HATAY MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ – ANTAKYA BELEDİYESİ - MOTİF VAKFI
21. ULUSLARARASI HALKBİLİMİ (HALK GASTRONOMİSİ) SEMPOZYUMU
27-29 Ekim 2022 Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Atatürk Konferans Salonu
PROGRAM
27 Ekim 2022 Perşembe

09.00-09.30 Sempozyum Kayıt

09.30-10.00 Açılış Konuşmaları

Açılış Oturumu (10.00-11.15)
I. Salon
Oturum Başkanı: **Prof. Dr. Ömür CEYLAN**
Halkbilimi Bağlamında Gastronomi Çalışmaları - **Prof. Dr. Özkul ÇOBANOĞLU**
Tarım Toplumlarında İşgücü ve Beslenme Tutumu İlişkisindeki Değişim: Konya İli Karatay İlçesi Sürüç Köyü/ Mahallesi Örneği - **Prof. Dr. Mehmet AÇA**
Coğrafya ve Beslenme Kültürü İlişkisi: Türk Mutfağı Üzerine Bir Okuma Denemesi - **Prof. Dr. Mehmet EROL**
Sürdürülebilir Gastronomi ve Turizm Bağlamında Adana Lezzet Festivaline Bir Bakış - **Prof. Dr. Refiye OKUŞLUK ŞENESEN**

11.15-12.00 Antakya Belediyesi Gastronomi Tırı Uygulamalı Halkbilim Çalışması

12.00-13.00 Öğle Yemeği (Geleneksel Antakya Yemekleri)

27 Ekim Perşembe 1. Oturum (13.00-14.15)
I. Salon
Oturum Başkanı: **Prof. Dr. Şaban DOĞAN**
13.00-13.15 **Kırgızlarda Bir Mumbar Çeşidi: "Bıcı" -** Prof. Dr. Abdulselam ARVAS
13.15-13.30 **Türkmen Yemekleri Mıkla (Mıhla-Mülükü) ve Çilli (Çirli) Hakkında -** Öğr. Gör. Dr. Ebru BİRKAN AKHAN
13.30-13.45 **İran Azerbaycan'ında Geçiş Dönemlerinde Ritüel Yemeği -** Elnaz SARDARİNİA
13.45-14.00 **Psikomotor Önermelere Dayalı Etno-Gastropedagoji Öğretiminde Türkmen-sahra Masallarının Kurumsal Bağlamı -** Recep KOÇAK
14.00-14.15 Tartışma

27 Ekim Perşembe - 1. Oturum (13.00-14.15)
II. Salon
Oturum Başkanı: **Prof. Dr. Mehmet AÇA**
13.00-13.15 **Fütüvvetnamelerin Tanıklığında Geçiş Dönemlerinin Simgesel Yiyeceği Helva -** Prof. Dr. Aynur KOÇAK - Doç. Dr. Meriç HARMANCI
13.15-13.30 **Türk Kültüründe Tören Yemeklerine İşlevsel Bir Yaklaşım -** Doç. Dr. Yılmaz IRMAK
13.30-13.45 **Isparta'nın Yemek Kültürü ve Bir Dilek Tutma Ritüeli Aceleci Bacı Helvası** Prof. Dr. Halil Altay GÖDE - Fatma Koçer ERTÜRK
13.45-14.00 **Lale Devri'nde Helva Sohbetleri -** Duygu DİKİCİ
14.00-14.15 Tartışma

27 Ekim Perşembe - 1. Oturum (13.00-14.15) - III. Salon
Oturum Başkanı: **Prof. Dr. Özkul ÇOBANOĞLU**
13.00-13.15 **Geleneksel Bir Kutlama: Çörek Bayramı -** Doç. Dr. Gülten KÜÇÜKBASMACI
13.15-13.30 **Türk Mutfak Kültürünün Yabancı / İkinci Dil Olarak Türkçe Öğretimine Etkileri: Gastro Diplomasi Bağlamında Yozgat Yemekleri -** Öğr. Gör. Ahmet Emin ŞAHİNER
13.30-13.45 **Etnik Kökenlerin Mutfak Kültürüne Etkileri Artvin Örneği -** Ayşe ÇELİK KAN
13.45-14.00 **Gelenekten Kent İmgesine Kültürel Dönüşüm: Osmaniye Bayram Kömbesi** Ayşe UĞURELİ
14.00-14.15 Tartışma

