



**ÇERKEZ MUTFAĞININ SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ ÜZERİNE BİR
ARAŞTIRMA: SAKARYA İLİ ÖRNEĞİ**

Sevim USTA

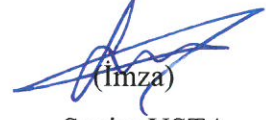
**YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**

**GAZİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

TEMMUZ 2020

ETİK BEYAN

Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.



(İmza)
Sevim USTA

27.07.2020

ÇERKEZ MUTFAĞININ SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA:
SAKARYA İLİ ÖRNEĞİ

(Yüksek Lisans Tezi)

Sevim USTA

GAZİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

Temmuz 2020

ÖZET

Tarih boyunca çeşitli nedenlerle göç etmek zorunda kalan insanlar, yerleştikleri bölgelere kendileriyle birlikte kültürlerini ve lezzetlerini de götürmüşlerdir. Bu bağlamda göç eden toplumlardan biri olan Çerkez halkının, kapalı bir toplum yapısı sergileyerek yemek kültürünü kendi içerisinde nesilden nesle aktarmaya çalıştığı görülür. Zaman içerisinde Çerkez halkının yerel halk ile girdiği etkileşim, çevre halklar ile kültür alışverişinde bulunmasını sağlamıştır. Bu durum nesiller ilerledikçe Kafkasya'dan getirilen geleneksel yemeklerin genç nesiller tarafından unutulmaya başlamasına neden olmuştur. Bu çalışmanın amacı, Kafkasya'dan Sakarya bölgesine göç eden Çerkez halkının mutfak kültürlerini sürdürme durumlarının tespit edilmesi ve sürdürülebilirlik noktasında rol oynayan faktörlerin neler olduğunun ortaya konulmasıdır. Bu amaç doğrultusunda araştırmanın birinci kısmında mutfak kültürünün gelişimi, Kafkasya bölgesi, Çerkez Mutfağı ile ilgili kavramlar yer almaktadır. Sakarya ilinde, Çerkez halkının yoğun yerleşim gösterdiği Yanık, Emirler ve Alancuma köylerinde 47 kişi ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler MAXQDA paket programı ve SPSS programı ile analiz edilmiştir. Analiz sonucunda bulgular incelendiğinde, Çerkez mutfağında mısır unu, kişniş, acıka ve ceviz gibi yiyeceklerin yoğun olarak kullanıldığı tespit edilmiştir. Çerkez mutfak kültürüne ait olan araç-gereçlerde ise Çüven, Belağı ve Agudırşışığa'nın bulunduğu ancak artık evlerde süs olarak kullanıldıkları tespit edilmiştir. Mutfak kültürünün sürdürülmesinde kültür aktarımı büyük öneme sahiptir. Bu noktada kültür aktarımında en etkili kişilerin anneler olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bunun yanı sıra kültür devamlılığının sağlanması açısından açılan Çerkez restoranlarının büyük katkısı olduğu katılımcılar tarafından dile getirilmiştir.

Bilim Kodu : 116909
Anahtar Kelimeler : Çerkez Mutfağı, Sürdürülebilirlik, Göç, Kültürlenme
Sayfa Adedi : 147
Tez Danışmanı : Dr. Öğr. Üyesi Melek YAMAN
Orcid Id : 0000-0002-1937-4307

A RESEARCH ON SUSTAINABILITY OF CIRCASSIAN CUISINE: CASE OF

SAKARYA

(M.S. Thesis)

Sevim USTA

GAZİ UNIVERSITY

GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES

July 2020

ABSTRACT

People who had to migrate for various reasons throughout history have taken their cultures and flavors with them to their settlements. In this context, it is seen that the Circassian people, one of the immigrant societies, try to transfer food culture from generation to generation by displaying a closed society structure. The interaction of the Circassian people with the local people over time enabled them to exchange culture with the local people. This situation caused traditional dishes brought from the Caucasus to be forgotten by the younger generations as the generations progressed. The purpose of this study is to identify the Circassian people who migrated from the Caucasus to the Sakarya region and to determine the continuity of their culinary culture and to reveal the factors that play a role in sustainability. For this purpose, in the first part of the research, the concepts related to the development of culinary culture, the Caucasus region and Circassian Cuisine are included. Face-to-face interviews were held with 47 people in the villages of Yanık, Emirler and Alancuma, where the Circassian people are inhabited. The data obtained were analyzed with MAXQDA package program and SPSS program. When the findings were analyzed as a result of the analysis, it was determined that foods such as corn flour, coriander, adjika and walnuts were used extensively in the Circassian cuisine. In the tools and equipment belonging to Circassian culinary culture, it was determined that Çüven, Belağı and Agudırşışığa are present but they are now used as ornaments in the houses. Culture transfer is of great importance in maintaining the culinary culture. At this point, it is concluded that mothers are the most influential people in culture transfer. In addition, it was stated by the participants that Circassian restaurants opened in order to ensure cultural continuity.

Science Code : 116909

Key Words : Circassian cuisine, sustainability, migration, acculturation

Page Number : 147

Supervisor : Dr. Öğr. Üyesi Melek YAMAN

Orcid Id : 0000-0002-1937-4307

TEŞEKKÜR

Bu çalışmanın hazırlanması sürecinde benden yardımını ve desteğini esirgemeyen, her konuda yanımda olduğunu hissettiren ve yönlendirmeleri doğrultusunda çalışmama önemli katkılarda bulunan kıymetli danışman hocam Sayın Dr. Öğr. Üyesi Melek YAMAN' a minnet ve teşekkürlerimi sunmayı bir borç bilirim.

Tez sürecimde değerli bilgilerini benden esirgemeyen, meslek hayatımın başlangıcından bu yana bana her zaman yol gösteren ve kendisini tanımaktan mutluluk ve gurur duyduğum değerli hocam Doç. Dr. Serkan ŞENGÜL'E teşekkürlerimi sunarım.

Çalışmamın her aşamasında yanımda olan, çalışmam için gerekli görüşmelerin gerçekleştirilmesinde yardımcı olan ve beni cesaretlendiren Abdulkadir KOŞAR, Hayriye KOŞAR ve Nilay KOŞAR'a çalışmama sağladıkları katkılarından dolayı şükranlarımı sunarım. Hayatım boyunca her anımda yanımda olan, maddi ve manevi her türlü desteği esirgemeyen anneme, babama, ablama ve enişteme çok teşekkür ederim.

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖZET	iv
ABSTRACT.....	v
TEŞEKKÜR.....	vi
İÇİNDEKİLER	vii
ÇİZELGELERİN LİSTESİ.....	x
ŞEKİLLERİN LİSTESİ	xiv
SİMGELER VE KISALTMALAR.....	xv
1.GİRİŞ.....	1
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE.....	9
2.1. Göç ve Kültürel Etkileşim.....	9
2.2. Mutfak Kültürünün Gelişimi	11
2.3. Sakarya'nın Kültürel ve Etnik Yapısı	16
2.3.1. Sakarya Bölgesi	16
2.3.2. Sakarya İline Yapılan Göçler ve Demografik Yapı.....	17
2.3.3. Sakarya Mutfak Kültürü	17
2.4. Kafkasya.....	18
2.4.1. Coğrafi Yapısı.....	18
2.4.2. Kafkas Halkları.....	20
2.4.3. Kafkas Göçleri.....	21
2.4.4. Diaspora Kavramı.....	24
2.5. Çerkez Halkı.....	26
2.5.1. Çerkez Mutfağı	29
2.5.2. Sofra Kültürü	32
2.5.3. Çerkez Mutfak Araç-Gereçleri	33

Sayfa

2.5.4. Çerkez Mutfak Kültüründe Ön plana Çıkan Yemekler	35
2.5.4.1. Lepsi.....	36
2.5.4.2. Şıpsı.....	36
2.5.4.3. Çerkez Peyniri.....	36
2.5.4.4. Acıka (Pırpılçıka).....	37
2.5.4.5. Haluje	37
2.5.4.6. Apeyeşeç	37
2.5.4.7. Pasta (Abısta)	38
2.5.4.8. Agudırşışı (Barbunya Yemeği)	38
2.5.4.9. Velibah	38
2.5.4.10. Boza (Maksıme).....	38
2.5.4.11. Kalmuk Çayı (Kalmık Şay)	38
2.5.4.12. Şelame (Pişi)	39
2.5.4.13. Çerkez Tavuğu (Akdu Sızbal)	39
2.5.4.14. Çerkez Tavuğu (Şıpsı Pasta).....	39
2.5.4.15. Sızbal.....	40
2.5.4.16. Ahulçapa (Cevizli Karalahana).....	40
2.5.4.17. Lığağuş (Kuru Et).....	40
3. İLGİLİ ÇALIŞMALAR.....	41
4. YÖNTEM.....	47
4.1 Araştırmanın Deseni.....	47
4.2. Evren ve Örneklem.....	49
4.3. Veri Toplama Yöntemi.....	50
4.4. Verilerin Analizi.....	52
4.5. Veri Toplama Aracı.....	53
4.6. Güvenirlilik ve Geçerlilik.....	54

Sayfa

5. ARAŞTIRMA BULGULARI	57
5.1. Çerkez Mutfağına Dair Temel Unsurlar.....	58
5.2. Çerkez Mutfağında Kültür Aktarımı	64
5.3. Kültürel Etkileşim	66
5.3.1 Demografik Özelliklere Göre Katılımcıların Verdiği Yanıtların Karşılaştırılması	72
5.4. Çerkez Mutfak Kültürüne Ait Yemekler.....	78
5.5. Geleneksel Çerkez Yemeklerinin Yapılma Sıklıkları	83
5.6. Özel Günlerde Yapılan Geleneksel Çerkez Yemekleri.....	94
6. SONUÇ VE ÖNERİLER	105
KAYNAKLAR	111
EKLER.....	129
EK-1. Mülakat Formu	130
EK-2. Kafkasya Bölgesinde Etnik Grup Dağılımı	132
EK-3. Popüler Yiyeceklerin Tarifleri.....	133
EK-4. Çerkez Halkının Geleneksel Mutfak Araç-Gereçlerine Dair Görseller.....	143
EK-5. Çerkez Halkının Geleneksel Yemeklerine Dair Görseller	144
ÖZGEÇMİŞ	146

ÇİZELGELERİN LİSTESİ

Çizelge	Sayfa
Çizelge 5.1. Katılımcıların demografik özellikleri	57
Çizelge 5.2. Katılımcıların Kafkasya’da bulunma durumları	58
Çizelge 5.3. Çerkez mutfak kültüründe kullanılan temel malzemeler (n=47).....	59
Çizelge 5.4. Çerkez kültürüne ait araç- gereçler (n=47).....	62
Çizelge 5.5. Çerkez kültürüne ait araç-gereçlerin kullanılma durumu	63
Çizelge 5.6. Geleneksel yemek kültürünün aktarıldığı gruplar (n=47)	64
Çizelge 5.7. Geleneksel yemek kültürünün öğrenildiği gruplar (n=47)	65
Çizelge 5.8. Çerkez mutfak kültürünün farklı kültürel gruplardan etkilenme durumları	67
Çizelge 5.9. Genç kuşakların Çerkez mutfak kültürünü sürdürme durumu	68
Çizelge 5.10. Farklı kültürden biriyle yapılan evliliklerin Çerkez mutfak kültürüne etkisi	69
Çizelge 5.11. Evli katılımcıların farklı kültürden biriyle evli olma durumları (n=47)...	70
Çizelge 5.12. Mutfak kültürünü devam ettirmek için gerçekleştirilen faaliyetler (n=47)	70
Çizelge 5.13. Gerçekleştirilen faaliyetlerin mutfak kültürünün sürdürülmesinde etkinliği	71
Çizelge 5.14. Katılımcıların cinsiyetlerine göre farklı kültürel grupların Çerkez mutfağına etkisinin karşılaştırılması.....	72
Çizelge 5.15. Katılımcıların yaş gruplarına göre farklı kültürel grupların Çerkez mutfağına etkisinin karşılaştırılması.....	73
Çizelge 5.16. Katılımcıların evlilik durumlarına göre farklı kültürel grupların Çerkez mutfağına etkisinin karşılaştırılması	74
Çizelge 5.17. Katılımcıların medeni durumlarına göre farklı kültürel grupların Çerkez mutfağına etkisinin karşılaştırılması	74
Çizelge 5.18. Katılımcıların cinsiyetlerine göre Çerkez mutfağının sürdürülebilirliğinin karşılaştırılması	75
Çizelge 5.19. Katılımcıların yaş gruplarına göre Çerkez mutfağının sürdürülebilirliğinin karşılaştırılması	75
Çizelge 5.20. Katılımcıların cinsiyetlerine göre evliliklerinin Çerkez mutfağını etkileme durumunun karşılaştırılması.....	76

Çizelge 5.21. Katılımcıların yaş gruplarına göre evliliklerinin Çerkez mutfağını etkileme durumunun karşılaştırılması.....	76
Çizelge 5.22. Katılımcıların medeni durumlarına göre evliliklerin Çerkez mutfağını etkileme durumunun karşılaştırılması.....	77
Çizelge 5.23. Katılımcıların evli olduğu kişilere göre evliliklerin Çerkez mutfağını etkileme durumunun karşılaştırılması.....	78
Çizelge 5.24. Çerkez mutfak kültürünün geleneksel yemekleri (n=47).....	79
Çizelge 5.25. Çorba kategorisinde yer alan yemeklerin yapılma sıklıkları (n=47).....	83
Çizelge 5.26. Et kategorisinde yer alan yemeklerin yapılma sıklıkları (n=47).....	84
Çizelge 5.27. Kümes hayvanları ve yumurta yemekleri kategorisinde yer alan yemeklerin yapılma sıklıkları (n=47).....	85
Çizelge 5.28. Kümes hayvanları ve yumurta yemekleri kategorisinde yer alan yemeklerin yapılma sıklıkları (n=47).....	86
Çizelge 5.29. Sebze yemekleri kategorisinde yer alan yemeklerin yapılma sıklıkları (n=47).....	87
Çizelge 5.30. Hamur işleri kategorisinde yer alan yemeklerin yapılma sıklıkları (n=47)	88
Çizelge 5.31. Ekmekler ve Pastalar Kategorisinde Yer Alan Yemeklerin Yapılma Sıklıkları (n=47).....	89
Çizelge 5.32. Soslar, ezmeler ve diğerleri kategorisinde yer alan yemeklerin yapılma sıklıkları (n=47).....	90
Çizelge 5.33. Tatlılar kategorisinde yer alan ürünlerin yapılma sıklıkları (n=47).....	92
Çizelge 5.34. İçecekler kategorisinde yer alan içeceklerin yapılma sıklıkları (n=47)....	93
Çizelge 5.35. Geleneksel çerkez yemeklerinin özel günlerde yapılma durumları (n=47)	95
Çizelge 5.36. Katılımcıların Çerkez mutfağının sürdürülebilirliğine yönelik önerileri (n=47).....	102

ŞEKİLLERİN LİSTESİ

Şekil	Sayfa
Şekil 4.1. Geleneksel Çerkez mutfak kültürünün sürdürülebilirliği üzerine işleyiş şeması	49
Şekil 4.2. Betimsel analiz yöntemi aşamaları	52
Şekil 5.1. Çerkez mutfak kültüründe kullanılan temel malzemelerin tekrarlanma sıklıkları.....	59
Şekil 5.2. Çerkez kültürüne ait araç- gereçlerin tekrarlanma sıklıkları.....	62
Şekil 5.3. Çerkez mutfak kültürünün geleneksel yemeklerinin tekrarlanma sıklıkları.....	78



SİMGELER VE KISALTMALAR

Bu çalışmada kullanılmış kısaltmalar, açıklamaları ile birlikte aşağıda sunulmuştur.

Kısaltmalar

Açıklamalar

MAXQDA

Nitel veri analiz programı

SPSS

Statistical package for the social science



1.GİRİŞ

Toplumlar içerisinde yemek yeme kavramı ilk zamanlar fiziksel ihtiyaçları gideren bir olgu iken zamanla yaşanan gelişmeler, yemeği insanlar için fiziksel bir ihtiyaç olmanın yanısıra sosyolojik ve psikolojik bir ihtiyaç haline de dönüştürmüştür. Bu yönüyle yemek yeme olgusunun arka planda kültürel bir yapıya sahip olduğu söylenebilir. Yiyeceklerin hazırlanış biçimleri, sunuş biçimleri, öğün çeşitleri gibi unsurların toplumun kültürel öğeleri arasında yer alması yemek yeme olgusunun sosyal boyutuyla ele alınması gerekliliğini doğurmaktadır. Bölgesel öğelerden etkilenecek oluşan yemek kültürü toplumlar arası etkileşimin bir sonucu olarak alt mutfak kültürlerinin ortaya çıkmasına zemin hazırlamaktadır. Böylece toplumların beslenme alışkanlıklarında değişiklikler meydana gelmektedir. Bu çeşitlenme kültürel değerler içerisinde yemek kavramının farklı bir boyut kazanmasına neden olmuştur (Abdurrezzak, 2014: 12)

Kültürel değerler içerisinde ele alındığında yemek kavramı, kişilik, sosyal sınıf, yaşam tarzları, cinsiyet rolleri ve ilişkileri, aileden topluma, etnik gruplara veya milliyete, zamana ve yere göre tanımlayan bir kimlik işaretini oluşturur (Boutaud, Becut ve Marinescu, 2016: 1). Bir toplumun yeme içme alışkanlıkları çeşitli faktörlere bağlı olarak gelişmektedir. Toplumun yaşadığı coğrafya, iklim, üretim, ekonomik gelişmeler ve tüketim şekilleri gibi çeşitli faktörlere bağlı olarak insanlar kendilerine ait yeme içme alışkanlığı geliştirmektedirler. Bu faktörlerin yanı sıra bir toplumun yeme içme alışkanlıkları göç gibi nedenlerle gelişen toplumlar arası etkileşimlerden de etkilenebilmektedir. Bu doğrultuda insanın kendine özgü damak zevki ve yemek seçme özellikleriyle bir gıda seçiciliğine sahip olduğu görülür (Fendal, 2014: 159). İnsanların yemek seçme özellikleriyle anlatılmak istenen yemeğin hazırlanışı, malzemeleri, yapılışı, tüketim şekli, lezzeti, kokusu, dokusu ve yemek yeme mekânı gibi pek çok unsurun var oluşudur. Bu seçimlerde aynı zamanda toplumların sahip oldukları kültürel olgular ve inançların etki boyutu da rol oynamaktadır. Birçok toplumda kültürel yapısına ve dini inançlarına uygun düşmeyen yiyecekler mutfak kültürü içerisine dâhil edilmemektedir. Bu nedenle, yeme içme alışkanlıkları, toplumların kültürel kimliğini oluşturan en temel özelliklerden biri olarak görülmektedir (Özkan ve Yetim, 2018: 354-355).

Farklı kültürel kimliklere sahip olan toplumlar, küresel boyutta yaşanan değişimlerin yanı sıra göç, savaş, eğitim gibi olgular doğrultusunda da etkileşime girmektedir. Çeşitli olgular

üzerinden iletişim görevi gören mutfak kültürü, sosyal iletişim sistemi içerisinde değerlendirildiğinde ikinci sırada sözsüz iletişim biçimi olarak görülmektedir. Yalçın (2015: 4), kültürlerarası iletişimde sözsüz iletişimin kültürün ifade edilmesi noktasının büyük önem taşıdığını ve farklı biriyle iletişim kurulmasında kültürel davranışların bilinmesi gerektiğini belirtmektedir. Yiyecekler onu yiyen kişinin dünyası hakkında bilgiler verir ve kişinin her şeyle iletişim kurmasında önemli bir rol üstlenir (Cengiz ve Türkan, 2019: 956). Gürhan (2017: 563), çalışmasında kültürler arası gerçekleşen etkileşimin sadece tek taraflı değişime neden olmadığını bunun yanı sıra mutfak kültürünü etkilediği gibi mutfak kültüründe meydana gelen değişimde toplumsal yapıyı etkilediğini belirtmektedir. Bu duruma örnek olarak tarihi süreçte devletlerin birbirleriyle etkileşimleri sonucunda yemek kültürlerinde meydana gelen çeşitlenmeler gösterilebilir. Bu çeşitlenmeler yemek kültürü olgusu üzerinde yapılacak olan çalışmaları güçleştirmektedir. Çeşitli toplumlara ait yiyecek-içecek maddeleri ve bunlara bağlı olarak gelişen maddi-manevi kültürel öğeler farklı disiplinlerin çalışma konusu haline gelmiştir. Bu disiplinlerden biri olarak ön plana çıkan beslenme antropolojisi, beslenme ile kültür arasındaki ilişkileri ve karşılıklı etkileşimleri ele alarak yemek kültürü alanına yönelik çalışmalara ışık tutmaktadır (Türk ve Şahin, 2014: 3).

Beslenme antropolojisi alanında yapılan mutfak kültürü konulu çalışmalar toplumların tüketimini etkileyen sosyal, psikolojik, politik, coğrafik, tarihsel ve benzeri faktörleri ortaya çıkarmayı hedeflemektedir. Tarihi süreçte yaşanan gelişmeler, toplumların atalarının sahip olduğu beslenme düzeni gelecek nesillerde şekil bulmaktadır. Bu amaçla yapılan arkeolojik kazılar sayesinde geçmiş toplumların mutfak kültürlerine ulaşılması mümkündür. Tarihte bu araştırmalardan en önemlisi Campaina bölgesinde gerçekleşmiştir. M.S. 79 yılında Pompeii ve Herculaneum gibi yerleşim yerlerini kaplayan küller, çeşitli besin maddelerinin çok iyi bir şekilde korunmasını sağlamıştır. Antik döneme ait mimari buluntular incelendiğinde yemek odası, mutfak, yağhane, şaraphane, yemek yapılan yerlere ait araç ve gereçler ve kaplar ortaya çıkmıştır. Beslenme konusuna ışık tutan kaynaklar arasında vazolardaki resimler, duvar resimleri ve mozaikler sayılabilmektedir. M.Ö. 5. yüzyılın sonlarında Doğu kültürüyle kurulan yoğun ilişkiler ve ticaretin gelişmesiyle birlikte beslenme alışkanlıkların da değişiklikler meydana gelmiştir. Besin maddelerini, pişirme yöntemleri ve kullanılan malzemeler birçok açıdan zenginleşmiştir (Gökdemir, 2009:3) .

Ticaretin gelişmesiyle birlikte yaşanan değişiklikler ve çeşitlenme yemek kültürünün hala orada yaşayıp yaşamadıklarına bakılmaksızın insanların kökenlerinden doğan ancak

bölgesel kaynaklar, inanç ve bilgi, köken, teknoloji, tarım, yiyecek işleme ve depolama şekilleri gibi kavramlarla şekillendiğini ortaya koymuştur. Geçmişte bu faktörlere bağlı olarak, mutfak kültürünün değişim oranı nispeten yavaş olmuştur. Ancak ilgili faktörlerin çoğu özellikle nüfusun bozulması, yerinden olma, arazilerin kullanılamayacak hale gelmesi ile birlikte göç kavramının hızlı bir değişim yaşamasına neden olmuştur (Wahlqvist ve Lee, 2007:2-3). Mutfak kültürü olgusu incelendiğinde yiyecek maddelerinin üretimi, yiyecek maddelerinin kullanım süresinin yönetimini ve işlevlerini kapsayan bir yapı olarak açıklanabilir. Bir toplum için yemek kültürü, bulunduğu kültüre katkı sağlayan ve diğer maddi olmayan kültürlere göre daha fazla öğeyi içerisinde barındıran bir yapı olarak görülmektedir (Zeng, Zhao ve Sun, 2014: 7032-7034). Ancak yemek kültürü sadece bölgede tüketilen yiyecekleri ifade etmez aynı zamanda bölgeye özgü sunum çeşitleri pişirme yöntemleri ve kullanılan ürünlerin nerelerde saklanacağına dair de ipuçları vermektedir. Yemek geçmişten bu yana insanoğlunun ne yiyeceği ve nasıl yiyeceği hakkında toplumlarda kültürel ve biyolojik bir unsur olarak ortaya çıkmıştır (Çölbay ve Sormaz, 2015:1730-17). Toplumların kimliklerinin de yansıyan bir yüzü olan mutfak kültürü, toplu gerçekleştirilen yemek törenleri ve bu bağlamda inanç ve uygulamaları da içermektedir (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 42-43).

Dünyadaki bütün toplumlar kendilerine ait bir mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları geliştirmişlerdir. Bir toplumun mutfak kültüründen söz etmek gerektiğinde önce o coğrafyanın kültürünü değerlendirmek gerekmektedir. Bu nedenle ortaya çıkan yemekler özgün bir hal alır ve dünya mutfakları arasında yaşamını sürdürür. Bazı toplumlar mutfak kültürleri içerisinde çevrede buldukları yiyecekleri öyle farklı biçimlerde işlemişlerdir ki yemek ihtiyacının ötesinde estetik değeri olan sanat ürünleri haline getirmişlerdir (Yılmaz, 2017:7-8). Bu gelişim çeşitli dönemlerde yaşanan savaş, göç vb. gibi olaylardan etkilenerek ilerleme kaydetmiştir. Coğrafyanın etkili olduğu bu gelişmelerde her milletin kendine özgü yiyeceklerin oluşumu kültür kavramının önemini beraberinde getirmektedir. Bu yemeklerin üretimden, korunması ve saklanmasına kadar geçen zaman içerisinde yeme içme unsuru kültürel boyutta alındığında (Cihangir, Gökçe ve Sunar, 2017: 1375; Serçeoğlu, 2014:37);

1. Neyin, nasıl ve ne biçimde yenileceğinin temel göstergesidir.
2. Kültür, çocuklukta gelişen ve ileriki dönemlerde değiştirilmesi zorlaşan yeme içme davranışını biçimlendiren bir kavramdır.
3. Kazanılan yeme içme davranışı toplumun kültürünün ayrılmaz bir parçasıdır.

Burada önemli olan nokta yemek kültürünün toplumun sınırlarını belirlemekteki etkisini göstermektir. Bu durum daha detaylı bir şekilde incelendiğinde özellikle geleneksel mutfaklar açısından, mutfakla ilgili simgelerle kültüre özgü kalıpların aynı sistemin parçası olduğu, birbirine eş değer etkenler olduğu görülür. Kendi geleneksel kültürlerine bağlılıklarıyla bilinen Çerkez toplumu, mutfak kültürlerini koruma çabası içerisinde göç ettikleri bölgeye uyum sağlamaya çalışmıştır. Ancak gerek değişen iklim şartları, göç edilen bölgenin sahip olduğu coğrafi yapı, gündün güne değişen küresel eğilimlerin mutfak kültürlerini etkilemesinin yanı sıra zaman içerisinde girilen kültürel etkileşim hem yerel halkın mutfak kültürünün etkilenmesine hem de Çerkez halkının kültürel anlamda etkilenmesine neden olmuştur. Bunun en büyük kanıtı Türkiye’de birçok farklı kültüre özgü olmasıyla bilinen yemeklerin var olmasıdır. Bu durum aidiyet ilişkisinin sadece insanlar için değil insanlarla bağlantılı olan maddi çevre içinde gerçekleştiğini göstermektedir. Çerkez Tavuğu gibi bir halk ile özdeşleşen yemek isimleri iki şekilde ortaya çıkmaktadır. Bunlardan ilki halkın kendi kültürü içerisinde oluşturduğu isimler, diğeri ise göç eden toplumların ev sahibi topluma kazandırdıklarıdır (Fırat, 2014:137-138; Güler, 2010: 27). Bu durumda bir topluma ait kültürel öğelerin göç hareketi sonucunda başka bir toplumun kültürüne taşınabileceğini ve bu kültürde yer edinerek varlığını sürdürebileceğini göstermektedir. Çerkez toplumunun Kuzey Kafkasya’dan göç ettikleri Osmanlı topraklarında kendi mutfak kültürlerini muhafaza etmeye çalışarak yaşamlarını sürdürme çabaları ve girdikleri kültürel etkileşimde kendi mutfak kültürlerini tanıtarak yerel halkın mutfak kültürüne kazandırdıkları durumu örneklendirmektedir.

Araştırma Problemi

Her araştırma, üzerinde çalışılarak belirlenmiş bir veya birkaç araştırma sorusuyla var olmaktadır. Oluşturulan bu araştırma soruları çalışmada ele alınacak problemi ifade etmektedir. Belirlenen problemde en önemli kısım problemin çalışmanın amacıyla bağıntılı bir şekilde ortaya konulmasıdır (Bal, 2016: 91). Bu durum nitel araştırmalarda izlenen tüm aşamaların araştırma probleminden etkilendiği ve aynı zamanda bu etkenlerin de araştırma problemini daha açık bir şekilde ortaya konmasına yardımcı olduğu gerçeğini ön plana çıkartmaktadır. Bu nedenle araştırmacı araştırmanın problemini belirlerken nitel araştırma sürecini göz önünde bulundurarak kendi kaynaklarını ve ulaşabileceği kaynakları dikkate alması gerekir (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 83).

Araştırmanın amacı Çerkez halkının geleneksel mutfak kültürlerini sürdürme durumlarının bilimsel olarak ele alınarak incelenmesidir. Bu amaç doğrultusunda “*Sakarya bölgesinde yaşayan Çerkez halkı geleneksel mutfak kültürlerini devam ettirmeyi sürdürüyor mu?*”, “*Bu sürdürülebilirlik üzerinde etkili olan faktörler nelerdir?*” soruları araştırmanın problemi olarak ön plana çıkmaktadır.

Araştırmanın Amacı

Nitel araştırma yöntemleriyle gerçekleştirilecek çalışmalarda amaçların belirlenmesi uygulamalı ve entelektüel hedeflerle ilgilidir. Her şeyden önce araştırmanın önemi belirlenerek bu araştırmaya niçin ihtiyaç duyulduğu bilinmelidir. Daha sonra bu amacı gerçekleştirmek için ne tür bir araştırma yapılması gerektiğine karar verilir. Bu şekilde araştırmacı hangi yöne gidileceğini ve odaklanılacağını zihninde netleştirmiş olur (Karasar, 96: 2018; Bal, 2016: 91).

Bu açıdan değerlendirildiğinde Çerkez toplumunun entelektüel anlamda zengin ve köklü bir kültürel yapıya sahip olduğu görülmektedir. 1864 yılında göç eden Çerkez toplumu, yerleştikleri bölgelerde var olan kültürlerini diaspora Çerkez kültürü olarak sürdürmeye devam etmişlerdir. Çerkez toplumunun sosyal yaşamda gelenek ve göreneklerini oluşturan Xhabze kuralları nesilden nesle aktararak devam ettirmeye çalışılmıştır (Bingöl, 2017: 83). Başlarda yerleştikleri bölgelerin kültürlerine kendilerini kapattıkları görülen Çerkez toplumları, zamanla çevrede yaşayan alt kültürlerle etkileşime geçerek evlilik gelenekleri, yemek kültürleri, kıyafet kültürü gibi olgulara kendi geleneklerini muhafaza etmeye çalışmakla birlikte uyum sağlama yoluna gitmişlerdir (Korhan, 2018: 30; Çatalkılıç ve Erdem, 2018: 161). Bir toplumu anlama noktasında ön plana çıkan mutfak kültürü kavramı, Çerkez toplumunun devam ettirmeye çalıştıkları kültürel mirasları içerisinde yer almaktadır.

Bu bilgiler ışığında araştırmanın amacı Sakarya bölgesine göç eden Çerkez halkının mutfak kültürlerini sürdürüp sürdürmedikleri, eğer sürdürüyorlarsa kültürlerini muhafaza etmelerinde etken faktörler ve eğer sürdürüyorlarsa bu noktada rol oynayan faktörlerin bilimsel olarak incelenerek ortaya konulmasıdır. Bu amaç doğrultusunda çalışmanın alt amaçları aşağıdaki şekilde belirlenmiştir;

- Çerkez toplumları uygulamayı sürdürdükleri geleneksel yemekleri nelerdir?
- Farklı alt kültürlerle yapılan evliliklerin Çerkez mutfağının sürdürülmesi üzerindeki etkileri nelerdir?
- Farklı alt kültürlerle bir arada yaşamının Çerkez mutfak kültürünün sürdürülmesi üzerindeki etkileri nelerdir?
- Çerkez mutfak kültürüne dair gerçekleştirilen faaliyetlerin mutfak sürdürülebilirliği üzerinde etkileri nelerdir?
- Çerkez mutfak kültürüne ait yemeklerin aktarımı sağlanıyorsa mutfak sürdürülebilirliği nasıl etkilemektedir?

Araştırmanın Önemi

Sakarya bölgesi tarih boyunca birçok göçmen topluma ev sahipliği yapmıştır. Coğrafi konumu, tarıma elverişli olması ve geniş bir alana yayılması bakımından Anadolu'ya renk veren farklı kültürlerin birleşme noktalarından biri olmuştur. Sakarya bölgesinin alt kültürlerini oluşturan Manavlar, Çerkezler, Lazlar, Tatarlar, Boşnaklar, Arnavutlar, Muhacirler vb. topluluklar yaşamlarını bu bölgede sürdürmektedirler. Birçok alt kültüre ev sahipliği yapan Sakarya ili tarih boyunca kaynaştırıcı bir rol üstlenmiştir (Çetin, 2006: 31).

Sakarya bölgesinde yoğun olarak yaşam sürdüren Çerkezler, çeşitli toplumları hem etkilemişlerdir hem de bu toplumlardan etkilenmişlerdir. Fakat bu etkileşimlerin yanı sıra Çerkezler, kendilerine has olan gelenek ve göreneklere sahip çıkıp, şartların elverdiği derecede kültürel değerlerini korumaya ve gelecek nesillere aktarmaya çalışmışlardır. Kültürel değerlerinden biri olan yemek kültürlerini de uzun yıllar boyunca nesilden nesle aktararak kültürel miras olarak sahip çıkmışlardır. Bu özellikleriyle diasporik milletlerarasında önemli bir yere sahip olmuşlardır. Literatür taraması yapıldığında Çerkez mutfağının gelecek nesillere aktarılma durumuna ilişkin sınırlı sayıda kaynağa ulaşılmıştır. Bu alanda yapılacak olan çalışmalar, birçok alt kültürün mutfak alışkanlıklarına ve zaman içerisinde bu alışkanlıkların nasıl gelişim gösterdiğine dair olgulara ışık tutacaktır. Bu nedenle yapılan çalışmanın bu konu hakkında literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Varsayımlar

Araştırmanın varsayımları şu şekilde belirlenmiştir:

- Çalışmaya katılan kişilerin soruları doğru bir şekilde cevaplayacağı varsayılmıştır.
- Bu konu kapsamında elde edilen dokümanların gerçek bilgiler verdiği varsayılmıştır.

Sınırlılıklar

Sınırlılık, evren, örneklem, kişi ifadelerinin doğası vb. gibi çalışmanın oluşabilecek zayıflıklarına açıklık getirmektedir. Nitel yaklaşımların temel dezavantajı, bulgularının nicel analizlerin yapabileceği aynı derecede kesinliğe sahip daha geniş bir kitleye genişletilememesidir. Bu duruma engel olan nedenlerin başında sosyal olayların doğası gereği süreklilik ve değişiklik göstermesidir. Ortam ve zaman bakımından aynı sosyal olayın yaşanması mümkün olmadığı için sosyal olaylardan elde edilen bilgiler diğer sosyal olaylara genellemek olanaksızdır. Nitel araştırmada araştırma problemine yönelik değişkenleri ayırtmak yerine bütüncül bir yaklaşımla çalışılır buda genellemeye engel olan diğer bir nedendir. Bunun nedeni, araştırmanın bulgularının istatistiksel olarak anlamlı veya şansa bağlı olup olmadıklarını araştırmak için test edilememesidir. Sınırlı genelleme yapılırken, araştırmanın çerçevesi ve sınırlılıkları dikkate alınmalıdır. (Atieno, 2009: 17; Horzum, Şahin, Gök, Yurttaş Kumlu, Şahin, Yanış, Tüzün ve Hacıoğlu, 2016: 499; Yıldırım ve Şimşek, 2016: 87).

Çerkez halkının Sakarya ilinin geleneksel yemeklerini de tükettiklerini göz önünde bulundurarak Çerkez mutfak kültürü üzerine bir çalışma yapılmaya karar verilmiştir. Gerçekleştirilen çalışma Kuzey Kafkasya bölgesinden Çerkez halkıyla birlikte diasporalara taşınmış olan geleneksel Çerkez mutfağının sürdürülebilirliğinin ortaya konulması açısından Sakarya İli örneğinin incelenmesidir.

Sınırlılıklar:

- Araştırma Sakarya ilinde yaşayan Çerkezlerle sınırlandırılmıştır.
- Araştırma geleneksel Çerkez yemekleriyle sınırlandırılmıştır.
- Çalışmada yer alan katılımcılar ergen, genç, yetişkin ve yaşlılar olmak üzere sınırlandırılmıştır.
- Çalışma sırasında elde edilen veriler görüşme formunda yer alan sorularla sınırlandırılmıştır.

Bu çalışmalara ilaveten ileride gerçekleştirilecek çalışmalarda Sakarya bölgesinde yaşayan Çerkez halkının yanı sıra Laz, Arnavut, Manav gibi alt kültüre ait mutfak kültürlerinin de değerlendirilerek birbirleriyle girdikleri etkileşimin irdelenmesi bu çalışma açısından destekleyici ve bütünleyici bir etkiye sahip olacağı düşünülmektedir.

Tanımlar

Çerkez: Kuzey Kafkasya bölgesinde yaşamlarını sürdüren halklardan biridir. Çerkez toplulukları Abzeh, Shapsugh, Hatukay, Bjeduğ, Cemguy, Kabardey, Besleney ve Ubih'lardır (Özgen, 2015: 395-396; Shenfield, 1999: 4; Bram, 1999:1-3).

Kültürlenme: Maddi özelliklerde meydana gelen değişiklikleri, davranış kalıplarını, kuralları, kurumsal değişiklikleri ve daha da önemlisi değerleri içermektedir (Padilla ve Perez, 2003: 37). Lakey (2003:104) çalışmasında kültürleşmeyi “*farklı kültürlerle sahip grupların ve bireylerin ilk elden sürekli etkileşim halinde bulunmalarından sonra ortaya çıkan ve her iki grubun öz kültürlerinde değişikliklerle sonuçlanan fenomenleri kapsar*” şeklinde tanımlamıştır.

Göç: Bir toplumun ya da bir bireyin, belli bir zamanda sosyal, ekonomik, siyasi vb. herhangi bir sebepten ötürü yerleşik yaşam sürdürdüğü bölgeden başka bir bölgeye yerleşmesini ifade etmektedir. İç göç ve dış göç olmak üzere kişilerin göç ettikleri bölgelere bağlı olarak iki şekli bulunmaktadır (Sezgin ve Yolcu, 2016: 418).

Diaspora: Yunanca bir kelime olan diaspora kavramı, “*dağılmak*” anlamına gelmektedir. Genelde göç eden toplumların dünyanın farklı yerlerine dağılım gösterdikleri durumları ifade etmek için kullanılmaktadır (Ulusoy, 2015: 59).

Sürdürülebilirlik: Toplumların ihtiyacı olan kaynakları kullanırken gelecek nesillerinde kullanabileceği şekilde koruyarak, insanların yaşam kalitesini artırmayı ifade etmektedir (Ballı, 2019: 466).

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Göç ve Kültürel Etkileşim

İnsan hayatının karmaşıklığı ve hızlı değişen sosyo-ekonomik nedenlerden dolayı meydana gelen koşullar insan göçünü gün geçtikçe artırmaktadır. Tarih boyunca insanlar çeşitli nedenlerle buldukları bölgelerden ayrılmak durumunda kalmışlardır. Göç olgusu, dini, iktisadi, siyasi, sosyal ve kültürel koşullarda çeşitlilik ve başka nedenlerle insanların hayatlarının tamamını veya bir kısmını geçirmek üzere buldukları bölgeden, bir başkasına yerleşmek şartıyla yaptıkları coğrafi yer değiştirme hareketi olarak açıklanmaktadır. Göç hareketi savaş durumunda topluluklar halinde olabileceği gibi bireysel veya küçük kalabalıklar halinde de olabilmektedir (Gutkar, 2014: 113; Ekici ve Tuncel, 2015: 9-10; Sayın, Usanmaz ve Aslangiri, 2016:2). Daha kapsamlı bir şekilde göç kavramı irdelendiğinde, sadece insanların bir yerden bir yere yaptığı hareket olarak görülmemelidir. Aslında göç, insanların yeni iş bulma ve kendilerine rahat bir yaşam sağlayabilecekleri bir ortam oluşturma düşüncesiyle buldukları bölgeden geçici süreliğine ya da kalıcı olarak başka bir bölgeye gerçekleştirdikleri harekettir. Bu açıklamaların ışığında göç kavramı insanların yer değiştirmelerinin ötesinde başka bir bölgeye yerleşerek yaşamlarını sürdürmelerini ifade eder. Göç kavramının toplumlar arası iletişimi doğurmasıyla birlikte kültürleşme olgusu önem kazanmaktadır. Kültürleşmeyi anlayabilmek için insanların veya toplumların arasında gerçekleşen etkileşimi anlamak gerekir. Bu bağlamda göçmenlerin kendileri, anavatanları ya da milletleri, sosyoekonomik durumları ve kaynakları, yerleşmiş oldukları ülke ve toplum ve yerleştikleri ülkenin dilinde akıcılıklarının bir model oluşturularak değerlendirilmesi gerekmektedir (Aksoy, 2012:293; Schwartz, Unger, Zamboanga ve Szapocznik, 2010: 240; Yazıcı, 2016: 195).

Her göç arkasında bir nedeni ve itici unsurunu barındırmaktadır. Göçün, zorunlu ve gönüllü göç gibi nedenlerini ve çalışma, sığınma gibi amaçlar doğrultusunda hedefe varmak için kullanılan yasal veya yasadışı yöntemlerini çeşitli kıstaslara uygun olarak açıklamak mümkündür. Bununla birlikte ekonomi, sosyoloji, coğrafya, demografi, uluslararası ilişkiler, siyaset bilimi, psikoloji ve bunlar gibi diğer disiplinler göçle ilgili farklı bir bakış açısı ortaya koymaktadır. Yıkıcı doğal afetlerin gerçekleşmesi, savaş ortamının meydana gelmesi gibi sebeplerle insanların yaşamlarını sürdürdükleri bölgelerden ayrılmak zorunda kaldıkları ya da buna mecbur bırakıldıkları durumlar zorunlu göç olarak tanımlanmaktadır. İnsanların

temel dürtülerinde daha iyi yaşam şartlarına sahip olacakları umudunun yer aldığı ve kendi istekleri doğrultusunda göç etmeye karar veren insanların gerçekleştirdiği göçler ise gönüllü göç olarak adlandırılmaktadır (Yılmaz, 2014:1687; Şen, 2014: 233; Günay, Atılğan ve Serin, 2017: 44). Gerçekleşen göçlerin sosyo-mekânsal ve toplumsal yapıya olan etkisi, göç gerekçelerine bağlı olarak farklılık göstermektedir. İstekli olarak gerçekleşen göçlere bakıldığında geldikleri yeni yerleşim birimine uyum ve bütünleşme hususunda daha kolay uyum sağlanabiliyorken; zorunlu (istem dışı) olarak gerçekleşen göçlerde geldikleri bölgeye hazırlıksız ve birikimleri olmadan geldiklerinden dolayı sosyal uyum ve bütünleşme daha zor sağlanmaktadır (Tümtaş ve Ergun, 2016: 1348).

Sosyal uyumun zorlaştığı durumlarda toplumların, farklı kültürel değerleri ve farklı milletleri içerisinde barındıran bir yapı olduğu göz önünde bulundurulmalıdır. Bu açıdan göç kavramı toplum için bir yol çizerek göç edilen bölgenin yaşanılır bir yer olmasını sağlayan birey ile toplum arasındaki ilişkileri güçlendiren unsur olarak rol oynamaktadır. Bu unsur göçmenler ile göç alan bölgede yaşayan halkın iletişime geçmesinden kaynaklı olarak göçmen grubun kendi kültürünü göç ettikleri bölgeye götürmesi nedeniyle kültürel değişim sürecini beraberinde getirmektedir (Akıncı, Nergiz ve Gedik, 2015: 60-69; Aksoy, 2012: 298; Karakoç, 2011: 245). Kültürel değişim süreci iki veya ikiden fazla toplumun birbirinden etkilenmesiyle gerçekleştiğinde kültürlenme kavramının önemi irdelenmelidir.

Çeşitli disiplinler arasında dile getirilen kültürlenme kavramı, yeni kültürle temasın bir sonucu olarak meydana gelen değişimi ifade etmektedir (Birman ve Addae, 2015: 4). Kültürlenme, toplumların psikolojisi açısından ele alındığında çok karışık alanlardan biri olarak değerlendirilmektedir. Kültürlenme kavramı etkileşime geçen toplum sayısına göre farklılık gösterdiği için iki şekilde ele alınmaktadır. Bunlardan ilki ikiden fazla toplumun etkileşime geçmesiyle meydana gelirken diğeri iki toplumun ya da ikiden daha fazla toplumun bir araya gelmesiyle meydana gelmektedir. Bu iki durumda toplumların etkileşimleri sonucunda oluşan psikolojik farklılıklar içermektedir (Şeker, 2006:3).

Gürhan (2017: 563), çalışmasında kültürler arası gerçekleşen etkileşimin sadece tek taraflı değişime neden olmadığını bunun yanı sıra toplumsal boyutta meydana gelen değişimin mutfak kültürünü etkilediği gibi mutfak kültüründe meydana gelen değişimde toplumsal yapıyı etkilediğini belirtmektedir. Tarihi süreçte devletlerin birbirleriyle etkileşimleri ve küresel boyutta gerçekleşen yenilikler sonucunda yemek kültürlerinde çeşitlenmeler

meydana gelmiştir. Bu çeşitlenmeler yemek kültürü olgusu üzerinde yapılacak olan çalışmaları güçleştirmektedir. Çeşitli toplumlara ait yiyecek içecek maddeleri ve bunlara bağlı olarak gelişen maddi-manevi kültürel öğeler farklı disiplinlerin çalışma konusu haline gelmiştir.

Yoğun göç alarak farklı kültürlere ev sahipliği yapan Osmanlı Devleti, zaman içerisinde gelen göçmenlerin kültürlerine etki ederken aynı zamanda kendi kültürüne de yeni katkılar sağlamıştır. Devletlerin birbirleriyle etkileşimleri olarak değerlendirilen bu duruma Kafkas halkının, Türkiye'nin çeşitli illerine yerleşerek yaşamlarını sürdürmeleri örnek verilebilir. Bu illerden biri olan ve yoğun göç alımıyla bilinen Sakarya ili, Kafkasya'dan gelen Çerkez halkına ev sahipliği yapmaktadır. Kendi kültürlerine sıkı sıkıya bağlı olan Çerkez halkı, sosyalleşme noktasında yerel halk ile etkileşime geçerek kültürlenme sürecine girmiştir. Kültürel etkilenmenin belirtilerini birçok kültürel öğede görmekle birlikte mutfak kültürleri içerisinde günlük yiyecek tüketimlerinde daha net bir şekilde görülmektedir. Yetişen neslin geleneksel yemek kültürlerine olan yaklaşımları ve Sakarya bölgesinin kozmopolit bir yapıya sahip olması Çerkezlerin geleneksel mutfak kültürlerinde değişimleri beraberinde getirmiştir. Bir mutfağın gelişiminde etkili olan unsurlardan birinin çevresel faktörler olduğu düşünüldüğünde değişimin kaçınılmaz olduğu dikkat çekmektedir.

2.2. Mutfak Kültürünün Gelişimi

Mutfak kavramı Türkçeye Arapçadan aktarılan “Matbah” kelimesinden gelmektedir. Matbah kelimesi Arapçada “yemek pişirilen yer” anlamına gelmektedir. Bunun yanı sıra Farsçadan Türkçeye geçmiş olan ‘aşevi, aşhane” gibi kavramlar hala kullanılıyor olsa da mutfak sözcüğü yemek pişirilen yer anlamında Türkler tarafından çok eski zamanlardan bu yana kullanılmaktadır. Genel anlamda mutfak kavramı, fiziki bir alan olmanın yanında kültürel ve sanatsal bir alan olarak da tanımlanabilmektedir. Fiziki bir mekân olarak bakıldığında da mutfak kavramı hedeflenen miktarlarda, kalitede ve standartlarda yiyecek içecek üretiminin yapıldığı alan olarak açıklanmaktadır. Bir başka tanımlamada ise, “*çeşitli yiyecek ve içeceklerin hazırlandığı, yemeklerin sunuma hazır hale getirilerek işletmenin hizmet yaklaşımına göre tüketildiği mekânlardır*” şeklinde açıklanmıştır. Mutfak hem fiziki hem de kültürel boyutuyla ele alındığında besin maddelerinin üretilmesinden sofraya getirilene kadar geçen süreçte kullanılan maddi araç ve gereçleri, sembolleri, gelenek ve görenekleri, adet ve alışkanlıkları ifade eden ekonomik, sosyal, biyolojik ve kültürel bir

yapılanmadır. Bir kültüre ait olan yiyecek ve içecek hazırlamada kullanılan araç-gereçleri, yemeklerin püf noktalarını ve yemek törenlerini ifade eder. Sanatsal boyutuyla düşünüldüğünde ise insanların beğenileri doğrultusunda geliştirdikleri, çağlar öncesinden bugüne ulaşan ve bilimsel çalışmalarla desteklenen bir yapıdır. Bu durum mutfak kavramının sadece yiyecek üretimi yapılan bir alan olmasından çıkarak aşçıların kendi hayal güçlerini kullanarak sanatla birleştirdikleri bir mekân olduğunu ortaya koymaktadır (Erdem ve Akyürek, 2017: 106; Sarıışık, Ed. 2017:13; Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 42-43).

