



T.C.

HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
COĞRAFYA ANA BİLİM DALI  
(YÜKSEK LİSANS TEZİ)

HATAY YEMEK KÜLTÜRÜ  
VE  
ÜZERİNDE ETKİLİ OLAN COĞRAFİ  
FAKTÖRLER

Mercan UÇAR

ŞANLIURFA

2023



**T.C.**

**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**

**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**COĞRAFYA ANA BİLİM DALI**

**( YÜKSEK LİSANS TEZİ )**

**HATAY YEMEK KÜLTÜRÜ  
VE  
ÜZERİNDE ETKİLİ OLAN COĞRAFİ  
FAKTÖRLER**

**Mercan UÇAR**

**Danışman**

**Prof. Dr. Mehmet Sait ŞAHİNALP**

**Şanlıurfa**

**2023**



T.C.

HARRAN ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TEZLİ YÜKSEK LİSANS

Prof. Dr. Mehmet Sait ŞAHİNALP danışmanlığında, Mercan UÇAR'ın hazırladığı “Hatay Yemek Kültürü ve Üzerinde Etkili Olan Coğrafi Faktörler” konulu bu çalışma 22/09/2023 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Anabilim Dalı'nda YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.

Oybirliğiyle /  Oy çokluğu ile

İmza

Danışman	:Prof. Dr. Mehmet Sait ŞAHİNALP	.....
Danışman (Varsa)	:	.....
Üye	: Prof. Dr. Veysi GÜNAL	.....
Üye	: Prof. Dr. Mehmet Emin SÖNMEZ	.....

Bu tezin Coğrafya Ana Bilim Dalında yapıldığını ve enstitümüz kurallarına göre düzenlendiğini onaylarım.

**Doç. Dr. Mustafa ULUKAVAK**

Enstitü Müdürü

**Bu çalışma:** Hübap Tarafından Desteklenmiştir.

**Proje No :** 22065

**Not:** Bu tezde kullanılan özgün ve başka kaynaktan yapılan bildirişlerin, çizelge, şekil ve fotoğrafların kaynak gösterilmeden kullanımı 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunundaki hükümlere tabidir.



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**TEZLİ YÜKSEK LİSANS**  
**ORİJİNALLİK RAPORU ve BEYAN FORMU**

<b>ÖĞRENCİNİN</b>	
Öğrenci No	205225019
Adı / Soyadı	Mercan UÇAR
Anabilim Dalı/Programı	Coğrafya Bölümü Tezli Yüksek Lisans
Tez Konusu	Hatay Yemek Kültürü ve Üzerinde Etkili Olan Coğrafi Faktörler

**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE**

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans Tez çalışmamın a) Kapak sayfası, b) Giriş, c) Ana bölümler ve d) Sonuç kısımlarından oluşan toplam 107 sayfalık kısmına ilişkin, .../.../20... tarihinde şahsım/ danışmanım tarafından **Turnitin** adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, benzerlik oranı % .....'tür. Ayrıca ..... çalışması hiçbir blok kopyalama içermemektedir.

Uygulanan filtrelemeler:

- 1- Kabul/Onay ve Bildirim sayfaları hariç,
- 2- Kaynakça hariç
- 3- Alıntılar hariç/dâhil
- 4- 5 kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

Yükseköğretim Kurulu Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Yönergesi, Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Yönergesini ve Harran Üniversitesi ..... Bilimler Enstitüsü ..... çalışması Orijinallik Raporu alınması ve kullanılması Uygulama Esasları'nı inceledim ve bu Uygulama Esasları'nda belirtilen azami benzerlik oranlarına göre tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim. Etik ihlal tespiti halinde, Enstitü yönetim kurulunca, diplomamın iptal edilmesini kabul ediyorum.

Gereğini saygılarımla arz ederim.

...../...../202...

Hazırlayan Öğrencinin  
İmzası

Yukarıda yer alan raporun ve beyanın doğruluğunu onaylarım. ..../...../202...

.....

Danışmanın Unvanı-Adı-Soyadı

**ÖZET**  
**HATAY YEMEK KÜLTÜRÜ VE ÜZERİNDE ETKİLİ OLAN COĞRAFI**  
**FAKTÖRLER**

**Coğrafya Ana Bilim Dalı**

**(Yüksek Lisans Tezi)**

**Mercan UÇAR**

**Danışmanı: Prof. Dr. Mehmet Sait ŞAHİNALP**

Beslenme insanların en temel ihtiyaçlarından biridir. Bu temel ihtiyaç toplumdaki topluma değişen yemek kültürünün oluşmasına olanak sağlamıştır. Yemek kültürünün şekillenmesinde coğrafi, toplumsal, tarihî, dinî, kültürel birçok faktör etkili olmaktadır. Bu yüzden yemek kültürü birçok bilim dalının inceleme konusu olmaktadır. Yemek kültürü konusu Beşeri Coğrafyanın alt araştırma alanı olan kültür coğrafyasının alanına girmektedir. Kültür coğrafyası; coğrafyacılar tarafından bir kültürün hem beşeri hem de çevresel etkilerini mekânsal olarak gözlemleyerek ve yorumlayarak ortaya çıkarmaya çalışmaktadır. Bu çalışmada yemek kültürünü etkileyen faktörler, yemek kültürünün mekân ve zaman içindeki değişimi coğrafyanın ilkeleri esas alınarak incelenmektedir.

Bu çalışmada Hatay yöresinin yemek kültürü, fiziki ve beşeri coğrafyanın bakış açısıyla incelenecek ve elde edilen bulgular ortaya konulmuştur. Hatay tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış Anadolu ve Suriye kültürünün kesiştiği noktada yer almaktadır. Bulunduğu coğrafi konum itibarıyla de İpek Yolu'nun Akdeniz ile birleştiği noktada bulunmaktadır. Günümüzde hâlâ birçok kültürü içinde barındıran Hatay ili kendine has yemek kültürü ile UNESCO tarafından dünyada 26 tane bulunan Gastronomi şehirleri arasına alınmıştır. Bu yemek kültürünün ortaya çıkmasında coğrafyanın etkilerini görebilmek adına bu çalışma hazırlanmaktadır. Hatay'da yaşayan etnik toplulukların kendine has yemekleri, birbirinden farklı olarak yapılan yemekler ve Hatay yemekleri olarak hepsinin ortak yaptıkları geleneksel yemeklerin coğrafi şartlarla ilişkisi üzerinde durulmuştur. Ayrıca bir dinler mozaiği olan Hatay'da farklı dinlerin ve mezheplerin yaptıkları yemekleri ve bu yemeklerin Hatay yemek kültürüne etkileri ele alınmıştır. Çalışmada yöre halkı ile bire bir görüşme, çalışma sahasında gözlem ve incelemeler yapılmıştır. Arazi gezisi sırasında gerçekleştirilen görüşmelerle beraber ses ve kamera kayıtları alınmış ve fotoğraflar çekilmiştir.

Elde edilen bulgulara göre yörenin yemek kültüründe doğal şartların önemli bir yeri bulunmaktadır. Yöre insanı doğanın sunmuş olduğu zenginliklerden faydalandığı için doğal şartların etkisi mutfak kültüründe önemli bir yer edinmiştir. Yörenin kışları yağışlı yazları sıcak iklimi yörede

Akdeniz iklim elemanlarının oluşmasına sebep olmuştur. Birçok endemik bitki barındıran bölgede bu durum yemek kültürüne de etki etmiştir. Bölgenin Anadolu ve Arap yarımadası arasında yer alması her iki kültürün de yemeklerine ev sahipliği yapmasına neden olmuştur. Yeryüzü şekillerinin farklılık göstermesi Hatay yemeklerinin ana malzemelerinin temin edildiği tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin yapılmasına olanak sağlamıştır.

Hatay'da yemek kültürü zamanla değişikliklere uğrasa da coğrafi özelliklerin fazla değişmemesinden dolayı hâlâ önemini korumaktadır. Yemek kültürünün geleceğe aktarılması için hem doğal ortam şartlarının hem de beşeri özelliklerin korunması gerekmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Hatay, Yemek Kültürü, Doğal Ortam, İnsan, Medeniyetler şehri

## **ABSTRACT**

### **HATAY FOOD CULTURE AND GEOGRAPHICAL FACTORS AFFECTING IT**

**Department of Geography**

**Master's Thesis**

**Mercan UÇAR**

**Advisor: Prof. Dr. Mehmet Sait ŞAHİNALP**

Nutrition is one of the most basic needs of humans. This basic need has enabled the formation of a food culture that varies from society to society. Many geographical, social, historical, religious and cultural factors are effective in shaping food culture. That's why food culture is the subject of study in many branches of science. The subject of food culture falls within the field of cultural geography, which is a sub-research field of Human Geography. Cultural geography; Geographers try to reveal both the human and environmental effects of a culture by observing and interpreting it spatially. In this study, the factors affecting food culture and the change of food culture in space and time are examined based on the principles of geography.

In this study, the food culture of the Hatay region will be examined from the perspective of physical and human geography and the findings will be presented. Hatay is located at the intersection of Anatolian and Syrian cultures, which have hosted many civilizations throughout history. Due to its geographical location, it is located at the point where the Silk Road meets the Mediterranean. Hatay province, which still hosts many cultures today, has been included among the 26 Gastronomy cities in the world by UNESCO with its unique food culture. This study is being prepared in order to see the effects of geography on the emergence of this food culture. The unique dishes of the ethnic communities living in Hatay, the dishes prepared differently from each other, and the relationship between the traditional dishes common to all of them as Hatay dishes and geographical conditions were emphasized. In addition, the dishes prepared by different religions and sects in Hatay, which is a mosaic of religions, and the effects of these dishes on Hatay food culture are discussed. In the study, one-on-one interviews with local people, observations and investigations were conducted in the study area. Along with the interviews held during the field trip, audio and camera recordings were made and photographs were taken.

According to the findings, natural conditions have an important place in the food culture of the region. Since the local people benefit from the riches offered by nature, the effect of natural

conditions has gained an important place in culinary culture. The region's climate, with rainy winters and hot summers, has led to the formation of Mediterranean climate elements in the region. This situation has also affected the food culture in the region, which hosts many endemic plants. The region's location between Anatolia and the Arabian peninsula has caused it to host dishes from both cultures. Differences in landforms have enabled agriculture and animal husbandry activities, which provide the main ingredients of Hatay dishes.

Although the food culture in Hatay has changed over time, it still maintains its importance because the geographical features have not changed much. In order to transfer food culture to the future, both natural environmental conditions and human characteristics must be preserved.

**Keywords:** Hatay, Food Culture, Natural Environment, Human, City of Civilizations

**HATAY YEMEK KÜLTÜRÜ VE ÜZERİNDE ETKİLİ OLAN COĞRAFİ  
FAKTÖRLER**

**İÇİNDEKİLER**

TEZ ONAY SAYFASI	I
ORJİNALLİK RAPORU ve BEYAN FORMU	II
ÖZET	III
ABSTRACT	V
İÇİNDEKİLER	VII
KISALTMALAR	XI
TABLolar LİSTESİ	XII
ŞEKİLLER LİSTESİ	XII
HARİTALAR LİSTESİ	XII
FOTOĞRAFLAR LİSTESİ	XII
GİRİŞ	1

## **BİRİNCİ BÖLÜM**

### **YEMEĞİN TARİHİ**

1.1. DÜNYA YEMEK TARİHİ	6
1.2. ANADOLU'DA YEMEK TARİHİ	8

## **İKİNCİ BÖLÜM**

### **YEMEK KÜLTÜRÜ ÜZERİNDE ETKİLİ OLAN FAKTÖRLER**

2.1. COĞRAFİ KONUM	11
2.2. FİZİKİ COĞRAFYA ÖZELLİKLERİ	12
2.3. SOSYAL YAPI	15
2.3.1. İnanç	17
2.3.2. Gelenek ve Görenekler	19
2.3.4. Ekonomik Faaliyetler	20

## **ÜÇÜNCÜ BÖLÜM**

### **HATAYDA YEMEK KÜLTÜRÜNÜ ETKİLEYEN COĞRAFİ FAKTÖRLER**

3.1. COĞRAFİ KONUM	22
3.2. FİZİKİ FAKTÖRLER	24
3.2.1. Jeoloji ve Jeomorfoloji	24
3.2.2. İklim	32
3.2.3. Hidrografik Özellikler	36
3.2.4. Toprak Özellikleri	40
3.2.5. Doğal Bitki Örtüsü ve Hayvan Toplulukları	44
3.3. BEŞERİ VE EKONOMİK FAKTÖRLER	48
3.3.1. İnançlar	48
3.3.2. Gelenek ve Görenekler	50
3.3.2.1. Türkler	51
3.3.2.2. Araplar	52
3.3.2.3. Ermeniler	53
3.3.2.4. Yahudiler	54
3.3.2.5. Çerkesler	55
3.3.2.6. Özbekler	56

3.3.2.7. Kürtler	57
3.3.3. Tarım ve Hayvancılık	58

## **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM**

### **HATAYDA BULUNAN GELENEKSEL YEMEKLER**

4.1. GÜNLÜK YEMEKLER	66
4.1.1. Hatay Üsulu Kâğıt Kebabı	67
4.1.2. Hatay Üsulu Oruk (İçli Köfte)	67
4.1.3. Belen Tava	68
4.1.4. Tepsi Kebabı	69
4.1.5. Katıklı ve Biberli Ekmek	70
4.1.6. Firikli Aş	71
4.1.7. Şeyh Mualla( Şih Mualla)	72
4.1.8. Kabak Boraniyesi	73
4.1.9. Şihıl Mahşi ( Dolmaların Şahı)	74
4.1.10. Arap Kebabı	75
4.1.11. Kinnep Kebabı	76
4.1.12. Hatay Usülü Tavuk Döneri	77
4.2. TÖREN VE ÖZEL GÜN YEMEKLERİ	78
4.2.1. Mortadella	80
4.2.2. Hrise ( Aşir)	80
4.2.3. Şamliyas	81
4.2.4. Oruk (Sini)	81
4.2.5. Kaytaş Böreği	82
4.3. MEZELER	83
4.3.1. Humus	83
4.3.2. Bakla Ezmesi	84
4.3.3. Cevizli Biber	85
4.3.4. Sürk (Küflü Çökelek)	86
4.3.5. Babagannuç	87
4.4. TATLILAR	88
4.4.1. Künefe	88

4.4.2. Sakal Kaldıran	89
4.4.3. Taş Kadayıf	89
4.4.4. Turunç Tatlısı	90
4.4.5. Kabak Tatlısı	90
4.4.6. Haytalı	91
4.4.7. Kömbe	92
SONUÇ VE ÖNERİLER	94
KAYNAKÇA	98

## KISALTMALAR

<b>a.g.e.</b>	Adı geçen eser
<b>a.g.m.</b>	Adı geçen makale
<b>Bkz.</b>	Bakınız
<b>C.</b>	Cilt
<b>ev.</b>	eviren
<b>ed.</b>	Editör
<b>M.Ö.</b>	Milattan Önce
<b>M.S.</b>	Milattan Sonra
<b>s.</b>	Sayfa
<b>S.</b>	Sayı
<b>ss.</b>	Sayfa sayısı
<b>t.y.</b>	Basım tarihi yok
<b>°C</b>	Santigrat derece
<b>TÜİK</b>	Türkiye İstatistik Kurumu

## TABLolar LİSTESİ

<b>Tablo 1:</b> 1936 Yılında Hatay Sancağında Bulunan Etnik ve Dini Topluluklar	51
<b>Tablo 2:</b> Hatay İli Arazi Varlığı	58
<b>Tablo 3:</b> Hatay İlinde Türkiye Üretiminde Önde Olan Tarım Ürünleri	61
<b>Tablo 4:</b> Hatay İli Hayvan Varlığı	64
<b>Tablo 5:</b> Yıllara Göre Küçükbaş ve Büyükbaş Hayvan Varlığı	64
<b>Tablo 6:</b> Bazı Hatay yemeklerinin sınıflandırması	96

## HARİTALAR LİSTESİ

<b>Harita 1:</b> Hatay İli Lokasyon Haritası	5
<b>Harita 2:</b> Hatay İli Jeoloji Haritası	26
<b>Harita 3:</b> Hatay İli Jeomorfoloji Haritası	31
<b>Harita 4:</b> Hatay İli Yıllık Sıcaklık Haritası	33
<b>Harita 5:</b> Hatay İli Ortalama Yağış Haritası	35
<b>Harita 6:</b> Hatay İli Hidrografya Haritası	38
<b>Harita 7:</b> Hatay İli Toprak Haritası	42
<b>Harita 8:</b> Hatay İli Arazi Kullanım Durumu Haritası	60

## FOTOĞRAF LİSTESİ

<b>Foto 1:</b> Samandağ Kıyısından Kılıç Dağının Görünümü	28
<b>Foto 2:</b> Kırıkhan Gölbaşı Gölü	39
<b>Foto 3:</b> Kumlu İlçesinde Killi Topraktan Yapılan Tandır Üretimi	44
<b>Foto 4:</b> Amanos Dağlarında Kızılcam Ormanlarından Bir Görünüm	46
<b>Foto 5:</b> Avramila	55
<b>Foto 6:</b> Şıpsı Paste	56
<b>Foto 7:</b> Özbek Pilavı	57
<b>Foto 8:</b> Amanos Yamaçlarında Zeytin Bahçeleri ve Buğday Bir Arada	62
<b>Foto 9:</b> Kağıt Kebabı	67
<b>Foto 10:</b> Oruk	68
<b>Foto 11:</b> Belen Tava	69
<b>Foto 12:</b> Tepsi Kebabı	70
<b>Foto 13:</b> Katıklı Ekmek	71
<b>Foto 14:</b> Firikli Aş	72

<b>Foto 15:</b> Şih Mualla	73
<b>Foto 16:</b> Kabak Boraniyesi	74
<b>Foto 17:</b> Şihıl Mahşı	75
<b>Foto 18:</b> Arap Kebabı	76
<b>Foto 19:</b> Kinnep Kebabı	77
<b>Foto 20:</b> Antakya Döneri	78
<b>Foto 21:</b> Mortadella	80
<b>Foto 22:</b> Hrise (Aşir)	81
<b>Foto 23:</b> Sini Oruğu	82
<b>Foto 24:</b> Kaytaz Böreği	83
<b>Foto 25:</b> Humus	84
<b>Foto 26:</b> Bakla Ezmesi	85
<b>Foto 27:</b> Cevizli Biber	86
<b>Foto 28:</b> Sürk (Küflü Çökelek)	87
<b>Foto 29:</b> Babagannuç	87
<b>Foto 30:</b> Künefe	88
<b>Foto 31:</b> Sakal Kaldıran	89
<b>Foto 32:</b> Taş Kadayıf	90
<b>Foto 33:</b> Turunç Tatlısı	90
<b>Foto 34:</b> Kabak Tatlısı	91
<b>Foto 35:</b> Haytalı	92
<b>Foto 36:</b> Kömbe	93

## GİRİŞ

Toplumların yemek kültürü, hem coğrafi ortam hem de yaşam biçimleri ile yakından alakalıdır. İnsanlar geçmişten günümüze yaşam koşullarına uygun beslenmişlerdir. Zamanla topluluklar oluşmaya ve yaşam şartları gelişmeye başlamıştır. Toplumun içinde bulunduğu fiziki ve beşeri coğrafya şartları çerçevesinde şekillenen beslenme alışkanlıkları, toplumsal kültür ile harmanlanarak zamansal süreçlerden geçerek günümüze ulaşmıştır (Arslantaş, 2020, s.15).

Zengin coğrafyasıyla değişik uygarlıklardan beslenen Hatay, kültür birikimiyle dünyanın en eski yerleşim bölgelerinden birisi olarak karşımıza çıkmaktadır. Antakya, Roma İmparatorluğu döneminde Roma ve İskenderiye'den sonra dünyanın önde gelen üçüncü kenti kabul edilmektedir. Hatay'ı Hatay yapan, onu biçimlendiren, kendine özgü yaşayış tarzı ve zengin tarihidir. Tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapan Hatay'da bu medeniyetlerin izlerini günümüzde görmek mümkündür (Yazoğlu ve İmamoğlu, 2009 s.2).

7000 yıllık tarihi bir birikime sahip Hatay'da, bölgede yaşayan her topluluğun, dinin, yaşanmışlığın getirmiş olduğu farklılık büyük bir yemek kültürünün ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu coğrafyada yemek, sadece insanların besin ihtiyacını gidermesi anlamına gelmemektedir. Yemek; birliktir, mutluluktur, uzun sohbetlerin gerçekleştirildiği kalabalık sofralardır, günlerce hazırlanan ve hemen tüketilen eşi benzeri olmayan güzel lezzetlerdir (Babat, Gökçe, & Kocabozdoğan, 2016, s. 8).

Hatay eşsiz coğrafyası hem insanların yaşayış tarzına hem de yemek kültürlerine etki etmiş, pişirme yönteminden tüketilen yemeğin mekânla bağlantısına kadar birçok faktör bu kültürün oluşumuna katkı sağlamıştır.

İnsanların ekip biçtiği mahsuller, kullandıkları gıda ürünleri, var olan yemek pişirme ve sunma usulleri, pişirme yöntemleri, yemek yeme adabı yemek kültürünü oluşturan hususlardandır. İnsanların yaşadığı coğrafyada yaşanılan yerin jeolojik ve jeomorfolojik özellikleri iklimi, toprak özellikleri, bitki örtüsü, su durumu, sosyo-ekonomik gelir düzeyi, sahip olduğu iletişim ağı, ulaşım durumu nüfusun eğitim yapısı, vb. yemek kültürünü doğrudan ve dolaylı olarak etkilemektedir. Buna bağlı olarak çeşitli yemek kültürleri ortaya çıkmaktadır (Usta 2017 s.16).

## Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu çalışmanın amacı Hatay ilindeki coğrafi özelliklerin zengin yemek kültürüne etkisini incelemektir. Hatay, Anadolu ve Arap yarımadasının kesiştiği bir bölgede bulunmaktadır. Coğrafi olarak çeşitli yer şekilleri, farklı toprak tipleri, endemik ve relik bitkileri barındırması, geçmişte İpek Yolu'nun üzerinde yer alması ve günümüzde bir kavşak konumunda olması gibi birçok sebep bu bölgeyi özel kılmaktadır. Bu bölgede birçok kültürden insan yaşamaktadır. Yukarıda bahsedilen coğrafi faktörler ve bölgede yer alan çok kültürlülük sebebiyle burada oluşan zengin yemek kültürünün çalışılması amaç edinilmiştir. Çalışma, fiziki ve beşeri coğrafya özellikleri ele alınarak yemek kültürü ile etkileşimi ve bu etkileşim sonucu elde edilen sonuçlar üzerinde durmaktadır.

Bu çalışma ile Hatay ilinin yemek kültürünü oluşturan geleneksel yemeklerin ve günlük yemeklerin nasıl oluştuğu ve bu yemek kültürünü etkileyen coğrafi faktörleri derleyerek literatüre kazandırmak amaçlanmıştır. Hatay'da yapılan yemeklerin gelenekselliğini koruması ve gelecek nesillere aktarılması kültürel coğrafya açısından önem arz etmektedir. Ayrıca yemek kültürünün korunup tanıtılması Hatay ilinin tanıtımı ve turizmi açısından çekiciliğini arttıracaktır. Kültürel coğrafya alanında Hatay yemek kültürü ile ilgili coğrafi bir çalışmanın olmaması coğrafyanın yemekler üzerindeki etkisi açısından literatüre katkı sağlayacaktır. Hatay'da yaşayan toplulukların ortak yemeklerinin hangileri olduğu, günlük ve törensel yemeklerin ortak ve farklı özellikleri bu çalışmada ortaya çıkarılacaktır. Bu çalışmada içecekler araştırma dışında tutulmuştur. Ancak son bölümde bazı meze ve tatlılardan bahsedilmektedir. Bu çalışma ile Hatay'da yaşayan bütün toplulukların ortak bir yemek kültürünün etrafında nasıl birleştiğine dair veriler analiz edilmiştir. Ayrıca günümüzde gastronomi turizminin hızla gelişmesiyle Hatay'daki yemek kültürünü oluşturan öğelerin tanıtımı bu çalışma kapsamında önem arz etmektedir.

## Materyal ve Metot

Çalışma literatür taraması ile başlayıp gerekli verilerin toplanması ile devam etmiştir. Buradan elde edilen veriler coğrafyanın neden-sonuç ilişkisi çerçevesinde yapılandırılıp çalışmaya aktarılmıştır. Çalışmada coğrafyanın bağlantı, nedensellik ve dağılışı ilkeleri esas alınarak yemek kültürünün coğrafi özelliklerle ilişkisi ortaya çıkarılacaktır. Nitel araştırma yöntemlerinden gezi gözlem ve görüşme kullanılmıştır. Gezi gözlem yöntemi ile öğrenilecek konu ile ilgili nesne, olgu ve olayları gerçek ortamlarında inceleme olanağı vardır. Görüşme yönteminde ise yapılandırılmamış görüşme yöntemi kullanılmıştır.

Gezi gözlem yöntemiyle, çalışma alanını kapsayan farklı etnik ve dinsel toplulukların bulunduğu mahalleler ziyaret edilmiştir. Her biri farklı ilçede yer alan Türk Sünni, Çerkez Sünni, Ermeni Hristiyan, Arap Hristiyan, Arap Alevi ve Özbek Sünni ve Yahudi mahalleleri gezilmiş, yerinde gözlem yapılmıştır. Bu mahallelerde yaşayan topluluklar farklı etnik ve inanç yapıları ve Hatay kültürünü oluşturan mozağin birer parçası olmaları sebebiyle seçilmişlerdir. Kaynak kişiler seçilirken farklı yaş aralıklarında olmalarına, eğitim düzeylerinin farklı olmasına, farklı etnik ve inançsal toplumlardan olmalarına özen gösterilmiştir. İlde bulunan 15 ilçeden 40 kişi ile görüşme yapılmıştır. Her ilçede en az 2 mahallede görüşme yapılmıştır. Görüşmecilerin 22'si erkeklerden 18'si kadınlardan oluşmaktadır. Geleneksel yemeklere hakim olan orta yaşlı ve yaşlı kişilerle görüşmeler sağlanmıştır. Bu kişiler monografik örnekleme yöntemiyle seçilmiştir. Ayrıca işletmelerin de Hatay'ın farklı lokasyonlarında bulunmaları dikkate alınmış, bu bağlamda işletmeler arası değişiklik olup olmadığı irdelenmiştir. Yapılandırılmamış görüşme yöntemi ile açık uçlu sorular ile derinlemesine bir veri toplama söz konusudur. Buna bağlı olarak gidilen mahallelerde ve yöresel yemek yapan işletmelerde yapılandırılmamış yöntemle sorular sorulmuş ve yemek kültürüyle ilgili veriler toplanmıştır. Bununla birlikte konu ile ilgili çalışmalar yapmış akademisyenler ile bire bir görüşmeler yapılmıştır. 1 Haziran-25 Ağustos 2022, 12 Kasım-18 Kasım 2022 ve 20 Ocak ve 30 Ocak 2023 tarihleri arasında arazi çalışması yapılmıştır. Çalışma sahası incelenmiş, fotoğraflar çekilmiş ve yerli halkla görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler sesli olarak kayıt altına alınmıştır. Halkın yemek yaparken kullandığı gıdalar, yemek yapım yerleri, malzemeleri,

yemekleri koruma yöntemleri ve yemek yapım aşamaları kayıt altına alınmıştır. Yapılan arazi çalışmaları ve toplanan veriler ışığında yemek kültürü ile ilgili saptamalar yapılmıştır. Çalışma alanında bulunan Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Merkez Kütüphanesi'nde yer alan ve yayımlanmamış olan kaynaklar incelenerek okumalar yapılmış ve bu okumalar sonucunda veriler kategorize edilmiştir. Toplanan bilgilerden sonra çalışma yazım aşamasına geçilmiştir. Çalışmada birçok literatür kaynağı, çeşitli devlet kurumlarının veri kaynakları taranmış ve işlenerek veriler elde edilmiştir.

### **Araştırma Sahasının Yeri ve Sınırları**

Hatay Türkiye'nin en güneyinde yer alan il olup  $35^{\circ}48'-37^{\circ}01'$  kuzey enlemleri ile  $35^{\circ}46'-36^{\circ}41'$  doğu boylamları arasında bulunmaktadır. Akdeniz Bölgesi'nin Adana bölümünde yer almaktadır. Kuzeybatısında Adana ile 9 km, kuzeyinde Osmaniye ile 42 km ve kuzeydoğusunda Gaziantep ili ile 22 km sınırı bulunmaktadır. Doğusunda ve güneyinde Suriye ile 171 km sınır oluşturmaktadır. Batısında ise İskenderun Körfezi yer almaktadır. Deniz kıyısı 172 km uzunluğa sahiptir. Kuzeydoğu – Güneybatı uzantısıyla Amanos Dağları, İskenderun'un da yer aldığı kıyı kesimi ile Antakya, Kırıkhan, Hassa, Reyhanlı ve Defne gibi ilçelerin yer aldığı Antakya-Maraş grabenini birbirinden ayırır. Dağların en yüksek yeri Hassa dolaylarında olan Mıgır tepedir (2240 m). İlin güneyinde Yayladağı ve Altınözü ilçelerinin yer aldığı Kuseyr Platosu yer almaktadır. Aynı zamanda Asi Nehri'nin Akdeniz'e döküldüğü yer olan Samandağ Deltası bu plato ile Amanos Dağları arasında yer almaktadır. İldeki en büyük düzlük Amanos Dağları'nın doğusundaki grabende yer alan Amik Ovası'dır. İlin yüz ölçümü 5.559 km<sup>2</sup> olup, il topraklarının % 46,1'ini dağlar, % 33,5'ini ovalar ve % 20,4'ünü platolar oluşturur. Hatay ili nüfus bakımından ise Türkiye'nin en kalabalık 13. ili konumundadır (Hatay İl Yıllığı, 2011 s.21).



Harita 1: Hatay ili lokasyon haritası

## BİRİNCİ BÖLÜM

### YEMEĞİN TARİHİ

Yemek insanın en temel gereksinimlerinden biridir. Aynı zamanda kültürü oluşturan temel öğelerden birini oluşturmaktadır. Yemeğin tarihi insanlıkla birlikte gelişme göstermiştir. Dünyada ve Anadolu'da yemeğin tarihi paralellik göstermektedir. Yemekle ilgili somut verilere Mezopotamya bölgesinde rastlanmaktadır (Uhri, 2016, s.40).

#### 1.1.Dünya Yemek Tarihi

İnsanlar avcılık ve toplayıcılıkla uğraştıkları dönemlerinden sonra ellerine geçen fazla besinleri saklama ve güven altına alma içgüdüleriyle hareket etmişlerdir (Uhri, 2016 s.42). İlk yerleşik hayatın ortaya çıktığı ve tarımın ilk defa uygulandığı Mezopotamya birçok mutfak kültürünün ortaya çıkmasına vesile olmuştur. Yemek kültürü de diğer tüm kültürler gibi bulunulan bölgenin coğrafyasına bağlı olarak şekillenmiştir.

