



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

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

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

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

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

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:
12.11.2018

Kabul Tarihi: 06.12.2018

Anahtar Kelimeler

Ceviz reçeli/tatlısı
Gastronomi
Hatay Mutfağı

Keywords

Walnut jam/dessert
Gastronomy
Hatay Cuisine

Öz

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

Abstract

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

* Sorumlu Yazar.

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

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

DOI: 10.21325/jotags.2018.339

GİRİŞ

Beslenme, insanların vazgeçilmez tabii ve temel ihtiyaçlarından bir tanesi olmakla birlikte, insanların varlığını sürdürebilmesi için göz ardı edilemez bir gerçektir. Yeme-içme kültürünün insanlık tarihinin her evresinde önemli bir yeri bulunmaktadır (Cihangir vd., 2017: 1374). Her toplumun kendine özgü yemek kültürü vardır. Bu değerler bir bakıma o milletin millî özelliklerini yansıtmaktadır (Arvas, 2013: 230). Doğu ile Batı'nın buluşma noktası olan Anadolu'da lezzetler, coğrafi farklılıklar, mevsimsel değişimler, yerel değerler ve kültürel çeşitliliği yansıtmaktadırlar (Mandeville, 2000: 5; Roden, 2007: 3). Bu durum Anadolu'nun zengin bir mutfak kültürünün oluşmasını sağlamaktadır. Özgünlüğü, orijinalliği ve zengin yemek çeşitliliği ile Türk mutfağı, gastronomlar tarafından dünyanın tanınmış mutfakları arasında gösterilmektedir (Davidson, 2002: 352). Turistlerin seyahat tercihlerinde özgün ve orijinal lezzetleri tatma arzusu önemli bir yer tutmaktadır (Boniface ve Cooper, 2009: 356). Bu kapsamda Türk mutfağı Türkiye turizminin geleceğinde önemli bir arz potansiyeli olduğu ön görülmektedir. Bu arz potansiyelinin turistik ürün haline dönüştürmesinde yerel ve özgün yemeklerin derlenmesi ve standartlarının oluşturulması son derece önemlidir.

Bireylerin yiyecek seçimi ve alışkanlıklarının meydana gelmesinde yaşanan coğrafi bölgenin yapısı, toplumun kültürel yapısı, sosyo-ekonomik düzeyi, eğitim ve öğretim durumu etkilemektedir (Arvas, 2013: 232). Her ülkenin kendine özgü beslenme sistemleri ve yiyecek özellikleri olabileceği gibi, birbirinden ayrı veya birbirine uzak olmasına rağmen toplumların, aynı veya birbirine benzer yemekler yaptıkları görülmektedir (Arvas, 2013: 232). Günümüzde bireyler, yemek kültürü ile ön plana çıkan destinasyonları gezip, görülmek ve lezzetlerini tatmak turistlerin tatil deneyimlerinin önemli bir parçasını oluşturmaktadır (Mckecher vd., 2008; Aslan vd., 2014). Mutfak kültürü bakımından zengin destinasyonlar turistlerin karar verme sürecinde belirleyici bir faktör olarak ön plana çıkmaktadır (Hall ve Mitchell, 2005; Albayrak, 2013). Yöresel ve otantik lezzetler, ziyaretçilerin genel memnuniyet düzeyi üzerinde belirleyici bir rol oynamasından dolayı turizm pazarlamasında önemli bir öge haline geldiği söylenebilir (Hamlacıbaşı: 2008: 1).