Yeme içme kültürü ilkel toplumlardan bugüne kadar insanlık tarihinde her zaman çok önemli bir yere sahip olmuştur. Yüz binlerde yıl öncesinde bile insanların öncelikli amacı yaşamlarını sürdürmek için besin bulmak ve bu besinleri tüketmek olmuştur. Mccance ve Widdowson (1962: 327) çalışmasında sağlıklı bir gelişimin sadece 'dengeli' bir diyetle mümkün olduğunu vurgulamaktadır. Yemek yemek hayatta kalmanın en temel şartı olarak görülmüş zamanla yemek pişirme eylemleri gelişmiştir. Yemek pişirme eylemi, aslında insanlar için ilk kimyasal işlemlerden biri olarak bilinmektedir. Bu nedenle yemek pişirme eylemi tat değişikliğine yol açan ve sindirimi kolaylaştıran biyokimyasal değişimlerin deney ve gözlem yoluyla keşfi olarak açıklanmaktadır. İnsanlar, ateşin yemek pişirmek için ne kadar önemli olduğunu keşfettikleri anda, pişirme sanatının geleceğine de yön vermiştir. Ateş, besinleri pişirmek için kullanıldığında toplumlar arasında bağlayıcılık görevi gören bir unsur olarak da değerlendirilmeye başlanmıştır. Bu nedenle yemek pişirme işini gerçekleştirecek olan kişilerin belirli özelliklere sahip olması gerektiği düşünülmüştür (Aksoy ve Üner, 2016: 3).

Yemeği pişiren kişilerden pişirme tekniklerine kadar geniş bir yelpazeye sahip olan yemek kavramı, tarihin her evresinde boyut değiştirerek hayatta kalmanın ötesinde farklı bir anlam kazanmıştır. Pek çok uygarlıkta refahın, zenginliğin ve statü sahibi olmanın bir simgesi olarak görülmüş ve pek çok gelenekte başrolde yer alarak insanların uygarlaşma çabalarına katkı sağlamıştır. Uygarlaşma sürecine giren insanlar zamanla yemek ile ilgili araçları tasarlayarak kullanmaya başlamışlardır (Sarıışık, 2019: 2; Şensoy ve Tiritoğlu, 2018: 210).İnsanlık tarihinde beslenmeyle ilgili yaşanan gelişmeler incelendiğinde toplumların teknoloji düzeyi, yaşanılan çevrenin koşulları ve ürettikleri bilgiye bağlı olarak farklı safhalarda incelenmektedir (Akın, Özkoçak ve Gültekin, 2015: 48).

Bu evreler incelendiğinde insanların mağaralarda yaşadıkları dönemlerde bile beslenmelerine önem verdikleri ve yaşadıkları mağaralarda beslenmek için ayrı bir yer oluşturdukları görülmektedir. Şimşek (2017: 71) çalışmasında et tüketimiyle birlikte beyin hacmi gelişen homo türünün ilk aleti yapan tür olduğunu ifade etmektedir. Böylece mutfak kültürü ilk olarak ilkel insanlarla başlamıştır. Yaşamlarını devam ettirebilmek ve yeterli enerji kaynağı sağlayabilmek için çevrelerinde bulduklarıyla beslenen insanlar, vakitlerinin büyük bir çoğunluğunu besin aramak için geçirmişlerdir. Zaman geçtikçe tükettikleri besinler arasında seçimler yapmaya başlamışlardır. Seçtikleri besinlerin uygunluğuna göre ekimini yaparak yetiştirmişlerdir. Elde ettikleri ürünleri işleyip saklayarak ihtiyaç olduğu ve bulamadıkları zamanlarda kullanmayı öğrenmişlerdir. İlk çağlardan bu yana insanlar beslenmelerini sürdürürken bir takım kurallar geliştirmeye başlamışlardır. Bu kurallar zamanla toplumların kendi yapılarına uygun gelenek, görenek, dinsel ve töreleriyle bütünleşerek kendilerinin kültürlerine has bir mutfak kültürü ortaya çıkarmıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1290). Ürünleri ekip biçerek tüketmeye başlayan insanlar zamanla yerleşik hayat düzenine geçmeye başlamışlardır. Yerleşik hayat düzeninin benimsenmesiyle birlikte yemek yemek karın doyurma faaliyetinden çıkarak sofraya kurma, sofrada değişik yiyecekleri bir araya getirme ve bu yiyeceklerin tadımını yapma geleneğini ortaya çıkarmıştır.

Neolitik dönemde insanların yerleşik düzene geçmesiyle birlikte beslenme olgusu hayvansal gıdalardan ekilip biçilerek elde edilen ürünlere dönmüştür. Bitkilerin ıslah edilmesi ve hayvanların evcilleştirilmesi insanların beslenmesine yeni bir boyut kazandırmıştır. İlk ıslah edilen tahıllar arasında buğday, arpa, mercimek yer almaktadır. Hayvanlar arasında ise ilk olarak domuz, keçi ve koyun evcilleştirilmiştir. Zamanla mısır, nohut, fasulye gibi ürünler, geyik, sığır ve diğer hayvanlar evcilleştirilmiştir. Besinlerde yaşanan çeşitlilik, yöreye özgü mutfak kültürünün oluşmasına ve çeşitlenmesine katkıda bulunmuştur. Yapılan ürünler, kilden yapılan çanak çömlek kullanılarak özel besin saklama kuyularında saklanmıştır. Bu adımla birlikte yöresel mutfak kültürü tarihi süreçte zenginleşmiştir. Bakır, tunç ve demirin işlenmeye başlanmasıyla yörelere özgü mutfak kültürlerinde kullanılan araç-gereçlerde artmaya başlamıştır (Akın vd., 2015: 39; Eren ve Özer, 2018: 311; Kaplan ve Yurdugül, 2018: 587).

Bir toplumun mutfak kültüründen söz etmek gerektiğinde önce o coğrafyanın kültürünü değerlendirmek gerekmektedir. Mutfak kültürünü, bulunduğu coğrafyanın yapısı, dini, yaşa

şekli, dili, gelenekleri şekillendirir. Bu nedenle ortaya çıkan yemekler özgün bir hal alır ve dünya mutfakları arasında yaşamını sürdürür. Her toplumun kendine özgü bir kültürü ve buna bağlı olarak da bir mutfak kültürü vardır. Bazı toplumlar mutfak kültürleri içerisinde çevrede buldukları yiyecekleri öyle farklı biçimlerde işlemişlerdir ki yemek ihtiyacının ötesinde estetik değer ve sanat ürünleri haline getirmişlerdir (Yılmaz, 2017:7-8). İlk çağlarda Sümerler, Hititler, Mısırlar, Yunanlar ve Romalıların yemek kültürünün gelişimine büyük katkı sağlamışlardır. Roma İmparatorluğu'nun yıkılmasıyla birlikte Ortaçağda Avrupa mutfağı, Arap mutfağı gibi mutfaklar gelişme göstermiştir. Orta çağ mutfağı incelendiğinde din kavramının etkisinin çok büyük olduğu görülmektedir. Kiliseler insanların yemek yeme alışkanlıklarına katı kurallar getirerek mutfak kültürünü şekillendirmiştir. Arap mutfağı ise zenginliği ve çeşitliliği ile ön plana çıkmaktadır. Bu mutfak kültüründe ekşi ve tatlının bir arada sunulduğu yemekler üretilmiştir. Yeni ticaret yollarının ortaya çıkması, Amerika'nın keşfi ve matbaanın keşfi gibi konular yeniçağın yemek kültürünü birebir etkilemiştir (Çetinkaya ve Akbaba, 2018:123). Ticaret yolları üzerinde yer alan ve stratejik konumu itibariyle tarih boyunca büyük bir öneme sahip olmuş Kafkasya bölgesinin yemek kültürünün gelişiminde de birçok toplumun kültüründen etkilendiği görülmektedir. Buna yönelik olarak Çerkez mutfağı da kendi içerisinde çeşitlenerek ilerleme kaydetmiştir. Nesiller boyunca sağlanan kültürel aktarım var olan kültürel bütünlüğün sürdürülmesinde yardımcı olmuştur. Genel olarak bütün toplumların hedeflediği gelecek nesillere saf kültürel aktarımın sağlanması sürdürülebilirlik kavramının çeşitli disiplinlerce incelenmesini kaçınılmaz hale getirmiştir.

Sürdürülebilirlik kavramı, 21. yüzyılın en çok tekrarlanan sözcüklerinden biri olarak ön plana çıkmaktadır. Dyllick ve Hockerts (2002: 130-131) çalışmasında sürdürülebilirlik kavramının doğal çevrenin ve kültürel öğelerin gelecek nesiller için korunduğu daha eşitlikçi ve varlıklı bir dünyaya karşı toplumsal evrim vaadini somutlaştırdığını belirtmektedir (Kuhlman ve Farrington, 2010: 3436; Durlu-Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013: 14.).

Declerch vd. (2011: 42) ise sürdürülebilirlik ve beslenme kavramlarını, beşeri ve tarımsal üretkenlik ile çevresel sürdürülebilirliğin birbiriyle ilişkili olduğu düşüncesinden hareketle "econutrition" olarak tanımlanmıştır. Declerch vd. (2011)yaptıkları çalışmada, yetersiz beslenmeyle mücadelede tarım ve çevre bilimi insan beslenmesi ve sağlığı ile ilişkilendirerek çok şey kazanılabileceğini savunmaktadır. Biyoçeşitlilik ve açlık noktaları neredeyse doğrudan örtüşmektedir ve tarım uzmanları, çevre bilimciler ve beslenme uzmanlarının

entelektüel yolları nadiren kesişse de, coğrafi uzantıları aynı boyutta değerlendirilmektedir. Açlık, biyolojik çeşitlilik kaybı ve gelişmiş tarımsal sistemlere ihtiyaç duyulan alanlar büyük ölçüde aynıdır. Toprak verimliliğinin azalması, biyolojik çeşitlilik kaybı, gıda üretiminin azalması ve yetersiz beslenme arasındaki döngüsel geri bildirim tanımlanabilir ve disiplinler arası bir çalışmayla geri döndürülmesi gerekir.

Bu açıdan sürdürülebilir gastronomi, “bugün yapılanların gelecekteki etkileri için sorumluluk üstlenerek temel kaynaklarını koruyan; doğal kaynaklar ve ekosistemler üzerindeki etkiler ile toplumların gelecekteki değerleri, idealleri ve refahı üzerindeki etkiler de dâhildir”. Diğer bir deyişle, sanat, bilim, ekonomi, kültür, biyolojik çeşitlilik ve doğal kaynakların korunması ile sosyal adalet endişeleriyle ilişkilendirilmektedir (Wintersteen ve Gallagher, 2012: 626). Bir bölgenin gastronomi kimliği de çoğunlukla çevre tarafından belirlenmektedir. Çevrede baskın unsurlar, mevcut tarım ürünlerini etkileyen coğrafya, iklimi ve eğilimler, moda veya artan seyahat nedeniyle sunulan yeni ürünlerin uyarlanabilirliğini içerir. Baskın kültür unsurları arasında dini çeşitlilik düzeyi, yenilikler, yetenekler, gelenekler, inançlar ve değerler bulunmaktadır. Bu meseleler, bir bölgeye ilave bileşenler, pişirme teknikleri, geleneksel bağcılık yöntemleri ve şarapçılık yöntemleri eklenerek tanımlanabilir özellikler üzerinde önemli bir etkiye sahiptir (Harrington ve Herzog, 2007: 6).

Sürdürülebilirlik kavramı toplumsal bir yapı içerisinde ele alındığında aslında var olan kaynakların sürekli değerlendirilerek koruma faktörü göz önünde bulundurulmalıdır. Çerkez mutfak kültürünün temelinde bulunan otların doğada üretilerek elde edilmiş şekillerinin olması, insanların doğayla olan ilişkilerini, gelenekselliğin ve doğal beslenme kavramlarının sürdürülebilirliğine destek olmaktadır (Karaca, Yıldırım ve Çakıcı, 2014: 8). Durlu-Özkaya vd.’nin (2013: 14) çalışmalarında sürdürülebilir yiyecekleri, gelecek nesillerin beslenme olguları içerisinde uzun dönemde eko-sistem ve tarımın devamlılığının sağlanması olarak açıklamaktadır. Aynı zamanda çekirdek elementleri, yerel yiyecek üretiminde devamlılığın korunması, halkların geleneksel mutfak kültürlerine ilişkin bilgilerinin gelecek nesillere öğretilmesi ve geleneksel damak tadının genç nesillere öğretilerek var olan mutfak kültürünün devamının sağlanmasının kilit noktayı oluşturduğu vurgulanmaktadır.

2.3. Sakarya'nın Kültürel ve Etnik Yapısı

2.3.1. Sakarya Bölgesi

Sakarya ilinin tarihi, yapılan kazılardan elde edilen bulgular sonucunda M.Ö. 300 ile M.S. 395 yıllarında, başkenti Nikomedia (İzmit) olan Bitinyal hâkimiyeti altında kalmış bölgede başladığı tespit edilmiştir. Bir rivayete göre bölgenin ortasından geçen nehir adını Bitinya kraliçesi olan Sangarius'dan almıştır. Kaynarca, Taraklı, Hendek ve diğer ilçelerde yapılan çalışmalar sonucunda M.Ö. ve M.S. bölgenin bir dönem Bitinya hâkimiyetinde kaldığı kesinleşmiştir. Bölgenin adının Sakarya olmasının nedeninin Erenler ilçesinde türbesi bulunan "Sakar baba"dan söz bahsederken insanların "Sakar ya.." biçiminde kalıp halinde kullanımından ortaya çıktığı geniş kitlelerce kabul edilmektedir (Tuna, 2007: 6; Çetin, 2009:11; Sakarya Büyükşehir Belediyesi, 2015:17-18).

Sakarya, Marmara bölgesinin doğu kısmında konumlanan Sakarya nehri etrafında yapılmış bir şehirdir. Doğuda Bolu, batıda Kocaeli, güneybatıda Bursa ve güneyde ise Bilecik şehri bulunmaktadır (Çetin, 2006: 19; Sakarya Valiliği, 2018: 1). Çevresinde sahip olduğu doğal güzellikleri ve jeomorfolojik yapısının dışında beşeri faaliyetlerinin de etkisiyle birçok sorunun meydana gelmediği alanlardan biri haline gelmiştir. Şehrin en önemli özelliği karayollarına ev sahipliği yapması ve çok eski zamanlardan nüfus sıklığı ve dağılışı bakımından dikkat çeken bir bölge olmasıdır. Geniş ve düz alüvyal ova üzerine konumlandığı bilinmektedir. Sakarya bölgesi, iklim şartları ve verimli topraklarıyla hem endüstriyel hem de üretim alanında çekim merkezi haline gelmiştir (Alpan, 1967: 77-78). Bu durum Sakarya şehrinin sosyal ve ekonomik anlamda önem kazanmasını sağlayarak sanayileşme, iş gücü arzının oluşması, ekilmeye hazır toprakları ve ikliminin elverişliliği sayesinde gelişerek ilerleyen bir il haline getirmiştir. Bu özelliğinin yanı sıra bölgeye büyük şehirlere olan yakınlığı ve gerçekleştirile büyük yatırımlar ile teşviklerin şehrin ön plana çıkmasına katkı sağlamıştır (Kurt ve Duman, 2016: 269).

Kırım savaşı sonrası Kırım Türkleri, Çerkez, Abaza ve Gürcülerin Sakarya iline yerleşmesiyle birlikte nüfusta artış yaşanmıştır. Marmara bölgesi nüfus artışları incelendiğinde en yoğun nüfus artışının yaşandığı bölge olduğu tespit edilmiştir. 1990-2000'li yılların istatistiklerine bakıldığında ülke nüfus artışı %18.28 iken, Marmara

bölgesinde bu hız %26.61 olarak tespit edilmiştir (Tuna, 2007: 375; Sakarya Valiliği, 2004:505-506).

2.3.2. Sakarya İline Yapılan Göçler ve Demografik Yapı

Çeşitli alt kültürlerin bir arada barış içinde yaşadığı Sakarya ili, önemli bir örnek teşkil etmektedir. Tarihi süreçte farklı kültürel çeşitlilikleri içerisinde bulundurduğu görülür. Sakarya ili göçmen kabul etmeye başladığında iskân uygulamalarına tabi tutulmuştur. Bu durumda gelen göçmenler sahip oldukları farklı kültürel özelliklerine ve sanatlarına göre birbirlerinin arasına karışık bir şekilde yerleştirilmişlerdir. Fakat daha sonraki tarihlerde gerçekleşen yerleşimler tamamen göçmenlerin isteğine bağlı olarak gerçekleştirilmiştir (Sakarya Valiliği, 2013:86-87).

Sakarya İli, Kafkasya bölgesinden veya çevresinden göç eden halk için çok cazip ve yaşanılabilir bir alan olmuştur. Böyle bir kültürel mozağe sahip olmasına karşın bu bölgeye ilk yerleşen ve Sakarya'nın yerlisi olarak kabul edilen halk, Manav halkıdır. Sakarya ilinin ilk yerlileriyle ilgili yapılan çalışmalarda Manavlar (en eski yerliler), Mohitler, Çerkezler, Abazalar ve Gürcüler şeklinde açıklamalarda bulunulmuştur. Birinci kuşak olarak adlandırılan göçmen ve mülteciler köylere yerleşmiş olup iyi yaşam koşulları altında yaşamaya başlamışlardır (Alpan, 1967: 77-78).

2.3.3. Sakarya Mutfak Kültürü

Sakarya ilinin mutfak kültürü incelendiğinde tarihte Kafkasya, Balkanlar ve Orta Asya gibi bölgelerden yaşayan toplumların bu bölgeye göç etmesi mutfak kültürünün gelişimi üzerinde etkili olmuştur. Konar-göçer toplum olarak Yörükler, Kafkasya bölgesinden göç eden toplumlar olarak bilinen Çerkez, Abhaz, Gürcü, Balkanlardan göç eden Boşnaklar, Muhacirler ve bu halkların yanı sıra Romanlar, Zazalar ve Rumlar gibi alt kültürlerin bölgede yaşamlarını devam ettirdikleri bilinmektedir. Bu nedenle bölgede geleneksel mutfakların özgün etkilerini de içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürünün var olduğu görülür (Erbil ve Yılmaz, 2018: 278-279; Akdemir ve Selçuk, 2018: 2046).

Çeşitli alt kültürlerin bir arada oluşturduğu Sakarya mutfağı, ağırlıklı olarak tahıllar, çeşitli sebzelerin ve sulu et yemeklerini yer aldığı bir mutfak olarak bilinmektedir. Türk mutfağının vazgeçilmezi olan yoğurt, pekmez, pirinç, bulgur, kabak gibi ürünlerin Sakarya mutfağında

bolca tüketilen ürünler arasındadır. Bölgenin coğrafi konumu ve iklimsel özelliklerinin etkili olduğu mutfak kültürü içerisinde, Cevizli Çerkez Tavuğu, Kabak Tatlısı, Islama Köfte ve Dartılı Keşkek gibi yemekler bölgeyle bütünlük kazanmış yiyeceklerdendir (Şengül ve Türkay, 2018: 577). Adapazarı Dartılı Keşkek ve Adapazarı Islama Köftesi, 2009 yılında Tür Patent Enstitüsünün coğrafi işaret tescil belgesini almıştır (Türk Patent Enstitüsü, 2020: Cumhuriyet, 2018: 154).

Sakarya ilinin yerli halkı olarak bilinen Manavlar, yemeklerini evdeki odaların köşesine yaptıkları ocaklarda pişirerek tüketmişlerdir. Bu odalar “ aş odası olarak adlandırılmış dış kısımlara yapılan ocaklar ise ortak kullanım amacıyla yapılmıştır. Mutfak takımları incelendiğinde daha çok bakır araç- gereçlerin kullanıldığı görülmektedir. Yiyecekler arasında yoğunlukta olarak yabancı incir, yabancı döngel gibi meyveler; efelek, ebegümece gibi yabancı otlar kullanılmaktadır. Sarımsak, ceviz, reyhan otu, pul biber, Gürcü halkının sıkça kullandığı mutfak malzemeleri arasındadır. Mutfak kültürleri sebze ağırlıklı olup lahana, patlıcan pancar gibi ürünlerin kullanıldığı bilinmektedir. Sakarya bölgesinde yaşamlarını sürdüren bir diğer halk ise Tatarlardır. Daha çok hayvansal gıdalar tüketen tatar halkı bebek doğumlarında ve düğünlerde göbete ve kavurma börek gibi ürünleri yapmaktadırlar (Güçlü Nergiz, 2019: 613).

Farklı toplumların kültürel değerleri bölgede oluşan mutfak kültürü üzerine belli bir etkiye sahiptir. Sakarya halkı da yemek çeşitleri, sunum şekilleri ve yiyeceklerin lezzeti açısından diğer toplumlardan farklılık göstermektedir. Sakarya ilinde yaşayıp farkı bir mutfak kültürü sunan Çerkez mutfağı da bu lezzetlerden birini oluşturmaktadır. Sakarya’da diaspora halkı olarak bilinen Çerkezler, kendi mutfak kültürlerini yerel halka aktardıkları gibi zamanla yerel halkın mutfak kültürüne uyum sağlamaya da çalışmışlardır. Bu şekilde yaşanan kültürel etkileşim durumu Sakarya ilinin mutfak kültürünün zenginleşmesine katkıda bulunmuştur (Erbil ve Yılmaz, 2018: 278-279).

2.4. Kafkasya

2.4.1. Coğrafi Yapısı

Kuzeybatıdaki Karadeniz kıyılarından güneydoğudaki Hazar Denizi kıyılarına kadar Kafkas dağlarının arasında kalan bölge Kafkasya olarak adlandırılmaktadır. Su havzaları, yer altı kaynakları, iklim koşulları ve verimli toprakları ile yüzyıllar boyunca büyük imparatorluklar,

Doğu ve Batı arasındaki bu engeli aşmaya ve öteki toprakları fethetmeye çalışmışlardır. Bu bölge üzerine incelemeler yapan coğrafyacılar sembolik ve fiziksel olarak Avrupa sınırını çizmişlerdir. Kıtasal olarak bakıldığında ise bugünkü Asya kıtasının temelini oluşturduğu görülür. Aynı zamanda Avrupa ve Asya'nın kesişme noktasında bulunmaktadır (Krag ve Funch, 1994: 7; King, 2008: 3). Güneydoğu bölgesinde bulunan dağların güneyinde kalan bölgeye “*Transkafkasya*” (Kafkas Ardı), kuzey kesiminde kalan kısma ise Kuzey Kafkasya adı verilmektedir. Etimolojik tarihine bakıldığında eski Yunanlılara kadar uzandığı tespit edilmiştir. Eski Yunanlılar Kafkasya'yu “*As*” diye nitelendirmişlerdir. “*As'ların Dağı*” anlamına gelen Kafkasya, sırasıyla Tatarlar tarafından “*Jalbuz*” (Buz Yelesi), Nogaylar tarafından “*Yıldız Dağları*” ve Gürcüler tarafından “*Yalbuz*” olarak adlandırılmıştır(Taşkın, 2014: 1-4; Kemaloğlu, 2012:2; Ünal, 2019: 556-557). Coşgun, (2014: 2-3) çalışmasında M.Ö. 490 yılında eski Yunan yazar Aiskhylos'un kitabında Kafkasya dağlarından “*Caucasus*” dağları olarak bahsedildiğini belirtmektedir. Ayrıca I. Yüzyılın ünlü yazarlarından biri olan Plinius'unda, Kafkasya ismini “*Beyaz Kar*” anlamında gelen “*Graucasus*” kelimesinden gelişerek var olduğunu açıkladığını vurgulamaktadır.

Kafkasya sahip olduğu konum itibariyle birçok kavime ev sahipliği yaparak birçok kültürün etkileşime geçmesini sağlamıştır. Asya, Avrupa ve Afrika toplumlarıyla kolayca iletişime geçme potansiyelinin bulunması bölgenin jeopolitik önemini artırmıştır. Asya ve Avrupa sınırı arasında yer alan, kavimler kapısı gibi bir konuma sahiptir. Jeopolitik öneme sahip olan Kafkasya, tarih boyunca çeşitli büyük devletlerin hâkimiyet mücadelesine şahit olmuştur. Kafkasya'nın Avrasya kıtası üzerinde kuzeyi güneye ve doğuyu batıya bağlayan bir köprü pozisyonundaki coğrafi konumu sahip olduğu stratejik önemi korumasına ve tarih boyunca cazip görülmesine neden olmuştur. Göçler esnasında bu bölgeden geçen boyların bir kısmı bu bölgeyi yurt edinmişlerdir. Ticaret ve ulaşımda büyük köprü görevi gören Kafkasya bölgesi, kuzey ve güneyin bağlantısını da sağlamaktadır. Bu bölgenin ticaret yolları üzerinde kesişmesi tarih boyunca Sasani, Bizans ve Hazar devletleri arasında yaşanan rekabetin sürmesine neden olmuştur (Yanar, 2002: 20; Özbay, 1999:2; Kılıç, 2015: 690; Özey, 2017: 3).

Bölgenin konumu dikkate alındığında üç özellik dikkat çekmektedir. Bunlardan ilki bölgenin dağlık olup bölgeyi ele geçirmeye çalışan devletlere geçit vermemesidir. Bu dağlık alanların alt bölgelerinde geniş buzul alanlarının ve kalıcı kar alanlarının bulunduğu bilinmektedir. Bu alanlar bölgenin sahip olduğu Hazar denizi, Karadeniz ve Azak gibi

ırmakları beslenmektedir. Çok sayıda vadiye sahip olması sosyo-politik yapısını belirleyici bir unsurdur. Bu vadilerin iç kesimleri uzun yıllar bölgede yaşayan halk tarafından sığınma ve barınma alanları olarak kullanılmıştır. Bu husus kozmopolit bir yapıya sahip olan toplumların varlıklarını sürdürmesine ve kültürlerini korumalarına olanak sağlamıştır. Kafkasya dil, din ve etnik grup bakımından çok kültürlü bir yapıya sahiptir. Dolayısıyla bir kültürel mozağe sahip olan Kafkasya heterojen bir bölgedir (Özbay, 1999:4; Açma ve Yenişen, 2013: 32; Ergin, 2010: 22). Dercan vd.'i (2018: 15) çalışmasında bu karmaşık yapının bir yansıması olarak Kafkasya bölgesinin, farklı dil ailelerine mensup olduğunu belirtilmektedir. Bu ailelerden biri olan Çerkez halkı kendine has dili ve kültürel öğeleriyle ön plana çıkmaktadır. Bu kültürel öğeler arasında bölgenin büyük bir etkisinin bulunduğu Çerkez mutfak kültürü, Kafkasya'nın dağlık oluşuna ve iklimsel koşullarına bağlı olarak hayvansal gıdaların ve süt ürünlerinin ağırlıklı olduğu bir mutfak olarak çeşitlenmiştir.

2.4.2. Kafkas Halkları

Yüksek dağların, ovaların ve bozkırların yer aldığı Kuzey Kafkasya'da çeşitli halkları kapsayan 9.86 milyonluk bir nüfus vardır. Bölge içerisinde en yüksek nüfusa sahip olan halk sırasıyla Ruslar, Çeçenler ve Avarlardır. Başlıca alt kültürler ise, Adigey, Balkarlar, Çerkezler, İnguş, Kabardinler, Karaçaylar, Kumuklar, Laks, Lezgiler, Nogaylar, Osetyalılar, Tatarlar ve Şapsuğlardır. Alt kültürlerin çeşitliliği bakımından en renkli bölge Dağıstan'dır. Bu bölgede 30'dan fazla alt kültür bulunmaktadır. Birbirleriyle iletişime geçemeyen toplumlar birlikte olmanın avantajını buldukları bölgede hâkimiyet kurarak yaşamışlardır. Resmi dil olarak Rusça kabul edilse de her alt kültürün kendi dil kültürü bulunmaktadır. Kafkasya bölgesi dünyanın başka hiçbir yerinde bulunmayan üç benzersiz dil ailesine ev sahipliği yapmaktadır. Bunlar Güney Kafkasya (veya Kartvelian), Kuzeybatı Kafkasya (veya Abhaz-Adige) ve Kuzeydoğu Kafkasya (Nahçı-Dağıstani) aileleridir. Yapılan çeşitli araştırmalarda tek bir Kafkas ailesi olarak görülmelerine rağmen, daha sonra yapılan analizler, üç temel aile olduklarını, temelde birbirleriyle bile hiçbir bağlantılarının bulunmadığını kanıtlamıştır. Bu üç ailenin yanı sıra çeşitli Türk grupları da mevcuttur. Kuzeybatı Kafkas ailesinin en önemli üyeleri Abhazlar ve Kafkasya'nın Kuzeybatı çevresinde yaşayan Çerkezlerdir. Çerkasyalıların kendileri birkaç küçük gruba ayrılabilir. En belirgin halk, Kafkasya aralığının orta bölümünün kuzeyinde, diğerlerinden daha doğuda yaşayan Kabardeyler'dir. Batıda daha fazla yaşayan Çerkezlerin geri kalanı için ortak bir genel isim "Adige" dir. Ancak bu grubun kendisi Şapsuğ, Ubih ve Abaza gibi diğer alt

kültürlere de ayrılmaktadır. Kafkasya bölgesinde yaşayan halkların dağılımına ilişkin şekil EK-2’de yer almaktadır (International Crisis Group, 2012: 4; Horvath, 2011: 2; Gökdağ, 2015: 95 -96; Lazarev ve Pravikova, 2005: 1311; Dervişoğlu, 2014: 10)

Kafkas halkının 19. yüzyılın başlarında verilen genel nüfus sayımı sonuçlarına göre rakamlar iki milyon ve yedi milyon arasında değişiklik göstermektedir. Fakat çeşitli kaynaklarda yer alan farklı rakamlar doğrultusunda bu rakamların tahmini olduğu düşünülmektedir (İpek, 1997: 277). Düzenli (2006:7), Çerkezler üzerine yaptığı bir çalışmada toplam nüfuslarının ne kadar olduğuna dair kesin bir sonuç bulunmadığını ancak 1834 yılında İngiliz Lordu Ponsoby tarafından bölgedeki Çerkezlerin nüfusunun “4.000.000-6.000.000” olarak bildirildiğini belirtmiştir.

2.4.3. Kafkas Göçleri

Dünyanın en eski zamanlarından bu yana tarihin her sahnesinde göç olgusu, toplumların ve insanların yaşamlarında büyük bir yer kaplamıştır. Bu göç çabaları genellikle daha iyi imkânlar da yaşama isteği, iş gücü potansiyelinin yüksek olması gibi nedenlerle ortaya çıkmıştır. Diğer yandan tarihte çetin savaşların patlak vermesiyle insanlar ve toplumlar sürgüne ya da göç etmeye zorlanmışlardır. 19.yüzyılda Osmanlı-Rus savaşlarının meydana gelmesiyle Kafkasya zor bir mücadelenin içerisine girmiştir. Kafkasya, I. Dünya Savaşında sahip olduğu stratejik konum itibariyle Osmanlı Devleti, Almanya, İngiltere ve Rusya gibi devletler tarafından önemli yere sahip olmuştur. Kafkasya’nın konumunun önem kazanmasıyla diğer devletler bu bölgede etkili olmak için çeşitli politikalar izlemeye gitmiştir. Uygulanan bu politika ile bölge halkının tüm hakları ellerinden alınarak yağmalama hareketi gerçekleştirilmiştir (Saray, 1988:47; Kılıç, 2015: 693-694).

Tarihi belgelerde bu göç hareketi Osmanlı devletine yönelik gerçekleştirilen ilk göç hareketi olarak bilinmektedir. Kırım Türklerinin ardından Kafkasya halkıda Osmanlı topraklarına göç eden toplumlar arasında yerini almıştır. Bu gelişmelerin yaşanmasıyla birlikte bu göç hareketine dair çok zengin bir literatür ortaya çıkmıştır. Kaynakların birçoğu incelendiğinde Çerkez ve Türk kökenli boylar herhangi bir sınıflandırmaya tabi tutulmadan “Kafkasyalı” veya “Çerkez” adı altında toplanmıştır. Çerkezler, Osmanlı topraklarına göç etmek zorunda bırakılan en büyük toplumlardan birini oluşturmaktadır. Rusya’nın başlattığı bu göç hareketi Osmanlının nüfusunun neredeyse 2 milyon kadar artmasına neden olmuştur (Shenfield,

1999: 2; Bayraktar, 2007: 405-407; Keha, 2013: 94-95; İpek, 1997: 291; Satış, 2012: 519-521; Berber, 2011; 20-21)..

Rusya'nın bu plan içerisinde en güçlü devlet olma yolunda oluşturduğu önemli noktalar bulunmaktadır. Bunlardan ilki, İstanbul ve Boğazlara sahip olarak Ege ve Akdeniz kıyılarında hâkimiyet kurmaktır, ikincisi Kafkasya'yı bir hareket üssü olarak kullanarak İskenderun körfezine ve Akdeniz'e inmektir. Üçüncüsü ise Kafkasya bölgesini hareket üssü olarak kullanarak Hint Okyanusu'na ulaşmaktır. Kısaca Rusya için Kafkasya, Avrupa ile Orta Asya arasında bir geçiş köprüsü niteliği taşımaktadır. Buna karşılık Kafkas halkını bir araya toplayan herhangi bir siyasi birliğin olmaması da Ruslara olanak tanıyan kolaylıkların başında yer almaktadır. Kafkasya bölgesinin sahip olduğu engebeli arazi Rusya'nın bölgeyi ablukaya almasıyla hâkimiyet kurmasına olanak tanımaktaydı. II. Katerina ile başlayan bu istila hareketi sonrasında yönetime gelen devlet başkanları tarafından sürdürülmeye devam etmiştir. Uzun süre devam eden bir mücadelenin ardından Kafkas halkı Osmanlı topraklarına göç etmek zorunda bırakılmıştır. Bu durum Osmanlı arşivinde "*Osmanlı Arşiv Belgelerinde Kafkasya Göçleri*" olarak yer bulmuştur (Açma ve Yenişen, 2013: 133; Özbay, 1999: 31; Özkiraz ve Çetin, 2015: 12-14; Korkmaz, 2013: 52-53; Kemaloğlu, 2012: 4; Küpeli, 2015: 96).

1860 yılına gelindiğinde Rusya, Kafkasya bölgesinde tamamen hâkimiyet kurmuştur. Bu durum Çerkezlerin de göç bölgesi olarak Osmanlı topraklarını tercih etmesine neden olmuştur. Göç yolu üzerinde birçok göçmenin hastalıklar ve yemek bulamama nedeniyle öldüğü bilinmektedir. Pul, (2010: 153) çalışmasında göçmenlerin arasında 2.000.000 civarında Çerkez olduğunu ancak bunların 1.500.000 kadarının Osmanlı topraklarına ulaştığını belirtmektedir. Ortaya çıkan sonuçların arasındaki sayı farkının büyük olmasının nedenleri arasında göçmenleri yolculuk sırasında karşılaştığı zorluk ve imkânsızlıklar yer almaktadır. Ulaşılan kaynaklarda göçmenlerin bir kısmının yetersiz beslenme ve yolculuk sırasında ulaştıkları hastalıklar nedeniyle vefat ettikleri ifade edilmektedir (Bice, 1991: 47). Bu bölgenin insanları tarihlerinde kader birliği ederek, tarih süresince oluşan sosyokültürel süreç içerisinde gelenek ve göreneklerini, aynı hayat görüşünü ve kültürünü benimseyerek "Kafkas Kültürünü" oluşturmaktadırlar. Bu birlik toplumda yaşayan bir bireyin babasının Çerkez, annesinin İnguş olabilmesiyle gösterilebilmektedir. Bu nedenle büyük göç hareketi başladığı sırada Anadolu halkı bölgelerine gelen bu insanların hepsine karşı Çerkez tabirini kullanmıştır (Bice, 1991: 45; Bingöl, 2017: 82; Altın, 2017:584-585).

Çerkezler yapılanlar karşısında mücadeleye devam etmişlerdir. İlerleyen zamanlarda tüm Kafkas halkları birleşerek birlikte mücadele vermişlerdir. 1864'ten sonra çoğu Çerkez göç etmek zorunda kalmıştır. Göçler zamanla yavaşlamaya başlamıştır. Çerkezlerin %10'luk bir kısmı hariç hepsi ülkelerinden ayrılmak durumunda kalmıştır. Bazı Çerkezler geri dönmek isteseler de Rus konsolosluğu geri dönüşü kabul etmemiştir. Göçmenlerin göç ettikleri bölgelerde üç büyük sevk ve iskân sıkıntıları yaşadıkları görülmektedir. Bunlar güvenli bölgelere ulaşım sağlayacak nakil araçlarının olmaması, deniz kazalarının meydana gelmesi, kötü beslenme ve salgın hastalıklara yakalanmalıdır. Göç sırasında Osmanlı'ya ulaşım yolu olarak deniz yolunun kullanıldığı görülmektedir. Elverişli olmayan deniz araçlarıyla yapılan sevk işlemleri deniz kazalarının meydana gelmesine neden olmuştur. Deniz yolculuğu ve kötü beslenme sonucunda oluşan salgın hastalıklar önemli sıkıntıların başında gelmektedir. Osmanlı limanına ulaşan Çerkezlerin çoğu tifo ve çiçek hastalığının pençesinde olmakla birlikte geçici barınma mevkilerinin bataklıklara yakın olması nedeniyle göç sonrası göçmenler arasında sıtma yayılmaya başlamıştır. Hayatını kaybeden göçmenler dışında Çerkezler kalıcı iskân bölgelerine ulaşmış, çoğu bekleme kamplarında, yollarda çeşitli sebeplerden ölmüştür. 1861'de kış mevsiminin de göç etmek zorunda kalan Çerkezlerle birlikte bazı kabilelerinde karşılaştığı diğer bir sorun mevsim şartlarının yarattığı zorluklardır (Çiçek, 2009: 61-63; Göç Hareketleri Araştırmaları Koordinatörlüğü, 2017: 13-14; Bice, 1991: 45; Bingöl, 2017: 82; Altın, 2017:584-585).

Bu denli yoğun göç karşısında Osmanlı devleti mali ve organizasyon açısından hazırlıklı değildi. Göçlerle birlikte ortaya çıkan iskân ve finans kaynaklarındaki kıtlık sorununu çözmek için yeterli iş gücü bulunmamaktaydı. Bu nedenle belirli bölgelere yerleştirilen Çerkezlerin sorunlarını çözmeleri için yerel yönetimlere yetki verilmiştir. Zamanla kalabalıklaşan İstanbul nüfusuyla birlikte İstanbul'a olan göçler yasaklanarak, göç eden toplulukların Anadolu'ya yerleştirilmesine dair karar alınmıştır. Trabzon ve çevresine 247.000'e yakın insan yerleştirilmiştir. Samsun ve çevresine 100 bin kişi yerleştirilmiştir (Bayraktar, 2008; 47-48; Aslan, 2006: 26-27; Demirtaş, 2011: 27-28).

Kafkas toplumları, tarihte kendilerine göç alanı olarak Osmanlı topraklarını seçmelerinin arkasında yatan çeşitli faktörler bulunmaktadır. Öncelikli sebeplerden biri olarak Osmanlı devleti ile aynı dini paylaşmış olmaları söylenmektedir. Bir diğer nedeni ise Osmanlı devletinde yakın akrabalarının yaşıyor olması ve halifenin varlığı Osmanlı Devletinin kuruluş vesilesi olarak görülmesidir. Osmanlı devletinin de Kafkas halkına sahip çıkarak

topraklarına yerleşmesi için çeşitli faaliyetlerde bulunduğu bilinmektedir. Dini bağların yanı sıra devletin gelen göçmenlere sağladığı gıda yardımı, arazi, konut, zirai yardımlar zamanla daha fazla göçmenin gelmesine neden olmuştur. 1863 yılında Kafkas göçmenleri için bağış kampanyası düzenlenmesi ekonomik yardımlara örnek oluşturabilir niteliktedir. Bu faaliyetler göçmenler için çekici-itici güç olarak ortaya çıkmıştır. Kafkas halkı Osmanlı devletini bir kaçış yolu olarak görmesinin yanı sıra, Osmanlı Devleti de göçmenlerden stratejik olarak bazı durumlarda faydalanmıştır. Osmanlı Devleti'nin stratejik amaçları incelendiğinde şu olgular ortaya çıkmaktadır (Özbay, 1999: 42; Öztürk ve Toprak, 2018: 439-440; Şahin, 2016: 2795.).

1. Belirli bölgelerde Müslüman nüfusu artırmak,
2. Tarımı desteklemek,
3. Dönem içerisinde ortaya çıkan isyanlara müdahale edebilme gücünün elde etmek,
4. Savaşçı bir yapıya sahip olan Kafkas halkında savaş alanında yararlanmak.

Zamanla göç yoğunluğunu durdurmaya çalışan Osmanlı Devleti, göçmenler arasında çalışmayanları tespit etmek ve tarım üzerine çalışmalarını yoğunlaştırmak için sıkı bir denetime başlamıştır. Bu denetimle birlikte Osmanlı devletine gerçekleşen göçlerde azalmalar yaşanmıştır (Göktepe, 2014: 110). Tarımla birlikte Çerkez halkı, mutfaklarında kullanacakları erzakları hasat etmeye başlamışlardır. Çerkezlerin gerçekleştirdiği bu göç hareketinde yaşananlar, Türkiye'ye birlikte getirdikleri mutfak kültürlerinin şekillenmesinde rol oynamıştır. Göç sırasında denizde yaşanan kayıplar mutfaklarından balık yemeklerinin tamamen çıkmasına sebep olmuştur. Bu durumu Çerkez yaşlıları, *“balıkların atalarını yediklerini ve bu nedenle balık yediklerinde atalarını yediklerini”* düşünerek balık yemeklerini mutfaklarından çıkardıklarını ve balık tüketmeyi reddettiklerini ifade etmektedir.

2.4.4. Diaspora Kavramı

Yunan kökenli bir kelime olan "Diaspora" kavramı, aynı toprak kökenli insanların dünyadaki farklı ülkelere dağılmasını ifade eder. Diasporik durumun anlaşılması, diaspora toplumların kendi arasında değişebilmektedir. Diasporanlar yeni ortamlarında bütünleşmeyi isteyebilirler, ancak dağılmalarına kalıcı sadakati sağlamaya özel bir önem verdiklerinden dolayı diasporik bir topluluk olarak “diğerlerinden” farklı olmaya çalışırlar (Ben-Rafael, 2010: 1). Etimolojik olarak Yunanca *“dia”* (için, dolayı) ve *“sporos”* (tohum) kelimesinden türediği bilinmektedir. Anlam bakımından “sağa sola saçılmış tohumlar anlamına

gelmektedir. Yüzyıllardır bir tartışma konusu olarak ortaya atılmaktadır. Diaspora kavramı ilkel insanlardan bugüne toplum oluşumlarında varlığını göstermiştir. Bu nedenle bu kavramın insanla birlikte varlığını sürdüreceği düşünülmektedir (Yaldız, 2013: 290). Geçmişte bir milletin diaspora olarak kabul edilmesi için eve dönmeyi hedeflemeleri ve zorunlu tutulurken güncel açıklamalarda bu milletlerin öz vatanlarıyla olan ilişkilerine vurgu yapılmaktadır. Diaspora milletlerin öz vatanlarıyla olan ilişkileri bu toplumların bağlılıklarını güçlendirerek melez toplumların oluşmasına katkı sağlamaktadır (Bozdağ, 2015:147).

Sevsay, (2017: 233) çalışmasında diaspora kavramının ilk olarak M.Ö. 5.yy'da Sophocles, Herodotus ve Thucydides tarafından 'diaspeiro' olarak kullanıldığını belirtmektedir. Zaman içerisinde boyut değiştiren diaspora kelimesi kavramsal olarak genişleme yaşamıştır. Bu durum araştırmacıların diaspora kavramını tekrar irdelemelerine neden olmuştur. Kimlik, göç, azınlık gibi kavramlarla yakın ilişkileri bulunan diaspora kavramı, Cohen tarafından 8 kriterde değerlendirilmektedir. Bunlar (Sevsay, 2017: 233);

1. Ülkesinden trajik bir olayla ayrılma,
2. Ana vatanından daha iyi yaşam şartları, iş koşulları ve çeşitli nedenlerle ayrılma,
3. Ana vatana olan bağlılığın devam etmesi,
4. Anavatanına dönme isteği veya buna yönelik gelecek planları,
5. Göç sonrasında da sürdürülen etnik kimlik bilinci,
6. Göç edilen bölgede yaşayan halkla anlaşmazlıkların yaşanması,
7. Farklı ülkeler göç etmiş aynı etnik grupta yer alan kişilerle ortak aidiyet duygusu,
8. Göç edilen ülkelerde yüksek yaşam standartlarına sahip olma fırsatı,

Bu kriterlerden hareketle diaspora disiplini içerisinde iki temel yaklaşım yer almaktadır. Bu yaklaşımlardan ilki klasik yaklaşım ikincisi ise modern yaklaşımdır. Klasik yaklaşım kuramı incelendiğinde göçün zorunluluk arz eden durumlarda gerçekleştiği daha kapalı yapıda bulunan, anavatanlarının kültürel öğeleri çevresinde inşa edilen bir sistemi ortaya koymaktadır. Modern yaklaşımda ise, bir birey olarak var olan diaspora halklar, göç ettikleri topraklar içerisinde yaşamlarını sürdürebilmek ve ayak uydurabilmek için çaba sarf etmektedir. Bu bireyler toplum içerisindeki rolünü ve çevreyle olan ilişkilerini sosyal normlar ve insan hakları çerçevesinde geliştirerek ilişkilerine yön verirler (Özocak, 2014: 3-4; Ulusoy, 2015: 216; Çoban Öztürk, 2015: 145).

Kaygalak vd. (2015: 436) yaptıkları bir çalışmada bir topluluğun diaspora sayılabilmesi için gerekli olan kriterin anavatanlarına ve kendi kültürlerine karşı geliştirdikleri bağlılık

duygusu olduğunu ifade etmektedir. Bu şekilde ele alındığında her millet bir kültürel diaspora oluşturmaktadır. Bu kriterler çerçevesinde değerlendirildiğinde Çerkez halkı klasik diaspora özelliği taşımaktadır. Klasik diasporaların sahip olması gereken en önemli özellik, anavatanlarına özlem ve geri dönüş eğilimleri olarak ön plana çıkmaktadır. Çerkezlerin Türkiye'ye yerleşmeleri sonrasında buldukları ülkeye aidiyet geliştirmelerinin yanı sıra anavatanlarına duydukları özlemin zamanla güçlenmesi bu durumun örneklenmektedir (Akdeniz Göker, 2018: 95; Mazlum ve Doğan, 2007: 6-7).

2.5. Çerkez Halkı

Çerkez halkının anavatanı, Osmanlı kaynaklarında Çerkezistan, Batılı kaynaklarda ise Çerkesya olarak adlandırılan Kuzey Kafkasya'nın batı ve orta kısmı olarak bilinmektedir. Bu noktadan genişleyerek çevre bölgelere yayılım göstermiştir. Uzun yıllar boyunca Karadeniz ve Hazar denizi bölgesi çevresinde yaşamlarını sürdürdükleri bilinmektedir (İzzet, 2009:15). Kalaycı (2015: 75-76) çalışmasında Çerkezlerin ilk atalarının Hattatiler ya da Grek kaynaklarından yola çıkarak Sindler ve Meotlar olduğunu vurgulamaktadır. Bu toplumlar incelendiğinde milli destanları olan Nartlarda “*Cirt*”/ “*Çit*”/ “*Çint*” şeklinde topluluk isimleriyle anıldıkları görülür. Araplar onlara “*Kerkes*”, ülkelerine de “*Zichhia*” demektedirler. 8. ve 7. Yüzyıl tarihlerinden itibaren Ortaçağ döneminde Kuzey Kafkasya stepleri değişik kavimlerin, halkların gelip geçtiği bir köprü görevini üstlenmiştir. Bu nedenle Çerkesya'nın temelini oluşturan en eski Adige tarihi, Küçük Asya'da konumlanmış Hattatilere kadar götürülmektedir.