Toplulukların yemek kültürleri zaman içerisinde oluşmuş ve şekillenmiştir. Günümüzde yemek kültürüne dair birçok veri elde edilmiştir. M.Ö. 10.000'li yıllarda kabilelerin büyük mutfaklarda yemekler hazırlayarak topluca yemek yediklerine dair bulgular bulunmaktadır. Bazı yapılar ve mezarlarda yer alan figürler o dönem insanların toplu yemek hazırladıkları ve bu yemeği sunup yedikleri ile ilgili bilgileri barındırmaktadır (Haviland, 2002, s. 210–215). Sümer ve Akad tabletlerindeki yazılar çözüldüğünde dokuz tablet yemek tarifi bulunmuştur ve bu tabletlerin dünyadaki en eski yemek tarifleri olduğu düşünülmektedir. Bu dönemde ateşin toplumların hayatında yer almasıyla çığ yedikleri ürünlerin çeşitli şekillerde pişirmeye başlanması gerçekleşmiştir. Zamanla fazla besinlerin saklanma ihtiyacı doğmuş tuzlama, kurutma gibi yöntemler kullanılmaya başlanmıştır. Sonraki dönemlerde ikincil tarım devrimi olarak sayılan buğday ve arpayı öğütüp değişik hamurlar yapmak, çimlenmiş arpadan bira, buğdaydan boza ve değişik süt ürünlerini farklı şekillerde kullanma gibi fermantatif ürünler geliştirilmiştir (Uhri, 2016, s. 42).

Antik Yunan döneminde zengin ve soylu diye tarif edilen sınıf daha zengin bir yemek kültürüne sahip olmaktadır (İrepoğlu, 2013, s.4). İlk sarayların ortaya çıkmasıyla birlikte yeme-içme kültürü, kaplardaki piramitsel hiyerarşik değişim soylu ve zengin insanların yemek kültürünün daha farklı olduğunu ortaya koymaktadır. Yoksullar için ekmek başlıca bir yemeği oluşturmaktadır (Yunanlılar için arpa, Romalılar için ise buğday ekmeği). Kimileri içinse ekmekten, doğadan toplanan türlü sebze-meyvelerden ve çeşitli deniz canlılarından başka yiyecek hiçbir şey bulunmamaktadır. Buna rağmen zenginlerin uzun süreli şölenleri ekmekle başlamıştır (Dalby ve Grainger, 2001, s. 4).

Orta Çağda 13. ve 15. yüzyıllar arasında Avrupa'da yazıya dökülen mutfak kültürüne bakılarak bu dönemde Avrupa mutfağı, önceki döneme kıyasla zenginleşir ve farklılık gösterir. Bizans, Antik Yunan ve Roma mirasıyla inanç etkisi altında bir mutfak kültürü oluşmuştur. Hristiyanlık öğretileri ve kilisenin baskıları sebebiyle yemek alışkanlıkları bölgesel seviyelerde kalmıştır. Sınıfsal farklılıklara bağlı olarak fakir insanlar tahıl ve sebze tüketirken soylular ve zenginler ise daha çok et ürünleri tüketmişlerdir (Gürsoy 2014, s.25).

Toplumların ekonomik yapıları ve bu yapıların şekillendirdiği gündelik hayat pratikleri mutfağın temel belirleyicisi konumundadır. Toplumun tarım esasında mı yoksa konargöçer bir hayat tarzını ortaya koyduğu, yaşadığı coğrafyanın fiziksel özelliklerinin beslenme kültürünü, yiyecekleri nasıl tüketebileceğini belirleyecektir. Tahmin edilebileceği üzere konargöçer yaşam tarzı süren ve hayvan besleyen toplulukların beslenme tarzlarında et ve süt ürünleri büyük bir önem arz etmektedir. Hayvanları beslemek için sürekli yer değiştirildiğinden, besinlerin saklanması uygun olarak işlenerek depolanması zorunluluğu bulunmaktadır. Buna bağlı olarak da bu ürünlerin istiflenme şeklide bu duruma göre değişiklik göstermektedir (Beşirli, 2010, s.160). Bu bağlamda yemek kültürü insanın var oluşundan itibaren günümüze kadar birçok değişikliğe uğramış her topluma, her inanişaya ve her coğrafyaya göre farklı şekiller almıştır. Günümüzde bazı köyler birbirine çok yakında olsalar aralarında çeşitli farklılıklar yer almaktadır.

## 1.2. Anadolu'da Yemek Tarihi

İnsanoğlu yerleşik hayata geçmeden önce diğer bölgelerde olduğu gibi Anadolu'da da toplayıcılık ve avcılıkla yaşamını sürdürmeye çalışmıştır. Bu süreçte insanlar coğrafi ortamın kendilerine sunduğu bitki ve hayvanları toplayarak veya avlayarak doğaya karşı durmaya çalışmışlardır (Sahlins, 2010, s.24).

Neolitik Dönem ile birlikte insanlar yerleşik hayata geçmiş; arpa, buğday gibi tarım ürünleriyle keçi, koyun gibi hayvanları ehlileştirmiştir. Ehlileşen hayvan sayısı arttıkça yemek kültürü de değişip gelişmiştir (Bellwood 2008 s.14). Anadolu değişik iklim, toprak ve topoğrafik özellikleri sebebiyle çok farklı ürünlerin yetişmesine olanak sağlamıştır. Karadeniz bölgesinde ılıman iklim, Akdeniz bölgesinde Akdeniz iklimi ve iç bölgelerde karasal iklimin etkisiyle hem toprak farklılaşmış hem de farklı bitki örtüsü ortaya çıkmıştır. İnsanoğlu öncelikle yakın çevresindeki bitki ve hayvan toplulukları ile beslenmiştir. Anadolu'nun her bölgesinde farklı hayvan ve bitkilerin varlığı yemeklerinde farklılaşmasına sebep olmuştur. İç Anadolu bölgesinde buğdaya bağlı ürünlerin fazlalığı ve deniz kıyısındaki bölgelerde balık ürünlerinin kullanıma bu duruma örnek olarak gösterilebilir. Bununla beraber birçok topluluk Anadolu'ya göç ederek burada bulunan toplumlarla etkileşime geçerek yemek kültürünün gelişmesine katkı sağlamıştır. MÖ.2500-630 döneminde yaşayan Hattilerle birlikte Anadolu'da yemek kültürü ile ilgili somut deliller ortaya çıkmaya başlamıştır. Özellikle Hititler döneminde Orta Anadolu'da Boğazköy'de sarayda ve dini alanlarda yemek yapılan yerler tespit edilmiştir. Evlerinde yemek ve ekmek pişirilmesi için fırınlar bulunmuştur. Özellikle ekmek, börek gibi birçok unlu ürünler yapılmıştır. Buna bağlı olarak buğday tarımının Orta Anadolu'da yapıldığı tahmin edilmektedir. Hititçe metinlerde 180'e yakın unlu ürünlerin adı geçmektedir (Arıhan, 2012, s.49). Anadolu'da sırasıyla hüküm sürmüş Pers, Lidya, Urartu, Roma ve Bizans medeniyetleri bu mutfak mozağinin oluşmasına katkı sağlamıştır.

1071 Malazgirt Savaşı'ndan sonra Anadolu'nun büyük bir kısmı Türklerin eline geçmiştir. 1077 yılında Anadolu Selçuklu Devleti'nin kurulmasıyla mutfak kültürüyle ilgili birçok bilgi kaynaklarda yer almaya başlamıştır. Kaşgarlı Mahmud'un *Divan-u Lüğati-t Türk* eserinde Selçuklu Türklerinin yaptıkları yemekler, pişirme yöntemleri ve bazı yemeklerin tarifleri verilmiştir (Atalay çev.1985, s.380). Aynı

zaman diliminde Yusuf Has Hacıp'in *Kutadgu Bilig* kitabında yemekle ilgili şölenler, törenler ve sofraya düzenine ilişkin bilgiler yer almaktadır. Selçuklu ve Anadolu Beylikleri döneminde yazılan Selçuknameler de düzenlenen şölenlerde günümüze yakın şekilde yahniler, pilavlar, kebablar, ve bunlarla beraber çorbalar, şerbetler, sebze yemekleri, tatlılardan helva ve kadayıfın verildiği yazılmaktadır (Akın, Özkoçak, & Gültekin, 2015, s.32).

Anadolu'daki coğrafi özelliklere bağlı olarak yetişen fasulye ve nohutun Selçuklu mutfağına Anadolu'ya yerleşildikten sonra girdiği görülmektedir. Baharatın da aynı coğrafyada olan Arap kültüründen geldiği tahmin edilmektedir (Erdoğan, 2010, s.55). Bilindiği üzere Osmanlı Devleti 600 yıldan fazla bir süre Anadolu'nun büyük bir kısmına hükmetmiştir. Bu dönemde Anadolu mutfağı geçmişten gelen birikimlerle beraber Osmanlı mutfağının oluşmasına ve gelişmesine de sahne olmuştur. 1500'lü yıllarda coğrafi keşiflerle birlikte Amerika'dan gelen domates, patates gibi ürünlerin Anadolu'ya ulaşmasıyla Osmanlı mutfağında çeşitlilik artmıştır. Fakir insanları ve muhtaçları doyurmak için vakıflarda ekmekle beraber çorba, sebze ve et yemekleri verilmiştir. Sarayda pişirilen kuzu, tavuk ve balıkla yapılan kebablar, kızartma ve köfteler ile yahniler ziyafetlerin başlıca yemekleridir. Baklagiller ve tahılla yapılan çorbalar da sofranın vazgeçilmezleridir. Ayrıca hoşaf, şerbet, gibi içecekler ile birçok baharatla hazırlanan tencere yemekleri ve tatlı olarak helva, sütlü tatlılar, güllaç, kadayıf gibi tatlılar saray mutfağının diğer öğeleridir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008, s.30). Osmanlı'nın Anadolu'da üç deniz ve bir iç denize sahip olması Türk mutfağında deniz kültürünün oluşmasına olanak sağlamıştır. Balık çeşitlerinden lüfer, hamsi ve palamut gibi birçok deniz ürünü Türk mutfağını çeşitlendirmiş ve vazgeçilmez olmuştur (Bucak ve Taşpınar, 2014, s.28).

Türk mutfağı cumhuriyetle birlikte geçmiş dönemlerin birikimiyle ortaya çıkan Osmanlı mutfak kültürünü devam ettirmiş ve önemli değişimler de yaşanmıştır. 18 ve 19. yüzyıllarda Avrupa ile temasın artmasıyla birçok yemek Anadolu mutfağına girmiştir. Batı etkisi günlük öğün sayısında artışa sebep olmuş, iki öğün yemekten üç öğün yemeğe geçilmiştir (Samancı, 2016, s.93). Küreselleşme ile birlikte her yörenin yemeği öğrenilmeye başlanmış ve bu yemekler de Anadolu yemek kültürü içerisinde adlarını duyurmaya başlamıştır. Üretim sektörünün gelişmesiyle ve genetiği

değiştirilmiş organizmaların aşırı kullanılması yemek kültürünü olumsuz etkilemiş, insanların yeme alışkanlıkları değişime uğramıştır. Son zamanlarda gastronomi turizmi vesilesiyle organik ve yöresel yemekler tekrardan ön plana çıkmıştır. Sonuç olarak Anadolu yemek kültürü insanın varoluşundan beri Anadolu'da yaşayan her topluluğun etkisiyle şekillenmiş, zenginleşmiş ve günümüze kadar ulaşmıştır.

## İKİNCİ BÖLÜM

# YEMEK KÜLTÜRÜ ÜZERİNDE ETKİLİ OLAN FAKTÖRLER

Bir toplumun yemek kültürünün oluşumu aniden gerçekleşmez. Bu kültürü oluşturan öğeler yüzlerce yıl yoğrularak günümüze kadar ulaşır. Toplumlar birçok kültürle etkileşime geçer ve etkileşime geçilen toplumlardan birçok fayda sağlar. Coğrafya değişim gösterirse buna bağlı olarak yemek kültürü de değişime uğrar. Bu sebeple yemek kültürü üzerindeki en büyük etkenlerden biri yaşanılan coğrafi alandır. Yemek kültürünün üzerinde etkili olan birçok faktör bulunmaktadır.

### 2.1. Coğrafi konum

Bir bölgenin enlem ve boylamlara göre yeryüzündeki yeri ve çevresiyle olan her türlü ilişkisini sağlayan coğrafi koşulların tümüne "coğrafi konum" denir (Kaya, 2017, s.8). Yemek malzemelerinin genellikle insanların bulunduğu çevreden karşılanması coğrafi konumun ne kadar önemli olduğunu ortaya koymaktadır. Bir bölgede bulunan akarsular, göller ve çeşitli yer şekilleri insanların yemek kültürüne doğrudan etki etmektedir. Bir bölgenin enlemi yemek kültürünün oluşması üzerinde doğrudan etki edebilmektedir. Orta kuşakta yer alan bir bölgede geleneksel olarak süt ürünleri, tahıl, zeytinyağı, sebze, meyve, su, baharat ve üzüm bu kuşakta rahat yetişen ürünler olarak görülebilmektedir (Kadioğlu Çevik, 1997, s.197). Ekvatora yakın olan enlemlerde ise daha çok tropikal meyveler ve sebzeler ile deniz ürünlerinin ağırlıkta olduğu görülmektedir. Kutup dairesine yakın olan enlemlerde doğal ortamın değişmesiyle sebze ve meyvelerin yerini daha çok et ve et ürünleri ile soğuk havalara dayanıklı ürünler almaktadır. Özel konuma göre yaşanılan kültür bölgesi yemek kültürü üzerinde çeşitli şekillerde etkili olmaktadır. Örnek olarak bir kültür bölgesinde bölge deniz kenarı ise deniz ürünlerinin yemek kültüründe etkili olduğu, aynı kültür bölgesinin iç kesimlerinde karasallığın etkisiyle sebze ve denizel ürünlerin yemeklerde azaldığı ve hayvancılığa bağlı olarak hayvansal ürünlerin ağırlık kazandığı görülmektedir.

Avrupa kültür bölgesinin içinde yer alan Kuzey Avrupa kültüründe yemek genel anlamıyla denizel ürün ağırlıklıdır. Bulunulan coğrafi ortam insanların beslenme alışkanlıklarının deniz ürünlerine göre şekillenmesine sebep olmuştur. Bütün yıl soğuk geçtiğinden sebze ve meyve üretimi çok sınırlı kalmaktadır. Tütsülenmiş balıklar ve çeşitli av hayvanları gibi hayvansal ürünler ile geleneksel yemekler yapılmaktadır (Karaimamoğlu, 2019, s.609). Türkiye’den örnek olarak dağların denize paralel ve yakın olduğu Karadeniz Bölgesi’nde engebeli tarım alanları ve iklimin yağışlı olmasından kaynaklı insanlar deniz ürünlerini yemeklerde çokça kullanmaktadır. Hamsi balığı ve birçok balık türü çok çeşitli yemeklerde ana ürün olarak kullanılmaktadır. Türkiye’nin üç tarafının denizlerle çevrili olması ve diğer bölgelerde Karadeniz Bölgesi’ne göre deniz ürünlerinin az kullanılması bu bölgenin coğrafi konumunun deniz ürünlerinden faydalanmaya daha müsait olduğunu ve bu ürünlerin yemek kültürünü doğrudan etkilediğini ortaya koymaktadır (Taş, S. S., & Taş, S. 2017, s.2).

Yemeğin tarihine bakıldığında; bir bölgede yaşayan topluluğun beslenme tercihlerini o coğrafyada yetişen ürünlerin en çok etki ettiği görülmektedir. Bu durumda yaşanan bölgenin etrafında yaşayan toplumun yemek kültürünün izlerini taşıdığı ve yansıttığı söylenebilmektedir (Girgin & Uzun 2022, s.32). İnsanoğlu yaşadığı çevrede bulunan bitkilerden, hayvanlardan ve su kaynaklarından faydalanarak besin ihtiyacını karşılamak zorundadır. Coğrafi koşullar insanı ne kadar zorlarsa insan da bu ölçüde uyum sağlayıp yaşamını sürdürmeye çalışmaktadır. Bazı durumlarda insanlar göç etmek zorunda da kalabilmektedir. Bu durum coğrafi faktörlerin ne kadar önemli olduğunu ortaya koymaktadır. Ancak günümüz küreselleşen dünyasında insanoğlu hem çevresinin hem de başka bölgelerin alışkanlıklarını sergileyebilmektedir. Artık mutfaktaki her şey, sadece çevresel şartlar tarafından değil, sosyal koşullar tarafından da belirlenmektedir. Bu nedenle yaşanan ortamın fiziki ve beşeri coğrafi özellikleri yemek kültürünün oluşumunu doğrudan etkilemektedir (Beşirli, 2010, s. 162).

## **2.2. Fiziki Coğrafya Özellikleri**

Yemek kültürü üzerinde etkili olan birçok fiziki coğrafya faktörü bulunmaktadır. Jeomorfolojik özellikler bunların başında gelmektedir. Jeomorfolojik

birimler milyonlarca yıldır süre gelen iç ve dış kuvvetlerin karşılıklı etkisi neticesinde oluşmuşlardır ve belirli bir jeolojik tektonik yapıya sahiptirler. Bir bölgenin jeomorfolojisi iklim koşullarını belirlediği gibi, iklim koşullarıyla birlikte söz konusu alanın toprak, su ve vejetasyon (bitki örtüsü) özelliklerini de etkileyerek şekillenmesine sebep olmaktadır. Böylelikle jeomorfolojik birimler iklim koşullarının belirleyici etkisi altında uygun toprak, su ve vejetasyon tertibi kazanmış çevrenin birer fonksiyonel üniteleri durumuna gelmektedir (Koçman, 2004; aktaran Doğan ve Vardar, 2010 s.20). Dağlar, vadiler, tektonik ovalar ve plato gibi yer şekilleri jeolojik olaylar sonucu oluşmaktadır. Jeomorfolojik oluşumlar bu şekilde ortaya çıkmaktadır. Buna bağlı olarak dağlık alanlarda hayvancılığa bağlı yemek kültürü oluşurken ovalarda ise tarım ürünlerine dayalı yemek kültürü ortaya çıkmaktadır. Bazı alanlarda ise volkanizma sonucu bazalt örtüleri verimli tarım alanlarını azaltmakta bölgede yaşayan insanları hayvancılık yapmaya sevk etmektedir. Örneğin Diyarbakır ve Şanlıurfa illeri arasında yer alan volkanik örtü Karacadağ volkanik sisteminin bir ürünüdür. Farklı alanlarda meydana gelen volkanizma sonucunda oluşmuştur. Buna bağlı olarak tarım yapılacak alanlar az olmakla birlikte bölgede hayvancılık ön plana çıkmıştır. Akdeniz Bölgesi'nin yüksek kesimlerinde ise karstik alanlarda büyük çoğunluğu kireç taşından meydana gelen dağların arasında oluşan büyük polyelerde asıl geçim kaynağı hayvancılık olan Yörükler tarım yapabilmektedir. Yörük pilavı, keşkek ve tarhana bu ovalarda yetiştirilen buğday ile yapılmaktadır ( Seyirci, 1996, s.195). Bu örnekler hem jeolojinin hem de jeomorfolojinin etkisini ortaya koymaktadır.

İklim de yemek kültürü üzerinde etkili olan önemli faktörlerden biridir. Bir bölgenin sıcaklık ve yağış özellikleri o bölgede yetişen doğal bitki örtüsü ile tarımı yapılan ürünleri etkilemektedir. Sıcaklığın yüksek olduğu alanlarda sıcaklığa dayanıklı ürünler yetiştirilirken sıcaklığın düşük olduğu alanlarda bu ortama dayanan sıcaklık isteği az olan ürünler yetiştirilmektedir. Aynı şekilde yağışı bol alan yerlerde bitki çeşitliliği fazla olmakta ve buna bağlı olarak yapılan yemeklerde çeşitlenmektedir. Yağışın az olduğu alanlarda ise daha az tarım ürünü ve bitki yetişmekte yemek çeşitliliği azalma göstermektedir

İklim ve beslenme ilişkisini insan perspektifinden inceleyebilmek için iklimin sadece gıdalar üzerindeki etkisini ele almak yanıltıcı olacaktır. İklimin insan türü yaşantısında barınmadan kültüre, inanışlardan savaşlara kadar birçok farklı değişkeni etkilediği bilinmektedir. Başka bir deyiş ile iklim doğrudan gıda çeşitlerini etkilemekte bununla birlikte gastronomik unsurları etkileyen diğer etmenleri de değişime uğratmaktadır. İnsanların yaşadığı coğrafya değiştiği zaman hayat felsefelerinin, beslenme alışkanlıklarının ve dolayısıyla da yemek kültürlerinin değiştiği yapılan araştırmalar ile ortaya koyulmuştur (Diker ve ark. 2023, s.39). Bir bölgede yetiştirilen ürünlerin ekim ve hasat dönemleri genel olarak iklim koşullarına bağlı olarak gerçekleşmektedir. Örneğin İç Anadolu'da buğday hasadı yaz aylarında gerçekleştirilir ve bu hasattan sonra buğdaya dayalı yan ürünler ve yemekler daha çok tüketilmektedir. (Usta, 2017, s.27). İklim elemanlarından basınç ve rüzgarlarda bir bölgede yetiştirilen ürünlerin hızlı olgunlaşmasına ya da rahat yetişme ortamı oluşmasına olanak sağlamaktadır.

Hidrografik özellikler yemek kültürü üzerinde etkili olan doğal faktörlerden biridir. Yemek yapmak için kullanılacak ürünlerin yetiştirilmesi için öncelikle su gereklidir. Bir bölgede akarsu, göl vb. gibi su kaynakları yer alıyorsa buna bağlı olarak doğal bitki örtüsü de zengin olabilmektedir. İlk yerleşim yerlerinin yer aldığı Mezopotamya bölgesi buradan geçen akarsular sayesinde önemini tarih boyunca korumuştur. Yemek kültürü bu bölgede gelişmiş ve günümüze kadar ulaşmıştır (Uhri 2016 s.41). Akarsu ve göller tarım alanlarında kullanılan su ihtiyacını karşılaması açısından önemlidir. Suyun bulunduğu bölgelerin yemek kültürleri de zengin olmaktadır. Akdeniz ikliminin hakim olduğu bölgelerde dünyada mutfak kültürü açısından adından söz edilen ülkeleri barındırmaktadır. (Diker ve ark. 2023 s.11). Akarsu ve göllerin ve diğer hidrografik unsurların az olduğu karaların iç kısımlarında hem bitki örtüsü zayıf olmakta hem de tarım alanları yok denecek kadar az olmaktadır. Bu durum bu karasal ve çöl bölgelerinde yemek kültürünün gelişmesini sınırlandırmaktadır.

Toprak örtüsü yemek kültürünün oluşumu ve gelişim açısından önem arz etmektedir. Toprak özellikleri bir bölgedeki arazinin tarımsal kullanımını ve ormancılık faaliyetlerini etkiler. Buna bağlı olarak bu topraklarda yetişen ürünler o

bölgenin yemek kültürünü oluşturan öğeleri meydana getirir (Aytaç 2010 s.83). Verimi yüksek olan topraklarda tarımı yapılan ürünlerin çeşitliliği fazlayken verimi düşük olan topraklarda ürün çeşitliliği azalmaktadır. Verimi az olan toprakların bulunduğu bölgelerde yemek kültürü de olumsuz etkilenmektedir. İlk yerleşik hayata geçilen bölgelerde toprağın verimli olduğu göz önünde bulundurulursa bu bölgelerin seçilmesinin tesadüf olmadığı görülecektir. Suyun bol ve toprağın verimli olduğu alanlar hem medeniyetlerin ilerlemesine hem de yemek kültürünün gelişmesine olanak sağlamıştır.

Yemek kültürünün oluşumu üzerinde etkili olan bir diğer doğal faktör doğal bitki örtüsü ve hayvan topluluklarıdır. İnsanın var oluşundan itibaren hayatta kalmak için yemek yeme alışkanlığı göz önüne alındığında ilk insanların avcılık ve toplayıcılıkla yemek ihtiyaçlarını giderdikleri, gür doğal bitki örtüsünün olduğu alanlarda hem yaşamlarını sürdürmeleri için hem de korunma ihtiyaçları için bitkilerin meyve, yaprak ve köklerinden yararlandıkları tahmin edilmektedir. Bitki toplulukları insanların yemek ihtiyacını, karşılamış bulunulan bölgede yiyecekler tükenince insanlar başka gür bitki topluluklarının olduğu alanlara göç etmiştir. Günümüzde ise insanlar bitki çeşitliliğinin çok olduğu alanları daha çok tercih etmektedir. Türkiye de nüfus karasal bölgelerden ziyade iklimin daha yumuşak olduğu ve bitki çeşitliliğinin daha fazla olduğu kıyı alanlarda yaşamlarını sürdürmektedir. Bazı köyler ormanların kenarına kurulmuş, ormandaki bitki çeşitliliğinden faydalanmaya çalışılmıştır. İlk insanların doğal hayvan topluluklarının oldukları yerlerde avcılıkla hayvan etlerinden yararlanarak yaşamlarını sürdürdükleri düşünülmektedir. Hayvan topluluklarının bulunduğu alanlar avcılık için kullanılmıştır. Günümüzde Sibiryaya ve Kanada'nın kuzeyinde ren geyiklerinin bulunduğu alanlarda insanlar bu hayvanları doğal ortamlarında yetiştirmekte ve yemek vb. diğer ihtiyaçlar için kullanmaktadır. Ülkemizde Toroslar'daki göçebe yörükler keçileri doğal ortamları olan yaylalarda yetiştirmekte hem etinden hem sütünden faydalanmaktadırlar.

### **2.3. Sosyal Yapı**

Aynı coğrafyayı paylaşan, ortak kültür ve uygarlığı olan, yaşamlarını sürdürebilmek için işbirliği yapan bireylerin oluşturduğu yapıya "toplum" denir. Toplum içinde yaşayabilmek için de bireyler arasında çeşitli amaçlarla ilişkiler

kurulur. Bu iletişim ve ilişkilerin tamamı da sosyal yapıyı oluşturmaktadır (Eren & Özdemir, 2020, s.97). Fiziki coğrafya özellikleri yemek kültürü üzerinde ne kadar etkili ise bir bölgedeki toplumsal yapı da yemeklerin yapılış tarzını ve tatlarını etkileyebilmektedir. Bir bölgeye özgü olan ürünler çevrenin (coğrafya) ve toplumsal yapının bileşimiyle karakterize edilmektedir.

Yemek sadece besin ve insanların hayatını sürdürmesi için taşıdığı önem yanında değerlendirilecek bir durum değildir. Temininden tüketimine kadar insanların sosyal davranışları yemek kültürü üzerinde etkili olmaktadır. Toplumların kimliği olarak kabul edilen yeme içme alışkanlıkları, toplumu en iyi tanıma yollarından birini oluşturmaktadır. Toplumların sahip olduğu kültürel değerlerin toplumların yiyecek ve içecek alışkanlıkları üzerinde etkisi bulunmaktadır. Toplumlar farklı kültürel yapıya sahip olduklarından yeme içme alışkanlıkları da toplumdan topluma değişiklik göstermektedir. Yeme içme olgusu insanların beslenme gereksinimlerini karşılama arzusu olmasının yanı sıra sosyal ve kültürel özelliklerin bir parçası olarak da ortaya çıkmaktadır (Doğdubay ve Temizkan, 2019, s.19). İnançlar, gelenek ve görenekler içinde yer alan özel gün ve törenlerde yapılan yemekler üzerinde etkili olmaktadır. Bazı yemekler birlikteliği sembolize ederken bazıları cenaze törenlerine has olarak yapılmaktadır. Sosyal yapı düğün yemeğinin ne olabileceğini, sünnetlerde hangi şerbetin dağıtılacağını veya bazı dini bayramlarda hangi yemeğin kabul göreceği hususunda etkili olmaktadır. Bazen atalarından duydukları için bir yemeği her yıl aynı tarihte yapan bir topluluğun bu yemeğin neden aynı tarihte yapıldığını tam olarak bilmediği görülmektedir. Bu durum gelenek ve göreneğin yanında sosyal yapının etkisi ve inanç sistemi ile açıklanabilmektedir. Besin alışkanlıklarının kültürel aktarımı, kişilerin toplumsal yapıya uyum sağlamaları ve bunu teşvik etmeleri şartıyla gerçekleşmektedir. Bu alışkanlıklar toplumun kimliğini oluşturmaktadır ve toplumu tanımakta kullanılan en etkin araçlar arasında kabul edilmektedir (Toklu, 2020, s.14).

İnsanlar toplumsal yapıya yeme içme kalıpları ile bağlanmaktadır ve bu yolla kültürel kimliklerini korumaktadırlar. Yemekler vasıtasıyla toplumların kültürel yapısı korunur ve gelecek nesillere aktarılır. Nesilden nesile aktarılan yemek tarifleri toplumların birer kimliği haline gelmiştir. Yemek bir anlamda, atalarımızdan

günümüze kadar uzanan bağlarımızı korumakta ve sosyal yapının temelini oluşturmaktadır. İnsanların ne yediği, nasıl yediği, ne zaman yediği; kültürleri hakkında bize bilgi sağlamaktadır. Bir kültüre ait yemekleri deneyimlediğimiz zaman yemek bizi o toplumun kültürünün bir parçası haline getirmektedir. Yemekler, bir bölgenin kültürel yapısının bir parçası durumundadır (Diker ve ark. 2023, s.316). Toplumların mutfaklarında görülen farklılaşma aynı toplumda, farklı toplumsal sınıf ve kültürlerde görülebilmektedir. Elit mutfak kavramı, yaygın yemek, tabak, çatal bıçak takımı ve normatif uygulamalarla elit olmayan mutfaktan farklıdır. Maddi yönden durumu iyi olan toplumlarda yemek takımı vb. araç gereçler yaygınken maddi yönden zayıf olan toplumlarda bunlar yaygın değildir. Aksine hep aynı çatal, tabak vb. araç gereçler tekrar tekrar kullanılmaktadır (McIntosh, 1996, s.29). Yemek kültürünün bir faktörü olan sosyal yapı aynı zamanda içecek tüketimini de etkilemektedir. Örneğin ayranın hayvancılık sebebiyle Türklerle özdeşleşmiş olması, şarabın ise Akdeniz ikliminden kaynaklı Roma dönemi ve sonrasında gelen topluluklarla özdeşleşmiş olması o toplulukların kendi ritüellerine ve sosyo-kültürel değerlerine göre hareket ettiğini göstermektedir (Reimertz, 2003, s.12).

### **2.3.1. İnanç**

Yemek kültürümüzün üzerinde etkili olan birçok ekonomik, sosyal ve kültürel etken bulunmaktadır. İnanç bunların en önemlilerindedir. Birçok kültürde yemek ile inançlar arasında çok yakın bir ilişki bulunmaktadır. Her inanç sistemi farklı ritüellere sahiptir ve kendi mensuplarından uzak durmasını emrettiği çeşitli kurallar bulundurmaktadır. Farklı inançların varlığı ve bu inançlara sahip insanların yiyecek içecek alışkanlıklarında da farklılığa yol açmaktadır (Diker ve ark. 2023, s.338). Gerek çok tanrılı gerekse tek tanrılı inançlarda yenmesi uygun görülen ve yenmesi yasak olan besinler ve beslenme pratikleri bulunmaktadır. İlkel toplumlarda besinlerle alakalı kurallar genellikle tabu inancı etrafında şekil bulmuştur. Tabu inancı belli bir sebep olmadan bazı nesnelere dokunulmaması, yenilmemesi gerektiğini savunmaktadır. Tek tanrılı dinler ve inançlarda ise kutsal metinler ve dini önderlerin yaşantıları inananların gıda tercihlerini belirlemektedir. Örneğin Yahudilik inancında bazı yemeklerin birbiriyle karıştırılması (etle süt) yasaktır. Karada yaşayanlardan geviş getiren ve çift tırnaklı olan hayvanların yenmesi serbest, bu özelliği taşımayanlar

ise yasaktır; bunlara ek olarak domuz, tavşan ve deve eti yasaktır. Her türlü böcek, sürüngen ve kemirgenin yenilmesi yasaktır. Kuşlardan Tevrat'ta ismi geçen yirmi kuş dışında kalanların yenilmesi yasaktır. Buna bağlı olarak bu inanç sisteminde et ürünleri ile süt ürünleri yemeklerde birlikte kullanılmaz. Yahudi coğrafyasında ortaya çıkan Hristiyanlık inancında ise herkes için ortak yasaklardan bahsetmek pek mümkün değildir. Belirli gün ve zamanlarda bazı gıdaların tüketiminden uzak durulmaktadır. İslam inancına sahip toplumlarda ise, gıda tercihleri Kur'an-ı Kerim, peygamberin sünnetleri ve dini önderlerin getirdiği açıklamalara dayanmaktadır. Bazı yiyecek ve içeceklerin (domuz eti, alkollü içecekler, leş) tüketilmesi yasaklanmıştır (Kılıç, 2011, s.76).

