

**T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**SAKARYA'DAKİ ETNİK ÇEŞİTLİLİĞİN MUTFAK
KÜLTÜRÜ FOTOĞRAFLARIYLA TEMSİLİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Ayşe YILMAZ

Enstitü Anasanat Dalı : Görsel İletişim Tasarımı

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Suzan ORHAN

MAYIS – 2019

T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ




SAKARYA'DAKİ ETNİK ÇEŞİTLİLİĞİN MUTFAK
KÜLTÜRÜ FOTOĞRAFLARIYLA TEMSİLİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Ayşe YILMAZ

Enstitü Anasanat Dalı : Görsel İletişim Tasarımı

“Bu tez 15./...5/2013 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından Oybirliği / Oyçokluğu ile kabul edilmiştir.”

JÜRİ ÜYESİ	KANAATI	İMZA
Dr. Öğr. Üyesi Suzen Orhan	Bazarılı	
Dr. Öğr. Üyesi MURAT ERGÜZÜCÜ	BASARILI	
Dr. Öğr. Üyesi Özge Sayılğan	Bazarılı	



T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TEZ SAVUNULABİLİRLİK VE ORJİNALLİK BEYAN FORMU

Sayfa : 1/1

Öğrencinin

Adı Soyadı	:	Ayşe YILMAZ
Öğrenci Numarası	:	1660Y75004
Enstitü Anabilim Dalı	:	Görsel İletişim Tasarımı Anasanat Dalı
Enstitü Bilim Dalı	:	
Programı	:	<input checked="" type="checkbox"/> YÜKSEK LİSANS <input type="checkbox"/> DOKTORA
Tezin Başlığı	:	SAKARYA'DAKİ ETNİK ÇEŞİTLİLİĞİN MUTFAK KÜLTÜRÜ FOTOĞRAFLARIYLA TEMSİLİ
Benzerlik Oranı	:	%14

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE,

Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Enstitüsü Lisansüstü Tez Çalışması Benzerlik Raporu Uygulama Esaslarını inceledim. Enstitünüz tarafından Uygulama Esasları çerçevesinde alınan Benzerlik Raporuna göre yukarıda bilgileri verilen tez çalışmasının benzerlik oranının herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi beyan ederim.

15/05/2019
Öğrenci İmza

Sakarya Üniversitesi Enstitüsü Lisansüstü Tez Çalışması Benzerlik Raporu Uygulama Esaslarını inceledim. Enstitünüz tarafından Uygulama Esasları çerçevesinde alınan Benzerlik Raporuna göre yukarıda bilgileri verilen öğrenciye ait tez çalışması ile ilgili gerekli düzenleme tarafımda yapılmış olup, yeniden değerlendirilmek üzere@sakarya.edu.tr adresine yüklenmiştir.

Bilgilerinize arz ederim.

...../...../20.....
Öğrenci İmza

Uygundur

Danışman
Unvanı / Adı-Soyadı: Dr. Öğr. Üyesi Suzan Orhan

Tarih: 15.5.2019

İmza:

KABUL EDİLMİŞTİR

REDDEDİLMİŞTİR

EYK Tarih ve No:

Enstitü Birim Sorumlusu Onayı

ÖNSÖZ

Bu tezin yazılması aşamasında, çalışmamı sahiplenerek titizlikle takip eden danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Suzan Orhan'a değerli katkıları için teşekkürlerimi ve saygılarımı sunarım. Savunma sınavı sırasında jüri üyeleri Dr. Öğr. Üyesi Murat Ertürk ve Dr. Öğr. Üyesi Özge Sayılğan hocalarıma çok teşekkür eder, saygılarımı sunarım. İlk günden itibaren daima yanımda olan ve Yüksek Lisans tezimin yazım aşamasında bana maddi ve manevi desteğini esirgemeyen canım eşime ve aileme çok teşekkür ederim. Son olarak bu günlere ulaşmamda emeklerini hiçbir zaman ödeyemeyeceğim anneme şükranlarımı sunarım.

Ayşe YILMAZ

15.05.2019

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER	i
GÖRSEL LİSTESİ	iii
ÖZET	vi
SUMMARY	vii
GİRİŞ	1
1. BÖLÜM: SAKARYA'NIN KÜLTÜREL VE ETNİK YAPISI	4
1.1. Kültür ve Etnik Köken Kavramları	4
1.2. Sakarya İline Ait Bilgiler	7
1.2.1. Sakarya İlinin Coğrafi Durumu.....	7
1.2.2. Sakarya İlinin Ekonomik ve Sosyal Durum.....	9
1.3. Sakarya İline Yapılan Göçler ve Demografik Yapı	9
1.3.1. Göç Kavramı ve Nüfus	9
1.3.2. Sakarya'ya Göç İle Gelmiş Olan Etnik Gruplar	12
1.4. Sakarya'da Öne Çıkan Altı Etnik Grup	14
1.4.1. Abhazlar (Abazalar).....	15
1.4.2. Boşnaklar	15
1.4.3. Çerkezler (Adigeler)	16
1.4.4. Gürcüler	16
1.4.5. Lazlar	17
2. BÖLÜM: SAKARYA'DA ÖNE ÇIKAN ALTI ETNİK GRUBUN MUTFAK KÜLTÜRÜ	19
2.1. Abhaz Mutfağı	20
2.2. Boşnak Mutfağı.....	22
2.3. Çerkez Mutfağı.....	24
2.4. Gürcü Mutfağı.....	26
2.5. Laz Mutfağı.....	29
2.6. Manav Mutfağı.....	33
3. BÖLÜM: YÖNTEM	35
3.1. Kültürel ve Etnik Yapıların Mutfak ve Yemek İmgeleriyle Ele Alınması	35

3.1.1. Sanat Tarihinde Mutfak Kùltürünün Temsili	35
3.1.2. Sinema ve Televizyonda Mutfak Kùltürünün Temsili	39
3.1.3. Fotoğrafta Mutfak Kùltürünün Temsili	46
3.2. Tezde Uygulanacak Yöntem	49
4. BÖLÜM: ÜRETİM SÜRECİ.....	52
4.1. Abhaz Mutfağı Çekimleri	53
4.2. Boşnak Mutfağı Çekimleri.....	56
4.3. Çerkez Mutfağı Çekimleri.....	58
4.4. Gürcü Mutfağı Çekimleri.....	59
4.5. Laz Mutfağı Çekimleri.....	61
4.6. Manav Mutfağı Çekimleri.....	66
SONUÇ.....	69
KAYNAKÇA	72
ÖZGEÇMİŞ.....	76

GÖRSEL LİSTESİ

Görsel 1 : Ayşe Yılmaz, Abhaz Mutfak Kültürünün Yemeklerinden Pasta, Sızbal Ve Fasulye Ezmesi, Akyazı -Sakarya, 2018.	20
Görsel 2 : Ayşe Yılmaz, Abhaz Yeşariye Ayhan'ın Mutfağı, Sakarya, 2018.	21
Görsel 3 : Ayşe Yılmaz, Abhaz Yeşariye Ayhan'ın Mutfağı, Sakarya, 2018.	22
Görsel 4 : Ayşe Yılmaz, Boşnak Mantısı, Sakarya, 2018.	22
Görsel 5 : Ayşe Yılmaz, Boşnak Çiğdem Yılmaz'ın Mutfağında Pita (Boşnak Böreği) Hazırlığı, Sakarya, 2019.	23
Görsel 6 : Ayşe Yılmaz, Boşnak Çiğdem Yılmaz'ın Mutfağı, Sakarya, 2018.	24
Görsel 7 : Ayşe Yılmaz, Çerkez Makbule Yılmaz'ın Mutfağı ve Çerkez Tavuğu, Sakarya, 2018.	25
Görsel 8 : Ayşe Yılmaz, Çerkezlere Özgü Haluj Mantısı, Sakarya, 2019.	26
Görsel 9 : Ayşe Yılmaz, Gürcü Mutfağında Pırasa Yemeği Hazırlığı, Sakarya, 2018.	27
Görsel 10 : Ayşe Yılmaz, Gürcü Zeynep Sarp Tarafından Yapılan Kabak Tatlısı, Sakarya, 2019.	27
Görsel 11 : Ayşe Yılmaz, Gürcü Zeynep Sarp Tarafından Hazırlanan Haçapuri Pidesi, Sakarya, 2019.	28
Görsel 12 : Ayşe Yılmaz, Laz Fikriye Açıkmeşe'nin Ardiye Mutfağındaki Kuzine, Sakarya, 2018.	29
Görsel 13 : Ayşe Yılmaz, Laz Yemeklerinden Karalahana Çorbası, Karalahana Sarması, Turşu Kavurma ve Toprak Fırın Ekmeği, Sakarya, 2018.	30
Görsel 14 : Ayşe Yılmaz, Laz Fikriye Açıkmeşe'nin Yaz Ayında Hazırladığı Kuru Yufkalar, Sakarya, 2019.	30
Görsel 15 : Ayşe Yılmaz, Laz Nurçin Işık'ın Mutfağı İle Mısır Ekmeği, Muhlama, Turşu Kavurma, Patates Haşlama ve Fasulye Turşusu, Sakarya, 2018.	32
Görsel 16 : Ayşe Yılmaz, Laz Böreği, Toprak Fırın Ekmeği, Turşu Kavurma Ve Lahana Sarması, Sakarya, 2018.	32
Görsel 17 : Ayşe Yılmaz, Manavlara Özgü Kaldirik yemeği, Sakarya, 2018.	33
Görsel 18 : Leonardo Da Vinci, "Son Akşam Yemeği", Santa Maria delle Grazie, İtalya, 1495–1498.	35
Görsel 19 : Pieter Bruegel, "Köy Düğünü", Viyana, Avusturya, 1566–1567.	36
Görsel 20 : Giuseppe Arcimboldo, "Yaz", Louvre, Paris, France, 1563.	37

Görsel 21: Willem Claesz Heda, “Yaldızlı Kadehli Natürmort”, Rijksmuseum Amsterdam, 1635.	37
Görsel 22: Rembrandt van Rijn, "Belshazzar'ın Ziyafeti", National Gallery, İngiltere, 1635.	38
Görsel 23: Johannes Vermeer, "Sütçü Kız", Rijksmuseum, Amsterdam,1657–1658. ...	39
Görsel 24: “Derman” Filminden, Meşhur Sofra Sahnesi, 1983.....	40
Görsel 25: “Kasaba” Filminden Bir Sahne,1997.	40
Görsel 26: “Dedemin İnsanları” Filmi Tanıtım Görseli,2011.....	41
Görsel 27: "Sofra Sırları" Filminde Bir Mutfak Sahnesi, 2018.	42
Görsel 28: Lumiere Kardeşler Tarafından Gösterimi Yapılan Filmden Yemek Sahnesi,1985.	43
Görsel 29: Julie & Julia Filminden Sahneler, 2009.	43
Görsel 30: “Ratatouille” Filminden Bir Sahne, 2007.	44
Görsel 31: Daniel Spoerri, “Kinderstuben Fallenbild”, 1976.	47
Görsel 32: Eugenia Maximova, "Kitchen Series", 2014.....	48
Görsel 33: Eugenia Maximova, “Kitchen Series”, 2014.	49
Görsel 34: Ayşe Yılmaz, Fotoğraf Çekimlerinde Kullanılan Ekipman, Sakarya, 2018	52
Görsel 35: Enes Kahya (Ev Sahibi), Gürcü Mutfağı Çekimi, Sakarya, 2018.....	52
Görsel 36: Abhaz Yeşariye Ayhan'a Ait Yeni ve Eski Mutfaklar, Sakarya, 2018.	54
Görsel 37: Ayşe Yılmaz, Abhaz Yeşariye Ayhan’ın Evinde Nostaljik Unsurlar, Sakarya, 2018.	55
Görsel 38: Ayşe Yılmaz, Abhaz Yeşariye Ayhan’ın Evinde Nostaljik Unsurlar, Sakarya, 2018.	55
Görsel 39: Ayşe Yılmaz, Abhaz Yeşariye Ayhan’ın Evinde Pasta Yemeği Hazırlığı, Sakarya, 2018.	56
Görsel 40: Ayşe Yılmaz, Boşnak Çiğdem Yılmaz’ın Mutfağında Nostaljik Unsurlar, Sakarya, 2018.	57
Görsel 41: Ayşe Yılmaz, Boşnak Çiğdem Yılmaz’ın Evinde Yemek Sonralarının Vazgeçilmezi Türk Kahvesi İkramı, Sakarya, 2018.	57
Görsel 42: Ayşe Yılmaz, Çerkez Makbule Yılmaz Çerkez Tavuğu Hazırlarken Fotoğraf Çekimine Hazırlık, Sakarya, 2018.	58
Görsel 43: Ayşe Yılmaz, Yenilenen Gürcü mutfağı, Sakarya, 2018.	60

Görsel 44: Ayşe Yılmaz, Gürcü Esra Kahya'nın Mutfağının Genel Görünümü, Sakarya, 2018.....	60
Görsel 45: Ayşe Yılmaz, Laz Mutfağında Fırında Hamsi Hazırlığı, Sakarya, 2018.	62
Görsel 46: Ayşe Yılmaz, Laz Nurçin Işık'ın Evindeki Kiler Odası, Sakarya, 2018.	62
Görsel 47: Ayşe Yılmaz, Laz Mutfağı Çekimi, Sakarya, 2018.	63
Görsel 48: Ayşe Yılmaz, Bir Laz Evinin Ardiye Mutfağı, Sakarya, 2018.	64
Görsel 49: Ayşe Yılmaz, Bir Laz Evinde Kiler Dolabı, Sakarya, 2018.	64
Görsel 50: Ayşe Yılmaz, Laz Fikriye Açıkmeşe'nin Evinin Ardiye Mutfağı, Sakarya, 2018.....	65
Görsel 51: Ayşe Yılmaz, Laz Fikriye Açıkmeşe'nin Mutfağında Karalahana Çorbası Pişirilmesi, Sakarya, 2018.....	65
Görsel 52: Ayşe Yılmaz, Karalahana Sarması, Sakarya, 2018.....	66
Görsel 53: Ayşe Yılmaz, Manav Nagihan Şen'in Mutfağı ve Kaldirik Yemeği Hazırlığı, Sakarya, 2018.....	67
Görsel 54: Ayşe Yılmaz, Manav Nagihan Şen'in Evinde Artık Kullanılmayan Davul Fırın, Sakarya, 2018.	68

Sakarya Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Özeti

Yüksek Lisans	<input checked="" type="checkbox"/>	Doktora	<input type="checkbox"/>
Tezin Başlığı: Sakarya'daki Etnik Çeşitliliğin Mutfak Kültürü Fotoğraflarıyla Temsili			
Tezin Yazarı: Ayşe Yılmaz		Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Suzan Orhan	
Kabul Tarihi: 15.05.2019		Sayfa Sayısı: vii(ön kısım)+78(tez)	
Ana Sanat Dalı: Görsel İletişim Tasarımı Ana Sanat Dalı			
<p>İnsanların temel ihtiyaçlarından olan beslenme ve mutfak alışkanlıkları, buldukları coğrafi konum ve çevre kültürlerin etkisi ile sürekli bir değişim ve gelişim halindedir. Sakarya jeopolitik konumu itibarıyla tarih boyunca geçiş yollarının üzerinde bulunması ve sürekli göç alan bir durumda olması sebebiyle farklı etnik kültürlerin etkisinde kalmıştır. Bu köken farklılıkları da bölge halkının mutfak alışkanlıklarını etkilemiştir. İilde bilinen yirmi ikiden fazla farklı etnik grup vardır. Lazlar, Çerkezler, Abhazlar, Gürcüler, Manavlar ve Boşnaklar bu etnik grupların başında gelmektedirler. Bölgede farklı grupların olması, kişilerin kendi kültürel unsurlarını korurken diğer kültürlerden etkilenip bir kültür senfonisi oluşturmasına olanak sağlamıştır.</p> <p>Bu bağlamda çalışmada, Sakarya'nın kültürel ve etnik yapısı, Sakarya'da öne çıkan etnik gruplar ve etnik gruplara ait mutfak kültürleri gibi konular literatür taraması yapılarak incelenecek; farklı etnik kökene ait kişilerle yapılacak görüşmeler ve çalışmalar sonucunda çeşitli görsel belgesel kayıt için fotoğraflar çekilecektir. Her mutfağa ait devam eden gelenekler kayıt altına alınarak zaman içindeki değişim tespit edilmeye çalışılacaktır. Böylece bölgede yer alan bu farklılığın ve geçmişten bugüne değin süregelen alışkanlıkların varlığı görsel olarak kayıt altına alınacaktır.</p>			
Anahtar Kelimeler: Sakarya, etnik, kültür, yemek, mutfak.			

Sakarya University
Institute of Social Sciences Abstract of Thesis

Master Degree	X	Ph.D.	
Title of Thesis: Representation of Ethnic Diversity in Sakarya with Photographs of Culinary Culture			
Author of Thesis: Ayşe Yılmaz		Supervisor: Asst. Prof. Dr. Suzan Orhan	
Accepted Date: 15.05.2019		Number of Pages: vii(pre text)+78(main body)	
Department: Visual Communication and Design Ph. D.			
<p>Nutrition and kitchen habits of individuals as fundamental needs are constantly changing and developing under the impact of geographical location and surrounding culture. Since Sakarya has been on passageway throughout the history due to geopolitical location and constantly receives migration, this city has been influenced by different ethnical cultures. Such ethnical differences also influenced kitchen habits of the local people. There are more than twenty two different ethnical groups in the city. Laz, Cherkes, Abkhaz, Georgians, Manav and Bosnians are major ethnical groups. Different groups in this region enabled individuals to preserve their own cultural elements while effecting from other cultures to create a cultural symphony.</p> <p>Accordingly, in this study, literature review will be conducted to analyse cultural and ethnical structure of Sakarya, dominant ethnical groups of Sakarya and kitchen cultures of these ethnical groups and photographs will be taken to obtain various visual documentary recordings after interviews and studies on individuals with different ethnical origin. On-going traditions for each cuisine will be recorded and change in these tradition in the course of time will tried to be identified. Thus, this difference in the region and on-going habits from past until today will be visually recorded.</p>			
Keywords: Sakarya, ethnicity, culture, cuisine, kitchen.			

GİRİŞ

İnsanın temel ihtiyaçlarından biri beslenmedir. Beslenme ve beslenmeyle ilgili çeşitli alışkanlıklar insanın yaşadığı zamana ve mekâna göre oluşmuş, gelişmiş ve çeşitlilikler göstermiştir. Bu durumda insanın yaşayış tarzı ve çevresel diğer faktörler etkili olmuştur. İnsanların yerleşik hayata geçmesi ile beraber, coğrafi ve kültürel şartlara bağlı olarak milletlere ait beslenme, yemek ve mutfak kültürleri ortaya çıkmıştır. Bilindiği üzere Türkiye genelinde en çok kültürel çeşitliliğe sahip illerden biri de Sakarya'dır. Öyle ki bu şehrin insanları, yeni gelen herkese neredeyse aynı soruyu yöneltir: “Ne milletsin sen?”

Bu soru karşısında sorgulanan “hemşehrilik” kavramı ile belki de kültürlerin ayrıştırılmadan, aksine kaynaşarak bir arada oldukları şehir olan Sakarya'da 20 ayrı etnik yapı, yüzyıllardır barış içinde yaşamaktadırlar.

Konu ve Problem

Sakarya ili geçmişten günümüze, çeşitli sebeplerle en yoğun nüfus hareketlerinin yaşandığı illerden biri olmuştur. Yaşanan nüfus hareketleri ve sürekli değişim içinde olan çehre ile birlikte Sakarya'yı Sakarya yapan, Sakaryalıyı ise diğer bölgelerden ayırt eden özelliklerinden biri kültürel çeşitliliğidir. Lakin ilin bu denli yoğun etnik çeşitliliği üzerine yapılmış olan literatür taramaları, makale ve tezlerin oldukça kısıtlı olmasının yanı sıra fotoğraflık belge niteliği taşımamakla beraber daha folklorik ve edebi konular üzerinedir.

Görsel temelli kültürel çalışmaya örnek olarak Bulgar kökenli Avusturyalı fotoğrafçı Eugenia Maximova tarafından 2010 yılında “Balkanlar'daki Mutfak Hikâyeleri” adıyla yapılan fotoğraf projesinden bahsedilebilir. Viyana'da yaşayan fotoğrafçı Maximova'nın, Balkan mutfaklarının farklı açılardan değişik enstantanelerle çektiği fotoğraflardan oluşan projesi sayesinde dünya genelinde Balkan mutfaklarına dair bir kanı oluşmaya başlamış ve projeyi takip edenler Balkan kültürünü daha yakından tanımaya başlamışlardır.

Dünya genelinde Balkanlar üzerine yapılmış Maximova'nın fotoğraf projesi haricinde, başka mutfak kültürleriyle alakalı fotoğraf projeleri de bulunmaktadır fakat ülkemizde bu konu üzerine yapılmış, fotoğraflık belge niteliği taşıyan akademik bir proje

bulunmamaktadır. Sakarya’da yaşayan milletlerin, kültürel değerlerine bağlılığı, bu değerleri her geçen gün değişip gelişen teknolojiye ve alışkanlıklara rağmen sürdürmeye olan istekleri göz önüne alındığında, Sakarya’daki milletlerin yemek ve mutfak kültürü üzerine bir çalışmanın yapılmamış olması bu çalışmanın yüksek lisans tezi olarak gerçekleştirilmeye karar verilmesine sebep olmuştur.

Amaç

Ülkemiz genelinde olduğu gibi Sakarya ilinin nüfusunu oluşturan milletlerde de olmak üzere geçmişten günümüze kadar gelen ve yöresel kültürün yöneldiği malzemelerden etkilenecek şekilde gelişen zengin bir mutfak kültürü vardır. Ancak geniş bir kültür çeşitliliğine sahip olan ülkemizde bu çeşitliliğe dair yeterli bir çalışma bulunmamaktadır. Bu çalışmada Sakarya’da yaşayan ve farklılık gösteren milletlerin, fotoğraflar aracılığı ile yemeklerinin ve mutfak kültürlerinin temsilini sağlaması amaçlanmıştır.

Önem

Sakarya ilinin etnik yapısı, devam eden geleneksel ritüelleri ve alışkanlıkları bu tezin temelini oluşturacaktır. Böylece Sakarya ilinin kültürel arşivine katkı sağlanmakla kalmayıp, kültürler arası etkileşim, mutfak fotoğrafları ve literatür taraması ile ortaya konulacaktır. Tüm bu yöntemsel amaçlara ek olarak, hazırlanacak olan foto-kitap ve sergi ile birlikte görsel antropolojik çalışma tamamlanacak, bununla beraber 2018-2019 Sakarya’sı estetik ve etnografik fotoğraflarla belgelenecektir. Yapılacak bu çalışma ile birlikte yitilmesinden korkulan kültürel değerler, geleceğe miras kalacak bir belge niteliğinde bir araya getirilecek, Sakarya ilinin sahip olduğu çokkültürlülük ile harmanlanmış manevi değerlerin anımsatılması amaçlanarak ve Sakarya’nın etnik çeşitliliğini oluşturan mutfak kültürü salt yazı ile değil, fotoğraflı temsili sayesinde görsel unsurlarla da desteklenecektir.

Sınırlılıklar

Son yapılan ve adavir.com internet sitesinde yer alan araştırmalara göre Sakarya ilinde yirmi ikiden farklı milletin yaşadığı ortaya konmuştur. Araştırma bu yirmi iki milletin altı tanesi ile sınırlı tutulmuştur. Araştırmanın temelini oluşturan milletler; Abhazlar, Boşnaklar, Çerkezler, Gürcüler, Lazlar ve Manavlardır. Bu altı milletin seçiminde Sakarya’daki nüfus yoğunlukları ve il sınırları içinde bulunma süreleri göz önüne alınmıştır. Seçim yapılırken il ve çevresine ilk yerleşenler ve halen kültürel varlıklarını

yoğun şekilde sürdürenler seçilmiştir. Verilerin, bütün yaşamını Sakarya'da geçirmiş, aile büyüklerinden kalan tarifleri eksiksiz uygulamaya gayret eden, teknolojiye rağmen geleneksel malzemelere ve tariflere sadık kalma isteği içinde, köklerine bağlı olduğunu ifade eden ailelerin mutfak kültürlerinden elde edilmeye özen gösterilecektir. Fotoğraf çekimleri yapılırken kişilerin yüzlerinin fotoğraflarda yer almaması, öncelikle mutfak mimarisinin ve yemek kültürü fotoğraflarının çekilmesi de sınırlılıklar arasındadır.

Yöntem

Çalışma iki ana bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde, Sakarya'nın kültürel ve etnik yapısı, kültür kavramının ve göç olgusunun açıklamalarıyla ele alınıp detaylandırılırken bir diğer yandan da Sakarya iline ait diğer bilgiler yer almaktadır. Bununla birlikte Sakarya'da yaşayan etnik gruplar, bu grupların geçmişleri, göç sebepleri, yerleşim alanları gibi bilgilere yer verilip, bu grupların çalışma kapsamında neden seçildiklerine dair açıklamalarda bulunulmuştur. İkinci bölümde ise Sakarya ilinde yaşayan ve seçilen altı milletin mutfak kültürleri detaylandırılmış, Sakarya'nın kültürüne katkıları ortaya konmuş ve fotoğrafik çalışmalara yer verilmiştir.