14.15-15.00 Antakya Belediyesi Gastronomi Tırı Uygulamalı Halkbilim Çalışması

27 Ekim Perşembe - 2. Oturum (15.00-14.15) - I. Salon
Oturum Başkanı: **Prof. Dr. Refiye OKUŞLUK ŞENESEN**
15.00-15.15 **Yaşayan Gastronomi Müzelerinin Kurulması: Hatay Örneği -** Prof. Dr. Ali YAKICI
15.15-15.30 **Madımak Türküsü ve Madımak Halayı -** Öğr. Gör. Nilay YANALAK
15.30-15.45 **Gastronominin Görsel Şöleni: Çini Sanatında Gıda Ürünlerinin Uygulanması -** Öğr. Gör. Serap YILDIRIM GEREN
15.45-16.00 **Bir Dilim Kilim: Sivrihisar Kilim Motiflerinin Gastronomi Alanında Kullanımı -** Doç. Dr. Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ - Arş. Gör. Beyza UYANIK
16.00-16.15 Tartışma

Uluslararası **Halk Gastro-nomisi** Sempozyumu

27-29 Ekim 2022
Hatay

Uluslararası
Halk Gastro-nomisi
Sempozyumu

www.**isscongress**.com

27 Ekim Perşembe - 2. Oturum (15.00-16.15) - II. Salon

Oturum Başkanı: **Prof. Dr. Aynur KOÇAK**

15.00-15.15 **Niğde Mutfağının Unutulmuş Lezzetleri -** Prof. Dr. Nedim BAKIRCI
15.15-15.30 **Geçiş Dönemlerinin Ortak Tadı: İki Din Bir Kiliçe -** Doç. Dr. Hatice Kübra UYGUR
15.30-15.45 **Gastronomi Acısından Tulum Peynirinin Sınıflandırılması -** Dr. Öğr. Üyesi Hatice ER
15.45-16.00 **Adana Sokak Lezzetlerinden Bir Örnek: Sakatat Yeme Kültürü -** Dr. İsmail ŞENESEN
16.00-16.15 Tartışma

27 Ekim Perşembe - 2. Oturum (15.00-16.15) - III. Salon

Oturum Başkanı: **Prof. Dr. Abdulselam ARVAS**

15.00-15.15 **Suriye Türkmen Türkçesi Ağızlarında Ekmek ve Bununla İlgili Söz Varlığı** Prof. Dr. Hülya ARSLAN EROL - Atanur ÖZDEMİR
15.15-15.30 **Türk Yemek Adlandırmalarındaki Mizahi Unsurların Folklor, Gastronomi ve Mizah İlişkileri Bağlamında İncelenmesi -** Doç. Dr. Ahmet KESKİN
15.30-15.45 **Türkçe Tıp Yazmalarında Deniz Ürünleri -** Prof. Dr. Şaban DOĞAN
15.45-16.00 **Sağaltma Ocaklarının Tedavi Uygulamalarında Perhiz -** Doç. Dr. Recep TEK
16.00-16.15 Tartışma

16.15-17.00 Antakya Belediyesi Gastronomi Tırı Uygulamalı Halkbilim Çalışması

17.00-19.30 GEZİ (Eski Antakya Yürüyüş Turu)

19.30-22.00 Sempozyum Gala Yemeği (Turgut Reis Konağı)

28 Ekim Cuma - 3. Oturum (09.00-10.15) - I. Salon

Oturum Başkanı: **Prof. Dr. Aktan Müge ERCAN**

09.00-09.15 **Zeytinin Halk Hekimliği Uygulamalarında Kullanım Alanları** Prof. Dr. Bülent ARI - Dr. Öğr. Üyesi Mustafa Burak TÜRKYILMAZ
09.15-09.30 **Hatay'da Zeytin ve Zeytin Ürünlerinin Mutfakta Kullanımı -** Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER - Firuze CEYLAN - Bekir TEMİZKAN - Senanur KAYA
09.30-09.45 **Hatay Gastronomisinde Sosyokültürel Açıdan Zeytin ve Zeytinyağı** Prof. Dr. Bülent ARI - Zehra ANAZ
09.45-10.00 **Gastrodiplomasi ve Hatay Mutfağı: Yaratıcı Şehir Hatay'ın Gastrodiplomatik İmkânları -** Doç. Dr. Süleyman FİDAN - Doç. Dr. Sertan ALİBEKİROĞLU
10.00-10.15 Tartışma

