



**KÜLTÜREL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE
YEMEK KÜLTÜRÜ BAĞLAMINDA
ANTAKYA MUTFAĞI: BİR RİTÜEL
OLARAK YEREL KÜNEFE YEME
DENEYİMİ ÜZERİNE BİR ANALİZ
Yüksek Lisans Tezi**

Hüseyin Elia AYDIN

Eskişehir 2025

**KÜLTÜREL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE YEMEK KÜLTÜRÜ BAĞLAMINDA
ANTAKYA MUTFAĞI: BİR RİTÜEL OLARAK YEREL KÜNEFE YEME
DENEYİMİ ÜZERİNE BİR ANALİZ**

Hüseyin Elia AYDIN

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Endüstriyel Sanatlar Anabilim Dalı

Endüstriyel Tasarım Programı

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Füsun CURAOĞLU

(İkinci Danışman: Prof. Dr. Nezihe Figen ERSOY ARCA)

Eskişehir

Eskişehir Teknik Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Kasım 2025

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI

Hüseyin Elia AYDIN'nın KÜLTÜREL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE YEMEK KÜLTÜRÜ BAĞLAMINDA ANTAKYA MUTFAĞI: BİR RİTÜEL OLARAK YEREL KÜNEFE YEME DENEYİMİ ÜZERİNE BİR ANALİZ başlıklı çalışması 19/11/2025 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından değerlendirilerek "Eskişehir Teknik Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği"nin ilgili maddeleri uyarınca, Endüstriyel Sanatlar Anabilim dalında Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri

Unvan Adı Soyadı

İmza

Üye

: Dr. Öğr.. Üyesi Füsun CURAOĞLU

Üye

: Prof. Dr. Nezihe Figen ERSOY ARCA

Üye

: Dr. Öğr. Üyesi Canan Emine ÜNLÜ

Üye

: Dr. Öğr. Üyesi Duysal DEMİRBAŞ

Prof. Dr. Harun BÖCÜK

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü

19/11/2025

DANIşMAN ONAYI

Danişmanlığını yürüttüğüm Yüksek Lisans ğrencisi Hüseyin Elia AYDIN, KÜLTÜREL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE YEMEK KÜLTÜRÜ BAğLAMINDA ANTAKYA MUTFAğI: BİR RİTÜEL OLARAK YEREL KÜNEFE YEME DENEYİMİ ÜZERİNE BİR ANALİZ başlıklı tez çalışmasını tamamlamıştır. Hazırlamış olduğu tez tarafımca incelenmiş ve öğrencinin tez savunma sınavına alınması bilimsel ve etik açıdan uygun grlmştir.

Tez Danişmanı

Dr. Öğr. Üyesi Füsun CURAOğLU

ÖZET

KÜLTÜREL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE YEMEK KÜLTÜRÜ BAĞLAMINDA ANTAKYA MUTFAĞI: BİR RİTÜEL OLARAK YEREL KÜNEFE YEME DENEYİMİ ÜZERİNE BİR ANALİZ

Hüseyin Elia AYDIN

Endüstriyel Sanatlar Anabilim Dalı

Endüstriyel Tasarım Programı

Eskişehir Teknik Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Kasım 2025

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Füsun CURAOĞLU

(İkinci Danışman: Prof. Dr. Nezihe Figen ERSOY ARCA)

Bu tez çalışması, Antakya'ya özgü geleneksel bir tatlı olan künefenin üretim, sunum ve tüketim süreçlerini kültürel sürdürülebilirlik bağlamında inceleyen betimsel nitelikte bir araştırmadır. Konuyla ilgili kapsamlı bir ön çalışmanın bulunmaması nedeniyle, künefenin kültürel değeri ve üretim sunum ve tüketim aşamalarına ilişkin mevcut durumun ayrıntılı bir biçimde tespit edilmesi hedeflenmiştir. Bu doğrultuda nitel araştırma yöntemlerinden etnografik desen benimsenmiştir. Saha çalışması kapsamında; üreticiler, tüketiciler ve uzman bir kaynak kişi ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiş, süreç katılımcı olmayan gözlem ve görsel veri toplama teknikleri ile desteklenmiştir. Elde edilen veriler, kültürel sürdürülebilirliğe ilişkin ortak örüntüleri ve kavramsal ilişkileri belirlemek amacıyla tematik analiz ve içerik analizi yöntemleriyle değerlendirilmiştir. Araştırma bulguları, künefenin kültürel kimliğinin; el emeği, ustalık bilgisi, malzeme nitelikleri, sunum araçları ve tüketim ritüelleri üzerinden şekillendiğini göstermektedir. Ayrıca künefenin duysal, anlamsal ve duygusal boyutları ürün deneyimi çerçevesinde analiz edilmiştir. Sonuç olarak bu çalışma, künefenin somut ve somut olmayan kültürel miras değerlerini ortaya koyarak, endüstriyel tasarım disiplininin bu pratiğin sürdürülebilirliğine sağlayabileceği katkılara ilişkin değerlendirmeler sunmaktadır.

Anahtar Sözcükler: Antakya yemek kültürü, Künefe, Kültürel sürdürülebilirlik, Endüstriyel tasarım, Yeme deneyimi

ABSTRACT

ANTAKYA CUISİNE IN THE CONTEXT OF CULTURAL SUSTAINABILITY AND FOOD CULTURE:AN ANALYSIS OF THE LOCAL KÜNEFE EATING EXPERIENCE AS A RİTUAL

Hüseyin Elia AYDIN

Department of Industrial Arts

Programme in Industrial Design

Eskişehir Technical University, Institute of Graduate Programs, November 2025

Supervisor: Asst. Prof. Dr. Füsün CURAOĞLU

(Co-Supervisor: Prof. Dr. Nezihe Figen ERSOY ARCA)

This thesis is a descriptive study examining the production, presentation, and consumption processes of künefe, a traditional dessert unique to Antakya, within the context of cultural sustainability. Due to the absence of comprehensive prior research on the subject, the study aims to document the current state of künefe regarding its cultural value and its production, presentation, and consumption stages in detail. Accordingly, an ethnographic design, one of the qualitative research methods, was adopted. Within the scope of the fieldwork, semi-structured interviews were conducted with producers, consumers, and an expert resource person, and the process was supported by non-participant observation and visual data collection techniques. The obtained data were analyzed using thematic analysis and content analysis methods to identify common patterns and conceptual relationships regarding cultural sustainability. Research findings indicate that the cultural identity of künefe is shaped through manual labor, craftsmanship knowledge, material qualities, presentation tools, and consumption rituals. Furthermore, the sensory, semantic, and emotional dimensions of künefe were analyzed within the framework of product experience. In conclusion, by revealing the tangible and intangible cultural heritage values of künefe, this study presents evaluations regarding the potential contributions of the industrial design discipline to the sustainability of this practice.

Keywords: Antakya culinary culture, Künefe, Cultural sustainability, Industrial design, Eating experience

TEŞEKKÜR

Lisans ve lisansüstü eğitim hayatım boyunca tükenmez sabrı, yol göstericiliği ve desteğiyle bana ışık tutan; tez çalışmamın her aşamasında beni cesaretlendiren değerli danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Füsun CURAOĞLU'na içtenlikle teşekkür ederim.

Tez çalışmam süresince değerli görüşleriyle beni yönlendiren, bilgi ve deneyimlerini benimle paylaşarak zaman ayıran değerli ikinci tez danışmanım Prof. Dr. Nezihe Figen ERSOY ARCA'ya teşekkür ederim.

Araştırma sürecim boyunca iş yükümü anlayışla karşılayarak destek olan değerli iş arkadaşlarım Araş. Gör. Dr. Başak TOPAL, Araş. Gör. Güven GENÇ ve Araş. Gör. Halime Şule AK'a teşekkür ederim.

Tez sürecim boyunca en önemli motivasyon kaynaklarımdan biri olan, değerli katkıları ile yanımda bulunan Araş. Gör. Dr. Barış Derviş'e teşekkür ederim.

Başta biricik dostum Ayda MİRZATÜRKMEN olmak üzere, her koşulda desteğini hissettiren tüm dostlarıma teşekkür ederim.

Saha çalışmalarında yardımları göz ardı edilemeyecek ölçüde önemli olan Ragıp BEKFİLAVİOĞLU'na, bilgi ve deneyimlerini esirgmeden benimle paylaşan Süheyl BUDAK'a ve süreç boyunca destek olan herkese teşekkür ederim.

Hayattaki en büyük şansım olan kıymetli kalabalık aileme; özellikle saha çalışmalarım sırasında özverili destekleriyle yanımda olan kardeşim Süleyman Lemi AYDIN'a en içten teşekkürlerimi sunarım.

Son olarak, bu çalışmanın ruhunu ve zeminini oluşturan, sıcak kalpleri, yardımseverlikleri ve güler yüzleriyle bana ilham veren, tanıdığım ve tanımadığım tüm Antakya halkına en içten teşekkürlerimi sunarım.

Hüseyin Elia AYDIN

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarında bilimsel etik ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmanın Eskişehir Teknik Üniversitesi tarafından kullanılan “bilimsel intihal tespit programı”yla tarandığını ve hiçbir şekilde “intihal içermediğini” beyan ederim. Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçları kabul ettiğimi bildiririm.

Hüseyin Elia AYDIN

İÇİNDEKİLER

Sayfa

BAŞLIK SAYFASI	I
JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI.....	II
DANIŞMAN ONAYI	III
ÖZET	IV
ABSTRACT.....	V
TEŞEKKÜR	VI
ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ.....	VII
İÇİNDEKİLER	VIII
TABLolar DİZİNİ	XI
ŞEKİLLER DİZİNİ	XII
GÖRSELLER DİZİNİ	XIII
1. GİRİŞ	1
2. KÜLTÜR VE KÜLTÜREL MİRAS KAVRAMLARI.....	3
2.1. Kültür Tanımı	3
2.2. Kültürel Miras Kavramı	5
2.2.1 Somut kültürel miras	7
2.2.2. Somut olmayan kültürel miras.....	9
3. TASARIM VE KÜLTÜREL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK.....	11
3.1. Kültürün Sürdürülebilirlikteki Yeri	11
3.2. Kültürel Sürdürülebilirlik Kavramı ve Tanımı	13
3.3. Endüstriyel Tasarım ve Kültür İlişkisi	15
3.4. Endüstriyel Tasarım ve Kültürel Sürdürülebilirlik	17
4. TASARIM VE YEMEK KÜLTÜRÜ	25
4.1. Yemek Kültürü Tanımı	25
4.2. Kültürel Miras Olarak Yemek.....	29
4.3. Bir “Ürün” Olarak “Yemek”	32

5. ANTAKYA YEMEK KÜLTÜRÜ	37
5.1. Tarihsel Arka Plan.....	38
5.2. Coğrafi ve Ekolojik Arka Plan	41
5.3. Etnik Arka Plan	44
5.4. Sosyo-kültürel Arka Plan	50
5.5. Antakya Yemek Kültürünün Gastronomik Kimliği.....	57
5.6. Antakya Yemekleri	59
5.6.1. Et yemekleri	59
5.6.2. Sebze yemekleri	59
5.6.3. Bulgurlu yiyecekler ve aşlar	60
5.6.4. Çorbalar	61
5.6.5. Dolma ve sarmalar	61
5.6.6. Mezeler ve salatalar.....	62
5.6.7. Hamur işleri	62
5.6.8. Tatlı ve reçeller	63
5.6.9. Süt ürünleri ve yiyecekler	64
6. ANTAKYA YEMEK KÜLTÜRÜNDE BİR TATLI OLARAK KÜNEFE.....	65
6.1. Antakya Künefesi.....	67
6.2. Antakya Künefesinin Tarihi	67
6.3. Antakya Künefesinin Üretimi.....	70
6.3.1. Antakya künefesinin bileşenlerinin üretimi.....	71
6.3.2. Antakya künefesinin geleneksel üretim yöntemleri	76
6.3.4. Antakya künefesinin güncel üretim yöntemleri	82
6.4. Antakya Künefesinin Sunum Biçimleri	91
6.5. Antakya Künefesinin Tüketimi.....	97
6.7. Kültürel Miras Olarak Antakya Künefesi ve Sürdürülebilirliği.....	100
7. ÖZGÜN ÇALIŞMA.....	104
7.1. Çalışmanın Amacı ve Önemi.....	104
7.2. Çalışmanın Yöntemi	106
7.3. Veri Toplama.....	108
7.4. Örneklem	109
7.5. Varsayımlar ve Sınırlılıklar	110

7.6. Araştırmacının Konumu	111
8. BULGULAR VE ANALİZ.....	113
8.1. Görüşme Bulguları.....	116
8.1.1. Üretici görüşmesi bulguları	116
8.1.2. Tüketici görüşmesi bulguları.....	133
8.1.3. Uzman görüşmesi bulguları.....	140
8.2. Bir Ürün Olarak Antakya Künefesini Tanımlayan Bileşenler	144
8.2.1. Antakya künefesinin estetik deneyimi.....	145
8.2.2. Antakya künefesinin anlam deneyimi	146
8.2.3. Antakya künefesinin duygusal deneyimi.....	147
9. SONUÇLAR VE DEĞERLENDİRME	149
KAYNAKÇA.....	156
EKLER	
ÖZGEÇMİŞ	

TABLÖLAR DİZİNİ

Sayfa

Tablo 6.1. Künefe pişirim aşamasında kullanılan tepsilerin bilgileri	84
Tablo 8.1. Üretici grubu katılımcılarına ait bilgiler	117
Tablo 8.2. “Geleneksel üretim: el ile üretim, kaliteli malzeme” temasına ait kategori ve kodlar	118
Tablo 8.3. “Sunumda Kültürel Bağlam” temasına ait kategori ve kodlar.....	121
Tablo 8.4. Geçmiş ile Geleceğin Çatışması” temasına ait kategori ve kodlar	129
Tablo 8.5. “Künefe: Antakya geleneksel lezzeti” temasına ait kod ve kategoriler.....	134
Tablo 8.6. “Kültüre ait bilgi yoksunluğu” temasına ait kod ve kategoriler	135
Tablo 8.7. “Özgünlük ve gelenekler korunmalı”temasına ait kod ve kategoriler	136
Tablo 8.8. “Sunumda iki aktör: bakır ve peynir” temasına ait kod ve kategoriler.....	138
Tablo 8.9. “Geleneksel ile yeniliğin çatışması: bakır tabak-porselen tabak/süt-meyve” temasına ait kod ve kategoriler.....	139
Tablo 8.10. Antakya Künefesini Ürün Deneyimi Çerçevesinde Tanımlayan Bileşenler	147

ŞEKİLLER DİZİNİ

Sayfa

Şekil 6.1. Farklı büyüklükteki tepsiler için üretilen brülör yapıları, yazar tarafından hazırlanmıştır.	87
Şekil 7.1. Araştırma kurgusu, yazar tarafından hazırlanmıştır	108
Şekil 9.1. Üretici, Tüketici ve Uzman Görüşlerinin Kesişimleri.....	150



GÖRSELLER DİZİNİ

Sayfa

Görsel 3.1. Arzum firmasına ait elektrikli Türk Kahvesi cezvesi (Firmaya ait resmi internet sitesinden alınmıştır).....	20
Görsel 3.2. Taylormade Solar Solutions firması tarafından geliştirilen güneş ocağı (Firmaya ait internet sitesinden alınmıştır).....	21
Görsel 3.3. Japon kültüründen esinlenerek geliştirilen lahana güveci (Bruns vd., 2014)	21
Görsel 3.4. Stefano Oliva tarafından tasarlanan spagetti kiti (Van Boeijen ve Schifferstein, 2024).....	22
Görsel 3.5. Toshiba firması tarafından üretilen ilk elektronik pirinç pişiricisi (http-7)	23
Görsel 3.6. Dolce & Gabbana firması iş birliği ile üretilen geleneksel keklere ait ambalajlar (Firmaya ait web sitesinden alınmıştır).....	23
Görsel 4.1. Maslow İhtiyaçlar Hiyerarşisi (Yazar tarafından hazırlanmıştır).....	26
Görsel 4.2. Meksika'nın Michoacán bölgesinde yemek hazırlığı (Fotoğraf: Adalberto Ríos Szalay)	30
Görsel 5.1. Eutychides'in yaptığı Antakya Tyche heykelinin Roma kopyası (MÖ 3. yüzyıl). Görsel, Vatikan Müzeleri'nden Jastrow tarafından çekilmiştir	40
Görsel 5.2. “Neşeli ol, hayatını yaşa” mozaigi (http-10)	41
Görsel 5.3. Kırmızı aşur yemeği (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır).....	45
Görsel 5.4. Beyaz kaplarla dağıtılan “Hrisi” yemeği (Kaynak: Antakya Asi Gazetesi)	46
Görsel 5.5. Keşşir dolması hazırlık aşaması (Fotoğraf: Abdulla Sert)	47
Görsel 5.6. Vakıflı Köyü Meryem Ana'nın Göğe Yükseliş Yortusu'nda üzüm kutsama ayini (Fotoğraf: Türkiye Ermeni Patrikliği)	48
Görsel 5.7. Antakya Türk Katolik Kilisesi avlusundan görünen Sarımiye Camii minaresi (Hatay Valiliği resmî web sitesinden alınmıştır, http-13).....	51
Görsel 5.8. Tarihi Affan Kıraathanesi (http-15).....	53
Görsel 5.9. Kasaplarda pişirilen sini (tepsi) kebabı (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	54
Görsel 5.10. Kâğıt kebabı (sol tarafta) (http-17).....	59

Görsel 5.11. Mortadella (sağ tarafta) (http-18)	59
Görsel 5.12. Kabak boraniye yemeği (sol tarafta) (http-19)	60
Görsel 5.13. Şeyh Mualla yemeği (sağ tarafta) (http-20).....	60
Görsel 5.14. Tepsi oruğu (http-21).....	60
Görsel 5.15. Lebniye çorbası (http-22)	61
Görsel 5.16. Kuru patlıcan dolması (http-23)	62
Görsel 5.17. Muhammara mezesi (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	62
Görsel 5.18. Zeytin salatası (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	62
Görsel 5.19. Fırın tezgâhında katıklı ekmek ve diğer hamur işleri (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	63
Görsel 5.20. Antakya simidi (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	63
Görsel 5.21. Kabak tatlısı (sol tarafta) (http-25)	63
Görsel 5.22. Ceviz reçeli (sağ tarafta)(http-26)	63
Görsel 5.23. Sürk (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	64
Görsel 6.1. Geleneksel Antakya künefesi (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır).....	68
Görsel 6.2. Antakya'nın en eski künefecilerinden Hacı Mahmut Bekfilavioğlu (sağ), 1976 (Kaynak: Ragıp Bekfilavioğlu Arşivi).....	70
Görsel 6.3. Antakya'nın en eski künefecilerinden Vecih Cüzdan (Kaynak: Vecihi Eftal Cüzdan Arşivi)	70
Görsel 6.4. Antakya'nın en eski tatlıcısına ait tabela (Ragıp Bekfilavioğlu Arşivi).....	70
Görsel 6.5. Geleneksel bakır döküm cezvesi (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır).....	72
Görsel 6.6. Bakır döküm cezvesinin tutuşu (sol tarafta) (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	72
Görsel 6.7. Bakır cezvede kadayıf döküm eylemi (sağ tarafta) (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	72
Görsel 6.8. Manüel bakır döküm cezvesinin ölçüleri (Yazar tarafından hazırlanmıştır)	73
Görsel 6.9. Yarı mekanik kadayıf döküm düzeneği (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	73

Görsel 6.10. Tam otomatik kadayıf döküm makinesi (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	74
Görsel 6.11. Tel kadayıfın iki taraftan merkeze yönlendirilerek toplanması (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	74
Görsel 6.12. Antakya künefelik peyniri (Türk Patent Kurumu resmî internet sitesinden alınmıştır)	75
Görsel 6.13. Geleneksel künefe üretiminde hazırlık aşaması (Yazar tarafından hazırlanmıştır)	77
Görsel 6.14. Geleneksel ev tipi künefenin pişirim aşaması (Yazar tarafından hazırlanmıştır)	77
Görsel 6.15. Kadayıf tiftikleme işlemi (sol tarafta) (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	78
Görsel 6.16. Kadayıf kırma işlemi (sağ tarafta) (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	78
Görsel 6.17. Kadayıf inceltme işlemi (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	78
Görsel 6.18. Peynir ufalama makinesi (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	79
Görsel 6.19. Künefenin ilk katının basılması (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	80
Görsel 6.20. Künefe peynirinin ikinci kat olarak homojen biçimde yerleştirilmesi (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	80
Görsel 6.21. Geleneksel künefe üretiminde kullanılan mangal (Fatih Uzunparmak Arşivi)	81
Görsel 6.22. Geleneksel künefe üretiminde mangalda pişirme (Fatih Uzunparmak Arşivi)	81
Görsel 6.23. Künefe çevirme işlemi (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	82
Görsel 6.24. Kırmızı künefe (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	83
Görsel 6.25. Eze karışımının bakır tepsi yüzeyine sürülmesi (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	84
Görsel 6.26. 20 kişilik alüminyum ve bakır tepsiler	85
Görsel 6.27. Tüp gaz ile çalışan künefe ocağı (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	85
Görsel 6.28. Direkt tüp gaza bağlanan döner başlıklı tabla aparatı (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	86
Görsel 6.29. Yarı mekanik ayaklı künefe pişirim ocağı (sağ tarafta) (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	86

Görsel 6.30. Tam otomatik künefe pişirim ocakları (sol tarafta) (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır).....	86
Görsel 6.31. İki kademeli brülör yapısı (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	87
Görsel 6.32. Her bir brülör için gaz kontrolünü sağlayan düğmeler (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır).....	88
Görsel 6.33. Künefe ustası tarafından farklı renklerde işaretlenen düğmeler (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır).....	98
Görsel 6.34. Pense ve palet bıçağı kullanımı (sol tarafta) (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	89
Görsel 6.35. Ocak üzerinde hazır konumda tutulan pense (sağ tarafta) (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır).....	89
Görsel 6.36. Tepsi yağlamak için kullanılan düz uçlu boyacı fırçası (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır).....	90
Görsel 6.37. Yarı pişmiş iki porsiyonluk künefe (sol tarafta) (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	91
Görsel 6.38. Yarı pişmiş, ambalajlanmış künefe (sağ tarafta) (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	91
Görsel 6.39. Bakır zanaatkarları tarafından üretilen künefe tabağı (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır).....	92
Görsel 6.40. Açık tezgâh – 1 (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	92
Görsel 6.41. Açık tezgâh – 2 (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	92
Görsel 6.42. Künefe peynirinin sünmesi (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	93
Görsel 6.43. “Benekli” veya “Ev tipi künefe” (sol tarafta) (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	94
Görsel 6.44. “Kırmızı künefe” (sağ tarafta) (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır).....	94
Görsel 6.45. Düşük ısıli sunum ocağı (sol tarafta) (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	94
Görsel 6.46. Isı kaynağı ile tepsi arasındaki doğrudan temasın önlenmesi amacıyla üretici tarafından geliştirilen çakıl taşlarından ara katman uygulaması (sağ tarafta) (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	94
Görsel 6.47. Dikdörtgen şekilde kesilerek sunulan künefe (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	95
Görsel 6.48. Porsiyonlu pişirilen künefe (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	95

Görsel 6.49. Künefe sunumunda fıstık kullanımı – 1 (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	95
Görsel 6.50. Künefe sunumunda fıstık kullanımı – 2 (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	95
Görsel 6.51. Krom-çelik alaşımlı tabakta sunum (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	96
Görsel 6.52. Cam tabakta sunum (Fatih Uzunparmak Arşivi).....	96
Görsel 6.53. Künefe sunumunda kullanılan melamin tabak (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	96
Görsel 6.54. Künefe sunumunda kullanılan bakır tabak (Veli Öztürk Arşivi)	96
Görsel 6.55. Çatal ve bıçakların ambalajlı biçimde sunumu (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	97
Görsel 6.56. Künefenin kaşıkla yendiği tüketim biçimi (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	98
Görsel 6.57. Üretici tarafından çay bardaklarında hazır şekilde dolapta bekletilen taze süt (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır).....	99
Görsel 6.58. Dondurmanın ayrı olarak servis edildiği sunum biçimi (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır).....	99
Görsel 6.59. Künefe sunumundan önce yapılan ikramlıklar (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır)	100

1. GİRİŞ

Kültürel miras, günümüz toplumsal yaşamında yeniden üretilen, paylaşılan ve geleceğe aktarılan dinamik bir yapı olarak değerlendirilmektedir. Bu kapsamda yemek kültürü hem somut hem de somut olmayan bileşenleriyle birlikte toplumsal hafızanın, kimliğin ve kültürel pratiklerin kuvvetli bir taşıyıcısı olarak değerlendirilmektedir. Yemek, geçmiş ile günümüzde arasında kurulan bir bağ ve geleceğe aktarılacak istenen anlam yüklü kültürel bir üretim biçimidir.

Bu tez çalışması, Antakya mutfağına özgü bir tatlı olan künefe tatlısına ait kültürel değerlerin sürdürülebilirliğini endüstriyel tasarım disiplini kapsamında sorgulamaktadır. Künefe, Antakya'nın çok kültürlü yapısı içinde ritüellerle birlikte toplumsal hafızada yer etmiş ve nesiller boyunca aktarılmış bir tatlıdır. Ancak son yıllarda yaşanan teknolojik gelişmeler ve özellikle 2023 yılında yaşanan Kahramanmaraş merkezli 6 Şubat depremleri, bu tatlının üretim-tüketim pratiklerinde kültürel mirası tehlikeye atacak ve kültürel değerlerin sürdürülebilirliğine engel teşkil edecek dönüşümler yaratmıştır. Künefe tatlısının üretim ve tüketim süreci boyunca içinde barındırdığı geleneksel bilgi, Antakya yemek kültürüne özgü pratikler ve anlamlarının yerini standartlaşmış, hızlı tüketime dayalı ve kültürel bağlamından kopmuştur.

Bu çalışmada künefe tatlısının kültürel sürdürülebilirliğini sağlayabilmek amacıyla üretim araçları, sunum biçimleri, tüketim alışkanlıkları, ritüel bağlamları ve bellekteki karşılığı gibi kültürel mirasa ait unsurlar bütüncül bir yaklaşımla ele alınmalıdır. Son yıllarda endüstriyel tasarım disiplinin ürün odaklı yaklaşımlardan arayüzler, sistemler ve hizmet tasarımına genişleyen çerçevesi bu çalışma için kapsayıcı bir yaklaşım sunmaktadır. Bu noktada endüstriyel tasarım disiplini, kültürel mirasın korunması ve yeniden yorumlanarak sürdürülebilir kılınması amacıyla stratejik bir araç olarak konumlandırılmıştır. Bu bağlamda endüstriyel tasarım disiplini, kültürel değerleri okuyup bu değerlere uygun anlamlı çözüm önerileri kurgulama kapasitesine sahiptir.

Bu tez çalışmasında, bir tatlı olarak Antakya künefesi deneyimlenen bir ürün ve aynı zamanda bir tasarıma ait kültürel bir öge olarak ele alınmaktadır. Bu tez çalışmasının amacı; Endüstriyel tasarım disiplini kapsamında, Antakya'ya özgü geleneksel bir yemek olan künefe tatlısının üretim, sunum ve tüketim süreçlerini incelenmesi ve bu süreçlerin Antakya mutfağının kültürel sürdürülebilirliği bağlamında mevcut durum tespitini ortaya koymaktır.

Bu çerçevede Antakya künefe tatlısının üretim, sunum ve tüketim süreçlerinde kültürel sürdürülebilirliğine katkı sağlayacak tasarım odaklı çözüm önerileri için fırsat noktalarının ve endüstriyel tasarımın müdahale edebileceği potansiyel alanlarını belirlenmesi hedeflenmektedir.

Çalışma, endüstriyel tasarım disiplinin kültürel sürdürülebilirliğe nasıl katkı sağlayabileceği, özellikle yemek kültürünün korunması ve yeniden canlandırılması bağlamında incelemeyi amaçlamaktadır. Bu doğrultuda Antakya künefesinin kültürel miras olarak ele alınması ve üretim araçları ve teknolojinin gelişimi ile yaşanan değişimlerin mevcut durumun tespiti ile endüstriyel tasarım disiplini aracılığıyla kültürel sürdürülebilirliğe katkı sağlayacak müdahale alanlarının belirlenecektir.



2. KÜLTÜR VE KÜLTÜREL MİRAS KAVRAMLARI

Bu bölümde kültür ile kültürel miras kavramlarının kuramsal temelleri açıklanmaktadır. Öncelikle kültürün etimolojik kökeni, tarihsel gelişimi ve maddi ile maddi olmayan boyutları ele alınmıştır. Kültürün toplumsal yapılardan etkilenen bir olgu olduğu açıklanmıştır. Aynı zamanda bireylerin gündelik pratikleri tarafından sürekli yeniden üretilen dinamik bir yapı olduğu vurgulanmıştır.

Bölümün devamında kültürel miras kavramının kapsamı, işlevi ve tarihsel dönüşümü incelenmiştir. Kültürel mirasın fiziksel eserlerle sınırlı olmadığı belirtilmiştir. Toplulukların değerlerini, ritüellerini ve kolektif hafızasını taşıyan bir yapı olduğu açıkça ortaya konmuştur.

Bu bölüm içerisinde yemek kültürünün kültürel mirasla ilişkisi değerlendirilmiştir. Yemeğin somut unsurlar (araç-gereçler, malzemeler) ve soyut unsurlar (ritüeller, anlamlar, gelenekler) üzerinden toplumsal kimliğe katkı sağlayan bir kültürel pratik olduğu vurgulanmıştır.

2.1. Kültür Tanımı

Kültür kavramı, farklı disiplinlerde çeşitli bakış açılarıyla ele alınmış ve çok sayıda tanıma konu olmuştur. Etimolojik köken olarak “kültür” sözcüğü, Latince *cultura* sözcüğünden türemiştir ve bu sözcük, “işlemek, ekip biçmek, yetiştirmek, yerleşmek, korumak ve tapmak” anlamlarına gelen *colere* fiiline dayanmaktadır (Eagleton, 2000). Kültür ile ilgili önemli tanımlardan birisi E. B. Taylor'a ait olanıdır: Tylor (1871), kültürü, insanoğlunun kazandığı bilgi, sanat, ahlak, gelenek ve benzeri alışkanlıkları kapsayan karmaşık bir bütün olarak tanımlamaktadır. Kültür kavramı, ilk dönemlerde insanın doğayla kurduğu ilişkiyi ifade ederken, zamanla zihinsel, sembolik ve toplumsal gelişimi de içine alan daha geniş bir çerçeveye evrilmiştir (Williams, 1981). Bu kavramın içeriğinin günümüzde de değişim ve dönüşüme uğradığı söylenebilir.

20. yüzyılın önemli antropologlarından biri olan Geertz “The Interpretation of Cultures” (1973) adlı eserinde kültürün salt nesnel bir olgu olarak görmeyi reddederek bireylerin dünyayı anlamlandırıldığı sistem olarak tanımlar. Bu sistem içerisinde kültürü oluşturan sembollerin varlığına ve bu sembollerin inşa ettiği ve ilettiği anlamlara işaret eder. Toplumsal normlar, dinsel ritüeller ve dil gibi öğelerin kültürü oluşturan temel unsurlar olduğunu açıklar. Bu unsurlar, sembolik değerler taşıyan bilgi birikimleri olarak; kültürel pratiklerini ilettikleri, geliştirdikleri ve sürdürdükleri bilgiyi taşır. Dolayısıyla bu

unsurların incelenmeden kültürü anlamlandırmanın imkânsız olduğunu savunur. Geertz, kültürü sabit bir yapı olarak görmek yerine, sürekli değişen ve insanlar tarafından üretilen ve yorumlanan bir sistem olarak yorumlamaktadır. Benzer bir bağlamda Bourdieu (1977), kültürü tanımlarken toplumsal yapılar ve bireysel eylemler arasındaki karşılıklı etkileşime dikkat çeker. Toplumsal yapıların bireylerin davranışlarını şekillendirdiği kadar bireylerin bu yapıları yeniden üretme ve dönüştürme kapasitelerinin önemine vurgu yapar. Bununla birlikte kültürü hem bir yansıma hem de bir üretim süreci olarak ele alır. Yazara göre, kültür, toplumsal yapılar tarafından üretilir ancak bireylerin gündelik pratikleri aracılığıyla bu yapılar tarafından şekillenip dönüştürüldüğünü savunur.

Bu çerçevede kültür; fiziksel, elle tutulur nesne ve yapıları içeren maddi (somut) kültür ile inançlar, değerler, dil, ritüel ve normlar gibi soyut içerikleri kapsayan maddi olmayan (soyut) kültürü birlikte barındırır (Tilley vd., 2006). Woodward'a (2007) göre, maddi kültür; bireylerin dokunduğu, kullandığı, ürettiği ya da bir anlam yüklediği her türlü nesneyi ve bu nesnelerle kurdukları karşılıklı ilişkileri içerir. Yazara göre nesnelerle kurulan ilişkiler, inançlar, ritüeller ve bilişsel yapılar gibi maddi olmayan kültürel unsurlar tarafından belirlenen sembolik, toplumsal ve duygusal boyutlar içerir. Tilley vd. (2006) ortaya koyduğu gibi, insanlar maddi nesneleri üretir; nesneler de bireyleri şekillendirir, kimlikleri inşa eder ve toplumsal ilişkileri yönlendirir.

Spencer, Lilley ve Porter (2015), kültürü kolektif olarak öğrenilen ve bir grup tarafından paylaşılan davranış, etkileşim ve anlayış kalıpları olarak tanımlar. Benzer şekilde, Güvenç (1996), kültürü insanların doğuştan öğrenmediği; toplum içinde edindiği sanat, ahlak, hukuk, gelenek ve göreneklerin bütünü olarak tanımlar. Yazar, kültürü insanın doğaya ve çevresine verdiği anlamlarla şekillenen bir olgu olarak ele alır. Bireysel ve toplumsal kimliği şekillendiren bir süreç olarak kültür, geçmişten geleceğe uzanan bir köprü ve nesiller boyunca aktarılan bir birikimdir. Güvenç (1996)'ın bu tanımı, kültürel pratiklerin tarihsel ve toplumsal bağlamlarda şekillendiğini gösterir. Bu çerçevede, toplumların tarih boyunca yaşadıkları siyasi, sosyo-ekonomik, coğrafi ve ekolojik koşullara bağlı olarak yemek kültürü de bu unsurlarla doğrudan etkileşim halindedir. Bu kapsamda yemek kültürü, maddi (örneğin kullanılan araç-gereçler, malzemeler, tarifler) ve maddi olmayan (örneğin inanç sistemleri, ritüeller, toplumsal normlar, değerler) unsurları birlikte barındıran bir yapıdır (UNESCO, 2017; Miller, 1987).

Kültür, içinde barındırdığı maddi ve maddi olmayan değerler ile anlamlar bütünü sunar. Bu anlamlar bütünsel korunması ve taşınması noktasında kültürün aktarımı önemli

bir rol oynar. Assmann (1992)'a göre kültür, geçmişi hatırlatırken günümüz toplumsal hafızasını güncelleyen bir bellek sistemidir. Assmann (1992), toplumların tarihleri boyunca geliştirdiği bilgi, beceri ve değerlerin kültürel belleği oluşturduğunu aktarır. Bu kapsamda kültürel belleğin oluşumu ve sürdürülmesi toplumların kimliklerini korumaları ve yaşatmaları açısından önemlidir.

Bu tez çalışması kapsamında ele alınan yemek ve bir yemek çeşidi olarak tatlı, insanlığın yaşamını sürdürebilmesi için zorunlu bir ihtiyaç aynı zamanda güçlü bir kültürel unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Halıcı (1999)'a göre, yemek kültürünü oluşturan değerler, ilkçağlardan süregelen çeşitli kurallar, toplumların kimlikleri ve değer yargılarına göre şekillenmiştir. Bununla birlikte, Lévi-Strauss (1964)'a göre yemek, toplumların doğaya nasıl müdahale ettiğini ve bu müdahalenin kültürel olarak nasıl şekillendiğini yansıtan sembolik bir pratik olarak ele alır. Dolayısıyla yemek kültürünün içeriğine katkı sağlayan semboller, değerler ve bağlamlar yemeği güçlü bir kültürel bellek kesitinde değerlendirmemizi sağlar.

2.2. Kültürel Miras Kavramı

Bireyler, içinde yaşadıkları toplumun kültürünü benimseyerek bu kültürün gelişimine katkı sağlarlar. Bu süreçte, ait oldukları topluma aidiyet duyan bireyler, kültürel değerleri koruma ve bunları gelecek nesillere aktarma sorumluluğunu da üstlenirler. Bu aktarım, sadece bilgi ve davranış biçimlerinin değil, aynı zamanda toplumsal hafızanın da korunmasını mümkün kılar. Bu kültürel aktarım süreci, zamanla kolektif bir hafıza ve mirasın oluşmasını sağlar.

Kültürel miras, bir toplumun tarihsel, sosyal ve estetik birikimlerinin toplamını ifade eder; nesiller arasında aktarılırken canlılığını korur ve dönüşerek gelişir (Akça, 2017). Bu kapsamda kültürel miras, geçmişten devralınan ve geleceğe aktarılması arzu edilen insan yapımı her türlü eser ve değerleri kapsar (Can, 2009). Pereiro (2006, s. 25) ise, kültürel mirası “insan topluluklarının kültürel kimliğinin bir yansıması olarak hafızayı canlandıran, sosyalleşmeyi ritüelleştiren, kültürel değerleri seçerek geleceğe aktaran bir yapı” olarak tanımlar. Bu tanım ile kültürel mirasın gerek kimlik inşasında gerekse toplumsal bir aradalığı sağlaması noktasındaki işlevlerine odaklanılır. Benzer şekilde, Di Giovine ve Brulotte (2014) ise, kültürel mirasın mekânsal ve zamansal bağlamlarla toplumların kimlik inşasında merkezi bir rol oynadığını belirtir. Yazarlara göre, ortak ritüeller, anlatılar ve pratikler aracılığıyla bireyler, geçmişle bağ kurar ve

kendilerini bir topluluğun parçası olarak konumlandırırlar. Buna ek olarak ÇEKÜL Vakfı kültürel mirasın kuşaklar arasında değer aktarımını sağladığını ve bu yönüyle toplumsal birlik ve dayanışmayı güçlendirdiğini vurgular (http-1). Sonuç olarak kültürel miras, tarihsel bilginin salt aktarım sürecine ek olarak birden fazla işleve sahip bir yapı olarak değerlendirilebilir.

Kültürel miras kavramının da kültür kavramının kendisi gibi statik olmadığı ve kapsamının zaman içinde geliştiği bilinmektedir. Kültürel miras kavramı ilk olarak tarihi binalar, arkeolojik alanlar ve anıtlar gibi somut yapıları kapsamıştır (Fojut, 2009). Başlangıçta anıtlar, binalar, sanat eserleri gibi insan yapımı taşınmaz eserler söz konusu iken bu eserlerin soyut anlamları ile değerlendirilmeye başlanmasıyla tarih, sanat ve kültürel değerleri ile ilişkilendirilmişlerdir (Vecco, 2010). Lowenthal (1998)'a göre kültürel miras yalnızca koruma altına alınan somut eserler ya da anıtlar değil, geçmişini anlamlandırma sürecidir. Benzer biçimde, kültürel miras, insanlık tarihinde var olmuş tüm toplulukların geçmiş yaşantılarını ve birbirleri ile olan ilişkilerini bir yapboz parçaları gibi anlamamızı sağlamaktadır (Rukancı, 2018). Bu bağlamda kültürel miras, toplumların ürettiği maddi eserlerin yanı sıra kimliklerini inşa ettikleri değerleri anlamamızı sağlar. Böylece toplumların kimlikleri ile tarihsel hafızalarını canlı tutarak kültürün sürdürülebilirliğine imkân sağlar. Bu sebeplerden dolayı kültürün sonraki nesillere aktarılması zorunluluk haline gelmiştir.

Kültürel mirasın korunması, ilk kez 1907 yılında UNESCO öncülüğünde uluslararası hukukta ele alınmıştır. 1950'lerden itibaren UNESCO ve diğer hükümetler arası örgütlerin çalışmalarıyla daha sistematik hale gelmiştir (Vecco, 2010). UNESCO (1998)'ya göre Kültürel miras kavramının kapsamı günümüzde sürdürülebilir kalkınmanın birbiri ile bağımlı ilişkisine dayanır. UNESCO'nun 1998 Stockholm'de düzenlediği Hükümetler Arası Kalkınma Politikaları Konferansı'nda dile getirilen bu görüş, 2013 yılında UNCTAD (Birleşmiş Milletler Ticaret ve Kalkınma Konferansı) tarafından da onaylanmıştır. UNCTAD'ın Yaratıcı Ekonomi raporu, yaratıcı ve kültür içerikli metaların ekonomik ve aynı zamanda sosyal ve kültürel kalkınmanın da bir tetikleyicisi ve kolaylaştırıcısı olduğunu vurgulamıştır (UNCTAD, 2013). Bu sebeple kültürel mirasın korunması toplumların refahının yükselmesine, toplumsal dayanışmanın sağlanmasına, kültürel kimliklerini geliştirmelerine imkân sağlamaktadır. Bu bağlamda, kültürel mirasın korunması, aktarılması ve geliştirilmesi noktasında yenilikçi, çağdaş ve sürdürülebilir çözümlerin sunulması gibi yaklaşımlara ihtiyaç duyulmaktadır.

Yemek kültürünün de kültürel miras olarak önemli bir değeri olduğu bilinmektedir. Toplumların beslenme alışkanlıkları, pişirme teknikleri, yemek ve sofraya ile ilgili geliştirdikleri birikimler, yemeklerine atfettikleri anlamlar ve değerler kültürel kimliğin birer parçası olarak ele alınabilir. Yemek, nesilden nesile aktarılan tarifler, ritüeller ve mutfak pratikleri ile kolektif hafızayı besler ve toplumsal kimliğe katkı sağlar (Montanari, 2006).

Bu bağlamda yemek kültürü, bireylerin ve toplulukların kimlik inşasında önemli bir rol üstlenir. Güvenç (1996)'e göre, toplulukların geçmişlerinden süregelen yemek kültürü toplumsal ölçekte bir bağlayıcı işlevi görür; yemek eylemi bireyleri bir araya getirerek kolektif aidiyet duygusunu güçlendirir. Güvenç (1996), yemek paylaşımını, toplumsallaştırıcı bir unsur ve sembolik bir araç olarak değerlendirir. Bununla birlikte Güvenç (1996), yemek kültürünün, yemek tarifleri, pişirme yöntemleri ve sofraya adabı gibi somut ve somut olmayan birikimleri de içerdiğinden bahsetmektedir. Bu kapsamda bireyler, bu birikimi gelecek kuşaklara aktarma arzusuyla hareket ederler (Dumrul, 2021). Bu nedenle, yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması kültürel mirasın korunmasında önemli bir adım olarak değerlendirilebilir.

Sonuç olarak, kültürel miras, toplumların maddi ve maddi olmayan değerlerini kuşaktan kuşağa aktarılmasını sağlayan birikimleri içerisinde barındırır. Kültürel miras, bu bağlamda, toplumsal kimliğin sürdürülmesini sağlarken, toplumsal dayanışmayı güçlendiren ve sürdürülebilir kalkınmayı destekleyen işlevli bir yapıdır. Bu kapsamda yemek kültürü hem maddi ve manevi unsurlarıyla kültürel mirasın güçlü bir taşıyıcısı olarak değerlendirilir. Dolayısıyla, yemek kültürünün korunması, aktarımı ve geliştirilmesi gibi hedeflere ihtiyaç duyulmaktadır. Kültürel mirasın sürdürülebilirliğini irdelemek amacıyla, somut ve somut olmayan yapısı ayrı ayrı incelenmelidir. Bu çerçevede, bir sonraki bölümde ele alınacak olan somut ve somut olmayan kültürel miras ayrımı da bu değerlendirmeyi destekleyecek niteliktedir.

2.2.1 Somut kültürel miras

Somut kültürel miras (tangible cultural heritage), UNESCO tarafından 1972 yılında, Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunmasına Dair Sözleşme ile tanımlanmıştır (UNESCO, 1972). UNESCO (1972), miras kavramını ilk olarak “doğal” ve “kültürel” olmak üzere iki ana başlık altında incelenmiştir. Doğal miras, fiziksel ve biyolojik oluşumlardan oluşan doğal anıtlar, jeolojik fizyografik oluşumlar, bitki ve

hayvan türlerinin yetiştiği alanlar ve doğal siteler olarak tanımlamıştır. UNESCO, somut kültürel miras kavramını ise üç ana başlıkta ele almıştır (http-2).

- Anıtlar (mimari, heykel, resim, yazıt, mağara ve benzeri tarihi ve sanatsal yapılar)
- Yapı Grupları (mimari veya estetik değeri olan tarihi yapı toplulukları)
- Sit Alanları (arkeolojik veya tarihi öneme sahip yerleşim alanları, doğal kentler ve kültürel peyzajlar)

Sözleşmeye göre somut kültürel mirası, insanlık için evrensel öneme sahip olan ve korunması gereken fiziksel yapılar ve alanlar olarak tanımlanmıştır. Bununla birlikte sözleşme, insan üretimi olan taşınır ve taşınmaz eserler ile sualtı kalıntıları ve doğal sit alanlarını kapsamına almaktadır (http-3). Sözleşmeye göre korunması gereken unsurları fiziksel yapılara odaklandığı anlaşılmaktadır. Bu yaklaşıma, Metin Basat (2013), sözleşmede kültürün somut alanlarına vurgu yapıldığına, ancak kültürel aktarımlara ve sosyo-kültürel dinamiklere değinilmediğine, somut mirasın somut olmayan miras unsurları ile anlamlandırıldığına dikkat çekmektedir. Ancak bu yaklaşımın zamanla evrildiği UNESCO'nun koruma yaklaşımlarından anlaşılabilmektedir.

UNESCO Türkiye Milli Komisyonu, somut olan kültürel bağlamında nesnelerin insanlık tarihini anlamada kritik bir rol oynadığını; fikirlere somut kanıt sunduğunu ve geçmişin doğruladığını ifade eder. Yemek kültürü açısından ele alındığında, Meah ve Jackson (2016), kuşaktan kuşağa aktarılan mutfak araç ve gereçlerinin sembolik anlamlarla yüklü geçmişteki anıların maddi halleri olduğunu ifade eder. Benzer biçimde, Lee (2023), yemek hazırlama ve tüketme süreçlerinde kullanılan nesnelerin geçmiş ile günümüz arasında bir hatırlatıcı araç olarak değerlendirir. Örneğin 2013 yılında UNESCO'nun somut olmayan kültürel miras listesine giren Türk kahvesinin hazırlanmasında kullanılan bakır cezve, kültürel mirasın sürdürülebilirliği açısından önemli bir somut öğedir. Bakır cezvenin hem sembolik anlamları hem de fiziksel özellikleri, Türk kahvesi kültürü etrafında gelişen somut olmayan kültür, insanlığın korunması gereken kültürel bir mirası olarak tanımlanmasını sağlamıştır. Dolayısıyla somut miras, somut olmayan unsurlarla birlikte değerlendirmeyi gerektirir. Bu bağlamda ele alındığında, yemek kültürünün aktarılması noktasında var olan sembolik anlamlara sahip maddi unsurların, somut kültürel miras yapısına benzer şekilde ele alınabilir.

2.2.2. Somut olmayan kültürel miras

Miras kavramının başlangıçta sadece somut unsurları korumayı hedeflerken zamanla fiziksel çevreyle ilişkili kültürel aktarımlar ve soyut değerleri de içine almıştır (UNESCO, 2003; Kurin, 2004). Ashworth ve Graham (2005) mirası kavramını tanımlarken maddi ve maddi olmayan unsurların bir aradalığına vurgu yaparak, fikirlerin ve değerlerin aktarımını sağlayan bir iletişim aracı olarak tanımlamaktadırlar. Fairclough (2009) ise, mirasın fiziksel yapılardan farklı olarak aynı zamanda entelektüel olarak algılanan, bağamlanan ve dönüştürülen bir süreç olarak tanımlarken somut olmayan unsurlara dikkat çekmektedir.

Yücel Batmaz ve Biçici'ye (2021) göre somut olmayan kültürel miras; gelenekler, görenekler, fikirler ve değer yargıları gibi yaşam biçimlerini içeren, kültürün soyut boyutudur. Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO, 2012:2) bu mirası, toplulukların ve bireylerin kültürel kimliğinin bir parçası olarak benimsediği uygulamalar, ifadeler, bilgi ve beceriler olarak tanımlar. Bu öğeler, nesilden nesile aktarılacak şekilde yeniden üretilir ve bireylere kimlik duygusu kazandırır.

Somit olmayan kültürel mirasın tanımlanması doğrultusunda en kapsamlı belge, UNESCO'nun 2003 tarihli "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi"dir. Bu sözleşme, yerel kültürel kimliği ve kültürel çeşitliliği korumayı amaçlar iken aynı zamanda bu mirasın sürdürülebilir kalkınmanın da bir parçası olduğunu vurgular. Sözleşmeye göre somut olmayan kültürel miras; sözlü gelenekler, sahne sanatları, sosyal uygulamalar, doğa ve evrenle ilgili bilgiler ile geleneksel el sanatlarıyla ilgili becerileri kapsar (UNESCO, 2003). Ito'ya (2003) göre, çoğu durumda somut miras, önceden var olan soyut bilginin ürünü olarak ortaya çıkar; dolayısıyla somut olmayan kültür, maddi kültürel mirasın yaratılmasında önemli bir rol üstlenir.

Bir topluluğa ait yemek kültürü bu kapsamda somut ve somut olmayan kültürel miras unsurlarını barındırır (Bessière, 2010). Bessière (1998), yemek kültürünün bir miras olarak, ürün ve malzeme gibi somut unsurlarla birlikte, bilgi birikimi, pratikler, pişirme yöntemleri ve ritüeller gibi maddi olmayan unsurlardan oluştuğunu ifade eder. Ayrıca, yemek mirasının (food heritage) bir topluluğun kimliğini ve zihniyetini yansıttığını belirtir. Bu bağlamda Türk kahvesi tekrar ele alındığında, somut olmayan unsurları barındırır. UNESCO tarafından 2013 yılında Temsili Liste'ye alınan "Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği", misafirperverlik, sohbet, dostluk ve toplumsal etkileşim gibi değerleri yansıtan bir kültürel pratik olarak değerlendirilmektedir (http-4).

UNESCO’nun Somut Olmayan Kültürel Miras  er evesiyle birlikte, tarihsel ve sosyal ba lamlarıyla birlikte ele alınmakta; mekân, aidiyet, ritüel ve anlatılarla yemek kültürünü de korumayı hedeflemektedir.

Sonuç olarak, yemeğin kültürel miras olarak ele alınması, geleneksel bilgi ve uygulamaların korunması ve yenilikçi bakış açıları geliştirilmesi toplumsal kimlik ve birlikteliğin sürdürülebilirliğine katkı sa lar. Bununla birlikte, yemek kültürünün sürdürülebilirliği önemli bir çalışma alanı olarak kar ıımıza çıkmaktadır. Yemek kültürünün sürdürülebilirliği bu çalışmanın ilerleyen kısımlarında daha detaylı bir biçimde ele alınacaktır.



3. TASARIM VE KÜLTÜREL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Bu bölümde öncelikle sürdürülebilirlik kavramının çevresel, ekonomik ve sosyal boyutları özetlenerek bu çerçeveye kültürün nasıl eklemlendiği açıklanmaktadır. Ardından kültürel sürdürülebilirlik kavramı tanımlanmış, kültürel değerlerin korunması, yenilenmesi ve geleceğe aktarılmasıyla ilişkili temel yaklaşımlar ele alınmıştır.

Bölümün devamında endüstriyel tasarım ile kültür arasındaki ilişki tartışılarak, tasarımın kültürel anlam üreten ve dönüştüren bir pratik olarak nasıl konumlandığı gösterilmektedir.

Son olarak endüstriyel tasarımın kültürel sürdürülebilirlikteki rolü incelenmekte, özellikle yemek kültürü bağlamında kültürel mirasın korunması ve yeniden yorumlanmasına yönelik örnekler değerlendirilmektedir. Bu kuramsal çerçeve, tezin ilerleyen bölümlerinde Antakya mutfağı ve künefe üzerinden yapılacak çözümlemelerin dayandığı kavramsal arka planı oluşturduğu için önemlidir.

3.1. Kültürün Sürdürülebilirlikteki Yeri

Sürdürülebilirlik, en temel tanımıyla, nesillerin ihtiyaçlarını karşılarken gelecek nesillerin de kendi ihtiyaçlarını karşılama yeteneğini tehlikeye atmadan doğal, ekonomik ve sosyal kaynakları dengeli bir şekilde kullanma ilkesi olarak tanımlanmaktadır (Brundtland Raporu, 1987). Bu kavram, aynı raporda sürdürülebilir kalkınma süreci için ekonomik, çevresel/ekolojik ve sosyal olmak üzere üç temel boyutta ele alınmıştır.

Çevresel/ekolojik boyut; ekosistemlerin korunmasına, biyolojik çeşitliliğin devamlılığına ve doğal kaynakların verimli kullanımına odaklanırken (UNEP, 2011), ekonomik boyut; ekonomik büyümeyi desteklemeyi, kaynakların adil dağılımını ve sürdürülebilir şekilde yönetimini hedeflemektedir (WCED, 1987). Sosyal boyut ise toplumsal eşitlik, kültürel çeşitlilik ve bireylerin yaşam kalitesini artırmaya odaklanır (Hawkes, 2001).

Başlangıçta sürdürülebilirlik kavramı daha çok çevresel bir perspektiften ele alınmış, özellikle ekolojik sürdürülebilirlik üzerine yoğunlaşmıştır. Ancak zamanla bu kavramın kapsamı genişlemiş; sosyal ve kültürel boyutları içerecek şekilde evrilmiştir (Dessein vd, 2015). Nitekim Cernea (1993), sürdürülebilirlikte odak olan çevresel problemlerin de temelde insan kaynaklı olduğunu belirterek, insanı merkeze alan sürdürülebilir kalkınma yaklaşımlarının etkili çözümler üretmede daha etkili olacağını vurgulamıştır.

Hawkes (2001) ise, kültürün geleneksel sürdürülebilirlik tanımlarındaki üç boyutlu çerçevede ihmal edildiğini belirterek, kültürü sürdürülebilir kalkınmanın dördüncü boyutu olarak tanımlar. Ona göre, sürdürülebilir bir gelecek için toplumsal kimliklerin, değerlerin ve yaşam biçimlerinin korunması ve sürdürülmesi hayati önem taşımaktadır. Bu nedenle, kültürel boyutun sürdürülebilirlik politikalarında merkezi bir rol oynaması gerektiğini savunur. Graham Fairclough da kültürün etkisini şu sözlerle özetlemiştir: “İnsan yaşamında fikirler ve kavramlardan daha güçlü çok az şey vardır ve kültür, hayatın her alanında en etkili olanlardan biridir.” (Dessein vd., 2015)

Bu bağlamda kültür ve sürdürülebilirlik, birbirleriyle yakından ilişkili iki kavramdır. Kültür, sürdürülebilirlik kapsamında çok boyutlu bir işleve sahiptir: hem korunması gereken bir miras, hem de kalkınmayı şekillendiren bir dinamik olarak. Throsby (2017), kültürün hâlâ sürdürülebilirliğin “eksik direği” olduğunu ve bu alandaki rollerinin yeterince değerlendirilmediğini ifade eder. Ancak kültür, sürdürülebilir kalkınma politikalarında bazen bu süreci şekillendirebilir, bazen de direnç gösterebilir. Bu nedenle, kalkınma süreçlerinin başarılı olabilmesi için kültürel yapılarla uyumlu bir şekilde kurgulanması gerekmektedir (Dessein vd., 2015).

Sürdürülebilirlik hem ekonomik büyümeyi hem de sosyal adalet ve eşitliği hedeflediği için, kültür bu süreçte daha önemli bir rol oynamaktadır. Bu durum, sürdürülebilirliğin kültür ve bileşenleri ile daha yakından ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır (Dessein vd., 2015). Kates, Parris ve Leiserowitz (2005), sürdürülebilirliği; ekolojik, ekonomik, kültürel ve sosyal sistemlerin dengeli ve uzun vadede varlığını sürdürebilmesi olarak tanımlar. Birkeland (2015) ise sürdürülebilirlik ile kültür arasındaki bağı daha açık bir şekilde ifade eder:

“...sürdürülebilirlik bağlamsal, tarihsel ve coğrafi olarak somut olduğu için kültürel; insanların yaptığı her şey, insanlar tarafından yaratılan anlam ağları açısından kültüre işlenmiştir. Kültür, anlatı organizasyonu yoluyla ortaya çıkar ve anlaşılır hale gelir ve kültürel sürdürülebilirlik, geçmişi geleceğe ve yereli küresele bağlayan anlatılar aracılığıyla yaratılan sosyal bir süreç olarak ortaya çıkabilir.” (s.165)

Sürdürülebilirlik ile kültür arasındaki ilişkiyi ortaya koyan çarpıcı örneklerden biri, 1989’da Alaska Körfezi’nde meydana gelen Exxon Valdez petrol sızıntısıdır. National Geographic (2015)’e göre, yaklaşık 260.000 varil ham petrolün denize dökülmesiyle ekosistem büyük zarar görmüş; özellikle balıkçılıkla geçinen yerli toplulukların geçim kaynakları yok olmuş ve kültürel yaşam pratikleri tehdit altına girmiştir. Yaşanan felaketin büyük bir çevresel zarara sebep olması ile birlikte yerel halkta “kayıp hissi”,

kimlik krizi” ve “kültürel kopuş”, gibi psikolojik ve kültürel krizleri doğurduğu bildirilmiştir (http-5).

Sonuç olarak, sürdürülebilirliğin sağlıklı bir şekilde gerçekleşebilmesi için kültürün tanınması, kültürel yapının dikkate alınması ve yenilikçi yaklaşımların yerel yaşam biçimleri ile uyumlu hale getirilmesi büyük önem taşımaktadır.

3.2. Kültürel Sürdürülebilirlik Kavramı ve Tanımı

Kültürel sürdürülebilirlik, kültürel değerlerin, pratiklerin ve kimliklerin korunması, canlandırılması ve geleceğe aktarılması hedefiyle etik temelli bir soruşturma ve eylem alanı olarak tanımlanmaktadır (Mason ve Turner, 2020). Bu tanımla kültürel sürdürülebilirliğin kültürü salt koruma amacının olmadığı, Dessein vd. (2015) belirttiği gibi, sosyal ve kültürel ekosistemi bütüncül bir şekilde ele almaktır. Bu yaklaşım, kültürel sürdürülebilirliği bir koruma pratiği olarak değerlendirmekten öteye geçerek toplumsal değişimi yönlendiren bir yapı olarak ele almamızı sağlar. Bu nedenle kültürel sürdürülebilirlik geleceğe dönük bir yeniden üretim süreci olarak ele alınır (Birkeland, 2008).

Turner (2020) ise, kültürel sürdürülebilirliğin geniş çaplı politikalarla ilişkilendirilebileceğini ancak her zaman yerel bağlamların ön planda tutulması gerektiğini belirtmektedir. Bu durum Avrupa Peyzaj Sözleşmesi'nde ise sosyal ve kültürel değerlere yönelik farkındalığın artırılması gerektiği açıkça belirtilmiştir (Avrupa Konseyi, 2000). Bununla birlikte, Culture Action Europe (2017), kültürel sürdürülebilirliği kolektif anlatıların oluşturulmasına, toplulukların güçlendirilmesine ve çeşitliliğin teşvik edilmesine katkı sağlayan temel bir unsur olarak tanımlamaktadır (http-6).

Kültürel sürdürülebilirlik, sürdürülebilir kalkınmanın kültürel boyutuna odaklanan bir disiplin olarak zaman içinde literatürde giderek daha fazla yer edinmiştir. Başlangıçta sosyal sürdürülebilirlik kapsamında ele alınan bu kavram (Soini ve Birkeland, 2014), daha sonra bağımsız bir araştırma alanı haline gelmeye başlamıştır.

Kültür, sürdürülebilir kalkınmanın giderek daha önemli bir unsuru olarak görülmeye başlanmış, bireylerin kültürel unsurları tanımlama, koruma ve uygulama süreçlerinde farkındalık kazanmalarını sağlamaktadır. Vezzoli ve Manzini (2006), modern toplumun birbirine bağlı yerel topluluklar ağına dayandığını belirterek, küresel ve yerel kavramlarının yeniden tanımlanması gerektiğini savunmaktadır. Bu bağlamda

kültür, sürdürülebilirlik tartışmalarında giderek daha bağımsız bir boyut olarak ele alınmaktadır (Hawkes, 2001). Bununla birlikte, Soini ve Dessein (2016), tarafından yapılan analizler, kültürel sürdürülebilirlik kavramının farklı anlamlarda kullanıldığını ve kültür ile sürdürülebilirliğin sistematik bir şekilde birleştirilmesine yönelik çalışmaların sınırlı olduğunu ortaya koymuştur.

Soini ve Birkeland (2014), kültürel sürdürülebilirlik kavramını içeren bilimsel çalışmaları inceleyerek yedi farklı anlatı (*storyline*) belirlemiş ve sürdürülebilir kalkınmada kültürün üç temel rolünü önermiştir. Bu roller şu şekilde özetlenmektedir:

1. Kültürü sürdürülebilirliğin bağımsız bir unsuru olarak ele alan yaklaşım: Kültür, sürdürülebilirliğin dördüncü ayağı olarak değerlendirilmekte, sanat, miras, bilgi ve kültürel çeşitlilik gibi unsurların korunması ve geleceğe aktarılması gerektiği vurgulanmaktadır.

2. Kültürün ekonomik, sosyal ve ekolojik sürdürülebilirliğe ulaşmada aracı bir rol oynadığını savunan yaklaşım: Bu görüş, kültürel değerlerin yerel ve bölgesel kalkınmada temel bir kaynak olarak görülmesi gerektiğini ve sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşırken kültürel dinamiklerin dikkate alınmasını önermektedir.