Sayıtlar

Bu proje dört sayıttan yola çıkılarak oluşturulmuştur; ilk olarak Sakarya'da yoğun olarak bulunan altı etnik grubun mutfak ve yemek kültürü geleneksel anlamda devam etmektedir. Bununla beraber değişen teknolojik ve sosyolojik yapı, mutfak kültürünü çok fazla etkilememiştir fakat modern mutfak mimarisi, geleneksel yemek ritüellerini fazlasıyla etkilemiş ve belirlemiştir. Son olarak da geleneksel aile yapısının bozulması ile mutfak ritüelleri zamanla değişime ve bozulmaya uğramıştır. Bu sayıtlardan yola çıkılarak yapılacak teorik ve uygulama çalışması ile güncel durum, belgesel fotoğraflar belgelenecektir. Yapılması planlanan bu çalışma ile birlikte salt Sakarya ilinin etnik yapısı, geçmişten günümüze süregelen geleneksel ritüelleri ve alışkanlıkları ortaya çıkmakla ve geleceğe taşınmakla kalmayıp, diğer kültürlerle de örnek olunması, gizli kalmış ananelerin ve kültürlerin hatırlanıp gelecek nesillere miras bırakılacak şekilde ortaya çıkarılmasına etkisi olacağı sayıtlar arasındadır.

1. BÖLÜM: SAKARYA'NIN KÜLTÜREL VE ETNİK YAPISI

1.1. Kültür ve Etnik Köken Kavramları

Kültür, Latince “cultura” sözcüğünden Türkçe diline gelmektedir. Anlam olarak; bireyin inançları, düşünceleri, duygusal etkinlikleri sonucunda ortaya çıkan şeyler, değerler ve davranışlar bütünü olarak tanımlanabilir. En genel tanımlaması için Türk Dil Kurumu’ndaki (TDK) karşılığı ile kültür; “Bir topluma veya halk topluluğuna özgü düşünce ve sanat eserlerinin bütünü” olarak tanımlanırken aynı zamanda ikinci anlam olarak da “Muhakeme, zevk ve eleştirme yeteneklerinin öğrenim ve yaşantılar yoluyla geliştirilmiş olan biçimi” olarak ifade edilmektedir. Cemil Meriç (2013, s.67), “Kültürden İrfana” isimli kitabında, Kanadalı Sosyolog Guy Rocher’in (1968) “Introduction à la Sociologie Générale” isimli kitabından alıntılara yer verir ve şöyle iletir; “...kültür her türlü insan faaliyetini kucaklar: fikri, hissi, hareketi her faaliyeti. Her şeyden önce yaşanan bir eylem...”. Bunun yanı sıra kültür kavramı için Meriç (2013, s.67), başka düşünürlerin tariflerinden de esinlenerek kitabında şöyle demiştir; “Az veya çok kalıplaşan düşünüş, duyuş ve davranış tarzları; bir bütünü birçok insan öğrenir ve bölüşür. Böylece kültür, belli kişilerin hem objektif hem de sembolik olarak başkalarından ayrı bir topluluk haline getirir.” Bu alıntıdan yola çıkılarak kültürü, yaşanan eylemlerin insanın hayatına kattığı anlamlar bütünü olarak değerlendirmek yanlış olmamaktadır. Bozkurt Güvenç (1979, s.96) ise “İnsan ve Kültür” kitabında kültür sözcüğünü açıklamak için şöyle bir açıklama yapar;

Latince’de, *Colere*, sürmek, ekip-biçmek; *Cultura* ise Türkçe’deki «ekin» karşılığında kullanılıyordu. *Culture* sözcüğü XVII. yüzyıla kadar Fransızca’da aynı anlamda kullanıldı. İlk kez ünlü Voltaire, *Culture* sözcüğünü, insan zekâsının (*esprit*) oluşumu, gelişimi, geliştirilmesi ve yüceltilmesi anlamında kullanmıştır. Sözcük buradan Almanca’ya geçmiş ve 1793 tarihli bir Alman Dili Sözlüğünde *Cultur* olarak yer almış. Etnolog G. Klemm, (1843-52) «İnsanın Genel Kültür Tarihi» adlı on ciltlik eserinde *Cultur* sözcüğünü uygarlık ve kültürel evrim karşılığında kullandı. Sözcük ve kavram buradan, İspanyolca, İngilizce ve Slav dillerine geçti. Antropoloji bilimleri ailesinde bugün de çoğunlukla kullanılan ilk bilimsel kültür tanımını veren İngiliz antropoloğu Tylor’un, (1871) kültür kavramını Almanca’dan aldığı, özellikle Klemm’ den esinlendiği kanısı oldukça yaygındır.

Kültür kavramı, genelden başlanıp özele giderek açıklanacak olunursa, en genel tabiriyle, bir insan topluluğunu oluşturan maddi ve manevi unsurların bütünü olarak açıklanabilir. Maddi değerler, kültürün barınma şekillerini, yeme içme alışkanlıklarını temsil ederken, manevi değerler ise insanların ortak geçmiş ile bağlarını, alışkanlıklarını, görgülerini ve ortak değerlerini temsil etmektedir. Tüm dünyada

insanlar eşit doğmaktadırlar. Fiziksel, biyolojik olarak farklı olsalar da temelde aynıdırlar ama doğdukları coğrafi bölgenin yaşam koşulları, kültürel özellikleri kişinin yaşamında neredeyse her şeyi etkiler. Kişinin aldığı eğitim, eğitimi aldığı ortam ve çevre, yaşam şekli, hayat standartları, gelenek ve görenekler, aile ve sosyal ilişkiler, çevresel faktörler de coğrafi faktörlerin yanı sıra bireylerin kültürlerini etkileyen etmenlerdir. Kültürü etkileyen faktörler göz önüne alındığında zaman içerisinde bir gelenek olan kültür, eski nesilden yeni nesillere aktararak süreklilik göstermektedir (Açııcı, Ertaş ve Sönmez'den aktaran Erbil, Yılmaz, 2017, s.65). Kültürler, ufak değişiklikler göstererek de olsa nesilden nesle aktararak yüzyıllar süresince varlıklarını devam ettirmektedirler.

Osmanlı Devleti zamanında batılılaşma döneminde dilimize giren bu kavram üzerine, ülkemizde ilk olarak Ziya Gökalp çalışmalar yapmıştır. Kültür kavramının açıklanması ve kültür ile uygarlık ilişkisi de dâhil olmak üzere kültürün ilişkili olduğu diğer kavramlar üzerinde en fazla araştırma yapan ünlü düşünür Ziya Gökalp (2001, s.92), kültür sözcüğünün yerine “hars”ı tercih etmektedir. Gökalp, kültür kavramını açıklarken, bu kelimenin dilimize Fransızca ‘culture’ kelimesinden geldiğini ve iki ayrı anlamı olduğunu ifade etmiştir. Bu anlamlardan birinin ulusal kültür yani hars, diğerinin ise tehzip yani evrensel yetkinlik anlamıyla tercüme edilebileceğini ileten Gökalp, ulusal kültür ile alakalı tüm yanlış anlaşılmanın Fransızca “culture” sözcüğünün iki anlamı olmasına dayandırmaktadır;

Kültür ve yetkinlik arasındaki ayrımlardan birincisi, kültürün «demokratik», yetkinliğin «aristokratik» olmasıdır. Kültür, halkın gelenekleri, alışkanlıkları, töreleri, sözlü ya da yazılı edebiyatı, dili, müziği, dini, ahlaki, estetiği ve ekonomisiyle ilgili ürünleridir. Bu güzel yapıtların kaynağı ve müzesi halk olduğu için, kültür demokratiktir. Yetkinlik ise yalnız yüksek bir öğrenim görmüş, yüksek bir eğitim ile yetişmiş gerçek aydınlara özgüdür. (Gökalp, 2001, s.93)

Ziya Gökalp'in “Türkçülüğün Esasları” isimli kitabında da değindiği üzere kültürü oluşturan etmenlerin, toplumları bir arada tutan ve ortak değerlerini oluşturan, gelenek görenek ve alışkanlıklardan meydana geldiği söylenebilir. Cemil Meriç, Ziya Gökalp gibi toplum bilimci Türk yazarların yanı sıra Amerikalı filozof John Dewey (1987, s.78), kültür konusu için insanların bir araya gelip yaşamaları için gerekli ilişkilerin belirlendiği birtakım şartlardan oluştuğunu ifade etmektedir. Dewey'e göre kültürü ortaya koyan şey, insanın günlük alışkanlıkları, bu alışkanlıklardan doğan davranışları

ve çabaları, çıkarları ve inançlarıdır. Ayrıca Dewey kitabında, kültür ile doğal ve siyasi çevre arasında çok sıkı bir ilişki olduğuna da değinmektedir.

Kültürler, yakın coğrafyalarda dahi farklılıklar göstererek Türk, Fransız, Yunan kültürü olarak ayrılmakta iken, etnik olarak da Bask, Bröton, Katalan, Arnavut, Ermeni, Laz, Boşnak, Çerkez gibi dallara ayrılmaktadır. Yani kültürler yalnız coğrafik değil, kökene dayalı etnik kırılımlara da sahiptir. Etnik kelimesi, anlam olarak Türk Dil Kurumu sözlüğünde (TDK); “kavimle ilgili, budunsal, kavmi” şeklinde yer alırken, anlamını ihtiva ettiği “kavim” kelimesi ise yine aynı sözlükte “aralarında töre, dil ve kültür ortaklığı bulunan, boy ve soy bakımından da birbirine bağlı insan topluluğu, köken” olacak şekilde karşımıza çıkmaktadır. Yabancı kaynaklar tarandığında “etnik köken” kavramı için Marcus Banks (1995, s.151) “*Ethnicity: Anthropological Constructions*” isimli kitabında etniklik veya etnik grubu, mensuplarının birbirlerini gerçek veya farazi bir ortak geçmişe dayanarak ötekileştirdikleri insan topluluğu olarak ifade etmiştir.

Prof. Dr. Ahmet Buran’ın, Berna Yüksel Çak (2012, s.38-39) ile birlikte Türkiye’de yaşayan etnik gruplar ve kökenlerle alakalı yapmış oldukları araştırmayı yazdıkları “*Türkiye’de Diller ve Etnik Gruplar*” isimli kitapta, Türkiye’de yaşayan etnik grupları, temel grup ve alt gruplarıyla şu şekilde sınıflandırmışlardır:

Türk (Afşar, Yörük, Manav, Türkmen, Tahtacı, Kosovalı, Makedonyalı, Bulgaristanlı, Batı Trakyalı, Rodoslu, Oniki Adalı, Giritli, Dobruçalı, Adakaleli, Gacal, Muhacir, Çepni, Cerit, Ahıskalı, Büğdüz, Bayat, Yazır, Eymür, Karabölük, Alkaevli, İğdir, Yüreğir, Dodurga, Ulayundluğ, Döğer, Çavuldur, Beğdili, Abdal, Sıraç, Nalcı, Teber, Barak, Şamlı, Bayındır, Kınık, Ortakçı, Amuca, Bedrettinli, Karamanlı, Karakeçili, Sarıkeçili, Torlak, Kızılbaş, Peçenek, Çıtak, Kıbrıslı, Azeri, Kırım Tatarı, Kazan Tatarı, Karapapak, Kırımçak, Karaçay, Balkar, Özbek, Nogay, Kumuk, Uygur, Kırgız), Boşnak (Bosnalı, Sancaklı), Arnavut (Toska, Gega), Kürt (Yezidi Kürtleri), Zaza, Gürcü, Çerkes (Adige (Kavimleri: K'emguy, Yegerukay, Abadzeh, Şapsığ, Hak'uç, Hatukay, Natuhay, Kabardey, Besleney, Mahoş, Mamhığ, Bjeduğ, Jane)), Abaza (Kavimleri: Aşiwua, Aşkarıwua, Apsuwa), Çeçen, Dağıstanlı (Avar, Dargi, Lak, Ubih, Oset), Lezgi, Pomak, Çingene (Rom, Roman, Poşa, Dom), Arap, Laz, Süryani, Ermeni (Hemşinli), Yahudi (Sefarad, Aşkenaz), Rum, Asuri(Nasturi, Keldani), Bahai, Afrika kökenli Türkler, Leh, Malakan, Dürzi.

Bu araştırma ele alındığında Türkiye’de etnik köken ve alt grup olarak ortalama 125 farklı etnik grup olduğu göze çarpmaktadır. Bu gruplar içerisinde kavim ve aile isimlerinin de araştırmaya dâhil edilip, alt başlıklara indirildiği görülmektedir. Bundan yola çıkılarak kavim isimleri sınıflandırmaya dahil edilmeden daha kapsamlı olan etnik grupların isimleri baz alındığında yaklaşık 50 farklı etnik grup başlığı altında toplanabilmektedir.

Son yapılan araştırmalara göre Sakarya ilinde 20 kadar etnik kökenin yaşadığı bilinmektedir. Ali Aktaş'ın (2008, s.75) “*Kültürel Renkleriyle Sakarya*” isimli kitabında Sakarya’da yaşayan toplulukları ele aldığı kısım şu şekildedir:

İl sınırları içinde yerli ve yerleşik olarak “Manavlar”, yerli ve göçer olarak “Yörükler”; Kafkasya göçmeni olarak bilinen “Çerkezler”, “Abhazlar”, “Gürcüler”, “Lazlar” (Mohtiler) ve “Hemşinliler” ; Kırım göçmeni “Tatarlar”; Balkan ve Rumeli göçmeni olarak adlandırılan “Boşnaklar” , “Arnavutlar” , “Pomaklar” , “Sırplar” ve “Muhacirler” (Bulgaristan ve Rumeli’den gelen Türk kökenli Yrk ve Türkmenlere verilen genel ad); bu toplulukların yanı sıra “Kurmançlar” (Kürtler), “Zazalar”, Karadenizliler (Türkçe dışında dil bilmeyen/Türkmenler) ingeneler/Romanlar ve çok az sayıda “Ermeni” , “Rum” ile “Arap” yaşamaktadır.

Yapılan araştırmaların yanı sıra Ali Aktaş'ın adı geçen eserinde de değindiği üzere Sakarya il sınırları içerisinde ortalama yirmi iki kadar etnik kökenin halen yaşamakta olduğu bilinmektedir. Birbirinden farklı etnik kökenlerle bir arada yaşayan kültürlerin, birbirlerinden etkilenmeleri, zaman içerisinde alışkanlıklarının değişmesi, gelişen teknoloji ve hayat standartları ile yeni alışkanlıklar edinmeleri kaçınılmazdır.

1.2. Sakarya İline Ait Bilgiler

1.2.1. Sakarya İlinin Coğrafi Durumu

Türkiye’nin Doğu Marmara Bölgesi’nde yer alan Sakarya ili, doğudan Bolu, güneyden Bilecik, batıdan Kocaeli, kuzeyden Karadeniz ile çevrilidir. Kuzeyindeki Karadeniz’in etkisi ile Karadeniz iklimin, batı ve güneyindeki Marmara bölgesi ile Marmara tipi Akdeniz iklimin keşişiminde yer alan Sakarya ili, iklimi ve elverişli toprakları açısından zengin tarım kaynaklarına sahiptir. Ali Aktaş (2008, s.34) “*Kültürel Renkleriyle Sakarya*” kitabında Sakarya’yı şöyle anlatır:

Marmara Bölgesi’nin kuzeydoğu bölümünde yer alan Sakarya ili, adını nl Sakarya nehrinden almıştır. Sakarya ili topraklarının izdüşüm alanı 4.838 km², gerçek alanı ise 5.015 km² alanıyla Türkiye topraklarının %0,62’sini kaplar. İl toprakları coğrafi değerler bakımından, 29 derece, 57 dakika ve 30 derece, 53 dakika doğu boylamları ile 40 derece 17 dakika ve 41 derece, 13 dakika kuzey enlemleri arasında yer almaktadır. İl merkezi olan Adapazarı, İstanbul’a göre 1 derece, 25 dakika doğudadır. İl topraklarının şekli, güneyden kuzeye doğru bir dikdörtgene benzer.

Sakarya Büyükşehir Belediyesi Yayınları tarafından yayımlanan “Dünden Bugüne Adapazarı” (Dünden Bugüne Adapazarı, 2008, s.8) isimli kitabının ilk sayfalarında da yazıldığı ve diğer kaynaklarda da yer aldığı üzere 1326 yılında Osmanlı tarafından fethedilen Tığcılar Köyü, zaman içerisinde cazip bir yerleşim yeri haline gelmiştir. Sakarya Nehri ile ark Deresi arasından kalan bölge, bir ada görünümünde olduğundan,

zamanla “Ada Karyesi (Ada Köyü)” adını alır. Diğer semtlerin de zamanla eklenmesi ve çevrenin alışveriş ihtiyacını karşılaması nedeniyle Osmanlı Beyliği döneminde zamanla pazar yeri olmuş ve bu şekilde bilinmiştir. Adapazarı’nda; Türklerin, Rumların ve Ermenilerin bir arada ticaret yaptıkları kayıtlara geçmiştir. Başlangıçta dışarıdan gelen bu halklar, zamanla pazar yerine yerleşerek köyün yerleşik sahasını genişletmişler, yeni yeni mahalleler kurmuşlardır. 1800’lerden itibaren ilçeye yoğunlukla Ermeni ve Rumların yerleşmesi ve 1865 yılından sonra da Balkan ve Kafkaslardan gelen göçlerin etkisiyle Adapazarı, hızlı gelişen bir ticaret merkezine haline dönüşmüştür. Çevre bölgelerden çeşitli ihtiyaçları için gelenlerin rahatlıkla ticaret yapabildiği pazara dönüşen bir merkez olan Adapazarı’nın adını bu şekilde aldığı araştırmalar sonucu çıkan kayıtlarda mevcuttur.

Adapazarı Belediyesi’nin resmi internet sitesinde ulaşılan bilgilere göre(<http://www.adapazari.bel.tr/idet/14/57/adapazarinin-tarihi>), pazar yerinin ardından köy, sonra nahiye, kaza ve zamanla büyüdükçe bir şehir merkezine dönen Adapazarı’nda, 1868 yılında “Adapazarı Belediyesi” adıyla belediye teşkilatı kurulmuştur. 17 Haziran 1954 tarihinde TBMM’de kabul edilen kanunla, Kocaeli ilinden ayrılarak merkez ilçesi Adapazarı olan Sakarya İli kurulmuştur. 6 Mart 2000 tarihli Resmî Gazete’ de yayınlanan 593 sayılı kanun hükmünde kararname ile “Büyükşehir Belediyesi” kurulmuş, Adapazarı Belediyesi de büyükşehir belediyesinin “Merkez” isimli alt kademe belediyesine dönüştürülmüştür. Daha sonra 22.03.2008 tarihinde, 26824 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren 5747 sayılı kanunun hükümleri doğrultusunda, belediyenin “Merkez” olan ismi, “Adapazarı Belediyesi” olarak değiştirilmiştir.

Adapazarı Belediyesi’nin web sitesinde, “Adapazarı’nın Tarihi” başlığı altında yazılanlara dayanarak([adapazari.bel.tr](http://www.adapazari.bel.tr)), Sakarya bölgesinin yazılı tarih dönemleri M.Ö. 12. yüzyılda başladığı söylenebilir. Eski çağ yazarlarından Herodotos ve coğrafyacı Strabon’a göre o zamanlar Brigler adını taşıyan Frigler Anadolu’ya Makedonia ve Troyka’dan boğazlar yoluyla gelmişlerdir. İle adını veren ırmağın, tarih kayıtlarında geçen en önemli Frig tanrılarında olan Sangari’nin adını taşıdığı söylenmektedir. Sangari Irmağı’nın adı zaman içinde “Sangarios” biçimine dönüşmüş ve uzun yıllar sonunda günümüzdeki söylenişi olan “Sakarya” biçimini almıştır.

Birçok kaynakta değinildiği üzere Sakarya ilinde yerleşim çok eski zamanlara dayanmaktadır. Farklı kültürlerin, farklı yaşayış biçimlerinin ve uygarlıkların etkisi günümüzde de halen devam etmektedir.

1.2.2. Sakarya İlinin Ekonomik ve Sosyal Durum

Sakarya ilinin ekonomisi tarım ve sanayiye dayanmaktadır. Sakarya'daki ovaların yurdun en verimli tarım alanları arasında yer alması ve tarımsal faaliyetlerde modern tarım teknolojilerinin uygulanması sebebiyle verim fazladır. Başta patates ve şekerpancarı olmak üzere pek çok çeşit tarım ürünleri yetişmektedir. İlde başlıca yetişen tarım ürünleri arasında; kabak, ayva, buğday, arpa, mısır, fasulye, fındık, şekerpancarı, ayçiçeği, patates, soğan ve tütün sayılabilir. İl, zirai tarımın yanı sıra hayvancılık bakımından da oldukça aktiftir. İlde 2011 yılında 142.316 adet büyük baş, 47.292 adet küçükbaş ve 22 milyon 384 bin adet/devre kanatlı varlığın bulunduğu Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı'nın yayınladığı "İl Çevre ve Durum Raporu" isimli raporda yazılmıştır (http://www.csb.gov.tr/db/ced/editordosya/sakarya_icdr2011.pdf). Aynı raporda bahsedildiği üzere büyük baş hayvan varlığının ortalama %90'ına yakını saf kültür ırkı ve kültür melezidir. Tavukçuluk faaliyetlerinin büyük bir kısmı da Broiller denen tavuk üretimi üzerinedir. İlde aynı zamanda yumurta tavukçuluğu işletmeleri de mevcuttur.

İlin coğrafi konumu ve zengin bitki örtüsüne sahip olması nedeni ile arıcılık ve ipekböcekçiliği için elverişli ve verimli bölge olduğu kanıtlanmıştır. Halen iki yüze yakın köyde ipekböcekçiliği yapıldığı bilinmektedir.

1.3. Sakarya İline Yapılan Göçler ve Demografik Yapı

1.3.1. Göç Kavramı ve Nüfus

İnsanlığın ortaya çıkışından itibaren, tarihsel süreç boyunca kendine yeni yerler bulma ve yer değiştirme hareketi söz konusu olmuştur. Başta göç olayları daha ziyade açlık, su kaynaklarına yakınlık, savaşlar, kıtlık ve iklim gibi nedenlerden kaynaklanırken, günümüzde bu sebepler yerini kültürel sebepler, iş olanakları, eğitim, din ve diğer gereksinimlere bırakmıştır. Göç; siyasi, dini, sosyal ya da başka sebeplerden ötürü bireylerin yaşamlarını geçirmek üzere başka bir yerleşim yerine yaptıkları yer değiştirme hareketi olarak tanımlanabilir. Daha farklı şekilde açıklanacak olursa; göç kavramının, bir yerden başka bir yere yapılan, sosyo-kültürel, politik ve bireysel dinamiklerden etkilenen, kısa-orta ve uzun vadeli olabilen bu eylemin, geriye dönüş planlı veya sürekli yerleşim hedefi güden bir yer değiştirme hareketi olduğu anlaşılmaktadır (Yalçın, 2004, s.12-13). Göç konusunda jeopolitik konumu ve siyasi geçmişi göz önüne alındığında transit ülke konumunda olan Türkiye, göçmenlere sağladığı ekonomik ve siyasi haklar ile sağladığı hizmetler neticesinde hedef ülke

konumundadır. Cumhuriyet öncesi ve süresince siyasi sebeplerle yaşanması zorunlu kalınan göçler haricinde, halen farklı sebeplerle ülke genelinde göç alımı konusu gündem maddesi durumundadır.

Göç konusu, salt Türkiye genelinde değil, Sakarya ili özelinde de göz önüne alındığında derinlemesine ele alınması gereken bir konudur. Zira Sakarya gerek Cumhuriyet öncesi dönemde gerekse Cumhuriyet ve sonrası dönemlerde yaşadığı mübadelelerden, doğal afetlerden ve diğer sebeplerden sık sık göç eylemlerine maruz kalmıştır. Recep Yurt'un (1999, s.10) I. Sakarya ve Çevresi Tarih ve Kültür Sempozyumu'nda yayınlanan "*Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nden Sakarya İline Olan İç Göçler ve Sakarya Nüfusuna Etkilerinin İncelenmesi*" başlıklı bildirisinde de çeşitli örneklerden yola çıkarak savunduğu üzere Sakarya ilinin nüfus artışı doğal artış yolu ile değil, göç hareketleriyle ortaya çıkmıştır. Yine aynı bildiriye Yurt (1998, s.11); "1980'li yıllardan itibaren hızlı bir şekilde göç almaya başlayan Sakarya İlinin nüfusunda önemli artışlar olmuştur. 1985 yılında 610.500 olan il nüfusu, bu göçlerin de etkisiyle 1990 yılında 683.061'e yükselmiştir. 1950'den 1990 yılına kadar ilin nüfusunda %279,5'lik bir artış gerçekleşmiştir." diyerek il nüfusunun ortalama kırk yılda ne denli hızla arttığını belgelerle aktarmaktadır. Bahsi geçen nüfus değişimi ve nüfusun artışı Türkiye genelinde diğer iller göz önüne alındığında ortalamanın üzerinde orana sahiptir.

