



Hatay İlinde Yaşayan Farklı Dini İnançlara Mensup Bireylerin Gastronomik Etkileşimi (Gastronomic Interactions of Individuals Belonging To Different Religious Beliefs Living In Hatay)

*Cihan CANBOLAT^a, Melek YAMAN^a

^a Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:31.08.2016

Kabul Tarihi:06.03.2017

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Hatay

Dinler

Semavi

Yiyecek-İçecek

Keywords

Gastronomy

Hatay

Religions

Heavenly

Food-Beverage

Öz

Hatay Türkiye’de farklı dinlerin bir arada yaşadığı en belirgin şehirlerdendir. Hatay ilinin kültür ve dinler konusunda renkli mozaiği gastronomik etkileşim yönüyle ele alınarak farklı dini inançlara mensup bireylerin mutfak etkileşimi bu çalışmada incelenmiş, dinlerin gastronomiye etkisi araştırılmıştır. Araştırmaya katılan bireylerin %72’sini Müslümanlar, %21’ini Hristiyanlar ve %7’sini Museviler oluşturmaktadır. Aynı zamanda katılımcıların %90’ı çevrelerinde farklı dini inanca sahip kişilerin bulunduğunu belirtmiştir. en sık kullanılan baharatların ortak olması da gastronomik etkileşim olduğunu göstermektedir. Musevi katılımcıların %52’si Hristiyan katılımcıların %33,8’i yöreye ait yeni bir yemek yapmayı öğrendiklerini belirtmişlerdir. Müslümanların%2,6’sı Musevilerin %12’si Hristiyanların %76,3’ü domuz eti kullanmaktadır.

Abstract

As for this will be set out in the consciousness of Hatay cuisine interaction of individuals belonging to different religious beliefs by taking colorful mosaic with the direction gastronomic interaction in the province of cultures and religions have been examined in this study, the effect of gastronomy on religion has also emerged at this point. Hatay is one of the most prominent cities of different religions lived together in Turkey. Surveyed individuals consists 72% Muslims, 21% Christians and Jews 7%. At the same time 90% of respondents stated that there are people with different religious beliefs in the environment of them. In terms of beliefs that support the idea that a significant interaction in Hatay. When spices are examined in terms of religious beliefs, it shows gastronomic interaction that the most frequently used spices are common. 52%of Jewish, 33, 8% of Christian participants said that they learned to make a new food of the region. 12% of the Jewish, 76, 3% Christian and 2, 6% Muslims uses the pork.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: canbolatcihan@gazi.edu.tr (C. CANBOLAT),

GİRİŞ

Yemek bireysel ve toplumsal yönleri ve birçok edebi eser etkileyicisi olan kültürel bir unsurdur. İnsan fizyolojik yapı olarak yemekle doğrudan ilgisi olduğu gibi sosyal yönüyle de yaşadığı kültürün etkisi altında bir yeme anlayışına sahiptir. Aynı şekilde yaşanan fiziki ve kültürel coğrafya da yemek kültürünü etkilemektedir. Yaşam şeklindeki değişme ve dönüşüm yemek kültürünün de farklılaşmasının nedeni olarak açıklanmaktadır. Bu bakımdan yeme içmede göçebe yaşam sürenler ile yerleşik biçimde yaşayanlar arasında farklılıklar bulunmakta, bu farklılıklar gastronomi kültürünü de önemli ölçüde etkilemektedir (Beşirli,2010:161).

Bireylerin hayatlarını devam ettirebilmeleri için gereken en önemli ihtiyaçlardan birisi olan bu yeme gereksinimi Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde ilk sırada yer almaktadır (Düzgün ve Durlu-Özkaya, 2015: 42). Yemek yeme yalnızca biyolojik ve fizyolojik bir işlem değildir. Ayrıca dini, siyasi, ekonomik ve sosyal anlamlarla yüklü bir konudur (Közleme, 2013: 388). Enerji kazanmak için gerekli besinleri temin etmek, tüketim için uygun hale getirmek ve tüketim davranışları, beslenmeyi ve yemek yemeyi sadece biyolojik bir eylem olmaktan çıkararak, kültürle ilişkili bir olgu haline dönüştürmektedir (Beşirli, 2010: 159). Somut bir maddenin yenmesi kişide fizyolojik bir değişim yaratmasının yanı sıra manevi ruhsal değişikliklere de nedendir. Gerçekleşen bu değişiklik sosyal ortamda da kendini göstermektedir. Yemek yeme alışkanlığı karın doyurmak biyolojik ihtiyacı karşılamakla birlikte toplumsal saygınlık kazanmak amacına da hizmet etmektedir (Abdurrezzak, 2014: 3).

