



Çerkes Mutfağının Sürdürülebilirliği Üzerine Bir Araştırma: Sakarya İli Örneği** (A Research on Sustainability of Circassian Kitchen: Sakarya City Example)

*Sevim USTA^a , Melek YAMAN^b 

^a Sakarya University of Applied Science, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Sakarya/Turkey

^b Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:29.03.2020

Kabul Tarihi:10.05.2020

Anahtar Kelimeler

Sürdürülebilirlik

Çerkes mutfağı

Göç

Diaspora

Öz

Yeme içme kavramı, ilkel toplumlardan bugüne kadar insanlık tarihinde her zaman çok önemli bir yere sahip olmuştur. Toplumlar zamanla yoğurdukları kültürel değerlerin ve çevresel faktörlerin etkisiyle kendi bölgelerine özgü mutfak kültürlerini geliştirmişlerdir. Bu kültürel değerlerden biri olan mutfak kültürü, milletlerin hala orada yaşayıp yaşamadığına bakılmaksızın insanların kökenlerinden doğar, ancak bölgesel kaynaklar, inanç ve bilgi, etnik köken, göç, tarım vb. faktörlere bağlı olarak şekillenir. Bu noktada göç kavramı ile karşı karşıya kalan milletlerin geleneksel yemeklerinde yaşanan değişimler tespit edilmek istenmiştir. Bu çalışmada diaspora milletlerden biri olan Çerkes mutfağının yaşadığı değişim temel alınarak 47 kişi ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerden elde edilen veriler bilgisayar destekli veri analiz programlarından yararlanılarak analiz edilmiştir. Bu veriler doğrultusunda geleneksel yemeklerin gençler tarafından devam ettirildiği, kültür aktarımında en büyük rolü annelerin üstlendiği, çocukların ise öğrenim gören kesimde oldukları ve mutfak kültürünün tanıtılması için çeşitli faaliyetlerin düzenlenmesi gerektiği sonuçları ortaya çıkmıştır.

Keywords

Sustainability

Circassian cuisine

Migration

Diaspora

Abstract

The concept of eating and drinking has always had a very important place in human history since primitive societies. Societies developed culinary cultures specific to their own regions with the effect of cultural values and environmental factors they knead over time. Culinary culture, one of these cultural values, arises from the origins of people regardless of whether the nations still live there, but regional sources, belief and knowledge, ethnicity, migration, agriculture, etc. It is shaped depending on the factors. At this point, the changes experienced in the traditional dishes of the nations facing the concept of immigration were aimed to be determined. In this study, interviews were conducted with 47 people based on the change experienced by one of the diaspora nations, the Circassian cuisine. The data obtained from the interviews were analyzed using computer aided data analysis programs. In line with these data, it is concluded that traditional meals are served by young people, mothers play the biggest role in cultural transfer, children are in the education sector and various activities should be organized to promote culinary culture.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: sevimusta@subu.edu.tr (S. Usta)

DOI: 10.21325/jotags.2020.592

** Bu çalışma Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı bünyesinde ve Dr. Öğr. Üyesi Melek Yaman danışmanlığında Sevim USTA tarafından hazırlanan, "Çerkes Mutfağının Sürdürülebilirliği Üzerine Bir Çalışma: Sakarya İli Örneği" başlıklı Yüksek Lisans Tezinden görüşme ile elde edilen veriler kullanılarak türetilmiştir.

GİRİŞ

Yüz binlerde yıl öncesinde bile insanların öncelikli amacı yaşamlarını sürdürmek için besin bulmak ve bu besinleri tüketmek olmuştur. Yemek yemek hayatta kalmanın en temel şartıdır. Ancak bunun yanı sıra tarihin her evresinde boyut değiştirerek hayatta kalmanın ötesinde farklı bir anlam kazanmıştır. Pek çok uygarlıkta refahın, zenginliğin ve statü sahibi olmanın bir simgesi olarak görülmüş ve pek çok gelenekte başrolde yer alarak insanların uygarlaşma çabalarına katkı sağlamıştır (Sarışık, 2019, s.2; Şensoy & Tiritöğlü, 2018, s.210; Fearon, 1999, s.7; Stets & Serpe, 2013, s.34). İlk çağlardan bu yana insanlar beslenmelerini sürdürürken birtakım kurallar geliştirmeye başlamışlardır. Bu kurallar zamanla toplumların kendi yapılarına uygun gelenek, görenek, dinsel ve töreleriyle bütünleşerek kendilerinin kültürlerine has bir mutfak kültürü ortaya çıkarmıştır (Sürücüoğlu & Özçelik, 2008, s.1290). Ancak teknoloji ve ulaşım alanındaki gelişmeler, doğrudan veya dolaylı yollarla göçlerin gerçekleşmesinde ve mutfak kültürlerinin küreselleşmesinde etkili olmaya başlamıştır. Özellikle birden fazla etnik grubu içerisinde bulunduran toplumlarda göç eden kesim kültürel öğelerini adaptasyon sürecinde değiştirme yoluna gitmektedir (Dalbay, 2018, s.162; Çağırkan, 2016, s. 2616; Alpman, 2018, s.6).

Çalışmada ele alınan diaspora kavramı, göçle birlikte bir bölgeye yerleşen insanlardan oluşan grupları veya toplumları ifade etmektedir. Bu milletlerden biri olan Çerkes halkı, 1864 yılında Rusların Kafkasya üzerinde uyguladığı baskılardan sonra, Osmanlı topraklarına göç etmeye başlamıştır. Sakarya ili, bu dönemde Çerkes halkının yoğunlukta yerleşim gösterdiği illerden biri olmuştur (Sakarya Valiliği, 2004, s.505-506). Padilla ve Perez (2003, 36), çalışmalarında farklı kültürlerden insanların temas halinde olması durumunda oluşabilecek çatışmayı en aza indirmeleri için birbirlerine uyum sağlama yollarını aramaya zorlandıklarını belirtmektedir. Bu bilgiler ışığında araştırmanın amacı Sakarya bölgesine göç eden Çerkes halkının mutfak kültürlerini sürdürüp sürdürmedikleri ve Çerkes mutfağına ait yemeklerin neler olduğunun tespit edilmesidir. Literatür taraması yapıldığında Çerkes mutfağının gelecek nesillere aktarılma durumuna ilişkin sınırlı sayıda kaynağa ulaşılmıştır. Bu alanda yapılacak olan çalışmalar birçok kültürün mutfak alışkanlıklarına ve zaman içerisinde bu alışkanlıkların devam ettirilme durumuna dair olgulara ışık tutacaktır. Bu nedenle yapılan çalışmanın bu konu hakkında literatüre kaynak sağlayacağı düşünülmektedir.

Çerkes Mutfağı

Çerkes mutfağı, temel malzemeler ve teknikler açısından Kafkasya bölgesinin sert ve soğuk iklimine göre gelişmiş ve şekillenmiştir. Bu konuda çalışmalar yapan araştırmacılar, Kafkasya bölgesinde kurulan bir ziyafette 125 çeşit yemeğin varlığından söz ederken bugün bu çeşitlerin azaldığı görülmektedir. Hatta geçmişte Çerkeslerin her gün yaptıkları ve Çerkes mutfağından ortaya çıkan birçok yemek bugün Çerkes halkı tarafından sadece özel günlerde tükettikleri veya özel misafirlerine yaptıkları yemekler haline gelmiştir. Bu durum halkın göç ettikleri bölgenin mutfak kültürünü benimseyerek kendi kültürlerini nesilden nesile aktarmada eksiklik yaşadıklarını göstermektedir. Göç ardından birinci ve ikinci nesil içerisinde yer alan bireylerin mutfak kültürlerine hakim oldukları ancak sonraki nesillerin mutfak kültürlerine ait çok az bir bilgi birikimine sahip oldukları bilinmektedir (Yıldırım Saçılık, Çevik & Toptaş, 2018, s.306; Kalaycı, 2015, s.96-97; İlhan & Mesci, 2018, s.300). Bu durum Çerkes halkının, sahip olduğu geleneksel olan ve günlük tükettikleri yemeklerinin gençler tarafından bilinirliğinin azalmasına neden olmaktadır. Yani zamanla yok olmaya yüz tutan dil kültürleri gibi mutfak kültürlerinin de yıkıma uğradığı söylenebilmektedir.