Türkiye'de Hatay sahip olduğu zengin yemek kültürü ile önemli bir gastronomi durağı olmuştur (Babat vd. 2016: 4). Hatay zengin ve özgün mutfağıyla 2017 yılında UNESCO (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu) tarafından "Dünyanın 26. Gastronomi Şehri" olarak ilan edilmiştir (www.turizm gazetesi.com, 2017). Hatay'ın gastronomi şehri olmasında özgün ve yöreye has yerel lezzetlerin etkili oldu bir gerçektir. Bu araştırmanın konusu olan ceviz reçeli (tatlısı) üretim ve tüketim kalıpları incelendiğinde farklı ve özgün gastronomik bir değer olduğu söylenebilir. Türkiye'de yapılaş yöntem ve tekniği bakımından Hatay dışında herhangi bir yerde benzer biçimde ceviz reçeli (tatlısı)'nin üretimine rastlanmamıştır. Bu özelliği ile özgün ve farklı bir lezzet olduğu için bilimsel olarak üretim süreçlerinin kayıt altına alınarak gelecek nesillere aktarılması araştırmanın temel amacıdır.

GASTRONOMİ TURİZMİ VE HATAY

Tarihi ve kültürel zenginliğinin yanı sıra, doğal güzellikleriyle de ön plana çıkan Hatay'da tarih boyunca kıtalar ve bölgeler arası ticarete önemli rol oynamıştır. 13 farklı medeniyete ev sahipliği yapmış olan Hatay sekiz bin yıllık bir geçmişe sahiptir (Gökçe vd., 2017: 1475). Bunun yanı sıra hac ve ticaret kervanları için bir konaklama ve uğrak

yeri olmuştur. Farklı yörelerden gelen insanlar için bir kültür alışverişi merkezi olmuştur. Tarihi boyunca çeşitli inançlara sahip pek çok medeniyete ev sahipliği yapan Hatay, çok sayıda şair, bilim adamı ve sanatçı yetiştirmiştir. Zaman içinde zengin bir kültürel birikimi meydana gelmiştir. Bu birikimin izlerini, etkilerini bugün de tarihi yapılarda, müzelerde, sanat eserlerinde, toplum yaşantısında, sanatta, gelenek ve göreneklerde görmek mümkündür (www.habertürk.com, 2017). Tarihi boyunca çeşitli dinlerin, inançların bir arada yaşadığı Hatay bu özelliğini bugün de sürdürmekte, Müslüman, Hıristiyan ve Musevi inançlarına sahip insanlar iç içe yaşamakta, cami, kilise ve havra yan yana varlıklarını ve fonksiyonlarını sürdürmektedir. St Pierre Kilisesi, Habib Neccar Camii, Beşikli Mağara, Titus Tüneli, Musa Ağacı, St. Simon Manastırı, Sokullu Mehmet Paşa Külliyesi, Cin Kulesi, Harbiye Şelalesi, Mozaik Müzesi, Bakras Kalesi, İsos Harabeleri, Mancık Kilisesi, Dünya'nın ilk ışıklandırılan caddesi Kurtuluş Caddesi, Doğal ve Tıbbi Aromatik Bitkiler Müzesi, Antakya Kalesi, Türkiye'nin tek Ermeni köyü olan Vakıflı Köyü bu birikimlerin oluşturduğu turizm cazibelerinin bazılarıdır. Hatay'ın tarihsel ve kültürel birikimi mutfak kültüründe zenginliğini beraberinde getirmektedir. 2017 yılında yaklaşık olarak 600 farklı lezzet ile "UNESCO Gastronomi Şehri" olarak tescillenmiştir (www.milliyet.com, 2018). Hatay, ilk çağlardan bugüne kadar bölgede hüküm süren tüm medeniyetlerin mutfak değerlerini biriktirerek zengin bir mutfak kültürünün oluşmasını sağlamıştır. Her medeniyet bir önceki medeniyetin birikimlerini alıp geliştirerek zengin bir mutfak kültürünün ortaya çıkmasına katkıda bulunmuştur. Yapılan araştırmalar Hatay'ı tercih eden turistlerin %24'ünün gastronomi turizmi temel tercih sebebi olarak ortaya koymaktadır (Babat, 2012).

