

## HATAY İLİ HRİSTİYANLARININ DİNİ BAYRAMLARINDA UYGULADIKLARI GASTRONOMİ GELENEKLERİNİN İNANÇ TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

*Evaluation of the Gastronomy Traditions of Christians in Hatay Province on Religious Holidays from the Perspective of Religious Tourism*

\* Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ  
\*\* Aylin Sinem POLAT  
\*\*\* Kıristina YAKICI



### ÖZET

Araştırmanın amacı Hatay ilinde yaşayan Hristiyanların dini bayramlarında uyguladıkları gastronomi geleneklerini belirlemek ve sürdürülebilirliğini sağlamak için farkındalık yaratmaktır. Araştırmada nitel veri analizi yöntemlerinden betimleyici analiz ve amaçlı örneklem yöntemlerinden, kartopu örneklem tekniği tercih edilmiştir. Ayrıca veri toplama yöntemi olarak yarı-yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanmıştır. Araştırma Hatay ilinde yaşayan Hristiyan topluluğuna yönelik ve 25 yaş üstü katılımcılara uygulanmıştır. Araştırma bulgularında, genellikle iki büyük bayram (Noel ve Paskalya) kutlanıldığı ve her iki bayramda da geleneksel yemeklerin aynı olduğu belirlenmiştir. Hatay bölgesinde yüzyıllardır yaşamakta olan Hristiyan toplumunun kendi inanç ve geleneklerinden kaynaklanan farklı kültürel yapısı, hem inanç turizmi açısından hem de gastronomi turizmi açısından bölgede önemli bir kültürel zenginlik arz etmektedir. Bundan dolayı yöresel yemeklerin ve geleneklerin inanç turizmi ile birlikte bütünleştirilerek sunulması, bölgenin turizm cazibesini arttıracaktır.

**Anahtar Kelimeler:** *Hristiyanlık Dini, Bayram Gelenekleri, Gastronomi, İnanç Turizmi, Hatay*

### ABSTRACT

The aim of research determines the gastronomy traditions of Christians living in Hatay province on their religious holidays and generate awareness to ensure their sustainability. The snowball sampling technique with descriptive analysis and purposeful sampling methods was chosen from among qualitative data analysis methods to be used in the study. In addition, semi-structured interview technique was used as a data collection method. The study was applied to the Christian community living in the province of Hatay and for participants over the age of 25. The study findings indicated that mainly two large festivals (Christmas and Easter) were celebrated and the same traditional dishes were served at both festivals. The different cultural structure of the Christian community, which has been living in the Hatay region for centuries, has a significant cultural richness in terms of faith tourism and gastronomic tourism in the region. Therefore, the integration of local dishes and traditions together with faith tourism will increase the attractiveness of the region's tourism.

**Keywords:** *Christianity, Festive Traditions, Gastronomy, Religion Tourism, Hatay*

[doi.org/10.32958/gastoria.584503](https://doi.org/10.32958/gastoria.584503)

### Yazar Bilgileri

#### ORCID:

\* 0000-0003-1703-8067

\*\* 0000-0002-3323-8598

\*\*\* 0000-0001-5011-3538

#### Email:

\* cetinsoz@yahoo.com

\*\* aylinsinempolat@gmail.com

\*\*\* cristinatinn97@gmail.com



## GİRİŞ

Birçok ilk çağ medeniyeti Anadolu topraklarında gelişmiştir. Türkiye, bu medeniyetlerden kalma çok sayıda dini motifi, yapıyı, destinasyonu kültürel birer varlık ve dini miras olarak sınırlarında barındırmaktadır. Tarihte insanların en önemli seyahat motivasyon kaynaklarından birisi de inançları olmuştur. Tarih boyunca günümüze kadar farklı dinden insanlar dini ibadetlerini yerine getirmek ve inançlarını tanıyabilmek için uluslararası seyahatlere katılmışlardır. Orta çağda Roma, Kudüs, Mekke ve Medine gibi destinasyonlar inanç turizmi açısından ilk ve önemli merkezler olmuştur. İnanç turizmi, insanları ruhsal açıdan rahatlatmaktadır. Aynı zamanda fiziksel, zihinsel, sosyal ve duygusal açıdan tatmin sağlamaktadır (Güzel, 2010: 90).

Dünyada inanç turizmi amacıyla seyahat eden yılda ortalama 300 milyon kişi ve elde edilen 20 milyar dolar gelir için ülkeler inanç turizmi kapsamında çeşitli politikalar üretmektedirler. Turizm Bakanlığı verilerine göre, Türkiye’de 43 ilde inanç turizmine yönelik mekan bulunuyor. Bir başka deyişle 2 ilden birinde inanç turizmine konu olan kutsal mekanlar bulunmaktadır. Hristiyanlar için önemli 9 bölge belirlenmiştir. Bunlardan birisi de “Hatay- Merkez: St. Pierre Anıt Müzesi” olarak belirtilmektedir (Akın, 2016). Bununla birlikte Hatay’a Hristiyanlık dinine mensup ortalama 10 bin (%2’si yabancı) yerli ve yabancı ziyaretçi gelmektedir<sup>1</sup> (Pugliese ve Bertogli, 2019).

Hatay’da günümüze kadar birçok dinden ve inançtan insanlar bir arada yaşamıştır. Günümüzde hala bir arada yaşamaktadırlar. Cami, kilise ve havra varlıklarını ve görevlerini devam ettirmektedir. Farklı inançtan olan bireylerin birlikte yaşamaları kültürel zenginlik ve hoşgörüyü de beraberinde getirmiştir. Uzun yıllar boyunca birlikte barış ve hoşgörüyle yaşayan insanlara ev sahipliği yapan Hatay, UNESCO barış kenti seçilmiştir (Kaypak, 2010: 382). Ayrıca tarihi, kültürel, dini ve inanç zenginlikleriyle dikkat çeken Hatay, 600 çeşitlik mutfak kültürü ile 2014 yılında Dünya Gastronomi Şehri olarak UNESCO tarafından resmen kabul edilmiştir (Akdağ vd., 2015: 450).