3. Kültürü sürdürülebilirliğin genel amaçlarına ulaşmada zorunlu bir temel olarak kabul eden yaklaşım: Bu bakış açısı, kültürü sürdürülebilirliğin temel çerçevesi olarak ele almakta ve ekolojik sürdürülebilirlik ile iç içe geçmiş bir “eko-kültürel medeniyet” anlayışı sunmaktadır.

Dessein vd. (2015) ise kültürün sürdürülebilirlikteki rollerini incelerken; sürdürülebilirlik için, sürdürülebilirlik olarak ve sürdürülebilirlik sürecinde olmak üzere üç şekilde ele almaktadır. UNESCO (2019) ise kültürün sürdürülebilir kalkınmanın beş boyutuna (insanlar, gezegen, kazanç, barış, ortaklıklar) bir katkı sunduğunu ve ekonomik, ekolojik ve sosyal faydalar sağladığını vurgulamaktadır (Wiktor-Mach, 2018).

Kültürel sürdürülebilirlik, kültürel değerlerin korunmasını, canlandırılmasını ve dinamik bir şekilde geleceğe aktarılmasını merkeze almasıyla kültürel miras alanı ile karşılıklı bir ilişkiye dayanır. Bu bağlamda, kültürel miras çalışmalarında önemli bir yere sahip olan yemek kültürü, kültürün sürdürülmesinde önemli bir yer teşkil eder (Jalis, 2016). Bu yaklaşım ile, yemek kültürünün, kültürel sürdürülebilirlik perspektifiyle ele alındığında kültürü korumanın yanı sıra geleceğe taşınmasını sağlar.

Tasarım disiplininin insan ile ilişkili gelecek odaklı yapısı, kültürel sürdürülebilirliğin hedeflediği yenilikçi ve kültür odaklı çerçevelerle örtüşür. Bu

perspektiften bakıldığında, kültürel sürdürülebilirlikte tasarımın insan odaklı çözüm önerileri, yemek kültürünün sürdürülebilirliğini, geleneksel bilginin anlaşılmasını ve yeniden yorumlanmasını mümkün kılarak kültürel sürdürülebilirlikte önemli bir role sahiptir. Tasarım ve kültürel sürdürülebilirlik ilişkisi ilerleyen bölümlerde daha detaylı bir şekilde ele alınacaktır. Bu ilişkinin anlaşılabilmesi için tasarım ve kültür ilişkisine odaklanmak gerekir.

3.3. Endüstriyel Tasarım ve Kültür İlişkisi

Tasarım disiplini, tarihsel olarak biçim ve işlev odaklı bir etkinlik olarak görülse de günümüzde çok daha geniş bir çerçeveye taşınmıştır. Dünya Tasarım Örgütü (WDO) (2015) 'nün yaptığı tanıma göre endüstriyel tasarım, “yenilikçi ürünler, sistemler, hizmetler ve deneyimler aracılığıyla inovasyonu teşvik eden, iş başarısını artıran ve daha iyi bir yaşam kalitesine yol açan stratejik bir problem çözme süreci” olarak tanımlanmaktadır. Bu tanımla birlikte, WDO, tasarımı, ekonomik, sosyal ve kültürel boyutları birbirine bağlayan disiplinler arası bir meslek olarak konumlandırır.

Moura (2011) ise, tasarımın zihinsel süreçlerine odaklanarak, değerleri ve duyguları da içeren “görünmeyi” bütüncül biçimde bir araya getirme kapasitesine sahip olduğuna dikkat çekmektedir. Bu yaklaşımla, tasarımın kültürel ve duygusal bağlamlardan bağımsız olmadığını belirtir. Dolayısıyla tasarım disiplini kültürel ve duygusal bağlamlarla beraber inşa edilen bir süreç olarak değerlendirilir. Benzer bir yaklaşımla, Moalosi, Popovic ve Hickling-Hudson (2010), tasarımı bireylerin değer yargılarının, davranış kalıplarının ve anlam dünyalarının somut bir yansıması olarak tanımlamaktadırlar. Böylece tasarım, kültürel kimliğin hem görsel hem de fiziksel düzeydeki karşılığı olarak görmek mümkün hale gelir. Diğer taraftan kültürün tasarımdaki rolüne işaret eden Press ve Cooper (2003) ise, ürünlerin anlamlarını üreten, bu anlamları şekilsel ve işlevsel olarak barındırırken ritüellerin gerçekleşmesini sağlayan şeyin kültür olduğunu öne sürerek, tasarım eyleminde kültürü stratejik bir yere konumlamaktadırlar.

Tasarımın kültürel değerleri taşıdığı ve yeniden ürettiğini, Sparke (2004), tarih, görsel kültür, sosyoloji ve antropoloji gibi alanlarla etkileşim hâlinde olmasından kaynaklanan bir pratik olarak el almaktadır. Sparke (2004)'ya göre tasarım, kültürel değişimleri yansıtmakla kalmaz, aynı zamanda bu değişimleri tetikleyebilecek dönüştürücü bir güçtür. Bu dönüşüm süreci, van Boeijen ve Schifferstein, (2023)

tarafından tasarım, gündelik yaşamda anlam atfedilen nesneleri ve bu nesneler etrafında şekillenen sosyal etkileşim biçimlerini üretme kapasitesine sahiptir. Bu üretimde tasarımcı, kültürel bağlamı okuyabilen ve bu bağlama özgü sembolleri ürün diline aktarabilen bir aktör olarak öne çıkmaktadır (Boradkar, 2010).

Kültürel bağlamların tasarımda stratejik biçimde kullanılması, o kültüre ait değerlerin yeniden üretimi ve dönüşümünde belirleyici bir unsur haline gelebilir. Öyle ki, Krippendorff (2006), bir kültüre ait ekolojik bilgelik ile çelişen tasarım stratejilerinin başarısız olacağını vurgulayarak, yerel toplulukların doğa ile geliştirdiği geleneksel ilişkilerin göz ardı edilmemesi gerektiğine dikkat çeker. Bu bağlamda kültürel içerik, tasarım sürecinde stratejiye dönüşür.

Tasarımın kültürel değerleri taşıyan ve yeniden üreten bir pratik olarak konumlanması, literatürde geniş bir perspektifle ele alınmaktadır. Sparke (2004), tasarımı, tarih, görsel kültür, sosyoloji ve antropoloji gibi disiplinlerle etkileşim içerisinde şekillenen dinamik bir kültürel pratik olarak açıklar. Sparke (2004)'ye göre tasarım, kültürel kimliği görünür kılar, gündelik yaşam pratiklerini yeniden düzenlerken aktif rol oynar. Bu nedenle tasarım, kültürü yansıtır, değiştirir ve dönüştürür.

Tasarım disiplinin dönüştürücü etkisi, van Boeijen ve Schifferstein (2023)'in yaklaşımıyla desteklenmektedir. van Boeijen ve Schifferstein (2003)'e göre tasarım, insanların gündelik yaşamda anlam atfettikleri nesneleri, ritüelleri ve bu nesneler etrafında şekillenen sosyal etkileşim biçimlerini üreten bir süreçtir. Böylece tasarım ürünleri kullandıkları bağlam, kullanıcıda uyandırdığı duygular ve sembolize ettiği değerler ile kültürel anlamlar taşımaktadırlar.

Tasarımın sosyal ve kültürel boyuttaki kapsamlı bir etki potansiyeline sahip olması tasarımcının bu rolünü ön plana çıkartmaktadır. Boradkar (2010) ise tasarımcıyı, kültürel bağlamı okuyabilen ve bu bağlamda yer alan sembolik, estetik ve deneyimsel unsurları ürün diline aktarabilen bir aktör olarak tanımlar. Benzer bir şekilde, Erözçelik ve Er (2014) ise tasarımcının rolünü kültürü yeniden üreten bir özne olarak konumlandırır. Erözçelik ve Er (2014)'e göre tasarım, toplumsal hafızayı canlı tutan ve kültürel kimliğin sürekliliğini sağlayan anlam üretme süreçlerini içerir. Bu anlamda tasarım, ürünlere kültürel izler yerleştirerek bireylerin kimlik, aidiyet ve geçmiş algılarını güçlendirerek kültürel mirasın da sürekliliğini sağlar. Bu bağlamda tasarımcı Boradkar (2010)'ın belirttiği gibi kültürü gözlemleyen, çözümleyen ve bunu nesnelerin biçimsel ve deneyimsel özelliklerine dönüştürebilmektedir.

Tasarımcının sosyal boyuttaki rolüne en önemli vurgulardan biri Ezio Manzini'nin 2015 tarihli "Design, When Everybody Design" isimli kitabında ele alınmıştır. Manzini (2015), tasarımcının sosyal problemlere çözüm geliştirebilecek rolünü, çözümler tasarlayan bir üreticiden çok, sosyal yeniliği kolaylaştıran, stratejik yönlendirmeler yapan, bilgi ve iş birliği üreten bir aktör olarak tanımlar. Bu doğrultuda tasarımcı; destekleyici, kolaylaştırıcı, stratejist, aktivist ve bilgi üretici roller ile kültürel sürdürülebilirlik için gerekli altyapıyı hazırlayabilir.

Nitekim günümüzde tasarım, hizmetler, deneyimler ve etkileşim biçimlerine odaklanan bir yapıya evrilmiştir (Voûte vd., 2020). Tasarım artık yalnızca "bir şeyin nasıl görüldüğü" sorusuna yanıt vermek yerine, "insanların nasıl hissettiği, davrandığı ve anlam kurduğu" süreçleri yeniden yapılandıran bir disiplindir. Bu doğrultuda, Chandran ve Chon (2021), tasarımın kültürel değerleri dönüştürebileceğini, algıları yeniden şekillendirebileceğini ve deneyimi küratöryel bir anlayışla düzenleyerek yeni değer alanları yaratabileceğini ileri sürer.

Tasarımın bu genişleyen rolü, kültürel sürdürülebilirliğin hedeflediği yenilikçi ve insana odaklı çerçevelerle örtüşür. Tasarım, geçmişin kültürel mirasını geleceğe taşıırken çağdaş bağlamlarda yeniden üretir. Böylece endüstriyel tasarım disiplini hem maddi hem de somut olmayan kültürel değerlerin sürdürülmesi, dönüştürülmesi ve paylaşılması için etkili bir araç haline gelir.

Sonuç olarak, endüstriyel tasarım disiplini günümüzde biçimden içeriğe; içeriğin bağlamlarına ve kullanıcıların kültürel kodlarına bağlı ürün ilişkilerine dayalı bir dönüşüm sürecindedir. Bu noktada tasarımcı, kültürel değerleri analiz edebilen, yorumlayabilen, geleceğe taşıyabilen bir role sahiptir. Manzini'nin belirttiği gibi tasarımcı, sosyal yeniliği tetikleyen, ortak anlam üretimini mümkün kılan bir aktördür. Bu nedenle tasarım disiplini kültürel sürdürülebilirliğin gerçekleştirilmesinde stratejik bir rol üstlenmektedir. Tasarım aracılığıyla kültürel miras, çağdaş bağlamlarda yeniden yorumlanarak gelecek kuşaklara aktarılabilir, yeniden üretilebilir ve yaşatılabilir. Böylece endüstriyel tasarım disiplini kültürün sürekliliğini sağlayan ve dönüşümünü yönlendiren önemli bir araç haline gelir.

3.4. Endüstriyel Tasarım ve Kültürel Sürdürülebilirlik

Bu bölümde, endüstriyel tasarım alanında kültürel sürdürülebilirlik bağlamında yapılan çalışmalar doğrultusunda endüstriyel tasarımın kültürel sürdürülebilirlikteki rolü

ve ilişkisi irdelenmektedir. Önceki bölümde bahsedildiği üzere, endüstriyel tasarım alanında kültür, artık biçimsel bir referans noktası olmanın ötesine geçerek tasarım sürecinin merkezinde yer alan bir anlam/içerik üretim alanı olarak evrilmektedir.

Literatürdeki çalışmalara bakıldığında, tasarımın kültürel sürdürülebilirlik açısından iki yönlü bir işlevi olduğu anlaşılmaktadır. Bir yandan tasarım, kültürel mirasın korunmasına katkı sağlar; diğer yandan ise bu mirasın yeniden yorumlanmasına ve dönüşümüne olanak tanır (Corte-Real vd., 2005). Villari ve Maffei (2006), tasarımı sürdürülebilir yerel kalkınmayı destekleyen stratejik bir araç olarak konumlandırır; tasarımcının, yerel toplulukların anlam dünyaları, bilgi ve becerileri, kaynakları ve üretim pratikleriyle yerinde ve birlikte çalışarak bu potansiyelleri harekete geçirmesi gerektiğini vurgular. Bu bakış açısı, tasarımın kültürden beslendiğini, sürdürülebilir kalkınmayı desteklediğini göstermektedir.

Bu bağlamda Lin (2007), kültür odaklı ürün tasarımına yönelik tasarım sürecini üç aşamalı sistematik bir model ile açıklamaktadır. Bu aşamalar: Tanımlama (*Identification*), Çeviri (*Translation*) ve Uygulama (*Implementation*) şeklinde isimlendirilmiştir. Bu süreç, kültürel özelliklerin tasarıma estetik, işlevsel ve sembolik düzeylerde entegre edilmesini sağlar. Tanımlama aşaması, kültürel nesnelerden anlamlı öğelerin çıkarılmasını; çeviri aşaması, bu öğelerin tasarım diline dönüştürülmesini; uygulama aşaması ise bu dönüşümün somut ürün haline getirilmesini içerir. Böylece Lin'in modeli, tasarımın kültürel sürdürülebilirlikte hem koruma hem de yeniden üretim işlevlerini sistematik bir biçimde bütünleştiren bir yaklaşım sunar.

Endüstriyel tasarımın kültürel sürdürülebilirliğe katkısı geliştirilen ürün ve hizmetlerin toplumsal değerlerle ve yerel kültürel değerler ile örtüşmesi ile ilgilidir. Van Boeijen ve Schifferstein (2024)'e göre endüstriyel tasarım kültürün sürdürülebilirliğini sağlarken çözüm önerisi olarak geliştirilen yenilikçi yaklaşımların toplum tarafından kabul edilip edilmemesine dikkat çekmektedirler. Van Boeijen ve Schifferstein (2024), tasarımın başarısının, ürünün kullanıcıların kültürel değerleri, alışkanlıkları ve anlam dünyaları ile uyumuna bağlı olduğunu vurgulamaktadırlar. Bu nedenle tasarımcı, kültürün sürdürülebilirliğine katkı sağlarken geliştirdiği ürünün kültürel değerler ve yaşam biçimleri ile kurduğu ilişki önemli bir etkidir.

Pei (2016) ise, küresel üretim ve tüketim sistemlerinin kültürel çeşitliliği tehdit ettiğini, buna karşı geliştirilen yenilikçi tasarım stratejilerinin ise farklı kültürler arasında fikir alışverişini teşvik ederek kültürel sürdürülebilirliğe katkı sunduğunu belirtir. Bu

stratejilerin markalaşma, teknoloji yönetimi ve sosyal inovasyon gibi çok disiplinli alanlarda yönetici bir araç olarak da işlev gördüğünü iletir. Yerel kaynaklarla geliştirilen bu çözümler, bulunduğu bağlamın özgün koşullarını dikkate alarak etkili ve sürdürülebilir sonuçlar üretmeyi hedeflemektedir.

Özellikle yemek kültürü gibi tarihsel ve duygusal bağlara sahip alanlarda, kültürel uyum tasarım sürecinin en kritik belirleyicilerinden biri olarak karşımıza çıkmaktadır (Diehl vd., 2018). Salvesen ve Keitsch (2021)'in Norveç'te yaşayan Uygur diasporası ile gerçekleştirdikleri çalışmada, bu ilişkinin somut bir örneğini sunar. Araştırmada katılımcı tasarım yaklaşımıyla geliştirilen yemek kitabı ve dijital platform, yemek kültürünün topluluk kimliğini canlı tutma, aidiyet duygusunu güçlendirme ve kültürel hafızayı gelecek nesillere aktarma aracı olarak konumlandırılmıştır. Bu yaklaşım ile, tasarımın, kültürel sürdürülebilirlikteki rolüne katılımcı tasarım yöntemiyle katkı sağladığı anlaşılabilir.

Yemek kültürünün endüstriyel tasarım aracılığıyla yeniden yorumlanarak yerel kültürel değerlere uyumlu hale getirilmesi gerektiği Van Boeijen ve Schifferstein (2024) tarafından vurgulanmaktadır. Van Boeijen ve Schifferstein (2024), bunun örneğini Türk kahvesi makinesinde olduğu gibi ürün tasarımının baskın değerleri dikkate alması gerektiği üzerinden açıklamaktadırlar. Elektrikli türk kahve makinesinin tasarımlarının, geleneksel Türk kahve makinesinin cezve şekline atıfta bulunarak kültürel değerlerin tasarım yolu ile devam ettiğine dikkat çekmektedirler (Van Boeijen ve Schifferstein, 2024). Geleneksel modelde, uzun sapın pratik bir işlevi, ateşten uzak durmak, olmasına rağmen, elektrikli modelde bu pratik gereklilik ortadan kalkmıştır (Bkz. Görsel 3.1). Buna rağmen bu şeklin korunması, makinenin Türk tüketicileri için tanınabilir kılmakla beraber Türk alışkanlıkları ve gelenekleriyle bağlantı kurarak sembolik bir değer taşımıştır (Van Boeijen ve Schifferstein, 2024).



Görsel 3.1. Arzum firmasına ait elektrikli Türk Kahvesi cezvesi (Firmaya ait resmi internet sitesinden alınmıştır)

Yemek kültürü söz konusu olduğunda tasarımın yalnızca işlevsel, teknolojik ya da ergonomik çözümler üretmekle sınırlı olmadığını; aynı zamanda kültürel anlamların, ritüellerin ve alışkanlıkların tasarım sürecinde işlenmesi gereken kritik bir gereklilik olduğunu göstermektedir. Ürünün kullanıcı tarafından benimsenmesi, büyük ölçüde tasarımın yerel yaşam pratikleriyle uyumuna bağlıdır. Bu uyum sağlanmadığında ise yenilikçi ürünler dahi kullanıcılar tarafından reddedilebilmektedir. Nitekim Diehl vd. göre (2018), güneş ısısı ile çalışan solar ocaklar (Bkz. Görsel 3.2) Çin mutfağında kısa sürede yüksek ısıda yapılan kavurma tekniğinin güneş ocağıyla mümkün olmaması, teknolojinin temel yemek alışkanlıklarıyla çatışmasına neden olmuştur. Otte (2014)'e göre, açık ateş etrafında toplanma pratiğinin kaybolmasıyla birlikte, pişirmenin sosyal bir eylem olma niteliği de zayıflamıştır. Tüm bu durumlar, teknik olarak verimli bir tasarımın bile kültürel bağlamdan kopuk olduğunda sürdürülebilir bir kullanım pratiği oluşturamayacağını açıkça göstermektedir.



Görsel 3.2. *Taylormade Solar Solutions* firması tarafından geliştirilen güneş ocağı. (Firmaya ait internet sitesinden alınmıştır)

Bununla birlikte tasarımcılar, arzu ettikleri durumlarda yeni değerler getirme stratejisiyle de hareket edebilirler. Örneğin, Bruns vd., (2014), Delft Üniversitesi'nde yapılan endüstriyel tasarım öğrencileri ile yapılan bir araştırmada Hollandalı ve Japon öğrencilerin Hollanda'nın geleneksel lahana güvecini Japon yemek kültüründeki küçük porsiyonlu ve özenli sunumlardan ilham alarak yeniden şekillendirmelerinden bahsetmektedirler (Bkz Görsel 3.3). Bu yaklaşım sayesinde, endüstriyel tasarımcılar kültürel değerleri sentezleyerek yeni anlamlar ve değerler üretebilmektedirler.



Görsel 3.3. *Japon kültüründen esinlenerek geliştirilen lahana güveci* (Bruns vd., 2014)

Diğer taraftan, tasarım çelişen değerleri çözmek için de kullanılabilir. Van Boeijen ve Schifferstein, (2024)'in aktardığında göre, Stefano Oliva tarafından tasarlanan spaghetti kit tasarımı, İtalyanların yalnızca çatalla yeme geleneği ile İtalyan olmayanların çatal ve kaşıkla spaghetti yeme alışkanlığını bir araya getiren kültürel bir uzlaşma örneği olarak değerlendirilebilir. Tasarımcı, tabağın yüzeyine kaşık izlenimi veren bir çukur ekleyerek hem yerel yeme pratiğini hem de kültür dışı alışkanlıkları bir araya getiren bir tüketim biçimi ortaya koymuştur (Bkz. Görsel 3.4). Böylece Oliva'nın spaghetti tabağı, geleneksel tüketim biçimleri ile modern tüketici beklentileri arasında arabulucu bir tasarım stratejisini geliştirildiğini göstermektedir.



Görsel 3.4. Stefano Oliva tarafından tasarlanan spaghetti kiti (Van Boeijen ve Schifferstein, 2024)

Benzer biçimde, Tangsantikul ve Power (2008), *Cooking Rice: Rediscovering Design* başlıklı çalışmalarında, endüstriyel tasarımın kültürün sürdürülebilirliği ile olan ilişkisini gündelik yaşam pratikleri üzerinden tartışırlar. Yazarlar, elektronik pirinç pişiricisi (Bkz. Görsel 5) örneği üzerinden teknolojik yeniliğin sosyal ritüelleri ve kültürel değerleri nasıl dönüştürdüğünü incelemişlerdir. Yeni ürünlerin sunduğu kolaylık ve hız, geleneksel pişirme süreçlerinde kuşaklar arası aktarılan becerilerin ve ipuçlarının önemini azaltmıştır. Böylece anneden kıza aktarılan bilgi biçimleri giderek kaybolmuştur. Ancak Tangsantikul ve Power, (2008) bu çalışmada, bu ürünlerin duygusal bağlar üzerinden de kültürel anlam kazandığı vurgulamaktadırlar. Kullanıcıların cihazlarına isim vermesi ya da onlara duygusal bir yakınlık duyması gibi pratikler, tasarım nesnesinin gündelik

yaşamın bir parçası haline geldiğini gösterir. Bu durum, endüstriyel tasarımın insanların yaşam biçimlerine uyum sağlayan, kültürel sürdürülebilirliği destekleyen bir araç haline gelmesi gerektiğini ortaya koymaktadır.



Görsel 3.5. *Toshiba firması tarafından üretilen ilk elektronik pirinç pişiricisi ([http-7](http://7))*

Bunun yanı sıra bazı işletmeler, kültürel sürdürülebilirliği desteklemek amacıyla endüstriyel tasarım aracılığıyla stratejiler geliştirmekte ve kültürel ürünleri yeniden yorumlamaktadır. Ünlü moda markası *Dolce & Gabbana* 'nın Sicilyalı pastane markası *Fiasconaro* ile iş birliği yaparak geleneksel İtalyan kekleri olan *panettone* ve *colomba* gibi ürünlerin ambalajlarını çağdaş estetik anlayışı ve lüks algısıyla yeniden yorumlaması buna örnek gösterilebilir (Bkz. Görsel 3.6). Bu yaklaşım, kültürel ürünlerin tasarım disiplini aracılığıyla yeniden değer kazanmasını, görünürlüğünün artmasını ve kültürel mirasın geleceğe aktarımını sağlamaktadır.



Görsel 3.6. *Dolce & Gabbana firması iş birliği ile üretilen geleneksel keklere ait ambalajlar, firmaya ait web sitesinden alınmıştır.*

Bu bölümdeki inceleme, endüstriyel tasarımın kültürel sürdürülebilirlikteki rolünün forma ya da biçime dayalı bir eylemden ibaret olmadığını ortaya koymaktadır. Literatüre bakıldığında endüstriyel tasarımın, bir taraftan kültürel mirası koruma ve yeniden yorumlama yoluyla (Villari ve Maffei, 2006; Van Boeijen ve Schifferstein, 2024), diğer taraftan ise yerel toplulukların anlam dünyaları, bilgi ve becerileriyle etkileşim kurarak sürdürülebilir yerel kalkınmayı destekleyen iki yönlü işlevsel yapıya sahip olduğu görülmektedir. Özellikle yemek kültürü gibi alanlarda (Diehl vd., 2018; Salvesen ve Keitsch, 2021), tasarımın başarısının, sunulan yeniliğin kullanıcıların kültürel değerleri, alışkanlıkları ve yaşam pratikleriyle kurduğu uyuma sıkı sıkıya bağlı olduğu vurgulanmıştır. Türk kahvesi makinesi veya güneş ocağı örneklerinde görüldüğü üzere, teknik verimlilikten çok kültürel bağlamla uyum, bir ürünün benimsenmesinde kritik öneme sahiptir. Ayrıca, tasarımın, çelişen kültürel değerler arasında uzlaşa sağlama (Oliva'nın spagetti kiti) ya da yeni kültürel değerleri sentezleme (Bruns vd., 2014) sayesinde, kültürel çeşitliliğe aktif olarak katkıda bulunduğu anlaşılmıştır. Sonuç olarak, endüstriyel tasarım hem kültürel sürdürülebilirliği destekleyen hem de kültürü dönüştüren ve yeniden üreten, kültürel aidiyet ve hafızanın korunmasında önemli bir araç olarak konumlanmaktadır.

4. TASARIM VE YEMEK KÜLTÜRÜ

Bu bölümde tasarım ve yemek kültürü ilişkisi, yemeğin kültürel bir üretim ve tasarlanabilir bir ürün olarak nasıl konumlandığı üzerinden ele alınmaktadır. İlk olarak beslenmenin insan evrimindeki yeri, pişirme tekniklerinin ortaya çıkışı, tat alma ve besin tercihleri gibi başlıklar üzerinden yemek kültürünün tarihsel ve antropolojik arka planı açıklanmaktadır. Ardından yemek kültürü, kimlik, aidiyet, toplumsallaşma, ritüel ve iletişim biçimleriyle bağlantılı bir kültürel alan olarak tartışılmaktadır. Akabinde, yemeğin kültürel miras bağlamındaki konumu UNESCO çerçevesi ve gıda mirası tartışmaları üzerinden değerlendirilmekte ve yemeğin somut ile somut olmayan miras bileşenleri ortaya konmaktadır. Bölümün devamında yemek, maddi kültürün bir unsuru ve kullanıcı ile etkileşim kuran bir “ürün” olarak ele alınmakta, tasarım ve ürün deneyimi literatürüyle ilişkilendirilmektedir.

Bu çerçeve, yemeği üretim, sunum ve tüketim süreçleriyle birlikte incelemeyi gerektiren tasarım odaklı bir yaklaşım sunmaktadır. Dolayısıyla bu bölüm, Antakya künefesini kültürel miras ve endüstriyel tasarım perspektifinden analiz eden ilerleyen kısımlar için kavramsal bir geçiş alanı oluşturmaktadır. Burada tartışılan kuramsal bağlantıların künefenin bir ürünü olarak taşıdığı kültürel ve deneyimsel değerlerin çözümlemesinde yol gösterici olacaktır.

4.1. Yemek Kültürü Tanımı

Beslenme, insanlık tarihi boyunca yaşamın sürdürülebilirliği için en temel fizyolojik gereksinimlerden biri olmuştur. Maslow’un (1943) ihtiyaçlar hiyerarşisine (Bkz. Görsel 4.1) göre, insan davranışını şekillendiren basamakların temelini fizyolojik ihtiyaçlar oluşturur; bunlar arasında beslenme, solunum, uyku ve barınma gibi yaşamsal gereksinimler yer alır. Fizyolojik açıdan beslenme, vücudun hayatta kalabilmesi için vazgeçilmezdir.

Tarihsel süreçte insanlık, bu temel gereksinimi karşılama çabasıyla farklı beslenme stratejileri geliştirmiştir. Bu stratejiler hem biyolojik adaptasyonu hem de sosyal ve kültürel dönüşümü derinden etkilemiştir. Gibbons’un (1997) Science dergisinde aktardığına göre, ateşin Homo erectus tarafından ilk defa kontrollü kullanımı insan evriminde bir dönüm noktasıdır. Aiello ve Wheeler’ın (akt. Gibbons, 1997) ortaya koyduğu Expensive Tissue Hypothesis (Pahalı Doku Hipotezi), ateşin pişirme pratiğiyle

birleşerek sindirimi kolaylaştırdığını, böylece bağırsak boyutlarının küçülmesine ve tasarruf edilen enerjinin beyin gelişimine yönelmesine katkı sağladığını öne sürer.



Görsel 4.1. Maslow İhtiyaçlar Hiyerarşisi (yazar tarafından hazırlanmıştır).

İnsanlık, tarih boyunca temel gereksinimlerinden biri olan beslenme ihtiyacını karşılamak için çeşitli yöntemler geliştirmiştir. Bu yöntemlerden ilk akla gelen pişirme işlemi, Lewis (2001)'e göre besinlerin yapısını değiştirerek parazit ve mikropları yok ettiğini, dolayısıyla pişmiş etin daha kolay sindirildiğini belirtir. Wrangham (2009) da pişirmenin yiyecekleri yumuşatarak sindirimi kolaylaştırdığını, bunun da çene yapısının ve diş boyutlarının küçülmesine evrimsel bir zemin hazırladığını savunur.

Beyin gelişimi için yüksek kaliteli protein ve yağ asitleri içeren et tüketimi önemli bir kaynak olurken, nişasta gibi karbohidratlar da özellikle enerji ihtiyacını karşılamak açısından belirleyici olmuştur. Perry vd. (2007), Homo türlerinin farklı iklim koşullarına uyum sağlamak amacıyla kök, yumru ve tohum gibi nişasta açısından zengin bitkileri düzenli olarak tükettiklerini ve buna genetik düzeyde uyum sağladıklarını ortaya koymuştur. Cunnane (2005) ise tarım devrimiyle birlikte nişastalı besinlerin insanlık için birincil enerji kaynağına dönüşerek yerleşik hayata geçişi hızlandığını vurgular. Bununla birlikte insanlık diyetinin evriminde tatlı tadına duyulan güçlü eğilim, insan vücudunun evrimsel olarak enerji yoğun besin kaynaklarını ayırt edebilme yeteneğinin bir sonucudur. Evrimsel bakış açısıyla, doğada şekerli ve tatlı tadın genellikle olgun

meyveler gibi güvenli ve besleyici kaynaklarla ilişkilendirilmesi, tatlı tadın özellikle bebeklik ve çocukluk döneminde güçlü bir çekim yaratmasına zemin hazırlamıştır (Rozin ve Schulkin, 1990; Drewnowski, 2012).

Bu bağlamda beslenme biçimleri ve beslenme için geliştirilen yöntemler, insan türünün kültürel ve sosyal örgütlenmesini de biçimlendirmiş ve evrilmesini sağlamıştır. Lévi-Strauss (1964), çığ, pişmiş ve çürük kategorileri üzerinden besinlerin nasıl kültürel anlam kazandığını tartışarak pişirme eylemini doğadan kültüre geçişin simgesel bir ifadesi olarak yorumlar. Bu kültür pişirme ve yemek eylemlerini içinde barındırarak gelişmeye başlamıştır. Pişirme ve yemek paylaşımı, bireyler arası etkileşimi güçlendirmiş, aile ve hane düzeninin oluşmasına (Wrangham, 2009), hatta mutfak, yemek alanı gibi mekansal düzenlemelerin (Barkai, 2017) ortaya çıkmasını sağlamıştır.

Avcı-toplayıcı topluluklarda ateş etrafında bir araya gelmek, ortak avlanma stratejileri geliştirmek ve yiyecek paylaşmak hem iş birliğini artırmış hem de yeni tekniklerin geliştirilmesine olanak tanımıştır. Kaplan vd. (2000)'nin vurguladığı gibi, yüksek kaliteli besin kaynaklarına ulaşmak için geliştirilen toplayıcılık ve avcılık teknikleri, insan türünün farklı kara ve kıyı ekosistemlerine yayılımını mümkün kılmıştır.

Yukarıda yer alan bilgiler doğrultusunda beslenme, insan hayatında biyolojik ve aynı zamanda sosyal ve kültürel yönleriyle de çok boyutlu bir incelemeyi gerektirmektedir. Farklı disiplinlerde beslenme eylemine ait yaklaşımlar birbirinden farklı bilginin ortaya çıkmasına aracılık etmektedir.

Fizyolojik olarak bakıldığında beslenme, insanın yapısını, görünüşünü ve organlarını biçimlenmesini sağlayacak olan ve halen sağlamakta olan temel eylemlerden biridir. Tarih boyunca ateşin bulunması, pişirme tekniklerinin gelişmesi, et ve karbonhidrat kaynaklarının çeşitlenmesi gibi örnekler, bu biyolojik dönüşümün güçlü kanıtlarıdır. Ancak beslenme, beden ile ilgili biyolojik bir çerçevenin dışında sosyal yönleriyle de karşımıza çıkmaktadır. Sosyal düzenin ve toplumsal örgütlenmelerin ilk oluşumları beslenme eylemi ve gayreti etrafında şekillendiği bilinmektedir. Yiyecek arama ve pişirme eylemleri için bir araya gelen insan toplulukları, yiyecek paylaşımıyla dayanışmayı öğrenmiş, ateşin etrafında yenilen yemekler sosyal paylaşımı sağlamıştır. Beslenme arayışı, insanları yeni coğrafyalar keşfetmeye yönlendirmiştir. Bu keşifler yeni beslenme biçimleri, yerleşik düzenler ve tarım devrimi gibi köklü değişimlerin ortaya çıkmasını sağlamışlardır. Buna ek olarak, Rozin ve Schulkin (1990)'in belirttiği gibi, beslenme bireylerin kendileri (benlik) ve dış dünya (öteki) arasındaki ihlalidir. Bu bakış

açısına göre, beslenme esnasında dış dünyadan gelen bir unsur bedenine girer. Bu yönüyle beslenme, insan türünün en temelinde kendi vücudundan başlayarak, toplumsal boyutta ele alınacak biçimde ölçeklenebilir bir araştırma alanı olması açısından oldukça önemlidir.

Yüzyılların süzgecinden süregelen beslenme biçimleri, beslenmeye dayalı pratikler, ortaya çıkan diyet türleri ve buna bağlı olarak hafızalara yer edinen tarifler, pişirme yöntemleri yemek kültürünü oluşturur (Fischler, 1980; Poulain, 2017; Bessière, 1998). Yemek kültürü bu bağlamda, toplulukların değerlerini, inançlarını ve tarihlerini somutlaştırır ve kültürel kimliklerine dair içgörü sağlar. Güvenç (1996) ise, yemek kültürünün sosyal boyutuna dikkat çekerek yemeğin paylaşımının gerek hane içinde gerekse toplumlar arasında bağlayıcı bir rolü olduğunu savunur. Yemek kültürünün kapsamını ve önemini dil içindeki deyimlerle örneklendirir; yakın dostlar için söylenen “yedikleri içtikleri ayrı gitmez” ve “aynı kazandan yemek” deyimler Türk kültüründeki önemli örneklerdendir.

İnsanlık tarihinde yemek, zamanla temel ihtiyaçlardan daha fazlasını ifade etmeye başlamıştır. Roland Barthes’e göre yiyecekler, toplumda var olan sosyal sınırları ve ortaklıkları yansıtan bir iletişim dili işlevi görmektedir. Buna ek olarak yemek, imgelerden oluşan bir bütün, belirli kullanım biçimlerini, bağlamları ve davranış kurallarını içeren bir protokol oluşturur (Akt. Orkun, 2009). Yemeğin hazırlığı, sunumu, tüketim biçimi ve tüketildiği ortamda ortaya çıkan maddi ve manevi değerler yemek kültürünün kapsamını oluşturur. Bu kapsam, yemeğin toplumsal yapı içerisinde sosyalleşme ve misafirperverliği ifade etmenin aracı olarak da görmemizi sağlamaktadır (Fieldhouse, 1996). Yemek zamanları, insan gruplarını hem fiziksel olarak hem de sembolik olarak bir araya getirir (Mennell, Murcott, van Otterloo, 1992). Bu minvalde yemek toplumsal yapının içerisinde yerleşmiş değerlere, inançlara, pratiklere dair izler taşır.

Yemek kültürü alanındaki çalışmalar, yerel kültürünün kökenine, geleneksel yemek hazırlama yöntemlerine, sosyal ve sembolik anlamlarına dayanmaktadır. Bu unsurların toplumların beslenme alışkanlıklarını ve sosyal değerlerini nasıl şekillendirdiğine odaklanmaktadır. Farklı kültürlerle ait yemek alışkanlıkları ve yiyecek hazırlama ve tüketme yöntemleri toplumsal birlik yaratır ve özgün kültürel kimliğin oluşmasına katkı sağlar (Carolan, 2021).

Murcott (1982), farklı toplumlara ait gıda seçimlerinin, toplumsal değerler, inançlar ve anlamları içinde barındırdığını belirtir. Yemek kültürünü oluşturan dinamiklerin, yemeğin bir gösterge niteliği taşıdığını ifade eder. Goody (2013) ise yemeğe toplumu şekillendiren yapısal bir bağ olarak bakmaktadır. Dolayısıyla yemek kültürünü sosyal yapı ve sembolik anlamlar üzerinden okumanın mümkün olduğu anlaşılmaktadır.

18. yüzyılın gastronomlarından Brillat-Savarin “Bana ne yediğini söyle; sana kim olduğunu söyleyeyim” (Bober, 2003 s.12). sözü yemeğin göstergesel anlamı literatürde sık sık karşımıza çıkmaktadır. Benzer bir yaklaşımda, Douglas (1972), ise yemeği bir deşifre aracı olarak görür. Bunu yaparken daha çok toplumsal ilişkiler meselesini temele alır. Benzer biçimde, Belge (2001) ise ulusal mutfakların, uluslara ait ideolojilerin ürünü olduğunu ve ulusların hayat görüşünü yansıttığını ifade eder. Bu kapsamda yemek kültürüne ait beslenme pratiklerinin dahi anlamları olabilir. Toplulukların sahip oldukları yemek kültürleriyle kendi içlerindeki bağlılığı koruduğu ve sürdürdüğü bilinen bir gerçektir (Utanır Karaduman, 2023).

Utanır Karaduman (2023)’a göre, bireyler farklı yerlere göç etseler bile sahip oldukları yemek kültürünü korumakta ve yeniden inşa etmektedir. Bu bağlamda düşünüldüğünde yemek kültürünün oldukça güçlü bir kimlik örüntüsü içerdiği anlaşılmaktadır.

4.2. Kültürel Miras Olarak Yemek

UNESCO (2017), kültürel mirası, geçmiş nesillerden alınan, günümüzde korunan ve gelecek nesillerin yararına bahşedilen bir grup veya toplumun somut ve soyut niteliklerinin mirası olarak tanımlamaktadır. Yemek kültürü ise belirli bir kültür ya da sosyal gruba ait bireyler tarafından paylaşılan; yemek ilişkilendirilen temsil biçimleri, inançlar, bilgiler ve kalıtsal ve/veya öğrenilmiş pratiklerin toplamı olarak anlaşılmaktadır (Contreras ve Gracia, 2011). Bu sebeple yiyecek, kültürel mirasın bir parçası olarak önemli bir yere sahiptir. Di Giovine ve Brulotte (2014)’e göre yemeği kimle, nasıl yediğimiz ve ne zaman yediğimiz dünya üzerindeki coğrafi, ekonomik, sosyal ve kozmolojik farklar sayesinde değişim gösterir. Bu değişimler sayesinde yemek, bireysel ve toplumsal kimliklerinin göstergesi haline gelir (Di Giovine ve Brulotte (2014). Menasche, Alvarez ve Collaço, 2012)’e göre yemek, hayal gücünü, temsil biçimlerini, seçimleri, sembolleri ve sınıflandırmaları da içeren bir anlam evrenine sahiptir. Gıdanın üretimi ve tüketimine dair farklı biçimler ise kültürel kimlikleri yansıtır. Sonuçta, gıda;

onu üreten ve tüketen toplulukların kültürel geleneklerini ve pratiklerini ifade etmektedir (Menasche, Alvarez ve Collaço, 2012).

Yemek, tadı ile güçlü duyguları tetikleyebilirken, bu tatlar ortak yaşam kültürüne insanları mekânsal ve zamansal olarak birbirlerine bağlar (Di Giovine ve Brulotte, 2014). İlgili zamansal ve mekânsal bağlamlar, yemek ile ilgili geçmiş deneyimleri hatırlatır. Dolayısıyla, yemeğin gündelik yaşamda ritüel haline gelmesi, anlatılar, gelenekler, bedenselleşmiş bilgi ve kültürel hafıza aracılığıyla geçmişi şimdiyle buluşturan bir ifade biçimi olarak karşımıza çıkmaktadır (Bessi re, 2010; Di Giovine ve Brulotte, 2016; Ichijo, 2017). Bu kapsamda “yemek” miras olarak ele alınmaktadır.

Yemek, miras olarak ilk kez 2010 yılında UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'nde yer almaya başlamıştır. Bu kapsamda Akdeniz mutfağı, Fransız gastronomik yemeğı ve Meksika'nın Michoac n bölgesine ait mutfak kültürü koruma altına alınmıştır (Bkz Görsel 4.2) (Di Giovine ve Brulotte, 2014). UNESCO'nun bu yaklaşımda tek bir yemeğı değıl, belirli bir bölgeye özgü pişirme, sunum ve tüketim pratiklerini içeren kolektif kültürel kümelenmeleri ön plana çıkarmaktadır. Bu durum, yemeğın ritüellerin ve kültürel kimliğın taşıyıcısı olarak değıerlendirildiğini göstermektedir. Örneğın, Douglas'a (1984'ten aktaran Gustafsson, 2004) göre, yiyecek ve yemek bir toplumun sosyal yapısının sembolik unsurlarını oluşturur ve geleneksel yemekler, ritüeller içinde özel anlamlar yüklenmiş roller üstlenebilir.



Görsel 4.2. Meksika'nın Michoac n bölgesinde yemek hazırlığı, Fotoğraf: Adalberto R os Szalay, <http-8>

Ayrıca yemek mirası, geçmişten gelen bilgi birikimleri ve geleneklerin toplumdaki göç, doğal afet, turizm, sanayileşme gibi etkiler altında sürekli evrim geçiren bir yapı olarak karşımıza çıkmaktadır (Douglas, 1966; Fischler, 1980; Beardsworth ve Keil, 1997). Örneğin, Geyzen (2016) bu evrimin, özellikle İkinci Dünya Savaşı sonrasında gıda sistemlerinde yaşanan küreselleşme eğilimlerine karşı bir tepki olarak ortaya çıktığını ve bu nedenle yemek mirasına yönelik ilginin giderek arttığını vurgular. Bu bağlamda mutfak geleneklerinin ticarileştirilmesi, kültürel değerlerin piyasa dinamikleri içinde yeniden konumlandırılmasına yol açmaktadır (Boutaud vd., 2016). Bu doğrultuda Geyzen, (2016) yemek mirası çalışmaları, farklılaşmayı hedefleyen “gelenek”, “otantiklik”, “büyükannelerin yemekleri”, “*terroir* (yerin tadı)” ve “coğrafi işaretler” gibi kavramları ele almaktadır. Yazar, toplumsal ve akademik açıdan taşıdığı öneme rağmen, “miras dönüşümü” yaklaşımının çoğu zaman yeterince temellendirilmemiş varsayımlara ve izlenimsel kavramsallaştırmalara dayandığını vurgulamaktadır. Benzer biçimde Ritzer, (2011)’e göre, küresel gıda endüstrisinin belirli yiyeceklerin tüketilme deneyimini ve o yiyeceğe ait kültürel hayalleri de tekdüzeleştirmekte, klişeleştirmekte ve ‘McDonalddlaştırmaktadır’.

Bessière vd. (2010), göre gıda mirası; yeni tatlar ve tarifler gibi ürün odaklı yeniliklerin yanı sıra organizasyonel, teknolojik ve işlevsel dönüşümlerle de sürekli evrimlenmektedir. Bu kapsamda “miraslaştırma” (*patrimonialisation*) süreci olarak tanımladığı süreci, geçmişten gelen kültürel unsurların bugün de yeniden yorumlanarak kimlik üretimine katkı sağladığını da ileri sürmektedir. Bessière vd. (2010)’ye göre, gıda mirası aynı zamanda, turizm temelli kalkınma politikalarına zemin hazırlayarak yeni ekonomik fırsatlar yaratmakta ve yerel kalkınma biçimlerini desteklemektedir. Bu kapsamda, yemek mirası, geleceğe dair sembolik, teknik ve sosyo-ekonomik düzeyde yeniden kurgulanan yenilikçi icat alanı olarak öne çıkmaktadır (Bessière vd., 2010).

Yemek mirası hem fiziksel olarak deneyimlenen hem de kültürel anlamlarla yüklü bir yapı taşıdığından, somut ve somut olmayan kültürel miras bileşenlerini bir arada barındırdığı anlaşılabilir. Matta (2012), yemek mirasını, bir toplumsal yapı tarafından ortak miras ya da kamusal değer olarak kabul edilen kültürel unsurlar bütünü olarak tanımlar. Matta (2012)’ya göre, yemek mirasının hem somut (tarım ürünleri, mutfak eşyaları, sofrası objeleri gibi) hem de somut olmayan (bilgiler, teknikler, sofrası adabı, semboller, temsil biçimleri) unsurları içerdiğini vurgular. Bu kapsamda kültürel nesneler, kendilerine yüklenen anlamlarla birlikte anlaşılabilir hale gelmektedir. Poulain (2013) ise

yemeğin kendisinin değil, onun üretimi, işlenmesi ve tüketimi sırasında kullanılan nesne ve bilgilerin de bir sosyal grubun tarihini ve kimliğini taşıyan kültürel nesneler olarak değerlendirilebileceğini ifade eder. Benzer biçimde Meah ve Jackson (2016), ev mutfaklarının anıların canlandığı düşünsel alanlar olarak işlev görebileceğini ve kuşaktan kuşağa aktarılan mutfak gereçlerinin, sembolik anlamlarla yüklü nesnelere dönüşerek dolaylı hatıraların maddi hallerini temsil ettiğini belirtir. Sutton ve Hernandez (2007) ise bu tür mutfak araçlarını “devredilemez eşyalar” (*inalienable possessions*) olarak tanımlamaktadırlar. Yazarlara göre, mutfak eşyaları bireylerle iletişim kurabilen nesnelerdir. Dolayısıyla, yemek mirası, geçmişin izlerini taşıyan, hatıraları somutlaştıran ve kültürel kimliği yeniden üreten somut ve somut olmayan değerleri barındıran bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır.

4.3. Bir “Ürün” Olarak “Yemek”

Bu kavramsal çerçeve antropoloji ve sosyoloji gibi sosyal bilimlerin yaklaşımları ile endüstriyel tasarım ve ürün deneyimi gibi farklı alanlarda irdelenmiştir.

Jones (2007), yemeği, bedensel ve duysal biçimde deneyimlenen, kültürel anlamlarla yüklü bir maddi kültür ögesi olarak değerlendirir. Jones (2007)’e göre, gıdanın üretimi ve tüketimi, bireylerin ve toplulukların geçmişle kurdukları ilişkilerin ayrılmaz bir parçasıdır. Bu perspektif ile, yeme eyleminin duygusal bir deneyim olduğunu vurgulanmaktadır. Benzer şekilde Sutton (2001), Proust’un edebiyatında çaya batırılan *madeleine* kurabiyesinin tetiklediği hafızadan yola çıkarak, yemeğin belleği harekete geçiren güçlü bir kültürel araç olduğunu örneklendirir. Bu bağlamda yemek hatırlatıcı işlevi olan bir araca dönüşmektedir.

Montenari (2006) ise, *Food is Culture* adlı kitabında yiyeceği bir “ürün, üretim” (*product*) olarak ele alması dikkat çekicidir. Yazara göre yemek, doğallıktan öte, kültürle tanımlanır. İnsan doğada bulduğu şeyleri direkt tüketmeden, seçerek ve dönüştürerek anlamlandırır. Kültürel üretime gönderme yapan bu yaklaşım Knodll (2011)’in tatlı üzerine konuşmanın kültür hakkında konuşmaya eşdeğer olduğu yaklaşımı ile örtüşmektedir. Bu çerçeve, yemeği, tarihsel ve sembolik kültürel üretim biçimi olarak merkezinde konumlandırır. Bu yaklaşım, Quinzio (2018)’in aktardığı gibi tatlıların ortaya çıkışı da benzer süreçlerden geçmektedir. Yazara göre tatlılar, estetik arzuya ve görsel doyuma hitap eden disiplinlerarası süreçleri içinde barındırır.

Ayrıca, Montanari (2006)'nin en dikkat çekici argümanlarından biri ise “tat kültürel bir üründür” (*taste is a cultural product*) ifadesiyle özetlenebilir. Yazar, tat alma organı olan dili kültürel olarak inşa edilmiş bir “beyin” olarak tanımlar. Bu yaklaşımda tat tercihleri zamana, mekâna ve sosyal sınıfa göre değişmektedir. Bu tercihler toplumsal hafızanın bir parçası olarak işlev görür. Sonuç olarak Montanari (2006)'nin, yiyeceği, seçilen, dönüştürülen, düzenlenen ve kültürel olarak anlamlandırılan bir “kültürel ürün” olarak konumlandırmaktadır. En nihayetinde, yemeğe sosyolojik ve antropolojik yaklaşımlarla bakıldığında, bedensel olarak deneyimlenen, toplumsal olarak yapılandırılan ve kültürel anlamlarla yüklü bir ürün olarak değerlendirmek mümkündür.

Højlund ve Squarzon (2023), yemeği, toplumsal bağlamda bedenselleşmiş bir zanaatkarlık biçimi olarak tanımlamaktadırlar. Yemeğin sunum biçimlerine de vurgu yapan Højlund ve Squarzon (2023), tabakta sunulan yemeğin kültürel dolaşıma giren bir maddi kültür nesnesine dönüştüğünü vurgulamaktadırlar. Benzer biçimde, Young, (2014)'un belirttiği gibi yemek, kendisini çevreleyen araçlarla birlikte anlam kazanmaktadır. Bu yaklaşım doğrultusunda yemeği bütün aşamaları ile incelemeyi gerektirmektedir.

Douglas (1982), tat, kıvam, renk ve sıcaklık gibi duyularla biçimlenen yemek sıralamalarının gün içi yeme düzenini yapılandırıldığını belirtmektedir. Douglas (1982)'in bu yaklaşımı, yiyeceğin duyuşal olarak zamana bağlı deneyiminden bahsetmektedir. Benzer bir biçimde, Farquhar (2006) ise yiyeceği sosyal ve coğrafi olarak şekillenmiş bir deneyim olarak ele alır. Bu yaklaşımda yemeğin deneyimi, gün içi zamana bağlı kalmadan, yemeğin geliştiği mekâna ve yemeğin olduğu toplumsal yapıya kadar genişlemektedir. Buna ek olarak Seremetakis (1994), yemeği, bellek ve nesne arasında duyuşal bir etkileşim alanı olarak konumlandırır. Yazara göre, bireylerin iç dünyalarına yerleşen duygular, aynı zamanda yiyeceklerin dokusu, kokusu ve yüzeyinde de karşılığını bulmaktadır. Yiyeceklerin duyuşal özellikleri bellek ile ilişkili deneyimlenen bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bu bağlamda yemek, Bruns, Tomico Plasencia ve Kint'in (2012) belirttiği üzere, tasarım süreciyle benzer yaratıcı ve deneysel özellikler taşır. Yazarlara göre, yemek hazırlamak, sezgisel kararlar, malzeme seçimi ve estetik kaygıların iç içe geçtiği tasarım sürecidir. Benzer bir yaklaşımla, Pagano'nun (2023) Japon çay ritüeline ilişkin çalışması, yemeği estetik duyarlılık, işlevsellik ve ritüel pratiklerin birleştiği tasarım süreci olarak

konumlandırır. Dolayısıyla yemek hem anlamsal hem de biçimsel olarak tasarım disiplinin bir ürünü ve kültürel bir ifade aracı olarak karşımıza çıkar.

Temel hatlarıyla, endüstriyel tasarım disiplinde “ürün” kullanıcısıyla etkileşim kuran, anlam taşıyan ve davranışları yönlendiren bir sistem olarak ele alınır (Norman, 2002). Öncelikle tasarım kavramının tanımlarına bakmak gereklidir. Heskett (2022)’in tanımı ile tasarım “çevremizi, ihtiyaçlarımızı karşılayan ve hayatımıza anlam katan şekilde kasıtlı ve akılcı biçimde şekillendirme ve yaratma süreci” olarak tanımlar. Bu tanımda fiziksel ve tinsel ihtiyaçlarımızı karşılayan yemek aynı zamanda hayatımıza anlam katan ve kültürel üretimin bir sonucu olarak karşımıza çıkan yaratım faaliyeti olarak değerlendirmek mümkündür. Benzer şekilde Lee (2021), yemek yapmanın bireylerin tat ve hafızasına dayalı sanatsal bir yaratım süreci olarak ele alır. Tasarım tarihinde Memphis akımının öncülerinden biri olan Ettore Sottsass (1999, s:130) ise;

Ben her zaman mutfağın, bu sonsuz madde ve gezegensel durumlar ansiklopedisinin toplandığı, bir araya getirildiği, düzenlendiği, kataloglandığı ve orantılandığı yer olduğunu düşünürüm; burada şekil alır, bir tür tanınabilir anlam kazanır ve sonra bu şey, o günlük ritüeli, yeme ritüelini tasarlamak için kullanılabilecek bir şeye dönüşür.

Sözleri ile yemeğin bir ritüel olarak tasarlanabilen bir ürün olduğunu doğrudan vurgulamaktadır.

Margolin (2013), insan evrimi boyunca yiyecek ve tasarımın nasıl iç içe geçtiğini avcılıktan çiftçiliğe, yiyecek koruma ve pişirme tekniklerinden yiyecek dağıtım ve satışına kadar her aşamada belirleyici olduğunu öne sürmektedir. Margolin (2013)’e göre, yiyecek kültürel bir üretilerdir; ancak insanlar hiçbir zaman tasarımsız bir yiyecek üretimi süreci yaşamamıştır. Özellikle sanayileşmeden itibaren yiyecek etrafında şekillenen her yeni sistem ve hizmet biçimi, doğrudan ya da dolaylı olarak tasarıma ihtiyaç duymuştur (Flood, Sloan, ve Stephenson, 2019).

Bu bağlamda yemeğe ilişkin süreçler yalnızca üretimle sınırlı değildir. Curaoğlu (2000)’na göre, yeme amaçlı mekânlarda üretim, satış ve tüketim işlevleri çoğu zaman aynı mekân içinde ve eş zamanlı olarak gerçekleşmektedir. Bu durum, farklı işlevlerin birlikte kurgulanmasını zorunlu kılmakta ve tasarımın yiyeceklerle birlikte, sürecin bütününe odaklanmasını gerektirmektedir. Değişen kullanıcı profilleriyle birlikte ele alındığında, yeme mekânları; yiyecek, mekân ve deneyim ilişkilerinin birlikte tasarlandığı özgün alanlar olarak öne çıkmaktadır (Curaoğlu, 2000).

Zampollo (2024) ise, yiyeceği, tıpkı endüstriyel bir ürün gibi fikirden sunuma kadar bilinçli olarak yapılandırılan çok aşamalı bir süreç olarak tanımlar. Yiyecek, ürün yaşam

döngüsü kapsamında üretildiği andan, atığa dönüşene kadar geçen tüm süreçlerde tasarlanabilir bir ürün olarak tanımlamaktadır.

Krippendorff (2005), ürünlerin değerinin yalnızca işlevlerinden değil, kullanıcılar için ne ifade ettiklerinden doğduğunu vurgular. Kullanıcılar etkileşime girdikleri ürünlere çeşitli anlamlar yüklerler. Hassenzahl (2001) bu anlam yükleme sürecini hedonik (olmaya dair) hedefler olarak tanımlar. Kullanıcılar, ürünler ile etkileşime geçerek çeşitli anlamlar ortaya çıkarır. Bir ürün ile girilen duygusal veya anlamsal etkileşimlerin bütünü, ürünün kullanıcı tarafından nasıl deneyimlendiğini belirler. Hassenzahl (2001)'a göre deneyimi oluşturan hedonik öğeler, işlev odaklı öğelerin dışında, kullanıcıların yapma değil olma hedefleriyle ilgilidir. Elbette deneyim, her kullanıcı için farklılık gösterecektir. Deneyimin hangi etkileşim veya etkileşimler sonrasında ortaya çıktığı kadar, ortaya çıktığı zaman, mekân ve benzeri çok sayıda değişkene bağlıdır. Benzer şekilde Sangiorgi ve Prendiville (2017) ürünü; kullanıcı, hizmet ve deneyim ortamlarıyla birlikte şekillenen bütüncül bir sistemin parçası olarak tanımlar. Bu çerçevede yemeği, kullanıcı ile bir etkileşim kuran deneyimlenen bir ürün olarak ele almak mümkündür.

Bu noktada, ürünün ortaya çıkardığı deneyimin niteliği de ön plana çıkmaktadır. Deneyimin karmaşık yapısını sistematik bir şekilde çözümleme noktasında Desmet ve Hekkert (2007) bir ürün deneyimi çerçevesi oluşturmuşlardır. Bu model, ürünle kurulan ilişkinin fiziksel, bilişsel ve duygusal düzeylerde de şekillendiğini ortaya koyar.

Bu doğrultuda, Desmet ve Hekkert (2007), ürün deneyimini üç düzeyde ele alır: duygusal uyarım, ürünle ilişkilendirilen anlamlar ve uyandırılan duygular. Birinci seviyede duygusal uyarım ve ilişkilendirilen anlamlar yer almaktadır. Duyusal uyarım, kullanıcıların ürünler ile duyuları aracılığıyla girdiği etkileşimler (görmek, dokunmak ve benzeri) aracılığıyla elde edilir. İlişkilendirilen anlamlar ise kabaca fiziksel veya duygusal olmayan etkileşimler sonucu ortaya çıkan anlamlar olarak tanımlanabilir. İkinci seviyede uyandırılan duygular bulunur. Birinci seviyede gerçekleştirilen herhangi bir eylem (fiziksel veya anlamsal etkileşim), kullanıcı deneyimi içerisinde bir duygusal sonuç ortaya çıkarır. Örneğin yemeğe dair duygusal uyarımlar (tat, koku, doku), bireylerde hem bilişsel anlamlar hem de duygusal tepkiler uyandırır. Sutton (2001), bu etkileşimleri özellikle yemeğin hafıza üzerindeki gücüyle ilişkilendirerek, geçmiş deneyimlerin duyular aracılığıyla yeniden canlandırıldığını savunur. Günümüz tüketicilerinin, Schifferstein ve Desmet (2020)'in belirttikleri gibi, ürünlerin işlevsel faydaların ötesine geçmekte; anı, duygu ve anlam yüklü, özgün ve bütüncül deneyimler talep etmektedirler.

Bu durum tasarım alanında yemeği bir ürün olarak incelerken üretim, sunum ve tüketim süreçleri ile ele almayı gerektirir.

Farklı disiplinlere ait kuramsal yaklaşımlar bir arada değerdendirildiğinde, yiyeceği bir ürün olarak ele almak bütüncül bir yaklaşımı gerektirmektedir. Antropoloji ve sosyoloji alanları, yemeği hem bedenle hem de toplumsal yapılarla ilişkili, kültürel üretim biçimi olarak konumlandırırken; tasarım ve kullanıcı deneyimi odaklı yaklaşımlar, yemeği anlam, etkileşim ve duyuşal deneyim bağlamında yeniden tanımlar. Tasarım odaklı yaklaşımlarda ürünler, kullanıcı ile kurdukları etkileşimler aracılığıyla anlamlar kazanır ve değerderyatırlar. Endüstriyel tasarım odaklı bu yaklaşımlar yemeğe ürün olarak bakıldığında kültürel sürdürülebilirliğin sağlanmasında bütüncül ve yenilikçi bir yaklaşım olarak karşımıza çıkmaktadır. Dolayısıyla bir ürün olarak “yemek” somut ve somut olmayan değerdelerinin anlaşılabilmesi ve yeniden yorumlanması amacıyla üretim, sunum ve tüketim süreçlerinin incelemeyi gerektirmektedir.

5. ANTAKYA YEMEK KÜLTÜRÜ

Coğrafi ve ekolojik arka plan, Antakya mutfağının zenginliğinin temel belirleyicilerindendir. Amik Ovası'nın verimli alüvyal toprakları, Asi Nehri ve kolları, Amanos ve Kel Dağları'nın sunduğu mikroiklimler, tahıl, bakliyat, sebze, meyve ve tıbbi–aromatik bitki çeşitliliğini artırmakta; zahter, sumak, defne, zeytin ve turuncgiller gibi ürünler mutfağın karakteristik bileşenleri hâline gelmektedir. Toprağın tandır, fırın ve çömlek üretiminde kullanılması, coğrafyanın yalnızca malzemeyi değil, pişirme tekniklerini ve mutfak araçlarını da belirlediğini göstermektedir.

Etnik ve dini çeşitlilik, Antakya yemek kültürünü besleyen bir diğer temel eksendir. Türk ve Arap Sünniler, Nusayriler, Arap Hristiyanlar, Ermeniler, Yahudiler ve diğer topluluklar, kendi inanç takvimleri, ritüelleri ve bayram yemekleri aracılığıyla zengin bir yemek çeşitliliği oluşturmuştur. Hrisi, keşkek, mortadella, Kışk dolması, bayram çörekleri ve ritüel sofraları, bu ortak yaşam kültürünün somut örnekleridir. Günlük yaşamda fırın ve kasap etrafında örgütlenen paylaşım pratikleri, kahve ve içki kültürü, misafirperverlik ve “yemek için yaşamak” anlayışı, yemeğin Antakyalılar için haz, aidiyet ve kimlik göstergesi olarak taşıdığı önemi pekiştirmektedir.

Bu tarihsel, coğrafi ve sosyo-kültürel bağlam içinde şekillenen Antakya mutfağı, bugün UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında tescillenmiş bir gastronomik kimliğe sahiptir. Aşağıdaki alt bölümlerde, bu kimliği oluşturan et yemekleri, sebze yemekleri, bulgurlu aşlar, çorbalar, dolma ve sarmalar, mezeler, hamur işleri, tatlılar ve süt ürünleri örneklendirilecektir.