Soğuk iklim nedeniyle Çerkes mutfağının yemekleri, daha çok un ve hayvansal gıdalarla yapılmaktadır. Pek çok yemeğin içerisinde kişniş, sarımsak ve soğanın kullanıldığı görülmektedir. Bu ürünler Çerkes yemeklerinin temel malzemeleri arasında yer almaktadır. Haşlanmış, kurutulmuş ve fırınlanmış et ürünleri çokça tercih edilmektedir. Çerkes mutfağında genellikle kalmuk çayı ve alkolsüz içecekler tercih edilmektedir. Bunların yanı sıra Çerkes halkının meşhur yemeği, öküz/dana etinden yapılan Gomile (yoğunlaştırılmış azık) olup, psihalive, gubate, abısta, gılgamış vb. yemekler yoğun olarak tüketilmektedir. Çerkes mutfağının diğer kültürel mutfaklarla iletişiminin sonucunda önceden pek tercih edilmeyen yağda kızartma türü et yemekleri zamanla Çerkes mutfağında sevilmeye başlamıştır. Başlıca et yemekleri, haşlanmış söğüş et, et suyu, Çerkes sucuğu, Çerkes salamı, Çerkes kavurması şeklindedir. Bu yemekler için çoğunlukla haşlama, kurutma ve fırında pişirme yöntemleri tercih edilmektedir. Süt ve süt ürünleri bakımından farklılık yaratan Çerkes mutfağında; kışlık yoğurt yapımı, Çerkes peyniri ve kefir gibi ürünler ön plandadır. Gubate, abısta, haluj, gılgamış gibi yemekler süt ve süt ürünleriyle yapılan yemeklere örnek olarak verilebilirler. Yemeklerde en çok aranan özellikler çeşitten ve gösterişten çok, yemeklerin besin değeri ve lezzetidir (Yıldırım Saçılık, Çevik & Toptaş, 2018, s.306; Kalaycı, 2015, s.96-97; İlhan & Mesci, 2018, s.300). Çerkes mutfağının geçmişi incelendiğinde bini aşkın yemek çeşidi olduğu görülmektedir. Geçmişte Kafkasya'ya gitmiş olan J. Bell gibi birçok seyyah türlü türlü yiyeceklerin sofralarda sunulduğuna şahit olduğunu belirtmektedir. Fakat yaşanan göçler ve çeşitli sıkıntılar sonucunda yemek çeşitlerinin çoğu unutulmuş ve sadece birkaç nesilden nesle aktararak sürdürülmeye devam edilmiştir (Acar & Karaosmanoğlu, 2019, s.183). Ancak uzun hazırlık ve pişirme sürelerine sahip olan bir mutfak olması bakımından nesiller ilerledikçe bu yemekler yerini daha pratik olan yemeklere bırakmıştır. Bu durum zenginliğiyle bilinen Çerkes mutfağının bazı renklerini kaybetmesine neden olmaktadır.

Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği

Sürdürülebilirlik kavramı, 21. yüzyılın en çok tekrarlanan sözcüklerinden biri olarak ön plana çıkmaktadır. Dyllick ve Hockerts (2002, s.130-131) çalışmasında sürdürülebilirlik kavramının doğal çevrenin ve kültürel öğelerin gelecek nesiller için korunduğu, daha eşitlikçi ve varlıklı bir dünyaya karşı toplumsal evrim vaadini somutlaştırdığını belirtmektedir (Kuhlman & Farrington, 2010, s.3436; Durlu Özkaya, Sünnetçioğlu & Can, 2013, s.14). Declerck vd. (2011, 42) ise sürdürülebilirlik ve beslenme kavramlarını, beşeri ve tarımsal üretkenlik ile çevresel sürdürülebilirliğin birbiriyle ilişkili olduğu düşüncesinden hareketle "econutrition" olarak tanımlanmıştır. Declerck vd. (2011) yaptıkları çalışmada, yetersiz beslenmeyle mücadelede tarım ve ekolojii insan beslenmesi ve sağlığı ile ilişkilendirerek çok şey kazanılabileceğini savunmaktadır. Biyoçeşitlilik ve açlık noktaları neredeyse doğrudan örtüşmektedir ve agronomistlerin (tarım uzmanları), ekolojistlerin ve beslenme uzmanlarının entelektüel yolları nadiren kesişse de, coğrafi uzantıları aynı boyutta değerlendirilmektedir. Açlık, biyolojik çeşitlilik kaybı ve gelişmiş tarımsal sistemlere ihtiyaç duyulan alanlar büyük ölçüde aynıdır. Toprak verimliliğinin azalması, biyolojik çeşitlilik kaybı, gıda üretiminin azalması ve yetersiz beslenme arasındaki döngüsel geri bildirim tanımlandığında ve disiplinler arası bir çalışmayla geri döndürülmesi gerekir (Declerck vd., 2011, s.42).

Bu açıdan sürdürülebilir gastronomi, *“bugünün insanların yaptıklarının gelecekteki etkileri için sorumluluk üstlenerek temel kaynaklarını koruyan; doğal kaynaklar ve ekosistemler üzerindeki etkiler ile toplumların gelecekteki değerleri, idealleri ve refahı üzerindeki etkiler de dâhildir”*. Diğer bir deyişle, sanat, bilim, ekonomi, kültür, biyolojik çeşitlilik ve doğal kaynakların korunması ile sosyal adalet endişeleriyle ilişkilendirilmektedir (Wintersteen &

Gallagher, 2012, s.626). Bir bölgenin gastronomi kimliği de çevre tarafından belirlenmektedir. Çevrede baskın unsurlar, mevcut tarım ürünlerini etkileyen coğrafya, iklimi, moda veya artan seyahat nedeniyle sunulan yeni ürünlerin uyarılana bilirliliğini içerir. Baskın kültür unsurları arasında dini, tarihsel, etnik çeşitlilik düzeyi, yenilikler, yetenekler, gelenekler, inançlar ve değerler bulunmaktadır. Bu meseleler, bir bölgeye ilave bileşenler, pişirme teknikleri, geleneksel bağcılık yöntemleri ve şarapçılık yöntemleri eklenerek tanımlanabilir özellikler üzerinde önemli bir etkiye sahiptir (Harrington & Herzog, 2007, s.6).

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

Yöntem

Bu çalışmanın amacı, Çerkes halkının geleneksel yemeklerini sürdürme durumlarını ve bu yemeklerin neler olduğunun tespit edilmesidir. Çalışmanın Çerkes halkının mutfak kültürünü sürdürüp sürdürmediğine dair olguların tespit edilmesinin yanı sıra aynı zamanda geleneksel yemekleri ile özel günlerde yapılan yemeklerini de ortaya koyması bakımından literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Çalışmanın amaçlarına ulaşmak için nitel araştırma yöntemlerinin uygun olduğu düşünülmüş ve kültür analizi modeli tercih edilmiştir. Verilerin elde edilmesi amacıyla ise nitel araştırma yöntemlerinden biri olan görüşme tekniği kullanılmıştır.

Örneklem

Çalışmanın örneklem seçiminde nitel araştırmalarda sıkça tercih edilen amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Yıldırım ve Şimşek'e (2016, s.118) göre nitel araştırma yöntemleri içerisinde amaçlı örnekleme yöntemleri arasından sosyal bilimlerde çeşitli disiplinler tarafından yoğun olarak kullanılan ve örnekleme zenginleştirmede temas yolları oluşturarak diğer katılımcılara erişimi sağlayan kartopu örnekleme yöntemi de kullanılmaktadır.

Örneklem tercihinde amaçlı örnekleme yöntemlerinden kartopu örnekleme yönteminin kullanıldığı çalışmanın evrenini Sakarya ilinde yaşayan Çerkes halkı oluşturmaktadır. Çalışma alanı olarak bölgede yoğunlukta olarak Çerkeslerin yaşıyor olması ve çalışmanın bölge halkı tarafından desteklenmesi nedeniyle Sakarya'nın Emirler, Alancuma ve Yanık köyleridir. Çalışmanın örnekleme ulaşılması aşamasında ilk olarak Sakarya Kafkas Derneği ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Derneğin yönlendirmesiyle araştırmanın örneklemini oluşturan Emirler, Alancuma ve Yanık köylerinde yaşayan Çerkes halkından 47 kişi ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerde belli bir katılımcı sayısının ardında aynı cevaplar alınmaya başlandığında (Miles & Huberman, 1994) görüşmelere son verilmiştir.

Veri Toplama Aracı

Görüşme tekniğinin verilerin elde edilmesi amacıyla kullanıldığı araştırmada, veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu tercih edilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulurken literatürde yer alan çalışmalardan faydalanılmıştır. Hazırlanan görüşme formu kültürel araştırmalar konusunda çalışmaları olan üç uzman akademisyene gönderilerek, görüşlerine sunulmuştur. Uzmanlar tarafından belirsizlik, konu bütünlüğü ve anlaşılabilirlik ile ilgili alınan eleştiriler doğrultusunda gerekli düzenlemeler yapılmıştır. Görüşme formu hazırlanırken, uzman kişilerin görüşleri alındıktan sonra ön test yapılabilmesi amacıyla Çerkes kimliğine sahip on kişi ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmeler sonucunda elde edilen veriler değerlendirilerek, görüşme formuna son hali verilmiştir. Katılımcıların, Çerkes mutfağını sürdürüp sürdürmediği ve geleneksel Çerkes yemeklerinden hangilerini bilip uyguladıklarını tespit etmek amacıyla oluşturulan görüşme formunda altısı demografik, dördü açık uçlu olmak üzere on adet soru yer almaktadır.