Sakarya bölgesi, 19. yüzyıl boyunca Osmanlı'nın geçirdiği üç büyük savaş nedeniyle yoğun muhacir göçü alan bölgelerden biri olmuştur. Özellikle tarihi belgelere bakıldığında 1895-1918 yılları arasında bölgenin, sırayla Kafkasya, Yunanistan, Bulgaristan, Sırbistan ve Makedonya ve Doğu Karadeniz kıyılarından yoğun göç aldığı gözler önüne serilmektedir. Nüfusunun yarıdan fazlası göçlerle gelen topluluklar tarafından oluşturulmuş olan Sakarya'da göç ile gelenler, beraberlerinde geleneklerini, alışkanlıklarını, dillerini, yemeklerini, mesleklerini, giyimlerini, halk oyunlarını getirerek mevcut kültürel durumun fazlasıyla değişmesinin yanı sıra bölgenin etnik kültürünü zenginleştirmişlerdir.

Sakarya iline Osmanlı döneminde gelen göçmenlerin hemen hepsi iskâna tabi tutulmuşlardır. Bunların iskânı, sanatlarına göre ve farklı kültürel özellikleri olanları birbirini arasına serpiştirme biçiminde bir yöntemle yapılır. Daha sonra yapılan göçler tamamen serbest ve istenilen yerleşim birimine yönelik yapıldığı için; bir süre sonra farklı kültürel yapılara sahip toplulukların hemşehrilik - soy gütmeye esasına dayalı bir

yerleşim anlayışını benimsemelerinin sonucunda, uzun bir süre farklı özelliklere sahip toplulukların bütünleşmeleri de gerçekleşmez. Ancak 1950'lerden sonra ilin ülke ulaşım ağının kara, deniz, demiryolunun tam merkezi bir konumda olması, tarımda makineleşme ile il merkezinde tarım dışı yeni iş alanlarının belirmesi gibi olgular, farklı kültürler arasında etkileşimi başlatır ve güçlendirir (Aktaş, 2016, s.77).

Sakarya tarihindeki göç hareketlerinin yerleşim yerleri incelenecek olduğunda, Mustafa Demir'in (2005, s.97) "*Sakarya'da Türk Yerleşim Yapısı*" isimli makalesinde şu sözlerle karşılaşılmaktadır; "Sakarya yöresine Selçuklular ve Osmanlılardan önce ilk yerleşmeler, Akyazı'nın hemen kuzeybatısında, Mudurnu'nun doğusunda, kuzeyde plato alanında Keymes ile Şeyhler Köyleri arası, Sapanca güneyinde Samanlı Dağları'nın etekleri aynı yapısal özellikler nedeniyle, Adapazarı'nda Serdivan Tepesi, Esentepe ve Maltepe gibi yüksek mevkilere yapılmış, bununla yerleşimlerin su baskınlarından korunması amaçlanmıştır." Sakarya'ya türlü nedenlerle göç edenlerin il içindeki yerleşimlerinde başta önem arz eden etmenlerden biri kendilerinden önce gelen tanıdıklara ve akrabalara yakın mesafede olma isteği iken daha sonra ise benzer meslek erbaplarına yakınlık önem kazanmıştır. Bunun yanı sıra daha erken dönemlerde bölgeye gelen göçmenlerin hepsinin farklı iskanlara tabi tutulduğuna dair araştırmalar mevzusunda Ali Aktaş (2008, s.77), konuya farklı bir açıdan yaklaşmaktadır:

Sakarya iline başlangıçta gelen göçmenlerin hemen hepsi iskâna tabi tutulmuşlardır. Bunların iskânı sanatlarına göre ve farklı kültürel özellikleri olanları birbirini arasına serpiştirme biçiminde bir yöntemle yapılmıştır...Ancak 1950'lerden sonra toplumsal karayolu ulaşımının ülke genelinde önem kazanması, ilin ülke ulaşım ağının (kara, deniz, demiryolunun) tam merkezi bir konumda olması, tarımda makineleşme ile il merkezinde tarım dışı yeni iş alanlarının belirlenmesi gibi olgular, farklı kültürler arasında etkileşimi başlatmış ve güçlendirmiştir. Bu değişim kentsel alandaki giyim-kuşamda, beslenme, barınmada, boş zamanlarını değerlendirmede çağdaş öğelerin ön plana çıkmasında etkili olmuştur.

2016 yılının sonunda açıklanan TÜİK verilerine göre Adapazarı nüfusunun şu an için 977.000'den fazla olduğu söylenebilir (TÜİK). İlin kapsamında yer alan on altı ilçe ve belediye içinden nüfusça en büyük ilçe Adapazarı'dır. Adapazarı'nın ardından Serdivan gelmektedir. Bununla beraber Sakarya ili, Türkiye'deki tüm iller içinde en kalabalık nüfus sıralamasında yirmi ikinci sıradadır ve aynı zamanda ilin şehirleşme oranı Türkiye nüfusunun üzerindedir. Bunda ilin, daha büyük kent merkezlerine yakınlığının yanı sıra sanayi ve ticaret yatırımlarının fazlalığı sayesinde iş bulma imkânlarının pek çok kentten daha yüksek olması, aynı zamanda da tarıma elverişli iklimi, verimli ve

geniş arazilerinin fazlalığının etken olduğu söylenebilmektedir. Ayrıca ilde bulunan metal, çelik, petro-kimya, orman ürünleri endüstrilerinde faaliyette bulunan işletmeler de ticari faaliyet alanlarında önemli iş imkânları sağlamaktadırlar.

1.3.2. Sakarya'ya Göç İle Gelmiş Olan Etnik Gruplar

Eski çağlardan bugüne dek önemli yerleşim alanlarından biri olan Sakarya, gerek önemli ticaret yolları üzerinde bulunması, gerek tarım olanakları ve ormanlık alanları, gerekse iş imkânları sebebiyle büyük önemi olan bölgeler arasındadır. Yapılan araştırmaların ve yazıların da ortaya koyduğu üzere Sakarya'da yaşayan kültürel topluluklar, sayısal büyüklükleriyle sıralandığında şu şekildedir: Manavlar, Karadeniz Türkmenleri, Balkan ve Rumeli Türkmenleri (Muhacirler), Lazlar, Kurmançlar (Kürtler), Abhazlar, Çerkezler (Adıge Şapsıg, Ubıh vd.), Romanlar (Çingeneler), Boşnaklar, Arnavutlar, Yörükler, Pomaklar, Abdallar, Orta Anadolu Türkmenleri, Tatarlar, Zenciler (Araplar, Sudanlılar). Yapılan sayımlar ve köken araştırmaları ışığında il genelinde nüfusun %70'inden fazlasının Türk yerli halkı denen Manav, Türkmen ve Yörükler'den oluştuğu söylenebilmektedir.

Göç eden kişiler ile göç edilen bölgenin vatandaşları arasındaki kültürel etkileşim, göçmenlerin kendi kültürlerini gittikleri ülkeye beraberlerinde götürmelerinden kaynaklıdır. Göç sonucu kültürünü, bilgisini, alışkanlıklarını da beraberinde getirenlerle beraber kültürel değişim süreci de kaçınılmaz olarak başlamaktadır. Gerek göç eden kişiler gerekse göç alan yerler açısından bütünleşme ve uyum kavramları özellikle sosyo-kültürel açıdan oldukça önem arz etmektedir. Göç verdiği için çok alan bir il olan Sakarya'da, bir arada yaşayan toplumların uyumunu ve etkileşimini Aktaş (2008, s.33) şöyle anlatmaktadır:

Göç etmek suretiyle yer değiştiren ve yeni toprağa yerleşen göçmenler, yerleşik topluluklarla aynı etnik gruptan ve aynı kültürden olabilecekleri gibi, farklı etnik (alt kültür) gruplarından ve başka kültür çevresinden de olabilirler. İkinci durum göçmenler ile yeni yerleştikleri topraklardaki yaşayan halk (yerliler) arasında gelenek, görenek ve kültür farklılıklarına ve toplumsal birtakım problemlerin doğmasına neden olabilir. Yani göçmenlerin yerleşik toplulukla bütünleşmesi sırasında kültürel ve toplumsal açıdan önemli sorunlar yaşanabilir. Eğer bu tür sorunlar çözümlenemezse toplumsal çatışma kaçınılmazdır. Göç ve toplumsal bütünleşme ile ilgili sorunlar gerek Osmanlı İmparatorluğu gerek Türkiye Cumhuriyeti dönemlerinde yoğun bir biçimde yaşamıştır. Tarihimizin mübadelelerle, iskânlarla dolu olması bunun en somut göstergesidir. Ancak göçle sorun yaşanmayan istisna yerleşim alanlarında da söz etmek gerekir. İşte Sakarya bu illerin başında yer alır.

İnsanoğlu, sosyolojik ve tarihsel açıdan göç olgusu ile her zaman karşı karşıya kalmıştır ve kalmaktadır. Göç, çok etmenli bir olgudur ve toplumlarda birtakım sorunların ortaya çıkmasına neden olduğu kadar, toplumsal bütünleşme ile zengin kültür çeşitliliği de içerir. Yani göçle yeni oluşan toplumsal yapı da toplum dayanışmasının gerçekleştirilmesi ve toplumsal bütünleşme düzeyinin artırılması izlenecek olan rasyonel politikalara bağlıdır (Aktaş, 2008, s.33). Tahmin edilebileceği gibi farklı alışkanlıklara ve yapılara sahip toplulukların bir arada yaşaması güçtür. Çeşitli kaynaklardan okunduğu ve aktarıldığı üzere bu durum Sakarya’da olumsuzluklara yol açmasından ziyade ortak değerler ve ortak beğeniler oluşmasına katkı sağlamış, kültürlerin birbirlerinden sentezlenmesine ortam hazırlamıştır. Bu kaynaklardan biri olan Adapazarlı edebiyatçı Necati Mert (2012, s.44) tarafından kaleme alınmış “Bağ Çorbası” isimli yazıda da yazdığı gibi “Velhasıl, Adapazarı her milletin kendi nakışıyla katıldığı bir seccadedir ve o seccade, çok şükür, henüz çarşılardadır”. Necati Mert, bu yazısının ilk olarak yaklaşık 25 yıl kadar önce Milliyet gazetesi tarafından çıkartılan “İl İl Büyük Türkiye Ansiklopedisi” 3. cildinde yayınlanmış olduğunu ifade etmiş olmasına rağmen o ansiklopediye ve ansiklopedinin basım yılına ulaşamamıştır. Neyse ki Sakarya Büyükşehir Belediyesi tarafından 2012 yılından yazarın yazıları derlenmiş ve Sakarya için önemli bir kitap haline getirilmiştir.

Sakarya bölgesine göç ile gelen kişi ve grupların, yerleşik halkla zamanla birlikte uyum içinde yaşadığı su götürmez bir gerçektir. Fahri Tuna (2007, s.99) “Adapazarı Yazıları” isimli kitabında bu şehirde yaşayanların kültürlerinin ne denli iç içe geçmiş olduklarını şöyle ifade etmektedir;

Nostalji mi dediniz? Bazıları için Hacıbaba Lokantası, Mavi Tuna Gazinosu, Karabacağın Kahvesi, sandal keyifleri; bazıları için Cevder Hoca, Arap Hafız, Hendekli Remzi Efendi, Boşnak Hafız, ramazan geceleri.

Adapazarı, Köfteci Mustafa’dır; Alikoko Bozası, Mazlum Şekerleme, Gülseven Helva, Eniştenin Ayranı’dır.

Adapazarı, “her milletin kendi nakışıyla katıldığı bir seccadedir”, Çerkez tavuğu, Abaza pastası, Boşnak böreği, Arnavut ciğeri, Muhacir böreği, Manavların cevizli lokumu, Lazların hamsi buğulaması, Gürcülerin karalahana çorbası, Doğuluların çiğ köftesi, sadece kendilerinin değil, nefis kandelimitleri kadar “anonim”dir; bu yemekler, mübalağasız, hemen her evde sofraların süsüdür.

Adapazarı, -enteresandır- üç kıtanın başkenti olduğu kadar, üç ayrı imparatorluğun da mirasçısıdır: Nehre “kraliçe-tarıncıları Sangaryus”un adını veren Bitinyalılar’ın, Beşköprü’yü inşa ettiren ünlü II. Jüstinyanus’un Bizans’ının ve şehrin merkezindeki Orhan Camii ile sembolleşen Osmanlı’nın. Ayrıca

itiraf etmeliyiz ki, başta Karaağaçdibi'ndekiler olmak üzere, Uzunçarşı ve şehrin muhtelif yerlerindeki tarihi binalar, bize Osmanlı Rumları'nın mirasıdır; hepsi de buram buram Rum mimarisi kokar.

Sosyal ve coğrafi imkânları ve ticaret ve iş olanaklarından ötürü tarihsel süreç içerisinde büyük nüfus hareketliliğine maruz kalan Sakarya, yaşadığı yoğun göçler neticesinde etnik yapısı ve sosyal dokusu oldukça farklı bir şehre dönüşmüştür. Bu yapı, farklı kültür unsurlarının zaman içinde sentezlenerek yeni folklorik değerlerin ve kültürel etmenlerin ortaya çıkmasına sebep olmuştur.

1.4. Sakarya'da Öne Çıkan Altı Etnik Grup

Sakarya, ilk uygarlıklar döneminde Bizans'a ve ardından Osmanlı Devleti'ne, daha sonra ise Türkiye Cumhuriyeti'ne uzanan yıllar içerisinde neredeyse Anadolu'yu oluşturan tüm milletlere ev sahipliği yapmış, onların farklılıkları ile renklenip şekillenmiş, göç ile gelen yeni topluluklarla da günümüzdeki halini almıştır. İl sınırları içinde yerli ve yerleşik olarak “Manavlar”, yerli ve göçer olarak “Yörükler”; Kafkasya göçmeni olarak bilinen “Çerkezler”, “Abhazlar”, “Gürcüler”, “Lazlar”(Mohtiler) ve “Hemşinliler”; Kırım göçmeni “Tatarlar”; Balkan ve Rumeli göçmeni olarak adlandırılan “Boşnaklar”, “Arnavutlar”, “Pomaklar”, “Sırp” ve “Muhacirler”(Bulgaristan ve Rumeli'den gelen Türk kökenli Yörük ve Türkmenlere verilen genel ad); bu toplulukların yanı sıra “Kurmançlar” (Kürtler), “Zazalar”, Karadenizliler (Türkçe dışında dil bilmeyen/Türkmenler), Abdallar, Romanlar ve çok az sayıda “Ermeni”, “Rum” ile “Arap” yaşamaktadır (Aktaş, 2008,s.75). Bölgeye gelen tüm kültürlerle kucak açan Sakarya'da, yapılan araştırmalar neticesinde neredeyse yirmi ikiden fazla milletin yıllardır barış içinde yaşadığı ortaya konmuştur (Aktaş, a.g.e, s76). Araştırmanın temelini oluşturan bu yirmi iki milletin altısı; Abazalar, Boşnaklar, Çerkezler, Gürcüler, Lazlar ve Manavlardır. Bu altı milletin seçiminde Sakarya'daki nüfus yoğunlukları ve göç ile Sakarya'ya ortalama geliş tarihleri göz önüne alınmıştır. Yani diğer bir deyişle il içerisinde en uzun süre ikamet etmekte olan, en eski ve kalabalık altı millet bu araştırmanın temelini oluşturmaktadır. Alfabetik olarak sıralanmış şekilde tek tek bu altı milletin kültür özelliklerinden, göç dönemlerinden, geçmiş hikâyelerinden ve yemek kültürlerinden bahsedilmeye çalışılmıştır. Yanı sıra, modern ile geleneksel arasında kalan ve aynı anda geçmişin izini taşıyan kültürler, mutfaklar üzerinden anlatılmış, “hemşerilik” kavramı ve tarih boyunca biriken geleneklerle sürdürülen yaşam kültürleri de göz önüne serilmeye çabalanmıştır.

1.4.1. Abhazlar (Abazalar)

Abhazlar yani halk arasında bilinen adıyla Abazalar, bilinen ilk dönemlerden beri Kafkasya'nın yerli halkıdır. Türkiye'de genel olarak Abaza adıyla bilinmelerine karşılık, Kafkasya'da bu ortak adla anılan topluluk üyeleri, yöresel ve tarihi sebeplerle 'Abhaz' ve 'Abaza' (Abazin) olarak ayrılmaktadırlar. Her iki grubun yaşadığı Türkiye ve Ortadoğu ülkelerinde 'Abaza' adı böyle bir ayrım içermemektedir (Papşu, 2003).

Abhazlar, 17. yüzyılda Osmanlıların etkisi ile İslamiyet'le tanışır ve Müslüman olmaya başlarlar. 1510 yılında Osmanlı'nın Abhazya'ya girmesiyle kültürleri daha da kaynaşan Abhazlar, yıllar içinde yaşanan Osmanlı – Rus savaşlarında Ruslara karşı Osmanlılara destek verirler. Bu sebeple yıllar içinde Ruslar tarafından çeşitli baskılara maruz kalırlar ve 1858'de yaşadıkları yerlerden sürgün edilirler. Bu süreçte Osmanlı'ya göç eden Abhazlar, gittikleri bölgelerde sıcak karşılanırlar. Özellikle 1867 yılı ve sonrasında Sakarya'da iskân edilen Abhazlar, günümüzde üç binden fazla üyesiyle oluşturdukları dernekleri vasıtası ile sürekli birbirleriyle irtibat halinde olan bir topluluk olduklarını iletirler.

Ali Aktaş'ın (2008, s.470), çalışmasında yer verdiği veriler ışığında Abhazlar, Sakarya'da, yoğun olarak Akyazı ve Geyve ilçelerinin mahallelerinde yerleşmiş konumda olmalarının yanı sıra Adapazarı, Arifiye, Serdivan, Erenler, Ferizli, Karapürçek, Karasu, Kocaali ve diğer ilçelerin mahallelerinde de yerleşmiş durumdadırlar.

1.4.2. Boşnaklar

Boşnaklar, çoğunluğu Güneydoğu Avrupa'da Bosna-Hersek'te ve Sırbistan ile Karadağ arasındaki Sancak bölgesinde yaşamakta olan bir Güney Slav kökenli millettir. Bu bölge haricinde en çok Boşnak kökenine mensup kişi, Türkiye'de ikamet etmektedir. Osmanlı'nın ilk akınları ile birlikte Türkiye'ye geldikleri varsayılan Boşnakların ismi "Bosnalı" kelimesinden gelmektedir.

1697 yılında Saraybosna'nın Avusturyalılar tarafından yıkılıp yakıldığı dönemde binlerce Müslüman katledilir. 1804 ve 1812 yılları arasında ise yaşanan Sırp isyanları ve Sırp katliamlarından kaçan ve kurtulan Bosnalı halk Kosova, Üsküp ve Manastır civarına yerleşir. Din değiştirmeleri için devam eden baskı ve zulümlere dayanamayan halk, 1867 yılında Sırp'lardan kaçarak Osmanlı coğrafyasında kendilerine yer edinmeye başlarlar.

Boşnaklar, başta İstanbul ve Bursa olmak üzere çoğunlukla Trakya, Adapazarı, İzmir ve Balıkesir çevrelerinde yaşamaktadırlar. Ali Aktaş'ın (2008, s.929) kitabındaki verilere dayanarak Boşnakların, Sakarya ilinde merkez ilçe olan Adapazarı'nın pek çok mahallesinde yerleşimleri olduğu gibi aynı zamanda Erenler, Serdivan, Akyazı, Kocaali gibi ilçelerdeki mahallelerde de yoğun olarak yerleşimlerine rastlandığı söylenebilir.

1.4.3. Çerkezler (Adigeler)

Karadeniz'den Hazar Denizi'ne uzanan, Gürcistan ve Azerbaycan'ın kuzeyinde yer alan, kuzey sınırı Kuban ve Kuma nehirleriyle belirlenen çok geniş bir alana sahip Kuzey Kafkasya Bölgesi'nde yaşayan halklardan biri olan Çerkezler, bu bölgenin yerli halklarından biridir. Ali Aktaş'ın (2016), "Sakarya'da Yaşayan Çerkezler" isimli makalesinde yer verdiği üzere; Kuzey Kafkasya'nın otokton halklarına Ortadoğu ve bazı Avrupa ülkelerinde "Çerkez" veya "Çerkes" ortak adı verilmektedir. Bu ad bazen yalnızca Kuzey Batı Kafkasya halkaları için kullanılmaktadır. Otokton halkları on farklı dil ile bu dillerin kırka yakın lehçelerini konuşurlar.

Sakarya'ya göç eden Çerkezlerin yaşadığı yerleşim birimleri; Adapazarı merkez ilçesi ve mahalleleri, Akyazı merkez ve mahalleri, Hendek, Karasu, Sapanca merkez ve mahalleleri ve Söğütlü merkez ve mahalleleridir(Aktaş, 2008, s.545).

1.4.4. Gürcüler

Gürcüler, aynı Çerkezler gibi Kafkasya'nın yerli halklarından biridir. Tarih boyunca Osmanlı Devleti ile ekonomik ve toplumsal olarak sürekli yakın ilişkiler halinde olan Gürcüler, 19. yüzyıl Osmanlı-Rus savaşının bitiminden sonra Anadolu'ya ciddi oranda göç etmişlerdir. Gürcü milletinin göçleri ile ilgili Ali Aktaş'ın (2008, s.624), Fevzi Torun'un (1998, s.34-35) "Her Yönüyle Artvin ve Örnek Bir Köy İncelemesi" isimli kitabından aktardığı satırlarından bir kısmı şu şekildedir:

1877-1878 Osmanlı-Rus Harbi (93 Harbi) sonucunda ülkelerini terk eden Gürcüler, kara ve deniz yoluyla büyük zorluklar içinde Giresun, Ordu, Samsun, Sinop, İstanbul gibi liman kentleri ile Amasya, Adapazarı, Bursa, Balıkesir, Tokat gibi iç kesimlere göç ettiler. Göç edenlerin bir kısmı açlık, hastalık ve yaşlılıktan dolayı yaşamlarını yitirdiler. Bu dönemde Osmanlı İmparatorluğu 5-6 yıl boyunca Gürcüleri her türü vergiden ve askerlikten muaf tutarak yeniden toparlanmasına katkı sağladı.

Bugün halen büyük çoğunluğu Gürcistan'da yaşayan Gürcülerin bir kısmı da İran, Azerbaycan, Rusya ve Avrupa'daki bazı ülkelere dağılmışlardır. Türkiye'de de yoğun

olarak yerleşik durumda olan Gürcülerin nüfusunun Türkiye’de ne kadar olduğu bilinmiyor. Yaklaşık olarak 1 ile 1,5 milyon Gürcü olduğu tahmin edilmektedir. Başta Karadeniz Bölgesi’nin doğu kısmı olmak üzere, Bursa, Kastamonu, Bolu ve Sakarya civarına hatta güneyde Adana’ya dek yayılmış durumdadırlar.

Tarihsel antropoloji açısından Gürcüler, Svanlar ile aynı kökenden gelen halk olarak kabul edilmektedirler(Aktaş, 2008, s.617). Değişik dillerde birbirinden farklı adlarla anılan Gürcülerin Türkçe ’deki adının, İran’da Gürcülere verilen ad olan ‘Kure’ veya ‘Gur’ adından geldiği varsayılmaktadır.

Sakarya ilinde Gürcülerin, Adapazarı merkez ilçe, Arifiye, Çaybaşı Yeniköy, Kemaliye ve Şükriye mahallesi ile Akyazı ilçesi başta olmak üzere Geyve, Hendek ve Karapürçek, Karasu ve Kocaali’de yoğunlukta olup Sakarya ili geneline yayılmış durumda ikamet etmekte oldukları Ali Aktaş’ın(2008, s.626) çalışmaları arasında ortaya koyduğu veriler arasındadır.

1.4.5. Lazlar

Lazlar, antik çağ ve sonrasında Kolhis olarak adlandırılan bölgede yaşamışlardır (Aktaş,2008, s.671). Tarih boyunca Kafkasya’dan başlayarak Karadeniz kıyısı boyunca sürekli güney ve batı istikametlerine doğru göç etmişlerdir. Tarihsel kaynakların Lazlardan, ancak Hıristiyanlığın ortaya çıkışından sonra söz etmeye başladığı görülür. (Özgün, 1996, s.48) Lazlardan bir topluluk olarak ilk kez bahseden I. yüzyıl tarihçisi Plinius olmuştur. (Aksamaz, 2000, s.12). Osmanlı’nın fetihleri esnasında Türklerin etkisine giren bu topluluğun zamanla Türklerle iyice kaynaşıp bugünkü Laz olarak bilinen topluluğun temellerini attığı bilinmektedir.

Coğrafi olarak Lazlar: Doğu Karadeniz sahilinde Rize’nin Pazar İlçesi’nden Karadeniz’e dökülen Melyat Deresi’nin doğu kıyısından itibaren Gürcistan sınırında ikiye bölünmüş Sarp Köyü’ne dek uzanan köylerde Pazar (Atina), Ardeşen (Artaşeni), Fındıklı (Vize), Arhavi (Arkhabi), Hopa, İç bölgelerde ise kısmen Borçka, Çamlıhemşin ilçelerinde, ayrıca XIX. ve XX. yüzyıllarda göçmen olarak yerleştikleri Batı Karadeniz ve Marmara bölgesinde Düzce-Akçakoca, Bolu, Bursa, İstanbul, Sakarya-Sapanca ve Zonguldak şehirlerinde, 1970’li yıllardan itibaren işçi olarak gittikleri Almanya’nın çeşitli kentlerinde yaşamaktadırlar (Aktaş, 2008, s.673).

