



SAKARYA'DA GÖÇMEN MUTFAĞININ KÜLTÜREL KODLARI: ÇERKES MUTFAĞI

**2022
YÜKSEK LİSANS TEZİ
BÖLGE ÇALIŞMALARI**

Şehlanur EREK ÜLGEN

**Danışman
Prof. Dr. Adem SAĞIR**

**SAKARYA'DA GÖÇMEN MUTFAĞININ KÜLTÜREL KODLARI:
ÇERKES MUTFAĞI**

Şehlanur EREK ÜLGEN

Prof. Dr. Adem SAĞIR

T.C.

Karabük Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Bölge Çalışmaları Anabilim Dalında

Yüksek Lisans Tezi

Olarak Hazırlanmıştır

KARABÜK

Şubat 2022

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER	1
DOĞRULUK BEYANI	5
ÖNSÖZ	6
ÖZ.....	7
ABSTRACT.....	8
ARŞİV KAYIT BİLGİLERİ.....	9
ARCHIVE RECORD INFORMATION	10
KISALTMALAR	11
GİRİŞ	12
ARAŞTIRMANIN KONUSU	13
ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ	14
ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ	14
ARAŞTIRMA HİPOTEZLERİ / PROBLEM	14
EVREN VE ÖRNEKLEM	15
KAPSAM VE SINIRLILIKLAR/KARŞILAŞILAN GÜÇLÜKLER	15
LİTERATÜR DEĞERLENDİRİLMESİ	16
1.BİRİNCİ BÖLÜM	19
KÜLTÜR VE MUTFAK	19
1.1.Kültür	19
1.2.Kültürleşme	21
1.2.1.Kültürleşme Stratejileri	22
1.2.2.Göçmen Grubun Benimsediği Stratejiler.....	23
1.2.2.1.Bütünleşme	24
1.2.2.2.Asimilasyon.....	24
1.2.2.3.Ayrılma	24
1.2.2.4.Marjinalleşme.....	25
1.3.Mutfak.....	25
1.3.1. Mutfak Kültürünün Gelişim Süreci.....	26
1.3.1.1.Kültür Aktarımı.....	28
1.3.1.2.Yemeğin Gücü	29
1.3.1.3.Kadının Rolü	30

1.4.Sakarya’da Göçmen Mutfak Kültürü	31
1.4.1.Sakarya Bölgesi.....	31
1.4.1.1.Göç ve Demografik Yapısı	33
1.4.1.2.Etnik ve Kültürel Yapısı.....	34
1.4.1.3.Sakarya Mutfak Kültürü	36
1.4.2.Göçmen Mutfak Kültürü	38
1.4.2.1.Gürcü Mutfak Kültürü	38
1.4.2.2.Laz Mutfak Kültürü	39
1.4.2.3.Hemşinli Mutfak Kültürü	42
1.4.2.4.Abhaz Mutfak Kültürü	44
2.İKİNCİ BÖLÜM.....	46
KÜLTÜREL BİR GÖÇ: ÇERKES MUTFAĞI.....	46
2.1.Çerkes Göçü.....	46
2.1.1.Zorunlu Bir Göç Türü: Sürgün	46
2.1.2.Rusların Kafkasya Politikası.....	48
2.1.3.Çerkes Sürgünü	51
2.1.4.Osmanlı İskan Politikası	52
2.2.Çerkesler	54
2.2.1.Çerkes Kültürü	56
2.2.1.1.Xabze(Khabze)	56
2.2.1.2.Xase	58
2.2.1.3.Thamade	59
2.2.1.4.Haceş	60
2.2.2.Mutfak Kültürü	61
2.2.2.1.Yemek Kültürü	63
2.2.2.2.Mutfak Araç-Gereçleri.....	67
2.2.3.Sofra Kültürü.....	70
2.2.3.1.Sofra Çeşitleri.....	70
3.ARAŞTIRMA BULGULARI DEĞERLENDİRİMESİ	74
3.1.Araştırmanın Yöntemi.....	74
3.2.Araştırmaya Katılanlar ve Demografik Bilgiler	21
3.3.Çerkes Mutfağının Temel Unsurları	76
3.3.1.Çerkes Mutfağında Yapılan Yemekler.....	76

3.3.2.Çerkes Mutfağının Gündelik Kullanımı	83
3.3.3.Çerkes Mutfağında Araç- Gereç Kullanımı.....	85
3.4.Çerkes Mutfağında Örf- Adetler	87
3.4.1.Özel Günlerde Uygulanan Adet ve Gelenekler.....	87
3.4.2.Çerkes Mutfağında Sofra Adapları	91
3.5.Çerkes Mutfağında Kültürel Etkileşim.....	95
3.5.1.Çerkeslerin Sakarya’da ki Göçmen Mutfak Kültürleri İle Etkileşimi..	95
3.5.2.Farklı Kültürle Yapılan Evliliklerin Etkileşimi.....	96
3.5.3.Çerkes Yemeklerine Diğer Kültürlerin İlgisi.....	98
3.6.Çerkes Mutfak Kültürünün Geleceğe Aktarımı	99
3.6.1.Mutfak Kültürünün Korunmasında ve Aktarılmasında Kadının Rolü	99
3.6.2.Genç Kuşakların Çerkes Yemeklerine Yaklaşımı.....	101
3.6.3.Çerkes Mutfağında Dernek ve Restorantlar.....	102
SONUÇ	104
KAYNAKÇA.....	108
TABLolar LİSTESİ	117
ŞEKİLLER LİSTESİ	118
EKLER	119
Ek 1: Mülakat Formu	119
EK-2 Katılımcı Listesi.....	120
Ek 3: Etik Kurul Kararları	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
Ek 4:Çerkes Kültürüne Ait Fotoğraflar	121
ÖZGEÇMİŞ	125