Son ve Xu (2013)’ya göre yemek, turizmin gelişmesinde ve pazarlama stratejilerinde önemli bir rol oynamaktadır. Bazı araştırmacılar ziyaretçilerin yiyecekler ile ilgili harcamalarının turistik bir destinasyonun ekonomisine önemli katkılar sağladığını belirterek turizm endüstrisinde yemeklerin ekonomik etkisini belirtmişlerdir. Konu ile ilgili başka bir çalışmada Graziani (2003), turistik destinasyonlarda restoranların gelirlerinin %50’sinin turistler tarafından sağlandığını belirtmektedir.

Son ve Xu (2013) insanların yaşam tarzlarını ve kültürlerini yansıtan yerel yemekleri tatmanın yeni bir kültürü tanımada önemli bir unsur olduğunu belirtmişlerdir. Diğer yandan Mitchell ve Hall (2003) turistlerin yerel insanlarla karşılaşarak tanışabilmeleri için yerel restoranlar ve kafelerde yöresel yemekler yemenin önemli bir sosyalleşme aracı olduğunu belirtmişlerdir. Gelişen ve değişen tüketim alışkanlıklarında kültürel ve

<sup>1</sup> Bu veri Hatay Katolik Kilisesinden görevli Fr.Paolo Raffaele Pugliese ve Domenico Bertogli ile yapılan mülakattan alınmıştır, 20.02.2019.



*Hatay İli Hristiyanlarının Dini Bayramlarında Gastronomi Geleneklerinin İnanç Turizmi Açısından Değerlendirilmesi*

*Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ, Aylın Sinem POLAT, Kırstina YAKICI*

geleneksel değerlerin ön plana çıktığı görülmektedir. Yöresel yemek kültürünü ekolojik, kültürel, ekonomik ve dinsel etmenler etkilemektedir (Çalışkan, 2013: 41).

Hatay'ın dünya barış kenti ve dünya gastronomi şehri gibi UNESCO'dan önemli unvanları alması ve Hristiyan topluluğunun uzun yıllar bu coğrafyada varlıklarını sürdürmesi sonucu, mevcut araştırma ile Hatay ilinde yaşayan Hristiyanların dini bayramlarında uyguladıkları gastronomi geleneklerini belirlemek ve sürdürülebilirliğini sağlamak için farkındalık yaratmak amaçlanmaktadır.

## **KAVRAMSAL ÇERÇEVE**

### **Hristiyanlık Dininde Gastronomi ve Hatay**

7500 yıllık tarihi bir birikime sahip olan Hatay'da, her bir medeniyetin, dinin ve yaşanmışlığın getirmiş olduğu çeşitlilik büyük bir yemek kültürünün ortaya çıkmasını sağlamıştır. Babat vd. (2016)'ne göre bu coğrafyada yemeklerin, sadece insanların besin ihtiyacını gidermesi anlamına gelmediğini aynı zamanda yemek kavramının birlik, mutluluk, uzun sohbetlerin gerçekleştirildiği kalabalık sofralar olduğunu belirtmişlerdir.

Hatay; Sümerler, Babiller, Persler, Grekler, Romalılar, Bizans İmparatorluğu, Selçuklu Devleti ve Osmanlı Devleti gibi yüzyıllık geçmişle farklı kültürlere ev sahipliği yapmıştır. 3 semavi dinin yaşadığı kozmopolit bir kenttir. St. Simon Stylite Manastırı, Yayladağı Barleam Manastırı ve Keldağı Barleam Manastırı şehirdeki önemli ziyaret noktalarıdır. Samandağ'da Vakıflı Ermeni Kilisesi, Hz. Hıdır Türbesi; Yayladağı'nda Şeyh Ahmet Kuseyri Türbesi bulunmaktadır (Eykyay vd., 2015: 61).

Tokaçlı Köyü'nde Hristiyanların Ortodoks mezhebine mensup bireylerce kutsal sayılan Aziz Yuhanna, Meryem Ana ve Aziz İlyas adı ile ziyaret yerleri bulunmaktadır. Köyde bir papaz bulunmaktadır (Tacoğlu vd., 2016: 71). Hristiyanlığın ilk dönemlerinde önem kazanan Hatay'a, Aziz Peter, Aziz Barnabas ve Aziz Petrus (St. Pierre) gelmiştir. St. Pierre, Hz. İsa'nın 12 havarisinden biridir; M.S. 29-40 tarihleri arasında Hatay'a gelerek Hristiyanlığı yaymaya çalışmıştır. Habib-i Neccar Dağı yakınındaki doğal mağara eklentilerle kiliseye dönüştürülmüştür ve ilk dini toplantı burada yapılmıştır. Bundan dolayı St. Pierre Kilisesi Hristiyanlığın ilk kilisesi olarak bilinmektedir (kulturportali.gov.tr, 2019). Aziz Petrus'un kilisenin gizli tüneline öldürüldüğü gün olarak kabul edilen 29 Haziran'da, her yıl Hristiyanlar tarafından ayinler yapılır (Bingöl, 2004: 131).

Din, yaşamın her alanında etkili olduğu gibi gastronomi kültüründe de etkilidir. Dinlerde yiyeceklerle ilgili çeşitli inanışlar vardır. Yeme içme ritüellerini düzenlememizi sağlayan faktörlerin çoğu dinseldir (Canbolat ve Yaman, 2017: 98). Özel kutsal günlerde yapılan güne ait yiyecekler, insanların sosyal anlamda çevreye aidiyet duygusunu pekiştirir. Birlikte hazırlanan yiyecek ve içecekler birlik beraberlik duygularını yaşatır. Böyle günlerde yapılan yemekler ile toplum içinde iletişim sağlanmış olmakla beraber dayanışma artar, ilişkiler gelişir (Kaypak ve Uçar, 2018: 198).