Sakarya’da Lazların yerleştiği bölgeler için Ali Aktaş’ın(2008,s.677) çalışmalarından yola çıkılarak, merkez Adapazarı ilçesi ile birlikte, Erenler, Serdivan, Ferizli, Geyve,

Hendek, Pamukova gibi tüm ilçelerle beraber, yoğun olarak Akyazı ve Sapanca'da ikamet ettikleri söylenebilir.

1.4.6. Manavlar

Manavlar, Sakarya nüfusunun çoğunluğunu oluşturan etnik topluluktur. “Manav” kelimesi, genel kullanımda, yerleşik Türkleri ifade etmek için tercih edilmektedir. Anadolu'ya ilk yerleşen topluluklardan biri olan Manavlar, Sakarya'da da genel bir çoğunluğa sahiptirler. Hilmi Ziya Ülken (1969, s.193) tarafından kaleme alınan “Sosyoloji Sözlüğü” isimli referans kitapta Manav; “Batı Anadolu'ya dışarıdan gelen (göçmen/muhacir) ve göçebelikten yerleşmiş (Yörük) nüfus dışında eskiden yerleşmiş köylere/köylülere verilen ad olarak geçmektedir. Mehmet Doğan (2001, s.875) tarafından derlenen ve yazılan “Büyük Türkçe Sözlük” içerisinde ise ‘Manav’ kelimesi için; “Yerli olan, muhacir olmayan” tanımlaması yapılmıştır. Yani Manav kelimesinin etnik köken karşılığı için “bir bölgede yerleşik olan topluluk” anlamı tercih edilebilir.

Manavlar yani yerleşik Türkler, Adapazarı göçlerine kucak açan ev sahipleri konumundadırlar. Sakaryalı yazar Necati Mert, sohbetlerinde Manavların yerleşik diğer halka nazaran daha sakin yapıda olduklarından bahsederek Manavlardaki bu sakinliği yerleşik olmalarının minnetsizliğine bağlamıştır. Tarihle ilgili araştırmaların yer aldığı tariharastirmalari.com adresli internet sitesinde “Son Osmanlı Şehri Sakarya” başlıklı yazıda şu satırlar yer almaktadır:

Sonradan gelenlerin tutunma, şehre eklemleme mücadelesini onlar yaşamadılar elbet, ‘Ne didişeyim’ dediler, ‘Ben zaten buralıyım’. Bir tarafı Kırımlı bir tarafı Deliormanlı ve bir tarafı da Çorumlu olan Necati Mert, ‘çok adresli’ olmakla övünmesini de yine babaannesinin Manav olmasına bağlıyor. Manavlardaki rahatlık biraz 'psikolojik' bir rahatlık aslında, nüfusun yüzde kırkını oluşturuyorlar; ama görünür değiller. Gelenlere 'hoş geldin' demiş ve meydandan çekilmiş gibiler. Sosyolog Ali Aktaş, hoş bir tespit yapıyor onlarla ilgili: "Kırk hane Manav'ın olduğu yerde dört hane Karadenizli olsun, muhtar mutlaka Karadenizli olur (<http://www.tariharastirmalari.com/sonosmanlisehrisakarya.html>).

Manavlar, Batı Anadolu'da başta Sakarya olmak üzere, Bilecik, Bursa ve Eskişehir illerinde yaşamaktadırlar(tariharastirmalari.com). Manavların, Sakarya'da da çok geniş bir yerleşime sahip olduğu Ali Aktaş'ın yapmış olduğu çalışmalardan da bilinmektedir(2008, s.311). Sakarya'daki Manavlar, Taraklı, Geyve, Pamukova, Akyazı, Kaynarca, Ferizli, Söğütlü, Kocaali ve Karasu çevresinde yoğun olarak yaşamlarını sürdürmektedirler (Aktaş, a.g.e, s.311-312).

2. BÖLÜM: SAKARYA'DA ÖNE ÇIKAN ALTI ETNİK GRUBUN MUTFAK KÜLTÜRÜ

Türkler, tarihte yer almaya başladıkları andan itibaren, beslenmeye çok önem vermişlerdir. Yeme, içme, sosyal hayatta her zaman önemli bir faktör olmuştur. Öyle ki Türk idarecileri, halkını aç ve çıplak bırakmamayı ana ilke olarak görmüşlerdir (Talas, 2005, s.275). Yemek yeme eylemi; yenilecek ürünün üretiminden hazırlanmasına, pazarlanmasından tüketimine kadar, haz alınacak, hayata anlam katacak şekilde, tarih boyunca her coğrafyada, o coğrafyanın koşullarına özgü anlamları ekmiş ve kültürler oluşturmuştur (Kanık, 2016, s.10). Zaman ile gelişen ve değişen topluluklar, gerek yaşadıkları yer ve coğrafya sebebiyle gerekse aile ve sosyal etkileşim ile birlikte kendi yeme-içme kültürlerinin oluşturmuşlardır. Prof. Dr. Hayati Beşirli'nin, "Milli Folklor" dergisinde yayınlanan (<http://www.millifolklor.com/PdfViewer.aspx?Sayi=87&Sayfa=156>) 2010 tarihli makalesinde yemeğin sadece biyolojik bir eylem olmadığına değinir. Yiyeceklerin üretimi, taşınması, depolanması ve tüketimi sürecinde oluşan farklı toplumsal birliktelikler ve ritüeller kültürün beslenme konusundaki önemini ortaya koymaktadır (Beşirli, 2010, s.159). Burada da bahsedildiği üzere insanların yemek kültürü salt ananeleri ile değil, aynı zamanda yaşamakta oldukları çevre, yaşam standartları ve ekonomik imkânları dâhilinde gelişmekte ve değişmektedir. Beslenme alışkanlıkları, ailelerin sosyo-ekonomik durumlarına göre farklılaşmaktadır. Bireylerin ekonomik durumları tüketim düzeylerini ve alışkanlıklarını etkilemektedir. Bu farklılaşma beslenme alışkanlıklarında da görülmekte hangi besinin ne kadar tüketildiği bireylerin işgal ettikleri sosyal sınıflara göre farklılaşmaktadır (Beşirli, 2010, s.163). Gelir düzeyi yüksek olan kişilerden özellikle tarımsal üretim dışındaki sektörlerde çalışan ve köylerden uzakta şehir hayatının içinde yaşayan kesimde olanlar gerek zaman sıkıntısı gerekse yaşadıkları bölge sebebiyle hazır gıdaya yakınlıkları artmakta ve zamanla da yemek kültürleri ister istemez değişmektedir. Tarımsal üretime yakın yerde çalışan veya yaşayan topluluklarda ise doğanın nimetlerinden faydalanmak daha kolay olmakla beraber sebzelere ve doğal gıdalara erişimleri daha imkân dâhilinde olmaktadır. Bunlar haricinde kişilerin yaşamakta oldukları bölgenin iklim şartları ve coğrafi imkânları da yiyecek kültürünü etkileyen en önemli unsurlardan sayılabilmektedir. Bununla beraber kültürler arası etkileşimler, farklılaşmalar ve benzerleşmeler tarihsel süreç boyunca yeme-içme eylemlerinin temelini oluşturmaktadır.

2.1. Abhaz Mutfağı

Abhazların yemek kùltüründe, yaşadıkları yerlerin, alışkanlıklarının ve geçmişten gelen itiyatların sürdürülmesinin etkisi ile et yemekleri ve hamur işleri başrolde dir. Genel olarak mezeleri, sosları ve sarımsak içeren, baharatlı salçaları ile bilinirler. Hayvansal ürünlerin de yoğun olarak kullanıldığı mutfak kùltürleri olan Abhazlar, Kuzey Kafkas mutfak alışkanlıklarını yemeklerinde de sürdürmektedirler.

Görsel 1: Ayşe Yılmaz, Abhaz Mutfak Kùltürünün Yemeklerinden Pasta, Sızbal Ve Fasulye Ezmesi, Akyazı -Sakarya, 2018.



Sakarya ve çevresinde bulunan Abhazlara ait olan restoranlarda karşılaşılan veya bugün herhangi bir Abhaz'ın evine misafir gidildiğinde sofralarda görülebilen yiyeceklerden bazıları arasında; özellikle ko eti içeren yemekler, “acıka” denen sarımsaklı ve baharatlı bir çeşit sos, mısır unu ile yapılan “üven ekmeği”, yine mısır unuyla yapılan ve “pasta” diye isimlendirilen bir çeşit peynirli yiyecek, şalgamlı salatalar ve Çerkez mutfağındaki farklı yapılan cevizli tavuk yemeği sayılabilir. Akyazı İlçesi'nde yaşayan Abhaz Yeşariye Ayhan'ın evinde çekilen Görsel 1'de sofranın ortasında pasta yemeği, solunda fasulye ezmesi, sağında ise sızbal görülebilir.

Abhazlara ait bir diğer yemek ise “Söğüş” denen bir çeşit et yemeğidir. Genellikle ko etinin kullanıldığı ama herhangi bir kırmızı etin de tercih edilebildiği bir yemek olan Söğüş, etin yalnızca suda haşlanmasıyla yapılmaktadır. Suyun içine tuz bile eklenmez. Et tamamen haşlanınca, yanında Abhaz salçası (acıka) ve Sızbal ile servis edilir. Sızbal ise farklı çeşitleri olan ama genelde ıspanağın haşlanıp, yoğurt, maydanoz ve taze soğan ile karıştırılması ile oluşturulan ve üstüne haşlanmış yumurta konan bir çeşit yemektir. Ali Aktaş'ın (Aktaş, a.g.e, s.510) Abhazlar hakkındaki satırları şöyledir:

Abhaz yemek kültürü ağırlıklı olarak et yemekleri ve hamur işleri üzerine kurulmuştur. Genel olarak çok özel sosları ve çeşitli hayvansal ürünleriyle zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Sofra, insanların nezaket imtihanından geçtiği yerdir. Yemeği ağır yemek, lokmaları orta büyüklükte bulundurmak, kibarca almak, başı sofraya üzerine çok eğmemek, lokma ağza yanaşmadan ağzı açmamak, bir lokmayı çiğneyip mideye indirmeden diğer lokmayı almamak, avurdu şişirmemek, sofraya üzerine aksırmamak, ekme ve börek gibi şeyleri ısırmamak, lokmayı el ile koparmak, az yemek, ancak kibarlık edeceğim diye aç kalmamak.

Görsel 2 ve 3'te görülebileceği gibi, yemekleri yakından incelendiğinde, süt, tereyağı ve özellikle peynirin yoğun kullanıldığı Abhaz mutfak kültüründe sarımsağın, cevizin, çeşitli otların ve kırmızı etin önemli bir yeri vardır. Sebzelerin ve otların yoğun kullanımı ile Ege hatta Girit mutfağına benzerliği var sanılsa da farklı yağ ve süt ürünleri kullanımı ile Ege kültüründen tamamen farklı olduğu da gözler önüne serilmektedir.

Görsel 2: Ayşe Yılmaz, Abhaz Yeşariye Ayhan'ın Mutfağı, Sakarya, 2018.



Her zaman temizlikleri ve düzenlilikleri ile övünen Abhaz milleti, genel olarak güncel yeniliklerin peşinde olmayıp düzen ve hijyenin önem ihtiva ettiği mahalle ve evlerde yaşamaktadır. Ziyareti gerçekleştirilen tüm Abhaz mutfaklarında temiz ve titizlik göze çarpmış, az malzeme ile süsten uzak, yalın ve işlevsel bir kültür örneği oldukları izlenimi uyandırmışlardır.

Görsel 3: Ayşe Yılmaz, Abhaz Yeşariye Ayhan'ın Mutfağı, Sakarya, 2018.



2.2. Boşnak Mutfağı

Boşnak mutfağı dendiğinde akla ilk gelen ve diğer milletlerce çok bilinen şeylerden biri börekleri, diğeri ise mantılarıdır. Alışlagelmiş küçük mantıların aksine Boşnak mantısı nispeten daha büyüktür ve haşlanarak değil fırınlanarak pişirilmektedir. Boşnak böreği ise salt patatesli değil, kabaklı, kıymalı veya peynirli de yapılmaktadır. Görsel 4’de bir örneği olan ve sadece patatesli olarak yapılan Boşnak böreğinin yöresel adı ise Pita’dır. Pita’nın en önemli özelliği içindeki patatesin ezilerek veya rendelenerek değil, küp şeklinde doğranarak konmuş olmasıdır. Adapazarı dendiğinde akla gelenlerden biri olan patates, Boşnak mutfaklarında sıklıkla kullanılmaktadır. Buna dair bir görsel de görsel 5’teki gibidir.

Görsel 4: Ayşe Yılmaz, Boşnak Mantısı, Sakarya, 2018.



Börek ve mantılar haricinde, Boşnak mutfağında en çok yapılan yemeklerden biri de Praşuta (Proshuta) denen, işlenmiş kuru ettir. Tuzlanarak, varsa meşe odununda yoksa herhangi bir odun ateşinde yavaşça ve uzun süre kurutularak pişirilen bu etin yanında “soka” veya “ayvar” denen lezzetler servis edilmektedir. Soka; kapyra biberinin içine peynir, süt ve kaymak karışımının doldurulması ile yapılan bir tür Boşnak turşusudur. Ayvar ise közlenmiş patlıcanlı, hafif acı biberli, domates salçalı bir tür kırmızı biber ezmesidir.

Sakarya ve çevresinde yoğun olarak açılmaya devam eden Boşnak mutfağı restoranlarında sıklıkla rastlanabilecek bir diğer Boşnak lezzeti ise Pleskavica, yani Boşnak köftesidir. Altında pide, üstünde ise parmak şeklinde uzun köfteler ve en üstünde tuzlu kaymak ile servis edilen bu yemeğe alışkın olmayanlar için kaymak yerine farklı domates sosları da alternatif olarak sunulmaktadır.

Görsel 5: Ayşe Yılmaz, Boşnak Çiğdem Yılmaz'ın Mutfağında Pita (Boşnak Böreği) Hazırlığı, Sakarya, 2019.



Kaymacina, soka, palaçinka, izlivaça, mahluta, palaçinka, Bosanski lonac, kurgusa, kljukusa, supa gibi farklı isim ve hazırlama yöntemlerine sahip çeşitli lezzetleri bünyesinde barındıran Boşnak mutfağına günümüzde yalnız evlerde değil, restoranlarda da sıklıkla rastlanılmaktadır. Özellikle Boşnak ev hanımlarının gelir elde edebilmek amacıyla açtıkları ve geliştirdikleri restoranlar sayesinde Boşnak kültürü daha çok tanınır hale gelmiştir.

Görsel 6: Ayşe Yılmaz, Boşnak Çiğdem Yılmaz'ın Mutfağı, Sakarya, 2018.



Titiz ve pratik olduklarını söyleyen ve çevre düzenine, şıklığa ve modernliğe de önem verdiklerini ifade eden Boşnakların mutfak tasarımlarına bir örnek Serdivan İlçesi'nde yaşayan Boşnak Çiğdem Yılmaz'ın mutfağı olan Görsel 6'da görülmektedir.

Kendi suyunda uzun ve ağır şekilde pişirilen yemekleri, közde pişen börekleri, alışlagelmiş Kayseri'ye özgü küçük mantıların aksine daha büyük boyuttaki mantıları, bol kemik ile pişirilen kuru fasulye yemeği, odun ateşinde pişen kurutulmuş eti, pleskavitsa yemeği ve meşhur Boşnak köftesi ile çeşit çeşit farklı sos, salata ve mezeleri bünyesinde barındıran mutfak kültürüne sahip Boşnaklar, geçmişten bugüne yöresel özelliklerini sürdürmeye gayret eden milletler arasında sayılabilir.

2.3. Çerkez Mutfağı

Çerkez mutfak kültürü yakından incelendiğinde mutfağın başrolünde bir çeşit “pasta” veya “paste” denen ekmekler ve hamur işlerinin olduğu görülmektedir. Bunu çorbalar ve çeşitli meyvelerle yapılan tatlılar izlemektedir. Çerkezlerle konuşarak öğrenilenlere bakılarak “hingel” dedikleri mantı türünün de Çerkezlerce önemli olduğu anlaşılmaktadır. Tüm bunların yanı sıra, görsel 7’de görülebileceği üzere Çerkez yemeği dendiğinde akla ilk gelenlerden biri ise “Çerkez Tavuğu” yemeğidir. Özellikle düğün, sünnet gibi özel günlerde ve misafirler geldiğinde tercih edilmektedir. Bazı yörelerde sulu bazı yörelerde ise ekmek içi katılarak daha yoğun kıvamlı hazırlanmaktadır. Çerkez tavuğu yemeğinin yapılışı bölgelere göre farklılık gösterse de içeriğinde kullanılan malzeme hemen hemen aynıdır; haşlanmış tavuk göğsü, ceviz, tereyağı ve sarımsak.

Çerkez tavuğu haricinde Çerkezlerce önemli olan yemeklerden diğeri “Şıpsı Pasta” ya da “Şıpsı Baste” denen bir tür tavuk yemeğidir. Mısır ya da buğday unundan lapa zemin hazırlanır. Bölgelere veya mutfaktaki malzemeye göre bulgur da kullanılabilir. Bu lapanın üzerine haşlanan tavuk eti, küçük parçalara ayrılarak veya baget halde konmaktadır. Bunun üzerine kırmızı biber ile kavrulmuş tereyağı dökülür ve tavuk eti, “pasta” denen lapaya batırılarak yenilmektedir. Bu tarif içerisinde yer alan “pasta”, Abhazlardaki “pasta”ya benzemektedir. Buradan da milletlerin birbirlerinden etkilendikleri ve bunun da mutfak kültürlerine yansıdığı görülebilir.

Görsel 7: Ayşe Yılmaz, Çerkez Makbule Yılmaz'ın Mutfağı ve Çerkez Tavuğu, Sakarya, 2018.



Tahıl türlerinin yoğun kullanıldığı Çerkez mutfağında ekmekler, mayalı hamur ile yapılan yemekler, çeşitli mantı ve hamur işleri yoğunluktadır. Haluj, Hıngal, Hhaljoji, Hambal gibi birçok değişik adı bulunan Çerkez Mantısı ve Çerkez Böreği de kültüre ait hamur işlerine örneklerdir. Çerkez mantısı, ortalama 7-8 cm çapında daire olarak kesilen ince hamurların içine genellikle patates konup suda haşlanarak yapılmaktadır. Boşnak mantısı gibi büyük ebatta hazırlanan Çerkez mantısı, Boşnak mantısının aksine saç örgüsüne benzer şekilde hamurların kesilerek birleştirilmesi ile kapatılmaktadır. Hazırlanan mantı, üstüne ekşi krema veya yoğurt dökülerek servis edilmektedir.

Akyazı İlçesi'nde yaşayan Çerkez Makbule Yılmaz tarafından servis edilen ve Görsel 8'de görülebilecek olan Çerkezlere özgü Haluj Böreği ise görünüş olarak çiböreğe benzese de içine konan Çerkez peyniri ve otlarla lezzeti çiböreğten oldukça farklıdır. Özellikle kahvaltılarda veya çay saatlerinde servis edildiği öğrenilen böreğin yanında ılık süt ve Çerkez Peyniri ile servis edilmektedir.

Görsel 8: Ayşe Yılmaz, Çerkezlere Özgü Haluj Böreği, Sakarya, 2019.



Çerkez kültürünün mutfağından çıkıp neredeyse Türkiye'nin tamamına yayılmış lezzetlerden biri ise genelde ekşi yoğurt suyu veya ekşi bir maya kullanılarak yapılan Çerkez Peyniri yani Adıghe Hoy'dur.

Çerkez mutfak kültüründe, hamur işleri, ceviz, tavuk eti, tahıl ürünleri, soğanın ve şekerin de sıklıkla kullanımının yanı sıra neredeyse tüm sebzelerin ve meyve kurularının bir şekilde tariflerde yer aldığını görmek mümkündür.

2.4. Gürcü Mutfağı

Karadeniz'in doğusunda yer alan Gürcistan'dan göç ile Türkiye'ye gelen Gürcüler, geldikleri topraklardaki alışkanlıklarının çoğunu korumayı başarmış, o bölgelerde yoğun olarak üretilen şarap, ceviz, fındık ve mısırın kullanımını devam ettirmişlerdir. Zaman içerisinde şarap kullanımı yok denecek kadar aza indirgenmiş olsa da ceviz, fındık ve mısırın kullanımı halen Gürcü mutfaklarında yoğun bir biçimde devam etmektedir.

Görsel 9: Ayşe Yılmaz, Gürcü Mutfağında Pırasa Yemeği Hazırlığı, Sakarya, 2018



Görsel 9’da da görülebileceği gibi ceviz, fındık ve mısır ile birlikte özellikle lahana, patlıcan ve pırasanın tariflerde yoğun olarak yer alması gözlerden kaçmamaktadır. Pırasayı ve fasulyeyi sıklıkla fındıklı yaptıklarını söyleyen Gürcüler, tavuk eti kullandıkları yemeklerinde tıpkı Çerkezler ve Abhazlar gibi ceviz kullanmayı tercih etmektedirler. Acı baharat kullanımına pek rastlanılmayan Gürcü yemekleri; tavuk eti, kırmızı et, hamur işleri, köfte ve ağırlıklı olarak sebzelerden oluşmaktadır. Bununla beraber görsel 10’da görülecek olan kabak tatlısı da zaman içinde Gürcü mutfağında yerini almıştır. Ceviz, fındık, nar, sarımsak, peynir çeşitleri, fasulye, lahana, ıspanak, erik gibi ürünler sıklıkla tüketilmekte iken yaz mevsiminin vazgeçilmezi ise taze kişniştir.

Görsel 10: Ayşe Yılmaz, Gürcü Zeynep Sarp Tarafından Yapılan Kabak Tatlısı, Sakarya, 2019.



Kırmızı etten ziyade beyaz etin, özellikle de tavuk etinin sıklıkla kullanımına rastlanılan Gürcü mutfağında ana malzemelerden biri de “gudiskveli” dedikleri bir çeşit tulum peyniridir. Abhaz kültürüne benzer olarak Gürcü kültüründe de baharatların ve sarımsak kullanımının önemli bir yeri bulunmaktadır fakat Abhazların aksine Gürcü yemeklerinde reyhan otu, kişniş otu ve pul biber kullanımının daha yoğun olduğu görüşülen Gürcü ailelerinden edinilen bilgiler arasındadır.

Abhaz ve Çerkez mantıları gibi Gürcü mutfağında da alışılmıştan daha büyük şekilde mantı yapılmaktadır. Çerkez mantısı gibi yuvarlak kesilen hamur ile yapılan fakat daha farklı biçimde birleştirilen bu mantıya “Hinkal” veya “Xengel” denmektedir. Genellikle elle yenen, tercihe göre sade veya sarımsaklı yoğurt ile servis edilen hinkalin en önemli özelliği; içerisine sebze yerine kuzu ve/veya dana kıyma konmasıdır.

Görüşülen Gürcülerden ve yapılan araştırmalardan öğrenilen tariflere bakıldığında Gürcü mutfağında sebzelerin, baharatların ve taze otların çok önemli oldukları dikkati çeken bir unsurdur. “Harço” denen ve pirinçli şehriye çorbasına benzeyen çorbalarının içinde kuşbaşı et bulunmakta ve üzerine maydanoza benzeyen ve Gürcü mutfaklarında sıklıkla rastlanan kişniş otu atılmaktadır.

Görsel 11: Ayşe Yılmaz, Gürcü Zeynep Sarp Tarafından Hazırlanan Haçapuri Pidesi, Sakarya, 2019.



Genel hatlarıyla Gürcü mutfağına bakıldığında daha önce de söylendiği gibi geldikleri coğrafyanın yani Karadeniz’in etkisi rahatlıkla gözlemlenebilmektedir. Karalahana, fındık, mısır unu da tıpkı Karadeniz yöresindekiler gibi sıklıkla tariflerinde yer alan unsurlardandır. Bunun yanı sıra yine görüşülen Gürcülerden öğrenildiği kadarı ile, maalesef zaman içerisinde Gürcülerin geleneksel yemeklerini daha az yapmaya

başladıkları, geleneksel hamur ve “Haçapuri” denen bir çeşit yumurtalı ve peynirli pidelerini artık sadece çok özel günlerde pişirdikleri öğrenilmektedir. Haçapuri pidesi görsel 11’de görülebilir.

Geleneksel Gürcü mutfağına ait yemeklerin yapımı sürdürülmesine de tadına alışkın oldukları peynirlerinin yapımına, ceviz ve pırasayı yoğun biçimde kullanmaya ise devam ettirdikleri Sakarya’da ikamet eden Gürcüler ile yapılan görüşmelerden elde edilen bilgiler arasındadır.

2.5. Laz Mutfağı

Eskiden “köy” diye adlandırılan, şimdinin mahallelerinde yaşayan neredeyse her Laz evinin bahçesinde veya ardiyesinde ayrı bir kuzine fırını ya da toprak fırın bulunmaktadır. Bu fırınlar yaz-kış denmeden aktif biçimde kullanılmaya devam edilir. Gerek mısır ekmeği gerekse çeşitli yemekler modern ocaklar ve fırınlar yerine bu fırınlarda pişirilmeye devam edilir. Bazı evlerde ise görsel 12’deki gibi ardiye veya depo mutfaklarına yer verilmektedir.