2023 Hatay Turizm Eylem Planı'nda gastronomi turizmi beş turizm türünden biri olarak belirlenmiştir. UNESCO gastronomi şehirleri incelendiğinde birçok şehrin çeşitliliği ve özgünlüğü bir veya iki yemek grubunun ön plana çıktığı görülmektedir. Hatay ise soğuk ordövr (meze), ara sıcak, ana yemek ve tatlıları ile özgün ve değerli bulunmuştur. Yelpazenin bu kadar geniş olduğu bir şehir gastronomi araştırmacılar için bir laboratuvar olduğu ifade edilebilir. 600'e yakın lezzetin araştırılarak kayıt altına alınması ve gelecek nesillere aktarılması son derece önemlidir. Lezzetlerin bir kısmı yiyecek üreten ticari işletmelerin mönülerinde yer bulmakta ve profesyonel aşçılar tarafından üretilmektedir. Bir kısım lezzetler ise yerelde hane halkı tarafından yapılmaktadır. Ceviz reçeli (tatlısı) yerelde hane halkı tarafından üretilen bir lezzettir. Bu nedenle üretim süreçlerinin araştırılması ve kayıt altına alınarak standart ürün elde edilmesi ürünün sürdürülebilirliği açısından son derece önemli görülmektedir. Bu çalışmada Hatay'da hem kahvaltılık reçel olarak hem de yemeklerden sonra tatlı olarak tüketilen ham (olmamış) cevizin tatlıya dönüşme süreci ve servisi ortaya konulmaktadır.

MATERYAL VE YÖNTEM

Bu çalışma, Hatay'ın yöresel lezzetlerinden biri olan ceviz reçeli (tatlısı)'nin geleneksel üretim süreçleri araştırılarak, kayıt altına alınması ve sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için yapılmaktadır. Ceviz reçeli (tatlısı)'nin geçmişten günümüze geleneksel yöntem ile üretildiği Samandağ İlçesi Vakıflı ve Hıdırbey Mahalleleri (Köyleri) araştırma alanı olarak seçilmiştir. Araştırma yöntemi olarak mülakat ve katılımcı gözlem yöntemi kullanılmıştır. Katılımcı gözlem yöntemi uygulamasında ceviz reçeli (tatlısı)'nin üretim süreçlerinde üretimi yapan bayanların üretim süreçlerine araştırmacılar dâhil olarak elde edilen bulgular kayıt altına alınmıştır. Burada amaç üretim süreçlerindeki farklılıkları ve incelikleri doğru bir şekilde tespit edebilmektir. Mülakatlar bu iki mahallede (köyde)

üretilen ürünlerin satışını yapan kişiler ile gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerde yarı yapılandırılmış mülakat tekniği kullanılmıştır. Görüşmelerde önceden hazırlanan sorulara cevap aranırken, görüşme yapılan kişinin önceden hazırlanan önermeler dışında ürün ile ilgili yaptığı değerlendirme ve anlatımlarına olanak sağlanmıştır. Araştırma aracı olarak not alma tekniği kullanılmıştır.

BULGULAR

Ceviz reçeli (tatlısı) Hatay'da geçmişten günümüze yerel yöntemler ile üretimi Vakıflı Mahallesi (Köyü) ve Hıdırbey Mahallesi (Köyü)'nde yapılmaktadır. Vakıflı Mahallesi (Köyü)'nde kadınların ürettiği yöresel ürünlerin Vakıflı Köyü Kooperatifi Kadınlar Kolu adına satışını yapan kişiler ile mülakatlar yapılmıştır. Hıdırbey Mahallesinde (Köyü) ise hane halkı tarafından üretilen ürünlerin satışını yapan esnaflar ile görüşülmüştür. Alan araştırması sırasında yapılan mülakatlarda, mülakat yapılan kişiler ceviz reçeli (tatlısı)'nin Vakıflı Mahallesi (Köyü) tarafından ilk olarak üretildiği daha sonraları ise Hıdırbey Mahallesi (Köyü)'nde yapılmaya başlandığı belirtmişlerdir. Vakıflı Mahallesi (Köyü) Türkiye'nin tek Ermeni Köyü olma özelliği ile ön plana çıkarken, Hıdırbey Mahallesi (Köyü) ise Musa Ağacı ile ön plana çıkmaktadır. Vakıflı Mahallesinde (Köyü) Kooperatifi Kadınlar Kolu (28 kadın) tarafından üretilen organik ürünlerin satışı yapılmaktadır. Hıdırbey Mahallesi (Köyü)'nde ise Musa Ağacı etrafındaki yöresel satış reyonlarında satışı yapılmaktadır.

