



ANTAKYA KENTİNİN YEMEK KÜLTÜRÜNE BAKIŞI *

View at Food Culture of Antakya City

Doç. Dr. Şafak KAYPAK

Mustafa Kemal Üniversitesi, İİBF, Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi Bölümü, skaypak@gmail.com
Armağan UÇAR

MKÜ, Siyaset Bilimi ve Kamu Bölümü Yüksek Lisans Programı, armağan0931@hotmail.com

Kaypak, Ş. & Uçar, A. (2018). Antakya Kentinin Yemek Kültürüne Bakışı, International Journal of Academic Value Studies, Vol: , Issue: pp:190-202 (ISSN:2149-8598)

ARTICLE INFO

Article History

Makale Geliş Tarihi

Article Arrival Date

19/12/2017

Makale Yayın Kabul Tarihi

The Published Date

13/01/2018

Anahtar Kelimeler

Antakya, Kent, Yemek,
Kültür, Yemek Kültürü.

Keywords

Antakya, City, Food, Culture,
Food Culture.

ÖZ

Bu çalışma, Antakya kentinin yemek kültürüne bakışını incelemeyi amaçlamaktadır. İnsan organik bir canlıdır. Hayatta kalmasını besin alması sağlar; yaşamını sürdürebilmesi için yemek yemesi gerekir. İnsanların acıkması ve açlığını gidermek için yemek yemesi genel bir biyokimyasal olay iken, bu açlığı giderme şekli antropolojik ve kültürel bir olgudur. Kültür, insanın kendi için ürettiği yapay bir çevre faktörüdür. Maddi ve manevi yapısıyla bir yaşam biçimi oluşturur ve davranışlarımıza yön verir. Yemek; törenler, dinsel merasimler, düğünler, eğlenceler, ölümler, festivaller ve pek çok sosyolojik davranışın temel olgularından birisi olması nedeniyle, birçok farklı anlam yüklenerek kültürel alana taşınmaktadır. Bu anlamda, günümüzün toplumsal yapılarını yansıtmaktadır. Bunların yanı sıra, yenilen ve içilen şeylerden haz alma ve etkilenmeler konusunda yine her kültürün farklı bir yaklaşım tarzı bulunabilmektedir. Bir toplumda yenilmeyen bir gıda maddesi başka bir toplumda en önemli ağız tadı örneği olabilmektedir. Bu bağlamda, Antakya, yemek kültürü açısından kendine özgü özelliklere sahiptir ve bu kentte yemek gerçek anlamda yaşamı belirlemektedir.

ABSTRACT

This study aims to examine the view of Antakya city's food culture. Human is an organic creature and needs food to survive. While eating food to resolve hunger is a general biochemical event, elimination of this hunger is an anthropological and cultural phenomenon. Culture is an artificial environmental factor that people produce for themselves. It forms a way of life with its material and spiritual structure and it directs our behaviors. Since food is one of main features of ceremonies, religious ceremonies, weddings, entertainments, deaths, festivals and many sociological behaviors, it can be carried over to the cultural sphere with many different meanings. So it reflects the social structures of today. In addition to these, each culture can have a different approach in terms of enjoying and being affected from the things being eaten. A food not eaten in one society may be the most important example of mouth taste in another. In this context, Antakya has its own characteristics in terms of food culture and in this city food determines life in real sense.

1. GİRİŞ

İnsan canlı bir varlıktır. Doğar, beslenir, büyür, yaşlanır ve ölür. Biyolojik yanı sıra yemekle doğrudan ilgilidir. Yaşamını sürdürebilmesi, doğadaki diğer canlılar gibi besin almasını gerektirmektedir. Yeme işinin yapılaş şekli toplumlara göre farklılaşabilmektedir. Yemek, bireysel ve toplumsal yönleriyle kültürel bir unsurdur; kültürel alana birçok farklı anlam ve sosyolojik özellik yüklenerek yansımaktadır. İnsan, sosyal yönüyle yaşadığı kültürün yeme anlayışına sahiptir. Fiziksel ve kültürel coğrafya yemek kültürünü etkilemektedir. Yaşam şeklindeki değişim ve dönüşüm, yemek kültürünün de farklılaşması nedeni olarak açıklanmaktadır. Bir toplum içerisinde yaşayan insanların inanç, kültür, yaşayış biçimleri ve değerleri bakımından birbirlerine benzer özelliklerinin olması, o topluma aidiyet duygusu oluşturmaktadır. Yaşadıkları coğrafyadan yiyip içtiklerine, ten renginden dini inançlarına kadar oluşan belirleyici özellikler, bireylere toplumsal bir kimlik kazandırmaktadır.

Tarih boyunca kent, kültür ve uygarlık kavramlarıyla yan yana yer almıştır. Kenti belirleyici özelliklerden biri de beslenme kültürüdür. Beslenme ihtiyacı, yaşamı belirleyen önemli bir ihtiyaçtır.

* Bu çalışma 26-28 Ekim 2017 tarihleri arasında K.Maraş'ta düzenlenen III. Uluslararası Sosyal Bilimler Sempozyumu sunulan çalışmadan genişletilerek hazırlanmıştır.

Zira nüfusun toplandığı kentlerde ilk ortaya çıkan yerlerden biri olan pazarlar, gıda maddelerinin alınıp satıldığı yerler olmuştur. Bu doğrultuda, Antakya, çokkültürlü, kozmopolit yapısı ile Anadolu'daki diğer kentlerden farklıdır. Etnik kökenleri, dinleri birbirinden farklı birçok topluluk çok uzun bir zaman boyunca bir arada yaşamayı öğrenmiştir. Tarihte birçok kadim uygarlığa ev sahipliği yapmış 'Doğunun Kraliçesi'nde toplumun yemeğe bakışı ile turizm; tarih ve kültürden ziyade bu alana yönelmiş, yemek Antakya'nın belirleyici özelliği, kenttin kimliği haline gelmiştir. Misafirperverlik, iyi ağırlamak ile bir bütündür. Halkın yemek konusunda sergilediği içselleştirici tutum nedeniyle yaşamak için yemek, yemek için yaşamaya dönüşmüştür. Yemek, statü ve zenginlik göstergesi olarak kullanılabilirdiği gibi, yeni katılanlar için sosyalleşme engeli de oluşturabilmektedir.

Ülkemizde, bölgeler arasında farklı yemek türlerini bulmak mümkündür. Her yörede mutfak yapısı, yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, yemek yapımında kullanılan araç-gereçler farklı özellikler gösterebilmektedir. Yaşanılan yerin iklimi, yetiştirilen sebze ve meyveler, o bölgenin mutfak kültürünü ve çeşit zenginliğini etkilemektedir. Bu bağlamda, Antakya kentinin yemek kültüründen bahsederken; besinlerin temini, tüketime uygun hale getirilmesi ve tüketim süreci davranışları değil, kentte toplumun bu davranışlara bakışı üzerinde durulacaktır. Çalışmada, Antik kent Antiocheia'dan bugüne kentin yemeğe bakışı irdelenmeye çalışılacaktır. Yemeğin yanında, kaliteli yaşam için gerekli diğer bir ihtiyacın, yaşam kalitesi yüksek bir kent olması gerektiği de göz ardı edilmemelidir.

2. KENT VE KÜLTÜR KAVRAMLARININ TANIMI VE ANLAMI

İnsan, sosyal bir varlıktır. Topluluk halinde olma, insan için yaşamı daha güvenli, doyumlu ve anlamlı kılmak için zorunluluk olmuştur. Toplum, gelişigüzel bir araya gelmiş insanların değil; gerek fizyolojik, gerekse ruhsal nedenlerle bir araya gelen ya da birlikte yaşamak zorunda olan insanların oluşturduğu bir yapıdır (Beşirli, 2012:35). Toplum oluşturan insanlar, besin arkasında oradan oraya göçmeyi bırakıp bir yere yerleşip oturmuşlar ve toprağı ekip biçmeye başlamışlardır.

İnsanlığın uygarlığa doğru attığı ilk adım yerleşme olmuştur; köyler ortaya çıkmış ve insanoğlu doğanın içinde kendi kültürünü oluşturmuştur. Ama tarım icat edilmedikçe kentler de olmazdı. Kent, ancak tarım yapmayan bir sosyal grubu besleyecek kadar yüksek miktarda besin üretilmesi ile mümkün olmuştur. Büyüklük, nüfus yoğunluğu da kent için önemli olsa da; bir yerleşimin kent kavramına uygun görülebilmesi için ana ölçüt, karmaşık ve çok yönlü bir işbölümünün olmasıdır. "Kent", toplumun, yerleşme, barınma, gidiş-geliş, çalışma, dinlenme, eğlenme gibi gereksinmelerinin karşılandığı, pek az kimsenin tarımsal uğraşlarda bulunduğu, yoğun nüfuslu ve küçük komşuluk birimlerinden oluşan yerleşme birimidir (Keleş, 1998:75). Kentsel yerleşmelerin yerine getirdiği işlevlerin sayısı ve karmaşıklığı kenti köyden farklı kılmaktadır. Kırsal kesim, kentin karşıtı olarak, nüfusun büyük kısmının tarımla uğraştığı yerleşim birimleridir (Kaypak, 2010:377).