Görsel 12: Ayşe Yılmaz, Laz Fikriye Açıkmeşe’nin Ardiye Mutfağındaki Kuzine, Sakarya, 2018.



Lazlar, geldikleri coğrafyanın alışkanlıklarını yoğun biçimde sürdüren milletlerden biridirler. Karalahana veya pazının haşlaması, dolması ve farklı yemekleri yapılırken, çeşitli turşuların da kavrulup yemek haline getirilerek mısır unundan yapılan ekme ile servis edilmesi Laz mutfağının alışkanlıkları arasındadır. En çok bilinen öğelerden biri Trabzon peyniri ve mısır unu ile yapılan muhlamanın yanı sıra mısır ekmeği ve farklı teknikleri ile Hamsi yemekleridir. Laz mutfağının önemli yemeklerinin pek çoğu görsel 13’de gözlemlenebilir.

Görsel 13: Ayşe Yılmaz, Laz Yemeklerinden Karalahana Çorbası, Karalahana Sarması, Turşu Kavurma ve Toprak Fırın Ekmeği, Sakarya, 2018.



Hamsi balığının sıklıkla kullanıldığı mutfakta, hamsinin buğulamasından ızgarasına, kâğıtta hamsiden köfte şeklinde hazırlanmış haline, dolmasından böreğine ve hatta tatlısına kadar farklı çeşitleri yapılmaktadır. Hamsinin bu çeşitli pişirme teknikleri ile övünen Lazlar, farklı otları ve tahılları da sıklıkla kullanmaktadırlar. Laz mutfaklarında, kabak, kırılmış mısır veya kurutulmuş fasulye gibi çeşitli tahıllar kullanılarak yapılan çorbalar diğer kültürlerden farklı olarak ön plana çıkan kültürel tatlar arasındadır.

Görsel 14: Ayşe Yılmaz, Laz Fikriye Açıkmeşe'nin Yaz Ayında Hazırladığı Kuru Yufkalar, Sakarya, 2019.



Lazların kahvaltılarında diğer kültürlerin aksine karalahana sarmasına rastlamak mümkündür. Bunun yanında yörenin kendine özgü kahvaltılıklarından bazıları; minci

(çökelek / lor), minci tava (bol tereyağında ve kaynar su ile eritilmiş lor peyniri), köy peyniri, taze süttten bozularak yapılmış peynir, karakovan veya acı bal, tereyağı, kaymak, muhlamadır. Öğünlerin çoğunda muhlamaya rastlamak mümkündür. Muhlamanın yanında karalahana sarması, çaç (karalahana yemeğinin yöresel adı), turşu kavurma (genellikle fasulye turşusundan), yoğurt ve süzme (torba yoğurdu) gibi yiyecekler servis edilmektedir.

Lazlar, yazlık- kışık fark etmeksizin her mevsim için çeşitli erzakları, farklı yöntemlerle depolamaktadırlar. Laz mutfağında en çok dikkat çeken öğelerinden biri kiler dolaplarıdır. Fazla yiyecek, içecek, yufka ve konserveler evde bulunan ve özel olarak yaptırılan, fare ve haşerattan olabildiğince korunaklı, çeşitli bölmelere sahip dolaplara konmaktadır. Bunlarla birlikte kış aylarında veya hızlı şekilde sofraya kurmaları gerektiğinde kullanmak üzere yaz mevsiminden yufka hazırlayıp kurutmaktadırlar. Görsel 14’de, Çıldırlar Mahallesi’ndeki Laz Fikriye Açıkmeşe’nin evinde fotoğraflanmış olan ve kuru yufka böreği yapımında kullanılan bu yufkalar neredeyse ziyaret edilen her evde gözlemlenebilir durumdadır.

Laz mutfak kültüründe sofraya ilk olarak, alışılanın dışında çorba değil genellikle tava yemekleri getirilmektedir. Bunlar sofraya sıcak servis edilirler. Ardından “Manca” diye adlandırılan sulu yemekler getirilir. Mancanın, fasulye mancası, lahanacı mancası, kabak mancası gibi çeşitleri bulunur. Yanında yapılan ayranın kalanından kaynatıp kesilerek ayran mincisi denilen bir çeşit peynir elde edilmektedir.

Karadeniz Bölgesi’ne ait yöresel yiyeceklerin temelinde genellikle mısır ve mısır unu bulunmaktadır. Bu durum zirai faaliyetler ile geçimini sağlayan topluluk bilincine dayandırılabilir. Karadeniz Bölgesi ve Sakarya’nın kimi zaman benzer iklim şartlarına sahip olması ve Sakarya çevresinin mısır tarımına elverişli oluşu sayesinde Lazlar, alışkın oldukları mısır unu kullanımlarını sürdürebilmişlerdir. Eskiden beri ambarda mısır olması, Lazlar için evin ekmeği yani yiyeceği olduğu anlamına gelmektedir. Mısır ekmeğini genellikle ev yoğurdu ve fasulye turşusu kavurması ile tüketmektedirler.

Aileleri için önemli gün ve olaylarda Lazlar, yemeklerinin çeşitliliğine ve sofralarının kurulumuna daha çok dikkat etmekte ve yöresel lezzetlerinin daha yoğun olarak sunulmasını sağlamaya çalışmaktadırlar. Görsel 15’de de görülebileceği gibi sıradan bir ikinci kahvaltısına bile olabildiğince özen göstermektedirler. Düğünler, iftar yemekleri, mahalle ve misafir sofraları Lazların çok özen gösterdiği sofralardır. Düğünlerinde

yemekleri, tanımadıkları kişilerden sipariş etmek yerine kendileri hazırlayıp servis etmeyi tercih ederler.

Görsel 15: Ayşe Yılmaz, Laz Nurçin Işık'ın Mutfağı İle Mısır Ekmeği, Muhlama, Turşu Kavurma, Patates Haşlama ve Fasulye Turşusu, Sakarya, 2018.



Laz kültürüne ait tatlılardan biri ise Laz böreği olarak bilinen, el açması hamur ve muhallebi ile yapılan şerbetli bir tatlıdır. Görsel 16'da fırından çıktıktan sonra şerbeti henüz dökülmüş Laz böreğinin fotoğrafı bulunmaktadır. Alışlagelen tatlı kültüründen farklı olarak içinde karabiber bulunmaktadır. Genel olarak tatlıları lezzetlendirmek için şekerin yanı sıra armut pekmezi de kullanılmaktadır.

Görsel 16: Ayşe Yılmaz, Laz Böreği, Toprak Fırın Ekmeği, Turşu Kavurma Ve Lahana Sarması, Sakarya, 2018.



2.6. Manav Mutfağı

Manavların mutfak kültürü incelenip Manav halka sorular sorulduğunda öğrenilen tariflerin neredeyse hepsinde un kullanımı yoğun olduğu dikkati çekmektedir. Unun yanı sıra mantar kullanımının da Manav kültüründe önemli bir yere sahip olduğu anlaşılmaktadır.

Manavların, ekmeği mısır ununa veya buğday ununa katarak yaptıkları farklı yemek tariflerinin yanı sıra kırmızı etin çok sık yer almadığı Manav mutfağında, diğer beş mutfak kültürünün aksine hindi ve tavuk eti kullanımı yoğundur.

Görsel 17: Ayşe Yılmaz, Manavlara Özgü Kaldirik Yemeği, Sakarya, 2018.



Unlu tarifler ve özellikle çeşitli makarnaların yanı sıra efelek, su mancarı, hodan (kaldirik) ve pazına gibi farklı otlardan yapılan farklı yemek tariflerine ve salatalara rastlanılmaktadır. Söğütlü İlçesi'nde yaşayan Manav kökenli Nagihan Şen tarafından hazırlanan ve Görsel 17'de görülebileceği gibi "Kaldirik" otundan yapılan yemeğin Manavların günlük yemek kültürlerinde önemli bir yeri olduğu söylenebilir. Sadece yazın çıkan Kaldirik otunu kış aylarında da tüketebilmek için yaz mevsiminden bolca buzluğa koyan Manavlar, Kaldirik yemeğini pişirirken tüketecek kişi sayısının iki katı kadar yumurtayı kırarak pişirmektedirler. Kaldirik yemeği, sadece gündelik sofralarda değil, akraba ve tanıdıklarının ziyaret ettikleri günlerde de özel olarak hazırladıkları yöresel yemeklerin arasındadır.

Çorbaların ve farklı hamur işlerinin ön planda olduğu bu kültürün en çok bilinen yemekleri arasında ise süt, buğday ve tavuk eti ile yapılan "Keşkek" vardır.

UNESCO'nun somut olmayan kültürel miras listesine giren ve Anadolu'da düğün yemeği olarak tercih edilen keşkek yemeği pişirileceği zaman az miktarda veya birkaç kişi için pişirilmez. Manavların özel günlerinde, düğünlerinde, kınalarında ve sünnetlerinde akla ilk gelen yemek olan keşkeği, akrabaları veya aynı mahalleden komşuları ile sözleşip, birkaç kiloluk tavuk göğsü ve buğday kullanarak kazanlarda pişirmektedirler.

Un, su ve tuzdan yapılarak üzerine pekmez veya Manavlara özgü bir çeşit sos olan dartı dökülerek yapılan "Malay" yemeği, yine un, su ve tuz ile hamur yapıp, çok ince şekilde açılarak içine balkabağı ve yağ konarak yapılan bir çeşit börek olan "Kıvırma", yine unla pişirilen "Umaç" çorbası ve ekşi mayadan ekmek hamuru ile bolca kırık ceviz ve karanfil konarak yapılan "Lokum" tatlısı Manavların sıklıkla yaptıkları yöresel lezzetlerden bazılarıdır.

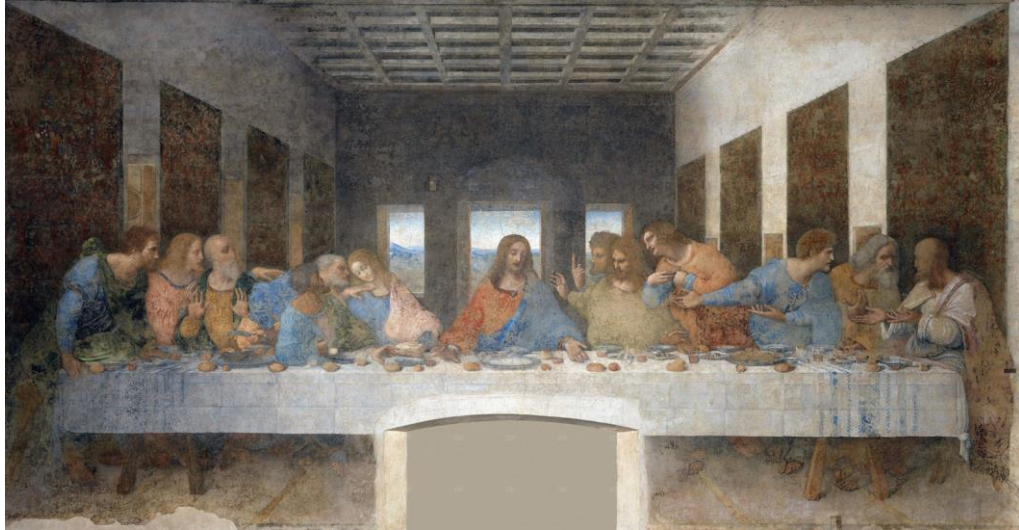
3. BÖLÜM: YÖNTEM

3.1. Kültürel ve Etnik Yapıların Mutfak ve Yemek İmgeleriyle Ele Alınması

Yemek, bireysel ve toplumsal yönleri olan ve birçok sair etkileyicisi olan bir kültürel unsurdur(Beşirli, 2010, s.161). Bir arada yaşayan farklı kültürlere ait toplulukların aralarında yaşadıkları sorunlar, çoğunlukla araştırmalara, makalelere ve romanlara konu olmuştur. Yeme-içme faaliyetleri, insanlığın hayatta kalmasında gerekli olan temel faaliyetler olarak sınıflandırıldığı gibi, işlevsel olarak da temporal (zamansal), sembolik, sinemasal ve popüler kültür (gündelik yaşam pratikleri) açısından iletişimin temel öğeleri olarak sınıflandırılır(Kanık, 2016, s.11). İnsan fizyolojik yapısı itibariyle yemekle doğrudan ilgisi olduğu gibi sosyal yönüyle de yaşadığı kültürün etkisi altında bir yemek anlayışına sahiptir. Özetle; yaşanan fiziki ve kültürel coğrafya yemek kültürünü etkilemektedir. Hayat şeklindeki değişme ve dönüşüm yemek kültürünün de değişmesine sebep olmaktadır. Bu bakımdan yeme içmede göçebe ve yerleşik biçimde farklılıklar görülmekte, bu farklılık yeme kültürüne de önemli ölçüde tesir etmektedir (Çetin 2006, s.108). Kültürel yapıların ve etnik kökenlerin farklılıkları, sanat alanında ve edebi literatürde sıklıkla kendine yer bulan konulardandır.

3.1.1. Sanat Tarihinde Mutfak Kültürünün Temsili

Görsel 18: Leonardo Da Vinci, "Son Akşam Yemeği", Santa Maria delle Grazie, İtalya, 1495–1498.



Kaynak:[https://www.britannica.com/topic/Last-Supper-fresco-by-Leonardo-da-](https://www.britannica.com/topic/Last-Supper-fresco-by-Leonardo-da-Vinci/media/331188/232045)

Vinci/media/331188/232045

Erişim Tarihi: 02.12.2019.

Farklı mutfak kültürlerinin temsili ve etnik yapıları içeren çalışmalara, illüstrasyon ve resim çalışmalarında da rastlanılmaktadır. Bilinen tarihleriyle 1495 yılından bu yana yemek, mutfak ve sofraya kültürü ile etnik köken konuları resim sanatında kendilerine yer bulmaya başlamışlardır.

Rönesans dönemi sanatçılarından Leonardo da Vinci, 1495 yılında başlayıp dört senede tamamladığı ve Santa Maria delle Grazie Manastırı'nın iç duvarında yer alan "Son Akşam Yemeği" (The Last Supper) isimli tablosunda, İsa'nın Kudüs'te çarşıya gerilmesinden önce, havarileri ile birlikte yediği son akşam yemeğini konu almaktadır. Görsel 18'de görülen eser, İncil'de geçen bir kısmı simgeliyor olsa da aynı zamanda dahil olduğu kültürle inancın sofraya kültürüne ve yemek kültürüne dair ipuçları da içermektedir.

Görsel 19: Pieter Bruegel, "Köy Düğünü", Viyana, Avusturya, 1566–1567.

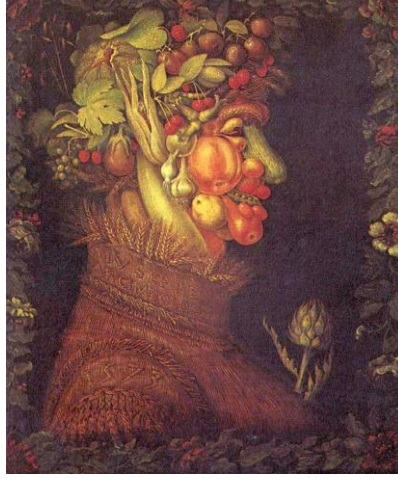


Kaynak:https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/7/70/Pieter_Bruegel_the_Elder_-_Peasant_Wedding_-_Google_Art_Project_2.jpg/388px-Pieter_Bruegel_the_Elder_-_Peasant_Wedding_-_Google_Art_Project_2.jpg

Erişim Tarihi: 27.01.2019.

Yine Rönesans dönemi ressamlarından Flaman asıllı Pieter Bruegel'in "Köy Düğünü" (Peasant Wedding) isimli, görsel 19'da görülebilen, 1566-1569 tarihli tablosu, kırsalda yaşayan köylülerin hayatını ve adetlerini resmettiği, dönemin alışkanlıklarını yıllar boyu yeni nesillere aktardığı bir eserdir.

Görsel 20: Giuseppe Arcimboldo, “Yaz”, Louvre, Paris, France, 1563.



Kaynak: <https://www.art.com/products/p14881972558-sa-i6817015/giuseppe-arcimboldo-arcimboldo-summer-1563.htm>
Erişim Tarihi: 27.01.2019.

1526 doğumlu İtalyan ressam Guiseppe Archimboldo, resimlerinde meyve, sebze, hayvan gibi pek çok nesneyi, insan portrelerini andırarak şekilde düzenlemektedir. Yaptığı eserleri ile Salvador Dali başta olmak üzere birçok ressamı etkilediği bilinmektedir. Görsel 20’de “Yaz” (Summer) isimli 1563 tarihli tablosu bu çalışmalarına örnek olarak gösterilebilir.

Görsel 21: Willem Claesz Heda, “Yaldızlı Kadehli Natürmort”, Rijksmuseum Amsterdam, 1635.



Kaynak: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e8/Still_Life_with_Gilt_Goblet_1635_Willem_Claesz_Heda.jpg

Erişim Tarihi: 27.01.2019.

Erken Barok Dönemi ressamlarından Willem Claesz Heda'nın, 1634 ve sonrasında yaptığı “Yaldızlı Kadehli Natürmort” (Still Life with Gilt Goblet), “Çörekli Natürmort” (Still Life with Fruit Pie and various Objects) gibi pek çok sofrayı konu alan natürmort

çalışmaları bulunmaktadır. Eserlerinde yer alan yiyecekler, dönemin Hollanda'sında özellikle kahvaltılarda sıklıkla tercih edilen yiyeceklerden oluşmaktadır. Heda, neredeyse tüm natürmort tablolarında, oldukça kalabalık ve görkemli şekilde döşenmiş bir yemek masası resmetmektedir. Parlak ve metalik renklere sahip yemek takımları, işlemeli ve altın yaldızlı büyük kupalar, büyük metalik renkte sürahiler, altın renginde süs eşyaları ve tabaklar, metal gövdeli bardaklar ve şaşaalı görünümde cam ve metal eşyalar Heda'nın neredeyse her natürmort tablosunda yer almaktadır. Masaların muazzam görünümüleri yiyecekler ile pekiştirilmiş, dönemin Hollanda'sında zenginlik göstergesi sayılabilecek unsurlara özellikle yer verilmiştir. Heda, yalnız tabak-çanak ile değil, pahalı ve lüks yiyecekleri resmederek de bu gösterişli sofraya kültürü hissini pekiştirmektedir. Görsel 21'de Willem Claesz Heda'nın çalışması görülebilir.

Görsel 22: Rembrandt van Rijn, "Belshazzar'ın Ziyafeti", National Gallery, İngiltere, 1635.



Kaynak: <https://www.nationalgallery.org.uk/paintings/rembrandt-belshazzars-feast> Erişim Tarihi: 27.01.2019.

1635 yılında Rembrandt van Rijn tarafından resmedilen "Belshazzar'ın Ziyafeti" (Belshazzar's Feast) Barok Dönemi'nin en çok bilinen eserlerindedir. Görsel 22'de görülen tablo, konusunu dini içerikli eski bir hikâyeden almaktadır. Eserde ön plana çıkan işlemeli kaftan giymiş ve başında taçla birleşmiş sarık bulunan kişi ile önünde duran üzüm ve altın bir tabaktan oluşan bir sofradır. Rembrandt'ın bu eseri resmetmesinin sebebi, o tarihte Protestan Hollanda'yı işgal eden Katolik İspanya'nın zorbalığını vurgulamak olduğu bilinmektedir. Bunun için Yahudiler üzerinde zorbalığı ile tanınan Babil Krallığı ile var olan durumu benzeterek izleyiciye yansıtmıştır.

Tabloda yer alan tabağın ve içindekilerin, dönemin şartlarına, hikâyenin orijinalinde yaşanan olayların durumuna gönderme yaptığı, çeşitli sanat tarihi uzmanları tarafından pek çok araştırmada ortaya konmaktadır.

Hollanda'nın ünlü Barok dönemi ressamlarından Johannes Vermeer, yaşadığı dönemin ev ve mutfak kültürünü eserlerine sıklıkla konu etmiştir. 1657-1658 yıllarında resmettiği “Sütçü Kız” (Het Melkmeisje) isimli tablosunda, elindeki süt dolu sürahiyi bir çömleğe boşaltan bir kız görülmektedir. Görsel 23'te de görülebilecek olan tabloda, dönemin giyim kuşamının yanı sıra, mutfak objelerinin ve sıradan bir gündelik ev işinin resmedildiği ve izleyiciye aktarıldığı görülmektedir.

Görsel 23: Johannes Vermeer, "Sütçü Kız", Rijksmuseum, Amsterdam, 1657–1658.



Kaynak:<https://artsandculture.google.com/asset/the-milkmaid/9AhrwZ3Av6Zhjg?hl=tr&ms=%7B%22x%22%3A0.5%2C%22y%22%3A0.5%2C%22z%22%3A8.759913113565332%2C%22size%22%3A%7B%22width%22%3A2.9219194524398753%2C%22height%22%3A1.2374999999999998%7D%7D>

Erişim Tarihi: 28.01.2019.

3.1.2. Sinema ve Televizyonda Mutfak Kültürünün Temsili

Edebi literatür, fotoğraf, resim ve illüstrasyon çalışmalarının yanı sıra etnik mutfak ve yemek kültürü konusu, beyaz perdede de kendine sıklıkla yer bulmaktadır. Sinema sanatında bu konunun işlendiği Türk yapımı filmlerden bazılarından bahsetmek gerekirse esprili bir dille kültürel öğeleri izleyiciye aktaran; “Dondurmam Gaymak”, “Eyvah Eyvah” ve “Vizontele” sayılabilir.

Görsel 24: “Derman” Filminden, Meşhur Sofra Sahnesi, 1983.



Kaynak: <https://www.youtube.com/watch?v=YTVqdl231Ws>

Erişim Tarihi: 02.12.2019.

Komedi filmleri haricinde; “Kalandar Soğuğu”, “Sarhoş Atlar Zamanı”, “Sürü”, “Rauf”, “Koza”, “Mayıs Sıkıntısı” ve “Derman” filmi etnik mutfak kültürü ve yöresel değerleri anlatan filmler arasında sayılabilir. 1983 yapımı “Derman” isimli filmde, kendisine verilen ebelik görevini yapmak üzere, Ağrı’nın karla kaplı bir kasabasına giden Hülya Koçyiğit’in, tamamen yabancı olduğu gelenek ve görenekler arasındaki tutumu anlatılmaktadır. Görsel 24’te görülen kavurma yemeğini, Hülya Koçyiğit’in tek başına ve iştahla yiyişi çevresindekileri hayrete düşürür. Filmde aktarılmak istenen aslında büyük şehirde herkese bir tabak düşerken, bazı yörelerde sofranın ortasına konan tek tabaktan herkesin çalakaşık yediği gibi farklı alışkanlıkların mevcut olduğudur.

Görsel 25: “Kasaba” Filminden Bir Sahne,1997.



Kaynak: <https://vimeo.com/ondemand/kasaba>

Erişim Tarihi: 28.01.2019.

Kültürel sıkıntılara derinlemesine yer veren; “Sivas”, “Beş Vakit”, “Bal”, “Yol”, “Yılanların Öcü” ve görsel 25’te yemek sahnesi verilen “Kasaba” filmlerinin yanı sıra, törelerin sebep olduğu sıkıntıları ve bunlarla mücadeleleri konu alan “Mutluluk”, “Kız Kardeşim Momo” gibi yerli yapım filmlerden bahsedilebilir. Görsel 26’da afişinden bir sahne bulunan “Dedemin İnsanları” filmi, I. Dünya Savaşı sonucu gerçekleşen dönemin en büyük mübadelesini yoğun bir duygusallıkla beyaz perdeye aktarmıştır. Ülkeler arası yaşanan savaş ve çatışmalar neticesiyle zorunlu göçün nesiller boyu yoğun biçimde yaşandığı bir dönem olan dünya savaşları sonrası yıllarda, Türkiye ve özelinde Sakarya ili de bu göçten payını almışlardır.

Görsel 26: “Dedemin İnsanları” Filmi Tanıtım Görseli,2011.



Kaynak: <http://ayyapim.com/dedemin-insanlari>

Erişim Tarihi: 27.01.2019.

Ümit Ünal’ın yönetmenliğini yaptığı 2018 yapımı olan “Sofra Sırları” isimli filmde ise gelişen teknolojiye ve modernleşen dünyaya rağmen eski alışkanlıklarını ve geleneksel mutfak kültürünü sürdürmekte ısrarcı olan bir ev hanımının etrafında gerçekleşen olaylar anlatılıyor. Dramatik komedi türündeki bu filmde, dışarıdan bakıldığında sıradan bir ev hanımı ve harika bir aşçı olan kadının, iç dünyasında yaşadığı travmaları ve bozulan psikolojisini yemek yaparak düzelttiğini, erişte keserek huzur bulduğunu ifade ettiği izleyiciye yansıtılmaktadır. Filmde başroldeki kadının mutfağında yemek yaptığı sahnelerden biri görsel 27’de görülebilir.

Görsel 27: "Sofra Sırları" Filminde Bir Mutfak Sahnesi, 2018.



Kaynak: <http://www.hdfilmcehennemi2.org/sofra-sirlari-izle.html>

Erişim Tarihi: 04.02.2019.