Kutsal yiyeceklerin en fazla görüldüğü zaman dilimleri; oruç, adak, bayram, kutsal gün ve gecelerdir. Bu özel günlerin dışında bölge halkının yaptığı ve yediği yemekler genel itibariyle aynıdır. Fakat dinsel ya da geleneksel açıdan belli yiyecekler belli günler ile özdeşleştirilmiştir (Dölek, 2014: 374).

Hristiyanların din anlamında geleneklerini sürdürdükleri özel günleri incelendiğinde Paskalya Bayramı ve Noel'in dikkat çektiği görülmektedir. Bunun dışında Nisan ve Aralık aylarında yılda iki kez oruç tutmaktadırlar. Oruç tuttuklarında hayvansal gıda yememektedirler. Doğumlarda vaftiz töreni uygulanmaktadır. Ölüm haberleri kilise çanının üç kere çalınması ile duyurulmaktadır (Tacoğlu, vd. 2016: 71).

Hristiyanlıkta Noel kutlamaları, aslında bir bayram olmayıp bir bayram dönemi olup (İsa'nın doğduğu 24 Aralık-6 Ocak arası on iki gece) yeni yılın ne getireceğini simgeleyen işaretlerdir. Noel'e özgü yenen yiyecekler arasında Noel kazı, lahana turşusu, Silesian sosisi ve tavuk salatası yer alır. Ayrıca geleneksel Noel keki olarak "*Christstollen*" yapılır. Kekin etrafının beyaz olması kundağa sarılmış bebek İsa'yı simgeler. Bunların dışında ördek, patates, şarap ve farklı çeşitlerde kurabiyelerde tüketilir (Dölek, 2014: 387). Noel İsa'nın doğum günü olarak kabul edilir ve Hristiyanlar için kutsal olan bu günde "İsa helvası" yapılır. Bu tatlı, İsa'nın doğumunu işaret ettiği için kutsal sayılır (Türk ve Şahin, 2004: 7).

Ayrıca yumurta da Hristiyanlar tarafından kutsal kabul edilen bir yiyecektir. Antik çağda yaşamın simgesi olarak sayılmış ve anlamlar yüklenmiştir. Paskalya Bayramı'nda yumurtanın özel bir yeri vardır. Paskalya Bayramı ile ilgili olarak anlatılan efsaneye göre, İsa dirildiği zaman bir kadın koşarak gelip elinde yumurta sepeti tutan tüccara "İsa ayağa kalktı" demiştir, tüccar ise inanmamıştır. Sepetteki yumurtaların renkli olması halinde İsa'nın kalktığına inanacağını söylemiş ve ardından o yumurtalar renkli olmuştur, tüccar adam da kadına inanmıştır. Paskalya Bayramı'nın renkli yumurtalarla kutlanmasının temeli buraya dayanmaktadır (Türk ve Şahin, 2004: 7).

Hristiyanlık dininde en önemli yasak, oruç zamanı hayvansal hiçbir ürünün yenilmemesidir. Hayvansal ürünlerin kendisi yenilmediği gibi hayvansal içerik bulunan gıdalar da tüketilmemektedir (Türk ve Şahin, 2004: 8).

Önceki çalışmaların birçoğunda yerel yiyecekleri deneyimlemenin insanların seyahatlerinin önemli bir parçası olduğundan bahsedilmektedir (Bessiere, 1998; Ryu ve Jang, 2006). Ryu ve Jang (2006) yerel yiyeceklerin turistler için gittikleri destinasyonlarda önemli bir çekim unsuru olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca restoran işletmecilerine menülerde yerel yiyeceklerin de sunulmasını önermektedirler. Bessiere (1998) ise geleneksel yemeklerin ve mutfağın kırsal destinasyonlarda mükemmel bir turistik cazibe olabileceğini belirtmiştir. Yerel yemeklerin kültürel anlamda değerinin olmasının yanında eğlence aktivitesi olarak da sunulmasından dolayı önemli bir seyahat motivasyon unsuru olabileceğini belirtmiştir.



*Hatay İli Hristiyanlarının Dini Bayramlarında Gastronomi Geleneklerinin İnanç Turizmi Açısından Değerlendirilmesi*

*Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ, Aylın Sinem POLAT, Kırstina YAKICI*

Karakeçili ve Çetinsöz (2017)'de Gaziantep yöresinde bayramlarda yapılan yöresel yemekleri araştırmışlardır. Araştırmalarında Gaziantep'te bayram günlerinin bayramdan günler önce başladığını belirtmişlerdir. Bunun sebebi bayramlarda yapılan yemeklerin (yuvalama, kahke, zerde vb.) yapımının zor olması ve uzun zaman almasıdır.

Akdağ vd. (2015) çalışmalarında Hatay'a gelen turistlerin seyahat motivasyonlarını; "kültürel ve tarihi eserler hakkında bilgi edinmek", "rahatlamak ve dinlenmek" ve "yeme-içme" faktörleri olarak belirlemişlerdir. Bu durumun yöresel ve bölgesel anlamda Hatay mutfak kültürünü tanıtmak açısından önemli bir fırsat yarattığını belirtmişlerdir.

Canbolat ve Yaman (2017) Hatay ilinde yaşayan farklı dini inançlara mensup bireylerin gastronomik etkileşimini araştırmışlardır. Araştırmalarında Müslüman ve Musevi katılımcıların gastronomik açıdan birbirlerine yakın davranış ve tutumlar sergilediğini fakat Hristiyan katılımcıların daha farklı alışkanlıklar sergilediğini belirtmişlerdir.