TEZ ONAY SAYFASI

Şehlanur EREK ÜLGEN tarafından hazırlanan “SAKARYA’DA GÖÇMEN MUTFAĞININ KÜLTÜREL KODLARI: ÇERKES MUTFAĞI ” başlıklı bu tezin Yüksek Lisans Tezi olarak uygun olduğunu onaylarım.

Prof. Dr. Adem SAĞIR

.....

Tez Danışmanı, Sosyoloji Ana Bilim Dalı

.....

Bu çalışma, jürimiz tarafından Oy Birliği ile Bölge Çalışmaları Anabilim Dalında Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.10.02.2022

Ünvanı, Adı SOYADI (Kurumu)

İmzası

Başkan :Prof. Dr. Adem Sağır (KBÜ)

.....

Üye :Dr. Öğretim Üyesi Kadir Yılmaz(KBÜ)

.....

Üye :Dr. Öğretim Üyesi Yıldırım Turan (SAÜ)

.....

KBÜ Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yönetim Kurulu, bu tez ile, Yüksek Lisans Tezi derecesini onamıştır.

Prof. Dr. Hasan SOLMAZ

.....

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü

DOĞRULUK BEYANI

Yüksek lisans/Doktora tezi olarak sunduğum bu çalışmayı bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı herhangi bir yola tevessül etmeden yazdığımı, araştırmamı yaparken hangi tür alıntıların intihal kusuru sayılacağını bildiğimi, intihal kusuru sayılabilecek herhangi bir bölüme araştırmamda yer vermediğimi, yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu ve bu eserlere metin içerisinde uygun şekilde atıf yapıldığını beyan ederim.

Enstitü tarafından belli bir zamana bağlı olmaksızın, tezimle ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak ahlaki ve hukuki tüm sonuçlara katlanmayı kabul ederim.

Adı Soyadı: Şehlanur EREK ÜLGEN

İmza :

ÖNSÖZ

Bu çalışmanın planlanmasında ve yürütülmesinde bilgi ve deneyimleri ile bana yol gösteren değerli tez danışmanım Prof. Dr. Adem Sağır'a minnet ve teşekkürlerimi sunmayı bir borç bilirim.

Hayatım boyunca her zaman yanımda olan, maddi manevi her türlü desteği esirgemeyen babam Sayim Ereğ'e, bu günlere ulaşmamda yanımda olan annem Neslihan Ereğ'e, tez sürecinde desteğini esirgemeyen kardeşim Duhan Ereğ'e ve aile büyüklerime;

Yüksek Lisans ve tez dönemim boyunca yanımda olan ve desteklerini esirgemeyen değerli eşim Alparslan Ülgen'e;

En içten duygularıyla teşekkür ederim.

ÖZ

İnsanın temel ihtiyacı olan beslenme ve mutfak alışkanlıkları; coğrafi, siyasi, savaş, sürgün, göç ve inanç gibi toplumsal normlardan etkilenmektedir. Kültür ve göç süreci incelendiğinde ise, Kafkasya'nın özgün mutfaklarından biri de Çerkes mutfağı olduğu saptanır. Çerkes mutfağı yaşadığı süreçler neticesinde kapalı toplum formu sergilemiştir. Zaman içerisinde yerel halk ve Kafkas göçmen halkları ile ilişki kurmasını, böylece kültür aktarımı oluşmasını sağlamıştır. Kafkasya'dan Sakarya bölgesine göç eden Çerkes halkının, göçmen mutfak kültürleri ile girdiği etkileşimin tespit edilmesi ve etkileşimi noktasında rol oynayan faktörlerin neler olduğunun ortaya çıkarılmasıdır. Bu amaç doğrultusunda araştırmanın birinci kısmında; kültür, mutfak, Sakarya bölgesi ve göçmen mutfak kültürü kavramaları incelenmiştir. İkinci kısımda ise; Kafkasya bölgesi, Çerkes göçü, Çerkes kültürü ve Çerkes mutfak kültürü ele alınmıştır. Üçüncü bölüm ise; Çerkes kültürünün diğer göçmen gruplar ile etkileşimini anlama ve yorumlama yolundaki araştırma bulgularını kapsamaktadır. Bu araştırma nitel araştırma yöntemlerinden olan kültür analizi (etnografya) deseni çevresinde hazırlanmıştır. Nitel araştırma yöntemlerinden amaçlı örneklem ve kartopu örnekleme kullanılmıştır. Sakarya ilinde yoğun yerleşim bölgesi olan, Emirler, Alancuma ve Maksudiye köylerinde 10 kişi ile mülakat tekniği kullanılarak görüşmeler yapılmıştır. Bu görüşmeler MAXQDA ve EXEL programı kullanılarak elde edilen kodlar tablolar haline getirilerek çözümlenmiştir. Çözümlenen bulgular betimsel analiz yöntemi ile yorumlanmıştır. Sonuç olarak, Çerkes mutfak kültüründe ki yemekler, araç-gereçler, adet ve gelenekler, sofr kuralları, kültürel etkileşim durumları ve kültürün geleceğe aktarımının neler olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Bölge Çalışmaları; Sosyoloji; Kültür; Kültürleşme; Göç; Göçmen; Kafkasya; Sakarya; Çerkes; Mutfak