Türkiye tarihten 21. Yüzyıla kadar birçok medeniyete ev sahipliği yapmış bir coğrafya olma özelliğine sahip olarak bu kadar çok etnik zenginliğe ev sahipliği yapan ülke sınırları içerisinde bu kültürlerin sorunsuzca bir arada yaşadığı şehirlerden birisi olan Hatay'daki etnik kültür oluşumunda ' inanç' unsuru çok önemli bir belirleyici olmuştur. (Sumbas, 2006,31-40).

Hatay, özellikle Hıristiyanlık için önem taşıyan bir şehirdir. Çünkü bu şehir, Yahudilerin sürgün döneminde yaşadığı yer olmakla birlikte Hıristiyan kelimesinin ilk defa kullanıldığı bir şehir olup Pavlus'un seyahatlerin başlangıcını oluşturması bakımından önem taşımaktadır (Küçük 2015: 47-49).

Yahudilik istisnai bir özelliğe sahiptir. Yahudilikte yasakların evrensel nitelikten çok milli bir niteliğe sahip olduğu görülmektedir. Bazı yiyeceklerin sadece Yahudilere haram kılındığı bilinmektedir. Yiyecekler konusundaki yasaklamalar incelendiğinde, bazı yasakların, yiyeceğin tabiatından çok, topluma ceza olsun diye yasaklandığı yorumlanabilir (Erdem, 1998:168).

Çok kültürlü yapısı kente, Anadolu'daki diğer kentlerden farklı bir kimlik kazandırmıştır. Türkiye'nin bir kültür kenti olan Hatay, ülkenin en kozmopolit şehirlerinden birisidir. Çok uzun bir zaman boyunca bir arada yaşamayı öğrenmiş, etnik kökenleri, dinleri birbirinden farklı birçok topluluğa ev sahipliği yapan bu şehir UNESCO tarafından barış kenti olarak seçilmiştir (Kaypak, 2010:383-385). Bu sebeplerden ötürü araştırma alanı Hatay olarak belirlenmiştir.

Hatay'ın mutfak kültüründeki etkileşimi görmek adına öncelikle araştırmaya katılan bireylerin sosyal hayatlarındaki etkileşime dini inançlar çerçevesinden baktığımızda bireylerin %90 oranında diğer inançlardan bireyler ile etkileşim halinde olduğu görülmektedir. Din olgusu hayatın her alanına işleyen ve toplumdan topluma farklı tabularla ve kendine özgü inanç yapılarıyla şekillenen bir kavramdır. Bu sebeple din, insanların yeme-içme

kültürlerini de derinden etkilemektedir. Belirli dine mensup toplumlar, o dinin gerektirdiği ölçütte yani inançları doğrultusunda, yedikleri-içtikleri besinleri belirleyerek, dinlerince yasak olduğu belirtilen besinleri tüketmezler (Dilsiz,2010)

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Farklı dini inançların gastronomik etkileşimini ölçmeyi amaçlayan bu çalışmada araştırma evreni Hatay ilinde yaşayan yetişkin bireyler olarak belirlenmiştir. Gönüllü olarak araştırmaya katılan 376 yetişkin örneklem grubunu oluşturmuştur (n: 376).

Ancak Hatay ilinde yaşayan tüm yetişkin bireylere ulaşmak zaman ve maddi kısıtlardan dolayı mümkün olmadığından dolayı araştırmanın analiz ve yorumları seçilen örneklem içerisinde yapılmıştır. Örneklem yöntemi olarak uygun örneklem yöntemi kullanılmış ve Hatay’da yaşayan araştırmaya katılmayı kabul eden gönüllü bireyler araştırma kapsamına alınmıştır. Hatay ili nüfusu Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre 1.109.754 olarak kabul edilmiş (TUİK). Bu sayı içerisinde 384 örneklem büyüklüğünün istatistiksel olarak anlamlı sonuçlar vereceği saptanmıştır. Örneklem tespit edilmesinde Yamane’nin formülü uygulanmıştır (Yamane, 2001:116);