Bu çalışmada kullanılan “Antakya yemek kültürü” ifadesi bilinçli bir kavramsal tercihtir. Toponomi literatüründe yer adlarının kolektif hafıza ve kimlik inşasında önemli bir rol oynadığı belirtilmektedir (Deniz & Ersöz, 2020; Durbimez & Tekin, 2014). Bu bağlamda “Antakya”, binlerce yıllık kültürel sürekliliği, çokkültürlü yapısı ve yerel hafızadaki karşılığıyla tarihsel bir isimdir. Downey (1961), Antakya'nın (Antioch) M.Ö. 4. yüzyıldan itibaren Helenistik dünyanın en önemli kentlerinden biri olduğunu vurgular. Buna karşılık, “Hatay” adı 20. yüzyılın ulus-devlet kimlik inşası sürecinde ortaya çıkmış, tarihsel kökleri sınırlı bir addır (Dağlıoğlu, 2021). Bu isim değişikliğinin zamanla Antakya adının resmî söylemde geri plana itilmesine ve yerel kimlik algısının zayıflamasına yol açtığı ifade edilmektedir (Duman, 2023).

Bu nedenle bu tezde “Hatay mutfağı” yerine “Antakya yemek kültürü” ifadesi kullanılmakta; böylece kentin tarihsel adının korunması, yerel hafızayla uyum sağlanması

ve yemek kültürünün kültürel sürdürülebilirlik perspektifiyle tutarlı bir biçimde ele alınması amaçlanmaktadır.

5.1. Tarihsel Arka Plan

Antakya, köklü geçmişiyle Orta Paleolitik Döneme kadar uzanan bir yerleşim tarihine sahip, Asya ile Avrupa arasında bir geçiş noktası olarak, insanlık tarihinin kültürel evriminde önemli bir rol oynamıştır (Türk, 2002). Antakya, literatürde özellikle 1930'lu yıllardan itibaren süre gelen yurt içi ve yurt dışı merkezli kazı çalışmalarında önemli bir merkez olmuştur.

Antakya'nın tarihsel arka planı, gerçekleştirilen arkeolojik kazılarla gün yüzüne çıkarılmıştır. 1937-1949 yılları arasında Sir Leonard Woolley'nin öncülüğünde Tel Açana'da (günümüzde Reyhanlı yakınları) yapılan kazılarda Neolitik, Kalkolitik ve Tunç Çağı'na ait 17 arkeolojik katman açığa çıkarılmıştır. Bu buluntular, bölgenin Girit, Miken, Hitit, Akad ve Asur gibi çeşitli kültürlerle etkileşimini göstermiştir. Aynı bölgede ortaya çıkarılan bir sarayın ise Babil Kralı Hammurabi dönemine (M.Ö. 1780–1750) tarihlendiği tespit edilmiştir (Woolley, 1955).

Daha da erken bir döneme ait izler ise 1956-1957 yıllarında Prof. Dr. Ender Bostancı ve Prof. Dr. Muzaffer Şenyürek tarafından Samandağ Mağaracık köyünde gerçekleştirilen kazılarda bulunmuştur. Bu çalışmalarda Paleolitik Çağ'a ait uçlar, kazıyıcılar, deliciler ve el baltaları ortaya çıkarılmıştır (Yıldız, 2004). Yakın geçmişte, 2013 yılında, bölgede gün yüzüne çıkarılan Hitit Kralı II. Şuppiluliuma heykeli, Antakya'nın milattan önceki dönemlerde önemli bir Hitit kültür merkezi olduğunu göstermektedir. Heykeldeki kral figürünün elinde buğday başağı tasviri, bölgenin bereketini simgelemektedir ([http-9](http://9)).

M.Ö. 1200'lerde Yunanistan'dan bölgeye Dor göçleri gerçekleşmiş, ardından M.Ö. 700'de bölge Asur hâkimiyetine geçmiştir (Yenipınar, 2023). Asurların M.Ö. 612'de yıkılmasıyla bölge, Part İmparatorluğu'nun egemenliğine girmiştir (Günaltay, 1937; Woolley, 1955).

Makedon Kralı Büyük İskender'in Anadolu fethinden sonra, imparatorluk toprakları generalleri arasında bölünmüş ve bölge Seleucos I. Nicator'un yönetimine geçmiştir. Seleucos, M.Ö. 300 yılında, güvenlik gerekçesiyle başkenti iç bölgelere alarak bugünkü Antakya'yı (Antiocheia) kurmuştur (Gündüz vd., 2013). Bu kent, "Antiocheia Orientes" veya "Antiochia Daphne" adlarıyla da anılmıştır (Tekin, 1993).

Roma İmparatorluğu dönemine gelindiğinde ise, M.Ö. 64 yılında General Pompeius tarafından Roma topraklarına katılan Antiocheia, Roma döneminde 500.000'e ulaşan nüfusuyla en büyük üçüncü kent hâline gelmiştir. Gaius Julius Caesar döneminde “Özgür Şehir” anlamına gelen "Civitas Libera" statüsü kazanmış, Augustus döneminde ise Olimpiyat Oyunları'nın ilk kez düzenlendiği kent olmuştur (Yenipınar, 2023). Kent, Antik Çağ'da “Doğu'nun Kraliçesi” olarak anılmıştır (Anman, 2002). Antakyalı tarihçi Ammanianus Marcellinus'un kenti “ne topraklarının bereketi ne de ticaretteki zenginliği bakımından geçilemeyecek” bir şehir olarak tanımlaması (Anman, 2002), Roma dönemindeki refah seviyesini vurgulamaktadır.

Stratejik konumu sayesinde Antakya, Kudüs'ten gelen havariler için önemli bir buluşma noktası olmuştur. Aziz Petrus, Barnabas ve Pavlus'un burada vaaz verdiği, Hristiyan unvanının ilk kez burada kullanıldığı, St. Pierre Mağara Kilisesi'nin de bu dönemde inşa edildiği bilinmektedir (Malalas, 1986; Şahin, 2003; Bahadır, 2013).

Bizans döneminde, Antakya, İpek Yolu üzerindeki en önemli ticaret merkezlerinden biri olmuş, 7. yüzyılda Arap hâkimiyetine girmiştir. Emevîler ve Abbasîler döneminde kültürel ve bilimsel merkez olarak öne çıkmıştır (Treadgold, 1997). MS. 969'da tekrar Bizans'a, 1098'de ise Haçlılar tarafından alınarak “Antakya Prensligi” kurulmuştur (Runciman, 1951). 1268'de Memlükler tarafından fethedilen kent, 1516'da Osmanlı topraklarına katılmıştır (Tekin, 1999).

I. Dünya Savaşı sonrasında Fransız mandasına giren Antakya, 1938'de Hatay Devleti'nin ilan edilmesinin ardından, 23 Temmuz 1939'da Türkiye Cumhuriyeti'ne halk referandumu ile katılmıştır (Tekin, 1999).

Tarih boyunca ev sahipliği yaptığı medeniyetler, Antakya'ya zengin bir kültürel miras bırakmıştır. Özellikle Seleukos ve Roma dönemine ait eserler, kentin ihtişamını ve gündelik yaşamını gözler önüne sermektedir:

Tekin (1993)'e göre, Seleukos döneminde kurulan Antakya çevresindeki “Daphne antik kenti” nin eğlence merkezi olduğu aktarılır. Apollon heykelleri, tiyatrolar ve kutsal alanlarla donatılması, Yunan mitolojisindeki Daphne-Apollon efsanesinin burada geçtiğine inanılmasından kaynaklanmaktadır (Tekin, 1993).

Aynı dönemde, Demir (1996)'e göre, Antakya'nın koruyucu tanrıçası “Tyche kültü” ile öne çıkmıştır. Eutychides isimli heykeltıraşın yaptığı Tyche heykeli, şehrin bereketini ve refahını simgelemiş (Bkz Görsel 5.1), Antakya darphanesinde basılan paralarda da kullanılmıştır (Demir, 1996).

Antakya'nın tarihini yansıtan önemli bir diğer eser ise M.Ö. 3. yüzyılda bir yemek salonuna ait olduğu düşünülen ve üzerinde “neşe, neşelen” yazılı bir iskelet mozaiğidir (Bkz. Görsel 5.2). Mozaiğin üzerindeki içki kasesi ve ekmek figürleri, dönemin gündelik yaşam ve sofrâ kültürüne dair ipuçları sunmaktadır (http-10).

Antakya, Doğu ile Batı uygarlıklarına ev sahipliği yapan stratejik bir bölge olmasından kaynaklanan zengin bir kültürel birikimi beraberinde getirmiştir. Tarihsel arka planı, doğal olarak Antakya mutfağının içeriğini de etkilemiştir.



Görsel 5.1. *Eutyichides'in yaptığı Antakya Tyche heykelinin Roma kopyası (MÖ 3. yüzyıl). Görsel, Vatikan Müzeleri'nden Jastrow tarafından çekilmiştir.*



Görsel 5.2. “neşeli ol, hayatını yaşa” mozaïği, <http-10>

Antakya mutfağı, eski tarihlerden bu yana süregelen “Arap, Türk, Ermeni ve Fransız” gibi birçok farklı medeniyetin kültürel etkilerini taşımaktadır. Antakya mutfağının kökenleri, bazı yemeklerin kökenini antik dönemlere kadar götürmektedir. Örneğin Budak (2008), bazı yöresel lezzetlerin tarihsel kökenine dair önemli tespitlerde bulunmuştur: Firik pilavının Akadlar’dan, et dolmasının Hititler’den, Şıhlı mahşinin Abbasilerden ve zleybenin ise Yunanlar’dan kalmış olabileceği vurgulanmıştır (Budak, 2008).

Bu tarihsel dönüşümler süresince Antakya, Doğu ile Batı uygarlıklarına ev sahipliği yapan stratejik olarak önemli bir bölge olarak karşımıza çıkmaktadır. Antik dönem uygarlıklarından günümüze kadar birçok farklı medeniyetin törenlerine, ritüellerine, tarihi değiştiren olaylarına tanıklık etmiştir. Tarihsel birikimler Antakya mutfağının içeriğini de etki etmiştir. Antakya’nın zengin tarihsel arka planı, Antakya mutfağında Arap, Türk, Ermeni ve Fransız etkilerinin görülmesini sağlamıştır.

5.2. Coğrafi ve Ekolojik Arka Plan

Türkiye'nin en güney ucunda yer alan Hatay ili toprakları batıda Akdeniz’e, doğuda ve güneyde Suriye’ye, kuzeybatıda Adana’ya, kuzeyde Osmaniye’ye ve kuzeydoğuda Gaziantep’e komşudur. 5.559 km² yüzölçümüne sahip olan ilin yaklaşık %46’sı dağlık, %20’si platoluk ve %34’ü ovalık alanlardan oluşur (Korkmaz vd., 2011). Bu çeşitlilik, Hatay’a topografik açıdan zengin bir yapı kazandırmakta, aynı zamanda bölgenin tarım ve yerleşim potansiyelini doğrudan etkilemektedir (Kaymaz ve Özşahin, 2013).

Antakya kenti, bu coğrafi çeşitliliğin merkezinde yer almaktadır. Asi Nehri boyunca uzanan Asi Vadisi'nin başlangıcında, Nur Dağları ile Kel Dağ arasında, Habibi Neccar Dağı'nın eteklerine kurulmuştur (Dinç, 2015). Uçar (2023)'e göre, Antakya'nın çevresindeki Amik Ovası geçmişte Amik Gölü olarak bilinmektedir. Tarım yapmak için kurutulan göl, kalın alüvyal toprak yapısıyla verimliliği yüksek bir topraktır. İlin en büyük ovası olan Amik Ovası yerel ekonomide tarımsal faaliyetleri açısından önemli bir role sahiptir. Bu topraklarda yetiştirilen buğdaydan elde edilen firik, firikli aş gibi geleneksel yemeklerde temel bir unsur olarak yer almaktadır (Uçar, 2023).

Hatay'da deniz seviyesinden 2.240 metreye kadar yükselen kısa mesafeli yükseklik farkları, bölgedeki mikroiklim çeşitliliğini artırmakta ve farklı tarım ürünlerinin yetişmesine olanak tanımaktadır (Kaymaz & Özşahin, 2013). Bu durum, mutfakta kullanılan malzemelerin zenginleşmesini sağlamıştır. Amanos Dağları'nda yetişen doğal bitkiler, yerel mutfağın temel bileşenlerini oluşturur (Uçar, 2023). Örneğin zahter (*Thymbra spicata*) dağ yamaçlarına yakın ilçelerde yaygın olarak tüketilirken, sumak bitkisi ise Hatay'a özgü sumak çorbası ve çeşitli yemeklerde baharat olarak kullanılmaktadır (Budak, 2008).

Hatay'ın %38'ini kaplayan ormanlık alanlar, özellikle Amanos Dağları'nda yoğunlaşmakta ve burada Türkiye'nin bitki florasının neredeyse yarısını barındıran zengin bir ekosistem bulunmaktadır (Hatay Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2021). Bu ormanlar Akdeniz iklimine özgü sert yapraklı bitkilerden oluşmakla birlikte, yağış miktarının yüksek olduğu kesimlerde Karadeniz flora elemanlarına da rastlanması dikkat çekicidir (Avcı, 1993). Bu ekolojik zenginlik, çiriş, dağ kekiği, yaban mersini gibi doğal bitkilerin mutfakta kullanımıyla doğrudan ilişkilidir (Uçar, 2023).

Hatay ili hem doğal olarak yetişen hem de kültüre alınarak üretilen tıbbi ve aromatik bitkiler açısından son derece zengin bir ekosisteme sahiptir. Bölgede yaklaşık 2.000 tür çiçekli bitki doğal olarak bulunmakta, bunların 250 ila 300 kadarı ise endemik türdür. Bu sayı, Türkiye genelindeki endemik bitki çeşitliliğinin yaklaşık %10'una karşılık gelmektedir. (İlçim, 2014). Ancak bu bitkilerin büyük çoğunluğu doğadan toplanmakta, tarımsal üretimleri yaygın değildir. Defne, kekik, adaçayı, biberiye, kimyon, sumak ve nane gibi türler, bölgede öne çıkan başlıca bitkiler arasında yer almaktadır (Çelik ve Gül, 2016).

Bölgenin iklimi, özellikle turunçgil, zeytin, incir ve üzüm gibi meyvelerin yanı sıra sebze çeşitliliği açısından da elverişlidir. Kıyıya yakın alanlarda yoğun yağış alan iklim

yapısı sebze ve meyve tarımına olanak sağlarken, iç kesimlerde daha az yağış isteyen ürünlerin yetiştirilmesi tercih edilmektedir (Uçar, 2023). Antakya bölgesindeki zeytinliklerde, yıllık yağış miktarının yeterliliği sayesinde sulamaya ihtiyaç duyulmadan ürün alınabilmekte, bu da yemeklerde zeytinyağının belirleyici rolünü ortaya koymaktadır. Özellikle zeytin ve zahter, sürk gibi geleneksel ürünlerin hazırlanmasında temel bileşenler olarak öne çıkmaktadır (Budak, 2008).

Asi Nehri ve ona bağlı olarak gelişen sulama sistemleri, sadece tarım açısından değil, aynı zamanda yemeklerin ana bileşenlerini belirleme konusunda da kritik öneme sahiptir. Antakya ve Defne gibi ilçelerde yetiştirilen pazı ile hazırlanan pazı dolması, bu bağlamda nehrin mutfak kültürü üzerindeki dolaylı etkisine örnek teşkil eder (Uçar, 2023). Ayrıca eskiden Asi Nehri ve Amik Gölü'nde bolca bulunan yılan balığı gibi su ürünleri, yerel mutfağa özgün tatlar katmakta ve Hatay'ın ekolojik çeşitliliğinin yemek kültürüne yansımaları ortaya koymaktadır.

Coğrafi yapı, sadece bitkisel değil, aynı zamanda toprak bazlı mutfak araçlarının üretiminde de belirleyici olmuştur. Kumlu'da bulunan kil topraklar, geleneksel tandır fırınlarının yapımında kullanılmakta; bu fırınlar Hatay'ın birçok ilçesine satılmakta ve katıklı ekmek, kuzu tandır, babaganuş gibi yemeklerin hazırlanmasında kullanılmaktadır (Gökbel ve Avcı, 2022; Uçar, 2023). Bu durum, toprağın fiziksel özelliklerinin bile yemek kültürünü şekillendiren bir unsur olduğunu göstermektedir.

Sonuç olarak, Hatay'ın fiziki coğrafyası, iklimsel özellikleri, topografik çeşitliliği ve ekolojik zenginliği, bölgenin yemek kültürünü şekillendiren en temel etkenlerden biridir. Yemek kültürü, sadece sosyal ve kültürel unsurların değil, aynı zamanda yaşanan coğrafyanın bir yansımasıdır (Girgin ve Uzun, 2022). Göller, nehirler, dağlar, ovalar, iklim ve toprak yapısı hem doğrudan hem de dolaylı olarak mutfaktaki ürünleri, pişirme tekniklerini ve beslenme alışkanlıklarını belirlemiştir (Beşirli, 2021). Antakya yemek kültürünün zenginliği birçok özelliğe dayanmaktadır. Antakya mutfağının zenginliğinin en önemli unsurlarından biri içinde bulunduğu coğrafyadan kaynaklanmaktadır. Demir (1996)'in aktardığına göre, Antakya'yı 1211 yılında ziyaret eden Oldenburg'un "tabiatın yaratıcı gücü bu sevgili kenti zengin su kaynakları ve yağmurlarla beslemektedir" diyerek coğrafi koşulların elverişliliğini aktarır. Antakya'da coğrafi yapının tarım ve hayvancılığa elverişli olması yemeklerde kullanılan çok çeşitli malzemelerin üretilmesine olanak sağlamaktadır. Malzemeye erişimin kolay ve düşük maliyetli olması Antakya mutfağının zenginleşmesine katkı sağlamaktadır (Kaypak ve Uçar, 2018).

5.3. Etnik Arka Plan

Antakya, zengin tarihi boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, farklı etnik kimliklerin bir arada yaşadığı ve ortak yaşam kültürünün nadide örneklerinden biri olmuştur. Coğrafi konumu sayesinde tarih boyunca pek çok farklı medeniyetin ve topluluğun yerleşim yeri olan Antakya, günümüzde bu birikimin yansıması olarak bir 'kültür mozaigi' niteliği taşımaktadır. Şekere (2017)'e göre, Türk ve Arap Sünniler, Arap Aleviler (Nusayriler), Arap Ortodokslar, Ermeniler, Süryaniler, Çerkesler, Yahudiler ve Kürtler gibi pek çok topluluğun bir arada yaşadığı bu coğrafyada, her grup kendi kültürel kimliğini koruyarak varlığını sürdürmektedir. Her toplumun kendine özgü mutfak kültürünün oluşmasında ekolojik çevre, dinsel inanç, kültürel edinimler, sosyal ve etnik gruplar, kültürel miras getirileri yemek kültürünün özelleşmesinde büyük rol oynar (Şahin, 2003).

Antakya'da etnik kimliğin oluşumunda inanç unsuru oldukça önemli bir yere sahiptir. Bu sebepten ötürü Antakya'daki etnik kimlikler din/mezhep faktörlerine referans vermeden açıklamak imkansızdır (Sumbas, 2006). 1939 yılında yapılan sancak nüfus sayımına göre, Antakya yaklaşık 220.000 kişilik nüfusu ile çoketnili bir yapıya sahiptir. Nüfusun %39'unu Türkler, %28'ini Nusayriler, %11'ini Ermeniler, %10'unu Sünni Araplar ve %8'ini diğer Hristiyan gruplar oluşturmaktadır (Türkmen, 1987). Sancak Türkiye'ye bağlandıktan sonra, yaklaşık 10.000 Nusayri ve büyük kısmı Ermeni ve Ortodoks olan 50.000 kişi Suriye'ye göç etmişlerdir (Khoury, 1987).

Bölgedeki Türklerin tarihi 1084 yılında Selçukluların bölgeyi ele geçirmesine dayanmaktadır (Demir, 1996). Osmanlı döneminde Yavuz Sultan Selim'in İran seferi sırasında Antakya'ya çadır kurdurmuş ve bu bölgelere "Ordu" denmiş, çevrelerine Kemah Türkleri yerleştirilmiştir (Et-Tavil, 2000). 1867'de Osmanlı, Türkmen aşiretleri arasında düzeni sağlamak amacıyla bölgeye Türkmen ve Kürt aşiretleri bölgeye sevk edilmiştir (Doğruel, 2005). Her ilçede etnik olarak Türk köyüne rastlanmaktadır. Türkler Hatay'da Sünni mezhebi ile tanımlanmaktadırlar (Sumbas, 2006). Türk-Sünniler, Arap-Sünniler ile Sünni üst kimlikte birleşirler (Sumbas, 2006). Antakya yemek kültürünün önemli aktörlerinden biri olan Türkler (Türk-Sünniler), Anadolu'daki yaygın olarak bilinen sarma, yoğurt aşısı, mantı, dolma yemekleri tüketmektedirler. Buna ek olarak Kurban Bayramı'nda etten kavurma yapılması gelenek haline gelmiştir (Uçar, 2023).

Kırmızı aşur olarak bilinen biber salçalı keşkek yemeği (Bkz Görsel 5.3) Türkler arasında yaygın olarak tüketilmektedir (Şahin, 2006).



Görsel 5.3. Kırmızı aşur yemeği, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Nusayriler, Antakya'nın çok kültürlü yapısını inanç sistemlerinde barındıran en belirgin topluluk olduğu söylenebilir (Karasu, 2006). Nusayriler, "Nasuriler", "Arap Aleviler", "Antakyalı Aleviler" gibi farklı isimlerle anılmaktadırlar. Kendilerini Müslüman olarak tanımlayan bu etnik grubun inanç sistemlerinin gizli öğretilere dayanmaktadır (Doğruel, 2025). Nusayrilik inanç temeli olarak Heteredoks bir yapıya sahiptir (Doğruel, 2025). Diğer taraftan kendilerine özgü Zahiri (görünen) ve batını (görünmeyen) anlamlara dayalı ezoterik ve Neoplatoncu bir inanç sistemine sahiplerdir (Türkan, 2015). Karasu (2006), Nusayrileri Lübnan, Suriye ve Türkiye'deki en eski haklarından biri olarak değerlendirmektedir. Şaman ve eski Türklerin inançlarından izler taşımaları Türk soyundan geldiklerini savunanların yanında Arap ve Fenikelilerin soyundan geldiklerini savunan çalışmalar söz konusudur (Karasu, 2006). İnanç sistemleri kutsal üçlemelere ve "İnsan-Tanrı-Doğa" sevgisine ve bütünlüğüne dayanmaktadır (Türkan, 2015). Karasu (2006)'ya göre, içinde yaşadıkları çok kültürlü coğrafyadan dolayı melezleşmiş inanç yapıları vardır. Bu bağlamda üç semavi dinin bayramlarını kutlarlar. Noel (Leyletil milad), Vaftiz Bayramı (Kıddes, Epifani), Haç Bayramı (İyd El-Salib), Aziz Petrus Bayramı (İyd Şem'un Es-Safa), Azize Barbara (İyd el-Bırbara) Bayramı bu bağlamda önemli örneklerdendir. Bunun yanı sıra üç semavi dinlerde olmayan ancak Yunan mitolojisinde yer alan Adonis ile ilgili Çiçek Bayramı da kutlanmaktadır (Karasu, 2006). İslam'da yer almayan reenkarnasyon inançları, eski güneş

ve ay kültlerini yansıtan festivalleriyle dikkat çekmektedirler (Yenipınar, 2023). Dini ritüellerinde *nakfi* (kuru üzüm suyu) ve *tiyb* (muskatlı su) içip, reyhan bitkisini (mersin ağacı, *murt*) kutsamaktadırlar (Türk ve apar, 2011). Nusayriler dini inançları gereği dişi hayvan tketmemelerinin sebebi dişi hayvanın doğurgan olmasından kaynaklı kutsal sayılmalarıdır (şahin, 2003). Bu etnik grubun bayramlarına özel olarak yaptıkları yemekler mevcuttur. *Lebney* (yoğurt orbası), *theyrucet* (bulgur köftesi, fellah köfte), mamul (hurmali kurabiye), *işmum* reği (baharatlı çörek), *hibz-i kddes* (vaftiz ekmeği), *mleytut* tatlısı gibi tatlılar önemli bayram yemekleridir. Ayrıca Nusayriler bütün bayram ibadetlerinde “Hrisi”, “Hrise” adı verilen (Bkz Görsel 5.4) keşkek yemeğine benzer bir yemek yapmaktadırlar (Türkmen, 2022). İbadetleri sonrasında bu yemeği beyaz derin kaselere servis ederek ibadet edenlere ve çevrelerine dağıtırlar (Karasu, 2006).



Görsel 5.4. Beyaz kaplarla dağıtılan “Hrisi” yemeği, Antakya Asi Gazetesi

Hristiyanlar, Antakya’da Nusayriler gibi birden çok isimle anılırlar. “Melkitler”, “Rum Ortodokslar”, “Arap Dilli Hristiyanlar” bu isimler arasından en bilinenleridir. Antakya’da kadim bir geçmişe sahip olan Arap Hristiyanların ana dili Arapça’dır (Uyar, L., 2017). Rum Ortodoks Kilisesi’ne bağlı olduklarından dolayı kendilerini Rum olarak niteleyen cemaat yeleri de mevcuttur (Doğruel, 2015). Antakya’da bulunan Rum Ortodoks Kiliseleri, Metropolitler aracılığıyla Antakya Rum Ortodoks Patrikhanesi’ne bağlıdırlar (Uyar, M., 2018). Antakya, Hristiyanlar için önemli bir yere sahiptir. Doğu Kiliseleri Patriklikleri, kadim Antakya Kilisesi’ne ithafen Antakya adını kullanır.

Antakya Rum Ortodoks Patrikliği Şam'dadır. Antakya diğer Hristiyan mezheplerine de ev sahipliği yapmaktadır. Türk Katolik ve Protestan az sayıdaki cemaatlerinin ve ibadet yerlerinin de olduğu bilinmektedir. Türkiye'nin tek Arap Hristiyan köyü Cneydo (Tokaçlı) Hatay Altınözü topraklarındadır (Tacoğlu, Sağır ve Arık, 2023). Kırsal kesimde yaşayan Hristiyanlar genelde tarım ile uğraşmaktadırlar (Doğruel, 2005). Hristiyanların en büyük bayramlarından biri Noel bayramıdır. Arap Hristiyanlar arasında diğer etnik gruplarla benzer yemekler tüketilmektedir. İsa helvası, mortadella gibi yemekler Arap Hristiyanlar ile özdeşleşmiştir (Beylunioğlu ve Tambay, 2021). Antakya ve çevresinde yetişen *Keşşir* isimli sert havuçun tornada delinerek (Bkz. Görsel 5.5) içinin pilavla doldurulup dolma haline getirildiği *Kişk* dolması da Noel sofralarına özel yemeklerden biridir (Beylunioğlu, 2023).



Görsel 5.5. *Keşşir Dolması* hazırlık aşaması, Fotoğraf Abdulla Sert, <http-11>

Ermeniler, Antakya ve çevresinde yaşayan en eski topluluklardan biridir. Ermenilerin bölgedeki tarihinin MÖ 83-64 yıllarına dayandığı bilinmektedir (Köker, 2014). Nusayriler ve Hristiyanlardan farklı olarak Samandağ ilçesine bağlı Türkiye'nin son Ermeni köyü olan Vakıflı köyünde yaşamaktadırlar (Doğruel, 2005). Bu köy, 1915 yılında yaşanan tehcir olaylarından geriye kalan tek köydür. Nüfusun büyük bir kısmı Lübnan'ın Acar bölgesine ve Ermenistan'a göç etmiştir (Yenipınar, 2023). Musa Dağı Ermenileri olarak adlandırılan bu etnik grup genelde meyve yetiştiriciliği yaparak

geçimlerini sağlamaktadırlar (Doğruel, 2005). Köy ahalisi Türkçe, Ermenice Arapça konuşmaktadırlar (Usluoğlu, 2017). Ermenilerin en büyük ve sembolik anlam taşıyan bayramlarından biri de Meryem Ana Yortusu (Surp Asdvadzadzin)'dur. Buna göre Hz. Meryem mezarından göğe yükselmiştir. Ermeniler için ayrıca sembolik anlamlar taşımaktadır. Hayat ağacı olan Meryem Ana, İncil'deki ilk meyveyi (üzüm) o doğurmuştur. Asma ağacı olan İsa Mesih, sonsuz yaşam için insanlığa kanını vermiştir. Bu sebeple Ermeni din adamları, her yıl bu bayramda İsa Mesih'i temsilen üzümü kutsamaktadırlar (Bkz Görsel 5.6). Köydeki tek kilisenin adı da buradan gelmektedir (Usluoğlu, 2017). Buna ek olarak Ermeniler, önemli günlerinde kilise bahçesinde, Nusayriler gibi, "Hrise" ya da "Hrisi" adı verilen keşkek yemeği yaparlar. Geçmişte bölgede yaşayan 7 Ermeni köyünü temsilen 7 adet kazan kaynatırlar (Usluoğlu, 2017).



Görsel 5.6. Vakıflı Köyü Meryem Ana'nın Göğe Yükseliş Yortusu'nda üzüm kutsama ayini, Fotoğraf: Türkiye Ermeni Partikliği, <http-12>

Yahudiler/Museviler, 2300 yıldır bölgede varlığını sürdürmekte olan Antakyalı Yahudi cemaati günümüzde yok olmaya yüz tutmuştur (Ofazoğlu, 2017). Kendilerini Arap Yahudi olarak tanımlamaktadırlar (Şahin, 2022). Antakya'nın en eski topluluklarından biri olan Yahudi cemaatinin tarihi Selevkos İmparatorluğu'na kadar dayanmaktadır. Roma İmparatorluğu döneminde Caligula tarafından Antakya Yahudilerine geniş imtiyazlar tanınmıştır (Downey, 1961). Antakya tarihi boyunca

Yahudiler cam ve kumaş ticareti ile uğraşmışlardır (Ofazoğlu, 2017). Antakyalı Yahudilerin sayılarının azalması arasında siyasi olaylar ve 1948’de İsrail Devleti’nin kurulmasıdır. Antakyalı Musevilerin sayısı 2015 yılında yalnızca 17 kişiye kadar düşmüştür. Cemaat üyelerinin aktardığına göre günümüzde İstanbul’da 75 Antakyalı Yahudi aile yaşamaktadır (Ofazoğlu, 2017). Musevilerin ibadet yeri olan Antakya Sinagogu 1830’larda kurulmuştur (Magemizoğlu, 2021). En eskisi 600 yıllık olan el yazısı Tevratlar Antakya Sinagogunda korunmaktadır (Ofazoğlu, 2017). Cemaat sayısının az olması ve toplu ibadetin yapılabilmesi amacıyla belirli sayıda cemaat üyesinin toplanması sebebiyle her hafta Şabat için İstanbul’dan rabbi gelmesi gerekmektedir. 6 Şubat Depremi öncesinde cemaat başkanı Şaul Cüneydioğlu ve eşi Tuna Cüneydioğlu depremde hayatlarını kaybetmişlerdir (Şalom Gazetesi, 9 Şubat 2023 tarihli haber). Bu durum cemaatin Antakya’daki belirsizliğine işaret etmektedir. Yahudilik geleneğinde din yemek ilişkisi iç içedir. Yiyecekler biçimleri Kaşerat (Koşer) kurallarına göre tüketilmektedir. Cuma günleri kadınlar tarafından Şabat için hazırlanan yemek arasında kuru fasulye, taze fasulye, *lübye* ve *hamut* yemeği (*kukle* köfteleri, pazı sapları, havuç, patates, kereviz ve limon suyu ile yapılan bir yemek) ön plandadır (Ofazoğlu, 2017). Yahudilikte yemek ve tüketim ritüelleri çok sayıda sembollerini barındırır. Yahudi Yıl Başı (*Roş Ašana*) kutlamalarında nar; bolluk bereketi, pırasa; kötülüğü dileyenlerin yok olmasını, balık ve *lübye* (börülce); sevapların balık ve *lübye* gibi artması anlamlarına gelmektedir (Şahin, 2010). Yemek Antakya Yahudileri için geniş dini idealleri, sürgünü ve Yahudi kimliği açısından önemli sembollerdir (Şahin, 2023).

Antakya’nın tarihsel birikime dayalı yapısı, bölgede etnik ve dini çeşitliliğin gelişmesine zemin hazırlamıştır. Bu çeşitlilik ise toplumsal uzlaş ve birlikte yaşam kültürünü mümkün kılmıştır. Bu durum aynı zamanda karşılıklı etkileşim ve paylaşım ortamı yaratmıştır. “Hızır” inancı bu çeşitliliğin bir yansıması olarak karşımıza çıkar (Eraslan, 2019). Rum Ortodoksların “Mar Circos”, Yahudilerin ise “İliya hannebi” olarak Hızır’ı kutsal bir figür olarak benimsemiştir. Hızır, farklı inanç topluluklarında zor zamanlarda yardıma koşan, insanlara huzur ve güven veren bir figür olarak görülür. “Ya İlyahu hannebi”, “Ya Mar Corcus”, “Ya Hızır” ve “Ya Hıdır-ıl Ahdar” gibi ifadelerle göğe yönelerek yapılan yakarışlar, üç semavi dinin bu ortak inanç figürüne olan dualarını temsil etmektedir (Eraslan, 2019). Samandağ ilçesinde deniz kıyısında yer alan türbesi, Sünniler ve Nusayrilerle birlikte Ermeni ve Rum Ortodoks toplulukları tarafından da kutsal bir ziyaret yeri olarak kabul edilmektedir (Doğruel, 2005). Rum Ortodokslar,

Ermeniler ve Nusayriler tarafından da kutsal sayılan bir başka türbe, “Şifacı Azizler” olarak bilinen Kosmas ve Damianos (Kızma ve Dimyan) türbesidir (Prager, 2013).

Ortak inanç sistemlerinin yanı sıra ortak yaşam kültürünün gündelik pratiklerde nasıl vücut bulduğuna dair anlatılar arasında “süt annelik” örnekleri oldukça dikkat çekicidir. Farklı inançlara mensup ailelerin çocuklarının birbirlerine emanet edilmesi ve bu vesileyle kurulan süt bağı, duygusal ve toplumsal bir yakınlık biçimi sunar. Zenginler Atölyesi Kültür Sanat Derneği tarafından hazırlanan “Mekânın Hafızası – Ekim-Aralık 2019” isimli belgeselde Musevi cemaati üyesi Azur Cemilioğlu’nun şu sözleri bu bağlamda dikkat çekicidir: “Antakya’da hep kardeş gibi yaşadık. Mesela benim süt annem Alevi, onun için değişen bir şey yok. Onun için kardeş gibi yaşıyoruz.” Bu anlatı, dini farkların gündelik yaşam içinde nasıl aşılabildiğini ve beslenmeye dayalı toplumsal dayanışmanın farklılıkları nasıl erittiğini göstermesi açısından anlamlıdır.

Antakya’da farklı inançlara ait yemek pratiklerine dair kuvvetli kesişimler ön plandadır. En iyi örneklerden biri Hrisi (keşke) yemeğidir. Nusayrilerin ve Ermenilerin her bayram sonrası kazanlarda pişirdiği Hrisi yemeği, Rum Ortodokslar tarafından da Meryem Ana Yortusu’nda papaz tarafından kutsanarak hazırlandığı bilinmektedir. Yemeklerin birden fazla topluluk tarafından farklı içerik ve anlamlarla hazırlanması, Antakya mutfağının bir etkileşime dayalı ortak yaşam kültürü içinde geliştiğini göstermektedir. Antakya mutfağı, etnik kimliklerin ifadesi, inanç pratiklerinin ortak sembolünün temsili olması açısından önemlidir.

Antakya, çok etnili yapısının karşılıklı kabul ve dayanışmaya dayalı etkileşimi dini pratikler ve gündelik yaşam pratikleri üzerinden okunabilmektedir. Bu bağlamın bir sonucu olarak Antakya mutfağı, etnisiteye dayalı farklılıkların bir arada yaşam kültürünü barındıran yemek pratiklerine sahip olması sürdürülebilir bir geleceğin de olanaklarını taşımaktadır.

5.4. Sosyo-kültürel Arka Plan

Antakya, antik çağlardan günümüze kadar uzanan tarihsel akışı içinde farklı dinlerin, farklı kültür yapılarına sahip toplumların sevgi, hoşgörü ve barış içinde kutsal mekânların çağrılarının, dualarının, ilahilerinin birbirine karıştığı aynı sokakta, yan yana, omuz omuza, kardeşçe; acılarını, sevinçlerini, yazgılarını ortak sayarak kardeşlik atmosferinde yaşadıkları bir kenttir (Bkz Görsel 5.7) (Türkan, 2015, s.1). Çokkültürlü, çok etnili bir atmosfere sahip bu sokaklarda dolaşırken evlerin de iç dünyasına şahit

olmak mümkündür. Gündelik yaşamın koşturmacası, yemek hazırlıkları, tokmakla dövülen etin sesi kokularla karışarak Antakya’da olduğumuzu hissettirir (Budak, 2017). Şahin (2003)’e göre, sokakta yürürken evinin bahçesinde yemek yiyen birine söylenen “Merhaba” sözü bile “Buyrunuz, geliniz, yemek yiyiniz” şeklinde karşılığının olması kuvvetle muhtemeldir. “Sofranın hatrına” ya da “benim hatrına” gibi söylemler ile ricada bulunulur. Nezaketen bir lokma bile yememek saygısızlık olarak algılanabilir (Şahin, 2003). Yemek kültürü Antakyalılar için hassas bir konu olarak kendini göstermektedir.



Görsel 5.7. Antakya Türk Katolik Kilisesi avlusundan görünen Sarımiye Cami Minaresi, görsel Hatay Valiliği resmi web sitesinden alınmıştır, (http-13)

Antakyalılar için misafir özel bir yere sahiptir. Misafir evin bereketine katkı sağlarken ev sahibi için aynı zamanda onur meselesidir. Davetsiz gelen misafire ise öncelikle “Kahvenizi nasıl alırdınız?” sorusu sorulur. Bu sorunun amacı misafirin aç olup olmadığını anlamaktır (Cengiz, 2016). Misafirin açlık halinde bunu alenen söyleyemeyeceğini bilen ev sahibi kahve ile üstü örtülü bir biçimde misafirinin açlık durumunu öğrenmeye çalışır. Antakyalılar, davetsiz gelen misafir konusunda eli açık ve paylaşımcıdır (Şahin, 2023). Her an her evde misafire ikram edilecek yiyeceklerin bulunması mümkündür.

Kahve, Antakyalılar için ikramlık bir içecek olmasının dışında, sosyal ilişkileri biçimlendiren, misafirperverlik anlayışını yansıtan ve kimlik inşasında rol oynayan önemli bir kültürel unsurdur (Cengiz, 2017). Kahve tüketimine dair pratikler diğer şehirlerden farklılık gösterir: Antakyalılar, yerel damak tadı alışkanlıkları nedeniyle hazır, paketli kahveler yerine, kahvelerini çoğunlukla şekerci, lokumcu veya kahveci dükkânlarından taze çektirirler. Kahvenin kavrulma dereceleri "açık", "kapalı", "esmer" ve "aşkar" gibi yerel ifadelerle tanımlanır; genelde ailelerin lezzet tercihleri farklı olsa da yaygın olarak koyu kahve (çifte kavrulmuş) tercih edilmektedir (Cengiz, 2016). Antakya'da kahve genellikle "süvari bardak" olarak adlandırılan çay bardaklarında servis edilir. Bu sunum biçiminin nasıl gelenek haline geldiği konusunda bazı açıklamalar mevcuttur. Bunlardan birincisi dönemin başbakanı Bülent Ecevit tarafından yasaklanan kahvenin Antakya'nın en eski kahvehanelerinden biri olan Affan (İnci) Kıraathanesi'nde (Bkz Görsel 5.8) sahibi tarafından gizli servis edilmesi, herhangi sorgulama anında ise çay bardağının şüphe uyandırmamasıdır ([http-14](http://14)). Bir diğer açıklama ise fincanda içilen kendi tabirleri ile kahvenin doyurucu olmamasıdır. Antakyalılar için kahvenin kavrulma derecesinin yanı sıra pişirme aşamasının da hassastır. Kahve soğuk su ile kısık ateşte yavaş yavaş hazırlanır. Bazen suyun içine buz atılmaktadır. Burada amaç kahve çekirdeklerinin iyice suya karışması ve kaynama derecesini uzatmaktır (Cengiz, 2016). Kahve, Antakya'da, Anadolu'nun diğer şehirlerinden farklı olarak uzun uzun kaynatılarak ve çoğunlukla köpüksüz biçimde hazırlanır. Cengiz (2017), Hatay'ın ünlü kahve esnafı ile yaptığı görüşmede Antakya'ya her ay 25 bin ton kahve geldiğini belirtmektedir. Kahve, Antakyalılar için sosyal yaşamın vazgeçilmez bir unsurudur. Sabah aç karna içenlerin sayısı oldukça fazladır. Mangal yapılan zamanlarda yemek ardından mangalda kalan közlerde ağır ağır pişen kahve Antakyalılar için çok değerlidir. Ayrıca Antakyalılar, şehir dışında Antakya kahvesinin tadını bulamayacaklarını düşündükleri için, tatil ziyaretlerinde veya iş seyahatlerinde kahvelerini ve cezvelerini yanlarında taşımayı bir alışkanlık haline getirmişlerdir (Cengiz, 2017); bu durum kahvenin kimliği sembolik bir yansıması olarak karşımıza çıkmaktadır.



Görsel 5.8. *Tarihi Affan Kırathanesi* Kaynak: <http-15>

Antakya’da gündelik yaşamın vazgeçilmez unsurlarından biri de fırın kültürüdür (Budak, 2017). Fırınlar her mahallede en az bir ya da iki tane bulunan, evde hazırlanan harçların, hamurların pişmek üzere gönderildiği önemli paylaşım alanlarıdır. Bununla birlikte evde pişirilemeyen kaytaş böreği, lahmacun, oruklar, külçeler fırınlara gönderilir (Budak, 2017). Budak (2017)’ye göre, Antakyalı kadınların yemek pişiremeyecek kadar meşgul oldukları günlerde mahalle fırınları akşam yemeği hazırlığında önemli bir çözüm aracıdır. Bununla birlikte Antakya erkekleri hamam günü hamama giden kadınların akşam eve yorgun geleceklerini düşünerek eşlerine yemek yaptırmak yerine fırından sini kebabı yaptırarak evlerine gönderirler (Arı, 2020, s.11). Sini kebablarının fırından sipariş edilmesi dikkat çekicidir. Bunun sebebi Antakya’da kasap ve fırınların yan yana olmalarından kaynaklanmaktadır (Şahin, 2012). Antakya çarşıda mahalle aralarında bulunan kasaplara verilen “kâğıt kebabı” veya “sini (tepsi) kebabı” (Bkz Görsel 5.8) sipariş hemen yakındaki fırınlarda pişirilir. (Türk ve Şahin, 2004). Defne ve Samadağ ilçelerindeki kasapların bazıları pişirme işlemi de yapmaktadır. Kasapların bu işlevlerinin yanı sıra yerel halkın içkilerini alıp kasaplara yemeğe gitmektedirler (Şahin, 2003). Bu bağlamda fırınlar ve kasaplar Antakya’da karşılıklı dayanışma biçimine dayalı çalışmaktadırlar. Fırınlar günlük yemek ihtiyacını karşılayan bir mutfak görevi üstlenirken, bazı kasaplar da yemek yenilen esnaf lokantalarına benzer özellikler taşımaktadırlar. Fırıncılar ve kasaplar çoğu zaman, hangi yemeğin kime ait olduğunu

hatırlayacak kadar mahalle halkını tanır. Fırın ve kasaplar bu kapsamda aynı zamanda mahallenin hafızasını tutan, güven ilişkilerinin kurulduğu kamusal bir mekân hâline gelir.



Görsel 5.9. Kasaplarda pişirilen Sini (tepsi) Kebabı, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Antakya'da hamam geleneği, gündelik yaşam pratiklerinden ritüel uygulamalara kadar geniş bir sosyokültürel işlevlere sahiptir. Arı (2020)'ya göre, temel hijyenik işlevler (vücut temizliği, abdest alma vb.) ile, hamamlar toplumsal etkileşim, geçiş törenleri ve kutlamalar için merkezi kamusal mekanlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Damat hamamı, gelin hamamı, hacı hamamı, sünnet hamamı, asker hamamı, vaftiz hamamı, günahlardan arınmak için gidilen hamamlar önemli örneklerdir (Arı, 2020). Saka, Kurtuluş, Beyseri, Cindi ve Meydan Hamamları en önemli örneklerdendir. Arı (2020)'ya göre, Antakyalılar için hamamlar aynı zamanda yeme içme ve eğlenme alanlarıdır. Sarmıçı, kuruyemişler, sarmalar hamamlara götürülerek şarkılar eşliğinde tüketilir. Zaman zaman hamamlarda davul zurna, zaman zaman ise cümbüşler eğlenceler eşliğinde yapılmaktadır. Kadınlar hamamında bu eğlencelere genelde hep bir ağızdan söylenen Bağdat'ın Hamamları türküsü eşlik eder.

Bağdat'ın hamamları	Bağdat'a giden olsa	Aman meleğim
Yanıyor külhanları	Halimi soran olsa	Nasıl edeyim?
Ne acayip baş bağlar	Yıkarım seni Bağdat	Seko seko seko
Antakya hanımları	Yarime de bir şey olursa	Gel yanıma

Antakyalılar, ihtiyaçlarını Uzun Çarşı (*Suq Et-Tavil*)’dan karşılarlar (Akkuyu, 2022). İçerisindeki esnaf çeşitliliği (baharatçılar, künefeciler, kasap fırınları, peynirciler, geleneksel zanaatkarlar vb.), satılan özgün ürünler, çarşıya has kokular, sesler ve mimari doku, Antakya’nın kültürel çeşitliliğini ve tarihi katmanlarını yansıtır (Akkuyu, 2022). Antakyalılar için çarşı, şehirle ve "Antakyalılık" kimliğiyle kurdukları bağın önemli bir parçasıdır. Bu bağın duyumsal özellikleri de dikkat çekicidir.

Yemek, tarih boyunca Antakyalılar için haz, paylaşım ve kimlik ile ilişkili olduğu görülmektedir. Kızıldağlı (1964, s 11)’ya göre, Antakya’nın kültürel belleğinde yemeğin bu yönü öylesine yer etmiştir ki, şehrin kuruluşuna ilişkin aktarılan bir rivayet dahi bu anlayışı yansıtır: Şehrin harcına “biraz uyku tozu, birkaç damla zevki sefa, bir kadeh gözyaşı ve bir şişe hıyanet şerbeti” katıldığı söylenir. Bu anlatı, kentin tarihsel kimliğinde haz, sefahat ve duygunun iç içe geçtiği bir yaşam anlayışının varlığına işaret eder. Kızıldağlı (1964) akabinde, Roma döneminde Antakya’nın, uzun süren eğlencelerin, özgürlükçü toplumsal ilişkilerin ve gündelik hazların yoğunlaştığı bir şehir olarak tanımlanmıştır. Kadınların özgürlük içerisinde yaşadığı, ordunun disiplininin çok zevk ve sefaya yöneldiği bir kent yaşantısı sürülmüştür. Kent tarihindeki yıkıcı depremlere rağmen, şehrin eğlence merkezli yaşam tarzından kolaylıkla vazgeçemediklerini, kentin yıkımının ardından bile 700 yıl boyunca Romalıların Antakya’da kaldığı bilinmektedir (Kızıldağlı, 1964).

Bu kültürel yaklaşımın izleri günümüzde de sürmektedir. Antakyalılar için yemek, günü planlamanın, ilişkiler inşa etmenin, kimliği yansıtmanın ve yaşamdan keyif almanın temel bir aracıdır. Nitekim yörede sıkça karşılaşılan “yemek için yaşamak” felsefesi bu durumu özetlemektedir. Bir başka rivayete göre Antakyalılar bir hafta boyunca durmadan çalışırlar, kazandıkları parayı da bir gecede eğlence ve yemekte harcarlar (Şahin, 2012). Antakya’da sıkça söylenen bir Arapça şarkı, aşkın yeme eylemi ile ifade edildiğini yansıtır.

Limon olsam ağaçta
Elleriyle koparsa
Dilim dilim dilse beni
Elleriyle (dudaklarıyla) emse beni.
(Emdirse ...lerini)¹

¹ “Gözlerindeki Sürme” anlamına gelen “El kihil B@aynek” isimli kitaptan alıntılanmıştır. Arış., Y., 2009, El Kihil B@aynek, İstanbul, Emre Matbaacılık

Şahin (2012)'ye göre, Antakya yemek kültürü, eğlence ve içki kültürü ile iç içedir. Antakya'da alkol tüketimi resmi rakamlarda oldukça yüksek düzeyde olduğunu belirten Şahin (2012), Antakya'da eğlence mekanlarının ise Harbiye (Defne) ilçesindeki yemek mekanları, hafta içi ve haftasonu mevsimden bağımsız tıklım tıklım olduğunu ve her mekânın kendine özgü sanatçısı olduğunu belirtmiştir. Akabinde, müzikle yapılan eğlencenin yanında mutlaka içki servis edildiğini ekler.

Antakya'nın meşhur içkileri; el yapımı şaraplar, boğma rakı (Arak), çeşitli meyve ve çiçeklerden üretilen likörlerdir. Likörler ev içi ortamda üretilebilirken, içkiler Antakya periferisinde yüzlerce yıllık gelenekler ile üretilmektedir (Can, 2017). Can (2017)'ye göre içki satışı yasak olduğundan üreticiler yalnızca kendilerine ve bayramlarında servis edilecek kadarını ürettiklerini beyan etmektedirler. "Arak" olarak adlandırılan boğma rakı, damıtma teknesinin kurulumu ve hazırlık aşamaları ile damıtma aşamalarının zorluğu karşısında kadın ve erkeklerin dayanışma halinde ürettikleri bir içkidir. Bayram sofralarında da tüketildiği bilinmektedir (Can, 2017).

Cengiz, (2016)'e göre, Antakyalılar, bulundukları farklı mekânlarda sıklıkla kendi yemek kültürlerinden söz etme eğilimindedirler. Bu eğilimin temelinde, yemekle kurdukları güçlü aidiyet duygusu yatmaktadır. Cengiz (2016)'e göre, Antakya dışında tükettikleri yemekleri genellikle "baharatsız", "tatsız", "tuzsuz", "acısız" ya da "hastane yemeği" gibi ifadelerle eleştirmeleri, bu aidiyetin ne denli derin olduğuna işaret eder. Kentte açılan modern restoranların bile geleneksel menülerden ödün vermemesi, Antakya'daki yemek kültürünün sürekliliğini korumaya yönelik muhafazakâr bir tutumu ortaya koymaktadır (Cengiz, 2016). Bu durum, Antakyalıların yemek konusundaki seçiciliğinin kimlik inşası, aidiyet hissi ve kültürel devamlılık kaygılarına dayandığını göstermektedir.

6 Şubat 2023 Kahramanmaraş merkezli depremleri sonrasında gönüllüler tarafından kurulan mutfaklar da benzer biçimde Antakyalılar için geçmişle bağ kurma, yaşama yeniden tutunma ve toplumsal dayanışma açısından hayati öneme sahip olmuştur. Beylunioğlu (2023), bu mutfakların bireylerin deprem öncesi yaşam pratiklerine yeniden temas edebildikleri ve hafızalarını yeniden canlandırabildikleri sembolik mekanlar olarak işlevlerinden bahseder. Buna ek olarak bazı mutfakların kilise avlularında kurulmuş olması, Antakya'ya özgü çokkültürlü yaşam biçiminin ve birlikte yaşama bilincinin güçlü bir yansıması olduğunu belirtir. Mintz ve Du Bois, (2002)'ın belirttiği gibi yemek

paylaşımı, toplumsal sınırların inşası kadar bu sınırların aşılmasını da mümkün kılmaktadır.

Antakya Mutfağı; içinde damak zevki barındırması, mekansal ve tarihsel hafızanın taşıyıcısı olması, bireyler arasındaki sosyal ilişkilerde araç olması, toplumsal birlikteliği mümkün kılması, nesiller arası kültürel aktarımı sağlama potansiyeline sahip olması ve “Antakyalılık” kimliği üzerine anlatıları ve pratikler barındırması açısından sosyal, kültürel, tarihsel bir çerçeve sunarak birden fazla boyutlu bir yapıya işaret eder. Bu yönüyle Antakya mutfağı kültürel sürdürülebilirlik için geniş bir çerçeve sunmaktadır.

5.5. Antakya Yemek Kültürünün Gastronomik Kimliği

Antakya'nın mutfağının gastronomik kimliği, binlerce yıllık tarihi birikimin, coğrafi zenginliğin ve çok etnisiteli bir arada yaşama birleşimiyle şekillendiği önceki bölümlerde detaylı bir biçimde açıklanmıştır. Bu bölümde Antakya yemek kültürünün çeşitliliği gastronomik açıdan ele alınacaktır.

UNESCO tarafından 2004 yılında kurulan “Yaratıcı Şehirler Ağı”, yaratıcılığı sürdürülebilir kalkınmanın aracı olarak benimseyen şehirleri bir araya getirerek bilgi ve iş birliği yoluyla yerel kalkınmayı desteklemeyi amaçlar (UNESCO, ty). Bu bağlamda Antakya mutfağı, 2017 yılında UNESCO tarafından "Yaratıcı Şehirler Ağı"na dahil edilerek tescillenmiştir (İflazoğlu ve Aksoy, 2023).

Antakya mutfağı, tarihsel birikimin, coğrafi verimliliğin ve sosyo-kültürel faktörlerin etkisiyle kendine özgü yemeklerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu birikim sayesinde Antakya'ya özgü 600 çeşit yemek var olduğu bilinmektedir (Kurtar ve Yılmaz, 2022). Yemekler arasında tepsi kebabı, oruk, kaytaz böreği, katıklı ekmek gibi fırın ürünleri; yoğurt aşı, yılan balığı, şıhlımahşi, şeyh mualla gibi ana yemekler; humus, bakla ezmesi, sürk ve tuzlu yoğurt gibi mezeler; künefe, kabak tatlısı, kömbe, ceviz reçeli gibi tatlılar öne çıkmaktadır (Şahin, 2012).

En dikkat çeken yemeklerden biri olan oruk, ramazan sofralarında yaygın olarak tüketilmektedir (Budak, ty). Şam oruğu, tepsi oruğu, kuyruklu oruk gibi çeşitleri vardır. Orukla ilgili tekerleme aşağıdaki gibidir;

“Ne Marlin Moro, ne Belgin Doruk

Canım istiyor kuyruklu bir oruk” (Budak, ty).

Şahin (2012)'e göre Antakya mutfağının kimliğini belirleyen en önemli unsurlardan biri de baharatlardır; bu bağlamda baharat kullanımı ayırt edici bir özellik

olarak karşımıza çıkmaktadır. Şahin (2012), kimyon, çörek otu, nane, sumak, tarçın, karabiber, şumra (rezene), zahter (kekik), küzbere (kişniş), habak (reyhan), gibi baharatların yaygın kullanımından bahsetmektedir. Şahin (2012)'e göre, baharatlar tatlandırıcı işlevlerinin yanı sıra süsleme aracı olarak kullanılmaktadır. Bununla birlikte, Cengiz (2016), baharatların kokusu ile Antakyalıların belleğinde lezzeti çağrıştırdığını, dolayısıyla baharatların tatlandırma, sunum estetiği gibi işlevlerinin yanında hatırlatıcı bir etkisi olduğu çıkarımında bulunmuştur.

Yemeklerde koku kadar renk de büyük önem taşır. Antakya yemeklerinde renk faktörü ihmal edilmez düzeydedir. Kent kültüründe görsel iştahı karşılayan domates/biber salçası kullanımı da bu beklentiyi karşılayan bir detaydır (Kaypak ve Uçar, 2018). Antakya yemek kültüründe süsleme temel bir amaç olmasa da görüntü açısından renkli bir sofraya tercih edilmektedir. Antakya mutfak kültüründe yemeklerin süsleme amacı temel odak noktası olmamakla birlikte, renk kompozisyonu açısından zengin sofralar estetik bir tercih olarak karşımıza çıkmaktadır (Şahin, 2012). Şahin (2012)'e göre, domates, turşu ve kimyon gibi baharatlar hazırlığı zor olan mezeleri süslemek amacıyla kullanılmaktadır.

Antakya mutfağında sebze yemekleri genellikle et, soğan, domates, bol baharat ve salça ile hazırlanır. Salça ve baharat içermeyen yemekler pek tercih edilmez (Kurtar ve Yılmaz, 2022). Diğer yörelere ait yemekler Antakya mutfağında baharat, salça ve sunum olarak kendi kültürlerine uyarlanarak tüketilir (Kaypak ve Uçar, 2018).

Patlıcan, domates, zeytinyağı ve sarımsak malzemelerinin birlikte kullanımı oldukça yaygındır (Kurtar ve Yılmaz, 2022). Antakya mutfağında zeytinyağı ve tereyağı, tıpkı baharatlar gibi birbirinin yerini tutmayan, her biri kendine özgü yemeklerde kullanılan vazgeçilmez malzemelerdir ve bu malzemelerin yerlerinin değiştirilmesi, yemeğin lezzet dengesini bozacağı için genellikle Antakyalılar tarafından kabul görmez (Kaypak ve Uçar, 2018). Hazır soslara yer verilmeyen Antakya mutfağında, yemeklere lezzet katmak amacıyla soslar genellikle evde hazırlanır (Kaypak ve Uçar, 2018).

Antakya'nın gastronomik kimliği, binlerce yıllık tarihsel arka planı, verimli coğrafi koşulları ve çokkültürlü toplumsal yapısıyla şekillenmiştir. Ancak bu yemeklerin hazırlanış süreçlerinin zahmetli oluşu ve günümüz bireylerinin yemek yapımına yeterince zaman ayıramaması, geleneksel mutfak kültürünün kuşaktan kuşağa aktarılmasını tehdit etmektedir (Kurtar ve Yılmaz, 2022). Kurtar ve Yılmaz, (2022)'a göre, özellikle genç neslin *fast food* tarzı hızlı tüketim alışkanlıklarına yönelmesi, Antakya mutfağının

sürdürülebilirliği açısından kaygı verici bir durum oluşturmaktadır. Dolayısıyla Antakya mutfağının kültürel sürdürülebilirliğinin sağlanması önemli bir çalışma alanı olarak karşımıza çıkmaktadır.

5.6. Antakya Yemekleri

Bu bölümde Antakya yemeklerinin sınıflandırılması yapılırken, Şahin (2012) tarafından yazılan ve Hatay Valiliği tarafından yayımlanan “Hatay Mutfak Kültürü” adlı kaynak referans alınmıştır. İlgili kaynaktan, geleneksel Antakya mutfağını et yemekleri, sebze yemekleri, çorbalar, dolmalar, mezeler, tatlılar ve süt ürünleri gibi kategoriler altında sistematik biçimde derlenmiştir.

5.6.1. Et yemekleri

Et yemekleri arasında, tepsi kebabı, kâğıt kebabı (Bkz Görsel 5.10), arap kebabı, aşur (aşır), tirit mortadella, tuzda tavuk, kemmünlü köfte (kimyonlu köfte,) belen tava, Antakya usulü tavuk döner, Antakya usulü kıyma kebabı ve kuşbaşı, mahlube en bilinenleridir (Şahin, 2012). Bu yemekler arasında, Antakya tarihinde Fransız Mandası döneminden miras kaldığı düşünülen ‘mortadella’ yemeği, özellikle yapım tekniği ve içeriği bakımından Fransız mutfak kültürüyle kurduğu benzerlik ile dikkat çekmektedir. (http-16) (Bkz. Görsel 5.11.)



Görsel 5.10. *Kâğıt Kebabı (sol tarafta), http-17*

Görsel 5.11. *Mortadella (sağ tarafta), http-18*

5.6.2. Sebze yemekleri

Antakya mutfağının sebze ağırlıklı geleneksel yemekleri arasında öcçe (mücver), şıh mualla (şeyh mualla), kabak bastırma, bamya, lübye (börölce), kabak boraniye (Bkz.

Görsel 5.11), ıspanak boraniye, şıhlı mahşî, aya köfteli ıspanak sapı ve zeytinyağlı pıra (pazı sapı) önemli bir yer tutar (Şahin, 2012).



Görsel 5.12. *Kabak boraniye yemeği (sol tarafta), [http-19](#)*

Görsel 5.13. *Şeyh mualla yemeği (sağ tarafta), [http-20](#)*

5.6.3. Bulgurlu yiyecekler ve aşlar

Antakya mutfağında bulgur hem geleneksel yemeklerin hem de ritüel niteliği taşıyan aşların temel bileşenlerinden biridir. Bu bağlamda içli köfte, oruk, sarımsaklı oruk, fellah köftesi, çiğ köfte, kısır, aşur (aşure), dövme aş, yoğurtlu aş, lebeniye, ayrıca sıcak ve soğuk bulgur pilavları bölgenin bulgura dayalı zengin yemek çeşitliliğini oluşturur.



Görsel 5.14. *Tepsi oruğu, [http-21](#)*

5.6.4. orbalar

Antakya mutfağında çorbalar, bölgenin çok kültürlü yapısını ve tahıl–bakliyat ağırlıklı geleneksel beslenme alışkanlıklarını yansıtan önemli yemekler arasında yer alır. Bu çeşitlilik içinde lebeniye orbası (Bkz. Görsel 5.15), aşur/aşure orbası (tuzlu aşure), dövme aşısı, yoğurtlu aş, tarhana orbası, Süleymaniye orbası, mercimek orbası, kabak orbası, pırasa orbası, köfteli çorba (topalak orbası), şişbörek börek orbası, Arap usulü ekşili çorba ve mahluta (arap usulü mercimek orbası) gibi yöresel çeşitler bulunmaktadır. (Şahin, 2012).



Görsel 5.15. *Lebeniye orbası*, <http-22>

5.6.5. Dolma ve sarmalar

Antakya mutfağında dolmalar ve sarmalar, bölgenin zengin aromatik yapısını ve hem etli hem de zeytinyağlı pişirme geleneklerini yansıtan temel yemeklerdendir. Bu grup içinde etli lahana sarma, patlıcan dolması, kuru patlıcan dolması (Bkz. Görsel 5.16), zeytinyağlı yaprak sarması, zeytinyağlı zılk sarması (pazısı sapı sarması) ve işkembe içine doldurularak hazırlanan özgün bir geleneksel yemek olan mumbar yer alır (Şahin, 2012).



