



Geçmişten Günümüze Farklı Bir Lezzet: Hatay Ceviz Reçeli (Tatlısı) (From Past To Present A Different Taste: Walnut Jam-Dessert)

*Fikret GÖKÇE^a, Halil SUNAR^a, Duygu BABAT^b, Hasan GÖKÇE^c

^aİskenderun Technical University, School of Tourism and Hotel Management, Hatay/Turkey

^bMustafa Kemal University, Antakya Vocational High School, Hatay/Turkey

^cGiresun University, Tirebolu Mehmet Bayrak Vocational High School, Giresun/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:
12.11.2018

Kabul Tarihi: 06.12.2018

Anahtar Kelimeler

Ceviz reçeli/tatlısı

Gastronomi

Hatay Mutfağı

Öz

Her toplumun kendine özgü mutfak kültürü bulunmaktadır. Mutfak kültürünün oluşmasında doğal çevre ve geçmiş medeniyetler ile etkileşim etkili olmaktadır. Tarihi ve kültürel zenginliğinin yanı sıra, doğal güzellikleriyle de ön plana çıkan Hatay'da, tarihi gibi mutfak kültürü de oldukça zengindir. Hatay 2017 yılında yaklaşık olarak 600 farklı lezzet ile "UNESCO Gastronomi Şehri" olarak seçilmiştir. Bu lezzetlerden biri olan ceviz reçeli (tatlısı) bu çalışmanın konusunu oluşturmaktadır. Çalışmanın amacı, günümüzde yaşayan bu kültürel ve geleneksel lezzetin bilimsel olarak kayıt altına alınıp gelecek nesillere doğru bir şekilde aktarılmasını sağlamaktır. Araştırma yöntemi olarak; katılımcı gözlem ve mülakat kullanılmıştır. Gerçeğe ulaşmayı, nesneler arasındaki ilişkiler yoluyla amaçlayan bir yaklaşımla, bu lezzetin yapılışında uygulanan farklı metotlar analiz edilmiştir. Bu amaçla, ceviz reçelinin (tatlısı) üretiminin yapıldığı köylerdeki bayanlar, üretim sırasında gözlemlenerek yapım süreçleri kayıt altına alınmıştır. Diğer taraftan bu ürünlerin köylerde satışını yapan kişilerle mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Sonuç olarak; lezzeti, yapılışı esnasındaki bağıntıları, lezzetin kökeni, gelişimi, etkileşimi ve üretim süreçleri gibi üretimde etkili olan etkenler dikkate alındığında yöreye has orijinal bir lezzet olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca Hatay'da ceviz reçelinin (tatlısı) sürdürülebilirliğinin sağlanması ve turizm amaçlı kullanımı ile ilgili öneriler geliştirilmiştir.

Keywords

Walnut jam/dessert

Gastronomy

Hatay Cuisine

Abstract

Every culture has its own unique culinary culture. This culinary in a way that reflects the nation's national characteristics. In addition to its historical and cultural richness, Hatay is also proud of its natural beauties. Hatay was selected as "UNESCO Gastronomy City" with approximately 600 different flavors in 2017. One of these delicacies is the walnut jam (dessert) which is the subject of this study. The aim of the study, these cultural and traditional taste of living today scientifically is to examine and draw attention to the importance. The aim of the study is to ensure scientifically record this cultural and traditional flavor of today and transmitted to future generations. Participant observation and interview were used as a research method. Different approaches to the construction of this taste have been analyzed with an approach aimed at reaching reality through relationships among objects. For this purpose, the ladies in the villages where the production of walnut jam (dessert) was made were observed during the production and the construction processes were recorded. On the other hand, interviews were conducted with those who sold these products in the villages. As a result; it has been determined that it is an authentic flavor of the locality when considering the factors affecting production such as taste, relevance during construction, rooting of taste, development, interaction and production processes. Furthermore, recommendations were made for the sustainability of walnut jam (dessert) and its use for tourism purposes in Hatay.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: fikretgokce@gmail.com (F. Gökçe)

Makale Künyesi: Gökçe, F., Sunar, H., Babat, D., & Gökçe, H. (2018). Geçmişten Günümüze Farklı Bir Lezzet: Hatay Ceviz Reçeli (Tatlısı). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 890-899.