Kenti kent yapan, tarım dışı faaliyetlerin esas olduğu bir ekonomi ve buna bağlı karmaşık sosyal ilişkilerin varlığıdır (Demirağ, 2012:45). Kentler, ekonomiye hizmet sektörünün hakim olduğu, toplumsal ilişkiler, kültürel alanlar, nüfus yoğunluğu gibi birçok yönden kendine özgü bir gelişmişliğe sahip olan yaşam birimleridir (Kaypak, 2013:342). Kent yerleşiminde, üretim, dağıtım ve kontrol işlevleri toplanmış, belirli teknolojik gelişme seviyelerine göre büyüklük, heterojenlik ve bütünleşme düzeyleri oluşmuştur. "Kentleşme" ise, sanayileşme ve ekonomik gelişmeye koşut olarak kent sayısının artması ve kentlerin büyümesi sonucunu doğuran, toplum yapısında artan oranda örgütlenme, işbölümü ve uzlaşma yaratan bir nüfus birikim süreci olarak tanımlanır (Keleş, 1998:78). Kentleşme süreçsel bir devinimdir; bir toplumun ekonomik ve toplumsal yapısındaki değişimlerden doğar. Sanayileşme, ekonomik büyüme ve gelişme ile birlikte toplumsal değişim sürecini meydana getirmektedir. Batıda, Sanayi Devrimi'yle başlayan bu değişim, az gelişmiş ülkelerde farklı şekilde nüfus artışıyla gelişmiş ve en dinamik toplumsal süreçlerin başında yer almıştır.

Bir kent içinde sadece bazı etkinliklerin yapıldığı, hayatın sürdürüldüğü fiziksel bir yapılanma değildir. İki taraflı bir yaşam formudur. Kent, içinde yaşayan toplumun kente olumlu değerler yüklemesi, kente bağlanması ve bilinç geliştirmesiyle anlam kazanmaktadır. Kent bir yaşam formu ise, "kentlilik" aidiyet bilincidir. "Kent kültürü", kentte oluşmuş olan, kente özgü gelişen kültüre denmektedir (Kaypak, 2010:377). Kentleşme sürecinde, ne kadar insan dikkate alınmış ise, bir kent kültürü ve kentlilik bilincinin oluşması da o kadar sağlam temeller üzerine oturmuştur. Kent olgusu, modern bir çağrışım oluşturur; kentli, kentte yaşamak, kente ait hissetmek, kent sorunları ile ilgilenmek ve kente dair

düşüncelerini söylemeye başlamakla kimlik kazanır. Kentlilik bilincinin var olabilmesi, kent yaşamının gelişmesini içerir, insan unsurunun olmadığı bir kentleşmeden söz edilemez.

Kent, kültür ve uygarlığın doğduğu yerdir. Kentler yalnız başlarına var olmazlar, çevrelerindeki diğer yerleşmelerle etkileşim içerisindedirler. Kent, insanların buluştuğu, malların değiş tokuş edildiği ve fikirlerin yayıldığı bir ilişkiler ve kararlar merkezidir. Kentler kırdan gelen insanları dönüştürür. Bu dönüştürücülük, kentlerin ekonomik bir cazibe merkezi olması nedeni ile olduğu kadar, kültürel gelişmişlik nedeniyle de sağlanır (Akbaş, 2014:20). Bir yere yerleşmede ekonominin önemli bir etkisi vardır. Eskiden beri kentler, karmaşık ekonomik yapısı ile insanları kendi bünyesinde toplar. Ancak, ekonomi tek başına davranış kalıplarının değişimini etkileyemez. Birçok unsurun ortaklaşa gerçekleştiği kent, insanın hazır bulmadığı, kendi amaçlarına uygun olarak sonradan inşa ettiği yeni alandır. Kent yaşam biçimi kendi kültür kalıplarını doğurur, kente gelene aktarılır.

Her toplumun kendine özgü kültürü vardır. Kültür kavramı "bir yaşam biçimi" anlamıyla en geniş tanıma sosyolojik çerçevede ulaşmakta olup bir toplumun kendini normlarla ifade etme tarzıdır. İlk tanımlayanlardan Edward B. Tylor için kültür; bilgiyi, imanı, sanatı, ahlakı, örf ve adetleri, bireyin bağlı olduğu toplumun üyesi olmakla kazandığı alışkanlıkları ve bütün maharetleri içine alan karmaşık bir bütündür. Kültür =f (toplum, insan, muhteva, öğrenme) şeklinde formüle edilebilir (Güvenç, 1985:24-25; Asunakutlu ve Safran, 2004:34). İnsan, kültürü kendi için, kendi davranış kalıplarına yön vermek için oluşturmuştur. Bu bağlamda, toplumların gündelik deneyimlerini ortaya koyarken tutumları ve davranışlarının, kısaca yapıp ettiklerinin bir toplamı anlamına da gelmektedir. Kültür; toplumların ve o topluma ait bireylerin yedikleri, içtikleri, yazdıkları, okudukları, sevindikleri, sevdikleri ve öfke ve hasret duydukları tüm faktörleri içerir (Aktan ve Tutar, 2007). Eğlenceden cenaze törenlerine, yeme-içme alışkanlıklarından edebi eserler ortaya koymaya kadar topluma yön veren değerlerin tamamını kapsar (Talas, 2005:274). Kültür, herhangi bir sosyal birimin dış çevresine uyumunu sağlayan, gruba yeni girenlere düşünme, hissetme ve algılama biçimleri olarak aktarılan, maddi ve maddi olmayan yaşam biçimlerini etkileyen simgesel ifadelerdir (Asunakutlu ve Safran, 2004:35).

Kültür, topluma bir kimlik kazandırarak, dayanışma ve birlik duygusu vermekte, maddi ve manevi değerlerle toplumda düzeni sağlamaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2017). Kültür doğuştan ya da genetik özellik değildir. Kültürlenme süreci doğum ile başlayıp yaşam boyu devam eder. Davranış kalıplarının depolanmasıyla oluşur. Bireyler benimsedikleri kurallarla, duygu ve düşünce birliği oluşturarak ortaya çıkardıkları düşünce ve davranış kalıplarını kısaca kültürlerini, yeni doğan ya da dışarıdan katılanlara çeşitli şekillerde benimsetip kuşaktan kuşağa yaygınlaştırmaktadır (Işık, 2013:152). Toplumlar var oldukça kültür de var olacaktır. Kültürün temel dinamiklerini, soyut imajlar olarak din, inanç, değer, tutum ve algılamalar oluştururken; somut imajlar ise, kurumlar, festivaller, gelenekler, adetler gibi kültürün yapısal unsurları olarak düşünülebilir (Sağır, 2012:2675).

Kültürlerin özellikleri, ülkeler, aynı ülkenin kent ve köyleri, hatta aynı kentin değişik mahallelerinde oturanlar arasında bile farklılıklar taşıyabilir. Genelin yanında 'alt-kültür' oluşabilir. Yaşanılan yerin coğrafi koşulları, iklim şartları, ekonomisi, toplumsal yapısı, inandığı değerler ve kurallar gibi birçok etken, toplumsal grupları birbirlerinden farklı kılmaktadır. İnsan kendi kültürünü tarafsız olarak değerlendiremez. Kişinin etkin bir duygu ile kendi kültürünü daha üstün görmesi ve merkeze alması, diğer kültürleri kendi kültürüne göre değerlendirmesi 'Etnosentrik/taassup' bakış açısı olarak tanımlanmaktadır. Kendi kültürünü üstün görme, olumlu durumların yanı sıra olumsuz durumlara da sebep olabilmektedir. Sosyolojik olarak grupların oluşumunda, yeni katılan ya da dışarıdan gelen bireyin diğer üyeler ile arasında etkileşimi sağlaması için, aynı ortak amaç ve çıkarlara sahip olması ve belirlenen değer ve normları paylaşması kuralı vardır (tr.wikipedia.org, 2017). Bu görüş, toplumsal kültürün oluşumunda da etkili olmaktadır. Aynı kültürü, yani aynı düşünce biçimi, aynı normlar ve davranış biçimlerini benimseyenler gruba alınırken, diğerleri dışlanmaktadır.

3. ANTİK KENT: ASİ'NİN KENARINDAKİ ANTİOCHEİA

Antakya, Türkiye'nin sınır illerinden olan Hatay'ın merkez ilçelerinden biridir. Akdeniz Bölgesi'nde yer almaktadır. Doğusu ve güneyinde Suriye, kuzeydoğusunda Gaziantep, kuzey ve kuzey batısında Osmaniye ve Adana, batısında ise Akdeniz ile çevrilmiştir. Hatay ilinin yüzölçümü 5403 km²'dir; 35° 52' ile 37° 04' kuzey enlemleri, 35° 40' ile 36° 35' doğu boylamları arasında yer alır.

Antakya'da Akdeniz iklimi hüküm sürer. İlmin iklim kuşağındadır. Bazı senelerde ancak bir kaç gün kar yağar. Kışlar ılık ve bol yağışlı, yazlar sıcak ve kurak geçer. İklimi, suyu ve arazisi, hem büyükbaş,

hem de küçükbaş hayvan yetiştiriciliğine uygun bir zemin oluşturur. Verimli topraklarının bu yetiştiriciliğin gerektirdiği her türlü gıda üretimine uygun olması büyük önem taşır.