Görüşmelere ilişkin veriler, 10 Haziran 2019- 10 Temmuz 2019 tarihleri arasında toplanmıştır. Ortalama 30 dakika süren görüşmelerde, katılımcıların çevredeki insanlardan etkilenmesi veya yönlendirmelere maruz kalmaması amacıyla kendilerinin cevaplandırması istenilerek yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların rızaları alınarak, fotoğraf ve ses kaydı ile görüşmeler kayıt altına alınmış ve raporlanmıştır. Çalışmanın iç geçerliliğini ve güvenilirliğini sağlamak amacıyla katılımcılarla yapılan görüşmelerden sık sık alıntılar yapılmıştır. Araştırmanın iç geçerliliğini sağlamak amacıyla literatür taraması yapılmış ve araştırmanın konusuyla benzerlik gösteren çalışmalar incelenerek bu çalışmalardan faydalanılmıştır. Araştırmanın iç güvenilirliğini oluşturan tutarlılığın sağlanması amacıyla oluşturulan ifadeler uzman bir araştırmacı tarafından kontrol edilmiş ve değerlendirilmiştir. İfadelerin alıntılar içerisinde tekrarlanma sıklıklarına göre kelime bulutları oluşturulmuştur.

Verilerin Analizi

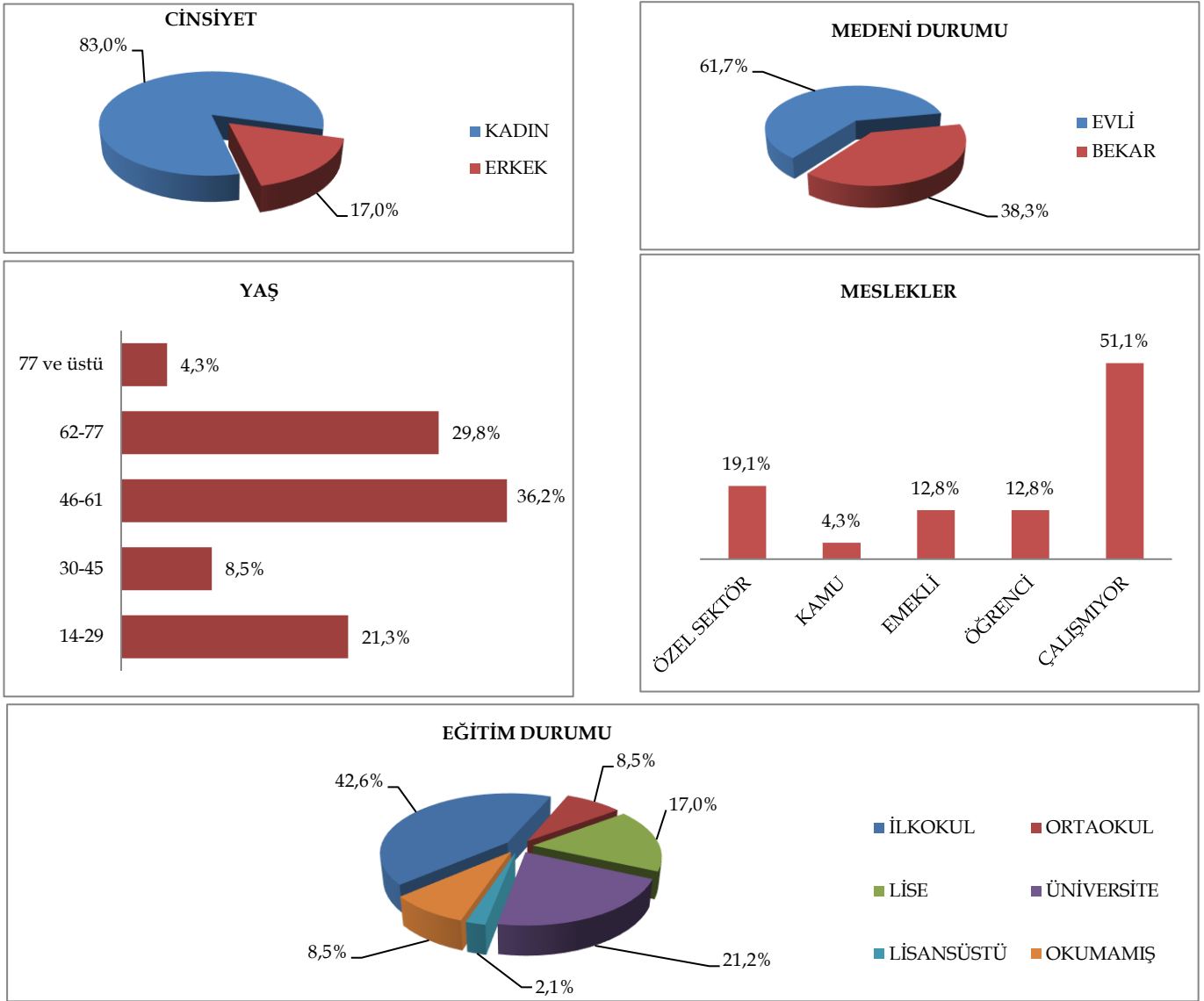
Çalışma kapsamında elde edilen verilerin aktarılması anlamına gelen veri analizi, elde edilen sonuçların geçerliliği ve güvenilirliğinin sağlanması amacıyla görüşmelerden elde edilen verilerin detaylı ve derinlemesine olmasıdır (Yıldırım & Şimşek, 2016, s.47).

Araştırmanın veri analizinde bilgisayar destekli nitel analiz programlarından yararlanılmıştır. Veri analizi esnasında toplanan verilerin ham halinin ortaya konulması amacıyla çalışmaya katılan kişilerin söylemlerine doğrudan alıntılarla yer verilmiştir. Çalışmanın verilerinin analiz edilmesinde 3 aşama gerçekleştirilmiştir. İlk olarak araştırmacı tarafından ön okuması gerçekleştirilerek raporların kategorileri çıkartılmıştır. Daha sonra kategoriler altında katılımcıların görüşmelerinden derlenen ifadeler yer verilmiştir.

Bu araştırmanın tasarım kısmında betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Bu analiz yönteminde araştırmacı görüştüğü ya da gözlemlediği kişilerin görüşlerini dikkat çekici bir şekilde ortaya koymak amacıyla doğrudan alıntılara sık sık yer vermektedir. Bu tür çalışmalar genellikle yinelenen temaları, kalıpları veya kavramları tanımlamak ve daha sonra bu kavramların kategorilere göre ayrılıp özetlenmesi ve yorumlanarak sunulmasını içermektedir (Nassaji, 2015, s.130).

Bulgular ve Tartışma

Araştırmadan elde edilen bilgiler gruplandırılarak uygun şekillerde tablolara aktarılmıştır. Kişilerin demografik özelliklerini belirlemeye yönelik sorular Tablo 1’de yer almaktadır.

Tablo 1: Katılımcıların Demografik Özellikleri

Çerkes Mutfağında Kültür Aktarımı

Göç eden toplumlarda kültür aktarımı, var olan kültürlerinin korunması ve sürdürülmesi açısından büyük önem taşımaktadır. Birçok halk kültürlerini muhafaza etme noktasında çeşitli faaliyetler gerçekleştirmektedir. Çerkes halkı da genç nesle kültür aktarımını sağlamak amacıyla kurslar, festivaller vb. etkinlikler düzenlemektedir. Bu doğrultuda katılımcılara evde yaptığınız geleneksel yemeklerinizi kimlere öğretiyorsunuz sorusu sorulmuştur. Soru karşılığında verilen cevaplar analiz edilerek tablolara aktarılmıştır. Cevapların içerisinde önemli görülen kısımlar tablonun alt kısmında özetlenmiştir.