Araştırmanın amacı Hatay ilinde yaşayan Hristiyanların dini bayramlarında uyguladıkları gastronomi geleneklerini belirlemek ve sürdürülebilirliğini sağlamak için farkındalık yaratmaktır.

Bu amaç doğrultusunda "*Hatay ilinde Hristiyan halkının dini bayramlarında gastronomi gelenekleri nelerdir?*" araştırma sorusu belirlenmiştir.

## **YÖNTEM**

Bu araştırmada, nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma çalışılan konuyu derinlemesine ve tüm olası ayrıntıları ile incelemeyi amaç edinmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2006). Çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme formu ile veriler toplanmış ve veriler betimsel analiz teknikleri kullanılarak analiz edilmiştir.

### **Örnekleme Yöntemi**

Araştırmada amaçlı örneklem yöntemlerinden, kartopu örneklem tercih edilerek, araştırma sorusuna ilişkin bilgi kaynağı olabilecek kişilere ulaşılmıştır. Kartopu örnekleme, araştırma alanında, kaynak kişi aracılığıyla diğer görüşülecek kişilere ulaşılır ve bir kartopu gibi ilerledikçe örneklemin büyümesi sağlanır (Kümbetoğlu, 2005: 98). Çalışmada kullanılan veri toplama yöntemi ise yarı-yapılandırılmış görüşme tekniğidir.

### **Araştırma Grubu**

Hatay kent merkezinde yapılan çalışmada, verilerin toplanması sürecinde, bilgi kaynağı olabilecek ilk kişilerin belirlenmesi amacıyla Antakya Ortodoks Kilisesine gidilmiştir. Kilise papazı ile görüşülerek, önerileri doğrultusunda konu hakkında bilgi sahibi kişiler belirlenmiş olup kartopu zincirleri oluşturulmuştur. Sonraki katılımcılar da benzer şekilde görüşülen kişilerin önerileri ile belirlenmiş olup toplam 15 kişi ile yarı-yapılandırılmış görüşme yapılmıştır.

Çalışmanın temel sınırlılıkları ise Hatay ilinde yaşayan 25 yaş ve üzeri Hristiyan halktan oluşmaktadır.



*Hatay İli Hristiyanlarının Dini Bayramlarında Gastronomi Geleneklerinin İnanç Turizmi Açısından Değerlendirilmesi*

*Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ, Aylin Sinem POLAT, Kırstina YAKICI*

Katılımcılara yarı-yapılandırılmış derinlemesine görüşme soruları sorulmuştur. Katılımcılar tarafından sorulara verilen cevaplar tekrarlanmaması için 15 katılımcı ile yapılan görüşme yeterli görülmüştür. Görüşmeler 5 erkek 10 kadın katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Öneriler doğrultusunda örneklem zincirine eklenen katılımcıların yaş grubu ise, 27 ile 87 yaş arasında değişiklik göstermektedir.

### **Veri Toplama Aracı**

Katılımcılara araştırmanın amacına uygun tek bir soru sorulmuştur ve görüşmeler için ortalama 10 dakika süre ayrılmıştır. Görüşmeler katılımcıların izni alınarak ses kayıt cihazı ile yapılmıştır. Katılımcıların kimlik bilgileri gizli tutulmuş ve adı soyadı yerine “Katılımcı 1(68) ... Katılımcı 15(27)” şeklinde ifadeler kullanılmıştır. Katılımcılardan 4’ü Arapça konuşmuştur, daha sonra Türkçeye çevrilerek metne dönüştürülmüştür.

Katılımcılar görüşme sorusunu cevaplarırken dini bayramlarında gastronomi olgusunun dışına çıkarak gelenek ve göreneklerini de anlatmışlardır, görüşme esnasında müdahale edilmemiş olup, kayıtlarda bu veriler ayıklanmıştır.

### **Verilerin Analizi**

Araştırmada nitel veri analizi yöntemlerinden Strauss ve Corbin (1990)’in önerdiği betimleyici analiz kullanılmıştır. Betimleyici analiz, çeşitli veri toplama teknikleri ile elde edilmiş verilerin daha önceden belirlenmiş temalara göre özetlenmesi ve yorumlanmasını içeren bir nitel veri analiz türüdür. Bu analiz türünde araştırmacı görüştüğü ya da gözlemlemiş olduğu bireylerin görüşlerini çarpıcı bir biçimde yansıtabilmek amacıyla doğrudan alıntılara sık sık yer verebilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2006).

### **Geçerlilik ve Güvenilirlik**

Toplanan verilerin ayrıntılı olarak rapor edilmesi ve araştırmacının sonuçlara nasıl ulaştığını açıklaması nitel bir araştırmada geçerliğin önemli ölçütleri arasında yer almaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2006). Bu araştırmada, araştırma sonuçlarının geçerliğini sağlamak için veri analiz süreci ayrıntılı olarak ele alınıp incelenmiştir. Araştırmacı, üç farklı uzmana kodları sunarak kodlar ve temalar üzerinde görüş birliğini ve görüş ayrılığını belirlemiştir. Daha sonra Miles ve Huberman’ın (2015) [Güvenirlik: Görüş Birliği / (Görüş Birliği + Görüş Ayrılığı)] formülü uygulanarak araştırmanın güvenilirliği hesaplanmıştır. Bu formüle göre araştırmanın güvenilirliği .95 bulunmuştur. Miles ve Huberman (2015)’a göre, uzman ve araştırmacı değerlendirmeleri arasındaki uyumun .90’a yaklaşması ya da .90’ı geçmesi durumunda arzu edilen düzeyde bir güvenilirlik sağlanmış olmaktadır.