ABSTRACT

Nutrition and culinary habits, which are the basic needs of human beings; It is affected by social norms such as geographical, political, war, exile, immigration and belief. When the culture and migration process is examined, it is determined that one of the original cuisines of the Caucasus is the Circassian cuisine. Circassian cuisine exhibited a closed society form as a result of the processes it went through. Over time, it enabled him to establish relations with local people and Caucasian immigrant peoples, thus creating a cultural transfer. The aim of this study is to determine the interaction of the Circassian people who migrated from the Caucasus to the Sakarya region with the immigrant cuisine cultures and to reveal the factors that play a role in the interaction. For this purpose, in the first part of this research, the concepts of culture, cuisine, Sakarya region and immigrant cuisine culture were examined. In the second part, the Caucasus region, Circassian migration, Circassian culture and Circassian cuisine culture are discussed. The third part covers the research findings on the way of understanding and interpreting the interaction of Circassian culture with other immigrant groups. This research has been prepared around the cultural analysis (ethnography) pattern, which is one of the qualitative research methods. Purposeful sampling and snowball sampling from qualitative research methods were used. Interviews were conducted with 10 people in the villages of Emirler, Alancuma and Maksudiye, which are densely populated areas in the province of Sakarya, using the interview technique. The codes obtained by using MAXQDA and EXEL program were analyzed by turning them into tables. The analyzed findings were interpreted with the descriptive analysis method. As a result, it has been determined what the dishes, tools, customs and traditions, table rules, cultural interaction situations and the transfer of culture to the future are in the Circassian culinary culture.

Keywords: Regional Studies; Sociology; Culture; Acculturation; Migration; Immigrant; Caucasia; Sakarya; Circassian; Kitchen

ARŞİV KAYIT BİLGİLERİ

Tezin Adı	Sakarya’da Göçmen Mutfağının Kültürel Kodları: Çerkes Mutfağı
Tezin Yazarı	Şehlanur EREK ÜLGEN
Tezin Danışmanı	Prof. Dr. Adem SAĞIR
Tezin Derecesi	Yüksek Lisans
Tezin Tarihi	10.02.2022
Tezin Alanı	Bölge Çalışmaları
Tezin Yeri	KBÜ/LEE
Tezin Sayfa Sayısı	125
Anahtar Kelimeler	Bölge Çalışmaları; Sosyoloji; Kültür; Kültürleşme; Göç; Göçmen; Kafkasya; Sakarya; Çerkes; Mutfak

ARCHIVE RECORD INFORMATION

Name of the Thesis	Cultural Codes of Immigrant Cuisine in Sakarya: Circassian Cuisine
Author of the Thesis	Şehlanur EREK ÜLGEN
Advisor of the Thesis	Assos. Prof. Dr. Adem SAĞIR
Status of the Thesis	Master's Degree
Date of the Thesis	10.02.2022
Field of the Thesis	Reional Studies
Place of the Thesis	KBU/LEE
Total Page Number	125
Keywords	Regional Studies; Sociology; Culture; Acculturation; Migration; Immigrant; Caucasia; Sakarya; Circassian; Kitchen

KISALTMALAR

Bu çalışmada kullanılmış kısaltmalar, açıklamaları ile aşağıda sunulmuştur.

MAXQDA: Nitel veri analiz programı

EXEL : Microsoft Excel



GİRİŞ

Toplumları geçmişten günümüze taşıyan temel unsur kültür kavramıdır. Kültürün bir topluma şekil verdiği, soyut ve somut olarak imaj belirlediği söylenebilir. Din, inanç, tutum ve davranışlar soyut imajlar sayılırken; kurumlar, festivaller, adet ve gelenekler somut imaj içerisinde toplumun yapısal unsurlarını oluşturur. Birey, kültürü öğrenme sürecinde toplumsallaşır. Toplumsal ilişkiler, toplumsal birliktelikler ve toplumsal paylaşımlar kültürün önemli unsuru olarak karşımıza çıkar (Sağır, 2012).

Yemek yeme kavramı, geçmiş zamanlarda fiziksel ihtiyaçları karşılayan bir unsur iken; zamanla değişim gösteren bu kavram, sosyolojik ve psikolojik ihtiyaç halini almıştır. Yemeklerin sunuş, hazırlanış ve çeşitliliğinin farklı olması kültürü sosyal boyutuyla ele almamız gerektiğini ön plana çıkarmıştır. Bu farklılıklar toplumlararası yemek kavramının farklılık kazanmasına sebep olmuştur. Bir toplumdaki yemek kültürü, içinde bulunduğu toplumun yaşam biçimi ve yeme-içme alışkanlıkları hakkında bilgi sağlar. Toplumun yeme-içme alışkanlıkları göç, coğrafî, siyasi, iklim ve ekonomik gibi çevresel faktörlere bağlı olarak değişim göstermektedir (Apdurezzak, 2014; Fendal, 2014).