Görsel 5.16. *Kuru patlıcan dolması*, <http-23>

5.6.6. Mezeler ve salatalar

Antakya mutfağında mezeler ve salatalar, bölgenin aromatik ot zenginliğini, zeytinyağı kültürünü ve Arap–Akdeniz sentezini yansıtan en belirgin yemek gruplarından biridir (Şahin, 2012). Meze geleneği hem sofrayı çeşitlendiren hem de iştah açıcı nitelik taşıyan soğuk ve sıcak hazırlıkları kapsar. Şahin, (2012)’ye göre, bu grup içinde humus, humus kavurma, babagannuş, abugannuş, muhammara (Bkz. Görsel 5.17), cevizli biber, zahter salatası, zahter kavurma, kekik salatası, yoğurtlu patlıcan (mutabbal), közlenmiş patlıcan salatası, zeytin salatası (Bkz. Görsel 5.18), biberli ekmek mezesi, semizotu salatası, kabak salatası gibi yöreye özgü pek çok çeşit bulunmaktadır. Mezeler, çoğunlukla taş değirmen sıkımı zeytinyağı, nar ekşisi, sarımsak, tahin ve baharatlarla hazırlanırken salatalar ise taze otlar, sezonluk sebzeler ve hafif ekşi-sarımsaklı soslarla hazırlanmaktadır (Şahin, 2012).



Görsel 5.17. *Muhammara mezesi, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.*

Görsel 5.18. *Zeytin salatası, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.*

5.6.7. Hamur işleri

Antakya mutfağında hamur işleri hem günlük beslenmede hem de özel gün sofralarında önemli bir yere sahiptir. Bölgedeki hamur işleri, ince işçilik gerektiren katlama teknikleri, özgün baharat kullanımı ve farklı pişirme yöntemleriyle dikkat çeker (Şahin, 2012). Kete, kerebiç, kömbe, külçe, semirsek (sembusek), ıspanaklı börek, kaytaz böreği, biberli ekmek, katıkl ekmek (Bkz. Görsel 5.19) en bilinen hamur işleridir. Hamur işleri arasında en çok bilinenlerden biri de Antakya simididir. Tuz ve kimyon karışımı ile tüketilmektedir (<http-24>).



Görsel 5.19. Fırın tezgahında katıklı ekme ve diğer hamur işleri, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 5.20. Antakya simidi, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

5.6.8. Tatlı ve reçeller

Hatay mutfağında tatlılar ve reçeller, bölgenin tarihsel çokkültürlülüğünü, malzeme çeşitliliğini ve zanaatkâr mutfak geleneğini en belirgin biçimde yansıtan yemek gruplarından biridir. Tatlılar arasında en bilinen ve kentin gastronomik kimliğiyle özdeşleşmiş ürün künefe olmakla birlikte; şıllık tatlısı, haytalı (karsambaçlı sütlü tatlı), bici bici, baklava çeşitleri, cevizli ve hurmalı kömbe, kadayıf tatlıları, peynirli irmik helvası, taş kadayıf (ekmek kadayıfı), kabak tatlısı ve aşure gibi hem sütlü hem şerbetli türler önemli yer tutar. Bu tatlıların çoğu, yerel peynir, yöresel unlu karışımlar, pekmez ve doğal aromalarla hazırlanmaktadır (Şahin, 2012).

Reçeller ise, bölgenin zengin bitki örtüsünü önemli ürünlerdir. Antakya mutfağında kabak reçeli (Bkz. Görsel 5.21), turunç reçeli, ceviz reçeli, patlıcan reçeli, incir reçeli ve gül reçeli sıkça yapılır. Özellikle ceviz (Bkz. Görsel 5.22)ve patlıcan reçeli gibi emek yoğun süreçlerle üretilmektedir (Şahin, 2012).



Görsel 5.21. Kabak tatlısı (sol tarafta), <http-25>

Görsel 5.22. Ceviz reçeli (sağ tarafta), <http-26>

5.6.9. Süt ürünleri ve yiyecekler

Hatay mutfağında süt ürünleri ve sütlü yiyecekler, bölgenin pastoral tarım geleneğini ve çok kültürlü mutfak yapısını yansıtan temel bir kategoridir. Bölgenin özgün ürünleri arasında künefe peyniri, sürk (Bkz. Görsel 5.23), tuzlu yoğurt, taze keçi peyniri, örgü peynir ve carra peyniri öne çıkar (Şahin, 2012).



Görsel 5.23. *Sürk, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.*

6. ANTAKYA YEMEK KÜLTÜRÜNDE BİR TATLI OLARAK KÜNEFE

Yemek kültüründe tatlılar özel bir yere sahiptir. İnsanlığın tatlıya olan duyarlılığı evrimsel süreçte gelişmiştir. Goldstein (2015), bu süreçte atalarımızın zehirli olan acı tatlardan kaçındığını ve aynı zamanda yüksek kalorili tatlı yiyeceklere evrildiğimizden bahsetmektedir. Yazara göre, şekere olan olumlu tepkilerimiz genlerimize işlemiş durumdadır. Yeni doğan bebeğe verilen şekerli su solüsyonunun bebeğin yüzündeki mutluluk ifadesi bu şekilde açıklanabilir (Goldstein, 2015). Buna ek olarak şekerin tıp alanında yapılan çalışmalarda, aşırı şeker alımının beyindeki mutluluk hormonunu salgıladığı ve kokain bağımlılığında gözlenen nörokimyasal değişikliklerle benzerlik gösterdiğinden dolayı bağımlılık yaptığı ileri sürülmüştür (Avena vd, 2008).

İnsanlık tarihinde tatlıya olan ihtiyaç farklı gıdalardan karşılanmıştır. Engfer, (2003)'e göre bal ilk tatlandırıcıdır. İspanya'da bulunan antik bir mağara resminde bir kişinin bir kovandan yabani bal çalarken arıların saldırısına uğradığını gösterir. M.Ö. 5500-3000 yıllarına tarihlenen Mısır mezar resimlerinde de arılar ve bal tasvir edilmiştir. Sidney W. Mintz (1985), ise Sweetness and Power isimli kitabında, politik ve ekonomik bağlamlarda, tatlı ihtiyacı ilk olarak bal ile başladığını, ardından şeker kamışından üretilen şekere, akabinde reçele, marmelat, hamur işleri ve pastalara kadar uzanan evriminden bahseder.

18. yüzyıl öncesinde sofralarda tatlı-tuzlu ayrımının olmadığını, yemeklerin genellikle tatlı ve tuzlu tatlar ile üretildiğini ve sunulduğunu belirten Quinzio (2018), şekerin köle emeğiyle ucuzlaması, fırın ve ölçüm tekniklerinin gelişmesiyle birlikte tatlıların bağımsız bir “kurs” (course) haline geldiğini vurgular. Böylece tatlılar artık ana yemeklerle aynı tabakta sunulmak yerine, soğuk mutfak (office) gibi ayrı bölümlerde hazırlanan, kendi şefi ve sunumu olan bir “sahne”ye dönüşmüştür. Yazar, bu süreçte tavuk veya etle yapılan tatlı-tuzlu tariflerin evrilerek saf tatlılara dönüşmesi de dikkat çekicidir; örneğin Avrupa’da tavuklu blancmange zamanla süttten yapılan pudinge dönüşürken, Türk mutfağında tavuk göğsü geleneği tavuk etini koruyarak tatlı kursu içinde yaşamaya devam etmiştir (Quinzio, 2018).

Tarihsel olarak tatlı sözcüğü, özellikle Fransız mutfağında, tatlı son tabakta masaya gelmesinden ve masayı “temizlemek” anlamındaki desservir fiilinden “dessert” ismine evrilmiştir (Goldstein, 2015). Bu tarihsel bağlama dayalı tanım, tatlıların işlevsel yapıları olduğunu gösterir. Benzer şekilde, Quinzio (2018), Fransız mutfak tarihinde yemeğin sonunda ikram edilen, baharatlı şarap (hypocras), gofret (oublies)’in sindirimi

kolaylaştırmaktadır. Buna ek olarak şeker kaplı kuruyemişten üretilen (dragées) tatlıların damak temizleme ve nefes tazeleyici işlevleri olduğundan bahsetmektedir. Ayrıca, Albala (2011), Türk mutfağında hoşaf ve şerbetin sofrada tatlı-ferahlatıcı ve damak temizleyici işlevleri olduğunu belirtir. Sonuç olarak tatlılar, yemeği bitirirken hem görsel açıdan doyurucu hem damak tadı açısından dengeleyici, temizleyici ve sindirimi kolaylaştıran keyif verici bir unsur olduğunu gösterir.

Tatlılar işlevsel özelliklerinin yanında estetik haz duygusu ile literatürde ön plana çıkmaktadır. Tibben (2015)'e göre, tatlılar sofrayı hem zevk hem de estetik mutlu sonla bitirmeyi sağlar. Alexandre Dumas'ın 1873 tarihli *Grand dictionnaire de cuisine* adlı eserinde, tatlının “normal açlık doyduktan sonra masada tutan, iştahı yeniden uyandıran” estetik ve duyuşsal bir kapanış olduğu belirtilir. Yazar tatlıyı sofranın iyi bir kapanışının sembolü olarak ele alır.

Kronl (2011), tatlılar ile ilgili alanın kültür ve sanat alanları olarak tanımlar. Yazara göre, tatlılar üzerine yapılan tartışmaların, ekmek, pirinç ve tuz gibi beslenmenin temel unsurlarından fazlasını ifade ettiğini vurgular. Akabinde, tatlıların, insanlık tarihinde Notre Dame ve Tac Mahal gibi yapıların inşasına, Chanel ve Tiffany gibi markaların yaratılmasına, Mickey Mouse ve pembe plastik flamingoların üretilmesine sebep olan arzulara hitap ettiğinden bahseder. Buna ek olarak Quinzio (2018), Leonardo da Vinci'nin Sforza Sarayı'ndaki ziyafet için marzipan heykeller yaptığının bahsetmektedir. Yazar buna ek olarak 1846'da Eugene Briffault isimli yemek yazarının tatlı hakkında söylediklerini aşağıdaki şekilde aktarmıştır.

Tatlı, yemeği taçlandırır. Güzel bir tatlı yaratmak için bir şekerlemeci, bir dekoratör, bir ressam, bir mimar, bir dondurmacı, bir heykeltıraş ve bir çiçekçi yeteneklerini birleştirmelidir. Bu görkemli eserler her şeyden önce göze hitap eder — gerçek bir gurme onlara dokunmadan hayran kalır!” (Briffault 1846'dan aktaran Quinzio, 2018).

Kronl (2011) ve Quinzio (2018) benzer perspektifleri ile tatlının estetik arzu, haz, lüks ve kimlik gösterisi olma noktasına hitap eden yaratıcı bir süreç olduğu söylenebilir.

Diğer taraftan Tebben (2015), tatlıların isimler, hikâyeler ve geleneklerden oluşan kültürel bir inşa süreci olduğunu vurgular. Örneğin, Saint-Honoré pastası, Paris-Brest veya gâteau de Savoie gibi Fransız tatlılarının coğrafi ve biyografik isimler taşıması, bu kültürel inşanın Fransız mutfak tarihinde nasıl somutlaştığını gösterir.

Tatlıların aynı zamanda toplumsal hafızada sembolik işlevleri vardır (Engfer, 2003). Engfer (2003)'e göre, Lübnan'da bir bebek doğduğunda meghlie adlı sütlü muhallebi ikram edilerek yeni hayat kutlanmıştır; Hopi Kızılderilileri kış gündönümünde bal ve unlu yemekle güneşin dönüşü simgelenmiştir; Yahudi Roş Aşana'da bal kaseleriyle tatlı bir yıl dileği paylaşılmıştır; Çin Yeni Yılı'nda özel tatlı kekler yeni yılı kutsamak için sunulmuştur; Hristiyan dünyasında Noel'de özel ekmekler, kurabiyeler ve Noel kütüğü pastaları İsa'nın doğumu simgelenmiştir; Avustralya'da Anzak Günü'nde ise savaşta ölenleri anmak için pişirilen Anzak bisküviler kuşaklar boyu aktarılan sembolik işlevlerin taşıyıcısıdır (Engfer, 2003).

Bu geniş tarihsel ve kültürel çerçeve, Antakya künefesinin yerini ve anlamını kavramak açısından önemli bir temel sunar. Antakya künefesi, tatlılara özgü evrimsel haz eğilimlerini, işlevsel kapanış rollerini, estetik ve sembolik anlamları, ayrıca kültürel sürdürülebilirliği destekleyen üretim, sunum ve tüketim pratiklerini bir arada barındıran özgün bir yerel değer niteliğindedir. Duyusal ve kültürel bir deneyim sunması sayesinde künefe, Antakya yemek kültürünün sürekliliğini taşıyan temel unsurlardan biri hâline gelmektedir.

6.1. Antakya Künefesi

Antakya Künefesi'ne ilişkin akademik çalışmaların sınırlı olması, bu araştırmanın temel dayanaklarından birini oluşturmaktadır. Bu nedenle çalışmada, alanyazında yer alan eksikliği giderebilmek amacıyla, bölgedeki üreticilerle gerçekleştirilen sözlü kültür aktarımları, yerinde gözlemler elde edilen veriler birincil kaynak olarak kullanılmıştır. Söz konusu sözlü anlatımlar ve gözlemsel veriler aracılığıyla literatürdeki boşluğun giderilmesi amaçlanmıştır.

Araştırma kapsamında künefenin hazırlık ve pişirim aşamaları üretim süreci olarak ele alınmıştır. Üretim ve sunum sırasında kullanılan araç-gereçler, makineler ve teçhizatlar betimsel bir yaklaşımla incelenmiştir.

6.2. Antakya Künefesinin Tarihi

Künefe, Antakya (Hatay) ilinin simgesel yiyeceği olan bir tatlıdır (İflazoğlu, 2023). Kendine özgü tadı ile özel günlerin yanı sıra gündelik hayatta tüketilen (Şahin, 2003) karbonhidrat, protein ve yağ bakımından zengin besin değerlerine sahiptir (Bkz Görsel 6.1) (Dizlek, Gül ve Özer, 2009). Peynir ve kadayıf ile yapılmakta ve sıcak servis

edilmektedir (Seçim ve Uçar, 2017). Türkiye’de Hatay başta olmak üzere, Adana, Mersin, Şanlıurfa ve Gaziantep, Kilis, Diyarbakır ve Mardin gibi illerde farklı türlerde üretilmektedir (Seçim ve Uçar, 2017). Künefe, 2008 yılında Hatay ilinin tescillenen ilk coğrafi işaretli ürünüdür (Şahin, 2020).



Görsel 6.1. Geleneksel Antakya Künefesi, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Künefe, diğer adlarıyla “knafah”, “kanafah”, “kunafa” olarak bilinen Ortadoğu kökenli bir tatlıdır (http-27). Tarihsel süreçte künefe hammaddelerinden biri olan kadayıf ile yapılan tatlılar künefenin ilk prototipleridir (İflazoğlu, 2023). 10. yüzyıldan kalma, Arapça ve Farsça yemek reçetelerinin ve Abbasi halifelerinin yemek tavsiyelerinin bulunduğu Kitâbü't-Tabîh (Yemekler Kitabı) isimli eserde krep anlamına gelen kadayıf ile yapılan tatlılar hakkında bir bölüm bulunmaktadır (İflazoğlu, 2023).

Künefenin tam kökeni kesin olarak bilinmemekle birlikte, tarihsel kaynaklar Orta Doğu’ya dayandığını göstermektedir. 11. yüzyılda Divanü Lügati’t-Türk’te künefeye benzer kadayıfla yapılan tatlılardan söz edilirken, 13. yüzyılda Kitâbü'l-Vusla gibi yemek kitaplarında kinafa tariflerine rastlanmaktadır (Seçim ve Uçar, 2017).

Orta Çağ Arap mutfak kaynaklarında qatayif adı verilen krep veya ince hamur tatlılarının içi kuruyemişle doldurularak kızartıldığı ve şurupla tatlandırıldığı belirtilir

(Perry, 2015). Bu tarifler, günümüzdeki kadayıf ve künefe geleneğinin temellerini oluşturur. Geç Orta Çağ'da ince hamurun delikli kaptan sıcak metal yüzeye dökülerek tel formunda pişirilmesiyle tel kadayıf tekniği gelişmiştir (Davidson, 2014). Osmanlı mutfağında Şirvani, 15. yüzyılda bilinen en eski tel kadayıf tariflerinden birini aktarmıştır (Işın, 2008). Günümüzde künefe, Osmanlı ve Orta Doğu mutfak mirasının Anadolu'da güçlü biçimde korunmuş bir örneği olup, günümüzde Lübnan, Balkanlar ve Yunan mutfaklarında da kanafeh, kataifi gibi varyasyonları ile yerini korumaktadır (Albala, 2011).

Antakya mutfağına özgü peynirli künefe ise bu tarihsel geleneğin yerel bir uyarlaması olarak karşımıza çıkmaktadır. 18. yüzyıldan bu yana yaygın şekilde üretilip tüketilen Antakya künefesi, köz ateşinde pişirme ve yöresel peynir kullanımıyla ayırt edilir. Bugün coğrafi işaretli ilk Hatay tatlısı olmasıyla da kültürel kimliğin önemli bir parçası kabul edilir (İflazoğlu, 2023).

Bunun yanı sıra künefe bileşenlerinden künefelik peynir 2021 yılında (TÜRKPATENT, 2021), tel kadayıf ise 2024 yılında coğrafi işaretli ürün olarak tescillenmiştir (TÜRKPATENT, 2024). 2025 yılında TasteAtlas tarafından açıklanan “Dünyanın En İyi 100 Tatlısı” listesinde Antakya künefesi birinci sırada yer almıştır (http-28).

Araştırma sürecinde yemek tarihçisi ve yazarı Süheyl Budak ile yapılan yüz yüze görüşmede², Antakya'da künefe esnaflarının tarihi ile ilgili bilgiler elde edilmiştir. Hüseyin İçten isimli tatlı ustasının çırakları olan Mahmut Bekfilavioğlu (Bkz Görsel 6.2) ve Vecih Cüzdan (Bkz Görsel 6.3) gibi isimler Antakya'nın ilk künefeci esnaflarıdır (S.Budak, kişisel iletişim, 2025).

Budak'a (kişisel iletişim, 2025) göre Antakya'daki ilk tatlıcı, Mahmut Bekfilavioğlu'nun kurduğu “Bizim Tatlıcı”dır. (Bkz. Görsel 6.4) Hüseyin İçten'in diğer çırakları İbrahim Berberoğlu ve Fevzi Kit gibi isimler pastacılık sektöründe devam etmişlerdir (R. Bekfilavioğlu, kişisel iletişim 2025).

² S. Budak ile 12.09.2025 tarihinde yapılan kişisel iletişim.



Görsel 6.2. Antakya'nın en eski künefecilerinden Hacı Mahmut Bekfilavioğlu (sağ), 1976 (Kaynak: Ragıp Bekfilavioğlu arşivi)

Görsel 6.3. Antakya'nın en eski künefecilerinden Vecih Cüzdan (Kaynak, Vecihi Eftal Cüzdan arşivi)



Görsel 6.4. Antakya'nın en eski tatlıcısına ait tabela, Ragıp Bekfilavioğlu arşivinden

6.3. Antakya Künefesinin Üretimi

Antakya Künefesinin üretimi; bileşenlerinin üretimi, Antakya künefesinin hazırlık aşamaları; bir taraftan tel kadayıf üretimi ve/veya dökümü diğer taraftan taze künefelik peynirin tedariği ile başlamaktadır. Künefe hazırlık süreci sırasıyla; tel kadayıfın tiftiklenmesi veya kırılması³ peynirin ufalanması, kadayıfın ilk katının basılması, ufalanan peynirin dizilmesi ve ikinci kat tel kadayıfın dizilmesi süreçlerini takip etmektedir.

³ Tez çalışması kapsamında gerçekleştirilen görüşmelerde, tel kadayıfın inceltilmesine yönelik iki ayrı uygulama ve buna karşılık gelen yerel terminoloji saptanmıştır. El ile, lifleri tek tek ayırıştırarak gerçekleştirilen işlem “kadayıf tiftikleme” olarak; mekanik ekipmanla hızlı parçalama yoluyla yapılan işlem ise “kadayıf kırma” olarak adlandırılmaktadır.

6.3.1. Antakya künefesinin bileşenlerinin üretimi

Antakya künefesinin temel bileşenleri tel kadayıf, künefelik peynir, tereyağı ve şerbettir. Türk Patent ve Marka Kurumu'nun (TÜRKPATENT, 2006) coğrafi işaret tescil belgesinde yer alan tarife göre Antakya künefesi, aşağıdaki temel malzemeler kullanılarak hazırlanmaktadır:

- Tel Kadayıf: 1 kg
- Künefelik Peynir: 750 g
- Tereyağı: 300 g
- Şerbet: Yaklaşık 1 litre (şeker ve su oranı belirli bir kıvam elde edilecek şekilde hazırlanır)

Bu bileşenler, ürünün özgün duyuşal özelliklerinin (doku, sünme, koku ve tat dengesi) korunması açısından önemlidir. Künefe yapımında kullanılan peynir türü ve tereyağının kalitesi künefenin lezzetini belirleyen unsurlar olarak vurgulanmaktadır (TÜRKPATENT, 2006).

Tel Kadayıf Üretimi: Tel kadayıfı üretimi geçmişten günümüze künefecilerden bağımsız olarak kadayıfçılar tarafından üretilmektedir. Tel Kadayıfı, un ve suyun karıştırılarak akışkan bir hamur haline getirilmesiyle hazırlanmaktadır. Bu hamur, sıcak sac ocak üzerine özel kalıplar yardımıyla ince şeritler şeklinde dökülerek kurutulur (TÜRKPATENT, 2024). Budak (kişisel iletişim, 2025)'a göre kadayıf üretimindeki ustalık, hamur vizkozitesi, çırpma süresi ve el becerisine dayalı kıvam kontrolü gibi duyuşal bilgiler içermektedir. Budak (kişisel iletişim, 2025) geçmişte ustaların iki elinin parmaklarını birbirine geçirerek hamuru elastik bir hale getirinceye kadar dairesel hareketlerle çırpıklarını belirlemiştir. Dolayısıyla tel kadayıf üretiminde ustalık bilgisinin ne derece önemli olduğu anlaşılmaktadır. Tel kadayıfın geleneksel üretimi ile ilgili Budak (2017); kimine göre sulu hamurun sıcak sac üzerine akıtılmasında delikli kevgir kullanıldığını, kimine göre ise Hindistan cevizi kabuğunun üzerine delikler açılarak bu amaçla kullanıldığını aktarmaktadır. İlk dönemlerde, el ile döküm yapılabilmesi için, bir elin parmaklarıyla kolayca kontrol edilebilecek ve sacın yüzeyini tek seferde kaplayacak miktarda hamur alabilecek şekilde baskır kaseler üretilmiştir (Bkz. Görsel 6.5).



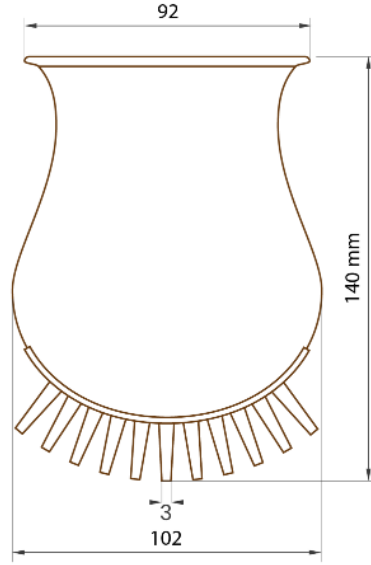
Görsel 6.5. Geleneksel bakır döküm cezvesi, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Budak (2017)'a göre tel kadayıf üretiminde kullanılan kulpsuz, alt kısmı bombeli, diplerinde tek sıra halinde yedi delik bulunan maşrapa formundaki kap; sol elin ayasında tutulur, sağ elle içine sulu hamur doldurulur (Bkz. Görsel 6.6). Ardından alttan ısıtmalı sacın üzerinde dairesel hareketlerle, dıştan içe doğru hamur dökülür (Bkz Görsel 6.7). Dökme işlemi tamamlandığında kap yeniden doldurulur ve bu sırada pişen tel kadayıf beyaz bir bezin üzerinde toplanır. Kadayıf döküm cezvesi somut kültürel miras olarak karşımıza çıkmaktadır. Bakır cezve 12 dişli, brüt hacmi 750 ml'dir. Bu hacim 120 cm'lik bakır tepsinin üzerinde bir tur dökümü sağlar (Bkz. Görsel 6.8). Bakır cezvede döküm süreci hamurun ritmik hareketlerle sürekli aynı kıvamda pişirilmesini sağlar. Bu üretim pratiği, Connerton'un (1989) ve Sutton'un (2001) vurguladığı gibi, ritüel performanslar ve bedenselleşmiş bellek yoluyla ustalık bilgisinin kuşaktan kuşağa aktarıldığını göstermektedir. Bu bağlamda, tel kadayıf dökümü teknik bir beceri olarak zanaatkarların bedenlerine yerleşmiş, tekrarlandıkça sürdürülen kültürel bir pratiktir.



Görsel 6.6. Bakır döküm cezvesinin tutuşu (sol tarafta), yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 6.7. Bakır cezvede kadayıf döküm eylemi (sağ tarafta), yazar tarafından fotoğraflanmıştır.



Görsel 6.8. Manüel bakır döküm cezvesinin ölçüleri, yazar tarafından hazırlanmıştır.

Budak (2017)'a göre yakın geçmişte ise bu kaseler, bir konsola bağlanarak alttan el yordamı ile yavaşça dönen sacın üzerine hamurun dökülmesiyle üretim süreci daha zahmetsiz hale gelmiştir (Bkz. Görsel 6.9).



Görsel 6.9. Yarı mekanik kadayıf döküm düzeneği, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Günümüzde endüstrileşmenin etkisi ile tel kadayıf üretiminde makineleşmiştir. Saha gözlemlerinde, otomatik kadayıf dökme makinesinin (Bkz. Görsel 6.10) 120 cm uzunluğundaki bakır yüzey üzerinde döküm işlemini yaklaşık 20 saniyede tamamladığı

belirlenmiştir. Bu sürenin yaklaşık 15 saniyesi kadayıfın dökülmesine, kalan 5 saniyesi ise kadayıfın yüzey üzerinde pişmesine karşılık gelmektedir. Tel kadayıfın döküm işlemi tamamlandıktan sonra, kadayıflar merkezde toplanarak sıcak döküm yüzeyinden dikkatli bir şekilde el ile alınmaktadır (Bkz. Görsel 6.11).



Görsel 6.10. Tam otomatik kadayıf döküm makinesi, yazar tarafından fotoğraflanmıştır



Görsel 6.11. Tel kadayıf iki taraftan merkeze yönlendirilerek toplanmaktadır, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Künefe Peyniri: 2021 yılında tescillenmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2021). Genellikle inek sütünden, tuzsuz, orta yağlı üretilen ve taze tüketilmesi gereken bir peynir çeşididir (Bkz Görsel 6.12) (Dizlek, Gül ve Özer, 2009).

Bu peynir çeşidi beyaz peynir grubunda değerlendirilse de diğer türlerden farklı olarak tuz eklenmeden ve şekil verilmeden üretilmesidir (Kamber ve Terzi, 2008). Türkiye’de 18 adet coğrafi işaretli peynir türü arasında %0.02 ile en az tuz oranına sahip peynirdir (Özbay ve Sarıca, 2024). Künefelik peynirin tuzsuz olması dayanımını azaltmaktadır; peynirin 1-2 gün içerisinde tüketilmesi beklenmektedir (TÜRKPATENT, 2021). Bununla birlikte Budak (ty), künefelik peynir üretim sürecinde mayalanan sütün pıhtılaşınca suyunu akıtması için tülbentlere döküldüğünü ancak diğer peynir üretim tekniklerinden farklı olarak, üzerine hiçbir ağırlık konulmadığından bahsetmektedir. Buna ek olarak kendine özgü üretim yöntemi olan künefelik peynirin özellikle fermantasyon aşamasının kontrolü ve sünme özelliğinin kazandırılması önemlidir. (TÜRKPATENT, 2021). Dolayısıyla künefe peynirinin üretimi kendine has bir üretim yöntemi olan ve ustalık becerisi gerektiren bir süreç olarak değerlendirilir.



Görsel 6.12. Antakya künefelik peyniri, Türk Patent Kurumu resmi internet sitesinden alınmıştır, <http-29>

Künefelik peynirin raf ömrünün kısa olması ve tazeliğini yitirmesi sebebiyle Budak (ty), künefelik peynire muadil olarak önerilen dil peyniri hakkında, kesinlikle künefe peynirinin yerini tutmayacağını eklemiştir. Dolayısıyla peynirin özgün niteliğinin kaybı künefenin geleneksel lezzetinin korunması ve kültürel sürdürülebilirliğin sağlanması açısından da risk oluşturmaktadır.

Karaca vd. (2008), künefelik peynirin henüz bir üretim standardı olmadığını gerek satışı gerekse kalite kontrolü konusunda halen ilkel yöntemlerin izlendiğini belirtmektedir. Bu durum, sürdürülebilir kalkınma hedefleri açısından yerel üretimin, güvenilirlik ve ekonomik değerini sınırlarken kültürel sürdürülebilirlik açısından da

geleneksel üretim bilgisinin gelecek kuşaklara güvenli ve kontrollü şekilde aktarımını güçleştirdiği aşıkardır.

Tuzlu (kestane) künefelik peynir: Günümüzde künefe yapımında kullanılan peynir türlerinden biri olan tuzlu (kestane) künefelik peynir, endüstriyel üretim yollarla üretilen tek künefelik peynir biçimidir (TÜRKPATENT, 2008). Künefelik peynirin fermentasyonu sonrası elde edilen teleme, standart ölçülerde (1x1x1 cm) küp formunda kesilerek %1–2 oranında kuru tuz ile ön tuzlamaya tabi tutulur. Takip eden bir gün boyunca dinlendirilen ürün, daha sonra %18–20 tuz oranına sahip salamura içerisinde bekletilerek olgunlaştırılır. Son aşamada ise %0,2–0,5 oranında yeniden kuru tuzlama yapılarak ambalajlanır ve soğuk zincir koşullarında depolanmak üzere sevk edilir (TÜRKPATENT, 2021).

Bu üretim yöntemi hem ürün güvenliğini hem de raf ömrünü artırmayı hedefleyen endüstriyel çözüm önerileri olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca, tuz içeriği yüksek olan bu peynir çeşidi, kullanılmadan önce tuzunun arındırılması amacıyla içme suyu niteliğinde bir suya yatırılmakta ve su birkaç saatte bir değiştirilerek tuzun tamamen uzaklaştırılması sağlanmaktadır. Bu uygulama ile geleneksel kullanıma uygun, künefe için istenen lezzetin yakalanması hedeflenmektedir.

Tereyağ: Antakya Künefesi yapımında kullanılan tereyağı, ağırlıkça en az %80, en fazla %90 süt yağı içeren ayrıca en fazla %2 yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 su barındıran tuzsuz terayağıdır (TÜRKPATENT, 2008).

Şerbet (Şurup): Antakya Künefesinde tatlıya şerbet eklenirken içme kalitesinde su ve beyaz toz şeker kullanılır. Genelde şerbet, şekerin kristalleşmesini önlemek amacıyla birkaç damla limon suyu eklenerek hazırlanır. Hazırlıkta yaklaşık %60 beyaz şeker ile %40 oranında su karıştırılarak kaynatılır (TÜRKPATENT, 2008); bazı tariflerde ise 1 kg suya 1,3–1,4 kg şeker oranı uygulanır (Bekar ve Işık, 2015). Ürün kalitesinin belirleyici unsurlarından biri de şurubun sıcaklığının, pişmiş olan künefenin sıcaklığı ile ters orantılı olmalıdır (Özer ve Yağmur, 2004).

6.3.2. Antakya künefesinin geleneksel üretim yöntemleri

Antakya künefesinin geleneksel üretim biçimi, özellikle ev tipi künefe hazırlama pratiğinde görülmektedir. Bu üretim süreci, öncelikle tel kadayıfın tiftiklenmesi ile başlar. Uygun boyutlarda tiftiklenen tel kadayıf, tereyağı sürülen bakır tepsiye dengeli bir şekilde yayılır ve bastırılarak taban katmanı oluşturulur. Ardından, bu tabanın üzerine taze ve tuz

oranı düşük künefelik peynir homojen biçimde yerleştirilerek ikinci katman oluşturulur. Üst kat için tekrar tel kadayıf eklenerek iki katlı yapı tamamlanır (Bkz. Görsel 6.13)

Bir sonraki aşamada, künefenin alt yüzeyi kontrollü bir biçimde pişirilir, bu pişirim esnasında künefenin her tarafına eşit ısı dağılımı sağlanması amacıyla tepsi sürekli döndürülür, ardından künefe havada çevrilerek üst yüzeyin de eşit derecede kızartılması sağlanır (Bkz. Görsel 6.14)



Görsel 6.13. Geleneksel künefe üretiminde hazırlık aşaması, yazar tarafından hazırlanmıştır.



Görsel 6.14. Geleneksel ev tipi künefenin pişirim aşaması, yazar tarafından hazırlanmıştır.

Pişirme işleminin ardından künefe, önceden hazırlanmış sıcak şerbet ile şerbetlenir. Bu süreç Antakya Künefesinin “ev tipi” olarak adlandırılan geleneksel üretim sürecidir.

Tel kadayıf hazırlığı: Tel kadayıf, geçmişten günümüze künefe üreticilerinden bağımsız olarak, genellikle kadayıfçılar tarafından dökülmektedir.

Geleneksel künefe üretim süreci, tel kadayıfın uzun yapısının kopartılmasıyla başlamaktadır. Gözlemler sırasında, üreticilerin günlük olarak tedarik ettikleri tel kadayıfı iki farklı yöntemle işlemektedirler: El ile liflerin tek tek ayrıştırıldığı “tıftikleme” yöntemi ve mekanik ekipman kullanılarak gerçekleştirilen “kıрма” yöntemi. Dolayısıyla, üretim ölçeği ve üreticilerin tercihinine bağlı olarak kadayıf ya manuel olarak

tiftiklenmekte ya da kadayıf kırma makineleri aracılığıyla inceltilmektedir (Bkz. Görsel 6.15 ve Görsel 6.16).

Ayrıca istenilen kadayıf boyutunun elde edilebilmesi amacıyla bazı işletmelerde manuel ya da motorlu et kıyma makinelerinin de bu işlemde yardımcı araç olarak kullanılmaktadır (Bkz. Görsel 6.17).



Görsel 6.15. Kadayıf tiftikleme işlemi (sol tarafta), yazar tarafından fotoğraflanmıştır.



Görsel 6.16. Kadayıf kırma işlemi (sağ tarafta), yazar tarafından fotoğraflanmıştır.



Görsel 6.17. Kadayıf inceltme işlemi, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Antakya künefesi coğrafi işaret sicil belgesinde hazırlık aşaması, geniş bir tepsiye serilen iki kat tel kadayıf arasına peynir yerleştirilip pişirilir (Bkz Görsel 6.7 ve Görsel 6.8.) Tepsinin büyüklüğü, hazırlanacak porsiyon sayısına göre değişkenlik gösterebilir ve ürün genellikle 1-2 cm kalınlığında olur. Antakya Künefesi sıcak servis edilir ve tüketim sırasında içindeki peynirin liflenerek uzaması beklenmektedir (TÜRKPATENT, 2008).

Peynir Hazırlığı: Künefe üretiminde kullanılan peynir, yerel küçük ölçekli üreticilerden ya da endüstriyel üreticilerden temin edilmektedir. Künefe üreticileri, künefelik peynirin, tuzsuz veya salamura (tuzlu) olarak üretildiğini aktarmışlardır. Kullanım öncesinde peynir, künefe içerisinde homojen bir dağılım sağlayacak şekilde uygun boyutlara getirilmektedir. Bu işlem el yordamıyla ufalama ya da peynir ufalama makinesi (Bkz Görsel 6.18) kullanımıyla gerçekleştirilmektedir.



Görsel 6.18. *Peynir ufalama makinesi, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.*

Geleneksel ev tipi künefenin üretiminde ilk aşama, tel kadayıfın bakır tepsiye taban katmanı olarak yerleştirilmesidir. Tel kadayıf, öncelikle tepsiye eşit şekilde serpiştirilmektedir. Ardından bir elin avuç içi ile bastırılırken diğer el ile tepsi döndürülmektedir (Bkz. Görsel 6.19).



Görsel 6.19. *Künefenin ilk katının basılması, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.*

Künefenin ikinci katmanı peynir katmanıdır. Daha önceden ufalanan peynir kadayıf katmanının üstüne eşit şekilde dağıtılır. Peynir, bir elle avuç içiyle tabakanın üzerine eşit biçimde yayılırken, diğer elle kenarlar kontrol edilerek peynirin dışarı taşması önlenir. (Bkz. Görsel 6.20)



Görsel 6.20. *Künefe peynirinin ikinci kat olarak homojen şekilde yerleştirilmesi, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.*

Künefenin üst katmanı, tel kadayıfın ilk katmanı gibi yerleştirilmesiyle oluşturulur. Ancak bu aşamada ilk tabanda olduğu gibi yoğun bir sıkıştırma (baskılama) işlemi uygulanmaz. Bu yöntem, alt katmanda pişirme sırasında oluşan buharın çıkışına izin vermektir. Bu sayede istenilen dokusal yapı sağlanmış olur.

Künefenin hazırlık işleminden sonra pişirme işleminde; geleneksel olarak kömür ya da odun ateşinde pişirilmektedir. Ancak araştırma kapsamında yapılan gözlemlerde hiçbir künefe üreticisinin kömür veya odun ateşinde pişirim yapmamaktadır.

Künefe pişiriminde ısı düzeni künefenin lezzetini direkt etkilemektedir, künefenin “ağır ağır” pişmesi önemlidir (Budak, kişisel görüşme, 2025). Geleneksel üretim yöntemlerinde mangal ya da tezgâh üstü ocak diye adlandırılan düzenekler kullanılmıştır (Bkz Görsel 6.2, Görsel 6.3, Görsel 6.21, Görsel 6.22).



Görsel 6.21. Geleneksel künefe üretiminde kullanılan mangal, Fatih Uzunparmak arşivinden alınmıştır.

Görsel 6.22. Geleneksel künefe üretiminde mangalda pişirme, Fatih Uzunparmak arşivinden alınmıştır.

Alt katı pişen künefe, üst katın da eşit derecede kızartılması amacıyla, geleneksel üretim pratiğinde “künefe çevirme” olarak adlandırılan teknik bir işlemle ters çevrilir (Bkz. Görsel 6.23). Künefe çevirme, beceriyi ön plana çıkaran bir üretim ritüelidir. Bu işlem sırasında bakır tepsi hızlı ve kontrollü bir hareketle çevrilerek künefenin bütünlüğü korunur.



Görsel 6.23. *Künefe çevirme, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.*

6.3.4. Antakya künefesinin güncel üretim yöntemleri

Günümüzde Antakya künefesinin üretim süreçleri, artan talep, zaman baskısı, standartlaşma gereksinimi ve rekabet koşulları doğrultusunda belirgin bir dönüşüm geçirmiştir. Bazı üreticiler, ürünün lezzet ve doku özelliklerinde devamlılık sağlayabilmek amacıyla tel kadayıfı kendi reçetelerine göre üretmekte ya da kadayıf dökümünü doğrudan kendileri gerçekleştirmektedir.

Saha gözlemlerine göre güncel üretim pratiklerinde sipariş odaklı ve hızın ön planda olduğu bir künefe hazırlama tekniği günümüzde üretim yapan künefeciler arasında yaygınlaşmıştır. Bu yöntemde üst katman tel kadayıf önceden bakır tepside pişirilerek yarı mamul bir halde bekletilir. Sipariş alındığında peynir tabakası alt kat üzerine hızlı bir

şekilde yerleştirilir, ardından üst kadayıf katmanı çiğ halde eklenir. Bu aşamada geleneksel çevirme tekniğinin aksine, künefe havada çevrilmeden, bakır tepsinin üzerine alüminyum tepsi kapatılarak el ile ters çevrilir. Böylece üst katman alta gelerek künefenin tam pişmesi ve peynirin sıcaklıkla erimesi sağlanmış olur. Saha gözlemlerinde geleneksel ev künefesini yapan, 3 katmanlı bir arada pişiren, üreticilerin sayısı oldukça azdır.

Güncel üretim yöntemlerinde dikkat çeken uygulamalardan biri de “kırmızı künefe” olarak adlandırılan varyasyondur. Bu türün en belirgin özelliği, homojen ve kırmızımsı bir yüzey rengi taşımasıdır (Bkz. Görsel 6.24).



Görsel 6.24. Kırmızı künefe, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Bu görünüm, yerel üreticiler tarafından “eze” olarak adlandırılan ve saf tereyağı, toz şeker ve pekmez karışımının pişirme yüzeyine sürülmesiyle elde edilmektedir (Bkz Görsel 6.25). Eze uygulaması, yüzeyde tekdüze renk oluşumunu sağlamakta; aynı zamanda künefenin pişme sonrasında hafif çıtır bir doku kazanmasına katkıda bulunmaktadır. Bu üretim yöntemi, görsel sunumun önem kazandığı güncel tüketim eğilimleriyle ilişkilidir.



Görsel 6.25. Eze karışımının bakır tepsî yüzeyine sürülmesi, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Künefe pişirim aşamasında kullanılan tepsiler farklı boyutlardadır ve bu boyutlar sunulan porsiyon miktarına göre değişiklik göstermektedir (Bkz. Tablo 6.1). Araştırma kapsamında saha gözlemleri sırasında üreticilerde kullanılan tepsilerin çapları 17 cm ile 63 cm (Bkz Görsel 6.26) arasında değiştiği tespit edilmiştir. Ancak bu ölçüler standart değildir. Üreticilerin tepsileri tedarik ettikleri işletmeye göre ölçülerin farklılaşabileceği üreticiler tarafından sözel aktarılmıştır; Alüminyum tepsiler daha hafif, maliyeti düşük ve hızlı pişirim sağlarken seri üretime uygun bir kullanım senaryosu sunmaktadır. Bakır tepsiler ise kalınlıkları sebebiyle geç ısınmakta ve geç soğumaktadırlar. Künefenin yavaş pişmesini sağlamaktadırlar.

Tablo 6.1. Künefe pişirim aşamasında kullanılan tepsilerin bilgileri

Porsiyon	Çap (mm)	Ağırlık (gr)	Malzeme
2 kişilik	17.2	120	Alüminyum
4 kişilik	23.5	780	Bakır
6 kişilik	27.5	1250	Bakır
6 kişilik	35	240	Alüminyum
12 kişilik	45	820	Alüminyum
20 kişilik	55	5250	Bakır
20 kişilik	63	1400	Alüminyum



Görsel 6.26. 20 kişilik alüminyum ve bakır tepsiler, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Künefe pişirim aşamasına gelindiğinde ise kullanılan ocak teknolojilerinin, geleneksel yöntemlere kıyasla önemli ölçüde farklılaştığı gözlemlenmiştir. Bu ocaklarda ısı, eşit ısı dağılımı sağlamak amacıyla düzenlenmiş brülör sistemi geliştirilmiştir. Ocaklar çoğunlukla gaz ile çalışmakta olup, işletmenin altyapısına bağlı olarak tüp gaz (Bkz Görsel 6.27) veya doğalgaz hattı bağlantısıyla kullanılmaktadır. Kullanılan künefe pişirim ocakları, kullanım biçimleri ve çevirme mekanizmalarına göre sınıflandırılmaktadır.



Görsel 6.27. Tüp gaz ile çalışan künefe ocağı, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Künefe pişirim ocakları yarı mekanik ve tam otomatik olmak üzere iki çeşittir. Yarı mekanik ocaklarda tepsi çevirme işlemi, künefe tepsisinin altında yer alan döner tabla sayesinde el ile çevrilmektedir. Bunun yanı sıra direkt tüpe bağlanan döner başlıklı brülör aparatları da mevcuttur (Bkz. Görsel 6.28) Yarı mekanik ocakların ayaklı (Bkz Görsel 6.29), tezgâh üstü versiyonları bulunmaktadır.



Görsel 6.28. Direkt tüp gaza bağlanan döner başlıklı tabla aparatı, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Tam otomatik ocakların (Bkz Görsel 6.30) künefe tepsisini otomatik döndürme işlevi ile ön plana çıkmaktadır. Ocağın altına yerleştirilen motor sayesinde döner tabla otomatik olarak dönmektedir.

Tam otomatik modellerde tepsinin dönme hızı ve ısı dağılımı makine tarafından kontrol edilmektedir. Günümüzde kullanılan ocakları genellikle paslanmaz çelik malzemeden üretilen gövdeye sahiptir. Bu durum pişirme sürecinin hızını ve standardizasyonunu artırmaktadır.



Görsel 6.29. Yarı mekanik ayaklı künefe pişirim ocağı (sağ tarafta), yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

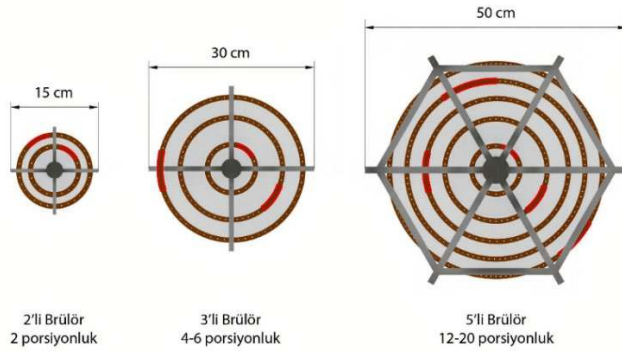
Görsel 6.30. Tam otomatik künefe pişirim ocakları (sol tarafta), yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Motorlu döner tablaya sahip ocaklar, tepsinin sürekli ve sabit hızda dönmesini sağlayarak her yüzeyin eşit şekilde pişmesi için üretilmiştir. Tablanın otomatik dönüşü sayesinde ustanın fiziksel iş yükünü azaltmaktadır. Ocaklar üzerinde farklı kademelerde gaz çıkışı sağlayan brülörler mevcuttur (Bkz. Görsel 6.31). Brülörlerin sayısı tepsi büyüklüğüne göre değişmektedir (Bkz. Şekil 6.1).



Görsel 6.31. İki kademeli brülör yapısı, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Brülörlerin her biri ayrı bir gaz kontrol düğmesi ile çalışmaktadır (Bkz. Görsel 6.32.). Bu düğmeler aynı zamanda brülörlerin kademeli kontrolü, ısı seviyesinin tepsi boyutu ve porsiyon türüne uygun şekilde ayarlanmasına olanak tanımaktadır. Şekil 6.1’de kırmızı ile gösterilen alanlar, brülör üretim sürecinde uygulanan kaynak işlemi sonucu gaz çıkışının bulunmadığı kapalı yüzeyleri ifade etmektedir.



Şekil 6.1. Farklı büyüklükteki tepsiler için üretilen brülör yapıları, yazar tarafından hazırlanmıştır.



Görsel 6.32. Her bir brülör için gaz kontrolünü sağlayan düğmeler, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Bununla birlikte, ocak üzerinde yer alan gaz kontrol düğmelerinin biçimsel olarak birbirinin aynısı olması, hangi brülörün aktif hale getirildiğinin anlaşılmasını güçleştirmektedir. Bu durumu kolaylaştırmak amacıyla bir üreticinin düğmelerin üzerine yönlendirici etiketler yerleştirdiği gözlenmiştir (Bkz. Görsel 6.33).



Görsel 6.33. Künefe ustası tarafından farklı renklerde işaretlenen düğmeler, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Otomatik pişirim ocaklarının ürün gövdesi genellikle paslanmaz krom sac olması nedeniyle kolay temizlenebilirlik ve dayanıklılık sağlamaktadır. Doğalgaz veya LPG ile çalışabilen seçenekleri bulunmaktadır. Üreticiler, işletme ihtiyacına göre 5–18 göz aralığında kapasite ve özel ölçü seçenekleri ile üretmektedirler. Bu sayede tek porsiyonlardan (≈ 17 cm) yüksek hacimli tepsilere (≈ 50 – 63 cm) kadar farklı çaplaedaki tepsiler için pişirim olanağı sağlanmıştır.

Künefe pişirimi sırasında ocak ve tepsi dışında çeşitli yardımcı araçların da kullanıldığı gözlemlenmiştir. Örneğin pense, tüm üreticiler tarafından, yüksek ısıya maruz kalan tepsinin ocak üzerinde kontrol edilmesi ve tepsinin çevrilmesi amacıyla kullanılmaktadır (Bkz. Görsel 6.34 ve Görsel 6.35). Bununla birlikte bazı üreticilerin, künefenin alt katmanının yeterli düzeyde pişip pişmediğini kontrol etmek için palet bıçağı standart mutfak bıçakları, boya fırçası (Bkz. Görsel 6.36) gibi aslında bu işlev için tasarlanmamış araçlara başvurduğu tespit edilmiştir. Bu durum, pişirme pratiğinde kullanılan ekipmanların her zaman işlevsel gereksinimlere uygun ekipmaların olmadığını göstermektedir.



Görsel 6.34. *Pense ve palet bıçağı kullanımı (sol tarafta), yazar tarafından fotoğraflanmıştır.*



Görsel 6.35. *Ocak üzerinde hazır konumda tutulan pense (sağ tarafta), yazar tarafından fotoğraflanmıştır.*



Görsel 6.36. *Tepsi yağlamak için kullanılan düz uçlu boyacı fırçası, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.*

Günümüzde künefe üreticileri, özellikle şehir dışından gelen talepleri karşılayabilmek amacıyla yarı dondurulmuş (yarı pişmiş) künefe üretim yöntemine geliştirmişlerdir. Bu yöntemi geliştirmelerinin sebebi pişmiş künefenin ilk yarım saat içinde tazeliğini yitirmesidir. Bu yöntemde künefenin yalnızca alt katmanı kısmen pişirilmektedir. Alt katın pişmesinin ardından üstüne peynir yerleştirilmekte ve en üst katman pişirilmeden bastırılarak şekillendirilmektedir. Daha sonra künefe, alüminyum folyodan üretilen kaplara yerleştirilmektedir (Bkz. Görsel 6.37). Bu kapların üstü üretici bilgilerinin ve pişirim talimatlarının yer aldığı vinil kaplı kâğıt tabanlı kapakla (Bkz. Görsel 6.38) kapatılarak derin dondurucuda dondurulmakta ve kargo aracılığıyla tüketiciye pet şişeye doldurulmuş şerbeti ile ulaştırılmaktadır. Nihai pişirme işleminin tüketici tarafından (mikrodalga veya tavada) yaklaşık 10 dakikalık bir süreyle pişirilmesi beklenmektedir. Böylece peynirin ilk kez tüketim anında erimesi sağlanarak lezzet kaybının önlenmesi amaçlanmaktadır. Bu uygulama, künefenin hem raf ömrünü uzatan hem de taze pişmiş ürün deneyimini korumaya yönelik bir üretim stratejisi olarak değerlendirilebilir.



Görsel 6.37. Yarı pişmiş iki porsiyonluk künefeler (sol tarafta), yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 6.38. Yarı pişmiş, ambalajlanmış künefeler (sağ tarafta), yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

6.4. Antakya Künefesinin Sunum Biçimleri

Bu bölümde, künefenin sunumuna ilişkin araç-gereç ve malzemelerin kullanımındaki değişimler, sunum estetiği ve sunum biçimlerinin tarihsel süreç ile ele alınacaktır.

Antakya Künefesi'nin geçmişteki sunumuna dair bilgiler büyük ölçüde sözlü kültür aracılığıyla aktarılmıştır. Geleneksel ev içi üretimde künefe, genellikle büyük ebatlı bakır tepsilerde hazırlanmakta ve yeme araçları dışında, herhangi bir ek sunum aracı kullanılmaksızın doğrudan tepsiden tüketilmektedir. Dolayısıyla sunum aşaması, üretim ve tüketim süreçleri arasında, estetik kaygıdan uzak, daha çok işlevsel bir geçiş bölümü olmaktadır.

Ancak künefenin zaman içerisinde ticarileşmesi ile birlikte sunum biçimleri de dönüşüme uğramıştır. Saha araştırmaları sırasında, Antakya'da bakır zanaatkârlarından ulaşılan künefe tabağı (Görsel 6.39) zaman içinde künefenin sunumun önemli bir hale geldiğini göstermektedir. Bakır malzemeden üretilen bu tabak; 206 mm çapında, 25 mm yüksekliğindedir. Bakır tabağın özellikle künefenin şerbetini emmesini sağlayacak derinlikte olması gerekmektedir.



Görsel 6.39. Bakır zanaatkarları tarafından üretilen künefe tabağı, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Künefe sunumu ilk olarak, pişirme ve porsiyonlama işlemlerinin devamı olarak açık tezgâhta, tepside servis edilerek başlamaktadır. Açık tezgâh kullanımı (Bkz. Görsel 6.40, Görsel 6.41), sunumun, üretim sürecindeki hazırlık ve pişirme aşamalarının bir bağlantısı olarak değerlendirilmektedir. Bu süreçte peynirin sünme hareketinin görünür (Bkz. Görsel 6.42) olması ise, ürünün tazeliği ve lezzet kalitesi açısından önemli bir gösterge olarak kabul edilmektedir. Dolayısıyla sunum künefenin duyuusal deneyimini destekleyen görsel ve işlevsel bir bütünlüğü ifade etmektedir.



Görsel 6.40. Açık tezgâh-1, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.



Görsel 6.41. Açık tezgah-2, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.



Görsel 6.42. *Künefe peynirinin sünmesi, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.*

Künefenin sunumunda bir diğer önemli nokta; sunumun görselliğidir. Künefenin kendi görselliği en ön plandadır. Üreticiler arasında en fazla tartışılan konulardan biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Künefenin kendi yüzey rengi ile ilgili bu tartışma, saha araştırmalarında farklı üretim tekniklerine bağlı olarak yüzey renginin farklılaştığı anlaşılmaktadır. Bu bağlamda, yerelde “benekli” ya da “ev tipi” olarak adlandırılan; yüzeyi homojen renkte olmayan künefe (Bkz. Görsel 6.43) ile tekdüze kırmızı yüzeye sahip olan “kırmızı künefe” künefe (Bkz. Görsel 6.44) arasında bir ayrım yapılmaktadır. Homojen yüzey dokusunu elde etmeyi “yenilikçi bir üretim yaklaşımı” ya da “göze güzel gelme” olarak değerlendiren üreticiler bulunduğu gibi, bu görselliği benimsemeyen ve “kırmızı künefe”yi “Lübnan künefesi” olarak nitelendirerek yerel kimlikten uzaklaşma şeklinde eleştiren üreticiler de mevcuttur. Dolayısıyla künefenin orijinal biçiminin ne olduğuna ilişkin görüşler, yüzeyin rengi üzerinden farklılaşmaktadır.



Görsel 6.43. “Benekli” veya “Ev tipi künefe” (sol tarafta), yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 6.44. “Kırmızı künefe” (sağ tarafta), yazar tarafından fotoğraflanmıştır

Künefe sunumunda ısı, bir sonraki aşama olan tüketim için önemli unsurlardan biridir. Saha gözlemlerinde, bazı işletmelerde künefelerin, geçmiş tüketim pratiklerine atıfla büyük tepsilerde, önceden pişirildiği ve künefenin bitme sürecinin sonuna kadar düşük ısıda çalışan ocaklar üzerinde, açık tezgâh üzerinde bekletildiği görülmüştür. Bu ocakların ısı kaynakları, temel pişirme ocaklarına benzer olmakla birlikte, işlevsel amaçları farklılık göstermektedir. Burada amaç, künefeyi yeni pişen künefenin ısıl değerini kaybetmeden servis anına kadar sıcaklığını korumasıdır. Bu nedenle tepsi ile ısı kaynağı arasında doğrudan temasın engellenmesi önem taşımaktadır. Nitekim bazı künefe üreticilerinin tepsi ile ısı kaynağı arasındaki mesafeyi artırarak ısı yoğunluğunun az olduğu ocakları tercih ettikleri (Görsel 6.45), bir üreticinin ise kendi geliştirdiği özgün bir yöntemle bu sorunu çözdüğü gözlemlenmiştir (Görsel 6.46).



Görsel 6.45. Düşük ısılı sunum ocağı (sol tarafta), yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 6.46. Isı kaynağı ile tepsi arasındaki doğrudan temasın önlenmesi amacıyla üretici tarafından geliştirilen çakıl taşlarından ara katman uygulaması (sağ tarafta), yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Künefe sunumunda porsiyonlama biçimi de sunumun görsel niteliğini doğrudan etkilemektedir. Büyük tepsilerde üretilen künefeleler genellikle dikdörtgen parçalar halinde kesilerek servis edilmektedir (Bkz. Görsel 6.47). Buna karşılık, porsiyonlu pişirimi tercih eden üreticilerde ise porsiyon büyüklüğüne bağlı olarak künefe, çoğunlukla yuvarlak veya üçgen biçimde sunulmaktadır (Bkz. Görsel 6.48).



Görsel 6.47. Dikdörtgen şekilde kesilerek sunulan künefe, yazar tarafından fotoğraflanmıştır

Görsel 6.48. Porsiyonlu pişirilen künefe, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Künefe sunumunda fıstığın süsleme amaçlı kullanımı da tartışmalı bir konudur. Bazı üreticiler künefenin tadını değiştirdiği gerekçesi ile fıstık kullanmazken, bazı üreticilere göre fıstık tüketici talebi doğrultusunda kullanılmaktadır. Fıstık kullanımına karşı genel bir olumsuz bir tutum sergilenmektedir. Saha gözlemlerinde, fıstığın künefenin üzerine bir süsleme ögesi olarak değil, künefenin yüzeyine hafifçe serpiştirilerek kullanıldığı dikkat çekmiştir (Bkz Görsel 6.49, Görsel 6.50).



Görsel 6.49. Künefe sunumunda fıstık kullanımı-1, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 6.50. Künefe sunumunda fıstık kullanımı-2, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Künefe sunumunda kullanılan tabaklar, sunumun görselliği açısından ayrı bir öneme sahiptir. Saha çalışmalarında yapılan gözlemlerde üreticilerin porselen (Bkz. Görsel 6.48, Görsel 6.49, Görsel 6.50), krom-çelik alaşımlı (Bkz. Görsel 6.51), cam (Bkz. Görsel 6.52) ve melamin (Bkz. Görsel 6.53) gibi farklı malzemelerden üretilmiş tabakları kullandıkları gözlemlenmiştir. Bu üreticiler arasında yalnızca bir üreticinin sunumda bakır tabak tercih (Bkz. Görsel 6.54) ettiği gözlemlenmiştir.



Görsel 6.51. Krom-çelik alaşımlı tabakta sunum, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 6.52. Cam tabakta sunum, Fatih Uzunparmak arşivinden alınmıştır.



Görsel 6.53. Künefe sunumunda kullanılan melamin tabak, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 6.54. Künefe sunumunda kullanılan bakır tabak, Veli Öztürk arşivinden alınmıştır.

Sunumda kullanılan servis elemanlarının da işletmelere göre farklılık gösterdiği gözlemlenmiştir. Bazı üreticiler künefeyi kaşık ve çatal ile servis ederken (Bkz. Görsel 6.51), bazıları ise çatal ve bıçak kullanımını tercih etmektedir (Bkz. Görsel 6.50). Ayrıca servis elemanlarının hijyen sunum biçimleri de değişmektedir. Kimi üreticiler çatal, kaşık ve bıçakları ambalajlı olarak sunarken, bazıları bu araçları açık şekilde servis etmektedir.



Görsel 6.55. Çatal ve bıçakların ambalajlı biçimde sunumu, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

6.5. Antakya Künefesinin Tüketimi

Saha araştırmalarından sözlü kültür aktarımı ile elde edilen bulgulara göre, geçmişte Antakya’da künefenin pişirildiği anda, sıcak ve taze hâliyle hızlıca tüketilmektedir. Geleneksel tüketimdeki hız, künefenin sıcaklığını koruması, peynirin sertleşmeden tüketilmesi amacına dayanmaktadır.

Künefe tüketim biçimlerinden en bilinen ve en eski yöntem kaşıkla yenmesidir. Kaşık, şerbeti künefeyle birlikte almayı ve gerektiğinde şerbeti tatlının üzerinde yeniden gezdirmeyi sağlar (Görsel 6.56). Günümüzde kaşık ve çatal birlikte kullanılarak tüketilmektedir. Çatal, peynirin uzayan yapısını kontrol etmek ve parçayı sabitlemek için kullanılmaktadır.



Görsel 6.56. *Künefenin kaşıkla tüketim biçimi, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.*

Künefe yerken sunulan ikramlıklar, tüketim aşamasının önemli bir parçasıdır. Geleneksel olarak künefenin yanında soğuk süt ikram (Bkz. Görsel 6.57) edilmektedir. Bunun nedeni, tatlı tüketildiğinde kan şekerinin yükselmesi, sütün ise bunu dengeleyerek künefenin daha rahat ve daha fazla tüketilebilmesini sağlamasıdır. Günümüzde soğuk süt tüketimi azalmış, ağırlıklı olarak çay tüketimi yaygınlaşmıştır. Bazı üreticilerin müşteri talepleri doğrultusunda hala süt ikramı yapmaktadırlar.