Tablo 2. Geleneksel Yemek Kültürünün Aktarıldığı Gruplar (n=47)

Kategori	İfadeler	Sayı	Yüzde (%)
AİLEDEN	Çocuklarıma	19	40,42
	Gelinime	5	10,64
	Yeğenlerime	3	6,38
	Kuzenlerime	2	4,26
	Kardeşime	1	2,13
	Torunlarıma	1	2,13
DIŞ ÇEVREDEDEN	Komşularıma	2	4,26
	Öğrettiğim herhangi biri yok	20	42,55

Görüşmelerde “Aileden” kategorisi içerisinde katılımcıların on dokuzu ailesinden çocuklarına öğrettiğini belirtirken, beşi ise gelinine öğrettiğini ifade etmiştir. Bu konu hakkında K40, “*Büyüklerimiz, komşularımız bilmediğimiz şeyleri bize öğrettiler şimdi biz de çocuklarımıza öğretiyoruz*” şeklinde görüşlerini ifade etmiştir. Dış çevreden kategorisinde ise iki kişi komşularına öğrettiğini belirtmiştir. K27 bu konuda hakkında “*Komşularıma öğretiyorum, öğrenmek isteyen arkadaşlarıma öğretiyorum*” görüşünü bildirmiştir.

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

Tablo 2. 1. Geleneksel Yemek Kültürünün Öğrenildiği Gruplar (n=47)

Kategori	İfadeler	Sayı	Yüzde (%)
AİLEDEN	Annemden	31	65,96
	Ananemden	8	17,03
	Babannemden	6	12,77
	Babamdan	2	4,26
	Ablamdan	2	4,26
	Kayınvalidemden	2	4,26
	Yengemden	2	4,26
DIŞ ÇEVREDEDEN	Komşularımdan	4	8,51
	Arkadaşlarımdan	1	2,13
	Kendim Öğrendim	2	4,26
	Öğrenmedim	4	8,51

Aile kategorisi içerisinde annemden ifadesi otuz iki defa tekrar etmektedir. Bu konu hakkında K5, “*Annemi devam ettirmeye çalışıyorum annemin elini almış durumdayım*” diyerek görüşlerini bildirmiştir. Ananemden ifadesi ise sekiz defa tekrar etmiştir. K38, “*Ananemden ve annemden öğrendim yeğenlerime öğretiyorum*” diyerek konuyu özetlemiştir. K31 Komşularından öğrenme durumunu “*Sonradan tabi konu hakkında komşudan da görüyorsun genişletiyorsun başka yerlerden de öğreniyorsun*” diyerek açıklamıştır. K8 ve K23’te konuda hakkında “komşularımızdan öğrendim” ifadesini kullanmışlardır.

Kültürleşme sürecinde farklı kültürlere sahip gruplardan etkilenecek ilerleyen toplumlarda nesiller ilerledikçe kültüre ait normların biçim değiştirdiği görülmektedir. Bir önceki neslin bildiği ve uyguladığı kurallar bir sonraki neslin aşına olmadığı bir kavram olabilmektedir. Çerkes mutfağının gençlere aktarımı hususunda “*Genç kuşakların geleneksel Çerkes yemekleri hazırlamayı sürdürmekte midir?*” sorusu sorulmuştur. Katılımcıların bu soruya verdikleri cevaplar tablolara aktarılarak cevaplarda önemli görülen kısımlar tablonun alt kısmında özetlenmiştir.

Tablo 3. Genç Kuşaklar Çerkes Mutfak Kültürünü Sürdürme Durumu

İfadeler	Sayı	Yüzde (%)
Evet, Sürdürüyorlar.	26	55,32
Hayır, Sürdürmüyorlar.	21	44,68

K27 yöneltile soruya “Sürdürüyorlar, etrafımdakiler yapıyorlar” şeklinde yanıt vermiştir. K16 ise “Birçoğu sürdürüyor. Yanımıza çağırıp öğretiyoruz. Hangisinin hangisiyle yapılıp yenildiğini öğretmeye çalışıyoruz” şeklinde düşüncelerini dile getirmiştir. Hayır, sürdürmüyorlar yanıtını veren K46 ise “Ben kendim devam ettirmeye çalışıyorum ama gençler yapmıyorlar. Şimdiki gençler biz normalde tavuğu bütün koyarız şimdiki uğraşmamak için didikleyip koyuyorlar. Bizimkisi daha zordu daha kolay işe kaçıyorlar şimdi. Artık kolaylık çıktı” diyerek zamanla meydana gelen değişimi ifade etmiştir.

Çerkes Mutfak Kültürüne Ait Yemekler

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

Tablo 4. Çerkes Mutfak Kültürünün Geleneksel Yemekleri (n=47)

Kategori	Yemekler	Sayı	Yüzde (%)
ÇORBALAR	Aşta	2	4,26
	Şıpsi (Çorba)	5	10,64
ET YEMEKLERİ	Kurutulmuş Et	8	17,02
	Lepsi	2	4,26
	Haşlama Et	2	4,26
	Kazayağı cevizli	1	2,13
	Epeşips	1	2,13
	Çerkes Tavuğu (Ketipsi)	39	82,98
KÜMES HAYVANLARI VE YUMURTA	Naneli Yumurta	2	4,26
	Soğanlı Yumurta	2	4,26
	Sızbal	24	51,06
SEBZE YEMEKLERİ	Ahulçapa	5	10,64
	Kasige (dikenbaşı)	3	6,38
	Harşıl	2	4,26
	Haluj	28	59,57
HAMUR İŞLERİ	Açac	6	12,77
	Değaje	4	8,51
	Abısta (Mısır Pastası)	25	53,19
EKMEKLER	Mısır ekmeği	1	2,13
	Ezme Fasulye	33	70,21
SOSLAR, EZMELER VE DİĞERLERİ	Acıka	13	27,66
	Çerkes Peyniri	12	25,53
	Baklava	3	6,38
TATLILAR	Kıvrırma	2	4,26
	Sütlaç	1	2,13
	Boza	7	14,89
İÇECEKLER	Komposto	2	4,26
	Hoşaf	1	2,13
	Erik Suyu	1	2,13

Katılımcılardan elde edilen verilere göre beş kişi Şipsi çorbasını bildiğini belirtirken iki kişi ise aştı çorbasının da olduğunu belirtmiştir. Geriye kalan kırk kişi kültürlerine özgü çorbalara dair bir bilgi sahibi olmadıklarını belirtmişlerdir. K46 çorba yapımına dair “*Çerkes çorbası yok her çeşit çorba yapılır. Un çorbası, pirinç çorbası vb.*” şeklinde görüşünü bildirmiştir. K39 ise Çerkeslere özgü çorbaların bulunduğu söyleyerek “*Çerkes mutfağının özel çorbası Şipsi dediğimiz bir çorba var. Tavukla veya kıymayla oluyor acılı oluyor lezzetlidir*” şeklinde açıklamıştır.

Et yemekleri kategorisine bakıldığında en çok bilinen yemeğin kurutulmuş et olduğu görülmektedir. Ardından iki katılımcı Lepsı yemeğinin de olduğunu ifade ederken diğer iki katılımcı haşlama etinde tüketildiğini belirtmiştir. K45 kurutulmuş etle ilgili olarak “*Kurutulmuş ette bulunduruyoruz. Ocakta zincirler vardı annem etleri oraya asardı kendiliğinden olurdu. Bende dışardan oyundan gelir o etten bıçakla koparıp ekmek arası yapıp yerdim*” şeklinde konuyu özetlemiştir.

Kümes hayvanları ve yumurta yemekleri kategorisi incelendiğinde Çerkes mutfağının simgesi haline gelen Çerkes tavuğu yemeğinin sıklıkla belirtildiği görülmektedir. Bu kategoride iki katılımcı naneli yumurtayı da yaptıklarını belirtirken diğer iki katılımcı soğanlı yumurtanın da kültüre özgü yemekler içerisinde olduğunu ifade etmiştir. K22 konu hakkında “*Şimdi çerkes tavuğunu robotlarda yapıyorlar. Tavuğu eskiden kesiyorlardı bahçeden yakalayıp horozu onu kaynatıp ayıklayıp onunla ama şimdi marketten alıyorsun tavuğu daha kolay*” şeklinde ifade etmiştir. K28 soğanlı yumurtaya dair “*En iyi bildiğimiz yumurtalı soğan*” ifadesinde bulunurken Naneli yumurtaya dair K34 “*Pastamız mutlaka pişiyor. Yumurtası pişiyor onun yanında. Çalkalama yumurtayı naneli şeyli yaparız biz oda çok güzel olur*” şeklinde görüşlerini belirtmiştir.