İnsanlar satın aldıkları gıda ürünlerinin inançlarına uygunluğunu görmeyi istemektedir. Helal gıda İslam inancına göre izin verilen gıdaların tüketimine dayanmaktadır. Helal gıda ürünlerin üretim sürecinden tüketim sürecine kadar bütün evreleri içermektedir. Ayrıca helal gıda, gıda güvenliği içerisinde sağlıklı ve hijyenik olmayı ifade etmektedir. Yahudilerde ise haramiyet/haramlık inancı bulunmaktadır. Gerekli kuralları ve standartları karşılayan dini açıdan koşer (koşer/kaşhuret) izniyle üretilen gıdalar helaldir ve tüketilebilmektedir (Türker, 2020, s.89).

İslamiyet ve Hristiyanlık gibi inançların kutsal kitaplarında ilk insanlar olan Âdem ve Havva'nın yasak meyveyi yedikten sonra dünyaya gönderilmesi yani insanın dünyaya geliş sebebi olarak yemek yasağına uyulmaması gösterilmektedir. Dolayısıyla insanın dünyayla ilişkisinin bir yeme pratiğiyle başladığı düşünülmektedir (Emiroğlu 2013 s. 66). İnanç sistemi, bazı yiyecek ve içeceklere kutsallık atfetmekte ve bu yiyecek içecekler sayesinde toplumların yemek kültürünü şekillendirmektedir. Bazı inançsal törenlerde bazı yiyecek ve içecekler kutsallık taşımaktadır. Noel bayramında hristiyanlar Mortadella, Kake ve İsa helvası gibi yemekleri yapmaktadır. Müslümanlar Muharrem ayında aşure, Ramazan bayramında Küncülü helva yapmaktadır. Nusayri İncancında kuru üzüm suyu (nakfe) dini törenlerde kullanılmaktadır. Bu yüklenen kutsallıkla birlikte insanların yemek tercihleri hayatlarının bir parçası olmaktadır. Bazı kültürlerde birçok besin hastalık ve dini ritüellere aykırılık işareti gibi anlamlara sahip olabilmektedir. Bazıları ise sağlıklı olmanın göstergesi ya da manevi temizlikle ilişkilendirilmektedir (Breadsworth ve

Keil, 2011, s.39). Böylelikle bazı besinler yenilebilir veya yenilemez olarak kategorilere ayrılmaktadır.

### 2.3.2. Gelenek ve Görenekler

Gelenek kavramı bir toplumda geçmişten gelmesi sebebiyle saygın tutulup nesilden nesile iletilen, yaptırım gücü olan, kültürel alışkanlıklar olarak tanımlanmaktadır (Hancıoğlu, 2016, s.176). Her toplumun tarihi geçmişi, ataları ve kültürleri miras niteliği taşımaktadır. Her toplumun geçmişten öğrendiği hem coğrafi, hem sosyal yapı hem de dinî inançların birleşmesiyle meydana gelen geleneksel yemek anlayışı bulunmaktadır. Geleneğin mutfak kültürünün bütünleyici bir parçası olduğunu ve insanın beslenme alışkanlığını derinden etkilediği görülmektedir. Bir toplumun kültürel özelliklerinden yola çıkılarak beslenme alışkanlıkları hakkında fikir yürütmek mümkündür. Toplumların kendi içlerinde yer alan farklılıklardan dolayı çeşitli yeme içme alışkanlıkları görülmektedir. Bu farklılıklar tarih boyunca değişime uğrayarak toplumların yeme içme alışkanlıklarının zaman içerisinde farklılaşarak şekillenmesine neden olmuştur.

Belli bir bölgeye veya topluluğa ait olan yemek sunumları, ritüeller, törenler ve kültürün yemekte her türlü yansıması gibi unsurlar geleneği çağrıştırmaktadır. Geleneğin oluşmasında yörenin geçim kaynakları, iklim ve coğrafi koşullar, kültürel yapı ve inançlar gibi unsurların da etkisi oldukça büyüktür. Bu etkenler doğrultusunda mutfak kültürleri oluşmakta ve zaman içerisinde etkileşimlerle birlikte şekillenmeye devam etmektedir. Toplumlarda düğün, cenaze, sünnet gibi özel günler geleneklere göre şekillenmekte ve bu geleneklere bağlı olarak çeşitli yemekler bu özel günlerde yapılmaktadır. Düğünlerde etli nohut yemeği ikram edilmesi yüzyıllardır bir gelenek olarak Türk kültüründe uygulanmaktadır. Cenaze evinde mevlit yapılması ve mevlitlerde mevlit şerbeti, mevlit pilavı gibi yemekler geleneklere göre günümüzde halen devam etmektedir. Aynı zamanda tören keşkeği düğün, cenaze, bayram, mevlit, hacca gitme veya asker uğurlama gibi toplu organizasyonlarda yöre halkının bir araya gelerek iş bölümü şeklinde gerçekleştirdikleri bir ürün olarak belirtilmektedir. Genellikle yöre halkından erkek ve kadınların birlikte katılımıyla yapılan keşkek kolektif bir çalışmanın ürünüdür (Teyin, 2020, s.318). Anadolu'daki coğrafi özelliklerin keşkek yapımında ham madde olan buğday için uygun şartları oluşturması

bu yemeğin her geleneksel törende kullanılmasına sebep olmuştur. Buğday türevi olan aşlar her zaman geleneksel olarak tercih edilmiştir. Türk kültüründe yemek kültürünün alışkanlık haline gelmesi ve bu geleneği sürdürmesinin arkasındaki en önemli unsurun Osmanlı Dönemi mutfağının olduğunu söylenebilir. Türk yemek kültürü, genel olarak Osmanlı İmparatorluğu'nun mutfağını miras almaktadır. Osmanlı mutfağı; Türk, Yunan, Balkan ve Ortadoğu mutfaklarının birleşimi ve saflaştırılması olarak da tanımlanabilmektedir. Türk mutfağı, Batı Avrupa mutfağının yanı sıra bu ve diğer komşu mutfaklardan da etkilenmiştir. Osmanlılar, Orta Asya'dan gelen yoğurt gibi geleneksel Türk unsurlarını, kendi ülkelerinin çeşitli yemek pişirme geleneklerinden etkilendikleri Ortadoğu mutfağı ile birleştirmişlerdir. Buna bağlı olarak yoğurt gibi geleneklerden kaynaklı süt ürünü tüketimi süt ürünü yemeklerin çeşitlenmesine sebep olmuştur. Bu durum geleneklerin yemek kültürü üzerindeki etkisine bir örnek teşkil etmektedir (Samancı, 2008, s.205). Bir bütün olarak ele alındığında, Türk mutfağı homojen değildir. Bir yandan ülke genelinde yaygın Türk yemeklerine rastlanırken, diğer taraftan yöresel yemeklere de rastlanmaktadır. Karadeniz bölgesinin mutfağı mısır ve hamsi üzerine kurulmuştur. Bu bölgede insanların ana geçim kaynağı olarak balıkçılıkla uğraşması, onlardan sonra gelen neslinde balıkçılık mesleğine aşına olmasına ve buna bağlı olarak yemek kültürünün bu bağlamda şekillenmesine olanak sağlamaktadır. Türkiye'nin batı kesiminde zeytin ağaçları bolca yetiştirilmektedir. Zeytinyağı yemek pişirmede en çok kullanılan yağdır. Ege Bölgesi, Marmara Bölgesi ve Akdeniz Bölgesi sebze, ot ve balık zenginliği açısından bölgenin temel özelliklerini göstermektedir. İç Anadolu, keşkek, mantı (özellikle Kayseri) ve krep gibi özel hamur işleri ile ünlüdür. Bu zenginlikte nesilden nesile aktarıldığı için gelenekselleşmiştir. Bu durum yemek kültürünün gelenekselleşmesini göstermektedir (Şavkay 2000 s.41).

#### **2.4. Ekonomik faaliyetler**

Dünyada bütün mutfakların temel sayılacak bazı özellikleri bulunmaktadır. Bunlar o mutfağı diğerlerinden ayıran özellikler olarak tanımlanmaktadır. Çoğu zaman bunlar inanışların çeşitli kısıtlamaları, bölgeye has hayvan varlığı ve bitki varlığı ile sınırlandırılmaktadır (Şavkay, 2000, s.19). Toplumların ekonomik yapıları ve bu yapıların şekillendirdiği gündelik hayat pratikleri mutfağın temel belirleyicisi konumundadır. Bir topluluk tarımla geçimini sağlıyorsa yerleşik bir hayat sürmek

zorunda kalmaktadır. Günümüzde tarım kavramı bitkisel ve hayvansal ürün üretiminin dışına çıkıp, bu ürünleri işlemek, geliştirmek ve yeni ürünler ortaya koymak şekline bürünmüştür. Basit bazı temel ürünlerin üretimi tarımsal faaliyet olarak algılanmamakta, onların sanayi şekline getirilmesi de tarımsal faaliyetlerin devamı olarak görülmektedir. Bitkisel ve hayvansal kökenli ürünler üretmenin yanı sıra, bu ürünlerin işlenmesi, ürünlerin üretim aşamasında kullanılacak üretim girdilerinin sağlanması ve satışı gibi birbirini izleyen faaliyetlerin bütünü olarak görülmektedir (Direk, 2012, s.40). Ayrıca tarımın birçok işlevi bulunmaktadır. İnsanlar yeme içme, giyinme gibi ihtiyaçlarını tarım sayesinde karşılamaktadır. Hem sanayiye ham madde sağlarken hem de hayvanların da temel besin kaynağı olarak karşımıza çıkmaktadır. Farklı ölçeklerde bireyler veya devletler için de ciddi gelir kapısı olarak görülmektedir. Bu sebeple, ekonomiye önemli olumlu katkıları bulunmaktadır (Aliagaoglu ve Uğur, 2010, s.32). Tarım yüzyıllardır toplumların temel geçim kaynağı olarak önemini korumaktadır. Örneğin karasal bir iklimde sürekli buğday eken bir toplulukta bu ürüne bağlı buğday türevi yemekler fazlaca yapılmaktadır (Hatemi, 1996, s.17). Tarımsal üretimin yapıldığı alanlarda tarımsal ürün ağırlıklı bir yemek kültürü ortaya çıkmaktadır. Dağlık ve engebeli bir bölgede tarımsal ürün çeşitliliği az olduğundan insanlar geçimini hayvancılık ile sağlamaya çalışmaktadır. Bu durumda bölgede hayvancılığın etkisiyle hayvansal ürünlerin ağırlıklı olduğu bir mutfak kültürü ortaya çıkmaktadır.

Yerleşik olarak hayvancılıkta yapılan yerlerde insanlar yetiştirdikleri hayvana göre çeşitli yemekler yapmaktadır. Konargöçer hayvancılık türünde bu yemeklerin daha uzun ömürlü olanlarının yapıldığı görülmektedir. Ovada hayvancılık yapan bir topluluk ile engebeli ya da plato alanında hayvancılık yapan bir topluluk arasında belirgin farklar bulunmaktadır. Ovada hayvandan elde edilen etin yanında ovada yetiştirilen tarımsal ürünlerin de yemeklerde yer aldığı görülmektedir. Konargöçer yaşam tarzı süren ve hayvan besleyen toplulukların yemek alışkanlıklarında et ve süt ürünleri temel besin kaynağıdır. Hayvanları beslemek için gerçekleştirilecek sık yer değiştirmelerde besinlerin saklanması uygun olarak işlenmesi zorunluluğu ortaya çıkmaktadır. Bu kapsamda hayvansal besinlerin daha uzun vadede tüketilmesi için kurutma, tuzlama gibi yöntemler kullanılmış ve bu besinlerin uzun ömürlü olması sağlanmaya çalışılmıştır (Beşirli 2010 s.163).

Platolar gibi tahıl ürünlerinin de hayvancılıkla beraber yapıldığı alanlarda yemekler de tahıl ve et ürünlerinin birlikteliği söz konusudur. Bulunulan coğrafi ortam yapılan ekonomik faaliyet üzerinde doğrudan ya da dolaylı yollarla etkili olmaktadır. Örneğin ülkemizde Kars ilinde kaz yetiştiriciliğine bağlı olarak kaz yemeğinin meşhur olması ve bu et yemeğinin yanında bulgur pilavının servis edilmesi bu duruma örnek olarak gösterilebilir.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### HATAY'DA YEMEK KÜLTÜRÜNÜ ETKİLEYEN COĞRAFİ FAKTÖRLER

#### 3.1. Coğrafi Konum

Hatay 35°48`-37°01` kuzey enlemleri ile 35°46`-36°41` doğu boylamları arasında yer almaktadır. Bu matematik konumu sebebiyle orta kuşakta yer almakta ve bu kuşağa bağlı olarak Akdeniz ikliminin hakim olduğu bir alanda yer almaktadır. Yaz ayları ve kış ayları belirgin olduğundan hem yazın yetişen ürünler hem de kışın yetişen ürünler rahatça yetiştirilip yemeklerde kullanılabilir. Orta kuşakta yer alması yemek kültürünün geniş bir yelpazeye sahip olmasına neden olmuştur. Bu iklim sayesinde ürün çeşitliliği fazladır. Hatay'ın özel konumu da yemek kültürünü benzersiz yapan özelliklerin başında gelmektedir. Akdeniz'e kıyısının olması ve buna bağlı olarak ilin büyük bir bölümünün deniz etkisinin görülmesi hem doğal bitki örtüsü üzerinde hem de yetiştirilen tarım ürünlerinin çeşitliliği üzerinde önemli bir rol oynamaktadır. İl içerisinde yer alan Amanos Dağları, bu dağların batısında kalan ve Akdeniz'e kıyısı olan Samandağ, İskenderun, Arsuz, Payas, Dört Yol ve Erzin ilçelerinde doğal bitki örtüsü ve tarımsal çeşitliliğin Antakya-Maraş grabeninde kalan ilçelere göre daha fazla olmasına sebep olmaktadır. Yapılan alan araştırmasına göre kıyı ilçelerinde yemeklerde kullanılan malzemeler ile yapılan yemek çeşitlerinin daha fazla olduğu saptanmıştır. Örneğin balık yemekleri kıyı ilçelerinde daha yaygınken grabende yer alan Kırıkhan, Hassa ve Kumlu ilçelerinde daha az tüketildiği tespit edilmiştir.

Bulduğu özel konum itibarıyla Maraş-Antakya grabenini kapsayan Hatay burada bulunan ovalarda yetiştirilen tarım ürünleri ile yemek kültürünü zenginleştirmektedir. Ayrıca beşeri özel konum özelliklerinden biri olarak Suriye (Arap kültürü) ve Anadolu kültürü arasında yer alması, bunun sonucu olarak, etnik ve inançsal açıdan zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Arap kültürü ile yakın bir etkileşim içerisinde olduğundan bu durum yemek kültürü üzerinde net bir şekilde gözükmektedir. Humus, Felafel ve Arap kebabı bu kültürle etkileşim sayesinde yapılan yemeklerden sadece birkaçını oluşturmaktadır.

## 3.2. Fiziki Faktörler

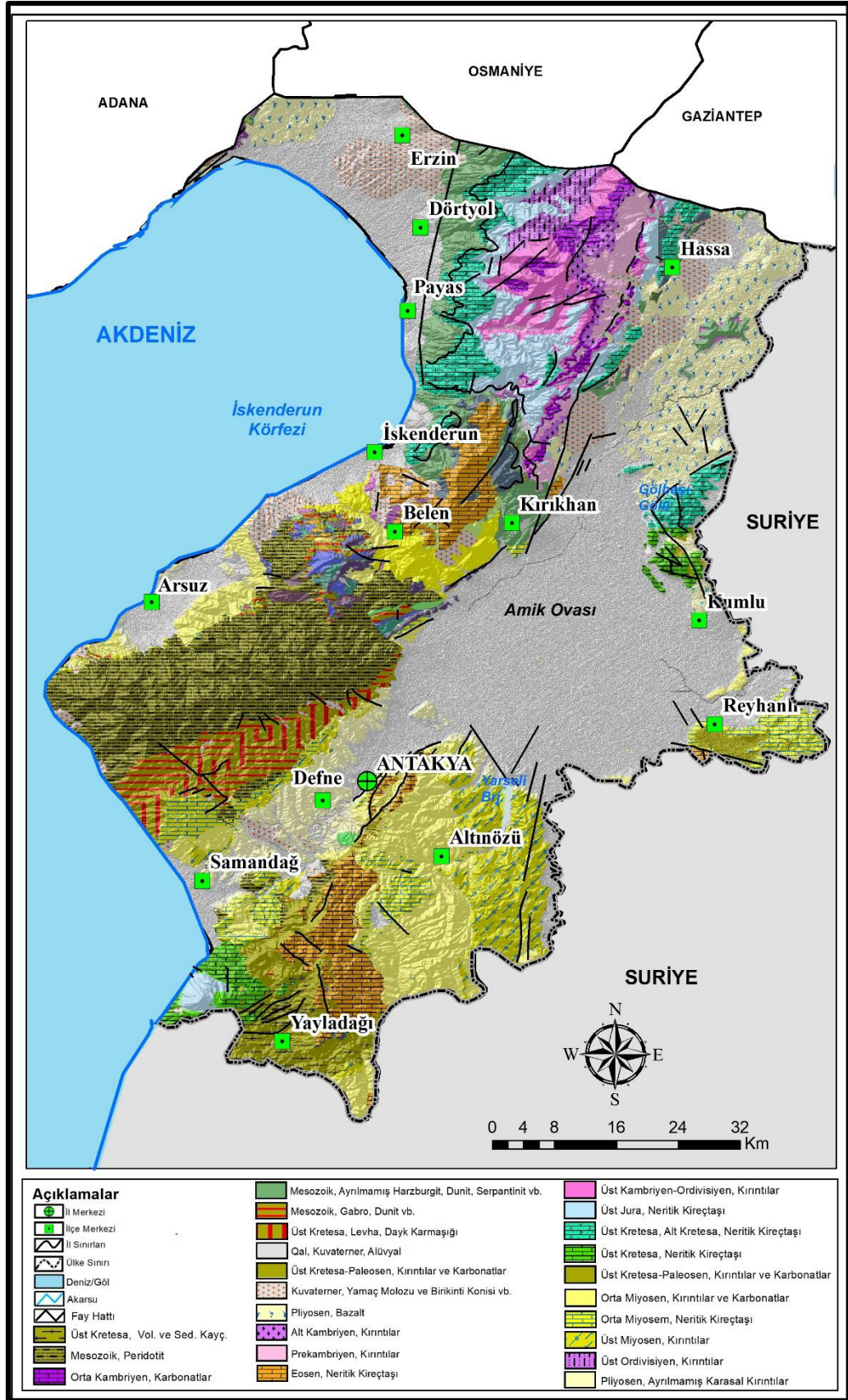
### 3.2.1. Jeoloji ve jeomorfoloji

Hatay içerisinde Prekambriyen'den günümüze kadar bütün jeolojik devirlere ait birimleri görmek mümkündür. İldeki en yaşlı litolojik birim Prekambriyen'e aittir. Bu birimler Kırıkhan'dan başlayarak İslâhiye'ye kadar Amanos Dağları'nın doğuya bakan yamaçlarında görülmektedir (Karataş, 2010, s.24). Kuvars kum taşından oluşan yapının bazı yerlerinde silt taşı da yer almaktadır. Paleozoik zamanına ait alanlar genellikle Amanos Dağları'nın orta kısmına tekabül eden Kırıkhan-Payas arasından başlayarak kuzeye doğru Osmaniye il sınırına kadar olan alanda yayılış göstermektedir. Şist, kuvarsit, şeyl, kalker ve kristalize kalkerler bu alanda yer alan kayalardır (Korkmaz, 2010, s.23).

Hatay ilinde Mesozoyik dönemine ait alanlarda ofiyolitler bulunmaktadır. Bu döneme ait araziler Amanoslar'ın güneyinden başlayarak Amanos Dağları boyunca ve Kuseyr Platosunun batı ve güneybatı kısımlarında Yayladağı-Samandağ arasındaki alanda yer almaktadır. Tersiyer dönemine ait araziler ise daha çok Orta Amanoslarda Kırıkhan'ın kuzeybatısından başlayarak Hassa'nın kuzey ve kuzeybatısına doğru yer alan bölgede görülmektedir (Özşahin 2010 s.26).

İl sınırları içerisinde en genç birimler ise Kuvaterner zaman dilimine ait arazilerden oluşmaktadır. Bu araziler Asi Nehri'nin geçtiği Amik Ovası, Asi Nehri Deltası ve İskenderun Körfezi'ndeki yer alan kıyı ovalarındaki vadi tabanlarında görülmektedir. Amanos Dağları'nın muhtelif yerlerinden kaynağını alan birçok akarsu da ovaya ulaştığı kesimlerde birikinti konisi oluşturmuştur (Harita 2). Ayrıca ilin kuzeydoğusunda yer alan Hassa'da ve kuzeybatıda yer alan Erzin ilçeleri sınırlarında genç volkaniklerden oluşan bazalt örtüsü yer almaktadır (Özşahin ve Özder, 2011, s.661). İlin jeolojik özellikleri topografyanın ve toprak oluşumuna temel oluşturmaktadır. Jeolojik süreçlerin işlemesiyle birçok jeomorfolojik unsur ortaya çıkmıştır. Jeolojik süreçler sonucunda ortaya çıkan fay diklikleri, volkanik alanlar ve dağlık araziler Hatay'da yerleşim yerlerinin kurulacağı alanları, doğal bitki örtüsünü ve ürün çeşitliliğini etkilemektedir. Dağlık olan alanlarda bitki örtüsü ikliminde etkisiyle Kızılcım ormanlarından oluşmuştur. Jeolojik süreçlerle oluşan Antakya-

Maraş grabenindeki ovalarda ikliminde etkisiyle ürün çeşitliliği fazlalık göstermektedir. Aynı şekilde jeolojik süreçler sonucunda açığa çıkan volkanik kayaların toprak oluşumu üzerinde doğrudan etkisi görülmektedir. Volkanik alanlarda oluşumunu tamamlamayan topraklarda tarımsal üretim az olmakta ve insanlar hayvancılığa yönelmektedir. Örneğin Hassa ilçesi ile Kırıkhan ilçesi arasında kalan kesimlerde bazalt örtüsü üzerinde iyi yetişen üzüm üretimi yaygındır. Bu yörede üzümden elde edilen ekşi ile yemekler tatlandırılmaktadır. Ayrıca bu volkanik alanlarda küçükbaş hayvancılık yapılmaktadır. Bu iki ilçenin batısında Jeolojik süreçler sonucu oluşan Amanos Dağlarında bu bölgede yetiştirilen hayvanlar yaylalarda otlatılmaktadır. Bunun mutfak kültürüne etkisi Kırıkhan ilçesinin meşhur yemeği olan kuzu ciğer kebabında görülmektedir. Bu durum jeolojik olguların tarımı ve buna bağlı yemek kültürünü dolaylı olarak nasıl etkilediğini ortaya koymaktadır.



Harita 2: Hatay ili jeoloji haritası

Hatay ilinde çeşitli yeryüzü şekilleri yer almaktadır. Dağlar, plato, graben alanları ve ovalar geniş alanlar kaplamaktadır (Harita3). Bunlarla beraber dağların yamaçlarında birikinti konisi ve yelpazeleri bulunmaktadır. Hatay ilindeki dağlık alanların büyük bir kısmını Amanos Dağları oluşturmaktadır. Dağların doğu kısmında Kahramanmaraş-Antakya grabeni ve batı kısmında İskenderun Körfezi yer almaktadır. Dağlar kuzeydoğu- güneybatı yönlü uzanmakta olup kuzeyde kalan kısımları güney kısmına nazaran daha yüksektir. Akdeniz kıyısı boyunca dağlar hemen deniz gerisinden yükselmektedir. Dağların il içindeki enyüksek yerini Hassa ilçesinin batı kısmında yer alan Mıgır Tepe (2.240 m) oluşturmaktadır. Diğer önemli yükseltiler ise kuzeyden güneye; Üçkaya Tepe (1.976 m), Akkaya Tepe (1.939 m), Susuz Tepe (1.702 m) ve Kabayar Tepe (1.698 m) olarak sıralanabilir (Karataş, 2010, s.34).

Diğer bir dağ kütlesi ise Samandağ Deltası'nın güneyinde yer alan Kılıç Dağı'dır (Foto 1). Bu dağ epirojenik hareketlerle oluşmuş bir dağ olmakla birlikte Türkiye ve Suriye arasında sınır oluşturmaktadır (Yılmaz, 1984, s.40). İlin yarısına yakın bir alanı Amanos Dağları oluşturmaktadır. Dağlardan dolayı ilde engebeli alanlar geniş yer kaplamaktadır. Amanos Dağları'nın büyük bir bölümünün 250-1000 m yükseltiye sahip olduğu görülmektedir. Bu alanlara bağlı olarak çeşitli yükseltilerde farklı bitki topluluklarına rastlamak mümkündür.



Foto 1: Samandağ kıyısından Kılıç Dağının görünümü

Yer şekilleri her alanda olduğu gibi yetiştirilen tarım ürünleri dolayısıyla beslenme alışkanlıkları üzerinde de etkilidir. Hatay ilinde en büyük jeomorfolojik şekil olan Amanos Dağları'nın varlığı İskenderun Körfezi'nden gelen nemli havanın ilin iç kısımlarına geçmesine engel oluşturmaktadır. Bu engel sebebiyle iç kısımlarda daha az nemli bir ortam oluşmaktadır. Dolayısıyla iç kısımlarda nem isteği daha az olan ürünler yetişmekte ve sofralarda bu ürünler yer almaktadır. Dağların bulunduğu alanlarda yükselti ve sıcaklığa bağlı olarak çeşitli bitki türleri yetişmektedir. Bu bitkiler Amanos Dağları'nın yamaçlarındaki yerleşmelerde yiyecek olarak tüketilmektedir. Örneğin Amanos Dağları'nda yetişen zahter (*Thymbra Spicata*) ilin özellikle dağ yamaçlarına yakın ilçeleri olan Samandağ, Defne, Antakya, Altınözü, Belen ve Arsuz ilçelerinde çokça tüketilmektedir. Amik Ovası'nda yer alan Hassa, Reyhanlı ve Kumlu ilçelerinde bu bitkiye ulaşmak zor olduğundan tüketimi daha az olmaktadır. Belen ilçesi yayla konumunda olduğundan yer şekilleri tarımsal üretim için olanak sağlamadığından dolayı hayvancılık ile ön plana çıkmaktadır. İsmi buradan alan Belen tava jeomorfolojik özellikler sayesinde ortaya çıktığı varsayılan

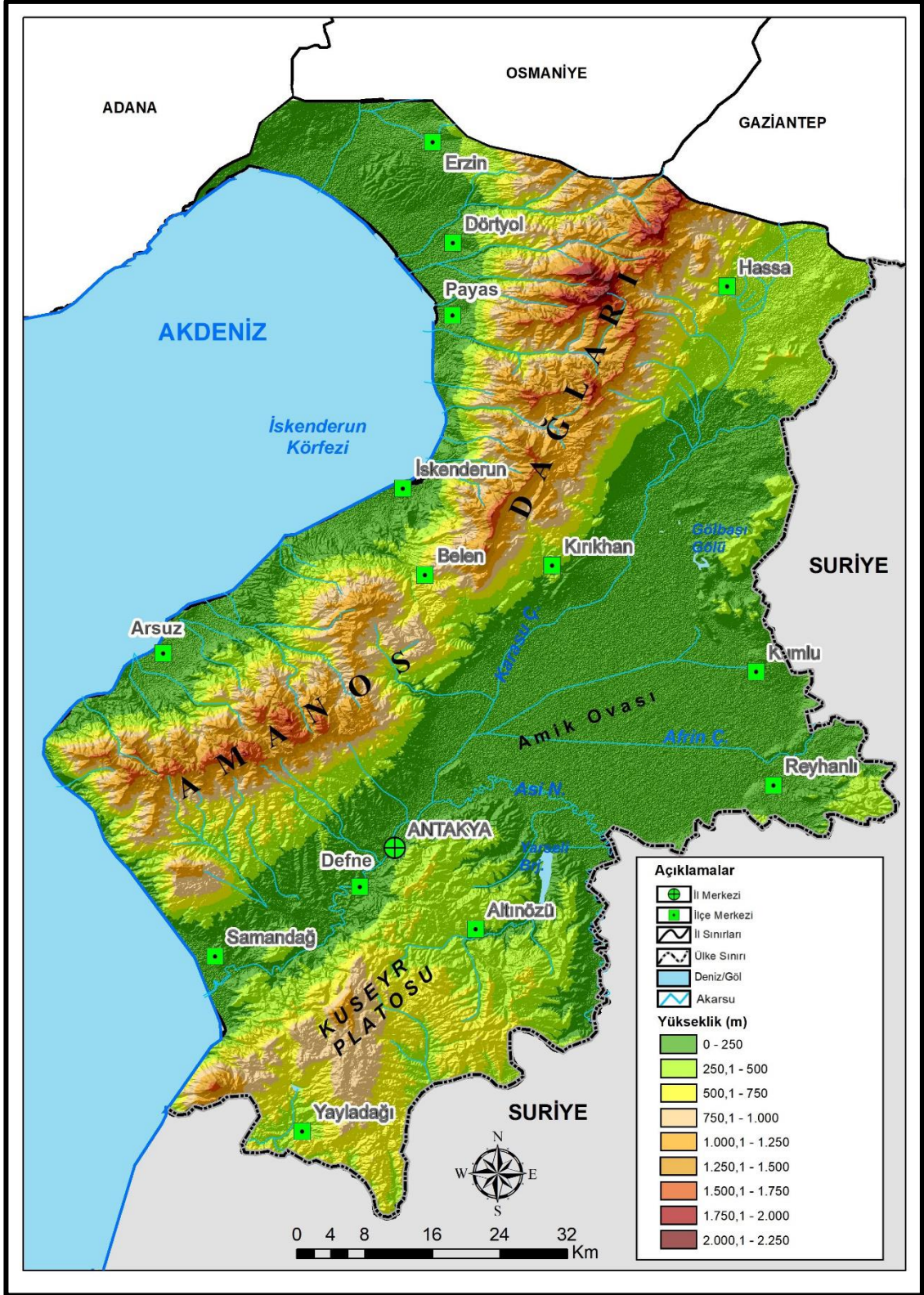
bir yemektir. Bu örnekler jeomorfolojinin yemek kültürü üzerindeki etkisini açıkça göstermektedir. Ayrıca dağların yamaçlarındaki tepelerde zeytin tarımı yaygın olarak yapılmaktadır. İnsanların zeytin tarımını ovalarda değil genelde Amanos Dağları'nın yamaçlarında yapmalarının sebebi zeytinin ikinci ürün olmasından kaynaklıdır.