Kültürel değerlerin yoğun biçimde işlendiği yerli filmlerin yanı sıra yabancı filmlerden de örnek vermek gerekirse öncelikle 28 Aralık 1895 yılında Lumiere Kardeşler tarafından hazırlanarak gösterimi yapılan ve on kısa filmde oluşan filmde bahsetmek gerekir(otekisinema.com). Lumiere Kardeşlerin bu ilk filmi otuz beş kişi izlemiştir. Yaklaşık on dakika sürdüğü bilinen bu film ile Lumiere Kardeşlerin sinema tarihini başlattığı kabul edilmektedir. Bu filmde yer alan on kısa filmde biri, anne ve babanın, ortalarında bulunan bebeğe yemek yedirme sahnesidir. Bahsi geçen filmde alınan ekran görüntüsü 28 numaralı görseldeki gibidir.

Görsel 28: Lumiere Kardeşler Tarafından Gösterimi Yapılan Filmten Yemek Sahnesi, 1885.



Kaynak: https://www.youtube.com/watch?v=w-DT14_Ty6I

Erişim Tarihi: 15.04.2019.

Sinema tarihine damgasını vurmuş bu filmin ardından, özellikle etnik kökenin mutfağa yansımaları konu alan 2009 ABD yapımı “Julie And Julia” filminden bahsedilebilir. Görsel 29’da görülen film, iki gerçek hayat hikâyesinden yola çıkılarak uyarlanmış ve farklı zamanlarda yaşayan iki kadının yemek ve mutfak konusunda benzer olan mücadelelerini ve tutkularını anlatmaktadır.

Görsel 29: “Julie & Julia” Filminden Sahneler, 2009.



Kaynak: <https://720p-izle.com/izle/altyazi/julie-julia.html>

Erişim Tarihi: 09.02.2019.

Gastronomi ve yemek kültürü sinema sektöründe özellikle son yıllarda kendine daha sık yer bulur hale gelmektedir. Gastronomi öğelerinin kültürel değerlerle harmanlandığı

filmler salt yukarıda adı geçen filmlerden ibaret değildir. Onlar haricinde kültürel değerlerin mutfak kültürü ile iç içe geçtiği filmlerden bazıları olarak; “Big Night”, “No Reservations”, “Politiki Kouzina”, “Tampopo”, “Chef”, “Eat Drink Man Woman” ve “Comme Un Chef” filmleri sayılabilir.2014 yapımı olan “Chef” filmi, bir lokantada çalışan fakat lokantanın menüsüne bağlı kalarak çalışmak zorunda kaldıkça kendi yaratıcılığında ve kültürel zevklerinden uzaklaştığını fark eden bir aşçının, sinir krizi sonrası yemek karavanı olarak Amerika’nın eyaletlerinde, sokak sokak Meksika yemekleri satıp hayata dair tutkusunu yeniden keşfetmesini ve ailesi dahil tüm çevresiyle ilişkilerini düzeltmesini konu almaktadır.

Görsel 30: “Ratatouille” Filminden Bir Sahne, 2007.



Kaynak: <https://www.moviefone.com/2017/06/28/why-ratatouille-is-the-greatest-pixar-movie-ever/>
Erişim Tarihi: 17.01.2019.

Bir diğer 2014 yapımı film ise “The Hundred-Foot Journey”dir. Film, Hindistan'ın Maharaşta eyaletinin başkenti olan Bombay'da yaşayan ve dedesinin işlettiği restoran sayesinde mutfakla çocuk yaşta tanışan genç bir adamın, bir trajedi nedeniyle Bombay'dan taşınmak zorunda kalması ve sonrasında Fransa'nın bir kasabasına yerleşmesi ile başlamaktadır. Geldiği ve yabancı olduğu bu kasabada restoranını açan genç adamın egzotik Hint mutfağı, kısa sürede bölge halkının dikkatini çeker. Bölgede bulunan bir diğer restoran ile aralarında geçen zaman zaman tatlı rekabetin yanı sıra Fransız mutfağı ile Hint mutfağı yani bir nevi doğu – batı karşılaştırmalarının kültürel değerlerle yapıldığı dram- komedi türünde bir filmidir.

Etnik köken ve mutfak kültürü konusunda yalnız gerçek zamanlı prodüksiyonlar değil, animasyon filmler de bulunmaktadır. Bunlardan en popüler olan animasyonlardan biri ise Pixar firması tarafından 2007’de yapılan “Ratatouille” isimli bir filmidir. Filmde “Herkes yemek yapar” ilkesi ile bir farenin bir Fransız restoranında harikalar yaratmasını konu alan ve aynı restorandaki beceriksiz bir aşçı yamağının hikâyesini anlatan bir filmidir. Görsel 30’da da görülebileceği üzere bir farenin yemek yaptığını gören bir insan şaşırılmaktadır.

Günümüzde özellikle Türk halkının en önemli boş zaman aktivitesi olan televizyon dizilerinde asker, polis veya tarihi konuları ele alan dizilerin yanı sıra farklı kültürlere yer veren yapımlar da bulunmaktadır. 1998 yılında yayınlanmış ve toplumun büyük çoğunluğu tarafından beğeni ile izlendiği varsayılan, yönetmenliğini Uğur Yücel, Türkan Derya ve Orhan Oğuz’un sırasıyla yapmış olduğu “İkinci Bahar” adlı dizi geçmiş örnekler arasından sayılabilir. Gaziantep’ten İstanbul’a göçmüş bir adamın işlettiği restoranda yaşananlar ve çevresindeki insanlarla ilişkilerini konu alan dizide, Antep mutfağının görsel öğeleri yoğun olarak kullanılmakta, kültürel öğelere ve aile yapısına da yer verilmektedir.

2018 – 2019 yayın dönemine dâhil edilen ve yöresel unsurların yoğun biçimde yer alması ile ön plana çıkan dizilerden ikisi ise; “Ege’nin Hamsisi” ve “Sen Anlat Karadeniz” dizileridir. “Sen Anlat Karadeniz” adlı dizinin isminden de anlaşılacağı üzere Karadeniz Bölgesi’nde geçen dizide mekânlar, giyim, kuşam, alışkanlıklar, aile yapıları, yemekler ve şive Karadeniz Bölgesi’ne özgüdür. Karadenizli bir aileyi anlatan dizide başka aileler ve kişiler de bulunmakta ve aileler sıklıkla sofrada buluşmaktadır. Bu da haliyle Karadeniz mutfağının yöresel unsurlarının yoğun şekilde ekrana yansımaya sebep olmaktadır. “Ege’nin Hamsisi” isimli dizide ise Karadeniz Bölgesi’nden Ege’de bir kasabaya zorunlu göç etmiş bir ailenin, kendi mutfak kültürleri ile alakalı bir restoran açarak hayatlarını sürdürmek ve için geçim sağlamaya çalışmalarını ve bu esnada yabancısı oldukları Ege kültürü içinde kendi alışkanlıklarını sürdürme mücadelelerini esprili bir dille anlatılmaktadır.

Son yayın dönemine ait olan dizilerden, içinde etik unsurları yoğun olarak barındıran ve Prime Time ’da yüksek izlenme verileri elde ettiği açıklanan bu iki dizide de Türkiye’nin birbirinden kilometre açısından uzak bölgelerinde süregelen farklı kültürlerin zorunlu sebeplerle bir araya geldiklerinde yaşananlar veya sonradan o

kültüre dahil olan kişilerin kendi özel hayatları haricinde, içine girdikleri yeni ve değişik toplum alışkanlıklarına uyum süreci izleyiciye sunulmaktadır. Daha önceki dönemlerde de benzer dizi yapımlarına ekranlarda yer almasından yola çıkarak, farklı yaşayış biçimine sahip olan toplulukların gelenek, görenek, yaşam standartları gibi konular salt kendi kültürlerinden olan halkın değil diğer kültürlerdeki kitlelerin de ilgisini çektiğinden bu tarz çalışmalara gerek televizyon ekranlarında gerekse beyaz perdede sıklıkla yer verilmektedir denebilir.

3.1.3. Fotoğrafta Mutfak Kültürünün Temsili

“Camera Obscura” olarak bilinen Çin kökenli karanlık kutu Rönesans dönemi ressamı tarafından perspektif algısının daha iyi anlaşılması ve resimde yerleşimin daha doğru olması amacıyla kullanılmaya başlanmıştır. 1452-1517 yıllarında yaşayan Leonardo da Vinci, “Camera Obscura”nın yani karanlık kutunun genel prensibini şöyle tanımlamıştır: “Dışarıda duran cisimler öndeki yüzeye delinmiş olan küçük bir delikten karşı duvara ters görüntüler şeklinde yansımaktadır.” (ifod.org.tr). Zaman içinde Camera Obscura, mimarların, ressamın perspektif konusunda bir numaralı yardımcısı olur ve geliştirilmeye devam edilir. 1838’de Hippolyte Bayard, kâğıt üzerine görüntü elde etmeyi başarır ve Daguerre yönteminin açıklanmasından bir ay önce, 30 parçalık tarihin ilk fotoğraf sergisini açar. 1839 yılında, Fransız bilimci Louis François Arago, Jacques Louis Mande Daguerre’yi fotoğrafın mucidi olarak ilan eder. (Gök, 2016, s.46). Bunun ardından Fransız hükümetinin ve araştırmacıların yoğun ilgisi ile geliştirilen fotoğraf çekim ve basım teknikleri zaman içinde günümüzdeki halini alır.

Zaman içinde gelişen teknoloji sayesinde yaygınlaşan ve sanatın bir dalı haline gelen fotoğrafçılığın alt dalları da oluşmaya başlar. Bilinen ilk yemek fotoğrafının, 1839’da William Henry Fox Talbot tarafından çekilmiş olduğu düşünülmektedir(Cain, 2017, parag. 3). İlk yemek fotoğrafının ardından kısıtlı imkanlara rağmen zaman içinde yenileri gelir fakat uzun yıllar boyunca salt yemek değil neredeyse her konuda fotoğrafın çekimi ve baskısı oldukça az sayıda gerçekleşmiştir. Çünkü baskı teknolojisinde maliyetler çok yüksektir. 1950’li yılların başlarında siyah-beyaz yiyecek görüntüleri yemek kitaplarında görünmeye başlanır. 1960’larda ise, renkli görüntüler öncelik kazanmaya başlamaktadır. O tarihlerden bu yana yayıncılık, iletişim ve gıda endüstrilerinin sürekli gelişimi, gıda fotoğrafçılığının yaygın kullanımı için geniş olanaklar ve ihtiyaçlar sağlamaktadır. Çağımızda gastronominin, tıpkı Alinea Restoran

örneğinde söz edildiği gibi; şef/aşçı algısının, yemeklerin sunulduğu mekânların, sunum biçimlerinin ve alımlayıcının beklentilerinin, dikkate değer bir şekilde değişim gösterdiği görülmektedir. Bu çarpıcı değişim ve gelişim yeni meslek gruplarının ortaya çıkmasına (yemek stilistiği ve fotoğrafçılığı gibi) da sebep olmuştur (Sipahi, Ekincek & Yılmaz,2017, s.391).

Görsel 31: Daniel Spoerri, “Kinderstuben Fallenbild”, 1976.



Kaynak: <https://assets.catawiki.nl/assets/2014/10/22/9/8/e/98e81208-5a29-11e4-9389-6792aef064bf.jpg>

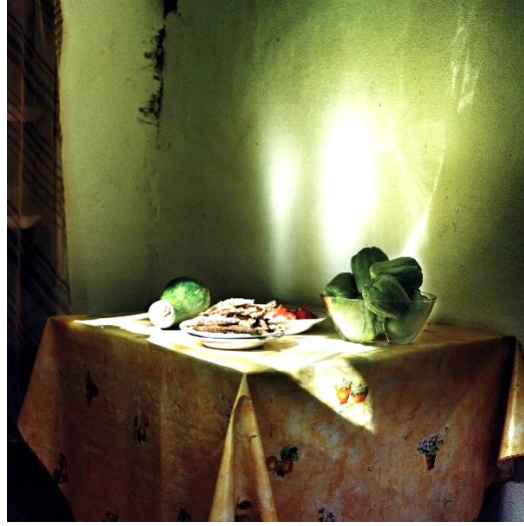
Erişim Tarihi: 26.02.2019.

Her geçen gün gelişen ve değişen sanat ve fotoğraf anlayışına damga vuran isimlerden biri Daniel Spoerri olmuştur. 1930, Romanya doğumlu fotoğrafçının, aynı zamanda çok iyi bir aşçı da olduğu bilinmektedir. Spoerri, 1963 yılının mart ayında bir galeri ile ortak bir çalışma yapmıştır. Bu çalışmada, Spoerri'nin yaptığı yemekler lokantaya dönüştürülen galeride halka ve eleştirimlere sunulur. Her bir masanın, yemekten sonra ayrı ayrı fotoğraflarını çeken Spoerri, bu fotoğrafları daha sonra galeri duvarlarına asarak eleştirimlerin ve ziyaretçilerin beğenisine sunar. “Yeme Sanatı” (Eat Art) olarak adlandırılan bu çalışma Spoerri'nin en önemli sanat çalışması olmuştur. Bu çalışmanın ardından Spoerri, gelen eleştirilere rağmen Görsel 31’de de görülebilecek birçok benzer çalışmaya imza atmıştır.

Yemek fotoğrafçılığının ötesine geçerek, bu tezin dayanak noktalarından da birini oluşturan etnografik fotoğraf yaklaşımı ise en genel ve basit tanımı ile; üzerinde çalışılan kültüre dair etnografik bilgi içeren fotoğraftır. İlk örneklerine 1800lü yıllarda Amerika’da rastlandığı bilinen etnografik fotoğraf yaklaşımı, halk ile alakalı antropolojik değerlerin, görsel unsurlarla belgelendirilmesine dayanır. Bir ülke veya bölgede yaşayan halkın kültürel unsurlarını, edebi değerlerini, gelenek, töre ve inançlarını, yani kısacası tüm varlığını inceleyen halk bilimciler tarafından en sık tercih

edilen belgelendirme yöntemi olan fotoğraflama yöntemi, zaman içinde sanatsal çalışmalarına kültürel nüansları dahil etmek isteyen fotoğrafçıların da dayanak noktasını oluşturup kendine fotoğraf sanatında yer edinmiştir.

Görsel 32 : Eugenia Maximova, "Kitchen Series", 2014.



Kaynak:[http://www.calvertjournal.com/images/uploads/features/2016_Oct/NEPP/Eugenia_Maximova/kitchen-stories-\(5\)-Edit-2-Edit.jpg](http://www.calvertjournal.com/images/uploads/features/2016_Oct/NEPP/Eugenia_Maximova/kitchen-stories-(5)-Edit-2-Edit.jpg)

Erişim Tarihi: 15.01.2019.

Fotoğraf sanatında kültürel yapıyı konu alan, etnografik fotoğraf çalışmalarının en önemlilerinden biri; Eugenia Maximova'nın Balkan mutfaklarını çalıştığı fotoğraf serisidir(<https://www.emaxphotography.com/kitchen-stories-from-the-balkans>).

“Mutfak Fotoğrafları” (Kitchen Series) ismi ile 2014’te çekimlerini yapıp yayınladığı fotoğraf serisi bu tezin de ilham kaynakları arasında sayılabilir. Bir kültürün tarihi mirasını, geçmişini, adetlerini ve gündelik yaşantısını olduğu gibi izleyiciye aktaran fotoğraf serisinde, çekimlerin yapıldığı mutfakların, sofraların ve eve dair alanların hiç bozulmadan fotoğraflandığı hissi baskın bir biçimde hissettirilmektedir. Bununla birlikte Bulgar fotoğrafçı, çekimlerini yaptığı evlerde ışık, gölge, renk, kompozisyon gibi fotoğrafın teknik konularına yüksek özen göstermesinin yanı sıra çektiği sahnelerin doğallığı, yumuşak renkleri ve sanki izleyici az önce oradaymış hissi vermesi ile de diğer fotoğraf çalışmalarından farkını ortaya koymaktadır. Vurgulanan bu özelliklerin örneği Görsel 32’de örneklendirilmektedir.

Görsel 33: Eugenia Maximova, “Kitchen Series”, 2014.



Kaynak: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/2/20/Johannes_Vermeer_-_Het_melkmeisje_-_Google_Art_Project.jpg/300px-Johannes_Vermeer_-_Het_melkmeisje_-_Google_Art_Project.jpg

Erişim Tarihi: 15.01.2019.

1973’de Bulgaristan’da doğan fotoğrafçı Maximova, yaşadığı ve aşına olduğu coğrafyanın mutfak kültürlerinden çeşitli enstantaneler ile serisini oluşturmuş ve fotoğraf camiasında adından söz edilir hale gelmiştir. Balkan kültürlerinin alışkanlıklarını, dinsel ve toplumsal unsurlarını, gündelik yaşamdaki detaylarını da fotoğraf çekimlerine dahil eden Maximova’nın bu enstantanelerinden bir örnek 33 numaralı görselde görülebilir:

Maximova, “Kitchen Series” fotoğrafları ile Balkan mutfaklarının fotoğraflarını çekerken bölgenin kaybolmuş kimliğini somut bir biçimde ortaya koymayı, Osmanlı himayesi altında yarım bin yıl kalmış kültürel mirasın izlerini de fotoğraflarında yansıtmayı amaçlamıştır. Seri, 34 fotoğraftan oluşurken 84 sayfalık kitap haline getirilmiş ve kitapta 10 adet yöresel tarife de yer verilmiştir. 500 kopya basılan kitabı, internet sitelerinden bulmak mümkün olmaktadır.

3.2. Tezde Uygulanacak Yöntem

Araştırma teknikleri, bilimsel gerçeğe ulaşmada araştırmacının incelemeleri süresince bilgi toplamak için kullandığı özel araçları ifade etmektedir. Yöntem ise insanları gerçeğe götüren zihinsel bir süreç olarak ifade edilmektedir. Kültürel incelemeler, kuram ve veriler karşısında sağduyu, sezgi ve mantıklı yönelişlerle ilgilidir (Türkdoğan

2009, s.209-210). Nitel araştırma; gözlem ve görüşme gibi nitel veri toplama teknikleri kullanılarak, doğal ortamın gerçekçi ve bütüncül bir anlayışla ortaya konulmasıdır. Uygulanan nitel araştırma tekniğinde, doğal ortama duyarlılık, araştırmacının katılımcı rolü, bütüncül yaklaşım, algıların ortaya konması gibi unsurlara dikkat edilmiştir (Yıldırım ve Şimşek 2011, s.39-41).

Tezde uygulanmış yöntem ve araştırma teknikleri üç aşamadan oluşmaktadır. İlk aşama; konunun alt başlıkları ile belirlenerek detaylandırılması ve bu detayların kapsamlı araştırılmasıdır. Konuya ilişkin verilerin toplanmasında, Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), Sakarya Üniversitesi Merkez Kütüphanesi, Sakarya Üniversitesi Hendek Eğitim Fakültesi Kütüphanesi, Sakarya Halk Kütüphanesi, internet kaynaklı bilimsel yayınlar, dergi, kitap, makaleler, yayınlanmış ve yayınlanmamış tezler, araştırma raporları ve internet gibi veri kaynaklarından yararlanılmıştır. İnternet aracılığıyla üniversite, YÖK ve benzeri akademik kuruluşların dokümantasyon merkezlerinin internet sitelerine girilerek önceden yapılmış bilimsel incelemeler taranmıştır. Tüm bu literatür ve kaynak taramalarının yanı sıra sosyal medya hesapları vasıtası ile seçilen altı kültüre ait grup ve platformlara dahil olunmuş, o kültürlerin mensupları ile görüşme şansı elde edilmiş, paylaşılan tarif ve yemek fotoğrafları incelenmiştir. Araştırma için; literatür taraması, veri analizi, karşılaştırmalı analiz yapılmış olup, sonrasında yüz yüze görüşmelere geçilmiştir. Bu görüşmelerde görüşülen kişilerin çoğunluğu tarafından, kendilerine ait görüntü ve seslerinin kullanılması istenmediğinden sadece kişilerin gerçek isimleri ve yaşadıkları yerler tezde yer almıştır.

Belirlenen konu olan Sakarya’da yaşayan kültürler ile alakalı en doğru ve yardımcı sonuçlara yalnız kitap ve kaynakların taranması ile değil, o kültürlerin mensuplarıyla konuşularak da ulaşılabilir. Araştırmada yarı yapılandırılmış mülakat türü tercih edilmiştir. Yarı yapılandırılmış mülakat biçiminde, mülakatı yapan araştırmacı kaba hatlarıyla bir yol haritasına sahiptir ancak, cevaplayıcının bilgisine ve ilgisine göre araştırma konusu sınırları içerisinde farklı sorular sorarak konunun değişik boyutlarını ortaya çıkarmaya çalışır (Altunışık vd., 2002, s.83-84). Araştırma konusuna uygun olarak alan araştırmasında seçilen kültürlere ait törenler, ritüeller, adet ve gelenekler ve pratikler sistemli bir biçimde saptanmış; bunlara ilişkin veriler detaylandırılarak derlenmiş ve bu derleme için kültürlerin mensuplarının katıldığı gözlem ve görüşme teknikleri kullanılmıştır. Araştırmada kullanılan bir diğer nitel araştırma tekniği ise gözlemdir. Gözlem tekniğinde, herhangi bir ortamda oluşan davranışın ayrıntılı olarak

tanımlanması mümkün kılınmaktadır. Bu teknik sayesinde araştırmacı, ele aldığı konuyu ayrıntılı ve kapsamlı bir şekilde inceleme fırsatı bulmaktadır. Nitel araştırmalarda gözlem daha çok, araştırma konusuyla alakalı derinlemesine ve ayrıntılı açıklama ve tanımlamalar yapmaya yöneltmektedir (Yıldırım ve şimşek 2011, s.169-170). Konu olarak belirlenen kùltürlere ait kişilerle görüşmeler ve sohbetler yapıldıktan sonra ise katılımcıların mutfaklarında fotoğraf çekimleri yapılmıştır. Kùltürlerin gastronomik değerleri öğrenilip, imkân bulunan evlerde hazırlanması sağlanmış ve fotoğrafik belge niteliği taşıyacak şekilde fotoğraflanmıştır.

Tez için uygulanan üçüncü ve son aşama ise derlemedir. Konuya dair çekimleri yapılan fotoğrafların sečilmesi, düzenlenmesi, foto-kitabın tasarımı, basımı ile beraber tezin son detaylarının netleştirilip uygun formatta, belirgin ve tutarlı şekilde ayrıntılı olarak yazılması kısmıdır. Bu kısım tezin bir bütün halinde izleyiciye ve okura iletilmesine olanak tanımakla beraber tezin gelecek nesillere fotoğrafik belge niteliğinde miras şeklinde bırakılmasının da gerçekleşmesini sağlamaktadır.

Kararlaştırılan ve uygulaması yapılan bu üç yöntem ve içerdikleri aşamalar ile tez önerisinde öngörülen amaç ve hedeflere net ve ayrıntılı bir biçimde ulaşıldığı varsayılmaktadır.

4. BÖLÜM: ÜRETİM SÜRECİ

Tezin yöntem kısmında planlanarak uygulamaya geçildiği üzere, konunun detaylı biçimde belirlenmesinin ve gerekli literatür taramalarının tamamlanmasının ardından ikinci aşamaya geçilmiştir. İkinci aşamada, çevre ve tanıdıklar vasıtası ile belirlenen altı farklı millete ait yirmi bir farklı aile ile görüşmelere başlanmış ve on iki farklı mutfağın fotoğraflanması için kendilerinden gerekli izinler alınıp çekim planlamaları yapılmıştır.

Seçilen altı farklı mutfak kültürünün, alışkanlık, gelenek ve ritüelleri ile alakalı Sakarya ilinin farklı ilçelerinde ikamet eden yirmi bir farklı aile ve isimlerinin paylaşılmasını istemeyen ortalama altı farklı restoran ile görüşmeler yapılmış, elde edilen veriler detaylı notlandırılarak araştırmaya aktarılmıştır. Seçilen mutfaklara ait restoranlara gidildiğinde, kültürlere ait lezzetler denenmiş ve tarifleri öğrenilmeye çalışılmıştır. Restoran işletmecileri de ailelerinden öğrendikleri eski hikâye ve anıları anlatmış ve bildikleri kültür öğelerini aktarmaya çalışmışlardır.

Yapılan görüşmeler ve araştırmalar sonucunda, kararlaştırıldığı üzere Abhaz mutfağı için Emirler mahallesinden Yeşariye Ayhan'ın; Boşnak mutfağı için Serdivan ilçesinden Çiğdem Yılmaz'ın; Çerkez mutfağı için Çıldırlar mahallesinden Makbule Yılmaz'ın mutfağında fotoğraf çekimleri gerçekleştirilmiştir. Gürcü mutfağı için Söğütlü ilçesinden Nebahat Hiçkorkmaz'ın; Adapazarı ilçesinden Esra Kahya'nın ve Serdivan ilçesinden Zeynep Sarp'ın; Laz mutfağı için Akarca mahallesinden Nesrin Sarp'ın; Serdivan ilçesinden Nurçin Işık'ın; Çıldırlar mahallesinden Fikriye Açıkmeşe'nin ve Manav mutfağı için Söğütlü mahallesinde yaşayan Nagihan Şen'in mutfaklarında fotoğraf çekimleri gerçekleştirilmiştir. 04 Ekim 2018 günü başlayan fotoğraf çekimleri, zaman zaman ara verilerek 15 Şubat 2019 günü nihayete erdirilmiştir.