Çerkez kelimesi, aslında Kafkasya'da yaşayan halklardan doğrudan birinin adı değildir. Köken ayrımı yapılmaksızın 17. Yüzyıldan bu yana Dağıstanlı, Balkar, Karaçay olsun Kafkasya'da yaşayan toplumları ifade etmek için kullanılmaktadır. Geniş anlamda Kuzey Kafkasya'dan göç eden bütün göçmenlere akrabalık durumlarına bakılmaksızın Çerkez adı ile hitap edilmiştir ve Osmanlı Devletinin yaptığı kayıtlarda da bu şekilde yer almaktadırlar. Aynı bölgede paylaştıkları kültürün benzer olması nedeniyle dünya literatüründe Çerkez ismi kabul görmektedir. Bu konu dar anlamıyla ele alındığında Kuzey Kafkasya bölgesinde yaşayan Adigeler ve Adige gruplarını, siyasi anlamda bakıldığında ise Karaçay-Çerkez'i kapsamaktadır. Literatürde yer an kaynaklar incelendiğinde ise çoğunlukla Kuzey Kafkasya ortak kültürünü paylaşan halkın tamamı için ortak bir isim olarak Çerkez kelimesinin

kullanıldığı görülmektedir (Aslan, Devrim, Huvaj, Papşu, Karaerkek, Özbay, Berzeg ve Dağıstanlı, 2005: 15; Berzeg, 2010: 29; Bolat, 2013:123; Şahin, 2016: 2784-2785).

Kafkasya'nın zengin kültürel yapısı gereği burada yaşayan topluluklar boylara ayrılmıştır. Ancak tarih boyunca gerçekleşen iç ve dış göçler sonucunda toplulukları boylara ayırmak olanaksız hale gelmiştir. Bu nedenle bu bölgede yaşayan birçok halk "Çerkez" adı altında kabul görmeye başlamıştır. Çerkez kelimesinin kapsamı incelendiğinde üç gruba ayrıldığı görülmektedir. Bunlar kendilerine Adige adını veren asıl Çerkezler, Adige olduklarını söyleyen ama dil bakımından bir öncekilerden çok büyük farklılık gösteren Ubıhlar ve Abkhaz-Abaza grubudur (Nमितok, 2009: 4). Okcuoğlu (2018: 125-126) çalışmasında Türkiye'ye göçen göçmenlerin Çerkez olarak adlandırılmasının nedenini diğer devletler tarafından verilen bir çatı kavram olduğunu ileri sürmektedir. Kısaca Çerkez kelimesinin açıklaması Adige halkı üzerinden yapılmaktadır. Bu nedenle üç farklı Çerkez kelimesinin kavramsallaştırması yapıldığı görülmektedir. Bunlardan ilki Türkiye'deki tüm Kuzey Kafkasya'dan göç eden halk için kullanımıdır. Diğerleri, Türkiye'ye göç etmiş, Adighe, Abaza, Ubıh gibi toplulukları kapsayan bir terim olmasıdır. Son olarak anlamı ise Adige halkı için 18. ve 19. Yüzyıllarda Çerkez isminin kullanılmasıdır. Etnik ve dini açıdan bu toplumlar incelendiğinde birbirleriyle bağlantılı oldukları ancak konuştukları dil ve şive açısından farklılıkların bulunduğu bilinmektedir (Hacısalihoglu, 2014:51)

Çerkez çatısı altında toplanan bu alt kültürler, Kuzey Kafkasya bölgesinde yarım milyon nüfusıyla Rusya devletine bağlı olarak çeşitli cumhuriyetler altında yaşamaktadırlar. Bunlar Kabardey-Balkar egemenliğinin bulunduğu kısım ile Adigey ve Karaçay-Çerkez egemenliğinin bulunduğu kısımdır. Bu üç bölge arasında sınırlar bulunmaktadır. Bu açıdan Adige ulusal kimliği torağa olan bağlılığı ifade ettiği söylenebilmektedir. Kafkasya haritası içerisinde, Çeçen, Balkar, Osetya gibi toplumların olmadığı görülmektedir. 18. Yüzyıla gelindiğinde Rusya'nın egemenliği bölgede konuşlanan Çerkezlerin hâkimiyetini eline almıştır. Topraklarını kaybeden Çerkezlerin ardından bölge hâkimiyeti içinde Çeçenler öne çıkmaya başlamıştır (Kurmel, 2016: 5-6; Demir ve Bolat, 2017: 3).

Çerkez halkının geleneksel kültürlerinde misafirlikten iş yaşamına, düğün ve eğlencelerden cenaze törenlerine kadar insanların birlikte hareket ettiği her ortamda "Xabze" (Khabze) adı verilen yazılı olmayan, tarihi süreçte nesilden nesle aktarılan ve herkes tarafından saygı duyulan bir takım kuralları vardır. Çerkez halkının toplumsal davranış kalıpları içerisindeki

görev ve sorumluluklarını içeren bu kurallar halk arasında çok özel bir yere sahiptir. Çerkez gelenek ve göreneklerinin halk tarafından uygulanışı Khabze kurallarına göre karar verilmektedir. Toplumun kültürlerine olan yüksek aidiyet duygularının yanı sıra Khabze kuralları halkın üzerinde sıkı bir yaptırım gücüne sahiptir. Khabze kurallarıyla bağlantılı olarak Thamade'lik Kurumu yer almaktadır. Çerkez geleneklerinde Thamade, toplumun yöneticisi olarak bilinmektedir. Halk tarafından Thamade olan kişiye yüksek saygı gösterilmektedir. Thamade, kelime anlamı olarak tanrı tarafından beğenilen ve takdir edilen insan anlamında kullanılmaktadır. Toplumlar içerisinde Thamade seçileceği zaman, kişilerin, herkesin saygısını kazanmış, kuralları ve töreyi bilen ve uygulayan, dikkatli, zeki ve bir topluluğa hitap edebilecek yaşını başını almış olması gibi özelliklere dikkat edilmektedir. Ancak uzun bir süredir Türkiye'de yaşamlarını sürdüren Çerkez toplulukları toplumsal ve kültürel boyutta yapılarının değişime uğrayarak yaşadıkları toplumla benzerlik göstermeye başladığı görülen bir gerçektir (Kocacık ve Eser, 2010: 192; Aksoy, 2018: 72; Türkan ve Çelik Kan, 2019:191).

Khabze, dünya üzerindeki tüm Çerkezlerin yaşadıkları bölgelerin koşullarına rağmen Çerkez kalabilmelerini sağlayan en önemli etkenlerden biridir. Bu katı ve karmaşık sistem Çerkez topraklarını isteyen birçok devlete karşı uzun süre ülkeyi savunmak için geliştirilmiştir (Jaimoukha, 2014: 5). Ancak dil ile birlikte sürdürülmesinden dolayı dilin korunabildiği ölçüde etkin, hayatı düzenleyicisi bir şekilde canlı olarak varlığını korumuştur. Öyle ki; tarihi süreçte hemen hemen her coğrafyada var olan Khabze, geçerli resmi kültürün varlığına rağmen yeniden revize edilerek Çerkez halklarının yaşadıkları bölgelerin şartlarına göre yaşam düzenlerini yeniden şekillendirmelerini bunun yanı sıra da dil ve kültürel aktarım ile devamlılığı sağlanmaya çalışılmıştır. Kafkas toplumlarına bakıldığında diğer toplumlarda rastlanmayan bir takım özelliklere sahip oldukları görülmektedir. Bu özellikler bireylerin sahip olduğu ağırbaşlılık, ciddiyet, nezaket, saygınlık olarak sıralanabilmektedir. Çerkez toplumlarını yüksek ahlak ve terbiye kurallarına sahip olmasının çeşitli sebepleri vardır. Bu sebepler anne babaların çocuklarını yetiştirirken ağırbaşlı ve ciddiyet sahibi olmalarına dikkat etmesi, aile içerisinde kadın ve erkek bireylere yüksek saygı gösterilmesi, yetişen neslin kıymetli ve seçkin bireyler olarak yetişmesine katkı sağlamaktadır. Çekirdek aile içerisinde çocuğa toplumsal ilişkiler için gerekli olacak nezaket, görgü, saygı gibi unsurların eksiksiz bir şekilde öğretilmesinde yine büyük öneme sahiptir (Koç, 2016: 357). Bingöl (2017: 83) çalışmasında Khabze kurallarının dışında diğer bir yetki organı olan Xase adı verilen halk meclisinin varlığından bahsetmektedir. Bu meclis, tüm toplum tarafından etkin

katılımın sağlandığı bir meclistir. Xase meclisi, sıklıkla toplantılar düzenleyen bir kurum değildir. Ancak toplumda çözüme varmayan ve anlaşmazlığı düşülen noktalarda büyüklerin görüşleri alınması amacıyla zorunluluk durumunda kurulan bir meclistir. Bu meclisin başında yer alacak kişi, halkın en yaşlısı ve saygınlığı en yüksek olan kişidir. Çalışmada geçmişte bu mecliste karara bağlanan olayların at sırtında halka duyurulduğu belirtilmektedir.

Khabze kurallarını ve genel olarak toplumun görgü kurallarını oluşturan kökleri, çekirdek kuralları belirlendiği Nartların altın çağına atıfta bulunurlar. Nartların zengin sözlü geleneğinde tasvir edildiği şekil ve tavırda Çerkezlerin çağlar boyunca taklit etmek için özenle çalıştıkları paragonerlerdir. Bu efsanevi kahramanların kolektif ve bireysel özellikleri, eskiden beri Çerkez toplumunun davranış şeklini biçimlendirerek soylularının şöhretli karakterlerini şekillendirmiştir. Bu nitelikler arasında anavatan sevgisi ve sonuna kadar savunulması, namusun ciddiyeti, cesaret ve eşlik eden korkaklık iddiası, şövalyelik kurallarına uyma, baskıya karşı çıkma, klan ve akrabaya bağlılık, atına sadakat ve mahremiyete bağlılık sayılmaktadır (Jaimoukha, 2014: 6).

Çerkez toplumunun bu kadar katı sosyal kurallara sahip olması toplumun bir arada hareket etmesini sağlamıştır. Bu özelliğe sahip olmalarının bir diğer nedeni ise toplumda belirli bir toplumsal sınıflanma olmasıdır. 9.yy'da Feodalitenin Çerkez toplumuna hâkim olduğu görülmektedir. Sosyal sınıflar incelendiğinde soylular, toprak ağaları, derebeylerine bağlı hizmetliler ve köleler olmak üzere toplumun dört gruba ayrıldığı görülmektedir. En üst düzeyde yer alan soylu kişiler pşi olarak adlandırılmaktadır ve bu kişilerin prens oldukları bilinmektedir. Pşiler toplumun geri kalanı tarafından yüksek saygı gösterilen kişilerdir. Gelir kaynakları çiftçileri çalıştırarak elde ettikleri gelirlerdi. Toplumun en alt sınıfını ise savaşlarda ele geçirilen köleler oluşturmaktadır. 1700'lü yılların başlarında Feodal düzeni istemeyen kısımlar tarafından isyan hareketleri başlasa da sürgünden önce ve sürgünden sonra bu feodal düzen kendini hissettirmeye devam etmiştir (Korhan, 2018: 30; Cherkasov, Ivantsov, Smigel ve Molchanova, 2015: 81).

2.5.1. Çerkez Mutfağı

Ortak değerlere sahip Adige, Çeçen, Abhas ve İnguş gibi halklarının mutfak kültürlerinin bir araya gelmesiyle oluşan Çerkez mutfağının, zaman içerisinde uğradığı değişimler ve

çeşitli kültürlerden etkilenmesi sonucunda içinde barındırdığı yiyeceklerde değişiklikler meydana gelmiştir. Bu konuda çalışmalar yapan araştırmacılar Kafkasya bölgesinde kurulan bir ziyafette 125 çeşit yemeğin varlığından söz ederken günümüzde bu çeşitlerin azaldığı görülmektedir. Çerkez mutfağı, temel malzemeler ve teknikler açısından Kafkasya bölgesinin sert ve soğuk iklimine göre gelişmiş ve şekillenmiştir. Bu nedenle Çerkez mutfağının yemekleri, daha çok un ve hayvansal gıdalarla yapılmaktadır. Pek çok yemeğin içerisinde kişniş, sarımsak ve soğanın kullanıldığı görülmektedir. Bu ürünler Çerkez yemeklerinin temel malzemeleri arasında yer almaktadır. Haşlanmış, kurutulmuş, fırınlanmış et ürünleri çokça tercih edilmektedir. Çerkez mutfağı yemek çeşitliliği açısından oldukça zengindir. En az 20 çeşit çorbaya sahip olduğu bilinmektedir. Bunlardan bazıları natıfıps (mısır çorbası), hantikoleps (hantguplar), hacığaps ve süt çorbasıdır. Çerkez mutfağında içecek olarak genellikle kamuk çayı ve alkolsüz içecekler tercih edilmektedir. Bunların yanısıra Çerkez halkının meşhur yemeği, öküz/dana etinden yapılan Gomile (yoğunlaştırılmış azık) olup, psihalive, gubate, abısta, gılgamış vb. yemekler yoğun olarak tüketilmektedir. Zamanla Çerkez mutfağının diğer kültürel mutfaklarla iletişiminin sonucunda önceden pek tercih edilmeyen yağda kızartma türü et yemekleri, zamanla Çerkez mutfağında sevmeye başlamıştır. Başlıca et yemekleri, haşlanmış söğüş et, et suyu, Çerkez sucuğu, Çerkez salamı, Çerkez kavurması şeklindedir. Bu yemekler için çoğunlukla haşlama, kurutma ve fırında pişirme yöntemleri tercih edilmektedir. Süt ve süt ürünleri bakımından farklılık yaratan Çerkez mutfağında, kışlık yoğurt yapımı, Çerkez peyniri ve kefir gibi ürünler ön plandadır. Gubate, abısta, haluj, gılgamış gibi yemekler süt ve süt ürünleriyle yapılan yemeklere örnek olarak verilebilirler. Yemeklerde en çok aranan özellikler çeşitten ve gösteriştten çok yemeklerin gıda değeri ve lezzetidir (Yıldırım Saçılık, Çevik ve Toptaş, 2018: 306; Kalaycı, 2015: 96-97; İlhan ve Mesci, 2018: 300; Kafkasya Derneği, 2005: 71; Özgen, 2015: 413-414).

Geçmişte Çerkez mutfağında sıkça kullanılan gıda maddelerinden biri de baldır. Bal (Bje) şerbet olarak tüketileceği gibi yapılan yemeklerin içerisine de konulmaktadır. Balın Çerkezler için o kadar önemli bir yeri vardır ki “Bejuduğ” adını verdikleri bir Çerkez boyu bulunmaktadır. Burada “Bjeduğ” büyük baş arısı anlamında kullanılmaktadır. Bje, kelime olarak aynı zamanda boynuz anlamına da gelmektedir. Sütlaç ve yoğurt gibi ürünlere koyarak da tüketilen bal, aynı zamanda içki olarak da tüketilmiştir (Karaca ve Güçlü Nergiz, 2020: 53). Balın yanı sıra hamur işleri içerisinde haluj sıkça tüketilen yiyecekler arasındadır. Göç sonrasında bile Derneklerin düzenlediği Çerkez halkının bir araya

gelmesini sağlayan ‘‘Haluj geceleri’’ dedikleri etkinlikler gerçekleştirilmektedir (Atasoy, 2014: 41). Atasoy (2014: 41) alışmasında haluj gecelerinin öneminin ‘‘halujların yapılıp sepete konulduktan sonra üzerini kenarları dişli olacak şekilde yapılmış büyük bir haluj ile kapatıldığını ve bu haluj dişlilerinin Kafkasya’dan göç eden Çerkez boylarının diğer kısımlarının ise Çerkez halkını temsil ettiğini ve birbirlerine sıkı sıkıya bağlı oldukları anlamına geldiğini ifade etmektedir.

Çerkez halkı çay içmeyi seven ve sıkça çay tüketen bir toplumdur. Genellikle çaylarını semaver de yaparlar. Bazıları ayı, tereyağı ve süt ile karıştırarak içmeyi tercih etmektedir. Özellikle kış aylarında çocuklara aileleri tarafından bolca çay içmeleri tavsiye edilmektedir. Çerkez halkı çoğunlukla çaylarını yemekten yarım saat önce içmektedir. ayı hazırlarken diğer kültürlerden farklı olarak kaynatılmış suyu 24 saat boyunca dinlendirdikten demleme işlemine gerçekleştirirler. ayı demledikten sonra çayın ağzı sıkıca bir bez ile kapatılmaktadır (zgen, 2015: 414; Yolku ksz, 2016:38)

Acar ve Karaosmanoğlu (2019: 184) yaptıkları bir çalışmada Evliya elebi’nin Çerkez mutfak kültürünü;

‘‘Ekseriya darı unundan yapılmış B’asta yerler. Darı ununu kalınca pişirip top top edip sezbale batırıp yerler. Sezbal, cevizi havanda dövüp hardal ve tuz karıştırılır. Cevizin yağım çıkarıp kırmızı Frenk biberiyle ceviz yağıyla peynir yağım sezbal içine koyarlar. P’astayı sezbala batırıp yerler. Semiz koyun ve kuzulan başı, boynuzlan, tırnaklan, böbrek ve ciğerleri yedi kat sularla yıkayıp temizlerler. Koyunu büsbütün tandırda pişirirler. Öyle pişirirler ki sanki ilik olur. Sonra ziyafet sofrasına getirirler. Dağlarda avladıkları karaca, sığır ve tablalı avlarını, dahi böyle pişirirler. Dağlarında keklik, turna, karatavuk, kaz ve ördekleri avlar ve kebab edip yerler. Kazanları onarmanda sığacak kadar büyüktür. Kırmız, ayran, keskin bozalar, maksıma bozaları, bal şerbetleri, bal sultan içerler. Suyu ise az içerler. Misafirhaneleri evlerinden ayırır. Misafiri muhafaza ederler.’’şeklinde anlattığını ifade etmektedir.

Dweik ve Omar (2016: 144) ise çalışmasında Çerkez mutfağının üç kuşak arasında aktarımı sağlanan yemeklerden birinin Ships Pasta (Çerkez Tavuğu) olduğunu bunun yanı sıra Haliva, Adiga Qwaya (Çerkez peyniri) ve Laqum da halk tarafından sıkça tketiildiğini ifade etmektedir. Yemeklerini yapılışı hakkında Çerkez tavuğunun un ve ceviz kullanılarak yapıldığını, haliva için patates veya peynir kullanıldığını yine Çerkez peyniri yapılırken süt ve ekşi mayanın kullanıldığını belirtmektedirler. Laqum’un ise hamurun yağda kıztartılmasıyla elde edilen bir ürün olduğu ifade edilir.

2.5.2. Sofra Kültürü

Çerkezlerde mutfak kültürünün zenginliğinin yanı sıra sofrası kültürü de oldukça büyük bir öneme sahiptir. Sofrada yemeği yavaş yavaş yemek, lokmaları orta büyüklükte kibarca almak, başı sofraya doğru çok eğmemek, alınan lokma ağıza yaklaşmadan ağzı çok açmamak, yenilen lokmayı mideye indirmeden diğer lokmayı almamak, sofrası üzerine aksırmamak, eğer sofrada ekmek ve börek gibi ürünler varsa bunları ısırılmamak bunun yerine el ile koparmak, az yemek ve yenilen yemekleri övmek gibi kibar davranışlarda bulunulması dikkat edilen noktalar arasında yer almaktadır. Çerkez mutfak kültüründe bir diğer önemli nokta misafirperverliktir. Eskiden Çerkez evlerinde misafirleri ağırlamak için evden bağımsız bir yerde “haceş” dedikleri tuvaleti ve banyosu olan ayrı bir oda bulunurdu (Yolkolu Öksüz, 2018: 35). Eve gelen misafirlerin odasında sanki hükümdar ağırlanıyormuş gibi bir hava hakimdir. Bu ortamda konuşmalar ağırbaşlı olduğu gibi kesinlikle kahkaha atarak gülünmez. Çerkez mutfak kültüründe üç kez kurulup kaldırılan sofrası âdeti bir eğitim olarak görülürdü. Sosyal statü ayrımı yapılmadan konuklara sonsuz saygının gösterildiği ve sofranın başında daima güzel söz söyleyen ve yemeğin sonuna kadar bekleyen “Thamade” adında bir büyük bulunur. Dışarıdan gelen kişiler içeri girdiklerinde “*uğurlu topluluk olasınız*” şeklinde sofradakileri selamlar ve sofraya davet edilir. Çerkezlerde misafir ikramlarında kahve yerine daha çok çay tercih edilmektedir. Bunun yanı sıra Çerkez mutfağına özgü hamur işleri ve şıpsı gibi kıymetli yiyecekler yapılır. Çerkez tavuğu, Çerkez peyniri gibi Çerkez mutfağının tanınmasını sağlayan yiyeceklerin yanı sıra haluj, şıpsı, velibah vb. yiyecekler misafirler için hazırlanan özel yemekler arasındadır. Gelen misafire kesinlikle ne kadar kalacağı sorulmaz. Misafir dilediği zaman gelir ve dilediği zaman gidebilir (Ceyhan, 2008: 52-53; Kalaycı, 2015: 96-97). Bu misafirperver tutumlarının yanı sıra halkın milli duygularla örülü Çerkez mutfağına ait gelenekleri bulunmaktadır. Bunlar arasında geçmişten bugüne devam ettiği bilinen Aştoa geleneği önemli bir yer tutmaktadır.

Yolkolu Öksüz (2018: 39) , Çerkezleri ayakta tutan unsurun “yemuk” dedikleri ayıp olgusu olduğunu belirtmektedir. Bu olgunun öğretildiği alanların sofraları olduğunu söyleyerek Çerkez mutfağına ait dokuz ayrı sofranın olduğundan bahsetmektedir. Bu sofraları aile içi sofraları, konuk sofraları, hayır sofraları, düğün sofraları, cenaze sofraları, yol yemekleri (zekou), Çamur sıvama sofraları (Yatezaha) sofraları, Simage Teğaw (hasta) sofraları Jeş Şıs sofraları (gençlerin oturma sofraları olmak üzere. Yol yemekleri (Zekou) Kafkasya’ya özgü bir gelenektir. Çerkezler Türkiye’ye göç ettikten sonra bu geleneklerini devam

ettirmemiştir. Bu gelenek daha çok ticaret için uzun yola gidenlerin yanlarına kurutulmuş et, Çerkez peyniri gibi ürünlerin konulmasını içermektedir. Çamur sıvama sorası ise gençlerin tanışması ve eğlenmesi için yapılan bir imecedir. Yat'ezeyha evlerde gençler özel bir toprağı çamur haline getirerek evin duvarlarını sıvamaktadır. Günün sonunda ev sahibi bir sofraya hazırlar ve yemek sonrası eğlenceler düzenler. Böylece gençler yorgunluklarını atmış olur (Yolkolu Öksüz, 2018: 57-58).

Aştoa, Kuzey Kafkas mutfak kültürü gelenekleri arasında bütünlüğü, kardeşliği ve paylaşmayı simgeleyen bir gelenek olarak bilinmektedir. Kökeni yüzbinlerce yıl öncesine dayanmaktadır. Abhazaların, Adigelerin ve Ubıhların çok eski tarihlerden beri gerçekleştirdikleri bir adettir. Abhaz halkı bu ritüele Aştoa derken Adige halkı ise Nişi demektedir. Özellikle Türkiye bölgesine göç eden Kuzey Kafkasya halkı hala bu geleneği sürdürmektedir. Aştoa kesimi çoğunlukla anlaşmazlık durumlarında, kız kaçırma, kız verme, düğün merasimlerinde ve misafirlige gelen kişiye hürmet anlamında kesilir. Aştoa'yı kesen kişinin kestiği kişiye verdiği mesaj şudur: *“Ben başımla, kolumla, kalbimle ve bütün uzuvlarımla sana değer veriyorum. Dost kabul ettiğim kişilere gösterdiğim hürmettir. Biz bir bütünüz. Herşeyimizle size değer veriyoruz”*. Kesilen hayvanın uzuvlarının her birinin farklı bir anlamı vardır bunlar;

- Kelle: biz bir bütünüz, başımın üstünde yerin var.
- Kulak: verdiğimiz söz sonuna kadar dinlenecek
- Sağ arka but: Seni sağ kolum gibi görüyorum.
- Kalp: seni kalbim gibi görüyorum.
- Böbrek yatağı: yarım konulursa kesilen kişiye hükümsüz olduğunu ifade eder.
- Ciğer: seni kendimle aynı görüyorum (Sakarya Valiliği, 2013: 253-254)

Çerkez mutfağının tarihi incelendiğinde bini aşkın yemek çeşidi olduğu görülmektedir. Geçmişte Kafkasya'ya gitmiş olan birçok seyyah türlü türlü yiyeceklerin sofralarda sunulduğuna şahit olduğunu belirtmektedir. Fakat yaşanan göçler ve çeşitli sıkıntılar sonucunda yemek çeşitlerinin çoğu unutulmuş ve sadece birkaç nesilden nesle aktararak sürdürülmeye devam edilmiştir (Kafkasya Derneği, 2005: 71).

2.5.3. Çerkez Mutfak Araç-Gereçleri

Çerkez mutfağı kendi kültürlerini yansıtan yemeklerinin özgünlüğü ve çeşitliliği ile dikkat çekerken aynı zamanda mutfaklarının fiziki yapısıyla da dikkat çekmektedir. Mutfak bölümü

“Pıtı ya da Hakoş” olarak adlandırılmaktadır. Çerkez kadınlarının günün büyük bir bölümünü geçirdiği bu mutfaklar evin sağ tarafında ve dışarıda bulunmaktadır. Mutfaklarda yemekleri pişirmek amacıyla ocaklar bulunmakta ve bu ocaklar odun ateşi ile yakılmaktadır. Yemekler “Çüven” adı verilen yuvarlak gövdeli ve kulplu dökme demir ve bakır kaplarda pişirilmekteydi. Bu kaplar “Tlexunç” adı verilen ve aletlerin istenilen yüksekliğe göre ayarlanmasını sağlayan demir zincirlere asılmaktaydı. Peynir ve et tütülemeye de kullanılan bu ocaklarda ateş söndükten sonra da 2-3 gibi bir süre ürünler tütülenmeye devam ederdi. Mutfağın girişinde hamur işlerini yapmak amacıyla kullanılan fırın (haku) kullanılırdı ve hemen yakınlarında koni adı verilen kilerler bulunmaktaydı. Yerden 50 cm yüksekte olacak şekilde inşa edilen kilerlere bu sayede farelerin tırmanması engellenmiş olurdu. Bakımına ve hava almasına dikkat edilen bu kilerlerde rutubete dayanıksız kuru malzemelerin muhafaza edildiği bilinmektedir. Mutfakta kullanılan araç-gereçler arasında ahşaptan ve topraktan yapılmış kaplar kullanılmaktadır. Yine ayranların ve yoğurtların servis edildiği bakır kâseler, ahşaptan yapılmış ve Çerkez mutfağına özgü olan kaşıklar (belağ, agudırşışığa), yemek esnasında kullanılan kaşıklar, havanlar, yayıklar, sac ve sacayağının kullanıldığı söylenebilir. Çerkez mutfağı yemeklerine bakıldığında bazılarının isimlerini bu gereçlerden aldığı görülmektedir. Bu duruma örnek olarak “Tabe” olarak bilinen dökme demir tepsiyle közde pişirilen ekmeğin adının “tebeccako” ve “agudırşışığa” olarak bilinen ahşap aletin “agudırşışı” yemeğini yaparken kullanılması gösterilebilir (Boran Art, 2017: 5-6).

Çerkez mutfağında birçok unutulmuş araç-gereç bulunmaktadır. Bunlar (İlhan, 2018: 70-72; Boran Art, 2017: 5-6; Aksu, 2017: 35);

- **Ahe Ane (Üçayaklı Çerkez Sofrası):** Gürgen ağacından yapıldığı bilinmektedir. Evlerde günlük olarak bir alet olarak bilinmektedir. Evde kullanılanlar misafir önüne çıkarılmaz misafirler için farklı sofralar kullanılırdı.
- **Agubje (Kepçe)**
- **Belağ:** Çerkezlerin her öğünde tükettikleri ve pasta olarak adlandırılan yemeğin yapımında kullanılan ahşap kürektir.
- **Bje (Boynuz):** Çerkez halkı içerisinde özrün, onurlandırmanın ve memnuniyeti göstergesi olarak kabul edilmektedir. Çoğu zaman bardak yerine kullanılmıştır. Çerkez mutfağındaki bir diğer anlamı ise Bal’dır.
- **Cemişk (Kaşık):** Günlük olarak yemeklerde kullanılan kaşıktır.

- **Gurghu:** Sert tahılların (Nohut vb.) çıkarılmasında kullanılan konik şekilde büyükçe bir taştır.
- **Haqu (Fırın) :** Mutfağa bitişik olarak konumlandırılmaktadır.
- **Lexup (Kazan)**
- **Lexupuşko:** Çerkezlerin büyük cemiyetlerinde kullandıkları kazanlardır.
- **Miije bu'ace:** Kışniş gibi ürünlerin ezilmesinde kullanılan taş olarak bilinmektedir.
- **Somar:** Semaver anlamına gelen bu alet, Çerkezlerin misafir ağırlamasında büyük önem taşımaktaydı. Gelen misafire çay ikram etmemek büyük eksiklik olarak görülürdü. Birçok Çerkez evlerinde hala semaver bulundurmaktadır.
- **Phacey:** Turşu gibi yiyeceklerin saklandığı ahşap fiçilerdir.
- **Şejye (Bıçak)**
- **Şhalmuje:** Küçük bir değirmen olarak görülmektedir. İki taşın üst üste konularak belli bir güç uygulanması dâhilinde çevrilerek birçok maddenin öğütüldüğü alettir.
- **Şiven veya Şoven:** Çerkez tenceresi olarak bilinen demir döküm kulplu bir kaptır. Vacak (Ocak) içinde asılı olarak bulunan kancalı demir (Lehunç)'e asılı durur. Her evin mutfağında mutlaka birkaç adet bulunan bir alettir.
- **Şivenlaqo (Saçayağı)**
- **Tsatse (Çatal)**
- **Vacaq (Şömine):** Ocak olarak kullanılır. Tezek ve odun gibi maddeler kullanılarak sürekli ateşin harlanması sağlanır. Ateşi asla söndürülmez. Ateşi söndürüp komşudan ateş isteyen ayıplanmaktadır.

2.5.4. Çerkez Mutfak Kültüründe Ön plana Çıkan Yemekler

Tarih boyunca Çerkez kültürüne özgü olarak görülen ve ön plana çıkan mutfağa dair bilgiler aşağıda sıralanmaktadır (İlhan Mesci, 2018: 73-78; Boran Art, 2017: 10; Acar ve Karaosmanoğlu, 2019:184) ;

- Çerkez mutfak kültüründe kadına ayrı bir değer verilmiş ve mutfağın mimarı olarak görülmüşlerdir.
- Çerkez mutfağında Kafkasya bölgesinde yetişen ve ender rastlanan bitkilerin otların kullanıldığı bilinmektedir.

- Yemeklerin içerisinde tuz yerine içinde 12 çeşit baharat bulunan ve yılın belirli dönemlerinde hazırlanan acıka olarak da adlandırılan Çerkez tuzunun kullanıldığı bilinmektedir.
- Yemekten önce bir büyük besmele çekerek dua eder ve yemeği başlatır.

Çerkez mutfağından doğan ve farklı kültürlerden birçok kişinin severek tükettiği yiyecekler aşağıda yer almaktadır.

2.5.4.1. Lepsi

Et suyu olarak bilinen bir yemektir. Kuzu budunun birkaç parçaya bölünerek soğan ile birlikte zeytinyağında çevrilerek pişirilmesiyle elde edilir. Sade olarak tüketilebildiği gibi çorbaların içerisinde lezzetlendirici olarak da kullanılabilir (Yolkolu Öksüz, 2018: 41).

2.5.4.2. Şıpsi

Çerkez halkının vazgeçilmez yemeklerinden biri olarak görülen Şıpsi'nin yapımına dair kaynaklar çeşitlilik göstermektedir. Göç ile birlikte farklı bölgelere yerleşen Çerkez halkları pişirme ve sunum noktasında yerleştikleri bölgelerden etkilenmişlerdir. Temelinde un ve cevizin tavuk suyunda pişirilmesiyle elde edilen koyu kıvamlı bir sos olan şıpsi, pirinç ve bulgurdan oluşan pasta ile birlikte ve kızarmış tavuk ile servis edilmesinden oluşan bir Çerkez yemeğidir (Acar ve Karaosmanoğlu, 2019: 184).

2.5.4.3. Çerkez Peyniri

Bu peynir, Kafkasya'daki Çerkezlerin atalarının topraklarında üretilmeye başlanmış olup yaşanan göçler sonucunda çeşitli bölgelerde üretimi devam etmektedir. İlk ortaya çıkışı hakkında net bir bilgi olmamakla birlikte süreç olarak çok eski tarihlerden bu yana (150 yıl kadar) üretildiği düşünülmektedir. Çerkez peyniri, pıhtılı, ısıtılmış işlem görmüş doku olarak yumuşak ancak bekletildiğinde sertleşen bir peynirdir. Tercihe bağlı olarak inek, manda, keçi ve koyun sütünden yapılabilmesinin yanı sıra bu sütlerin belli oranlarda karıştırılmasıyla da yapılabilir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 72). Taze, olgun ve kurutulmuş olarak tüketilebilir. Genellikle kahvaltılarda tercih edilmekle birlikte "davar" ve "metaz" adı verilen hamur işlerinin içerisinde de sıkça kullanılmaktadır. Uzun yıllar Çerkez aileleri evlerinde kendi peynirlerini yaptırmaya sürdürmelerine rağmen sosyo-

kültürel olarak yaşanan değişmeler evde peynir yapımını etkileyerek sayılarda düşüş yaşanmasına neden olmuştur (Ayar, Sıçramaz ve Sert, 2015: 277).

2.5.4.4. Acıka (Pırpılçıka)

Çerkez mutfağının temel malzemelerinden biri olarak kabul edilmektedir. Abaza salçası, Abaza tuzu veya Abhaz acıkası gibi isimlerle de adlandırılmaktadır. Çerkez yemeklerinin yapılmasında baş malzemeler arasındadır. Hala birçok Çerkez evinde yapılmaktadır. Hazırlanan yemeklere tuz koymak yerine çeşitli otların ve baharatların içerisinde yer aldığı acıka kullanılır. İki çeşidi bulunmaktadır. İki salça gibi yemeklerde de kullanılan diğeri ise kahvaltılarda kullanılır. Ana maddesi acı kırmızıbiberdir. İçerisine iri tuz, arahana (fesleğen), dövülmüş kişniş tohumu veya taze kişniş, asıpra adı verilen dağ kekiği olarak bilinen oy ve sarımsak eklenmektedir. Çerkezlerde kışa hazırlık olarak yapılır ve cam kavanozlara konularak gerekli zamanlarda yemeklerde kullanılmaktadır. Eskilerde taşla dövülerek yapılan pırpılçıka teknolojinin gelişmesiyle birlikte mutfak robotlarında yapılmaya başlanmıştır (Uğurkan, Alyakut ve Üzümcü, 2017: 1823; Karaca ve Güçlü Nergiz, 2020: 57).

2.5.4.5. Haluje

Çerkez halkının sıkça yaptığı ve tükettiği hamur işleri arasında yer almaktadır. Yapılması ve kullanılan pişirme yöntemi açısından mantıyla benzerlik göstermektedir. Hamurunda un, süt, yumurta ve tuz kullanılmaktadır. İsteğe bağlı olarak içerisinde peynir, kıyma, patates ve ceviz gibi ürünler eklenerek şekil verilir. Kaynamış suda pişirme işleminden sonra şibji dağ (biberli tereyağı) dökülerek tüketilmektedir. Çerkezlerin geleneksel olarak yaptıkları halujenin içerisinde Çerkez peyniri koydukları bilinmektedir (Acar ve Karaosmanoğlu, 2019: 187). Öfkeli (2014: 105), çalışmasında halujenin düğün sabahları yapıldığını ve bunun ardından gelin almaya gidildiğini ifade etmektedir.

2.5.4.6. Apeyeşec

Çerkez tatlısı olarak bilinir. Kızartılan hamurların üzerine şerbet dökülmesiyle elde edilmektedir. Lokma tatlısıyla benzerlik gösterir (Karaca ve Güçlü Nergiz, 2020: 63)

2.5.4.7. Pasta (Abısta)

Çerkezlerin milli yiyeceği olarak bilinmektedir. Aynı zamanda Çerkezlerin ekmeği olarak da bilinmektedir. Yemeklerin yanında ekmeğe gibi tüketilmektedir. Yapımında Çüven adı verilen tencereler ve Belağı adı verilen tahta kaşık kullanılmaktadır. İçeriğinde kavrulmuş mısır unu, su ve tuz bulunmaktadır. Servis tabağına ters çevrilerek koyulduktan sonra kaşık ıslatılarak istenilen şekil verilir ve dilimleyerek servis edilirken üzerine kuru peynir konulmaktadır. Tercihe bağlı olarak piştikten sonra ortası açılıp tereyağı veya şıpsı konularak da tüketilebilmektedir (Uğurkan, Alyakut ve Üzümcü, 2017: 1822; Uğurkan ve Alyakut, 2020: 65).

2.5.4.8. Agudırşısı (Barbunya Yemeği)

Çerkezlerin barbunya yemeği olarak bilinmektedir. İçerisinde barbunya, su, soğan, sarımsak, acıka, pul biber, toz karabiber, taze soğan, taze kişniş, zeytinyağı ve şeker kullanılmaktadır.)

2.5.4.9. Velibah

Gözleme olarak bilinmektedir. Patatesli velibah, balkabaklı velibah vb. çeşitleri bulunmaktadır. İki adet mayalanmış hamur yuvarlanır ve tada bağlı olarak peynir, ıspanak, lahana, kabak ve patates karışımı ile doldurulur ve tavada tereyağı olarak pişirilmektedir(Özgen, 2015: 414; Boran Art, 2017: 137).

2.5.4.10. Boza (Maksıme)

Davet sofralarının başlıca içecekleri arasında yer almaktadır. Darı veya mısır unundan yapılan Çerkezlerin alkolsüz bir içkisi olarak bilinmektedir. Özel günlerde kurulan sofralarda tüketildiği bilinen boza, ilk zamanlar darıdan yapılırken zamanla mısırdan yapılmaya başlanmıştır (Boran Art, 2017: 281; Yololu Öksüz, 2018:206).

2.5.4.11. Kalmuk Çayı (Kalmık Şay)

Kafkasya'da çayın önemli bir yeri bulunmaktadır. Özellikle yemeklerden önce ve kahvaltılarda çay içtikleri bilinir. Kalmuk çayı ise Çerkez halkının kahvaltılarında sıklıkla

tükettiği çaylardan biridir. Kuzukulağı, yerel laba otu ve dadıv dedikleri bir bitki karışımından yani üç otun bir araya getirilerek kaynatılmasından elde edilir. Kış aylarında çok faydalı olarak görülen Kalmuk çayı, süt, tereyağı, karabiber koyularak tüketilmektedir (Kalaycı, 2015: 96; Yolkolu Öksüz, 2018: 206).

2.5.4.12. Şelame (Pişi)

Çerkez halkının düğünlerde, bayram sabahlarında ya da kandillerde dağıttıkları bir hamur işi olarak bilinmektedir. Mayalı ya da mayasız hamurun kızgın yağda pişirilmesiyle elde edilir. Hamurunda un, süt, yaş maya, sirke, tuz ve şeker kullanılmaktadır. Dinlendirildikten sonra pişirme işleminin gerçekleştirildiği pişinin kızartıldıktan sonra yağdan alıp kâğıt havlunun üzerinde yağın süzülmesi beklenilmelidir. Boş olarak yapılan şelameler olduğu gibi peynirli ve etli çeşitleri olarak da yapılmaktadır(İlhan, 2014: 77).

2.5.4.13. Çerkez Tavuğu (Akdu Sızbal)

Kafkasya bölgesinden göç eden birçok toplumun birinci yemeği Çerkez tavuğudur. Özel günlerde, ağır bir konuk geldiğinde, düğünlerde ve kutlamalarda yoğun olarak yapılmaktadır. Çerkezler tarafından yapılan bir meze çeşidi olarak bilinmektedir. Şıpsı Adige boyları içerisinde İki farklı yapım şekli bulunmaktadır. Bunlar unlu ve cevizli olmasına göre. Akdu Sızbal, cevizli Çerkez tavuğu olarak bilinmektedir. Soğan, tavuk butu, acıka, sarımsak, ceviz içi, abısta, zeytinyağı ve sıcak suyun kullanılarak hazırlanan ünlü Çerkez yemeklerinden biridir (<https://sakarya.ktb.gov.tr/>).

2.5.4.14. Çerkez Tavuğu (Şıpsı Pasta)

Sızbaldan farklı olarak şıpsı denilen unlu karışımın belli bir yapım aşaması vardır. Şıpsı için buğday unu, süt, tavuk suyu, zeytinyağı, sarımsak, toz kırmızıbiber, kişniş ve tuz kullanılmaktadır. Üzerine dökmek için tereyağı sosu yapılmaktadır. Çerkez tavuğunun (Akdu Sızbal) farklı bir çeşidi olarak bilinmektedir. Çerkez halkının düğünlerde ve önemli misafirlerine hazırladıkları bir yemektir (Yolkolu Öksüz, 2018: 52).

2.5.4.15. Sızbal

Her yıl Çerkez evlerinde eriklerin olgunlaşmasıyla birlikte sızbal yemeğinin sıklıkla yapıldığı bilinmektedir. Özellikle düğünü veya cemiyeti olan aileler gelen konuklarına kurdukları masalarda sızbala yer vermektedirler. Yaygın olarak bilineni erik sızbalıdır. Ancak yoğurt sızbalı, yeşil erik sızbalı, domates sızbalı gibi çeşitleri de bulunmaktadır. Erik sızbalı ekşi erik ezmesi, süzme yoğurt, taze kaymak, mısır unu, su, acıka, taze kişniş, taze soğan ve katı haşlanmış yumurta kullanılarak yapılmaktadır (Boran Art, 2017: 25; Yololu Öksüz, 2018: 45).

2.5.4.16. Ahulçapa (Cevizli Karalahana)

Çerkez halkının sıkça tükettiği sebze yemekleri arasında yer almaktadır. Karalahana turşusu, acıka, ceviz içi, abısta, taze soğan, sarımsak ve ceviz yağının kullanılmasıyla elde edilir. Süzme yoğurt eklenerek tüketildiği de görülmektedir. Ancak süzme yoğurt eklendiğinde kısa bir süre içerisinde tüketilmesi gerekmektedir (Boran Art, 2017: 63).

2.5.4.17. Lığağuş (Kuru Et)

Çerkez halkı, av veya Zeuko adlı uzun seferlere giderken yanlarında götürmek üzere et kuruturlardı. Etlerin 1 cm kalınlığında kesilerek her iki tarafı tuzlanıp ovulduktan sonra kapalı bir kapta serin bir ortamda bekletilerek yapılan bir üründür. İzleyen günlerde iplere asılarak veya kurutma dolaplarında kurutulur. Et kurutma işlemi sineklerin daha az olduğu ekim ayında yapılmalıdır. Kurutma sırasında et üzerine ince bir tül serilebilir. Bir başka yöntem de ise eti ateş üstünde kurutmaktır. Bu işlem sırasında ateşin içerisine elma ya da kayın ağacı odunları koyulabilir. Bunun yanı Çam veya Meşe ağacının odunlarının kokusunun ete geçebileceği düşünüldüğünden dolayı ateşin içerisine konulması önerilmemektedir. Ateşin üzerinde kurutma işleminde et yanan ocağın üzerine asılır burada önemli olan nokta etin ateşe değmemesidir (İlhan, 2018:77; Yololu Öksüz, 2018: 97).

3. İLGİLİ ÇALIŞMALAR

Bu bölümde literatürde yer alan ve konuyla bağlantılı olduğu düşünülen çeşitli mutfak kültürlerinin incelenmesine dair yapılmış olan çalışmalara yer verilmektedir.

Acar ve Karaosmanoğlu (2019), Çerkez mutfak kültürünün deneyimlenmesine yönelik yaptıkları çalışmalarında, Çerkez mutfağının içerisindeki popüler olan yemeklerin yer aldığı ve yemek kültürünü deneyimlemeye yönelik bir tur programı oluşturmuşlardır. Tur programı oluşturulurken seçilen destinasyonların sahiplerinin yöre insanlarından olmasına ve misafirlerin yöre halkı ile iletişime geçerek sosyal ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri şekilde programlanmıştır. Araştırmacılar gidilen destinasyonların kendilerine has özelliklerinin bulunduğu bunun yanı sıra genellikle Çerkez yemekleri sunan yiyecek içecek işletmelerinin sınırlı sayıda oldukları ve aile işletmelerinden oluştuğunu ifade etmektedirler.

Çerkez kültürünün sürdürülmesi hususunda kadının önemine değindiği çalışmada Narcı (2018), 14 Çerkez kadınıyla görüşmeler yaparak Çerkez kültürünün sürdürülmesinde örnek olacak ve gelecek nesilleri bilgilendirerek ön plana çıkan kişilerin kadınlar olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Çerkez kültürü içerisinde kadınlar anne, abla gibi rollerin yanı sıra kültürlerinin sürdürülmesinde aracı görevini de üstlenmişlerdir. Söz konusu çalışma içerisinde gerek sofrası kültürünün gerekse dil kültürünün aktarılması hususunda annelerin büyük bir sorumluluk üstlendiğine değinilmektedir.

Dweik ve Omar (2016), Amerika’da Çerkez kültürel mirasının korunması üzerine New Jersey eyaletinde Çerkezlerin birinci, ikinci ve üçüncü nesillerini içeren 40 katılımcı ile bir çalışma gerçekleştirmişlerdir. Çerkez kültürünün korunmasında, ailenin kültürü korumadaki rolü katılımcılar arasında %94’lük bir orana sahiptir. Katılımcıların çoğunluğu ailenin kültür ve gelenekleri korumak amacıyla genç nesillere aktarılmasında en önemli role sahip olduğuna inandığını göstermektedir. İkinci sırada evin ve ailenin kültürel gelenekleri öğrenme ve uygulama konusunda (%92) motive edilmesi açısından önemli bir faktör olduğu belirtilmektedir. Ayrıca katılımcıların %91.1’lik kısmı Çerkez olmaktan gurur duymasının kültürel değerleri korumada önemli bir rol oynadığına inanmaktadırlar. Toplumda iyi ilişkilere sahip olma (%87,5), Çerkez derneklerinin yardımlarda bulunması (%83), izole bir ortamda yaşama (%62), kültürün korunmasına yardımcı olabilecek grup üyeleri arasında iç evliliklerin gerçekleştirilmesi (%63) ve Diaspora içerisinde acılarının hala devam etmesi

(%71.5) kültürlerinin korunmasında düşük yüzdelere sahip olsalar da önemli görülen faktörler olarak belirtilmiştir.

Seçim ve Kaya (2020), Karaçay Türklerinin yemek kültürleri üzerine yaptıkları çalışmalarında Karaçay toplumunun önde gelen isimlerinden 15 kişi ile görüşmeler gerçekleştirmişlerdir. Söz konusu çalışmada Karaçay Türklerinin yerleştikleri bölgelerde yemek kültürlerini korumaya çalıştıklarını ancak yerel halka ayak uyum sağlama, elde ettikleri imkânlar, bölgenin sahip olduğu coğrafi yapı gibi faktörlere bağlı olarak kültürel değişimlere maruz kaldıkları belirtilmektedir. Bu nedenle çeşitli toplumlarla bütünleşmiş bir şekilde yaşam sürdüren Karaçay Türklerinin mutfak kültürlerini muhafaza etmeleri noktasında zorlukların yaşanıldığı görülmektedir. Düğün, cenaze, misafir ağırlama gibi özel günlerde yapılan yemeklerin kaynakları incelendiğinde geçmişten bugüne yemeklerde büyük değişimlerin yaşanmadığı literatürde yer alan çalışmalarla karşılaştırılarak ortaya konulmaktadır.

Çerkez ve Manav alt kültürlerinin mukayese edildiği bir çalışma yapan Ceyhan (2008), 70 Çerkez katılımcı ve 70 Manav katılımcı ile görüşme ve anket tekniklerinden yararlanarak diğer alt kültürlerle olan ilişkilerini ve kültürlerinin sürdürülebilirliğini ortaya koymaya çalışmıştır. Literatür taraması, görüşme ve anket uygulaması sonucunda Çerkez halkının geleneksel yemeklerini özel gün düşünmeksizin her zaman yaptıkları sonucuna ulaşırken Manavların sadece düğünlerde yaptıkları sonucuna ulaşılmıştır. Misafirperverlik iki kültür içinde büyük önem taşıdığından her iki kültürün halkının da evinde misafir odasının bulunduğu belirtilmektedir. Geleneklerin aktarılmasına yönelik ise Manav halkının kültür aktarımı içerisinde olmadığı ancak Çerkez halkının kültür aktarımı noktasında Kafkas Derneklerinin rol oynadığı ve çocuklara eğitim verildiği görülürken ailelerinde bu konuda çok hassas davrandıkları sonucuna ulaşılmıştır.

Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürlerinin sürdürülebilirliği ve gastronomi turizmi kapsamında öneminin ortaya koyulmasına yönelik Bahtiyar Sarı ve Tetik (2019) bir çalışma yapmışlardır. Söz konusu çalışma kapsamında Antalya ilinde yaşayan 23 Bulgaristan halkı ile görüşmeler gerçekleştirmiştir. Ayrıca Bulgaristan göçmenlerinin geleneksel yemeklerinin neler olduğuna dair literatür taraması yapılmıştır. Yapılan görüşmelerden elde edilen verilere göre Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürlerini sürdürmeleriyle ilgili sorunlar olduğu ve gençlerin geleneksel yemekler hakkında bilgilerinin yetersiz olduğu

sonucuna ulaşılmıştır. Çalışma içerisinde Bulgaristan göçmenlerinin yaşlılarının geleneksel yemeklere daha hakim oldukları ve büyüklerin sayılarının azalmasıyla birlikte geleneksel yemeklerinde bilinirliğinin azalmaya başladığı belirtilmektedir.

Coşan ve Seçim (2019), Karadeniz bölgesinde yaşayan Laz halkının mutfak kültürlerinin ve geleneklerinin sürdürülebilirliği ortaya konulmasının amaçlandığı bir çalışma yapmışlardır. Çalışmaya katılan kişilerin Laz halkını temsil edebilir nitelikte olmasına dikkat edilerek 8 kişi ile sınırlandırılmıştır. Çalışma da görüşmelerden elde edilen veriler doğrultusunda Laz halkının mutfak kültürlerini yaşatmayı sürdürdükleri ancak büyük şehirlere yaşanan göçlerle birlikte birçok gelenek ve göreneğin unutulmaya başladığı sonucuna ulaşılmıştır.

İlhan ve Mesci (2018), Çerkez mutfağının Gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi amacıyla yaptıkları çalışmada farklı şehirlerde bulunan 12 farklı restoran sahibiyle yüz yüze görüşmeler gerçekleştirmişlerdir. Görüşmelerden elde edilen bilgiler doğrultusunda Çerkez restoranlarına Çerkez yemeklerini tatmak amacıyla gelen müşteri sayısının bir hayli fazla olduğu ve Çerkez yemeklerini geleneksellik ve özgünlük barındırması açısından tercih edildiği sonucuna ulaşılmıştır. Bunun yanı sıra Çerkez mutfağında yer alan yemekler için özel bir sunum şeklinin bulunmadığını ve restoran sahiplerinden 11 katılımcının herhangi bir eğitim almadan babadan oğula yemek kültürü aktararak öğrenildiği sadece 1 katılımcının eğitim alarak restoran açtığı sonucuna ulaşılmıştır.

Karaca, Yıldırım ve Çakıcı'nın (2014) Girit yemek kültürünün sürdürülebilirliği üzerine yaptıkları çalışmalarında sağlıklı bir mutfak olarak tanınan Girit mutfağında yoğunlukta olarak otların tüketildiğini ve bugün özellikle sağlık alanında yapılan araştırmalara kaynaklık ettiğini belirtmektedirler. Söz konusu çalışma için yapılan literatür taraması sonrası yapılan değerlendirme de Girit halkının yemekleri konusunda sergiledikleri sahiplenici tutum ve katıldıkları toplumlara kültürlerini benimsetme çabaları Girit yemek kültürünün sürdürülebilirliğine büyük katkı sağladığı sonucuna ulaşılmıştır. Buna rağmen küreselleşen dünya ile birlikte fastfood tüketiminin etkisinde bir gençliğin yetişmesi, sürdürülebilirlik konusunda kaygıların doğmasına neden olduğu belirtilmektedir.

Ostapuschenko ve Petrova (2019), Kuzey Kafkasya halklarındaki misafirperverliğin nasıl olduğuna dair yaptıkları çalışmada Kafkasya'daki evlerde "kunatskaya" adı verilen ayrı bir konuk evinin her ailenin evinde bulunduğu ifade edilmektedir. Çalışma içerisinde Çerkez

prenslerinin evlerinde kunatskaya’da konukların gelme durumuna bağılı olarak her zaman hazırlanmış bir masa olduğu ve bu masada yer alan yiyeceklerin günde üç kez değiştirildiği belirtilmektedir. Kunatskaya alanı restoran, siyasi sorunların çözüldüğü bir alan ve genç nesillerin eğitilmesi için bir okul olarak görülmüştür. Yazarlar çalışmanın sonucunda Kafkasya halkının misafirperverliğinin derin tarihsel kökleri olduğu ve sadece sürdürülebilir gelenek olarak değil aynı zamanda nesilden nesle aktarılan bir yaşam şekli olduğu ifade etmişlerdir.

Muhammad, Mohd Zahari, Shariff ve Abdullah (2016), diaspora milletler arasında mutfak kültürünün özgünlüğünün korunmasına yönelik Malezya mutfağını incelemişlerdir. Çalışma içerisinde gıdaların özgünlüğünün ev geleneksel yiyeceklerini hazırlamak için İngiltere’de yaşayan Malezya diasporik topluluğu arasında göçmen mutfağındaki kültürleşme ve yaşanan değişimin yönü tartışılmıştır. Göç edilen bölgenin coğrafi durumu Malay geleneksel yemeklerinin üzerinde gıda maddelerinin bulunamaması, Malay halkının uygulama konusunda eksiklerinin bulunması ve geleneksel gıdaları beraberinde getiren ve uygulayan ataların ya da daha yaşlı kuşağın göçleri geleneksel yemeklerin tüketimi üzerinde etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Türk ve Macar toplumunun geleneksel mutfak kültürleri açısından birbirlerinden etkilenmelerini araştıran Yıldız (2016), “*Türk-Macar Geleneksel Mutfak Etkileşimi Projesi*” çerçevesinde hazırladığı çalışmasında proje kapsamında Macaristan ve Türkiye’de gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen verilerden yararlanmıştır. Mutfak kültürlerinin zenginliği ve çeşitliliği ile benzerlik gösterdiklerini ifade eden yazar, zamanla eskisi kadar yoğun olmamakla birlikte ev hanımlarının evde geleneksel ürünleri yapma alışkanlıklarının bulunduğu ve misafirlere ikram geleneğini sürdürdükleri sonucuna ulaşımıştır.

Gürçayır Teke (2016), Türk ve Macar mutfaklarında ki gelenekselliğin sürdürülebilirliği üzerine yaptığı çalışmasında, geleneksel yemeklerin değişkenlik göstermesinde geleneksel tatların ve beğenilerin değişmesini, farklı kültürlerle etkileşime girilmesine, yeni teknolojik gelişmelerden etkilenerak mutfak alanında yaşanan değişmeler ve geleneksel yemeklerin bir toplumun kimliğiyle özdeşleşmesiyle ilgili olduğu belirtilmektedir. Türk ve Macar mutfakları incelendiğinde geleneksel yemeklerin birkaç kuşak aktarıldıkları ve yapım şekilleri, pişirilme ve sunum açısından ufak değişimler yaşansa da varlıklarını sürdürdükleri görülmektedir. Fakat zamanla yiyeceklerin yapım aşamalarında yaşanan zorluklar ve buna

bağlı olarak uğraşılmak istenmemesi bazı geleneksel yemeklerin terkedildiğini göstermektedir. Geleneksel yemeklerin terkedilmesinin bir diğer nedeni olarak ise insanların damak tatlarında yaşanan değişimlerin olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Kafkasya'dan Anadolu'ya göçen halkların göç hikâyeleri, mutfakların sürdürülmesi konusunda çeşitli etkileri bulunduğunu ifade eden Eser (2019), çalışmasında Çerkez ve Çeçen kökenli 5 kaynak kişi ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirmiştir. Söz konusu çalışmada Çerkez ve Çeçen halkının geçmişlerini unutmadıkları ve yerleşimde gösterdikleri bölgelerde gelenek ve göreneklerini özellikle de yemeklerini sürdürmeye çalıştıklarını ifade edilmektedir. Ancak göç hikâyelerinde yaşanan olayların mutfak kültürüne yansıdığı da göz ardı edilemez bir gerçek olarak anlatılmaktadır. Topulukların göçü sırasında denize atılan ölü bedenlerin deniz hayvanları tarafından yenildiği düşünüldüğünden dolayı Kafkas göçmeni olan halkların mutfaklarında deniz ürünlerine rastlanmamaktadır. Görüşmelerden elde edilen bilgilere göre katılımcılar deniz canlılarının atalarını yediklerini düşündükleri için evlerine deniz canlısı sokmadıkları ve deniz ürünleriyle yapılan bir yiyeceklerini bulunmadığını ifade etmişlerdir.

Gabdrakhmanova, Sattarova ve Nurmukhametova (2016), Tatar mutfak kültürünün üzerinde etkili olan faktörlerin açıklamak ve temel özelliklerini incelemek üzerine yaptıkları çalışmalarında materyalleri toplamak ve sistemleştirmek amacıyla tanımlayıcı yöntem uygulanmıştır. Çalışmanın sonucunda Tatar mutfağının, ilgili tematik grupta yeni sözcüklerin ortaya çıkmasıyla kanıtlanabilen, oryantal ülkeler, Avrupa, Rusya halklarının kültüründen etkilendiği görülmektedir. Bununla birlikte, yüzyıllardır var olan geleneksel yemekler hala özgünlüğünü korumaktadır.

Terekeme-Karapapak Türklerinin yemek kültürü üzerine bir araştırma yapan Kemaloğlu (2011), Terekeme halkının Kuzey Kafkasya bölgesinde Terek Irmağı çevresinde yaşayan Türklerden oluşan daha sonraları çeşitli sebepler nedeniyle Türkiye'ye göçen bir halk olduğunu belirtmektedir. Yazar söz konusu çalışmanın sonucunda Türkiye'de yerel halkın etkileriyle şekillenmiş çok köklü bir tarihi bulunan mutfak kültürünün yaşadığı ve küreselleşmenin etkisiyle değişen damak tadına ayak uydurmaya çalışarak gelecek nesillere bu yemek kültürünün aktarılması için gereken faaliyetlerin yapıldığını belirtmektedir.

Sibel ve Şenel (2017), yaptıkları çalışmada bir göç şehri olarak Eskişehir'e göç eden Çerkez halkının mutfak kültürünü ortaya koymak ve Eskişehir turizmine olan katkısına değinmişlerdir. Çalışmada on beş Çerkez kökenli kişiyle yarı yapılandırılmış görüşme formuyla derinlemesine görüşme gerçekleştirmişlerdir. Görüşmelerden elde edilen bilgiler doğrultusunda Çerkez halkının kayda değer bir iletişim içinde oldukları ancak yeme içme kültürlerini yaşatmaya çalışmalarına rağmen sadece kendi aralarından bu yemekleri paylaştıkları sonucuna ulaşılmıştır. Çerkez mutfağının yazılı basında daha fazla tanıtılmasına, Çerkez mutfağının gelişimi için çeşitli projelerin düzenlenmesine ve Çerkez mutfağında yer alan geleneksel yemeklerin tanıtılmasına yönelik daha kapsamlı olarak araştırmaların yapılmasına yönelik öneriler getirilmiştir.



4. YÖNTEM

Bu bölümde; “ Araştırmanın Deseni”, “Araştırmanın Evren ve Örnekleme”, “Verilerin Toplanması”, “Verilerin Analizi” adlı başlıklar üzerinden durulmuştur. Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma yöntemi, psikoloji, sosyoloji, antropoloji, eğitim gibi alanlarda insan ve toplum davranışlarını incelemektedir. Genellemenin öncelikli amaç olmadığı nitel ölçme yöntemleri (görüşme, gözlem) kullanıldığı kavram ve kuram oluşturmaya öncelik eden modellerdir. Bazı davranışları bütünüyle sayısallaştırarak açıklamak zordur, sayısal veriler kaç kişinin nasıl davrandığını gösterir fakat “Niçin ?” sorusuna cevap vermez. Bu nedenle insan ve grup davranışlarını açıklamaya yönelik araştırmalara niteliksel “Kalitatif” araştırma denir (Akman, 2014: 14).

4.1 Araştırmanın Deseni

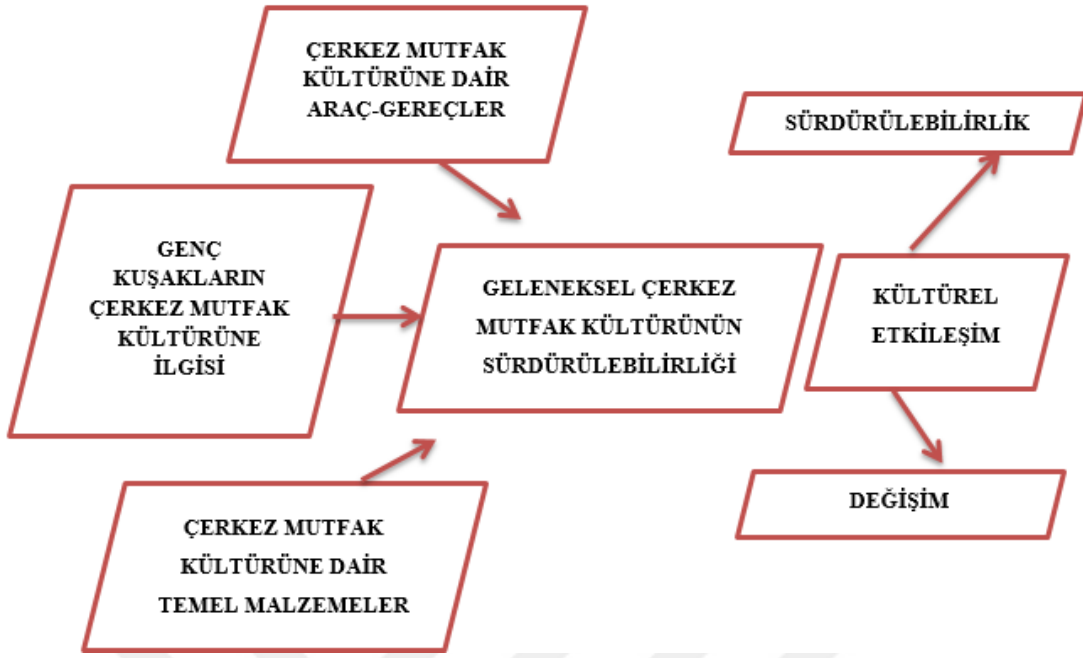
Nitel araştırma deseni, araştırmanın yaklaşımını ortaya koyan ve çalışmanın bazı aşamalarının bu desen çerçevesinde birbirleriyle tutarlı olmasına olanak tanıyan bir strateji olarak tanımlanmaktadır (İlgar ve Coşgun İlgar, 2013:200). Araştırma deseni, bilimsel çalışmalarda araştırmacıya rehberlik eden ve araştırmanın tutarlı olmakla birlikte amaca yönelik gerçekleştirilmesi bakımından büyük öneme sahiptir (Yıldırım, 1999: 13). Araştırma yöntemlerine göre farklılık gösteren desen, nitel araştırma yöntemlerinde kültür analizi, olgu bilim, kuram oluşturma, durum çalışması ve eylem araştırması olmak üzere beş ayrı başlık altında incelenmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 65).

Kültür analizi yöntemi, bir gruba yönelik yapı, işleyiş, değerler ve normlar gibi kültürel öğelerinin tanımlanması, analiz edilmesi ve açıklanması üzerine odaklanmaktadır (Ersoy, 2016:8). Bu tanımlama genellikle o kültüre ait kavramlar, süreçler ve algıları kapsamaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016:68). Kültür analizinde, grup ve kültürün üyelerinden ayrı ayrı veya birlikte elde edilen bilgilerin, görüş ve düşüncelerin, gözlemler ve literatürden elde edilen bilgilerle karşılaştırılarak değerlendirilir. Nitel araştırma sistemine dayalı eylemler, araştırılan grup ya da kültürün bütünü, kişiler arası ilişkileri, kültürel öğelerini kültüre mensup olan bireyler tarafında görüp kültürel kodlarıyla açıklayarak ortaya koymaktadır (Koutlaki, 2013: 290; Kartarı, 2017: 217; Özhan Dedeoğlu, 2002: 85; McCallin, 2003: 203; Bruce, John, Buckingham ve Camille, 2004:4; Burns, 2017: 188; Johnson, 2012: 1).

Çerkez mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin ortaya konulması üzerine geliştirilmiş bu çalışma için bir gruba yönelik yapı, değer gibi kültürel öğelerin tanımlanması, analiz edilmesi ve açıklanmasına olanak tanıyan kültür analizi yönteminin uygun olduğu düşünülmüştür. Kültür analizi modeliyle araştırmaya katılan bireylerin Çerkez mutfak kültürü yemeklerine dair bilgileri, sürdürmeye yönelik çabaları ve farklı kültürel gruplardan etkilenme düzeyleri ortaya konularak, değerlendirmeler sonucunda bütüncül bir bakış açısıyla konuya açıklamalar getirilmiştir.

Çerkez mutfağının sürdürülebilirliği üzerinde etkili olan faktörlerin tespit edilmesi noktasında oluşturulan izleyiş yolu şekil 4.1.'de verilmektedir. İzleyiş yolunun çıkış noktası genç kuşakların Çerkez mutfak kültürüne olan ilgileri oluşturmaktadır. Bu ilginin neticesinde Çerkez gençlerinin Çerkez mutfak kültüründe kullanılan araç-gereçler ve temel malzemeler hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlayarak geleneksel Çerkez mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağladığı söylenebilmektedir.

Geleneksel Çerkez mutfak kültürünün sürdürülmesinde genç kuşakların kültüre ilgi duyması faktörünün yanı sıra kültürel etkileşiminde büyük rol oynadığı görülmektedir. Çerkez halkının yerleştiği bölgedeki yerel halk ve çevrede yaşamlarını sürdüren farklı kültürlere mensup toplulukların birbirleriyle girdikleri iletişim sonucunda bir tarafında diğer tarafa baskın olacağı ve bunun neticesinde çekingen kalan halkın değişime uğrayacağı ve bir dönüşüm yaşayacağı bilinmektedir. Kapalı bir kültür yapısı sergileyen toplumlarda ise kendi içlerinde kültürleri muhafaza ederek diğer kültürlerle kurulacak iletişimlerde kültürlerin sürdürülebilirliği sağlanacaktır. Geleneksel Çerkez mutfak kültürü bu boyutuyla ele alındığında sürdürülebilirlik noktasında girdikleri kültürel etkileşimin mutfak kültürlerini sürdürülebilir kılacak ya da değişim geçirmesine neden olacaktır. Bu nedenle izleyiş şemasında sürdürülebilirlik ve değişim kavramları sonuç kısmında yer almaktadır.



Şekil 4.1. Geleneksel Çerkez mutfak kültürünün sürdürülebilirliği üzerine izleyiş şeması

Araştırmada yer alan izleyiş yolunun amacı, Çerkez mutfak kültüründe kullanılan temel malzemelerin, araç-gereçlerin neler olduğu ve Çerkez gençlerinin mutfak kültürlerine duydukları ilginin kültürel etkileşim ile Çerkez mutfağının sürdürülebilirliği üzerine etkisi ile Çerkez mutfağının hala sürdürülüp sürdürülmediğini ya da herhangi bir değişim geçirip geçirmediğini tespit etmektir.

4.2. Evren ve Örneklem

Nitel araştırmalarda örneklem sayısının tespit edilebilmesi için çeşitli örneklem belirleme yöntemleri bulunmaktadır. Zengin bilgi içeriğine sahip durumların derinlemesine incelenmesine yönelik araştırma çalışmalarında amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmaktadır. Bu nedenle çalışmanın yöntemi olarak amaçlı örnekleme yöntemlerinden kartopu örnekleme yolu tercih edilmiştir. Amaçlı örnekleme yöntemi, sınırlı kaynakların etkin kullanımı için, bilgi yönünden zengin vakaların belirlenmesi ve seçilmesi için nitel araştırmalarda yaygın olarak kullanılan bir tekniktir. Üzerinde araştırma yapılan konuyla ilgili bilgili ve deneyimi olan grupları seçmeyi içerir. Bilgi ve deneyime ek olarak katılımcıların uygunluğunu, istekli olmanın önemini, deneyimleri ve görüşleri ifade etme, anlamlı ve yansıtıcı bir şekilde iletme yeteneğini de içermektedir (Palinkas, Hortwitz, Green, Wisdom, Duan ve Hoagwood, 2015: 2). Kartopu örnekleme ise, evreni oluşturan gruplara ulaşmakta zorluk yaşanması durumunda veya evrendeki kişiler hakkında bilgilerin eksik

olması durumunda kullanılan bir yöntemdir. Bu konuda en çok bilgiye sahip olduğu düşünülen kişiye ‘*görüşmeye kiminle başlamalıyım?*’ veya ‘*bu konu hakkında en çok bilgiye sahip olan kişiler kimlerdir?*’ sorularının sorulmasıyla başlamaktadır (Baltacı, 2018: 253).

Araştırmanın evrenini Sakarya İlinde ikamet eden Çerkez halkı oluşturmaktadır. Örneklemi ise Sakarya ilinin Yanık, Emirler ve Alancuma köylerinde yaşamlarını sürdüren Çerkez halkı oluşturmaktadır. Sakarya ilini temsil edecek sayıda kişi sayısına ulaşılmaya çalışılmıştır. Araştırma kapsamında gönüllü olarak katılım gösteren 47 kişi ile yüz yüze görüşmeler sağlanarak, ses kaydı ve fotoğraf alınmıştır. Çalışmanın örnekleme yapılması aşamasında ilk olarak Sakarya Kafkas Derneği ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Dernekten elde edilen bilgiler doğrultusunda konu hakkında bilgi birikimine sahip olan katılımcılara ulaşılarak görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler esnasında alınan ses kayıtları ve fotoğraflar dijital ortama aktarılmıştır. Elde edilen veriler, onları tanımlayan kodlar ve kategoriler doğrultusunda yazıya aktarılarak bu kodlar ve kategoriler üzerinden değerlendirilmiştir.

4.3. Veri Toplama Yöntemi

Nitel araştırma yöntemlerinin uygulandığı çalışmalarda çoğunlukla iki tür bilgi toplanmaktadır. Bunlar; süreçle ilgili bilgi ve süreç içerisinde ne olup bittiğine ilişkin algılardır. Çevresel bilgi, araştırmanın yer aldığı sosyal, psikolojik, kültürel, fiziksel özelliklere ilişkindir. Algılara ilişkin veriler ise, araştırmaya dâhil olan bireylerin süreç hakkında düşünceleridir. Bu tür bilgiler süreçle ilgili bilgiler ve algılara temel teşkil eder ve diğer ortamlarla karşılaştırma sağlar (Karataş, 2017:63). Bu iki tür bilginin toplanması için bazı nitel bilgi toplama yöntemleri kullanılmalıdır. Nitel araştırmada yaygın olarak kullanılan üç tür bilgi toplama yöntemi vardır. Bunlar; görüşme, gözlem ve yazılı dokümanların incelenmesidir. (Yıldırım, 1999: 10; Karataş, 2017:71-72).

Görüşme tekniği, sözlü iletişim yoluyla veri toplama tekniği olarak açıklanmaktadır. Nitel araştırmalarda sıkça tercih edilen görüşme tekniği, katılımcıların kendilerini birinci elden ifade edebilme fırsatı sunmaktadır. Araştırmacı açısından düşünüldüğünde ise görüşülen kişilerin bakış açılarını, içinde buldukları duygu, durum ve düşüncelerini onların ifadeleriyle deneyimleme fırsatı sunmaktadır (Tekin, 2006:102). Görüşmeler esnasında uygulanacak görüşme formunun hazırlanması aşamasında kuralların katılıma göre

yapılanmış, yarı yapılanmış ve yapılanmamış olmak üzere üç farklı şekilde düzenlenmektedir (Karasar, 2018: 210-213).

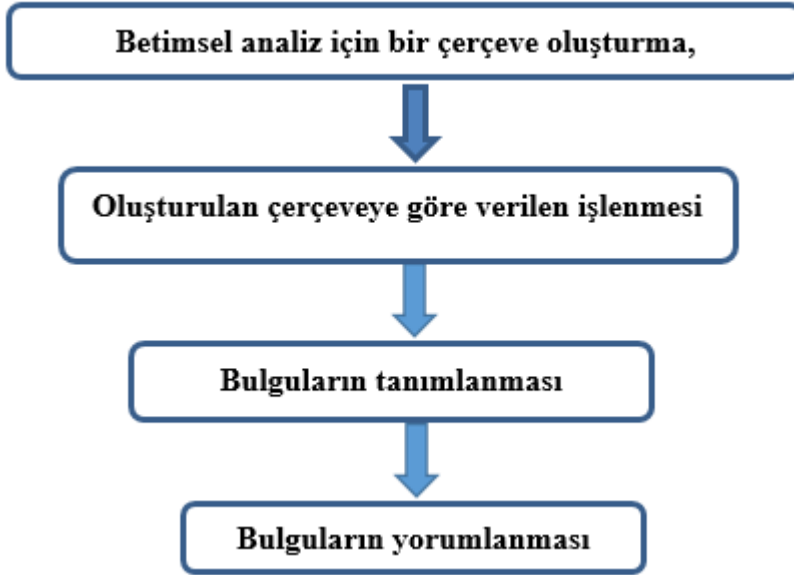
Yarı yapılandırılmış görüşme formunda, araştırmacı önceden sormayı düşündüğü soruları hazırlayarak görüşme protokolünü şekillendirir. Duruma göre belirlenen soruların yeri değiştirilebilir, yan ya da alt sorular oluşturularak kişinin yanıtlarını açması ve ayrıntılı bilgilere yer vermesi sağlanabilir. Araştırma alanında görüşmeciye daha esnek davranabilme olanağı sağlar (Türnüklü, 2000:547; Bal, 2016:163).

Yapılan çalışmada araştırmaya katılım sağlayan kişilerin duygu ve görüşlerinin önemli olması nedeniyle veri toplama yöntemi olarak görüşme tekniği kullanılmıştır. Sakarya ilinde Çerkez halkının yaşam sürdürdüğü bölgeler belirlenerek bu bölgelerde görüşmeyi kabul eden kişilerle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çerkez halkının yoğunlukta yaşadığı Alancuma, Emirler ve Yanık köyleri araştırma bölgeleri olarak belirlenmiştir. Çalışmaya gönüllü olarak katılan 47 katılımcı ile yüz yüze görüşülerek katılımcıların izni doğrultusunda ses kayıtları ve fotoğraflarla görüşmeler belgelendirilmiştir. Veri toplama da uygun ve yeterli katılım sağlanmaya çalışılmıştır. Görüşmelerde katılımcılarla bireysel görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerin ortalama süresi 30 dakikadır. Görüşmeler belli bir katılımcı sayısının ardında tekrara düşmeye başladığında görüşmelere son verilmiştir (Ertugay, 2019: 64). Görüşülmek istenen gruplar arasından ise halk grubu tercih edilerek Çerkez mutfağı hakkında kişilerin genel bilgi, tutum ve davranışları öğrenilmeye çalışılmıştır. Görüşmelerde kullanılan form yarı yapılandırılmış olarak ve anlaşılır, yansızlık, doğru ifadelerle, tek amaçlı ve istenen verilerin bilindiği düşünülerek hazırlanmıştır.

Çalışmanın iç geçerliliğinin sağlanmasında görüşme sürelerinin uzun tutulması önemlidir. Görüşme süresi ilerledikçe katılımcıların verdikleri cevapların daha samimi ve daha güvenilir olmaktadır. Bu nedenle çalışma için gerçekleştirilen görüşmelerin sürelerinin uzun tutulmasına özen gösterilmiştir. Bunu yanı sıra bir uzman tarafından çalışmanın bütününcü incelenmesi istenerek görülen eksiklikler ve yanlışlar düzeltilmeye çalışılmıştır. İç güvenilirliğin sağlanmasına yönelik veri toplama sırasında katılımcılara benzer yaklaşımlar içerisinde sorular sorularak kayıt altına alınmaya çalışılmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 282-283).

4.4. Verilerin Analizi

Bu araştırmanın tasarlanmasında nitel veri analiz yöntemlerinden betimsel analiz kullanılmıştır. Betimsel analiz araştırmacıların ortaya koymak istedikleri durum ve olgular hakkında özet bilgi elde edebilmeleri için çoğunlukla tercih edilen bir analiz yöntemidir (Değirmenci ve doğru, 2019: 125). Bu analiz yönteminde araştırmacı görüştüğü ya da gözlemlendiği kişilerin görüşlerini dikkat çekici bir şekilde ortaya koymak amacıyla doğrudan alıntılara sık sık yer vermektedir. Bu tür çalışmalar genellikle yinelenen temaları, kalıpları veya kavramları tanımlamak ve daha sonra bu kategorileri yorumlamak için verilerin tümevarımsal bir keşfi içerir (Nassaji, 2015: 130; Yıldırım ve Şimşek, 2016:239). Betimsel analiz yöntemi genel olarak dört aşamadan oluşmaktadır;



Şekil 4.2. Betimsel analiz yöntemi aşamaları (Karataş, 2015: 73).

Analiz sürecinde ilk olarak görüşmeler sonucunda elde edilen ses kayıtları yazılı form haline getirilmiştir. Formlar tek tek okunarak kodlama ve tema oluşturma işlemleri gerçekleştirilmiştir. Ardından toplanan veriler MAXQDA ve SPSS analiz programları kullanılarak analiz edilmiştir. Katılımcılarla yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen veriler sayısallaştırılarak çizelgeler halinde frekans ve yüzde olarak ifade edilmiştir. Frekans analizi, verilerin nicel bir şekilde görülme sıklığını ortaya koymaktadır ve frekans analiziyle birlikte sıklığa dayalı bir sınıflama yapılabileceği, kullanılan unsurların önem ve etki düzeylerine ilişkin yorumlar getirilebilmektedir. Nitel veri setlerinin bu şekilde sayısallaştırılması çalışmanın güvenilirliğine katkıda bulunmaktadır. Bunun yanı sıra

çalışmanın yanlılığını azaltarak veriler arası karşılaştırma yapılmasına olanak tanımaktadır (Topçuoğlu Ünal ve Tekin, 2013: 1599).

4.5. Veri Toplama Aracı

Bu çalışma kapsamında verilerin toplanması amacıyla araştırmacı tarafından literatürde yer alan çalışmalar taranarak görüşme formu oluşturulmuş, katılımcı ve uzman görüşleri doğrultusunda yeniden düzenlenerek forma son şekli verilmiştir. Görüşme formu Sakarya ilinde yaşayan Çerkez halkından 47 kişiye uygulanmıştır. Elde edilen veriler doğrultusunda 5 katılımcıyla tekrar görüşülerek bildirilen ifadeler hakkında görüşleri alınmıştır. Bu katılımcılar belirlenirken şu kriterler dikkate alınmıştır;

- Çerkez mutfak kültürüne dair bilgi sahibi olması
- Düzenlenen etkinliklerde yer alması
- Çerkez mutfak kültürü alanında çalışmalar yapması katılımcılardan

Geri bildirimde bulunan 5 katılımcı yapılan yorumların uygun olduğunu ifade etmiştir.

Verilerin elde edilmesi amacıyla oluşturulan görüşme formu 3 bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcıların demografik (cinsiyet, yaş, medeni, hal, eğitim durumu, mesleği, Kafkasya ile olan ilişkileri) özelliklerini betimleyen sorular yer almaktadır.

İkinci bölümde ise Sakarya bölgesinde yaşamlarını sürdüren diğer kültürlerle girilen etkileşim sonucunda mutfak kültürlerinde yaşanan değişmelere yönelik sorular yer almaktadır. Son kısımda ise Çerkez mutfak kültürüne özgü olan yemeklerin neler olduğu, evde hazırlama sıklıkları ve özel günlerde yapılan yemeklerin neler olduğuna dair sorular yer almaktadır. Son kısımda yer alan bir soruda katılımcıların geleneksel yemeklerini yapma sıklıklarını ortaya koymaya yönelik 9 maddeden oluşan 5'li sıklık ölçeği kullanılmıştır (Brown, 2010: 1; Özdemir, 2018: 62; Bayat, 2014: 19). Bunun yanı sıra katılımcılara Çerkez mutfağının sürdürülebilirliği hakkında neler yapılabileceğine dair görüşleri sorulmuştur. Sorular oluşturulurken araştırma konusuna bağlı olarak katılımcıların ait oldukları kültürün mutfak alışkanlıklarını, bu alışkanlıkların hala sürdürülüp sürdürülmediğini, geçmişten gelen ve gelecek nesillere aktarılan mutfak kültürlerinin yaşadığı şekilsel değişimi anlamak ve açıklamak amaçlanmıştır. Elde edilen sonuçlar bir genellemeye ulaşmaktan çok

geçmişten bugüne geçen zaman aralığında değişimi keşfetmek, göç olgusu içerisinde kültürel kimliğin inşasını anlamayı ve aktarmayı amaçlamaktadır.

4.6. Güvenirlik ve Geçerlilik

Nicel araştırmalarda geçerlilik, güvenilirlik ve güç analizi sayısal analizler sonucunda elde edilmektedir. Fakat nitel çalışmalarda bunları kanıtlayacak sayısal veriler olmadığından dolayı geçerlilik, güvenilirlik ve güç analizi yapmak zordur. Bu nedenle nitel çalışmalarda geçerlilik ve güvenilirlik kavramları farklı biçimlerde ele alınmaktadır (Başkale, 2016: 23). Geçerlilik, genel olarak nitel, nicel veya karma olsun, tüm soruşturmaların kesinlikle makul bileşenleri olan “sağlam ve adil temelli olma durumu veya kalitesi” olarak tanımlanır (Whittemore, Chase ve Mandle, 2001: 527). Geçerlilik kavramı nitel çalışmalarda ele alındığında araştırma sonuçlarının doğruluğunu ortaya koymaktadır. Nitel çalışmalarda araştırmacının konuları tarafsız bir şekilde gözlemlemesi geçerlilik için büyük önem taşımaktadır. Bu durumda gerçekleştirilen çalışmanın sonuçları doğru yansıtılır ve çalışmanın geçerliliğine katkıda bulunur (Karataş, 2015: 73). Geçerlilik kavramı nitel çalışmalarda ikiye ayrılmaktadır. Bunlardan ilki içsel geçerlik, elde edilen bulguların inandırıcılığını ifade etmektedir. Dışsal geçerlilik ise, yapılan çalışmaların sonuçlarının diğer kişi ve durumlara aktarılabilirliğini ortaya koymaktadır (Arastaman, Öztürk Fidan ve Fidan, 2018: 48; Başkale, 2016: 24). Bununla birlikte, diğer bazı araştırmacılar, 'Nitel Araştırmada Rakip Paradigmalar' adlı çalışmalarında Guba ve Lincoln (1994) ile aynı içeriğe sahip farklı etiketler tanıtmışlardır; nitel çalışmada geçerliliği değerlendirmek için iki temel ölçüt önermişlerdir bunlar; güvenilirlik, bulguların inandırıcı olup olmadığı ve aktarılabilirlik, bulguların diğer bağlamlar için geçerli olup olmadığıdır (Bapir, 2012: 10).

Güvenirlik, araştırmacıların hesaplarının tutarlılığı, istikrarı ve tekrarlanabilirliği ile araştırmacıların bilgileri doğru bir şekilde toplama ve kaydetme kabiliyeti ile ilgilidir. Bir araştırma yönteminin tekrarlanan test periyotlarında tutarlı olarak aynı sonuçları verebilme yeteneğini ifade eder (Brink, 1993:35; Hayashi Jr, Abib ve Hoppen, 2019: 99). Crocker ve Algina (1986), bir katılımcı bir dizi test ögesini yanıtladığında, elde edilen puanın sadece sınırlı bir davranış örneğini temsil ettiğini belirtmektedir. Sonuç olarak, yanıtlayan kişinin bazı özellikleri nedeniyle puanlar değişebilir ve ölçüm hatalarına neden olabilir. Bu nedenle, testlerin ve puanların yüksek tutarlılık ve doğruluğu sağlaması araştırmacının sorumluluğundadır (Golafshani, 2003: 599).

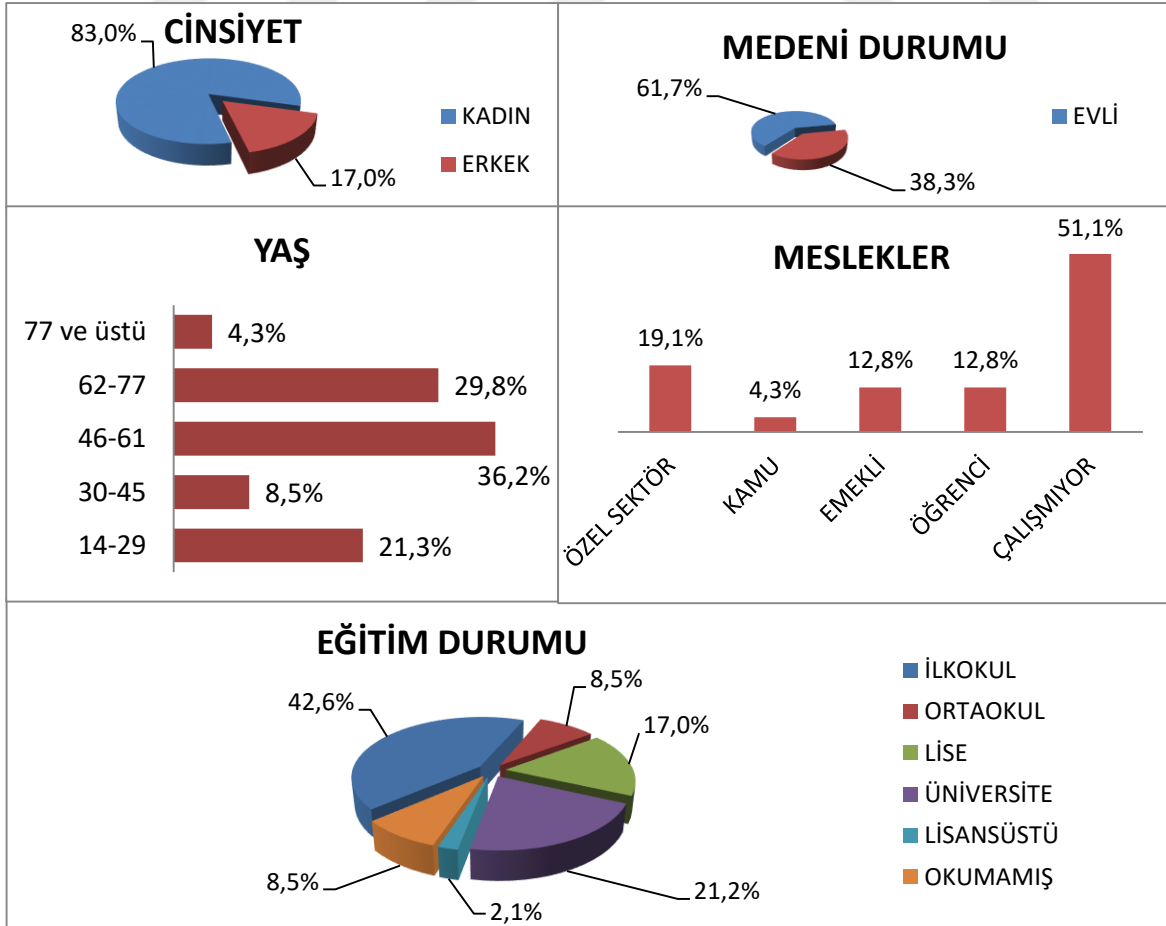
Bu nedenle araştırmanın geçerlilik ve güvenilirliğini artırmak amacıyla birtakım çalışmalar gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın iç geçerliliğini ve güvenilirliğini sağlamak amacıyla katılımcılarla yapılan görüşmelerden sık sık alıntılar yapılmıştır. Araştırmanın iç geçerliliğini sağlamak amacıyla literatür taraması yapılmış ve araştırmanın konusuyla benzerlik gösteren çalışmalar incelenerek bu çalışmalardan faydalanılmıştır. Kategoriler ilgili kodları kapsayacak ve ilgisizleri dışarıda bırakacak şekilde oluşturulmuştur. Araştırmanın dış geçerliliğini (aktarılabirliğı) artırmak amacıyla araştırma deseni, veri toplama aracı, çalışma grubu, veri analizi ve çalışmanın oluşturulması sürecine dair ayrıntılı bilgilere yer verilmiştir. Araştırmanın iç güvenilirliğini oluşturan tutarlılığın sağlanması amacıyla oluşturulan kodlar uzman bir araştırmacı tarafından kontrol edilmiş ve değerlendirilmiştir. Kodların alıntılar içerisinde tekrarlanma sıklıklarına göre kelime bulutları oluşturulmuştur. Araştırmanın teyit edilebilirliğine dair (dış güvenirligi) araştırma sürecinde yaşanan ayrıntılara yer verilmiştir. Elde edilen veri grupları ve kodlar başka araştırmacıların faydalanmasına olanak sağlayacak şekilde korunmaktadır.



5. ARAŞTIRMA BULGULARI

Katılımcılarla yapılan görüşmelerden elde edilen veriler uygun şekillerde gruplandırılarak analiz edilmiştir. Kişilerin demografik özelliklerine ilişkin sorular çizelge 4.1’de sunulmuştur. Her bir özelliğe yönelik çizelgeler oluşturularak ortaya çıkan sonuçlar yüzdesel oranlarla grafiklere aktararak verilmiştir. Katılımcıların cinsiyetleri %83,0 kadın ve % 17,0 erkek olmak üzere çalışmada 47 katılımcı yer almıştır. Yüzdeler incelendiğine katılımcıların çoğunluğunun kadın olduğu görülmektedir. %61,7 oranında katılımcıların çoğunluğu evlidir. Yaş durumlarına bakıldığında 46-61 yaş aralıklarının da %36,2’lik bir oranla katılımcılar yoğunluktadır. %4,3 oranında 77 ve üstü yaş grubu en düşük katılımcı yaş grubunu oluşturmaktadır. Eğitim durumları incelendiğinde %42,6 oranında ilkokul mezunu oldukları görülmektedir. Ortaokul mezunu ve okumamış kişilerin oranları birbirlerine eşit olarak %8,5 oranındadır. Çalışmayan kişilerin sayısı %51,1 oranla ön plana çıkarken bu oranı %19,1 ile özel sektörde çalışanlar takip etmektedir. Kamu çalışanlarının %4,3’lük bir orana sahip oldukları görülmektedir (Çizelge 5.1.).

Çizelge 5.1. Katılımcıların demografik özellikleri



Katılımcıların atalarının Türkiye'ye göç etmeleriyle ilişkili olarak diaspora milletler kategorisinde yer aldıkları bilinmektedir bu nedenle anavatanları olan Kafkasya'ya gitme durumlarına yönelik soru oluşturulmuştur. Katılımcılara “*Kafkasya'ya hiç gittiniz mi?*” sorusu yöneltilmiştir. Elde edilen veriler analiz edilerek aşağıdaki çizelgede verilmiştir. Verilen cevaplarda önemli görülen kısımlar katılımcıların kendi ifadeleriyle çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.2. Katılımcıların Kafkasya'da bulunma durumları

İfadeler	Sayı	Yüzde
Gitmedim.	43	91,48
Sürekli gidip geliyorum.	2	4,26
Bir kez gittim.	2	4,26
Toplam	47	100

Katılımcılardan 43 kişi daha önce Kafkasya'ya hiç gitmediğini belirtmiştir. Diaspora milletlerin en büyük özelliklerinden biri anavatanlarına duydukları özlemdir. Bu doğrultuda hiç gitmedim yanıtını veren katılımcıların arasından %23,40'lık bir kısım gitmediklerini ancak gitmeyi çok istediklerini ifade etmişlerdir. Katılımcılardan 2'si gittiğini belirtirken diğer 2 kişi sürekli gidip geldiğini ifade etmiştir. Kafkasya'ya gitmeyen katılımcılardan biri olan K11, “*Yok ama örf adetleri takip ediyorum*” yanıtını vermiştir. Gitmedim ama gitmeyi çok istiyorum cevabını veren K45, “*Kafkasya'ya insanların olduğu halde gidemedim. O konuda büyük bir özlemim var. Babamın kardeşi orada kaldı 1864'te dedem göç ederken Kefken'de gemiler battı*” şeklinde konu hakkında görüşlerini ifade etmiştir.

5.1. Çerkez Mutfağına Dair Temel Unsurlar

Katılımcılara “*Çerkez mutfak kültüründe kullanılan temel yiyecek malzemeleri nelerdir (un, şeker, mısır vb.)?*” temel sorusu yöneltilmiştir. Elde edilen veriler gruplandırılarak yüzdelerlik dilimleri ve frekansları çizelgelere aktarılmıştır. Verilen cevaplar incelenerek özel ve önemli görülen kısımlar katılımcıların kendi ifadeleriyle aşağıda özetlenmiştir. Görüşme sırasında çekilen bazı yiyeceklerin resimleri Ek-6'da verilmiştir.

Şekil 5.1.'de Çerkez mutfak kültüründe kullanılan temel yiyecek malzemelerinin neler olduğuna dair kod bulutu analizi sonuçları yer almaktadır. Kodların tekrarlanma sıklığına dair büyük veya küçük olarak şekilde yer almaktadır.



Şekil 5.1. Çerkez mutfak kültüründe kullanılan temel malzemelerin tekrarlanma sıklıkları

Çizelge 5.3. Çerkez mutfak kültüründe kullanılan temel malzemeler (n=47)

Kategori	Ürünler	Sayı	Yüzde
Tahıl Grubu	Mısır unu	36	76,60
	Darı	2	4,26
	Arpa	1	2,13
	Yulaf	1	2,13
	Buğday unu	1	2,13
Otlar	Kişniş (koni)	17	36,17
	Asıpra (ot)	5	10,64
	Ahusa (Abaza otu)	1	2,13
Süt Ürünleri	Çerkez peyniri	16	34,04
	Yoğurt	10	21,28
	Tereyağı	7	14,89
	Süt	3	6,38

Çizelge 5.3. Çerkez mutfak kültüründe kullanılan temel malzemeler (n=47) (devam)

Meyve ve Sebzeler	Sarımsak	15	31,91
	Lahana	5	10,64
	Abaza biberi (acı biber)	5	10,64
	Kuru soğan	3	6,38
	Patates	1	2,13
	Maydanoz	1	2,13
Et Grubu	Tavuk	18	38,30
	Kırmızı et	7	14,89
	Koyun eti	2	4,26
	Kurutulmuş et	1	2,13
	Yumurta	1	2,13
Kurubaklagiller	Barbunya (Agudırşı)	9	19,15
	Kuru fasulye	4	8,51
Diğerleri	Ceviz	31	65,96
	Acıka: Salça	17	36,17

Bu çizelgede katılımcılar birden fazla cevap vermiştir.

Tahıl gurubu incelendiğinde katılımcıların 36'sı mutfaklarında Mısır ununu kullandıklarını belirtmişlerdir. K37, bu konuda “ *Mısır unu vazgeçilmezdir aynı şekilde yöresel acıka sosumuz hemen hemen bütün yiyeceklerimizde üç öğünde de kullanırız bunları*” şeklinde cevap vermiştir.

Otlar arasından kişniş otunun 17 defa tekrar edildiği görülmektedir. Çerkezlerin mutfak kültürlerine has otlardan biri olan asıpra otu ise 5 defa tekrarlanmıştır. K9 bu konu hakkında “*Ana malzemelerimiz ceviz, sarımsak, kişniş ve halujumuzu yaptığımız asıpra otumuz var*” şeklinde ifade etmiştir.

Süt ürünleri içerisinde yoğurt, süt, Çerkez peyniri gibi ürünlerin katılımcılar tarafından çokça kullanıldığı vurgulanmıştır. Elde edilen verilerde Çerkez peyniri 16 kişi tarafından Çerkez mutfağının ayrılmaz parçası olduğu ifade edilmiştir. Yoğurt ifadesi katılımcılar tarafından 10 defa, tereyağı kelimesi ise 7 defa tekrarlanmıştır. K4, Çerkez peynirinin

önemini “*Çerkez peynirimiz, dünyadaki en sağlıklı peynirlerden biridir sekiz saat kaynatılarak oluşuyor. Bu kızarabilen bir peynirdir, dağılmadan bir bütün halinde kızartılabilir*” şeklinde ifade etmiştir. K46 ise yoğurt ve tereyağı hakkında fikirlerini “*Pasta yaparlardı ortasına tereyağı doldururlardı peynir atarlardı içine yerlerdi. Bakır taslar vardı. Yoğurdu bozmadan bakır tas içinde sofraya gelirdi. Yoğurdu bozmak ayıptı. Misafire eksik verildi demesinler diye bütün konulurdu*” şeklinde ifade etmiştir.