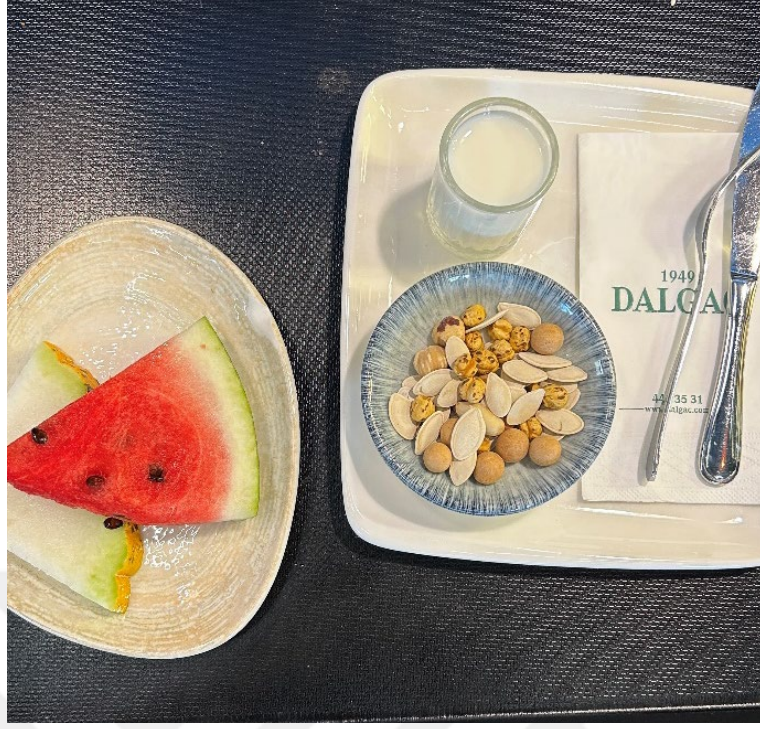
Görsel 6.57. Üretici tarafından çay bardaklarında hazır şekilde dolapta bekletilen taze süt, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Günümüzde künefeye dondurmanın eşlik ettiği servis biçimleri de görülmektedir. Bu sunum, kimi işletmelerde dondurmanın tatlının üzerine eklenmesi, kimilerinde ise ayrı bir tabakta servis edilmesiyle uygulanmaktadır (Bkz. Görsel 6.58).



Görsel 6.58. Dondurmanın ayrı olarak servis edildiği sunum biçimi, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Bununla birlikte, bazı işletmeler künefenin tüketim aşamasından önce meyve veya çerez de sunmaktadır (Bkz. Görsel 6.59). Ancak saha verileri, bu uygulamaların geleneksel sunumun bir parçası olmadığını, daha çok güncel tüketici alışkanlıklarına uyum sağlama amacı taşımaktadır.



Görsel 6.59. Künefe sunumu öncesinde yapılan ikramlıklar, yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

6.6. Kültürel Miras Olarak Antakya Künefesi ve Sürdürülebilirliği

Yemek kültürü hem maddi hem de somut olmayan yönleriyle kültürel mirasın önemli unsurlarından biridir. Tatlılar da bu mirasın duygusal ve sembolik yönünü temsil eden, toplumsal hafızada özel anlamlar taşıyan güçlü kültürel taşıyıcılardır (Tebben, 2015). Antakya mutfağına özgü bir tatlı olan “künefe”, kültürel değerleri içinde barındırır. Antakya mutfağında künefe, içerdği geleneksel üretim, sunum ve tüketim süreçleriyle birlikte, geçmişten günümüze aktarılan bilgi ve becerilerin bir göstergesi olarak ayrı bir öneme sahiptir.

Özel günler, ritüeller ve toplu yemek pratikleriyle özdeşleşen tatlılar, toplumsal belleği canlı tutan birer kültürel miras unsuruna dönüşmektedir (Tebben, 2015). Antakya mutfağına özgü bir tatlı olan künefe ise hem zanaat süreçleri hem de çevresinde şekillenen ritüeller ve anlatılarla birlikte ele alındığında, bu mirasın sürdürülebilirliğini sağlamada özgün bir yere sahiptir. Yenipınar, (2007)’a göre künefe, aile içi birlikteliği sağlayan, misafirperverliğin göstergesi olan ve kuşaktan kuşağa aktarılan yaşam pratiğidir. Yazar, geçmişte Antakya’daki evlerde künefe yapılacağı günün bir hazırlık süreci gerektirdiğini ve bu hazırlığın aile bireylerini bir araya getirdiğini ifade eder. Künefeyi aile içi iletişimi güçlendiren ve kuşaklar arası kültürel sürdürülebilirliği sağlayan bir ritüel olarak

değerlendirir. Ateşin etrafında toplanarak pişirilen ve siniden birlikte tüketilen bu tatlı, toplu yeme biçimleri ile geleneksel sosyalleşmeyi sağlamaktadır.

Bu yönüyle künefe, somut ve somut olmayan kültürel miras unsurlarını bir arada barındırır. Tel kadayıfın hazırlanışı, kullanılan özel bakır tepsiler, odun veya kömür ateşinde pişirme yöntemleri gibi fiziksel süreçler somut mirasa, bu süreci çevreleyen ritüeller, anlatılar, deyimler ve inançlar ise somut olmayan mirasa işaret eder (Şahin, 2003; Budak, 2017). Antakya’da kadayıf ustalarına “künefeci” denmesi, zanaatin ve bilgi aktarımının nasıl toplumsal bir değer haline geldiğini göstermektedir (Budak, 2017). “Künefe yapmayı bilmeyen erkeğe kız verilmez” (Uçar, 2023) gibi deyimler ise, bu değerın toplumsal cinsiyet rolleriyle de ilişkilendirildiğini ortaya koymaktadır.

Budak (2017), künefe yapımının ev içinde iş bölümüne dayalı yapıldığını ifade eder. Kadayıfın hazırlık aşamasının kadınlar tarafından yapıldığını aktarır. Bundan sonraki sürecin ev erkeğine ait olduğunu belirten Budak (2017), peynirin suyunun sıkılması, tel kadayıfın tepsiye basılması ve pişirilmesi aşamalarının erkekler tarafından yapıldığını ifade etmektedir.

“Künefe tepsisi Antakya mutfağında tektir. Nedeni de künefenin havada takla attırılmasıdır, zaten takla attıramıyorsa künefe yapıyorum denilemez. Künefedeki kullanılan peynirin sünmemesi, evin erkeğinin statüsünde bir sarsılmaya sebebiyet verebilir; ondandır ki peynir satılırken peynirci künefenin hangi saatte yapılacağını sorar. Sonra da ona göre mayalanmış peynirden verir. Yoksa başına geleceğini tahmin eder.” (Budak, 2017, s:360).

Bu anlatılar, künefe ritüeli etrafında gelişen toplumsal cinsiyet rolleri ve kuşaklar arası ilişkiler hakkında bilgi vermektedir.

Künefenin pişirilme ve sunum biçimi ile kullanılan malzemeler sosyoekonomik ve mekansal referanslar da taşır. Budak (2017), künefenin 19. yüzyılın ortalarına kadar bir statü göstergesi olduğunu belirtirken, kadayıftan yapılan ve peynirli künefeye benzeyen diğer tatlı türlerinin (cennet çamuru, müşelşili, sakal kaldıran) daha az masraflı olması nedeniyle alt sınıflar tarafından tercih edildiğini aktarır. Bu anlamda, Antakya künefesi ekonomik koşulların ve toplumsal yapıların da izini taşır.

Yemek kültürünün sürdürülebilirliğini en önemli taşıyıcılarından biri olarak yerel restoranların önemine vurgu yapan Cheng vd. (2023), bir miras olarak yemek kültürünün yeterince araştırılmadığına vurgu yapmaktadırlar. Bu bağlamda Kahramanmaraş merkezli 6 Şubat depremlerinden sonra Antakya’da faaliyet gösteren 30 künefe

dükkanından yalnızca üç künefe dükkânının kalması (BBC, Tokyol, 2023), kültürel mirasın korunması korunabilirliğinin tehlikede olduğunu göstermektedir. Tokyol (2023)'un hazırladığı BBC haberine göre, deprem sonrasında Antakya'da künefe üreticisinin, şehir dışından kalan eşyalarını almaya gelen Antakyalıların künefe yemeğe geldikleri zamanki mutlu olduklarından bahsetmektedir. Nitekim diaspora çalışmalarında da yemek, sürgün veya göç deneyimi yaşayan bireylerin kültürel kimliklerini koruma ve aidiyetlerini yeniden kurma aracı olarak değerlendirilmektedir (Ray, 2004; Sutton, 2001).

Günümüze dek yapılan birçok çalışma, künefeyi genellikle gastronomi turizmi, coğrafi işaretleme, tanıtım ve markalaşma bağlamlarında ele almıştır (Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı, 2020; TÜRKPATENT, 2008). Örneğin Hatay Gastronomi Stratejisi (2021–2023), turistlere yönelik yapılan anketlerde “künefe”nin Hatay mutfağının en çok tanınan ürünü olduğunu belirtirken, bu ürünün markalaşması ve tescil standartlarına uygun üretiminin altını çizmektedir. Benzer biçimde, İflazoğlu (2023), peynirli künefenin Hatay'ın simgesel tatlısı olduğunu, yerel malzemelerle üretilen reçetesinin kültürel kimliğin bir temsili olduğunu vurgulamaktadır. Ancak bu çalışmaların çoğu, künefenin kültürel sürdürülebilirlik bağlamında yaratıcı, dönüştürücü ve kuşaklar arası aktarıma dayalı potansiyeline yeterince odaklanmamaktadır.

Oysa Birkleland'ın (2008) da vurguladığı gibi, kültürel sürdürülebilirlik yenilikçi yollarla kültürel mirasın bugünün ve geleceğin yaşam biçimlerine entegre edilmesini de içerir. Bu bağlamda, kültürel mirasın sürdürülebilirliği için yalnızca tescil ve tanıtım gibi uygulamaların yanı sıra tasarım temelli, katılımcı ve yaratıcı yöntemlerle yeniden yorumlanması gereklidir.

Gökçe vd. (2017) ise, Hatay'daki yaratıcı turizm potansiyelini analiz ederken, gastronominin bilgi aktarımı, usta-çırak ilişkisi ve hikâye anlatıcılığı aracılığıyla kültürün sürdürülebilirliğini sağlayan bir alan olduğunu belirtir. Bu türden yaratıcı bağlamlar, künefenin deneyim temelli gastronomi turizmi içinde kültürün sürdürülebilirliğini desteklediğini ileri sürmektedirler.

Bununla birlikte, künefenin içerdiği “örtülü bilgi”ye vurgu yapan Örs ve Sürmeli (2016), Antakya'daki künefe zanaatını, yazılı olmayan ve deneyimle öğrenilebilen bir bilgi ve kültürel pazarda fark yaratan bir değer olarak değerlendirir. Yazarlara göre, künefenin doğru oranlarda şerbetlenmesi, peynirin sıcaklıkla sünmesi, sinide servis edilmesi ya da “takla attırılarak” pişirilmesi gibi uygulamalar, görsel olarak estetik olduğu kadar, kuşaklar boyunca aktarılan örtülü bilgiyi de barındırmaktadır.

Günümüzde yaşanan değişimlere vurgu yapan Kurtar (2021), künefenin artık elektrikli fırınlarda pişirilebildiğini ve şeker oranının düşürülerek yeniden yorumlandığını belirtmektedir. Bu değişim, bir yandan kültürel pratiklerin zamana uyum sağlama kapasitesini gösterir. Diğer taraftan da geleneksel yöntemlerin, araçların ve anlatıların korunmasının önemini daha da görünür kılmaktadır.

Yavuz (2021) ise, Antakya künefesinin yerel üretim sistemi içinde bir bütün olarak; peynirin sabah üretilip aynı gün kullanıldığını, kadayıfın taze taze döküldüğünü ve pişirmenin beceri gerektiren ustalıkla bütünleştiğini aktarır. Bu aktarım ustanın bedenselleşmiş bilgisini ön plana çıkarır. Bu kapsamda yaşatılması gereken yalnızca bir “ürün” değil, aynı zamanda bilgi, hafıza ve beceridir.

Künefenin sadece turistik bir ürüne indirgenmesi, onun gündelik hayattaki anlamını ve kültürel bağlamını görünmez hale getirdiğini belirtmek yanlış olmayacaktır. Oysa ki deprem sonrası Antakya diasporasında dahi künefenin bir tabakla aidiyet duygusunu güçlendiren ürüne dönüştüğü aktarılmıştır (Tokyol, 2023).

Sonuç olarak, künefe; teknik bilgi birikimi, malzeme, sözlü anlatılar ve gündelik yaşam içinde barındıran bir kültürel miras örneğidir. Hem UNESCO’nun somut olmayan kültürel miras tanımına, hem de yemek kültürünün kimlik, hafıza ve aidiyet üretme süreçlerindeki yerine karşılık gelen bu örnek, kültürel sürdürülebilirlik bağlamında künefenin korunması bu tez çalışması kapsamında künefenin barındırdığı örtülü bilginin, zanaat becerisinin daha yaratıcı bir çözüm önerisi olarak tasarım alanında yeniden yorumlanarak yeni nesillere aktarılması anlamına gelmektedir. Künefe, bu yönüyle hem geçmişini temsil eden hem de geleceğe dair yaratıcı çözümler sunan bir ürün olarak değerlendirilecektir.

7. ÖZGÜN ÇALIŞMA

Bu tez çalışması, Antakya'ya özgü geleneksel bir tatlı olan künefeyi, kültürel miras bağlamında üretim, sunum ve tüketim süreçleri üzerinden incelemektedir. Bu süreçlerin Antakya yemek kültürünün sürdürülebilirliği açısından taşıdığı önemi ortaya koymayı amaçlamaktadır. Çalışma, künefenin tarihsel olarak üretim, sunum ve tüketim aşamalarının nasıl şekillendiğini, hangi araç-gereç ve malzemelerin kullanıldığını, endüstrileşme süreciyle birlikte bu süreçlerde ne tür dönüşümler yaşandığını ve künefenin bir “ürün” olarak hangi ölçütlerle tanımlanabileceğini sorgulamaktadır. Bu bağlamda, endüstriyel tasarım disiplininin künefenin kültürel sürdürülebilirliğine nasıl katkı sağlayabileceği tartışılacaktır.

Araştırma, betimsel nitelikte tasarlanmış ve nitel araştırma yaklaşımı çerçevesinde etnografik desen kullanılmıştır. Antakya'da ikinci ve üçüncü kuşak künefe ustaları, künefeyi ilk kez Antakya'da deneyimleyen yerel turistler ve Antakya mutfağı üzerine çalışan bir yerel yemek tarihçisi ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Çalışmanın kuramsal çerçevesinde, Desmet ve Hekkert'in (2007) Ürün Deneyimi Çerçevesi kullanılarak künefe; estetik, anlam ve duygusal deneyim boyutlarıyla bir ürün olarak ele alınmaktadır. Böylece künefenin duyusal özellikleri, sembolik/kültürel anlamları ve kullanıcıda uyandırdığı duygusal tepkiler analiz edilmektedir. Künefe tatlısının somut ve somut olmayan kültürel miras boyutları bütüncül bir ürün deneyimi olarak değerlendirilmektedir. Araştırmacının Antakya ile kurduğu kültürel bağ, içerden (*insider*) bakış açısının sağladığı derinlik ve refleksif alan notlarıyla (Bkz. EK-4) yönetilen öznellik, çalışmanın yorumlayıcı niteliğinin açık biçimde görünür kılınmasına katkı sunmaktadır. Bu çerçevede tez, Antakya mutfağının kültürel değerlerini görünür kılmayı ve endüstriyel tasarım disiplini aracılığıyla kültürel sürdürülebilirliğe yönelik bir gelecek vizyonu geliştirmeyi hedeflemektedir.

7.1. Çalışmanın Amacı ve Önemi

Bu tez çalışmasının amacı, Antakya'ya özgü geleneksel bir yemek olarak tatlı olan künefeyi, kültürel miras kapsamında üretim, sunum ve tüketim süreçlerini inceleyerek, bu süreçlerin Antakya Mutfağı için kültürel sürdürülebilirlik bağlamındaki önemini ortaya koymak ve bu mirasın taşıdığı değerlerin kültürel sürdürülebilirliğin sağlanması noktasında endüstriyel tasarım disiplini aracılığıyla geliştirilebilecek yaklaşımlarını değerlendirmektir.

Mevcut literatürde, künefe üzerine yapılmış kapsamlı akademik bir çalışma bulunmaması özellikle bu tatlının zanaatkarlık boyutunu da kapsayan üretim teknikleri, sunum ve tüketim süreçleri ile, künefenin toplumsal anlamı, algısal boyutu derinlemesine incelenmemiştir. Künefe, Antakya mutfağının hem somut hem de somut olmayan kültürel mirasının taşıyıcısı olarak, geçmişten günümüze el emeğine dayalı üretim gelenekleri ve kendine özgü ürün/araç kullanımı ile ön plana çıkmaktadır. Ancak bu değerler, günümüzde hızla artan endüstrileşme ve seri üretim teknikleri karşısında kaybolma riski altındadır. Dolayısıyla bu çalışma, geçmiş ve günümüz arakesitinde kaybolan ya da dönüşen değerleri tespit eden bir mevcut durum analizi sunarak, kültürel mirasın korunması, geleceğe aktarılması amacıyla endüstriyel tasarım disiplinin katkı sağlayabileceği yaklaşımlar için gerekli bilgi altyapısını oluşturacaktır.

Bu kapsamda tez çalışmasında aşağıdaki sorulara yanıt aranacaktır:

1. Künefe tatlısının tarihsel süreç içerisinde üretim, sunum ve tüketim biçimleri nasıl şekillenmiştir?

1.1. Künefe yapımından sunumuna kadar geçen süreçte hangi eşyalar, ürünler ve nesneler kullanılmaktadır?

1.2. Endüstrileşme ile künefenin geleneksel üretim, sunum ve tüketim süreçlerinde ne tür değişimler meydana gelmiştir?

2. Bir “ürün” olarak künefeyi tanımlayan ölçütler hangileridir?

3. Endüstriyel tasarım disiplini künefe tatlısının kültürel sürdürülebilirliğine nasıl katkı sağlar?

Bu tez çalışmasının soruları ilgili literatürden ve sözlü kültür aktarımı ile gözlemler sonucunda tanımlanmıştır.

Bu çalışma, aynı zamanda endüstriyel tasarım disiplininde künefe üzerine yapılmış ilk kapsamlı çalışma niteliğindedir. Çalışma kapsamında, Antakya künefesini bir ürün olarak ele almasıyla, kültürel mirasın korunması, canlandırılması ve çağdaş bağlamlarda yeniden yorumlanmasına olanak sağlayabilecek tasarım yaklaşımlarının potansiyel katkılarını ortaya koymayı hedeflemektedir. Bu yönüyle çalışma, yerel yemek kültürü ile endüstriyel tasarım disiplini arasında bir örnek olması amaçlanmıştır.

Bu kapsamda, Desmet ve Hekkert (2007) tarafından geliştirilen Ürün Deneyimi Çerçevesi (*Framework of Product Experience*) yiyeceği bir “ürün” olarak ele alan çalışmanın analitik temelini oluşturmaktadır. Bu modelin tercih edilmesinin nedeni, üretim, sunum ve tüketim biçimleriyle deneyim yaratan bir ürün olarak ele almaya imkân

tanınmaktadır. Modele göre, ürünle kurulan etkileşim estetik deneyim, anlam deneyimi ve duygusal deneyim olmak üzere üç düzeyde incelenerek duyusal hazları, kültürel/semantik anlamları, kullanıcıda ortaya çıkan duygusal tepkileri analiz edilir. Künefenin Antakya mutfağında taşıdığı kültürel miras değeri, ritüel niteliği, sembolik anlamları ve duyusal özellikleri göz önüne alındığında, bu model onun somut ve somut olmayan kültürel miras boyutlarını bütüncül bir ürün deneyimi olarak ortaya koymak için uygun bir teorik çerçevedir. Bu nedenle model, künefenin kültürel sürdürülebilirlik açısından değerlendirilmesinde disiplinlerarası bir yaklaşım sunarak çalışmanın amaçlarına doğrudan katkı sağlamaktadır.

Estetik deneyim: Ürünün duyusal özelliklerinin (görsel yapı, doku, koku, tat, ses) kullanıcıda yarattığı haz ve algısal etkileşim.

Anlam deneyimi: Ürünün kişisel, kültürel veya sembolik düzeyde taşıdığı değerlerin, kullanıcı tarafından yorumlanması ve ürüne atfedilen kimlik veya toplumsal anlamlar.

Duygusal deneyim: Ürünün kişinin beklentileri, ihtiyaçları ve değerleriyle ilişkilendirilmesi sonucunda ortaya çıkan memnuniyet, nostalji, hayal kırıklığı, gurur gibi duygusal tepkiler.

Bu ölçütler, duyusal, anlamsal ve duygusal katmanlarıyla bir “ürün deneyimi” olarak değerlendirmeye olanak tanımaktadır. Böylece künefe, endüstriyel tasarım literatüründe hem geleneksel bir yemek hem de kültürel değerleri taşıyan bir ürün olarak konumlandırılmıştır.

Özetle, tez çalışması Antakya mutfağının kültürel değerlerini görünür kılmayı ve tasarım disiplini aracılığıyla kültürel sürdürülebilirliğe yönelik bir gelecek vizyonu oluşturmayı hedeflemektedir. Bu yönüyle çalışma, akademik literatürde ve uygulamalı tasarım alanlarında yapılacak çalışmalara örnek olma potansiyeline sahiptir.

7.2. Çalışmanın Yöntemi

Bu çalışma, Antakya’ya özgü geleneksel bir tatlı olan künefenin üretim, sunum ve tüketim süreçlerini kültürel sürdürülebilirlik bağlamında incelemeyi amaçlayan betimsel nitelikte bir çalışmadır. Betimsel araştırma yaklaşımının tercih edilmesinin nedeni, künefenin kültürel değeri, üretim teknikleri, sunum ve tüketim biçimleri ile ilişkili kapsamlı bir ön araştırmanın bulunmamasıdır. Bununla birlikte mevcut durumun ayrıntılı

olarak ortaya çıkarılmasının gereklilik olarak değerlendirilmiştir. Betimsel yaklaşım içinde nitel araştırma yöntemi seçilmiş ve bu çerçevede etnografik desen kullanılmıştır.

Nitel araştırma; bireylerin deneyimlerini, algılarını, davranışlarını ve bunlara yükledikleri anlamları doğal bağlamlarında incelemeye olanak sunan bir yaklaşım olarak tanımlanmaktadır (Moser ve Korstjens, 2017 Polit ve Beck (2017)’e göre nitel araştırma, esnek bir araştırma tasarımı çerçevesinde zengin anlatı verilerinin toplanmasıyla olguların kapsamlı ve bütüncül biçimde incelenmesini içerir. Bu yaklaşım, gerçek yaşam sorunlarına dair derin bir içgörü geliştirmeye odaklanır; katılımcıların bakış açılarını ve anlam dünyalarını çözümlemeyi amaçlar (Aspers ve Corte, 2019; Moser ve Korstjens, 2017). Denzin ve Lincoln (2011) ise nitel araştırmayı, gözlemler, görüşmeler, fotoğraflar, kayıtlar ve alan notları gibi temsiller aracılığıyla olguları görünür kılan yorumsal bir süreç olarak tanımlamaktadırlar. Creswell (2013) ise nitel yaklaşımın, araştırma problemlerini bireylerin sosyal ve insani bağlamlara atfettikleri anlamlar üzerinden ele aldığını belirtir.

Bu çalışmanın nitel araştırma yöntemi olarak etnografik desen benimsenmesinin temel nedeni, künefenin üretim araçları ve yöntemleri, sunum ve tüketim biçimleri ile kültürel bir üretim çıktısı olmasıdır. Etnografi, bir kültür-ortak grubun değer, inanç, davranış örüntüleri ve dilini inceleyen nitel bir araştırma desendir (Harris, 1968; Cresswell, 2014). Araştırmacının belirli bir grubun gündelik yaşam pratiklerini gözlemlemesi, onlarla etkileşim kurması ve kültürel anlamları derinlemesine yorumlaması bu yaklaşımın temelini oluşturur (Agar, 1980). Etnografik süreç; araştırma probleminin desenle uyumunun belirlenmesi, çalışılacak grubun seçimi, kültürel temaların oluşturulması, saha araştırmasıyla uzun süreli gözlem ve görüşmeler yapılması ve elde edilen verilerden bütüncül bir kültürel yorum geliştirilmesi adımlarını içerir (LeCompte vd., 1992; Hammersley ve Atkinson, 1995; Fetterman, 2010). Bu sürecin önemli çıktılarından biri olan yoğun betimleme, hem katılımcıların bakış açısını (emic) hem de araştırmacının yorumunu (etic) içeren bütüncül bir kültürel portre sunar (Fetterman, 2010).

Bu çalışmada etnografik desenin tercih edilmesi, künefenin yalnızca bir tatlı değil; üretim teknikleri, ustalık bilgisi, kullanılan nesneler, tüketim ritüelleri, mekân estetiği ve kültürel anlamlarıyla birlikte somut ve somut olmayan kültürel mirasın taşıyıcısı olmasıyla doğrudan ilişkilidir. Bu nedenle künefenin üretim, sunum ve tüketim süreçlerinin yerinde gözlenmesi, üretim araç-gereçlerinin belgelenmesi, mekân düzeninin

kaydedilmesi, üreticilerin geleneksel üretime dair bilgi ve görüşlerinin alınması ve tüketici deneyimlerinin kültürel bağlamlarıyla anlaşılması gerekli görülmüştür.

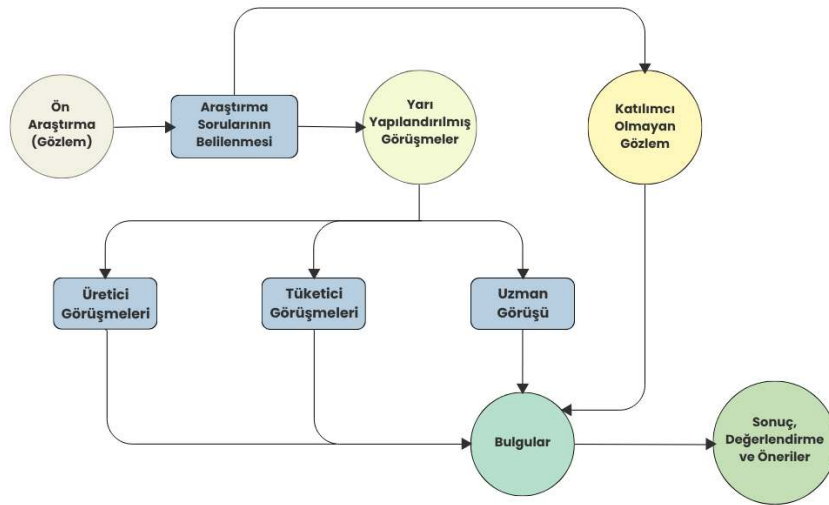
7.3. Veri Toplama

Bu çalışmanın kurgusu (Bkz. Şekil 7.1), Antakya'ya özgü künefe tatlısının üretim, sunum ve tüketim süreçlerini kültürel sürdürülebilirlik bağlamında incelemek amacıyla birden fazla aşamadan oluşan bir yapı tasarlanmıştır. Süreç, nitel araştırma yaklaşımı çerçevesinde gözlem ve görüşmeler yoluyla veri toplamaya dayanmaktadır.

İlk aşamada, Antakya'daki künefe üretim ve tüketim mekânlarında gerçekleştirilen ön gözlemler aracılığıyla araştırma problemi somutlaştırılmıştır. Bu doğrultuda araştırma soruları yapılandırılmıştır. Üretici görüşme soruları EK-1, tüketici görüşme soruları EK-2, uzman görüşü soruları EK-3'te verilmiştir.

İkinci aşamada, yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmeler üç ayrı paydaş grubu ile yürütülmüştür:

1. Üretici görüşmeleri, geleneksel ve modern üretim tekniklerini, kullanılan araç-gereçleri ve kültürel anlamları ortaya çıkarmak amacıyla;
2. Tüketici görüşmeleri, künefe deneyiminin algısal, duygusal ve kültürel boyutlarını anlamak amacıyla;
3. Uzman görüşmesi, elde edilen verilerin tarihsel ve kültürel bağlamda doğrulanması, desteklenmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir.



Şekil 7.1. Araştırma kurgusu, yazar tarafından hazırlanmıştır

Üçüncü aşamada, görüşmelerle paralel olarak katılımcı olmayan gözlem yapılmış; üretim süreçleri, sunum biçimleri ve tüketim biçimleri doğal akışında gözlemlenmiş ve görsel dokümantasyonla desteklenmiştir.

7.4. Örneklem

Bu tez çalışmasının evrenini Antakya oluşturmaktadır. Evrenin Antakya olarak belirlenmesinin temel nedeni, künefenin üretim, sunum ve tüketim biçimlerinin tarihsel ve kültürel olarak en köklü biçimde bu coğrafyada yaşatılıyor olmasıdır. Künefenin coğrafi işaret tesciline sahip olması, ürünün bölgeyle olan özgü bağlamını güçlendirmektedir. Antakya'daki ustalık geleneği, zanaatkârlık bilgisi ve toplumsal hafıza, tatlının kültürel sürdürülebilirlik açısından incelenmesini mümkün kılmaktadır.

Çalışmanın örnekleme üç gruptan oluşmaktadır:

1. Künefe üreticileri,
2. Künefeyi Antakya'da ilk kez deneyimleyen yerel turistler,
3. Bir yerel yemek tarihçisi (uzman).

Künefe üreticileri, ikinci ve üçüncü kuşak ustalardan seçilmiştir. Bu grubun tercih edilme nedeni, kuşaklar boyunca aktarılan bilgi, teknik ve değerleri taşıyarak kültürel sürdürülebilirliğin önemli temsilcileri olmalarıdır. Üretici örnekleme, ustaların birbirini önermesiyle genişlediği için kartopu örnekleme (*snowball sampling*) yöntemiyle belirlenmiştir.

Tüketici örnekleme, Antakya'da künefeyi ilk kez deneyimleyen yerel turistlerden oluşmaktadır. Bu grup, tatlının turistler tarafından algılanışını incelemeye olanak sağlamaktadır. Tüketici grubuna ulaşım, o gün işletmeye gelen ve görüşmeyi kabul eden katılımcılar üzerinden sağlandığından, bu aşamada kolayda örnekleme (*convenience sampling*) yöntemi kullanılmıştır.

Bu çalışmanın üçüncü örneklemini ise Antakya yemek kültürü üzerine çalışmaları bulunan bir yerel yemek tarihçisi oluşturmaktadır. Bu görüşme, elde edilen verilerin tarihsel ve kültürel derinliğinin anlaşılması ve desteklenmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda, Antakya mutfağı üzerine kapsamlı çalışmaları bulunan Süheyl Budak⁴ tercih edilmiştir.

⁴ Süheyl Budak, 1951 yılında Hatay'ın Antakya ilçesinde doğmuş bir yemek yazarı ve inşaat mühendisidir. Mühendislik alanındaki kariyerinin yanı sıra, 1990'lı yıllardan itibaren Antakya mutfağının tarihsel, kültürel ve toplumsal yönleri üzerine kapsamlı çalışmalar yürütmüştür. Antakya Gastronomi Derneği'nde aktif olarak görev alan Budak, yerel yemek kültürünün korunması, belgelenmesi ve tanıtılması konusunda

7.5. Varsayımlar ve Sınırlılıklar

Bu çalışmanın temel varsayımı, tatlıların yalnızca beslenme gereksinimini karşılayan ürünler olmadığı; haz, duygu, sembolik anlam ve ritüel niteliği taşıyan kültürel ürünler olduğu yönündedir. Geleneksel bir tatlı olarak künefe, Antakya mutfağında yüksek kültürel değer taşıyan, başlı başına bir ticari ve deneyimsel mekâna dönüşmüş yerel bir üründür. Ancak endüstriyel üretim süreçleri, standartlaşma baskısı ve makinelerle hızlandırılan üretim biçimleri, geleneksel tekniklerin, zanaatkarlık bilgisinin ve kültürel anlamların kaybolma riskiyle karşı karşıya olduğu varsayılmaktadır.

Bu bağlamda araştırma, künefenin üretim–sunum–tüketim süreçlerini bütüncül bir set olarak ele alarak kültürel sürdürülebilirlik açısından taşıdığı anlamları tespit etmeyi amaçlamaktadır. Endüstriyel tasarım disiplininin, kültürel değerlerin yeniden konumlandırılmasında etkili bir araç olduğu kabul edilmektedir.

Bu araştırma çeşitli sınırlılıklar çerçevesinde yürütülmüştür. İlk olarak, çalışmanın 6 Şubat Depremlerinden en çok etkilenen bölgelerden birinde gerçekleştirilmiş olması, saha çalışmalarının kapsamını doğrudan etkilemiştir. Antakya'daki altyapı çalışmaları, mekânsal erişim sorunları ve bazı işletmelerin geçici olarak kapalı olması nedeniyle, üretim ve tüketim mekânlarına erişimde kısıtlılıklar yaşanmıştır. Deprem sonrası bazı yerel künefe üreticilerinin şehir dışına taşınmış olması görüşülen üretici sayısını sınırlamıştır. Bu nedenle üretici örnekleme, yalnızca erişilebilen ve görüşmeyi kabul eden ustalar ile sınırlı kalmıştır.

Araştırma diğer bir sınırlılığı ise bu çalışmanın yalnızca geleneksel yöntemlerle üretilen künefelere odaklanmasıdır. Künefe tatlısının kültürel değerleri ile birlikte analiz edilmesi ve mevcut durumun tespit edilmesi önceliklendirilmesi sebebiyle seri üretim künefelerin üretim, sunum ve tüketim süreçleri araştırma kapsamına dahil edilmemiştir. Dolayısıyla endüstriyel üretim ile üretilen künefenin kültürel sürdürülebilirlik bağlamı bu çalışmanın kapsamı dışında bırakılmıştır.

önemli katkılar sağlamıştır. Özellikle Antakya Mutfağı (2008) ve Geçmişten Günümüze Antakya Mutfağı adlı eserlerinde, kentin çok kültürlü yapısının mutfak geleneklerine nasıl yansıdığını belgeleyerek, Antakya mutfağını yalnızca bir yemek kültürü değil, bir kültürel miras alanı olarak ele almıştır. Budak'ın çalışmaları, yöresel tatların ve üretim biçimlerinin gelecek kuşaklara aktarılması açısından, kültürel sürdürülebilirlik tartışmalarına önemli bir zemin sunmaktadır. Detaylı bilgi için bkz: <https://www.antakyagastronomi.com/yonetim>

7.6. Araştırmacının Konumu

Bu tez çalışmasında araştırmacının konumu; araştırmacının kültürel bağı ve akademik perspektifi çerçevesinde, veri toplama, analiz ve yorumlama süreçlerinin doğal ve ayrılmaz bir parçası olarak ele alınmıştır. Nitel araştırmalarda araştırmacının tamamen “tarafsız” ya da “nötr” olması mümkün olmadığından, araştırmacının kimliği, değerleri, geçmişi ve araştırma sahasıyla olan ilişkisi çalışmanın üretimine doğrudan etki etmektedir (Bourke, 2014). Benzer bir biçimde Creswell (2013), nitel araştırmacıların çalışmaya kendi değerlerini, önyargılarını ve geçmişlerini getirdiklerini kabul etmeleri gerektiğine dikkat çeker. Creswell (2013)’e göre, araştırmacının sahip olduğu kimlik ve deneyimler, verilerin toplanmasından anlamlandırılmasına kadar tüm süreci şekillendiren bir mercekle işlevi görmektedir. Bu durum, araştırmacının çalışmada "kendini konumlandırmasını" zorunlu kılmaktadır.

Swift (2022)’ye göre, geleneksel nitel araştırma yaklaşımları araştırmacıyı bir veri toplama aracı olarak konumlandırırken, güncel tartışmalar araştırmacı ve veri arasındaki sınırların kalktığını öne sürmektedir. Swift (2022), araştırmacı ile araştırılan dünya arasında bir ayrım yapmanın ontolojik olarak imkânsız olduğunu belirtir. Bununla birlikte Swift (2022), verinin araştırmacıdan bağımsız olarak keşfedilmediğini ve araştırmacının bedeni, zihni ve içinde bulunduğu maddesel çevreyle “dolanık” (*entangled*) bir ilişkiler bütünü olarak tanımlamaktadır. Dolayısıyla araştırmacının kendisi de verinin parçası olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bu teorik yaklaşımdan yola çıkarak; Antakya’ya ait kültürel değerlerle büyümüş olan araştırmacı, tez konusu olan künefenin üretim, sunum ve tüketim biçimlerine dair Chavez’in (2008) tanımladığı “içeriden” (*insider*) bir bakış açısına sahiptir. Araştırmacının Antakya kültürüyle kurduğu bu kişisel ve duygusal ilişki, saha erişimini kolaylaştırmıştır. Bununla birlikte, bu durum araştırmacının kültürel mirası anlamlandırılması ve mevcut durum tespitinin sağlanması açısından elde edilen bulguların derinlemesine yorumlanmasına olanak tanımıştır. Chavez (2008), nitel araştırma literatüründe 'içeriden' (*insider*) konumunun samimiyete dayalı veri üretimini kolaylaştırdığını, katılımcılarla güven ilişkisini hızlandırdığını ve kültürel bağlamları daha derinlemesine kavranmasını sağladığını belirtmektedir.

Bununla birlikte Chavez (2008), araştırmacının “içeriden” konumunun araştırmacının belirli pratikleri olağanlaştırma, sorgulanması gereken kültürel unsurları görünmez kılma veya belirli anlamları “doğal” varsayma riskini de beraberinde getirdiği

konusunda uyarmaktadır. Chavez (2008), araştırma sürecinde potansiyel kör noktaları ve rol karmaşasını yönetmenin yolunun eleştirel düşünömsellikten (*critical reflexivity*) geçtiğini öne sürmektedir. Chavez (2008)'in dikkat çektiği refleksivite kavramı; araştırmacının kendi kimliğinin, ön kabullerinin ve deneyimlerinin veriyi nasıl şekillendirdiğini sürekli olarak sorgulamasını sağlayarak araştırma sürecini şeffaflaştırmasını ve öznel yorumları nesnel bir bağlamda ele alınmasını sağlamaktadır (Chavez, 2008). Denzin ve Lincoln (2011)'a göre ise refleksivite, araştırmacının yorumlayıcı konumlanışını açık ederek çalışmanın güvenilirliğini artıran etik bir gerekliliktir.

Bu doğrultuda veri toplama sürecinde araştırmacı, saha çalışması boyunca refleksif alan notları tutmuştur (Bkz Ek-XX). Chavez (2008)'in refleksif yaklaşımı ile şekillendirilen bu notlar, araştırmacının zihnine yerleşmiş kültürel anlamlar ile sahadaki somut gözlemleri arasına koyduğu eleştirel bir yaklaşımı sağlamıştır. Refleksif notlar, araştırmacının kültürel aşinalıktan kaynaklanan kör noktaları fark etmesini sağlamıştır. Süreç boyunca araştırmacının sahip olduğu ön kabullerin sahada bir karşılığı olup olmadığını doğrulama veya yanlışlama fırsatı sunmuştur. Bu notlar sayesinde, araştırmacı için sıradan gelen durumların veri olarak gözden kaçmasını engellemiştir. Böylece çalışmanın bilimsel titizliği arttırılması hedeflenmiştir. Kültürel miras ve yemek kültürü gibi kültürel değer odaklı çalışma alanında, araştırmacının Antakyalı olması ve künefenin gündelik yaşam pratikleri içinde yer alması veri toplama sürecini kaçınılmaz olarak etkilemiştir. Yöntem bölümünde araştırmacının konumunun bu sebeple açıkça sunulması, araştırmanın yorumlayıcı doğası gereği öznelliğin farkında olduğunu göstermektedir. Tracy (2010)'nin nitel araştırma epistemolojisine göre bu tür bir şeffaflık, araştırmanın inandırıcılığını (*credibility*) ve denetlenebilirliğini (*confirmability*) güçlendirmektedir.

8. BULGULAR VE ANALİZ

Bu araştırmada elde edilen nitel veriler, katılımcı profillerinin özelliklerine ve verilerin çeşitliliğine uygun olarak farklı analiz yöntemleriyle değerlendirilmiştir. Birden fazla katılımcının yer aldığı, ortak anlam örüntülerini ve ortak kültürel değerleri açığa çıkarmayı hedefleyen üretici ve tüketici görüşmeleri, tematik analiz yöntemiyle çözümlenmiştir. Buna karşılık, uzman görüşmesi tek bir katılımcıdan (Süheyl Budak) elde edilen, yoğun tarihsel, kültürel ve üretimsel içgörüler içeren bir yapıya sahip olduğundan, bu veri seti kavramsal derinleşmeye olanak tanıyan içerik analizi yöntemiyle ele alınmıştır.

Üretici ve tüketici görüşmelerinde uygulanan tematik analiz, veriler arasındaki ortak anlam kalıplarını (*shared patterns of meaning*) belirlemeyi amaçlamıştır (Braun ve Clarke, 2006). Bu çalışmada tematik analiz, endüktif (tümevarımsal) bir yönelimle yürütülmüştür. Endüktif yaklaşımla birlikte temalar, araştırmacı tarafından önceden belirlenmiş kavramlara ya da teorik çerçevelere dayandırılmadan, doğrudan katılımcıların anlatılarından türetilmiştir (Braun ve Clarke, 2012). Antakya künefesi üzerine akademik düzeyde daha önce yapılmış kapsamlı bir çalışmanın bulunmaması ve konunun keşfedici (*exploratory*) niteliği, bu yaklaşımın tercih edilmesinde belirleyici olmuştur. Dolayısıyla analiz süreci, verinin kendi içindeki anlam örgüsünden yola çıkarak kültürel sürdürülebilirliğe ilişkin yerel algıları, değerleri ve aktarım biçimlerini görünür kılmıştır.

Araştırmanın analiz sürecinde, kodlardan temalara geçiş aşamaları titizlikle yapılandırılmıştır. Üretici ve tüketici görüşmelerinde öncelikle tüm transkriptler defalarca okunarak veriye aşinalık sağlanmış, ardından satır ve paragraf düzeyinde anlam birimleri belirlenerek bu birimler için açık kodlar oluşturulmuştur. Braun ve Clarke'ın (2006, 2019) tematik analiz yaklaşımı doğrultusunda bu ilk kodlama aşaması, verinin araştırmacı tarafından dayatılan kavramlara zorlanmadan, mümkün olduğunca katılımcıların kendi ifadeleri üzerinden çözümlenmesini hedeflemiştir. Bu süreçte, katılımcıların doğrudan ifade ettiği anlamlar kültürel, tarihsel ve sürdürülebilirlik bağlamında örtük olarak işaret edilen latent (gizil) anlamlar dikkate alınmıştır.

Analizin ikinci aşamasında, benzer içerik ve vurguya sahip kodlar bir araya getirilerek kategoriler oluşturulmuştur. Örneğin üretici görüşmelerinde; “el emeği, el ile üretim, el lezzeti, sabır, zahmet, ustadan öğrenme” gibi kodlar “El emeği ve ustalık” kategorisi altında; “bakır tepsi farkı, bakır tepsinin gelenekselliği, ısı iletkenliği, alüminyumun reddi, Antakya ile özdeşleşme” gibi kodlar ise “Bakır tepsinin işlevselliği”

kategorisi altında toplanmıştır. Benzer biçimde; “ortak tepside yeme, kaşıkla yeme geleneği, aile içi paylaşım” gibi kodlar “Paylaşım kültürü ve ritüel”; “fıstıkla süsleme, görsellik, sosyal medya etkisi” gibi kodlar ise “Görsellik ve modern sunum” kategorilerine dönüştürülmüştür. Bu kategori oluşturma süreci, Krippendorff’un (2013) vurguladığı üzere, kodlar arasındaki örüntüleri bağlamsal olarak düzenlemeye hizmet etmiştir.

Üçüncü aşamada, oluşturulan kategoriler araştırmanın genel odakları olan geleneksel üretim, sunum kültürü, endüstriyelleşme, kültürel kimlik, özgünlük ve kültürel sürdürülebilirlik ile ilişkilendirilerek üst düzey temalara dönüştürülmüştür. Örneğin üretici verilerinde; “el emeği ve ustalık”, “malzeme kalitesi” ve “bakır tepsinin işlevselliği” kategorileri sentezlenerek “Geleneksel üretim: el ile üretim, kaliteli malzeme” teması oluşturulmuştur. “Paylaşım kültürü ve ritüel”, “sunum araçları ve malzeme dönüşümü”, “ikram kültürü” ve “görsellik–sosyal medya etkisi” kategorileri ise “Sunumda kültürel bağlam” teması altında birleştirilmiştir. Makineleşme, şoklama, dondurulmuş ürünler, müşteri talepleri, hız ve görsellik beklentilerine ilişkin kategoriler ise hem üretim hem tüketim düzeyindeki gerilimi açıklayan “Geçmiş ile geleceğin çatışması” teması altında toplanmıştır. Üretici görüşmelerindeki bu analiz; özellikle zanaat bilgisinin aktarımı, üretim araçlarının değişimi, teknolojik dönüşümün kültürel etkileri ve geleneksel sunum biçimlerinin kayboluşu gibi dönüşümleri açığa çıkarmıştır.

Tüketici görüşmelerinde yürütülen analizde de benzer bir kod–kategori–tema süreci izlenmiştir. “Yöresel kimlik, Hatay’ı temsil etme, kültürel miras” gibi kodlardan “Künefe: Antakya geleneksel lezzeti” teması; künefenin tarihine, üretim sürecine ve malzemelere ilişkin bilgi eksikliğini ifade eden kodlardan “Kültüre ait bilgi yoksunluğu” teması; özgün tadın korunması ve modern çeşitlere mesafeli duruşu içeren kodlardan ise “Özgünlük ve gelenekler korunmalı” teması geliştirilmiştir. Bakır malzeme ve ünefelik peynirin lezzet ve sembolik anlamları açısından önemini vurgulayan kodlar “Sunumda iki aktör: bakır ve peynir”; bakır–porselen tabak ve süt–meyve ikramları üzerinden yaşanan geleneksellik–modernlik gerilimini işaret eden kodlar ise “Geleneksel ile yeniliğin çatışması: bakır tabak–porselen tabak/süt–meyve” teması altında toplanmıştır. Böylece temaların oluşumunda kodların sıklığı, verideki kültürel anlamları açıklama potansiyeli ve araştırma sorularıyla ilişkisi temelinde seçilmiştir. Tüketici görüşmelerinin analizi, kültürel kimlik, deneyim, geleneksellik algısı ve sunum biçimlerine yönelik algıları ortaya koymuştur. Bu iki veri grubunun (üretici ve tüketici) analizi, Antakya

Künefesi'nin kültürel sürdürülebilirliğini tehdit eden veya destekleyen dinamikleri bütüncül bir şekilde anlamak açısından kritik öneme sahiptir. Aynı zamanda bu verilerin üretici ve tüketiciler arasındaki künefe nezninde karşılaştırılması...

Araştırmanın uzman görüşmesi bölümü ise yalnızca tek bir katılımcının (yemek yazarı ve tarihçi Süheyl Budak) kapsamlı bilgisini içerdiğinden, çoklu katılımcıların ortak anlam örüntülerini çıkarmayı hedefleyen tematik analiz yerine, metin içi kavramsal çözümleme yapmayı mümkün kılan endüktif içerik analizi yöntemi tercih edilmiştir (Krippendorff, 2018; Kyngäs, Mikkonen ve Kääriäinen, 2020). İçerik analizi, metinlerdeki anlamları bağlam içinde sistematik biçimde çözümlemeyi sağlar (Krippendorff, 2013). Bu tez çalışması kapsamında uygulanan içerik analizi ile uzman görüşmesinde yer alan yoğun bilgi birikimi satırlar halinde kodlanarak kavramsal yakınlıklarına göre kategorilere ayrılmıştır.

Bu analiz sonucunda elde edilen kategoriler, tezde “Geleneksel lezzetin kayboluşu”, “Künefede geleneksel değerlerin bilimsel bilgi ile buluşturulması”, “Künefe sunumunda vazgeçilmez değerler” ve “Tat alma hafızasının oluşturulması ve korunması” gibi başlıklar altında yapılandırılmıştır. Uzman görüşmesinde bu yöntemle; künefenin tarihsel gelişimi, endüstrileşmenin getirdiği dönüşümler, üretim araçlarındaki değişim, kaybolan değerler ve kültürel sürdürülebilirlik açısından riskler üzerine kavramsal çıkarımlar yapılmıştır. Böylece uzman görüşmesi, üretici ve tüketici temalarıyla kesişen kavramsal alanları derinleştiren bir analitik arka plan sunmuştur. İçerik analiziyle elde edilen kavramlar, tematik analiz bulgularıyla karşılaştırılarak Antakya künefesinin üretimden tüketime uzanan kültürel, sembolik ve sürdürülebilirlik boyutlarının tutarlı bir çerçevede yorumlanmasına olanak sağlamıştır.

Özetle, tematik analiz ve içerik analizi, endüktif ve nitel yönetime sahip olsalar da araştırmada farklı işlevler üstlenmiştir. Tematik analiz, çoklu katılımcı görüşmelerini kültürel sürdürülebilirlik bağlamında ortak örüntüleri ortaya çıkarmıştır. İçerik analizi ise tekil görüşmedeki kavramsal derinliği ve mevcut durumdaki kültürel dönüşümü neden sonuç ilişkisi bağlamında açığa çıkarmıştır. Bu iki yaklaşımın birlikte kullanılması, Antakya künefesinin üretimden tüketime uzanan kültürel ve sürdürülebilirlik boyutlarını bütüncül biçimde incelemeye olanak sağlamış ve yerel üretim yöntemlerinin kültürel sürdürülebilirlik açısından yenilik ve aktarım konusunu derinlemesine anlamaya katkı sunmuştur.

Bu tez çalışmasında ayrıca, üretici, tüketici ve uzman görüşmelerinden elde edilen veriler doğrultusunda Antakya Künefesi'nin bir "ürün" olarak deneyimsel yönlerini analiz etmek amacıyla Desmet ve Hekkert (2007) tarafından geliştirilen "Ürün Deneyim Modeli" tercih edilmiştir. Bu modelin seçilmesinin temel nedeni, yapılan görüşmelerde künefenin; duyuşal, kültürel, sembolik ve duygusal katmanlara sahip bir kültürel miras ürünü olarak deneyimlenebilmesini sağlayan çerçeveyi sağlamaktadır. Bu model, künefenin aşağıda belirtildiği boyutlarının incelenmesine olanak sağlayan güçlü bir analitik çerçeve sunmaktadır:

- Duyusal-estetik özellikleri: Tat, koku, doku, peynirin sünmesi, kadayıfın çıtırılığı, altın rengi yüzey.
- Kültürel ve sembolik anlamları: Gelenek, Antakya kimliği, ritüellerle ilişkisi.
- Kullanıcılarda uyandırdığı duygusal tepkiler: Gurur, özlem, memnuniyet, aidiyet hissi.

8.1. Görüşme Bulguları

Bu araştırma kapsamında Antakya künefesinin üretim, sunum ve tüketim süreçlerine ilişkin farklı bakış açılarını ortaya koymak amacıyla üretici, tüketici ve uzman gruplarıyla görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Üretici görüşmeleri, kuşaklar arası bilgi aktarımı, üretim pratikleri ve kullanılan araç-gereçler üzerinden künefenin zanaat temelli yapısını görünür kılarken; tüketici görüşmeleri, künefenin algılanan kültürel kimliği, özgünlük beklentisi ve tüketim deneyimine dair değerlendirmeleri ortaya koymaktadır. Uzman görüşü ise, künefenin tarihsel, kültürel ve teknik boyutlarını birlikte ele alarak üretim bilgisinin aktarımı, standartlaşma ve sürdürülebilirlik bağlamında analitik bir çerçeve sunmaktadır. Bu üç farklı görüş grubu, Antakya künefesinin kültürel bir pratik olarak nasıl üretildiğini, deneyimlendiğini ve anlamlandırıldığını çok aktörlü bir yapı içerisinde inceleme olanağı sağlamaktadır.

8.1.1. Üretici görüşmesi bulguları

Araştırmanın üretici grubunu, Antakya'da faaliyet gösteren sekiz künefe üreticisi oluşturmaktadır. Katılımcıların altısı üçüncü nesil, ikisi ise ikinci nesil üreticilerdir. Görüşmeler, farklı kuşakları temsil eden bu üreticilerle gerçekleştirilmiştir. Üreticiler, kartopu (*snowball*) örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir. Üreticilerden yalnızca biri

üretimini seri üretim ölçeğine taşımış olup, diğer üreticiler küçük ölçekli, zanaat temelli üretim biçimini sürdürmektedir.

Katılımcı işletmelerin geçmişleri 3 ila 77 yıl arasında değişmektedir. Katılımcılardan biri 77 yıllık, ikisi 76 yıllık, biri 48 yıllık, biri 47 yıllık, ikisi 25 yıllık (ikinci nesil) ve biri 3 yıllık yeni kurulan üçüncü nesil işletmedir (Bkz. Tablo 8.1). Bu çeşitlilik, Antakya künefe üretiminde kuşaklar arası bilgi aktarımının ve geleneksel üretim sürekliliğinin izlenebilmesine olanak sağlamıştır.

Üretici görüşmeleri, katılımcıların kendi iş yerlerinde gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler öncesinde tüm katılımcılardan “Gönüllü Katılım Formu” imzalamaları istenmiştir. Görüşmeler yarı yapılandırılmış formatta hazırlanmış ve katılımcı olmayan gözlem yöntemiyle desteklenmiştir (Bkz. Ek 1). Bu süreç, üreticilerin iş akışlarını, malzeme tercihlerini ve üretim yöntemlerini doğrudan gözlemlene ve belgeleme olanağı sağlamıştır. Katılımcı verileri, alfabetik sıraya göre K1, K2, ... K8 şeklinde kodlanmıştır.

Tablo 8.1. Üretici grubu katılımcılarına ait bilgiler

Katılımcı Kodu	Nesil	İşletme Yaşı	Üretim Türü
K1	Üçüncü Nesil	47	Küçük Ölçek
K2	İkinci Nesil	25	Küçük Ölçek
K3	Üçüncü Nesil	76	Seri Üretim
K4	Üçüncü Nesil	77	Küçük Ölçek
K5	İkinci Nesil	25	Küçük Ölçek
K6	Üçüncü Nesil	48	Küçük Ölçek
K7	Üçüncü Nesil	77	Küçük Ölçek
K8	Üçüncü Nesil	3	Küçük Ölçek

Tema 1-Geleneksel üretim: el ile üretim, kaliteli malzeme: Bu tema altında toplanan veriler, Antakya künefesinin geleneksel üretim sürecini el emeğine yapılan vurgu, ustalık bilgisi ve geleneksel araç-gereçlerin kullanımıyla birlikte bu araçların malzeme kalitesine verilen önem üzerinden açıklanmıştır. Üreticilere göre geleneksel üretim, el becerisi, zahmet ve sabır ile ilişkilendirilen ve künefenin lezzeti için pişirim yapılan malzemenin kalitesinin önemli olduğu bir üretim biçimi olarak karşımıza çıkmaktadır. Analiz edilen transkriptlerin kod ve kategori bilgileri Tablo 8.2’de sınıflandırılmıştır.

Tablo 8.2. “Geleneksel üretim: el ile üretim, kaliteli malzeme” temasına ait kategori ve kodlar

Kategori	Kodlar
El Emeği ve Ustalık	el emeği, el ile üretim, el lezzeti, el becerisi, sabır, zahmet, emek, ustadan öğrenme, ustadan gözlem
Malzeme Kalitesi	Kaliteli malzeme, tazelik, özel üretim yağ ve şeker, üretim kültürü, malzeme kalitesi ve lezzet ilişkisi, malzeme bilgisi
Bakır Tepsinin İşlevselliği	Bakır tepsisi farkı, bakır tepsinin sürekliliği, bakır malzemenin iletkenliği, ısı dağılımı, bakır tepsinin vazgeçilmezliği, alüminyum malzemenin reddi, Antakya ile özdeşleşme, teknik bilgi
Pişirme Yöntemleri ve Isı Kontrolü	Köz ateşi, mangal kullanımı, taş çevrili ocak, kömürle pişirme, bakır ocak , tüplü ocak geçişi, el yapımı ekipman, pişirme yüksekliği bilgisi

K7 kodlu üretici, “el ile üretim”i, sabır ve emeğe dayalı, zahmetli bir süreç olarak açıklamaktadır. Geleneksel pişirim yöntemi ve kullanılan gereçlerle şekillenen üretim biçimi olduğunu aşağıdaki gibi ifade etmektedir:

Dedelerimiz çok sabırlıymış, eski üretim bilgisi bize ulaşan bilgilerde, atalarımız her şeyi elle yaparlarmış. Asi Nehri’ne inip tencere tepsileri yıkarlarmış. Günde 50–60 kilo köz, kolay değil. Şimdi teknoloji, tel kadayıfı dökme makinelerimiz bile otomatik. Biz çok küçükken künefe pişerken başında beklerdik. Çevire çevire elimizle bir maşa türü bir şeyle tutarak, bir bıçağımızla tepsileri çömelerek közün üstünde çevirirdik.

K8 kodlu üretici ise “el ile üretim”i kadayıfın üretim aşaması ve künefe hazırlık aşamalarını ustalık becerilerine vurgu yapmışlardır. Bununla birlikte K8, geleneksel üretim yöntemleri ve araçlarından da bahsetmektedir.

Büyüklerimiz çok çok eskiden bir bakır tepsinin tersine elleri ile künefeyi dökerler, uzun uzun makarna gibi dökerlerdi. Kadayıf el ile dökülüyordu. Haznesi olan delikli, cezveye benzer bir aparat vardı. Kadayıfı bakır tepsinin tersinde pişirirler, onu dinlendirip, hiç bir şekilde makineye gitmeden tek tek elle tiftiklerlerdi. Uzun uzun hazırlanır, tek tek tiftiklenirdi kadayıf. Daha sonrasında tereyağını üzerine döküp harmanlanır, bir on dakika dinlenir, bakır tepsie basılıp köz ateşinde pişirilirdi. Ama şu anda köz ateşinde pişirmek olanaklı olmadığı için mecburen tüpte pişirmek zorundayız. Eskiden dedelerimiz bunları yaparlardı... Peynirin suyunu da el ile sıkardık. Özellikle çiğ bir şekilde tüketilmez peynir. Eğer künefenin içine girerse bu zehirler insanı.

K1 ise künefe üretiminin hazırlık aşamasında makineleşme olmadığını belirterek, el ile üretilen hammaddenin kalitesinin geleneksel lezzeti koruduğunu ifade etmiştir:

Dedelerimiz, babalarımız bundan 40 yıl önce, belki 90'lara kadar makine kullanmıyorlardı. Çünkü o dönemde makine yoktu. Künefe bakır ocakta, tel tel kadayıfı kendileri elle pişiriyorlardı. Makine olmadığı için 150–200 kilo kadayıfı elleriyle yağlayıp tiftiklerlerdi...

yılların lezzetinin korunmasının sebebi malzemenin kalitesiydi. Kadayıfı biz kendimiz döküyorduk. Tereyağını kendimiz yapıyorduk... Ayrıyeten, döküm için delikli cezve kullanırdık. Eski sistemde her şey manüeldi.

Bununla birlikte, K1 kodlu üretici “el ile üretim”i “el lezzeti” ile de açıklamıştır: “El lezzeti denilen bir şey vardır. Bu künefeyi ben yapayım ya da aynı malzemelerle başka usta yaptığında hepsinin tadı, hepsinin lezzeti ayrıdır. Ayrı olur yani.”

Künefenin hazırlık aşamasında “el ile üretim” in zahmetli bir iş olduğunu, K6 kodlu üretici günümüz koşullarıyla kıyaslayarak açıklamıştır:

Eskiden künefeyi elimizle ayıklıyorduk. Daha çok mesela yağını dökerken elimizle kırıyorduk. Kırarken daha çok künefe ile yağ birbirine giriyordu. Ama şimdi o evde makinede çekiyoruz. Direkt basıyoruz yani iki saatlik iş. Eğer 30 tepsi basılacaksa işimiz yarım saate düşmüş diyebiliriz.

K2 kodlu üretici ise “el ile üretim”i geleneksel pişirim aşamasında vurgulamıştır. Geleneksel pişirim düzeneklerinin el ile üretildiğini ifade etmiştir.

Eskiden her şey elle yapılırdı. Biz etrafı taşla çevirir, ortasına kömür koyup üstüne tepsiyi yerleştiriyorduk. Babamlar böyle yapıyorlardı. Biz böyle gördük. Ama bugün için artık buna imkan yok... İşletmeler de yine kömürde pişiriyordu, ayakta ocak vardı. Bir varili düşünün. Varilin bir tarafını kesiyorsun. Onu ayaklar yapıyorsun. O varilin içine şu yükseklikte, onun pişme yüksekliği var. 8 ile 10 cm. İçine kömür doldurup onu kullanıyorduk.

Benzer biçimde, K5 kodlu üretici de künefenin pişirim aşamasına dikkat çekerek bu süreçte el emeğinin taşıdığı önemi vurgulamıştır:

Eskiden bizde her şey elle yapılırdı. Ocak üstünde tepsiyi elle çevirirdik. Bir iki tepsi için köz kullanırdık. Köz ateşinde pişiriyorduk. Kadayıfı ve künefeyi tepsiye elle yayardık. Bugün her ne kadar yeni makinalar kullanıyor olsak da, tabii ki artık tepsileri elle çevirmiyoruz. Çünkü makinalar bu işi yapıyorlar. Ama hala kadayıf ve peyniri yerleştirirken ellerimizi kullanıyoruz... Yani eller çok önemli.

K3 kodlu üretici de, geçmişte künefenin tamamen el emeğine dayalı üretim anlayışıyla mangal ya da közde pişirilerek hazırlandığını, günümüzde ise artan üretim miktarı nedeniyle geleneksel üretimin yerini endüstriyel sistemlerin aldığını belirtmektedir.

Geçmişte bütün üretimler, gününbirlik yapılıyordu. Mangalda ya da közde pişiriliyordu. Bakır tepsiler kullanılıyordu. Büyük tepsiler içerisinde keskin spatula dilimiyle porsiyonlara bölünüyordu. Oldukça pratikti. Bugün ise üretim ve çokluktan dolayı endüstriyel ocaklar kullanılıyor. Kısacası, her şey el ile üretiliyordu.