Çalışmadan elde edilen verilerin değerlendirilmesi ve tabloların oluşturulması amacıyla SPSS (Statistical Package for Social Sciences) version 15 kullanılmıştır. Kategorik değişkenlerin (örneğin demografik özellikler, cinsiyet, dini inanış, medeni durum vb.) sunumu için ise frekans ve yüzde değerler, kategorik değişkenler arası ilişkilerin değerlendirilmesinde Ki-kare (X^2) testi kullanılmıştır. Anlamlı farklılık olan kategori düzeyleri Marascouillo yöntemi ile belirlenmiştir. Nicel değişkenlerin karşılaştırılmasında ise parametrik test koşullarının sağlandığı durumlarda bağımsız iki grubun karşılaştırılması amacıyla Student’s t testi, üç veya daha fazla grubun karşılaştırılmasında ise tek yönlü varyans analizi uygulanmıştır. Parametrik test koşullarının sağlanmadığı durumlarda ise, bağımsız iki grubun karşılaştırılması amacıyla Mann-Whitney U testi kullanılmıştır. Bütün istatistiksel analizlerde önemlilik seviyesi olarak $p < 0.05$ değeri kabul edilmiştir.

BULGULAR

Araştırmaya katılan bireylerin %72’sini Müslümanlar , %21’ini Hristiyanlar ve %7’sini de Museviler oluşturmaktadır.

Dünyada toplumlar incelendiğinde yeme-içmede etnisite ile ilgisiz olarak kültürel çeşitlilikler görülmektedir. Mesela Almanya ve İngiltere birbirine yakın olan beyaz Avrupa ülkeleri olmalarına rağmen farklı yemek kültürlerine sahiptirler (Blisset ve Bennet, 2013:180,181).

Araştırmaya katılan bireylerin %90’ı çevrelerinde farklı dini inanca sahip kişilerin bulunduğunu belirtmiştir.

Katılımcıların bölgede yeni bir yemek yapmayı öğrenmesi bakımından dini inançlarına göre dağılımı incelendiğinde

Şüphesiz ki insanlar mensup oldukları dinin gereklerine göre davranışlarda bulunmaktadırlar. Belirtilen üzere din, yaşamın her kesitini etkilediği gibi, insanların gastronomi kültürünü de etkiler. Çeşitli dinler, yemekler

üzerinde çeşitli inançlarla dolulardır. Yiyecek alışkanlıklarını biçimlendiren etmenlerin birçoğu, dinsel ritüellerden çıkar. Bunlarla, sınırlamalar, yasaklamalar biçiminde karşılaşılmaktadır. Yine bunlar, belirli bir dine mensup üyelerce güçlü inançlar da olabilmektedir(Akerdem,2009). Yasaklamalar açısından bölgede yaşayan ve araştırmaya katılan Musevi ve Müslüman bireylerin domuz eti ve kabuklu deniz ürünü kullanımları aşağıdaki tabloda görülmektedir;

Tablo 1. Katılımcıların Dini inançlarına göre domuz eti kullanma durumunun dağılımı(n: 376)

Domuz eti	Müslüman	Hıristiyan	Musevi	Ki-kare değeri	P-değeri
	Sayı (%)	Sayı (%)	Sayı (%)		
Kullanan	7 (2.6)	61 (76.3)	3 (12.0)	219.663	<0.001
Kullanmayan	264 (97.4)	19 (23.8)	22 (88.0)		
Çoklu karşılaştırma grupları		X ² değeri	Düzeltilmiş X ² kritik değeri	Anlamlılık	
Müslüman-Hıristiyan		0.737	0.119	<0.05	
Müslüman-Musevi		0.094	0.161	>0.05	
Hıristiyan-Musevi		0.643	0.197	<0.05	

Katılımcıların dini inanışlarına göre domuz eti kullanımlarını belirten tabloya göre Müslümanlar dinî inançlarına göre domuz eti tüketmemezler buna rağmen Müslümanlarda domuz eti oranı %2,6, Musevilerin %12'si domuz eti kullanırken, Hristiyanların ise %76,3'ü domuz eti kullanmaktadır(Tablo 3).