İldeki en önemli plato alanı Kuseyr Platosu'dur. Bu plato doğuda Türkiye-Suriye sınırını oluşturan Asi Nehri ile batıda ve kuzeyde ise Amik Ovası tarafından sınırlanmıştır. Plato yaklaşık 1.000 km<sup>2</sup> alanı kaplamaktadır. Platonun doğu-batı genişliği 30 km, kuzey-güney uzunluğu ise 50 km civarındadır. Platoda karstik oluşumlu dolin, uvala gibi jeomorfolojik birimlere rastlamak mümkündür (Karataş, 2010, s.36). İlin güneydoğusundaki Kuseyr Platosu'nda platonun yüksekliğine bağlı olarak yıllık yağış ovaya göre az düşmektedir. Bu alanda daha çok buğday tarımı yapıldığından bu bölgede yaşayan insanların beslenme alışkanlıklarında un ve unlu mamuller ön planda olmaktadır. “Tuzlu akir”(Unlu kavurması), “tuzlu yoğurt”, “Altınözü aşuru”, “tandır ekmeği” ve “ağızlı kadayıf” gibi ürünler Kuseyr Platosu'na has yapılan yiyeceklerdir. Ayrıca platodaki makilik alanlarda ve kısmen garig olan kısımlarda küçükbaş hayvancılığı yaygındır.

Hatay'daki önemli jeomorfolojik birimlerden bir diğeri de Antakya - Kahramanmaraş grabenidir. Bu graben, Ölü Deniz ve Doğu Anadolu Fayları (Harita 2) ile Kıbrıs yayının etkisi altında gelişmiş olup, Karasu fayının etkisiyle şekillenmiştir (Karabacak, 2007, s.29). Yaklaşık olarak 150 km uzunluğunda olan ve kuzeydoğu - güneybatı doğrultulu uzanan bu graben alanı doğudan Kurt Dağları, batıdan Amanos Dağları, kuzeyden Güneydoğu Toros Dağları, güneyden de Akdeniz ile sınırlanmaktadır. Amik Ovası bu grabenin içinde yer almaktadır (Korkmaz, 2010, s.27).

İlin en önemli jeomorfolojik birimlerinden ovaları “kıyı ovaları” ve “tektonik depresyonlar içinde yer alan ovalar” diye ayrılmaktadır. Amik Ovası tektonik oluşumlu bir ovadır. Kahramanmaraş-Antakya grabeni içinde bulunan ovanın batısında Amanos Dağları, doğuda Kurt Dağları ile Suriye Platosu, kuzeyde Karasu Vadisi, güneyde ise Samandağ-Antakya grabeni ve Kuseyr Platosu ile çevrelenmiştir. Asi Nehri, Karasu Çayı ve Afrin Çayı tarafından taşınan materyallerin bu depresyonda birikmesiyle Amik Ovası oluşmuştur. Ovada 1975 senesine kadar Amik Gölü yer

almaktaydı. O dönemde sıtma hastalığını engellemek, tarımsal alan kazanmak ve taşkın önleme amacıyla bu göle bağlanan Afrin ve Karasu gibi çayların Asi Nehri'ne bağlanmasıyla göl kurutulmuştur ( Korkmaz, 2011, s.26). İldeki diğer ovalar ise kıyı ovalarından oluşmaktadır. Akdeniz kıyısı boyunca bulunan bu ovalar güneyden kuzeye doğru Samandağ Ovası, Arsuz Ovası, İskenderun Ovası, Dörtyol ve Erzin ovalarından oluşmaktadır (Karataş, 2010, s.37). Samandağ Ovası'nı Asi Nehri'nin getirdiği alüvyonlar oluşturmuşken Erzin, Dörtyol, İskenderun ve Arsuz ovaları İskenderun Körfezi doğu kıyısı boyunca, Amanos Dağları'nın bu körfezi gören batı yamaçlarından inen akarsuların taşıdığı sedimentlerle meydana gelmişlerdir (Karataş, 2010, s.37). Yöreye özgü olan ve haşlanmış mercimekle yapılan "şih mualla" yemeği burada yetiştirilen tarım ürünleri ile yapılan bir yemektir. Amik Ovası'nda bulunan Kumlu, Reyhanlı ve Kırıkhan ilçelerinde bu yemek daha yaygın yapılmaktadır. Kıyı kesiminde yer alan İskenderun, Arsuz ve Payas gibi ilçelerde bu yemeğin çok yapılmadığı tespit edilmiştir. Ovada yılda iki ürün alınabilmektedir. Son yıllarda mısır ve çeşitli sebze meyve üretiminin arttığı ovada sulamanın da artmasıyla buğday üretimi çok azalmıştır. Bu durum ilde yer şekillerinin etkisiyle ilçeden ilçeye dahi yemek kültüründeki değişikliği ortaya çıkarmaktadır (Harita 3).

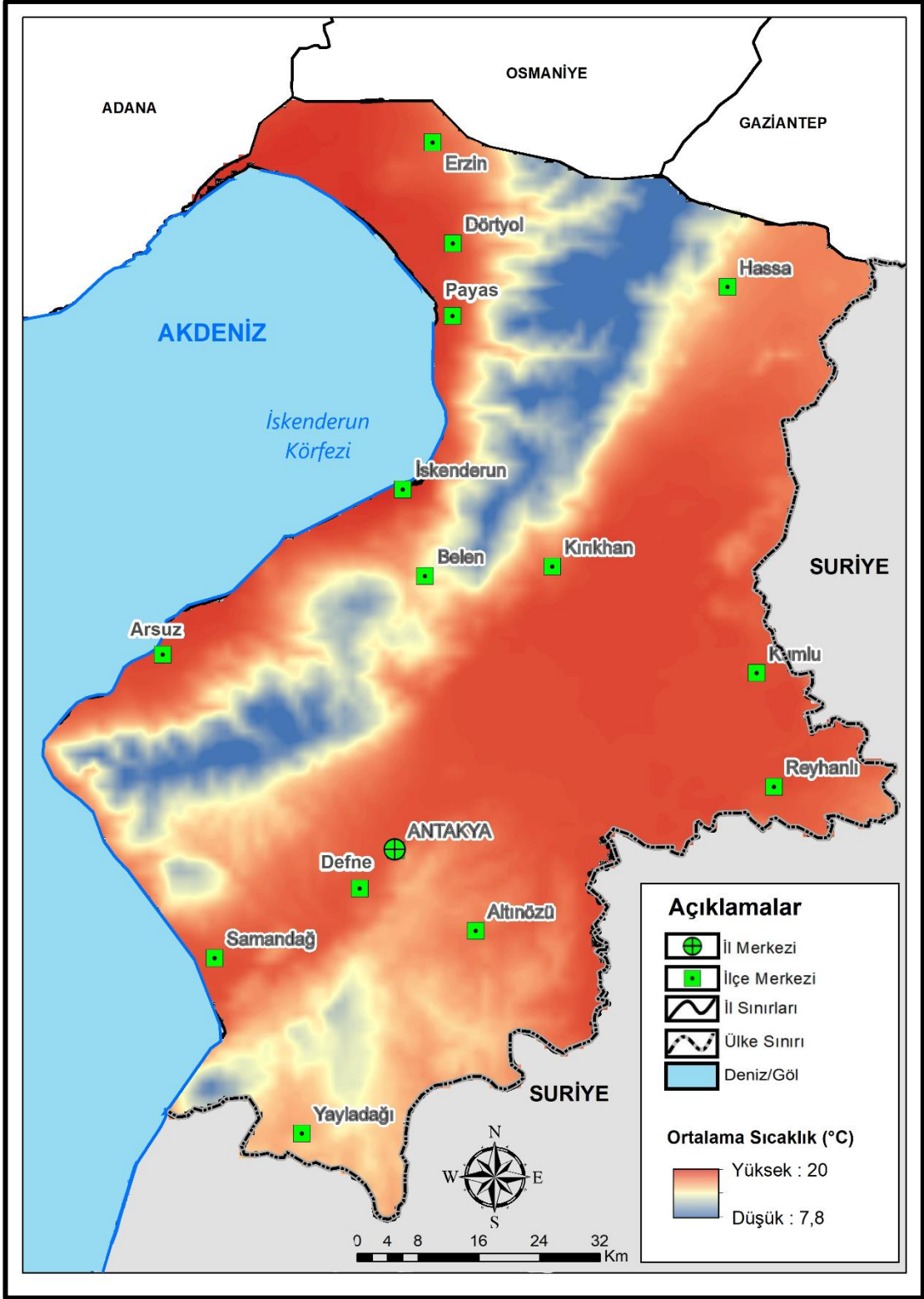


Harita 3: Hatay ili jeomorfoloji haritası

### 3.2.2. İklim

Hatay ili Akdeniz Havzası'nda olduğundan ve genel olarak deniz etkisine maruz kaldığından Akdeniz ikliminin hâkimiyeti altındadır. Yazın Asor Yüksek Basıncı ve Basra Alçak Basıncı'nın etkisinin artmasıyla Akdeniz havzasında denizel tropikal (mT) ve karasal tropikal (cT) hava kütleleri etkili olmaktadır. Hatay ili yazın büyük oranda kontinental tropikal (cT) hava kütlelerinin etkisi altına girmektedir. Bu sebeple yaz ayları kıyı kesiminde nemli ve sıcak iç kısımlarda sıcak ve kuru geçmektedir. Kış aylarında polar hava kütlesi etkisini göstermeye başlamaktadır. Kuzeyden gelen polar hava kütlesi Akdeniz çevresindeki tropikal hava kütleleriyle karşılaşarak cephe yağışlarına sebep olmaktadır (Korkmaz, 2011, s.29). Yıllık ortalama sıcaklık 15- 20 °C civarında değişiklik göstermektedir. Hatay'da aylık sıcaklık ortalamalarının en düşük olduğu ay Şubat ayında 8.1 °C'dır. En yüksek değerler ise Ağustos ayında 31°C civarı görülmektedir. Kış aylarında sıcaklık yüksek kesimler hariç eksi değerlere düşmemektedir. Yaz aylarında ise özellikle Temmuz ve Ağustos aylarında sıcaklık 40 °C civarlarına ulaşabilmektedir.

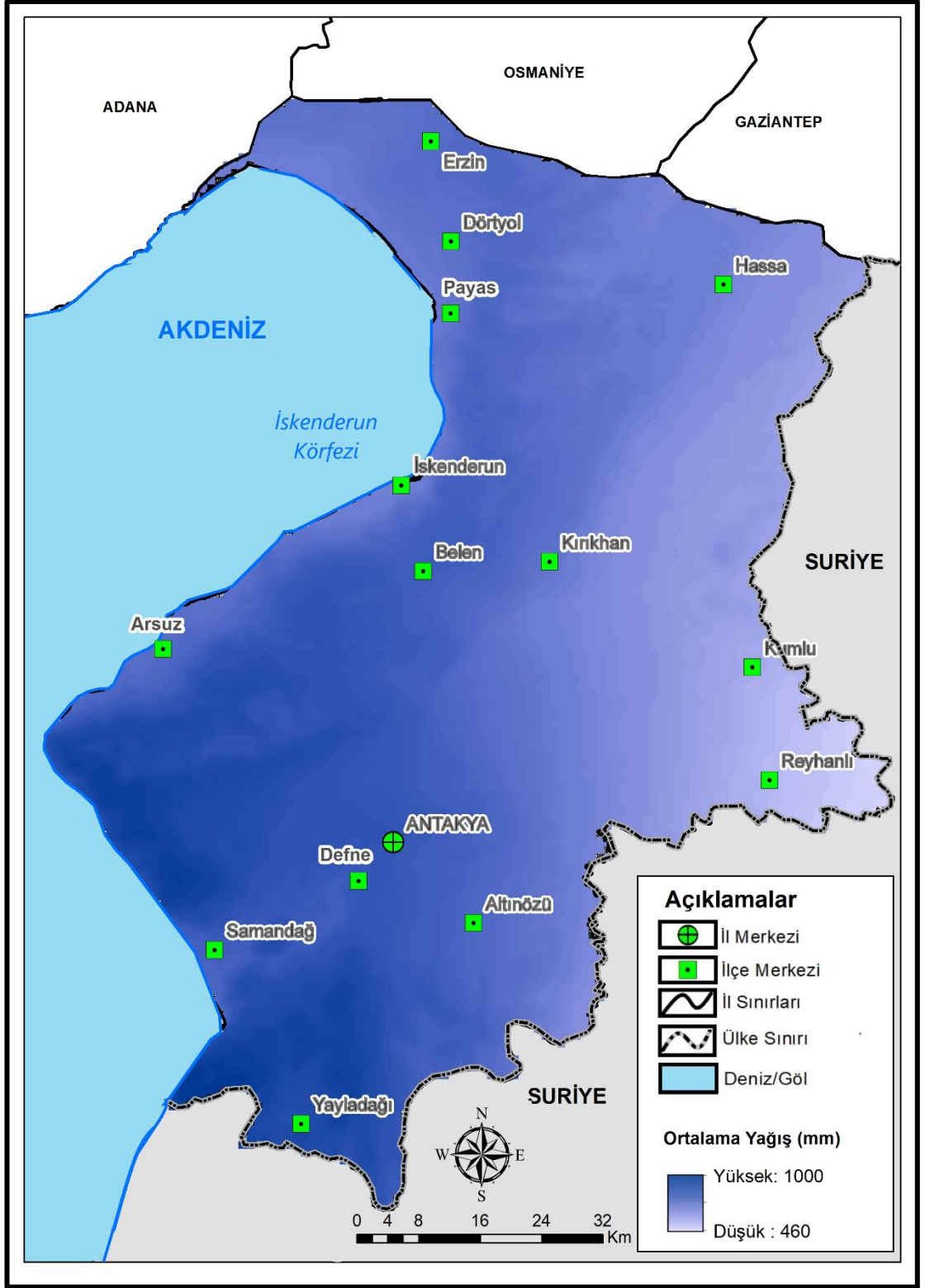
Akdeniz kıyı kesiminde nemlilik yüksektir. Amanos Dağları'nın duldasında kalan Kırıkhan ve Hassa ilçelerinde nemlilik az, sıcaklık ortalaması daha yüksektir. Amanos Dağları'nda yükselti arttıkça yıllık ortalama sıcaklık değerleri 8 °C ye kadar düşmektedir (Harita 4).



Harita 4: Hatay ili Yıllık Ortalama Sıcaklık Haritası

Yükselti, orografik özellikler, hava kütlelerinin karakteristiği ile denizellik gibi faktörler Kuseyr Platosu genelinde yağış dağılışında farklılıklara yol açmaktadır. Nemli hava genelde denize açık olan Samandağ tarafından giriş yapar ve graben boyunca yağış bırakır. İlde denize bakan yüksek yerlerde orografik yağışlar görülmektedir (Korkmaz 2011 s.31). En çok yağış alan yerler Amanos Dağları'nın denize yakın olduğu Samandağ-Arsuz arasındaki kesimi, 1500 mm yağış miktarına ulaşan İskenderun-Dörtyol arasındaki kesim ile Kuseyr platosunun batı kısmıdır. İlde yıllık ortalama toplam yağış miktarı 562.2–1216.3 mm'ler arasında değişmektedir (Mgm, 2021). En fazla yağış kış aylarında, en az yağış yaz aylarında düşmektedir. Reyhanlı ve Altınözü ilçelerinin doğu kesimleri ile Hassa ve Kumlu ilçelerinin doğusunda kalan yerlerde karasallık etkisiyle daha az yağış almaktadır. Buna bağlı olarak bu kısımlarda orman topluluğuna pek rastlanmamaktadır.

Akdeniz de oluşan denizel basınç alanları Antakya grabenine giriş yaptığı Samandağ ilçesinde yağışa sebep olmaktadır. Bu yağışlar sayesinde bölgede turunçgil üretimi ve sebze üretimi için uygun bir ortam oluşmaktadır. Amik Ovası civarına kadar gelen nemli hava burada yetiştirilen tarım ürünlerinin çeşitlenmesine olanak sağlamaktadır. Yağışın fazla olduğu kıyı kesimlerde sebze ve meyve tarımı yapılırken iç kesimlerde yağış isteği az olan tarımsal ürünler yetiştirilmektedir. Antakya grabeni içerisindeki zeytinlik alanlarında yıllık yağışın yeterli olmasından kaynaklı sulama yapılmadan zeytinden verim alınabilmektedir. Aynı zamanda İskenderun ve Erzin ilçeleri arasındaki bölgede nemli hava kütleleri rüzgârla Amanos Dağları'nın yüksek kesimlerine kadar etki etmekte ve bu bölgede Karadeniz iklimine ait elemanların bazalarına yetişme olanağı sağlamaktadır. İklim özellikleri yemek kültürünün oluşumunda doğrudan etkili bir faktördür. İklim elemanları sadece tarım üzerinde değil, yemek kültüründe kullanılan doğal bitki örtüsünden elde edilen ve yemeklerde kullanılan bitki çeşitliliğine de etki etmektedir. Çiriş, Dağ kekiği, Yaban Mersini gibi birçok doğal bitki yemeklerde kullanılmaktadır. Uygun iklim koşulları olmasa Hatay yemek kültürünün temel bileşenlerinden olan birçok baharat türü doğal ortamında yetişme imkânı bulamayacaktır (Harita 5).



Hatay'da Akdeniz iklimi etkili olduğundan doğal bitki örtüsü de kızılçam ve tahrip edildiği yerde makilik olarak görülmektedir. Hatay'da iklime ve yer şekillerine bağlı olarak toprak türü de farklılık göstermekte ve bu iki faktör tarımla beraber yemek kültürünün de bu bağlamda farklılık göstermesine sebep olmaktadır. Hem baharat olarak kullanılan hem de Hatay'a özgü bir yemek olan sumak çorbasının ana ürünü olan sumak bitkisi Amanos Dağları'nın yamaçlarında 500 m'ye kadar olan yamaçlarda ikliminde etkisiyle doğal olarak yetişmektedir. Özellikle dağ yamaçlarında görülen bu bitki birçok yemeğe baharat olarak da eklenmektedir (Budak, 2008, s.13). Hataya özgü olan sürk ya da diğer adıyla çökelek ve katıklı ekmek için kullanılan Samandağ biberi ve zahter uygun iklim ve toprak koşullarına bağlı olarak Samandağ Ovasında yetiştirilmekte ve yemeklerde yaygın olarak kullanılmaktadır. Geleneksel yemeklerden olan Firikli aş yemeğinin ham maddesi olan Firik yer şekillerinin engebesiz ve toprağın Alüvyal ve Kırmızı Renkli Akdeniz toprağı olduğu Amik Ovası'nda ve Kuseyr platosunda yetiştirilen tam olgunlaşmamış buğdaydan elde edilmektedir (Budak, S. 2008 s.24). Birçok yemeğin vazgeçilmezi olan zeytinyağı tamamen bölgede üretilmekte ve birçok yemeğe tat katmaktadır. İklimle bağlı olarak toprak koşullarının da uygun olmasıyla doğal olarak yetişen birçok ürünün yemeklerde kullanıldığı görülmektedir. Aynı zamanda iklime bağlı olarak yağışın nispeten bol olduğu Fırınz ve Alan yaylalarında da hayvancılık faaliyetleri yapılmaktadır. Bu yaylalarda hem küçükbaş hem de büyükbaş hayvancılık faaliyetleri yürütülmektedir.

### **3.2.3.Hidrografik Özellikler**

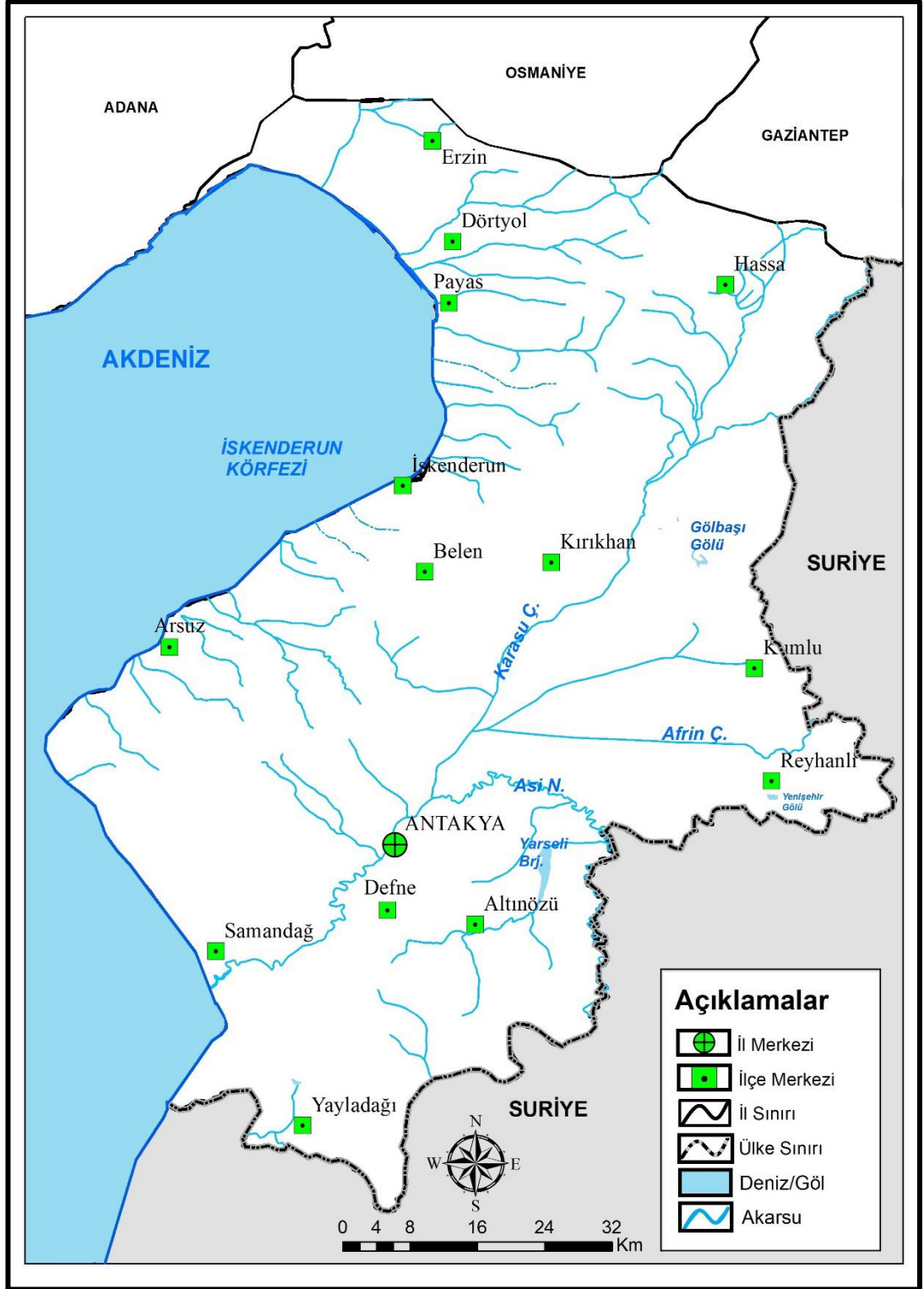
Hatay'daki hidrografik özellikler yer üstü ve yer altı sularından oluşmaktadır. Yüzeysel suları; akarsular, göller, kaynak suları ve Akdeniz'den oluşmaktadır. İldeki başlıca akarsuları Asi Nehri, Afrin Çayı ve Karasu Çayı oluşturmaktadır. Bu akarsular yıl boyu devamlı akış gösteren akarsulardır. Ayrıca irili ufaklı çok sayıda akarsu bulunmaktadır. Kış döneminde yağışın artmasıyla sürekli akarsularda debi artar ve bununla beraber mevsimlik akarsularda akışa geçmektedir.

İlin yaşam kaynağı olan akarsuyu Asi, kaynağını Lübnan'daki Bekaa Vadisi'nden alır. Nehrin uzunluğu 556 km olup kaynağından döküldüğü yere kadar üç ülke topraklarından (Lübnan, Suriye, Türkiye) geçmektedir. Nehrin 98 km'lik (% 18) kısmı Türkiye'de, 366 km'si (%66) Suriye'de ve 40 km'si (% 7) Lübnan sınırları

içerisinde akar. Hatay ilinde Altınözü ilçesinin Sarıbük Mahallesi karşısından kuzeye doğru Antakya ilçesinin Bohşin Mahallesi civarına kadar 22 km boyunca Türkiye ve Suriye arasında sınır teşkil ettikten sonra Türkiye de akmaya devam eder. Asi nehri havzası 21.743 km<sup>2</sup> yüzölçümüne sahiptir. Havzanın 5.548 km<sup>2</sup> si (% 26) ise Türkiye topraklarında, 14.613 km<sup>2</sup> si (% 67) Suriye ve 1.582 km<sup>2</sup> si (% 7) Lübnan topraklarından oluşur Nehre Amanos Dağları'ndan birçok küçük akarsu bağlanır. Bu akarsularda taşınan sedimentler Asi Nehrine katılır ancak Asi nehri yatak eğimi düşük olduğundan (%0.15) katılan bu sedimentler uzun mesafe taşınmadan birikmeye başlar (Korkmaz vd. 2011 s.26).

Akarsular ve göller bir bölgenin yemek kültürünün şekillenmesinde büyük bir rol oynamaktadır. Hatay özelinde Asi Nehri ilin büyük bir bölümünün can damarı konumundadır. Eskiden Asi Nehri'nde ve Amik Gölü'nde bol miktarda bulunan yılan balığı yemek olarak Hatay kültürüne su kaynakları sayesinde geçmiştir. Yöresel baharatlarla soslanan yılan balığı hala tüketilmektedir. Asi Nehri'nin Hatay'a giriş yaptığı Altınözü ilçesiyle beraber Reyhanlı, Kumlu Antakya, Defne ve Samandağ ilçelerinin ana geçim kaynağının belirlenmesinde doğrudan etkili olmaktadır. Nehrin geçtiği bölgelerde nehirde su çekilerek sulama yapılmaktadır. Kumlu ilçesinde mısır ve pamuk sulaması, Antakya ilçesinde sebze ve meyve sulaması defne ilçesinde sebze sulaması ve Samandağ ilçesinde sebze ve meyve sulamasında kullanılmaktadır. Sulamaya bağlı olarak sebze üretimi çok olduğundan yemeklerde sebzelerin ağırlığı da hissedilmektedir. Örnek olarak yöreye özgü olan pazı dolması Asi Nehri'nin geçtiği Antakya ve Defne ilçelerinde Asi kenarındaki alanlarda yetiştirilen pazı ile yapılmaktadır.

İlde az sayıda doğal göl ve baraj gölü bulunmaktadır. Bu göllerin bazıları aşırı kullanım ve kuraklıktan kaynaklı yazın kurumaktadır. Amik Gölü'nün kurutulmasıyla ilde büyük çaplı bir doğal göl kalmamıştır. İlde bulunan küçük çaplı göller Gölbaşı (Kırıkhan), Yenişehir (Reyhanlı), Karagöl ve Burnaz (Erzin) gölleridir. Ayrıca Büyük Karaçay Barajı (Samandağ), Yârseli Barajı (Altınözü) ve Yayladağı Barajları önemli baraj göllerini oluşturur(Harita 6).



Harita 6: Hatay ili Hidrografiya haritası



Foto 2: Kırıkhan Gölbaşı gölü

Yârseli Baraj Gölü, Kırıkhan, Gölbaşı (Foto 2) ve Reyhanlı Yenişehir göllerinde tatlı su balıkları yetiştirilmektedir. Bu sulak alanlar etrafında balıkçılık faaliyetleri az da olsa yürütülmektedir. Reyhanlı ilçesinde tuzda balık yemeği restoranlarda sürekli tüketilmektedir. Ayrıca Akdeniz'e kıyısı olan tüm ilçelerde balıkçılık faaliyetleri yapılmaktadır. Akdeniz'den çıkan birçok deniz canlısı özellikle İskenderun, Arsuz ve Samandağ ilçelerinde yemek kültürünün vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır.

İlin diğer önemli hidrografik özelliği yeraltı sularıdır. Bu suların bir kısmı jeotermal sular özelliğindedir. İlde doğal kaynaklar açısından en zengin alan Amanos Dağları'dır. Dağlardan çıkan birçok kaynak suyu içme suyu olarak kullanılmaktadır. Kırıklı yapı bu kaynakların oluşmasının sebeplerindedir. Antakya-Kahramanmaraş grabeninde yeraltı suyunun aşırı kullanılması da bu kaynakların azalmasına sebep olmaktadır (Karataş, 2010, s.48). Hatay ilinde kaplıca ve içmeceler birkaç ilçede bulunmaktadır. Farklı sıcaklıkları bulunan bu suların en çok bilinenleri Erzin kaplıca ve içmesi ile Reyhanlı Hamamat kaplıcasıdır. Bu bölgelerde jeotermal sular sadece kaplıcada kullanılmakta seralarda kullanımına dair bir veriye ulaşılamamıştır.

İlin batı kıyılarında 2'si Arsuz, 2'si Samandağ, 1'i Erzin, 1'i İskenderun ilçelerinde olmak üzere toplam 6 adet su ürünleri yetiştiricilik belgesine sahip üretim

tesisi bulunmaktadır. Bunlardan 4 tanesi alabalık işletmesi, 2 tanesi denizde off-shore kafes işletmesidir. Bu işletmelerde 2021 itibariyle 4000 ton balık üretimi gerçekleştirilmektedir (İl Tarım Müdürlüğü 2021). Burada üretilen su ürünlerinden çipura, alabalık ve levrek daha çok kıyı ilçelerinde tüketilmektedir.

#### **3.2.4. Toprak Özellikleri**

Kayaların fiziki olarak parçalanması, kimyasal olarak çözünmesi sonucu oluşan kara yüzeyinde birkaç metreye kadar derinliği olan içerisinde çok çeşitli bitki ve hayvan varlığı olan canlı ortama toprak denir (Atalay 1997).