Meyveler ve sebzeler grubu incelendiğinde sarımsak ifadesinin 15 defa tekrarlandığı görülmektedir. Lahana ve Abaza biberi ifadelerinin ise 5 defa tekrarlandığı saptanmıştır. K2, sarımsak ve abaza biberiyle ilgili “*Yemeklerimizde kişniş kullanırız özellikle acıkada da var zaten bol sarımsak kullanırız acı biber kullanırız kendi Abaza biberimiz var*” şeklinde bilgi vermiştir. K41 ise lahananın kullanımına dair görüşlerini şu şekilde ifade etmiştir; “*Birde yoğurtlu şeyleri yapmak için Çerkezler daha çok beyaz lahana kullanır*”.

Et grubunda 18 tekrarlanmayla tavuk ifadesi ön plana çıkmaktadır. Ardından kırmızı et 7 tekrarlanmayla ikinci sırada yer almaktadır. K42, tavuk ile ilgili “*Çerkez mutfağında ağırlıklı olarak tavuk kullanıyoruz biz yani en önemli yemeğimiz Çerkez tavuğu*” şeklinde görüşünü belirtirken K46 ise “*Tavuk eti çok meşhurdur misafire yapılmazsa ayıp karşılanır*” şeklinde görüşünü ifade etmiştir. Kırmızı et kullanımını K39, “*Mısır unu, kırmızı et, ceviz, acı bunlar Çerkez mutfağının olmazsa olmazıdır*” şeklinde belirtmiştir.

Kurubaklagiller grubunda barbunya (agudırşı) ifadesi 9 defa tekrar edilmiştir. K37, barbunya hakkında “*Barbunya aslında bildiğimiz normal barbunyadır fakat bizim yöresel ezme fasulyede Abazaca ismi agudırşıdır. Agudırşı yemeğini yaparken kullandığımız bir isimdir*” görüşünü belirtmiştir. K45 ise barbunyayı “*Mısır ununu bir çüven böyle alüminyumda pişmez onlar çüven dediğimiz döküm vardır. Onda pişirilir. Hafifçe su katılır. Onu koyarsınız. Sonra ezme fasulye onun olmazsa olmazıdır. Ezme fasulyeyi hazırlarsınız tabaklara koyarsınız. Hatta bazıları yapılan pastanın ortasını oyar ezme fasulyeyi oraya koyar*” şeklinde ifade etmiştir.

Diğerleri grubunda yer alan Ceviz, 31 defa tekrar ile tüm gruplar içinde mısır unundan sonra en çok ifade edilen temel malzeme olmuştur. Acıka (salça) ise 17 defa tekrar edilmiştir. K34 cevizle ilgili “*Valla başta temel ceviz kullandığımız mısır unu kullanırız çeşitli Çerkez yemeklerinde...*” şeklinde görüşünü bildirmiştir. K4, acıka kullanımını “*Temelinde salçamız*

vardır her şeye kullanacağımız acıkamız vardır” şeklinde ifade etmiştir. K45 ise bu konu hakkında “ Bizim tuz yerine acıka dediğimiz biber ezmesinden yapılmış tuzlu hem de acılı oda bizim acıkamızdır. O acıkamız artık her yerde var herkes alıyorlar “ açıklamasını yapmıştır. Şekil 5.2.’ de Çerkez mutfak kültüründe kullanılan araç gereçlerin neler olduğuna dair kod bulutu analizi sonuçları yer almaktadır. Kodların tekrarlanma sıklıklarına göre büyük veya küçük olacak şekilde ifadeler yer almaktadır.



Şekil 5.2. Çerkez kültürüne ait araç- gereçlerin tekrarlanma sıklıkları

Katılımcılara “*Geçmişte Çerkez mutfak kültüründe sıklıkla kullanılan araç- gereçler (ocak, tencere, kâseler, yemek kaşıkları vb.) nelerdir? Günümüzde hala kullanılmakta mıdır?*” temel sorusu yöneltilmiştir. Analiz edilen veriler aşağıdaki çizelgeye aktarılmıştır. Önemli görülen kısımlar katılımcıların kendi ifadeleriyle çizelgenin alt kısmında verilmiştir. Görüşme sırasında çekilen bazı araç-gereçlerin fotoğrafları Ek-4’de yer almaktadır.

Çizelge 5.4. Çerkez kültürüne ait araç- gereçler (n=47)

Araç-Gereçler	Sayı	Yüzde
Çüven	35	74,47
Belağı	32	68,09
Agudırşışığa	10	21,28
Taş	8	17,02
Kanca	4	8,51
Dibek	3	6,38
Sac Ayağı	3	6,38
Tandır (fırın)	2	4,26
Güveç	1	2,13
Çömlek	1	2,13
Bakır Tas	1	2,13

Bu çizelgede katılımcılar birden fazla cevap vermiştir.

Katılımcılar, kültürlerine ait araç-gereçler içerisinde Çüven, Belağı ve Agudırışıga araç-gereçlerini daha çok hatırladıklarını belirtmişlerdir. Analiz edilen belgelerde Çüven kelimesi 35 defa, Belağı kelimesi 32 defa ve Agudırışıga kelimesi ise 10 defa tekrar etmektedir. Çüven hakkında K23, “*Şimdi yani çüven dediğimiz içinde pastanın yapıldığı devamlı ocakta zincirinden asılı olduğu birden fazla halkası olup çeşitli tasların asıldığı o çüvenin içinde fasulyenin 7-8 saat demlenerek yapılması*” fikirlerini ifade etmiştir. K33 ise “*Valla benim bildiğim çüvendir pasta yapılan onda süt kaynatılır yemek yapılır*” şeklinde görüşüne ifade etmiştir. K27, belağı hakkında “*Kaşık olarak belağı dediğimiz düz yuvarlak bir tahta kaşığımız vardı onunla pastamızı yapardık*” derken K38 ise “*Kaşıklar spatula Çerkezlerin belağı dediği Abazalarında amhasta dediği tahtadan bir spatula vardır*” şeklinde cevap vermiştir. Agudırışıga hakkında K2, “*Ezme fasulye yapıyoruz onunda şeyi ayırır hani adı çam ağacından olan onun Abazaca adı agudırışıga diyoruz biz fasulyeyi ezme yani ezme fasulye deniyor Çerkezcesi ise Geşihdedir*” bilgisine yer verirken K19 “*Agudırışıga deriz ezme fasulye için sopamız vardır*” şeklinde fikrini ifade etmiştir. K8 ise konu hakkında “*Ezme fasulyeyi şey yaparken kullanıyorlar hani şırşır deniyor başka bir adı vardır belki koldan kolada farklılık gösterebiliyor ben Şırşır olarak biliyorum*” bilgisini paylaşmıştır.

Katılımcılara geçmişte Çerkez mutfak kültüründe kullanılan araç-gereçlerin hala kullanılıp kullanılmadığına dair soruya verilen cevaplar analiz edilmiştir. Elde edilen sayısal verilere aşağıdaki çizelgede yer verilmiştir. Katılımcıların ifadelerinde önemli görülen kısımlar çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.5. Çerkez kültürüne ait araç-gereçlerin kullanılma durumu

İfadeler	Sayı	Yüzde
Günümüzde kullanılmıyor.	22	46,81
Hala kullanıyorum.	19	40,43
Fikrim yok/ Hiç bilmiyorum.	6	12,76
Toplam	47	100

Bu soruya verilen cevaplardan elde edilen verilerde 47 kişi içerisinde 22 kişi mutfak kültürlerine ait araç-gereçlerin şuan kullanılmadığını belirtmiştir. 19 kişi ise gerekli durumlarda bu araç gereçleri kullandıklarını belirtmişlerdir. Çalışmaya katılan 6 kişi ise konuya dair herhangi bir fikre sahip olmadıklarını söylemişlerdir. K9 konu hakkında “*Yani şimdi benim annemin evinde mesela bu aletler var ama kullanılmıyor. Ama bir sonraki kuşakta olur mu bilemiyoruz. Ben mesela birçok şeyi mikserle yapıyorum*” şeklinde görüşlerini bildirirken K21, “*Valla eskiden çömlek bile kullanıyorduk şimdi çelik tencere*

kullanıyoruz. Alüminyum tencere kullandık. Başka bir şey kullandığımız yok” şeklinde görüşlerini bildirmiştir. Araç- gereçlerin hala kullanıldığını belirten K32, “ Çüven, belağı günümüzde aynı şekilde devam ediyor” açıklamasını yaparak soruya cevap vermiştir. Kendi işletmesinde Abaza yemekleri sunan K37 ise “ Bu ürünleri hazırlarken mutfak robotu kullanmıyoruz özel bir aparat kullanmıyoruz yine eski sistemin çüvenlerini ve o sopaları o tahtaları aynı şekilde kullanıyoruz” şeklinde soru hakkında görüşlerini bildirmiştir.

5.2. Çerkez Mutfağında Kültür Aktarımı

Göç eden toplumlarda kültür aktarımı var olan kültürlerinin korunması ve sürdürülmesi açısından büyük önem taşımaktadır. Birçok halk, kültürlerini muhafaza etme noktasında çeşitli faaliyetler gerçekleştirmektedir. Çerkez halkıda genç nesle kültür aktarımını sağlamak amacıyla kurslar, festivaller vb. etkinlikler düzenlemektedir. Bu doğrultuda katılımcılara evde yaptığımız geleneksel yemeklerinizi kimlere öğretiyorsunuz sorusu sorulmuştur. Soru karşılığında verilen cevaplar çizelgelere aktarılarak aşağıda verilmiştir. Cevapların içerisinde önemli görülen kısımlar çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.6. Geleneksel yemek kültürünün aktarıldığı gruplar (n=47)

Kategori	Kişiler	Sayı	Yüzde
Aileden	Çocuklarıma	19	40,42
	Gelinime	5	10,64
	Yeğenlerime	3	6,38
	Kuzenlerime	2	4,26
	Kardeşime	1	2,13
	Torunlarıma	1	2,13
Dış Çevreden	Komşularıma	2	4,26
	Öğrettiğim herhangi biri yok	20	42,55

Bu çizelgede katılımcılar birden fazla cevap vermiştir.

Aileden kategorisinden katılımcıların 19’u ailesinden çocuklarına öğrettiğini belirtirken 5’i ise gelinine öğrettiğini ifade etmiştir. Bu konu hakkında K25 “Çocuklarımıza aynı şekilde öğretiyoruz” diyerek durumu özetlerken K40 ise “Büyüklerimizden komşularımızdan bilmediğimiz şeyleri öğrettiler şimdi biz çocuklarımıza öğretiyoruz” şeklinde görüşlerinizi özetlemiştir. K10, “Kızıma öğretiyorum hatta küçük kızım, uluslararası ilişkiler bitirdiği halde Bursa da aşçılık yapıyor. Bana burada yardım ediyor” diyerek kızının da mutfak

kültürlerinin devam ettirilmesinde destek olduğunu belirtmiştir. . Dış çevreden ise 2 kişi komşularına öğrettiğini belirtmiştir. K27 bu konuda hakkında “ *Komşularıma öğretiyorum arkadaşlarıma öğrenmek isteyen arkadaşlarıma öğretiyorum* ” görüşünü bildirmiştir. K4 ise “*Bu saatten sonra benim parayla işim olmaz ideal uğruna festivallere katılıyorum buradaki insanlara ve komşularıma yemek kültürümüzü tanıtmak uğruna*” şeklinde düşüncelerini aktarmıştır. Öğrettiği herhangi biri yok kodu ise 20 defa tekrar etmiştir. Bu kodla ilgili olarak K9, “*Öğrettiğim herhangi biri yok fakat ilerleyen zamanlarda öğretebiliriz*” derken, K19, “*Öğreteceğim kimse yok üçü de oğlan ama gelinlerimiz olursa öğretirim*” şeklinde görüşlerini belirtmiştir. K35 ise “*Yani öğretiyor musunuz derken çokta öğrettiğimiz söylenemez şimdikilere birde saçma geliyor şimdi artık*” diyerek gençlerin kültüre dair ilgilerine dikkat çekmiştir.

Kültür aktarımı sorusu içerisinde bir alt soru olarak “*Evde yaptığınız geleneksel yemeklerinizi kimlerden öğreniyorsunuz?*” sorusu sorulmuştur. Elde edilen veriler aşağıdaki çizelgede verilmektedir. Cevaplar içerisinden önemli görülen kısımlar çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.7. Geleneksel yemek kültürünün öğrenildiği gruplar (n=47)

Kategori	Kişiler	Sayı	Yüzde
Aileden	Annemden	31	65,96
	Ananemden	8	17,03
	Babaannemden	6	12,77
	Babamdan	2	4,26
	Ablamdan	2	4,26
	Kayınvalidemden	2	4,26
	Yengemden	2	4,26
Dış Çevreden	Komşularımdan	4	8,51
	Arkadaşlarımdan	1	2,13
	Kendim Öğrendim	2	4,26
	Öğrenmedim	4	8,51

Bu çizelgede katılımcılar birden fazla cevap vermiştir.

Aile kategorisi içerisinde annemden kodu 31 defa tekrar etmektedir. Bu konu hakkında K5, “*Annemi devam ettirmeye çalışıyorum annemin elini almış durumdayım*” diyerek görüşlerini ifade ederken K6, “*Ben annemden öğreniyorum ileride kardeşlerime de öğreteceğim*” şeklinde görüşlerini bildirmiştir. K18 ise konu hakkında “*Hepannelerimizden öğrendik bu yemekleri çocuklarımız çok seviyorlar ama pek o kadar yapmayı bilmiyorlar henüz*” diyerek

düşüncelerini dile getirmiştir. Ananemden kodu ise 8 defa tekrar etmiştir. K38, “*Ananemden ve annemden öğrendim yeğenlerime öğretiyorum*” derken K37, “*Aile büyüklerinden gördük ananelerden babaannelerden öğrendik*” şeklinde konu hakkında görüşlerini bildirmiştir. Dış çevreden komşularından kodu 4 defa tekrar etmiştir. K31 Komşularından öğrenme durumunu “*Sonradan tabi konu hakkında komşudan da görüyorsun genişletiyorsun başka yerlerden de öğreniyorsun*” diyerek açıklamıştır. K8 ve K23’te konuda hakkında “*komşularımızdan öğrendim*” ifadesini kullanmışlardır. 1 kişi ise arkadaşlarından öğrendiğini vurgulamıştır. Katılımcıların 2’si ise kendi çabalarıyla öğrendiklerini ifade etmişlerdir. K20 konu hakkında “*Kendim deneyerek yapmışımdır ben yemekleri anne yanında o zamanlar, annemin eski vardı ki bir kuru fasulyesi bir patates yemeği vardı köyde o zamanın zamanında ben ondan sonra öğrendim*” şeklinde görüşlerini aktarmıştır. Öğrenmedim kodu ise çalışma içerisinde 4 defa tekrar etmiştir. K15 öğrenmeme durumuyla ilgili “*Annem sürekli yapıyor ama biz öğrenmedik*” ifadesini kullanmıştır. K43 ise “*Ben bilmiyorum ama zorda kalırsam yaparım*” diyerek duruma yönelik görüşünü bildirmiştir.

5.3. Kültürel Etkileşim

Sosyal yaşam içerisinde farklı kültürlere sahip grupların etkileşim içerisinde olmaları kişiler üzerinde psikolojik, davranışsal ve kültürel bazı değişimler meydana getirmektedir. Kültürleşme sürecine bağlı olarak kuşaklar boyu devam eden bu değişimler nesilden nesle aktarılarak kültürel yapıda farklılaşmaya neden olmaktadır. Bu durumun ortaya konulması amacıyla görüşme formunda ‘*Sakarya bölgesinde farklı kültürel gruplarla bir arada yaşamının mutfak kültürünüzü etkilediğini düşünür müsünüz?*’ sorusuna yer verilmiştir. Verilen cevaplar incelenerek çizelge haline getirilmiştir. Görüşmelerde önemli görülen kısımlar çizelgenin alt kısmında katılımcıların kendi ifadeleriyle özetlenmiştir.

Çizelge 5.8. Çerkez mutfak kültürünün farklı kültürel gruplardan etkilenme durumları

İfadeler	Sayı	Yüzde
Hayır, Etkilemiyor.	29	61,70
Evet, etkiliyor.	10	21,28
Hem kendi yemeklerimizi hem de onların yemeklerini tüketiyoruz.	6	12,77
Fikrim yok.	2	4,25
Toplam	47	100

Analiz edilen 47 belge içerisinde hayır etkilemiyor cevabı 29 defa tekrar etmektedir. K9, bu konuyla ilgili olarak “*Yani şöyle mutfağımızı çok etkilemiyor çok güzel yaşıyoruz ama mesela Çerkez mutfağına yakın şeylerden bir kaynama zannetmiyorum*” ifadesini kullanmıştır. K10 ise “*Hayır etkilemiyor. Değişik mutfakları seviyoruz. Benim eşim Gaziantep’li Gaziantep mutfağından da anlıyorum. Muhakkak mutfağımızı sürdürmeye devam ediyoruz*” şeklinde görüşlerini açıklamıştır. K18 ise konuya dair “*Hiç etkilemiyor biz onları etkiliyoruz, öğretiyoruz ve çok seviyorlar*” açıklamasını yaparken K29, “*Yo her milletin ayrı bir yemeği var herkesin bir damak zevki var. Herkesin damak zevki ayrı kim ne yaparsa bir araya gelirse hoş karşılaşırız*” diyerek diğer kültürlerle oluşan hoşgörü ortamını açıklaya çalışmıştır. Evet, etkiliyor kodu ise katılımcılar tarafından 10 defa tekrar edilmiştir. K15’in konu hakkında görüşü şu şekildedir; “*Etkilediğini düşünüyorum çünkü ister istemez onların mutfak kültürü de bizim mutfak kültürümüzü etkilediğini düşünüyorum*”. K30 ise “*Etkiliyor. Değiştiğimizi bir parça düşünüyorum. Doğu mutfağı beni etkiledi. Komşumun çok baharatlı acılı yemekleri beni etkiledi ve öyle yapıyorum artık*” şekliiden görüşlerini dile getirmiştir. Katılımcıların 6’sı hem kendi yemeklerini yaptıklarını hem de farklı kültürlerin yemeklerini tükettiklerini belirtmişlerdir. K24 yemek tercihleri hakkında “*Yani onların yemeklerini de yiyoruz tabi ki ama böyle bizimkileri kenarı bırakıp onları tercih etmiyoruz*” ifadesini kullanmıştır. K42 ise konuya dair daha genel bir açıklama yaparak “*Sadece kendi kültürümün yemeklerini uygulamıyorum. Evet, ben Kafkas kökenliyim ama Türkiye’de yaşıyorum. Karadeniz değil ben Türk mutfağına hakkim biriyim. Hepsini çok severek yapıyorum ve yiyorum. Ama tabi ki benim için çok özel Çerkez yemekleri onlar bizim en özelimiz*” diyerek konu hakkında görüşlerini ifade etmiştir. Fikrim yok cevabı ise 2 defa tekrar etmiştir.

Kültürleşme sürecinde farklı kültürlere sahip gruplardan etkilenecek ilerleyen toplumlarda nesiller ilerledikçe kültüre ait normların biçim değiştirdiği görülmektedir. Bir önceki neslin bildiği ve uyguladığı kurallar bir sonraki neslin aşına olmadığı bir kavram olabilmektedir. Çerkez mutfağının gençlere aktarımı hususunda ‘Genç kuşakların geleneksel Çerkez

yemekleri hazırlamayı sürdürmekte midir?’ sorusu sorulmuştur. Katılımcıların bu soruya verdikleri cevaplar çizelgelere aktarılarak cevaplarda önemli görülen kısımlar çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.9. Genç kuşakların Çerkez mutfak kültürünü sürdürme durumu

İfadeler	Sayı	Yüzde
Evet, sürdürüyorlar.	26	55,32
Hayır, sürdürmüyorlar.	21	44,68
Toplam	47	100

Katılımcılar %55,32 oranında gençlerin geleneksel yemekleri yapmayı sürdürdüklerini belirtmişlerdir. %44,68 oranında hayır, sürdürmüyorlar yanıtını vermişlerdir. K27 yöneltilen soruya “*Sürdürüyorlar, etrafımdakiler yapıyorlar*” şeklinde yanıt vermiştir. K16 ise “*Birçoğu sürdürüyor. Yanımıza çağırıp öğretiyoruz. Hangisinin hangisiyle yapıp yenildiğini öğretmeye çalışıyoruz*” şeklinde düşüncelerini dile getirmiştir. K28 kızlarının sürdürdüğünü dile getirerek “*Evet hala sürdürüyorlar. Seviyorlar yapıyorlar. Kızlarıma diyorum ben iyisiniz benim hiç yapmadığım yemekleri yapabiliyorlar*” açıklamalarında bulunmuştur. Hayır, sürdürmüyorlar yanıtını veren K46 ise “*Ben kendim devam ettirmeye çalışıyorum ama gençler yapmıyorlar. Şimdiki gençler biz normalde tavuğu bütün koyarız şimdiki uğraşmamak için didikleyip koyuyorlar. Bizimkisi daha zordu daha kolay işe kaçıyorlar şimdi. Artık kolaylık çıktı*” diyerek zamanla meydana gelen değişimi ifade etmiştir. K11, “*Valla şuan beğeniliyor ama hazır buldukları için pek ilgilenmiyorlar. Hazıra daha şeyler*” ifadelerini kullanırken K9 konu hakkında “*Maalesef genel bir kültürel yozlaşma var dilimiz gibi folklörümüz gibi kültürümüz gibi yemeklerimizde bence yapanlar azalıyor*” diyerek görüşlerini ifade etmiştir.

İnsanların bireysel kimliklerinin olduğu gibi toplumların da sahip oldukları bir kültürel kimlikleri vardır. Kültürlerini korumayı amaçlayan toplumlar başka bir kültüre sahip biriyle evlenilmesini hoş karşılamazlar. Bu nedenle kişilerin kendi kültürlerini korumaya çalışarak farklı kültürden biriyle yaptıkları evlilikler aile yapıları içerisinde sorunlar teşkil edebilmektedir. Çerkez halkının farklı kültürden biriyle yapılan evliliklerin mutfak kültürlerini etkilemesi hakkında düşüncelerini öğrenmek amacıyla katılımcılara “*Farklı kültürden biriyle yapılan evliliklerin mutfak kültürünüzün sürdürülmesinde etkili olduğunu düşünülmüşü?*” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların verdikleri cevaplar analiz edilerek

aşağıdaki çizelgeye aktarılmıştır. Soruya verilen cevaplar içerisinde önemli görülen kısımlar katılımcıların kendi ifadeleriyle çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.10. Farklı kültürden biriyle yapılan evliliklerin Çerkez mutfak kültürüne etkisi

İfadeler	Sayı	Yüzde
Hayır, etkilemez.	26	55,32
Evet, etkiler.	21	44,68
Toplam	47	100,00

Bu sorudan elde edilen veriler sonucunda %55,32'lik kısmında hayır, etkilemez cevabını verdiği görülmüştür. %44, 68'lik kısım ise bu durumun kültürlerini etkileyeceğini ifade etmiştir. Hayır, etkilemez cevabını veren katılımcılardan biri olan K5'in konuya dair görüşleri şu şekildedir; *"Valla beni etkilemedi. Benim eşim Çerkez değil ama etkilemiyor oda çok seviyor. Evimde çoğunlukla Çerkez yemeği pişiyor."*K3 ise *" hayır. Kendin yapmak istediğin zaman zaten eşine de aktarabilirsin hatta daha çok çoğalma yönünde gider"* diyerek görüşlerini belirtmiştir. K4, *"Eşim Oflu, değişende var fakat ben ayrıcalığım evlenirken kıstaslarımdan biriydi yani ben bir yerde konuya iyi vakıfım ama ben kıstas değilim"* şeklinde açıklamada bulunmuştur. K8'de mutfak kültürünün ilgi çektiğini belirterek *" Hayır etkilemiyor aksine nedendir bilmiyorum kendi kültürüm diye de söylemiyorum evet yemeklerimiz güzel ve ilgi çeken bir mutfağımız. Damak tadı oldukça yüksek olan bir mutfağımız olduğu için revaçta öyle söyleyebilirim. Tavsiye ediliyor, yemek isteniyor, özel siparişlerde alınıyor"* ifadeleriyle diğer görüşleri desteklemiştir. Evet, etkiler yanıtını veren K9 katılımcısı *"Etkiliyor kültür bitiyor doğal olarak, mutfak kültürümüzde değişimler yaşanıyor. Evet, yabancı evliliklerde buna biraz etken"* görüşünü bildirmiştir. K22 ise *"Valla farklı kültürle evlenmedik yani sülalede geriye doğru her baktığımda herkes Çerkez. Çok değişmese bile illaki değişiyor sevdiğin bir iki yemek oluyor illaki ikaz ediyorsun yap diye o şekilde duyduğumuz gördüğümüz oluyor"* şeklinde düşüncelerini ifade ederken K24 konuda hakkında *"Ya genelde öğrenmiyorlar çünkü farklı milletten olan insanlara zor geliyor bizim yemeklerimizi hazırlamak. Birde hani eski insanlar böyle sürekli yaptığından dolayı bir alışkanlık var. Ama yeniler hani bunu ben bile yapamıyorum"* ifadeleri kullanmıştır.

Çalışmada yer alan katılımcıların %61,7'si evli, %38,3'ü ise bekârdır bu katılımcılar arasında farklı kültürden biriyle evli olanlar ve Çerkez kültüründen biriyle evli olan

katılımcıların sayıları tespit edilmeye çalışılmıştır. Elde edilen bulgular aşağıdaki çizelgede özetlenmektedir.

Çizelge 5.11. Evli katılımcıların farklı kültürden biriyle evli olma durumları (n=47)

İfadeler	Sayı	Yüzde
Farklı Kültürden Biriyle Evli Olanlar	17	53,13
Çerkez Biriyle Evli Olanlar	15	46,88
Toplam Evli Katılımcı Sayısı	32	100,00

Bu çizelgede yer alan analiz sonuçları sadece evli katılımcıları kapsamaktadır.

Değerlendirme yapılırken, bekâr kısımda yer alan ve eşleri vefat etmiş olan üç katılımcıda evli olanlar kısmına eklenerek analiz edilmiştir. Evli olan katılımcılardan %53,13'lük bir kesim farklı kültürden biriyle evlidir. Kendi kültüründen biriyle evlenmiş olan katılımcı oranı ise %46,88'dir.

Çalışma grubundaki katılımcılara “*Mutfak kültürlerini koruma ve devam ettirme amacıyla faaliyet gösteren restoranlar var mı?*” temel sorusu yöneltilmiştir. Verilen cevaplara ilişkin çizelge aşağıda sunulmuştur. Katılımcıların kendi ifadelerinden alıntılar yapılarak önemli görülen kısımlar çizelgenin altında özetlenmiştir.

Çizelge 5.12. Mutfak kültürünü devam ettirmek için gerçekleştirilen faaliyetler (n=47)

İfadeler	Sayı	Yüzde
Çerkez yemekleri yapan restoranlar var.	41	87,23
Derneklerde kurslar var.	7	14,89
Bilmiyorum.	3	6,39
Çerkez yemeklerini evden satıyorum.	1	2,13

Bu çizelgede katılımcılar birden fazla cevap vermiştir.

Katılımcıların %87,23'ü Çerkez yemekleri yapan restoranların olduğunu belirtmiştir. %7'si Kafkas derneklerinde kurslar olduğunu belirtmiştir. K2 yöneltilen soruya “*Evet var, Adapazarı'nda baya bir restoranlar ve Çerkez yemekleri yapan*” yanıtını verirken K10 “*Var, ben kendimde açtım hatta 5*6 sene çalıştırdım ama çok geç 60 yaşında 65 yaşında açtım 6 yıl anca dayanabildim*” ifadeleriyle soruyu yanıtlamıştır. K23, “*Şehrin çeşitli yerlerinde mesela sadece hamur işi yapan bir Çerkez yeri var*” derken K29, “*Valla restoranlara gidiyorlar kızlar gün yapıyorlar cevizli tavuk her şey yapıyorlarmış*” şeklinde görüşlerini

dile getirmiştir. K15 ise bu restoranlara ilgilinin yüksek olduğunu belirterek “*Var tabi. Şimdi özellikle cumartesi Pazar görürsünüz bu bizim yemek kültürümüzü yapan iki restoran birisinde neredeyse otuz kırk tane araba gelir. Ötekinde de öyle. Bu kültürden biraz oldun tadanlar. Çerkez yemeği yiyince diye gelirler.*” İfadelerini kullanmıştır. Derneklerde kursların bulunduğunu ifade eden katılımcıların görüşleri ise şu şekildedir; K13, “*Sakarya Kafkas derneğinde bir mutfağımız var orda yemeklerimiz yapılıyor iyi oluyor tabi ki gençlere tanıtılıyor*”, K22, “*Var çok var Çerkez yemekleri. Derneklerde geceler yapılıyor*”, K26 , “*dernekler var hatta*”, K30, “*Kafkas derneği var*”.

Katılımcılara kültürün korunması ve devam ettirilmesi amacıyla gerçekleştirilen faaliyetlerin mutfak kültürünün aktarılmasında ne kadar etkin olduğuna dair “*Bu restoranların yemek kültürünüzün sürdürülmesinde etkili olduğunu düşünüyor musunuz?*” alt sorusu yöneltilmiştir. Çizelge 5.12.’de verilen bilgilerde kültürün korunması adına gerçekleştirilen faaliyetlere yer verilirken Çizelge 5.13.’de etkinlik durumu ortaya koyulmaya çalışılmıştır. Katılımcıların ifadelerinde önemli görülen kısımlar çizelgenin altında özetlenmiştir.

Çizelge 5.13. Gerçekleştirilen faaliyetlerin mutfak kültürünün sürdürülmesinde etkinliği

İfadeler	Sayı	Yüzde
Evet, sürdürülmesinde çok etkili.	42	89,36
Pek bir etkisi yok.	2	4,26
Fikrim yok.	3	6,38
Toplam	47	100,00

Yukarıdaki çizelgede katılımcıların %89,36’lık kısmının bu faaliyetlerin kültürün sürdürülebilirliğinde etkili olduğunu ifade ettiği görülmektedir. Katılımcıların %4,26’lık kısmı ise pek bir etkisi yok şeklinde soruyu cevaplandırmıştır. Çizelgede yer alan 3 kişi ise fikir beyan etmeyen kişilere aittir. Kültürün sürdürülebilirliğinde etkili olduğunu düşünen katılımcılardan K8, görüşlerini “*Tabi ki düşünüyorum farklı kültürden de insanların oraya gidip de yemek yediğini özellikle işte en çok bilinen Çerkez tavuğu ve haluje onlar için gerek arkadaş toplantıları, gerek iş toplantıları, gerek kadın günleri altın günleri gibi yerlerde o şekilde toplandıklarını biliyorum ki topluyoruz da*” şeklinde bildirmiştir. K20, bu duruma “*Tabi ne kadar olmasa da tanınıyor bu sayede*” ifadeleriyle açıklık getirmiştir. K24 ise “*Kültürümüzü devam ettirmede etkili oluyor tabi. En azından gelen giden misafiri ağırlayabiliyorsun. Rahat oluyor yani*” yorumunda bulunmuştur. K37, bir işletmeci olarak

konuyla ilgili “Bende bu restoranlardan birini işletiyorum bence çok etkili çünkü gelen müşterilerin direk ilgisini çekiyor. Ben kahvaltımızı da zaten yöresel kahvaltı olarak sunuyoruz. İçerisindeki ürünlerin %60’ı yöresel ürünlerle harmanlanarak veya direk doğrudan olarak sunuluyor buda insanların çok ilgisini çekiyor yöresel kahvaltı diye çalışmalarımız rezervasyonlarımız o şekilde yani” açıklamalarda bulunmuştur. Pek bir etkisi yok ifadesini kullanan K30 ise görüşünü şu şekilde dile getirmiştir; “Bir parça katkı sağladığını düşünüyorum fakat yeterli değil”.

5.3.1 Demografik Özelliklere Göre Katılımcıların Verdiği Yanıtların Karşılaştırılması

Görüşme formunda yer alan sorular ile kişilerin demografik özelliklerinden oluşan değişkenlerin kesişim noktaları incelenerek analizler gerçekleştirilmiştir. Veriler doğrultusunda elde edilen analiz grupları çizelgelere aktarılmıştır. Kültürel etkileşim bölümünde yer alan “Sakarya bölgesinde farklı kültürel gruplarla bir arada yaşamının mutfak kültürünüzü etkilediğini düşünür müsünüz?” sorusundan elde edilen veriler çalışmaya katılan kişilerin cinsiyetlerine oranlanarak bir farklılık oluşturup oluşturmadığı ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Çizelge 5.14. Katılımcıların cinsiyetlerine göre farklı kültürel grupların Çerkez mutfağına etkisinin karşılaştırılması

İfadeler	Erkek	Yüzde	Kadın	Yüzde	Toplam Sayı	Toplam Yüzde
Fikrim yok.	1	2,12	1	2,12	2	4,24
Hayır, etkilemiyor.	4	8,51	25	53,20	29	61,71
Hem kendi yemeklerimizi hem de onların yemeklerini tüketiyoruz.	0	0	6	12,76	6	12,76
Evet, düşünüyorum.	3	6,39	7	14,90	10	21,29
Toplam	8	17,02	39	82,98	47	100,00

Katılımcıların 39’u kadın, 8’i ise erkektir. Erkek katılımcıların 4’ü hayır etkilemiyor cevabını vermiştir. 3’ü ise evet etkilediğini düşünüyorum cevabını vermiştir. Katılımcılardan 1’i ise soruyu fikrim yok diyerek cevaplandırmıştır. Kadın katılımcıların 25’i hayır etkilemiyor cevabını verirken 7’si etkilediğini düşünüyorum cevabını vermiştir. 1 kadın katılımcı fikrim yok yanıtını verirken, 6’sı hem kendi yemeklerimi hem de onların yemeklerini tüketiyoruz yanıtını vermiştir.

Farklı kültürel gruplarla iç içe olmanın mutfak kültürüne etkisi üzerine oluşturulan soru ile katılımcıların yaş gruplarının karşılaştırılmıştır. Soruya yönelik verilen cevapların hangi yaş grupları arasında yoğunlaştığı saptanmaya çalışılmıştır. Elde edilen veriler çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.15. Katılımcıların yaş gruplarına göre farklı kültürel grupların Çerkez mutfağına etkisinin karşılaştırılması

İfadeler	77 ve üstü	62-77	46-61	30-45	14-29	Toplam
Fikrim yok	0	1	0	1	0	2
Hayır, etkilemiyor.	1	12	10	2	4	29
Hem kendi yemeklerimizi hem de onların yemeklerini tüketiyoruz.	1	1	2	1	1	6
Evet, düşünüyorum	0	0	5	0	5	10
Toplam	2	14	17	4	10	47

Çalışmada, 62-77 yaş grubu arasında yer alan katılımcıların 12 tekrarla yoğunlukta olarak hayır etkilemiyor cevabını verdiği görülmektedir. Ardından 46-61 yaş grupları arasında yer alan katılımcıların 10 tekrarla hayır etkilemiyor cevabını verdikleri saptanmıştır. Evet, düşünüyorum cevabını 5 tekrarla 46-61 yaş grubundaki katılımcılar ifade etmişlerdir. Çizelge incelendiğinde 14-29 yaş grubunda yer alan katılımcıların yoğunlukta olarak evet düşünüyorum cevabını verdikleri görülmektedir.

Farklı kültürden biriyle evlenen ve kendi kültüründen biriyle evlenmeyi tercih eden katılımcıların farklı kültürlerin mutfak kültürünün sürdürülmesinde etkili olup olmadığı üzerine görüşlerini ortaya koymak amacıyla verilen cevapların kesişim noktaları incelenmiştir. Elde edilen veriler çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.16. Katılımcıların evlilik durumlarına göre farklı kültürel grupların Çerkez mutfağına etkisinin karşılaştırılması

İfadeler	Çerkez Biriyle Evli Olanlar	Yüzde	Başka Kültürden Biriyle Evli Olanlar	Yüzde	Toplam Sayı	Toplam Yüzde
Fikrim, yok.	2	13,33	0	0	2	6,25
Hayır, etkilemiyor.	10	66,66	12	70,58	22	68,75
Hem kendi yemeklerimizi hem de onların yemeklerini tüketiyoruz.	2	13,33	2	11,76	4	12,5
Evet, düşünüyorum.	1	6,66	3	17,64	4	12,5
Toplam	15	31,91	17	36,17	32	100,00

Çerkez biriyle evli olan katılımcıların 10'u hayır, etkilemiyor cevabını verdiği görülmektedir. 2 kişi fikrim yok cevabını vermiş ve 2 kişide hem kendi yemeklerimi hem de onların yemeklerini tüketiyoruz şeklinde yanıtlamıştır soruyu. Başka kültürden biriyle evli olan katılımcıların 12'si hayır etkilemiyor cevabını vermiştir. Katılımcıların 3'ü evet, sürdürülmesinde etkili cevabını verirken 2'si hem kendi yemeklerimi hem de onların yemeklerini tüketiyoruz cevabını vermiştir.

Katılımcıların medeni durumları ile farklı kültürel gruplarla bir arada yaşamının mutfak kültürlerinin sürdürülmesinde etkili olup olmadığını yönelik verilen cevapların kesişim noktaları incelenerek analiz edilmiştir. Elde edilen veriler çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.17. Katılımcıların medeni durumlarına göre farklı kültürel grupların Çerkez mutfağına etkisinin karşılaştırılması

İfadeler	Bekâr	Yüzde	Evli	Yüzde	Toplam Sayı	Toplam Yüzde
Fikrim yok	0	0	2	4,25	2	4,25
Hayır, etkilemiyor.	10	21,27	19	40,44	29	61,70
Hem kendi yemeklerimizi hem de onların yemeklerini tüketiyoruz	2	4,25	4	8,51	6	12,76
Evet, düşünüyorum	6	12,77	4	8,51	10	21,28
Toplam	18	38,29	29	61,70	47	100,00

Bekâr katılımcıların 10'u farklı kültürlerin mutfak kültürlerini sürdürmede herhangi bir etkisinin olmadığını ifade etmiştir. Bekâr katılımcıların 6'sı ise mutfak kültürlerinin sürdürülmesinde bu durumun etkili olduğunu belirtmiştir. Evli katılımcıların 19'u mutfak kültürleri açısından herhangi bir etkileme durumunun olmadığını belirterek hayır etkilemiyor yanıtını vermiştir. Evli katılımcıların 4'ü ise etkili olduğunu düşündüğünü belirtmiştir.

Görüşme formunda katılımcılara genç kuşakların geleneksel Çerkez yemeklerini hazırlamayı sürdürüp sürdürmedikleri sorulmuştur. Elde edilen veriler cinsiyet faktörüyle karşılaştırılarak kesişim noktaları analiz edilmiştir. Elde edilen veriler çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.18. Katılımcıların cinsiyetlerine göre Çerkez mutfağının sürdürülebilirliğinin karşılaştırılması

İfadeler	Erkek	Yüzde	Kadın	Yüzde	Toplam Sayı	Toplam Yüzde
Evet, sürdürüyorlar.	4	8,51	22	46,81	26	55,32
Hayır, sürdürmüyorlar.	4	8,51	17	36,17	21	44,68
Toplam	8	17,02	39	82,98	47	100,00

Bu analiz sonucunda Erkek katılımcıların 4'ü hayır sürdürmüyorlar yanıtını verirken diğer 4'ü evet, sürdürüyorlar yanıtını vermiştir. Kadın katılımcıların 22'si evet sürdürüyorlar yanıtını verirken 17'si hayır sürdürmüyorlar yanıtını vermiştir.

Genç kuşakların geleneksel Çerkez yemeklerini sürdürme durumları çalışmada yer alan katılımcıların yaş grupları ile kesişim noktaları analiz edilmiştir. Elde edilen veriler çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.19. Katılımcıların yaş gruplarına göre Çerkez mutfağının sürdürülebilirliğinin karşılaştırılması

İfadeler	77 ve üstü	62-77	46-61	30-45	14-29	Toplam
Evet, sürdürüyorlar.	0	9	9	3	5	26
Hayır, sürdürmüyorlar.	2	5	8	1	5	21
Yaş Gruplarının Toplamı	2	14	17	4	10	47

Elde edilen veriler doğrultusunda 46-61 yaş grubunda bulunan katılımcıların 8'i hayır sürdürmüyorlar cevabını verirken 9'u evet sürdürüyorlar cevabını vermiştir. 62-77 yaş grubunda yer alan katılımcıların 9'u evet sürdürüyorlar cevabını verirken 5'i hayır sürdürmüyorlar cevabını vermişlerdir. 77 ve üstü yaş grubunda 2 katılımcı yer almaktadır. Bu katılımcılar gençlerin geleneksel Çerkez yemeklerini hazırlamayı sürdürmediklerini belirtmişlerdir. 14-29 yaş gruplarındaki katılımcıların ise 5'i hayır sürdürmüyorlar yanıtını verirken diğer 5 kişi evet sürdürüyorlar yanıtını vererek eşit sayıda görüş bildirmişlerdir.

Geleneksel Çerkez mutfağının sürdürülmesinde bir etken olarak görülen farklı kültürden biriyle yapılan evliliklere yönelik oluşturulan soruya verilen cevaplar ile katılımcıların cinsiyetlerine göre kesişim noktaları analiz edilerek çizelgelere yansıtılmıştır. Elde edilen veriler çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.20. Katılımcıların cinsiyetlerine göre evliliklerinin Çerkez mutfağını etkileme durumunun karşılaştırılması

İfadeler	Erkek	Yüzde	Kadın	Yüzde	Toplam Sayı	Toplam Yüzde
Hayır, etkilemez.	3	6,38	23	48,94	26	55,32
Evet, etkiler.	5	10,64	16	34,04	21	44,68
Toplam	8	17,02	39	82,98	47	100,00

Veriler incelendiğinde erkek katılımcıların 3'ünün hayır etkilemez cevabı verirken 5'inin evet etkiler cevabı verdiği görülmektedir. Kadın katılımcıların ise 23'ü hayır etkilemez cevabı verirken 16'sının evet etkiler yanıtını vermiştir.

Farklı kültürlerle yapılan evliliklerin mutfak kültürüne etkisine dair elde edilen bulgular katılımcıların yaş gruplarına göre kesişim noktaları analiz edilmiştir. Elde edilen veriler çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.21. Katılımcıların yaş gruplarına göre evliliklerinin Çerkez mutfağını etkileme durumunun karşılaştırılması

İfadeler	77 ve üstü	62-77	46-61	30-45	14-29	Toplam
Hayır, etkilemez.	2	11	10	1	2	26
Evet, etkiler.	0	3	7	3	8	21
Yaş Gruplarının Toplamı	2	14	17	4	10	47

Çalışmada yer alan katılımcıların 62-77 yaş grubunda bulunan 11 kişi hayır etkilemez yanıtını vermiştir. 3'ü ise evet etkiler yanıtını vermiştir. 46-61 yaş gruplarında yer alan katılımcılardan ise 10'u hayır etkilemez yanıtını verirken 7'si evet etkiler şeklinde soruyu yanıtlamıştır. 14-29 yaş grupları arasında yer alan katılımcıların 2'si hayır etkilemez cevabını verirken 8'i evet etkiler yanıtını vermiştir. Katılımcılardan 77 ve üstü yaş grubunda yer alanlar ise hayır etkilemez yanıtını vermişlerdir.

Görüşme formunda yer alan farklı kültürden biriyle yapılan evliliklerin mutfak kültürünüzün sürdürülmesinde etkili olduğunu düşünür müsünüz sorusu ile katılımcıların medeni durumlarının incelenmesiyle elde edilen verilerin kesişim noktaları aşağıdaki çizelgede verilmektedir. Elde edilen veriler çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.22. Katılımcıların medeni durumlarına göre evliliklerin Çerkez mutfağını etkileme durumunun karşılaştırılması

İfadeler	Bekâr	Yüzde	Evli	Yüzde	Toplam Sayı	Toplam Yüzde
Hayır, etkilemez.	8	17,02	18	38,30	26	55,32
Evet, etkiler.	10	21,28	11	23,40	21	44,68
Toplam	18	38,30	29	61,70	47	100,00

Yukarıdaki çizelge incelendiğinde bekâr katılımcıların 8'i hayır etkilemez yanıtını vermiştir. 10'u ise evet etkiler yanıtını vermiştir. Evli katılımcılara bakıldığında ise 18'inin hayır etkilemez yanıtını verirken 11 katılımcının evet etkiler yanıtını verdiği görülmektedir.

Çerkez toplumunda yaşamını sürdürürken farklı kültürden biriyle evlenmeyi tercih eden kişilerin ve kendi kültürlerinden biriyle evlenmiş olan kişilerin verdikleri cevaplar ile “*Farklı kültürden biriyle yapılan evliliklerin mutfak kültürünüzün sürdürülmesinde etkili olduğunu düşünür müsünüz?*” sorusuna verilen cevapların kesişim noktaları aşağıdaki çizelgeye yansıtılmıştır. Elde edilen veriler çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.23. Katılımcıların evli olduğu kişilere göre evliliklerin Çerkez mutfağını etkileme durumunun karşılaştırılması

İfadeler	Çerkez Biriyle Evli Olanlar	Yüzde	Başka Kültürden Biriyle Evli Olanlar	Yüzde	Toplam Sayı	Toplam Yüzde
Hayır, etkilemez.	7	46,66	14	82,35	21	65,62
Evet, etkiler.	8	53,34	3	17,65	11	35,38
Toplam	15	100,00	17	100,00	32	100,00

Bu çizelgede Çerkez biriyle evli olan katılımcılar ve başka kültürden biriyle evli olan katılımcılar kendi içlerinde verdikleri yanıtlara göre gruplandırılmıştır.

Çerkez biriyle evli olan kişilerin 7'si hayır etkilemez cevabını verirken 8'inin evet etkiler cevabını verdiği görülmektedir. Başka kültürden biriyle evli olan katılımcıların yanıtları incelendiğinde 14'ünün hayır, etkilemez yanıtını verdiği görülmektedir. Bu katılımcıların 3'ü ise evet, etkiler yanıtını vermiştir.

5.4. Çerkez Mutfak Kültürüne Ait Yemekler

Geleneksel Çerkez mutfağı incelendiğinde Kafkasya gibi bir bölgede ortaya çıkması bakımından hayvansal gıdaların ve hamur işlerinin ağırlıkta olduğu görülmektedir. Bu yemekler görüşme formunda 9 gruba ayrılarak katılımcılara geleneksel Çerkez yemeklerinden hangilerini bildikleri ve bu yemekleri yapma sıklıkları sorulmuştur. Elde edilen veriler çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Şekil 5.3.'de Çerkez mutfak kültürünün geleneksel yemeklerinin neler olduğuna dair kod bulutu analizi sonuçları yer almaktadır. Kodların tekrarlanma sıklıklarına dair büyük veya küçük olacak şekilde yer almaktadır.



Şekil 5.3. Çerkez mutfak kültürünün geleneksel yemeklerinin tekrarlanma sıklıkları

Çizelge 5.24. Çerkez mutfak kültürünün geleneksel yemekleri (n=47)

Kategori	Yemekler	Sayı	Yüzde
Çorbalar	Şıpsı (Çorba)	5	10,64
	Aşta	2	4,26
Et Yemekleri	Kurutulmuş Et	8	17,02
	Lepsi	2	4,26
	Haşlama Et	2	4,26
	Kazayağı cevizli	1	2,13
	Epeşips	1	2,13
Kümes Hayvanları ve Yumurta	Çerkez Tavuğu (Ketipsi)	39	82,98
	Naneli Yumurta	2	4,26
	Soğanlı Yumurta	2	4,26
Sebze Yemekleri	Sızbal	24	51,06
	Ahulçapa	5	10,64
	Kasige (dikenbaşı)	3	6,38
	Harşıl	2	4,26
Hamur İşleri	Haluj	28	59,57
	Açac	6	12,77
	Değaje	4	8,51
Ekmekler	Abısta (Mısır Pastası)	25	53,19
	Mısır ekmeği	1	2,13
Soslar, Ezmeler ve Diğerleri	Ezme Fasulye	33	70,21
	Acıka	13	27,66
	Çerkez Peyniri	12	25,53
Tatlılar	Baklava	3	6,38
	Kıvrırma	2	4,26
	Sütlaç	1	2,13
İçecekler	Boza	7	14,89
	Komposto	2	4,26
	Hoşaf	1	2,13
	Erik Suyu	1	2,13

Bu çizelgede katılımcılar birden fazla cevap vermiştir.