Toplumların kültürü sonradan edindiği ve kuşaktan kuşağa aktarıldığı göz önüne alındığında Antakya'nın tarihçesi daha da önem kazanmaktadır. Hatay ve çevresinde ilk insan faaliyetleri M.Ö. 3000 yıllarına uzanır. Büyük İskender'in komutanlarından Antigonos tarafından M.Ö. 307 yılında Antigoneia adıyla kurulmuştur. Antigonos'un ilk halkı Argiviler ve Haraçkidlerdir. M.Ö 300 yılında Antiocheia adıyla I. Seleukos tarafından Seleukos İmparatorluğu'nun yönetim merkezi yapılmıştır. Antakya'nın ilk sakinleri yerli Suriyeliler, Makedonlar, Atinalılar, Giritliler ve Kıbrıslılardır (Gündüz vd., 2013:128). Antakya'nın Roma ve Bizans İmparatorluğu yönetimine geçtiği M.Ö. 64- M.S. 636 yılları arasında nüfusu artmış, Doğu ile Batı Helenistik kültür senteziyle en önemli kültür merkezlerinden biri haline gelmiş 518 yılına kadar çok parlak dönem geçirmiştir (Pamir, 2011:23-25).

Ön Asya'nın Dünya üzerinde ekonomiyi yönlendiren iki önemli ticaret yolundan bir tanesi olan İpek Yolu ile Mısır-Babil ticaret yolu ve Fırat-Lübnan ticaret yolunun birleştiği ve batıya, Akdeniz'e yönlendiği noktada kurulmuş olması kenti ticaret merkezi haline getirmiştir (Pamir, 2011:23-25). Bu konuda İlkçağ'ın Antakya'sından, 'denizden, karadan önemli iki ticaret yolunun birleştiği ve Doğu Akdeniz limanları ile Mısır-Sina üzerinden gelen zenginliğin Anadolu'ya ulaştırdığı bir ticari merkez' olarak bahsedilmektedir (Cantay, 2000:132). Düzenlenen olimpiyatlar kent halkı ve tacirler için ticaret ve ekonomik hareketlilik demektir. Romalılar döneminde daha da gelişen kent, Roma eyaletinin de merkezi olmuştur. Antakya, sahip olduğu uzun asırlık tarihsel geçmişi boyunca Sümerler, Babiller, Persler, Grekler, Romalılar, Bizanslılar Selçuklular ve Osmanlılara ev sahipliği yapmış, 1918-1921 yıllarında Fransızların işgalinde kalmıştır (Antakya Ticaret ve Sanayi Odası, 2010).

Roma İmparatorluğu'nun en güçlü döneminde imparatorluğun üç büyük merkezinden biri olarak büyük önem ve itibar görmüştür. Bu nedenle, "Doğunun Kraliçesi" olarak anılmış olan Antik Çağ'ın büyük metropolü Antakya'nın kültürel yapısı, uzun geçmişi içinde, Doğu ve Batı kültürleri arasındaki etkileşim ile olgunlaşmış, zenginleşmiştir (Demir, 2000:205). Kent, Helenistik kültürün izlerini taşımaktadır. Roma İmparatoru Octavian döneminde olimpiyat oyunları Antakya'da başlatılmıştır. Bu dönemde Roma İmparatorluğu, diğer günlerden farklı olan bayram günlerinde halkı eğlendirmek için 'Colosseum' adlı büyük amfiteyatrolarda araba yarışları için 30.000 kişilik 'Maximus Circus' düzenleyen eğlenceler yapılmaktaydı. Dolayısıyla, halk finansmanı seçkin tabakadaki ileri gelenler ve hayırseverler tarafından sağlanan bu zamanlarda yiyip içip eğleniyordu (Gündüz vd., 2013:130).

Uygurlık geçmişi bu denli uzun olan Antakya, aynı zamanda üç semavi din olan Musevi, Hristiyan ve İslam kültürleri bakımından da oldukça zengin mirası olan bir kenttir (Antakya Ticaret ve Sanayi Odası, 2010). Hristiyanlık'ın çok tanrılı putperest Roma dünyasında kolayca yayılmasında Antakya'nın etnik yapısı etkili olmuş ve dinlerin buradan yayılmasını sağlamıştır. 'Yolların kesiştiği yerlerde kurulan kentler, kaleler hemen her dönemde önemli olmuştur' (Cantay, 2000:132). Bu zenginlik, kentin bugün sahip olduğu kültürel mirası oluşturan izler halinde kendini açık bir şekilde hissettirmektedir. Tarihi ve kültürel zenginlik, kentin turizm kenti olmasını sağlamıştır.

Ortaçağ'da ticaretin ekonomi üzerindeki etkisi düşünüldüğünde; 'yemek çeşitlerinin fazla oluşu kentin Ortadoğu'ya açılan yollar üzerinde bir kavşak görevi görmesine bağlıdır. Bir başka sebebi de, muhtemelen geçmişten bugüne kentte yer alan farklı kültürlerden ve dinlerden insanların bıraktığı izlerdir. Antakya yemek kültürünün zenginlik sebebini, yerli halktan kimileri 'İpek Yolu', kimileri de 'Baharat Yolu' üzerinde olmasına bağlamaktadır. Kimileri ise, Antakya'da kalan Fransızlardan etkilenmesi olarak açıklamaktadır. Buradan kent sakinlerinin de kültürlerin birbirlerine etkileri ve birbirleri üzerinde iz bırakması fikrini onayladığı anlaşılmaktadır (Cengiz, 2016:206). Kent bulunduğu yakın coğrafi konum itibarıyla, gayriihtiyari Ortadoğu mutfağı ile benzerlikler göstermekte, aynı zamanda Anadolu ile de birçok ortak yemek çeşitliliği ve geleneğini paylaşmaktadır.

4. YEMEK VE SOSYOLOJİK AÇIDAN ANLAMI

İnsan ihtiyaçları ve sahip olunan kaynaklar arasında denge kurulması hiçbir zaman kolay olmamıştır. İnsanın en önemli gereksinmesi varlığını sürdürmektir. Bu da beslenmek ile olur. Canlı varlıkların yaşaması, gelişmesi ve çalışması için gerekli sindirilmeye elverişli her çeşit maddeye *besin* denir. Gıda olarak da bilinir. Gıda, yiyecek ve içecek şeklindedir. Besin alma eylemine *beslenme* denmektedir. Yenilebilen şeylere yiyecek; yenmek için pişirilerek hazırlanmış olanlara *yemek* veya *aş* denmektedir.

Katı şeyler yeme yani yemek yeme, sıvı şeyler içme yani sıvı alma eylemi, canlı kalmak ve yaşamak için şarttır. Beslenme ihtiyacını, barınma ihtiyacı ve güvenlik ihtiyacı izlemektedir.

Canlıların sağlıklı varoluşlarının temelinde doğru beslenme vardır. Beslenme; büyüme, gelişme ve uzun yaşamak için gerekli besin öğelerini sağlayacak olan besinleri almayı ifade eder. 'Besin kaynakları', beslenme amacıyla kullandığımız tüm bitkisel ve hayvansal kaynaklarımızı oluşturur. Ancak, insanlar sadece beslenmezler. Çünkü diğer canlılar da karınlarını doyurur. İnsan olma vasfı, yalnızca karın doymayı reddeder. İnsan isteyerek, düşünerek ve seçerek yemek yer. Yemek hazırlanması ile yenilmesi arasında yaşanan uzun süreçte bireyin algısı çerçevesinde şekillenir. Bu algı kültür olgusudur. Bu süreçte en belirleyici faktör ise insandır (Şahin, 2016:6).

Yemek, eylem ve eylemin sonucu olmak üzere iki ayrı anlam taşımaktadır. İlk anlamı; karın doyurma, yiyeceğin ağızda çiğnenerek yutulması, yemek yeme eylemidir. Diğer anlamı ise, yenilmek, karın doyurmak için pişirilip hazırlanmış yiyeceğe verilen isimdir. Yaşamak için yemek yeme eylemini gerçekleştirmek gerekmektedir. Yemek, sınırsız ve sonsuz ihtiyaçtır. İnsanın biyolojik bir organizma olarak varlığını devam ettirebilsin diye ihtiyacı olan enerjinin sağlanması amaçlıdır.

Toplumların, yaşanan coğrafyanın fiziksel özelliklerinin etkisi ve belirlemesiyle oluşan ekonomik yapısının ortaya koyduğu beslenme pratiklerinin söz konusu olduğu ve bu pratiklerin toplumun göçebe-yerleşik-tarım-sanayi toplumu olmasına göre değiştiği belirtilmektedir (Beşirli, 2012:56). Yemek, coğrafyanın yüksekliği, iklimi, sulak-kurak olmasına göre de değişmektedir. Ülkemizin Doğu bölgelerinde olduğu gibi yüksek bölgelerde iklimin sert geçmesi, alçak bölgelere göre farklı ve tür olarak daha kısıtlı tarım ürünleri yetiştirme olanağı tanımaktadır. İç Anadolu gibi kurak bölgelerde de buğday gibi susuzluğa dayanıklı kısıtlı tarım ürünlerinin yetiştiği; tarımın kısıtlı olduğu coğrafyada da hayvancılığın yaygın olduğu görülür. Ege, Akdeniz ve Karadeniz Bölgelerinin sahil şeridinde yer alan kısımları ile ovalık kısımların zengin tarıma ve deniz ürünlerine sahip olduğu görülür. Toplumsal yapı ve gelişim seviyesi de yemeğe etken oluşturur. Kentleşme, toplumda gelişme seviyesinin göstergesi olarak alındığında, gelişen toplumların değişikliklere ve farklı tatlara açık; tarım/köy zihniyeti egemen toplumların değişikliklere ve farklı tatlara kapalı olması temel özelliktir.