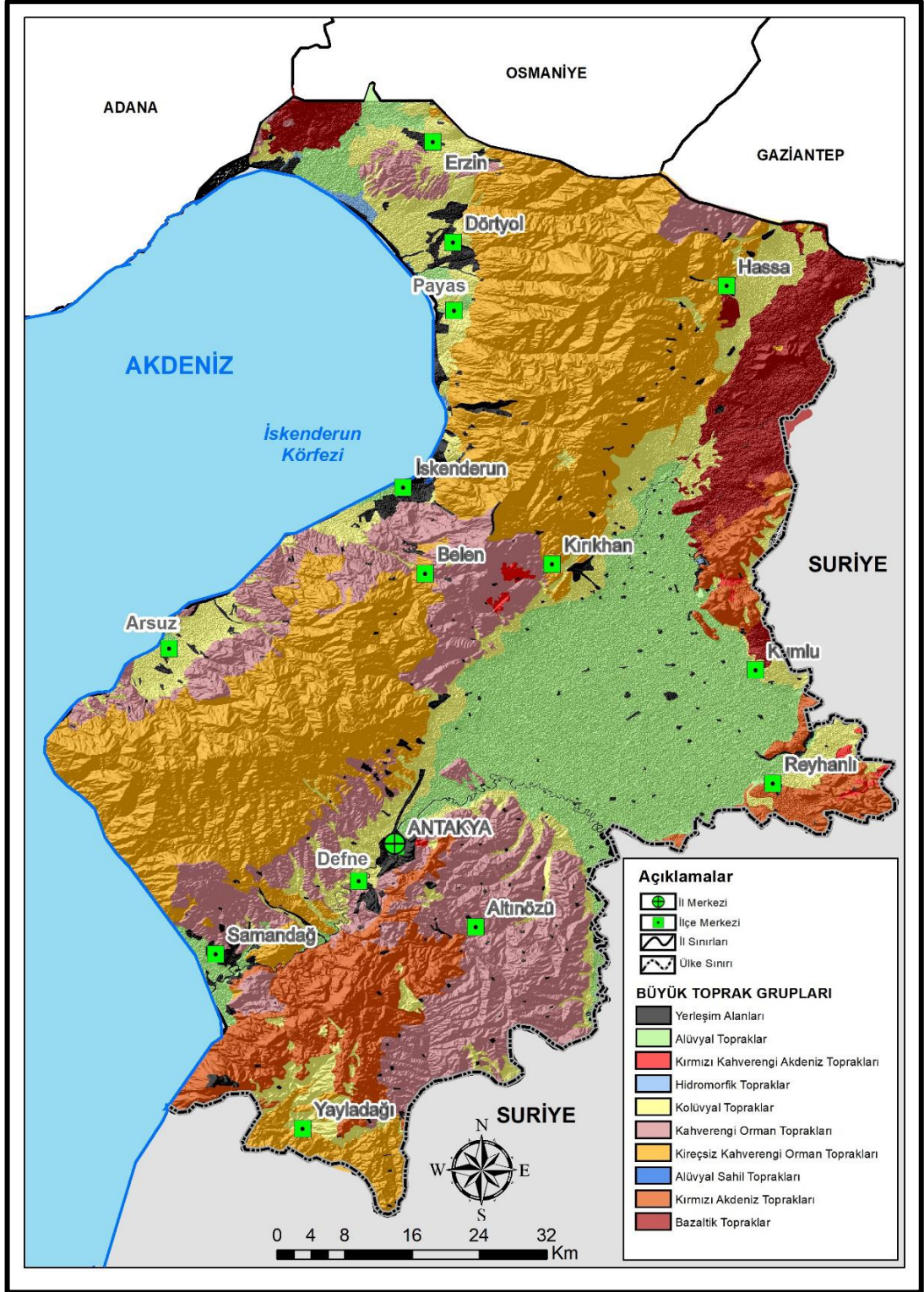
Hatay ilinde görülen topraklar altı gruba ayrılabilir: Bunlar alüvyal topraklar, kolüvyal topraklar, kireçsiz kahverengi orman toprakları, kırmızı Akdeniz toprakları, kahverengi orman toprakları ve bazaltik topraklardan oluşmaktadır.

Alüvyon topraklar yüzey sularının, taşıdıkları malzemeyi biriktirmesiyle meydana gelen topraklardır. Bu topraklar iklim koşullarından bağımsız olarak oluşmaktadır. Bu nedenle de “azonal topraklar” olarak tanımlanırlar. Derin ve geçirgen olan bu topraklar bitki besin maddeleri bakımından zengin olmaktadır. Kolay işlenebilen bu topraklar Türkiye’de yer alan en verimli topraklardandır (Atalay 2012). İlde Dört Yol, Erzin ve Samandağ kıyı ovalarında, akarsu vadilerinin tabanında ve Antakya-Kahramanmaraş grabeninde Asi Nehri’nin geçtiği alanlarda görülmektedir. Hatay ilinde farklı toprak tipleri bulunduğu burda yetişen tarımsal ürünlerde buna bağlı olarak çeşitlilik göstermektedir. Çeşitli tarımsal ürünlerde yemek kültürünün de çeşitlenmesi anlamına gelmektedir. Alüvyon toprakların bulunduğu İskenderun körfezine bakan ilçelerde yılda birden çok ürün yetiştirilebilmektedir. Sebze ve endüstriyel bitkilerin ağırlıklı yetiştirildiği bu alanlarda verim yüksek olmaktadır. Yetiştirilen ürünler yöre halkı tarafından birçok yemekte doğrudan kullanılmaktadır. Yöreye özgü olan baş biberi Asi Nehri’nin aktığı vadide ve Samandağ Deltası’nda alüvyon topraklar üzerinde yetiştirilmektedir. Bu biber hem kurutulmuş biber dolması, biberli ekmek gibi yemeklerde kullanılmakta hem de salça yapılarak yemek kültürünün vazgeçilmez bir ham maddesi olarak kullanılmaktadır.

Kolüvyal Topraklar dağ yamaçlarında yüzeysel akışa geçen malzemenin birikmesiyle oluşan topraklardır. Oluşumunu tam olarak tamamlamamış topraklar olduklarından horizonları gelişmemiştir. Geçirgenliği fazla ve derin topraklardır. Yer şekillerinin uygun olduğu ortamlarda bağ ve bahçe tarımı için uygun topraklardır. Reyhanlı çevresinde ve Amanoslar'ın batı kısımlarında Dörtyol ilçesinin yamaçlarında ayrıca bu dağların doğu tarafında kuzeydoğu-güneybatı boyunca yamaçlarda görülür. Kılıç dağı ile Kuseyr Platosu arasındaki alanda bu topraklara rastlamak mümkündür. Amanos Dağları'nın yamaçlarında görülen kolüvyal topraklarda deniz etkisi olan Samandağ, Arsuz, Antakya, İskenderun, Yayladağı ve Altınözü ilçelerinde daha çok zeytin tarımı yapılırken buradan üretilen zeytinlerle zeytin salatası yemeği ve sofralık zeytin ile zeytinyağı üretimi yapılmaktadır. Kırıkhan ve Hassa ilçeleri arasında ise incir ve üzüm üretimi yaygın olarak yapılmaktadır. Bu bölgede üzüm sofralık olarak pestil üretimi ve pekmez üretiminde kullanılmaktadır.

Kireçsiz kahverengi orman toprakları A, B ve C tabakaları bulunan, nemli bölge toprağıdır. Toplam yağışın 1000 mm üstünde olduğu bölgelerde görülmektedir. Besin maddeleri bakımından zayıf, asit reaksiyon veren topraklardır. Amanos Dağları'nın yağışın daha çok olduğu Dörtyol-Hassa arasında kalan bölümünde ve Samandağ-Belen arasında kalan kesiminde bulunmaktadır. Bu toprağa bağlı olarak Amanoslar'ın Akdeniz'e bakan ve çok yağış alan kısımlarında Karadeniz Bölgesi'nde yetişen bazı ağaç türleri (kayın, fındık) türleri görülmektedir. Hatay ilindeki toprakların yaklaşık % 36'sı bu topraklardan oluşur (Karataş, 2010, s.40).

Kırmızı Akdeniz toprakları (terra rossa) Akdeniz ikliminin etkili olduğu bölgelerde görülen bir zonal toprak tipidir. Genellikle yıllık ortalama sıcaklığın 15°C ve üzerinde, ortalama yağışların ise 500 mm'den fazla olduğu yerlerde oluşmaktadır. Toprak rengi belirgin olarak değişik tonlarda kırmızı, koyu kırmızımsı kahve ve sarımsıdır. Düz alanlarda daha belirgin ve kalın bir örtü oluşturur. Bu nedenle polye, dolin gibi karstik çukurlukların tabanlarında yaygındır. Hatay ilinde yağış miktarının 600 mm üstünde olan alanlarda kireç taşları üzerinde gelişme göstermektedir. Yayladağı ve Defne ilçeleri arasında, Kuseyr Platosu'nun orta ve batı kısımlarında ve Reyhanlı ilçesinin kuzeyinde, yer yer de Amanos Dağları'nın doğu kısmındaki



Harita 7: Hatay İli toprak haritası

yamaçlarda görülmektedir. Bu toprakların Kuseyr Platosu'ndaki büyük bir kısmı makilik alan olmakla beraber buğday sebze ve bazı meyvelerin tarımı yapılmaktadır.

Kahverengi orman toprakları bol kireç içeren ana kaya üzerinde oluşmuş intrazonal topraklardır. A, B ve C horizonları ayırt edilebilmektedir. Bitki besin maddeleri de büyük ölçüde yıkanarak topraktan uzaklaştırılmıştır. Bu nedenle, ormanların tahrip edilmesiyle tarıma açılan bu topraklarda, şiddetli bir erozyon da etkili olacağından sadece birkaç yıl tarım yapılabilir (Atalay, 2011). Hassa ilçesinin kuzeyi, İskenderun-Belen-Kırıkhan ilçeleri arasında kalan Amanoslar'ın orta kısımlarında, Amanoslar'ın Arsuz ilçesine bakan batı kısımlarında, Kuseyr Platosu'nun kuzey ve doğu kısımlarını oluşturan Altınözü ilçesi civarında ve Samandağ-Antakya arasında bu toprak türü yer almaktadır. Bu alanlarda daha çok bahçe tarımı sebze ve zeytin tarımı yapılmaktadır. Bu alanlarda üretilen ürünler daha çok yerel pazarlarda tüketilmektedir.

Bazaltik topraklar bünyesinde kil oranı yüksek olan ve su tutma kabiliyeti fazla olan volkanik kökenli topraklardır. Toprağın tam oluştuğu alanlarda verimi ve mineral oranı yüksektir. Kırıkhan-Hassa ilçeleri arasındaki grabende ve Erzin ilçesinin kuzeybatısında görülmektedir (Harita 7). Bu bölgelerde bu toprağa bağlı olarak üzüm üretimi yaygındır (Karataş, 2010, s.41).

Kumlu killi topraktan elde edilen tandır kelime olarak incelendiğinde Akadça "tinūru" kelimesinden türediği tahmin edilmektedir. Arapça "tannūr" ve Farsça "tanūr" kelimelerinin sadece "kilden yapılan kuyu biçimli fırınlar" için kullanıldığı düşünülmektedir. Tandır geleneğinin çıkış yeri net olmamakla birlikte ilk ekmek yapımının başladığı Mısır medeniyetiyle başladığı tahmin edilmektedir. Anadolu'da Çatalhöyük kazı alanındaki buluntularla 3000 ila 8000 yıllık tarihi olduğu tahmin edilmektedir. Geniş bir coğrafyaya yayılarak Anadolu, İran, Kafkasya, Azerbaycan, Mezopotamya, Suriye, Irak ve Levant bölgeleri gibi tüm Yakındoğu'yu içine alan geniş bir kullanım alanı sergilediği bilinmektedir (Gökbel, & Avcı, 2022, s.1787-1789). Tandır kültürünün gelişmiş olduğu Hatay'da katıklı ekmek, tandır ekmeği, kuzu tandır, babagannuç gibi birçok yemek tandırda pişirilmektedir. Toprak çeşidinin yemek kültürünün oluşumuna dolaylı etkisi tandır üretiminde görülmektedir. Tamamen elle yapılan bu tandırlar Hatay ilinin bütün ilçelerine satılmaktadır (Foto 3).



Foto 3: Kumlu ilçesinde killi toprakla yapılan tandır üretimi

### 3.2.5. Doğal Bitki Örtüsü ve Hayvan Toplulukları

Anadolu, bitki çeşitliliği bakımından çok zengin bir bölgedir. Ülkemiz, bulunduğu konum itibariyle Avrupa ve Asya kıtaları arasında bir köprü görevi görmektedir. Hatay ili de Akdeniz flora bölgesinde yer almaktadır. Bu flora bölgesi Hatay ilinden başlayarak bütün Akdeniz kıyı şeridi, Ege Bölgesi kıyısı ve Gelibolu yarımadasına kadar uzanan yazları kurak ve sıcak kışları ılık ve yağışlı geçen Akdeniz ikliminin etkisiyle belirgin temsilcileri olan kuru ormanlar ve makilik alanlardan oluşan bitki topluluğunu barındırmaktadır (Avcı, 1973, s.238). Türkiye'nin böyle çeşitli ve zengin bir floraya sahip olması bu kadar zengin ve farklı bitki örtüsüne sahip oluşu; iklimsel ve topoğrafik farklılıklarına, değişik toprak değerlerine, 3 fitocoğrafik alanın kesiştiği noktada bulunmasına ayrıca floristik endemizmin fazla olmasına bağlanabilir (Güner ve ark. 2000).

Hatay ilindeki topoğrafya ve iklim doğal bitki örtüsünün çeşitlilik göstermesine sebep olmuştur. İklim ve topografya özellikleri, doğal bitki örtüsünün çok sayıda türü içerisinde barındıran bir yapıya sahip olmasını sağlamıştır. İlin % 38'ü

orman alanlarıyla kaplıdır (Hatay Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2021). Ormanların büyük bir kısmı Amanos Dağları'nda yer almaktadır. Bu ormanlar Türkiye'de bulunan bitki florası türlerinin yaklaşık yarısını barındırmaktadır. Bitki örtüsü "Akdeniz sert yapraklı ormanları" grubuna girmekle birlikte, Avrupa-Sibirya florasına ait birçok türe rastlanmaktadır (Avcı, 1993, s.240).

Hatay ilindeki ormanlar Kızılçam (*Pinus brutia*)(Foto 4) başta olmak üzere, Karaçam (*Pinus nigra*), Fıstık çamı (*Pinus pinea*), Sedir (*Cedrus Libani*), Meşe (*Quercus*), Köknar (*Abies*) Gürgen (*Carpinus*), Dişbudak (*Fraxinus*), İhlamur (*Tilia*), Kestane (*Castanea*), Servi (*Cupressus*), Ardıç (*Juniperus*) ve Çınar (*Platanus*) gibi ağaç türlerinden oluşmaktadır. Maki formasyonundaki başlıca türler ise Mersin (*Myrtus*), Defne (*Laurus*), Keçiboynuzu (*Ceratonia*) ve Zakkum (*Nerium*) olarak sıralanabilir (Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2021). Amanos Dağları'nın deniz gören yamaçlarında 700-800 m'lere kadar çıkan kızılçamlar, ildeki diğer yetişme alanlarında 500-600 m sınırının üzerine geçmez. Bu ağaçlar, Akdeniz Bölgesi'nin alçak kısımlarında doğal bitki örtüsünün asli elemanıdır. Ancak birçok yerde olduğu gibi burada da insan etkisi ile maki türlerinin istilasına uğramaktadır. İlde ayrıca, bataklıkları kurutmak için sonradan dikilen Okalipüt (*Eucalyptus*) ağaçları ile Amanoslar'ın İskenderun körfezine bakan kısmında İskenderun ile Erzin ilçeleri arasındaki yüksek kesimlerinde, yağış miktarının 1.400 mm nin üzerine çıktığı yerlerde Karadeniz florasına ait Kayın (*Fagus*) ağaçları ve Fındıklar (*Corylus*) da bitki örtüsünün farklı türleri olarak görülebilmektedir (Aytaç 2010, s.113).



Foto 4: Amanos Dağları'nda Kızılçam ormanından bir görünüm.

Kızılçam kuşağının üstünde, Akdeniz'e bakan yamaçlarda Gürgen, Kayın ve Kestane gibi türlerden oluşan geniş yapraklı nemli ormanlar, Amanos Dağları'nın doğu kısımlarında nemliliğin az olmasından kaynaklı daha kurak olan bölgelerde ise meşe, ardıç ve karaçam gibi türler görülür. Yaklaşık 1.200-1.300 m'lerden itibaren karışık yapraklı orman kuşağı geçilerek 2.000 m'lere kadar çıkan iğne yapraklı ormanlar görülür. Bu kesimlerde bazı alanlarda göknar ve sedir topluluklarına da rastlanabilir. İlde orman üst sınırını aşan yükseltilerden itibaren ise sub-alpin türler yayılış göstermektedir. Ancak bu alanlar çok az yer kapladığından bu türler çok az görülür. İlde birçok bölgede orman tahribatı görülmektedir. Bu sebeple makilikler geniş yer kaplamaktadır. Kuseyr Platosu'nun çok büyük bir kısmı maki türleriyle temsil edilir. Bu doğal yetişen bitkilerden defne ağacının yaprakları yemeklerde hem tatlandırıcı olarak kullanılmakta hem de bazı et yemeklerinde ağır kokuları bastırmak

için kullanılmaktadır. Fıstık çamı ağacından elde edilen çam fıstığı kıyma kebabı yapımında kullanılmaktadır. Mersin ağacının meyvesi de tatlı yapımında kullanılmaktadır. Bazı kısımlarda makilerin yerini garig toplulukları almıştır. Toplam yüz ölçümünün % 10'una yakın kısmını kaplayan çayır ve meralarda ise hem kuru hem de yaş ot verimi oldukça düşüktür (Korkmaz ve Fakı 2009 s.347). Buna bağlı olarak hayvancılık faaliyetleri çayır ve mera alanlarının az olmasından dolayı birçok ilçede besicilik faaliyetleri ile yapılmaktadır (Foto 4).

İlin doğal bitki örtüsü içinde yemeklerde kullanılan otsu türler de yer almaktadır. Yöresel adı zahter olan kara kekik(*Thymbra spicata* L.) bölgede en çok rağbet edilen ve yemeklerde kullanılan bitkilerden biridir. Bahar aylarında insanlar Amanos Dağları'nın özellikle doğu yamaçlarında ve Kuseyr Platosu'nun büyük bir bölümünde doğal olarak yetişen bu bitkiyi toplamaktadır. Hataya özgü olan bu tür Hatay ilinin meşhur katıklı ekmeğinin ana malzemelerinden biridir. Ayrıca gene Hatay iline özgü olan zahter salatasında kullanılmaktadır. Ayrıca yörede yapılan çoğu et yemeğinde olmazsa olmazlardan biridir. Belen tava, Antakya döneri zahterin kullanıldığı başlıca yöresel yemeklerdir. Kekik çayı da geçmişten günümüze birçok hastalığa deva olarak görülmekte ve kış aylarında bolca tüketilmektedir. Yapılan arazi çalışması sırasında ve görüşmelerde ormanlık alan olarak kullanılan yerlere yakın olan mahallelerde insanların ormanda doğal yetişen birçok bitkiyi ana yemeklerinde ya da çeşitli salatalarda kullanıldığı tespit edilmiştir. Plato alanlarında bulunan makilik alanlarda sumak, ıtır, defneyaprağı gibi bitkiler değerlendirilip yemeklerde kullanılmıştır. Yapılan görüşmelerde; *“Bizim mahallemiz dağın yamacında olduğundan bahar olunca bu yamaçlarda dağ kekiği ve ısırğan otu koparıyoruz. Kekiği hem katıklıda hem de salata olarak kullanıyoruz. Isırğan otunu da salatada kullanıyoruz.”* G1 (K, 52, İlkokul) ve Altınözü ilçesinde görüşülen bir başka görüşmeci de *“Etrafımızda zeytinlik çoktur. Zeytinliğin altında bazen zahter bazen Arapçada silik dediğimiz yabani otları toplar akşam zeytinyağı ile beraber yemeğini yaparız.”* G2 (K, 42, ilkokul) diye doğal yiyeceklere nasıl ulaştıklarına dair ve arazide orman örtüsü ya da dikili alan olsa bile bu bölgelerde yetişen bitkilerle yiyecek ihtiyaçlarını karşıladıklarını belirtmişlerdir. Hassa ilçesinde Anadolu'nun birçok yöresinde yetişen Çiriş otundan Çiriş kavurması adı verilen bir yemek yapılmaktadır. Amanoslar'ın yamacında olan Hassa ve Kırıkhan ilçelerinde bu yemeği yapımı yaygındır.

Sumak(Rhus) bitkisi il genelinde doğal ortamda yetişen ve çok tüketilen bitkilerden biridir. Sumak hem salatalara hem etli yemeklere hem de birçok yemeğe renk vermek amacıyla kullanılmaktadır. Keçiboynuzu (C. Siliqua) doğada kendiliğinden yetişen bitkilerden biridir. Bu ağaçtan elde edilen harnup ile pekmez üretimi yapılmaktadır. Akdeniz ikliminin etkisiyle doğal olarak yetişen birçok bitki yemek kültürüne katkı sağlamıştır. Slik adı verilen yemek sonbaharda yeşeren yabancı otlarla yapılmaktadır. Yöresel adı gebre olan ve doğal olarak yetişen kapari bitkisi turşu, salata, pizza üstü, balık ve av etleri yanında garnitür olarak kullanılmaktadır. Ayrıca kimyon, kekik, karabiber, sumak, adaçayı, çörek otu gibi birçok bitki türü doğal yetiştirme ortamlarında toplanmakta ve Hatay yemek kültürünün ürünleri olarak kullanılmaktadırlar.

### **3.3. Beşeri ve Ekonomik Faktörler**

#### **3.3.1. İnançlar**

İnsanların inançları ile yemek kültürü arasında doğrudan bir ilişki bulunmaktadır. Beslenmede inanç faktörü çok etkilidir. İnsanların ne yemesi ve ne yememesi gerektiğine inanç tarzları karar verdiği gibi, dini ritüellerde sunulan yiyecekler de insanların yaşamlarında oldukça etkilidir. Bilindiği gibi Hatay, yapısı bakımından farklı topluluklardan oluştuğu için oldukça zengin bir kültüre sahiptir. Halkın inanç yapısındaki bu farklılıklar yemek kültürünü de etkilemiştir. Bu etkiler, bazı yiyecek ve içecekler için yasaklar veya bunların kutsallığı ile ilgili olarak ortaya çıkmaktadır. Dinî inançların yemek kültürü üzerindeki en büyük etkisini oruç, adaklar, bayramlar ve dini yasa ve uygulamalarla ilgili kutsal gün ve gecelerde görmektedir. (Türk, H. & Şahin, K. 2004 s.6) Hatay'da üç ilahi dine mensup toplumlar yaşamaktadır. Müslümanlar çoğunluğu oluşturmaktadır. Bütün ilçelerde Müslüman nüfus baskın bulunmaktadır. Hristiyanlar Samandağ ilçesi Vakıflı Mahallesi, Altınözü İlçesi merkezi ve Tokaçlı Mahallesi, Antakya ilçe merkezi ve İskenderun ilçe merkezlerinde belirli bölgelerde yaşamaktadır. Yahudiler ise Antakya ilçe merkezinde ve İskenderun ilçe merkezinde yaşamaktadırlar.

İslamiyet inancında domuz eti yemenin yasak olması, Hristiyanlıkta oruç zamanı hayvansal gıdaların tüketilmemesi gibi inanç kaynaklı yasaklar olabilmektedir. Hatay'da bu durumu Antakya ve İskenderun ile Altınözü Tokaçlı Mahallesi'nde

yaşayan Hristiyan vatandaşlarda görmek mümkündür. Özel günleri olan Paskalya'da hem paskalya yumurtası ve İsa helvası hem de paskalya ile özdeşleştiğini düşündükleri tepsi oruğu yapmaktadırlar. Müslüman Nusayri mezhebinde herhangi bir hayvanın dişisini yemek, tavşan eti yemek kabul görmemektedir. Nusayri nüfusun yaşadığı Antakya, Samandağ, Defne, Arsuz ve İskenderun ilçelerinde bu yasaklara riayet edilmektedir. Yapılan görüşmelerden birinde Nusayri inancına sahip bir görüşmeci “ *İnancımıza göre dişi hayvan eti tüketmiyoruz çünkü dişi hayvanlar doğurgandır. Doğurgan olan canlıların kesilmesini inancımız doğru bulmuyor. Bizim topluluğun bulunduğu bölgedeki kasapları gezin bir tane dişi hayvan eti bulamazsınız.* ” G3 (E,44, İlkokul) diye ifade etmiştir. Yapılan saha gözlemlerinde bu inanca bağlılığın sıkı sıkıya olduğu görülmektedir. Müslüman Sünni topluluğuna mensup insanlar Nusayri mahallelerinde yer alan kasaplardan alışveriş yapmakta ve bu durum için Nusayrilerin et konusunda titiz davrandıklarından dolayı buradan alışverişi tercih ettiklerini söylemektedirler. "Hrisi" özellikle Nusayriler de geçmişten günümüze üstlendiği işlev nedeniyle kutsallık kazanmış bir yemektir. Özel günler olan bayram ve adaklarda ana yemek olan "hrisiyi" yapan kişiler erkek olmalıdır. "Hrisi" bir yemek olmasının yanında hem yapım aşamasında hem de taşıdığı anlam bakımından kutsal olarak kabul edilmektedir. Bu yemek en çok Antakya, Arsuz, Samandağ ve İskenderun ilçelerinde yapılmaktadır.

Antakya ilçesinde yaşayan Yahudilerde et ve süt ürünlerinin bir arada yenilmemesi, domuz etininin ve yırtıcı hayvanlarının yenmesinin yasak olması inancın yemek üzerindeki etkisine farklı bir örnek olarak ortaya çıkmaktadır. 6 Şubat depreminde hayatını kaybeden Antakya Yahudi cemaati başkanı Şaul Bey ile yapılan görüşmede “*İnancımız gereği domuz eti, yırtıcı hayvan eti, bazı deniz ürünleri ile et ve süt ürünlerini aynı anda tüketmiyoruz*” diye görüş bildirmiş ve az sayıda olan Yahudi toplumunun bu yasaklara uyduğunu belirtmiştir. Hatay'da bazı yemekler gerek dinsel kaynaklı gerekse geleneksel kaynaklı olmak üzere simgeleştirilmiş, inanç içerisinde bir anlam kazandırılmıştır.

### 3.3.2. Gelenek ve Görenekler

Hatay ili birçok dile ve dine ait toplulukların birlikte yaşadığı bir bölgede yer almaktadır. Türkler, Araplar, Ermeniler, Yahudiler, Çerkesler, Kürtler ve Özbekler günümüzde yaşamlarını birlikte sürdürmektedir. Bu çeşitlilik bölgede doğal olarak farklı bir sosyal ve kültürel yapının ile beraber farklı gelenek ve görenekler görülmektedir. Bununla beraber yemek kültürü de çeşitlilik göstermektedir.

Kültürel yapı pek çok uygarlığın birikimiyle yüzlerce yıllık lezzetlerin günümüze kadar yaşatılarak sentez bir mutfak kültürü oluşmasını sağlamıştır. Firik pilavının Akadlar'dan, et dolmasının Hitite'lerden, şıhıl mahşinin Abbasilerden, zleybenin ise Yunanlar'dan kalmış olduğu tahmin edilmektedir (Budak, 2008, s.13). Buradaki toplum bölgede hüküm süren birçok uygarlıktan kalan yemekleri sahiplenmiş bu yemekleri yapmayı gelenek haline getirerek günümüze ulaştırmıştır. Alan çalışmasından elde edilen verilere göre Hatay'da yaşayan halkta, Hatay yemeklerinin dünyanın hiçbir yerinde bulunmadığı, çok lezzetli olduğu, bol baharatlı ve acı tadın benzersiz olduğu, baharat kullanım alanının çok iyi belirlendiği gibi bir düşünce hâkimdir. Farklı yörelerdeki yemekler hakkındaki genel görüş, baharatı, salçası, tadı, tuzu olmadığı yönündedir.

Her etnik topluluk birlikte yaşama bilinciyle gelenek ve göreneklerine göre yaşamış ve bu geleneklere göre yemek kültüründen etkilenmiş ya da yemek kültürüne katkı sağlamıştır. İl içerisinde yaşayan farklı etnik toplulukların varlığı (Tablo 1) ve toplulukların kendilerine has gelenek ve görenekleri Hatay'ın yemek kültürünün zengin olmasında önemli bir rol oynamıştır Günümüzde Türkler Antakya, İskenderun, Erzin, Payas, Dört Yol, Hassa, Kumlu, Belen ve Kumlu İlçelerinde çoğunluğu oluşturmaktadır. Araplar Samandağ, Defne, Altınözü, Reyhanlı, Yayladağı ve Arsuz ilçelerinde yaşamaktadır. Ermeniler Samandağ ilçesi Vakıflı Mahallesi'nde, Çerkezler Reyhanlı ilçesinde, Özbekler Antakya ilçesi Ovakent Mahallesi'nde, Kürtler Kırıkhan, Payas ve İskenderun ilçelerinde yaşamaktadır.

Tablo 1: Hatay sancağında bulunan etnik ve dini topluluklar (1936)

<b>Topluluk</b>	<b>Nüfusu</b>
Türk	85.242 (%38.9)
Alevi Arap	62.062 (%28)
Sünni Arap	22.461 (%10)
Hristiyan Arap	18.051 (%8.16)
Ermeni	24.919 (%11.36)
Çerkez	954
Yahudi	474
Diğerleri	130

Kaynak: (Rapport 1936 dan Özşavlı H 2017 düzenlenmiştir.)

1936 yılında Fransızların yaptığı sayıma göre görüldüğü üzere Hatay’da Türkler, Araplar, Ermeniler, Çerkezler ve Yahudi toplulukları bulunmaktadır. Günümüzde ise Hatay’da kesin olarak belirlenmemekle birlikte, bugün çoğu Antakya ve Samandağ’da olmak üzere yaklaşık 400.000 Arap Alevi, 4000 civarında Arap Hristiyan, 120’si Vakıflı Köyü’nde olmak üzere 1000 civarında Ermeni yaşamaktadır. Suriye ile sınır bölgeleri olan Reyhanlı ve Altınözü bölgelerinde ve köylerinde de Sünni Araplar ikamet etmektedir (Doğruel, 2005, s.31).

### **3.3.2.1.Türkler**

Hatay’a ilk Türk akını Türkmen/Oğuzların ataları Sakalar tarafından M.Ö. 7. yüzyılın ortalarında hükümdarları Oğuz Han önderliğinde “Batık Şehir” adını verdikleri Antakya’yı zapt etmeleri ve 18 yıl sonra burayı terk etmeleriyle görmekteyiz. Yüzyıllar boyunca farklı medeniyetlerin elinde kalan Hatay 1084 yılında Selçuklu hükümdarı Kutalmış oğlu Süleyman Şah tarafından ele geçirildi ve bölgeye Türk göçleri başladı ( Demir, 1996, s.61-62). Günümüzde yaşayan Türklerin o dönem yerleşen Türkler olduğu varsayılmaktadır. Amik Ovası, Osmanlı Dönemi’nde Türkmen aşiretlerinin sürülerini güttükleri bir yer olarak kullanılmaktaydı. Yavuz Sultan Selim’in İran seferi sırasında 30.000 askerin Suriye’nin Lazkiye kenti ile Antakya’ya çadır kurarak yerleştikleri ve çevresine Kemah Türklerinin yerleştirildiği ifade edilmektedir. Çadır kurulan yere Ordu (bugünkü Yayladağı ilçesi) denilmiştir.

Doğruel'e göre (2005 s.30), türdeş olmayan bu bölgenin sınırlarının belirgin bir toprak halinde bütünleşmeye başlaması 1867'de Türkmen aşiretleri arasında düzeni sağlamak ve onları toprağa yerleştirmek amacıyla Osmanlı ordusunun bölgeye gelmesinden sonradır. Türkmen ve Kürt aşiretleri bu bölgeye sevk edilmiş, bu hareketlilik sırasında Asi Nehri'nin bir kolu olan Karasu Vadisi boyunca göçebelerin merkezi olarak Hassa ve Reyhanlı kasabaları kurulmuş ve büyük topraklara sahip Türkmen aşiret reislerinin yanında Alevi ortakçılarının oluşturduğu köylülerle birlikte çok kısa bir süre içinde ovanın sosyal yapısı değişmiştir.

1850'lerden sonra kaza kaymakamlığı teşkilatlanmasına paralel olarak Antakya'ya memur aileleri yerleşmeye başlamış, nüfuzlu Türk eşraf çoğalarak bir zenginleşme sağlanmıştır. Ardından 1915 Ermeni olaylarının ortaya çıkması ile birlikte bölgedeki sosyal doku tekrar değişmiş, Ermeni tehciri ile birlikte bölgeyi etnik açıdan dengelemek amacıyla Ermeni köylerine Türkmen köylüler yerleştirilmiştir (Koku,2006, s.44).