Sebze yemekleri grubunda yer alan yemeklerin başında sızbal gelmektedir. Erikli ve ısırganlı çeşitleri bulunan sızbal, katılımcılar tarafından sıklıkla ifade edilmiştir. K46 bu konuda “*Sızbal ekşi eriği kaynatırsın süzüp koyu koyu taze koni kıyarız sarımsak kıyarız pişmiş yumurtayı da içine koyarız. Aklıma estiği zaman yapıyorum*” ifadelerini aktarmıştır. İkinci sırada yer alan ahulçapa yemeği yer almaktadır. K24, ahulçapa ile ilgili ‘ ‘ *Ahulçapa, lahanalı cevizli olan bir yemek annem onu baya sık yapar*’ ’ şeklinde bilgilerini aktarırken K37, “*Sebze yemeklerimiz karalahanadan yapılan acıka ve cevizle harmanlanarak yapılan Abazaca ismi ahulçapa diye adlandırılan ama özü karalahana olan bir yemeğimiz var haftada bir muhakkak olur*” şeklinde düşüncelerini ifade etmiştir.

Hamur işlerinin yer aldığı grupta ise ilk sırada haluj yer almaktadır. K6 bu konuyla ilgili “*Haluj yapıyoruz suda veya kızartma gibi*” ifadesine yer verirken K15, ‘ ‘ *Haluj felan yaparız istedik mi. Suda haluj çok yaparız*’ ’ şeklinde ifade etmiştir. İkinci sırada yer alan Açac ile ilgili K43, “*Hamur işleri anlatılandı gösterdim sana o gördüğün hamur işinin aynı şekilde otlu peynirden koyarak açac deriz. Tavada pişiriliyor. Çok güzel oluyor. Yanına hiçbir şey istemez kahvaltıda. Başkaları içsizde istiyor mesela içine salata türü bir şeyler sıkıştırıp yemek için*” diyerek konuyu özetlemiştir. Değaje ise bir diğer hamur işi olarak ifade edilmiştir. K26 “*Değaje deriz biz kızartma onu da mesela çok yaparız*” şeklinde görüşünü belirtmiştir.

Tatlılar baklavanın mutfak kültürlerinde önemli bir yerinin bulunduğunu ifade ederken kıvrıma adını verdikleri baklavanın bir çeşidi olan ürünü yaptıklarını belirtmişlerdir. Katılımcılardan biri ise sütlaç tatlısını geçmişten bugüne kadar çok fazla yaparak tükettiklerini belirtmiştir. K36 baklavaya dair “*Tatlılarımız özel bir tatlımız yok baklava meşhurdur bayramlarda yapılır*” ifade etmiştir. K42 sütlaçla ilgili olarak “*Halujun yanına da mutlaka sütlaç ikram ederiz*” ifadelerini belirtmiştir.

İçecekler kategorisinde katılımcılar tarafından en çok ifade edilen içeceğin Boza olduğu görülmektedir. Kafkasya bölgesinde de üretimi ve tüketimi yapılan boza nesilden nesile aktararak devam ettiği görülmektedir. Katılımcılar içecek olarak hoşaf ve komposto yapıp tükettiklerini ifade etmişlerdir. K38 boza tüketimine dair görüşlerini “İçecek boza severler Çerkes Abazalar düğünlerde. Ben yapmıyorum çok ender yapıyorum. Birkaç sende bir ancak. Ama Çerkes düğünlerinde eskiden olmazsa olmaz içeceklerdendi boza” şeklinde ifade etmiştir. K43 hoşafa dair “Her türlü meyveden kaynatıp hoşaf şeklinde içecekler yapıyoruz” görüşünü aktarırken K25 kompostaya dair “İçecek olarak komposto yapılır” görüşünü ifade etmiştir.

Özel Günlerde Yapılan Geleneksel Çerkes Yemekleri

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

Tablo 5. Geleneksel Çerkes Yemeklerinin Özel Günlerde Yapılma Durumları (n=47)

Kategoriler	Çerkes Mutfağına Özgü Yemek Türleri	Düğün	Doğum	Cenaze	Kandiller	Bayramlar Şeker/ Kurban	Her Önemli Günde Yapılır	Sayı	Yüzde (%)
ET YEMEKLERİ	Haşlama et	K14,K19 K21, K25, K26, K29, K42				K20, K23.		9	19,15
	Aşta	K13, K17, K2, K24, K26,K37, K39, K9				K39	K38,	9	19,15
	Kurutulmuş et	K14, K47				K41, K47	K19	4	8,51
	Kavurma	K36, K43, K5		K36, K41,				4	8,51
	Lepsi	K40, K8						2	4,26
KÜMES HAYVANLARI	Çerkes Tavuğu	K1, K10, K14, K16, K18, K21, K33, K42, K46, K47,		K36,		K27, K29, K41,	K8, K11, K19, K24, K35, K37,K38,	21	44,68
SEBZE YEMEKLERİ	Sızbal	K14, K29, K42				K13, K24,	K19, K36, K37,	8	17,02
	Ahulçapa	K24					K35, K37	3	6,39
	Acumuka						K19	1	2,13
	Akabaza					K30		1	2,13
HAMUR İŞLERİ	Haluj	K15, K22, K25, K30, K33, K34,				K20, K23, K30, K34,	K7, K11, K35, K37, K47	13	27,66
	Degaje					K1, K24, K26, K27, K28	K24	5	10,64
	Açac	K4, K46,				K2, K30, K31, K43		6	12,77
	Şımık	K5						1	2,13
EKMEKLER VE PASTALAR	Pasta (Abısta)	K15, K17, K2, K29, K42, K45, K47		K36		K47	K7, K36, K38,	10	21,28

EZMELER VE SOSLAR	Ezme fasulye	K10, K14, K42, K45, K47		K36		K10, K41, K47	K35, K36, K38,	9	19,15
	Acıka	K9, K13, K17, K42					K13, K17, K42	4	8,51
TATLILAR	Sütlaç	K33, K34				K2, K24, K27, K30, K31, K34, K43		8	17,02
	Baklava					K13, K27, K42, K43		4	8,51
	Helva (Un, İrmik)	K36, K43, K46		K36	K42			4	8,51
	Çerkes Tatlısı					K23, K31		2	4,26
İÇECEKLER	Boza	K46,				K30, K46	K38,	3	6,38
	Ayran	K36, K43				K13,		3	6,38
DİĞERLERİ	Çerkes peyniri	K45,					K19, K34, K47	4	8,51
	Çerkes Turşusu					K41		1	2,13
İFADELER	Kendi Yemeklerimizi Yaparız.							3	6,38
	Hiç Bilmiyorum.							3	6,38

Tablo 5’de Çerkes halkının özel günlerde yaptıkları yiyecekleri ve bu yiyeceklerin hangi özel günlerde yapıldığına dair bilgiler yer almaktadır. Et yemekleri kategorisinde haşlama et yemeğinin yoğunlukta olarak yapıldığı görülmektedir. Katılımcılar haşlama etin düğünlerde ve bayramlarda yapıldığını ifade etmiştir. Aşta yemeğini düğünlere özgü bir yemek olarak bilinmektedir. Kurutulmuş et, yine düğünlerde ve bayramlarda yapılan bir yiyecek olarak belirtilmiştir. Özel günlerde kavurma yapılmasıyla ilgili olarak katılımcılar, düğünlerde ve cenaze günlerinde gelen misafirlere ikram olarak yapıldığını ifade etmiştir. K25, bu konuda “*Düğün zamanı haşlama et ve psihaluj yapıp dağıtıyoruz*” şeklinde cevap vermiştir. K9, aşta yemeğiyle ilgili olarak “*Düğünlerde aşta dediğimiz bir şey kesiliyor. Bu ama Abazalarda daha çok var Adigelerde yok bizde birden fazla etnik köken bulunuyor. Orda hayvan kesilip özel bir pişirme şekli var. Kelleli felan bir ritüeli var onun o var düğünlerde. Acıka diye bir şeyimiz var bizim kırmızıbiberden yapılan içine bizim kişniş mişniş baharatlarımızı koyduğumuz, salçamız var o genelde bütün yemeklerde vardır. Salça yerine onu koyarız. Düğünlerde yemeklerde öyle bir et yapılıyor acıklı et yapılabiliyor*” şeklinde düşüncelerini ifade etmiştir. K19 ise kurutulmuş et sorusuna “*Cevizli tavuk, sızbal, haşlama et, abaza peyniri, kuru peynir, kuru et bunların hepsi özel günlerde olan şeyler*” cevabını vermiştir. K5, kavurma hakkında “*Özel gün yemekleri yani kavurma pilav bizim cemiyetlerimizde yapılan düğünlerimizde o*” diyerek konuyu özetlemiştir. Lepsisi konusunda ise K40, “*Lepsi var düğünlerde yapılan. Kırmızı etten yapılıyor o. Baya şimdi yahni dediğimiz şekilde soğanlı kimisi haşlar onu pastayla acıkayla bandırılarak yenir*” cevabını vermiştir.