Katılımcılardan elde edilen verilere göre 5 kişi şıpsı çorbasını bildiğini belirtirken 2 kişi ise aştı çorbasının da olduğunu belirtmiştir. Geriye kalan 40 kişi kültürlerine özgü çorbalara dair bir bilgi sahibi olmadıklarını belirtmişlerdir. K46, çorba yapımına dair “*Çerkez çorbası yok her çeşit çorba yapılır. Un çorbası, pirinç çorbası vb.*” şeklinde görüşünü bildirmiştir. K42 ise “*Çerkezlere ait özel bir çorba yok bir kere onu söyliyim. Şu Çerkez çorbasıdır diyebileceğimiz çorba yok yani*” ifadesini kullanmıştır. K38, “*Çok enteresan benim hiç Çerkez çorbası olarak bildiğim yok. Hep ezme türü yemekler yaparız ama hiç Çorba bilmiyorum ben. Çerkez çorbası diye bir şey bilmiyorum*” diyerek çorba konusunda bilgisinin ve duyumunun bulunmadığını ifade etmiştir. K39 ise Çerkezlere özgü çorbaların bulunduğu söyleyerek “*Çerkez mutfağının özel çorbası şıpsı dediğimiz bir çorba var. Tavukla veya kıymayla oluyor acılı oluyor lezzetlidir*” şeklinde açıklamıştır.

Et yemekleri kategorisine bakıldığında en çok bilinen yemeğin kurutulmuş et olduğu görülmektedir. Katılımcıların 8’i kurutulmuş eti söylemiştir. Ardından 2 katılımcı lepsi yemeğinin de olduğunu ifade ederken diğer iki katılımcı haşlama etinde tüketildiğini belirtmiştir. K45, kurutulmuş etle ilgili olarak “*Kurutulmuş ette bulunduruyoruz. Ocakta zincirler vardı annem etleri oraya asardı kendiliğinden olurdu. Bende dışardan oyundan gelir o etten bıçakla koparıp ekmek arası yapıp yerdim*” şeklinde düşüncelerini dile getirmiştir. K39 ise konu hakkında “*Çerkez pastasının önünde bizim olmazsa olmazımız kurutulmuş et var. Onlar oluyor. Eskilerden benim duyduğum kuru et savaşlarda yenirmiş isli Çerkez peyniri yine savaş yemeğiymiş*” şeklinde düşüncelerini ifade etmiştir. K42 ise bayramlarda misafirlere daha çok yaptıklarını belirterek “*Çerkez tavuğunun haricinde Fırında kurutulmuş et yapıyoruz biz. Kendi özel acıkamızla kuruttuğumuz etlerimiz var. Onları da mesela kurban bayramında ya da başka günlerde özel büyük etleri acıkayla güzel fırında kuruttuktan sonra misafirlerimiz geldiğinde onları ne gibi diyim pastırma gibi diyim pastırma gibi güzel kıyıp. Fırına atıp ikram ettiğimiz etimiz var*” ifadesine yer vermiştir.

Kümes hayvanları ve yumurta yemekleri kategorisi incelendiğinde Çerkez mutfağının simgesi haline gelen Çerkez tavuğu yemeğinin sıklıkla belirtildiği görülmektedir. Katılımcıların 39’u Çerkez tavuğunun geleneksel yemeklerini arasında yer aldığını belirtmiştir. Bu kategoride 2 katılımcı naneli yumurtayı da yaptıklarını belirtirken diğer 2 katılımcı soğanlı yumurtanın da kültüre özgü yemekler içerisinde olduğunu ifade etmiştir. K22, konu hakkında “*Şimdi Çerkez tavuğunu robotlarda yapıyorlar. Tavuğu eskiden kesiyorlardı bahçeden yakalayıp horozu onu kaynatıp ayıklayıp onunla ama şimdi marketten*

alıyorsun tavuğu daha kolay” şeklinde açıklama yaparken, K38, “Kümes hayvanları Çerkez tavuğu yapıyoruz” açıklamasında bulunmuştur. K42 ise misafirlerine sıkça Çerkez tavuğu yaptığını belirterek “Et yemeklerinde başta Çerkez tavuğumuz var. Çerkez tavuğunu mesela şimdi yaz. Misafirlerimiz geliyor. Şöyle söylüyüm. İki haftada olmasa da üç haftada bir mutlaka yaptığımız yemeklerden bir tanesi. Yani ayda bir de diyebiliriz. Misafirlerim geldiğinde ilk yaptığım yemeklerden birisi Çerkez tavuğu” şeklinde bildiklerini aktarmıştır. K28, soğanlı yumurtaya dair “En iyi bildiğimiz yumurtalı soğan” ifadesinde bulunurken Naneli yumurtaya dair K34, “Pastamız mutlaka pişiyor. Yumurtası pişiyor onun yanında. Çalkalama yumurtayı naneli şeyli yaparız biz oda çok güzel olur” şeklinde görüşlerini belirtmiştir.

Sebze yemekleri grubunda yer alan yemeklerin başında sızbal gelmektedir. Erikli ve ısıranlı çeşitleri bulunan sızbal analiz edilen belgeler içerisinde 24 defa tekrar etmiştir. K46, bu konuda “Sızbal ekşi eriği kaynatırsın süzüp koyu koyu taze koni kıyarız sarımsak kıyarız pişmiş yumurtayı da içine koyarız. Aklıma estiği zaman yapıyorum” ifadelerini aktarmıştır. K24 ise sıklıkla yapıldığını belirterek “Daha sonra sızbal yapıyoruz yoğurtlu onu çok yiyoruz” görüşünü bildirmiştir. K35, “Genelde yoğurtlu sızbal, dediğimiz var ya ondan çok yapıyorum. Kahvaltıda olsun normal yemekte olsun çok yapılıyor” şeklinde düşüncelerini söylemiştir. İkinci sırada yer alan ahulçapa yemeğinin 5 defa tekrar ettiği görülmektedir. K24 ahulçapa ile ilgili “Ahulçapa, lahanalı cevizli olan bir yemek annem onu baya sık yapar” şeklinde bilgilerini aktarırken K37, “Sebze yemeklerimiz karalahanadan yapılan acıka ve cevizle harmanlanarak yapılan Abazaca ismi ahulçapa diye adlandırılan ama özü karalahana olan bir yemeğimiz var haftada bir muhakkak olur” şeklinde düşüncelerini ifade etmiştir. Kasige yemeği 3 kişi tarafından belirtilirken harşıl yemeği ise 2 kişi tarafından belirtilmiştir. K5, “Diken başı, onun salamurası oluyor alırsam onu yapıyorum” şeklinde kasige adında bir yemeklerini olduğunu belirtmiştir.

Hamur işlerinin yer aldığı grupta ise ilk sırada haluj yer almaktadır. Katılımcıların 28’i halujun mutfak kültürlerinin bir parça olduğunu ifade etmişlerdir. K6 bu konuyla ilgili “Haluj yapıyoruz suda veya kızartma gibi” ifadesine yer verirken K15, “Haluj felan yaparız istedik mi. Suda haluj çok yaparız” şeklinde ifade etmiştir. K26, haluja dair “Genellikle haluj pişir psihaluj deriz biz suda yapılır. Bu mantı gibi peynirli Çerkez peyniriyle ya da patatesli olanı da var. Artık hangisi sizin damak zevkinize uyuyorsa ona göre yaparsınız. Bizde daha çok psihaluj vardır” şeklinde görüşlerini belirtmiştir. K46, halujun nasıl yapıldığını

anlatarak “*Halujuda normal ekmek hamuru gibi hamur yapıyoruz mayalı hamur. Yumuşak bir hamur. Ondan sonra ona elimizde şekil verip yağda kızartıyoruz bunu özellikle bayramlarda yaparız*” bilgilerini aktarmıştır. İkinci sırada yer alan Açaç, belgeler içerisinde 6 defa tekrar etmiştir. K43 konu hakkında “*Hamur işleri anlatıldığında gösterdim sana o gördüğün hamur işinin aynı şekilde otlu peynirden koyarak açaç deriz. Tavada pişiriliyor. Çok güzel oluyor. Yanına hiçbir şey istemez kahvaltıda. Başkaları içsizde istiyor mesela içine salata türü bir şeyler sıkıştırıp yemek için*” diyerek fikirlerini aktarırken K37, “*Hamur işimiz var. Yöresel ismi Açaçtır. İçerisine Abaza peyniri ve az önce bahsettiğim yöresel otlar bulunur. Çok daha sıktır bir misafir geldiğinde ya da haftada bir olabilir. Bayramlarda evlerimizin olmazsa olmazıdır her evde muhakkak görürsünüz bayramda*” şeklinde fikirlerini aktarmıştır. Değaje ise 4 katılımcı tarafından ifade edilmiştir. K26, “*Değaje deriz biz kızartma onu da mesela çok yaparız*” şeklinde görüşünü belirtmiştir.

Tatlılar kategorisinde 3 kişi baklavanın kültürlerinde bulunduğunu ifade ederken 2 kişi kıvrıma adını verdikleri baklavanın bir çeşidi olan ürünü yaptıklarını belirtmişlerdir. Katılımcılardan 1’i ise sütlaç tatlısını geçmişten bu güne kadar çok fazla yaparak tükettiklerini belirtmiştir. K36, baklavaya dair “*Tatlılarımız özel bir tatlımız yok baklava meşhurdur bayramlarda yapılır*” ifade ederken K43, “*Birde normal bildiğimiz baklava yapıyorlar*” şeklinde düşüncelerini belirtmiştir. K45, kıvrıma tatlısına dair “*Kıvrıma var yapılıyor*” derken K43, “*Mesela kıvrıma diye kıtır kıtır oluyor*” şeklinde görüşünü ifade etmiştir. K42, sütlaç hakkında “*Halujun yanına da mutlaka sütlaç ikram ederiz*” şeklinde cevap vermiştir.

İçecekler kategorisinde katılımcılar tarafından en çok ifade edilen içeceğin boza olduğu görülmektedir. Kafkasya bölgesinde de üretimi ve tüketimi yapılan boza nesilden nesle aktarılarak devam ettiği görülmektedir. Katılımcıların 7’si bozanın mutfak kültürlerinde bulunduğunu belirtmiştir. 1 kişi hoşaf yapıp tükettiklerini belirtilen diğer 2 katılımcı ise komposto yapıp tükettiklerini ifade etmiştir. K38 boza tüketimine dair görüşlerini “*İçecek boza severler Çerkez, Abazalar düğünlerde. Ben yapmıyorum çok ender yapıyorum. Birkaç sende bir ancak. Ama Çerkez düğünlerinde eskiden olmazsa olmaz içeceklerdendi boza*” şeklinde ifade ederken K42, “*Bozamız var. Ben hiç yapmadım ama büyüklerimizin yaptığı bozamız var. Mısır unuyla da bulgurla da yaparlar. Özellikle bayramlarda yaparlar yani kalabalık sülalenin bir araya geleceği zamanlarda yaparlar*” şeklinde ifade etmiştir. K43,

hoşafa dair “*Her türlü meyveden kaynatıp hoşaf şeklinde içecekler yapıyoruz*” görüşünü aktarırken K25, kompostoya dair “*İçecek olarak komposto yapılır*” görüşünü ifade etmiştir.

5.5. Geleneksel Çerkez Yemeklerinin Yapılma Sıklıkları

Katılımcılara “*Çerkez mutfak kültürünün geleneksel yemekleri nedir?*” sorusu yöneltirken bu sorunun bir alt sorusu olarak yemeklerin sürekliliğini ortaya koymak amacıyla yemekleri yapma sıklıkları sorulmuştur. Bu soruda 5’li sıklık ölçeği kullanılarak yemeklerin her zaman, sıklıkla, bazen, nadiren ve hiçbir zaman gibi sıklık kategorileri altında değerlendirmeleri istenmiştir. Elde edilen veriler incelenerek SPSS programında analiz edilmiştir. Analizler sonucunda ortaya çıkan frekans değerleri çizelgelere aktarılmıştır.

Çorbalar kategorisinde yer alan şipsi ve aшта yemekleri toplam 7 kişi tarafından ifade edilmiştir. Katılımcılara “*Geleneksel Çerkez yemeklerini evde yapma sıklığınız nedir?*” sorusu yöneltmiştir. Bu soruya verilen cevaplar çizelgeye aktarılarak aşağıda sunulmuştur. Önemli görülen kısımlar çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.25. Çorba kategorisinde yer alan yemeklerin yapılma sıklıkları (n=47)

		Şipsi			
Kategori	Sıklık Kategorileri	Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde	
Çorbalar	Hiçbir zaman	0	0	0	
	Nadiren	3	6,4	60,0	
	Bazen	2	4,3	40,0	
	Sıklıkla	0	0	0	
	Her zaman	0	0	0	
	Toplam	5	10,6	100,0	
		İfade Etmeyen Kişi Sayısı	42	89,4	
			Aшта		
			Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde
		Hiçbir zaman	0	0	0
		Nadiren	2	4,3	100,0
		Bazen	0	0	
	Sıklıkla	0	0		
	Her zaman	0	0		
	İfade Etmeyen Kişi Sayısı	45	95,7		

Çorbalar kategorisinde yer alan şipsi çorbasını 3 kişi nadiren yaptığını belirtirken 2 kişi bazen yaptığını belirtmiştir. Aшта çorbasını ise sadece 2 kişi nadiren yaptığını ifade etmiştir.

Et kategorisinde yer alan kurutulmuş et, lepsi, haşlama et, cevizli kazayağı ve epeşips yemekleri 14 kişi tarafından ifade edilmiştir. Katılımcılara “*Geleneksel Çerkez yemeklerini*

evde yapma sıklığınız nedir?” sorusu yöneltilmiştir. Bu soruya verilen cevaplar çizelgelere aktarılarak aşağıda verilmiştir. Önemli görülen kısımlar çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.26. Et kategorisinde yer alan yemeklerin yapılma sıklıkları (n=47)

		Kurutulmuş Et			
		Sıklık Kategorileri	Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde
		Hiçbir zaman	0	0	0
		Nadiren	5	10,6	62,5
		Bazen	0	0	0
		Sıklıkla	3	6,4	37,5
		Her zaman	0	0	0
		Toplam	8	17,0	100,0
		İfade Etmeyen Kişi Sayısı	39	83,0	
		Lepsi			
		Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde	
Et Yemekleri		Hiçbir zaman	0	0	0
		Nadiren	2	4,3	100,0
		Bazen	0	0	
		Sıklıkla	0	0	
		Her zaman	0	0	
		İfade Etmeyen Kişi Sayısı	45	95,7	
		Haşlama Et			
		Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde	
		Hiçbir zaman	0	0	0
		Nadiren	2	4,3	100,0
		Bazen	0	0	
		Sıklıkla	0	0	
		Her zaman	0	0	
		İfade Etmeyen Kişi Sayısı	45	95,7	
		Cevizli Kazayağı			
		Sıklık Kategorileri	Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde
Et Yemekleri		Hiçbir zaman	0	0	0
		Nadiren	0	0	0
		Bazen	0	0	0
		Sıklıkla	1	2,1	100,0
		Her zaman	0	0	
		İfade Etmeyen Kişi Sayısı	46	97,9	

Çizelge 5.26. Et kategorisinde yer alan yemeklerin yapılma sıklıkları (n=47) (devam)

		Cevizli Kazayağı		
		Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde
Et Yemekleri	Hiçbir zaman	0	0	0
	Nadiren	1	2,1	100,0
	Bazen	0	0	
	Sıklıkla	0	0	
	Her zaman	0	0	
İfade Etmeyen Kişi Sayısı		46	97,9	

Kurutulmuş et, 8 katılımcı tarafından belirtilmiştir. Bu katılımcılardan 5'i bu ürünü nadiren yaptığını, 3 katılımcı ise sıklıkla yaptığını belirtmiştir. Haşlama eti 2 kişi sıklıkla yaptığını belirtirken kazayağını 1 kişi sıklıkla yaptığını belirtmiştir. Lepsi yemeğini 2 kişi nadiren yaptıklarını ifade ederken epeşips yemeğini 1 kişi nadiren yaptığını belirtmiştir.

Kümes hayvanları ve yumurta yemekleri kategorisinde yer alan Çerkez tavuğu, soğanlı yumurta ve naneli yumurta yemekleri 43 kişi tarafından ifade edilmiştir. Katılımcılara “*Geleneksel Çerkez yemeklerini evde yapma sıklığınız nedir?*” sorusu yöneltilmiştir. Bu soruya verilen cevaplar çizelgelere aktarılarak aşağıda verilmiştir. Önemli görülen kısımlar çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.27. Kümes hayvanları ve yumurta yemekleri kategorisinde yer alan yemeklerin yapılma sıklıkları (n=47)

		Çerkez Tavuğu		
		Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde
Kümes Hayvanları Ve Yumurta Yemekleri	Sıklık Kategorileri			
	Hiçbir zaman	0	0	0
	Nadiren	19	40,4	48,7
	Bazen	8	17,0	20,5
	Sıklıkla	12	25,5	30,8
	Her zaman	0	0	0
Toplam		39	83,0	100,0
İfade Etmeyen Kişi Sayısı		8	17,0	

Çizelge 5.28. Kümes hayvanları ve yumurta yemekleri kategorisinde yer alan yemeklerin yapılma sıklıkları (n=47)

Soğanlı Yumurta			
	Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde
Hiçbir zaman	0	0	0
Nadiren	2	4,3	100,0
Bazen	0	0	
Sıklıkla	0	0	
Her zaman	0	0	
İfade Etmeyen Kişi Sayısı	45	95,7	
Naneli Yumurta			
	Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde
Hiçbir zaman	0	0	0
Nadiren	1	2,1	50,0
Bazen	0	0	0
Sıklıkla	1	2,1	50,0
Her zaman	0	0	0
Toplam	2	4,3	100,0
İfade Etmeyen Kişi Sayısı	45	95,7	

Çerkez tavuğu, 39 katılımcı tarafından ifade edilirken bu katılımcıların 19'u evinden nadiren bu yemeği yaptığını, 8 katılımcı bazen yaptığını 12 katılımcı ise sıklıkla yaptığını belirtmiştir. Soğanlı yumurta 2 kişi tarafından ifade edilerek evde nadiren bu yemeği yaptıklarını belirtmişlerdir. Naneli yumurta ise 2 kişi tarafından ifade edilirken 1 kişi nadiren evde yaptığını diğer 1 kişi ise sıklıkla evde yaptığını belirtmiştir.

Sebze yemekleri kategorisinde yer alan Sızbal, Ahulçapa, Kasige ve Harşıl 33 kişi tarafından ifade edilmiştir. Katılımcılara “*Geleneksel Çerkez yemeklerini evde yapma sıklığınız nedir?*” sorusu yöneltilmiştir. Bu soruya verilen cevaplar çizelgelere aktarılarak aşağıda verilmiştir. Önemli görülen kısımlar çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.29. Sebze yemekleri kategorisinde yer alan yemeklerin yapıma sıklıkları (n=47)

Sızbal			
Sıklık Kategorileri	Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde
Hiçbir zaman	0	0	0
Nadiren	7	14,9	29,2
Bazen	6	12,8	25,0
Sıklıkla	11	23,4	45,8
Her zaman	0	0	0
Toplam	24	51,1	100,0
İfade Etmeyen Kişi Sayısı	23	48,9	
Ahulçapa			
	Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde
Hiçbir zaman	0	0	0
Nadiren	0	0	0
Bazen	0	0	0
Sıklıkla	4	8,5	100,0
Her zaman	0	0	
İfade Etmeyen Kişi Sayısı	43	91,5	
Kasige			
	Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde
Hiçbir zaman	0	0	0
Nadiren	0	0	0
Bazen	2	4,3	66,7
Sıklıkla	1	2,1	33,3
Her zaman	0	0	0
Toplam	3	6,4	100,0
İfade Etmeyen Kişi Sayısı	44	93,6	
Harşıl			
	Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde
Hiçbir zaman	0	0	0
Nadiren	0	0	0
Bazen	2	4,3	100,0
Sıklıkla	0	0	
Her zaman	0	0	
İfade Etmeyen Kişi Sayısı	45	95,7	

Sebze Yemekleri

Katılımcıların 24'ü sızbal yemeğini evde yaptıklarını belirtmişlerdir. Bu katılımcılardan 7'si sızbalı evde nadiren yaptıklarını, 6'sı bazen yaptıklarını, 11'i ise sıklıkla yaptıklarına dair cevap vermişlerdir. Ahulçapa yemeği, 4 katılımcı tarafından evde sıklıkla yapıldığı ifade edilmiştir. Dikenbaşı olarak da bilinen kasige yemeği ise 3 katılımcı tarafından söylenmiştir. Bu katılımcıların 2'si bazen yaptığını belirtirken 1'i sıklıkla yaptığını belirtmiştir. Harşıl yemeği, 2 kişi tarafından bazen evde yaparım şeklinde ifade edilmiştir.

Hamur işi kategorisinde yer alan haluj, Açac ve Değaje toplam 37 kişi tarafından ifade edilmiştir. Katılımcılara “*Geleneksel Çerkez yemeklerini evde yapma sıklığınız nedir?*” sorusu yöneltilmiştir. Bu soruya verilen cevaplar çizelgelere aktarılarak aşağıda verilmiştir. Önemli görülen kısımlar çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.30. Hamur işleri kategorisinde yer alan yemeklerin yapılma sıklıkları (n=47)

	Haluj			
	Sıklık Kategorileri	Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde
Hamur İşleri	Hiçbir zaman	0	0	0
	Nadiren	11	23,4	40,7
	Bazen	7	14,9	26,0
	Sıklıkla	9	19,1	33,3
	Her zaman	0	0	0
	Toplam	27	57,4	100,0
	İfade Etmeyen Kişi Sayısı	20	42,6	
	Açac			
	Sıklık Kategorileri	Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde
	Hiçbir zaman	0	0	0
Nadiren	2	4,3	33,3	
Bazen	1	2,1	16,7	
Sıklıkla	3	6,4	50,0	
Her zaman	0	0	0	
Toplam	6	12,8	100,0	
İfade Etmeyen Kişi Sayısı	41	87,2		

Çizelge 5.30. Hamur işleri kategorisinde yer alan yemeklerin yapılma sıklıkları (n=47)
(devam)

		Değaje		
		Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde
Hamur İşleri	Hiçbir zaman	0	0	0
	Nadiren	2	4,3	50,0
	Bazen	1	2,1	25,0
	Sıklıkla	1	2,1	25,0
	Her zaman	0	0	0
	Toplam	4	8,5	100,0
	İfade Etmeyen Kişi Sayısı	43	91,5	

Hamur işi grubunda yer alan haluj, 27 kişi tarafından ifade edilmiştir. 11 katılımcı tarafından halujun evde nadiren yapıldığı söylenirken, 7 katılımcı bazen yaptığını, 9 katılımcı ise sıklıkla yaptığını söylemiştir. Açac, 6 kişi tarafından ifade edilmiştir. Bu 6 katılımcıdan 2'si nadiren evde açac yaptığını, 1'i bazen yaptığını, 3'ü ise sıklıkla evde açac yaptığını belirtmiştir.

Ekmekler ve Pastalar kategorisinde yer alan Abısta ve Mısır ekmeği toplam 26 katılımcı tarafından ifade edilmiştir. Katılımcılara “*Geleneksel Çerkez yemeklerini evde yapma sıklığınız nedir?*” sorusu yöneltilmiştir. Bu soruya verilen cevaplar çizelgelere aktarılarak aşağıda verilmiştir. Önemli görülen kısımlar çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.31. Ekmekler ve Pastalar Kategorisinde Yer Alan Yemeklerin Yapılma Sıklıkları (n=47)

		Pasta (Abısta)		
		Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde
Ekmekler ve Pastalar	Sıklık Kategorileri			
	Hiçbir zaman	0	0	0
	Nadiren	15	38,5	60,0
	Bazen	3	7,7	12,0
	Sıklıkla	7	17,9	28,0
	Her zaman	0	0	0
	Toplam	25	64,1	100,0
İfade Etmeyen Kişi Sayısı	14	35,9		

Çizelge 5.31. Ekmekler ve Pastalar Kategorisinde Yer Alan Yemeklerin Yapılma Sıklıkları (n=47) (devam)

Ekmekler ve Pastalar	Mısır Ekmeği		
	Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde
Hiçbir zaman	0	0	0
Nadiren	1	2,1	100,0
Bazen	0	0	
Sıklıkla	0	0	
Her zaman	0	0	
İfade Etmeyen Kişi Sayısı	46	97,9	

Çerkez pastası 25 katılımcı tarafından ifade edilmiştir. Bu katılımcılardan 15'i nadiren evde Çerkez pastası yaptığını belirtirken, 3'ü bazen yaptığını, 7'si ise sıklıkla evde Çerkez pastası yaptığını belirtmiştir. Karadeniz mutfağı ile bütünleşen mısır ekmeği, 1 katılımcı tarafından evde geleneksel olarak yapıldığı ifade edilmiştir. Bu katılımcı mısır ekmeğini evde nadiren yaptığını belirtmiştir.

Soslar, Ezmeler ve Diğerleri kategorisinde yer alan Ezme Fasulye, Acıka ve Çerkez Peyniri toplam 58 kişi tarafından ifade edilmiştir. Katılımcılara “*Geleneksel Çerkez yemeklerini evde yapma sıklığınız nedir?*” sorusu yöneltilmiştir. Bu soruya verilen cevaplar çizelgelere aktarılarak aşağıda verilmiştir. Önemli görülen kısımlar çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.32. Soslar, ezmeler ve diğerleri kategorisinde yer alan yemeklerin yapılma sıklıkları (n=47)

Ezmeler, Soslar ve Diğerleri	Ezme Fasulye		
	Sıklık Kategorileri	Sayı	Yüzde
Hiçbir zaman	0	0	0
Nadiren	13	27,7	39,4
Bazen	7	14,9	21,2
Sıklıkla	13	27,7	39,4
Her zaman	0	0	0
Toplam	33	70,2	100,0
İfade Etmeyen Kişi Sayısı	14	29,7	

Çizelge 5.32. Soslar, ezmeler ve diğerleri kategorisinde yer alan yemeklerin yapılma sıklıkları (n=47) (devam)

	Acıka		
	Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde
Hiçbir zaman	0	0	0
Nadiren	3	6,4	23,1
Bazen	2	4,3	15,4
Sıklıkla	5	10,6	38,4
Her zaman	3	6,4	23,1
Toplam	13	27,7	100,0
İfade Etmeyen Kişi Sayısı	34	72,3	
	Çerkez Peyniri		
	Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde
Hiçbir zaman	0	0	0
Nadiren	7	14,9	58,33
Bazen	1	2,1	8,33
Sıklıkla	4	8,5	33,34
Her zaman	0	0	0
Toplam	12	25,5	100,0
İfade Etmeyen Kişi Sayısı	35	74,5	

Hangi geleneksel yemekleri uygulamaya sürdürüyorsunuz sorusuna 33 katılımcı ezme fasulye yanıtını vermiştir. Bu katılımcılardan 13'ü nadiren evde ezme fasulye yaptıklarını belirtirken 7'si ise bazen yaptığını ifade etmiştir. Diğer 13 katılımcı ise sıklıkla evde yaptıklarını belirtmişlerdir. Acıka, 13 katılımcı tarafından söylenmiştir. Bu katılımcıların 3'ü nadiren evde acıka yaptığını söylerken 2'si bazen yaptığını, 5'i ise sıklıkla yaptığını söylemiştir. Diğer 3 katılımcı ise her zaman evde acıka yaptığını ifade etmiştir. Çerkez peyniri, Çerkez mutfağında birçok yemeğin yanında veya içerisinde kullanılan bir ürün olarak ortaya çıkmaktadır. Çerkez halkının bu ürünü evde yapma sıklıkları incelendiğinde katılımcıların 7'si nadiren yaptığını, 1 kişi bazen yaptığını ve 4 kişi ise sıklıkla yapmaya çalıştığını ifade etmiştir.

Tatlılar kategorisinde yer alan baklava, kıvrırma ve sütlaç toplam 6 katılımcı tarafından evde yapılan geleneksel yemekler içerisinde ifade edilmiştir. Katılımcılara “*Geleneksel Çerkez yemeklerini evde yapma sıklığınız nedir?*” sorusu yöneltilmiştir. Bu soruya verilen cevaplar çizelgelere aktararak aşağıda verilmiştir. Önemli görülen kısımlar çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.33. Tatlılar kategorisinde yer alan ürünlerin yapılma sıklıkları (n=47)

		Baklava			
Sıklık Kategorileri		Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde	
Tatlılar	Hiçbir zaman	0	0	0	
	Nadiren	3	6,4	100,0	
	Bazen	0	0		
	Sıklıkla	0	0		
	Her zaman	0	0		
	İfade Etmeyen Kişi Sayısı	44	93,6		
			Kıvrırma		
	Sıklık Kategorileri		Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde
	Hiçbir zaman	0	0	0	
	Nadiren	2	4,3	100,0	
Bazen	0	0			
Sıklıkla	0	0			
Her zaman	0	0			
İfade Etmeyen Kişi Sayısı	45	95,7			
		Sütlaç			
Sıklık Kategorileri		Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde	
Hiçbir zaman	0	0	0		
Nadiren	0	0	0		
Bazen	0	0	0		
Sıklıkla	1	2,1	100,0		
Her zaman	0	0			
İfade Etmeyen Kişi Sayısı	46	97,9			

Tatlı kategorisinde yer alan baklava, 3 katılımcı tarafından evde nadiren de olsa yapmaya çalışırım şeklinde ifade edilmiştir. Kıvrırma tatlısı ise 2 katılımcı tarafından evde nadiren yaparım şeklinde belirtilmiştir. Çerkezler halkı arasında kendi kültürlerine ait bir tatlı olduğuna dair inanışların bulunduğu sütlaç ise, 1 kişi tarafından söylenerek evde sıklıkla yapıldığı ifade edilmiştir.

İçecekler kategorisinde yer alan boza, komposto, hoşaf ve erik suyu toplam 11 katılımcı tarafından evde yapılan geleneksel içecekler içerisinde ifade edilmiştir. Katılımcılara “*Geleneksel Çerkez yemeklerini/içeceklerini evde yapma sıklığınız nedir?*” sorusu yöneltilmiştir. Bu soruya verilen cevaplar çizelgelere aktarılarak aşağıda verilmiştir. Önemli görülen kısımlar çizelgenin alt kısmında özetlenmiştir.

Çizelge 5.34. İçecekler kategorisinde yer alan içeceklerin yapılma sıklıkları (n=47)

Boza			
Sıklık Kategorileri	Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde
Hiçbir zaman	0	0	0
Nadiren	6	12,8	85,7
Bazen	1	2,1	14,3
Sıklıkla	0	0	0
Her zaman	0	0	0
Toplam	7	14,9	100,0
İfade Etmeyen Kişi Sayısı	40	85,1	
Komposto			
Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde	
Hiçbir zaman	0	0	0
Nadiren	1	2,1	50,0
Bazen	0	0	0
Sıklıkla	1	2,1	50,0
Her zaman	0	0	0
Toplam	2	4,3	100,0
İfade Etmeyen Kişi Sayısı	45	95,7	
Hoşaf			
Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde	
Hiçbir zaman	0	0	0
Nadiren	0	0	0
Bazen	0	0	0
Sıklıkla	1	2,1	100,0
Her zaman	0	0	
İfade Etmeyen Kişi Sayısı	46	97,9	

Çizelge 5.34. İçecekler kategorisinde yer alan içeceklerin yapılma sıklıkları (n=47) (devam)

		Erik Suyu		
		Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde
İçecekler	Hiçbir zaman	0	0	0
	Nadiren	1	2,1	100,0
	Bazen	0	0	
	Sıklıkla	0	0	
	Her zaman	0	0	
İfade Etmeyen Kişi Sayısı		46	97,9	

Çerkez halkı tarafından çokça bilinen boza, toplam 7 katılımcı tarafından geleneksel içecekler içerisinde değerlendirilmiştir. Bu katılımcıların 6'sı nadiren boza yaptıklarını belirtirken 1 katılımcı ise bazen yaptığını ifade etmiştir. İçecekleri kategorisinde yer alan diğer bir içecek komposto, 2 katılımcı tarafından söylenmiştir. Bu katılımcılardan 1'i nadiren komposto yaptığını belirtirken 1 katılımcı ise sıklıkla komposto yaptığını ifade etmiştir. Hoşaf, 1 katılımcı tarafından sıklıkla yapıyorum şeklinde ifade edilmiştir. Erik suyu ise 1 katılımcı tarafından nadiren yaparım şeklinde belirtilmiştir.

5.6. Özel Günlerde Yapılan Geleneksel Çerkez Yemekleri

Görüşme formunda Çerkez mutfak kültüründe özel günlerde yapılan yiyeceklerin neler olduğuna ve bu yiyeceklerin hangi özel günlerde yapıldığına dair soru oluşturulmuştur. Katılımcılara “Çerkez kültürüne ait özel gün yemekleriniz var mı? Varsa bunlar nelerdir?” temel sorusu yöneltilmiştir. Verilen cevaplar incelendiğinde özel ve önemli görülen kısımlar çalışma grubunda yer alan kişilerin kendi ifadeleri ile aşağıda özetlenmiştir.

Çizelge 5.35. Geleneksel çerkez yemeklerinin özel günlerde yapılma durumları (n=47)

Kategoriler	Çerkez Mutfağına Özgü Yemek Çeşitleri	Düğün	Doğum	Cenaze	Kandiller	Bayramlar Şeker/ Kurban	Her Önemli Günde Yapılır	Sayı	Yüzde
Et Yemekleri	Haşlama Et	K14, K19, K21, K25, K26, K29, K42				K20, K23.		9	19,15
	Aşta	K13, K17, K2, K24, K26, K37, K39, K9				K39	K38,	9	19,15
	Kurutulmuş Et	K14, K47				K41, K47	K19	4	8,51
	Kavurma	K36, K43, K5		K36, K41,				4	8,51
	Lepsi	K40, K8						2	4,26
Kümes Hayvanları	Çerkez Tavuğu	K1, K10, K14, K16, K18, K21, K33, K42, K46, K47,		K36,		K27, K29, K41,	K8, K11, K19, K24, K35, K37, K38,	21	44,68
Sebze Yemekleri	Sızbal	K14, K29, K42				K13, K24,	K19, K36, K37,	8	17,02
	Ahulçapa	K24					K35, K37	3	6,39

Çizelge 5.35. Geleneksel çerkez yemeklerinin özel günlerde yapılma durumları (n=47)
(devam)

Hamur İşleri	Acumuka			K19	1	2,13	
	Akabaza			K30	1	2,13	
	Haluj	K15, K22, K25, K30, K33, K34,		K20, K23, K30, K34,	K7, K11, K35, K37, K47	13	27,66
	Degaje			K1, K24, K26, K27, K28	K24	5	10,64
	Açac	K4, K46,		K2, K30, K31, K43		6	12,77
	Şımk	K5				1	2,13
Ekmeçler ve Pastalar	Pasta (Abısta)	K15, K17, K2, K29, K42, K45, K47	K36	K47	K7, K36, K38,	10	21,28
	Ezme fasulye	K10, K14, K42, K45, K47	K36	K10, K41, K47	K35, K36, K38,	9	19,15
Ezmeçler ve Soslar	Acıka	K9, K13, K17, K42			K13, K17, K42	4	8,51
Tatlılar	Sütlaç	K33, K34		K2, K24, K27, K30, K31, K34, K43		8	17,02

Çizelge 5.35. Geleneksel çerkez yemeklerinin özel günlerde yapılma durumları (n=47)
(devam)

Tatlılar	Baklava			K13, K27, K42, K43	4	8,51	
	Helva (Un, İrmik)	K36, K43, K46	K36	K42	4	8,51	
	Çerkez Tatlısı			K23, K31	2	4,26	
İçecekler	Boza	K46,		K30, K46	K38,	3	6,38
	Ayran	K36, K43		K13,		3	6,38
Diğerleri	Çerkez Peyniri	K45,			K19, K34, K47	4	8,51
	Çerkez Turşusu			K41		1	2,13
İfadeler	Kendi Yemeklerimizi Yaparız.					3	6,38
	Hiç Bilmiyorum.					3	6,38

Bu çizelgede katılımcılar birden fazla cevap vermiştir.

Yukarıdaki, çizelgede Çerkez halkının özel günlerde yaptıkları yiyecekleri ve bu yiyeceklerin hangi özel günlerde yapıldığına dair bilgiler yer almaktadır. Et yemekleri kategorisinde haşlama et yapıldığını söyleyen 9 katılımcı vardır. Bu katılımcıların 7'si bu yemeğin düğünlerde yapıldığını ifade ederken 2 katılımcı bayramlarda yapıldığını ifade etmiştir. Aşta yemeğini toplamda 9 katılımcı ifade etmiştir. Bu katılımcılardan 8'i aşta yemeğinin düğünlere özgü olduğunu ifade ederken 1 katılımcı bütün önemli günlerde bu yemeğin yapıldığını ifade etmiştir. Düğünlerde yapıldığını ifade eden katılımcılardan 1 katılımcı ise aynı zamanda bayramlarda da yapıldığını ifade etmiştir. Kurutulmuş et, 4 katılımcı tarafından ifade edilirken 2 katılımcı kurutulmuş etin, düğün günlerinde yapıldığını, 1 katılımcı ise bayramlarda yapıldığını ifade etmiştir. Düğün günlerinde yapıldığını ifade eden 1 katılımcı aynı zamanda bayramlarda da yapıldığını belirtmiştir. Diğer 1 katılımcı ise bütün özel günlerde yapılabildiğini ifade etmiştir. Özel günlerde kavurma yapılmasıyla ilgili 3 katılımcı düğünlerde yapıldığını belirtirken 2 katılımcı cenaze günlerinde yapıldığını ifade etmiştir. Lepsî yemeği hakkında 2 katılımcı düğün günlerinde

yapıldığı belirtilmişlerdir. K25, bu konuda “*Düğün zamanı haşlama et ve psihaluj yapıp dağıtıyoruz*” şeklinde cevap verirken K14, “*Düğünlerde cemiyetlerde gelen misafirlere et haşlama etlerimiz var onu yaparız*” şeklinde cevap vermiştir. K9, aştta yemeğiyle ilgili olarak “*Düğünlerde aştta dediğimiz bir şey kesiliyor. Bu ama Abazalarda daha çok var Adigelerde yok bizde birden fazla etnik köken bulunuyor. Orda hayvan kesilip özel bir pişirme şekli var. Kelleli felan bir ritüeli var onun o var düğünlerde. Acıka diye bir şeyimiz var bizim kırmızıbiberden yapılan içine bizim kişniş mişniş baharatlarımızı koyduğumuz, salçamız var o genelde bütün yemeklerde vardır. Salça yerine onu koyarız. Düğünlerde yemeklerde öyle bir et yapılıyor acıklı et yapılabiliyor*” şeklinde düşüncelerini ifade etmiştir. K19 ise kurutulmuş et sorusuna “*Cevizli tavuk, sızbal, haşlama et, Abaza peyniri, kuru peynir, kuru et bunların hepsi özel günlerde olan şeyler*” cevabını vermiştir. K5, kavurma hakkında “*Özel gün yemekleri yani kavurma pilav bizim cemiyetlerimizde yapılan düğünlerimizde o*” cevabını verirken K36, “*Kuşbaşı et kavrulup yanına pilav irmik helvası mevlütte düğünlerde yine kavurma, pilav, irmik helvası o kadar birde ayran*” cevabını vermiştir. Lepsi konusunda ise K40, “*Lepsi var düğünlerde yapılan. Kırmızı etten yapılıyor o. Baya şimdi yahni dediğimiz şekilde soğanlı kimisi haşlar onu pastayla acıkayla bandırılarak yenir*” cevabını vermiştir.

Kümes hayvanları kategorisinde yer alan Çerkez tavuğu yemeği 21 kişi tarafından özel günlerde yapılır şeklinde ifade edilmiştir. Katılımcıların 10’u düğünlerde yapıldığını belirtirken 1 kişi cenazelerde yapıldığını, 3 kişi bayramlarda yapıldığını, 7 kişi ise bütün özel günlerde yapıldığını ifade etmiştir. Bu konu hakkında K19, “*Cevizli tavuk, sızbal, haşlama et, Abaza peyniri, kuru peynir, kuru et bunların hepsi özel günlerde olan şeyler*” cevabını vermiştir. K29 ise “*Bayramlarda ben cevizli tavuk yapabilirsem yaparım onun dışında kuru fasulye pişiririm etli fasulye pişiririm sarma sararım*” şeklinde görüşlerini bildirmiştir.

Sebze yemekleri kategorisinde yer alan sızbal yemeğinin, 3 kişi tarafından düğünlerde yapıldığı, 2 kişi tarafından bayramlarda yapıldığı 3 kişi tarafından ise bütün özel günlerde yapıldığı ifade edilmiştir. Ahulçapanın düğünlerde yapıldığını 1 kişi belirtirken 2 kişi bütün özel günlerde yapıldığını ifade etmiştir. Acumuka, 1 kişi tarafından bütün özel günlerde yapılan bir yemektir şeklinde aktarılmıştır. Akabaza ise 1 kişi tarafından daha çok bayramlarda yapıldığı ifade edilmiştir. Sızballa ilgili olarak K13, “*Biz bayramlarda tatlıyla ayran içeriz, yüzlerce sene öncede bu böyleydi şimdide böyle. Çerkezlere özgü meyve suları yapılır mesela herkesin yaptığı gibi ama tabi erik sızbalı gibi şeylerde yapılır*” cevabını

vermiştir. Ahulçapanın yapılmasına dair ise K37, “*Bizim evimize gelen kişi misafirse o evde kesinlikle makarna ya da türünü göremezsiniz. Kesinlikle Abaza yemeği yapılır. Ahulçapada bunlardan biridir*” cevabını vermiştir. Acumuka için K19, “*Özellikle Hıdırellez günleri Acumuka deriz. Büyük Çüvende bolca bir pasta, bolca peynir hemen hemen unlu peynir aynı ayarda olmak üzere o yapılır bereket denir. Yıl boyu berekettir. Dağıtma değil tüm komşuları çağırır evde yedirilir. Onun yanında Abaza yemekleri de yapılır. Beraberinde Hıdırellez günü hep beraber komşularla yapılır*” cevabını vermiştir.

Hamur işleri kategorisinde yer alan haluj, 4 kişi tarafından düğünlerde yapıldığı ifade edilirken 2 kişi bayramlarda, 5 kişi ise bütün özel günlerde yapıldığını ifade etmiştir. 2 katılımcı ise hem düğün günlerinde hem de bayramlarda yapıldığını belirtmiştir. Değaje, toplamda 5 kişi tarafından belirtilmiştir. 4 kişi bu ürünün bayramlarda yapıldığını belirtirken 1 kişi hem bayramlarda hem de bütün özel günlerde yapıldığını belirtmiştir. Açac, 2 kişi tarafından düğünlerde yapıldığı söylenirken 4 kişi tarafından bayramlarda yapıldığı belirtilmiştir. Şımık ise 1 kişi tarafından düğünlerde yapıldığı ifade edilmiştir. K22, halujun yapılmasına dair “*Haluj kızartma halujümüz var. Düğünlerde en çok yapılan o*” cevabını verirken K30 ise “*Halujelerimiz var düğünlerde*” yanıtını vermiştir. Değaje konusunda K24, “*Özel günlerde bayram sabahları muhakkak sütlaç ve değaje yapılır bizde onu yiyoruz*” yanıtını vermiştir. Açac konusunda ise K31, “*Bayramlarda çoğu bayram sabahı kökten beri biz kızartma Açac diyoruz onu kızartırız*” yanıtını vermiştir. Şımık için ise K5, “*Özel günlerimizde Şımık yapıyoruz hamur kaynatılıp üzerine tereyağı ile biber dökeriz cemiyetlerimizde*” cevabını vermiştir.

Çerkez mutfağının temel gıdalarından biri olan pasta (abısta) 10 katılımcı tarafından özel günlerde yapıldığı ifade edilmiştir. Katılımcıların 6’sı düğünlerde yapıldığını, 2’si bütün özel günlerde yapıldığını ifade etmiştir. Katılımcılardan 1 kişi cenazelerde ve bütün özel günlerde yapıldığını ifade ederken diğer 1 katılımcı ise bayramlarda ve düğünlerde yapıldığını ifade etmiştir. Bu konu hakkında K2, “*Kız isteme töreni için büyükler geleceği zaman koyun kesilir ona özel pastası yapılır daha sonra eti bir ayırır kesmesi felan kesmesi ayrı sofraya dizaynı ayrı büyüğe koyulacak eti ayrı özellikle yani özel bir sofraya dizaynı vardır bu yemeklerin*” yanıtını verirken, K17 ise “*Çerkez pastası genelde en özel olan o düğünler için*” şeklinde soruyu yanıtlamıştır.

Ezmeler ve soslar kategorisinde yer alan ezme fasulye, 9 katılımcı tarafından ifade edilirken 3 kişi düğünlerde yapıldığını, 1 kişi bayramlarda yapıldığını, 1 kişi ise bütün özel günlerde yapıldığını ifade etmiştir. Katılımcılardan 2'si hem düğünlerde yapıldığını hem de bayramlarda yapıldığını ifade ederken 1 katılımcı cenazelerde ve tüm özel günlerde yapıldığını belirtmiştir. Acıka, 4 kişi tarafından özel günlerde kullanılan ürünlerden biri olarak söylenmiştir. 1 katılımcı sadece düğünlerde kullanıldığını ifade ederken 3 katılımcı acıkanın hem düğünlerde hem de diğer özel günlerde kullanıldığını belirtmiştir. Ezme fasulye hakkında K45, *“Çok eskiden düğünlerde de yapıyorlardı bunları mesele ekmek benim bildiğim. Tepsilerde pasta yapılırdı peynir gömülürdü ortaya ezme fasulye konulurdu”* şeklinde cevap verirken K42, *“Öteki diyelim ki ezme fasulyesini yapar. Hepsi bir araya getirir ve o koskoca düğün bu yapılan ev yemekleriyle biter. Ama öyle güzel adetleri var ki mesela o abısta yapılacak tencereler köyün tencereleridir. Hepsi bir odada toplanır, yıkanır paklanır güzelce kaldırılır. Bir daha ki düğünde kullanılmak için”* cevabını vermiştir. Acıka hakkında ise K9, *“Acıka diye bir şeyimiz var bizim kırmızıbiberden yapılan içine bizim kişniş mişniş baharatlarımızı koyduğumuz, salçamız var o genelde bütün yemeklerde vardır. Salça yerine onu koyarız. Düğünlerde yemeklerde öyle bir et yapılıyor acıklı et yapılıyor”* yanıtını vermiştir.

Tatlı kategorisinde yer alan sütlaç birçok Çerkez tarafından özel günlerde yapılmaktadır. Çerkez halkı arasında tartışmalı bir konu olarak ele alınan sütlaç bazı Çerkezler tarafından Kafkasya bölgesine ait olduğu söylenmektedir. Katılımcıların 1'i özel gün olarak düğünlerde yapıldığını ifade etse de 6 katılımcı bayramlarda yapıldığını ifade etmiştir. 1 katılımcı ise hem düğünlerde hem de bayramlarda yapıldığını söylemiştir. Baklava 4 katılımcı tarafından bayramlarda yapılıyor şeklinde aktarılmıştır. Helvalar hakkında ise 2 kişi düğünlerde, 1 kişi kandillerde 1 kişi ise hem düğünlerde hem de cenazelerde yapıldığını ifade etmiştir. Çerkez tatlısının ise 2 kişi tarafından bayramlarda yapıldığı söylenmiştir. Sütlaç hakkında K33, *“Özel gün yemekleri bizim eskiden beri şimdi bakın onlar azaldı düğünlerde şenliklerde yani cemiyetlerde diyim haluj kızartılarak yapılan puf böreği gibidir haluj ve sütlaçtır o ikram edilir”* şeklinde cevap vermiştir. Baklava hakkında ise, K42, *“Bayramlarda özel yemeklerimiz işte baklavamız herkes gibi Çerkez yemeklerimizden var. Daha çok kalabalık düğün gibi geçiyor bayramlar”* yanıtını vermiştir. K36, helvalar hakkında *“Düğünlerde yine kavurma t pilav ırmik helvası o kadar birde ayran”* yanıtını vermiştir. Çerkez tatlısına dair ise K23, *“Çerkez tatlısı dediğimiz surf cevizle çeşitli tatlılarda olan bir tatlı var o devamlı surette şeylerde bayramlarda o oluyor devam ediyor”* cevabını vermiştir.

İçecekler kısmında boza 3 katılımcı tarafından özel günlerde tüketilen içeceklerden biri olarak ifade edilmiştir. Katılımcılardan 1 kişi hem düğünlerde hem de bayramlarda tüketildiğini söylerken 1 kişi sadece bayramlarda tüketildiğini ifade etmiştir. Diğer 1 katılımcı ise bütün özel günlerde tüketildiğini belirtmiştir. Ayran ise 2 katılımcı tarafından düğünlerde, 1 katılımcı tarafından bayramlarda tüketildiği ifade edilmiştir. Boza hakkında K30, *“Boza var bizim köyde hala bayramlarda çok yapılır”* yanıtını vermiştir. Ayran hakkında ise K13, *“Biz bayramlarda tatlıyla ayran içeriz, yüzlerce sene öncede bu böyleydi şimdide böyle”* cevabını vermiştir.