28 Ekim Cuma - 3. Oturum (09.00-10.30) - II. Salon

Oturum Başkanı: **Prof. Dr. Âdem ÖGER**

09.00-09.15 **Murâd-nâme'de Yeme-İçme, Misafirlik Adap ve Erkânı -** Prof. Dr. Aysun SUNGURHAN
09.15-09.30 **20. Yüzyıl Başlarında Anadolu'da Buğday Mıntıkaları ve Maden Suları -** Prof. Dr. H. Yasemin MUMCU
09.30-09.45 **Osmanlı Mutfağının Şiirdeki İzleri: Kuşlar -** Arş. Gör. Ekim Ortaç ULUDÜZ
09.45-10.00 **Taaffüf ve Şıpsevdi Romanlarında Çatışma Unsuru Olarak Yeme-İçme Kültürü ve Sofra Adabı -** Arş. Gör. Özge CENGİZ
10.00-10.15 **"Âb-ı Hayât" Üzerine -** Doç. Dr. Aslıhan DİNÇER
10.15-10.30 Tartışma

28 Ekim Cuma - 3. Oturum (09.00-10.15) - III. Salon

Oturum Başkanı: **Prof. Dr. Halil Altay GÖDE**

09.00-09.15 **Gastronomik Kültürün Şehrin Pazarlanmasına ve Markalaşmasına Etkisi -** Öğr. Gör. Dr. Kader EROL
09.15-09.30 **Ülkelerin Ekonomik Markalaşmasında Gastrodiplomasi Savaşı -** Dr. Sezen GÜNGÖR
09.30-09.45 **Ziyaret Fenomeni Merkezli Festival ve Şenliklere İnanç, Etkinlik ve Gastronomi Turizmi Dolayımında Halkbilimsel Bir Yaklaşım -** Arş. Gör. Erdem AKIN
09.45-10.00 **Kore Mutfağı Tanıtımı Üzerine Bir İnceleme -** Hyunjoo PARK
10.00-10.15 Tartışma

10.15-11.00 Antakya Belediyesi Gastronomi Tırı Uygulamalı Halkbilim Çalışması

28 Ekim Cuma - 4. Oturum (11.00-12.15) - I. Salon

Oturum Başkanı: **Prof. Dr. Hülya ARSLAN-EROL**

11.00-11.15 **19. Yüzyılda Uygur Yemekleri Üzerine Yazılmış Çağatayca Bir Mesnevi -** Prof. Dr. Adem ÖGER
11.15-11.30 **Uygur Halk Mutfağında Tören Yemekleri -** Dr. Öğr. Üyesi Tuğba GÖNEL SÖNMEZ
11.30-11.45 **Uygur Yemek Kültüründe Şifalı Yemekler -** Arş. Gör. Kamile SERBEST
11.45-12.00 **Uygurlarda Çay Pratikleri: Toplumsal Cinsiyete Dayalı Görünüm ve Algılarda Kadın -** Arş. Gör. Ebru KILIÇ
12.00-12.15 Tartışma

28 Ekim Cuma - 4. Oturum (11.00-12.15) - II. Salon

Oturum Başkanı: **Prof. Dr. Bülent ARI**

11.00-11.15 **Türk Kültüründe Yemek ve Statü -** Prof. Dr. Mehmet ÇERİBAŞ - Songül ERMEÇLİ
11.15-11.30 **Gastronomi ve Mitoloji -** Dr. Öğr. Üyesi Osman ÇAVUŞ - Arş. Gör. Ayşen ERTAŞ
11.30-11.45 **İnanç ve Pratikler Bağlamında Mitik ve Büyüsel Bir Besin: Tuz -** Doç. Dr. Ali Osman ABRURREZZAK
11.45-12.00 **Türk Dünyası Destanlarındaki Geçiş Dönemi Uygulamalarında Yeme-İçme Kültürü -** Öğr. Gör. Dr. Özlem ÖZDEMİR
12.00-12.15 Tartışma