Kültürlerarası değişimler tek taraflı olmadığı gibi mutfak kültürlerini de etkilemiştir. Mutfak kültüründe meydana gelen bu değişimler ise toplumsal yapıyı etkilemiştir. Bu değişime örnek olarak, tarihi süreçlerde devletlerin birbiriyle girdiği etkileşimler gösterilebilir. Tarihi süreçler ile toplumların atalarının, sahip olduğu kültürel özellikler gelecek nesillere aktarılmıştır. Çevresel faktörlerin kültürel aktarımda çok önemli yeri vardır (Türk & Şahin , 2014). Bu duruma tarihten örnek olarak, Campaina bölgesi gösterilebilir. M.S 79 yılında Pompeii ve Herculaneum gibi yanardağ patlaması gerçekleşen bölgede, yerleşim yerini tamamen kaplayan küller mevcuttur. Bu küller orada ki çevreyi ve besin maddelerini çok iyi korumuştur. Yapılan araştırmalar sonucunda mutfak kültürü hakkında veriler gün yüzüne çıkmıştır. Mutfak, şaraphane, yağhane, yemek odası ve araç-gereçler hakkında bilgilere ulaşılmıştır (Gökdemir , 2009).

Çevresel faktörlerin kültürel aktarımda etkileri oldukça büyüktür. Çevresel faktörler dışında devletlerarası etkileşimlerin kültür aktarımına katkıları vardır. Devletlerin kendi çıkarları için uyguladığı politikalar mevcuttur. Büyük bir devlet olan Rusya,

sıcak denizlere inme isteği ve Karadeniz’de söz sahibi olmak için Kafkas halklarına yaptırımlar uygulamıştır ve sürgünlere sebep olmuştur. Bu politikalar neticesinde vatanlarından sürülen Çerkesler, Osmanlı’ya sığınmışlardır. Deniz yolcuğu yaparak gelen göçmenler sosyal, psikolojik, ekonomik ve siyasi durumlar ile baş etmek zorunda kalmışlardır. Yiyeceğin yetersiz olması, barınak sıkıntısı ile hastalıklar baş göstermiştir. Birçok Çerkes, yolcuğu tamamlayamadan hayata gözlerini kapamıştır (Düzenli, 2006). Osmanlı, Çerkeslere destek olmuş ve belirli bölgelere yerleştirmiştir. Sakarya bölgesi bu alanlar içerisindedir. Çerkesler zorlu süreçlerden geçmiş, bilmedikleri bir ülkeye gelmiştir. Kendilerini ve toplumlarını dışarıya karşı korumacı ve kapalı bir tutum sergileme gereğinde görmüşlerdir. Bu durum zaman içerisinde kırılganlık kültürel etkileşimi gerçekleştirmiştir. Sakarya bölgesi; ticaretin geliştiği, tarıma elverişli toprakları olan, birçok kültürden insanı içinde barındıran, göç ile çekim gücüne sahip kültür şehridir. Çerkeslerin kendilerine ait gelenek ve görenekleri, yeme-içme alışkanlıkları ve mutfak kültürü diğer göçmen gruplardan farklılık göstermektedir. Çalışmamızda Çerkes mutfak kültürünün genel özellikleri, diğer göçmen grupları ile olan etkileşim halini ve geçmiş ile bugün arasında ki değişen kültürel kodları ortaya çıkarmaya yönelik hazırlanmış bir çalışmadır.

ARAŞTIRMANIN KONUSU

İnsanlık tarihinin başlangıcından beri toplumlar kimi zaman savaş, sürgün, doğal afetler yüzünden gönüllü ya da zorunlu olarak göç etmek durumunda kalmıştır. Bu göçler sırasında göçün zorlukları ile kültürün maddi ve manevi öğeleri de beraberinde taşınmıştır. Göçler sırasında kültürel kimliklerini de beraberinde getiren topluluklar, yerleştiği yerlerde farklı kültürdeki insanlardan karşılıklı olarak etkilenmişlerdir. Göç eden toplumlardan biri olan Çerkesler, yerleştikleri bölgeye mutfak kültürlerini de getirmişlerdir. Zaman içerisinde Çerkes halkının yerel halk ve diğer göçmen gruplarıyla girdiği etkileşim, kültür aktarımında bulunulmasını sağlamıştır.

Bu durum da Kafkasya’dan göç eden Çerkes halkının yerel halk ve oradaki diğer göçmenlerle olan mutfak kültürlerini sürdürmeye çalışırken, girdiği kültürel etkileşimle, kendi mutfak kültürlerini tanıtarak yerel halk ve göçmen mutfağına kazandırdıkları ve kazandığı kültürü anlamaya ve yorumlamaya çalışmayı konu edinir.

ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Bu çalışmanın amacı, Kafkasya'dan Sakarya bölgesine göç eden Çerkes halkının mutfak kültürlerinin neler olduğu, diğer göçmen gruplarıyla kültürel aktarım sürecinin ve etkileşiminin nasıl bir yol aldığını saptamaktır. Yöresel mutfak kültüründe önemli bir rol oynayan tarihsel birikim, Çerkes halkının mutfak kültürüne de yansıdığını ortaya çıkarmıştır. Bu çalışma da köklü bir geçmişe sahip olan Çerkeslerin, Kafkaslardan Sakarya iline kadar ulaşan çetrefilli geçmişine ışık tutarak, mutfak kültür kodlarını sosyolojik olarak ele alıp günümüze yansımış aktarımlarını ortaya çıkarmaktır. Yaşanılan zorlukların yanı sıra, göç edilen bölgenin coğrafi özelliklerinin de değişim göstermesiyle kültürel kodların yeniden şekil alması kaçınılmazdır. Böylece değişen ve farklılaşan mutfak kültürünü ortaya çıkarıp, açıklamak araştırmanın başlıca amacıdır.

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Araştırma, Sakarya ilinde bulunan Çerkes halkıyla, nitel araştırma yöntemi ve mülakat tekniği uygulanarak gerçekleştirilmiştir. MAXQDA ve EXEL programları ile elde edilen veriler tablolar haline getirilip açıklanmıştır. Araştırma konusuna bağlı olarak katılımcıların ait olduğu kültürün mutfak kültürlerinin, bu kültürün diğer göçmen gruplarla etkileşime girip girmediği, yaşadığı şekilsel değişimi anlamak ve açıklamak amaçlanmıştır. Elde edilen veriler göçten bugüne kadar geçen zaman aralığında değişen mutfak kültürünü, tarihsel ve sosyolojik olarak göç olgusunu çerçevesinde kültürel kimliğin inşasını anlamayı ve aktarmayı amaçlamaktadır.

ARAŞTIRMA / PROBLEMİ

Bu araştırmanın temel problemi Çerkes mutfak kültürün de ele alınarak oluşturulmuştur. Problemleştirilen temel temalar şu şekilde sıralanmıştır.

Çerkes yemeklerinin geçmişe oranla günümüzde kullanım alanları azalmış mıdır?

Çerkes mutfağında araç-gereç kullanımı günümüzde devam etmekte midir?

Özel gün ve davetlerde adet ve gelenekler devam etmekte midir?

Çerkeslerin sofrada adabları geçmişe oranla günümüzde azalmış mıdır?

Mutfak kültüründe diğer göçmen gruplar ile etkileşimler gerçekleşmiş midir?

Kültürel etkileşimler genellikle evlilik yolu ile mi olmuştur?

Çerkes mutfağına diğer kültürlerin ilgisi var mıdır?

Kültür aktarımında erkeklere oranla kadının rolü daha fazla mıdır?

Genç kuşakların Çerkes mutfağına karşı ilgisi var mıdır?

Bu araştırmanın amacı Sakarya'da bulunan Çerkes halkının yöresel mutfak kültürünün neler olduğu ve diğer Göçmen gruplarıyla etkileşime girip girmediği anlaşılmaya çalışılmıştır. Amaç doğrultusunda Sakarya bölgesinde bulunan Çerkez mutfak kültürü etkileşim geçirdi mi? Bu etkileşim sürecinde etkili olan faktörler nelerdir? Soruları araştırmanın problemini ortaya çıkartmaktadır.

EVREN VE ÖRNEKLEM (VARSA)

Bu araştırmanın evreni Sakarya da bulunun Çerkes halkını oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini Söğütlü Maksudiye köyü, Adapazarı Alancuma ve Emirler de yaşamını sürdüren kişilerdir. Söğütlü Maksudiye köyünde 6 kişi, Adapazarı ilçesi Alancuma köyünde 3 kişi ve Emirler köyünde 1 kişi ile yüz yüze gerçekleşmiştir. Görüşmeler pandemi şartları gereği açık havada gerçekleşmiştir.

KAPSAM VE SINIRLILIKLAR/KARŞILAŞILAN GÜÇLÜKLER

Araştırmanın kapsamı, Sakarya ilimde bulunan Çerkes halkını kapsamaktadır.

Araştırma da sınırlılıklar mevcuttur. Bunlar:

Sakarya ilinde yaşayan Çerkes halk ile sınırlandırılmıştır.

Araştırma Çerkez mutfak kültürü ile sınırlandırılmıştır.

Bu çalışma sırasında elde edilen veriler mülakat forumun da yer alan sorularla sınırlandırılmıştır.

Araştırma nitel yöntemle sınırlandırılmıştır.