Bu açıdan, algının da yemeyi etkilediği belirtilmektedir. Duyu organlarının, işlevlerini yerine getirirken birbirlerinden etkilenmesine dayandırılarak, yemeğin tadının daha tatmadan önce başladığı ve beyinde şekillendiği üzerinde durulmaktadır. Yapılan çalışmalardan, ürünün tatmadan önce beyinde şekillendiğini görüntüsü, kokusu, sunumu, ambalajı, markası vb. zihinlerde ürünün tadının iyi olduğu algısını yerleştirdiği bilinmektedir. Tek başına tat alma duyusu (dil) ile gıdaların tadını algılamada zorlanılır. Görme duyusu, işitme duyusu, dokunma duyusu ve koku alma duyusu olmadan, tat algısı tam olarak gerçekleşmemektedir. Tatlar, koku alma duyusu ile gıdaların nasıl koktuğunun (mis, bayat, hoş, nahoş vb.), dokunma duyusu ile gıdanın genel durumunun (tazelik, sıcak-soğuk, yağlı-yağsız), görme duyusu ile gıdaların görsel özelliklerinin (markası, ambalajı, estetik görünümü, rengi, yoğunluğu, buharı vb.) ve işitme duyusunun (çıtır çıtır, tazelik, gevreklik, hüpletme, lıkır lıkır vb.) birleşimi sonucunda algılanmaktadır (Ustaahmetoğlu, 2016:53). Yemeğin yenilebilir olup olmadığının belirlenmesinde, görüllüğü ve kokusu tat algısını etkilemekte, zihinlere ürünün tadının iyi ya da iyi olmadığını yerleştirmektedir. İnsanlar kendi koşulları içerisinde beyinde şekillenen algı ile yenilebilir yemek niteliğine karar verir. Bu algı yemeği tüketerek elde edilen deneyimden daha etkili ve güçlüdür. Doğu Anadolu ve Güneydoğu (baharatlı, çeşnili), Karadeniz (tatlı), Ege ve Akdeniz (sebze ve zeytinyağlı) olmak üzere bölgesel olarak damak tadı birbirinden farklılık gösterir. Bireysel fizyolojik farklılıklar da tat alma duyusunu etkilemektedir (Ustaahmetoğlu, 2015:127-134).

Nelerin yenilebilir, nelerin yenilemez olduğu konusunda toplumlar arasında ortak bir kural bulunmamakta; yenilebilirlik, toplumun sosyolojik yapısına bağlı olarak belirlenmektedir. Bir toplumda tiksindirici ya da zararlı sayılan bir unsur, bir başka toplumda faydalı ya da en önemli ağız tadı örneği olabilmektedir. Aynı topluluk içinde bile bir grubun yenilemez kabul ettiklerini, farklı iki grup yenilebilir kabul ederek kendi yemek görüşünü merkeze alıp diğer grubu merkeze uzaklıklarına göre ötekileştirebilmektedir (Talas, 2005: 274-275). Yemek, bireysel ve toplumsal yönleri ve birçok sair etkileyicisi olan kültürel bir unsurdur. İnsan, fizyolojik yapısı itibarıyla yemekle doğrudan ilgisi olduğu gibi, sosyal yönüyle de yaşadığı kültürün etkisi altında bir yemek anlayışına sahiptir. Yaşanan fiziki ve kültürel coğrafya yemek kültürünü etkilemektedir (Beşirli, 2010:159). İnsanın sosyal bir canlı olması nedeniyle, biyolojik ihtiyacı yanında sosyolojik ihtiyaçları da ortaya çıkmaktadır. Beslenmenin

görülen sonuçları itibariyle biyolojik; gizil sonuçları itibariyle sosyolojik olduğu, yani beslenerek kültürel ve biyolojik uyarılara cevap verildiği söylenmektedir (Beşirli, 2012:23).

Yemek, sosyolojik açıdan doğrudan değil, kurumsallaşmış davranış örüntülerini incelemesi anlamında dolaylı olarak sosyolojinin konusuna girmektedir. Yiyecek, yemek ve mutfığa sosyolojik bakış açısı ile bakıldığında; insanların birbirleri ile ilişkilerinde yemek kültürünün farklı anlamlar taşıdığı, neyin nasıl tüketildiğinin sosyal varlık olmaya bağlı olarak biçimlenen bir özelliğe sahip olduğu üzerinde durulmaktadır (Beşirli, 2012:24). Roland Barthes için yemeğin anlamı, 'bir iletişim sistemi, imajlar bütünü, kullanımlar protokolü, durumlar ve davranışlardır'. Yemek, tüketicisi için kültürel anlamlar ifade etmektedir. Barthes, içme, giyinme gibi gösterge sistemlerinin başka bir adlandırma sistemi tarafından yönlendirildiğini ileri sürer (Barthes, 2003:23). Yiyecek maddesi satın alan kişi, ister tüketsin, ister servis etsin onu değiştirerek bir durumu özetler ve iletir. Alan Beardsworth ve Teresa Keil, bütün besin sistemi ve yemekleri iletişim sisteminin göstergeleri olarak değerlendirmekte ve toplumda belli bir takım anlam setlerinin olduğunu, bir iletişinin, gösterenin olduğunu söylemektedirler. Yemek hakkında bilginin, ekonominin doğrudan gözlemlenmesi, teknik, kullanım, reklamcılık ve belli bir toplumun ruhsal yaşamının dolaylı olarak gözlenmesiyle edinilmesi gerektiğini düşünmektedirler (Beardsworth ve Keil, 2012:90). Bu bağlamda, yemek onu tüketenler için sosyolojik anlamlar ifade etmektedir. Geleneksel yemek kültürünün hâkim olduğu toplumlarda, günlük yaşamda yemeğini yerde, çatal kaşık kullanma alışkanlığı olmadan yiyen bir ailenin, kendinden daha önemli gördüğü statüsü yüksek misafirine, en değerli yiyeceklerini masada ikram etmesi, yemekte ayrı tabaklar ve çatal-kaşık-bıçak kullanılmasının bir anlamı vardır (Akarçay, 2013: 63).

Mary Douglas, besinlerin ve yemek yemenin sosyal yapıyı ya da sosyal ilişkileri ifade eden kodlar olduğu, bu kodların toplumsal olay ve bağlantıları aktaran mesajlar taşıdığı görüşündedir (Douglas, 2005:55; Akarçay, 2013:57). Claude Levi-Strauss, yeme-içmeyi bir tür dil olarak incelemiş, yemek pişirmenin toplumlar için dil gibi evrensel bir olgu olduğunu, dilsiz toplum olamayacağı gibi yemeğinin bir kısmını herhangi bir şekilde pişirmeyen toplum da olamayacağını savunmuştur. Ona göre; ziyafet sofralarında yiyeceğin geçirdiği işlem statüyü belirlemektedir. Haşlama et, bütünlüğünü koruması nedeniyle sıradan insanların, kızartma ise, etin bir kısmının ziyan olması nedeniyle zengin insanların tercihi olmuştur. Gastronomi, hükümdar ve çevreleri, dini liderler ve tüccarların mutfaklarında gelişmiştir. Bunların ortak noktaları, servet, kültür ve boş zamana sahip olmaları, iyi yemek talepleri nedeniyle yaratıcı aşçıların çalıştırılmasıdır. Sadece karın doyurma ise baskıcı ve adaletsiz gelir dağılımı olduğu zamanlarda görülmektedir (Levi-Strauss, 2013:22; Akarçay, 2013:57).

Yemeğin sunuş biçimi, yemek yenilen mekân, yemeğe giderken giyilen kıyafetler, çalan müzik, kaşık, tabak ve bardaklara göre farklı anlamlar taşımakta ve simge haline getirilmektedir. Yemek servisi yapılan yerlerle ilgili olarak buralara beslenmek için gidilir sanıldığı, ancak; sosyal ilişki, hiyerarşik statü ve merak giderme amaçlarının da ön planda olduğu görüşü hâkimdir (Beşirli, 2012:11). Yemek, bireylerin statü inşasında önemli bir işlev yüklenerek toplumsal hiyerarşide yer belirleyicidir. Bazı yiyecekler yüksek sınıf, yüksek statü ile eşleştirilmekte veya toplumsal olarak üstün kabul edilen bir zümreye ait zevklerle ilişkilendirilmektedir. Bazı yiyecekler ise, alt seviyedeki sınıflar, statüler ya da yoksulluk durumlarıyla bağdaştırılmaktadır. Örneğin, fazla ekmek tüketimi yoksulluk emaresi sayılır. Ekmek ile karnını doyuruyor denilir. Üst toplumsal sınıfa ait olarak ortaya konulan besin tüketim biçimi sürekli olarak kendini ötekilerden farklılaştırmakta ve toplumsal konumunu bu özelliği ile korumaktadır. Alt statüler, özendikleri yaşam tarzına benzemek için çaba harcarken; üst statüler farkı açmak için yenilikler, ulaşımı zor yiyecekler kullanmaktadır (Beşirli, 2012:17).