## BULGULAR

Katılımcılara ait demografik özellikler Tablo 1’de verilmektedir. Katılımcıların yaşları ağırlıklı olarak 50 yaş üzeri ve kadınlar tercih edilmiştir.

**Tablo 1.** Katılımcılara Ait Demografik Özellikleri

Katılımcı	Yaş	Cinsiyet	Meslek
Katılımcı1	68	Erkek	Emekli
Katılımcı2	65	Erkek	Emekli
Katılımcı3	65	Erkek	Emekli
Katılımcı4	50	Kadın	Esnaf
Katılımcı5	87	Kadın	Ev Hanımı
Katılımcı6	84	Kadın	Ev Hanımı
Katılımcı7	47	Kadın	Esnaf
Katılımcı8	37	Kadın	Hemşire
Katılımcı9	40	Kadın	Ev Hanımı
Katılımcı10	52	Erkek	Esnaf
Katılımcı11	35	Kadın	Ev Hanımı
Katılımcı12	72	Kadın	Ev Hanımı
Katılımcı13	60	Kadın	Ev Hanımı
Katılımcı14	45	Kadın	Din Görevlisi
Katılımcı15	27	Erkek	Din Görevlisi

Araştırmanın amacı ve araştırma sorusu doğrultusunda katılımcılara görüşme sorusu olarak “*İnançınız gereği dini bayramlarda yapılan yemekler ve içecekler nelerdir?*” sorulmuştur. Araştırmada katılımcılar dinlerine ait “Noel” ve “Paskalya” bayramları olmak üzere iki büyük bayram olduğunu belirtmişlerdir. Katılımcılar her iki bayramda da yemek hazırlıkları yapıldığını belirtmişlerdir.

Katılımcı1 (68) “*hem Noel de hem Paskalya’da. Paskalya’da da aynı yemekler olur*”. Noel ve Paskalya bayramlarında genellikle aynı yemeklerin yapıldığını ifade etmiştir. Ancak Paskalya döneminde sembolik olarak yumurta haşlandığını belirtmişlerdir. Katılımcı4 (50) “*paskalyada önce yumurta boyarız*” ifadesiyle yumurtaların boyandığını belirtmiştir.

Katılımcı1 (68) “*çocuklar için sevgi simgesidir. Hz. İsa çarmıha gerilip göğe çekildi ve üç gün sonra dirildi. Yani Peygamberlerin içinde Hay kaldı (Hay: eski Türkçe de Yaşayan demektir). Biz de yumurtayı İsa olarak simgeliyoruz, yeni hayat gibi*” inançları gereği simgesel kullanıldığını belirtmiştir.

Katılımcı3 (65) “*Noel’de yapılan yemekler; Sütlaç, Oruk, Tepsi Oruğu, Yoğurt Çorbası, Baklava, İrmik tatlısı yapılır, kimi börek yapar. Çikolata ikram edilir*”. Oruk Antakya’da içli köfte olarak bilinmektedir.

Katılımcı3 (65) Paskalya’da ise “*en öncelikli yumurta haşlanır, sonra içli köfte, oruk, tepsi oruğu, sac oruğu, yoğurt çorbası, ikramlıklar, çikolatalar ikram edilir*”. Katılımcı4 (50)



“Paskalya çöreği yaparız, bayram kakemiz vardır”, (Kake: Arapça bir kelime tandırda yapılan pastadır), açıklaması Paskalya’ya özgü çörek yapıldığını ifade etmiştir.

Katılımcı4 (50) Paskalya da yine “yemek olarak bayram çorbamız vardır; içine oruk atılır, etten köfte yapılıp pirinç ile yapılır, mutlaka yaparız bu çorbayı. Oruk mutlaka yapılır, sarmamız vardır, yaprak sarması mutlaka yapılır” şeklinde ifadesi ile Paskalya yemeklerini belirtmiştir. Ayrıca Katılımcı4 (50) “martadella (salam ve et tarzı bir yemek) vardır etle yapılan salam türü bir yemektir salamın evde yapılmış versiyonu gibi onu mutlaka yaparız, cevizli biberimiz vardır” şeklinde Paskalyaya özgü Martadella adında bir yemekten bahsetmiştir. Katılımcı4 (50) aynı şekilde Noel ve Paskalya yemeklerinin fazla değişmediğini belirtmiştir. Her iki bayramda bayram pastası, oruk, yaprak sarma ve bayram çorbasının herkes tarafından yapıldığını belirtmiştir.

Katılımcı5 (87) Noel’de yapılan yemekleri “kibbi (oruk) yapıyor, çorba (boraniye) lebni tuzlu yoğurt çorbası yapıyor” ve “muhammara, süzme yoğurt yaparız” şeklinde ifade ederken, Paskalya’nın bu yemeklere ek olarak biraz daha zengin yemek çeşidi ile kutlandığını belirtmiştir.

Katılımcı6 (84) Noel’de bayram yemeklerine çok önem vermediklerini belirtmiş ve “martadella, iç pilav, sarma öyle şeyler” ancak Paskalya’da “oruk yapılır, yemek olarak sarma da yapılır, kake yapılır mamül yaparlar (mamül: unlu pastalar) martadella da yaparlar yani isteğine göre habibi (canım demek )” ayrıca “kibbi (oruk ), lebni çorbası, habra (kibbi köfte etinden yapılır köfte gibi) yuvarlarlar kızartırlar ve çorbanın içine katarlar” şeklinde zengin yemek çeşidinin olduğu bir bayram kutladıklarını belirtmiştir. Ayrıca Paskalyada “çeşitli envai renklerde yumurtalar boyanır, salonda yumurta sepeti olur, onun içine doldurulur ve salona konur” şeklinde inanca dayalı bir geleneği belirtmiştir.