28 Ekim Cuma - 4. Oturum (11.00-12.15) - III. Salon

Oturum Başkanı: **Prof. Dr. Aysun SUNGURHAN**

11.00-11.15 **Âşık Edebiyatında Yemek Destanları ve Mizah -** Bestami BOZOĞULLARINDAN
11.15-11.30 **Manilerde Yiyecek Simgeciliği -** Dr. Öğr. Üyesi Emrah TUNÇ
11.30-11.45 **Yiyecek-İçecek Bağlamında Yoksulluğun Çukurova Folkloruna Yansımaları -** Dr. Halil İbrahim TOPALAK
11.45-12.00 **"Gurbetin Aradığı Memleket": Âşık Mürsel Sinan'ın Şiirlerinde Yemek Unsurları Üzerine Bir İnceleme -** Öğr. Gör. Fatih KIRAN
12.00-12.15 Tartışma

28 Ekim Cuma - 5. Oturum (13.30-14.45) - I. Salon

Oturum Başkanı: **Prof. Dr. H. Yasemin MUMCU**

13.30-13.45 **Yaşar Kemal'in "Dağın Öte Yüzü" Adlı Üçlemesinden Hareketle Mevsimlik Göçün Gastronomik Görünümü -** Prof. Dr. Aktan Müge ERCAN
13.45-14.00 **Deliorman (Bulgaristan) Türk Kültürünün Tarihsel Süreçte İçinden Geçtiği Politik, Ekonomik, Sosyo-Kültürel Süreçler ve Göçmenlik Deneyimi Bağlamında Yemek Kültürü -** Doç. Dr. Zehra KADERLİ
14.00-14.15 **2. Dünya Savaşı'nın Türkiye'ye Olumsuz Etkisi Bağlamında Kıtlık: Çorum İskilip İbik Köyünde Kıtlık ve Yokluk Yemekleri -** Samet AYDOĞAN
14.15-14.30 **Göç ile Gelen Mutfak: Gökçeada -** Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK - Doç. Dr. Serdar SÜNNETÇİOĞLU - Ceren Aycibin GİRGİN
14.00-14.45 Tartışma

28 Ekim Cuma - 5. Oturum (13.30-14.45) - II. Salon

Oturum Başkanı: **Prof. Dr. Ali YAKICI**

13.30-13.45 **Türk Kültüründe Kut Aktarma Yolu Olarak Yiyecekler ve İçecekler -** Prof. Dr. Mehmet ÇERİBAŞ
13.45-14.00 **Fütüvvetin Tadı Tuzu: Fütüvvetin Kutlu İçeçeği Şerbet -** Prof. Dr. Aynur KOÇAK - Doç. Dr. Meriç HARMANCI
14.00-14.15 **Anadolu'dan Bir Köşe: Dersim Alevileri Yemek Kültüründe Niyaz -** Doç. İlknur DEMİRBAĞ
14.15-14.30 **Bektaşilikte Sofra Kavramının Maddi ve Manevi Boyutları -** Ali Rıza ÖZDEMİR
14.00-14.45 Tartışma

28 Ekim Cuma - 5. Oturum (13.30-14.45) - III. Salon

Oturum Başkanı: **Prof. Dr. Nedim BAKIRCI**

13.30-13.45 **Hatay Masallarında "Yeme-İçme Kültürü" Üzerine Bazı Tespitler -** Doç. Dr. Gönül REYHANOĞLU - Leyla Funda ARSLANTAŞ
13.45-14.00 **Türk Dünyası Masallarında Olağanüstü Olumsuz Tiplerde Yeme-İçme -** Öğr. Gör. Mehtap MÜCÜK
14.00-14.15 **Halkbilimsel Metaetik Kuram ile Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Ergonomik Gastronomi -** Dr. Sacide ÇOBANOĞLU
14.15-14.30 **Âşık Şiirlerinde Yemek Kültürü -** Yarem İFLAZOĞLU
14.00-14.45 Tartışma