Fotoğraf çekimleri için başta, Canon EOS 450D fotoğraf makinesi ile 50mm f/1,8 STM ve 10-18 mm f/4.5-5.6 IS STM objektifleri kullanılmıştır. Işık kaynaklarının yetersiz geldiği noktalarda Sakarya Üniversitesi Görsel İletişim Tasarım Bölümü'nden led ışık ve tripod ödünç alınmıştır. Kullanılan objektif, makine ve diğer ekipmanların fotoğrafı, Görsel 34'te yer almaktadır.

Görsel 34: Ayşe Yılmaz, Fotoğraf Çekimlerinde Kullanılan Ekipman, Sakarya, 2018



Tripodun yetersiz geldiği noktalarda gerektiğinde sandalye ve masa üstlerine çıkılmıştır. Fotoğraf çekimleri sırasında ev sahibi tarafından habersiz çekilen fotoğraf görsel 35’te görülebilir.

Görsel 35: Enes Kahya (Ev Sahibi), Gürcü Mutfağı Çekimi, Sakarya, 2018.



4.1. Abhaz Mutfağı Çekimleri

Abhaz mutfak kültürü fotoğraf çekimleri için Erenler ilçesi Kayalar mahallesinde bulunan birkaç restoran ile görüşmeler yapılmıştır. Bu restoranlarda çeşitli sebeplerle çekimler yapılmadığından isimlerinin verilmesi uygun bulunmamıştır. Bununla beraber çekim planlanıp, görüşmeye gidilen Atarta Restoran’ın sahibi olan Azmi Bey ile Gamze Hanım’dan Abhaz mutfağının özellikleri, gelenekleri ve ritüelleri ile alakalı bilgiler elde

edilmiş ve diğer öğrenilenler ile harmanlanarak çalışmaya aktarılmıştır. Kendilerinin mutfağında çekim gerçekleştirilmek istense de restoranlarının restorasyon dönemine denk geldiği için yenilenme sürecinin bitmesi beklenmemiştir.

Abhaz mutfağı çekimleri tek seferde gerçekleştirilmiştir. Projenin kararlaştırma aşamasında Emirler mahallesinden Çıldırlar mahallesine, yaklaşık kırk sene önce evlenip gelen Yeşariye Ayhan ile tanışılmış ve görüşülmüştür. Kendisine ait eski ve yeni evinin mutfaklarında çekimler gerçekleştirilmiştir.

Görsel 36: Ayşe Yılmaz, Abhaz Yeşariye Ayhan'a Ait Yeni ve Eski Mutfaklar, Sakarya, 2018.



Yeşariye Ayhan ve ailesinin, kendisi evlenmeden çok daha önce yapılan eski evleri zaman içinde oldukça yıprandığından 2017 yılında aynı bahçe içerisinde yeni bir bina inşa ettirmişlerdir. Mutfağı ve mimarisi komple yenilenen ve modernleştirilen eve rağmen gerek alışkanlıkları gerekse eski güzel hatıralarını sürekli canlı tutması isteği ile Yeşariye Ayhan, her fırsatta eski evinin mutfağını kullandığını ifade etmiştir. Bu sebeple çekimler aynı aileye ait, iki farklı mutfakta gerçekleştirilmiştir. Bu iki farklı mutfağa ait görseller, Görsel 36'da görülebilir.

Aile, eski evinin sadece mutfak kısmını aynen bırakmış, diğer tüm eşyaları yenileyerek yeni eve nakletmiştir. Bu esnada geçmişte kullanmış oldukları bakır sahanlar, tepsiler, yoğurt kapları, radyo gibi anısı olan geleneksel mobilya ve eşyalar tamir edilip temizlenerek, görsel 38 ve 38'de görülebileceği gibi yeni evde dekorasyon unsuru olarak kendilerine yer bulmuşlardır.

Görsel 37: Ayşe Yılmaz, Abhaz Yeşariye Ayhan'ın Evinde Nostaljik Unsurlar, Sakarya, 2018.



Aile üyeleri hafta içi kendi tarla ve bahçelerinde aktif olarak çalıştıklarından, hafta sonu daha rahat olduklarını belirtmişler ve çekimin hafta sonu olmasını istemişlerdir. Bu sebeple fotoğraf çekimi ve görüşme tarihi 04 Kasım 2018 Pazar günüdür. İki evin mutfağı da aktif kullanılmasına karşın ocağın tüpü yeni evde bulunmakta olduğundan Abhaz pastası, sızbal ve fasulye ezmesi yeni mutfakta hazırlanmıştır. Görsel 39'da Abhaz pastasının hazırlanışından bir görüntü yer almaktadır.

Görsel 38: Ayşe Yılmaz, Abhaz Yeşariye Ayhan'ın Evinde Nostaljik Unsurlar, Sakarya, 2018.



Görsel 39: Ayşe Yılmaz, Abhaz Yeşariye Ayhan'ın Evinde Pasta Yemeği Hazırlığı, Sakarya, 2018.



Eski alışkanlıklarını sürdürme isteğine rağmen yeninin ve modernin konforundan da vazgeçemeyen Abhaz Yeşariye Ayhan, hazırlayıp pişireceği yemeğe ve mevsime göre halen iki mutfak arasında mekik dokumakta ve hatıralarının kaybolması korkusuyla eski evini yıktırtmamaktadır.

4.2. Boşnak Mutfağı Çekimleri

Boşnak kültürü ile alakalı görüşme ve fotoğraf çekimi için Serdivan ilçesinde yaşayan Çiğdem Yılmaz ile irtibat kurulmuştur. Yakın akrabalarına ait Boşnak böreği satan bir restoranlarının da olduğunu dile getiren Çiğdem Yılmaz, ailesinden öğrendiği tarif ve alışkanlıkları istek ve ısrarla sürdürmekte ve milleti ile gurur duyduğunu belirtmektedir.

Boşnak mutfağı çekimleri için sözleşilen tarihte havanın fazlasıyla kapalı olması ve ışık kaynağının yetersiz olması sebebiyle yapılan çekimlerden memnun olunmadığı için kendilerine 7 Kasım 2018 tarihinde tekrar ziyaret gerçekleştirilmiştir.

Çiğdem Yılmaz, büyüdüğü köy evini ve annesinin mutfağını çok özlediğini dile getirmektedir. Kendi evinin mutfağının iç mekân dekorasyonu, tezgâhı ve seramikleri modern malzemelerle yapılmış ve son teknoloji beyaz eşyalar tercih edilmiş olsa da seçilen renklerin sadeliği, beyaz eşyaların nostaljik havası, nostaljik aksesuarlar ve duvardaki terek ile Çiğdem Yılmaz'ın özlediği tema yer yer elde edilmeye çalışılmıştır. Görsel 40'ta bahsedilen terek ve nostaljik aksesuarlar yer almaktadır.

Görsel 40: Ayşe Yılmaz, Boşnak Çiğdem Yılmaz'ın Mutfağında Nostaljik Unsurlar, Sakarya, 2018.



Boşnakların misafir ağırlama konusunda çok titiz olduklarını söyleyen Çiğdem Yılmaz, kendi milletinin bu titizliği ve misafire verdiği ihtimamı gösterebilmek için çok çaba sarf etmiştir.

Görsel 41: Ayşe Yılmaz, Boşnak Çiğdem Yılmaz'ın Evinde Yemek Sonralarının Vazgeçilmezi Türk Kahvesi İkramı, Sakarya, 2018.



Çiğdem Yılmaz, yemeklerin hazırlığı ve ikramından sonra Türk mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden olan Türk kahvesini de unutmamıştır. Her ne kadar modern mutfağına ve yeni teknolojileri kullanmaya alışmış olsa da Türk kahvesinin, geleneksel pişirme şekli olan bakır cezvede pişirilmesi gerektiğini savunmaktadır. Görsel 41'de kahvenin servis edilişi görülebilir.

4.3. Çerkez Mutfağı Çekimleri

Çerkez mutfağı çekimleri 31 Ekim 2018 tarihinde Akyazı'nın Çıldırlar mahallesinde gerçekleşmiştir. Aslen Rize, Ardeşen'li olan ev sahibesi Makbule Yılmaz, ailesi ile birlikte Sakarya'ya göç ettiklerinde 4 yaşında olduğunu, memleketine ait hiçbir anının belleğinde kalmadığını ifade ederken, Laz mutfak kültürüne ait bildiklerinin annesi ve özellikle babaannesinden öğrendiklerine dayandığını ifade eder.

Makbule Yılmaz, genç yaşta evlenerek katıldığı ailenin Çerkez olması sebebiyle onların örf, adet ve mutfak kültürlerine zaman içinde alıştığını dile getirir. Bununla beraber kendi ailesinden öğrendiği Laz mutfağı kültürüne ait yemekleri ve alışkanlıkları, gelin geldiği Çerkez mutfağının kültürü ile sentezlediği, tariflerde kendi alışkın olduğu damak tadına uygun değişiklikler yaptığı da gözlemlenmektedir. Kayınvalidesi ve görümcelerinden öğrendiği tarif ve usulleri, kendi ailesinden öğrendikleri ile birleştirmiş ve aynı sofrada iki farklı kültürün sentezi ile ortaya çıkan yemekleri sunmayı olağanlaştırmıştır. Makbule Yılmaz'ın ailesi de Laz ve Çerkez kültürünün sentezlenmesine aşinadılar. Karalahana sarması ile Çerkez tavuğunun aynı sofrada yer aldığı, Çerkez kökenli eşinin turşu kavurmasını çok severek yediğini gülererek anlatmaktadır.

Görsel 42: Ayşe Yılmaz, Çerkez Makbule Yılmaz Çerkez Tavuğu Hazırlarken Fotoğraf Çekimine Hazırlık, Sakarya, 2018.



Kendi bahçesindeki tavuk ve horozları kestirdiğinde buzlukta muhafaza ettiğini, bu sayede de her fırsatta Çerkez tavuğu yemeği yaptığını söyleyen Makbule Yılmaz, yemeğinin herkes tarafından beğenildiği ile övünmektedir. Yemeğin yapılışını

kayınvalidesi ve görümcelerinden gördüğünü söylemektedir. Farklı yörelerde daha yoğun kıvamda yapılan yemeğin, bu hanede sulu şekilde tercih edildiğini ifade etmektedir. Aynı zamanda tarifte yer alan cevizin hane halkı tarafından sevilmemesinden ve kendi Laz mutfağı alışkanlıklarından ötürü içine koymadığını söylemiştir. Çerkezlerce çok sevilen ekşi mayadan yapılan peynirin evlerinde eksik olmadığını belirten Makbule Yılmaz, başta damak tadı alışmasa da zamanla kendisinin de sevdiğini ifade etmiştir.

Çerkez mutfağı çekimleri bir gün boyunca sürmüştür. Sabahtan başlanan Çerkez tavuğu hazırlama işlemleri tavuğun haşlanması ve küçük parçalara ayrılmasından sonra hız kazanmıştır. Servise hazır hale gelen Çerkez tavuğu yemeğini yemek için, aile üyeleri fotoğraf çekiminin bitimini sabırsızlıkla beklemişlerdir. Çerkez tavuğu hazırlanırken yapılan çekim hazırlıkları ile mutfağın genel hali Görsel 42'deki gibidir.

Makbule Yılmaz, mısır unu Laz mutfağında da sıklıkla kullanıldığından, yine mısır unu ile yapılan lapa olan şıpsi pastanın yapımında zorluk çekmediğini hatta kendince tarifi değiştirdiğini de ifade etmektedir.

4.4. Gürcü Mutfağı Çekimleri

Gürcü mutfağı çekimleri için 02 Ekim 2018 tarihi için anlaşılan Nebahat Hiçkorkmaz, başka tarihe randevu bulamadığından bir gün öncesinde apar topar diz ameliyatına girmiştir. Bu sebeple iyileşmesi beklenen Nebahat Hiçkorkmaz'a, tekrar 23 Ekim 2018 tarihinde ziyarette bulunulmuştur. Öncesinde yapılan görüşmelerde mutfağı ile övünen ve muhakkak fotoğraflarının çekilmesi gerektiğini söyleyen Nebahat Hiçkorkmaz'ın mutfağına gidildiğinde beklenen nostaljik unsurlar ve geleneksel ile modernin sentezlendiği bir mutfak ortamına rastlanılamamıştır. Çünkü mutfak aynı yılın yaz mevsimi başında yenilenmiş, tüm tabak çanaklar değiştirilmiş, eski alışkanlıklardan geriye sadece bir büyük çelik tencere kalmıştır. Yaşanan hayal kırıklığını fark eden Nebahat Hiçkorkmaz ise eski eşyalardan ve mutfağından çok sıkıldığını, artık rahat ve temiz bir mutfak istediği için her şeyi attığını gururla ifade etmiştir.

Görsel 43: Ayşe Yılmaz, Yenilenen Gürcü Mutfağı, Sakarya, 2018.



Tüm bunlara rağmen mutfağında yine de çekimler yapılmış ama tez için aranan ve ifade edilme çalışılan geleneksele bağlılık ifadesi yakalanamadığından kullanılması uygun bulunmamıştır. Görsel 43'te durumun daha net ifadesi görülebilir.

Görsel 44: Ayşe Yılmaz, Gürcü Esra Kahya'nın Mutfağının Genel Görünümü, Sakarya, 2018.



Yaşanan hayal kırıklığının ardından iletişime geçilen tanıdıklar vasıtası ile Adapazarı ilçesinde ikamet eden Kahya ailesinin evine ziyarette bulunulmuştur. Kendisi evlenerek Konya'dan Sakarya'ya yerleşmek zorunda kaldığını ve eşinin Gürcü asıllı olduğunu belirten Esra Kahya, yapılan görüşmelerde eşinin ailesinden öğrendiği yemek tariflerinin başta kendisine farklı ve rahatsız edici geldiğini fakat sonra damak tadının alıştığını ifade etmiştir.

Fındık katılarak yapılan pırasa yemeği gibi değişik usullere zaman içinde uyum gösteren Esra Kahya'nın haftanın altı günü aktif ve yoğun biçimde çalışıyor olmasından ötürü kendisine kısıtlı zamanlarda toplam üç kere ziyarette bulunulmuştur. İlk ziyaret olan 05 Aralık tarihinde hazırladığı Çerkez mantısı olan Hinkal'in fotoğraf çekimleri teknik aksaklıklardan ötürü kullanılmadığından kendisine 18 Aralık günü ikinci ziyarette bulunulmuştur. Bu defa hinkalden farklı olarak kayınvalidesinden öğrendiği usulle pırasa yemeği hazırlamayı kararlaştıran Esra Kahya'nın, hazırlık aşamalarında fotoğrafları çekilmiştir. Pırasa yemeğinin hazırlanışı esnasında tezgâhı üstten görüntüleyerek fotoğraf çekimi yapabilmek için tripodun yanı sıra sandalye ve sehpa da kullanılmıştır. Bu çekimlerde mutfağın genel görüntüsü ev sahibinin ricası üzerine alınmamış ve kendisi gerekli gördüğü temizlik ve düzenlemeyi yaptıktan sonra tekrar haber vermiştir. 20 Aralık 2018 günü mutfağın genel fotoğraflarının çekilmesi için tekrar ziyarette bulunulmuştur. Kahya ailesine ait Gürcü mutfağının genel görünümüne ait fotoğraf Görsel 44'te bulunmaktadır.

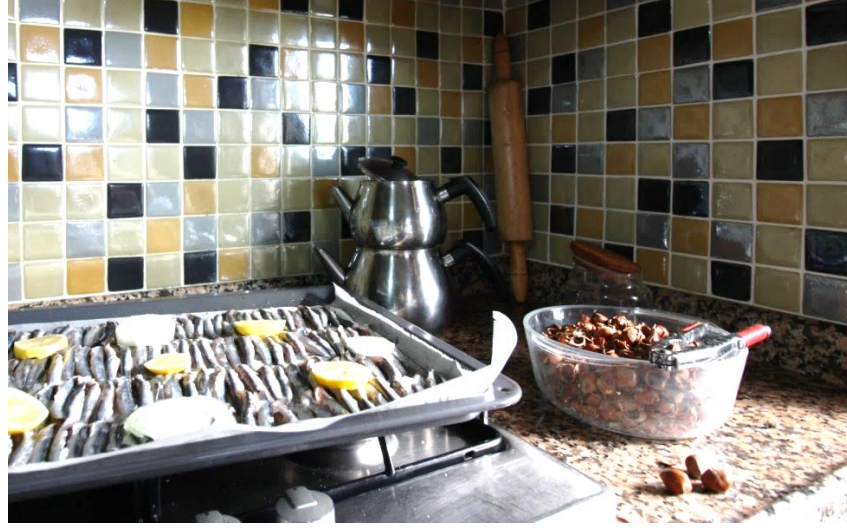
4.5. Laz Mutfağı Çekimleri

2018 yılının ekim ayının ilk haftası, gerekli organizasyonlar halledilerek Sakarya, Adapazarı ilçesinde, Göktepe mahallesinde yaşayan Laz kökenli bir ailenin evine konuk olunmuştur. 04 Ekim 2018 tarihinde evin hanımı Nesrin Sarp ile yapılan görüşme ve çekimlerde, etnik köken ne denli korunmak istense de gelişen teknoloji ve yükselen hayat standartları ile değişime uğramış mutfak unsurlarıyla karşılaşmıştır. Eski evinde eski bir köy mutfağı olduğunu anlatan ev sahibi, birkaç yıl önce taşındığı yeni evinin mutfak dolaplarının ve tezgahlarının eski evindekilerinden daha yüksek olduğu için hayatını kolaylaştırdığını fakat eski kuzine fırının noksanlığını hissettiğini söylemektedir.

Ailesinden kalan tarifleri ve bilgileri aktaran Nesrin Sarp, annesinden öğrendiği yöntem ile yeni fırınında hamsi hazırlayıp pişirmiş ve fotoğrafları aşama aşama çekilmiştir. Fakat gerek modern mutfağın aranan nostaljik dokuyu yansıtmaması gerekse çekim esnasından ışığın yetersiz oluşu sebebi ile çekimi yapılan fotoğraflar üretim süreci haricinde bir yerde kullanılmamaktadır. Beğenilmeyen ve kullanılması uygun bulunmayan Görsel, 45 numaralıdır. Mutfağın seramik ve tezgâh gibi mimari özellikleri sebebiyle istenen fotoğrafik etkinin alınması, ışığın doğru şekilde kullanılmaması sından ötürü çekimler kısa tutulmuştur. Bununla beraber bu mutfak, zaman içinde

yaşanan teknolojik gelişmelerin ve kültürel alışverişin, mutfak mimarisi ile birlikte yemek kültürünü dönüştürmesine de bir örnek sayılabilir. Teknolojik ve fiziksel sebepler ile kısa tutulan çekimler sonrasında bir başka ailenin evine konuk olunmuştur.

Görsel 45 : Ayşe Yılmaz, Laz Mutfağında Fırında Hamsi Hazırlığı, Sakarya, 2018.



Serdivan ilçesinde ikamet eden Işık ailesinin ev sahibi Nurçin Işık'ın ailesi aslen Trabzon, Maçkalıdır. Eşi Manav kökenli olmasına rağmen kendisinin Laz alışkanlıklarının evde baskın olduğunu dile getiren Nurçin Işık, hane halkının da bu otoriteden ve lezzetlerden memnun olduğunu belirtmektedir.

Görsel 46: Ayşe Yılmaz, Laz Nurçin Işık'ın Evindeki Kiler Odası, Sakarya, 2018.



Zaman içerisinde gerek memlekettten uzak olunması gerekse modern hayatın koşturmacası içerisinde geleneksel alışkanlıkların yitirilmesine rağmen, ailesinden gelen

alışkanlıklarını ve geleneklerini elinden geldiğince sürdürmekte ısrar ettiğini belirten Nurçin Işık, her yaz memleketine gidip, kış için memleketinden yiyecekler getirmektedir. Bu yiyecekleri depolamak için evinin banyolarından birini iptal ettirip kilere çevirtmiştir. Kilerin bir kısmına ait fotoğraf, görsel 46’da görülebilir.

Nurçin Işık, Laz mutfağı fotoğrafları çekimi için 24 Ekim 2018 tarihinde ziyaret edilmiştir. Ev küçük olmasına rağmen evde üç çocuğu, eşi, görümcesi ve gündüzleri gelen yardımcısı ile birlikte yaşamakta olan Nurçin Işık, Laz mutfağının lezzetlerini hazırlarken evde tam bir curcuna hakimdir. Evin ve mutfağın dar oluşu çekimlerde sıkıntılar yaşanmasına sebep olmuştur. Çekimler esnasında çekilen fotoğraf, görsel 47’de görülebilir.

Görsel 47 : Ayşe Yılmaz, Laz Mutfağı Çekimi, Sakarya, 2018.



Laz mutfağının olmazsa olmazlarından mısır ekmeğinin akla ilk gelen pişirme yöntemi olan kuzine veya toprak fırının apartman dairesinde bulunması mümkün olmadığından, mısır ekmeği kendi fırınında yapan bir tanıdıktan tedarik edilmiş, evde pişirilememiştir. Bunun haricinde çekim yapılan alan ve mutfak sanılandan da dar olduğundan istenen kalitenin ve kadrajın yakalanması oldukça güçleşmiştir.

Görsel 48: Ayşe Yılmaz, Bir Laz Evinin Ardiye Mutfağı, Sakarya, 2018.



Laz mutfağı fotoğrafları çekimleri için üçüncü çekim evi olarak Çıldırlar mahallesinde ikamet eden Fikriye Açıkmeşe ile görüşülmüştür. Kendisine ilk olarak 28 Ekim 2018 günü ziyarette bulunulmuştur. Aslen muhacir olduğunu ve tam kırk sene önce evlendiği kişinin Laz kökenli olması sebebiyle kendi kültürünü unutup, ona adapte olduğunu dile getirmiştir. Laz mutfağı, alışkın olduğu kendi anne evinin yemek alışkanlıklarının benzeri olduğundan hiçbir adaptasyon sorunu yaşamadığını ifade eden Fikriye Açıkmeşe, zaman içerisinde Lazca da öğrendiğini ve Lazlardan daha iyi Lazca konuştuğunu da gülerek iddia etmektedir.

Tüm gününün mutfakta ve kendi bahçesinde geçtiğini ve bu durumdan keyif aldığını anlatan Fikriye Açıkmeşe'ye proje anlatıldığında heyecanlanmış ve bildiği Laz kültürünü en iyi şekilde aktarabilmek için oldukça çaba göstermiştir.

Görsel 49: Ayşe Yılmaz, Bir Laz Evinde Kiler Dolabı, Sakarya, 2018.



Evinin mutfağı haricinde bahçede ardiye diye adlandırılan yaz mutfağı ve depolama alanı bulunurken, bir de birkaç adet kiler dolabı ile bahçede toprak fırınının olduğu ayrı bir alan mevcuttur. Ardiye mutfağı ile ilgili görüntü, görsel 48'deki, evdeki kiler dolaplarından biri ile ilgili görüntü ise görsel 49'daki gibidir.

Görsel 50: Ayşe Yılmaz, Laz Fikriye Açıkmeşe'nin Evinin Ardiye Mutfağı, Sakarya, 2018.



Eskiden ailenin alıştığı yer sofrasına artık yeni masa olduğu için oturulmasa da yer sofraları atılmamış ve görsel 50'de de görüldüğü gibi ardiye mutfağında duvara asılmıştır. Yazları komşularla bir araya gelinip kışlık kuru yufka hazırlandığında bu yer sofraları, hamur açma sehpası olarak kullanılmaktadır.

Görsel 51: Ayşe Yılmaz, Laz Fikriye Açıkmeşe'nin Mutfağında Karalahana Çorbası Pişirilmesi, Sakarya, 2018.



Üçüncü Laz mutfağı olarak seçilen Fikriye Açıkmeşe'nin evine çekim için üç defa gidilmiştir. İlk çekim 28 Ekim 2018 Pazar günü gerçekleşmiştir. Fikriye Açıkmeşe o gün karalahana çorbası, karalahana sarması, toprak fırın ekmeği, turşu kavurma ve Laz Böreği hazırlamıştır. Karalahana çorbasının pişirilmesi esnasında çekilen fotoğrafa görsel 51'de yer verilirken, lahana sarması hazırlığına ise görsel 52'de yer verilmiştir.

Misafir ağırlamayı çok sevdiğini her fırsatta dile getiren Fikriye Açıkmeşe, tüm hazırlık ve çekimlerin sonunda sevdiği akrabalarını masaya davet etmiştir.

Ardiye mutfağının ve diğer kiler alanlarının çekimi için tekrar kendisine bir sonraki pazar günü olan 04 Kasım 2018 günü ziyarette bulunulmuş ve Laz mutfağı için ihtiyaç duyulan mekânsal çekimler tamamlanmıştır.

Görsel 52: Ayşe Yılmaz, Karalahana Sarması, Sakarya, 2018.



Son olarak eksik kalan veya yeterli olmadığı düşünülen çekimlerin tamamlanması için kendisine tekrar 15 Şubat 2019 günü ziyarette bulunulmuş ve Laz mutfağı çekimleri nihayete erdirilmiştir.