K4 kodlu üretici ise geleneksel üretim süreçlerini günümüze kadar sürdürdüklerini belirtmişlerdir. El ile üretimin künefe üretiminin tüm aşamalarda devam ettiğini ve bakır tepsinin pişirim aşamasında vazgeçilmez olduğunu belirtmiştir:

Eski ile yeni arasındaki bağlantı çok karışık ve çok farklı değil aslında. Ama işin püf noktası, onlar, yani dedelerimiz her şeyi elle yapıyorlardı. Bu nedenle her şey taptazeydi. Kullanılan hammaddeler ve yağ ve şeker her şey özel üretiliyordu. Bizde sıklıkla kömürde yapılmaz, eskiden de biz tüplü ocak kullanıyorduk. Ama her zaman bakır tepsisi bizim vazgeçilmezimiz.

Üreticiler, geleneksel üretimi açıklarken bakır tepsiden sıklıkla bahsetmişlerdir. Künefe üretiminde geleneksel lezzetin yakalanmasında, yüksek ısı iletkenliği ve dayanıklılığı sayesinde ısı dengeyi koruyan bakır malzeme, malzeme kalitesi açısından önemli bir role sahiptir.

K7 kodlu üretici, künefe üretiminde en önemli malzemenin işlevsel yapısından dolayı bakır olduğunu;

“Öncelikle bizim için önemli olan tepsidir. Bunun için de en iyi malzeme bakır, yüzyıllardır biz bakır kullanıyoruz. Çünkü bakır iletkenidir. O yüzden de sıcaklığı iletmesi ve lezzeti etkilemesi açısından bakır tepsisi bizim önceliğimizdir. Bende ki bakır 2 milim.”

Sözleriyle ifade etmiştir.

Benzer bir şekilde, K4 kodlu üretici ise bakır malzemenin kadayıf üretiminde de kullanıldığına dikkat çekerek künefenin geleneksel lezzetini bakır malzemenin sağladığına dikkat çekmiştir: “Geçmişten beri, kadayıf, bir dönen tepsinin üstüne dökülür... Biz hiçbir zaman alüminyum bir tepsisi kullanmadık.... Bu künefenin olmasına sebep olan bakır tepsiler kullanıyoruz.”

K1 kodlu üretici ise bakır malzemenin tarihsel süreçte kullanımı ve sembolik anlamına işaret ederek bakır malzemeyi tercih ettiklerini dile getirmiştir: “Bakır genellikle, bakır tepsiler kullanıyoruz... En iyi malzeme bakır, yüzyılların bakır. Çünkü Antakya’mız kültürel olarak da bakırla özdeşleşmiş bir durumda.”

K8 ise bakır “vazgeçilmez” bir malzeme olarak değerlendirmiştir: “Ama bakır tepsisi hala kullanıyoruz. Vazgeçemediğimiz şey.”

K3 kodlu kullanıcı ise pişirim yapılan tepsinin kalitesine dikkat çekmiş, lezzet için bakırın önemli olduğunu vurgulamıştır: “Bir bakırda veya bir normal tepside yapman arada dağlar kadar farkı var.”

Sonuç olarak, bu tema kapsamında analiz edilen veriler, Antakya künefesinin üretim sürecinde el emeği, ustalık bilgisi, araç ve gereçler, üretim yöntemleri ile birlikte malzeme kalitesi ile açıklanmıştır.

Tema 2-Sunumda kültürel bağlam: Bu tema, Antakya künefesinin sunum biçimlerinde analiz edilen tarihsel değişimi, kültürel anlamın araçlar, üretim biçimleri ve malzemeler üzerinden nasıl aktarıldığını ve modernleşme ile bu anlamların hangi yönleriyle dönüştüğünü ele almaktadır. Sunum, bu temada sunumda kullanılan araç ve gereçler başta olmak üzere, sunum araçlarının malzemesi, ikramlıklar ile görsellik ve süsleme yaklaşımları karşımıza çıkmaktadır. Analiz edilen transkriptlerin kod ve kategori bilgileri Tablo 8.3’de sınıflandırılmıştır.

Künefe sunumunun eski dönemlerine ait anlatılar, ev içi üretim ve ortak paylaşımaya dayalı bir sunum biçimine işaret etmektedir. K2 kodlu üreticinin de belirttiği gibi künefe, eski dönemlerde, aile bireyleri arasında paylaşılan sofranın merkezindedir. “Eskiden künefeyi yemek için aileler, kendileri yaptıkları zaman tepsileri ortaya koyarlardı. Ailecek herkes buradan kaşıkla ve ya çatalla yedi.”

Tablo 8.3. “Sunumda Kültürel Bağlam” temasına ait kategori ve kodlar

Kategoriler	Kodlar
Paylaşım Kültürü ve Ritüel	Ortak tepside yeme, aile içi paylaşım, ortaya konan tepsi, kaşıkla yeme geleneği, tabaksız servis, sofrada birliktelik
Sunum Araçları ve Malzeme Dönüşümü	Bakır tepsi, bakır tabak, çukur tabak, porselen tabak, krom tabak, cam tabak, hijyen gerekçesiyle ambalaj, pet şişe su, kalaylı bakır, porselen algısı, malzemede ekonomik gerekçeler
Sunum Araçlarının Kullanımı (Kaşık Kültürü)	Kaşığın şerbet dökme işlevi, çatalın sonradan eklenmesi, müşteri alışkanlığı değişimi, kaşığın kültürel simgesi, slogan “Künefe kaşıkla yenir”, kaşıkla yeme geleneğinin kayboluşu
İkram Kültürü (Süt, Su, Şerbet)	Süt ikramı, kaynatılmış köy sütü, su ikramı, ibrikle şerbet servisi, çay tercihinin artması, ikram geleneğinin değişimi
Modernleşme ve Hijyen	Porselen tercihi, hijyen kaygısı, pandemi etkisi, ambalajlı servis, modern görsellik, maliyet farkı, bakırın çalınması, dayanıklılık, pratiklik
Sunumun Görselliği ve Sosyal Medya Etkisi	Süsleme, “görsellik yenilebilen bir şey değil”, şov sunumu, künefenin özünü kaybetmesi, sosyal medya etkisi, geleneksel sadeliğin kaybı, kültürel yozlaşma

Benzer bir şekilde K8 kodlu üretici ise künefenin sunumunun tüketim aşaması ile iç içe geçtiğini günümüzdeki sunumun dönüşümüne vurgu yaparak açıklamaktadır:

Daha önceden şu an yani çok fazla dışarıda künefecî olmadığı zamanlar biz evde yaptığımızda büyük tepside yapılırdı. Hiçbir şekilde tabak servis olmazdı. Künefe ortaya konur; çatala da değil, kaşıkla yenirdi. Hiçbir şekilde dediğim gibi tabağa girmezdi. Direkt tepside kaşıkla yerdik. Biz de şu an mesela dükkanımızda bunu tabakta servis ediyoruz. Çünkü bizim tepsilerimiz en küçüğü 15 kişilik. Yani 2 kişi geliyor 2 kişiye 15 kişilik tepsiyi servis edemeyeceğimiz için biz bu şekilde tabaklarda servis ediyoruz.

Geçmişte, ev içi sunumda kullanılan araçlar, büyük tepsiler ve kaşıklar olarak belirtilmiştir. Geçmişte pişirim yapılan tepsilerin sunumda kullanılması ve bu tepsilerin boyutları itibari ile kalabalık aile grupları için uygun ölçekli tepsiler olarak karşımıza çıkmaktadır. K1, sunum tepsilerin bakır malzeme olduğunu belirterek, bu tepsilerin boyutlarının büyüklüğünü nicel verilerle ifade etmiştir: “Sunum aynı şekilde bakır tepsilerde, tabi eskiden küçük bakır tepsi yoktu, en küçük tepsi 30-35 kişilikti.”

Kaşığın kullanımı ise geleneksel tüketimde sık sık işlevsel rolüne vurgu yapılarak anlatılmıştır. K2 kodlu üretici, kaşığın geçmişe ait yeme deneyimi ile ilişkili işlevini aşağıdaki gibi aktarmıştır:

Kaşıkla şerbeti künefenin üstüne dökersin. Arasını açarsın. Tekrardan o kenardaki şekeri dökersin. Arasına şeker girsin diye. Büyüklerimiz bu şekilde yerd. Fakat şu anda dediğim gibi birçok insan yediği şeyin nasıl yenildiğini bile bilmiyor.

Benzer biçimde K8 kodlu üretici K2’yi destekler biçimde kaşığın şerbet ile birlikte tüketimine imkân tanınması ile açıklamaktadır:

Şimdi Antakya künefesinin servisindeki kaşığın özelliği yanındaki şerbeti üstüne döker, alır üstüne künefeye yedirir. Kaşık çatala destek olarak kullanılır ama kaşığın ana temeli şerbeti künefenin üstüne dökmesi, yedirmesidir.

K1 kodlu üretici ise, künefenin doğru tüketim biçiminin kaşıkla olması gerektiğine vurgu yapmıştır. Ancak K1, günümüzde tüketicilerin kaşığı garipsediğini dile getirerek sunumdan kaşığı kaldırdıklarını dile getirmiştir:

Eskiden çatal verilmezdi. Sadece kaşık verilirdi. Bol şerbetli isterdi herkes künefeyi. Bir de çukur tabak kullanılırdı eskiden. Herkes künefe yerken o şerbeti de kaşıklardı. Tabi şu an kaşıklarsan kaşık ne alaka derler. Aslında künefenin özelliği kaşıkla yenmesidir. Çünkü künefeyi alırken içindeki şerbeti de alır. Amaç buydu. Ben hala künefe yerken kaşıkla yiyorum mesela. Ama müşteri garipsediği için öyle sunmuyoruz.

K4 kodlu katılımcı da “künefe kaşıkla yenir” sloganını benimsediklerini, ancak sunumda çatal ve bıçak kullandıklarını aşağıdaki ifadelerle anlatmıştır: “Bizim sloganımız ‘Künefe kaşıkla yenir’. Şerbetli bir tatlı olması nedeniyle kaşıkla yenilmesi daha uygun, çatal ve bıçağı isteyene veriyoruz.”

En nihayetinde kaşık, Antakya künefesinin geleneksel sunum ve tüketim biçimleri için önemli bir unsurdur. Ancak tüketici beklentileri ile sunumda kaşıksız yemeye dair esneklik sağlanmıştır.

Antakya künefesinin ticarileşmesi ile birlikte sunum araçları bireysel ölçekte dönüşmüştür. Bununla birlikte, künefenin ticarilemeye başladığı ilk zamanlarda, sunum araçlarının malzemeleri ev içi ortamda kullanılan sunum araçları ile benzerlik göstermektedir. K1 tarafından ifade edilen “büyük tepsiler”, “eski cam bardaklar” ve “nostaljik görüntü” ifadeleri geleneksel sunuma dair önemli ipuçları olarak karşımıza çıkmaktadır: “Eskiden künefe, 30-35 kişilik büyük tepsilerde servis edilirdi. Demir tabaklarımız vardı. Eski cam bardaklarla süt verirdik. Koca koca bardaklar, nostaljik klasik bir görüntü olurdu.” sözleriyle ifade etmiştir.

K4 kodlu üretici ise K1 ile benzer şekilde geleneksel sunumda kullanılan malzemenin bakır olduğunu, süt ikramını ve metal bardak ve sürahilerdeki su ikramından bahsetmektedir. Pandemi döneminde sunumun da değiştiği ve geleneksellikten kopmaya başladığı aşağıdaki anlatı ile ifade edilmiştir.

Bakır tabaklarda servis yapılırken yanında da sağılmış kaynatılmış gerçek süt ikram edilirdi. Ayriyeten demir sürahilerde ve demir bardaklarda insanlara su ikram ediyorduk. Ancak Korona dönemi her şeyi değiştirdi. Şu anda çelik tabaklarda servis yapıyoruz.

Antakya künefesinin zaman içinde ticarileşmesi, üretim biçimlerini değişmesi ve sunumun bireyselleşmesi ile sunum araçlarının da değişimi K8 kodlu üreticinin hijyen vurgusu ile ifade edilmiştir:

Krom bardak, krom tabak, krom maşrapalar vardı eskiden. Su, krom maşrapalarda ikram edilirdi. Biz şu anda pet şişede hazır su ikram ediyoruz. Eskiden çatal ve kaşıklar açık olarak servis edilirdi. Biz şimdi onları hijyen nedeniyle bir paket.

Bu tarihsel dönüşümde, bakır malzeme de kültürel bir sembol olmaya devam etmiştir. Gerek ev içi gerekse işletmelerde bakır tepsi ve bakır tabakta yapılan sunum ön plana çıkmaktadır. K1 kodlu üretici, bakır malzemenin kültürel olarak Antakya ile özdeşleştirildiğine dikkat çekmiştir: “Bizim için en önemli araç, bakır tepsi ve bakır tabak. Çünkü Antakya’mız kültürel olarak da bakırla özdeşleşmiş bir durumda.”

K3 kodlu üretici ise günümüzde bakır kullanmadıklarını ifade etmiştir: “Eskiden müşteri servisinde bakır tabak kullanılırdı. Bugün porselen veya mika tabakta sunum yapıyoruz. Yanında çatal ve bıçakla birlikte su ikramı ve peçete kullanıyoruz.”

Sunum araç malzemesi olarak bakır malzeme yerine porselen, cam ve melamin gibi malzemelerin tercih edilmeye başlanmıştır. Bunun sebeplerinden biri K7’ye göre bakır

malzemenin bakım zorluğu, işitsel olarak tüketiciyi rahatsız etmesi, porselenin “asalet” olarak değerlendirmesi ve tabakların bazı tüketiciler tarafından çalınması gibi sebeplerle açıklamıştır:

Ama bakır tabakta sunmak güzeldir, hoştur. O bakır tabakların kalay olayı var. Kimi zaman kaşık o kalaya değdiği zaman tüyleri diken diken olan insanlar da var. O yüzden porselen bana göre en güzeli. Porselen bana göre asaleti yansıtıyor. Eskiden yuvarlak porselen tabak kullanıyorduk; şimdi kare porselen tabaklara geçtik. Porselen 150 lira ama bakır 450 lira. Ve söylemesi ayıp bakır tabakları çalanlar da var.

K6 ise geçmişte bakır tabak kullandıklarını ancak günümüzde porselen tabaklara geçtiklerini fakat porselen tabakların künefeyi soğuttuğunu aktarmıştır:

Biz Samandağ’da olduğu gibi bakır tepsilerde pişiriyor ve bakır tabaklarda servis yapıyorduk. Küçük bakır tepsileri de kullandığımız oluyor ama şu an burada porselen tabaklarda servis yapıyoruz ama porselen tabaklarda künefe daha hızlı soğuyor. Aslında, eski bakır tabakların eskiyi çağrıştırdığı için müşteri tarafından hoş karşılanmayacağını düşünerek onları kullanmıyoruz. Eskiden sadece çatal yanında verilirdi. Şuan biz yanında çatal, bıçak ve peçete ile servis yapıyoruz.

Bununla birlikte K6, bakır tabakların “eskiyi” çağrıştırdığını düşündüğü için tüketicilerin bu tabakları hoş karşılamayacağını dile getirmiştir. Buna karşın, K5 kodlu üretici metal tabaklarda “şıklık” ve “el yakma” problemlerini dile getirmiştir: “İlk porselen ile yapılan sunumu biz yaptık. O zamanlar herkes metal kullanıyordu, el yakıyordu. Şık durmuyordu, o yüzden porselene geçtik.”

K4 kodlu katılımcı, sunum tabaklarının malzemesini ve buna bağlı olarak kültürel hafıza ile kurulan bağı, modernleşme tartışması çerçevesinde açıklamıştır. K4, başlangıçta deprem sonrası yeniden açılış sürecinde “modernleşme” fikrini gündeme getirse de kısa sürede bunun geleneksel kimliği zedeleyeceğini fark ederek eski tabak, kaşık ve bıçakları koruma kararı aldığını belirtmiştir.

Biz depremden sonra mesela tabaklarımızı bulamadık, hiç bir şeyimizi çıkaramadık. Sunumun aynı şekilde olmasının, tekrar etmesinin, en mantıklı olduğunu düşündük. Ancak en başta şöyle bir yanılgıya kapıldık: dedik ki, Modernleşelim, hani bu demir tabaklar, kaşıklar, bıçakları kaldırsak mı? Daha sonrasında kaldırmamaya karar verdik. İyi ki öyle yapmışız. Şöyle şeyler oluyor. Müşterimiz geliyor, “bak diyor depremden önce sizin ustanız vardı, ben künefe istedim ve dedim ki tabakta getirebilir misiniz bana, aradım özellikle ve bak bu da tabağın fotoğrafı diye gösteriyor. Böyle bir bağ kurmuş. O bağı künefe ile özdeşleştirerek insanlar hala buraya geliyor. Yakın tarihte de değişmemesi konusunu sevinçle karşılayan bir çok insan ile konuştum. Bu şekilde bir yapısı var buranın.

K2 kodlu üretici ise geçmişten bu yana cam tabakları “sağlıklı olması” sebebiyle kullandıklarını belirtmiştir: “Biz cam tabakta servis ediyoruz. Bunun daha sağlıklı olduğunu düşünüyoruz.”

K3 kodlu üretici ise tüketiciler için özel bakır tabaklı bir sunum yaptıklarını dile getirmiştir: “İnsanlar o künefeyi sıcak yemesi lazım. O yüzden bakır tabakta, altında ahşap altlıkla beraber ibrikte şerbeti ile servis ediyoruz.”

Sunum araçlarının malzemesine dair alıntılar, bakır malzemenin Antakya künefesi sunumundaki kültürel arka planını ve zamanla farklı nedenlerle malzeme kullanımının değişimini açık biçimde göstermektedir. Görüşmelerden elde edilen verilerde günümüzde her üreticinin farklı nedenlerle başka malzemeleri tercih ettiği görülmektedir.

Sunum biçimlerinde zamanla ikram geleneği de evrilmiştir. Geçmişte künefenin yanına verilen süt, “şekeri bastırma” işlevi ile tamamlayıcı bir ikram unsuru olarak görülmüştür. Farklı üreticiler, bu geleneğin kimi yerlerde sürdürüldüğünü, kimi yerlerde ise isteğe bağlı ikram edildiğini ifade etmişlerdir.

Eskiden dedem zamanında bardakta sağılmış, kaynatılmış, gerçek açık süt verilirdi. Su bardakları künefenin yanına servis edilirdi. (K4)

...künefenin yanında biz süt de ikram ediyoruz, bazı yerler veriyor, bazı yerler vermiyor ama biz kral künefe olarak eskiden beridir süt veriyoruz. (K6)

...Eski evdeki su bardaklarımız vardı bizim. Onunla süt verirdik. Ancak günümüzde süt tercih edilirse ikram ediyoruz, şekeri bastırsın diye. (K1)

Künefenin yanında en fazla maksimum içilecek şey süt veyahut da çaydır. Tabi o damak zevkine kalmıştır. Ama bana soracak olursanız süttür. Çünkü süt şekeri bastırır. (K8)

Künefe ikramında en önemli şey günlük taze köy süttür. Günümüzde ben devam ettirmeye çalışıyorum ama çoğu insan süt istemiyor. Genelde %70 çay, %30 süt, talep o şekilde. (K7)

Künefe ikramlıkları tarihsel süreçte süt ile birlikte, dondurma ile de çeşitlenmiştir. Ancak K4’ün anlatımında görüldüğü üzere, dondurmanın künefenin üzerine konulması geçmişte bir tür “tabu” olarak görülmüş, sıcak ve soğukun bir arada tüketilmesi geleneksel damak zevkine aykırı bulunmuştur.

Dondurma ekledik biz, dondurmayı ayrı satarken künefenin üzerine konulması bir tabu gibiydi eskiden. Çünkü hala gelen birçok müşterimiz sakın künefenin üstüne dondurma koyma, mahvedersin, peyniri sertleştirirsin der. Biz eskiden öyle yemezdik. Dondurma bile yemezdik. Dondurma ayrı yenir derdik. Bizim dedelerden biri de dondurmacı olduğu için, dondurası da güzel olduğu için dondurmayı ayrı tüketirlerdi. Ama bunu bununla birleştirmiyorlardı. Sıcak ve soğuk, eskiler bir arada yemezler. Biz genelde yanına koyuyoruz. (K4)

Katılımcıların anlatılarında dondurma, künefenin sunum biçimlerinde “yeni” ve “tartışmalı” bir ikram unsuru olarak karşımıza çıkmaktadır.

Dondurma da mesela sıcak soğuk çok gereksiz bir şey olarak görüyorum ben çünkü sonuçta künefe sıcak yenen bir tatlı. İnsanlar bunun yanına dondurma koyduğu zaman şey gibi oluyor yani etkiye tepki oluyor. Künefe sıcak yenen bir tatlı olduğu için peyniri donuyor. Dondurma girdiği zaman. (K8)

...biz normalde künefenin klasik yenileceğini söylediğimiz halde insanlar o görselliğin vermiş olduğu taleplerden dolayı dondurma istiyorlar. Maraş dondurması getiriyorsun.”(K2)
Ekstra olarak dondurma, ben dondurmayı künefenin üstüne vermem, künefenin lezzetini değiştiriyor. Yanına veriyorum.(K7)

Süt ve dondurma ikramlıklarının yanı sıra, özellikle Antep ve Urfa gibi yakın bölgelerdeki sunum alışkanlıklarının etkisiyle, tüketicilerin, özellikle turistlerin, beklentilerinin değiştiği belirtilmiştir. Üreticiler, turistlerin diğer şehirlerde gördükleri çerez ve meyve gibi ikram uygulamalarını Antakya’da da talep ettiklerini ifade etmişlerdir. K1 ve K6 bu durumu şu sözlerle ifade etmişlerdir:

Şimdi Antep’te gerçekten güzel künefe çeşitleri yapıyorlar ama künefe dediğin sadece künefe ve peynirden oluşan bir şey. Şimdi Antep, Kilis, Urfa şu an yapıyor içine fıstık koyuyorlar, kaymak koyuyorlar, çilek koyuyorlar, dondurma koyuyorlar. Onlarınkı künefe waffle gibi bir şey oluyor. Biz Hataylılar yıllardır, Antep’te o kadar şey olmasına rağmen hiçbir şekilde geleneksel tarifini ve sunumunu değiştirmedik (K1)

Biz Hataylıyız. Antep’te sunumlar daha farklı oluyor. Mesela orada sütü, meyvesi, çerezi gibi ekstra bir sürü şey ikram ediyorlar yanında. Oradan gelen müşteriler bunu talep ediyorlar. Ama bence o kadar çeşitliliğe gerek yok süt su yeterli olur diye düşünüyorum. Çünkü bir müşteri hem meyve hem çerez yerse künefeye yer kalmayacağını düşünüyoruz. (K2)

Farklı bölgelerdeki sunum biçimlerinin etkisiyle oluşan bu beklentiler, Antakya’nın özgün künefe sunumuna ait kültürel bağda bir kopukluk yarattığı K2 kodlu üretici tarafından aşağıdaki şekilde ifade edilmiştir;

Sunuma dair her şey şov oldu. Çerez beklentisi olan ve ne yazık ki bunu destekleyen çok insan var. Bu da işte dediğim gibi toplumumuzun kendi özünü kaybetmesinden dolayı. Daha da kaybetmeye devam ediyoruz. Kültürümüzü kaybediyoruz. Ben mesela kendi mesleğimden yola çıkarak söylüyorum. Künefenin yanına herhangi bir şekilde çerez tabağı yemişti, elma, portakal veya mevsim yemeği adı altında görsel olarak güzel olacak şeyleri koymam. Çünkü ben malıma güveniyorum. Mamulüme güveniyorum.

K3 kodlu üretici ise K2 kodlu üreticiden farklı olarak tüketici deneyimine önem verdiğini aşağıdaki ifadelerle belirtmiştir:

Şimdi günümüzde ise, bu kişi özel piştiği için pişme süresi bir 15 dakika. Misafirimiz oturduğu zaman meyve, çerez ve süt öncelikle ikram ediyoruz. Geçmişte meyve çerez yoktu. Ama bizim kurumsal olarak farklılığımızın olması gerekiyor. Çünkü müşteri için dayanılmaz bir hale geliyor o bekleme süreci.

K8 kodlu üretici, meyve ve çerez gibi ikramlıkların künefenin kültürel kimliğine uygun olmadığını belirtse de üretici olarak kendilerinin “eksik” bir şekilde konumlandığını belirtir: Bizi biraz eksik kılan tarafı şu diğer künefecilerden. Yanına süt, elma, ceviz, fındık, badem gibi çerezleri sunmuyoruz. İkram olarak yanına vermiyoruz. Çünkü künefe, künefedir, başlı başına bir lezzettir”

K7 ise günümüzde birçok künefecinin ikramlık taleplerini karşıladıklarını ancak kendisinin bu talebi karşılamadığını dile getirmiştir: “Çoğu künefeciler künefe ile beraber meyve vermeye başladılar, fıstık çerez koymaya servis etmeye başladılar. Küçük sofralar dizmeye başladılar. Tabi ben öyle yapmıyorum”

Günümüzde künefe sunumunda kullanılan ikramlıklara yönelik üreticilerin dile getirdiği tüketici beklentileri değişmekte, bu durum Antakya’nın özgün sunum kültürüyle kurulan bağı zayıflatmaktadır. Üreticilerin belirttiği kadarıyla, özellikle Gaziantep ve Şanlıurfa gibi çevre bölgelerdeki sunum alışkanlıklarının etkisiyle, turist tüketiciler Antakya’da da benzer biçimde meyve ve çerez gibi ikramlar talep etmektedir. bu talepler üreticiler arasında farklı yaklaşımlar geliştirmelerine sebep olmuştur. Bazı üreticiler bu durumu kültürel bir yozlaşma olarak değerlendirip “künefenin özüne sadık kalmak gerektiğini” savunurken (K2, K8), bazı üreticiler tüketici memnuniyeti ve rekabet açısından bu talepleri kaçınılmaz bir modern tüketim alışkanlığı olarak görmektedir (K3). Bu durum, günümüz sunumda kültürel bağın kırılma riskiyle karşı karşıya bulunduğunu göstermektedir.

Antakya künefesinin sunum biçimi süsleme ve estetik açısından da değişmiştir. Eskiden sade olan künefe, modern dönemde görsel beklentilerle yeniden biçimlenmiştir.

Eskiden künefenin üzerine hiçbir şekilde bir şey konmazdı. Şu an herkes artık fıstık süsleme gibi bir şey yapıyor. Sosyal medyanın da etkisi var. (K1)

“Biz mamulümüzü satıyoruz, görsellik satmıyoruz. Görsellik yenilebilen bir şey değil. (K2)

Antakya künefesi sunumunda görsellik ve süsleme anlayışı konusundaki üretici görüşleri de kültürel bağlamda dikkat çekicidir. Künefenin görselliğinin geleneksel sadelikten uzaklaşarak değiştiği anlaşılmaktadır. Katılımcı ifadelerinde özellikle “fıstık kullanımı” bu dönüşümün sebeplerinden biri olarak değerlendirilmektedir.

K4'ün ifadesi, geçmişte fıstığın “ayıbı örtmek” anlamında kullanıldığını, yani esasen kusuru gizleyen bir süsleme unsuru olarak görüldüğünü ortaya koyar: “Bizim dedelerimiz şöyle derdi; ‘Fıstık, künefenin ayıbını örter.’ Biz fıstık kullanmıyoruz. Peynirli künefenin lezzetini alacaksınız, böyle tüketilmeli.”

Bu söylem ile geleneksel lezzetin saflığına vurgu yapılmaktadır. K4, fıstığın künefenin öz tadını bastırdığını ve bu nedenle geleneksel sunum görseiliğinin korunması gerektiğini savunur. Benzer biçimde, K8, bu yaklaşımı destekler, fakat günümüzdeki değişimi de açıklamaktadır: “Süsleme için kullanılan fıstık bile künefenin lezzetini değiştirdi... bizim eski Antakyalı insanlar üzerine fıstık dahi atmazdı.”

K8 bu yaklaşımında görseellik kaygısı ile lezzetin değer kaybettiğini vurgulamaktadır. K1 ise modern dönemde fıstığın, sosyal medya etkisiyle, sunumun estetik parçasına dönüştüğünü belirtmektedir: “Şu an herkes artık fıstık süsleme gibi bir şey yapıyor. Sosyal medyanın da etkisi var. Künefe daha zengin, daha lüks şekilde gözüksün diye.”

K2 ise daha katı bir tavırla “fıstık dökülmez” diyerek geleneksel sunumu korumaya çalıştığını belirtmiştir. “Mesela bana sordukları zaman buna fıstık dökülmez diyorum. Ama müşteri fıstık istiyor ve döküyor. Künefe sade olur. Bunu her zaman dile getirdim, getirmeye de devam edeceğim”

Tüketicilerin künefe sunumunda fıstık ile yapılan görsel estetik arayışının geleneksel kültürel değerlerle çatıştığını göstermektedir. Fıstık ve dondurma gibi süsleme unsurları, sosyal medya ve tüketici taleplerinin etkisiyle geleneksel lezzet odaklı kültürel bağın zayıflamasına yol açmaktadır.

Tema 3-Geçmiş ile geleceğin çatışması: “Geçmiş ile Geleceğin Çatışması” teması altında, üretimden tüketime uzanan süreçte teknolojik dönüşüm, sosyal medya etkisi ve değişen müşteri beklentileri aracılığıyla ortaya çıkan bir çatışmayı tanımlanmaktadır. Bu çatışma, üretim aşamasında ustalık ve teknoloji ilişkisi, tüketim aşamasında hız ve görseellik beklentisi, müşteri beklentilerindeki çeşitlilik eksenlerinde ortaya çıkmaktadır. Üreticiler, bir taraftan teknolojinin sağladığı kolaylık ve erişilebilirliği kabul ederken, diğer taraftan el emeğine dayalı geleneksel üretim anlayışının kültürel değerini korumaya çalışmaktadır. Bu ikili durum, künefenin hem yerel bir kültürel miras hem de küresel bir ürün olarak algılanmasında belirleyici rol oynamaktadır. Bu temayı oluşturan kod ve kategori bilgileri Tablo 8.4’te sınıflandırılmıştır.

Tablo 8.4.*Geçmiş ile Geleceğin Çatışması” temasına ait kategori ve kodlar*

Kategoriler	Kodlar
Makineleşmenin Avantajları	iş kolaylığı, zaman kazanımı, hijyen artışı
Lezzet Kaybı Kaygısı	Hızlı üretimde lezzet riski, el emeğinin lezzeti, teknolojiye temkin, geleneksel lezzetin kaybı, “katı duruş”, ticari ürün eleştirisi
Dondurulmuş/Şoklanmış Ürün İkilemi	Dondurulmuş ürüne karşı duruş, şoklanmış ürüne eleştiri, yerinde tüketim savunusu, “pakete gelmez”, pişmiş dondurulmuş üründe lezzet kaybı, şoklama daha iyi, kısmi adaptasyon (bir yüz pişmiş/dondurulmuş), ekipmansız dondurma (ev tipi), ihracat/iç pazar için zorunlu uyum
Müşteri Talepleri ve İkram Baskısı	Meyve/çerez/dondurma talebi, çeşitliliğe uyum zorunluluğu, gelenekten sapma, künefedenden uzaklaşma, turist beklentisi yüksek
Tüketim Standartı	Bakır tepside pişme, anında tüketim, pakette lezzet düşüşü, sıcak tüketim şartı
Görsellik İkilemi	Kırmızı renk beklentisi, benekli künefe, görüntüye aldanma, lezzetin ikinci plana düşmesi

Üretim aşamasında, ustalık ve el emeği etiği ile makineleşmenin getirdiği pratiklik arasında bir gerilim söz konusudur. K7 kodlu üretici, teknolojinin “rahatlattığını” ve “hijyen” sağladığını kabul ederken, bakır tepsi ve kısık ateş gibi temel ilkeler korunduğunda “tadın değişmeyeceği” kanaatindedir;

Yani teknoloji işimizi rahatlattı. Yoksa bir lezzet katmıyor. Yeter ki kısık ateş olsun. Bakır olsun. Tepsilerin hepsi bakır bende. Tadı değişmez.”

“Artık eskisi gibi küller dağılmıyor. Daha bir hijyen oluyor. Daha bir kolaylık oluyor. Dedğim gibi, tepsinin başında beklerdik ayrılamazdık. Şimdi kafamızda bir süre var. Bu ateşte bu derecede 10 dk’da pişer diyoruz. Gidip diğer işlerimizi hallediyoruz. Yani bir kolaylık sağladı ve kömüre göre daha bir hijyen oldu.

K3’e göre ise teknoloji, üretim sürecinde kolaylık ve verimlilik sağlayan bir araç olarak görülmektedir.

“Büyük bir tesisinde günde 5000 tane künefe çıkartman lazım. Bunun için milyon insanlar koysan bile burada en büyük artı makine ile çalışman. Hem stopları takip edebiliyor hem hızlı bir servis yapabiliyorsun. Hem anında üretimde 5000 adet çıkartabiliyorsun. Bunu insan haliyle yapamıyorsun. İnsan gücüyle ama makinalar buna çok artı. Bir anda 10.000 tane sipariş geliyor. 2 gün içerisinde bitmesi lazım. Otomatik makinalarla beraber hareket ettiğimizde daha endüstriyel bir halde hızlanıyor.”

K1 ise teknolojiyi bir gereklilik olarak değerlendirirken, “hız” ve “özen” konusundaki dengenin önemini vurgulamaktadır. “Künefe açısından baktığımızda

teknolojik araçlar kullanmak önemli. Fakat dediğim gibi hızlandırmak çok iyi bir şey değil. İlla ki sıkıntılar olacak. Çünkü insanın el emeğinin verdiği bir şey daha lezzetli, daha güzel olur”

Bu bağlamda makineleşme künefe üreticileri için bir gereklilik olarak değerlendirilirken, endüstrileşme ise zanaatkar bilgisine, el emeğine dayalı özeni ve ürünün kültürel özgünlüğünü tehdit eden bir unsur olarak görülmektedir.

K4 kodlu üretici, seri üretime karşı katı bir kültürel korumacı yaklaşım sergilemektedir. Üretici, dondurulmuş veya şoklanmış künefe üretimini ürünün kültürel özünü tehdit eden ticari bir manipülasyon olarak değerlendirmiştir:

“Teknoloji bizim için çok katı bir konu. Biz hiçbir zaman dondurulmuş bir ürünün piyasaya sürülmesini dahi istemeyen bir işletmeyiz. Çünkü bu bir furya, tamamıyla manipüle edilmiş bir şey. Tamamıyla ticari. Bir kere kullanılan ürünlerin, asla ve asla bizim kullandığımız günlük künefe malzemeleri ile alakası olmadığını her zaman biliyoruz. Bunu da istemiyoruz.”

K5 kodlu üretici de K4 ile benzer bir şekilde makineyle üretilen künefenin, gerçek Antakya künefesiyle bağı olmadığını belirterek “piyasa işi”ne indirgenmiş bir ürün olarak değerlendirmiştir. Üretici, burada el emeği, ustalık değerlerini künefenin özgünlüğünün temeli olarak görmektedir.

“Onlar künefe değil, ciddi söylüyorum. Ama işte gene de el koyuyorlar. O sadece piyasa işi. Onu makine ile basıyorlar. Peyniri makine gelip basıyor, makine ile eritiyorlar.... Tadına baktım yedim ben onu künefe ile alakası yok. Preslenmiş baskı ile. Onun makinesi var ben gördüm. Basıyor, presliyor, donduruyorlar, şokluyorlar gönderiyorlar, iki dakika koyuyorlar fırına çıkıyor al sana künefe. O künefe değil, hazır künefedir ama künefeye ihanettir.”

K1 kodlu üretici teknolojiyi bir gereklilik olarak değerlendirirken seri üretime karşı duruşu “paketlenmiş künefe” kavramı üzerinden anlatmaktadır. Bununla birlikte, K1, endüstriyel yöntemlerle üretilen künefenin lezzet ve kültürel bağlamdan kopuk olarak değerlendirmiş, “yerinde ve anında tüketim” ilkesini savunmuştur:

Biz şu konuda hem fikiriz; künefe pakete gelmez, künefe yerinde yenir. Künefe ne kadar güzel olursa olsun, künefeyi pakete koyarsan üstünden 5 dk geçsin, aynı lezzeti vermez. Künefe tepside pişer, masaya servis edilir ve anında yenmesi gerekir. Künefe yerinde yenir.

K7’nin görüşlerine göre, geleneksel üretim anlayışıyla endüstriyel yöntemler arasında bir denge arayışında olduğu anlaşılmaktadır. Üretici, modern koşulların getirdiği erişim ve ihracat gereksinimlerine yanıt verebilmek amacıyla şoklanmış künefe üretimini denemiş, ancak bu süreci zorunlu bir adaptasyon olarak tüketici taleplerini karşılamak amacıyla ele almıştır.

Şoklanmış künefeyi ben yaptım, denedim... Epey bir Ar-Ge çalışmamız oldu bu yurt dışı için... Pişmiş künefenin donmuşu aynı lezzeti vermiyor... Pişmemiş şekilde şokladığımız zaman 1-1,5 sene buzlukta kalıyor... Tadı değişmiyor ama pişirme zahmeti var... Tabi çiğ olan daha lezzetlidir (K7).

Künefe üreticilerinin endüstriyel üretim biçimlerini tamamen benimsemekten ziyade, kendi koşullarına ve kültürel değerlerine uyarlayarak dönüştürdüklerini göstermektedir. Üreticiler, “şoklanmış” künefe olarak tanımlanan endüstriyel üretim modelini çoğunlukla “dondurulmuş” veya “yarı pişmiş” biçimlerde yeniden yorumlamışlardır.

Şoklanmış künefeyi iyi yapan yerler var. Ama bu işin tamamen ticarete dönüştürmüş işletmeler bunlar. Ben de yapıyorum şimdi. Şoklanmış değil de bir taraf pişmiş soğutulmuş, dondurulmuş (K2).

Biz şoklanmış değil de dondurulmuş üretiyoruz. Bakır tepsilerden bir kişilik kutulara dilimleyip koyuyoruz. O şeyi de direkt difrize atıyoruz. Künefeyi kendi imkanlarımızla donduruyoruz. Bir araç kullanmıyoruz, şoklama aracımız yok (K6).

Mesela ben şoklanmış künefe de yapıyorum. Yurt dışına, şehir dışına satışı olması için. Bana, “buradaki yediğimiz lezzeti alabilir miyiz?” diye sordukları zaman kesinlikle hayır diyorum. İlla ki değişir. Çünkü sonuçta künefe sıcak yenilen bir tatlıdır (K8).

Yukarıdaki ifadelerden hareketle, üreticilerin endüstriyel teknikleri tam bir sistem olarak değil, kısmen veya kontrollü biçimde benimsedikleri anlaşılmaktadır. Ortaya çıkan yöntem, ustalık bilgisinin modern koşullara adapte edilmesiyle oluşan “yarı endüstriyel bir ara form” niteliğindedir. Bu durum, Antakya künefesinin kültürel özünü koruma çabası ile ticari kaygılar arasında kurulmaya çalışılan gerilime işaret etmektedir. Üreticiler, geleneksel lezzeti korurken aynı zamanda yeni bir pişirme ve koruma tekniği geliştirmişlerdir.

Geçmiş ile geleceğin bir çatışması olarak tüketim aşamalarında da bir gerilim söz konusudur. Gelenek ile modern dönemin hız ve görsellik talepleriyle karşı karşıya geldiği bir gerilim süreci ortaya çıkmaktadır. Üreticilerin ifadeleri, bir yandan geleneksel tüketim süresinin sosyal medya etkisiyle yavaşladığını vurgularken, diğer yandan bugün ortaya çıkan yavaşlamayı ve mekansal-görsel beklentileri ifade etmişlerdir. K1 kodlu üretici künefe tüketim hızını;

Normalde biz eskiden babalarımız künefe koyduğu zaman müşterinin önüne, 30-40 saniyede künefe biterdi. Şu an günümüzde biliyorsunuz, facebook, instagram olduğu için, sosyal medya, künefe sıcak yenmesi gereken bir tatlı iken, önüne koyuyorsun ilk 5 dk zaten fotoğraf çekmekle geçiyor, görsellik ön plana çıkıyor, yani o lezzeti alamıyorlar. sözleriyle ifade etmiştir.

K7 kodlu üretici ise tüketici profilinin değişimi ile geleneksel tüketim biçiminden uzaklaşmasını mekân bağlamında açıklamaktadır:

İnsanlar geliyor, komşularını çağırıyor, arkadaşlarını çağırıyor. Bir kafe gibi 3-4 saat oturup, teselli oluyorlar. Biz o tip künefecilerden değiliz. Biz klasik künefeciyiz. Gelecek yiyecek, parasını ödeyecek, güle güle diyeceğiz. Yani müşterinin girip çıkması 15 dk'dır bizde. Biz bir esnaf dükkânıyız. Bistro kafeler gibi tatlıcı dükkânı değiliz.

K8 kodlu üretici ise tüketici profilinin değişimini sosyal medyada yaratılan “kırmızı künefe” imajından kaynaklı tüketicilerin ev tipi geleneksel benekli künefeyi reddettiklerinden bahsetmektedir.

İnsanlar, şehir dışından geldiği zaman internette olsun, televizyonda olsun dükkân posterlerinde afişlerinde olsun kıpkırmızı olan künefeyi gördüğü için bu künefeyi görünce hatta yemeden sadece görüntüsüne bakıp arkasına dönüp giden müşterimiz oluyor. Asıl olan ev tipi benekli künefedir.

Künefe üreticilerinin aktardıkları tüketici beklentileri de geçmişin değerleriyle geleceğin çeşitlilik ve görsellik odaklı talepleri arasındaki çatışmayı ortaya koymaktadır. Geleneksel anlayışta, künefe, “sade”, “sıcak” ve belirli bir tat yoğunluğuyla tanımlanmıştır. Ancak üreticilerin aktardığına göre günümüz tüketicisi, farklı içerikler ve sunum biçimleri talep etmektedir. Bu durum, üreticilerin geleneksel bağlılıkları ile piyasa talepleri arasındaki çatışmaya işaret etmektedir.

K3'ün aşağıdaki ifadesi bu dönüşümün genç neslin tüketici talepleri ile açıklanmıştır:

Şimdi şunu da olsun diyen var. Örnek veriyorum. Künefenin içerisine meyve atom da düşünür müsün? Üzerine fıstık kavurur musun? Tereyağıyla haşlayıp gönderir misin? İçerisine dondurma atar mısın? Örnek verirken yani çeşit seçeneği çok. İstek çok. Günümüzde aslında çikolata ağırlıklı. Gençlik bitiriyor.

Bu alıntı, yeni kuşak tüketicilerin künefeyi kültürel bağlamından kopararak yeniden yorumlama eğilimini göstermektedir. Benzer biçimde K5 de bu eğilimi “hazır künefe”, “kaymaklı” ya da “fıstıklı” gibi çeşitlerle somutlaştırmıştır:

Müşteri talepleri artık çok değişiyor, çeşit istiyorlar. Hazır künefe diye bir şey çıkardılar. Kaymaklıdır bilmem ne, ama Antakya'nın künefesinin özünde böyle bir şey yok. Ama sen bunlara ayak uydurmak zorundasın, öyle bir istek var. Görsellik var, fıstık dolu, aslında künefedен farklı yöne çıkıyor.

K5'in “ayak uydurma zorunluluğu” ifadesi, üreticilerin ticari kaygılarını karşılayabilmek için estetik ve görsel beklentilere kısmen uyum gösterme zorunluluğunu yansıtmaktadır. Buna karşın, aynı üreticiler geleneksel tarife bağlı kalmayı bir kültür ait bir sorumluluk olarak görmektedirler.

Bununla birlikte, K5'in "şimdiki nesil çok fazla şerbetli sevmiyor... ama eskiler bol şireli alırlar" ifadesi, damak zevkinin kuşaklar arası farklılaşmasını ortaya koymaktadır.

K6'nın vurgusu ise özellikle turistlerin tüketim pratiklerindeki değişime odaklanır:

Turistlerin sunum beklentileri çok değişiyor. Sütü suyu koyduğunuz zaman çok yetersiz kalıyor. Çerez de istiyor meyve de istiyor. Buradaki Hatay ve çevresindeki müşterilerin süt ve su onlar için yeterli oluyor. Ama dışarıdan gelen için başka bir beklenti var.

K6'ya göre, yerel halk için "süt ve su" geleneğin parçasıyken, turistler için "çeşitli ikramlarla zenginleştirilmiş bir deneyim" talebi ön plana çıkmaktadır.

K7 bu durumu künefenin maliyet faktörü üzerinden açıklamaktadır:

Çoğu künefeciler künefe ile beraber meyve vermeye başladılar, fıstık çerez koymaya başladılar. Küçük sofralar dizmeye başladılar... Fiyat olarak bir porsiyonu bir adam 500 liradan çıkıyor. 10 liralık, 20 liralık bir çerez koyuyorlar kişi başı, 10 liralık-20 liralık meyve koyuyorlar, süt veriyorlar, künefe veriyorlar. 500 tl ile çıkıyor. Ben künefenin yanında bir süt veriyorum. 120 tl alıyorum. Burada büyük bir fark var.

Bu tema da üreticilerin teknolojiyi reddetmek yerine, onu sınırlı biçimde kendi bireysel çabalarına bağlı olarak, yerel kültürle uyumlandırarak bir hibrit model üretmektedirler. Tüketim sürecinde ise sosyal medya etkisiyle hız yerini yavaşlığa ve görselliğe bırakmıştır. Bu durum tüketicilerin mekanlarda daha uzun süre geçirmelerine sebep olmuştur. Bununla birlikte, müşteri talepleri çeşitlenmiş, ancak bu çeşitlenme kültürel kimlik açısından riskli bir alan olarak değerlendirilmiştir.

8.1.2. Tüketici görüşmesi bulguları

Araştırmanın tüketici grubunu, Antakya'da künefeyi ilk kez deneyimleyen beş yerli turist oluşturmuştur. Katılımcıların üçü kadın, ikisi erkektir. Katılımcılardan ikisi daha önce şehir dışında künefe yediklerini, ancak daha önce Antakya künefesi tüketmediklerini beyan etmişlerdir. Araştırmacı, veri toplama sürecinde 2. veya 3. Nesil künefe dükkanlarında işletmelerinde gözlem yaparak künefe yemeye gelen tüketicileri gözlemeyerek potansiyel katılımcıları belirlemiştir. İlk kez Antakya'da künefe tattığı tespit edilen 5 tüketici ile, mekân içerisinde izin alınarak yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler aynı mekanda, künefe tüketim aşamasının ardından gerçekleşmiştir. Görüşmelerin süresi 10 ile 15 dk arasındadır. Çalışmaya katılan tüm katılımcılardan araştırma onam formu imzalamaları istenmiştir. Birden fazla katılımcının aynı anda bulunduğu durumlarda görüşmeler bireysel olarak yürütülmüştür. Tüketici

grubunda yapılan görüşmeler şehrin deprem bölgesi olması sebebiyle turist yoğunluğunun az olması katılımcıların sayısını sınırlamıştır.

Tüketicilerle yapılan görüşmeler, Antakya Künefesinin kültürel kimliğini temsil eden bir miras olarak algılandığını göstermektedir. Katılımcılar, künefeyi Antakya ile özdeşleştirirken; tatlının yerinde yenmesi, özgün lezzetinin korunması gerektiğini vurgulamışlardır. Bunula birlikte bakır malzeme ile künefelik peynir gibi unsurların kültürel temsil değeri taşıdığına dikkat çekmişlerdir.

Aynı zamanda, katılımcıların çoğu künefenin tarihsel kökeni ve üretim süreci hakkında sınırlı bilgiye sahip olduğu anlaşılmıştır. Görüşmelerde, geleneksel üretim ve özgün tat değerlerinin korunması gerektiği, meyve veya çerez gibi modern ikramların ise künefenin geleneksel lezzetini bozduğu ifade etmişlerdir.

Genel olarak, tüketiciler geleneksellik ve modernlik arasındaki gerilimde özgünlüğü koruma yönünde bir eğilim göstermektedir. Bu bulgular, bakır malzeme ve sunum araçları gibi somut, tat ve ritüel gibi somut olmayan miras unsurlarının birlikte korunmasının kültürel sürdürülebilirlik açısından önemini ortaya koymaktadır.

Tema 1-Künefe: Antakya geleneksel lezzeti: Tüketici görüşmelerinde künefenin Antakya ile güçlü bir şekilde özdeşleştiği görülmektedir. Tüketiciler, Antakya'nın kültürel kimliğini, ustalık bilgisini ve yöresel lezzet anlayışını gibi kodlarla tanımlamaktadırlar. Bu temaya ait kod ve kategori bilgileri Tablo 8.5'te sınıflandırılmıştır.

Tablo 8.5. “Künefe: Antakya geleneksel lezzeti” temasına ait kod ve kategoriler

Kategoriler	Kodlar
Yerel Kimlik	Yöresel kimlik, işçilik, kültürel miras,
Coğrafi Bağ	Hatay'ı temsil etme, Antakya ile özdeşleşme, Hatay'a özgülük,

T1, künefenin Hatay'ın geleneksel tatlısı olduğunu vurgulayarak; “Künefe denilince aklımıza Antakya geliyor. Kalitesi, işçiliği, peyniri kullanılan malzemeler hoşumuza gitti.” İfadesiyle hem lezzet hem de ustalık boyutuna dikkat çekmektedir.

Benzer şekilde T2, künefenin “yerinde yenmesi gerektiğini” belirterek, tatlının coğrafya ve mekânla kurduğu bağa işaret etmektedir: “Hatay usulü yemiş olduk, yerinde yemek lazım.” Burada künefe, yöresel bağlamı dışında tam olarak aynı deneyimi sunmayan bir tatlı olarak algılanmaktadır.

T3 ise künefenin Antakya'ya özgülüğünü ve bileşenlerinin yarattığı duyuşal farklılığı şöyle açıklamaktadır: “Künefe tatlısı Antakya'ya özgü bir şey. Kadayıfla peynirin birlikte buluşması, şerbetli falan. O ilgimi çekti.” T3 kodlu üreticinin ifadesi, künefenin yerel ve farklı bir tat deneyimi sunan bir ürün olarak algılandığını göstermektedir.

T4, künefenin kuşaktan kuşağa aktarılan bir gelenek olduğunu vurgulayarak kültürel mirasa işaret eder: “Yıllardan beri üretilen bir şey. Babadan, oğula, dedelerden kalan bir şey olduğunu biliyorum.” Benzer bir şekilde T5, “Gerçekten bana bu memleketi hatırlatan bir tatlı” diyerek künefenin aidiyet ve kimlik duygusu uyandırdığını belirtir. Ardından, “Yemek de bir kültürel mirastır ve bu künefe kültürünün yaşatılması gerektiğini düşünüyorum. Çünkü Hatay'ı temsil ediyor.” Sözleriyle künefenin Antakya kültürünü temsil eden bir miras unsuru olduğunu açıkça ifade eder.

Tema 2-Kültüre ait bilgi yoksunluğu: Katılımcılar, künefenin çok eski ve köklü olduğunu bilmelerine rağmen, üretimi ve tarihi hakkında bilgi sahibi olmadıklarını açıkça belirtmişlerdir: Bu temaya ait kod ve kategori bilgileri Tablo 8.6’da sınıflandırılmıştır.

Katılımcılar, kültürel anlamın farkında olsalar da bu anlamın dayandığı tarihsel ve üretimsel bağlamın detaylarına erişemediklerini açıkça dile getirmektedir.

Örneğin T1, künefe hakkında bilgi kabul ederken kendi bilgisinin yüzeysel olduğunu şu ifadelerle belirtir: “Açıkçası bilgimiz yok. Ama çok köklü bir geçmişe sahip olduğunu biliyoruz.” Aynı katılımcı tarafından üretim süreci konusunda da merak ve bilgi eksikliği vurgulanmaktadır: “Üretim hakkında da bir bilgimiz yok. İçinde kullanılmış olduğu peynir ne peyniri mesela çok merak uyandırdı açıkçası.”

Tablo 8.6. “Kültüre ait bilgi yoksunluğu” temasına ait kod ve kategoriler

Kategori	Kodlar
Yüzeysel Kültürel Bilgi	Kültürel farkındalık, yüzeysel bilgi düzeyi, “köklü geçmiş” bilgisi, genel farkındalık.
Üretim Sürecine Dair Bilgi Eksikliği	Üretim süreci bilinmemesi, peynir türü merakı, üretim malzemesi hakkında belirsizlik
Duyuma Dayalı Bilgi	Duyumla öğrenme, söylenti bilgisi, belirsiz bilgi kaynağı
Malzeme Bilgisi Eksikliği	Bakır tepsi kullanımını bilmeme, malzeme bilgisinde eksiklik, görsel farkındalık sonrası öğrenme

T2 ve T3 kodlu katılımcılar da künefenin yapımı, kökeni ve üretim aracına dair sorular sorulduğunda benzer şekilde bilgi eksikliğini ifade eder. T3, yalnızca duyumlara dayalı bir bilgiye sahip olduğunu, fakat içerik ve süreç hakkında bilgi sahibi olmadığını belirtmektedir. “Yok duydum sadece burayı duydum. Daha fazla bilgim yok.”

T5 ise, bakır tepsi kullanımını yeni öğrendiğini belirterek kültürel malzeme bilgisindeki boşluğa işaret etmektedir: “Bugün bakırda yapıldığını gördüm... Bugüne kadar yerken ben onun hiç bakırda yapıldığını bilmiyordum. Ve şaşırdım.”

Tema 3-Özgünlük ve gelenekler korunmalı: Tüketici görüşmelerinde, künefenin Antakya’ya özgü kimliğini taşıdığı ve bu nedenle tarifinin, sunumunun ve özgün tadının değiştirilmeden korunması gerektiği konusunda ortak bir görüş vardır. Katılımcılar, tatlının lezzet ve kimliğini belirleyen temel özelliklerin korunmasının önemli olduğunu vurgulamaktadır. Bu temaya ait kategori ve kod bilgileri Tablo 8.7’de sınıflandırılmıştır.

Tablo 8.7. “Özgünlük ve gelenekler korunmalı” temasına ait kod ve kategoriler

Kategori	Kodlar
Özgün Tat ve Doğallığın Korunması	Özgünlük vurgusu, doğal yapının korunması, tadın bozulmaması, katkısızlık, “kendi tadında kalma”
Yeni Çeşitlere Geleneksel Tutum	Modern aromalara mesafe, gelenekselci yaklaşım, yeniliğe temkinli yaklaşım, özgünlük önerisi
Geleneksel Sunum ve Kültürel Temsil	Peynir-kadayıf-tereyağı birlikteliği, fıstık eklemenin tadı bozması, sade haliyle yeme isteği, saf lezzet, orijinal malzeme vurgusu

Genel olarak katılımcılar, künefenin özgün tadının korunması gerektiğini belirterek modern aromalı yorumlara, künefenin yapısına çikolata, çilek gibi, karşı çıkarak tatlının özgün yapısını bozduğunu düşünmektedirler. Bu bağlamda T3 kodlu katılımcı, künefenin özün tadını korunması gerektiğini şu sözlerle ifade etmektedir: “Özgünlüğü bozulmasın. Künefe bu şekilde kalsın. Ona başka malzeme katıp da onun doğallığını bozmaya gerek yok.” Benzer biçimde, T4 de künefenin tadının değiştirilmesinin özgün tadını dönüştüreceğini belirtir: “Kendi tadında kalması daha güzel. Çünkü künefe olmaktan çıkıp başka tatlara dönüşecek.”

T5 ise gelenekselcilik vurgusu yaparak, künefenin “başka tatlılara benzetilmemesi” gerektiğini ifade eder: “Künefe o kadar kendine özgü bir tatlı ki... herhangi bir ikramda, süt, dondurma gibi basit ürünler bile tadını değiştirmemeli.”

T1 de benzer şekilde modern aromalı çeşitleri tercih etmeyeceğini ifade etmektedir: “İçine çilekli, kakaolu vs. belki denilmiştir ama ben tercih etmem.” Bu ifadeler, tüketicilerin yenilikten ziyade özgünlüğü koruyan bir yaklaşımla özgün tada değer verdiğini göstermektedir.

T3 ise, geçmişte tepside servis yapıldığını hatırlatarak sunum geleneklerinin önemine dikkat çekmektedir: “Eskiden tepside servis yapılırmış, onu görmek isterdim.”

Katılımcılar arasında malzeme seçimi de sunumun bir parçası olarak değerlendirilmektedir. Örneğin T1, bakır tabak ve servis elemanlarının tarihselliği yansıttığını ifade etmektedir: “Bakır, bıçak, kaşık ve çatalın kullanılması... yiyen kişiye tarihin verdiği şeyi aktaracak.” Bu görüşler, künefe sunumunun estetik değerinin ile kültürel bir temsil olduğunu ortaya koymaktadır.

Katılımcılar, künefenin özgün lezzetinin peynir, kadayıf ve tereyağı ile oluştuğunu vurgulamaktadır. Bu nedenle, fındık veya fıstık gibi ikramların künefenin tadını bozduğu ifade dilmektedir. T1 bu durumu aşağıdaki gibi açıklamaktadır: “Asıl olan künefenin tadına varabilmek maksat. Eğer fıstık olsaydı peynirin tadını alamayacaktık.” Benzer şekilde T5, ise: “Tadın kırıldığını düşünüyorum. Saf haliyle yenmeli.” Şeklinde ifade ederek geleneksel tadın korunması gerektiğini ifade etmektedir.

Tema 4-Sunumda iki aktör: bakır ve peynir: Bu tema, Antakya künefesinin hem sunum hem de lezzet deneyiminde iki unsurun belirleyici olduğunu ortaya koymaktadır: Bakır ve peynir, tüketicilere göre künefenin kültürel temsil gücünü ve lezzete dayalı duysal özgünlüğünü birlikte oluşturmaktadır. Bu temaya ait kod ve kategoriler Tablo 8.8’de listelenmiştir.

Katılımcılar, bakır malzemenin Antakya’nın tarihsel mutfak kültürünü temsil eden sembolik bir öge olduğunu ifade etmektedir. Bakır malzemenin kullanımı, bazı tüketicilere ürünün köklü geçmişini ve yerel kimliğini hissettiren bir unsur olarak görülmektedir. T1, bakır malzemenin sunumdaki kültürel anlamını: “Bakır, bıçak, kaşık ve çatalın kullanılması... Yiyen kişiye tarihin vermiş olduğu bir şeyi verecek.” İfadesiyle aktarırken, T4 ise “Tabak olarak bakır tabak tarzı bir tabak olmalı” diyerek bakır malzemelerin künefeyle daha uyumlu olduğunu belirtmektedir.

Tablo 8.8. “Sunumda iki aktör: bakır ve peynir” temasına ait kod ve kategoriler

Kategoriler	Kodlar
Bakır Malzemenin Kültürel Temsili	Antakya’nın mutfak kültürünün maddi temsili, geçmişi hatırlatma, estetik bütünlük
Peynirin Lezzet Kimliği	Peynirin tadı belirlemesi, peynir–kadayıf birlikteliği, ağızda erime hissi, uzama özelliği, tatlıyı tanımlayan bileşen olması

T2 ise bakır malzemenin Antakya'nın geçmişini somut olarak yansıttığını sezgisel biçimde açıklamaktadır: “Künefenin geçmişi eskiye dayandığı için o tarz bir sunum güzel olabilirdi.”

Bu ifadeler bakır malzemenin kültürel hafıza ve miras aktarımı açısından değer taşıdığını göstermektedir. Sunumun görsel ve kültürel boyutunun yanında, künefenin lezzet kimliği ise doğrudan peynir üzerinden kurulmaktadır. Katılımcılar, peynirin künefenin tadını, dokusunu ve lezzetin duysal karakterini belirleyen bileşenler olduğunu vurgulamıştır.

T4, künefenin dikkat çekici yanının “Kadayıfla peynirin birlikte buluşması... O ilgimi çekti.” sözleriyle açıklarken, T5, peynirin tereyağı ve şerbetle kurduğu dengeyi, “Tadı peyniriyle buluşunca şerbetini hiç hissettirmeyen ve ağır olmayan bir tatlı.” şeklinde ifade etmektedir.

Peynir aynı zamanda tüketim anında duysal bir etki yaratmaktadır. T1, peynirin ağızda bıraktığı hissi, “Peynirin ağızda erime ve yayılma hızı... bir anda hissediyorsun.” sözleriyle tarif etmektedir.

Tema 5-Geleneksel ile yeniliğin çatışması: bakır tabak-porselen tabak/süt-meyve: Tüketiciler görüşmeleri, bakır–porselen tabak ve süt–meyve ikramları üzerinden Antakya künefesinin sunumunda geleneksellik ile modernleşme arasındaki çatışmayı ortaya koymaktadır. Katılımcılar, bakır tabakları kültürel kimliği yansıtan bir unsur olarak görmektedirler. Diğer taraftan; porselen tabakları olağanlaştırmışlardır. Benzer biçimde, süt gibi geleneksel tamamlayıcı ikramlar “yeterli” karşılanırken, meyve eklemesi gereksiz ve künefenin özgün yapısına aykırı bulunmuştur. Bu bulgular, tüketicilerin yeniliğe temkinli yaklaşarak künefenin geleneksel lezzet kimliğini koruma eğiliminde olduklarını göstermektedir. Bu temaya ait kod ve kategoriler Tablo 8.9’da listelenmiştir.

T4 kodlu kullanıcı, "Künefe bakır tabakta servis edilebilir. O tarz tabaklarda daha özgü, daha şey olur." sözleri ile bakır malzemenin yöreye özgünlüğü ile ifade etmektedir.

Benzer bir şekilde T2 kodlu kullanıcı da bakır tabağın Antakya'nın mutfak kültürüyle uyumlu olduğunu düşünerek, “Künefenin geçmişi eskiye dayandığı için o tarz bir sunum güzel olabilirdi” ifadesini kullanmaktadır.