Ceviz Reçeli (Tatlısı) Üretimi

Şu an her iki mahallede (köyde) aynı yöntem ve teknik ile üretimi gerçekleştirilmektedir. Ceviz reçeli (tatlısı) üretimi beş aşamada gerçekleştirilmektedir.

Birinci aşama: Ceviz reçeli (tatlısı) yapım aşamasında ilk aşama cevizlerin toplanmasıdır. Cevizler için en uygun toplama dönemi mayıs ayının son haftası haziran ayının ilk haftasını kapsayan dönemdir. Cevizler olgunlaşmadan (ham) kabuk sertliğinin oluşmadan ve içlerini doldurmaya başladığı zaman toplanmaktadır. Yani toplanan cevizler ham ve ceviz olarak yenebilecek duruma gelmeden toplanır.



Fotoğraf 1: Taze olgunlaşmamış ceviz

İkinci aşama: Toplanan cevizlerin önce dış kabuklarında bulunan zar soyulmaktadır. Cevizin dışındaki zarın soyulmasının amacı üretim sırasında zarın bariyer oluşturmasını engellemektir. Bir kadın günde ortalama 1000 adet ceviz soyabilmektedir. Soyulan cevizler daha sonra bir şiş veya çatal yardımı ile cevizin büyüklüğüne göre 2 ile 4 arasında delik açılmaktadır. Delme işlemi cevizin üretim süreçlerinde yapılan işlemin cevizin içerisine nüfuz etmesi için yapılmaktadır. Delik açılan cevizler cevizin acılığının gitmesi için 7 gün boyunca suya yatırılmaktadır ve yatırılan su düzenli olarak her gün değiştirilmektedir.



Fotoğraf 2: Suda bekletilen cevizler

Üçüncü aşama Kireç suyunun hazırlanması: Önceden hazırlanan suyun içine taş kireç atılarak kaynatma yöntemiyle eritilen taş kireç soğumaya bırakılır daha sonra kirecin dibe çökmesiyle üstünde kalan kireç kaymağı adı da verilen kireçli suyu ayrı bir kazana alınır. Yedi gün boyunca suya yatırılan ceviz yedinci günün sonunda hazırlanan kireç suyuna yatırılır. 8-10 saat kadar süre kireç suyunda bırakılır. Kireç suyunda bekletilen ceviz sertleşir. Bu sayede kaynatma ve bekleme süresince cevizin yumuşaması ve erimesi önlenmektedir. Kireçten çıkartılan cevizler kireçten arınana kadar iyice yıkanarak durulanmaktadır.



Fotoğraf 3: Kireç taşı

Dördüncü Aşama Şoklama: Büyük bakır kazanda kaynatılan suyun içerisine durulanan cevizler atılır ve 5-10 dakika bekletilir. Kaynayan suda bekletilen cevizler çıkartılarak soğuk su ile tamamen soğuyana kadar yıkanır. Bu işleme şoklama işlemi denilmektedir. Şoklama işlemi ürünün lezzeti ve kalitesi açısından önemli bir aşamadır.