Kümes hayvanları kategorisinde yer alan Çerkes tavuğu yemeği yoğun olarak belirtilmiştir. Katılımcılar Çerkes tavuğunun düğünlerde, cenazelerde, bayramlarda ve bu günlerin yanı sıra birçok özel günde yapıldığını belirtmektedir. Bu konu hakkında K19, “*Cevizli tavuk, sızbal, haşlama et, abaza peyniri, kuru peynir, kuru et bunların hepsi özel günlerde olan şeyler*” cevabını vermiştir.

Sebze yemekleri kategorisinde yer alan Sızbal yemeğinin, düğünlerde, bayramlarda ve tercihe bağlı olarak birçok özel gün kutlamalarında yapılabileceği ifade edilmiştir. Ahulçapanın düğünlerde düğünlerin yanı sıra çeşitli özel günlerde yapılabilmektedir. Acumuka, bütün özel günlerde yapılabileceği belirtilirken, Akabazanın daha çok

bayramlarda yapıldığı ifade edilmiştir. Sızballa ilgili olarak K13, “*Biz bayramlarda tatlıyla ayran içeriz, yüzlerce sene öncede bu böyleydi şimdide böyle. Çerkesler’e özgü meyve suları yapılır mesela herkesin yaptığı gibi ama tabii erik sızbalı gibi şeylerde yapılır*” cevabını vermiştir. Ahulçapanın yapılmasına dair ise, K37 “*Bizim evimize gelen kişi misafirse o evde kesinlikle makarna ya da türünü göremezsiniz. Kesinlikle Abhaza yemeği yapılır. Ahulçapa’da bunlardan biridir*” cevabını vermiştir.

Hamur işleri kategorisinde yer alan haluj ve değaje, bütün özel günlerde yapıldığını ifade edilirken hem düğün günlerinde hem de bayramlarda sıkça yapıldığı belirtilmiştir. Aşac ise düğünlerde ve bayramlarda yapıldığı görülmektedir. K22, halujun yapılmasına dair “*Haluj kızartma halujümüz var. Düğünlerde en çok yapılan o*” yanıtını vermiştir. Değaje konusunda K24, “*Özel günlerde bayram sabahları muhakkak sütlaç ve değaje yapılır bizde onu yiyoruz*” yanıtını vermiştir. Aşac konusunda ise K31, “*Bayramlarda çoğu bayram sabahı kökten beri biz kızartma Aşac diyoruz onu kızartırız*” şeklinde konuyu açıklamıştır.

Çerkes mutfağının temel gıdalarından biri olan Pasta (abısta) özel günlerin olmazsa olmazı olarak ifade edilmektedir. Düğünlerde, cenazelerde, bayramlarda sıkça yapılmakla birlikte Hıdırellez gibi diğer özel günlerde de yapılabileceği belirtilmektedir. Bu konu hakkında K2, “*Kız isteme töreni için büyükler geleceği zaman koyun kesilir ona özel pastası yapılır daha sonra eti bir ayırır kesmesi felan kesmesi ayrı sofraya dizaynı ayrı büyüğe koyulacak eti ayrı özellikle yani özel bir sofraya dizaynı vardır bu yemeklerin*” yanıtını vermektedir.

Ezmeler ve soslar kategorisinde yer alan ezme fasulyenin düğün ve bayramlar olmak üzere tüm özel günlerde yoğunlukla yapıldığı ifade edilmiştir. Çerkes yemeklerinin olmazsa olmazı olarak belirtilen Acıka, özel günlerde kullanılan ürünlerden biri olarak söylenmiştir. Ezme fasulye hakkında K45, “*Çok eskiden düğünlerde de yapıyorlardı bunları mesele ekmek benim bildiğim. Tepsilerde pasta yapılırdı peynir gömülürdü ortaya ezme fasulye konulurdu*” şeklinde cevap vermiştir. Acıka hakkında ise K9, “*Acıka diye bir şeyimiz var bizim kırmızıbiberden yapılan içine bizim kişniş mişniş baharatlarımızı koyduğumuz, salçamız var o genelde bütün yemeklerde vardır. Salça yerine onu koyarız. Düğünlerde yemeklerde öyle bir et yapıyor acıklı et yapabiliyor*” yanıtını vermiştir.

Tatlı kategorisinde yer alan sütlaç birçok Çerkes tarafından özel günlerde yapmayı tercih ettikleri bir tatlı olarak ifade edilmiştir. Çerkes halkı arasında tartışmalı bir konu olarak ele alınan sütlaç bazı Çerkesler tarafından Kafkasya bölgesine ait olduğu söylenmektedir. Katılımcıların bazıları özel gün olarak düğünlerde ve bayramlarda yapıldığını ifade etse de sıklıkla bayramlarda yapıldığı ifade edilmiştir. Baklavanın ise sıklıkla bayramlarda yapıldığı aktarılmıştır. Sütlaç hakkında K33, “*Özel gün yemekleri bizim eskiden beri şimdi bakın onlar azaldı düğünlerde şenliklerde yani cemiyetlerde diyim haluj kızartılarak yapılan puf böreği gibidir haluj ve sütlaçtır o ikram edilir*” şeklinde cevap vermiştir. Baklava hakkında ise, K42, “*Bayramlarda özel yemeklerimiz işte baklavamız herkes gibi Çerkes yemeklerimizden var. Daha çok kalabalık düğün gibi geçiyor bayramlar*” yanıtını vermiştir.

İçeceklerin Çerkes sofralarında ayrı bir öneminin olduğu bilinmektedir. Katılımcılardan elde edilen bilgilere göre boza, Çerkes halkı tarafından özel günlerde sıkça tüketilen içeceklerden biridir. Bu özel günler düğünler, bayramlar olabileceği gibi diğer özel günlerde de tüketildiği görülmektedir. Çerkeslerin diğer bir içeceği olan Ayran ise daha çok düğünlerde ve bayramlarda tüketildiği ifade edilmiştir. Boza hakkında K30, “*Boza var bizim köyde hala bayramlarda çok yapılır*” yanıtını vermiştir. Ayran hakkında ise K13, “*Biz bayramlarda tatlıyla ayran içeriz, yüzlerce sene öncede bu böyleydi şimdide böyle*” cevabını vermiştir.

Diğerleri kısmında yer alan ve birçok ürünün yanında ya da içerisinde servis edilen Çerkes peyniri ise birçok katılımcı tarafından dile getirilmiştir. Bütün özel günlerde tüketilmesinin yanı sıra özellikle düğünlerde abista ile birlikte tüketildiği ifade edilmektedir. Çerkes turşusu ise daha çok bayramlarda yapılan bir ürün olarak ifade edilmiştir. Çerkes peyniriyle ilgili olarak K47, “*Ezme fasulye, haluj, pasta, Çerkes tavuğu birde kuru et ve çerkes peyniri. Eskiden yapılan yemekler vardı. Çerkes tavuğu haluj yapılırdı bayram düğün vb. yapılıyor hala*” yanıtını vermiştir. K41 ise Çerkes turşusu hakkında “*Bayramlarda aynı şeyleri yapıyoruz. Çerkes turşusu yapıyoruz. Biraz beyaz lahanayı haşlıyorsun. Sonra soğuduktan sonra kavanoza doldurup şey yapıyorsun kırmızı cülündür sonra suyunu koyuyorsun tuz koyuyorsun acı biberini koyuyorsun o iki günde oluyor ama iki gün sıcak bir yerde tutuyorsun. Hemen oluyor yemeye başlayabiliyorsun yani. Suyu felan çok güzel içiliyor*” cevabını vermiştir.

Sonuç ve Öneriler

Çerkes mutfağının sürdürülebilirliğinin incelenmesi ve mutfak kültürlerine ait yemeklerin tespit edilmesine yönelik gerçekleştirilen bu çalışmada, Sakarya’da yaşayan Çerkes halkı ile görüşmeler gerçekleştirilmiş ve araştırma bulguları değerlendirilmiştir.

Görüşmeler sonucunda elde edilen veriler doğrultusunda Çerkes mutfak kültüründe kullanılan temel yiyecek malzemelerinden en çok bilinenlerin mısır unu, kişniş (koni), Çerkes peyniri, sarımsak, tavuk, ceviz ve acıka olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Birçok katılımcı bu ürünlerin mutfak kültürleri içerisinde vazgeçilmez olduklarını belirtmektedir. Buradan elde edilen bulgular İlhan’ın (2018) araştırmasında Çerkes mutfak kültüründe yer alan yiyeceklerin ağırlıklı olarak et ve süt ürünlerinden oluştuğu, acıka gibi ürünlerin yiyeceklerde sıkça kullanıldığı ifadeleriyle örtüşmektedir. Bu malzemelerle yapılan yemeklerde kullanılan araç-gereçlerin Çüven, Belağı ve Agudırışığa olduğu tespit edilmiştir. Sürdürülebilirlik bağlamında hala kullanılıp kullanılmadıkları sorulduğunda ise kullanılmadıkları bunun yanı sıra daha çok bahçelerde ya da restoranlarda süs olarak bulundurulduğu tespit edilmiştir.