14.45-15.30 Antakya Belediyesi Gastronomi Tırı Uygulamalı Halkbilim Çalışması

28 Ekim Cuma - 6. Oturum (15.30-16.45) - I. Salon

Oturum Başkanı: **Prof. Dr. Mehmet ÇERİBAŞ**

15.30-15.45 **Bir Protokol Yemeği "Aşta": Düzce Örneği -** Dr. Öğr. Üyesi Özlem ŞAHİN
15.45-16.00 **Ardahan ve Kars'ın Gastronomik Kimliğinin Oluşmasında Bal, Kaşar, Kaz Etinin Konumu -** Dr. Öğr. Üyesi Serkan BALCI
16.00-16.15 **Bir Tören ve Toplumsallaşma Yemeği Olarak Tirit -** Dr. Öğr. Üyesi Ömer KIRMIZI
16.15-16.30 **Isparta Düğün Yemeği: Kabune Pilavı -** Arş. Gör. Yiğit ATEŞGÜL
16.30-16.45 Tartışma

28 Ekim Cuma - 6. Oturum (15.30-16.45) - II. Salon

Oturum Başkanı: **Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK**

15.30-15.45 **Kıbrıs'ta "Macun" Kültürü -** Dr. Öğr. Üyesi Zekiye ÇAĞIMLAR
15.45-16.00 **Ankara Elmadağ İlçesinde Tandır ve Tandır Ekmeğinin Toplumsal İşlevleri -** Dr. Mutlu ÖZGEN
16.00-16.15 **İcat Edilen Gelenek Örneği: Bolu Çikolatası ve Bolçi -** Metin İPEK
16.15-16.30 **Baklava Müzesi: Gaziantep'te Bir Uygulamalı Halk Bilimi Örneği Olarak Millet Han Baklava -** Gökhan KARABUDAK
16.30-16.45 Tartışma

28 Ekim Cuma - 6. Oturum (15.30-16.45) - III. Salon

Oturum Başkanı: **Prof. Dr. Armağan COŞKUN**

15.30-15.45 **Gökçeada Mutfağı'nın Karbon Ayak İzinin Belirlenmesi -** Dr. Öğr. Üyesi Ayşe SÜNNETÇİOĞLU - Rukiye ALBAYRAK
15.45-16.00 **Şanlıurfa Geleneksel Mutfak Kültürü -** E. Öğr. Gör. S. Sabri KÜRKÇÜOĞLU
16.00-16.15 **Toplumsal Cinsiyet Bağlamında Kahvehanelerde Yeme İçme Kültürü: Antakya Örneği -** Doç. Dr. Gönül REYHANOĞLU - Cemil Murat KURU
16.15-16.30 **Türk Halk Kültüründeki Yiyecek ve Yemek Bereketiyle İlgili İnanış ve Uygulamalar Üzerine Bir İnceleme -** Hatice AYCAN AYDOĞAN
16.30-16.45 Tartışma

Değerlendirme Oturumu - I. Salon (17.00-17.30)

Oturum Başkanı: **Prof. Dr. Aynur KOÇAK**

Prof. Dr. Aktan Müge ERCAN
Prof. Dr. Armağan COŞKUN
Prof. Dr. Abdulselam ARVAS
Prof. Dr. Bülent ARI
Prof. Dr. Mehmet ÇERİBAŞ

19.00-21.00 Akşam Yemeği (Antakya Belediyesi Bilim Merkezi, Antakya Köy Düğünü Yemekleri)

29 Ekim 2022 Cumartesi

10.00-17.00 ANTAKYA GEZİSİ (Zeytin Hasadı Alanı ve Zeytinyağı Müzesi, Habib-i Neccar Camisi, St. Pierre Kilisesi, Ulu Cami, Uzun Çarşı)

17.00-18.30 Akşam Yemeği (Antakya Belediyesi Bilim Merkezi)

19.00 KONSER (Antakya Medeniyetler Korosu, Kültür Merkezi)

Uluslararası
Halk Gastronomisi
Sempozyumu