Tablo 2. Katılımcıların Dini inançlarına göre kabuklu deniz ürünleri kullanma durumunun dağılımı (n: 376)

Kabuklu deniz ürünleri (Midye, karides vb.)	Müslüman	Hıristiyan	Musevi	Ki-kare değeri	P-değeri
	Sayı (%)	Sayı (%)	Sayı (%)		
Kullanan	93 (34.3)	66 (82.5)	6 (24.0)	62.529	<0.001
Kullanmayan	178 (65.7)	14 (17.5)	19 (76.0)		
Çoklu karşılaştırma grupları		X ² değeri	Düzeltilmiş X ² kritik değeri	Anlamlılık	
Müslüman-Hıristiyan		0.482	0.126	<0.05	
Müslüman-Musevi		0.103	0.221	>0.05	
Hıristiyan-Musevi		0.585	0.234	<0.05	

Katılımcıların dini inanışlarına göre kabuklu deniz ürünleri kullanımlarını belirten tablo incelendiğinde Müslümanların %34,3'ü, Musevilerin dinlerinde yasak olduğu bilirse de %24'ü kabuklu deniz ürünleri tüketmektedir, Hristiyanların ise %17,5'inin kabuklu deniz ürünlerini tüketmediği gözlenmektedir(Tablo 4).

Bölgede yaşayan katılımcıların bu bölgeye özgü yeni bir yemek yapmayı öğrenme durumu tablo 3'de verilmiştir.

Tablo 3. Dini inançları bakımından katılımcıların bölgede yeni bir yemek yapmayı öğrenme dağılımı (n: 376)

Bölgede yeni bir yemek yapmayı öğrenme	Müslüman		Hristiyan		Musevi		Ki-kare değeri	P-değeri
	Sayı	(%)	Sayı	(%)	Sayı	(%)		
Öğrenen	139	(51.3)	27	(33.8)	13	(52.0)	7.827	0.020
Öğrenmeyen	132	(48.7)	53	(66.3)	12	(48.0)		
Çoklu karşılaştırma grupları			X ² değeri		Düzeltilmiş X ² kritik değeri		Anlamlılık	
Müslüman-Hristiyan			0.175		0.149		<0.05	
Müslüman-Musevi			0.007		0.256		>0.05	
Hristiyan-Musevi			0.182		0.277		>0.05	

Katılımcıların bölgede yeni bir yemek yapmayı öğrenmesi bakımından dini inançlarına göre dağılımı incelendiğinde Müslümanların %51,3'ü, Musevi katılımcıların %52'si, Hristiyan katılımcıların %33,8'i yöreye ait yeni bir yemek yapmayı öğrendiğini belirtmişlerdir.

Tablo 4. Katılımcıların kullandıkları baharatların Dini inançlarına göre dağılımı

İfadeler	Müslüman		Hristiyan		Musevi		Toplam	
	Sayı	(%)	Sayı	(%)	Sayı	(%)	Sayı	(%)
Kimyon	123	(72.4)	40	(58.0)	19	(79.2)	182	(69.2)
Karabiber	100	(58.8)	18	(26.1)	17	(70.8)	135	(51.3)
Kekik	66	(38.8)	42	(60.9)	12	(50.0)	120	(45.6)
Nane	58	(34.1)	38	(55.1)	5	(20.8)	101	(38.4)
Sumak	8	(4.7)	19	(27.5)			27	(10.3)
Defne	15	(8.8)	7	(10.1)			22	(8.4)
Zencefil	12	(7.1)	4	(5.8)	6	(25.0)	22	(8.4)

Tarçın	13 (7.6)	1 (1.4)	2 (8.3)	16 (6.1)
Biberiye	7 (4.1)	3 (4.3)		10 (3.8)
Safran	6 (3.5)		3 (12.5)	9 (3.4)
Yenibahar	2 (1.2)	4 (5.8)		6 (2.3)
Çörekotu	2 (1.2)	4 (5.8)		6 (2.3)
Zerdeçal	2 (1.2)	1 (1.4)		3 (1.1)
Reyhan	1 (0.6)	2 (2.9)		3 (1.1)
İsot	2 (1.2)			2 (0.8)
Köri	1 (0.6)	1 (1.4)		2 (0.8)
Kereviz	1 (0.6)			1 (0.4)
Anason	1 (0.6)			1 (0.4)
Karanfil	1 (0.6)			1 (0.4)

Araştırmaya katılan bireylerin kullandıkları baharatların dini inanış gruplarına göre dağılımı tablosuna baktığımızda en sık kullanılan baharatların kimyon, karabiber, kekik ve nane olduğu gözlenmektedir. Katılımcıların kimyon kullanma oranlarına bakıldığında Müslümanlar %72,4 Hristiyanlar %58 Museviler ise %79,2 oranında kullanmaktadır. Hatay ilinde yaşayan bireylerin kullandıkları baharatları incelediğimizde ise dini inançlar arasında bir etkileşim olduğu gözlenmektedir.