Geleneksel mutfak kültürünün gençler tarafından uygulama durumlarına bakıldığında ise gençlerin mutfak kültürlerini sürdürdükleri sonucuna ulaşılmıştır. Elde edilen verilerde mutfağa karşı bir bağlılıklarının bulunduğu ve kendi kendilerine de öğrenmeye çalıştıkları görülmektedir. Bu nedenle mutfak kültürünün sürdürülebilirliği noktasında kültür aktarımı büyük öneme sahip olduğu söylenebilmektedir. Katılımcıların mutfak kültürlerini öğrettikleri kişiler olarak çoğunlukla çocuklarına, daha sonra gelinlerine öğretmeye çalıştıkları sonucuna ulaşılmıştır. Kendilerinin ise yoğun olarak annelerinden öğrendikleri öğretecek kimse olmadığında ise komşularından öğrendikleri tespit edilmiştir. Bu sonuçta Ceyhan’ın (2008), çalışmasında Çerkes halkı için gelenek ve göreneklerin gelecek nesillere aktarılmasında büyük oranda aile içinde verilen eğitimle gerçekleştirildiği ve annelerin büyük bir rol oynadığı sonucu ile doğru orantılıdır.

Çerkes mutfak kültürüne ait olan yemeklerden çorba olarak Şipsi’nin, et yemeklerinden kurutulmuş etin, kümes hayvanları ve yumurta yemeklerinden Çerkes Tavuğu’nun, sebze yemeklerinden Sızbal’ın, hamur işlerinden Haluj’un, Ekmek olarak Abista dedikleri Pastanın, Soslar kategorisinde Ezme Fasulye ve Acıkanın, İçeceklerde ise Boza’nın Çerkes halkı içerisinde bilinirliği yüksek olduğu tespit edilmiştir. Bu sonuç da İlhan ve Mesci’nin (2018) Çerkes mutfağının gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesine yönelik yaptıkları çalışmalarında elde ettikleri restoran menülerinde Haluj, Çerkes tavuğu, Abaza peyniri, Ahulçapa, Sızbal ve Abista gibi yiyeceklerin sıklıkla yer aldığı sonucuyla benzerlik göstermektedir.

Çalışmanın teorik ve yöntemsel yazına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Çalışmanın teorik olarak katkısı diaspora bir halkın mutfak kültürünün sürdürülmesine dair görüşler, halkın bakış açısı ve ifadeleriyle sunulması iken yöntemsel katkısı yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilerek nitel bir çalışmanın bu konuda uygulanmasıdır.

Araştırma kapsamında bu konuyla ilgili çalışma yapacak araştırmacılara bazı öneriler sunmak mümkündür. Bunlar: Kültürel etkileşim, toplumların kültürel öğelerinin asimile olmasına veya farklı konulara eğilmesine dair bir çalışma yapılabilir. Çeşitli milletlerin mutfak kültürleri kapsamında gençlerin aktarım düzeylerini, etkinliklere katılım ve bu konularda gerçekleştirdikleri girişimlere dair konular incelenebilir. Kültürlerin aktarılmasında en önemli nokta genç nesillerin kendi kültürel kimliklerini ne kadar yaşadıkları olarak ön plana çıkmaktadır. Bu nedenle bir milletin mutfak kültürünün devam ettirmesi ve gündelik yaşamda benimsemesi gençlere ne kadar aktarım sağlandığı ve ne kadar bilinçlendirildikleri ile ilgili olacaktır.

KAYNAKÇA

- Acar, V. & Karaosmanoğlu, K. (2019). Çerkes mutfak kültürünü deneyimlemeye yönelik bir tur önerisi: Düzce ili örneği. *International Journal of Comtemporary Tourism Research*, (2), 177-197.
- Alpman, P. S. (2018). Sosyal teorinin konusu olarak kimlik: Sosyal inşacı yaklaşım. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 21 (2), 1-28.
- Ceyhan, D. (2008). *Türkiye’de Kültürel Çeşitlilik Olarak Alt Kültürler: Çerkez ve Manav alt kültürleri arasında mukayeseli bir çalışma* (Yüksek lisans tezi). Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/>.
- Çağırkan, B. (2016). Göç, hibrit kimlik ve aidiyet: Yeni toplumlar, yeni kimlikler. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 5 (8), 2613-2623.
- Dalbay, R. S. (2018). “Kimlik” ve “toplumsal kimlik” kavramı. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (31), 161-176.
- Declerck, F. A., Fanzo, J., Palm, C. & Remans, R. (2011). Ecological approaches to human nutrition. *Food and Nutrition Bulletin*. 32(1), 41-50.
- Durlu, F. Ö., Sünnetçioğlu, S. & Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işletmelerin rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 1(1), 13-20.
- Dyllick, T. & Hockerts, K. (2002). Beyond the business case for corporate sustainability. *Business Strategy and the Environment*, (11), 130-141.
- Fearon, J. D. (1999). *What is identity (as we now use the word)?* California: Stanford University.
- Harrington, R., & Herzog, C. (2007). Chef John Folse: A case study of vision, leadership and sustainability. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 19(3), 5-10.
- İlhan, R. (2018). *Çerkes mutfağının gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi: Restoran sahipleri ve müşteri görüşlerinin karşılaştırmalı analizi* (Yüksek lisans tezi). Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/>.
- İlhan, R. & Mesci, M. (2018). Gastronomi turizmi çerçevesinde Çerkes mutfağının incelenmesi. *Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 293-315.

- Karaca, O. B., Yıldırım, O. & Çakıcı, A. C. (2014). Girit yemek kültürü ve sürdürülebilirliği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 3-13.
- Kalaycı, İ. (2015). Tarih, kültür ve iktisat açısından Çerkesya (Çerkesler). *Avrasya Etüdüleri*, 47 (1), 71-111.
- Kuhlman, T. & Farrington, J. (2010). What is sustainability? *Sustainability*, 2(11), 3436-3448.
- Miles, B. M. & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded source book*. California: Sage
- Nassaji, H. (2015). Qualitative and descriptive research: Data type versus data analysis. *Language Teaching Research*, 19(2), 129-132.
- Padilla, A. M. & Perez, W. (2003). Acculturation, social identity and social cognition: A new perspective. *Hispanic Journal of Behavioral Sciences*, 25(1), 35-55.
- Sakarya Valiliği, (2004). Sakarya'nın Rekabet Gücü. *Sakarya Ekonomik ve Sosyal Araştırmalar Merkezi*. Sakarya Üniversitesi.
- Sarışık, M. (2019). *Tüm yönleriyle gastronomi bilimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sürücüoğlu, M. S. & Özçelik, A. Ö. (2008). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. *38. İcanas Kongresi. (10-15 Eylül 2007/Ankara)*. *Bildiriler Maddi Kültür III. Cilt*. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları:4/3. s.1289-1310, Korza Yayıncılık: Ankara.
- Stets, J. E. & Serpe, R. T. (2013). Identity theory. In J. DeLamater & A. Ward (eds.). *Handbook of Social Psychology*. pp.31-60.
- Şensoy, F. & Tiritoğlu, S. (2018). Beslenme arkeolojisi: Günümüz Ankara yemeklerinde geçmişin izleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 209-233.
- Wintersteen, K., & Gallagher, D. R. (2012). Sustainable gastronomy. A market-based strategy for improving environmental sustainability in the Peruvian anchoveta fishery. *Environmental Leadership: A Reference Handbook*. 626-628.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınevi.
- Yıldırım Saçılık, M., Çevik, S. & Toptaş, A. (2018). Geçmişin mutfağından gelecekteki sofralar: Bandırma- Erdek yöresinin gastronomik mirası. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 6 (1), 300-319.

A Research on Sustainability of Circassian Kitchen: Sakarya City Example

Sevim USTA

Sakarya University of Applied Science, Faculty of Tourism, Sakarya/Turkey

Melek YAMAN

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara/Turkey

Extensive Summary

Introduction

Even hundreds of thousands of years ago, the primary purpose of people was to find and consume nutrients to survive. Eating is the main condition for survival. However, it also gained a different meaning beyond survival by changing the size in every stage of history. It has been seen as a symbol of prosperity, wealth and status in many civilizations and has contributed to the civilization efforts of people by starring in many traditions (Sarıışık, 2019:2; Şensoy and Tiritoglu, 2018: 210; Fearon, 1999: 7; Stets and Serpe, 2013: 34). Since the early ages, people have begun to develop some rules while maintaining their nutrition. These rules have united with the traditions, customs, religious and rituals that are appropriate for the societies' own structures in time and created a culinary culture unique to their cultures (Sürücüoğlu and Özçelik, 2008: 1290). However, the developments in technology and transportation in recent years have begun to be effective in the realization of migration through direct or due to the globalization of culinary cultures. Especially in the societies that have more than one ethnic group, the immigrant people go to change their cultural elements during the adaptation process (Dalbay, 2018:162; Çağırkan, 2016: 2616; Alpman, 2018: 6).