Bireyin sofradaki yeri ve itibarı, hizmet seviyesine uygun bir itibar ve güç statüsü olarak ayrı bir önem arz eder. Bazen ikram edilen yemekler statüye özeldir. Hayvan veya sebze yemeğinin en çok istenen parçası en güçlü ve saygıdeğer olma işareti olabildiği gibi, daha önemsiz parçalar, tam tersi bir duruma işaret edebilir (Goode, 2005:176; Çetin, 2006:108). Yemekte kimin nerede oturacağını belirlenmesi de aynı amaçlıdır. İster protokol, ister sosyal amaçlı olsun gelen davetlilerin yeri toplumsal konumlarına göre belirlenir. Ülkemizde yemek yedirmek, konuğu en iyi şekilde ağırlayabilmenin koşullarından biri olarak genel kabul görmektedir (Akarçay, 2013:61).

5. YEMEK KÜLTÜRÜ VE ANTAKYA

Yemek kültürü, yeme sistemine ait bir toplulukta oluşan maddi ve manevi kültür kalıplarını anlatır. Kültüre konu olan alan, yöre, bölge veya ülke geneli olabilir. Yeme kültürü, toplumun üyesi olan

bireyler tarafından kültürlenme sonucu öğrenilen ve bir sonraki kuşağa aktarılan farklı beslenme davranışlarının bütünüdür (Türk ve Şahin, 2004:116). Yüzyılların birikimini ve çeşitliliğini taşıyan yemek kültürü olgusu sadece bir karın doyurmaktan ibaret değildir (Sağır, 2012:2676). Birçok farklı anlam yüklenerek toplumsal bir işlevselliğe bürünmektedir. Yemeğin yaşam amaçlı olması, yemeğe verilen önemle farklı bir hal alarak toplumların kültürel bir parçası olmuştur.

İnsanın sağlıklı bir yaşam sürdürebilmesi için dengeli bir biçimde beslenmesi gerekir. Toplumsal yeme içme, aslında toplumsal etkileşimin gerçekleşmesi için ortam yaratmaktadır (Beşirli, 2012:36). Beslenme tarzı ve beslenme pratikleri, toplumları öteki toplumlardan ayıran kültürün unsurlarından biridir (Beşirli, 2011:139). Toplumların iller, bölgeler hatta ülkeler arası teması, en belirleyici özellikleri yemek kültürlerini etkilemektedir. Kültürlerin birbirleriyle temasını sağlayan pek çok süreç olmuştur. Ekonomik ilişkiler ve ticaret yolları, göçler, keşifler, savaşlar ve fatihlerin yerleşimleri gibi süreçler aynı zamanda yemek kültürünün de yayılmasını sağlayan belirleyicilerdir (Beşirli, 2011:139). Antik dünyanın çeşitli kentleri, takas yöntemiyle birbirlerinden besin çeşitliliğini öğrenmiştir. Coğrafi keşifler, tüccarların ve emperyalist idarecilerin yeni yerleşimlerdeki gıdalarla ve yeni mutfak adetleriyle de doğrudan temasa geçmesini sağlamış; böylece Avrupalı, birçok gıda maddesinin farkına varmıştır. Bugün Avrupalıların ve Asyalıların tükettiği standart ürünlerin birçoğu bu keşiflerden sonra bilinmeye başlanmıştır. Denizaşırı imparatorluklar, Avrupa'ya yeni gıda ve zevkleri getirirken keşfettikleri yenedünyalara da kendi zevklerini götürmüşlerdir (Beşirli, 2011:140).

Yemekler ve yemeklere ait toplumsal kültür biçimleri birçok etkene bağlı olarak değişiklikler göstermektedir. Yiyeceklerin seçimi, hazırlanışı, yeme yöntemi, günlük öğün sayısı, yemek zamanı ve porsiyon ölçüsü oluşumu gelenek ve pratiklerin rol oynadığı yemek kültürü kültürel örüntülerle bütünleşiktir. Beslenme alışkanlıkları, kültürün bir parçası olarak sembolik anlam ifade eden davranışlar olduğu için ortaya çıkmış ve sürdürülmüştür (Beşirli, 2011:139). Öğün sayısı ve saatleri, içmek ve yemek için seçilenler ve kullanılan objeler toplumsal kültürle ilgilidir. Norbert Elias, Ortaçağ'da yeme içmenin, toplumsal yaşamın merkezine oturduğunu ve insanlar arasındaki eğlence biçimlerinden en önemlisi olduğunu düşünmektedir (Elias, 2000:35; Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2017). Günümüzde de bol çeşitli yemek ikramı eğlencelerin en önemli ögesi olmaya devam etmektedir. Yemeğin bireysel nitelikteki temel işlevi yanında ayrıca, toplumsal nitelikte statü simgesi; dostluk, arkadaşlık ve iletişim aracı; hediyeleşerek paylaşma; festival ve ziyafetlerde eğlence; törenlerde toplumsallaştırma aracı olarak; ailenin yüceltilmesi ve üstün tutulması; turizm yoluyla ülkelerin yakınlaşması gibi işlevleri bulunmaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2017). Bu nedenle, eğlenceler, dost sohbetleri, misafir ağırlama, düğün, nişan, adak, bayram ritüelleri, dinsel törenler gibi toplumsal olgular, yemek kültürüyle paralel gelişerek toplumda bir iletişim ağının oluşmasına katkı sağlamaktadır (Sağır, 2012:2675). Mutfağın, uygarlık belirtisi olarak kültürün vazgeçilmez bir ögesi olduğu belirtilir. Elias, Ortaçağ'da günümüzden farklı anlam taşıyan yeme içme ile ilgili bazı davranış kalıplarının uygarlaşma sürecinin evreleri olarak uygarlaşmış ya da uygarlaşmamış olarak değerlendirilmesinin o dönemin şartları ile içinde bulunulan dönemin şartları arasındaki fark nedeniyle anlamsız olduğunu savunur (Bekâr ve Zağralı, 2015:57; Akarçay, 2013:69).

Toplumsal hayatta din gibi farklı kültürel unsurlar da yemek kültürü üzerinde etkilidir. Din, nelerin yenilip nelerin yenilemeyeceği, yılın belli günlerinde nelerin ve nasıl yenilenebileceği, günün hangi zamanlarında yemek yenileceği gibi alışkanlıklarda etkili olabilmektedir. Her dinin ayrı besin ve beslenme pratikleri olduğu gibi ortak noktada buluşulan pratikler de mevcuttur. Kültürel yapı, ekonomi ve dinsel inanışlara bağlı gruplarla yemek kültürü farklı şekillenmekte, farklı anlamlar taşımaktadır. Dini törenlerde hazırlanan, törene özgü yiyeceklerle, sosyal açıdan çevreye aidiyet duygusu uyandırması, toplum içinde konumun belirlenmesi gibi çeşitli anlamlar taşıyan mesajlar iletilir. Leonardo da Vinci'nin, Hz. İsa'nın çarmıha gerilmeden önceki akşam havarileriyle yediği yemeği anlatan ünlü eseri "Son Akşam Yemeği" bu tür bir içeriğe sahiptir (Sennett; 2011:120). İmece usulü hazırlanıp hep beraber tüketilen yiyecek ve içecekler, birlik ve beraberlik duygusunun yerleşmesi gibi sosyal açıdan önemli bir eylem gerçekleştirir. Bu yönüyle yemek, dayanışmayı artırmakta, ilişkileri geliştirmekte, anlamlı iletişimsel bir sistem görevi görmektedir.

Hayat şeklindeki değişme ve dönüşüm de yemek kültürünün değişmesine neden olur. Bu bakımdan yeme içmede göçebe ve yerleşik biçimde farklılıklar görülmekte, bu farklılık yeme kültürüne de tesir etmektedir (Beşirli, 2010:160; Canbolat ve Yaman, 2017:96). Değişim, gelişen teknoloji, küreselleşme ve turizm bugünün yemek kültürünü değiştirmekte, hızlı yemek anlamındaki 'fast-food' sosyal hayatın

değişimini de kaçınılmaz kılmaktadır. İlkçağ'dan günümüze yemekte kullanılan malzemeler, hazırlama ve sunum ve yüklenen anlam bakımından o kadar çok değişiklik olmuştur ki; bambaşka anlamlar ifade etmeye başlamıştır. Yemek kültürünün zaman içinde gösterdiği değişim ve gelişimle ortaya çıkan farkın zihin dünyasının değişimi olduğu, zihnin dünyasının değişimine paralel olarak bakış açısı ve dünyayı algılama biçiminin de değiştiği belirtilmektedir (Sağır, 2012:2677). İbn Haldun, yemek-insan ilişkisinde coğrafi koşulların önemi üzerinde durmakta; arazi verimliliğinin bedensel ve ruhsal etkilerinin ihmal edilmemesi gereken unsurlar olduğunu vurgulamaktadır (Haldun, 1988:65-66). Düşünürüne göre, verimsiz arazi şartlarında insanlar, zinde, çevik ve sağlıklı, vücutları düzgün, zihinleri açık, karakterleri anormallikten uzaktır. Bunun sebebi, zor şartlar nedeniyle az beslenip çok çalışmaktır. Verimli topraklara sahip coğrafyada yaşayan insanlar daha az çalışıp daha çok yemektir. Fazla tokluk ve vücutlarında oluşan yersiz ve zararlı atıklarla daha kilolu, hantal, biçimsiz ve sağlıklı bir bedende, donuk, mat ve soluk renge sahip olmaktadır. "Fazla gıda, vücutta fazla rutubete meydan verir. Hâsıl olan buhar, dimağa gider, ihsas ve idrak hayatını bozar, gaflete yol açar, itidalden inhiraf ettirir. Neticeler ya bedendedir, bu takdirde renkler bozulur ve şekiller çirkinleşir yahut zihinlerde gaflet ve itidalden inhiraf vuku bulur" (Haldun, 1988: 67; Çetin, 2006:112).