Yemeklerin sağlıklı olması durumu incelendiğinde dini inançlara ve cinsiyete göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olmadığı gözlenirken aynı konuda Müslüman bireylerde yaş bakımından farklılık saptanmıştır.

Alışveriş yaparken içindeki maddelere bakma durumu incelendiğinde kadın ve erkek katılımcılar arasında istatistiksel olarak bir farklılık görülmemektedir. Helal sertifikalı paketler satın almak yaş bakımından incelendiğinde anlamlı bir farklılık görülmezken dini inançlar arasında farklılık saptanmıştır.

Dini inançların gastronomiye olan etkisine bakıldığında üç semavi din arasında anlamlı bir fark görülmektedir. Yaş ve cinsiyet açısından ise ankete katılan bireylerin dini inançların gastronomi üzerinde etkili olduğu ifadesine verdiği cevaplar arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir.

Yılbaşında özel bir menü hazırlamak Hristiyan katılımcılara göre önemli bulunmuşken, Müslüman ve Musevi katılımcılar açısından önemli bulunmamıştır. Yılbaşında özel bir menü hazırlama algısında kadın ve erkek katılımcılar arasında anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır.

Hatay yemeklerinin yapılma sıklıkları dini inançlar açısından incelendiğinde üç semavi dine inanan katılımcıların hepsinin sıklıkları farklı olsa da ortak yemekleri yaptıkları görülmektedir. Bu sonuç aynı bölgede

yaşayan farklı dini inançlara mensup bireyler arasında gastronomik bir etkileşimin var olduğu ifadesi ile yorumlanabilir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırmada Hatay ilinde yaşayan farklı dini inançlara mensup bireylerin gastronomik etkileşimlerinin ortaya konması hedeflenmiştir. Dini inançların gastronomiye olan etkisine bakıldığında üç semavi din arasında anlamlı bir fark görülmektedir. Bu araştırmanın sonucunda Müslüman ve Musevi katılımcıların gastronomik açıdan birbirlerine yakın davranış ve tutumlara rastlanmış fakat Hristiyan katılımcıların daha farklı alışkanlıklar sergilediği görülmüştür. Hatay yemeklerinin yapıma sıklıkları dini inançlar açısından incelendiğinde üç semavi dine inanan katılımcıların hepsinin sıklıkları farklı olsa da ortak yemekleri yaptıkları sonucuna varılmıştır.

Bu çalışma, alt amaçlara yönelik kıyas ve farklılık tabloları yönünden konu ile ilgili yapılan diğer çalışmalardan farklılık göstermiş, bu yönüyle dini inançların gastronomik etkilerini farklı dinler açısından karşılaştırmalı olarak inceleyecek olan çalışmalara kaynak niteliği taşıyacaktır.

Yapılacak olan sonraki çalışmalarda çeşitli dini inançların yaşadığı farklı şehirlere mutfak kültürü veya farklı kültür öğeleri açısından uygulanabilir.

KAYNAKÇA

- Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü. *Turkish Studies*, 9 (11), 1-16.
- Akerdem, F.(2009). Moleküler Kokteyller, *Gusto Dergisi*, Sayı:93, S.30
- Beşirli, H. (2010). *Yemek, Kültür Ve Kimlik. Milli Folklor Dergisi*, 22(87), 159-169.
- Blissett, J. & Bennett, C. (2013). Cultural Differences In Parental Feeding Practices And Children's Eating Behaviours And Their Relationships With Child Bmi: A Comparison Of Black Afro-Caribbean, White British And White German Samples. *European Journal Of Clinical Nutrition*, 67(2), 180-184.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de Gastronomi ve turizm (İstanbul örneği) , İstanbul üniversitesi SBE turizm işletmeciliği, *Yüksek Lisans Tezi*.
- Düzgün, E. Ve Durlu-Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1), 41-47.
- Erdem, M. (1998).İlahi Dinlerin Kutsal Kitaplarında Helal Ve Haram Anlayışı Üzerine Bir Araştırma.Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 37 (168).
- Kaypak, Ş.(2010). Antakya'nın Kent Kimliği Açısından İrdelenmesi, *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 373-392.
- Közleme, O. (2013). Türk Mutfak Kültüründe Siyasi, Sosyal ve Dini Sembolizm. *Toplum Bilimleri Dergisi*, 7 (14), 387-395.