Padilla and Perez (2003: 36) stated in their study that people from different cultures are forced to seek ways to adapt to each other to minimize the conflict that may occur if they are in contact. This strain enabled the local community to migrate and enter cultural exchange over time. The Circassian people, who have lived in Sakarya for many years, have tried to continue their culinary cultures brought from their homeland by transferring them from generation to generation. In fact, this behavior is directed towards the classic diaspora nations but their longing for their homeland and their relations with their homeland (Bozdağ, 2015:147).

When the literature review on this subject was carried out, it was determined that mostly Circassian cuisine was evaluated in terms of gastronomy and tourism, as well as the sources of the presentation and consumption of popular Circassian dishes in restaurants. However, it has been observed that there is a gap in the literature that the Circassian people can maintain and preserve their culinary cultures in the period after the migration and that they have been able to convey these cultures correctly for generations. Therefore, the aim of the study is to determine whether the culinary culture transfer is provided to the younger generations and to determine the continuity of the consumption of traditional Circassian dishes at the point reached.

Literature Review

Circassian cuisine has been developed and shaped according to the harsh and cold climate of the Caucasus region in terms of basic materials and techniques. While the researchers working on this subject talk about the existence of 125 kinds of food in a feast established in the Caucasus region, it is seen that these varieties decrease today. In fact, many meals that Circassians made everyday and emerged from Circassian cuisine have become the meals that the

Circassian people consume only on special occasions or make to their special guests. This situation shows that people adopt the culinary culture of the region they migrated from and they have a deficiency in transferring their cultures from generation to generation. It is known that the individuals in the first and second generation after migration dominate the culinary cultures, but they have very little knowledge of the culinary cultures of the next generations (Yıldırım Saçılık, Çevik and Toptaş, 2018: 306; Kalaycı, 2015: 96-97; İlhan and Mesci, 2018: 300; Kafkasya Derneği, 2005: 71). This situation causes the traditional meals of the Circassian people to be known as the meals that are consumed daily by the youth only on special occasions. In other words, it can be said that culinary cultures, like language cultures, which have disappeared over time, have been destroyed.

Şahinbaş (2018: 102-105) in his study, these special days, birth, marriage, death, holidays, oil lamp nights, etc. He emphasizes that there are days and rituals are performed on these special days by making various foods by the public. Irmak (2016: 119-127), on the other hand, examines these special days in the study of various special-day meals made for teething, performed before, during, during and after birth, asking for girls and during engagement, after death, during condolences and forty extraction evenings. It is a reflection of the culture.

Methodology

When the sources in the literature are analyzed, it was determined that the most appropriate method to learn on which days the Circassians consume their traditional meals is interview-interview technique, which is one of the qualitative research techniques. Data on the interviews were collected between June 10, 2019 and July 10, 2019. A semi-structured interview form was prepared and 11 questions were asked in order to determine the information about the traditional dishes of the Circassian cuisine and the information on which days these meals were consumed. The interview form was prepared based on the opinions of experts and interviews were conducted with 10 people with a Circassian identity in order to make a pre-test. The interview form includes 6 demographic questions and 4 open-ended questions.

Due to the fact that Circassians are living in the region and supported by the local people, the sample of Sakarya's Emirler, Alancuma and Yanık villages was selected and interviews were conducted with 47 people. When the interviews started to repeat behind a certain number of participants, the interviews were ended. The participants were informed about the content and questions of the study and their consent was obtained to obtain a photo and voice recording before the interview. The negotiations lasted between 10-30 minutes. One-to-one interviews were conducted, with the participants responding by themselves in order to be affected by the surrounding people or not to be exposed to directions. MAXQDA 2018 program was used to evaluate the data obtained from the interview. The data on demographic information were coded in the program and made into a table. The answers given by the people to the questions asked were divided into groups and statements, and evaluations were made over these statements. Based on the expressions created, the data obtained were analyzed and the results were generalized. All of the tables in the study were created and interpreted taking into account the responses of the participants.

Findings

47 participants were included in the study, the sexes of the participants were 83.0% women and 17.0% men. When the percentages are examined, it is seen that the majority of the participants are women. When the marital status is examined, the majority of the participants are married at 61.0%. Considering the age status, the participants are in

the majority of the 46-61 age ranges with a rate of 36.2%. The age group of 77 and above constitutes the lowest participant age group by 4.3%. When the education levels are examined, it is seen that they are primary school graduates at the rate of 42.6%. The proportion of secondary school graduates and people who have not read is equal to 8.5%. While the number of non-working people stands out with a rate of 51.1%, this rate is followed by those working in the private sector with 19.1%. It is seen that public employees have a rate of 4.3%.

The question of "Are young generations maintaining the Circassian cuisine culture?" Was asked to the participants regarding the sustainability of the Circassian cuisine. 26 of the respondents answered yes, they are continuing, while 21 answered no, they do not.

Traditional dishes of Circassian culinary culture are examined in 9 categories. For the products that are known in the category of soups, 5 participants indicated the Şıpsi. In the category of meat dishes, 8 people stated that dried meat was available. In the poultry and egg category, Circassian chicken dishes were expressed by 39 people. In the category of vegetable dishes, Sızbal was mentioned by 24 people, while haluj, which came to the fore in pastries, was specified by 28 people. In the bread category, 25 people stated Abısta (Corn Cake). In the category of sauces, mashes and others, 33 people state that mashed beans are popular and placed on their tables. In the category of desserts, Circassian cuisine, which does not have many sweet varieties, stated that they consumed baklava. Boza, which is a beverage made by the Circassian people in the beverages category, was expressed by 7 people.

Questions were asked about whether there are special day meals after their traditional meals. In the category of meat dishes, it was stated by 9 people that boiled meat is frequently consumed at weddings and holidays. In the poultry category, it is stated by 21 people that Circassian chicken is frequently consumed at weddings, funerals, holidays and other special days that are held in the family outside these days. Sızbal, which is in the category of vegetable dishes, is said to be consumed by 8 people at weddings, holidays and other special days. The haluj, which is in the pastry category, is stated to be made by 13 participants in weddings, festive mornings and other special days. When the category of breads and cakes is examined, it is said by 10 people that Abısta, which is frequently consumed, is consumed in weddings, funerals, holidays and other special days. In the pastes and sauces category, it was stated by 9 people that the crushed beans were consumed at weddings, funerals, holidays and other special days. In the desserts category, it was stated by 8 people that the milk pudding was consumed sometimes at weddings, especially during holidays. Although boza, which is included in beverages, is not produced in homes recently, 3 people stated that it is consumed in weddings, holidays and other special days. 4 people stated that Circassian cheese, which is indispensable for Circassian cuisine, is consumed in weddings and other special days after it is made and consumed on special days. When the answer given by the participants was examined, 3 people stated that they did not know about the special day meals related to their culinary cultures.

Conclusion and Suggestions

Special days are noticeable from society to society, but they are known as the days that are created on certain events and gathered and shared with people's loved ones. In this respect, when the dishes of Circassian cuisine are taken into consideration, it is seen that the activities and activities organized by the public at the point of maintaining their culinary culture are important. Societies nowadays have the opportunity to interact with each other and share cultural values that they have not shared for a long time. The fact that Circassians consume the foods in the culinary cultures through these activities causes the whole culinary culture to change shape and become a kitchen consumed

only on special days such as birth, death and wedding. While this is exemplified by Circassian cuisine, it is possible to diversify on the dishes of many other diaspora nations.

Therefore, it is of great importance that these kitchens, which are located in the subcultures of societies, enter certain patterns and move away from their own self, and to reveal situations about being remembered only on certain days. Many studies can be done on cultural interaction, assimilation of cultural elements of societies or focusing on different topics. Within the scope of the culinary cultures of various nations, issues related to the transfer levels of young people, participation in the activities and the initiatives they have taken on these issues can be examined. The most important point in the transfer of cultures comes to the fore as how young generations live their own cultural identity. Therefore, the continuation of a nation's culinary culture and its adoption in everyday life will be related to how much transfer is provided to young people and how much they are made conscious.