Tablo 8.9. “Geleneksel ile yeniliğin çatışması: bakır tabak-porselen tabak/süt-meyve” temasına ait kod ve kategoriler

Kategoriler	Kodlar
Geleneksel İkrâm Kültürü	Süt ikramı, çayla uyum, dondurmanın tamamlayıcı rolü, tat uyumu, kültürel uyum
Güncel Tatlarla Dönüşüm/Bozulma Algısı	Meyve ve çerez ikramları, özgünlüğün kaybı, tatlıyı dönüştürme, geleneksel lezzetin kırılması
Porselen Malzemenin Olağanlaşması	Porselen tabak kullanımı, modern-alışılmış deneyim, klasik anlayış

T1 ise, “Bakır, bıçak, kaşık ve çatalın kullanılması... künefeyi yiyen kişiye tarihin verdiği hissi hissettirecek” sözleriyle bakır malzemeyi tarihsellik ve kimlik aktarımı ile ilişkilendirir. Tüketicilerin, “Bakır olmalı” (T1), “Bakır olsa iyi olurdu” (T2) ya da “Bakır tabak” (T4) şeklindeki ifadeleri geleneksel sunum beklentisini açıkça ortaya koymaktadır.

Bununla birlikte, mevcut sunum pratiğinde porselen tabakların kullanılması katılımcılar tarafından çoğunlukla nötr veya alışılmış bir deneyim olarak değerlendirilmiştir. T4, “Porselen tabak üzeri olması dikkatimi çekti, bakır tabak bekliyordum. Ama bu da iyi” derken; T5, “Ben daha önce porselen tabakta yemiştım, gayet klasikti” şeklinde porselen kullanımını olağanlaştırmıştır.

Benzer bir gerilim, ikramlarda da ortaya çıkmaktadır. Katılımcılar, künefenin yanında kullanılan çerez, meyve ikramları gibi modern eklemelerin tatlının özgün kimliğini bozduğunu belirtmektedir. T3, “Orijinal tadı bozulmasın. Künefe bu şekilde kalsın” diyerek künefenin geleneksel tadının korunması gerektiğini vurgular. T2, geçmiş bir deneyimine atıfta bulunarak “Artık o künefe olmaktan çıkıp meyve tabağına dönüşüyor” sözüyle bu değişimin künefenin geleneksel tadına zarar verdiğini vurgulamaktadır. T5 ise “Tadın kırıldığını düşünüyorum. Saf haliyle yenmeli” diyerek geleneksel lezzetin korunması gerektiğini savunur.

Diğer taraftan, dondurma, süt ve çay gibi geleneksel tüketimi destekleyen ikramlar katılımcılar tarafından olumlu karşılanmaktadır. T1, “Künefenin yanında acı çay çok

güzel gidiyor” derken; T3, “Dondurma ve süt yeterli, başka şeye gerek yok” diyerek tamamlayıcı ikramın sınırını tanımlar. Burada kabul gören ikramların ortak özelliği, tadı dönüştürmek yerine desteklemesi ve künefenin lezzet kimliğini bozmamasıdır.

Katılımcıların ifadeleri, künefe deneyiminde özgünlüğün korunması yönünde güçlü bir eğilimi ortaya koymaktadır. Bakır sunum araçları ve sade, tamamlayıcı ikramlar lezzet, kültür hissini güçlendirirken; porselen tabaklar ve meyveli/çikolatalı soslar modernleşmeyi, ancak aynı zamanda kimlik bulanıklığı riskini temsil etmektedir. Bu durum, künefenin somut (bakır, sunum malzemesi) ve somut olmayan (tadı koruma, geleneksel servis ritüeli) miras unsurlarının birlikte sürdürülebilir olmasının önemine işaret etmektedir.

8.1.3. Uzman görüşmesi bulguları

Burada uzman görüşü tematik analizden farklı olarak içerik analizi yöntemi ile analiz edilmiştir.

Kategori 1- Geleneksel lezzetin kayboluşu: Uzman görüşüne göre, Antakya künefesinin geleneksel lezzetinin özellikle seri üretim ve hız odaklı pişirme tekniklerinin yaygınlaşması nedeniyle önemli ölçüde değiştiğini vurgulamaktadır. Uzmana göre künefenin tadını belirleyen pişirme sürecinin doğru yapılması, sıcaklık kontrolü ve bekleme süresi ile ilgilidir.

Uzman, günümüzde bazı işletmelerin sipariş yoğunluğu nedeniyle künefenin alt katını önceden pişirip, sipariş geldiğinde peynir ve üst katı ekleyerek birleştirdiğini belirtir. Bu yaklaşımı lezzet kaybı olarak niteleyen Uzman “Sipariş gelince peynirini ve üst katını dizip çevirdikten sonra pişiriyor. Bu bir defa bir lezzet kaybıdır. Kim yaparsa yapsın lezzet kaybıdır.” Sözleri ile karşı duruş sergilemektedir.

Uzman, Künefenin geleneksel üretim tekniği gereği sipariş verildikten sonra hazırlanması gerektiğini vurgulamaktadır: “Künefenin sipariş verildiği anda yapılması lazım. Müşteri de 10-20 dk beklesin... Eğer ideal tadı istiyorsan beklemek zorundasın.”

Uzmana göre, müşterilerin künefenin yapım süreci ve kültürel değeri hakkında bilgi sahibi olmamaları, bu künefe tatlısına gereken özenin gösterilmemesine bağlı olarak tat kaybına yol açmaktadır. Uzman, “künefe ritüelini bilmedikleri için ona saygı göstermiyorlar. Hızlıca yemek istiyorlar.” İfadeleriyle .künefe yeme deneyimini idealize etmektedir.

Uzman ayrıca, şoklama ve dondurma teknolojilerinin künefeyi ülke çapında yaygınlaştırdığını, ancak bu yayılmanın gerçek lezzetin unutulmasına neden olduğunu ifade etmektedir

“Künefede dondurma ve şoklama teknolojilerinin gelişimi künefenin tanınabilirliğini arttırdı. Bütün Türkiye’de tanınır hale geldi. Ama işin acı tarafı gerçek tadını bilenler bir daha yiyemedi. Şu an marketlerde satılan mevcut lezzet, maalesef künefenin lezzeti oldu.”

Uzman’a göre, lezzet kaybının bir diğer boyutu, temel bileşen olan peynirin endüstriyel üretim mantığına göre değiştirilmesi ile ilgilidir. Uzman, peynirin raf ömrünü artırmak için tuzlu peynir kullanımının yaygınlaştığını belirtir:

“Burada peynir riskli bir öneme sahip. Bazı üreticiler künefenin içine koydukları peynir hemen bozulmasın diye tuzlu peynir kullanıyorlar. Tuzlu peyniri suyun içine koyuyor. Tuzunu arındırıyor. Ancak peynir kaşar peynirine dönüşüyor. Çünkü peynir mayalanmaya devam ediyor. Bu durum peynirin tadını bozuyor.”

Uzman, benzer şekilde, kadayıfın dokusu da seri üretimle değiştiğini kadayıfın küflenme riskine karşı kuru üretildiğini ve raf ömrünün uzadığını aktarmıştır

Kategori 2- Künefede geleneksel değerlerin bilimsel bilgi ile buluşturulması:

Uzman, künefenin geleneksel üretim bilgisinin büyük ölçüde usta-çırak ilişkisiyle ve gözleme dayalı pratiklerle aktarıldığını ifade etmektedir. Ancak, bu bilginin bilimsel olmadığı için kalıcılığının ve aktarılabilirliğinin zorlaştığını vurgulamaktadır. Uzman’a göre künefenin geleceğe taşınabilmesi için, geleneksel ustalığın sahip olduğu deneyimsel bilginin mühendislik, kimya ve gıda bilimi gibi disiplinler aracılığıyla ölçülebilir ve aktarılabilir verilere dönüştürülmesi gerekmektedir.

Uzman bu durumu künefe peynirinin özel üretim şekli ile aşağıdaki gibi ifade etmektedir:

“Künefelik peynirin aslı kurutla yapılır. Fenni maya ile yapılırsa kokar... Kurut, süt kaynatıldıktan sonra içine atılır ve peynir kendiliğinden oluşur... Peynirin suyunu yavaş bırakırsanız doğru kıvamı ve sünmeyi elde edersiniz, baskı uygularsanız mayalanma bozulur... İşte burada ziraat veya gıda mühendisi devreye girmeli; ‘peynirde şu kadar su olacak’ diyerek süreci standart hale getirebilmeliyiz.”

Uzmana göre, geleneksel üretimde birçok işlem alışkanlığa dayalıdır; ancak bu alışkanlıkların nedeni çoğu zaman bilinmemektedir:

“Günümüzde çıraklar hamuru el ile yoğuruyor ama bunu neden yaptığını bilmiyor. Yani ona aktarılan bir bilgi var ama ezbere yapıyor...İdeal süresini bilmiyor. Ustası orada gözleme dayalı bir şekilde hamurun viskozitesini anlamaya çalışıyor. Dolayısıyla bilgi çırağa aktarılmıyor, kayboluyor”

Uzman, bu kaybın engellenmesi için ustalık bilgisinin teknolojiye aktarılması gerektiğini ifade eder:

“Ama biz bunu teknolojiye aktardığımızda viskozitesini hemen anlayabiliriz. Dolayısıyla çırpma sayısını makineye aktarabiliriz... Bunu teknoloji ile yapmak mümkün. Viskozite hesabı ile makineye aktarabiliriz. ... Hamurun çırpılma işleminden künefenin pişirme ısılarına, peynirin mayalanma sürelerine kadar her konu araştırılıp veri elde edilmelidir... Makine mühendisleri, kimya mühendisleri ve un uzmanlarından oluşan bir ekip gerekiyor. Bizimkisi sadece gözleme dayalı ve o gözlem sonucunda elde edilen veriler.”

Uzman’a göre, aynı zamanda künefe peynirinin sahip olduğu “sünme” (uzama) davranışı, uzman tarafından mühendislik prensipleriyle açıklanabilir bir özellik olarak görülmektedir: “Peynirin sünmesi önemli, onun ritüeli orada. Belirli bir sünmeden sonra kopma yapması gerekiyor. Orada bir sünme katsayısı var. Hesaplanmalıdır. Tıpkı inşaat demirlerindeki gibi.”

Aynı şekilde, ısı kontrolü de şu anda ustaların kulak, ses ve sezgi yoluyla gerçekleştirdiği bir pratiktir: Uzman, bu durumu aşağıdaki sözleri ile ifade etmiştir.

Kömürün ısı periyodunu yakalarsanız doğalgazda da uygulayıp yapabilirsiniz. Bu ısı değerlerinin araştırılıp ortaya konulması lazım... Ben derecelerin kaç olması gerektiğini bilmiyorum ancak sesinden anlıyorum piştiğini ve altını kısımam gerektiğini. Bu gözleme dayalı nesilden nesile aktarılan bilgidir.

Kategori 3- Künefe sunumunda vazgeçilmez değerler: Uzman, künefenin doğru pişirilmesi ve servis edilmesi için kullanılan malzemelerin, lezzetin ve kültürel kimliğin bir parçası olduğunu vurgulamaktadır.

Bu bağlamda bakır malzeme, künefenin hem pişirme sürecinde hem de sunumunda temel bir unsur olarak öne çıkar. Uzman, “Öncelikle pişirme kabının bakırdan olması çok önemli” diyerek bakır malzemenin vazgeçilmezliğini açıkça ifade etmektedir. Bakır malzemenin gerek üretimde gerek sunumda tercih edilme nedeni, ısıyı eşit dağıtarak künefenin her yüzeyinin aynı kıvamda pişmesini sağlamasıdır: “Eğer bakır olmazsa ısı yüzeye eşit dağılmıyor. Eşit gelmediği zaman da eşit pişmiyor.”

Sunumda bakır malzeme kullanımı, künefenin sunum kalitesini doğrudan etkileyen bir unsurdur. Bakır tabaklar, künefenin sıcaklığını ve genel lezzetini desteklemektedir. Uzman görüşüne göre bakır tabaklar “künefenin sıcaklığını tutan aynı zamanda şerbeti emmesini sağlayan tabaklardır.”

Bu nedenle uzman, pişirme tepsilerinin yanı sıra tabakların ve aynı zamanda şerbet kaplarının da bakır olması gerektiğini belirtir: “Kesinlikle bakır kap olacak yani tepsi bakır olacak. Şeker kapları da bakır olması lazım. En iyi şuruplar bakır kaplarda olur.”

Bu bakış açısına göre bakır malzeme hem lezzet sürekliliğini sağlar hem de künefenin masada uzun süre sıcak kalmasını sağlamaktadır.

Uzman görüşünde soğuk süt de ön plana çıkmaktadır. Uzman, soğuk sütün geleneksel bir ikram olmasının nedenini vücutta şekeri dengeleyen işlevsel yapısı ile açıklamaktadır.

“Genelde künefe soğuk sütle ikram edilir. Soğuk süt tüketilmesinin sebebi, tatlı yediğimiz zaman şekerimiz artıyor. Ancak süt onu dengeliyor. Yani siz künefe yiyorsunuz şekeriniz yükselmiyor. Yani daha fazla tüketiyorsunuz. Ama onu sütle içmezseniz bir yerde kesilirsiniz. Günümüzde insanlar bunu bilmiyor. Künefe ağır bir tatlı diyor.”

Dolayısıyla uzman, sütün künefe tüketiminin tamamlayıcı ve elzem bir parçası olduğunu vurgular.

Bununla birlikte uzman, künefenin nasıl tüketilmesi gerektiğini de geleneksel bir bakış açısıyla aktarır: künefe, “bıçakla değil kaşıkla yenmelidir”. Kaşık, künefenin şerbetini dengeli şekilde almayı sağlarken; çatal ise yalnızca peynir fazla uzadığında yardımcı bir araç olarak kullanılır. Uzman bu durumu aşağıdaki gibi ifade etmektedir:

“Künefe sunumunda bıçak yok. Kaşığı var, çatalı var. Çatal da peynir fazla uzarsa kesmek için kullanılır. Eski fotoğraflarda da kaşıkla yenildiğini görüyoruz. Künefe kaşıkla yenir. Kaşık künefenin şerbetiyle yenilmesini sağlar. Kesinlikle bıçak yoktur... bizim soframızda hep kaşık var. Antakya mutfağında her zaman kaşık var.”

Uzman ayrıca, künefenin hızla tüketilmemesi, “tadına vararak” yenmesi gerektiğini vurgular. Bu nedenle kullanılan kaşık da özel bir form taşımaktadır:

“Künefe kaşığı çorba kaşığından küçük, tatlı kaşığından büyüktür. Daha naif ve daha küçüktür. Sebebi de künefeyi hızlı bitmesin, yavaş yavaş, zevk alarak yiyebilelim dıyedir. Künefe öyle özel bir tatlıdır ki, paylaşılmazdır. Ona özel bir kaşığı bile vardır.”

Uzman böyle künefe tüketiminin de kültürel bir miras niteliği taşıdığı ortaya konmaktadır.

Kategori 4- Tat alma hafızasının oluşturulması ve korunması: Uzman, künefenin geleceğe aktarılabilmesi için, künefenin doğru lezzetinin yeni nesillerin damağında yer etmesinin gerekli olduğunu vurgulamaktadır. Uzmana göre geleneksel bir tadın kültürel bir değere dönüşebilmesi ve bu değer gelecek nesillere aktarılabilmesi için erken yaşta deneyimlenmeli ve belleğe işlenmelidir. Bu nedenle künefenin aktarımını bir tat hafızasının oluşturulması olarak ele almaktadır.

Uzmana göre tat alma hafızası yalnızca dil ve damakta ilgili değildir; tat, beynin bu tadı nasıl kaydettiği ve yorumladığıyla kalıcı hale gelir. Bu nedenle bir tat, doğru şekilde belleğe işlenmediğinde, kişi onu hatırlasa bile yeniden kuramaz. Uzman bu durumu

“Erkeklerin annelerinin yemeklerini yapamadıkları için eşleri ile kavga etmesinin sebebi budur. O kişi annesinin yemeğinin tadını damağında bırakmış, beynine götürecek kadar işlememiş.” İfadeleriyle örneklendirmiştir.

Tat hafızasının biyolojik temeli olduğuna dikkat çekerek çocukluk dönemindeki önemini açıklamaktadır. “Künefeyi yeni nesillere çocuklardan başlayarak aktarmalıyız. Tat alma reseptörlerimizin büyük bir kısmı çocuk doğarken ölmüş. Yaşımız ilerledikçe tat alma duyumumuz azalıyor.”

Bu nedenle, uzman, doğru künefe tadının çocuklukta damakta yer etmesi ve zamanla beyinde kalıcı hale getirilmesini savunmaktadır:

“Ben çocuğa doğru bir künefe yedirdiğim zaman, o önce damakta işliyor ve tat orada kalıyor. Sonra zamanla beynine gidiyor o tat. Beynine gitmiyorsa onu kaybediyor. Dolayısıyla o hafızayı oluşturmak ve eğitmek gerekiyor.”

Dolayısıyla asıl amaç, tadın yalnızca geçici bir haz olarak kalması değil, belleğe yerleşen bir hale gelmesidir. Uzman, “Biz çocukların o tadını beynine işlemesini sağlamalıyız.” İfadesi ile kalıcı bir aktarım süreci için yenilikçi bir yaklaşım getirmiştir.

Bu aktarım süreci tatla beraber görsel sunum ve sözel sunumla beraber ele alınmalıdır. “Gerek sunumla gerek konuşarak çocuğun aklında yer edinmeliyiz.”

Uzman, künefenin kültürel sürdürülebilirliği açısından temel stratejiyi “çocuklardan başlarsak künefeyi kurtarıyoruz. Onlara hafızasını vermeliyiz.” İfadeleri ile açıklamaktadır.

8.2. Bir Ürün Olarak Antakya Künefesini Tanımlayan Bileşenler

Bu tez çalışmasının temel araştırma sorularından biri, künefenin bir "ürün" olarak ele alındığında hangi niteliklerle tanımlanabileceğidir. Bu kapsamda elde edilen üretici ve tüketici temaları ile uzman görüşlerinden edinilen kategoriler ile temalaşmayan ancak anlamlı bulgulardan yararlanılarak Desmet ve Hekkert'in (2007) Ürün Deneyimi Çerçevesi doğrultusunda değerlendirilmiştir. Modelin estetik deneyim, anlam deneyimi ve duygusal deneyim bileşenleri, duygusal özellikleri, kültürel/simgesel anlamları ve tüketicide uyandırdığı duygusal tepkiler açısından bir ürün deneyimi olarak analiz etmeye olanak sağlamıştır. Antakya künefesinin Ürün Deneyim Çerçevesi doğrultusunda analiz edilen bileşenleri Tablo 8.10'da aktarılmıştır.

8.2.1. Antakya künefesinin estetik deneyimi

Desmet ve Hekkert (2007)'y göre, estetik deneyim, bir ürünün duysal modalitelerimizi; görme, duyma, koklama, tatma ve dokunma, ne ölçüde tatmin ettiğıyle ilgilenmektedir. Estetik deneyim, ürünün duysal zevk verme kapasitesini açıklamaktadır. Bu deneyim, algısal sistemimizin ürünün yapı, düzen, uyum ve tanıdıklık-yenilik ilişkisini değerlendirme biçimiyle şekillenir. Norman'ın (2004) duysal tasarımın içgüdüsel düzeyi (*visceral level*) olarak bahsettiğı duysal zevke karşılık gelen düzey olarak karşımıza çıkmaktadır. Dolayısıyla estetik deneyim, ürünün daha fiziksel ve doğrudan hissettiren yönleriyle bağlantılıdır. Ayrıca etkileşim estetiğı kavramında bahsedildiğı gibi ürünle fiziksel temas, dokunsal tepkiler ve kinestetik deneyimler de bu düzeyin bir parçasını oluşturur.

Bu bağlamda Antakya künefesinin estetik deneyimi görüşmelerden elde edilen verilerle birlikte, tat, koku, doku, sunum biçimi, kullanılan servis gereçleri, malzeme seçimi ve sıcaklık gibi unsurların da estetik deneyimle ilişkili olduğı anlaşılmaktadır. Katılımcılar iyi bir Antakya künefesinin “önce görüntüsüyle cezbetmesi” gerektiğini (K4), yüzünün “çok kızarmış ve iştah açıcı” olması gerektiğini belirtmişlerdir. Böylece künefe bir ürün olarak yüzey rengi ile duysal zevke karşılık gelir. K8 koldu üreticinin müşterilerinin geleneksel “benekli künefeyi” gördüklerinde arkalarına bakmadan gitmeleri estetik deneyimle ilişkilendirilir.

Sunumun sıcaklığı da estetik memnuniyetin önemli bir bileşeni olarak karşımıza çıkmaktadır. Künefenin “sıcak yenmesi” ve buna bağlı olarak peynirin akışkan hâlde olması (T5), duysal zevki artıran temel niteliklerdir. Benzer şekilde peynirin uzama ve akışkanlık performansı (T5) ile künefenin şerbetlendiğinde dahi çıtırliğini kaybetmemesi (K4) sunum üzerinden deneyimlenen görsel işitsel estetik ile ilişkilendirilir.

Sunum gereçleri de estetik deneyimi şekillendiren önemli unsurlardır. Bakır tepsinin işlevsel yapısından bağımsız olarak kültür odaklı bir estetik çağrışım yaratmaktadır. Bazı tüketiciler bakırın insanlara “o tarihin verdiğı hissi” sunduğunu belirtmiştir (T1). Bununla birlikte üreticiler, şık tabak ve çatal kullanımının müşterinin dikkatini çektiğini ve sunumdaki küçük detayların estetik memnuniyeti artırdığını belirtmiştir (K5). Bu sebeple eskiden kullanılan metal tabakların görünüm ve kullanım açısından yetersiz bulunması sebebiyle porselene geçilmiş; porselenin “asalet ve kalite” hissi verdiğı ifade edilmiştir (K5, K7).

Buna ek olarak, tabak formunun da estetik deneyimde önemli bir araç olduğu anlaşılmaktadır. K4'e göre "künefenin bütün hatlarının görüldüğü" tabaklar estetik bir haz yaratır ancak künefe şerbetini emmediği için duyuşal haz olumsuz etkilenebilir. Diğer taraftan, bakır tepsiye benzeyen metal tabakların kullanımının malzeme açısından estetik bir değer yarattığını belirtmektedir.

Özetle, künefenin estetik deneyimi; tadı, kokusu, dokusu, sıcaklık düzeyi yüzey rengi, sunum biçimi, kullanılan tabaklar ve tabakların malzemesi ve bakır tepsinin kültürel çağrışımları gibi unsurlara bağlıdır.

8.2.2. Antakya künefesinin anlam deneyimi

Desmet ve Hekkert (2007)'ye göre, anlam deneyimi, ürünlere kişilik, simgesel değer veya kültürel önem atfetme becerimizle ilişkili olup yorumlama, hafızaya dayalı çağrışımlar ve geçmiş deneyimlerin hatırlanması gibi bilişsel süreçlerle şekillenir. Ürünlerin bireyler için temsil ettiği sosyal statü, yaşam tarzı, kimlik ve kültürel değerler bu düzeyde belirleyici hâle gelir; güven, rahatlama ve aidiyet gibi duygular da bu anlamın güçlenmesiyle ortaya çıkar. Bu çerçevede Antakya Künefesi, taşıdığı kültürel değerlerle güçlü bir kimlik göstergesine dönüşmektedir. Katılımcılar künefeyi "Antakya denilince akla gelen ilk tatlı" (T5) ve "kadim bir geçmişe sahip" (T1) bir miras olarak tanımlarken, üreticiler künefenin "babadan oğula, dedelerden kalan bir miras" olduğunu (K1, K7) ve ustalığın nesiller boyunca aktarılan bir zanaatkarlık içerdiğini vurgulamaktadır. Künefe ayrıca güçlü bir ritüel nesne olarak karşımıza çıkmaktadır.

Uzman görüşüne göre, "Misafiri en üst noktada onurlandırmak" için yapılan bir ikram olarak "hayatı kutlama" ve "kutsama" anlamı taşımaktadır. Uzman görüşünde künefenin evlilik ritüellerindeki tepsi çevirme geleneği ise "künefe çevirmeyene kız vermezler" ve "künefe çeviremeyen ev çeviremez" şeklinde aktarmıştır. Bakır tepsinin de evlilik ritüellerinde kız tarafından çeyize konulan bir eşya olması ve künefe pişirmenin geleneksel olarak erkeğin sorumluluğu sayılması, bakır tepsinin taşıdığı sembolik anlamlardır. Bakır tepsinin büyüklüğü de ayrı bir sembolik anlam taşımaktadır. Büyük bakır tepsiler "aile için paylaşım" (K2, K7, K8) ve "misafirperverlik" (Uzman Görüşü, K1, K8) gibi değerleri sembolik olarak çağrıştırdığı anlaşılmaktadır. Bununla birlikte uzman görüşünde kaşıkla tüketimin de sembolik anlam olarak tatlının tadına vararak, yavaş yavaş yenmesinin bir sembolüdür.

8.2.3. Antakya künefesinin duygusal deneyimi

Desmet ve Hekkert (2007)'ye göre, duygusal deneyim, ürünle karşılaşma sonucunda ortaya çıkan ve değerlendirme (appraisal) süreçleriyle şekillenen duygusal tepkileri kapsamaktadır. Duygular, ürünün bireyin refahı, hedefleri ve kaygıları açısından faydalı ya da zararlı olarak yorumlanmasıyla oluşur. Dolayısıyla duyguyu belirleyen olayın kendisi değil, kişinin ürüne yüklediği ya da ilişkilendirdiği anlam olarak açıklanmaktadır. Bu nedenle aynı ürün farklı bireylerde farklı duygular uyandırabilir. Antakya künefesi de bu bağlamda güçlü duygusal tepkiler üreten bir ürün niteliği taşımaktadır (Bkz Tablo 8.10).

Tablo 8.10. *Antakya Künefesini Ürün Deneyimi Çerçevesinde Tanımlayan Bileşenler*

Deneyim Düzeyi	Künefe Bağlamında
Estetik Deneyim	Görsel çekicilik, sarımtırak-benekli yüzey, yüzeyin iştah açıcı kızarması, sıcak sunum, akışkan ve uzayan peynir, peynirin ağızda erimesi, çıtırlığın korunması, tereyağı tadının saf hâlde hissedilmesi, şerbetin hafifliği, porselen tabak estetiği, tabak formunda hatların görünmesi, bakır tepsinin estetik ve tarihsel çağrışımı, malzeme olarak bakırın kültürel hissi, şık tabak ve çatal kullanımının sunduğu görsel estetik
Anlam Deneyimi	Antakya kimliği, gastronomik sembol, kadim geçmiş, kültürel miras değeri, kuşaktan kuşağa aktarılan ustalık,, özgün üretim unsurları (peynir, tereyağı, bakır tepsisi), geleneksel sınırlar ve özgünlük vurgusu, misafiri onurlandıran ritüel niteliği, hayatı kutlama ve kutsama anlamı, evlilik ritüellerindeki tepsi çevirme geleneği, bakır tepsinin çeyiz sembolü olması, künefeyi pişirmenin erkeğe atfedilen geleneksel sorumluluk olması, büyük bakır tepsilerin aile içi paylaşım ve misafirperverlik çağrışımı, kaşıkla yavaş ve tadına vararak tüketmenin kültürel bir ritüel olması.
Duygusal Deneyim	Mutluluk, huzur, lezzet memnuniyeti, tüketme arzusu, aidiyet hissi, özlem duygusu, özgün üretime dair gurur, geleneği koruma kararlılığı, kaygı, üzüntü, travmatik anıların tetiklenmesi, acı hatırlama deneyimi (deprem sonrası),

Künefeyi ilk kez tüketen tüketiciler ile yapılan görüşmelerde künefeyi yerken mutluluk (T4), huzur (T4) ve lezzet memnuniyeti (T3) hissettiklerini ifade etmişlerdir. Bununla birlikte; tatlının hafifliği “*tek başıma bir tepsi yerim*” ya da “*daha fazla tüketebilirim*” şeklinde yoğun bir arzu yaratmaktadır (T1, T3). Künefe aynı zamanda aidiyet ve özlem duygularını tetiklemekte, uzak şehirlerden gelen tüketicilerin “*bir daha*

gelmek için bir sebep” (T3) ve künefenin kendilerine “*bu şehri hatırlatıyor*” (T5) gibi söylemleri bu duygusal bağın gücünü göstermektedir. Üreticiler için özgün künefe üretmek bir gurur ve kimlik meselesi olup, bu gurur “*fıstık, künefenin ayıbını örter*” (K4), “*dondurulmuş künefe, künefeye ihanettir*” (K5) ifadelerde duygusal bir kararlılık olarak ortaya çıkmaktadır. Ancak duygusal deneyimin yalnızca olumlu olmadığı anlaşılmıştır. 6 Şubat depremleri sonrası duygusal bağlam, T2 isimli tüketicinin deneyimini travmatik bir hatırlamaya dönüştürmüş ve bir katılımcı künefe yerken “*acıyı da biraz daha yudumladım*” (T1) diyerek künefe deneyiminin belleğindeki yaraları tetiklediğini ifade etmiştir. Özetle, künefenin duygusal deneyimi, bireysel geçmiş, toplumsal koşullar ve kültürel anlamlarla ilişkilidir.

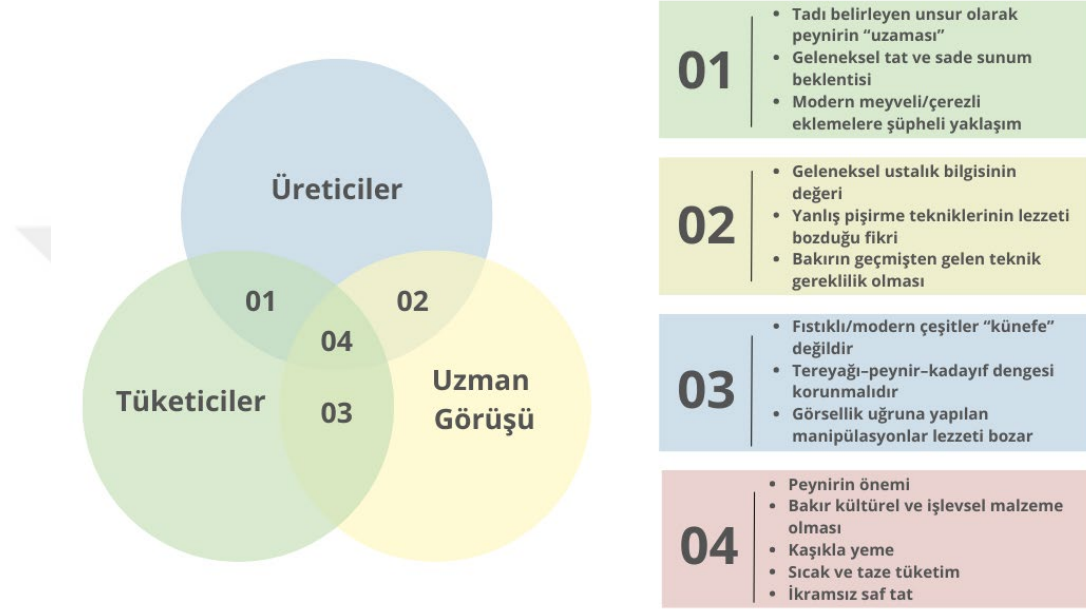


9. SONUÇLAR VE DEĞERLENDİRME

Bu tez çalışması, Antakya mutfağının sembolik bir tatlısı olan künefenin kültürel sürdürülebilirliğini endüstriyel tasarım disiplini çerçevesinde incelemeyi amaçlamıştır. Künefe, Antakya'nın çok kültürlü yapıdsı içinde toplumsal hafızada yer etmiş ve ritüellerle nesiller boyunca aktarılmış bir tatlıdır. Bu noktada künefe üreticileri bu sembolik tatlının geleceğe aktarılması noktasında önemli rol oynamaktadırlar. Ancak teknolojinin gelişimi, makineleşme ve endüstrileşme, bu kültürel mirasın üretim, sunum ve tüketim aşamalarında dönüşümler yaratarak künefenin kültürel sürdürülebilirliğini tehdit etmektedir. Nitel araştırma yöntemleri kullanılarak, yarı yapılandırılmış görüşmeler ve saha gözlemleri aracılığıyla elde edilen bulgular, künefenin bir kültürel ürün olarak taşıdığı somut (araçlar, malzemeler) ve somut olmayan (zanaat bilgisi, üretim süreçleri) değerleri ortaya koymuştur. Bu tezde künefenin üretim, sunum ve tüketim aşamalarına odaklanarak bu aşamalardaki somut ve somut olmayan kültürel miras öğeleri tespit edilmiştir. Mevcut durum, kültürel sürdürülebilirlik açısından değerlendirilmiş ve endüstriyel tasarım disiplininin katkı sağlayacağı olası müdahale alanları ortaya konmuştur. Literatürde, van Boeijen ve Schifferstein (2023)'in tasarımın kültürel uyum ekseninde şekillenmesi gerektiğine yönelik yaklaşımı ile Villari ve Maffei (2006)'nin tasarımı yerel bilgi ve becerilerle etkileşen bir sürdürülebilir kalkınma aracı olarak konumlandırması, bu çalışmada elde edilen bulgularla örtüşmektedir; tasarım, kültürel mirası çağdaş bağlamlarda görünür, yaşanabilir ve aktarılabilir kılan dönüştürücü bir potansiyele sahip olduğu bu çalışmada belirlenmiştir.

Tarihsel arka plan, Antakya künefesinin Orta Doğu kökenli kadayıf tatlıları geleneği içinde yerel bir uyarlama olarak şekillendiğini; köz ateşinde pişirim ve künefeye özgü peynir kullanımıyla ayırt edildiğini göstermektedir. Saha gözlemleri, üretimde kullanılan araçların zanaatkarlığa dayalı yapısından yarı mekanik ve tam otomatik sistemlere evrildiğini göstermektedir. Bu dönüşümün zaman ve verimlilik kazandırmakla birlikte sezgisel/bedensel ustalık bilgisinin sürekliliğini zayıflatabildiğini ortaya koymaktadır. Pişirim aşamasında ısı kaynağı ve ocak tipleri, tat-doku-görsellik üzerinde belirleyici olmaktadır. Ancak geleneksel kontrollü düşük ısıda, usta müdahalesiyle çevrilerek pişirme yöntemi ile endüstriyel ocakların sunduğu hız/standardizasyon arasındaki gerilim duyusal niteliği doğrudan etkilemektedir. Sunumda bakır malzeme ısı işlevi ve sembolik anlamları nedeniyle tarihsel olarak “olmazsa olmaz” bir araçken; günümüzde maliyet, bakım (kalay), hijyen ve işletme gereklilikleri gibi nedenlerle

porselen/çelik/cam malzemelere yönelim gözlenmektedir. Bu yönelim üreticilere mali açıdan avantajlar sunsa da sıcak servis süresini azaltarak duyuşal kaliteyi zayıflatabilmektedir. Tüketimde ise kaşıkla, sıcak ve taze halde hızlı tüketim geleneğı modern beklentiler, görsel sunum ve ikram beklentisi nedeniyle yer yer değışime uğramıştır.



Şekil 9.1. Üretici, Tüketici ve Uzman Görüşlerinin Kesişimleri

Antakya künefesi bağlamında üretici, tüketici ve uzman görüşlerinin karşılaştırmalı analizi, üç grup arasında hem ortaklaşan hem de ayrışan yaklaşımlar bulunduğunu ortaya koymaktadır. Üç grubun kesiştiğı temel alan, künefenin kültürel ve duyuşal kimliğini belirleyen beş ana unsur etrafında şekillenmektedir. Bu unsurlar, üretim, sunum ve tüketim pratikleriyle birlikte anlam kazanan bir kültürel ürün olduğunu göstermektedir.

Bu unsurlardan ilki, peynirin uzama (sünme) özelliğı ile ilgilidir. Peynirin uzaması, künefenin geleneksel lezzet kimliğini tanımlayan temel bir kalite göstergesi olmasının yanı sıra, üretici ve tüketici açısından anlık geri bildirim üreten güçlü bir deneyim unsurudur. Pişirme sürecinin görsel olarak tamamlandığının göstergesi olan bu özellik, künefenin deneyime dönüşen üretim sürecini görünür kılmaktadır. Aynı zamanda tat hafızasının görsel ve duyuşal referanslarını oluşturmaktadır. Üretici ve tüketicilerin bu unsuru sürekli vurgulaması, kültürel sürdürülebilirlik açısından anlam taşıyan bir deneyim katmanı olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda peynirin uzama özelliğı,

tasarımcı için ilham verici ve yorumlanabilir bir malzeme özelliği olarak değerlendirilebilir.

İkinci ortak unsur, bakır malzemenin pişirmede sağladığı ısı dengesi ve taşıdığı kültürel temsil gücüdür. Bakır malzeme, künefe deneyiminde teknik bir pişirme aracı olmasının yanı sıra zanaatkârlık geleneğini, görsel hafızayı ve yerel mutfak kültürünü temsil eden sembolik anlamları vardır. Isıyı homojen biçimde tutma kapasitesi, pişirme duysal deneyime direkt katkı sağlar. Sunum sırasında yarattığı görsel etki, bakır malzeme görsel deneyim açısından belirleyici bir rol üstlendiğini göstermektedir. Bakır malzemenin değerli bir maden olması ve zanaatkarlık gerektirmesi sunum aşamasında kullanımı künefeyi değerli kılmaktadır. Buna karşın bakım zorlukları, maliyet ve hijyen kaygıları gibi gündelik sorunlar nedeniyle bakırın malzemenin üretim ve sunum süreçlerinden kullanımının terk edilmesi, yüzyıllardır sürdürülen bir zanaatkarlık geleneğinin de zayıflamasına yol açmaktadır. Bu durum, lezzet, sunum ve kültürel temsil düzeyinde bir değer kaybı olarak değerlendirmeyi gerekli kılmaktadır. Dolayısıyla bakır malzemenin korunması, künefeye lezzet katması, sunum aşamasında görsel bir etki sağlaması, tatlıyı yüceltmesi ve taşıdığı sembolik anlamlarla birlikte bu değerlerin korunmaya çalışılması sürdürülebilirliği destekleyecek tasarım problemi olarak ele almak elzemdir.

Üçüncü unsur olan kaşık, künefenin tarihsel tüketim ritüellerini ve şerbet ile tüketim deneyimi sağlayan işlevselliğe sahiptir. Kaşıkla tüketim, üretici ve uzman tarafından kültürel ve işlevsel bir gereklilik olarak görülmekte, tüketiciler tarafından da olumlu değerlendirilmektedir. Ancak geleneksel künefe kaşığının artık üretilmemesi, bazı üreticilerin çatal-bıçak kullanımına yönelmesi ve tüketicilerin bu tercihlerin gerekçelerine dair sınırlı bilgiye sahip olması, anlam ile kullanım arasındaki bağların zayıfladığını ortaya koymaktadır. Bu durum, yeme aracı ile deneyim arasındaki uyumun koptuğunu ve kaşıkla tüketim pratiğinin yeniden ele alınması gereken bir tasarım alanı oluşturduğunu göstermektedir.

Dördüncü ortak nokta, künefenin sıcak ve taze tüketilmesi gerektiğine dair güçlü beklentidir. Üreticiler, tüketiciler ve uzmanlar, servis anındaki sıcaklığın ve tazeliğin lezzet algısını doğrudan belirlediğini vurgulamaktadır. Servis sürecinde sıcaklığın korunması ve peynirin sertleşmesini önlemek amacıyla üretim ve sunum aşamalarının, üretim ve sunum araçları ile birlikte bir akışta kurgulanması tasarımla iyileştirilebilecek bir problem alanına işaret etmektedir.

Son ortak unsur ise ikramsız ve sade tüketim anlayışıdır. Meyve veya fıstık gibi ikramlar ile çikolatalı künefe gibi uygulamalar, künefenin doğal yapısını ve lezzet dengesini olumsuz etkileyen müdahaleler olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda “saf tat”ın korunması gerektiği vurgulanmaktadır. Katılımcı anlatılarında yer alan “fıstık künefenin ayıbını örter” ifadesi, kusurun süsleme yoluyla gizlenmesine yönelik eleştirel bir bakışı yansıtmaktadır. Bu yaklaşım, tasarım tarihinde Adolf Loos’un süslemeyi gereksiz ve yanıltıcı bir müdahale olarak ele alan “*Ornament is crime*” düşüncesiyle kavramsal bir benzerlik göstermektedir. Künefe bağlamında ele alındığında, bu söylem, biçimsel eklemelerin zayıf üretim pratiklerini maskeleyen unsurlar olarak görüldüğünü ortaya koymaktadır. Bununla birlikte, modern yorumlar tarihsel geçmişi, yerleşik kültürel alışkanlıkları ve zamanın ruhuyla kurduğu ilişkiyi gözetten bir çerçevede ele alınmalıdır. Aksi hâlde bu tür müdahaleler, künefenin kültürel sürdürülebilirliğini desteklemek yerine, onu deformasyona uğratan unsurlara dönüşmektedir. Dolayısıyla sade sunum anlayışı, etik, kültürel açıdan düşünüldüğünde tasarım alanında işlenebilecek potansiyelli bir alana işaret etmektedir. Tasarımcılar, künefeyi süslemeden uzak ve kültürel bağlamına uygun biçimde, en yalın haliyle sunum önerileri geliştirmeyi hedeflemelidirler.

Sunum, tasarım disiplinleri ile doğrudan ilişkili bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır. Sunum, tasarım disiplinlerinde görselliği, sunum araçları ve bu araçların üretim-kullanım biçimleri, sunumun duyuşal özellikleri, sunumun yakın çevresi, mekan, ışık, mobilya gibi unsurlar tasarım parametresi olarak ele alınmalıdır. Bu bağlamda sunum tasarımı, kültürel sürdürülebilirliğe katkı sağlaması amacıyla bir taraftan geleneksel unsurların korunmasını gerektirirken, diğer taraftan çağın beklentilerine ve güncel kullanıcı profillerine uyum sağlayacak biçimde yeniden düşünülmelidir. Tasarımcılar bu yaklaşımların belirlenmesinde aktif rol almalıdırlar. Özellikle yeni ve farklı kullanıcı gruplarını kapsayıcı bir deneyim tasarımı tasarımcılar için zorunlu bir alan olarak ele alınmalıdır.

Bunun yanı sıra üretim aşamasında sıcaklığın mekâna yayılması, pişme anına eşlik eden seslerin duyulması ve özellikle künefeye özgü tereyağı ve peynir kokusunun atmosfere karışması, künefe yeme deneyiminin ayrılmaz bir parçasını oluşturmaktadır. Dolayısıyla koku, ses ve sıcaklık sunumun tamamlayıcı duyuşal bir tasarım bileşeni olarak değerlendirilmelidir.

Künefenin koku ve ses gibi duyuşal özelliklerinin yayıldığı mekânlar da yeme deneyiminin ayrılmaz bir parçası olarak değerlendirilmelidir. Hazırlık ve pişirim

alanlarının ergonomisi ile bu alanlarının tüketim alanlarına olan yakınlığı ve mekânsal olarak nasıl konumlandırılması gerektiği yeniden kurgulanmalıdır. Özellikle pişirim aşamasının tüketici tarafından gözlemlenebilir biçimde kurgulanması, üretim sürecini de görünür kılarak yeme deneyiminin bir “süreç” olarak düşünülmesini gerektiren mekanların tasarlanması gerekmektedir.

Bu bağlamda mekân; hazırlık alanları, pişirim araçları, servis noktaları ve oturma düzeniyle birlikte bütüncül bir sistem olarak ele alınmalıdır. Açık ya da yarı açık mutfak düzenlemeleri, künefenin havada çevrilmesi gibi ustalık becerilerinin sergilenebileceği alanların kurgulanması yeme deneyimi açısından oldukça önemlidir. Bu mekânsal kurgu; mobilyalar, kullanılan malzemeler, oturma elemanları, masalar ve aydınlatma elemanları ile değerlendirildiğinde, künefenin algılanan sıcaklığına, tazeliğine, kültürel anlamlarına doğrudan etki etmektedir.

Bu çerçevede künefe gibi geleneksel lezzetlerin kültürel sürdürülebilirliği yalnızca yemeğin kendisinin korunmasıyla sınırlı değildir. Sunum biçimleri, sunum araçları (tabaklar, servis elemanları ve yeme araçları), pişirim sürecinin mekânsal organizasyonu, yemeğin yakın çevresi ve tüketildiği mekânlara kadar uzanan uzun bir deneyim zinciri söz konusudur. Bu zincirin her bir halkası, kullanıcı deneyimini şekillendiren aktif unsurlar olarak tasarım sürecine dahil edilmelidir. Bu bütüncül deneyim zincirinin sürdürülebilir biçimde kurulabilmesi, kurumsal, eğitsel ve tasarım disiplinleri ile alınacak kararlarla da doğrudan ilişkilidir.

Antakya künefesinin kültürel sürdürülebilirliğinin yalnızca bireysel üretici pratikleriyle sınırlı değildir. Aynı zamanda kurumsal, eğitsel düzeylerde de ele alınması gereken bir yapı olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu bağlamda yerel yönetimlerin, belediyelerin ve ilgili kurumların; üretimden sunuma, mekânsal kurgudan yeme araçlarına kadar uzanan süreçleri bütüncül biçimde tanımlayan eğitim ve destek programları geliştirmesi gerekmektedir.

Özellikle bu alana yatırım yapacak genç girişimciler için, künefenin üretim teknikleri, sunum biçimleri ve kültürel anlamlarıyla birlikte ele alındığı tasarım odaklı rehberlerin oluşturulması, kültürel değerlerin korunması açısından önem taşımaktadır. Bu durum, endüstriyel tasarımcılar, grafik tasarımcılar, iç mimarlar, mimarlar ve temel tasarım alanında çalışan tasarımcılar için ortak ve birbirini tamamlayan bir problem alanı sunmaktadır. Bu disiplinlerin her biri tek başına değil, birlikte ele alındığında anlamlı ve sürdürülebilir çözümler üretilebileceği görülmektedir.

Künefenin üretim, sunum ve tüketim süreçlerinde yanlış tekniklerin ve uygulamaların yaygınlaşması, bireysel tercihlerle açıklanabilecek bir sorun değildir. Bu durumun, bir eğitim ve öğretim sistemi çerçevesinde ele alınmasını gerektirmektedir. Geleneksel bilginin belgelenmesi, aktarılması ve güncel üretim koşullarıyla ilişkilendirilmesi, kültürel sürdürülebilirliğin sağlanması açısından kritik bir tasarım problemi olarak değerlendirilmelidir. Bu yaklaşım hem lezzet ortaklaşmasının korunmasını hem de yöreye ait geleneksel değerlerin görünür kılınmasını mümkün kılacaktır.

Görüldüğü üzere künefenin kültürel sürdürülebilirliği, birden fazla tasarım disipliniyle ilişkili, bütüncül bir yaklaşımı gerekli kılmaktadır. Bu bağlamda tasarım, kültürel anlamın korunması, aktarılması ve güncel kullanıcılarla yeniden ilişkilendirilmesini sağlayan stratejik bir araç olarak konumlanmaktadır. Tasarımcılar, geleneksel lezzetlerin üretim, sunum ve tüketim süreçlerinin özgün değerlerini görünür kılan çözümler geliştirmekle sorumludur. Bu sorumluluk, kültürel mirasın deneyim, mekân, nesne ve duyuşsal etkileşimler aracılığıyla sürdürülebilir bir kültürel aktarımın sağlanmasını kapsamaktadır.

Bu çerçevede çalışma, endüstriyel tasarım açısından müdahale alanlarını; pişirme sürecinin kontrolü, bakırın sürdürülebilir kullanımı, sunum araçlarının yeniden değerlendirilmesi, kaşıkla tüketim pratiğinin güçlendirilmesi, sıcaklık ve tazelik yönetimi ile kültürel bilginin deneyim yoluyla aktarılması başlıklarında somutlaştırmaktadır. Antakya künefesinin kültürel sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için üretim, sunum ve tüketim süreçlerinin birbirinden bağımsız aşamalar olarak değil, birbiriyle ilişkili ve süreklilik gösteren bir bütün olarak ele alınması gerekmektedir.

Bu noktada Hizmet Tasarımı (*Service Design*) yaklaşımı, üretici, tüketici, mekân, araçlar ve duyuşsal deneyimler arasındaki ilişkiler ağı üzerinden tanımlanan bir kültürel sistem olarak ele alınmasına olanak tanımaktadır. Hizmet tasarımı, künefe deneyimini kadayıfın dökümünden pişirim sürecine, servis anından tüketim ritüellerine kadar uzanan bir deneyim yolculuğu (*experience journey*) olarak değerlendirilebilir. Bu yolculuk içerisindeki her temas noktasını (*touchpoint*) kültürel anlam üretimi açısından kritik bir tasarım girdisi olarak ele alınabilir.

Değişen kullanıcı profili ve güncel tüketim kültürü karşısında, hizmet tasarımı yaklaşımı; künefenin kültürel değerlerini görünür kılarken aynı zamanda çağdaş beklentilerle uyumlu bir deneyim kurgulanabilmesini sağlayacak bütüncül bir çerçeve

olarak ele alınması önerilmektedir. Bu bağlamda kadayıfın dökümünden pişirim tekniklerine, sunum araçlarından sıcaklık yönetimine, duyu tat kimliğinin korunmasından kültürel bilginin deneyimsel aktarımına kadar uzanan tasarım önerilerinin geliştirilmesine imkân sağlar.

Bu bütüncül yaklaşım, Antakya künefesinin hem yerel bağlamda özgünlüğünü koruyarak yaşatılmasını hem de ulusal ve uluslararası ölçekte anlaşılabilir, aktarılabilir ve deneyimlenebilir bir kültürel ürün olarak geleceğe taşınmasını mümkün kılabilir.

Sonuç olarak bu tez çalışması, Antakya künefesini endüstriyel tasarım disiplini aracılığıyla yeniden okunması, desteklenmesi ve sürdürülebilir kılınması gereken bir kültürel sistem olarak ele alarak, hem literatüre hem de yerel üretim pratiklerinin geleceğine yönelik yol gösterici bir değerlendirme sunmaktadır.

KAYNAKÇA

- Akça, S. (2017). Kültürel miras yönetimi: İstanbul Tarihi Yarımada örneği değerlendirme ve öneriler. *İdealkent Dergisi*, 22(8), 577–596.
- Albala, K. (Ed.). (2011). *Food cultures of the world encyclopedia* (Cilt 1–4). Santa Barbara, CA: Greenwood.
- Antakya Ticaret ve Sanayi Odası. (2008). *Antakya künefesi coğrafi işaret tescil belgesi* (Tescil No: 101). Ankara: Türk Patent ve Marka Kurumu.
- Assmann, J. (2011). *Cultural memory and early civilization: Writing, remembrance, and political imagination*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Ashworth, G. J. and Graham, B. (2005). Senses of place, senses of time and heritage. In G. J. Ashworth and B. Graham (Eds.), *Senses of place: Senses of time* (s. 3–14). Aldershot: Ashgate.
- Avcı, M. (1993). Türkiye'nin flora bölgeleri ve "Anadolu diagonalı"ne coğrafi bir yaklaşım. *Türk Coğrafya Dergisi*, (28), 225–248.
- Avena, N., Rada, P. and Hoebel, B. (2008). Evidence for sugar addiction: Behavioral and neurochemical effects of intermittent, excessive sugar intake. *Neuroscience & Biobehavioral Reviews*, 32, 20–39. <https://doi.org/10.1016/j.neubiorev.2007.04.019>
- Babat, D., Gökçe, F. ve Varışlı, A. (2017). Hatay mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinde yöresel yiyecek üreticilerinin rolü. *1st International Sustainable Tourism Congress*, Kastamonu: s. 816–830.
- Bahadır, G. (2013). Hristiyanlığın Antakya'da şekillenmesi ve Habib-i Neccar / The formation of Christianity in Antioch and Habib Al-Najjar. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 10(23), 207–214.
- Beşirli, H. (2021). *Yemek sosyolojisi: Yiyeceklere ve mutfaka sosyolojik bakış*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Bekar, E. and Işık, F. (2015). Traditional dessert of Turkish cuisine: Künefe. *The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus*, Saraybosna.
- Belge, M. (2001). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21–34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Bessière, J., Barthe, L., Mognard, E., Pilleboue, J., Rayssac, S., Soulenq, E. and Tibère, L. (2010). Patrimoine alimentaire et innovations: Essai d'analyse typologique sur trois territoires de la région Midi-Pyrénées. *ISDA 2010*, Montpellier.
- Birkeland, J. (2015). *Planning for positive development*. London: Routledge.
- Bober, P. P. (2003). *Sanat, kültür ve mutfak*. (Çev: Ü. Tansel). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Boradkar, P. (2010). *Designing things: A critical introduction to the culture of objects*. Oxford: Berg.

- Bourke, B. (2014). Positionality: Reflecting on the research process. *The Qualitative Report*, 19(33), 1–9.
- Boutaud, J., Becuț, A., and Marinescu, A. H. (2016). Food and culture. *International Review of Social Research*, 6(1), 1–3.
- Braun, V. and Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77–101. <https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>
- Braun, V. and Clarke, V. (2012). Thematic analysis. In H. Cooper, P. M. Camic, D. L. Long, A. T. Panter, D. Rindskopf and K. J. Sher (Eds.), *APA handbook of research methods in psychology: Vol. 2. Research designs: Quantitative, qualitative, neuropsychological, and biological* (s. 57–71). Washington, DC: American Psychological Association. <https://doi.org/10.1037/13620-004>
- Briffault, E. (1846). *Paris à table*. Paris.
- Brundtland Raporu – World Commission on Environment and Development. (1987). *Our common future*. United Nations. <https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/5987our-common-future.pdf> (Erişim Tarihi 11.02.2025)
- Bruns, M., Tomico Plasencia, O. and Kint, J. M. L. (2012). Applying intercultural markers obtained from cooking in the design process. İçinde F. Zampollo & C. Smith (Eds.), *Proceedings of the 1st International Conference on Designing Food and Designing For Food, ICDFFDF*, June 28–29, 2012, London, UK (s. 140–155). London: London Metropolitan University.
- Budak, S. (2008). *Antakya Mutfağı*. Hatay: Antakya Rotary Kulübü.
- Budak, S. (t.y.). *Antakya ve çevresinde Ramazan Bayramı ikramları*. Antakya Gastronomi Derneği. <https://www.antakyagastronomi.com/makale/ANTAKYA%20VE%20%C3%87EVRES%C4%B0NDE%20RAMAZAN%20BAYRAMI%20%C4%B0KRAMLARI> (Erişim Tarihi 02.03.2025)
- Budak, S. (2017). Antakya Sofrasından Unutulmaz Lezzetler. H. Mertcan (Editör), *Asi Güllüşlüm Ah güzel Antakya*, içinde (s. 359–361) İstanbul: İletişim Yayınları.
- Can, M. (2009). *Kültürel miras ve müzecilik*. Kültür ve Turizm Bakanlığı. <https://teftis.ktb.gov.tr/Eklenti/1279,muserrefcanpdf.pdf?0> (Erişim Tarihi: 15.02.2025)
- Carolan, M. (2021). Food and culture. In *The sociology of food and agriculture* (Bölüm 8). London: Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781003133780-8>
- Cernea, M. M. (1993). The sociologist's approach to sustainable development. M. M. Cernea (Ed.), *Culture and development: A critical introduction* içinde. Washington, DC: The World Bank.
- Cengiz, A. K. (2016). “Bi(r)yerli” olmak: Anlatılar ve imgeler üzerinden Antakyalılık Yayınlanmamış Doktora Tezi. Ankara Üniversitesi.
- Cengiz, A. K. (2017). *Kahvenizi nasıl alırdınız? Antakya’da kahve içme kültürü*. H. Mertcan (Ed.), *Asi güllüşlüm ah güzel Antakya* içinde (s. 363–378). İstanbul: İletişim Yayınları.

- Chandran, R. and Chon, H. (2021). Defining heritage and cultural preservation through design: A framework for experience design. *IASDR 2021 Conference Proceedings*, Hong Kong.
- Chang, R. C., Kivela, J. and Mak, A. H. (2011). Attributes that influence the evaluation of travel dining experience: When East meets West. *Tourism Management*, 32(2), 307–316. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2010.02.009>
- Cheng, W., Niu, C., Huang, L. and Zhang, Y. (2025). Design strategies for culinary heritage restaurants from a cultural sustainability perspective: Focusing on Generation Z consumers. *Sustainability*, 17(8), 3401. <https://doi.org/10.3390/su17083401>
- Curaoğlu, F. (2000). *Konut dışında yeme işlevli mekânlarda iç mekân ile mobilya ve donatının değişen kültürel ve sosyal yapı paralelinde etkileşimi*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Contreras, J. and Gracia, M. (2011). *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.
- Corte-Real, E., Duarte, A. M. C. and Rodrigues, F. C. (Eds.). (2005). *Pride and predesign: The cultural heritage and the science of design*. Lisbon: IADE – Instituto de Artes Visuais, Design e Marketing.
- Cunnane, S. C. (2005). *Survival of the fattest: The key to human brain evolution*. Singapore: World Scientific Publishing. <https://doi.org/10.1142/9789812702216>
- Davidson, A. (2014). Kataifi. *The Oxford companion to food* (3. baskı) içinde. Oxford: Oxford University Press.
- Dehghan, S. K. (2021). Culture in a bowl: Haiti's joumou soup awarded protected status by UNESCO. *The Guardian*. <https://www.theguardian.com/globaldevelopment/2021/dec/17/culture-in-a-bowl-haitis-joumou-soup-awarded-protected-status-by-unesco> (Erişim Tarihi: 04.04.2025)
- Desmet, P. M. A. and Hekkert, P. (2007). Framework of product experience. *International Journal of Design*, 1(1), 13–23.
- Dessein, J., Soini, K., Birkeland, I., Fairclough, G., Horlings, L., De Beukelaer, C., Matejic, J., Theopisti, S.-L., Mihaila, M., Spinozzi, P., Cicerchia, A., Johannisson, J., Kangas, A., Lapka, M., Dragicevic Sesic, M., Siivonen, K., Skjerven, A., Plebańczyk, K., Tomka, G. and Reimer, M. (2015). *Culture in, for and as sustainable development: Conclusions of COST Action IS 1007 Investigating Cultural Sustainability*. Jyväskylä: University of Jyväskylä. <https://doi.org/10.13140/RG.2.1.3380.7844>
- Diehl, J. C., van Sprang, S., Alexander, J. and Kersten, W. (2018). A scalable clean cooking stove matching the cooking habits of Ghana and Uganda. *Global Humanitarian Technology Conference*, IEEE, s. 1–8.
- Dietler, M. (2007). Culinary encounters: Food, identity, and colonialism. K. C. Twiss (Ed.), *The archaeology of food and identity* içinde (s. 218–242). Carbondale: Center for Archaeological Investigations Press, Southern Illinois University.
- Dinç, Y. (2015). *Antakya (Hatay) şehir coğrafyası*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Hatay: Mustafa Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Dizlek, H., Gül, H. ve Özer, M. S. (2009). Künefe. *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi s. 62–65.
- Douglas, M. (1972). *Deciphering a meal*. *Daedalus*, 101(1), 61–81.
- Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı. (2020). *Hatay gastronomi stratejisi ve eylem planı 2021–2023* (F. Gökçe ve D. Babat, Eds.). Ankara: Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı Yayınları.
- Drewnowski, A., Mennella, J. A., Johnson, S. L. and Bellisle, F. (2012). Sweetness and food preference. *The Journal of Nutrition*, 142(6), 1142S–1148S. <https://doi.org/10.3945/jn.111.149575>
- Dumas, A. (1959). *Le grand dictionnaire de cuisine*. (Çev: L. Colman). London: W. H. Allen.
- Dumrul, E. (2021). *Kültürel mirasın aktarımında bir araç olarak kitap resimleri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Karabük: Karabük Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Eagleton, T. (2000). *The idea of culture*. Oxford: Blackwell.
- Engfer, L. (2003). *Desserts around the world: Revised and expanded to include new low-fat recipes* (Easy Menu Ethnic Cookbooks). Lerner Publishing Group.
- Eraslan, A. (2019). Hatay’da dinler arası ortak değer: İlyahu-Han Nebi, Mar George (Corcus) ve Hızır (El-Hıdır). *Folklor/Edebiyat*, 25(97), 71–94.
- Erözçelik, D. ve Er, Ö. (2014). Kültürel sürdürülebilirlik bağlamında tasarım ve endüstriyel ürün kimliği: Yöresel ve kültürel değerlerin korunması için bir strateji önerisi. *METU Journal of the Faculty of Architecture*, 31(1), 111–126.
- Fairclough, G. (2009). New heritage frontiers. *Heritage and beyond* içinde (s. 29–41). Strasbourg: Council of Europe Publishing.
- Fieldhouse, P. (1995). *Food and nutrition: Customs and culture* (2. baskı). London: Chapman & Hall.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275–292.
- Flood, C., Sloan, M. R. and Stephenson, J. (2019). *Food: Bigger than the plate*. London: V&A Publishing.
- Fojut, N. (2009). The philosophical, political and pragmatic roots of the Convention. *Heritage and beyond* içinde (s. 13–21). Strasbourg: Council of Europe Publishing.
- Geertz, C. (1973). *The interpretation of cultures: Selected essays*. New York: Basic Books.
- Geyzen, A. (2016). *The culinary heritage of Lebanon: From Ottoman times until the Mandate period*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Brussels: Vrije Universiteit Brussel, Faculty of Arts and Philosophy.
- Gibbons, A. (1997). Food for thought. *Science*, 277(5329), 1208–1210. <https://doi.org/10.1126/science.277.5329.1208>
- Goldstein, D. B. (2015). Modern and contemporary literature. D. Goldstein (Ed.), *The Oxford companion to sugar and sweets* içinde (s. 410–411). Oxford: Oxford University Press.