LİTERATÜR DEĞERLENDİRİLMESİ

Araştırma da veri toplamak amacıyla başvurulacak ana kaynak, **Sevim Usta'nın “Çerkez Mutfağının Sürdürülebilirliği Üzerine Bir Araştırma: Sakarya İli Örneği”** (Usta, S. (2020). *Çerkez Mutfağının Sürdürülebilirliği Üzerine Bir Araştırma: Sakarya İli Örneği. Yüksek Lisans Tezi.*) başlıklı çalışmasıdır. Çalışma içerisinde göç kavramı ve kültürel etkileşimden bahsedilmektedir. Sakarya'da yürütülen çalışmada, Sakarya'nın Kültürel ve etnik yapısını, Sakarya bölgesini, bu bölgeye yapılan göçler ile demografik yapısını ve Sakarya mutfak kültürünü incelemiştir. Çerkes halkının Kafkasya'da göç ile Türkiye'ye gelmesi sonucunda, Kafkasya'nın coğrafi yapısı, Kafkas Halkları, Kafkas göçleri ve Diaspora kavramını hakkında bilgiler içeren bir çalışmadır. Çalışmanın ana konusunu olan Çerkesler üzerine; Çerkes Halkını, sofra kültürünü, mutfak araç-gereçleri ve Çerkes mutfak kültürünün yemeklerine yer vermiştir. Çalışma, Sakarya da bulunan Çerkes halkının mutfak kültürlerinin sürdürülebilirliği üzerine yapılmış bir çalışma olduğundan araştırmamız açısından önemli bir kaynak niteliğindedir.

Araştırma da veri toplamak amacıyla başvurulabilecek diğer bir kaynak, **Kübra Sultan Yüzüncüyıl, Aynülhayat Uybadın, Arif Bilgin ve Suavi Aydın'ın “Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı Bir Yemek Antropolojisi”** (Yüzüncüyıl, K., Uybadın, A., Bilgin, A., & Aydın, S. (2021). *Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı Bir Yemek Antropolojisi. Yapı kredi Yayınları, 19-25*). başlıklı çalışmasıdır. Çalışma içerisinde, Osmanlı döneminde Adapazarı ve çevresinde gıda üretimi, Sakarya ili kırsalının kültürel çeşitliliğine dair bir envanter çalışması: “Yetmiş iki buçuk millet bir arada” bölümleri mevcuttur. Ayrıca, Sakarya ili damak hafızası, Geleneksel tarifler ve yeni Sakarya mutfağı bölümlerini içerir. Osmanlı döneminde Adapazarı ve çevresi bölümünden, Sakarya tarihi ve Sakarya'da Osmanlı döneminde üretilen gıdaların bilgilerine yer verilmiştir. Sakarya ili damak hafızası bölümünde bulunan, Kafkas ve Kırım göçleri başlığının altında ki Çerkes ve Abhaz mutfağı, Gürcü mutfağı ve Laz mutfağı bölümleri mevcuttur. Ayrıca diğer mutfaklar başlığı altında Hemşinli mutfağı mevcuttur. Çalışma Sakarya mutfağı ve Sakarya'da bulunan diğer göçmen kültürlerini antropolojik olarak yansıtan detaylı bir kaynaktır. Çalışma, araştırmamız açısından yeni veriler içeren önemli bir kaynak niteliğindedir.

Araştırma da veri toplamak amacıyla başvurulacak diğer bir kaynak, **Ayşe Yılmaz'ın “Sakarya'daki Etnik Çeşitliliğin Mutfak Kültürü Fotoğraflarıyla Temsili”** (Yılmaz, A. (2019, Mayıs). *Sakarya'daki Etnik Çeşitliliğin Mutfak Kültürü Fotoğraflarıyla Temsili. Yüksek Lisans Tezi.*) başlıklı çalışmasıdır. Çalışma içerisinde, Sakarya'nın kültürel ve etnik yapısı altında, kültür ve etnik köken kavramlarının tanımı, Sakarya iline ait bilgiler, yapılan göçler ve demografik yapısı ve Sakarya içerisinde öne çıkan etnik grupların açıklamasına yer verilmiştir. Sakarya da öne çıkan etnik grupların mutfak kültürleri detaylı bir çalışma ile ele alınmıştır. Sakarya da ki etnik çeşitliliğin mutfak kültürlerini fotoğraflarla birlikte üretim sürecine de değinmiştir. Bu çalışma, araştırma açısından Sakarya'da ki etnik grupları incelemesiyle araştırmamız da önemli bir kaynaktır.

Araştırma da veri toplamak amacıyla başvurulacak diğer bir kaynak, **Kurulay Yılmaz'ın “Çerkes Mutfak Kültürü Gelenek ve Görenekleri”** (Yılmaz, K. (2017). *Çerkes Mutfak Kültürü Yemek, Gelenek ve Görenekleri. Tunç Yayıncılık, 61.*) başlıklı çalışmasıdır. Çalışma içerisinde ilk olarak, Çerkes gelenek ve göreneklerini, mutfak kültürünü ve yemeklerinin anlatıldığı çalışmadır. Diğer bölümde ise, yemeklerin tarifleri, hazırlanışları ve sunuşları ile ilgili bilgileri içeren çalışmadır. Bu çalışma, Çerkesler ile ilgili gelenek ve görenekleri, yemeklerini ve tariflerini detaylı bir şekilde ele alması bakımında önemli bir kaynak niteliğindedir.