Uygarlıklar; kültür, coğrafya, sanat ve lezzetleri ile büyüktür. Her yörenin, her toplumun kendine özgü yemek kültürü vardır. Her ülke coğrafyasının, yaşam biçimi ve tat duygusunun vazgeçilmez öğelerini taşıyan mutfak kültürü, yüzlerce yıl olgunlaşarak kuşaktan kuşağa aktarılmış, o kültürün temsilcisi olmuştur. *Mutfak* sözcüğü, hem yemek hazırlanan, pişirilen yeri, hem de bir kent veya ülkenin yemek çeşitleri yönünden sahip olduğu zenginliği ifade etmek için kullanılır. Dünyada hemen her mutlağın temel sayılabilecek bazı özellikleri vardır. Her mutfak bu özellikleriyle bir kimlik kazanır. Dünya mutfakları içinde Türk mutfağı nasıl özel bir yere sahipse, Antakya mutfağının da Türk mutfağı içinde özel ve önemli bir yeri vardır (www.antakyabahcesi.com, 2017). Bu bağlamda, farklı uygarlık, din ve alışkanlıklarla çok kültürlü bir geleneğin sürdürüldüğü özel bir coğrafyada bulunan Antakya'da bu çeşitlilik ve zenginliğin her alana olduğu gibi mutfağa da yansması kaçınılmazdır.

"Antakyalılar yemek konusunda konuşmayı severler. Mevzu yemek olduğunda anlatacak bolca malzemeye sahip olduklarını görebilirsiniz" (Cengiz, 2016:215). Yemeklerinin lezzetiyle ve yemek çeşitliliğinin fazlalığından doğal olarak çok mağrur olduklarını belirtmek gerekir. Yiyecek çeşidinin fazla olması ayrı bir gurur ve övünç kaynağıdır (Cengiz, 2016:215-216). Kendine has birçok özelliği ile hiçbir mutfakta bulunmayan birçok lezzeti üretmiş olan Hatay mutfağında yaklaşık 600 çeşit yemek bulunmaktadır (Ray, 2015:8). Sosyologlar, insan davranışlarının, içgüdüsel olarak yapılan ve sadece canlılığını devam ettirmeye yarayan rastlantısal eylemler olmadığını ifade ederler. Davranışlar, farklı düzeyde kendini gösteren ve hiyerarşik olarak farklılaşan ihtiyaçlarla ve kültürle şekillenen eylemlerdir. Eylemin yinelenmesiyle davranış örüntülerine dönüşmekte; nesnelere yerine getirdikleri işlevlerinden aşkın bir önem kazanarak kültürel kimliğin bir parçası haline gelmektedir (Beşirli, 2012:35). Kuruluşundan beri zenginlik ve gösterişin hâkim olduğu kentte toplumsal yapı, edinilen alışkanlıklar değiştirilmesin diye aceleye müsaade etmemekte, zamana yaymaktadır.

Antakya yemek kültürünün zenginliği birçok özelliğe dayanmaktadır. *İlk olarak*, Antakya mutfağının zenginliği içinde bulunduğu coğrafyadan gelmektedir. Coğrafi yapının tarıma ve hayvancılığa elverişli olması nedeniyle her türlü malzemenin üretilebilmesi ve erişiminin kolay ve düşük maliyetli olmasına bağlı olarak şekillenmektedir. Yemeklerin yapımında kişisel tercihler küçük farklılıklar oluşturur. *İkinci olarak*, tarih boyunca pek çok uygarlığın birikimiyle, bilinen üç bin yıllık lezzetlerin günümüze kadar yaşatılarak sentez bir mutfak kültürü oluşturmuştur (Şahin, 2014:23-25). *Üçüncü olarak*, kent halkı yemek yapmayı da, yemeyi de sevmektedir. Jack Goody, bir mutfağın niteliğinin yiyeceğin üretim ve dağıtım sistemiyle ilişkisi olduğunu, mutfak oluşumunda üç önkoşul bulunduğunu düşünmektedir. Bunları kullanılabilir malzeme sayısının çokluğu ve yemek tariflerinin çeşitliliği, eleştirel ve cesur yemek tüketicileri, yemek yeme zevkini ilk sıraya koyan yaklaşımlar olarak sıralarken, tarımda ve ticarete yaşanan gelişmelerin de belirleyici olduğunu ifade eder (Goody, 1987:130).

Akdeniz Bölgesinde yer alan diğer iller ve sınır illerle de benzerlik gösteren Antakya mutfağı, Arap yemek kültüründen de etkilenmiş olup sınır ülke Suriye'nin etkisi daha fazla görülmektedir. Göçebe bedevilerden etkilenen Arapların ekşi ve tatlıyı birlikte kullanması, eti kabak ve yoğurt ile nar ekşisini çeşitli yemeklerde kullanması, patlıcan ile nar ekşisi, acı biber, nohut ile zeytinyağı ve cevizin beraberliği, tahinin mezelerde kullanılması Antakya'nın diğer kültürlerden etkilendiğine açıklık getirmektedir. Daha önce Osmanlı toprakları olan bölgenin Antakya'da yapılan yemek ve mezelerin

gerek baharat gerekse acılı tadı ile aynı olduğu görülür (Türk ve Şahin, 2004:118). Antakya yemeklerinin bir Antakyalının hayatında çok özel bir yeri olduğu, bunu hayattan, yaşadığı kent Antakya'dan zevk alması için önemli bir neden olarak gördüğü; Antakya yemeklerinin, Antakyalıyı kente bağlayan önemli bir etmen olduğu dile getirilmektedir (Cengiz, 2016:216).

İmparatorlukla yönetilen ülkelerin yemek kültürünün zenginliği tarihi araştırmalarda görülmüştür. Roma ve Bizans uygarlıklarına ev sahipliği yapan Antakya yemek kültürüne bu uygarlıkların kaçınılmaz etkisi bugün de devam etmektedir. Bizans tarihçisi Tamara T. Rice, 'Bizans'ta Günlük Yaşam; Bizans'ın Mücevheri Konstantinopolis' adlı yapıtında Bizanslıların sabah, öğle ve akşam olmak üzere üç öğün yemek yediklerini, üç çeşit yemek yapıldığını, önce ordövr (yemekaltı) denilen mezelerin sunulup daha sonra balık (genellikle) veya et yemeği, en son tatlı yenildiğini aktarmaktadır (Rice, 2002:15). Mezelerin sunulması, bugün Antakya'da ısrarla ve isteyerek sürdürülen bir geleneğin kökeni olması bakımından dikkat çekicidir. Yine Antakya'da yaygın bir gelenek olan ve çoğu kimsenin tarihçesinin yakın geçmiş olduğunu düşündüğü çarşı fırınlarının varlığı tarihçilere göre Roma dönemine kadar gitmektedir. Eski bir Roma yemeği olan tavukgöğsünün Bizans yoluyla bugüne kadar gelmiş olmasını, imparatorlukların yemek kültürüne etkisine basit bir örnek olarak gösterilebileceğini düşünen Rice, Bizanslılarda yiyecek çeşitlerinin bolluğundan, İmparator VII. Konstantinos'un kurutulmamış Hint baharatlarına olan düşkünlüğünden bahsetmektedir. Peynire meraklı, meyvesiz sofraları olmayan, sunumun henüz Avrupa'da bilinmeyen bir düzen ve özenle, temiz ve işli örtüler, şık kap ve kaşıklar kullanılarak yapıldığını belirtmiştir (Rice, 2002; Şavkay, 2000). Antakya sofraları aile sofrası, misafir sofrası, ramazan sofrası, bayram sofrası, düğün sofrası, adak sofrası, hamam sofrası, eğlence-ziyafet sofrası olarak çeşitlendirilir. Bu sofralarda Akdeniz insanının tipik özelliği olan misafirperverlik geleneğiyle ikramlar yapılır. Hamam sofraları eskiye oranla önemini kaybetmekte olup kutlama amaçlı yapılan diğer törensel yemeklerde Roma kültüründeki gibi, uzun süre sofrada oturup hoş sohbet, müzik ve eğlence ile vakit geçirilmektedir. Sofralarda Rice'ın Roma kültürü için bahsetmiş olduğu soğuk mezeler, sıcak yemekler, meyve ve/veya tatlı sıralaması, tamamlayıcı yemekler, salatalar ve meşrubat ikramları, göze hitap eden iştah açıcı yemek süslemeleri, kullanılan araç gereç ve aksesuarlarıyla gösterişli sofralar düzenleri devam ettirilmektedir.