Fotoğraf 4: Ceviz reçeli (tatlısı) kaynarken

Beşinci aşamada kaynatma: 1000 ceviz için 30 kilo şeker ile şerbet hazırlanır, kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Soğuk şerbetin içine atılan cevizler 12 saat bekletilir. Her gün cevizin suyu tamamen gitmesi için kaynatılarak ceviz ile şerbet birbirinden ayrılır. Bu işlem 5 gün tekrarlanmaktadır. Beşinci günün sonunda şerbetle kaynatılan ceviz, kaynamaya başladıktan sonra, 1000 adet ceviz için bir avuç karanfil ile iki adet taze limon suyu kaynayan kazana ilave edilmektedir. Taze limon kullanılır ve hiçbir şekilde limon tuzu vb. kullanılmamaktadır. Sıcak bir şekilde kavanozlara konulmakta ve ağızları kapatılarak ters çevrilmektedir. Bu sayede konservede olduğu gibi uzun süre saklanması sağlanabilmektedir. Ceviz reçeli (tatlısı) kavanozlara konulurken herhangi bir katkı maddesi ve koruyucu kullanılmamaktadır. Bu nedenle kavanozlar açıldığında bozulma ihtimaline karşı buzdolabında saklanmalıdır. Her bir kavanozda cevizin büyüklüğüne göre 18 ile 22 adet arasında ceviz konulmaktadır. Kullanılan kavanozlar 800gram ile 850 gram arasında değişmektedir. Ceviz reçeli (tatlısı)'nin üretimi yaklaşık 15-21 gün sürmektedir. Süre farklılıklarının sebebi suda bekletme sürelerinin değişim göstermesidir. Oldukça uzun ve emek isteyen bir süreç sonunda elde edilen bir lezzettir. Üretimi tamamen doğal yöntemler ile yapılmakta ve hiçbir şekilde katkı maddesi ve koruyucu kullanılmamaktadır.

Ceviz Reçeli (Tatlısı) Servisi

Resimlerde görüldüğü üzere ceviz reçeli (tatlısı) iki şekilde servis edilmekte ve tüketilmektedir. Kahvaltıda reçel olarak tüketildiğinde sıvısı ile servis edilirken (Resim 5), tatlı olarak tüketildiğinde ise cevizler ikiye bölünerek sıvısız olarak servis edilmektedir (Resim 6).



Fotoğraf 5: Ceviz reçeli



Fotoğraf 6: Ceviz tatlısı

SONUÇ VE ÖNERİLER

Tarihi ve kültürel zenginliği yanı sıra, doğal güzellikleriyle de ön plana çıkan Hatay'ın, tarihi gibi mutfak kültürü de oldukça zengindir. Yapılan bu çalışmada bu tatlardan biri olan ceviz reçeli (tatlısı) ele alınmaktadır. Ceviz reçeli (tatlısı)'ni üreticileri ile görüşülmüş ve üretim süreçleri kayıt altına alınmıştır. Sonuç olarak kırsal kesimin gerek kalkınmasında gerekse turizm ve tanıtımda yer almasında ceviz reçeli (tatlısı) gibi yöresel ürünler ön plana çıkmaktadır. Yapılan araştırma sonucunda satılan ürünlerin birbirinden lezzet olarak farklı olması ve bir standardın oluşturulmamasından dolayı tadım testlerinin yapılması ve standardın oluşturulmasının sağlanması gerekmektedir. Ceviz reçeli (tatlısı)'nin bir turizm arzı olabilmesi için öneriler aşağıda sunulmaktadır:

- Gerekli teşvik sağlanarak kırsal kesimin turizmin içinde yer almasını sağlamak ve gerekli iş birlikleri yapılmalıdır.
- Ceviz reçeli (tatlısı)'nin yanı sıra diğer yöresel ürünler içinde çalışmalar yapılmalıdır.
- Kültür ve Turizm İl Müdürlükleri reklam ve tanıtımda ceviz reçeli (tatlısı) gibi kırsal nüfusu kalkındırmasında yardımcı olan yöresel ürünlere yer vermelidir.
- Gerekli eğitimler verilerek standart oluşturulmaya çalışılmalıdır.
- Turistin ziyaret ettiği yerlere ceviz reçeli (tatlısı) gibi ürünleri tanıtımı ve satışı için çalışmalar yapılmalıdır.
- Konaklama yeme-içme işletmelerinin mönülerinde yer verilmesi, gelen ziyaretçilere tanıtım amaçlı ikram edilmesi ile bilinirliğinin artması sağlanmalıdır.
- Ceviz reçeli (tatlısı)'nin sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için ürün standartlarının oluşturulması gerekmektedir. Satışı yapılan ürünlerde üreticilere göre lezzet farklılıklarının müşteri memnuniyetini etkilediği ifade edilmektedir.