- M.Alparslan Küçük. (2015). İnanç Turizmi Açısından Türkiye’de Dini Mekânlar (Yahudilik-Hıristiyanlık Örneği), Ankara, Berikan Yayınevi).
- Sumbas A..(2006) Antakya’daki Etnik Yapılanmanın Siyasal Hayata Etkileri, (*Yüksek Lisans Tezi*) Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Siyaset Bilimi Ve Kamu Yönetimi Anabilim Dalı.
- Yamane, T. (2001). Temel Örnekleme Yöntemleri, (E. Alptekin, & Diğerleri, Çev.), İstanbul: Lİteratür Yayıncılık.

Extensive Summary

Gastronomic Interactions of Individuals Belonging To Different Religious Beliefs Living In Hatay

The change and transmutation in the way of life is explained as the reason for the divergence of food culture. In this respect, there are differences between the nomadic lifestyle and the inhabitants of eating. These differences also significantly affect the gastronomy culture (Beşirli,2010:161).

One of the most important needs for individuals to continue their life is food. In the Maslow needs hierarchy, this requirement is in the first place. (Düzgün and Durlu-Özkaya, 2015: 42). Eating is not just a biological and physiological process. It is also a matter of religious, political, economic and social significance (Deepening, 2013: 388)

The desire to eat is defined as saturating the abdomen, providing spiritual fulfillment and gaining social prestige with it (Abdurrezzak, 2014: 3).

Turkey is a geography hosted by many civilizations to the 21st century. The 'belief' element has become a very important determinant in the formation of ethnic culture in Hatay, which is one of the cities where these cultures live together without problems in the borders of Turkey which hosts so many ethnic riches (Sumbas, 2006, 31-40).

The multicultural structure of the city gave it a different identity than other cities in Anatolia. Hatay, a cultural city of Turkey, is one of the most cosmopolitan cities in the country. This city, which has learned to live together for a very long time and hosts many communities of different ethnic backgrounds and religions, Hatay has been chosen by UNESCO as a city of peace (Kaypak, 2010: 383-385). Due to these reasons, the research area was designated as Hatay.

In order to see the interaction in Hatay's culinary culture, we firstly see that 90% of the individuals interact with individuals from other beliefs . The phenomenon of religion is a concept that operates in every area of life For this reason, religion deeply affects people's eating and drinking culture. Certainly dense societies do not consume foods that are prohibited by their religion, on the basis that religion requires, in the direction of their beliefs (Dilsiz,2010).

In this study aiming to measure the gastronomic interaction of different religious beliefs, the research universe has been identified as adult individuals living in Hatay.

Of the individuals involved in the survey, 72% are Muslims, 21% are Christians, and 7% are Jews.

90% of the individuals who participated in the survey stated that there are people with different religion in their surroundings.

According to the religious beliefs of the participants, 2.6% of Muslims use pork, 12% of Jews use pork while 76.3% of Christians use pork (Table 3).

According to the participants' religious beliefs, 34.3% of the Muslims consumed shellfish while only 24% of the Jews consumed shellfish and 17.5% of the Christians did not consume shellfish (Table 4).

When the distribution of participants according to their religious beliefs was examined in terms of learning to make a new food in the region, 51.3% of the Muslims, 52% of the Jewish participants and 33.8% of the Christian participants had learned to make a new food in Hatay.

In this research, it was aimed to reveal the gastronomic interactions of individuals belonging to different religious beliefs living in the province of Hatay. The gastronomic effect of religious beliefs shows a significant difference between the three semitic religions. As a result of this research, Muslim and Jewish participants were found to have similar behaviors and attitudes in terms of gastronomic behaviors but Christian individuals exhibited different habits. When the frequency of cooking Hatay foods were examined in terms of religious beliefs, all participants who believed in three heavenly religions came to the conclusion that they all had common dishes. This shows the gastronomic interaction of different religions living in the region.