Katılımcı7 (47) Noel’den önce perhiz yapıldığını ve perhizde hayvansal gıdalar tüketmediklerini ifade etmiştir. Ayrıca “4 Aralıkta Azize Barbara bayramı var o gün kerebiç ve natif (limon suyu ve şekerle yapılır köpük ile) tüketilir” Noel ve Paskalya dışında da küçük bayramların kutlandığını belirtmiştir. Katılımcı 7(47) Noel’de “lebni çorbası yanına ekstra çiğ köfte etinden domatesli çorba yapılır, oruklar yapılır, biz köyde tandırda kake yaparız. Noel’de kabak borani yapılır”, Paskalya’da ise “lebni çorbası, oruklar, kibbit fırın (fırın köftesi) yapılır, yumurta haşlanır. Hurmalı, cevizli kurabiyelere mamul denir, Paskalya çöreği yapılır, rengârenk yumurtalar boyanır” şeklinde belirtmiştir.

Katılımcı8 (37) Paskalya’da dönemin “...oruç bitimine bir hafta kala Elem haftasında (Hz. İsa’nın Yeruşalem’e girişinden dirilişine kadar olan süreye denir) pastalar hazırlanır ve cumartesi gününe kadar hiçbir yemek hazırlığı yapılmaz. Cumartesi sabah defne sabahı (Hz. İsa’nın mezarından kutsal nurla çıktığı gün) geldikten sonra yumurtalar boyanır ve içli köfteler, lebni çorbası, sütlaç, rengi beyaz olan çorba ve tatlılar yapılır. Oruk, İçli köfte, Martadella gibi yemekler sarma, dolma çeşitli yemekler yapılarak bayram sofrası kurulur ... Genellikle paskalyada lebni çorbası tercih ediliyor içli köftenin ve oruğun





*Hatay İli Hristiyanlarının Dini Bayramlarında Gastronomi Geleneklerinin İnanç Turizmi Açısından Değerlendirilmesi*

*Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ, Aylin Sinem POLAT, Kırstina YAKICI*

yanında” ifadesi ile zengin ve geleneksel yemekler yapıldığını ifade ederken Noel için “Noel de ise daha çok etli Kalakas çorbası ya da etli pirinçli çorba tercih ediliyor” ifadesi ile daha az ve sade yemekler hazırlandığını belirtmiştir.

Katılımcı9 (40) Noel’de ve Paskalya’da “Yoğurt çorbası, içli köfte, mamul, tandır kakesi” gibi aynı yemeklerin yapıldığını ifade etmiştir.

Katılımcı10 (52) ise bayram yemeklerinin temelinde “...içli köfte yani oruk ve çorba” olduğunu ifade etmiştir. İnançları gereği Paskalya için “ilave olarak yumurtalar boyanır. ... inancımıza göre nasıl yumurtadan bir civciv, bir hayat çıkıyorsa o yumurtanın içinden bir hayat o ki Hz. İsa’nın çıktığına inanıyoruz. O ölüp bizler için dirildiği için dirilişin bir simgesi olarak yumurtaları boyarız ve onları yeriz, gelen misafirlere ikram ederiz” ifade etmiştir.

Katılımcı11 (35) bayramlar için “... iki gün önce hazırlık yaparlardı. Oruk, kuru pasta, tuzlu yoğurt çorbası. Oruğun etini annem eliyle döverdi... Kuru pastada öyle, hazır alınmaz..., ... bir gün önce odun ateşinde kazanda yoğurtlu çorba yapardı annem, ablalarım da soğan kabuklarını kaynatır yumurtaları içine atarlardı yumurtalar kırmızı olsun diye” şeklinde yemekler ve hazırlıklar yapıldığını ifade etmiştir.

Katılımcı12 (72) Noel’de yapılan yemekleri “...zeytinyağlı kake yapıyoruz, tepside oruk, kiliseden geldikten sonra tatlı yaparız, helva irmik kızartması (ceviz, şeker ile) yaparız” ve “... yoğurt çorbası, tepsi oruğu, içli köfte yapılır” şeklinde ifade etmiştir.

Katılımcı13 (60) Paskalya’da “...zeytinyağlı kake yapılır, tek tek tandırda pişirirdik... tuzlu yoğurt çorbası yapardık. Yumurtaları haşlardık, sonra sütlaç... sonra oruk yaparız” şeklinde yemekleri ifade etmiştir.

Katılımcı14 (45) “Noel’de bir aylık oruç tutarız ve bu oruç döneminde hayvansal gıdalar yemiyoruz ve kırk gün boyunca hayvansal gıdalar yemediğimize dair zeytinyağlı yemekler pişirip orucumuzu tamamlıyorduk” Noel dönemi ibadetlerini ifade etmiştir. Bununla birlikte “bir aylık oruçtan sonra yapılan yemekler köye gittiğimizde yapılan oruklardır. Geleneksel yemeklerimiz aslında sac oruğu, tepsi oruğu, sütlaç, zeytinyağlı tandırda pişirilen kakeler, pastalar” yapılan bayram yemeklerini ifade etmiştir.

Katılımcı14 (45) ve Katılımcı15 (27) bayramlarda geleneksel yemeklerin aynı olduğunu, “...geleneksel yemeklerimiz aslında sac oruğu, tepsi oruğu, sütlaç, zeytinyağlı tandırda pişirilen kakeler, pastalar” gibi yemekler yapıldığını, 60 günlük Paskalya orucunun tutulduğunu, “Paskalya orucunun ortalarında 24 Martta balık yemeğimiz olur, 24 Martta balık yenir müjdeleme haftasından dolayı yeriz (müjdeleme: Meryem’in melek Cebrail tarafından onu ziyarete gitmesidir), ....tekrar balık yemeğimiz oluyor ki buda İsa’nın Yeruşalem e giriş (Kudüs) bayramında yeriz sadece bir öğün onu da öğle yemeğinde yeriz” gibi ibadetlerinin gerekçeleri ile birlikte ifade etmişlerdir.