Günümüzde etnik olarak Türkler tahminen nüfusun %60'ını oluşturmaktadır. Her ilçede etnik olarak Türk köyüne rastlanılmaktadır. Bu durum yemek kültürünün oluşumunda ana faktör olarak Türklerin etkili olduğunu ortaya çıkarmaktadır. Türklerin yüzlerce yıllık yemek kültürü burada diğer etnik topluluklar ve dinlerle birleşerek Hatay'ı Türkiye'nin yemek kültürü açısından en önemli şehirleri arasına sokmuştur. Bu sebeptendir ki Hatay UNESCO tarafından 2019 yılında Dünya gastronomi şehirleri arasına seçilmiştir (Unesco 2019). Türklerin yaptığı geleneksel yemekler arasında sarma, tepsi kebabı, lahmacun, yoğurt aşısı, mantı, kuru fasulye, dolma yemekleri bulunmaktadır. Türkler Muharrem ayının onuncu gününde aşure yapmaktadır. İslam inancına göre bu günde birçok önemli olay yaşanmıştır. Kurban bayramında kesilen kurbandan kavurma yapılması geleneksel bir hal almıştır. Ramazan bayramına helva yapılıp gelen misafirlere ikram edilmektedir. Cenaze evinde 7.gün lokum veya helva dağıtımı geleneği bulunmaktadır.

### **3.3.2.2. Araplar**

Hatay ilinde Türklerden sonra en büyük etnik topluluk Arap topluluğudur. Arapların Hatay bölgesine ilk gelişlerinin 636 Yermük Savaşı sonrası Ebu Ubeyd'e

Bin Cerrah tarafından yürütülen kuşatma sonucunda gerçekleşmiştir. Yüzlerce yıllık Roma ve Bizans egemenliğinin bitmesiyle bölgeye Arap İslam hâkimiyeti kurulmaya başlanmıştır (Sahillioğlu, 1991 s.34). Hatay ele geçirildikten sonra Hz. Ömer Ebu Ubeyd'e ye bir mektup yazarak buraya Müslümanların yerleştirilmesini istemiştir. Bu durumu Hz. Osman da sürdürmüş Muaviye'den orada sürekli birlik bulundurup bölgedeki askerleri toprak sahibi yapmasını istemiştir(Pehlivanoğlu, vd.2001 s.77). Bu dönemden sonra bölge 200 yıl kadar Arap hâkimiyetinde kalmış ve Arap toplulukları Hatay ve çevresine yerleşmişlerdir.

Günümüzde ise Arap toplulukları Samandağ, Altınözü, Yayladağı, Reyhanlı, Kumlu, Antakya ve İskenderun ilçelerinde yoğun olarak yaşamaktadır. Sünni, Alevi ve Hristiyan Arapların sayısı günümüzde 450.000 civarındadır (Doğruel, 2005). Araplar Ortadoğu'nun geniş bir coğrafyasına yayılmış bulunmaktadır. Bu sebeple Arap kültürü de yemekleri de çok çeşitlidir. Bölgede yaşayan Araplar hem Akdeniz mutfağından etkilenmiş hem de bölgede yaşayan diğer etnik toplulukların yemekleri üzerinde belirgin bir etki yaratmıştır. Bu durum Hatay'da yemek kültürünün daha da zenginleşmesine olanak sağlamıştır. Araplara özgü olan geleneksel yemeklerden bazılarını oruk çeşitleri, humus, abugannuş, sürk, kepsa, hirise(aşur) ve Arap kebabı oluşturmaktadır. Hirise (Aşur) özellikle Arap alevileri tarafından her dini bayramda yapılıp dağıtılmaktadır. Oruk ise 14 Ocak gününe denk gelen rumi takvime göre yılbaşı gününde, Ramazan bayramı ve Kurban bayramlarında yapılmaktadır.

### **3.3.2.3. Ermeniler**

Ermeni kelimesinin dağlık alanda oturanlar yani 'Armeni' kelimesinden geldiği tahmin edilmektedir. Çeşitli kaynaklar ise Orta Asya'dan Kafkaslara oradan da Anadolu'ya göç ettiklerinden bahsedilmektedir. Hatay'da ilk yerleşimlerinin Kafkasya ile ilişkili olduğu yazılmaktadır. Bizans 10. yüzyılda doğu ve kuzeybatı Anadolu'daki Ermeni halkı zorla Çukurova bölgesine yerleştirdiği bilinmektedir. Bu bölgede Kilikya Ermeni Krallığı'nı kurmuşlarsa da Türklerin akınları sonucunda ise Ermeni toplulukları dağlık bölgelere çekilmek zorunda kalmışlardır (Gökhan, 2012, s.81).

Hatay'ın 1939'da ana vatana katılmasıyla beraber Hatay'da 6 tane Ermeni köyü bulunmakta iken 5 köyün sakinleri Lübnan ve Suriye taraflarına göç etmiş ve

hala günümüze kadar yaşayan Vakıflı Köyü varlığını sürdürmüştür (Özşavlı, 2017, s.254). Günümüzde Ermeniler toplu olarak Samandağ ilçesinin Vakıflı Mahallesi'nde yaşamaktadır. Mahallenin tamamı Ermenilerden oluşmakla birlikte Türkiye'de Ermenilerin toplu halde yaşadıkları tek mahalle olma özelliği taşımaktadır. 1960'lı yıllarda köy olan mahallenin nüfusunun 600'lerde olduğu tahmin edilmektedir. Mahalle Samandağ ilçesine yaklaşık 4 km uzaklığında Musa Dağı'nın yamaçlarında yer almaktadır. 2022 adrese dayalı nüfus kayıt sistemine göre mahallenin nüfusu 103 tür (Tüik 2022). Az sayıda Ermeni Antakya ilçesinde ikamet etmektedir. Ermeniler Hatay coğrafyasında yüzyıllardır varlıklarını korumuşlardır. Bundan sadece 100 yıl önce nüfusları on binlerle ifade edilen bu etnik topluluk Hatay'ın yemek kültürünün şekillenmesine hem çok etki etmiş hem de çok etkilenmiştir. Bazı yemek isimlerinin Türkçeden dönüştürülmüş olması bu durumu açıkça ortaya çıkarmaktadır. Ermenilere has olan klur, pıt pıt, gulugas, burmı, kumbu(yortu) ve keşkek(ayin) yemekleri bulunmaktadır. Keşkek Ermenilerin Meryem ana yortusunda törenden sonra kazanlarda dağıttığı bir tören yemeğidir. Ermeniler yemeğe 'Harisa' adını da vermektedir. Aynı yemeği Türkler ve Arap Alevileri çeşitli dini bayramlarda yapıp dağıtmaktadır. Hatay'da yaşayan diğer etnik gruplarla birlikte Ermeniler de bu mozaik bir parçasını oluşturmakta ve yemek kültürüne ayrı bir değer katmaktadırlar.

#### **3.3.2.4. Yahudiler**

Yahudilik bilindiği üzere hem bir din hem de bir etnik topluluğu ifade etmektedir. Yahudiler kendilerini Hz. İbrahim'e dayandırmaktadır. Hz. İshak'ın oğlu Hz. Yakup'un oğullarından birinin adı Yahuda'dır. Onun adına dayanarak bu topluluk Yahudi'yi hem dinsel hem de ırksal anlamda kullanmaktadırlar. Yahudi ya da Musevi denmesi kendilerini aynı ırk ve aynı dine inanmalarından gelmektedir. Hatay ve çevresine gelişleri ve yerleşmeleri hakkında net bir bilgiye ulaşmamakla birlikte geçmişteki ticari faaliyetler sonucu bölgeye yerleştikleri düşünülmektedir. 1900'lerin başlarında Yahudi nüfusu 1500 civarında iken günümüzde bu sayının 100'ün altına düştüğünü görmekteyiz (Oflozoğlu,2017, s. 181). Günümüzde Antakya ve İskenderun ilçelerinde yaşamaktadırlar. Hatay'da ortak kültürün bir parçası olan Yahudiler yüzlerce yıllık geçmişleriyle Hatay'daki yemek kültürünün oluşmasına önemli katkılar sağlamışlardır. Sayıları ne kadar azalmış olsa da hala Hatay'da adı anılan etnik gruplar

arasında yer almaktadırlar. Yahudilere has olan avramila, yullikas, kalavasa, şamliyas(dini), Haroset(dini) gibi yemekler bulunmaktadır. Yapılan görüşmelerde bu yemeklerin hala özel günlerde yapıldığı ifade edilmektedir.



Foto 5: Avramila (Kaynak: : <https://zendunyasi.wordpress.com> )

#### 3.3.2.5. Çerkesler

Çerkesler Kafkasya kökenli bir etnik topluluktur. Çerkeslerin Hatay bölgesinde geçmişleri 1864 yılındaki Rusların Çerkesleri Kafkasya bölgesinden sürgün etmesiyle başlamıştır. Büyük Çerkeş Sürgünü adı verilen bu sürgünde Osmanlı devleti kapılarını Çerkeslere açmış ve bu topluluk Anadolu'nun birçok bölgesine yerleştirilmiştir. Hatay da bu yerleşilen alanlardan biri olmuştur. İlk olarak İskenderun bölgesine gelen Çerkesler sonra Antakya ve Reyhanlı çevresine yerleştirilmişlerdir. Çerkesler yaklaşık 150 yıldır aynı bölgede yaşamlarını sürdürmektedirler (Türkan ve Kan 2019).

Günümüzde ilk yerleştikleri Reyhanlı'da hala yaşamlarını sürdürmekte olsalar da zamanla şehre göç vb. sebeplerle farklı alanlara dağılmışlardır. En az 150 yıllık geçmişi olan bu etnik topluluk Kafkasya'dan getirdiği yemek kültürünü koruduğu gibi Hatay'ın da yemek kültüründen etkilenmiş ve Hatay'a farklı bir zenginlik katmıştır. Çerkeslere özgü olan şıpsı-paste, şelame, Çerkes tavuğu, halüj, ve halive(ölüm) halen günümüzde yapılan geleneksel yemeklerdir.



Foto 6: Çerkeslerin meşhur yemeği Şıpsı Paste (Kaynak: <https://portakalagaci.com>)

### 3.3.2.6. Özbekler

Hatay'da yaşayan Özbeklerin bölgeye gelişi Rusların 1979 da Afganistan'a müdahale etmesi sonucu yaşanmıştır. Kuzey Afganistan'da yaşayan Özbekler İran ve Pakistan'a doğru göç ederler. 1982 yılında Pakistan hükümeti ile yapılan bir anlaşmayla mülteci durumundaki Özbekler Türkiye'ye getirilir. O dönem Hatay da Ovakent adlı yerleşim birimine 759 kişi yerleştirilir. Yaklaşık 40 yıldır bölgede kendi kültürlerini, gelenek ve göreneklerini koruyan Özbekler hala aynı mahallede yaşamaya devam etmektedir (Göçmez, 2008, s.29). Günümüzde mahalle statüsünde bulunan yerleşim biriminde 7349 Özbek asıllı vatandaşımız ikamet etmektedir (TÜİK 2022). Kendine has yaşayış tarzları ile Hatay'ın bir medeniyetler şehri olduğunu kanıtlar nitelikte yaşamlarını sürdürmekte hem kendi yemek kültürlerini yaşatmakta hem de Hatay'ın yöresel yemeklerini yapmaktadırlar. Yakın bir zamanda bölgeye gelmiş olduklarından hala kendi kültürlerine sıkı sıkıya bağlı yaşamaktadırlar. Özbeklere has olan Özbek pilavı, aşburde, suyuğuş ve sümelek(dini) yemeklerini halen yapmaktadırlar. Sümelek tatlısı Özbeklerin Nevruzun gelişini kutlamak için yaptığı geleneksel bir tatlıdır. Çimlendirilmiş buğdayın kökünün sıkılması ile elde edilen sıvıya, yağ ve un ilave edilmesiyle yapılmaktadır. Nevruz bayramında her sene yapılan bir tatlıdır.



Foto 7: Ovakentte yaşayan Özbeklerin yaptığı Özbek Pilavı

### 3.3.2.7. Kürtler

Hatay ilinde çoğunluğu İskenderun ve Dörtyol ilçeleri arasında yaşayan Kürt topluluğu yaşamaktadır. Bu bölgede yaşayan Kürt nüfusunu 1980’lerden sonra Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinden Akdeniz çevresine ekonomik nedenlerle göç edenler oluşturmaktadır. Ayrıca eski zamanlardan beri yerleşik olarak Kırıkhan ile Hassa ilçeleri arasındaki bazı köylerde Kürtler yaşamlarını sürdürmektedir. Toplam nüfusa göre sayıları çok az olan bu topluluk hem kendi yemek kültürlerini sürdürmekte hem de Hatay yemeklerini özümseyerek Hatay yemeklerini günlük yemeklerinde kullanmaktadırlar. Kırıkhan ilçesinde Yalangoz Mahallesi’ndeki bir görüşmeci “Çok eski zamanlardan beri burada yaşamaktayız büyüklerimize sorduğumuzda onlarda net tarih bilmediklerini söylüyorlardı. Geleneksel yemeklerimizin yanında herkesin yaptığı gibi Hataya özgü hemen hemen her yemeği yapıyoruz.” G4 (E, 56, ilkokul) diye belirtmektedir. Kürt toplumu da Hatay’ın mozaïği içinde yer almakta ve yemek kültürünün ayrılmaz bir parçasını oluşturmaktadır.

Hatay’da yaşayan toplulukların kendi etnik ve dinsel özelliklerinden kaynaklı yaptıkları yemekler bulunmaktadır. Bu yemekler geçmişte Hatay’a geldikleri bölgelerden getirdikleri yemeklerdir. Yüzlerce yıldır yaşayan bazı topluluklar ise

kendi yaşam tarzları ve buldukları bölgenin coğrafyasına bağlı olarak kendilerine has yemekler yapmaktadırlar. Kaburga dolması, büryan, kubba, gırar, dolma, içli köfte ve şifte Kürtlerin yaptığı geleneksel yemekleri oluşturmaktadır.

### 3.4.3. Tarım ve Hayvancılık

Hatay ili hem geniş bir dağ kütlesi olan Amanos Dağları'na sahipken hem de ülkemizin en verimli ovalarından olan Amik Ovası'nı içinde barındırmaktadır. İldeki arazinin yarısı 1. ve 2. derece tarım alanı olarak kullanılmaktadır. Bununla beraber ormanlık alan, yerleşim yeri ve kullanılmayan arazi oranı da yaklaşık %40 civarındadır. İlin kuzeydoğu ve kuzeybatısında bulunan volkanik yeryüzü şekilleri ise yaklaşık olarak %4'lük bir alan kaplamaktadır.

Tablo 2: Hatay ili arazi varlığı

<b>Arazinin niteliği</b>	<b>Alanı (ha)</b>	<b>Oranı (%)</b>
Tarım arazisi	275.578	50
Orman-funda-tapusuz-konut-diğer arazi	219.604	40
Su yüzeyi-leçelik alan	39965	7
Mera arazisi	17253	3
<b>Toplam</b>	<b>552.400</b>	<b>100</b>

Kaynak: ( TÜİK 2022)

İldeki bazı yerleşim alanları Amanos Dağları'nın doğu ve batı taraflarında dağların yamaçlarından itibaren başlamaktadır. Amanosların Doğusunda Hassa, Kırıkhan, Antakya ve Samandağ ilçeleri Amik Ovası ile Amanos Dağları arasında kurulmuştur. Akdeniz tarafına bakan kesimde ise Erzin, Dörtyol, Payas, İskenderun ve Arsuz ilçeleri dağların batı kısmı ile İskenderun körfezi arasında konumlanmıştır (Harita 5). Tarım alanlarının geniş yer kaplaması ildeki yemek kültürünü doğrudan etkilemektedir. Tarım yapılan alan ve tarımsal çeşitlilik arttıkça ilde yemek çeşitliliği bu seviyede artış göstermektedir. Ekili dikili alanların en yoğun olduğu ilçe ilin güneydoğusunda yer alan Altınözü ilçesidir. Bu ilçede ekili dikili alan %88 civarındadır (Hatay Valiliği 2022). Mera alanları ilde %3'lük bir alanda yer

almaktadır. Bulunan alanlar da dağların arasındaki karstik arazilerde ve plato alanlarında yer almaktadır.

Hatay'ın 5.559 km<sup>2</sup> olan yüz ölçümünün %50'si (275.578 ha) gibi yarısına yakın bölümünü tarım alanları oluşturmaktadır. Özellikle Asi Deltası, Dörtüol ve İskenderun çevresindeki kıyı ovası ile iç kesimdeki Amik ovası ilin belli başlı tarım alanlarıdır. Bu alanların verimliliği ve Akdeniz ikliminin etkisiyle Hatay'da tarımsal ürün çeşitliliği fazladır. Amik Ovası başta olmak üzere Hatay'ın neredeyse genelinde yılda iki ya da üç ürün alınabilmektedir. Bu bağlamda ilin hemen her kesiminde tahıldan meyve-sebzeye kadar birçok tarım ürününü yetiştirmek mümkündür(Karataş, 2010, s.43). Mısır, pamuk gibi endüstriyel bitkiler Amik Ovası ve çevresinde Kırıkhan, Antakya ve Reyhanlı'da, meyvelerden turunçgiller, hurma, erik, muz ve kayısı Dörtüol, İskenderun ve Samandağ'da, yapılmaktadır. Sebzelerden Pazı Antakya ve Samandağ ilçelerinde, maydanoz Samandağ ve Defne ilçelerinde soğan ve tatlı patates ise Antakya, Reyhanlı, Kırıkhan ve Kumlu ilçelerinde üretilmektedir. İlde tarla bitkileri ve meyve üretiminin sebze üretimine oranla daha fazla olduğu görülmektedir (Tablo 3). Hassa, Kırıkhan, Kumlu ve Altınözü ilçelerinde tahıl ürünleri üretiminden kaynaklı hamur ürünü yemekler; mütebli (döğülmüş buğday yemeği), adesiye(bulgurdan), aşşir(buğday ve nohut), rahip köftesi(bulgur,baharat) ve firik pilavı gibi yemekler yapılmaktadır. Samandağ, Arsuz, İskenderun ve diğer kıyı ilçelerde sebze üretimine bağlı olarak sebze yemekleri; keşşirli aş(mor havuç), zılk sarması(pazı), şeyh mualla(patlıcan, yeşil mercimek), bahtenis dolması(maydanoz, patates), kabak borani, şihil mihşi, kısır ve pazı dolması gibi yemekler sofrada yer almaktadır.



Harita 8: Hatay ili arazi kullanım durumu haritası

Tablo 3:Hatay ilinde Türkiye üretiminde önde olan tarım ürünleri

Ürün	Ülke Sıralaması	Üretim Miktarı (Ton)	
		Hatay (2021)	Türkiye
Tatlı Patates	1	515	674
Pazı	1	5.520	7.728
Maydanoz	1	61.857	108.604
Dereotu	1	4.886	10.432
Mandalina	1	716.732	1.819.000
Portakal	2	354.057	1.742.000
Narenciye	3	1.229.280	5.362.215
Limon	3	146.649	1.550.000
Havuç	3	57.218	590.483
Trabzon Hurması	3	4.076	58.215
Altıntop (Greyfurt)	3	11.629	249.000
Yeni Dünya	3	486	16.023
Pamuk (Kütlü)	4	210.102	2.250.000
Soğan (Kuru)	4	167.653	2.500.000
Muz	4	8.201	883.455
Kayısı	6	21.080	800.000
Zeytin	7	119.991	1.738.680

Kaynak: TÜİK 2022

Hatay ilinde turunçgil üretimi geniş yer kaplamaktadır. Dolayısıyla bu üretim birçok yemekte ve tatlıda turunçgillerin yer almasını sağlamıştır. Turunç ve portakal reçeli, portakal dolması bu yemeklerden bazılarıdır. Ayrıca yapılan gözlemlerde meyve olarak hem evlerde hem de restoranlarda portakal tüketiminin fazla olduğu görülmüştür (Harita 8).



Foto 8: Amanos yamaçlarında zeytin bahçeleri ve buğday bir arada

Zeytinyağı hemen hemen her yemekte kullanılmaktadır. Zeytin tarımının fazla olması hem sofralık zeytinin yemek olarak hem de zeytinyağının yemeklerde kullanılmasını arttırmıştır. Yöreye özgü olan zeytin salatası, kahvaltıda bazı baharatlar eşliğinde zeytinyağının sade olarak tüketilmesinden ibaret olan zahter kahvaltısı zeytinyağı kullanımına örnek olarak gösterilebilir. Antakya ilçesinde Amanos Dağları'nın yamaçlarında zeytin bahçeleri ile çevrili olan Dikmece Mahallesi'nde yapılan bir görüşmede; “ *Bizim yaşlılar sabah uyanınca aç karna zeytinyağı yerler. Bazı hastalıkların tedavisinde zeytinyağının faydalı olduğuna inanırlar. Yemeklerin hepsinde zeytinyağı kullanırız. Zeytin ağaçlarını kesmek bir insana zarar vermiş kadar hor görülür.*” G5(E, 31, Lise) diye belirtmiştir.

Tarımsal üretimin ön planda olduğu Hatay'da hayvancılık Tarımsal üretime göre ikinci planda kalmaktadır. Hayvancılık özellikle Antakya-Maraş grabeninin iç kısımlarına tekabül eden Kırıkhan, Hassa ve Reyhanlı ilçeleri arasında kalan kısımda ve Kuseyr Platosunun iç kesimlerinde yapılmaktadır. Tarım alanları geniş yer kapladığından büyükbaş hayvancılıkta çiftlik hayvancılığı ön plandadır. İlde 2021

verilerine göre 149.206 büyükbaş hayvan bulunmaktadır. Küçükbaş hayvan sayısı ise 538.745'tir. Hayvancılık meraların az olması ve tarımsal üretimin daha çok getirisi olmasından kaynaklı azalma eğilimindedir.

Tablo 4: Hatay ili hayvan varlığı

Hayvan Cinsi	Hayvan Sayısı
Saf Kültür Irkı Sığır Sayısı	98.160
Kültür Melezi Sığır Sayısı	44.135
Yerli Sığır + Manda	6.911
<b>BÜYÜKBAŞ TOPLAMI</b>	<b>149.206</b>
Etçi Tavuk	594.750
Yumurtacı Tavuk	479.585
Diğer Kanatlı	12.993
<b>KANATLI TOPLAMI</b>	<b>1.087.328</b>
Koyun	351.594
Keçi	187.151
<b>KÜÇÜKBAŞ TOPLAMI</b>	<b>538.745</b>
At	907
Katır	102
Eşek	547
<b>TEK TIRNAKLI TOP.</b>	<b>1.556</b>
Kovan Sayısı	104.272

Kaynak: TÜİK 2022

Büyükbaş hayvancılık daha çok besi hayvancılığı şeklinde yapılmaktadır. Antakya, Reyhanlı, Kırıkhan ve Samandağ ilçelerinde büyükbaş hayvan besiciliği yapan çiftlikler bulunmaktadır. Bu ilçelerde mevcut nüfusun ihtiyaçlarının karşılanması için büyükbaş hayvancılık faaliyetleri yapılmaktadır. Kuseyr platosunda yer alan Yayladağı ve Altınözü ilçeleriyle Antakya-Maraş grabenindeki Kırıkhan ve Hassa ilçeleri arasındaki bölgede az da olsa mera hayvancılığı yapılmaktadır. Kuseyr platosunda makilik alanların arasında oluşan otlaklardan dolayı mera hayvancılığı bahar aylarında yapılmaktadır. Aynı zamanda Kırıkhan ve Hassa ilçelerinde tarımsal

üretimden arta kalan otlak alanları büyükbaş hayvanlar için otlak olarak kullanılmaktadır.

Tablo 5: Yıllara göre küçükbaş ve büyükbaş hayvan varlığı

<b>Hayvan Cinsi</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>
Büyükbaş	149.734	154.382	146.732	148.036	149.206
Koyun	233.089	236.272	254.424	293.366	351.594
Keçi	158.270	160.688	160.088	179.656	187.151
<b>TOPLAM</b>	<b>541.093</b>	<b>551.342</b>	<b>561.244</b>	<b>621.058</b>	<b>687.951</b>

Kaynak: TÜİK 2022

Küçükbaş hayvancılıkta durum biraz daha farklıdır. Koyun yetiştiriciliğinde düzenli bir artış söz konusudur. Bu hayvancılık türü Kuseyr Platosu'nda ve Reyhanlı ilçesinde yoğun olarak yapılmaktadır. 2017 yılında 233.089 olan koyun varlığı 2021 yılında 351.594 e yükselmiştir. Bu durumun sebebi araştırıldığında büyükbaş üreticilerinin yem sıkıntısından kaynaklı yetiştirilmesi daha az maliyetli olan koyunlara yöneldiği ve koyunların otlatılma imkânlarının daha geniş olduğu kanısına varılmıştır. Keçi varlığında 5 yıllık süreçte artış olmakla birlikte koyun varlığı kadar ciddi bir artış söz konusu değildir.

Hayvansal ürünler yemek kültürünü oluşturan öğelerin başında gelmektedir. Et tüketimi ülkemizde olduğu gibi Hatay ilinde de yaygındır. Hayvanların eti, sütü, ve hatta kemikleri dahi yemeklerde kullanılmaktadır. İle özgü olan mortadalle, Belen tava, şihıl mihşi, oruk, sasiço, tepsi(Sini) kebabı, kağıt kebabı, kinnep kebabı, kumbursiye (et ve tuzlu yoğurt) ve zengil gibi birçok yemekte ana ürün olarak et kullanılmaktadır. Hatay ilinde etli yemekler sofraların vazgeçilmezlerindedir. Reyhanlı ilçesinde ilçeye özgü tuzda tavuk ve tuzda balık yemekleri yapılmaktadır. Kırıkhan ve Antakya ilçelerinde erikli kavanoz kebabı buradaki koyun yetiştiriciliğine bağlı olarak yapılmaktadır. Aynı zamanda eskiden bir yaylak olan Belen ilçesinde ana ürünü et olan meşhur Belen tava bu yöredeki yaylalarda yetiştirilen hayvanlardan elde edilen etlerle yapılmaktadır. Et ürünlerinin yer aldığı yemek sayısı 100'ün

üzerindedir(Budak,2008 s.9). Sadece et ürünleri değil süt ürünleri de ilde birçok yemeğin özünü oluşturur. Meşhur küflü çökelek(sürk) bölgede yetiştirilen büyükbaş hayvanlardan elde edilen süttten yapılan çökeleğin yöresel baharatlarla harmanlanmasıyla yapılan bir yemektir. Bütün ilçelerde kahvaltıda yer bulan bir yöresel lezzettir. Hatay künefesinde kullanılan sünme peynirin çoğunlukla Kuseyr Platosu'nda yetiştirilen keçilerden üretildiği, süzme yoğurt, sahlep gibi ilde bolca tüketilen yiyeceklerin ana maddelerinin süt ürünleri olduğu ve bu ürünlerin ilde yetiştirilen hayvanlardan temin edildiği bilinmektedir (Budak,2008 s.12).

İlde kanatlı hayvan sayısı halkın yetiştirdiğinden çok tavuk çiftliklerindeki et ve yumurta tüketimi için yapılan ticari üretimden kaynaklanmaktadır. Antakya, İskenderun, Kırıkhan ve Altınözü ilçelerinde büyük tavuk üretim çiftlikleri yer almaktadır. Büyükbaş üretiminde yıllara göre üretime bakıldığında ciddi bir artış olmamakla birlikte bazı yıllarda düşüşte görülmektedir. 2017 yılında 149.734 olan büyükbaş sayısı 2021 yılında aynı seviyelerde görünmektedir. Dalgalanma denebilecek basit yükseliş ve düşüşler gerçekleşmiştir.

Hatay'da balıkçılık faaliyetleri Samandağ, Arsuz, İskenderun, Payas ve Dörtüol ilçelerinde yapılmaktadır. Samandağ, Arsuz ve İskenderun ilçelerinde balıkçı barınakları bulunmaktadır. En fazla avlanan deniz ürünleri ise istavrit, barbunya ve gümüş balığıdır. Özellikle Samandağ ve Arsuz, avcılığın yanında kültür balıkçılığının da yoğun yapıldığı yerlerdir. 2021 Tük verilerine göre 4.347.349 kg porsiyonluk çipura, levrek, alabalık ve sazan balık çiftliklerinde üretilmiştir. Buralarda, kıyıdaki sığ alanlara kurulan balık çiftliklerinin sayısı her geçen gün artmaktadır.

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### HATAY'DA BULUNAN GELENEKSEL YEMEKLER

Hatay kültürel olarak birbiriyle iç içe geçmiş bir yapıya sahiptir. Ancak bu yapı içerisinde yer alan ayrı dinsel grupların ve etnik toplulukların gelenek ve uygulamalarındaki farklılıklar bu durumu ortaya koymaktadır. Hatay yemeklerinin kendine özgü yanları ile beraber Akdeniz Bölgesi'nde yer alan illerle de benzerlik gösteren yemekleri bulunmaktadır. Bu benzerlik en çok Gaziantep, Adana ve Mersin illerinde görülmektedir. Birbirine yakın olan bu illerin ekolojik benzerliği ve bölge içerisinde yıllardır meydana gelen ve hala devam eden göçlerden kaynaklanmaktadır. Çünkü bu göçler sadece insanların yer değiştirmesi manasında değil aynı zamanda kültürel yakınlaşmayı ve benzeşmeyi de birlikte getirmektedir (Türk, & Şahin, 2004, s.128).

Bölgede bulunan diğer illerinden farklı ve kendine özgü yemek çeşitlerinin bulunması ise aynı zamanda onlardan farklı bir tarihi geleneğe de sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Bu durumuyla Hatay mutfağı hem Akdeniz Bölgesi illeriyle ortak bir geleneği paylaşmakta hem de onlardan oldukça farklı ve kendine has bir geleneği korumaktadır.

#### 4.1. Günlük Yemekler

Yemek; birlik, mutluluk, hoş sohbetler, hazırlanması uzun süren ama işbirliği içinde yapılan ve kalabalık sofralarda tüketilen lezzetler demektir (Onur,2021, s.152). Günlük yapılan birçok yemeğin çok farklı özelliği bulunmaktadır. Günlük yemeklerde ağırlıklı olarak et yemeklerinin yanında etli yemeklerde ön plandadır. Hatay mutfağında geçmiş nesillerden öğrenilen ve gelecek nesillere miras kalan lezzet, yiyecek ve içeceklerin yanı sıra Hatay mutfağının üretiminde kullanılan alet, baharat, sos ve karışımlar bu mutfağı özgün mutfaklar arasına eklemiştir. Günümüzde en çok tüketilen ve Hatay iline özgü olan günlük yemekler aşağıda sıralanmıştır.

#### 4.1.1.Hatay Usulü Kâğıt Kebabı

Esasında bir esnaf yemeği olan yemek Hatay’da çarşılarda bulunan kasaplarda yapılıp hemen yakında olan taş fırınlarda pişirilip tüketilen bir yemektir. Adını pişirilecek tepsinin alt kısmına koyulan yağlı kâğıttan almaktadır. Çarşıya gelen insanların ve esnafın çoğunlukla öğlen yemeklerinde tükettiği bir yemektir. İçinde et, maydanoz, domates ve biber bulunmaktadır. Maydanoz ve yeşil biber zırhla ince kıyılır ve kıymaya eklenir. Hepsi yoğrulduktan sonra tepsinin içine yağlı kâğıt serilir ve üstüne yoğrulan malzemeler serilerek tepsi fırına verilir. *G6( K, 58, Okuma yazma bilmiyor)*. Dini bir işlevi de bulunan bir yemektir. Nusayriler arasında bir kişi vefat ettiğinde ölen kişinin yedinci günü çıkınca kâğıt kebabı mevlitte dağıtılmaktadır. Bu durum günümüzde gelenek halini almıştır.