4.6. Manav Mutfağı Çekimleri

İlk olarak 2018 yılının haziran ayı içerisinde Ramazan döneminde çekimlerin yapılması planlanmış ve konu ile alakalı görüşülen iki farklı Manav kökenli aileden izin alınmıştır. Fakat gerek ailenin havaların sıcak olduğunu ve orucun onları yordüğünü dile getirmeleri gerekse başka aksaklıklar neticesiyle haziran ayı için planlanan çekim ertelenmek zorunda kalınmış ve ekim ayına bırakılmıştır. Birbiri ile akraba olan ve aynı mahallede yaşayan bu iki aile ile iletişim koparılmasa da ailevi sebepleri ile iki aile de

farklı bir şehre taşınmak zorunda kalmışlardır. Burada kaybedilen zaman, ekim ayı itibariyle telafi edilmeye çalışılmış ve 2018 yılında bitirilmesi planlanan tez, fotoğraf çekimlerinde yaşanan ve daha bahsedilemeyen başka birtakım aksaklıklarla birlikte 2019 yılına kalmıştır.

Görsel 53: Ayşe Yılmaz, Manav Nagihan Şen'in Mutfağı ve Kaldirik Yemeği Hazırlığı, Sakarya, 2018



2018 yılının eylül ayı içerisinde tanışılan ve sözleşilen bir diğer Manav evi olan Nagihan Şen'in evine önce 25 Ekim 2018 günü konuk olunmuştur. Fakat yemeği hazırlanması planlanan kaldirik otunun buzu çözünmediğinden çekim ertesi gün yani 26 Ekim 2018'de gerçekleşmiştir.

Eşinin vefatı ve çocuklarının evden ayrılması sonrasında yalnız yaşayan Nagihan Şen, alışkın olduğu Manav adetlerini her fırsatta sürdürmekte olduğunu dile getirir. Manavların genelinin severek tükettiği kaldirik otu yemeğini yapmak için, otun kış mevsimlerinde bulunmamasından ötürü, sezonunda alıp bolca buzluğa depoladığını belirten Nagihan Şen, çekim için hazırlayacağı kaldirik otunu da buzluktan çıkarmıştır. Buzluktan çıkarılıp çözünmesi beklenen kaldirik otunun görseli 53'teki gibidir.

Evin eski oluşu ve tadilatları yapılırken gerekli özenin gösterilemeyişi sebebiyle zemininde birtakım düzensizlikler ve yamukluklar mevcuttur. Bu sebeple çekim için tripod kurulumu yapılırken sıkıntılar çıkmış ve bazı fotoğraflarda eğri görüntüler elde edilmiştir.

Nagihan Şen, eskiden sıklıkla kullandığı davul fırına yeni yapılan mutfağında yer bulamadığından yatak odasına kaldirmek zorunda olduğunu ifade etmiştir. Konu ile alakalı fotoğraf görsel 54'tedir. Yeni teknoloji fırınların pişirdiği börekleri sevmediğini

ve davul fırınına atmaya da kıyamadığını söyleyerek, bir gün yine lazım olur veya mutfakta bir yer bulunur düşüncesi ile saklamaya devam edeceğini belirtmektedir.

Görsel 54: Ayşe Yılmaz, Manav Nagihan Şen'in Evinde Artık Kullanılmayan Davul Fırını, Sakarya, 2018.



Nagihan Şen'in evinde yapılan Manav mutfak kültürü çekimlerinde, kendisine kolaylık olsun diye yakın zamanda yenilenen mutfağı, aranan nostaljik hissi vermese de kendisinin halen kullanmaya devam ettiği eski obje ve mutfak aletleri sayesinde modern ile gelenekselin bir arada oluşuna şahitlik edilmiştir.

SONUÇ

Sakarya ili gerek jeopolitik konumu gerekse tarihi ticaret yollarının ve kültürel ilişki ağlarının kesiştiği bir merkezde bulunması sebebiyle uzun yıllar boyunca önemini koruyan bir merkez halinde yer almaktadır. Şehir, depremler ve yaşanan coğrafi hareketlilikler ile kentsel yapısında yaşanan hızlı değişimler neticesinde günümüzdeki modern görünümüne kavuşmuştur. Dolayısıyla geleneksellik ve modernlik arasında gidip gelen kent dokusu, halihazırda içinde barındırdığı kültürel ve etnik çeşitliliğine de yansımıştır. Bu çeşitlilik ile gelenekselle modernin bir arada bulunması, kentin kültürel senfonisini oluşturmaya katkı sağlamaktadır.

Bir buçuk yılı geçen sürede hazırlanan çalışma neticesinde ortaya çıkarılan bu proje, aşağıda bahsedilecek olan dört varsayımdan yola çıkılarak oluşturulmuştur; ilk olarak Sakarya'da yoğun olarak bulunan altı etnik grubun mutfak ve yemek kültürünü geleneksel anlamda devam ettirip ettirmedikleri incelenmiştir. Bununla beraber değişen teknolojik ve sosyolojik yapının, mutfak kültürünü etkileyip etkilemediği ve modernleşen mutfak mimarilerinin, geleneksel yemek ritüellerine etkisi olup olmadığı araştırılmıştır. Son olarak, geleneksel aile yapısının değişmesi ile mutfak ritüellerinin zamanla değişime ve bozulmaya uğrayıp uğramadığı araştırılmıştır.

Elde edilen veriler, görüşülen kişiler ve yapılan gözlemler sonucunda, zaman içinde gelişen ve modernize edilen mutfak mimarileri sebebi ile pek çok eski tarifin unutulmaya yüz tuttuğu, ne kadar istense de fiziksel koşullar nedeniyle büyüklerden öğrenilen pek çok tarifin sürdürülemediği öğrenilmiştir. Örneğin eskiden bahçede kurulan ilkel fakat işlevsel fırınlarda pişirilen köy ekmeklerinin, apartman ve site hayatı koşullarında benzer fırınların kurulamaması sebebiyle pişirilemediği, mutfaklardaki modern fırınlarda ise aynı lezzeti vermediği yapılan görüşmelerde iletilenler arasındadır.

Değişen teknolojik ve sosyolojik yapının, mutfak kültürünü ne denli etkileyip etkilemediği ise aranan diğer cevaptır. Projeye başlanırken hem Maximova'nın projesi hem de internet üzerinde yapılan görsel taramaları neticesinde, Sakarya ili ve çevresinde var olan kültürlerin unutulmaya yüz tutmuş gelenek ve alışkanlıklarının ortaya çıkarılacağı düşüncesine sahip olunmuştur. Oysa projenin oluşturulması kısmında görüşülen kişilerden öğrenildiği kadarıyla pek çok ev ve mutfak, modern yapıya çoktan teslim olmuştur. Örneğin Manav mutfağı çekimleri için defalarca görüşülen kişiye, proje detayları ile anlatılmış olsa da gidildiğinde yeni yaptırılmış modern mutfak ile

karşılaşmış ve kişinin de bundan övgü ile bahsettiğine tanıklık edilmiştir. Ziyaret edilen evlerin neredeyse yarından fazlası geleneksel mimariden uzaktır. Zaman içinde hepsi bir şekilde yenilenmiş ve eski mimari dokudan eser kalmadığı gözlemlenmiştir. Gelişen teknoloji ile bazı değerlerin ve ananelerin bile istene terk edildiği göze çarpmaktadır.

Bununla birlikte modern mutfak mimarisinin, geleneksel yemek ritüellerini etkileyip etkilemediği üzerine ortaya atılan soru işaretleri de cevaplandırılmış ve ne kadar sürdürülmek istense de yenilen fırın, ocak ve diğer malzemelerin alışlagelen nostaljik lezzetleri vermediği gözlemlenmiştir. Eski alışkanlıklar, sadece birkaç mutfak eşyasından ibaret kalmaktadır. Bunun yanı sıra yapılan literatür taramalarında öğrenilen yöresel yemek isimlerinin, görüşülen kişilere sorulduğunda hatırlanmamasından yola çıkılarak tariflerin büyük bir kısmının unutulmaya yüz tuttuğu öne sürülebilir. Bulunan birkaç eski köy evinde ise defalarca çekim yapılmış ve var olan nostaljik hava korunmaya uğraşmıştır.

Salt modernize edilmiş mutfaklar değil, ayrıca geleneksel aile yapısının bozulmasıyla mutfak ritüelleri zamanla değişime ve bozulmaya uğramıştır. Modernizmin bir sonucu olarak aile yapısında meydana gelen değişimler, Sakarya'daki ailelerde de tecrübe edilmektedir. Sanayi öncesi toplumlarda ve özellikle kırsal bölgelerde bir arada kalabalık şekilde hayatlarını idame ettiren aileler, gelişen teknoloji, sanayileşme ve modernleşmeye bağlı olarak kalabalık aileden çekirdek ailelere dönüşmeye başlamıştır. Bununla beraber bireyselleşmeye başlayan toplum ve kalabalık akrabalık ilişkilerinin giderek azalması gibi yapısal değişimler, yemeğin ve sofranın kültürünün de değişmesine sebep olmuştur. Çalışmada yer alan ve kendileri ile görüşülen kişilerden ve gözlemlerden yola çıkılarak, sanayileşmiş toplumlarda çalışma koşullarının da değişmesi ile zaman mevhmunun değiştiğini ve eskiden sıklıkla bir araya gelen ailelerin artık yalnızca özel gün ve bayramlarda görüşebilir hale geldikleri ifade edilebilir. Zaman kullanımının farklılaşması ile pratikleşmek zorunda kalan hayatlarda, geleneksel ritüeller ve uzun zaman alan tarifler, yerlerini gün geçtikçe daha hızlı ve kolay yemeklere bırakmışlardır.

Öte yandan kendi geleneklerini sürdürmeye istekli olan kişilerin, sonradan evlenerek veya yer değiştirerek dahil oldukları, kendilerine yabancı olan diğer kültürlerin değerleri ile kendi alışkanlıklarını birleştirmiş olmaları da kaçınılmaz sonuçlardan birini

oluşturmaktadır. Örnek olarak aslen Laz kökenli olan Makbule Yılmaz'ın Çerkez kökenli bir aileye dahil olması ve aslen Manav olan Fikriye Açıkmeşe'nin, Laz kökenli bir aileye dahil olmasıyla onların kültürlerini benimseyip, kendi bildikleriyle zaman içinde harmanlaması göze çarpmaktadır. Farklı etnik kökenlere sahip kişilerin, çeşitli sebeplerle içine dahil oldukları yeni etnik yapıları özümsemeleri, farklı mutfak ve sofralık alışkanlıklarının bir arada, yoğun şekilde harmanlanması Sakarya ili genelinde sık rastlanılan bir durumdur. Bu durum Sakarya ilinde yaşayan farklı milletlerin, sentezlenerek bir arada uyum içinde yaşadıklarını ve çok kültürlülüğün mozaiklerini yansıttığını göstermektedir.

Tüm bu varsayımlardan yola çıkılarak yapılan bu çalışma ile Sakarya'da var olan güncel durum, çekilen fotoğraflar ve yüz yüze görüşmelerle ortaya çıkarılmış ve belgelendirilmiştir. Sakarya ilinin sahip olduğu tüm kültürel mirasın ve geleneklerinin, daha detaylı ve kapsamlı şekilde gelecek nesillere aktarılması için özellikle medya ve iletişim tasarımı bölümlerinin aktif olacağı farklı alanlar tarafından, daha çok kişiyle yapılacak ve röportaj ağırlıklı bir çalışma veya video çekimi ile belgesel tarzında bir proje yapımı önerilebilir. Öte yandan, yapılan bu çalışma ile birlikte 2019 Sakarya'sının etnik yapısı, geçmişten bugüne süregelen geleneksel ritüelleri, alışkanlıkları ortaya çıkmakla ve geleceğe taşınmakla kalmayıp, gizli kalmış ananelerin ve kültürlerin hatırlanıp gelecek nesillere miras bırakılacak şekilde ortaya çıkarılmasına etkisi olduğu ortaya konmaktadır.

KAYNAKÇA

Basılı Kaynaklar

- Aktaş, A. (2008) *Kültürel Renkleriyle Sakarya*. Adapazarı Merkez Belediyesi Kültür Yayınları. Sakarya: Melisa.
- Aksamaz, A. İ. (2000) *Dil-Tarih-Kültür-Gelenekleriyle Lazlar*, İstanbul: Sorun.
- Altunışık, R. (2002). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. Sakarya: Sakarya Üniversitesi, İ.İ.B.F.
- Banks, M. (1996), *Ethnicity: Anthropological Constructions*. London: Routledge.
- Buran, A., ÇAK B.Y. (2012). *Türkiye'de Diller ve Etnik Gruplar*. Ankara: Akçağ.
- Çetin, A. (2006), Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış, *Milli Folklor Dergisi*, Geleneksel Yayıncılık Yıl 18. sayı.72, s-107-117.
- Demir, M. (2005) *Sakarya'da Türk Yerleşim Yapısı*. Sakarya İli Tarihi, Cilt:1, Sakarya: Sakarya Üniversitesi Rektörlüğü Yayınları.
- Erbil, K.,Yılmaz G. (2018). *Kültürel Miras Bağlamında Sakarya İlinde Yaşayan Etnik Grupların Türk Mutfağına Katkıları*. Turizm Akademik Dergisi, 5(1), 276-285.
- Gök, K. Fotoğrafın Bulunuşu ve Sonrasında Oluşan Teknik Gelişmeler. *Yıldız Journal Of Art And Desing*. Yıldız Teknik Üniversitesi Hakemli Dergisi, Yıl: 2016, Sayı: 3.
- Gökalp, Z. (2005) *Hars ve Medeniyet*. İstanbul: Toker.
- Gökalp, Z. (1994) *Türkçülüğün Esasları*. İstanbul: İnkılap.
- Güvenç, B. (1997) *Kültürün ABC'si*. İstanbul: Yapı Kredi.
- Güvenç, B. (2005) *İnsan ve Kültür*. İstanbul: Remzi.
- Kanık, İ. (2016) *Gastro Gösteri*, İstanbul: Ayrıntı.
- Meriç, C. (2013) *Kültürden İrfana*. İstanbul: İletişim.
- Mert, N. (2012) *Bağ Çorbası*, Sakarya Büyükşehir Belediyesi Sakarya Kitaplığı, İstanbul: AFM İletişim.
- Özgün, R. M. (1996) *Lazlar*. İstanbul: Çiviyazıları.
- Papşu, M. (2003) Abhazlar (Abazalar), *Atlas Dergisi*, Mart 2003, sayı:246.

Sipahi, S., Ekincek, S. ve Yılmaz, H. Gastronominin Sanatsal Kimliğinin Estetik Üzerinden İncelenmesi, *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*. Gazi Üniversitesi Hakemli Dergi, 2017, sayı:5/3.

Talas, M. (2005), Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18: s.273-283.

Tuna, F. (Ed.) (2008). *Dünden Bugüne Adapazarı*. Sakarya: Sakarya Büyükşehir Belediyesi Yayınları.

Türkdoğan, O. (2006). *Etnik Sosyoloji*. İstanbul: Timaş.

Yalçın, C. (2004), *Göç Sosyolojisi*. Ankara: Anı.

Yıldırım, A., Şimşek, H. (2011). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (8. Baskı). Ankara: Seçkin.

İnternet Kaynakları

Adapazarı.

<<http://www.wikizero.org/index.php?q=aHR0cHM6Ly90ci53aWtpcGVkaWEub3JnL3dpa2kvQWRhcGF6YXLEsQ>> Erişim Tarihi: 15.01.2019.

Adapazarı Tarihi. *Adapazarı Belediyesi Resmî Web Sitesi*

.<<http://adapazarı.bel.tr/idet/14/57/adapazarinin-tarihi>> Erişim Tarihi: 15.01.2019.

Adapazarı Tarihi. <<http://www.adapazarı.bel.tr/idet/14/57/adapazarinin-tarihi>> Erişim Tarihi: 15.12.2019.

Aktaş, A. (2016) Sakarya'da Yaşayan Çerkezler. *Adatavır Gazetesi*.

<<https://www.adatavir.com/ali-aktas-1/sakarya-da-yasayan-199-erkezler-199-erkezler.html>> Erişim Tarihi: 10.10.2018.

Aktaş, A. *Kültür Taşıyıcısı Ahmet İşsever Işığında; Sakarya Yöresi Halk Oyunları ve Müzikleri-1*, (2016) <<https://www.adatavir.com/ali-aktas-1/kultur-tasiyicisi-ahmet-issever-isiginda-sakarya-yoresi-halk-oyunlari-ve-muzikleri-1.html>> Erişim Tarihi: 11.12.2018

Beşirli, Hayati. *Yemek, Kültür ve Kimlik*, Milli Folklor Dergisi, 2010, yıl: 22 sayı:87, <<http://www.millifolklor.com/PdfViewer.aspx?Sayi=87&Sayfa=156>> Erişim Tarihi: 30.03.2019

Cain, A. (2007) *Food Photography Didn't Start on Instagram—Here's Its 170-Year History*. <<https://www.artsy.net/article/artsy-editorial-food-photography-start-instagram-170-year-history>> Erişim Tarihi: 03.04.2019

Etnik. *Türk Dil Kurumu Güncel Türkçe Sözlüğü*.

<http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&kelime=ETNİK> Erişim Tarihi: 10.10.2018

Geçmişten Günümüze Fotoğraf Makinaları. <<https://ifod.org.tr/2011/05/gecmisten-gunumuze-fotograf-makinalari>> Erişim Tarihi: 09.04.2019

Kavim. *Türk Dil Kurumu Güncel Türkçe Sözlüğü*.

<http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5a40fc94260520.22750006> Erişim Tarihi: 10.02.2018

Lumiere Kardeşler.

<<http://www.otekisinema.com/lumiere-kardesler/>> Erişim Tarihi: 15.04.2019

Sakarya.

<<http://www.wikizero.org/index.php?q=aHR0cHM6Ly90ci53aWtpcGVkaWEub3JnL3dpa2kvU2FrYXJ5YQ>> Erişim Tarihi:10.02.2018

Sakarya İli Sosyo-Ekonomik ve Sosyo-Demografik Yapı.

<http://sesam1.sakarya.edu.tr/sites/sesam1.sakarya.edu.tr/file/SAKARYA_ILI_SOSYO-EKONOMIK_VE_SOSYO-DEMOGRAFIK_GOSTERGELER._1.pdf> Erişim Tarihi:05.02.2018.

Sakarya Hakkında Genel Bilgi. Türkiye'nin Güzellikleri, Şehirler Genel Bilgi Sitesi.

<<http://www.on5yirmi5.com/dosya/turkiyenin-illeri/54-sakarya-hakkinda-genel-bilgi>> Erişim Tarihi: 21.02.2018.

Sakarya Nüfusu Hakkında Bilgi.

<<https://www.nufusu.com/il/sakarya-nufusu>> Erişim Tarihi: 21.02.2018.

Son Osmanlı Şehri Sakarya.

<<http://www.eski.tariharastirmalari.com/sonosmanlisehrisakarya.html>> Erişim Tarihi: 28.07.2018.

Sakarya İl Çevre Durum Raporu. *TC. Sakarya Valiliği Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü* (2011), <http://www.csb.gov.tr/db/ced/editordosya/sakarya_icdr2011.pdf> Erişim Tarihi: 21.02.2018.

The Hundred-Foot Journey <<https://www.imdb.com/title/tt2980648/>> Erişim Tarihi: 19.11.2018.

TÜİK (2014), “Seçilmiş Göstergelerle Sakarya 2013”, Türkiye İstatistik Kurumu Matbaası, Ankara. <<http://www.tuik.gov.tr/ilGostergeleri/iller/SAKARYA.pdf>> Erişim Tarihi: 10.05.2018.

Türkiye’de Yaşayan Etnik Gruplar.

<https://ipfs.io/ipns/tr.wikipedia-on-ipfs.org/wiki/Türkiye%27de_yaşayan_etik_gruplar.html#cite_ref-3> Erişim Tarihi: 29.03.2018.

Görsel Kaynaklar

Görsel18: Leonardo Da Vinci, "Son Akşam Yemeği", Santa Maria delle Grazie, İtalya, 1495–1498. <<https://www.britannica.com/topic/Last-Supper-fresco-by-Leonardo-da-Vinci/media/331188/232045>> Erişim Tarihi: 02.12.2019.

Görsel19: Pieter Bruegel,” Köy Düğünü”, Viyana, Avusturya, 1566–1567. <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/7/70/Pieter_Bruegel_the_Elder_-_Peasant_Wedding_-_Google_Art_Project_2.jpg/388px-Pieter_Bruegel_the_Elder_-_Peasant_Wedding_-_Google_Art_Project_2.jpg> Erişim Tarihi: 27.01.2019.

Görsel20: Giuseppe Arcimboldo, “Yaz”, Louvre, Paris, France, 1563. <<https://www.art.com/products/p14881972558-sa-i6817015/giuseppe-arcimboldo-arcimboldo-summer-1563.htm>> Erişim Tarihi: 27.01.2019.

Görsel21: Willem Claesz Heda, “Yaldızlı Kadehli Natürmort”, Rijksmuseum Amsterdam, 1635. <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e8/Still_Life_with_Gilt_Goblet_1635_Willem_Claesz_Heda.jpg> Erişim Tarihi: 27.01.2019.

- Görsel22:** Rembrandt van Rijn, "Belshazzar'ın Ziyafeti", National Gallery, İngiltere, 1635. <<https://www.nationalgallery.org.uk/paintings/rembrandt-belshazzars-feast>> Erişim Tarihi: 27.01.2019.
- Görsel 23:** Johannes Vermeer, "Sütçü Kız", Rijksmuseum, Amsterdam,1657–1658. <<https://artsandculture.google.com/asset/the-milkmaid/9AhrwZ3Av6Zhjg?hl=tr&ms=%7B%22x%22%3A0.5%2C%22y%22%3A0.5%2C%22z%22%3A8.759913113565332%2C%22size%22%3A%7B%22width%22%3A2.9219194524398753%2C%22height%22%3A1.23749999999999998%7D%7D>> Erişim Tarihi: 28.01.2019.
- Görsel24:** “Derman” Filminden, Meşhur Sofra Sahnesi, 1983. <<https://www.youtube.com/watch?v=YTVqdl231Ws>> Erişim Tarihi: 02.12.2019.
- Görsel25:** “Kasaba” Filminden Bir Sahne,1997. <<https://vimeo.com/ondemand/kasaba>> Erişim Tarihi: 28.01.2019.
- Görsel26:** “Dedemin İnsanları” Filmi Tanıtım Görseli, 2011. <<http://ayyapim.com/dedemin-insanlari>> Erişim Tarihi: 27.01.2019.
- Görsel27:**"Sofra Sırları" Filminde Bir Mutfak Sahnesi, 2018. <<http://www.hdfilmcehennemi2.org/sofra-sirlari-izle.html>> Erişim Tarihi: 04.02.2019.
- Görsel 28:** Lumiere Kardeşler Tarafından Gösterimi Yapılan Filmden Yemek Sahnesi, 1985. <https://www.youtube.com/watch?v=w-DT14_Ty6I> Erişim Tarihi: 15.04.2019.
- Görsel29:**“Julie & Julia” Filminden Sahneler, 2009. <<https://720p-izle.com/izle/altyazi/julie-julia.html>> Erişim Tarihi: 09.02.2019.
- Görsel30:** “Ratatouille” Filminden Bir Sahne, 2007. <<https://www.moviefone.com/2017/06/28/why-ratatouille-is-the-greatest-pixar-movie-ever/>> Erişim Tarihi: 17.01.2019.
- Görsel31:** Daniel Spoerri, “Kinderstuben Fallenbild”, 1976. <<https://assets.catawiki.nl/assets/2014/10/22/9/8/e/98e81208-5a29-11e4-9389-6792aef064bf.jpg>> Erişim Tarihi: 26.02.2019.

Görsel 32: Eugenia Maximova, "Kitchen Series", 2014. <

[http://www.calvertjournal.com/images/uploads/features/2016_Oct/NEPP/Eugenia_Maximova/kitchen-stories-\(5\)-Edit-2-Edit.jpg](http://www.calvertjournal.com/images/uploads/features/2016_Oct/NEPP/Eugenia_Maximova/kitchen-stories-(5)-Edit-2-Edit.jpg)> Erişim Tarihi: 15.01.2019.

Görsel 33: Eugenia Maximova, "Kitchen Series", 2014.

<https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/2/20/Johannes_Vermeer_-_Het_melkmeisje_-_Google_Art_Project.jpg/300px-Johannes_Vermeer_-_Het_melkmeisje_-_Google_Art_Project.jpg> Erişim Tarihi: 15.01.2019.

ÖZGEÇMİŞ

1987 Ankara doğumlu Ayşe Yılmaz, 2005 yılında Muğla Anadolu Güzel Sanatlar Lisesi, Resim Bölümü'nde lise eğitimini, 2010 yılında da Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Grafik Tasarımı Bölümü'nde %100 başarı bursu ile lisans eğitimini tamamlamıştır. 2010 – 2015 yılları arasında çeşitli kurumlarda "Grafik Tasarımcı" olarak çalıştı. 2016 yılında Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Görsel İletişim Tasarımı Anasanat Dalı'nda yüksek lisans eğitimine başladı.