Araştırma bulgularına göre, iki büyük dini bayramda yapılan yiyecekler genel olarak aynıdır. Bu yiyeceklerin birçoğu Hatay iline özgü yemeklerdir. Hatay’a gelen yerli ve



*Hatay İli Hristiyanlarının Dini Bayramlarında Gastronomi Geleneklerinin İnanç Turizmi Açısından Değerlendirilmesi*

*Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ, Aylın Sinem POLAT, Kristina YAKICI*

yabancı ziyaretçilerin inanç turizmi kapsamında, gastronomik değerleri de deneyimlemeleri katılımcılar için ayrı bir motivasyon kaynağı olarak değerlendirilebilir.

**Tablo 2.** Dini Bayramlar ve Yemekler

Dini Bayramlar	Yemekler
Noel	Lebni çorbası, kalakas çorbası, saç oruğu, tepsi oruğu, zeytinyağlı kakeler, kibbit fırın, yaprak sarma, mamul, martadella, sütlaç.
Paskalya	
Fark	Paskalyada yumurta haşlanır, boyanır ve ikram edilir. Paskalya çörekleri yapılır ikram edilir. Noel’de kabak borani yapılır. Noel’de irmik helvası



**Şekil 1.** Katılımcı Görüşme Metnine Ait Kelime Bulutu

## SONUÇ ve DEĞERLENDİRME

Araştırmada Hatay ilinde yaşayan Hristiyanların dini bayramlarında uyguladıkları gastronomi geleneklerini belirlemek ve sürdürülebilirliğini sağlamak için farkındalık yaratmak amaçlanmaktadır. Hz. İsa'nın havarilerinden Aziz Petrus (St. Pierre) kilisesinin Hatay'da olması, Avrupalı ve diğer ülkelerde yaşayan Hristiyanlar için önem arz etmektedir.

Kültür ve inanç turizmi bağlamında bölgeye yapılan turlarda, yerel ve geleneksel yemekler turistler için önemli motivasyon boyutudur (Bessiere, 1998; Ryu ve Jang, 2006; Akdağ vd., 2015). Hatay mutfağına yönelik bazı çalışmalar yapılmış olmasına rağmen (Babat vd., 2017; Babat vd., 2016) burada yaşayan belli bir dine mensup toplulukların, geleneksel yemek kültürlerine yönelik araştırma bulunmamaktadır. Hatay ili Hristiyanlık tarihinde



*Hatay İli Hristiyanlarının Dini Bayramlarında Gastronomi Geleneklerinin İnanç Turizmi Açısından Değerlendirilmesi*

*Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ, Aylın Sinem POLAT, Kırstina YAKICI*

önemli ve inanç turizmi açısından değerlendirilebilecek zengin bir kültürel mirasa sahiptir (EyKay vd., 2015) .

Araştırma bulgularına göre Hatay’da yaşayan Hristiyan toplumu inançları gereği iki büyük dini bayram kutlamaktadırlar. Bunlar Noel ve Paskalya bayramlarıdır. Araştırmada her iki büyük bayramda da geleneksel yemekler (Lebni çorbası, kalakas çorbası, saç oruğu, tepsi oruğu, zeytinyağlı kakeler, kibbit fırın, yaprak sarma, mamul, martadella, sütlaç) aynı olmaktadır. Ancak Paskalya bayramlarında farklı olarak, yumurta haşlanıp boyanarak gelen misafirlere ikram edilmektedir. Ayrıca Paskalya bayramına özel Paskalya çörekleri yapılmış ikram edilir. Noel’de ise kabak borani ve irmik helvası yapılmaktadır.

Artık her ülke kendi ulusal yemeklerini ve kendi pişirme yöntemlerini turizmde vitrine çıkartarak küresel rekabette avantaj sağlamaya çalışmaktadır. Hatay ili de sahip olduğu zengin kültürel değerlerin yanında kendi yerel yemeklerini de birleştirerek bir cazibe merkezi olma sürecindedir. Hoşgörü ve barış kenti olarak anılan Hatay ilinin UNESCO tarafından “Gastronomi Kenti” olarak da tescillenmesi inanç ve gastronomi turizmi için önemli avantaj sağlamaktadır.

Yüncü (2009) gastronomi turizminin kökeninin tarım, kültür ve turizmde olduğunu belirtmiştir. Bu üç unsurun bölgesel bir çekicilik oluşturarak deneyim halinde pazarlanmasını ve konumlandırılmasını sağladığını belirtmiştir. *Tarım*, ürünü sunmaktadır, *kültür* tarihi ve otantikliği, *turizm* ise alt yapıyı ve hizmetleri sağlamaktadır. Hatay bölgesinde yüzyıllardır yaşamakta olan Hristiyan toplumunun, kendi inanç ve geleneklerinden kaynaklanan farklı kültürel yapısı hem inanç turizmi açısından hem de gastronomi turizmi açısından bölgede önemli bir kültürel zenginlik arz etmektedir. Bundan dolayı yöresel yemeklerin ve geleneklerin inanç turizmi ile birlikte bütünleştirilerek sunulması, bölgenin turizm cazibesini arttıracaktır.

Mevcut çalışmada Hatay ilinde yaşayan Hristiyan toplumunun dini bayramlarında yiyecek ve içecek gelenekleri araştırılmıştır. Araştırma Hristiyan dini mensupları ve Hatay ili ile sınırlandırılmıştır. Araştırmada dini bayramlarda hazırlanan bu geleneksel yemeklerin inanç turizmi bağlamında değerlendirilmesi gerektiği belirlenmiştir. Bundan sonraki çalışmalarda farklı dinlere mensup toplulukların inançlarına yönelik geleneksel yemeklerin araştırılması ve Anadolu’da sergilenen inanç turizmine yönelik turlarda değerlendirilmesi önerilmektedir.