Foto 9: Esnafların tercih ettiği Kağıt Kebabı

#### 4.1.2. Hatay Usulü Oruk (İçli Köfte)

İnce bulgurla hazırlanan iç harcına kavrulmuş kıyma, soğan, maydanoz ve ceviz ile karabiber ve yenibahar eklenerek yapılan bir yemektir. Kimi kaynaklara göre, Hitilere ait buluntularda ‘içli köfte’ olarak adlandırabileceğimiz yemek tarifleri mevcut ama bölgenin önemli yemeklerinden olan içli köftenin Ortadoğu’dan ortaya çıktığı tahmin edilmektedir. Dilimizde farsça kökenli kufteh kelimesinden türeyerek

içli köfte ismini alan bu yemek, Arapça 'da yuvarlak, top anlamını taşıyan kubbe kelimesinin zaman içerisinde değişip “kibbe” ismini almasıyla son halini almıştır (Budak, 2008, s.26). Hatay'da kibbe ismiyle de bilinmektedir. Eskiden bakır tepsilerde baklava tarzında sini oruğu şeklinde yapıp yöredeki taş fırınlarda yapıldığı bilinmektedir.

Hazırlanırken önce iç harç için soğan, maydanoz ve ceviz ince kıyılır. Kıyma eti kavrulur ve üstüne soğanlar eklenir. Köftenin dışı için bulgur ıslatılır ve et dövüldükten sonra kıyma makinesinde macun kıvamına getirilir. Bulgura eklenen baharatlar ve salçayla birlikte et karıştırılır. Hazırlanan harç işaret parmağı yardımıyla oyulup içine iç harç eklenir. Oruk kapatıldıktan sonra isteğe göre haşlanır, kızartılır veya fırında pişirilir *G6( K, 58, Okuma yazma bilmiyor)*. Günümüzde ise Oruk yapmak için kıyma makinesi kullanılmakta ve evlerde konvansiyonel fırınlar kullanılmaktadır. Türk patent enstitüsü tarafından coğrafi işaret alan yemeklerden biridir. Bölgede Gaziantep, Kilis ve Adana illerinde de çokça yapılan bir yemektir.



Foto 10: Her bayramda herkes tarafından yapılan Oruk

#### 4.1.3. Belen Tava

Soğan, yeşilbiber, domates, kuşbaşı kuzu eti, sıvı yağ ve yöreden elde edilen baharatlarla yapılan bir et yemeğidir. İsmi Belen ilçesinden almaktadır. Hazırlanırken soğanlar ve yeşilbiber halka şeklinde, domatesler küp şeklinde ve etler küçük parçalar halinde doğranır. Hepsini karıştırılıp suyu çekilene kadar pişirilir. Üzerine zahter, pul biber ve sarımsak eklenerek pişirilir. Servis edilirken üzerine taze

maydanoz eklenir. Kanuni Sultan Süleyman zamanında yerleşime açılan ve Türkmen Yörüklerin yerleştirilmesiyle kalıcı bir yerleşme olan Belen ilçesinde taş fırınlarda ve güveçte yapılmaktadır (Şahin,2012, s.22). En büyük özelliği güveçte ve taş fırında yapılıyor olmasıdır.



Foto 11: Belen Tava

#### 4.1.4. Tepsi Kebabı

Kıyma, maydanoz, domates, kırmızıbiber, sarımsak, salça ve karabiber ile yapılan Hatay'da en çok bilinen et yemeklerindendir. Kalabalık sofralar için genişçe bir tepside yapılmaktadır. Kıyma eti, maydanoz, karabiber ve tuz karıştırılarak harç haline getirilir. Bakır tepsiye 1 cm kalınlığında yayılır. Üzerinde dilimlenmiş domates, soğan ve biber eklenerek fırında pişirilir. Hatay yöresinde özel günlerin yemeğidir. Davetlerde verilen bir yemek olduğu gibi cenaze evinde taziye sırasında yemek pişirilmediği için dostlar, akrabalar kasapta hazırlattıkları tepsi kebabını taş fırınlarda pişirip cenaze evine göndermektedir. Bu yemek bütün ilçelerde bilinmekte ve günlük olarak tüketilmektedir. Yemeğin özelliği sadece bu kebab için kullanılan bakır tepsinin kullanılması ve taş fırında pişirilmesidir.



Foto 12: Kalabalık sofralarda tercih edilen Tepsi Kebabı

#### 4.1.5. Katıklı ve Biberli Ekmek

Mayalanan hamurun içine ıspanak, soğan, tuzlu yoğurt, süzme peynir, pul biber, zahter, çökelek zeytinyağı ve acı biber salçası ile harç hazırlanmaktadır. Malzemeler genelde elde olanlara göre değişiklik göstermektedir. Taş fırında ya da evlerde bulunan tandırlarda halkın sıkça yaptığı bir yemektir. Her öğün tüketilmektedir. Hatay'da bütün ilçelerde yaygın olarak tüketilmektedir. Özellikle tandır kültürünün olduğu Defne, Altınözü, Yayladağı, Kumlu, Reyhanlı, Samandağ gibi ilçelerde daha çok yapılan bir yemektir.



Foto 13: Evlerde günlük yapılan Katıklı Ekmek

#### **4.1.6. Firikli Aş (Pilav)**

Firik, başak haline geldiğinde sararmadan buğday tanelerinin çıkarılmasıyla elde edilmektedir. Tavuk veya et suyuna tuz, karabiber ve firik, bulgur ve haşlanmış nohut eklenmesiyle yapılan bir yemektir. Gaziantep ve Kilis illerinde acurlu ve salçalı bir çeşidi yapılmaktadır. Genellikle Amik Ovası'nda bulunan Kumlu, Antakya, Kırıkhan, Reyhanlı ile Kuseyr Platosu'ndaki Altınözü ve Yayladağı ilçelerinde sıkça yapılmaktadır. Bu ilçeler aynı zamanda firiğın (buğday başağı) tarımı yapılan ilçelerdir.



Foto 14: Firikli Aş

#### 4.1.7. Şeyh Mualla (Şih Mualla)

Haşlanmış yeşil mercimek patlıcan, ince doğranmış soğan, sarımsak, biber, domates, salça, zeytinyağı, nar ekşisi, tuz, karabiber, kimyon, nane kullanılarak yapılan yöresel bir tencere yemeğidir. Yeşil mercimekler haşlandıktan sonra soğan, sarımsak, biber ve domates doğranıp üzerine eklenir. Patlıcanlar soyulup tencereye bir sıra patlıcan bir sıra mercimek harcı konulmak suretiyle hazırlanır ve tencerede pişirilip servis edilen bir yemektir. Yemek Hatay genelinde bilinen ve yapılan bir yemektir. “Mualla” Arapça kökenli bir isim olup yüksek, yüce, rütbeli manalarına gelmektedir. Hatay’da adı “şeyh mualla” olarak da bilinen mualla yemeğinin, içerdiği zengin sebze ve bakliyatlar nedeniyle “Ancak şeyhler bu kadar şaşalı bir yemeği tatma şansına sahip olabilir.” mantığıyla bu ismi aldığı tahmin edilmektedir (Budak, 2008 s.27).



Foto: 15: Şih Mualla

#### **4.1.8. Kabak Boraniyesi**

Ispanak, kabak ve bakla gibi sebzelerin yoğurtlu yapılan yemeklerine genel olarak "borani" denilmektedir. Mısır ve Suriye'de borani yemekleri dolmalık kabak, kış kabağı, ıspanak ebegümeçi ile yapılmaktadır. Hatay'da bu yemek Suriye mutfağının etkisiyle kış kabağı ile yapılmaktadır. İçeriğinde Kış kabağı, kuşbaşı et, tuzlu yoğurt, nohut, kuru baş biberi ve soğan bulunmaktadır. Nohutlar bir gece önce ıslatılır. Kaz başı doğranan etler nohutla beraber haşlanır. Kabak, soğan ve sıvı yağ eklendikten sonra bir süre pişirilir. Ardından tuzlu yoğurt ve yöreye özgü olan baş biberi eklendikten sonra pişirilip servis edilir *G8(E, İlkokul, 63)*. Çorba gibi bir yemek olmasına rağmen kış aylarında ana yemek olarak tüketilmektedir. Hatay'ın tüm ilçelerinde yapılan bir yemektir.



Foto 16: Kabak Boraniye

#### 4.1.9.Şıhl Mahşi (Dolmaların Şahı)

Adını Arapçadan alan bu yemek Türkçede “dolmaların şahı” anlamına gelmektedir. İçeriğinde kabak, kıyma, soğan, domates salçası ve sadeyağ bulunmaktadır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilmektedir. Bu yemeğin özelliği dolması yapılacak olan kabakların önce kızartılması ve sonra doldurulmasından gelmektedir. Ayrıca bu yemekte iç harçta pirinç ve bulgur yerine kıyma eti kullanılmaktadır. Kabakların tepe ve dip kısmı kesildikten sonra oyma işlemi yapılır. Ardından kızartılan kabakların içine kıyma, haşlanmış nohut, ve baharatlar eklenip pişirilir. Servis edilirken üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Halk arasında çokça tüketilen bir günlük yemektir (Tanrıverdi, 2013, s.40). Hatay’da bütün ilçelerde yapılmakla birlikte Arap kökenli nüfusun yoğun olduğu Yayladağı, Reyhanlı, Altınözü, Samandağ ve Antakya’da sürekli yapılan bir yemektir.



Foto 17: Şihil Mahşi (Kaynak: <https://yemek.net/tarif/sihil-mahsi>)

#### 4.1.10.Arap kebabı

Adından anlaşılacağı üzere Ortadoğu mutfağından esinlenilerek yapılan yemeklerden biridir. Yemeğin içeriğinde Yağlı kıyma eti, soğan, yeşilbiber, domates, maydanoz ve sadeyağ bulunmaktadır. Adı kebab olsa da tas kebabı gibi sulu bir yemektir. Tencerede pişirilmektedir. Domates, Soğan ve biberler ince doğranır. Kıyma suyu çekilinceye kadar pişirilir. Doğranan soğan, biber ve domatesle birlikte salça eklenerek pişirim yapılır. Bu yemek adak yapan insanların adak sonrasında hızlıca yemek hazırlamak için yaptıkları kalabalık sofraların yemeğidir. Özellikle Arap Alevilerin yaptığı bir yemek olarak bilinmektedir (Budak,2008 s.35).



Foto 18: Arap Kebabı

#### **4.1.11. Kinnep Kebabı**

İçeriğinde kuşbaşı et, arpacık soğan, patlıcan ve biber bulunmaktadır. Kinnep Arapçada kenevirde yapılan ip anlamına gelmektedir. Bu kebabın da en büyük özelliği yemekte kullanılan malzemelerin büyük bir iğne yardımıyla bu ipe geçirilerek bakır tepside helezon biçimde dizilmesidir. Arpacık soğanları temizlenir ardından patlıcan ve domatesler kuşbaşı doğranır ve etlerle tuzlanır. Ardından kebapta kullanılan ipin ağzına büyük iğne takılır ve sırayla patlıcan, et, soğan ve domates dizilerek ipe geçirme işlemi tamamlanıyor. Kenarlı bir tepsiye sarmal şeklinde dizilip yüzüne bir kaşık sade yağ gezdirilerek taş fırında pişirilen bu kebabı Kinnep ipinden 30 cm'lik parçalar kesilmesi suretiyle servis edilmektedir. Bu yemek özellikle çarşılarda esnaflar tarafından tercih edilmektedir. Evlerde kalabalık sofralarda tercih edilmektedir. Antakya, Defne, Samandağ, Altınözü ve Yayladağı ilçelerinde çokça tüketilmektedir.



Foto 19: Kinnep Kebabı (Kaynak:Hatay Gastronomi Evi)

#### 4.1.12.Hatay Usülü Tavuk Döneri

Hatayın en çok bilinen günlük yemeklerinden biridir. Özellikle çarşılarda çokça tüketilmektedir. Tavuk etinin daha uygun maliyetli olmasından kaynaklı tavuk döneri et dönerine göre daha çok tercih edilmektedir. Bu dönerin sunumu oldukça farklıdır. Özel soslu ekmeğe içine sarılarak yapılmaktadır. Sosun içeriğinde acı ya da tatlı salça, pul biber, sıvı yağ ve zahter kullanılmaktadır. Günlük olarak hazırlanan tavuk etinin soslandıktan sonra döner şişine geçirilip ve ateşte pişirilen tavuk eti yaprak şeklinde kesilir. Yufka ekmeğine benzeyen özel ekmeğine acılı veya acısız salça sürülür saçta kızartılarak içine tavuk, salatalık turşusu, patates kızartması, sos ve mayonez eklenerek dürüm şekli verilerek servis edilmektedir *G12( E, İlkokul, 61)*. Hatay'da coğrafi işaret almış yemeklerden biridir.



Foto 20: Günlük yaşamda en çok tüketilen yemeklerden Antakya Döneri

#### 4.2. Tören ve Özel Gün Yemekleri

Yemekler toplumların sosyal yaşamlarında son derece önemli bir yere sahiptir. Geleneksel veya inançsal törenlerin ana aktörleri gelenek ve göreneklerin yanı sıra bunlarla ilgili yemek ve hazırlıklardır. Her kültürde olduğu gibi nişan, düğün, kına gecesi, Hıdırellez, ölüm, sünnet gibi toplumların yaşamında da yemek, yeme-içme önemli bir yere sahip olup, yıllardır var olan geleneksel kültür ritüellerindeki yerleri Hatay'da da son derece önemlidir. Törenleri tekdüze bir şekilde tanımlamak mümkün değildir. Hem farklı kültürel gruplar hem de farklı yerlerde yaşayan gruplar nedeniyle birçok değişken ortaya çıkmaktadır. Ancak bugün geçmişe kıyasla büyük bir değişim yaşanmaktadır.

Evlilik gelenekleri, düğün töreni, nişan, düğün hamamı, kına gecesi ve son aşamada düğün sırasında çeşitli inanç, örf ve adetler ile ilgili kültüre özgü diğer uygulamalardan ve tüm bu uygulamalardan oluşmaktadır. Evlilik gelenekleri doğum, ölüm, askere uğurlama, sünnet gibi sosyal hayatın vazgeçilmez bir parçasını oluşturmaktadır. Yemek, birçok tören geleneğinde olduğu kadar evlilik geleneklerinde de önemli bir işleve sahiptir. Hatay'da evlilik gelenekleri konusunda geçmişten günümüze gözle görülür bir değişim yaşanmıştır. Evlilik geleneklerinin her aşaması geçmişte yapılırken, bu geleneklerin bir kısmı günümüzde işlevini yitirmiştir. Bu

değişim 15-20 yıl gibi kısa bir sürede ivme kazanmış ve zaman geçtikçe gelenekten modernleşmeye doğru bir değişim süreci izlenmiştir.

Hatay'da eskiden yaygın olan ancak günümüzde nadiren gördüğümüz evlilik geleneklerinden biri de düğün hamamıdır. Sarma içi yemeği özellikle hamamda yemek için yapılmaktadır. Bunun dışında evlerden çeşitli kekler ve hamur işleri, meyveler, içecekler getirilerek tüketilmektedir. Evlilik geleneklerinin en önemli aşaması düğün aşamasıdır. Eskiden düğünler genellikle köylerin veya mahallenin büyük bir boş alanında yemek eşliğinde yapılmaktaydı. Yemek hazırlamak için Aşçılar bir gün öncesinden başlayarak düğün yemekleri yapmaktaydılar. Kazanlarda kuru fasulye, yeşil fasulye, aşur, pirinç pilavı, Arap kebabı ve dolma hazırlanarak düğüne gelen tüm misafirlere ikram edilmektedir. Masalarda ve yerde sofralar hazırlanır ve yemekler düğün boyunca tüketilmektedir. Dolma, sarma, pilav, kebab, oruk vb. yemekler özellikle düğün evine uzaktan gelen misafirler için bir gün önceden hazırlanmaktadır.

Ölüm gelenekleri birçok inançsal ve geleneksel uygulama ile iç içe geçmiştir. Hatay'da ölümle ilgili farklı uygulamalar bulunmaktadır. Cenaze olan evde ilk 3 veya 7 gün yemek pişirilmemektedir. Ailenin dost akrabaları ve komşuları eve yiyecek getirmektedir. Bu şekilde ailenin acısı paylaşılmaktadır. 7. ve 40. günlerde çeşitli yemeklerle cenaze evinde mevlitler yapılmaktadır. Maddi durumu olan Sünni ve Alevi nüfus 7. ve 40. gün kurban kesmektedir. Bu kurbanın etiyle çeşitli yemekler yapılmaktadır. Maddi durumu olmayan aileler lokum ve helva dağıtmaktadır. 6 Şubat 2023 depreminde vefat edenler için bu gelenekler sürdürülmüş depremin 7. Günü birçok yerde vefat edenler için bu törensel yemekler yapılmış ve dağıtılmıştır.

Birçok inançta son derece önemli bir yere sahip olan bayramlar, her inançta farklı sayılarda ve farklı ritüellerle yapılmaktadır. Bu bayramlarda yapılan bazı ritüellerin yanı sıra bazı yiyecek ve içecekler de bulunmaktadır. Arap Alevileri yıl boyunca birçok bayramı kutlamaktadırlar. Bayramların sayıları, hem kutlanan bayramların bolluğu hem de yazılmamış olmaları nedeniyle farklı şekilde verilmektedir. Bu bayramların bir kısmı sadece Aleviler için kutlanırken, bir kısmı Sünnilerle birlikte, bir kısmı da etkileşim sonucu Hristiyanlardan alınan bayramlar oluşturmaktadır. Törensel olarak yapılan bazı yemekler aşağıda verilmiştir.

#### 4.2.1.Mortadella

İçeriğinde dövülmüş et, yumurta, Antep fıstığı içi, baharatlar, sarımsak, sirke, galeta unu ve kuyruk yağı bulunmaktadır. Fıstık içi suda haşlanarak kabuğu soyulur. Ete sarımsak, fıstık, yağ, yumurta, galeta unu eklenerek iyice yoğrulur. Uygun büyüklükte rulolar haline getirilerek kızartılır. Rulo halindeki köfteler salçalı ve sirkeli suda yaklaşık yarım saat kaynatılır. Sudan çıkardıktan sonra yuvarlak dilimler halinde kesilerek servis edilmektedir (Tanrıverdi, 2013, s. 32). Hristiyanların Noel ve paskalya bayramlarında yaptıkları bir yemektir. Bu yemek özellikle Antakya ilçesinde yaşayan Hristiyanlar tarafından yapılmaktadır. İçerisine galeta unu yerine gene Hristiyanlar tarafından yapılan “kake” adı verilen çörekler ufalanarak katılmaktadır.

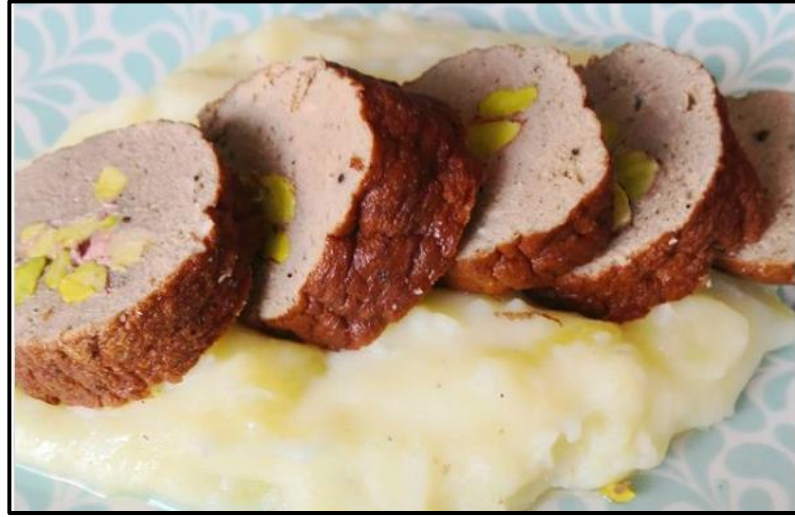


Foto 21: Mortadella ( Kaynak:Hatay Gastronomi Evi)

#### 4.2.2. Hrise(Aşir)

Hatay’da yaşayan Nusayrilerin(Arap alevi) tören yemeğidir. Döğülmüş buğday, haşlanmış et, sade yağ, kullanılarak yapılmaktadır. Keşkek yemeğine benzese de içerik ve yemek pişirme yöntemi açısından farklılık göstermektedir. Alevilerin kutladıkları bayramlarda ve adaklarda kesilen kurbanların etiyle yapılmaktadır. En büyük özelliği büyük bakır kazanlarda ve bol et kullanıldığı için etin ayrışması ve buğdayla bütünleşmesi için sürekli dövülerek yapılmasıdır. Yapımı birkaç saat sürmektedir. Bu kazanlarda yapılan Hrise yemeği beyaz kaplarda yakınlara ve bütün mahalleye dağıtılmaktadır. Kazanın içindeki yemek bitene kadar dağıtım

yapılmaktadır. Bu törensel yemeği Vakıflı Mahallesi'nde yaşayan Ermeni Hristiyanlar Meryem Ana Yortusunda ve Sünni topluluklar Hıdrellez ve Nevruz bayramlarında yapmaktadır (Türk, & Şahin, 2004, s.17). Bu yemek ağırlıklı olarak Antakya, İskenderun, Arsuz, Defne, Samandağ ilçelerinde ağırlıklı olarak yapılmaktadır.



Foto 22: Hrise (Aşir)

#### 4.2.3. Şamliyas

Yahudilerin baharın gelmesiyle birlikte Purim Bayramı adı verilen bayramda yaptıkları bir tatlı çeşididir. İçeriğinde yumurta, tarçın, un ve pudra şekeri bulunmaktadır. Yahudi cemaati önderi Şaul Bey'in anlatımıyla *“Bayramdan bir gün önce Ester orucu tutulur ve sinagoglarda Ester Meligası seslendirilir. Ailelerin birbirlerine tatlı tabakları yollamaları gelenektir. ‘Şamliyas’ tatlısı her evde yapılmaktadır.”* Bununla beraber Aman'ın kulakları adını verdikleri bir çeşit tatlı yemeği de aynı bayramda yapılmaktadır. Yahudi nüfusun yaşadığı Antakya ilçesinde yapılmaktadır.

#### 4.2.4. Oruk(Sini)

Hem günlük yemek olarak hem de Ramazan ayında Müslüman nüfusun özellikle yaptığı bir yemektir. Sini oruğu adı verilen bu yemek günlük yemekler kısmında anlatılan orukta kullanılan malzemenin sini adı verilen bakır tepsilere

yayılması ile yapılan bir bayram yemeğidir. Üstü baklava gibi dilimlenen yemeğin pişirimi taş fırınlarda ya da konvansiyonel fırınlarda yapılmaktadır. Bu yemeğin ramazan ayında yapılması geleneksel bir hal almıştır. Oruk Ramazan ayında Hatay’da her ilçede yapılıp tüketilmektedir.



Foto 23: Ramazan ayında yapılan Sini Oruğu

#### 4.2.5. KaytaZ Böreği

Hatay’da günlük bir yemek olarak bütün ilçelerde yapılmasının yanı sıra Arap alevi inancına göre Rumi yılbaşının kutlandığı gün olan 14 Ocak’ta yapılan bir yemektir. İçeriğinde kıyma, soğan, nar ekşisi, un ve domates salçası bulunmaktadır. Una yoğurt, zeytinyağı ve hamur mayası eklenerek yoğurulur ve dinlenmeye bırakılır. Soğanlar ince doğranır. Kıymanın içine soğan, karabiber, tuz, salça ve nar ekşisi konularak karıştırılır. Mayalanan hamur küçük parçalar halinde koparılarak açılır ve üzerine hazırlanan kıyma harcı koyularak fırına verilir. En büyük özelliği taş fırında pişmesidir. Evde yapılması çok tercih edilmemektedir. Bayram günleri yapıldığından büyük tepsilerde yapılıp fırına gönderilmektedir. Aynı tepsilerde semirsek adı verilen farklı bir börek türü de yapılıp aynı bayramda tüketilmektedir. Bu tarihte kaytaZ böreği, oruk ve semirsek hem kahvaltıda hem de akşam yemeklerinde sofralarda yer almaktadır. KaytaZ böreği coğrafi işareT almış yemeklerden biridir.

Ayrıca Hristiyanlar için en büyük bayram olarak kabul edilen Paskalya Bayramında oruk ve lebni (yoğurt çorbası) yapılmaktadır. Miladi bayramda ise özellikle İsa helvası yapılmaktadır.



Foto 24: Kaytaz Böreği

### 4.3. Mezeler

Hatay mezesi ile de adından söz ettiren bir coğrafyadır. Ana yemeklerin yanında sofrada genellikle mezelerde yer almaktadır. İlde 300'e yakın meze çeşidi olduğundan bahsedilmektedir (Budak 2008 s.7). Hatay'da bu çeşit soğuk yemekler herhangi bir eve girildiğinde herhangi bir öğünde karşımıza çıkabilmektedir. Burada verilen mezeler Hatay'da en çok tercih edilenlerden oluşmaktadır. Bu mezelerin tarihi ile ilgili çok farklı hikâyeler bulunmakta ve bu hikâyelerin çoğu kulaktan dolma bilgilerden oluşmaktadır. Bu sebeple bu bilgiler burada verilmemiştir. Bu mezelerden bazıları aşağıda sıralanmıştır.

#### 4.3.1. Humus

Humus içeriğinde nohut, tahin, sarımsak, yağ ve limon bulunan hem günlük hem de özel günlerde yapılan soğuk bir mezedir. Üzerine çok çeşitli baharatlar ve sebzelerle süsleme yapılabilir. Bir gece önce nohut ıslatılır. Bir tencerede çok iyi pişene kadar haşlanır, suyu süzülerek püre haline getirilir. İçine sarımsak, limon suyu, tahin ve tuz eklenip karıştırılır. Bu karışım bir servis tabağına yayılarak konur.

Üstüne kimyon, toz biber serpilir ve zeytinyağı gezdirilir. Üstü domates, turşu ve maydanozla süslenerek servis edilir. Hatay’da restoranlarda ve evlerde en çok yer alan mezelerden biridir. Yapılan araştırmalarda çıkış yerine dair net bir bilgi bulunamamıştır. Ortadoğu kökenli olduğu tahmin edilmektedir. Günümüzde Lübnan, Suriye, İsrail ve Mısır yemeğın onlara ait olduğuna dair tartışmaları sürdürmektedir (Tanrıverdi, 2013, s.162). Etlı ana yemeklerin yanında, düğünlerde ve bayramlarda geleneksel yemeklerin yanında yapılmaktadır. Özellikle Antakya ilçesinde sadece humus satışı yapan ve dükkânlarında humusu öğlen yemeği olarak veren birçok dükkân bulunmaktadır. Hatay’da bütün ilçelerde yapılan bir mezedir.



Foto 25: Humus

#### 4.3.2. Bakla ezmesi

İçeriğinde kuru bakla, sarımsak, tahin ve limon suyu ve zeytinyağı bulunan bir mezedir. Bakla akşamdan ıslatılır, yumuşayınca kabukları soyulur ve haşlanır. Haşlandıktan sonra iyice ezilerek püre haline getirilir. Ahşap tokmak yardımıyla ezilen baklanın içine sarımsak, tahin ve limon suyu eklenerek karıştırılır. Üzerine zeytinyağı eklenerek servis edilir. Bu mezenin Lübnan ve Suriye’den Hatay mutfağına geçtiğı tahmin edilmektedir. Meze olarak görülse de Hatay’da esnafın kahvaltılarda ve öğlen yemeklerinde ana yemek olarak çokça tercih ettiğı bir yemektir. Antakya ilçesinde ve diğer ilçelerin sanayi sitelerinde sadece bakla ezmesi yapan dükkânlar bulunmaktadır. Sabah işe gelen esnaf bu dükkânlarda bakla ezmesini yemekte ve işe öyle başlamaktadır. Bütün gün tok tuttuğı söylenen baklanın halk arasında adı “beton”

olarak geçmektedir. Özellikle Antakya, İskenderun, Dört Yol, Payas, Samandağ ve Defne ilçelerinde esnaflar tarafından çokça tüketilmektedir.



Foto 26: Halk arasında adı 'Beton' diye bilinen Bakla Ezmesi

#### 4.3.3.Cevizli biber

Hatayda Samandağ ilçesinin tescilli ürünü olan baş biberinin kurutulması ile beraber ceviz, tahin ve çeşitli baharatlarla yapılan bir mezedir. En büyük özelliği bütün malzemelerin havanda dövülmesiyle yapılmasıdır. Kuru biberler sıcak suda yumuşayınca kadar bekletilir. İçindeki tohum ve damarlı kısımlar temizlenir. Biberler iyice dövülerek püre haline getirilir. İçine doğranmış soğan, etimek, kimyon ve tuz eklenerek iyice ezilip kıvama getirilerek servis edilir *GI3 (K, Lisans, 34)*. Bütün ilçelerde yapılan bu meze genellikle restoran ve lokantalarda ana yemeğin yanına ve içkili sofralarda tüketilmektedir.



Foto 27: Cevizli Biber

#### 4.3.4. Sürk (Küflü Çökelek)

Sürk; günlük taze çökeleğin içine tuz, nane, toz karabiber, bol miktarda zahter, kırmızı pul biber, yenibahar, çakşır otu ve kimyon konulup uzunca bir süre yoğurularak yapılan bir tür peynir çeşididir. Zeytinyağlı sürk her öğün sofralarda yer alan bir çeşit mezedir. Katıkl ekmek harcında, sürk salatası olarak ve meze olarak tüketilmektedir. Bütün ilçelerde yapılan bu yemeğin en büyük özelliği yapılan harcın kurutularak küflenmesinin beklenmesidir. Küflendikten sonra üzerindeki tabaka sıyrılır ve yemek olarak kullanılmaktadırG6( K, 58, Okuma yazma bilmiyor). Türk patent enstitüsü tarafından coğrafi işaret alan ürünlerden biridir.



Foto 28: Sürk (Küflü Çökelek)

#### 4.3.5.Babağannuç

Patlıcan, biber, domates, sarımsak zeytinyağı ve nar ekşisi ile yapılan bir mezedir. Sebzelelerin mangalda ya da taş fırında közlenmesi en büyük özelliğidir. Bu malzemeler zırhla ince kıyılmaktadır. Yörelerden elde edilen zeytinyağı ve nar ekşisi ile servis edilmektedir. Hatay’da evlerde ve restoranlarda en çok tercih edilen mezelerdendir. Malzemesinin azlığı ve yapımının rahatlığı sayesinde çokça tüketilmektedir. Restoranlarda içkili sofralarda meze olarak kullanılmaktadır. Adını Arapçadan “ebuğannuç” kelimesinden almaktadır. Ortadoğu mutfağından Hatay mutfağına geçtiği tahmin edilmektedir (Tanrıverdi, 2013, s.158).



Foto 29: Babagannuç

#### 4.4.Tatlılar

Hatay’da geleneksel ve günlük yemeklerden sonra bazı tatlılar yenilmektedir. Bu tatlıların bazıısı yöreye özgü olan tatlılardan oluşmakta bazıısı da etkileşim sonucu Hatay mutfağında yer almaktadır. Hataya özgü olan ve çevre illerle etkileşim sonucu yapılan bazı tatlılar sıralanmıştır.