Araştırma da veri toplamak amacıyla başvurulacak diğer bir kaynak, **Rıza Coşkun Çağlar'ın “Gastronomik Kimlik Açısından Çerkes Mutfak Kültürünün İncelenmesi: Uzunyayla Örneği”** (Çağlar, R. (2021). *Gastronomik Kimlik Açısından Çerkes Mutfak Kültürünün İncelenmesi: Uzunyayla Örneği. Yüksek Lisans Tezi.*) başlıklı çalışmasıdır. Çalışma içerisinde bulunan kavramsal çerçeve de, mutfak kültürünün tanımı üzerine bilgiler verilmiştir. Çerkes tarihi, kültürü ve mutfak ele alınmıştır. Uzunyayla tanımına başvurulmamıştır. Mutfak kültürü tanımının alt tanımlamalarında, Çerkeslerin mutfak kültürü ve mitolojisi, sofrası, mutfak etnografyası, öne çıkan yemekleri ve Çerkes mutfak yemeklerinin neler olduğu üzerine yapılmış bir çalışmadır. Bu çalışma, Çerkes halkının kültürünü ve mutfak tanımlama önemli bir kaynaktır.

Araştırma da veri toplamak amacıyla başvurulacak diğer bir kaynak, **Tuncay Düzenli'nin “Adapazarı Ve Civarında Çerkes Muhacirlerin İskânı Ve Uyum Problemleri”** (Düzenli, T. (2006, Aralık). *Adapazarı Ve Civarında Çerkes Muhacirlerin İskânı Ve Uyum Problemleri. Yüksek Lisans Tezi.*) başlıklı çalışmasıdır. Çalışma içerisinde, ilk bölüm olarak göç öncesi Çerkesler ve göçler, ikinci bölüm olarak ise, muhacirlerin iskânı ve uyum problemleri ele alınmıştır. İlk bölüm olan Göç öncesi Çerkesler ve göçler kısmından, Çerkesler kimdir, kültürel yapıları nelerdir, sosyal yaşamları, ekonomik faaliyetleri ve göç kavramı ele alınmıştır. Göçler içeriğinde, göçlerin genel sebepleri, Rusların Kafkasya siyaseti, Asimilasyon faaliyetleri, Rusların ekonomik faaliyetleri ve sürgün-katliamlar olmak üzerine ele alınmıştır. Muhacirlerin iskânı ve uyum problemleri bölümünden ise, muhacirlerin iskânı ve muhacirlerin İzmit, Adapazarı ve Hendek bölgesine iskânı kaynak olarak incelenmiştir. Bu çalışma, Çerkeslerin geçmiş tarihine ışık tutmak amacıyla yapılmış olup, araştırmamıza tarihsel bir kaynak niteliğinde önem vermiştir.

1. BİRİNCİ BÖLÜM

KÜLTÜR VE MUTFAK

1.1.Kültür

Kültür kelimesi, sözlük ve ansiklopedilerde en geniş tanımlamalardan birine sahiptir. Kültür terminolojik anlamda *colere* fiilinden türemiştir. Latince olan bu kelime; işlemek, yetiştirmek, iyileştirmek, eğitmek, onarmak, özen göstermek, ekip biçmek, inşa etmek gibi anlamları içerisinde barındıran bir yelpazedir. Bu anlamda kültür, insanın ve toplumun bir yaşam biçimi olduğu söylenebilir (Doğan, 2012).

Kültürün en genel ifadesi, doğanın oluşturduğu dışında ona yüklediği maddi ve manevi unsurlardır. İnsanın giydiği elbise, beslenme şekli, dinsel inanç, barınma şekli, toplumsal hayata bakışı ve anlamlandırmasını kapsar. İnsan türünün hayatta kalmasını sağlayan avantajların bir bütünüdür. Kültür kavramının en geniş ve en çok başvurulan tanımını Amerikalı antropolog Edward Tylor yapmıştır. Tylor'a göre kültür, bir toplumun üyesi olan insanın, edindiği yetenek, beceri ve alışkanlıkları içerisine alan karmaşık bir bütündür (Bayraktar , 2014).

Kültür, sosyal bilimlerde insan topluluklarının biyolojik unsurlar dışında aktarılıp iletildiği her şeyi kapsamaktadır. Toplumların sembolik ve öğrenilmiş yönlerini anlatan terimdir. Sanat, ahlak, bilgi, gelenek ve göreneklerin bütünselliğini ortaya çıkarır (Marshall, 1999).

Voltaire tarafından ilk kez, kültür insan zekâsıyla oluşup, geliştiği ve yüceltildiği anlamında kullanılmıştır. Romalı filozof *Çiçero* ve *Horatius* kültür kelimesinin anlamını yetiştirme, iyileştirme ve eğitme şeklinde ilk kez kullanmışlardır. G. Klemm *İnsanın Genel Kültür Tarihi* adlı eserinde *cultur* kelimesini, kültürel evrimin ve uygarlığın ifadesi olarak kullanmıştır (Doğan, 2012). Gelişen toplumsal ve siyasi dönüşümlerle birlikte kültür tanımlaması da değişime uğramıştır. Kültür; halk kültürü, yerel kültür ve milli kültür gibi toplumun aktarılma özelliği gösteren yaşam biçimi, örf, adet, gelenek ve görenekleri devam ettirme anlamında kullanılmıştır. Araştırmacılar kültür kavramının pek çok tanımı olduğundan mutabıktır (Smith, 2005; Çukur, 2007).