KAYNAKÇA

- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına ilişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yaşar University*. 30(8), 5049-5069.
- Arvas, A. (2013). Geçmişten Bugüne Geleneksel Bir Lezzet: İskilip Dolması, *International Journal of Social Science*, Volume 6 Issue 1, 229-239.
- Aslan, Z. Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4), 3-13.
- Avaz, N. ve Güllü, M. (2008). AB Destekli Kalkınma Programları Çerçevesinde Yerel Halkın Yöresel Mutfak Konusunda Bilinçlendirilmesi Üzerine Örnek Bir Proje Uygulaması. *II. Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*. 10-11 Nisan 2008, Antalya.
- Babat, D. (2012). *Şehirlerin Turizm Ürünü Olarak Markalaştırılması: Hatay Örneği*. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Muğla.
- Babat, D., Gökçe, F. ve Kocabozdoğan, K. (2016). Hatay’da Farklı Bir Lezzet: Kabak Tatlısı, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/Special issue1, 77-85. http://jotags.org/2016/vol4_specialissue1_article6.pdf
- Boniface, B. ve Cooper, C. (2009). *Worldwide Destinations: The Geography of Travel and Tourism* (5. Baskı). Slovenia: Elsevier.
- Cihangir, Serhan İ., Gökçe, F. ve Sunar, H. (2017). Gelenekselden Evrensel Kültürel Bir Olgu Yemek: “Osbarada Mimbar Dolması”, *Social Sciences Studies Journal*, Vol:3, Issue: 7, ss. 1373- 1384.
- Davidson, A. (2002). *Akdeniz Balık Yemekleri* (2. Baskı). Ankara: Dost Kitabevi.
- Gökçe, F., Cihangir, Serhan İ., Sunar, H. ve Summak, Erhan M. (2017). Kreatif Turizm ve Hatay’da Var Olan Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma, *Social Sciences Studies Journal*, Vol:3, Issue: 7, ss. 1470- 1479.
- Hall, M. C., Sharples, L., Mitchell R., Macionis, N. ve Cambourne, B. (2003). “*Food Tourism Around The World: Development, Management And Markets*”, Butterworth-Heinemann: Elsevier.
- Hamlacıbaşı, Fatma Ü. (2008). *Yiyecek Turizmi ve Yiyecek Turizmi Açısından Bozcaada’nın Kaynakları*, (Yüksek Lisans Tezi), Çanakkale: Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- http://www.dogaka.gov.tr/Icerik/Dosya/www.dogaka.org.tr_175_IT5J66WI_Yatirimcilar_Icin_Hatay_Rehberi.pdf, Erişim Tarihi: 30.07.2017.
- <http://www.haberturk.com/tarihte-bugun/haber/957854-hatay>, Erişim Tarihi: 30.07.2017.
- <http://www.milliyet.com.tr/gastronomi-sehri-hatay-turizm-patlamasi-hatay-yerelhaber-2411683/>, Erişim Tarihi: 10.02.2018.
- <http://www.turizm gazetes i.com/news.aspx?id=84778>, Erişim Tarihi: 22.12.2017.

Mandeville, J. (2000). *Turkey*. London: New Holland Publishers.

Mckercher, B., Okumuş, F. ve Okumuş, B. (2008). "Food tourism As A Viable Market Segment: It's All How You Cook The Numbers", *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 25(2): 137 - 148.

Roden, C. (2007). *Arabesque: a taste of Morocco, Turkey, and Lebanon*. China: Knopf, Borzoi Books.