##### 4.4.1. Künefe

Üretiminde tel kadayıf, yörede yetiştirilen keçilerden elde edilen peynir, tereyağı ve şerbet kullanılmaktadır. Yayvan bakır tepsi içinde iki tel kadayıf tabakası arasında künefelik peynirin pişirilmesi ve istenilen tatlılıkta şerbetin eklenmesi ile elde edilmektedir. En büyük özelliği iki taraflı pişirilmesi, yöreye has peynir kullanımı ve kendisine özel ocakta yapılmasıdır. Köklerinin Lübnan Suriye ve Hatay yöresi olduğu tahmin edilmektedir. Türk patent ve marka kurumu tarafından tescillenmiş ve coğrafi işaret almış bir Hatay yemeğidir. Bütün ilçelerde çarşılarında hem künefe malzemesi satışı yapan işletmeler hem de künefe tatlısı satan işletmeler yer almaktadır. Antakya ilçesinde künefeciler meydanı bulunmaktadır. Halk arasında “*Künefe yapmayı bilmeyen erkeğe kız verilmez*” değişi bulunmaktadır.



Foto 30: Künefe

#### 4.4.2.Sakal kaldıran

Hatay mutfağında künefeye göre yapımı daha basit ve pratik olan tatlılardan birini oluşturmaktadır. İçeriğinde tel kadayıfı, tereyağı, tahin ve pekmez bulunmaktadır. Hızlı yapılması sebebiyle evlerde misafir geldiğinde hemen yapılabilen bir tatlıdır. En büyük özelliği Bakır tepside ve şeker kullanmadan yapılmasıdır. Daha çok Antakya ilçesinde yapılmaktadır.



Foto 31: Sakal kaldıran (Kaynak: <https://www.hataymutfagirehberi.com>)

#### 4.4.3. Taş Kadayıf

İçeriğinde taş kadayıfı, ceviz içi, susam yağı, tahin ve tarçın bulunan ve üzerine şerbet dökülerek servis edilen bir tatlıdır. Un, su ve karbonat eklenerek karıştırılıp mayalanması beklenir. Yağlı tavaya kepçeyle kadayıf hamurundan dökülür. Üst kısmı göz göz oluncaya kadar beklenir. Ceviz içi ufalanır ve tahinle karıştırılır. Krep şeklinde olan hamurun ortasına cevizli harçtan konulur ve yarım ay şeklinde kapatılır. İsteğe bağlı olarak kızartılarak ya da fırınlayarak pişirilir. Pişirildikten sonra üzerine şıra eklenerek servis edilir. Künefeden sonra evlerde ve esnaf arasında en çok tüketilen tatlılardan birini oluşturmaktadır. Hatay'da bütün ilçelerde bilinen ve yapılan tatlılardandır.



Foto 32: Taş Kadayıf

#### 4.4.4. Turunç Tatlısı

Hatay’da yetiştirilen turunçlardan elde edilen bir tatlıdır. Turunç meyvesinin kabuklarının suda birkaç gün bekletilmesinden sonra kaynatılması ve limon suyuyla tatlandırılması sonucu yapılan bir çeşit tatlıdır. Özellikle Dört Yol, Erzin, Samandağ, İskenderun ve Arsuz ilçelerinde yapılmaktadır.



Foto 33: Turunç Tatlısı

#### 4.4.5. Kabak Tatlısı

Kış kabağı, kireç, tahin, şeker ve limon suyuyla yapılan bir tatlı çeşididir. En büyük özelliği kabakların kireç içerisinde bir gün bekletilmesidir. Kabakların kireç etkisiyle sertleşmesi sonucu kaynatılır ve limon suyu bulunan şurup eklenerek tatlı son

halini almaktadır. Üzerine tahin ve Antep fıstığı içi eklenerek servis edilmektedir. Hatay'da bütün ilçelerde şerbetli tatlı satan dükkânlarda yer alan ve çok tercih edilen tatlılardan birini oluşturmaktadır. Restoranlarda ana yemeklerden sonra künefe ve kabak boynuzu tatlısı ikram edilmektedir.



Foto 34: Kabak Tatlısı

#### **4.4.6. Haytalı**

Adana ilinde yapılan bici bici tatlısına benzer olan bir tatlıdır. İçeriğinde süt, nişasta, gül şurubu ve dondurma yer almaktadır. Adana tatlısından farkı buz yerine dondurma konulması ve içerisine pudra şekeri girmemesidir. Özellikle Antakya ilçesinde sokaklarda seyyar satıcılar tarafından yapılmaktadır. Bütün ilçelerde yaz akşamlarında çokça tüketilen bir tatlı çeşididir.



Foto 35: Yazın daha çok akşamları tüketilen Haytalı

#### 4.4.7. Kömbe

Hatay’da çok yapılan tatlılardan biridir. İçeriğinde un, tereyağı, şeker karbonat, kömbe baharatı, süt, susam ve tuz bulunmaktadır. Kömbe baharatının içinde toz zencefil, mahlep, damla sakızı, karanfil, yenibahar ve muskat cevizi rendesi bulunmaktadır. Tereyağı, şeker ve süt iyice karıştırılarak eritilir. İçine kömbe baharatı eklenerek karıştırılır. Hamura karbonat eklenerek yoğrulur. Hamur dinlendikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır ve bir tarafı susama batırılır. Susamlı tarafı kömbe kalıbına bastırılarak şekil verilir. Yüksek ısıda taş fırında ya da konvansiyonel fırında pişirilir. Tercihen içine ceviz içi eklenebilir. Coğrafi işaret alan tatlılardan biridir.



Foto 36: Kömbe

Bu tatlılarla birlikte ağaç kavunu tatlısı, kabak ezmesi, kebbet tatlısı ve Çam tatlısı Hatayda yapılan tatlılardan bazılarını oluşturmaktadır.

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Hatay mutfağının zenginliği her şeyden önce içinde bulunduğu çevresel koşulların uygunluğundan kaynaklanmaktadır. Yer şekilleri, iklim, su, toprak, tarımsal arazi, büyük ve küçük hayvan besiciliği açısından her türlü gıda maddesinin üretilmesine uygun bir alanda yer alması, mutfağın şekillenmesinde tartışılmaz bir öneme sahiptir. Çünkü mutfağın bir bileşeni olan yemeklerin temel ham maddesi, yine ilde kendi üretimiyle düşük maliyetle karşılanmaktadır. Hatay ilinde iklimin elverişli olması birçok tarımsal ürünün yetişmesine olanak sağlamaktadır. Toprak çeşitliliğinin görülmesi tarımsal çeşitliliğe sebep olmaktadır. Amanos Dağlarında doğal olarak yetişen bitkilerin yemeklerde kullanıldığı görülmektedir. Tarımsal üretimin hem grabende hem Kuseyr Platosunda hem de kıyı ovalarında yapılması tarımsal çeşitliliği ortaya çıkarmış ve bu çeşitliliğin yemeklerde kullanılması yemek kültürüne katkı sağlamıştır. Hatay'ın can damarı olan Asi Nehrinin tarımsal üretim üzerindeki etkisi Akdeniz'den elde edilen balıkların yemek kültürüne katkı sağlaması hidrografik özelliklerin yemek kültürü üzerindeki etkisini ortaya çıkarmaktadır. Gelenek ve göreneklerin yemek kültürünün oluşumunda ve korunmasında etkili olduğu görülmektedir. İnsanların geleneklerini yaşatma isteği yemeklere de yansımakta bazı yemekler yüzyıllardır yapılaş tekniği ve tadını aynı şekilde korumaktadır. Bazı günlük yemekler inançların etkisiyle dini bayramlarda da tüketilmekte bu yemekler bayramlarla anılmaktadır.

Hatay yöresi farklı etnik ve dinsel toplulukların hoşgörü içinde bir arada yaşadığı ender yerlerden biridir. Bir arada yaşama kültürü yemeğe de yansımış ve insanlar komşularının etnik kökenine ve dinine bakmadan onların yaptığı yemekleri özümsemiştir. Bölgede yaşayan bütün etnik topluluklar 'Hataylılık' kavramı etrafında toplanmış ve burada ki zengin yemek kültürünü sahiplenmiştir. Örneğin İçli köftenin bir türü olan Rahip köftesi bütün etnik topluluklar tarafından severek yapılan bir yemektir. Künefe aynı şekilde Hatay'da doğup büyümüş herkesin tatlı olarak tercihlerinin arasında ilk sırada gelmektedir.

Bu coğrafyada yaşayan her topluluk Hatay yemek kültürü etrafında toplanmış ve buraya kendi değerleri ve kültürüyle zenginlik katmıştır. Temel ihtiyacımız olan yemeğin bölgenin zengin coğrafi şartları sayesinde insanlar ve kültürleri ne kadar çok etkilediği görülmektedir.

Hatay yemekleri günlük yemekler, tören ve özel gün yemekleri, mezeler ve tatlılar olarak sınıflandırılabilir. Hatay ili yemek kültürü ile ilgili yapılan SWOT analizinden aşağıdaki sonuçlar elde edilmiştir.

**Güçlü yönleri;**

- Flora ve faunası ile ekoturizm açısından önemli bir potansiyele sahip olması
- Anadolu Akdeniz ve Mezopotamya arasında bir köprü konumunda olması
- Güçlü bir kültürel bağın bulunması.
- Mevcut durumda Unesco Gastronomi şehri ilan edilmiş olması
- Yemek çeşitliliğinin her damak tadına hitap edebilmesi
- Etnik ve kültürel çeşitliliğin bulunması
- Verimli tarım alanlarının bulunması
- Gelenek ve göreneklere bağlılık
- Yemek kültürünü yaşatmak için insanların istekli olması

**Zayıf yönleri;**

- Hala deniz ürünlerinden ve ticaretinden tam manasıyla faydalanamaması
- Bazı etnik toplulukların göç etmesi sonucu yapılan bazı yemeklerin unutulması.
- Yemek kültürünü tanıtabilecek faaliyetlerin çok zayıftır.
- Yemek kültürünü yaşatacak çalışmaların az olması

**Fırsatlar;**

- Hala keşfedilmeyi bekleyen ve yaşatılması gereken birçok yemeğin bulunması
- Turizmle beraber yemek kültürünün tanıtım potansiyelinin büyük olması
- Akdeniz'den çıkarılan su ürünlerinin yemek kültürüne tam anlamıyla kazandırılmamış olması
- Sığınmacıların gelmesiyle yemek kültürlerinin de keşfedilmesi
- Devletin turizm ve gastronomi projelerini desteklemesi

**Tehditler;**

- Ortadoğu ülkelerinde yaşanan krizlerden doğrudan etkilenmesi (Suriye iç savaşı)

-Modernleşmeyle fast food yemeklerin Hatay yemek kültürünün yapısını bozabileceği

-Eski yemekleri bilen yaşlı nüfustan geleneksel yemekler ile ilgili tariflerin alınarak yeterince yazılı hale getirilmemiş olması

-Orman yangını ve anız yakılması sonucu birçok doğal bitki örtüsünün yok olması

-Yeni neslin kendi kültürleri yerine popüler kültürü öğrenme çabası gibi tehditler bulunmaktadır.

Elde edilen veriler sonucunda bazı yemeklerle ilgili bir sınıflandırma yapılmıştır.

Tablo 6: Bazı Hatay yemeklerinin sınıflandırması

Yemekler	Et yemeği veya etli yemek	Sebze yemeği	Süt Ürünü yemeği	Tahıl yemeği	Baklagil yemeği	Mahalli	Göçle gelen
Tepsi Kebabı	Evet					Evet	
Kağıt kebabı	Evet					Evet	
Oruk	Evet					Evet	Evet
Katıklı				Evet		Evet	
Firikli aş				Evet		Evet	
Şıhlı Mahşi	Evet	Evet				Evet	Evet
Mortadella	Evet						Evet
Hrise	Evet			Evet		Evet	
Humus					Evet		
Babağannuç		Evet					
Sürk			Evet			Evet	
Künefe			Evet			Evet	

Hatay'ı ziyaret eden turist sayısı her geçen gün artmaktadır. Yerli ve yabancı tüm ziyaretçiler bölge kültürüne ilgi duymakta bölgenin eşsiz yöresel yiyecek ve

içeceklerine ilgi göstermekte, bu lezzetleri tatmakta ve çeşitli etkinliklere katılım sağlamaktadırlar. Sosyal ihtiyaç ve kültürel ilginin simgesi olan gastronomik zenginlik, yerel yönetimin yerel gıda üreticileri ve satıcılarıyla birlikte çalışmasını gerektirmektedir. Yerel yemekler yapan restoranların açılması teşvik edilmelidir. Antakya ilçesinde açılan Hatay gastronomi evi benzeri restoranlar diğer ilçelerde kamu ya da özel sektör teşvikiyle açılmalıdır. Ancak unutulmamalıdır ki yöresel yemeklerin turizm amaçlı sunulma amacı iyi olsa da yöresel ürünlerin turistler için yeniden yorumlanması ve yeni ürün üretme çabası yemeklerin özgünlüğünü kaybetmesine sebep olabilmektedir. Yöresel yemeklerin yapıldığı restoranların yörede bulunan ve fazlaca turist çeken tarihi ve doğal güzelliklerin etrafına yapılması teşvik edilebilir. Bölgeye özgü olan Tepsi kebabı, Sasio, Belen tava gibi yemekler, Zahter gibi bitkiler için coğrafi işaret çalışmaları yapılmalı ve bölgeye özgü ürünlerin bu işaretleri almaya hak kazanması sağlanmalıdır.

Gastronomik değeri olan ürünler sunan işletmeler de dâhil olmak üzere Akdenize bakan Arsuz ve Samandağ ilçelerinde Amanos dağları yamaçlarında gastronomik bir yürüyüş rotası oluşturulmalıdır. Gıda işleme tesisleri, üretim tesisleri, fabrikalar, restoranlar, çiftlikler, bağ ve bahçeler, yiyecek dükkânları, satış noktaları ve müzeler bu konuda yardımcı olabilecek işletmeler arasındadır. Gastronomi turizmi rotalarının amacı, turistik bölgeyi ziyarete gelen turistlere bu bölgede toplu olarak bulabilecekleri yiyecek ve içecekler, gastronomik diğer ürünler ve gastronomik faaliyetler hakkında tek bir kaynakta bilgi bulmalarını sağlamaktır. Bölgenin yemek kültürlerini yansıtan ve tanıtmaya odaklanan yemek pişirmek için organize turlar, restoranlarda akşam yemeği için organize turlar ve gıda üreticilerini ziyaret etmek için organize turlar düzenlenebilir. Yöresel kültüre özgü yiyecek ve içecekleri oluşturan tarım ürünlerinin üretildiği özel/doğal alan ve tesisleri gezmek, ürünlerin tadına bakmak, tarımsal faaliyetleri izlemek veya "kendin pişir kendin ye" etkinlikleri organize edilebilir. Hatay yemek kültürü kendini kanıtlamış bir kültürdür. Bu kültürü yaşatmak bütün toplumun görevidir.

## KAYNAKÇA

Açıcı, Y. (2008). *Hatay ilinin sosyo ekonomik yapısı ve gelişme potansiyeli* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Adana.

Akın, G., Özkoçak, V. & Gültekin, T. (2015). *Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi*. Ankara: Nobel Yayınevi.

Aliğaoğlu, A. ve Uğur, A. (2010). *Şehir coğrafyası*, Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.

Arıhan, S. (2012). *Antik Çağda Beslenme, Beslenme Antropolojisi-I*, 160, *Beslenme ve Diyetetik Dizisi*: 03, (ss. 45-78). Ankara:Hatipoğlu Yayınları.

Arslantaş, F.(2020). *Adana yemek kültürü* (Yüksek Lisans Tezi). Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Denizli.

Atalay, B. (1985). *Divanü Lüğatı-it-Türk Tercümesi*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.

Atalay, İ. (2012a). *Genel fizikî coğrafya* (7. Baskı). İzmir: Meta Basım.

Atalay, İ. (1997). *Türkiye bölgesel coğrafyası*. İstanbul: İnkılap Kitapevi.

Ateş, Ş., Keçer, M., Osmançelebioğlu, R. ve Kahraman, S. (2004). *Antakya (Hatay) il merkezi ve çevresinin yerbilim verileri*. Ankara: MTA. Enst. Jeoloji Etütleri Dairesi Derleme Raporu No: 10717.

Avcı, M. (1993). Türkiye'nin flora bölgeleri ve "Anadolu diagonali" ne coğrafi bir yaklaşım. *Türk Coğrafya Dergisi* , (28), 225-248.

Ay, Ş. & Şahin, K. (2014). Eski yakındoğu'da yemek simgeselliği üzerine bir değerlendirme. *Tarihin Peşinde – Uluslararası Tarih ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (12), 20-27.

Arıkan, D. (2012). *Türk Mutfak Kültürü*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Aytaç, A.S. (2010). *Amanos dağlarının orta kesiminin doğal ortam, sosyo-ekonomik faaliyetler, koruma kriterleri ve çevre eğitimi açısından değerlendirilmesi* (Doktora tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: İzmir.

Babat, D., Gokce, F., Kocabozdogan, K. (2016). Hatay'da farklı bir lezzet: Kabak tatlısı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Özel sayı 1), 77-85.

Beardsworth, A., Keil, T. (2011). *Yemek Sosyolojisi. Yemek ve Toplum çalışmasına bir davet*, (Çev. Abdülbaki DEDE), Ankara: Phoenix Yayınları.

Bellwood, Peter, (2008). *First farmers (The origins of agricultural societies)*. Blackwell Publishing, USA.

Beşirli H. (2021). *Yemek sosyolojisi, Yiyeceklere ve mutfığa sosyolojik bakış*. Ankara: Phoenix Yayınevi.

Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 87, 159-169.

Bucak, T., Taşpınar, O. (2014). Türk mutfığında deniz kültürünün yeri ve önemi. *International Journal of Human Sciences*, 11(1): 551-568.

Budak, S. (2008). *Antakya Mutfığı*. Hatay: Antakya Rotary Kulübü.

Budak, S. (2021). Halep mutfığında Antakya yemekleri. *Hatay Mutfak Kültürü Antakya Gastronomi Derneği Aylık Bülteni*, (11), 7-8.

Cengiz, D. (2012). *Hatay'dan Suudi Arabistan'a olan göçler: Samandağ ilçesi örneği* (Yüksek lisans tezi). Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Hatay.

Cengiz, K. (2016). *Bir yerli olmak: anlatılanlar ve imgeler üzerinden Antakyalılık* (Doktora tezi). Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Ankara.

Dalby, A. ve Grainger, S. (2001). *Antik çağ yemekleri ve yemek kültürü*, İstanbul: Homer Kitabevi.

- Diker, O. ve ark. (2023). *Gastro coğrafya*, İstanbul: Detay Yayıncılık.
- Dinç, Y.(2015). *Antakya (Hatay) şehir coğrafyası* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Hatay.
- Direk, M. (2012). *Tarım tarihi ve Deontoloji*. Konya: Eğitim Yayınevi.
- Doğan, M. ve Vardar, S. (2010). Tire'nin jeomorfolojisi ve arazi kullanımına etkisi. *Ulusal Tire Sempozyumu Bildiriler Kitabı*,(s.17-31). İzmir: Ege Üniversitesi.
- Doğdubay, M., Temizkan, S.P. (2019). Toplumsal dönüşüm içinde gastronomi, Ed. C.Avcıkurt ve M. Sarıoğlan(Ed), *Gastronomi olgusuna Sosyolojik bakış* (s.17-30). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Doğruel, F. (2005). *Hatay'da çok etnili ortak yaşam kültürü "İnsanîyetleri benzer"*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Downey, G. (1961). *A History of Antioch in Syria (From Seleucus to the Arab Conquest)*. Princeton :New Jersey Princeton University Press.
- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü, *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Eken, G. ve ark. (2000). Türkiye'nin biyolojik çeşitlilik atlası-zengin ve yoksul. *Yeşil Atlas Dergisi*, 3, 22-34.
- Emiroğlu, K. (2013). *Gündelik Hayatımızın Tarihi*. İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.
- Eren, S., & Özdemir, B. (2020). Alan çalışmaları ve eğitimlerinde etkileşimli yaklaşım. Sosyoloji ve coğrafya ilişkisi. *Gazi Eğitim Bilimleri Dergisi*, 6(1), 93-110.
- Erdoğan, Eralp. (2010). *Türkiye Selçukluları mutfağı* (Yüksek Lisans Tezi). Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Ankara.

Gökbel Müjde, F. & Avcı, M. (2022). Geçmişten günümüze Anadolu coğrafyasında toprak tandırların kullanımı, *International Academic Social Resources Journal*, 7, 1785- 1791.

Girgin, G. K. & Uzun, A. (2022). Balıkesir’de beslenme alışkanlıklarını etkileyen faktörlerin ve algıların incelenmesi. *International Journal of Geography and Geography Education (IGGE)*, 45, 219-238.

Göçmez, E. (2008). *Afganistan’dan gelen göçmen Özbekler’in sosyo-kültürel ve dini hayatları üzerine sosyolojik bir araştırma; Hatay İli Ovakent Beldesi Örneği* (Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi S.B.E. Felsefe ve Din Bilimleri ABD Din Sosyolojisi Bilim Dalı: Konya.

Gökhan, İ. (2012). Türkiye Selçukluları ile Kilikya Ermenileri arasındaki siyasi ilişkiler. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 1 (2) , 70-108.

Güner, A. ve ark., (2000). Flora Of Turkey and the East Aegean islands. *Supplement 2, Vol. XI. Edinburgh Univ. Press.* (2), 665-666.

Gürhan, N. (2017). Yemek ve Din: Yemeğin dini simgesel anlamları üzerine bir inceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*. 6 (2) , 1204-1223.

Gürsoy D.(2014). *Deniz Gürsoy’un gastronomi tarihi*, İstanbul: Oğlak yayıncılık.

Hancıoğlu, H. (2016). Gelenek üzerine. *Littera Turca Journal of Turkish Language and Literature*, 2 (1) , 1-14.

Hatemi, H. (1996). *Beslenme İle Kültür İlişkisi: Sanat Dünyamız*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Haviland, William (2002). *Kültürel Antropoloji*. Çev. Hüsamettin İnanç, Seda Çiftçi, İstanbul: Kaktüs Yayınları.

İrepoğlu, G. (2013). Katılımcı gözünden: Tarih üzeri yemek. Ed. A. Avcı, S. Erkoç ve E. Otman, *Yemekte tarih var yemek kültürü ve tarihçiliği*, ss. 1-11, 1. baskı. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Kadığolu Çevik, N. (1997). Türk mutfağının Akdeniz mutfak kültürünün genel özellikleri yönünden değerlendirilmesinin önemi. *V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi*, (s. 194-199). Adana: Çukurova Üniversitesi.

Karaimamoğlu, T. (2019). Orta çağ Avrupa mutfak kültüründe tahıl, balık ve sütün yeri. *Turkish Studies-Historical Analysis*, 14(3), 607–625.

Karabacak, V. (2007). *Ölü Deniz fay zonu kuzey kesiminin Kuvaterner aktivitesi* (Basılmamış Doktora Tezi). Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Jeoloji Mühendisliği Anabilim Dalı: Eskişehir.

Karataş, A. (2010). *Hatay ilinin su potansiyeli ve sürdürülebilir yönetimi*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Hatay.

Kaya, F. (2017). Coğrafi potansiyelleri temelinde Türkiye jeopolitiği ve dünya siyasetindeki yeri. *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3 (2) , 1-14.

Kaypak, Ş. (2010). Antakya'nın kent kimliği açısından irdelenmesi. *Mustafa Kemal Üniversitedi Sosyal Bilimler Üniversitesi Dergisi*,7(14), 373-392.

Kılıç, S.(2011). *İlahi dinlerde yiyecek ve içecekler*. Ankara: Seçkin Yayıncılık,

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler, *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), 192-210.

Koku, S. (2006). *Kültür değişimlerinde alan araştırması olarak, Antakya-Vakıflı Köyü'nün sosyal antropolojik açıdan incelenmesi* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Ankara.

Korkmaz, H. & Fakı, G. (2009). Kuseyr platosu'nun iklim özellikleri/The climatic features of the Kuseyr plateau. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* , 6 (12) , 324-350.

Korkmaz, H., Çetin, B., Ege, İ., Karataş, A., Bom, A., Özşahin, E., (2011). Hatay İl Yıllığı. Hatay: Pozitif Matba.

McIntosh, Alex (1996). *Sociologies of food and nutrition*, New York: Plenum Press.

Oflazoğlu, S. (2017). *Antakya Arap Yahudileri ve göç süreçleri: Leh leha. asi gülüşüm: Ah güzel Antakya*. İstanbul: İletişim Yayınları.

Outram, A. K. (2008). Avcı toplayıcı insanlar ve ilk çiftçilerin tarih öncesinde damak tadının evrimi. Ed. P. Freedman, Çev. N. Elhüseyni, *Yemek Damak Tadının Tarihi*, ss. 35-61, 1. Baskı. , İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Ömeroğlu, C. (2006). *Antakya kentinin özgünlüğü ve günümüz koruma sorunlarının Antakya kentsel sit alanında irdelenmesi* (Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü: Ankara.

Onur, N. (2021). Gastronomi turizmi ve Hatay lezzet rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi* , 3 (2) , 150-162.

Över, S., Özden, S. ve Ünlügenç, U. C. (2001). Hatay bölgesinde etkin gerilme durumları. *Hacettepe Üniversitesi Yerbilimleri Uygulama ve Araştırma Merkezi Bülteni*, Yerbilimleri, 23, 1–14.

Özgüç, N. (2007). *Turizm Coğrafyası (Özellikler ve Bölgeler)*. İstanbul: Çantay Kitapevi.

Özşahin, E., Özder A. (2011). Antakya şehri ve Jeomorfolojik birimler arasındaki ilişkinin zamansal değişimi (HATAY). Ed. Deniz Ekinci. *Fiziki Coğrafya Araştırmaları; Sistemik ve Bölgesel*, No: 5, ss. 657-680. İstanbul: Türk Coğrafya Kurumu Yayınları.

Özşahin, E. Özder, A.(2010). Antakya’da yer seçiminin Jeomorfolojik özellikler ve doğal risk açısından değerlendirilmesi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* , 13 (23) , 1-16 .

Özşavlı, H. (2017). Türkiye’den son toplu Ermeni göçü: Sancak Ermenilerinin Lübnan’a taşınması 1938-1939 . *Belleten* , 81 (290) , 243-276 .

Öztemir, F., Necioğlu, A. ve Bağcı, G. (2000). Antakya ve çevresinin depremselliği ve odak mekanizması çözümleri. *Tmmob jeofizik mühendisleri odası. Jeofizik*, 14 (1-2), 87-102.

Pehlivanlı, H., Sarıнай, Y. Ve Yıldırım, H. (2001). *Türk dış politikasında Hatay (1918-1939)*, Ankara: Avrasya Stratejik Araştırmalar Merkezi Yayınları.

Reimertz, S. (2003). *Çayın kültür tarihi*, Çev. Mustafa Tüzel. Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.

Sahillioğlu, H. (1991). *Antakya*. Türk Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, Cilt: 3, s.228-232. İstanbul: Türk Diyanet Vakfı Yayınları.

Sahlins, M. (2010). *Taş Devri Ekonomisi*, Çev. Taylan Doğan, Şirin Özgün, İstanbul: Bgst Yayınları,

Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun son döneminde İstanbul ve Osmanlı saray mutfak kültürü, Ed: A. Bilgin,. Ö. Samancı, *Türk Mutfağı*, (ss.199- 219). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Samancı, Ö. (2016). Cumhuriyet döneminde Türk mutfak kültürü, Ed. A. Dünder Arıkan. *Türk Mutfak Kültürü*. (ss.86-106). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Seyirci, M. (1996). Batı Akdeniz’de Yörükler. *I. Akdeniz Yöresi Türk toplulukları sosyo-kültürel yapısı (Yörükler) sempozyumu* bildirileri içinde, s(.191-202). Ankara: K.B. Yayınları.

- Sürücüoğlu, M. S., Özçelik, A., Ö, (2008). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. 38. *İcanas kongresi* içinde (s.1289-1310). Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- Tanrıverdi, M. (2013). *Çok kültürlü bir geleneğin mutfağı: Antakya mutfağı* İstanbul:Gezegen Basımevi.
- Taş, S. S., & Taş, S. (2017). Doğu Karadeniz bölgesi gastronomik unsurlarının gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *DOKAP Bölgesi Uluslararası Turizm Sempozyumu* İçinde (s.1-9). Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi.
- Teyin, G. (2020). Kültürel bir miras; tören keşkeği geleneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(2), 313-321.
- Toklu, S. (2020). *Karaman ilinin yöresel mutfağının kültürel kimlik bağlamında incelenmesi ve turizme kazandırılması* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Konya.
- Toprak, V., Rojay, B., Heimann, A., (2002). Hatay grabeninin Neotektonik evrimi ve Ölü-deniz fay kuşağı ile ilişkisi, Proje No: YDA - BAG-391, Ankara.
- Türk, H. & Şahin, K. (2004). Antakya geleneksel yemek kültürü. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 1 (2): 115-132.
- Türker, S. (2020). Helal ve güvenilir gıda. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 2, 85-97.
- Uhri, A. (2016). *Anadolu mutfak kültürünün kökenleri*. İstanbul: Ege Yayınları.
- Usta, S. (2017). *Bulancak (Giresun) yöresinde yemek kültürünün doğal çevre ile ilişkisi* (Yüksek Lisans Tezi). Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Samsun.

Yazoğlu, R. & İmamoğlu, T. (2009). Hatay ve y6resindeki dinsel 7eşitlilik ve hoşg6r6 ortamının felsefi bir tahlili. *Atat6rk 6niversitesi İlahiyat Fak6ltesi Dergisi* , 0 (32) , 1-9.

Yılmaz, Y. (1984). Amanos Dağları'nın Jeolojisi (Cilt: 1-4), T.P.A.O. Rap. No:1920 (Yayımlanmamış), Ankara.

### **İnternet kaynakları**

<https://www.unesco.org.tr/Pages/519/129/>) 14.04.2023

<https://hatay.tarimorman.gov.tr/Belgeler/Sol%20Men%C3%BC/2021%20YIL%20FAAL%C4%B0YET%20RAPORU.pdf> (10.03.2023)

<https://www.iienstitu.com/blog/toplumsal-yapi-nedir>(10.03.2023)

<https://portakalagaci.com/2004/05/sipsi-paste.html> (17.09.2023)

<https://zendunyasi.wordpress.com/tag/gaya-kon-avramila> (17.09.2023)

<https://www.hataymutfagirehberi.com> (18.09.2023)

### **Kaynak Kişiler**

G 1 Fatma DOĞAN	İlkokul Mezunu,	52 Yaşında
G 2 Nesrin TURUNÇ	İlkokul Mezunu,	42 Yaşında
G 3 Atıf RESMİ	İlkokul	44 Yaşında
G 4 Mustafa CİRNOOĞLU	İlkokul	56 Yaşında
G 5 Hayrettin GARİP	Ortaokul	31 Yaşında
G 6 Zeliha KOKU	Okuma yazma yok	59 Yaşında
G 7 Berç KARTUN	Lise	61 Yaşında
G 8 Ali KOKU	İlkokul	63 Yaşında
G 9 İbrahim KÖSE	Lisans	33 Yaşında
G 10 Sevda UÇAR	Ortaokul	37 Yaşında
G 11 Derviş AYDIN	Ortaokul	36 Yaşında
G 12 Ali DOĞRU	İlkokul	65 Yaşında
G 13 Özlem AVCI	Lisans	34 Yaşında
G 14 Tuna YEŞİLLİ	Yüksek Lisans	42 Yaşında
G 15 Süheyl BUDAK	Lisans	66 Yaşında
G 16 Bereket Kurt	Ortaokul	55 Yaşında
G 17 Şaul CÜNEDİOĞLU	Lisans	72 Yaşında
G 18 Lale KOKU UÇAR	Lisans	30 Yaşında
G 19 Erman COŞAR	Ortaokul	33 Yaşında
G 20 Mehmet ATAY	Önlisans	55 Yaşında