#### **KAYNAKÇA**

Akdağ, G., Akgündüz, Y., Güler, O., Benli, S. (2015). Bir Seyahat Motivasyon Aracı Olarak Gastronomi: Hatay’ı Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Seyahat Motivasyonları, Yiyecek-İçecek Deneyimleri ve Seyahat Memnuniyetleri Üzerine Bir Araştırma. Eurisia International Tourism Congress, 28-30 Mayıs 2015, Konya /Türkiye.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 4 (Özel Sayı), 823-835, 2019

*Hatay İli Hristiyanlarının Dini Bayramlarında Gastronomi Geleneklerinin İnanç Turizmi Açısından Değerlendirilmesi*

*Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ, Aylın Sinem POLAT, Kristina YAKICI*

- Akın, C. (2016). İnanç Turizminde Dünya ve Türkiye Destinasyonu, Erişim Adresi: <https://cemalakin.wordpress.com/2016/04/26/inanc-turizminde-dunya-ve-turkiye-destinasyonu/> , 20.02.2019.
- Babat, D., Gökçe, F., Kocabozdoğan, K. (2016). Hatay’da farklı bir lezzet: Kabak tatlısı. *Journal of Gastronomy and Tourism Studies*, 5 (2), 77-85.
- Babat, D., Gökçe, F., Varışlı, A. (2017). Hatay Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliğinde, Yöresel Yiyecek Üreticilerinin Rolü. 1st International Sustainable Tourism Congress / November 23-25, 2017 / Kastamonu-Turkey.
- Bessiere, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, 38 (1), 21-34.
- Bingöl, Z. (2004). Akdeniz Bölgesinin Kültür ve İnanç Turizmi Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi. *Bilgi Sosyal Bilimler Dergisi* 1 (8), 125-137.
- Canbolat, C., Yaman, M. (2017). Hatay İlinde Yaşayan Farklı Dini İnançlara Mensup Bireylerin Gastronomik Etkileşimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5 (1), 96-104.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 1 (2), 39-51.
- Dölek, İ. (2014). Kutsal Bir Zaman Dilimi Olarak Noel Ritüelinin Kutlama Gelenekleri “Alman Luteryanlar Örneği”. *Electronic Turkish Studies* 9 (6), 371-390.
- Eykay, İ., Dalgın, T., Çeken, H. (2015). İnanç Turizmi Potansiyeli Açısından Antakya’nın Değerlendirilmesi. *Journal of Life Economics*, 1 (4), 59-74.
- Graziani, J. (2003). Travel spending leads to 5,000 more restaurants in AAA Tourbook Guides. Erişim Adresi: <https://www.businesswire.com/news/home/20031217005635/en/Travel-Spending-Leads-5000-Restaurants-AAA-TourBook>, 03.03.2019.
- Güzel, F.Ö. (2010). Turistik Ürün Çeşitlendirmesi Kapsamında Yeni Bir Dinamik: İnanç Turizmi. *Vizyoner Dergisi*, 2 (2), 87-100.
- Karakeçili, G., Çetinsöz, B.C. (2017). Gaziantep Yöresinde Bayram Yemekleri Geleneği. VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu 14-15 Nisan 2017 - Gaziantep-Türkiye.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 4 (Özel Sayı), 823-835, 2019

*Hatay İli Hristiyanlarının Dini Bayramlarında Gastronomi Geleneklerinin İnanç Turizmi Açısından Değerlendirilmesi*

*Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ, Aylin Sinem POLAT, Kristina YAKICI*

- Kaypak, Ş. (2010). Antakya'nın Kent Kimliği Açısından İrdelenmesi. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7 (14), 373-392.
- Kaypak, Ş., Uçar, A. (2018). Antakya'nın Yemek Kültürüne Bakışı. *International Journal of Academic Value Studies*, 4 (18), 190-202.
- Kümbetoğlu, B. (2005). *Sosyolojide ve Antropolojide Niteliksel Yöntem ve Araştırma*. Ankara: Bağlam.
- Miles, M. B., Huberman, A. M. (2015). *Nitel Veri Analizi*. Ankara: Pegem Akademi.
- Mitchell, R., Hall, M. (2003). Consuming Tourists: Food Tourism Consumer Behaviour. C. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, B. Cambourne (Ed.) içinde, *Food Tourism Around The World* (ss. 60–80). Amsterdam: Butterworth Heinemann.
- Ryu, K., Jang, S. (2006). Intention to Experience Local Cuisine In A Travel Destination: The Modified Theory of Reasoned Action. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30 (4), 507-516.
- Son, A., Xu, H. (2013). Religious Food as a Tourism Attraction: The Roles of Buddhist Temple Food in Western Tourist Experience. *Journal of Heritage Tourism*, 8 (2-3), 248-258.
- Strauss, A., Corbin, J. M. (1990). *Basics of Qualitative Research: Grounded Theory Procedures and Techniques*. Thousand Oaks, CA, US: Sage Publications, Inc.
- Tacoğlu, T.P., Sağır, A., Arık, F. (2016). Türkiye'nin Tek Arap-Ortodoks Köyü Tokaçlı'da Dinsel ve Kültürel Kimlik. *Milli Folklor*, 28 (110), 68-85.
- Türk, H., Şahin, K. (2004). Antakya Geleneksel Yemek Kültürü. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1 (2), 1-17.
- Yıldırım, A., Şimşek, H. (2006). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin.
- Yüncü, H. R. (2009). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve PerşembeYaylası. 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, Eskişehir, 27-34.
- Saint Pierre Kilisesi – Hatay. (2019, 19 Şubat). Erişim adresi: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/hatay/gezilecekyer/saint-pierre-kilisesi>