



Hatay'da Farklı Bir Lezzet: Kabak Tatlısı (A Different Taste in Hatay: Pumpkin Pie)

Duygu BABAT^a, *Fikret GÖKÇE^b, Kazım KOCABOZDOĞAN^b

^a Mustafa Kemal University, Antakya Vocational School, Hatay/Turkey

^b İskenderun Teknik University, School of Tourism and Hotel Management, İskenderun/Turkey

Anahtar Kelimeler

Kabak tatlısı

Hatay mutfak kültürü

Yapısalcılık

Öz

Kimi yerler vardır ki, gücünü sahip olduğu lezzetlerden ve bu lezzetleri insanlığa armağan eden kültüründen alır. Hatay yöresi ve yöreye özgü lezzet yelpazesi de işte bu yerlerden biridir. 7500 yıllık tarihi bir birikime sahip yörede, her bir medeniyetin, dinin yaşanmışlığının getirmiş olduğu çeşitlilik büyük bir yemek kültürünün ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu coğrafyada yemek, insanların besin ihtiyacını gidermesi anlamına gelmez. Yemek; birliktir, mutluluktur, uzun sohbetlerin gerçekleştirildiği kalabalık sofralardır, günlerce hazırlık yapıp anında tüketilen eşi benzeri olmayan lezzetlerdir. İşte bu lezzetlerden biri de kabak tatlısıdır. Her ne kadar Türkiye'nin birçok merkezinde yapıyor olsa da, Hatay'da üretilen cam misali kıtır kabak tatlısı diğerlerinden çok farklıdır. Bu nedenle, çalışmada kabak tatlısına yer verilmiştir. Bu lezzetin, diğerlerinden farklı olmasının nedenleri yapısal olarak incelenmiştir. Gerçeğe ulaşmayı, nesneler arasındaki ilişkiler yoluyla amaçlayan yöntem ile tatlının yapılışında uygulanan farklı metotların meydana gelmesindeki unsurlar analiz edilmiştir. Bu amaçla, Hatay'ın en eski kabak tatlısı ustaları ve yörenin yaşça büyük değerleriyle mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Bu bağlamda; tatlının kendisinin, tatlının yapılış esnasındaki bağıntıların, tatlının köken, gelişim, etkileşim gibi yapımında rol oynayan unsurların, bütünü kapsayan öğelerin çözümlenmesi aşamalarının ardından turizm açısından önemli bir gastronomik öğe olduğu sonuca varılmıştır.

Keywords

Pumpkin dessert

Hatay culinary

Structuralism

Abstract

There are some places where gain its reputation from the tastes it has and culture which gives that flavors as a gift to humanity. Hatay region and the region's unique flavor range is one of the hat places. The region has a history of 7500 years of experience, diversity which has been brought by the religious, every civilization and life experience has led to the emergence of a great food culture. In this region, eating does not mean to meet the nutritional needs of people. Food is unity, happiness, crowded table that held long conversations, unparalleled flavors which has preparations for several days and instantly consumed. One of these flavor is pumpkin pie. Although pumpkin dessert is being done in many centers in Turkey, in Hatay is very different from others. Therefore, the work is about the pumpkin pie. The reasons of the differences of this flavor has investigated structurally. The factors in the occurrence of different methods that applied to the preparatin of dessert analyzed by the method which is try to achieve real, through relationships between objects. For this purpose, interviews with the oldest pumpkin dessert master of Antakya was conducted. In this context, the relationship during the preperation of sweet, dessert's origins, development, production of the elements involved has reached by the study.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: fikret.gokce@iste.edu.tr (F. Gökçe)