Antakya yemeklerinin en ayırt edici özelliği baharat olup hem tatlandırıcı hem süsleme aracı olarak hemen her yemekte, hatta kahvaltılarda bile kullanılmaktadır (Şahin, 2012:17). Kimyon, yöresel ismi zahter olan kekik, karabiber, rezene tohumu, tarçın, karanfil, çörek otu ağırlıklı olarak kullanılmaktadır. Kokular insanın belleğinde kalıcı bir yer edinir. Yemeklerin kokularının lezzeti çağrıştırdığı, dolayısıyla baharatların aynı zamanda bir hatırlatma unsuru olduğu vurgulanmaktadır. Baharatların bu özelliğiyle yemeklerin önemli birer parçası haline geldiği kentte; hangi yemekte, ne miktarda baharat kullanılması gerektiğinin iyi bilindiği; yemek yapmanın bir parçası olarak Antakyalıların yaşamında önemli bir yer kapladığı dile getirilmektedir (Cengiz, 2016:217). Kentin yemek kültürüne bakışındaki taassup tutumunda, kararları etkileyen baharat kokusuyla neyin lezzetli olduğuna, farkında olmasak da burnun karar vermesi gayri ihtiyaridir. Ayrıca yemeğin rengi de önemlidir; çünkü kentte yemeğin kabul edilen görselliğini arayış mevcut olup domates ve biber salçası bu bakımdan önemli bir faktör olarak değerlendirilir. Renginin soluk olması, kendi yorumlarıyla lezzetsiz olarak anlandırıldığından, mutlaka bol salça kullanılmakta, az salçalı ya da salçasız yemekler 'hastane yemeği' olarak nitelendirilmekte ve iğrenti duyulmaktadır.

Et ve sebze ile yapılan geleneksel yemekler, mutfağın en önemli ögesi olmakla beraber, et yemeklerinin daha fazla tercih edildiği görülmektedir. Ramazanda oruç tutan ailelerin iftar sofrasında mutlaka kırmızı ya da beyaz ete yer verilir. Zeytinyağlı yemekler, Ramazan ayında statüsü düşük, dar gelirli ailelerin sofralarında yer bulur. Ekonomik seviyesi orta tabakada aileler, Ramazan'da etli yemek yememesi halinde karnının doymadığından bahseder. Zeytinyağı, nar ekşisi ve baharatların yanı sıra kuru kırmızıbiber tüketimi oldukça yaygındır. Zeytinyağı–tereyağı ikilisinde de baharatlarda olduğu gibi biri diğerinin ikamesi olamaz; aksi halde yemek yenilemez kabul edilir. Diğer yörelerin yemeklerinin baharat, salça ve sunumu itibarıyla kendi kültürlerine, damak tadına uyarlanarak tüketilmesi yemeğe ait tutuculuğun emarelerindedir. Kentteki fırın ve kasaplar da mutfak kültürünün ayrıdır. Fırın ve kasap, birbirine yakın yerlerdedir. Hatta bazı kasapların içinde fırın, kasapta yemek için masa-sandalye de mevcuttur. Kâğıt kebabı, tepsi kebabı, katıklı ekmeğe, biberli ekmeğe, külçe, kâhke, oruk, kaytaş böreği gibi geleneksel yemeklerin mutlaka bu fırınlarda pişmesi gerekmektedir. Katıklı ve biberli ekmeğin tandırda yapılmış çok daha makbul görülür. Kendine has ekmeği ve soslarıyla döner il dışındaki yakınlarla paketlenip gönderilecek kadar yemek kültüründe önemli yere

sahiptir. Zira diğer illerde yapılan döner katığı az ve yenilemez kabul edilmektedir. Tandır ekmeği, halebi ekmeği, döner ve kebab ekmeği, pide ekmeği gibi ekmeği türleri, kendine uygun yemeklere tamamlayıcı olarak tüketilmektedir. Cara çökeleği ve sürk kahvaltılarının vazgeçilmezidir. Hatay'a mahsus tuzlu yoğurt, kahvaltının yanı sıra içinde yoğurt kullanılan yemeklerin olmazsa olmazıdır. Antakya'da ceviz reçeli, turunc reçeli, bergamot reçeli tatlı olarak da ikram edilmekte; başta künefe olmak üzere, taş kadayıf, ekmeği kadayıfı ve güllaç tüketilmektedir (Şahin, 2012:9-12).

Antakya yemeklerinden bahsedilirken yemeğin hiçbir zaman dini, dili, ırkı olmadığı düşünülse de (Tanrıverdi, 2013:10), her kültürün farklı alışkanlıkları olduğu bilinmektedir. Örneğin Antakya'da Alevi kültürü tarafından 'hrise' olarak isimlendirilen ve sadece dini günlere has olarak yapılan yemek, Sünni toplum tarafından 'aşır' ismi ile gündelik bir yemeğe dönüşmekte, her ikisi de farklı yapılmaktadır (Hatay Valiliği, 2011:384). Alevi kültür için kutsal olan, adak ve bayramlarında dağıttıkları yemekler, Sünni kültür tarafından yapılaş ve kullanılan malzeme bakımından ya tüketilmemekte, ya da kendi damak tadına uyarlanmak suretiyle tüketilmektedir.

Kentin kendi değerlerine önem verdiği anlaşılmaktadır. Hatta bunu kentin genel düşüncesi demek yanlış olmaz. Antakya yemekleri hakkındaki katı tutumda, Dünyanın hiçbir yerinde bulunmadığı, çok lezzetli olduğu, bol baharatlı ve acı tadın benzersiz olduğu, baharatı kullanım alanının çok iyi belirlendiği düşüncesi hâkimdir. Diğer yörelerin yemekleri hakkındaki genel görüş, baharatı, salçası, tadı, tuzu olmadığıdır. Antakya'da farklı yemeklerin olduğu restoranların olmayışı ya da azlığının sebebi, Antakya'nın yemek anlamındaki kültürel muhafazakârlığı ve popüler kültüre sahip olmamasına dayandırılmaktadır (Cengiz, 2016:218). Popüler kültürün bir ürünü olan yeni lezzetleri deneme, lezzet sevmekten çok yeni deneyimlere açık olmakla ilgilidir. Popüler kültüre sahip toplumlar, her zaman "yeni", "geliştirilmiş", kendisini daha yüksek duyumsal lezzetlere ulaştıracak ürünlere ve deneyimlere açık olmuşlardır (Sutton, 2001:27; Cengiz, 2016:218). Alışkanlıklar, eski deneyimler ve gelenekler muhafazakârlaştırır. Böylelikle de muhafazakârlık bir önyargı inşa edilir (Douglas 2005:60). Geleneksel yiyecek üretimi çok zahmetli olması ve zaman almasına rağmen, Antakyalı üretip tüketerek muhafazakârlığını değişen günümüz şartlarında muhafaza etmeye devam eder. Ortak davranış özellikleri ile de kolektif kimliğine yatırım yapmayı sürdürür (Cengiz, 2016:221). Yaşamak için yemek bir ihtiyaç, ancak yemek için yaşamak bir yaşam felsefesidir. Antakya yemek kültürünün karmaşıklığı, zenginliği, özgünlüğü, işlevselliği ve birçok kültürel sistem ile iç içe olduğundan, burada yemek için yaşamak felsefesi daha çok geçerlidir (Türk ve Şahin, 2004:121). Bu bağlamda, Hatay halkı, BM Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü UNESCO'nun yaratıcı kentler ağı kapsamında 2017 yılında "Gastronomi Kenti" unvanını almış olmaktan mutluluk duymaktadır (www.haberler.com, 2017).

6. SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

İnsan, var olduğundan beri varlığının devamı için karnını doyurmaya yönelmiştir. İnsanın yaşam biçimi, bu yaşama ait kültür kalıplarını oluşturmaktadır. Kültür, maddi ve manevi değerler bütünlüğü olarak ortaya çıkmaktadır. Yemek ve mutfak kültürü de toplumların kimliğini, yaşam şekillerini, beslenme alışkanlıklarını ve özgünlüğünü ortaya koyan önemli kültürel miraslar arasında yer alır. Kent kültürünün bir boyutunu mutfak kültürü oluşturmaktadır. Kentsel yaşamın ekonomik durumu, bireylerin sosyal ilişkileri, gelenekleri, toplumsal statüleri, toplumsal cinsiyet rolleri, dinsel inançları, sofraya geleneğinin farklılaşmasına ve çeşitlenmesine neden olmaktadır. Yemek, kültürel anlamlandırma sistemi olarak da işlev görmektedir. Statü belirleme, güç ve iktidar, zenginlik, ilişkilerde yakınlık, sevgi ve değer seviyesinin göstergesi, bayanlar arasında beceri ve kabiliyetin ispatı gibi yüklenen anlamlarıyla verilmek istenen birçok sosyal mesaja iletişim aracı olmaktadır.

Zengin, gösterişe, eğlenceye düşkün Roma kültürünün yüzyıllar boyu kuşaktan kuşağa aktarılacak günümüz Antakya kültürüne yansımaları olmuştur. Antakya kentinin; yemeğe sosyolojik bakışının bir başka anlamlı olduğu, yaşamak için yemek biyolojik işlevinin yemek için yaşamak anlayışına dönüştüğü, yemeğe karşı etnosentrik tutum sergilendiği kanısı hâkimdir. Yemeğin kentten ve tarihinden daha ön planda tutulduğu; yemeğin Antakya'yı, Antakyalıların gözünde Antakya yapan en önemli unsurlardan birisi olarak kentin simgesi haline geldiği, karşılıklı anlayış ve hoşgörü düzeyinin yemek konusunda düşük olduğu ortak paylaşılan düşüncelerdir. Yemek yeme zevkini ilk sıraya koyan bu yaklaşım, Antakya mutfağını nitelik ve zenginlik olarak artırmakta ancak; kentin diğer mutfakların yemeklerine saygı ve hoşgörüsünü yitirmesine neden olabilmektedir. Topluma katılan bireylerin sosyal ilişkilerinde yemek konusunda sosyalleşmesine engel olduğu da görülmektedir.