- Goody, J. (2013). *Yemek, mutfak, sınıf: Karşılaştırmalı sosyoloji çalışması* (M. G. Güran, Çev.). İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Gökçe, F., Cihangir, İ. S., Sunar, H. ve Summak, M. E. (2017). Kreatif turizm ve Hatay’da var olan potansiyeli üzerine bir araştırma. *Social Sciences Studies Journal*, 3(7), 1470–1479.
- Gustafsson, I.-B. (2004). The five aspects meal model: A model for planning and producing meals in the restaurant industry. *International Journal of Hospitality Management*, 23(3), 293–304. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2003.12.001>
- Güvenç, B. (1996). Yemek, kültür ve yemek kültürü. İçinde *Eskimeyen tatlar: Türk mutfak kültürü*. İstanbul: Tarih Vakfı.
- Hassenzahl, M. (2001). The effect of perceived hedonic quality on product appealingness. *International Journal of Human-Computer Interaction*, 13(4), 481–499. https://doi.org/10.1207/S15327590IJHC1304_07
- Hawkes, J. (2001). *The fourth pillar of sustainability: Culture’s essential role in public planning*. Melbourne: Cultural Development Network.
- Højlund, S. and Squarzon, C. (2023). Creating and recreating a dish: On craftsmanship, cooking, and food as material culture. I. D. Mihalache and E. Zanoni (Eds.), *The Bloomsbury handbook of food and material cultures* içinde (s. 95–105). London: Bloomsbury Academic.
- Irwin, R. (1986). *The Middle East in the Middle Ages: The early Mamluk Sultanate 1250–1382*. Carbondale: Southern Illinois University Press.
- Işın, P. M. (2015). Baklava. D. Goldstein (Ed.), *The Oxford companion to sugar and sweets* içinde (s. 46–47). Oxford: Oxford University Press.
- Ito, N. (2003). Intangible cultural heritage involved in tangible cultural heritage. In *14th ICOMOS General Assembly and International Symposium: Place, memory, meaning: Preserving intangible values in monuments and sites* (October 27–31, 2003). Victoria Falls, Zimbabwe.
- İflazoğlu, N. (2023). *Simge yiyeceklerin otantiklik ve çokkültürlülük kapsamında incelenmesi: Hatay örneği*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Ankara: Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- İflazoğlu, N. ve Aksoy, M. (2023). Exploring iconic foods of Hatay cuisine as a cultural identity. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(1), 1341. <https://doi.org/10.21325/jotags.2024.1341>
- İlçim, A. (2014). *Hatay’ın sessiz güzelleri: 900 yabancı bitki*. Hatay: Hatay Valiliği Yayınları.
- Johannisson, J. (2015). Culture and sustainability: The role of place-based artistic research. In J. Dessein et al. (Eds.), *Culture in, for and as sustainable development. Conclusions of COST Action IS 1007 Investigating Cultural Sustainability*. University of Jyväskylä.
- Jones, A. (2007). *Memory and material culture*. Cambridge University Press.
- Kaplan, H., Hill, K., Lancaster, J. and Hurtado, A. M. (2000). A theory of human life history evolution: Diet, intelligence, and longevity. *Evolutionary Anthropology*, 9(4), 156–185.

- Karaca, O. B., Güven, M., Mutluer, U. ve Saydam, İ. B. (2008). Hatay künefe peynirinin yapılışı ve özellikleri. In *Türkiye 10. Gıda Kongresi* (s. 745–748). Erzurum, Türkiye.
- Kates, R. W., Parris, T. M., & Leiserowitz, A. A. (2005). What is sustainable development? Goals, indicators, values and practice. *Environment: Science and Policy for Sustainable Development*, 47(3), 8–21.
- Kaymaz, Ç. K. ve Özşahin, E. (2013). Hatay ilinin potansiyel ekoturizm alanlarının coğrafi açıdan değerlendirilmesi (Doğu Akdeniz). In 2. *Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı* (s. 161–179). Hatay.
- Kaypak, Ş. ve Uçar, A. (2018). Antakya kentinin yemek kültürüne bakışı. *International Journal of Academic Value Studies*, 4(1), 190–202.
- Kamber, U. ve Terzi, G. (2008). The traditional cheeses of Turkey: Southeast Anatolia region. *Food Reviews International*, 24(1), 62–73.
- Kennedy, H. (2007). *The great Arab conquests*. Da Capo Press.
- Khoury, P. S. (1987). *Syria and the French Mandate: The politics of Arab nationalism, 1920–1945*. Oxford University Press.
- Köker, O. (2014). *Antakya, İskenderun ve Musa Dağı Ermenileri*. İstanbul: Birzamanlar Yayıncılık.
- Krippendorff, K. (2005). *The semantic turn: A new foundation for design*. Taylor & Francis.
- Krippendorff, K. (1998). Design discourse: A way to redesign design. In *Proceedings of Keynote Address to the Society for Science of Design Studies* (s. 5–11).
- Krippendorff, K. (2018). *Content analysis*. SAGE Publications, Inc. <https://doi.org/10.4135/9781071878781>
- Kronld, M. (2011). *Sweet invention: A history of dessert*. Chicago: Chicago Review Press.
- Kurtar, M. F. (2021). *Geleneksel Hatay mutfağından seçilen yemeklerin günümüzdeki değişimlerinin karşılaştırılmalı incelenmesi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Ayyansaray Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Kurtar, M. F. ve Yılmaz, İ. (2022). Geleneksel Hatay mutfağı ve modern Hatay mutfağının değişiminin incelenmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(3), 932–944.
- Kurin, R. (2004). Safeguarding intangible cultural heritage in the 2003 UNESCO Convention: A critical appraisal. *Museum International*, 56(1–2), 66–77. <https://doi.org/10.1111/j.1350-0775.2004.00459.x>
- Kyngäs, H., Mikkonen, K. and Kääriäinen, M. (2020). *The application of content analysis in nursing science research*. Springer. <https://doi.org/10.1007/978-3-030-30199-6>
- Lévi-Strauss, C. (2013). The culinary triangle. In C. Counihan & P. Van Esterik (Eds.), *Food and culture: A reader* (s. 40–47). New York: Routledge.
- Lin, R. (2007). Transforming Taiwan aboriginal cultural features into modern product design: A case study of a cross-cultural product design model. *International Journal of Design*, 1(2), 45–53.

- Lowenthal, D. (1998). *The Heritage Crusade and the Spoils of History*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Maffei, S. and Villari, B. (2006). Design for local development: Building a design approach for the territorial capital resources based on a situated perspective. *Cumulus Working Papers – G*, 4(1), 29–38.
- Manzini, E. (2015). *Design, when everybody designs: An introduction to design for social innovation*. Cambridge: MIT Press.
- Manzini, E. and Vezzoli, C. (2003). A strategic design approach to develop sustainable product–service systems: Examples taken from the ‘environmentally friendly innovation’ Italian prize. *Journal of Cleaner Production*, 11(8), 851–857.
- Margolin, V. (2013). Design studies and food studies: Parallels and intersections. *Design and Culture*, 5(3), 375–392. <https://doi.org/10.2752/175470813X13705953612327>
- Matta, R. (2012). *El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: Alguns reflexiones de gastro-política, desigualdades* (Çalışma Raporu No. 28). Berlin: designALdades.net.
- Meah, A. and Jackson, P. (2016). Re-imagining the kitchen as a site of memory. *Social & Cultural Geography*, 17(4), 511–532.
- Menasche, R., Alvarez, M. and Collaço, J. (2012). Alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões. In R. Menasche, M. Alvarez & J. Collaço (Eds.), *Dimensões socioculturais da alimentação: Diálogos latino-americanos* (s. 7–28). Porto Alegre: UFRGS Yayınları.
- Mennell, S., Murcott, A. ve van Otterloo, A. H. (1992). *The sociology of food: Eating, diet and culture*. London: Sage Publications.
- Mintz, S. W. (1985). *Sweetness and power: The place of sugar in modern history*. Penguin Books.
- Moalosi, R., Popovic, V. and Hickling-Hudson, A. (2010). Culture-orientated product design. *International Journal of Technology and Design Education*, 20(2), 175–190. <https://doi.org/10.1007/s10798-008-9069-1>
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. (Çev: A. Sonnenfeld). New York: Columbia University Press.
- Moura, C. (2011). *Signo, desenho e designio: Para uma semiótica do design* [Yüksek lisans tezi]. Universidade da Beira Interior. <https://ubibliorum.ubi.pt/> (Erişim Tarihi 13.04.2025)
- Murcott, A. (1982). On the social significance of the “cooked dinner” in South Wales. *Social Science Information*, 21(4–5), 677–696. <https://doi.org/10.1177/053901882021004011>
- Nalbantbaşı, M. ve Kaya, A. (2009). Otomatik tel ve burmalık ve sarmalık kadayıf üretim makinesi. *TR Faydalı Model No: 2009/04629*. Türk Patent ve Marka Kurumu.
- Norman, D. A. (2002). *The design of everyday things* (Rev. ed.). Basic Books. (İlk baskı: 1988; bu referans 2002 tarihli revize baskıyı temel almaktadır.)
- Norman, D. A. (2004). *Emotional design: Why we love (or hate) everyday things*. New York: Basic Books.

- Oflazoğlu, S. (2017). Antakya Arap Yahudileri ve göç süreçleri: Leh Leha. İçinde H. Mertcan (Ed.), *Asi Güllüşüm Ah güzel Antakya*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Orkun, N. D. (2009). *Küreselleşmenin değiştirdiği yemek kültürü: İstanbul Beyoğlu (2002–2009)* [Doktora tezi, Marmara Üniversitesi].
- Ors, H. ve Sümeli, P. (2016). A research aimed to determine the values containing tacit knowledge in Antakya's cultural market. *PressAcademia Procedia*, 3, 87. <https://doi.org/10.17261/PRESSACADEMIA.2016219937>
- Otte, P. P. (2014). A (new) cultural turn toward solar cooking: Evidence from six case studies across India and Burkina Faso. *Energy Research & Social Science*, 2, 49–58.
- Özbay, G. ve Sarıca, V. (2024). Türkiye'nin coğrafi işaretli peynirlerinin fonksiyonel gıdalar kapsamında değerlendirilmesi. *Yönetim ve Ekonomi Dergisi*, 31(1), 107–134. <https://doi.org/10.18657/yonveke.1288409>
- Pereiro, X. (2006). Património cultural: O casamento entre património e cultura. *ADRA – Revista dos Sócios do Museu do Povo Galego*, 2, 23–41.
- Perry, G. H., Dominy, N. J., Claw, K. G., Lee, A. S., Fiegler, H., Redon, R., Werner, J., Villanea, F. A., Mountain, J. L., Misra, R., Carter, N. P., Lee, C. and Stone, A. C. (2007). Diet and the evolution of human amylase gene copy number variation. *Nature Genetics*, 39(10), 1256–1260.
- Perry, C. (2015). Qatā'if. In D. Goldstein (Ed.), *The Oxford companion to sugar and sweets* (s. 569). Oxford University Press.
- Popovic, V. (2002). Activity and designing pleasurable interaction with everyday artifacts. In W. Green & P. Jordan (Eds.), *Pleasure with products: Beyond usability* (s. 367–376). Taylor & Francis.
- Poulain, J. P. (2013). *Sociologias da alimentação: Os comedores e o espaço social alimentar* (2nd ed.). Florianópolis: Editora da UFSC.
- Press, M. and Cooper, R. (2003). *The design experience: The role of design and designers in the twenty-first century*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315240329>
- Prager, L. (2013). Alawi ziyāra tradition and its interreligious dimensions. *The Muslim World*, 103(1), 41–61. <https://doi.org/10.1111/muwo.12000>
- Ritzer, G. (2011). *The McDonaldization of society* 6 (6th ed.). Thousand Oaks, CA: Pine Forge Press / Sage Publications.
- Rozin, P. and Schulkin, J. (1990). The biological and psychological bases of food selection. In E. M. Goldberg, P. Rozin, & J. Schulkin (Eds.), *The psychology of food and eating* (s. 181–209). New York: Gordon and Breach.
- Runciman, S. (1951). *A history of the Crusades: Volume one*. Cambridge University Press.
- Rukancı, F. (2018). Kültürel mirasın gelecek kuşaklara aktarılması ve tanıtımında yazma eser kütüphaneciliği. *Erdem Dergisi*, 74, 99–116.
- Sabatini, F. (2019). Culture as fourth pillar of sustainable development: Perspectives for integration, paradigms of action. *European Journal of Sustainable Development*, 8(3), 31–38. <https://doi.org/10.14207/ejsd.2019.v8n3p31>

- Salvesen, L. and Keitsch, M. (2021). Preservation and promotion of intangible cultural heritage – A participatory design approach. In *Proceedings of the International Conference on Engineering and Product Design Education*, 9–10 Eylül 2021, VIA Design, VIA University College, Herning, Denmark. <https://doi.org/10.35199/EPDE.2021.31>
- Schifferstein, H. N. J. and Desmet, P. M. A. (2020). An experiential culture: A review on user, product, drinking and eating experiences in consumer research. *Food Quality and Preference*, 80, 103823. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2019.103823>
- Seçim, Y. ve Uçar, G. (2017). Evaluation of the desserts; which are hosmerin, cheese halva, kunafah produced in Turkish cuisine – in aspect of tourism. *International Journal of Social Sciences and Education Research*, 3(5), 1478–1484.
- Soini, K. and Birkeland, I. (2014). Exploring the scientific discourse of cultural sustainability. *Geoforum*, 51, 213–223.
- Soini, K. and Dessein, J. (2016). Culture–sustainability relation: Towards a conceptual framework. *Sustainability*, 8(2), 167. <https://doi.org/10.3390/su8020167>
- Sottsass, E. (1999). Travel notes on kitchens. In C. Catterall (Ed.), *Food* (s. 130). London: Laurence King Publishing.
- Sparke, P. (2004). *An introduction to design and culture: 1900 to the present* (2nd ed.). Routledge.
- Swift, A. (2022). Being creative with resources in qualitative research. In U. Flick (Ed.), *The SAGE handbook of qualitative research design* (s. 290–306). SAGE Publications Ltd.
- Şahin, K. (2003). *Antakya geleneksel yemek kültürünün beslenme antropolojisi açısından incelenmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Hatay: Mustafa Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şahin, K. (2012). *Hatay mutfak kültürü ve yemekleri*. Ankara: T.C. Hatay Valiliği Yayın No: 16.
- Şahin, M. Y. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi açısından önemi: Hatay künefesi örneği. *Gastronomi ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 112–130.
- Şanal, İ. E. (2022). Deneyimsel turizm açısından Hatay ili gastronomi değerlerinin incelenmesi. *Gastronomi ve Turizm Dergisi*, 10(1), 49–60.
- Şenel, E. (2022). *Hatay ilinde gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik bir araştırma* [Yüksek lisans tezi, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi].
- Şenyürek, M. (1952). Samandağı Mağaracık kazısı ve buluntuları. *Belleten*, 16(61), 1–19.
- Şimşek, B. (2019). Gastronomi turizmi kapsamında Hatay mutfağının değerlendirilmesi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 1–14.
- Tangsantikul, J. and Power, N. (2008). Cooking rice, rediscovering design. In *Cumulus Kyoto 2008 Conference Proceedings*. Kyoto, Japan.
- Tapper, R. (1994). Baklava and fish roe: The politics of food in modern Iran. In C. K. Gills (Ed.), *Eating culture* (s. 28–46). London: Routledge.

- Tebben, M. (2015). Introduction. In D. Goldstein (Ed.), *The Oxford companion to sugar and sweets* (s. xx–xx). Oxford University Press.
- Throsby, D. (2017). Culturally sustainable development: Theoretical concept or practical policy instrument? *International Journal of Cultural Policy*, 23(2), 133–147. <https://doi.org/10.1080/10286632.2017.1280788>
- Turner, R. (2020). Cultural sustainability: A framework for relationships, understanding, and action. *The Journal of American Folklore*, 133(527), 83–99. <https://doi.org/10.5406/jamerfolk.133.527.0081>
- Türk, A. (2002). Hatay ve çevresinin tarih öncesi devirleri. *Tarih ve Toplum Yeni Yaklaşımlar*, 5, 111–132.
- T.C. Hatay İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2023). *Hatay gastronomi atlası*. Hatay: Hatay Büyükşehir Belediyesi.
- T.C. Türk Patent ve Marka Kurumu. (2021). *Hatay künefesi*. Coğrafi İşaret Tescil No: 622. <https://www.turkpatent.gov.tr> (Erişim Tarihi: 10.01.2025)
- T.C. Türk Patent ve Marka Kurumu. (2021). *Antakya künefesi*. Coğrafi İşaret Tescil No: 974. <https://www.turkpatent.gov.tr> (Erişim Tarihi: 10.01.2025)
- T.C. Türk Patent ve Marka Kurumu. (2021). *Kadayıf pişirme tepsisi*. Faydalı Model Belgesi No: 2018/09341. <https://www.turkpatent.gov.tr> (Erişim Tarihi: 10.01.2025)
- T.C. Türk Patent ve Marka Kurumu. (2021). *Şerbet dökme aparatı*. Faydalı Model Belgesi No: 2019/07102. <https://www.turkpatent.gov.tr> (Erişim Tarihi: 10.01.2025)
- Uçar, G. ve Seçim, Y. (2018). Geleneksel tatlıların sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 7(1), 40–56.
- UNESCO. (2003). *Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi*. Paris: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü. [Türkçe tam metin: <https://ich.unesco.org/doc/src/00031-TUR.pdf>] (Erişim Tarihi: 05.02.2025)
- UNWTO. (2012). A study a tourism and intangible cultural heritage. Madrid: UNWTO e-library. url: www.e-unwto.org (Erişim Tarihi: 05.02.2025)
- Utandır Karaduman, A. (2023). Sosyolojik bir olgu olarak yemek: Yemek ve toplumsal anlamı. *Asia Minor Studies*, 11(1), 107–115. <https://doi.org/10.17067/asm.1215302>
- Uyar, M. (2018). *Farklılıkları ve benzerlikleriyle Antakyalı ve İstanbullu Rumlar*. Agos. <https://www.agos.com.tr/tr/haber/farkliliklari-ve-benzerlikleriyle-antakyalı-ve-istanbullu-rumlar-20776> (Erişim Tarihi 22.05.2025)
- van Boeijsen, A. and Schifferstein, R. (2023). How to include the sociocultural context in food design: Insights, tools and strategies. *International Journal of Food Design*, 9(1). https://doi.org/10.1386/ijfd_00061_1
- Vecco, M. (2010). A definition of cultural heritage: From the tangible to the intangible. *Journal of Cultural Heritage*, (11), 321–324. <https://doi.org/10.1016/J.CULHER.2010.01.006>
- Villari, B. and Maffei, S. (2016). Design for social sustainability. *Strategic Design Research Journal*, 9(2), 83–92. <https://doi.org/10.4013/sdrj.2016.92.03>

- Yıldız, G. (2004). Antakya (Hatay) ve çevresinin Paleolitik yerleşim tarihi. In N. Tuna, A. Tuba Ökse, & Ö. Diler (Eds.), *XXXII. Uluslararası Kazı, Araştırma ve Arkeometri Sempozyumu* (s. 285–298). Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Yücel Batmaz, N., & Biçici, G. (2021). Türkiye’de Somut Kültürel Mirasın Korunması Üzerine Bir Alan Araştırması: Kırıkkale-Delice Örneği. *Uluslararası Yönetim Akademisi Dergisi*, 4(1), 97-110. <https://doi.org/10.33712/mana.827589>

İnternet Kaynakları

- http-1: <https://www.cekulvakfi.org.tr/proje/cekulun-kulturelmiras-anlayisi> (Erişim Tarihi: 30.03.2025)
- http-2: whc.unesco.org (Erişim Tarihi: 03.03.2025)
- http-3: <https://whc.unesco.org/en/culturallandscape/> (Erişim Tarihi: 03.03.2025)
- http-4: <https://ich.unesco.org/en/RL/turkish-coffee-culture-and-tradition-00645> (Erişim tarihi: 03.03.2025)
- http-5: <https://www.nationalgeographic.com/environment/article/oil-spills-30-years-after-exxon-valdez> (Erişim Tarihi: 19.05.2025)
- http-6: https://cultureactioneurope.org/wp-content/uploads/2019/09/CAE_SDG-Report-1.pdf (Erişim Tarihi: 25.03.2025)
- http-7: <https://www.hungryonion.org/t/toshiba-the-automatic-rice-cooker-that-changed-japan/41143> (Erişim Tarihi: 16.06.2025)
- http-8: <https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400> (Erişim tarihi: 13.04.2025)
- http-9: <https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/hatay-arkeoloji-muzesi-antik-donemlere-ait-eserlere-ev-sahipligi-yapiyor/2590251> (Erişim tarihi: 08.05.2025)
- http-10: <https://arkeofili.com/antiocheiada-neseli-ol-hayatini-yasa-yazili-mozaiik-bulundu/> (Erişim tarihi: 01.05.2025)
- http-11: <https://www.nehna.org/post/torna-tezgahindan-noel-sofrasina-kessir-dolmasi> (Erişim Tarihi: 20.07.2025)
- http-12: <https://bianet.org/haber/ermenii-halkinin-uzum-bayrami-kutlu-olsun-282698> (Erişim Tarihi: 13.07.2025)
- http-13: <http://www.hatay.gov.tr/ezan-can-hazzan> (Erişim Tarihi: 26.06.2025)
- http-14: <https://www.affankahvesi.com/48-suvari.html> (Erişim Tarihi: 13.06.2025)

- http-15: <https://kulturenvanteri.com/yer/tarihi-affan-kiraathanesi/> (Erişim Tarihi: 13.06.2025)
- http-16: <http://hataymutfagirehberi.com/mortadella/> (Erişim Tarihi: 20.10.2025)
- http-17: <https://www.hataytso.org.tr/tr/genel-sayfa/cografi-tescilli-urunler/antakya-kagit-kebabi-57.html> (Erişim Tarihi: 20.10.2025)
- http-18: <http://hataymutfagirehberi.com/mortadella/> (Erişim Tarihi: 20.10.2025)
- http-19: <https://www.hattena.com.tr/hattena-kabak-borani-corbasi> (Erişim Tarihi: 20.10.2025)
- http-20: <https://hasata.com.tr/seyh-mualla> (Erişim Tarihi: 20.10.2025)
- http-21: <https://www.kinikgazetesi.com/hatayin-tepsi-oruk-lezzeti-neden-herkesin-sofrasinda-olmali> (Erişim Tarihi: 20.10.2025)
- http-22: <https://www.sofra.com.tr/tarif/corba/lebeniye-corbasi-1724325223> (Erişim Tarihi: 20.10.2025)
- http-23: <https://www.teofarm.com/kuru-patlican-dolmasi> (Erişim Tarihi: 20.10.2025)
- http-24: <https://www.hataygazetesi.com/ilce-haberleri/antakya-simidi> (Erişim Tarihi: 20.10.2025)
- http-25: <https://www.hataytso.org.tr/tr/genel-sayfa/cografi-tescilli-urunler/hatay-kabak-tatlisi-84.html> (Erişim Tarihi: 20.10.2025)
- http-26: <https://www.hataytso.org.tr/tr/genel-sayfa/cografi-tescilli-urunler/hatay-ceviz-receli-62.html> (Erişim Tarihi: 20.10.2025)
- http-27: <https://www.britannica.com/topic/knafeh> (Erişim Tarihi 07.07.2025)
- http-28: <https://www.tasteatlas.com/best/desserts> (Erişim Tarihi: 05.01.2026)
- http-29: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38616> (Erişim Tarihi: 04.07.2025)

EKLER

EK-1 GÖRÜŞME SORULARI

1. Antakya künefesi nasıl yapılır? Anlatabilir misiniz? Kriterleriniz neler?

Künefe yapımında dikkat ettiğiniz en önemli özellikler nelerdir?

Künefe üretiminde hangi araçlar/nesneler/ürünler kullanılıyor?

2. Eski üretim teknikleri ile ilgili bilgilerinizi paylaşabilir misiniz?

Geçmişte hangi eşyalar/araçlar/ürünler kullanılıyordu?

Ailenizden size aktarılan geleneksel yöntemler nelerdir? Nasıl öğrendiniz?

Aynı teknikler devam ediyor mu? Değişen teknikler/araçlar neler?

3. Geçmişteki üretim yöntemleri ile günümüzü karşılaştırır mısınız?

Neler değişti? Avantajları dezavantajları nelerdir? Kaybolan değerler var mı? Bu değerleri korumamız gerekiyor mu?

4. Künefe eskiden nasıl servis edilirdi? Sizce sunuma dair değişen şeyler neler?

Hangi sunum araçları kullanılırdı? Nasıl tüketilirdi? Çatal, bıçak, kaşık gibi malzemelerden hangileri kullanılırdı? Neden bugün bu araçları kullanmayı tercih ediyorsunuz?

5. Sizce künefe sunumunda kullanılan tabak, çatal, kaşık gibi eşyalar ne kadar önemli?

Bu araçların malzemeleri önemli mi? En iyisi hangisidir? Sizce künefe deneyimini nasıl etkiler? Tadını etkiler mi? Değişen dönüşen şeyler nelerdir?

6. Sizce günümüzde müşterilerin sunum içeriği olarak beklentileri değişiyor mu? Değişiyorsa, hangi açıdan değişiyor? Bunu size nasıl ifade ediyor?

Müşterilerin öncelikleri neler? Ne bekliyor? İkramlıklar? Servis sırasındaki, yerken, ikram ederken,

7. Siz müşteri beklentilerini karşılamak için neler yapıyorsunuz? Biraz daha detaylandırılabilir mi?

8. Sizce yalnızca künefe için üretim ve sunum ürünleri (yeni ve farklı tabaklar, çatal ve bıçaklar ya da yeni makineler) geliştirilseydi nasıl olurdu? Bunlar hangi malzemelerden olurdu? Biçimleri nasıl olurdu? Önerileriniz nelerdir?

9. Sizce makineleşme ve teknolojinin ilerlemesiyle birlikte künefe tatlısında nasıl değişimler oldu? Siz bu değişimleri nasıl yorumluyorsunuz?

10. Şoklanmış veya dondurulmuş künefeler hakkında ne düşünüyorsunuz? Üretim yapıyor musunuz? Neden tercih ediyorsunuz/etmiyorsunuz?

11. Bu değişimlerin artıları eksileri nelerdir? Nereye gidiyor bu? Sizce doğrusu nedir? Nasıl olmalıdır?

12. Künefe Antakya mutfağı için neden önemli? Sizce künefeyi gelecek nesillere nasıl aktarabiliriz? Künefe tatlısı için korunması gereken başlıklar neler olabilir?

Hangi açılardan önemli? Önerileriniz nelerdir?



EK-2 GÖRÜŞME SORULARI

TÜKETİCİ SORULARI- TURİST

1. Antakya künefe tatlısı sizin için ne ifade ediyor? Aklınıza gelen ilk kelime/kavramı söyler misiniz?
2. Antakya künefe tatlısını seviyor musunuz? İlk olarak nerede yediniz? Sizce tadı nasıl? Neler hissettiriyor?
3. Antakya künefesinin yapımı üretimi ve tarihi ile hakkında bilginiz varmı?
4. Künefe üretimi ile ilgili merak ettiğiniz şeyler nelerdir? Neler öğrenmek isterdiniz? Bunun size nasıl aktarılmasını isterdiniz?
5. Sunumda (ya da ikram) öncelikli olarak dikkat ettiğiniz noktalar nelerdir?
6. Size yapılan sunumu değerlendirir misiniz?
7. Antakya künefe tatlısının sunum biçiminin kültürel miras/kültür/kültürel sürdürülebilirlik açısından önemini değerlendirir misiniz?
8. Bu açıdan sizce bir Antakya künefesinin sunumu nasıl olmalıdır?
9. Künefe sunumunda kullanılan (şu an) ürünlerin tasarımı hakkında düşünceleriniz (tabak, çatal, kaşık) nelerdir? Ne önerirsiniz? Sizce tasarımlarında bir değişim ve dönüşüme ihtiyaç var mı? Neden?
10. Sizce künefeye özelleşmiş (özel olarak tasarlanmış) sunum ürünleri nasıl olabilir? Tabak, çatal, kaşık hakkında kişisel öneriler geliştirebilir misiniz?
11. Bunun yanında Antakya künefesinin yanında başka ikramların olmasını tercih eder misiniz?
12. Yeni içerikler, yeni lezzetler, yeni tariflerin uygulamaların olmasını ister misiniz? Olumlu ya da olumsuz etkileri hakkında ne düşünüyorsunuz?
13. Antakya'da yediğiniz künefeye dair aklınızda en çok neler kalacak?

EK-3 GÖRÜŞME SORULARI

UZMAN GÖRÜŞMESİ TASLAĞI - SÜHEYL BUDAK

1. Künefeyi kendi sözlerinizle tarif edebilir misiniz? Künefeyi özel yapan şey nedir?
2. Tarihsel süreçte künefe ilk zamanlarda Antakya mutfağında nasıl bir yere sahipti? İlk dönemlerde nasıl üretiliyordu?
3. Teknolojinin ilerlemesi ve üretim araçlarının geliştirilmesiyle birlikte künefe nasıl bir evrim geçirdi? Siz bu değişimi nasıl yorumluyorsunuz?
4. Künefenin üretimi ve sunumu sırasında kullanılan geleneksel araçların (örneğin bakır tepsi vb.) önemi nedir?
Günümüzde kullanımı devam etmeli mi? Günümüzde kullanılan araçlar ile farkı nedir?
5. Bu araç ve nesnelerin zamanla nasıl evrildi?
Malzemeler nasıl değişti? Kullanım biçimleri nasıl değişti?
6. Bu dönüşüm, künefenin kültürel sürdürülebilirliğini sizce nasıl etkiliyor?
7. Yaşanan endüstriyel dönüşümle birlikte hangi değerler kayboluyor?
Hangilerinin korunması gerekir? Nasıl korunabilir?
8. Künefe üretiminde endüstriyel tekniklerin (makineli üretim, zincir dükkânlar, hazır karışımlar) yaygınlaşmasını nasıl değerlendiriyorsunuz?
Bu değişim künefenin algısında nasıl bir değişime sebep oluyor? Künefenin tadı değişiyor mu?
9. Endüstriyel üretim teknikleri künefe ile ilgili değerleri ve gelenekleri etkilemeden nasıl geliştirilmelidir? Hangi noktalara dikkat edilmesi gerekir?
10. El yapımı künefe ile endüstriyel üretim arasındaki farkı nasıl tanımlarsınız?
11. Sizce künefenin üretimi hakkındaki bilgi tüketiciye aktarılmalı mıdır? Hangi bilgi aktarılmalıdır? Nasıl aktarılabilir?
Aktarım sürecinde geçmişten bugüne sizce hangi değerler ön plana çıkarılmalı?
12. Sizce iyi bir künefe deneyimi için künefenin sunumu nasıl geliştirilebilir? Sizce künefe için özelleşmiş sunum araçları nasıl olabilir? Yeniden nasıl tasarlanabilir?

13. Sizce künefe, bugünkü yeni nesil tüketici için nasıl daha çekici hâle getirilebilir? Üretim, sunum ve tüketim süreçleri açısından nasıl katkılar sağlanabilir?

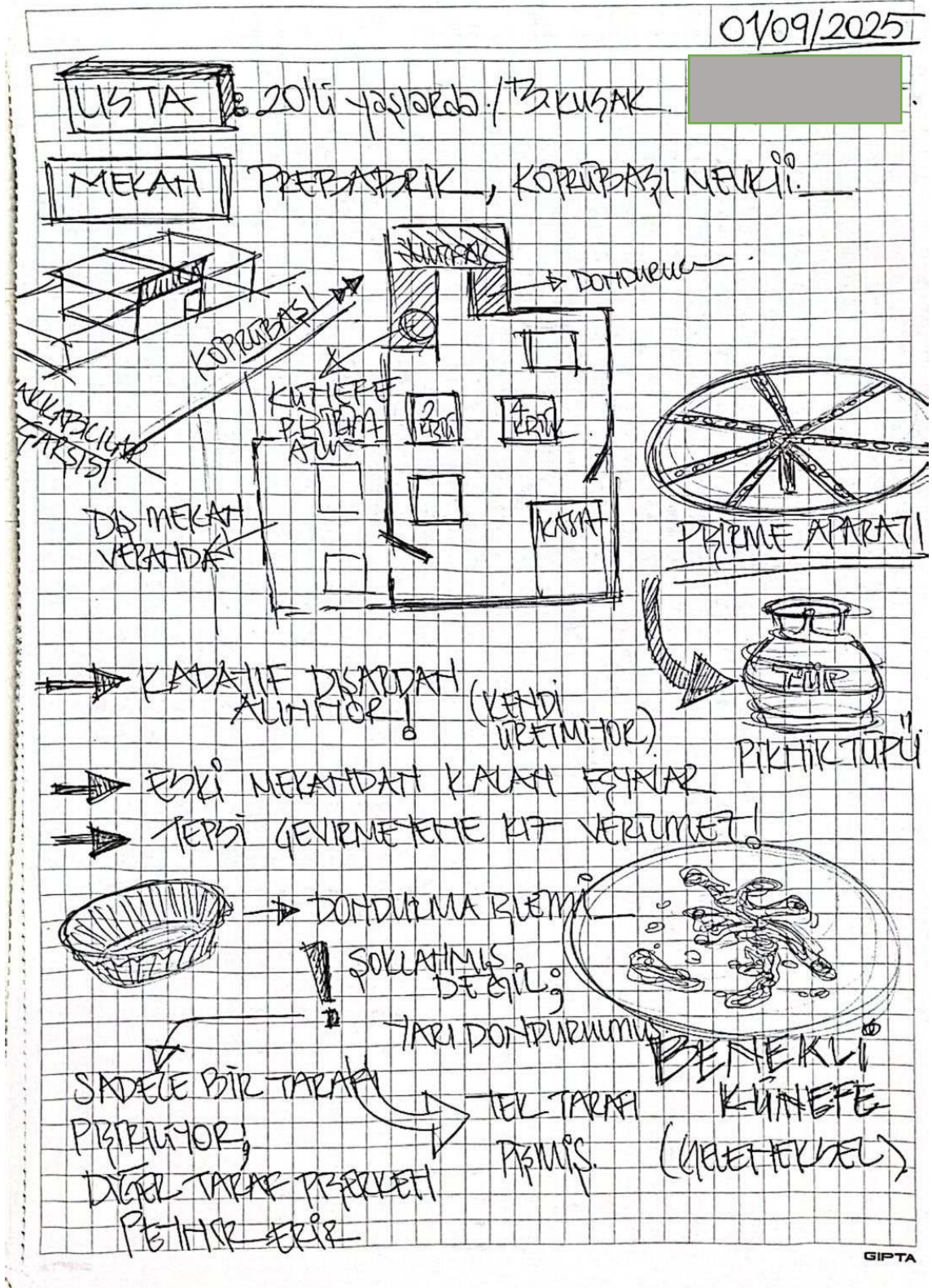
14. Antakya’da yaşanan kültürel dönüşüm ve sosyal hayattaki kırılmalara rağmen künefenin geleceğe aktarılması noktasını nasıl değerlendiriyorsunuz? Nasıl müdahalelere ihtiyaç var?

15. Sizce künefenin kültürel sürdürülebilirliğinin sağlanması amacıyla endüstriyel tasarım disiplini hangi noktalarda çözüm önerileri geliştirebilir?

Hangi noktalar tasarımcılar için ilham kaynağı olabilir?

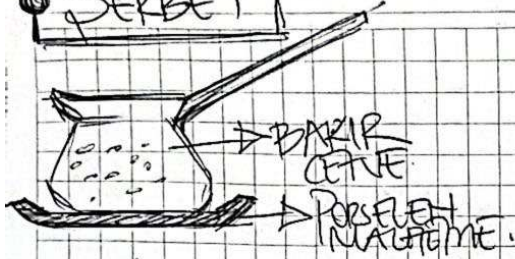


EK-4 ALAN NOTLARI



SERBET

01.09.2025



BAKIR TABAKA KEGMEK İSTİYORUZ, ANKARA'YA ÖZDEŞİTİR 99

BAKIRCIAR ATADI 99



SERBET

(Tabaın uyarı derin)

olması gerekiyor!

METAL TABAK (GELEMEKSEL DESEN)

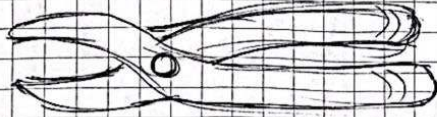
KUTİRE

EŞKİP ÇAKIRTIYOR



KÖZ

GELEMEKSEL KÖTDE PİZİRİM



PENSE

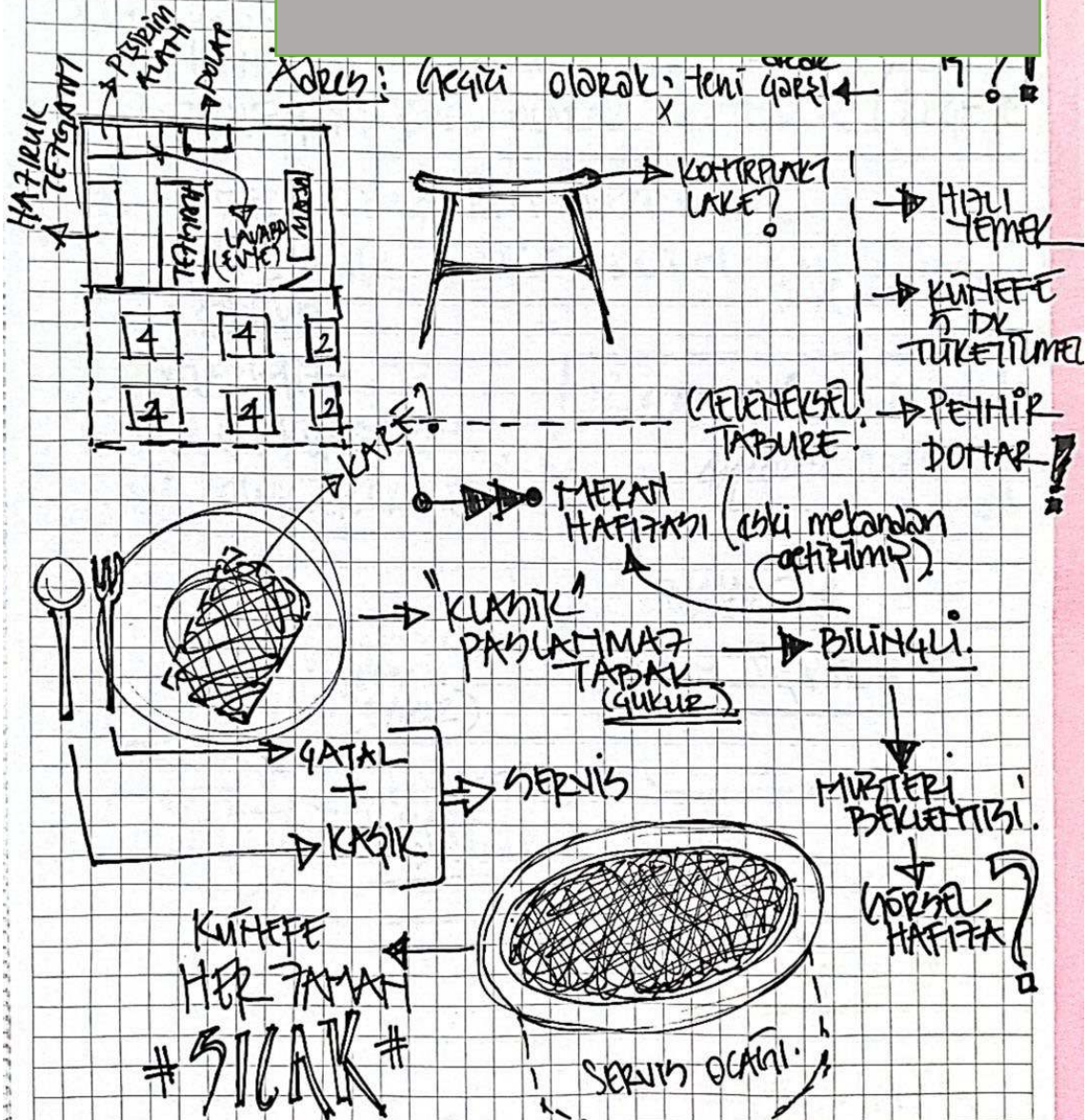
Tepsi çevirmek için pense kullanılıyor!

MANGAL = KÖZ

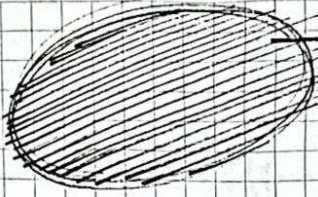
02.09.2025

USTA 130'lu taşlarda, univ. meşin,
bilgisyar dqr.

MEKAN PREFABRİK, 10m², tarihi mekanları yıkılmay,



02.09.2025



→ HOMOJEN RENKLİ
(KIRMIZI KÜNEFE)

→ ANTAKTA KÜNEFESİ?

"DONDURMALI
KÜNEFESİ PİŞİLMİŞTİR!"

SERVİS

* KADALIF * → ÖTEL OLARAK ÜRETİLER (PEGETE!)

* KENDİLERİNE HAN TATLILARI VAR

→ İLK 5 DK TAKETİM
SUNUM



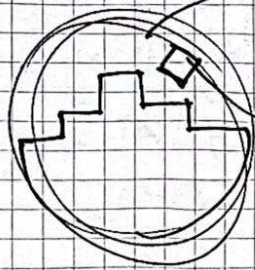
* DEĞERİMİZ
ORTADOĞU KÜNEFESİNE
TETA SÖZLÜK GELİRDİ *

forat künefenin
aybını öter

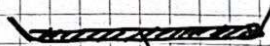
SUNUM

→ SERVİS
TEPESİ (BAKIR)

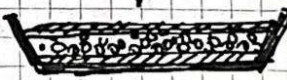
→ KÜNEFE
KABE
POZİSYONLAMA



→ ZAHHAAT
ÜRETİM - PİŞİRME



İLK KAT ÖNCE PİŞİTİR



→ DİĞER İKİ KATMAN
SONRA PİŞİR

GIPTA



GÖZLEM NOTLARI

03.09.2025

- * 9-10 m² dükkan fiyatımızın zor oluyor!
- * Künefe ikram ediyor.
- * Haden künefe diye merak ediyor.
- * "Siz de Şirvanşahir'de künefe mi yapıyorsunuz?" sorusu..
- * "Siz de Antakyalı mısınız? Herkesiniz?"
- * "Makinalaşmaya karşıyız. Biz bu lezzeti ve bu kültürü koruyoruz"
- * Dede [redacted] 'fahir hafızasında tor. edinmiş.
- * TASARIMLA NASIL BİR LÜSKİ VAR?
 - ↳ Fiyat mı tasarlatabilirsiniz?
 - ↳ Ocaklarımız 134 yapar. Heni bir tasarıma ihtiyac yok.
 - ↳ Sunumu mu tasarlatabilirsiniz?
- * Araştırmacı olarak Antakyalı kimliğimi korumam/saklamam gerekiyor.
Antakyalı olduğumu söylediğim zaman Antakyalı gibi, biliyordum gibi Antakyalılar
- * USTA "EME DEHEYİMİ" kavramından bahsetti.
"KURUM EME DEHEYİMİ" ağızından önemli buldu.
- * "Biz hiç BAKIR TABAK KULLANMAZIK" → !
- * "KÖTÜ ÜRETİM, HERİ ÜRETIME UYGUN DEĞİL,
↳ Elmas üretimi demek istiyor

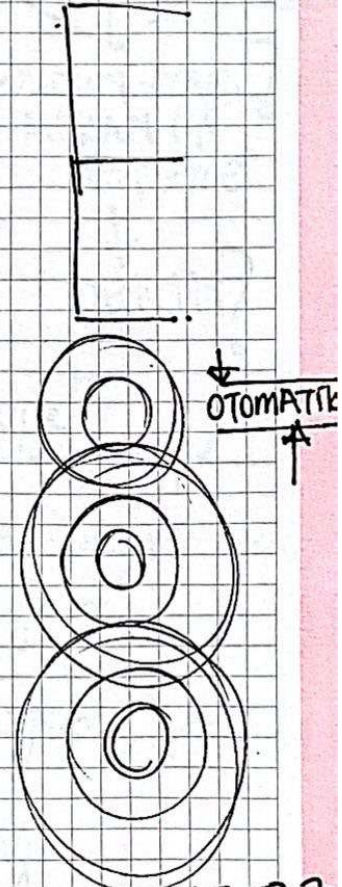
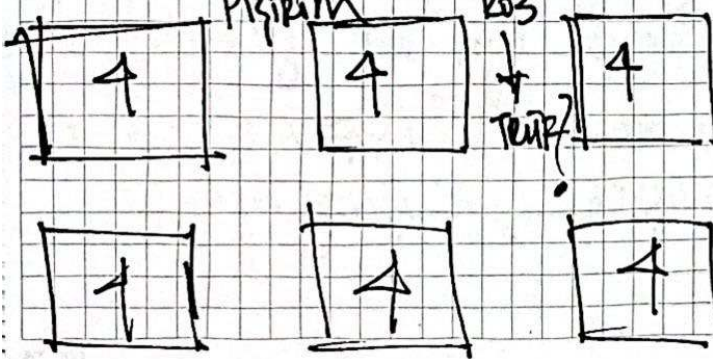
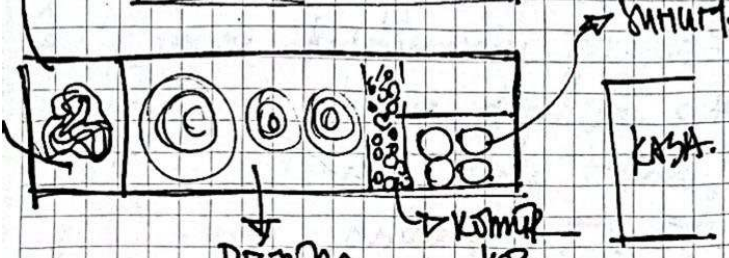
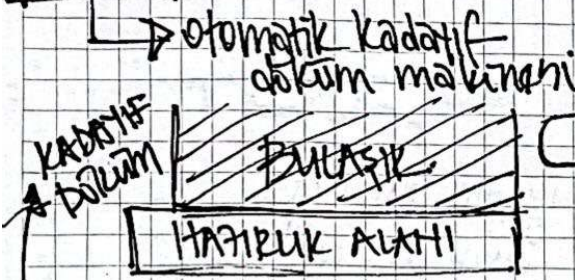
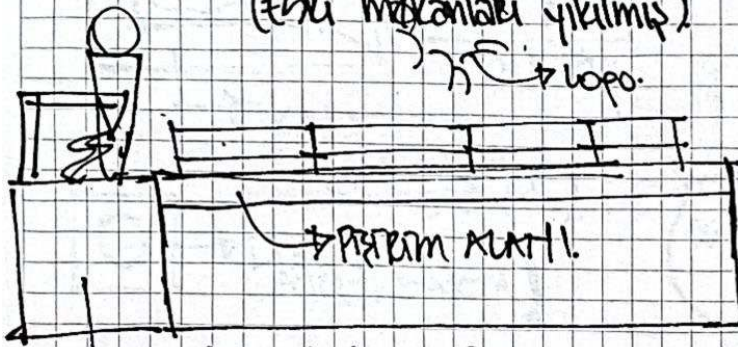
05.09.2025

USTA

(3. KUSAK)
60'li yaşlarda, ilköğül mezunu.
Künefeyi anlatmaya çok istekli,

MEKAN

"-leni yapılan gastronomi garajı".
(Eski mekanları yıkılmış)
→ logo.



FARKLI BİTİMLER
PRİBİM ALATI.
(Tepsi boyutuna
göre)
* TEK BİR BİTİM
DE GAYET MÜMKÜN.
GIPTA

06.09.2025.

* İşçiler yerel, seprimden etkilenen insanlar, her birinin bir iş tanımı var (bulayıcı, kachayıcı, servis elemanı gibi) İşçiler ustanın aracılığı ile eğitim alarak çalışıyorlar.

* Kadayıf günlük dokunuyor. Hâzır durumlarda erken gün kullanılıyor.

* Tereyağı köylere toplanıyor / Ufa'dan sipariş edilen

* Pamuk köylere toplanıyor. / Tazeliği, suyunu sıkarak ^{yağ var} temizli

* Usta, künefe ile ilgili gelecek planlarından bahsediyor.

* Ülkenin ekonomik durumundan, depremin zararlarından söz ediyor.

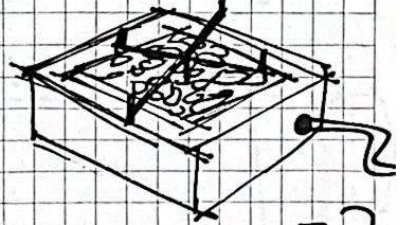
* Usta, henüz iki gıda için iki gıda eğitimler veriyor. Gıdalara gıda duyurmasını sağlıyor.

* Bazı günler ustanın oğlu dükkanı idare etmek için geliyor.

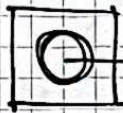
* Usta, "fonkzi künefe yapıyoruz biz" diyecek tasarımla başlayarak eğitim araştırma masaj veriyor.

* Usta, araştırma "Hocam" diye seleniyor.

!! KADATİF DOKÜMÜ SABAH YAPILYOR!!



KARE
(PORSELEN
TABAK)



DOĞURMA
AĞRI TABAKTA!



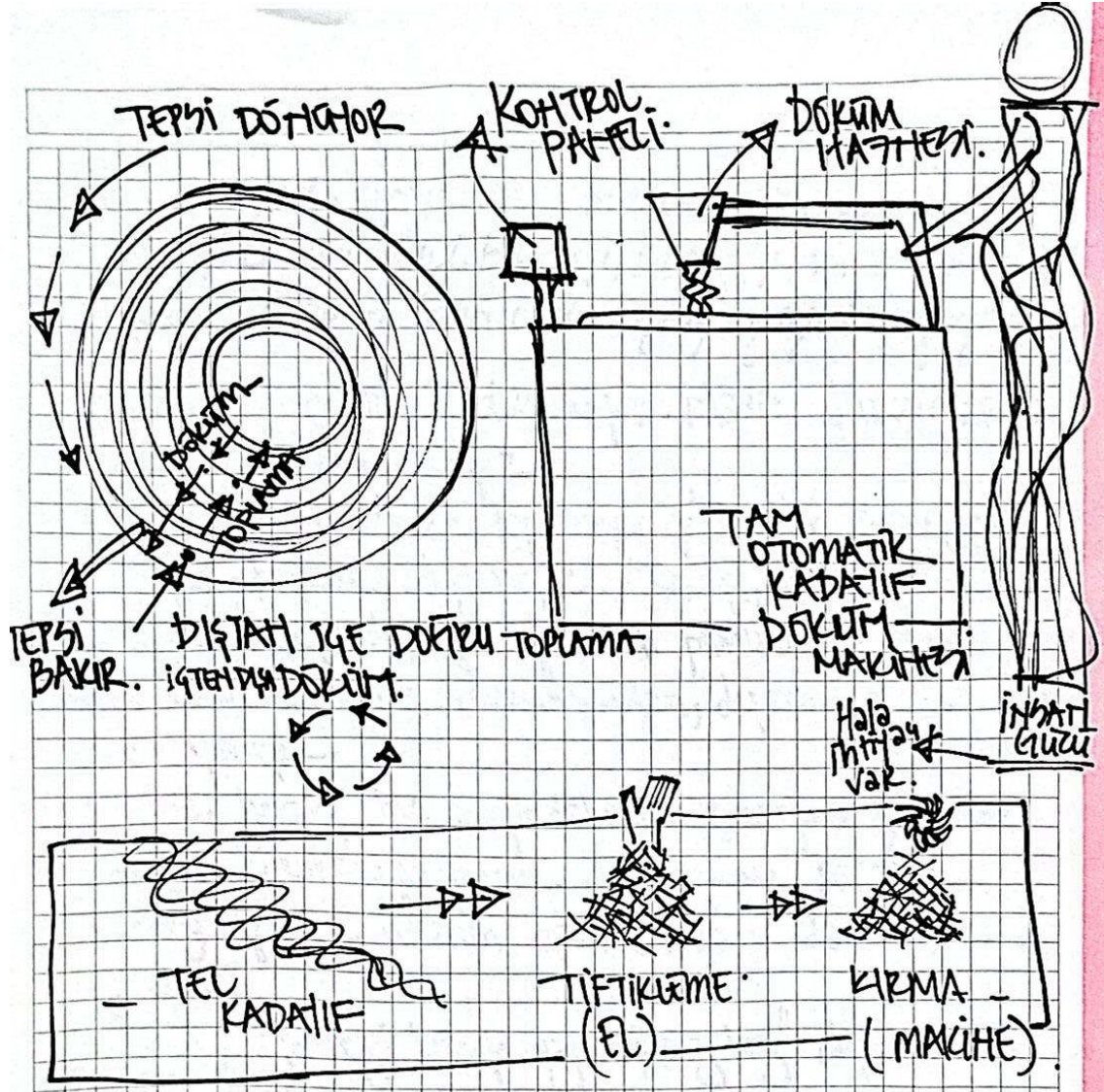
SÜTÜM OCAĞI?
MEKATİĞİ
SERKİME

DEĞİTİM?

!! SÜTLE İGİLİR
İSTAYENE İKRAM EDİLYOR !!

NOTLAR

- * Bakır tepsiilerin birçoğu enkaz altından bulunmuş.
 - * Bakır malzemenin bakım zorluğu var.
 - * Bakırı kolaylamak gerekir
 - * Eskiden bakır tepsiiler çok büyüktü, çok ağırdı. Tükenin toplu biçimdeydi
 - * Porselen orsaketir. temizlik ağırsı var.
 - * Teknoloji her şeyi hızlandırdı.
- ARAŞTIRMA FORUMU: şehirdeki atıyapı gelişmeleri, ulaşımın zorluğu, trafik dağınını henüz bağlanmamış olması.



✓ Temek yazarı süneyl budak'a, usta aracılığı ile iletişim kurulacak.

✓ Künek, tarım. (peynir)hıranlık, zanaatkarlık, gibi bir çok süreci kapsıyor. ^{gastro}

07.09.2025

* Usta, bekleme tarafından tahsis edilen dükkanla ilgileniyor (aynı zamanda).

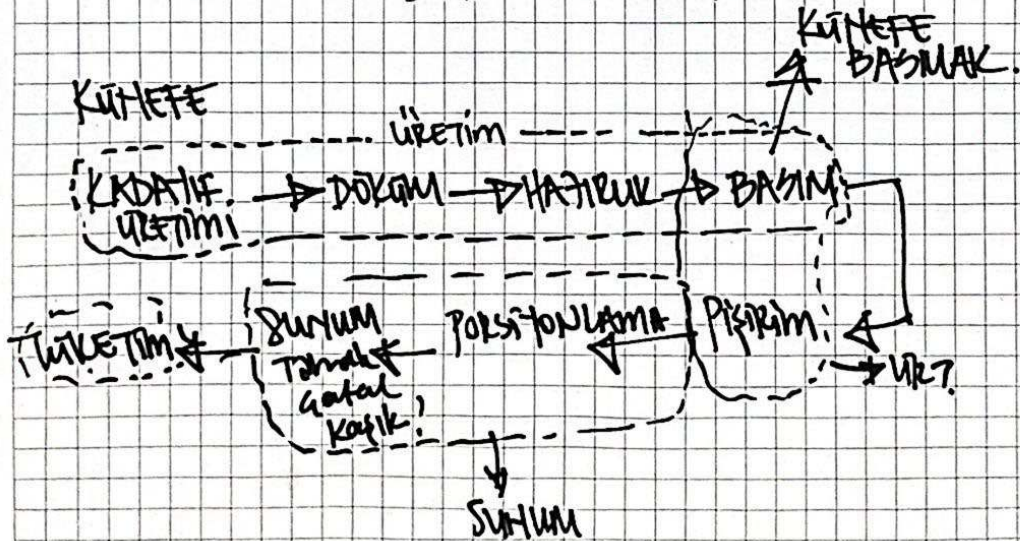
* Ustanın yardımcısı olan usta ile eski pastacılarından biri.

* Eze denilen yüzey rengi "homogenleştirici" ve "artırdık" saptanan karışım kullanılıyor.

* Eze tarifi bir sır! , her işletme türünden bahsedilen geçiniyor.

* Eze bütün işletmeler kullanılıyor. / Ex tipi künfede eze kullanılmıyor.

EZE $\cong$ GÖRSEL ESTETİK
DURUSAL ESTETİK (DENETİM)?
SUNUM ESTETİĞİ.



EK-5 ETİK KURUL KARARI

Eskişehir Teknik Üni. Evrak Tarih ve Sayısı: 31.12.2024 - 60230



T.C.
ESKİŞEHİR TEKNİK ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Hukuk Müşavirliği

Sayı : E-87914409-050.04-60230
Konu : Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurul
Kararı (Dr. Öğr. Üyesi Füsün
CURAOĞLU İlk.)

31.12.2024

Sayın Dr. Öğr. Üyesi Füsün CURAOĞLU

İlgi : 16.12.2024 tarihli ve 57563 sayılı yazı.

Dr. Öğr. Üyesi Füsün CURAOĞLU'nun danışmanlığını yaptığı ve yazarlığını Hüseyin Elia AYDIN'ın yaptığı "**Hatay Gastronomi Kültüründe Kullanılan Sunum Ürünlerinin Ürün Tasarımında Kullanıcı Deneyimi Açısından İncelenmesi**" başlıklı Yüksek Lisans Tez çalışmasının etik kurul başvurusu Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği kurulu tarafından incelenmiş olup etik açıdan uygun bulunmuştur.

Bilgilerinizi ve uygulama dosyasının hazırlanmasında, ilgili kurumun bulunması halinde Etik Kurulu yönergesinin dikkate alınması hususunda gereğini rica ederim.

Prof. Dr. Yunus ÖZDEMİR
Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel
Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu Başkanı

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu :BSLLSRT7Z7
Adres:İki Eylül Kampüsü Tepebaşı/Eskişehir
Telefon:190 222 213 77 77 Faks:190 222 335 36 16
e-Posta:gensek@eskisehir.edu.tr Web:gensek@eskisehir.edu.tr
Kep Adresi:eskisehirkunivresitesi@hs01.kep.tr

Belge Takip Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/eskisehir-teknik-universitesi-ebys>

Bilgi için: Fatma DEMİR
Unvanı: Büro Personeli



Bu belge, Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.

EK-6 GÖNÜLLÜ KATILIM FORMU

ARAŞTIRMA GÖNÜLLÜ KATILIM FORMU

Sayın Katılımcı,

Bu araştırma, Antakya yemek kültürü ve kullanıcı odaklı tasarım yaklaşımlarını incelemeyi amaçlayan bu araştırma Eskişehir Teknik Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü'nde Dr. Öğr. Üy. Fusun Curaoğlu danışmanlığında Araş. Gör. Hüseyin Elia Aydın tarafından yürütülmektedir. Araştırmanın bir parçası olarak, sizinle yapılacak görüşmeler yoluyla elde edilecek bilgiler, Antakya bölgesindeki yemek kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağlayacaktır. Katılımınız tamamen gönüllülük esasına dayanmaktadır ve görüşme sırasında herhangi bir soruyu yanıtlamayı reddetme veya görüşmeden istediğiniz zaman ayrılma hakkına sahipsiniz.

- Bu araştırmaya katılım tamamen gönüllülük esasına dayanmaktadır.
- Araştırmaya katılmayı kabul ettikten sonra, istediğiniz zaman herhangi bir sebep belirtmeden katılımınızı sonlandırabilirsiniz.
- Araştırma sonucunda elde edilen veriler yalnızca araştırma amacıyla kullanılacak, gizlilik ilkesine uygun olarak saklanacaktır.
- Görüşmeler sırasında elde edilen tüm bilgiler gizli tutulacaktır.
- Kişisel bilgileriniz ya da kimliğinizi belirtecek herhangi bir bilgi, araştırma bulgularında kullanılmayacaktır.
- Görüşme sırasında yapılan ses kayıtları ve notlar sadece araştırma amacıyla kullanılacak ve araştırma tamamlandıktan sonra güvenli bir şekilde imha edilecektir.
- Görüşme sırasında herhangi bir soruya yanıt vermek istemediğinizde bunu belirtebilir ve görüşmeden istediğiniz zaman ayrılabilirsiniz.
- Görüşme sırasında herhangi bir rahatsızlık hissetmeniz durumunda görüşmeyi sonlandırma hakkına sahipsiniz.

Bu araştırma hakkında sorularınız varsa veya daha fazla bilgiye ihtiyaç duyuyorsanız, lütfen aşağıdaki iletişim bilgilerini kullanarak benimle irtibata geçiniz.

Araş. Gör. Hüseyin Elia Aydın

*Eskişehir Teknik Üniversitesi
Mimarlık ve Tasarım Fakültesi
Endüstriyel Tasarım Bölümü*

Bu çalışmaya tamamen kendi rızamla, istediğim takdirde çalışmadan ayrılabileceğimi bilerek verdiğim bilgilerin bilimsel amaçlarla kullanılmasını kabul ediyorum.

(Lütfen bu formu doldurup imzaladıktan sonra veri toplayan kişiye veriniz.)

Katılımcı Ad ve Soyadı:

İmza:

Tarih:

ÖZGEÇMİŞ

ORCID NO: 0009-0006-1357-6297

Ad Soyad : Hüseyin Elia Aydın

Yabancı Dil : İngilizce

Eğitim ve Mesleki Geçmişi:

- 2014-2020, Eskişehir Teknik Üniversitesi, -, Endüstriyel Tasarım Bölümü, - (Lisans)
- 2021-2024, Endüstriyel Tasarımcı, Kütahya Porselen San. A.Ş.,

Yayınları ve/veya Bilimsel/Sanatsal Faaliyetleri:

- Aydın, H. E., and Curaoğlu, F. (2024). *An Innovative and Design-Oriented Solution Proposal Against the Climate Crisis on a Local Scale: Climate School*. Designa 2024 International Conference on Research Design, 24–25 October 2024.
- Genç, G., Curaoğlu, F., ve Aydın, H. E. (2024). *Genç Yetişkin Bireylerin Fazla Kalori Alımını Engellemeyi Amaçlayan Ürün Tasarımı Ölçütlerinin Önerilmesi*. UTAK – Ulusal Tasarım Araştırmaları Kongresi, 11–13 Eylül 2024.
- Hızlı Güldemir, H., İlter, H. E., ve Aydın, H. E. (2022). *6–12 Aylık Bebekler İçin Porselen Beslenme Seti Tasarımı*. UTAK – Ulusal Tasarım Araştırmaları Kongresi, 14 Eylül 2022.
- 2019, *Simulakra Project – Salone del Mobile Milano*, Etkileşimli Duvar Projesi Tasarımı, Milano / İtalya.

Ödülleri:

- 2021, Özel Teşvik Ödülü, “Furnitur” Tasarım Yarışması, Türkiye Tasarım Vakfı – İstikbal, Türkiye