From Past to Present a Different Taste: Walnut Jam (Dessert)

Fikret GÖKÇE

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

Halil SUNAR

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

Duygu BABAT

Mustafa Kemal University, Antakya Vocational High School, Hatay/Turkey

Hasan GÖKÇE

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

Extensive Summary

Each community has its own culinary culture. The interaction with the natural environment and past civilizations is effective in the formation of culinary culture. In addition to its historical and cultural richness, Hatay also stands out with its culinary culture. In 2017, Hatay was inscribed as "UNESCO Gastronomy City" with approximately 600 different tastes. One of these flavors, walnut jam (dessert) is the subject of this study.

The aim of the study is to ensure that this cultural and traditional taste that lives today is recorded scientifically and conveyed to future generations correctly.

As a research method; participant observation and interview were used. The different methods applied to the construction of this flavor were analyzed with an approach aiming to reach the truth through the relations between the objects. For this purpose, women in the villages where walnut jam (dessert) was produced were observed during production period and their production processes were recorded. On the other hand, interviews were conducted with the people who sold these products in the villages. Due to the limited time of the interviewees in interviews and interviews, the sessions were recorded in accordance with their permissions and the stages were photographed.

Findings of the study; Walnut jam (dessert) production is carried out in five stages. The first stage of walnut jam (dessert) is harvesting of walnuts in the first week of June to the first week of May. In the second stage, membrane

of the walnuts is peeled off from the outer shells, followed by 2 or 4 holes with the help of a spit or fork. Hole opened walnuts stay in water for 7 days for the disposal of bitter taste and water is changed regularly every day. In the third stage; stone lime is poured into the water, the lime is melted and stone lime is allowed to cool down, then the lime collapses to the bottom and lime layer on the uppermost layer is taken to a separate boiler. The walnut, which is deposited in water for seven days, is transferred to lime water prepared at the end of the seventh day. It leaves for 8-10 hours in lime water. By this way, the walnut is hardened, to prevent the walnut softening and melting during boiling and waiting period. The walnuts that are removed from the lime are thoroughly washed away from the lime. In the fourth stage, walnuts which are rinsed into the water that is boiled in the large boiler are discarded and waited for 5-10 minutes. Walnuts that are kept in boiling water are removed and washed with cold water until completely cooled. This process is called the freezing process. In the last stage; for 1000 walnuts, 30 kg sherbet (sugar syrup) is prepared, boiled and left to cool down. Walnuts thrown into the cold sherbet are left in sherbet for 12 hours. Every day, walnut and sherbet are boiled in water for walnut water to disappear completely and walnut to separate from each other. This process is repeated for 5 days. At the end of the fifth day, for 1000 walnuts a handful of carnations and fresh lemon juice are added to the boiling cauldron with sherbet. Only fresh lemon is used and in no way chemicals such as lemon salt is used. Walnuts are put into jars in a while still warm and jars' mouths are sealed and inverted. In this way, it is stored for a long time as well as canned food.

As a result; taste, the origin of the relations, the origin of the flavor, development, interaction and production processes, such as the factors affecting the production of the original taste has been identified in the region. In addition to this situation, local products such as walnut jam (dessert) have come to the forefront in the development of rural areas as well as in tourism and development. The most important result of the research is that the products that are sold are different from each other and because of the lack of a standard, tasting tests should be done and the standard should be established.

Suggestions are; to ensure the sustainability of walnut jam (dessert) in Hatay and to provide the necessary incentives and cooperation for the purpose of tourism, and to ensure that the rural areas are included in tourism. Not only walnut jam (dessert) but also other local products should be researched, the Provincial Directorates of tourism and advertising in the promotion of the rural population, such as walnut jam (dessert) should help to improve the local products. Local product manufacturers should be provided with the necessary trainings and a standard should be established. Also walnut jam (dessert) must be included in the menus of the accommodation and catering establishments, and the visitors should be offered and promoted with walnut jam (dessert) with a promotional purpose.