İnsan, biyolojik ihtiyacının yemek olması nedeniyle doğal olarak yemeğe ve lezzetine meyillidir. Ancak yemek için yaşam felsefesinde İbn Haldun'un görüşlerini göz önünde bulundurmamak kaliteli yaşam için önemlidir. İyi bir kültür çevresine ve kaliteli bir yaşama sahip olmak için en temel ihtiyacın 'yaşam kalitesi yüksek bir kent olduğu' bilincinin kentte oluşturulması gerekir. Zengin tarihi mirasına, doğal güzelliğine, kültürel ve etnik zenginliğine sahip çıkılarak yemekle desteklenmesi, kültürel turizmin önünü açarak, kente sosyo-ekonomik gelişme sağlayabilecektir. Yemek konusundaki katı tutumun, barış, kültür ve hoşgörü kenti olarak örnek gösterilen Antakya'da yeni edindiği 'Gastronomi Kenti' unvanı ile yeniliklere açık sosyal yapının gelişmesine paralel olarak değişebileceği ve diğer kültürlerin yemeklerine karşı daha hoşgörülü davranış sergilenebileceği düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

Akarçay, E. (2013). Beslencenin Sosyolojisi-Orta Sınıf(lar)ın Yeme İçme ve Eğlence Örüntüleri, Phoenix Yayınevi, Ankara.

Akbaş, A. (2014). "Kent ve Markalaşma; Esenler Örneği", Hasan Kalyoncu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

Aktan, Coşkun C. & Tutar, H. (2007). "Genel Olarak Kültür: Terminoloji", <http://www.canaktan.org/felsefe-sosyo/kultur/kavram.htm>, Erişim: 10.05.2017.

ATSO, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası (2010). Hatay Rehberi, ATSO Yayını, Antakya.

Asunakutlu, T. & Safran, B. (2004). "Kültürel Farklılıklardan Kaynaklanan Çatışmalara Yönelik Bir Araştırma (Marmaris Turizm Sektörü Örneği)", Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 6 (1): 26-49.

Barthes, R. (2003). Çağdaş Söylemler, (Çev. Tahsin Yücel), Metis Yayıncılık, İstanbul.

Beardsworth, A. & Keil, T. (2011). Yemek Sosyolojisi, Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet, (Çev. Abdülbaki Dede), Phoenix Yayınları, Ankara.

Bekâr, A. & Zağralı, E. (2015). "Türk Yemek Kültürü ve Teknolojik Gelişmelerin Yemek Kültürü Üzerine Etkileri". Journal of Tourism Theory and Research, 1 (1): 56-67.

Beşirli, H. (2010). "Yemek, Kültür ve Kimlik". Milli Folklor Dergisi, 22 (87): 159-169.

Beşirli, H. (2011). "Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi". Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi, (58): 139-152.

Beşirli, H. (2012). Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış, Phoenix Yayınları, Ankara.

Canbolat, C. & Yaman, M. (2017). "Hatay İlinde Yaşayan Farklı Dini İnançlara Mensup Bireylerin Gastronomik Etkileşimi", Journal of Tourism and Gastronomy Studies 5(1): 96-104.

Cantay, G. (2000). "Güney-Doğu Anadolu Ticaret Yolları ve Menzil Kuruluşları". Ortadoğu'da Osmanlı Dönemi Kültür İzleri Uluslararası Bilgi Şöleni Bildirileri I, 131-137, Ankara.

Cengiz, K. (2016). "Bi(r) Yerli Olmak: Anlatılanlar ve İmgeler Üzerinden Antakyalılık". acikarsiv.ankara.edu.tr/browse/29768/AlimKorayCengiz_Tez.pdf, Erişim: 10.6.2017.

Çetin, A. (2006). "Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış". Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi, 1(18): 107-117.

Demir, A. (2000). "Antakya Eski Konut Yerleşmesi". Ortadoğu'da Osmanlı Dönemi Kültür İzleri Uluslararası Bilgi Şöleni Bildirileri II, 205-206, Ankara.

Douglas, M. (2005). Sağlık ve Tehlike Kirlilik ve Tabu Kavramlarının Bir Çözümlemesi, (Çev. Emine Ayhan), Metis Yayınları, İstanbul.

Elias, N. (2000). Uygarlık Süreci, Batılı Dünyevi Üst Tabakaların Davranışlarındaki Değişmeler, (Cilt 1), (Çev. Ender Ateşman), İletişim Yayınları, İstanbul.

Goode, J. (2005), "Yemek", (Çev. Fatih. Mormenekşe), Milli Folklor, 17 (67): 172- 176.

- Goody, J. (1987). *Yemek, Mutfak Sınıf, Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*. (Çev. M. Günay Güran), Pinhan Yayınevi, İstanbul.
- Gündüz, A.; Gökhan, İ.; Hatipoğlu, S., & Bahadır, G. (2013). *Başlangıçtan Günümüze Hatay Tarihi Tüm Zamanların Gözdesi*. Hatay Valiliği Yayını, Hatay.
- Güvenç, B. (1985). *Kültür Konusu ve Sorunlarımız*, 2. Baskı, Remzi Kitabevi, İstanbul.
- İbn Haldun, A. (1988). *Mukaddime*, Cilt I, (Haz: Süleyman Uludağ), Dergâh Yayıncılık, İstanbul.
- Hatay Valiliği (2011). *Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Hatay İl Yıllığı. <http://lezzetler.com/hatay-ilinin-mutfak-kulturu-ve-beslenme>, Erişim: 11.05.2017.
- Işık, C. (2013). "Kültür Sosyolojisi: Toplumsal Anlamada Bir Zorunluluk", *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 16 (2): 151-169.
- Kaypak, Ş. (2010), "Antakya'nın Kent Kimliği Açısından İrdelenmesi", *Mustafa Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7 (14): 373-392.
- Kaypak, Ş. (2013). "Küreselleşme Sürecinde Kentlerin Markalaşması ve 'Marka Kentler'". *Cumhuriyet Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 14 (1): 335-355.
- Keleş, R. (1998). *Kentbilim Terimleri Sözlüğü*, İmge Kitabevi Yayını, Ankara.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı (2017). "Türk Kültür Tarihi", <http://www.kultur.gov.tr/TR,96254/kultur.html>, Erişim: 10.05.2017.
- Levi-Strauss, C. (2013), *Mit ve Anlam*, (Çev. Gökhan Y. Demir), 1. Baskı, İthaki Yayınları, İstanbul.
- Pamir, H. (2011). "Antakya'nın İlk Çağ Tarihi: Antiocheia and Orontes" (Cilt 1). Hatay Valiliği Yayını, Hatay.
- Ray, U. Cem (2015). "Hatay Mutfak Kültürü ve Yöresel Lezzetler", *Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksek Lisans Tezi*, Afyonkarahisar.
- Rice, Tamara T. (2002). *Bizans'ta Günlük Yaşam*, (Çev. Bilgi Altınok), Özne Yayınları, İstanbul.
- Sağır, A. (2012). "Bir Yemek Sosyolojisi Örneği olarak Tokat Mutfağı". *Electronic Turkish Studies*, 7(4): 2675-2695.
- Sennett, R. (2011). *Ten ve Taş, Batı Uygarlığında Beden ve Şehir*, (Çev. Tuncay Birkan), 4. Basım, Metis Yayınları, İstanbul.
- Sutton, David E. (2001). *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory (Materializing Culture)*. Berg Publishers, Oxford.
- Şahin, A. (2014). "Akdeniz Ülkeleri Mutfak Günleri". Hatay İl Yenilik Platformu. www.hatayyasam.com/akdeniz-ulkeleri-mutfak-gunleri/ Erişim: 12.05.2017.
- Şahin, A. (2016). "Doğa Sağlık Anadolu". *Mutfak Magazin*, 168-170. mutfakmagazin.com/ Erişim: 10.05.2017.
- Şahin, K. (2012). *Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Hatay Valiliği Yayını, Hatay.
- Şavkay, T. (2000). "Osmanlı Mutfağı". Şekerbank, İstanbul <http://www.pdfkitapindir.org/2016/11/osmanli-mutfag-tugrul-savkay-pdf-indir.html>, Erişim: 13.05.2017.
- Talas, M. (2005). "Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri". *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (18): 273-283.
- Tanrıverdi, M. (2013). *Çok Kültürlü Bir Geleneğin Mutfağı Antakya Yemekleri*. Hatay Keşif Yayınları, İstanbul.
- Türk, H. & Şahin, K. (2004). "Antakya Geleneksel Yemek Kültürü". *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 1 (2): 115-132.
- Ustaahmetoğlu, E. (2015). "Tat Algısı için Dilden Daha Fazlası mı Gerekli? Tat Testi Üzerine Bir Uygulama". *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(3):127-134.

Ustaahmetoğlu, E. (2016). "Tat Algısı: Hazır Kahve Üzerine Deneysel Bir Çalışma", Kafkas Üniversitesi İİBF Dergisi 7(12): 52-64.

<http://www.antakyabahcesi.com/antakya-mutfagi-pmn1-2017-04>, (Erişim, 10.5.2017).

<https://www.haberler.com/hatayli-lezzet-ustalarinin-unesco-sevinci-10218998-haberi/> (Erişim, 12.6.2017).

https://tr.wikipedia.org/wiki/Toplumsal_gruplar (Erişim, 2.6.2017).