Diğerleri kısmında yer alan ve birçok ürünün yanında ya da içerisinde servis edilen Çerkez peyniri ise 4 katılımcı tarafından dile getirilmiştir. Katılımcılardan 1'i düğünlerde tüketildiğini söylerken 3 katılımcı bütün özel günlerde tüketildiğini belirtmiştir. Çerkez turşusu ise 1 katılımcı tarafından bayramlarda yapıldığı ifade edilmiştir. Çerkez peyniriyle ilgili olarak K47, *“Ezme fasulye, haluj, pasta, Çerkez tavuğu birde kuru et ve Çerkez peyniri. Eskiden yapılan yemekler vardı. Çerkez tavuğu haluj yapılırdı bayram düğün vb. yapılıyor hala”* yanıtını vermiştir. K41 ise Çerkez turşusu hakkında *“Bayramlarda aynı şeyleri yapıyoruz. Çerkez turşusu yapıyoruz. Biraz beyaz lahanayı haşlıyorsun. Sonra soğuduktan sonra kavanoza doldurup şey yapıyorsun kırmızı cülündür sonra suyunu koyuyorsun tuz koyuyorsun acı biberini koyuyorsun o iki günde oluyor ama iki gün sıcak bir yerde tutuyorsun. Hemen oluyor yemeye başlayabiliyorsun yani. Suyu falan çok güzel içiliyor”* cevabını vermiştir.

Görüşme formunun son kısmında katılımcıların Çerkez mutfak kültürünün sürdürülmesine dair görüşlerinin öğrenilmesi ve çeşitli öneriler getirilmesine yönelik soru oluşturulmuştur. Katılımcılara *“Çerkez mutfağının sürdürülebilirliği üzerine önerileriniz nelerdir? Neler yapılabilir?”* temel sorusu yöneltilmiştir. Verilen cevaplar incelendiğinde özel ve önemli görülen kısımlar çalışma grubunda yer alan kişilerin kendi ifadeleri ile aşağıda özetlenmiştir.

Çizelge 5.36. Katılımcıların Çerkez mutfağının sürdürülebilirliğine yönelik önerileri (n=47)

İfadeler	Sayı	Yüzde	Geçerli Yüzde
Kuşaklar arası aktarım sağlanmalı.	26	55,32	55,32
Etkinlikler düzenlenebilir.	12	25,53	25,53
Zordan kaçılmamalı.	5	10,64	10,64
Hiç bir fikrim yok.	4	8,51	8,51
Dernekler faaliyet göstermeli.	4	8,51	8,51
Restoranlar açılabilir.	3	6,38	6,38
Üniversitelerde eğitimlerin verilmesi.	1	2,13	2,13

Bu çizelgede katılımcılar birden fazla cevap vermiştir.

Yukarıdaki, çizelgede katılımcıların Çerkez mutfağının sürdürülmesi üzerine neler yapılabileceğine dair katılımcıların belirttiği ifadeler yer almaktadır. Bu ifadeler arasında “*Kuşaklar arası aktarım sağlanmalı*” ifadesi 26 katılımcı tarafından ifade edilmiştir. Çalışmaya katılan 12 katılımcı ise “*Etkinlikler düzenlenebilir*” ifadesini kullandığı görülmektedir. Çerkez mutfağı yemeklerinin zor olduğunu ifade eden 5 katılımcı “*Zordan kaçılmamalı*” ifadesini kullanmıştır. “*Hiçbir fikrim yok*” ifadesi 4 katılımcı tarafından ifade edilirken diğer 4 katılımcı “*Dernekler faaliyet göstermeli*” şeklinde ifade etmişlerdir. Katılımcılardan 1 kişi ise Çerkez mutfağının “*üniversitelerde eğitimlerinin verilmesi*” gerektiğine dair öneride bulunmuştur. Bu konu hakkında K2, “*Devam etmesi için gençlerin bilmesi lazım. Büyük nesil olmadığı zaman bu yemekleri gençlerin yapması lazım.*” şeklinde görüşlerini ifade etmektedir. K38 ise “*Bir defa çocuklarımıza erkek kız ayırt etmeden öğretmeliyiz. Yaparken gel çocuğum sende bak buna yarın ben burada olmayabilirim bunu öğren demeliyiz. Yani o kadar öğretmenliyiz yani*” şeklinde mutfağın nesilden nesle aktarılması gerektiğini belirtmektedir. K8 ise konuya yönelik tek yapılması gerekenin “*Aktarmak, kuşaktan kuşağa aktarmak.*” olduğunu ifade etmektedir. Etkinlikler düzenlenmeli ifadesini kullanan katılımcılardan K11, “*Kermes türü düzenlense herkes görür. Hem tanıtımı güzel olur bence.*” şeklinde görüşlerini ifade ederken K16, “*Daha güzel tanıtım ve reklam yapılmalı*” ifadesini belirtmektedir. K22, “*Etkinlikler yapılabilir. Kasige var diken başı dediğimiz onların yapıldığı geceler var.*” şeklinde kültürlerine dair etkinliklerin önemli olduğunu belirtmektedir. Zor bir üretim süreci olan Çerkez mutfağına ait yemeklerin yapımına dair K28, “*Olsa iyi olur güzel olur devam ettirilse güzel bir şey ama yapımı zor olduğu için kolayına kaçıyoruz. Bulursak yiyoruz da.*” şeklinde görüşünü ifade

etmektedir. K27 ise *“Yani onu gençler sevmesi lazım. En önemli olan sevmektir. Çabadır. O kadarda çok çok bir zorluğu yok. En önemlisi sevdikten sonra her şey olur diye düşünüyorum. “* cevabını vermiştir. K26 restoranların açılmasına dair *“Daha fazla restoran açılabilir”* görüşünü belirtmiştir. K3 ise *“Daha çok Çerkezlerin yemeklerine özgü restoranlar açılabilir.”* şeklinde soruyu cevaplamıştır. K4 ise *“Bu kültürün devam edebilmesi için ben eğitime çok inanan bir insanım üniversitelerde bunların bölümünün oluşturulması gerekir”* diyerek Çerkez mutfağının özel bir mutfak olduğunu ve üniversitelerde daha iyi bir eğitimle gençlere öğretilmesi gerektiğini ifade etmektedir.





6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Çalışmanın amacı Çerkez mutfak kültürünün sürdürülme durumunun ortaya konulması ve sürdürülebilirlik noktasında etken faktörlerin tespit edilmesidir. Çerkez halkı köklü bir geçmişe sahip olan ve yaşadığı zorunlu göç ile birlikte çeşitli ülkelerin egemenliği altına girmiş olan bir millettir. Bu nedenle gittikleri bölgelerde vatanlarından kalan kültürel öğelerini, bunun yanı sıra mutfak kültürlerini sürdürmeyi amaç edinmiş bir toplum olarak bilinmektedir. Bu nedenle Çerkez halkının mutfak kültürünü sürdürebilirliği ve eğer sürdürme noktasında başarılıysa hangi faktörlere bağlı olarak devam ettirdiğinin tespit edilmesi bu alanda yapılacak olan diğer kültürel çalışmalara temel oluşturması açısından büyük önem taşımaktadır.

Araştırma kapsamında katılımcıların anavatanlarıyla olan bağları sorulduğunda katılımcıların çoğunluğu hiç gitmediklerini (%91,48) ifade etmişlerdir. Ancak bu kişilerden bazıları gitmediklerini belirtirken aynı zamanda gitmeyi çok istediklerini ve anavatanlarına olan özlemlerini dile getirmişlerdir. Diaspora bir millet olarak kabul edilen Çerkez toplumunun bu özelliğiyle anavatanlarından kopamadıkları, gidemeseler de içlerinde anavatanlarına olan özlem ve saygıyı sürdürdükleri sonucuna ulaşılmıştır.

Çalışmada Çerkez mutfak kültüründe kullanılan temel yiyecek malzemelerinden en çok bilinenlerin mısır unu (%76,60), kişniş (%36,17), Çerkez peyniri (%34,04), sarımsak (%31,19), tavuk (%38,30), ceviz (%65,96) ve acıka (%36,17) olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu ürünler, Çerkez mutfak kültüründe yapılan tüm yemeklerin içerisinde yer almaktadır. Bu nedenle birçok katılımcı için bu ürünler mutfak kültürleri için vazgeçilmez olarak görülmektedir. Her mutfağın kendiyile özdeşleşmiş bir takım araç-gereçleri bulunmaktadır. Çerkez mutfak kültürüne ait olan araç-gereçlerin ise Çüven (%74,47), Belağı (%68,09) ve Agudırşışığa (%21,28) olduğu tespit edilmiştir. Bu araç-gereçler geçmişte Çerkez mutfak kültüründe pasta (abısta) gibi temel yemeklerin yapımında kullanılması bakımından büyük önem taşımaktadır. Ancak bugün bu araç-gereçlerin kullanılmasına dair katılımcıların çoğunluğu artık kullanılmadığını (%46,81) belirtmiştir. Bunun nedeninin gelişen teknolojiyle birlikte yeni araç-gereçlerin ortaya çıkması ve mutfak işlerinin kolaylaşmasına yardımcı olmaları görülmektedir. Çerkez restoranlarında varlığını sürdüren bu araç gereçler daha çok bahçelerde süs olarak bulundurulmaktadır.

Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği noktasında kültür aktarımı büyük önem arz eder. Bu amaçla katılımcıların Çerkez mutfak kültürüne dair yemekleri çocuklarına (%40, 42) öğrettikleri, geçmişte ise bu mutfak kültürüne dair bilgileri annelerinden öğrendikleri tespit edilmiştir (% 65,96). Çerkez halkı için gelenek ve göreneklerin gelecek nesillere aktarılmasında büyük oranda aile içinde verilen eğitimle gerçekleştirildiği bilinmektedir. Bu durum annelerin evde yemek yapma ve çocuk bakımını üstlenmesi nedeniyle aynı zamanda kültürü öğretici bir görevi de üstlendiğini göstermektedir.

Sakarya ili gibi birden çok toplumun bir arada yaşadığı yerlerde etkileşim sonucunda kültürlerde değişimler meydana gelmektedir. Çerkez toplumunun da diğer toplumlar ile girdiği etkileşim düşünüldüğünde mutfak kültürünün etkilenmesi durumu dikkate alınmıştır. Araştırmada Çerkez mutfak kültürünün (%61,70) diğer kültürlerden etkilenmediği ve kültüre dair yemeklerin evde yapılmaya devam ettiği sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcıların etkilenip değişimin aksine farklı mutfaklar tanıyarak kültürlerinin zenginleştiğini ifade etmesi sonucu destekler niteliktedir. Katılımcılar arasında hayır, etkilemiyor cevabını veren kişilerin yoğun olarak kadınlar olduğu, 62-77 yaş grubu arasında buldukları, evli oldukları ve eşlerinin farklı kültüre sahip oldukları görülmektedir. Burada etkilemiyor yanıtını veren kadınların uzun yıllar farklı kültüre sahip kişilerle sürdürdükleri evliliklerin etkili olduğu görülmektedir.

Bir kültürün sürdürülmesinden en büyük rolü gençler üstlenmektedir. Çalışmada gençlerin Çerkez mutfak kültürünü sürdürmeye devam ettiği (%55,32) sonucuna ulaşılmıştır. Her ne kadar bu alanda yapılan bazı çalışmalar gençlerin mutfak kültürü hakkında sahip oldukları bilginin yetersiz olduğu ve etkileşim noktasında daha yoğun bir kültürel etkileşim barındırdığını ifade etse de Çerkez halkı tarafından gençler mutfak kültürlerini öğrenmeye teşvik edildiği düşünülmektedir.

Çeşitli milletlerin olduğu bölgelerde melez evliliklerin gerçekleşmesi kaçınılmazdır. Çalışmada yer alan evli katılımcıların %53,12'si farklı kültürden biriyle evlidir. Bu durumun mutfak kültürlerini etkileme durumu irdelendiğinde etkilenmediği sonucuna ulaşılmıştır. Evli katılımcılar kendi içinde yoğunlukta olarak hayır etkilemez (%38,29) yanıtını vermişlerdir. Bu katılımcıların çoğunluğunun kadınlardan oluştuğu ve 62-77 yaş grubu arasında toplandığı görülmektedir. Bu durumun ev içerisinde mutfak işleriyle uğraşan

kişilerin kadın olması ve hem Çerkez mutfağına yönelik hem de evlenilen kişinin mutfağına yönelik yemeklerin yapılarak bir uyum içerisinde yaşandığını göstermektedir.

Çerkez halkı da diğer milletler gibi kültürel öğelerini sürdürmek amacıyla çeşitli etkinlikler düzenlemektedir. Mutfak kültürlerinin sürdürülmesi üzerine gerçekleştirdikleri faaliyetler içerisinde en çok Çerkez yemekleri yapan restoranların açıldığı (% 81,23) tespit edilmiştir. Bu durum Çerkez halkının mutfak kültürlerine dair açılan restoranlara olan taleplerinin fazla olması ve bu restoranları desteklemesinden kaynaklandığı düşünülmektedir. Gerçekleştirilen etkinliklerin sürdürülme noktasında etkinliğine bakıldığında ise halk üzerinde etkili olduğu tespit edilmiştir (%89,36). İnsanlar restoranlarda Çerkez yemekleri tüketmekte ve açılan kurslara katılarak yemeklerin içeriğine dair daha geniş bilgilere sahip olmaktadır.

Çerkez mutfak kültürüne ait olan yemeklerden çorba olarak Şıpsı'nın, et yemeklerinden kurutulmuş etin, kümes hayvanları ve yumurta yemeklerinden Çerkez Tavuğunun, sebze yemeklerinden Sızbal'ın, hamur işlerinden Haluj'un, Ekmek olarak Abısta dedikleri Pastanın, Soslar kategorisinde Ezme Fasulye ve Acıkanın, İçeceklerde ise Bozanın Çerkez halkı içerisinde popüler olduğu tespit edilmiştir. Kurutulmuş et, Çerkez kültüründe avlanmak için çıktıkları uzun yolculuklarda tüketmek amacıyla yapılmaktaydı. Yine hamur işine dair yapılan halujun ise günlük tüketimin yanı sıra özel günlerde de yapıldığı bilinmektedir.

Bu popüler yemeklerin yapılma sıklıklarının öğrenilmesi üzerine 5'li sıklık ölçeği kullanılarak SPSS programında analizler gerçekleştirilmiştir. Çorbalar kısmında yer alan Şıpsı yemeğinin nadiren yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Et kategorisinde yer alan kurutulmuş etin yine nadiren yapıldığı kümes hayvanları ve yumurta yemekleri kategorisinde yer alan Çerkez tavuğunun ise yine nadiren yapılan yemeklerden olduğu tespit edilmiştir. Sebze yemekleri içerisinde yer alan Sızbalın sıklıkla yapıldığı Hamur işi kategorisinde yer alan halujun nadiren yapıldığı görülmektedir. Ekmekler ve pastalar kategorisinde yer alan Pastanın (abısta) nadiren yapıldığı ezmeler soslar ve diğerleri kategorisinde yer alan ezme fasulyenin hem sıklıkla hem de nadiren yapıldığı tespit edilmiştir. Yine bu kategoride yer alan acıkanın katılımcılar tarafından sıklıkla yapıldığı görülmektedir. Tatlılar kategorisinde yer alan baklavanın nadiren yapıldığı, içecekler kategorisinde yer alan bozanında yine nadiren yapılan içeceklerden olduğu tespit edilmiştir.

Her kültürün kendi içerisinde barındırdığı özel günlerde yapmayı ve tüketmeyi tercih ettikleri yiyecekler vardır. Bu kapsamda Çerkez halkının özel günlerde tüketmeyi tercih ettikleri yiyecekler arasında et yemeklerinden haşlama et ve bir ritüel olarak gerçekleştirdikleri Aştanın bulunduğu tespit edilmiştir. Bu iki yemek daha çok düğün günlerinde tüketilmektedir. Kümes hayvanlarından yapılan yemekler arasında ise Çerkez tavuğunu yine düğünlerde tükettikleri tespit edilmiştir. Bunun nedeni Çerkez tavuğunun yapımı zor ve uzun zaman almasından kaynaklanmaktadır. Sebze yemeklerinden sızbalı, özel olarak kabul ettikleri bütün günlerde yapmayı tercih etmektedirler. Hamur işleri arasında en çok bilinen halujun da yine düğünlerde yapılan bir ürün olduğu ifade edilmektedir. Çerkezlerin ekmek olarak kabul ettikleri Pasta (Abısta) ve ezmeler ve soslar içerisinde yer alan ezme fasulye ile acıka düğünlerde yapılan ve kullanılması tercih edilen yiyecek arasında yer almaktadır. Tatlılar içerisinde sütlaç ve içeceklerden boza daha çok bayramlarda yapılmaktadır. Çerkezlerin kendi kültürlerine özgü bir peynir olan Çerkez peynirinin, düzenledikleri bütün özel günlerde kullanılan bir ürün olduğu tespit edilmiştir.

Bu yemeklerin sürdürülmesiyle ilgili olarak neler yapılabileceğine dair görüşülen katılımcılar çeşitli önerilerde bulunmuşlardır. Bu öneriler içerisinde en çok vurgulanan ifadenin kuşaklar arası aktarımın sağlanması olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Nesiller arası aktarımın önemli olduğunu belirten katılımcılar gençlerin kurslara ya da etkinliklere giderek kendi kültürel mutfakları hakkında bilgi sahibi olmalarını ve gelecek nesillere aktarımı devam ettirerek mutfaklarını sürdürmeleri gerektiğini vurgulamaktadır. Bu durum nesiller geçtikçe atalardan alınan öğretinin eksik olarak aktarılması nedeniyle mutfak kültürlerinin yok olmayla karşı karşıya kalmasında kaynaklanmaktadır.

Araştırma sonucunda Çerkez halkının göç etmelerinin ardından yaşamlarını sürdürdükleri bölgelerde etkileşime geçerek kendi kültürlerine ait olan yemekleri sürdürmeye devam ettikleri ve bu sürdürme çabası içerisinde çeşitli etkinlikler düzenleyerek bir arada kalmayı hedefledikleri sonucuna ulaşılmıştır. Bunun yanı sıra kültür aktarımına önem veren ve bu faaliyeti destekleyen Çerkez halkı, gençlerin yemekleri öğrenmeye özen gösterdiklerini ve aileler tarafından bu girişimlerin desteklendiği tespit edilmiştir. Farklı kültürlerle girilen etkileşimin mutfak kültürünü etkileyebileceği düşünüldüğünde gerek komşuluk ilişkileri gerekse gerçekleşen evliliklerin kültürlerinin yok olmasında etkili olmadığını bunun yanı sıra mutfak kültürlerinin çeşitlendiğini ve karşı tarafa kültürlerini öğrettikleri sonucuna ulaşılmıştır.

Bu araştırma sonucunda derneklere, yiyecek-içecek işletmelerine ve araştırmacılara çeşitli önerilerde bulunulmuştur. Bunlar;

Derneklere Yönelik

- Çerkez yemeklerinin yapıldığı etkinliklerin sınırlı olduğu görülmektedir. Buna yönelik çeşitli etkinlikler (festival, kermes vb.) düzenlenebilir ve sürdürülmeye çalışılabilir.
- Çerkez yemeklerine dair bilgilerin aktarılmasında yaşanan eksikliklerin giderilmesi için Çerkez mutfağının geleneksel yemeklerinin tariflerinin eski kuşaklardan öğrenilerek bu tariflerin korunması amacıyla yemek kursları açılabilir.
- Çerkez mutfağına dair sınırlı kaynakların bulunması nedeniyle Çerkez mutfağı ya da Çerkez kültürü hakkında bilgi almak isteyen araştırmacılara yönelik bilgilendirme işini dernekler üstlenebilir.
- Çerkez mutfağına yönelik düzenlenen etkinliklere dair Çerkez halkının bilinçlenmesi sağlanmalıdır.
- Açılan restoranlar veya yapılan etkinlikler hakkında bölgede yaşayan Çerkez halkının bilgilendirilmesi sağlanmalıdır.

Araştırmacılara Yönelik

- Çerkez yemekleri hakkında toplumun bilgileri kişiden kişiye farklılık göstermektedir. Bu nedenle Çerkez mutfağının kaybolan yemeklerinin reçetelerinin oluşturulmasına dair çalışmalar yapılabilir.
- Çerkez mutfak kültürünün gastronomi turizmi içerisindeki yerinin araştırılması ve buna yönelik geliştirilecek etkinliklerin belirlenmesine dair bir çalışma gerçekleştirilebilir.
- Sakarya bölgesinde faaliyet gösteren Çerkez restoranlarında sunulan menülerin içerik analizinin yapılmasına yönelik bir araştırma gerçekleştirilebilir.
- Çerkez halkının sofrası kültüründe etkili olan Khabze kurallarına dair kaynaklar sınırlıdır. Bu nedenle Çerkez mutfak kültüründe Khabze kurallarının yeri ve önemine dair bir araştırma yapılabilir.
- Çerkez halkının geleneksel yemeklerini zor ve zaman alması bakımından daha çok özel günlerde yaptıkları görülür. Bu nedenle Çerkez kültüründe yer alan geçiş

dönemi ritüellerinde yapılan yiyeceklerin araştırılmasına yönelik bir çalışma yapılabilir.

İşletmecilere Yönelik

- Çerkez restoranlarının menüleri incelendiğinde daha çok popüler olan Çerkez yemeklerinin yer aldığı görülmektedir. Bu nedenle Çerkez mutfağı ismi altında popüler yiyecekler yerine sadece geleneksel Çerkez yemeklerinin satışının gerçekleştirilmesine yönelik çalışmalar yapılabilir.
- Gastronomi turizmi bağlamında Çerkez restoranlarının tanıtımı yapılarak Sakarya bölgesinin turizm potansiyelinde pay sahibi olunabilir.
- Çerkez restoran sahipleri mutfak kültürlerini doğru pazarlama stratejileri ile tanıtarak daha fazla gastro-turist kitlesine hitap edebilir.

KAYNAKLAR

- Abdurezzak, A. O. (2014). “İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü”. *Turkish Studies*, 9(11), 1-16.
- Acar, V. ve Karaosmanoğlu, K. (2019). “Çerkes Mutfak Kültürünü Deneyimlemeye Yönelik Bir Tur Önerisi: Düzcce İli Örneği”. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, (2), 177-197.
- Açıkgöz, Ö. (2005). “Toplumsal Zihniyet Olgusu ve İktisadi Gelişme”, *Sosyoloji Konferansları Dergisi*, (32), 91-123.
- Açma, B. ve Yenişen, K. (2013). “Kafkasya’nın Ekonomik Potansiyeli ve Dönüşümü İçin Politika ve Stratejiler”. *Yönetim ve Ekonomi*, 20(2), 131-149.
- Akay, A. S. (2006). “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Tarih Araştırmalarında Kaynak Olma Özelliği”. *Milli Folklor*, 18(70), 38-58.
- Akbiyık, C. ve Ay, G. K. (2014). “Okul Öncesi Yönetici ve Öğretmenlerin Düşünme Becerilerinin Öğretimine Yönelik Algıları: Bir Durum Çalışması”. *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 29(29-1), 1-18.
- Akdemir, N. ve Selçuk, G. N. (2018). “Yöresel Mutfağın Turizme Kazandırılması ve Bölgesel Kalkınmaya Katkısı: Sakarya Ölçeğinde Bir Araştırma”. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22 (Özel Sayı), 2033-2049.
- Akdeniz Göker, E. (2018). “ ‘Nereye Aitiz?’ Diaspora Kimlik ve Türk Vatandaşlığı Kıskaçında Çerkes Kimliği”. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(1), 91-105.
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30, 33-52.
- Akıncı B., Nergiz A. ve Gedik E., (2015), “Uyum Süreci Üzerine Bir Değerlendirme: Göç ve Toplumsal Kabul”, *Göç Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 58-83.
- Akman, G. N. (2014). Bilimsel araştırma yöntemleri Dersi. Nicel ve nitel araştırma yöntemleri. T.C. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Çay Meslek Yüksekokulu, İşletme Yönetimi Programı, Yönetim ve Organizasyon Bölümü.
- Aksoy, A. (2018). “Çerkes Sürgünü Hikâyelerinde Kimliğin İnşası”. *Türkiye Araştırmaları Dergisi*, (31), 62-76.
- Aksoy, M. ve Üner, E. H. (2016). “Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri”. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17.
- Aksoy, N. (2003). “Eylem Araştırması: Eğitimsel Uygulamaları İyileştirme ve Değiştirmede Kullanılacak Bir Yöntem”. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 36(36), 474-489.

- Aksoy, Z. (2012). "Uluslararası Göç ve Kültürlerarası İletişim". *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(20), 292-303.
- Aktan, C. C. ve Tutar, H. (2007). "Bir Sosyal Sabit Sermaye Olarak Kültür". *Pazarlama ve İletişim Kültür Dergisi*, 6(20), 1-11.
- Akto, A. (2014). "Değerler Açısından Etnik Kimliklerin Tutumları". *Dicle Üniversitesi Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Dergisi*, (22), 214-229.
- Aksu, S. (2017). *Çerkes (Abhaz, Adige) Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Karabük, 35-36.
- Akyürek, S. ve Erdem, B. (2017). "Yeni Bir Mutfak Akımı: Yaşayan Mutfaklar (A New Cuisine Trend: Living Cuisines)". *Journal of Tourism and Gastronomy Studie*, 5 (2), 103-126.
- Alpan, S. (1967). *Sakarya'nın Fizik, Beşerî ve İktisadî Coğrafyası*. Sosyoloji Konferansları, (7), 71-104.
- Alpman, P. S. (2018). "Sosyal Teorinin konusu Olarak Kimlik: Sosyal İnşacı Yaklaşım". *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 21 (2), 1-28.
- Altın, H. (2017). "XIX. Yüzyılda Osmanlı Devleti'ne Yapılan Çerkez Göçleri (Çerkez Sürgünü)". *Belgi Dergisi*, 2(14), 580-591.
- Apalı, Y. (2016). "Toplumsal Değişme Bağlamında Bilginin Değişimi ve Dönüşümü". *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, 8(17), 395-406.
- Arastaman, G., Fidan, İ. Ö. ve Fidan, T. (2018). "Nitel Araştırmada Geçerlik ve Güvenirlik: Kuramsal Bir İnceleme". *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 15(1), 37-75.
- Aslan, C. (2006). "Bir Soykırımın Adı 1864 Büyük Çerkes Sürgünü". *Uluslararası Suçlar ve Tarih*, 1, 1-33.
- Aslan, C., Devrim, C., Huvaj, F., Papsu, M., Karaerkek, N., Özbay, Ö., Berzeg, S. E. ve Dağıstanlı, S. S. (2005). *Biz Çerkesler*. Ankara: Kafkasya Derneği Federasyonu.
- Aslantaş, H. (2008). "Kültür, kişilik, kimlik". *Doğu Anadolu Bölgesel Araştırmaları Dergisi*, 105-112.
- Atak, H. (2011). "Kimlik Gelişimi ve Kimlik Biçimlenmesi: Kuramsal Bir Değerlendirme". *Psikiyatride Güncel Yaklaşımlar*, 3(1), 163-213.
- Atasoy, İ. (2014). *Türkiye Çerkezlerinin Siyasi Tarihi ve Sosyo-Kültürel Yapısı*, Yüksek Lisans Tezi, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Isparta.
- Atieno, O. P. (2009). "An Analysis of the Strengths and Limitation of Qualitative and Quantitative Research Paradigms". *Problems of Education in the 21Century*, (13), 13-18.

- Ayan, E. (2010). “Kafkasya: Bir Etno- Kültürel Tarih Çözümlemesi”. **ODÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi**, 1 (2), 19-50.
- Ayar, A., Sıçramaz, H. ve Sert, D. (2015). “Effect of Different Processes on Chemical, Textural and Sensory Properties of Sakarya Circassian Cheese”. **Akademik Gıda**, 13(4), 276-285.
- Bal, H. (2016). **Nitel Araştırma Yöntemleri ve Teknikleri**. İstanbul: Sentez Yayınları
- Bal, H. (2016). **Nitel Araştırma Yöntemleri**. İstanbul: Sentez Yayınları.
- Baltacı, A. (2018). “Nitel Araştırmalarda Örneklem Yöntemleri ve Örnek Hacmi Sorunsalı Üzerine Kavramsal Bir İnceleme”. **Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 7(1), 231-274.
- Bapir, M. A. (2012). “Is it Possible For Qualitative Research to be Properly Valid and Reliable”. **The University of Warwick**, 1-19.
- Başkale, H. (2016). “Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi”. **Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi**, 9(1). 23-28.
- Bayat, B. (2015). “Uygulamalı Sosyal Bilim Araştırmalarında Ölçme, Ölçekler ve “Likert” Ölçek Kurma Tekniği”. **Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi**, 16(3), 1-24.
- Bayraktar, H. (2007). “Kırım ve Kafkasya’dan Adana Vilayeti’ne Yapılan Göç ve İskânlar (1869-1907)”. **Türkiyat Araştırmaları Dergisi**, (22), 405-434.
- Bayraktar, H. (2008). “Kırım Savaşı Sonrası Adana Eyaleti’ne Yapılan Nogay Göç ve İskânları (1859--1861)”. **Bilig-Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi**, 45, 45-72.
- Ben-Rafael, E. (2010). “Diaspora”. **Sociopedia.isa**. 1-10. DOI: 10.1177/205684601052
- Berber, F. (2011). “19. Yüzyılda Kafkasya’dan Anadolu’ya Yapılan Göçler”. **Karadeniz Araştırmaları**, (31), 17-49.
- Berry John, W. (2005). “Acculturation: Living Successfully in Two Cultures”. **International Journal of Intercultural Relations**, 29, 697–712.
- Berry, J. W. (1997). “Immigration, Acculturation and Adaptation”. **Applied Psychology**, 46(1), 5-34.
- Berry, J. W. (1997). “Lead Article Immigration, Acculturation and Adaptation”. **Applied Psychology: An International**, 46 (1), 5-68.
- Berzeg, N. (2010). **Çerkesler Kafkas Sürgünü: Vatansız Bırakılan Bir Halk**. İstanbul: Chiviyazıları.
- Berzonsky, M. (2005). “Identity Processing Stly and Self-Definition: Effects of a Priming Manipulation”. **Polish Psychological Bulletin**, 36(3), 137-143.

- Beyaz Özbey, İ. (2017). “Lomlarda Kimlik, Kültür ve Sosyal Değişme: Ardanuç, Şavşat ve Yusufeli Örnekleri”. *Karadeniz Araştırmalar*, XIV (56), 25-52.
- Bice, H. (1991). *Kafkasya’dan Anadolu’ya Göçler*. Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları: Ankara.
- Bilgin, A. ve Oksal, A. (2018). “Kültürel Kimlik ve Eğitim”. *Academy Journal of Educational Sciences*, 2(1), 82-90.
- Bingöl, T. Y. (2017). “Çerkez Toplumunu Etiğinin Adler Yaklaşımının Temel Kavramları ile İncelenmesi”. *FSM İlmî Araştırmalar İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, (9), 73-95.
- Birman, D. ve Addae, D. (2015). “Acculturation”. In C. Suárez-Orozco, M. M. Abozena and A. K. Marks (Eds.), *Transitions: The Development of Children of Immigrants*, NYU Press, 122-141.
- Bolat, G. (2013). “Kavram Tartışmaları Etrafında 21 Mayıs 1864 Çerkes Sürgünü”. *Yalova Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 121-142.
- Boswell, C. (2002). “Adressing the Causes of Migratory and Refugee Movements: the Tole of the European Union”. *Institute for Peace Research and Security Policy University of Hamburg*, 73, 1-27.
- Boutaud J.-J., Becuț A. and Marinescu, A. (2016). “Food And Culture. Cultural Patterns and Practices Related to Food in Everyday Life: Introduction”. *International Review of Social Research*, 6(1), 1–3.
- Bozdağ, Ç. (2015). “Diaspora’dan Türkiye’ye Bakış: Almanya’daki Türklerin Medya Kullanımı Üzerine Bir İnceleme”. *Global Media Journal TR Edition*, 6 (11). 144-157.
- Bram, C. (1999). “Circassian Re-Immigration to the Causasus”. S. Weil (Eds.). *Routes And Roots: Emigration in a Global Perspective*, Magnes, Jerusalem. pp. 205-222.
- Brink, H. I. (1993). “Validity And Reliability in Qualitative Research”. *Curationis*, 16(2), 35-38.
- Brown, S. (2010). “Likert Scale Examples for Surveys”. *ANR Program Evaluation, Iowa State University, USA*.
- Bruce, C., Buckingham, L., Hynd, J., McMahan, C., Roggenkamp, M. and Stoodley, I. (2004). “Ways of Experiencing the Act of Learning to Program: A Phenomenographic Study of Introductory Programming Students at University”. *Journal of Information Technology Education: Research*, 3(1), 145-160.
- Burns, A. and Westmacott, A. (2018). “Teacher to Researcher: Reflections on a New Action Research Program for University EFL Teachers”. *Profile Issues in Teachers Professional Development*, 20(1), 15-23.
- Cengiz, A. K. (2019). “Beslenme Antropolojisi Bağlamında Hatay Ovakent Özbek Türklerinde Pilav ve Kimliğin İnşası”. *Folklor/Edebiyat*, 25(100), 953-969.

- Ceyhan, D. (2008). *Türkiye’de Kültürel Çeşitlilik Olarak Alt Kültürler: Çerkez ve Manav Alt Kültürleri Arasında Mukayeseli Bir Çalışma*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Cherkasov, A. A., Ivantsov, V. G., Smigel, M. and Molchanova, V. S. (2015). “*The Daily Life and Morals of Circassian Society: A Historical-Comparative Investigation Based On Sources From The Period Between The Mid-16th And The First Half Of The 19th Centuries. Brukenthal*”. *Acta Musei*, X (1), 73-88.
- Cihangir, İ. S., Gökçe, F. ve Sunar, H. (2017). “Gelenekselden Evrensel Kültürel Bir Olgu Yemek: Osbarda Mimbar Dolması”. *Social Sciences Studies Journal*, 1373-1384.
- Coşgun, M. (2012). “Popüler Kültür ve Tüketim Toplumu”. *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, 1(1), 837-850.
- Coşgun, R. (2014). *Türkiye-Kuzey Kafkasya İlişkileri: Kuzey Kafkasya’dan Türkiye’ye Öğrenci Hareketliliğinin Değerlendirilmesi*. T.C. Başbakanlık Yurtdışı Türkler ve Akraba Topluluklar Başkanlığı. Doktora Tezi. Ankara.
- Coştu, Y. (2009). “Toplumsallaşma Kavramı Üzerine Sosyolojik Bir Değerlendirme”. *Din Bilimleri Journal*, 9(3), 117-140.
- Cumhur, Ö. (2018, 20-22 Eylül). Geleneksel Bir Lezzet: Dartı, *International Gastronomy Tourism Studies Congress*, Kocaeli.
- Çağırkan, B. (2016). “Göç, Hibrit Kimlik ve Aidiyet: Yeni Toplumlar, Yeni Kimlikler”. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 5 (8), 2613-2623.
- Çağırkan, B. (2017). “Kültür Sosyolojisinde Metodoloji Tartışmaları: İdeoloji Olarak Kültür ve Eylem Olarak Kültür”. *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (42), 147-160.
- Çağlayan, S. (2006). “Göç kuramları, Göç ve Göçmen İlişkisi”. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, (17), 67-91.
- Çatalkılıç, D. ve Erdem, T. (2018). “Çerkes Toplumunda Bir Hafıza Mekânı Olarak Zehes”. *Karadeniz Araştırmaları*, 15(58), 160- 197.
- Çelik, H. (2012). “Küreselleşme Sürecinde Kimlik Tartışmaları ve Medyanın Rolü: Kosova Örneği”. *Global Media Journal: Turkish Edition*, 2(4), 21-44
- Çetin, Y. (2006). *Sakarya ve İlçelerinde Türk Dönemi Sivil Mimari Eserler*. Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Çetin, Y. (2009). *Sakarya’nın Kültürel ve Tarihi Mirası*. Melisa Matbaacılık: Sakarya.
- Çetinkaya, N. ve Akbaba, A. (Editörler). (2018). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Çiçek, N. (2009). “Talihsiz Çerkeslere İngiliz Peksimeti: İngiliz Arşiv Belgelerinde Büyük Çerkes Göçü”. *Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Fakültesi Dergisi*, 64 (1), 57-88.

- Çoban Öztürk, E. (2015). “Tarih, Travma ve Kimlik: Ermeni Diasporada Kimlik ve Kimliğin Yeni Nesillere Aktarımı”. *Ermeni Araştırmaları*, (52), 141-167.
- Çölbay, Ş. ve Sormaz, Ü. (2015). “Konya’da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları”. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 4(4), 1729-1736.
- Dalbay, R. S. (2018). “Kimlik” ve ‘Toplumsal Kimlik’ Kavramı”. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (31), 161-176.
- Declerck, F. A. J., Fanzo, J., Palm, C. and Remans, R. (2011). “Ecological Approches to Human Nutition”. *Food and Nutrition Bulletin*, 32(1), 41-50.
- DeClerck, F. A., Fanzo, J., Palm, C. and Remans, R. (2011). “Ecological Approaches to Human Nutrition”. *Food and Nutrition Bulletin*, 32(1_suppl1), 41-50.
- Dedeoğlu, A. (2016). “Tüketici Davranışları Alanında Kalitatif Araştırmaların Önemi ve Multidisipliner Yaklaşımlar”. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 17 (2), 75-92.
- Değirmenci, A. ve Doğru, M. (2019). “İlkokul 4. Sınıf Fen Bilimleri Dersi Öğretim Programı Maddeyi Tanıyalım Ünitesi Kazanımlarının Gerçekleşme Düzeyinin Değerlendirilmesi”. *Gazi Eğitim Bilimleri Dergisi*, 5(1), 102-121.
- Demir, G. ve Bolat, S. (2017). “Çerkesler’de Kimlik ve Aidiyet”. *Sosyoloji Konferansları*, 55 (1), 1-42.
- Demirel E. T. ve Tikici, M. (2004). “Kültürün Girişimciliğe Etkileri”. *Doğu Anadolu Bölgesi Araştırmaları*, 2 (3), 49-58.
- Demirtaş, M. (2011). “Osmanlıya Gelen Kırım ve Kafkasya Göçmenlerinin Sorunları”. *Bilig-Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi*, 57, 17-44.
- Dercan, B., Penjisevic, I., Lukiv, T. and Bjelajac, D. (2018). “Regional Division and Geopolitical Situation in the Area of Caucasus”. *World Scientific News an International Scientific Journal*, 107, 12-30.
- Develi, E. S. (2017). “ 21. Yüzyıl Göç Olgusu: Uluslararası Göç Teorilerinin Ekonomi Politikası”. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakülte Dergisi*, 22 (Göç Özel Sayısı), 1343-1353.
- Dikici, A. (2001). “Geleneğin Toplumdaki Yeri ve Önemi”. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11 (2), 251-258.
- Dönmez, C. ve Yeşilbursa, C. C. (2014). “ Kültürel Miras Eğitiminin Öğrencilerin Somut Kültürel Mirasa Yönelik Tutumlarına Etkisi”. *Elementary Education Online*, 13(2), 425-442.
- Durlu Özkaya, F. ve Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk*. Ankara: Detay Yayıncılık.

- Durlu Özkaya, F. ve Düzgün, E. (2015). “Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Durlu, F. Ö., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). “Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Dweik, B. S. and Omar, E. M. (2016). “Preserving the Circassian Cultural Heritage in America”. *International Journal of Language and Linguistics*, 3 (2), 140- 148.
- Dyllick, T. and Hockerts, K. (2002). “Beyond the Business Case for Corporate Sustainability”. *Business Strategy and the Environment*, (11), 130-141.
- Ekici, S. ve Tuncel, G. (2015). “Göç ve insan”. *Birey ve Toplum Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(1), 9-22.
- Engin, A. O., Calapoğlu, M., Seven, M. A. ve Yörük, A. K. (2008). “Davranışlarımızın Genetik ve Çevresel Boyutları”. *Kafkas Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 1(2), 37-56.
- Erbil, K. ve Yılmaz, G. (2018). “Kültürel Miras Bağlamında Sakarya İlinde Yaşayan Etnik Grupların Türk Mutfağına Katkıları”. *Turizm Akademik Dergisi*, 5 (1), 276-285.
- Erdem, B. ve Akyürek, S. (2017). “Yeni bir mutfak akımı: Yaşayan Mutfaklar”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 5(2), 103-123.
- Eren, E. ve Özer, İ. (2018). “Eski Anadolu Toplumlarında Beslenme Alışkanlıkları”. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 308-323.
- Ergin, A. (2010). “Kafkasya: Bir Etno-Kültürel Tarih Çözümlemesi”. *ODÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 19-50.
- Erkenekli, M. (2013). “Toplumsal Kültür Araştırmaları İçin Değer Merkezli Bütünleşik Bir Kültür Modeli Önerisi”. *Savunma Bilimleri Dergisi*, 12(1), 147-172.
- Eroğlu, E. (2015). “Geçmişten Günümüze Sosyal Normlar”. *Akademik Bakış Dergisi*, (50), 299-308.
- Erol, N. (2011). “Toplumsal Değişme ve Eğitim: ‘Temel İlişkiler, Çelişkiler, Tartışmalar’”. *Akademik Bakış Dergisi*, 5(9), 109-122.
- Ersoy, A. (2016). “Örgüt Kültür Analizi: Beş Yıldızlı Konaklama İşletmesine Yönelik Bir Araştırma”. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 5(1), 4-29.
- Fearon, J. D. (1999). *What is identity (as we now use the word)*. Stanford, California: Unpublished manuscript Stanford University.
- Fendal, D. (2014). “Türkiye’deki Kahve ve Mutfak Kültürünün Dönüşümü Üzerinden Küreselleşme Sürecinde Küresel ve Yerel Kültürün Etkileşim ve Eklemleniş”. *İletişim*, 147-180.

- Fırat, M. (2014). “Yemeğin İdeolojisi ya da İdeolojinin Yemeği: Kimlik Bağlamında Yemek Kültürü”. *Folklor/Edebiyat*, 20(80), 129-140.
- Giovannoni, E. and Fabietti, G. (2013). “What is Sustainability? A Review of The Concept and Its Applications”. *In Integrated reporting*, 21-40.
- Golafshani, N. (2003). “Understanding Reliability And Validity in Qualitative Research”. *The Qualitative Report*, 8(4), 597-607.
- Gökdağ, B. A. (2015). “Kafkasya, Türklük ve Türkiye”. *Yeni Türkiye*, 7(1), 94-103.
- Gökdemir, A. (2009). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Göktepe, K. (2014). “ Türkiye Trakya’sında Nüfus ve İskan Politikaları”. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 16(2), 99-123.
- Groeschl, S. and Doherty, L. (2000). “Conceptualising Culture”. *Cross Cultural Management- An International Journal*, 7(4), 12-17.
- Gutkar, N. (2015). “Gender dimensions in migration: a study of Jammu region”. *Veer Narmad South Gujarat University*, 218-226.
- Güçlü Nergiz, H. (2019). “Marmara Bölgesi Mutfağı”. M. Sarıışık ve G. Özbay (Editörler). *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı*. Ankara. Detay Yayıncılık, s. 555-630.
- Güler, S. (2010). “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (26), 24-30.
- Güler, S. ve Şenel, P. (2017). “Eskişehir’in Yerel Mutfak Kültürünün Zenginleştirilmesine Yönelik Bir Çalışma: Çerkez Mutfağı”. *1. International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability*. 1-12.
- Gümüştekin, N. (2011). “Kültür” Kavramı Ve Osmanlı’dan Günümüze Kültürel Yapının İncelenmesi, Atatürk Kültür, Dil Ve Tarih Yüksek Kurumu 38. ICANAS (Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi) 10-15. 09. 2007 Ankara / Türkiye, Bildiriler, Kültürel Değişim, Gelişim Ve Hareketlilik I. Cilt Ankara-2011: 317
- Günay, E., Atılgan, D. ve Serin, E. (2017). “Dünya’da ve Türkiye’de Göç Yönetimi”. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi*, 7(2), 37-60.
- Gürhan, N. (2017). “Toplumsal Değişme ve Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği”. *Journal of International Social Research*, 10(54).561-570.
- Güvenç, B. (1996). *İnsan ve Kültür*, İstanbul: Remzi Yayınları, 7. Basım.
- Hacısalihioğlu, M, (editör). (2014). *1864 Kafkas Tehciri. Kafkasya’da Rus Kolonizasyonu, Savaş ve Sürgün*. İstanbul: Balkar ve İrcıca Yayınları.
- Harrington, R. and Herzog, C. (2007). “Chef John Folse: a case study of vision, leadership and sustainability”. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 19(3), 5-10.

- Hayashi Jr, P., Abib, G. and Hoppen, N. (2019). "Validity in Qualitative Research: A Processual Approach". *The Qualitative Report*, 24(1), 98-112.
- Hofstede, G. (1985). "The interaction between national and organisational value Systems". *Journal of Management Studies*, 22 (4), 347-357.
- Horvath, C. (2011). "Ethno Demographic Changes in the Caucasus 1860-1960". *Delkelet Europa-South-East Europe International Relations Quarterly*, 2 (6), 1-20.
- Horzum, T., Şahin, F., Gök, E., Yurttaş Kumlu, G. D., Şahin, D., Yanış, H., Tüzün, Ü. N. ve Hacıoğlu, Y. (2016). "Sosyal Bilimler Alanlarında Hazırlanan Tezler için Raporlaştırma Önerileri: Bir Tez Nasıl Yazılmalıdır?". *GEFAD/ GÜJGEF*, 36(3), 489-521.
- Ilgar, M. Z., ve Ilgar, S. C. (2013). "Nitel Bir Araştırma Deseni Olarak Gömülü Teori (Temellendirilmiş Kuram)". *İZU Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(3),197-247.
- International Crisis Group (2012). "The North Caucasus: the challenges of integration (I), ethnicity and conflict". *Europe Report*, (1), 1-41.
- Isajiw, W. W. (1993). "Definition and Dimensions of Ethnicity: A Theoretical Framework". *Challenges of measuring an ethnic world: Science, politics and reality*, 407-427.
- Isajiw, W.W. (1993) 'Definitions and Dimensions of Ethnicity: A Theoretical Framework', in Statistics Canada and Bureau of the Census , Challenges of Measuring an Ethnic World: Proceedings of the Joint Canada — United States Conference on the Measurement of Ethnicity, 1992. Washington, DC: US Government Printing Office.
- İlhan, R. ve Mesci, M. (2018). "Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Çerkez Mutfağının İncelenmesi". *Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 293-315.
- İnce, C. (2019). "Göç kuramları ve Suriye Göçü Üzerine Bir Değerlendirme". *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 11(18), 2579-2615.
- İpek, N. (1997). "Kafkaslardaki Nüfus Hareketleri". *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 20, 273-313.
- İzzet, M. Ç. Y. (2009). *Kafkas Tarihi-II (Evrıklarım/Bulduklarım)*. Ankara: Kafkas Bilimsel Araştırma Merkezi ve Yayıncılık İşletmesi
- Jaimoukha, A. M. (2014). "Circassian Cumtoms & Traditions". *Centre for Circassian Studies*.
- Johnson, A. (2012). *A Short Guide to Action Research (4th ed.)*. Boston, MA: Allyn and Bacon.
- Johnston, P., Everard, M., Santillo, D. and Robert, K. H. (2007). " Reclaiming the Definition of Sustainability". *Enviromantal Science and Pollution Research*. 14 (1), 60-66.
- Kalaycı, İ. (2015). "Tarih, kültür ve iktisat açısından Çerkesya (Çerkesler)". *Avrasya Etüdleri*, 47(1), 71-111.

- Kalaylıoğlu, Y. A. (2014). "Uluslararası G Bağlamında Bourdieu'nun Kavramları: Ankara'da Yaşayan İranlılar rneği". *İdealkent*, 5(14), 182-205.
- Kang, S. M. (2006). "Measurement of acculturation, scale formats, and language competence: Their implications for adjustment". *Journal of Cross-Cultural Psychology*, 37(6), 669-693.
- Kaplan, Y. ve Yurdugül, S. (2018). "Evrimsel Gastronomi". *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 582-588.
- Kara, A. G. B. ve ztrk, A. G. R. G. (2009). "Etnik Pazarlama ve Etnik Reklamcılık". *Galatasaray Üniversitesi İletişim Dergisi*, (11), 27-50.
- Karaca, O. B., Yıldırım, O. ve akıcı, A. C. (2014). "Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği (Cretan Food Culture and It's Sustainability)". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 3-13.
- Karakoç, R. (2011), "G Edenlerin Kentsel Bütünleşme ve Siyasal Katılma Durumlarına Yönelik Bir Araştırma: Konya rneği". *Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, (21), 242-261
- Karasar, N. (2016). *Bilimsel Araştırma Yöntemi: Bilimsel İrade Algı erevesi ile Kavramlar, İlkeler Teknikler*. Ankara: Nobel Akademi.
- Karataş, Z. (2015). "Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri". *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Karataş, Z. (2017). "Sosyal Bilim Araştırmalarında Paradigma Değişimi: Nitel Yaklaşımın Yükselişi". *Türkiye Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 68-86.
- Kartarı, S. (2017). " Nitel Düşünce ve Etnografi: Etnografik Yönteme Düşünsel Bir Yaklaşım". *Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel alışmalar Dergisi*. 4(1). 207-220.
- Kaya, İ. ve Uğurlu, . (2014). "Ulus tesi Milliyetçilik Bağlamında Avrupa Kürt Diasporası". *Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(11). 194-210.
- Kaygalak, S., Dilek, E. ve Günlü, E. (2015). "Diaspora Turizmi: Balkanlara Seyahat Edenler zerinde Sosyolojik Bir Araştırma". *Ege Akademik Bakış*, 15(3), 435-443.
- Keha, M. (2013). "1877-1878 Osmanlı Rus Harbi'ne Kadar Yaşanan Kırım Kafkas Gleri ve Erzurum'un Durumu". *Ekev Akademi Dergisi*, 15(57), 91-106.
- Kemaloğlu, M. (2012). "Kafkasya- Tarihi Geçmişi-Etnik- Dini Yapısı ve Terekeme (Karapapah) Türkleri". *Akademik Bakış Dergisi*, (32), 1-17.
- Kılıç, S. (2015). "Kafkasya'ya Dair (1916-1917) Osmanlı İstihbaratının Yayımladığı Bir Rapor". *TAD*, C/S, 58.
- Kılıçoğlu, G., Acat, M. B. ve Karadağ, E. (2015). "İngiltere'deki Türk ğrencilerin Kültürleşme Tercihleri ve Bu Tercihlerin Okula Aidiyet Duygusuyla İlişkisi". *Sosyoloji Dergisi*, 3(30), 195-225.

- Kırık, A. M. (2014). “Türkiye’de ve Dünyada Popüler Kültür Olgusuna Yönelik Eleştirel Bir Analiz”. *Yeni Türkiye*, 10(56), 663-671.
- Kızıldaş, Ş. (2014). *Kültürleşmenin Tüketici Etnosentrizmi Üzerine Etkisini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma*. Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- King, C. (2008). *The Ghost of Freedom: A History of the Caucasus*. New York: Oxford University Press.
- Kocacık, F. ve Eser, M. (2010). “Kafkasya’dan Anadolu’ya Göçler (Sivas İli Örneği)”. *Journal of World of Turks*, 2(1), 187-196.
- Koç, N. (2011). “ “Kültür” ve “ Medeniyet” Kavramları Etrafındaki Tartışmalar”. *Cumhuriyet Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 7(13), 103-122.
- Koç, N. (2016, 4-8 Ekim). *Türkiye’deki Çerkes Evlerinin (Adıge Vune) Sosyal Hayata Etkileri*. Uluslararası Osmanlı Öncesi ve Osmanlı Çalışmaları Komitesi Sempozyumunda Sunuldu, Trabzon.
- Korhan, T. (2018). “Kafkasya’dan Anadolu’ya Benzerlikleri ve Farklarıyla Bir Kültür Sembolü Olarak Çerkes Evleri”. *Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(12), 28-39.
- Korkmaz, T. (2013). “Osmanlı Belgelerinde Kafkasya Göçleri”. *Studies of The Ottoman Domain (Osmanlı Hâkimiyet Sahası Çalışmaları)*, 3(5), 49-55.
- Koutlaki, S. A. (2013). “A Model of Cultural Analysis and its Application in the Teaching of Culture”. S. Baleghizadeh and K. Zahedi (Eds.). *The Handbook of Current Research on Teaching English Language Skills*. Shahid Beheshti University Press.
- Krag, H. and Funch, L. (1994). *The North Caucasus: Miniroties at a Crossroads*. United Kingdom: Manchester Free Press.
- Kuhlman, T. and Farrington, J. (2010). “What is sustainability?”. *Sustainability*, 2(11), 3436-3448.
- Kurmel, Ö. A. (2016). “Çerkasski Prensleri veya çerkes Mirzaları”. (Çev. P. Bushkovich). *Kafkasya Çalışmaları Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2), 1-32. (2004).
- Kurt, S. ve Duman, E. (2016). “Sakarya İl’inde Kentsel Gelişim Sürecinin Arazi Kullanımı ve Jeomorfolojik Birimler Üzerindeki Etkisinin Zamansal Değişimi”. *Marmara Coğrafya Dergisi*, (34), 268-282.
- Kurt, S. ve Duman, E. (2016). “Sakarya İli’nde Kentsel Gelişim Sürecinin Arazi Kullanımı Ve Jeomorfolojik Birimler Üzerindeki Etkisinin Zamansal Değişimi”. *Marmara Coğrafya Dergisi*, (34), 268-282.
- Küpeli, Ö. (2015). “Kafkasya’da Güç ve Rekabet: XVII. Yüzyılın İlk Yarısında Güney Kafkasya’da Osmanlı- Safevi Mücadelesi”. *Cihannüma Tarih ve Coğrafya Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 95-113.

- Küpelı, Ö. (2015). "Transkafkasya'da Güç ve Rekabet: XVII. Yüzyılın İlk Yarısında Güney Kafkasya'da Osmanlı-Safevi Mücadelesi". *Cihannüma Tarih ve Coğrafya Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 95-113.
- Lahey, P. N. (2003). "Acculturation: A Review of the Literature". *Intercultural communication studies*, 12(2), 103-118.
- Lazarev, V. and Pravikova, L. (2005). "The North Caucasus bilingualism and language identity". In J. Cohen, K.Y. McAlister, K. Rolstad, ve J. MacSwan (Eds.), *ISB4: Proceedings of the 4th International Symposium on Bilingualism*. Somerville, MA: Cascadilla Press, 1309-1327.
- Lee, M., Wahlqvist, M. L., Yu, H. and Pan, W. (2007). "Hyperuricemia and Metabolic Syndrome in Taiwanese Children". *Asia Pacific journal of clinical nutrition*, 16, 594.
- Mazlum, S. C. ve Doğan, E. (2007). *Sivil Toplum ve Dış Politika: Yeni Sorunlar, Yeni Aktörler*. İstanbul: Bağlam Yayınları.
- McCallin, A. M. (2003). "Designing a Grounded Theory Study: Some Practicalities". *Nursing in Critical Care*, 8(5), 203-208.
- McCance R. A. and Widdowson E. M. (1962). "Nutrition and Growth". *Proc. Roy. Soc.* 326-336.
- Meydan Yıldız, S. G. (2018). "Kültürün Mekânsal Değişimler Üzerindeki Etkisi", *Gazi İktisat ve İşletme Dergisi*, 4(3), 173-184.
- Meydan Yıldız, S. G.(2018). "Kültürün Mekânsal Değişimler Üzerindeki Etkisi". *Gazi İktisat ve İşletme Dergisi*, 4(3), 173-184.
- Namitok, A. (2009). *Çerkeslerin Kökeni*. Ankara: Kafkas Bilimsel Araştırma Merkezi ve Yayıncılık İşletmesi.
- Nassajı, H. (2015). "Qualitative and Descriptive Research: Data Type Versus Data Analysis". *Language Teaching Research*, 19(2), 129-132.
- Nışancı, Z. N. (2012). "Toplumsal Kültür-Örgüt Kültürü İlişkisi ve Yönetim Üzerine Yansımaları". *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, 1(1), 1279-1293.
- Oğuz, E. S. (2011). "Toplum Bilimlerinde Kültür Kavramı". *Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 28 (2), 123-139.
- Okçuoğlu, B. A. (2018). "Türkiye'de Çerkes Diasporası: Kimlik İnşası ve Referansları". *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 22(1), 122-156.
- Oyserman, D., Elmore, K. and Smith, G. (2012). "Self, Self- Concept, and Identity". Learly, M. R. and Tangney, J. P. (eds.), *Handbook of Self and Identity*. The Guilford Press: New York.
- Ozmehmet, E. (2008). "Dünyada ve Türkiye Sürdürülebilir Kalkınma Yaklaşımları". *Yaşar Üniversitesi Dergisi*, 3(2), 1853-1876.

- Öksüz, A. Y. (2016). *Geleneksel Çerkes Mutfağı Hüzün Aş Olunca*. İstanbul: Yediveren Yayınları:
- Ören, Ş .(1999). “Kültür ve Davranış İlişkisi”. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (25), 307-314.
- Özbay, Ö .(1999). *Dünden bugüne Kuzey Kafkasya*. Kafkas Derneği Yayınları.
- Özcan, E. D. E. (2017). “Çağdaş göç teorileri üzerine bir değerlendirme”. *İş ve Hayat*, 2(4), 183-215.
- Özdemir, Z. (2018). “Sağlık Bilimlerinde Likert Tipi Tutum Ölçeği Geliştirme”. *Hacettepe Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Dergisi*, 5(1), 60-68.
- Özer, Ç. ve Giray, E. (2017). “Kırım’dan Anadolu’ya Tatar Mutfak Kültürü ve Etkileşimi: Eskişehir Örneği”. *Eurasian Academy of Sciences Social Science Journal*, Özel Sayı, 137-143.
- Özey, R. (2017). *Kafkasya ve Kafkas Ülkeleri Coğrafyası*. Ankara: Pegem Yayınları.
- Özgen, N. (2015). “Demographic Development and Some Cultural Characteristics of Anatolian Circassians”., M. Ay Işığ, Ö. Düzbakar ve M. Arslan. (Editörler). *In Book: 1 Turkey at the Beginning of 21st Century: Past and Present*. Birinci Baskı. St. Kliment Ohridski University Press. pp.394-442.
- Özkan, M. ve Yetim, H. (2018). “Çeçen Mutfak Kültürü ve Yeme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 352-363.
- Özkiraz, A. ve Çetin, M. (2015). “1864 Çerkes Sürgünü Sonrası Anadolu’da Çerkes İskânı ve Osmanlı Devleti’nin Göçmenlere Karşı Politik Tutumu”. *Tesam Akademi Dergisi*, 2(2), 9-28.
- Özocak, Ö. (2014). “Diaspora Kavramı ve Ermeni Diasporası”. *Yeni Türkiye*, (60), 1-11.
- Öztoprak Sağır, M. ve Akıllı, H. S. (2004). “Etnisite Kuramları ve Eleştirisi”. *Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 28 (1), 1-22.
- Öztürk, A. ve Toprak, S. (2018). “Kafkasya’dan Muş Yöresine Göçler ve Göçmenlerin İskânı (1856-1905)”. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (43), 437-458.
- Padilla, A. M. and Perez, W. (2003). “Acculturation, Social Identity and Social Cognition: A New Perspective”. *Hispanic Journal of Behavioral Sciences*, 25(1), 35-55.
- Palinkas, L. A., Horwitz, S. M., Green, C. A., Wisdom, J. P., Duan, N. and Hoagwood, K. (2015). “Purposeful Sampling For Qualitative Data Collection and Analysis in Mixed Method Implementation Research”. *Administration and Policy in Mental Health and Mental Health Services Research*, 42(5), 533-544.
- Phinney, J.S., Horenczyk, G., Liebkind, K. and Vedder, P. (2001). “Ethnic Identity, Immigration, and Well –Being: An Interactional Perspective”. *Journal of Social Issues*, 57(3), 493-510.

- Pul, A. (2010). "Tomarza'ya Gelen Çeçen Muhacirlerinin İskânı Hakkında Bazı Gözlemler". *ODÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü*, 1 (2), 150-167.
- Rashidvash, V. (2015). "The Caucasus, Its Peoples, and Its History". *International Research Journal of Interdisciplinary & Multidisciplinary Studies*, 1 (1), 30-36.
- Ratcliffe, P. (2014). "Ethnic Group". *Sociopedia.isa*, DOI: 10.1177/205684601421. 1-10.
- Rinaldi, C. (2017). "Food and gastronomy for sustainable place development: A multidisciplinary analysis of different theoretical approaches". *Sustainability*, 9(10), 1748.
- Sakarya Büyük Şehir Belediyesi (2015). Sakarya Büyük Şehir Belediyesi 2015-2019 Stratejik Planı. Erişim Adresi <https://www.sakarya.bel.tr/uploads/stratejik/6MrPNOycS3.pdf>.
- Sakarya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2018). Çerkez Tavuğu. Erişim Adresi <https://sakarya.ktb.gov.tr/TR-190570/cerkez-tavugu.html>.
- Sakarya Valiliği, (2004). "Sakarya'nın Rekabet Gücü". *Sakarya Ekonomik ve Sosyal Araştırmalar Merkezi*, Sakarya Üniversitesi.
- Sakarya Valiliği, (2013). *81 İlde Kültür ve Şehir Sakarya*. Sakarya Valiliği Yayınları: İstanbul.
- Sakarya Valiliği, (2018). "2017 Yılı Çevre Durum Planı".
- Sapmaz, A. (2018). *Rusya'nın Transafkasya Politikası ve Türkiye'ye Etkileri*. İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Saray, M. (1988). *Kafkas Araştırmaları I*. İstanbul: Acar Yayınları.
- Sarıışık, M. (Editör). (2017). *Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sarıışık, M. (Editör). (2019). *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Satış, İ. (2012). "Kırım Savaşı'ndan Sonra Kafkasya'dan Anadolu'ya Göçler ve Şanlıurfa Yöresine İskânlar". *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 12(1), 517-531.
- Saygın, S. ve Hasta, D. (2018). "Göç, Kültürleşme ve Uyum". *Psikiyatride Güncel Yaklaşımlar*, 10 (3), 312-333.
- Sayın, Y., Usanmaz, A. ve Aslangiri, F. (2016). "Uluslararası Göç Olgusu ve Yol Açtığı Etkiler: Suriye Göçü Örneği". *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 18(31), 1-13.
- Saylık, A. (2019). "Hofstede'nin Kültür Boyutları Ölçeğinin Türkçeye Uyarlanması; Geçerlilik ve Güvenirlik Çalışması". *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 8(3), 1860-1881.

- Schwartz, S. J., Unger, J. B., Zamboanga, B. L. and Szapocznik, J. (2010). "Rethinking the concept of acculturation: implications for theory and research". *American Psychologist*, 65(4), 237.
- Serçeoğlu, N. (2014). "Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Sevsay, H. (2017). "Ahıska Türkleri ve Diaspora". *Uluslararası Ahıska Türkleri Sempozyumunda sunuldu*, Mayıs 11-13, 227-239.
- Shenfield, S. D. (1999). "The Circassians: A Forgotten Genocide?". *The Massacre in History*, 149-162.
- Stephan, C. W. and Stephan, W. G. (2000). "The Measurement of Racial and Ethnic Identity". *International Journal of Inter cultural relations*, (24), 541-552.
- Stets, J. E. and Serpe, R. T. (2013). "Identity Theory". J. DeLamater and A. Ward (eds.), *Handbook of Social Psychology*. Handbooks of Sociology and Social Research, 31-60.
- Subaşı, M. ve Okumuş, K. (2017). "Bir Araştırma Yöntemi Olarak Durum Çalışması". *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(2), 419-426.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A. Ö. (2008). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. 38. İcanas Kongresi. (10-15 Eylül 2007/Ankara). Bildiriler Maddi Kültür III. Cilt. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları:4/3. s.1289-1310, Korza Yayıncılık Basım San. ve Tic. Ltd. Şti. Ankara.
- Şahin, C. (2016). "Çerkes Göçleri ve Çerkeslerin Anadolu'da Yurt Edinme Arayışları: Sakarya-Maksudiye Köyü Örneği". *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 5(8), 2782-2816.
- Şeker, B. D. (2006). "Kente Göç Etmiş Bir Örnekte Kültüre Uyum (Kültürlenme) Süreçleri". *Uluslararası Bilim Dergisi*, 3(2), 1-31.
- Şen, H., Kaya, A. ve Alpaslan, B. (2018). "Sürdürülebilirlik Üzerine Tarihsel ve Güncel Bir Perspektif". *Ekonomik Yaklaşım Derneği*, 29(107), 1-47.
- Şen, M. (2014). "Türkiye'de İç Göçlerin Neden ve Sonuç Kapsamında İncelenmesi". *Çalışma ve Toplum Dergisi*, (1), 231-256.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2018). "Sakarya'yı Ziyaret Eden Yerli turistlerin Kişisel Özellikleri ile Yöresel Mutfak Memnuniyetleri Arasındaki İlişkilerin Belirlenmesi". *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(1), 573- 588.
- Şensoy, F. ve Tiritioğlu, S. (2018). "Beslenme Arkeolojisi: Günümüz Ankara Yemeklerinde Geçmişin İzleri". *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 209-233.
- Şimşek, F. (2017). "Paleolitik Dönemde İnsan Türleri". *Uluslararası Amisos Dergisi*, 2(3), 66-85.

- Şişman, B. (2012). “Sayısal Kültür, Toplum ve Medya: MSN Örneği”. *Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi*, (3), 89.
- Tacoğlu, T. P., Arıkan, G.ve Sağır, A. (2012). “Boşnak Göçmenlerde Göç ve Kültürel Kimlik İlişkisi: Fevziye Köyü Örneği”. *Electronic Turkish Studies*, 7(1), 1941-1965.
- Tanhan, F. (2013). “Repertory Grid Görüşme Tekniğine Dayalı Olarak Okul Psikolojik Danışmanlarının Niteliklerinin İncelenmesi”. *Türk Psikolojik Danışma ve Rehberlik Dergisi*, 4 (40) , 186-197.
- Tanrıku, M. (2015). *Türkiye Coğrafyasında Genel Kültür, Alt Kültür ve Mozaik Kültür*. TÜCAUM VIII. Sempozyumunda Sunuldu, Ankara.
- Taşkın, D. (2014). *Siyasi Coğrafya Penceresinden Güney Kafkasya'nın Zorunlu Dönüşümü*. Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.
- Tekin, H. H. (2006). “Nitel Araştırma Yönteminin Bir Veri Toplama Tekniği Olarak Derinlemesine Görüşme”. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 3(13), 101-116.
- Trompenaars, F. and Hampden-Turner, C. (1997). *Riding The Waves of Culture*. London: Nicholas Brealey Publishing.
- Tuna, F. (2007). *Adapazarı Yazıları*. İstanbul: Değişim Yayınları.
- Tümtaş, M. S. ve Ergun, C. (2016). “Göçün Toplumsal ve Mekânsal Yapı Üzerindeki Etkileri”. *Suleyman Demirel University Journal of Faculty of Economics & Administrative -Sciences*, 21(4), 1347-1359.
- Türk, H. ve Şahin, K. (2014). “Antakya Geleneksel Yemek Kültürü”. *MKÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(2), 115–132.
- Türkan, H. K. ve Çelik Kan, A. (2019). “Reyhanlı Çerkeslerinde Evlilik”. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 7(19), 186-200.
- Türnüklü, A. (2000). “Eğitim Bilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme”. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 24(24), 543-559.
- Türk Patent Enstitüsü, (2020). Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı İstatistikleri. Erişim Adresi <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/Geographicalregisteredlist/>
- Uğurkan, E. ve Alyakut, Ö. (2020). “Kültürel Çeşitliliğin Mısır Unu Kullanımına Etkisi: Kartepe Örneğinde Mısır Ununun Kimliksel Dönüşümü”. *Folklor Edebiyat*, 26(1), 55-72.
- Ulusoy, E. (2015). “ Diasporayı Yeniden Düşünmek: Diaspora Teorisi ve Modern Diasporanın Temel Parametreleri”. *Göç Dergisi*, 2 (2), 208-228.
- Ulusoy, H. Ö. (2017). “Kültürlerarasılık, Çok Kültürlülük ve Etnisite: Eskişehir'deki Çerkezlerin Kültürlerarası İletişim Pratikleri”. *Akdeniz Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi*, (27), 165-181.

- Ünal, F. T. ve Tekin, M. T. (2013). “Eleştirel Yazmaya İlişkin Türkçe Öğretmeni Adaylarının Metaforik Algıları”. *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 8(13), 1595-1606.
- Ünal, L. (2019). Tarihsel Gerçeklik Işığında Türkiye'nin Transkafkasya Politikası”. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, (26), 555-576.
- Ünlüöner, K. ve Özekici, Y. K. (2019). “Turizm Odaklı Kültürel Dönüşümü Açıklayıcı Bir Temel: Kültürleşme Teorisi”. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 16 (3), 470-492.
- Whittemore, R., Chase, S. K. and Mandle, C. L. (2001). “Validity in Qualitative Research”. *Qualitative health research*, 11(4), 522-537.
- Wintersteen, K. (2012). “Sustainable Gastronomy. A Market-Based Strategy for Improving Environmental Sustainability in the Peruvian Anchoveta Fishery”. D. R. Gallagher (Eds.), *Environmental Leadership: A Reference Handbook*. 626-628.
- Yalçın, M. (2015). “Kültürel Farklılıkların Sözsüz İletişime Yansımaları”. G. Özdemir Erel ve E. Güzeloğlu. (Editörler). *Duyguların Dili: Sosyal Yaşamdan Kurumsal Yaşama İletişim Kodları ve Duygular*. Konya. Literatür Yayınları.
- Yaldız, F. (2013). “Diaspora Kavramı: Tarihçe, Gelişme ve Tartışmalar”. *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları*, 18(18), 289-318.
- Yanar, S. (2002). *Türk-Rus İlişkilerinde Gizli Güç*. İstanbul: IQ Kültür Sanat Yayıncılık.
- Yanık, C. (2013). “Etnisite, Kimlik ve Milliyetçilik Kavramlarının Sosyolojik Analizi”. *Kayı. Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Felsefe Dergisi*, (20), 225-237.
- Yayak, A. (2018). “Etnik Kimlik Algısının Dört Boyutu”. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 778-788.
- Yazıcı, M. (2016). “Göçerlerde Toplumsal Yapı ve Çöküş Üzerine Kuramsal Bir Değerlendirme”. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26 (1), 191-208.
- Yeni, O. (2015). “Sürdürülebilirlik Ve Sürdürülebilir Kalkınma: Bir Yazın Taraması”. *Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 16(3), 181-208.
- Yeşil, S. (2009). “Kültürel Farklılıkların Yönetimi ve Alternatif Bir Strateji: Zekâ”. *KMU İİBF Dergisi*, 11(16), 100-132.
- Yıldırım Saçılık, M., Çevik, S. ve Toptaş, A. (2018). “Geçmişin Mutfağından Gelecekteki Sofralar: Bandırma- Erdek Yöresinin Gastronomik Mirası”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (1), 300-319.
- Yıldırım, A. (1999). “Nitel Araştırma Yöntemlerinin Temel Özellikleri ve Eğitim Araştırmalarındaki Yeri ve Önemi”. *Eğitim ve Bilim*, 23(112).
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınevi.

- Yıldız, T. (2014). “Saussure’den Bakhtın’e Dil-Kültür İlişkisi: ‘Tümü Kapsayıcı Olgu’”. *İdil*, 3(11), 115-136.
- Yılmaz, A. (2014). “ Uluslararası Göç: Çeşitleri, Nedenleri ve Etkileri”. *Turkish Studies*, 9(2), 1685-1704.
- Yılmaz, H. (2017). *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yuvalı, E. (2012). “Türk Hukuku ve Mukayeseli Hukukta Irk ve Etnik Kökene Dayalı Ayrımcılık Yasası”. *İş Hukuku ve İktisat Dergisi*, 24 (3-4-5), 71-83.
- Zafer, A. B. (2016). “Göç Çalışmaları İçin Bir Anahtar Olarak “Kültürleşme” Kavramı”. *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 17(30), 75-92.
- Zeng, G., Zhao, Y. and Sun, S. (2014). “Sustainable Development Mechanism of Food Culture’s Translocal Production Based on Authenticity”. *Sustainability*, 6(10), 7030-7047.



EKLER

EK-1. Mülakat Formu

1. Çerkez mutfak kültürü yemeklerini hazırlamada kullanılan yiyecek malzemeleri nelerdir (un, şeker, mısır vb.)?	Acar ve Karaosmanoğlu, 2019: 184.				
2. Geçmişte Çerkez mutfak kültüründe sıklıkla kullanılan araçlar /gereçler (ocak, tencere, kâseler, yemek kaşıkları vb.) nelerdir? Günümüzde hala kullanılmakta mıdır?	Özer ve Giray, 2017: 140.				
3. Evde yaptığınız geleneksel yemeklerinizi kimlerden öğrendiniz/ kimlere öğretiyorsunuz?	İlhan ve Mesci, 2018: 305.				
4. Sakarya bölgesinde farklı kültürel gruplarla bir arada yaşamının mutfak kültürünüzü etkilediğini düşünür müsünüz?	Güler ve Şenel, 2017: 5.				
5. Genç kuşaklar geleneksel Çerkez yemekleri hazırlamayı sürdürmekte midir? Sürdürüyorsa genç kuşağa mutfak kültürü aktarımı nasıl sağlanmaktadır?	Güler ve Şenel, 2017: 5.				
6. Farklı kültürle yapılan evliliklerin mutfak kültürünüzün sürdürülmesinde etkili olduğunu düşünür müsünüz?	Dweik ve Omar, 2016: 146.				
7. Yemek kültürünüzü koruma ve devam ettirme amacıyla faaliyet gösteren restoranlar var mı? Bu restoranların yemek kültürünüzün sürdürülmesinde etkili olduğunu düşünür müsünüz?	Güler ve Şenel, 2017: 5.				
8. Çerkez mutfağına ait yemekler nelerdir? Bu yemekleri evde hazırlama sıklığımız nedir?	İlhan ve Mesci, 2018: 305. Brown, 2010. Özdemir, 2018. Bayat, 2014: 19.				
Çerkez mutfağına özgü yemekler	Her zaman	Sıklıkla	Bazen	Nadiren	Hiçbir zaman
Çorbalar					
Et Yemekleri					
Kümes hayvanı ve yumurta yemekleri					
Sebze yemekleri ve salatalar					
Hamur işleri ve pilavlar					
Ekmekler ve pastalar					
Soslar ezmeler ve diğerleri					
Tatlılar ve pestiller					

EK-1. Mülakat Formu (devam)

İçecekler						
9. Çerkez kültürüne ait özel gün yemekleriniz var mı? Varsa bunlar nelerdir?					Özer ve Giray, 2017: 140.	
Çerkez mutfağına özgü yemek türleri	Düğün	Doğum	Cenaze	Kandiller	Bayramlar Şeker/ Kurban	Diğer Önemli Günler
Çorbalar						
Et yemekleri						
Kümes hayvanı ve yumurta yemekleri						
Sebze yemekleri ve salatalar						
Hamur işleri ve pilavlar						
Ekmekler ve pastalar						
Soslar ezmeler ve diğerleri						
Tatlılar ve pestiller						
İçecekler						
10. Çerkez mutfağının sürdürülebilirliği üzerine önerileriniz nelerdir? Neler yapılabilir?					Ceyhan, 2008: 115.	

EK-2.Kafkasya Bölgesinde Etnik Grup Dağılımı



Şekil 2.1. Kafkasya Yaşayan Etnik Grup Dağılımı

EK-3. Popüler Yiyeceklerin Tarifleri (Boran Art, 2017)

Çizelge 3.1. Pasta (Abısta) tarifi

PASTA (ABISTA)		
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI:
Kavrulmuş mısır unu Su Tuz	1 su bardağı 3 su bardağı ½ tatlı kaşığı	Suyu kaynatıp tuzu ilave ettikten sonra 1 çay bardağı su kenara ayrılmalıdır. Kavrulmuş mısır unu kaynayan suya yavaş yavaş eklenmeye başlanır. Köpüklenmesini ve unun suyun içine çökmesini bekleyip karıştırarak unun tamamını bitirin. Sulu ve cıvık kıvamlı bir hamur elde edilecektir. Sürekli karıştırarak yaklaşık 10-15 dakika kadar pişirilir. Pütür kalmamasına dikkat ederek kaşık yarımıyla ezerek karıştırılmalıdır. Eğer çok katılaşma gözlenirse kenara ayrılan kaynar sudan ekleyerek seyreltilir. Yaklaşık 2 su bardağı kadar Abısta elde edilmektedir. Servis esnasında Abısta servis kabına ters çevrilerek konur. Islak bir kaşık yardımıyla şekil verilir. Dilimleyerek servis edilir. Genellikle sıcakken üzerine peynir konularak servis edilmesi tavsiye edilmektedir .

Çizelge 3.2. Acıka (Pırpılçık) tarifi

ACIKA (PIRPILCIKA)		
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI:
Acı kırmızıbiber, İri tuz Arahana (fesleğen) Dövülmüş kişniş tohumu veya taze kişniş Asıpra (dağ kekiği, kışlık sater, bakla otu) Sarımsak	1 kg ½ su bardağı ¼ su bardağı ¼ su bardağı-½ demet 1 yemek kaşığı 1 baş	Biberler yıkanarak sapları kopartılır ardından az suda yaklaşık 10 dakika yumuşayana kadar haşladıktan sonra süzüp iyice sıkılmalıdır. Süzölmüş biberlere tuz, kişniş, ayıklanmış sarımsak, arahana ve asıpra ilave edilerek bir arada dövülür. Biberler iyice ezilinceye kadar dövmeye devam edilmelidir. Kavanozlarda saklanarak gerektiğinde yemekler de kullanılır.

EK-3. Popüler Yiyeceklerin Tarifleri (Boran Art, 2017) (devam)

Çizelge 3.3. Çerkez peyniri tarifi

ÇERKEZ PEYNİRİ (ADİGE KUAYE)		
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI:
Süt Oda sıcaklığında yoğurt suyu Salamura tuzu	5 lt 10-12 su bardağı 3-4 tatlı kaşığı	<p>Süt üzerinde belli bir boşluk kalacak şekilde tencerede kaynatılır. Kaynadıktan sonra sütün köpüren kısımlarına yoğurt suyu bir kepçe yardımıyla yavaş yavaş dökülür. Her kepçenin ardından tekrar köpürmesini bekleyip işlem tekrarlanır. Bir süre sonunda pıhtılaştığı ve yeşilimsi bir suyun çıktığı görülecektir. Ardından ocağı kapatıp küçük pıhtıları parçalara bölünerek yarım saat dinlendirilmelidir.</p> <p>Süzgeç çok iyi temizlendikten sonra kepçeyle tenceredeki peynir altı suyundan biraz alınır. Bu sıvıyla kabı çalkalandıktan sonra dökülür. Tenceredeki pıhtıyı kepçeyle alarak süzgece koyulur. Bu defa süzgeçten akan su dökülmemelidir. Başka bir kaba aktarıp daha sonra peynir yapmak istenildiğinde peynir mayası olarak kullanılabilir.</p> <p>Tenceredeki pıhtının yarısı aktarıldıktan sonra salamura tuzundan 1 tatlı kaşığı kadar bütün yüzeye eşit dağıtılarak dökülür. Kalan pıhtı da üzerine koyulmalıdır. En üste yine 1 tatlı kaşığı tuz dökerek bir kepçe peynir altı suyundan alıp tuzlu yüzey üzerinde gezdirilir. Peynir üzerine süzgece sığacak kadar bir tabak ve tabağın üzerine bir ağırlık konulmalıdır. Yarım saat beklettikten sonra peynir ters çevrilmelidir. Diğer tarafta yine aynı oranda tuzlanır. Burada önemli olan nokta kullanılan araç gereçlerin temizliğinin iyi sağlanmasıdır.</p>

EK-3. Popüler Yiyeceklerin Tarifleri (Boran Art, 2017) (devam)**Çizelge 3.4. Lepsi tarifi**

LEPSİ (ET SUYU)		
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI:
Kemiksiz kuzu but Sıcak su Soğan Sarımsak Zeytinyağı Maydanoz Toz karabiber Tuz	600 g 8 su bardağı 2 baş 3-4 diş 3 yemek kaşığı 5-6 dal ½ tatlı kaşığı 1 tatlı kaşığı	İlk olarak et yıkanmalı ve birkaç parçaya bölünmelidir. Ardından doğranmış olan soğanlar zeytinyağı ile tavada kavrulurken etler eklenir. Tavaya eklenen etlerin her tarafı mühürlendikten sonra sıcak su ve sarımsaklar eklenmelidir. Kaynarken oluşan köpükler bir kaşık yardımıyla atılmalıdır. Tencerenin kapağı kapalı olacak şekilde yaklaşık 1 saat 15 dakika etler yumuşayana kadar kaynatılır. Son 10 dakika da ise önceden doğranmış olan maydanoz, karabiber ve tuz katılmalıdır. 5-10 dakika dinlendirildikten sonra servis edilebilir.

Çizelge 3.5. Kuru et tarifi

KURU ET (LIĞAĞUĞ)		
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI:
Et (bonfile veya etin bacak kısmı) Salamura tuzu	½ kg 3 yemek kaşığı	Etler 1 cm kalığında dilimlendikten sonra her iki tarafında tuzla iyice ovulmalıdır. Suyunu salması için kapalı bir kabın içerisinde serin bir ortamda bir gece boyunca bekletilmelidir. İkinci gün ise steril bir ipe geçirildikten sonra etler kuru ve havadar olan bir ortama asılarak kurumaya bırakılır. Kurutma işleminin ardından 3-5 gün içerisinde tüketilebilmektedir. Et kurutma işlemi özellikle sineklerin daha az bulunduğu ekim ayının tercih edilmektedir.

EK-3. Popüler Yiyeceklerin Tarifleri (Boran Art, 2017) (devam)**Çizelge 3.6. Çerkez tavuğu (Akdu Sızbal) tarifi**

ÇERKEZ TAVUĞU (AKDU SIZBAL)		
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI:
Tavuk Soğan Sarımsak Abısta Acıka Zeytinyağı Sıcak su	3 adet 1 baş 2 diş 2 su bardağı 1 yemek kaşığı 3 yemek kaşığı 2 su bardağı	<p>İnce doğranmış soğan, orta boy bir tencerede zeytinyağıyla biraz sotelenir. Daha sonra 1 tatlı kaşığı acıka, dövülmüş sarımsak ve yıkanmış butlar ilave edilir.</p> <p>Tavuklar 1-2 dakika sotelenerek sıcak su eklenir ve 40-45 dakika kadar kaynatılır. Pişen tavuklar sudan çıkarılıp didiklendikten sonra tavuk suyu ayrılmalıdır.</p> <p>Cevizler robottan geçirilip içine kalan acıka katılır ve makine tekrar çalıştırılır. Böylece cevizin yağı ayrılacaktır. Cevizli acıkayı elle sıkarak çıkan yağı bir kâseye alınmalıdır.</p> <p>Kalan karışıma abısta ilave edilip iyice yoğurulduktan sonra tavuğun suyunu da ekleyerek koyu bir sos haline getirilir. Tavuk parçaları bu sosun içine karıştırılıp üzerine ceviz yağı dökülür.</p>

EK-3. Popüler Yiyeceklerin Tarifleri (Boran Art, 2017) (devam)**Çizelge 3.7. Çerkez tavuğu (Şıpsı Paste) tarifi**

ÇERKEZ TAVUĞU (ŞIPSI PASTE)		
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI:
Köy tavuğu	1 adet	Tavuk temizlenip parçalara ayrılır daha sonra soğan iri doğranarak yağda çevrilir. Sarımsaklar, tuz, kırmızıbiber ve kişnişle birlikte tavuk parçalarına ilave edilip 1-2 dakika sotelenir. Kaynamış su üzerine dökülüp kapağı kapatılır. Yaklaşık 2- 2,5 saat pişirilmelidir. Köy tavuğu kullanılmıyorsa su miktarı ve süresi yarıya düşürülebilir. Pişen tavuklar sudan çıkarıldıktan sonra yarım su bardağı tavuk suyu ayrılarak kalan su ve tavuklar bir kenarda bekletilmelidir. Şıpsı için un sarımsı bir renk alana kadar yağda kavurularak pişirilir. Kişniş ve kırmızıbiber ilave edildikten sonra soğuk süt ekleyerek bir çırpma teli veya mikserle çırpılır. 3 diş sarımsağı yarım tatlı kaşığı tuzla havanda dövüp bir su bardağı tavuk suyuyla birlikte karışma yedirerek ilave edilmelidir. Tavuğun sırt ve kalça kısmındaki etler didiklenir. Unlu karışımı ve didiklenmiş tavuklar kaynar tavuk suyunun içine dökülüp 5 dakika karıştırarak pişirilir. Hazırlanan Şıpsı bir kenarda bekletilir. Tavuğun üzeri için 2 diş sarımsak tuzla havanda dövülür ve ayrılan yarım su bardağı tavuk suyulla karıştırılır. Bu sos tavukların üzerine yedirilerek sürülmelidir. Bulgur pastası tabağın içine ortasında bir havuz oluşturacak şekilde yerleştirilir. Bu havuza Şıpsıyı koyup kenarlara da tavuk parçalarını yerleştirdikten sonra tavukların ve Şıpsının üzerine biberli tereyağı (şibji dağ) dökülüp sıcak bir şekilde servis edilmelidir.
Sıcak su	12 su bardağı	
Zeytinyağı	2 yemek kaşığı	
Soğan	1 baş	
Sarımsak	2 diş	
Dövülmüş kişniş	½ tatlı kaşığı	
Toz kırmızıbiber	½ tatlı kaşığı	
Tuz	½ tatlı kaşığı	
Bulgur pastası		
ÜZERİNE DÖKMEK İÇİN:		
Biberli tereyağı sosu		
ŞIPSI İÇİN:		
Buğday unu	¾ su bardağı	
Süt	½ su bardağı	
Tavuk suyu	5 su bardağı	
Zeytinyağı	1 yemek kaşığı	
Sarımsak	3 diş	
Toz kırmızıbiber	½ tatlı kaşığı	
Kişniş	½ tatlı kaşığı	
Tuz	1 tatlı kaşığı	
TAVUĞUN ÜZERİNE SÜRMEK İÇİN;		
Sarımsak		
Tavuk suyu		
Tuz	2 diş	
	½ su bardağı	
	½ tatlı kaşığı	

EK-3. Popüler Yiyeceklerin Tarifleri (Boran Art, 2017) (devam)**Çizelge 3.8. Cevizli karalahana tarifi**

CEVİZLİ KARALAHANA (AHULÇAPA)		
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI:
Karalahana turşusu Acıka Ceviz içi Abısta Taze soğan Sarımsak Ceviz yağı	1 yemek kaşığı 1 su bardağı 1 su bardağı 4-5 adet 2 diş	Yeni ekşimeye başlamış olan, 3-4 günlük karalahana turşusu süzülüp ince ince olacak şekilde doğranır. Cevizler robottan geçirilip içine Abısta ilave edilerek bir kez daha robottan geçirilir. Bu karışımı lahanalara ilave edip acıkayı ve dövülmüş sarımsakları ekledikten sonra iyice yoğurulmalıdır. Üzerine ceviz yağı gezdirip taze soğanla süsleyerek servis edilebilir. Karalahana turşusu eğer ki sert ise haşlama süresi uzatılmalıdır.

Çizelge 3.9. Haluj tarifi

HALUJ HAMURU (HALUJ THAÇU)		
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI:
Buğday unu Yumurta Süt Tuz	1,5+ 1/3 su bardağı 1 adet 2/3 su bardağı 1 tatlı kaşığı	Hamurun yoğurulacağı kaba ilk olarak un elenip tuzu karıştırılır ardından ortasına bir havuz açılır. Bu havuza yumurtayı ve sütü koyup kulak memesinden biraz daha sert bir hamur yoğurulur. Hamuru ileri itip çekerek yoğurduktan sonra elastik bir kıvama gelince üzerini bir bezle örtülüp 20 dakika dinlendirilir. Hamur dinlendikten sonra arzu edilen haluj içini hazırlayarak hamur kullanılır. Bu tariftten yaklaşık olarak 50 adet haluj elde edilebilir. Tercihe bağlı olarak içine peynir, kıyma, patates, ceviz, yumurta, kurumuş işkembe ve Çerkez peyniri ve bulgurlu etli olarak hazırlanabilmektedir.

EK-3. Popüler Yiyeceklerin Tarifleri (Boran Art, 2017) (devam)**Çizelge 3.10. Velibah tarifi**

VELİBAH		
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI:
Buğday unu Süt Su Tuz Yaş maya	2 su bardağı ½ su bardağı ¼ su bardağı ½ tatlı kaşığı ¼ paket	Maya ve ılık süt karıştırılıp 10 dakika bekletilir. Hamurun yoğurulacağı kaba un elenip tuzu atılır ardından ortaya havuz şeklinde açılarak maya ve suyu koyulur. Sıvı malzemeler yavaş yavaş una yedirilerek yoğurulmaya başlanır. Hamur ileri itilip çekilerek yoğurulmaya başlanır. Kulak memesinden daha yumuşak bir kıvam elde edilir. Üzerini örtüp 10 dakika kadar dinlendirilir. Patateslerin üzerlerini örtecek kadar sıcak su konulur ve suda haşlanır ardından ezici yardımıyla püre haline getirip sütü ve tuzu eklenir. Dinlenen hamur dört eşit parçaya bölünerek yüzeyi hafifçe unlandıktan sonra kalınlığı 2-3 mm civarında yuvarlak bir hamur açılır. Hamurun ortasına patates püresinin dörtte birini koyup top şeklinde kapatılır. Her bezeye aynı işlem uygulanır. Hamurlar zedelenmeden dikkatlice ilk olarak elle olmak üzere daha sonra oklava yardımıyla inceltilerek açılır. Isıtılmış yağsız bir tavada pişirilir. Daha sonra bir tepsiye alınarak üstlerine tereyağı sürülür. Dilimleyerek servis edilir.
HAMURUN ÜZERİNE SÜRMEK İÇİN:		
Tereyağı		
İÇ MALZEMELER:		
Patates Sıcak su Süt Tuz	1 kg (4 adet orta boy) Üzerini örtecek kadar ¼ su bardağı 1,5 tatlı kaşığı	

EK-3. Popüler Yiyeceklerin Tarifleri (Boran Art, 2017) (devam)**Çizelge 3.11. Pişi tarifi**

PİŞİ (ŞELAME)		
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI:
Kızartmak için sıvıyağ		Maya ılık sütünle 10 dakika kadar bekletilir. Ardından hamurun yoğurulacağı kaba un elenip tuzunu karıştırdıktan sonra ortasına havuz oluşturulur. Bu havuza sirke, şeker ve mayalı süt konulup kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurulur.
HAMUR İÇİN:		Hamuru ileri geri itip çekerek yoğurduktan sonra elastik bir yapı kazanan hamur kıvamına gelince 15 dakika dinlendirilir.
Buğday unu	2+ ¼ su bardağı	Dinlenmiş hamur oklava yardımıyla 2 mm kalınlığında açılır. Yaklaşık olarak 13 cm çapında bir kapakla yuvarlak hamurlar kesip ortası parmak yardımıyla delinir. Üzerini örtecek miktarda yağ tavada kızdırılır. Şelameler altın rengini alana kadar kızartılır. 8-10 adet şelame elde edilir. Pişen ürünler yağdan bir parça kâğıt üzerine konular. Fazla yağı süzildükten sonra sıcak olarak servis edilmektedir.
Süt	1 su bardağı	Tercihe göre sade yapılmasının yanı sıra peynirli, etli ve düğün pişisi olarak da bilinen Çerkez peynirli pişi olarak da yapılabilir.
Yaş maya	¼ paket	
Sirke	1 tatlı kaşığı	
Tuz	½ tatlı kaşığı	
Şeker	1 çay kaşığı	

Çizelge 3.12. Erik sızbal tarifi

ERİK SIZBAL (ABHOSA SIZBAL)		
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI:
Ekşi erik ezmesi	1 su bardağı	Mısır unu bir su bardağı suyla karıştırılıp çığ kokusu gidene kadar tavada pişirilir. Ekşi erik ezmesi eklenip biraz soğuması için beklenmelidir.
Süzme yoğurt	1,5 su bardağı	Süzme yoğurt, kaymak, acıka ve ince doğranmış kişnişler karışıma eklenerek servis tabağına alınır.
Taze kaymak	½ su bardağı	Üzerine haşlanmış yumurta dilimleri ve taze soğan konularak servis edilir.
Mısır unu	1 yemek kaşığı	
Su	1 su bardağı	
Acıka	1 yemek kaşığı	
Taze kişniş	½ demet	
Taze soğan	3 adet	
Katı haşlanmış yumurta	2 adet	

EK-3. Popüler Yiyeceklerin Tarifleri (Boran Art, 2017) (devam)**Çizelge 3.13. Barbunya yemeği tarifi**

BARBUNYA YEMEĞİ (AGUDIRŞIŞI)		
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI:
Barbunya		<p>Barbunyalarda 10-12 saat önceden ıslatılır, daha sonra suları süzülür. Orta boy bir tencerenin içerisinde su ve şeker ilave edilerek yaklaşık 1 saat yumuşayınca kadar haşlanır.</p> <p>İnce doğranmış soğanları dövülmüş sarımsaklarla birlikte yağda soteleyip içine acıka, pul biber ve karabiber ekledikten sonra 1-2 dakika çevrilir.</p> <p>Bu karışım barbunyalara ilave edilip tencerenin kapağı yarı kapalı olarak barbunyalarda dağılana ve suyu kıvamlı hale gelinceye kadar yaklaşık 40-45 dakika daha pişirilir.</p> <p>İçine ince doğranmış taze kişniş ve taze soğan ilave edilerek karıştırıldıktan sonra üzeri yine taze kişnişle süslenerek servis edilebilir.</p>
Su	2,5 su bardağı	
Soğan	10 su bardağı	
Sarımsak	2 baş	
Acıka veya yeşil acıka	3-4 diş	
Pul biber	1 yemek kaşığı	
Toz karabiber	1 tatlı kaşığı	
Taze soğan	½ tatlı kaşığı	
Taze kişniş	3-4 adet	
Zeytinyağı	4-5 dal	
Şeker	4 yemek kaşığı	
	1 tatlı kaşığı	

Çizelge 3.14. Kalmuk çayı tarifi

KALMUK ÇAYI (KALMIK ŞAY)		
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI:
Kuru efelek otu çiçeği		<p>Efelek otu renk vermesi için suyu yarı yarıya azalana kadar yaklaşık yarım saat kaynatılarak süzülür. Süt ve tuz ilave edilip 10 dakika daha kaynadıktan sonra fincana koyup üzerine karabiber, tereyağı veya kaymak koyarak servis edilmelidir.</p>
Su	3-4 dal	
Süt	2 su bardağı	
Tereyağı veya kaymak	1 su bardağı	
Toz karabiber	1 tatlı kaşığı	
Tuz	1 tatlı kaşığı	
	½ tatlı kaşığı	

EK-3. Popüler Yiyeceklerin Tarifleri (Boran Art, 2017) (devam)**Çizelge 3.15.** Boza tarifi

BOZA (BAKSİME)		
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI:
Arpa veya buğday unu	1 kg	<p>Un, maya ve suyla kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlanır. 200 derecede 40 dakika fırınlandıktan sonra çıkarıp dilimlenir. Ekmek dilimleri kızarıp peksimet gibi oluncaya kadar tekrar fırınlanmalıdır.</p> <p>Pekmez su ile iyice karıştırılır. Bir küpün içine sırasıyla nohut, ekmek ve pekmezli su ilave edilip tekrar karıştırılır. Küpün ağzını hamurla kapatıp 10 gün kadar beklettikten sonra süzüp hava kalmayacak şekilde şişelere doldurulmalıdır. Tüketilmek üzere buzdolabından saklanmalıdır.</p>
Yaş maya	1 paket	
Su	4 su bardağı	
Pekmez	1 kg	
Nohut	1 avuç	
Su	5 lt	

EK-4. Çerkez Halkının Geleneksel Mutfak Araç-Gereçlerine Dair Görseller**Resim 4.1. Çüven****Resim 4.2. Agudırşışığa****Resim 4.3. Belâğı**

EK-5. Çerkez Halkının Geleneksel Yemeklerine Dair Görseller**Resim 5.1. Acıka (Pırpılçıka)****Resim 5.2. Ahulçapa****Resim 5.3. Çerkez Turşusu****Resim 5.4. Çerkez Peyniri**

EK-5. Çerkez Halkının Geleneksel Yemeklerine Dair Görseller (devam)**Resim 5.5. Agurdışışı**



ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Soyadı, adı : Sevim USTA
 Uyruğu : Türkiye Cumhuriyeti
 Doğum tarihi ve yeri : 24.07.1995 / Sakarya
 Medeni hali : Bekâr
 Telefon : -
 Faks : -
 e-mail : sevimusta@subu.edu.tr



Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet tarihi
Yükseklisans	Gazi Üni. Gastronomi ve Mutfak	Devam ediyor
Lisans	Gazi Üni. Gastronomi ve Mutfak	12/06/2017
Lise	Erenler Yunus Çiloğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	14/06/2013

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2019	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Araştırma Görevlisi
2015	Adıbağçe	Pastane
2014	Adıbağçe	Pastane
2013	Adıbağçe	Pastane

Yabancı Dil

İngilizce



GAZİLİ OLMAK AYRICALIKTIR..