Kültürün genel olarak özellikleri; Evrensel ve özeldir. Kapsayıcıdır ve toplumsaldır. Bir soyutlamadır. Öğrenilir, tarihsel ve süreklilik içeren bir olgudur. Dinamiktir. İhtiyaç giderici ve doyum sağlayıcıdır. Bir bütündür ve bütünleştirici özelliktedir. Simgeler sistemidir. Maddi ve manevi yönü vardır. Toplumsal dünya ile doğal bir çevirmendir. İdealler sistemi ve uyarlanma tarzıdır. Hem uyarıcı hem de uyum bozucudur (Bayraktar , 2014).

Toplumlar, ortak yaşamlarını sürdürebilmek, mutluluğa ve daha iyiye götürebilmek için birbirine bağlı insanlardan oluşan gruplar toplumu oluşturur. Kültür ise böyle bir toplumun duyuş, biliş ve davranış kalıplarından oluşan deneyim ve bütünlüklerdir. Bireyin varlığını devam ettirebilmesi kültürün toplumsal süreçleriyle mümkün olmaktadır. Bu süreçler bireyin eğitimiyle doğrudan orantılıdır. Eğitim, bireyin toplumsallaştırılmasını sağlar. Toplumsallaşan bireyle kültürel değerler yaşam tarzına dönüşerek toplumun birliği sağlanır. İnsanların toplumsal yaşamdan kazandıkları kültürel içerik, iç içe geçmiş ve benzerlik gösteren süreçlerle çözümlenmektedir (Bozkurt, 1984). Bunları şu şekilde sıralamak mümkündür.

Kültürleme; Bir kültürün içine doğan bireyin, yaşadığı kültürel değerleri öğrenme sürecine denir. Doğumdan ölüme kadar devam eden bitimsiz süreç, toplumsallaşma ve eğitimle mümkündür. Mekânsal ve zamansal açıdan değişiklik gösteren toplumun, değerleri ve beklentilerine göre etkilenme sürecidir.

Kültürlenme; Birbirinden farklı kültürel yapılardan gelen birey ya da grupların aynı kültürel ortama gelmeleri durumunda ne içinde bulundukları ne de kendi kültürel değerinde var olan yeni bir kültürel bileşimin oluşması halidir. Gecekondu tipik bir kültürlenme örneğidir. Mesken tarzı bakımından köy ve şehir yapılarına benzemeyerek yeni bir konut formu oluşturmuştur.

Kültür değişmesi süreci; Kültürel süreç ve etkenlerin etkisiyle toplumun bir bölümünün veya tamamının değişikliğe uğrama sürecidir.

Kültürleşme; Bireyin ya da toplumun başka kültürlerle girmiş olduğu karşılıklı etkileşimle oluşmaktadır (Bozkurt, 1984; Bayraktar, 2014).

1.2.Kültürleşme

Kültürleşme, birbirinden farklı iki veya daha fazla kültürün karşılıklı temas etmesiyle oluşan alışverişin sonucunda ortaya çıkan değişim sürecidir. Karşılıklı etkileşim mevcuttur. Kısa veya uzun süreli hatta kuşaklar boyunca devam edebilen etkileşim türüdür. Zamanla değişen ögenin kökeni unutulup, girdiği kültürün bir parçası haline gelmesi kaçınılmazdır. Kültürleşmeye uğramamış kültür yok denilecek kadar azdır. Dünya'nın saklı kalmış toplulukları dışında her kültür, kültürleşmeye uğramıştır (Bayraktar , 2014). İnsanlar yaşamlarını sürdürmek için gönüllü ya da zorunlu göçler yapmışlardır. Toplular göçler ile gittikleri bölgelere kendi kültürel değerlerini de getirmiştir. Göçmen gruplar, yerleştikleri bölgenin fiziksel, biyolojik, sosyal, ekonomik ve kültürel süreç gibi pek çok açıdan değişime uğramıştır. Göç, göç eden ve o bölgede yaşayan topluluklar için köklü değişimleri beraberinde getirmiştir. İnsanlar uyum içinde ve birlikte yaşamayı öğrenirken oluşan sürece kültürleşme denir (Bilge-Zafer, 2016).

Toplumda farklı kültürlere sahip gruplar bir arada yaşamaktadır. Bu grupların açıklamasın da kullanılan tanımlar vardır. Bunlar grupların gönüllü olarak bir arada yaşamasına göçmen, zorunlu olarak yaşamasına ise mülteci, yerli grup veya azınlık denilmektedir. Hareketlilik tanımın da grupların bazılarının kendi topraklarında, bazılarının ise toprağından uzak olmasıdır. Göç edilen yerde kalış süresinde ise, kalıcı, yerli ve geçici olarak tanımlanır. Kültürleşme kavramı, bireysel ve grupsal olarak ele alınmaktadır. Kültürleşme bireysel düzey de ele alındığında psikolojik sebepler ön plandadır. Sosyal-aidiyet, fiziksel-yeni bir mekân, biyolojik-değişen beslenme alışkanlıkları ile gelen hastalıklar, psikolojik- kültürel ve davranışsal değişimler, ekonomik-yeni bir iş gibi kültürel değişimler yaşamaktadır. Grup düzeyin de kültürleşme süreci ise, sosyal yapı, kültürel unsurlar ve kurumlar da değişen süreçlerdir (Güngör, 2014). Kültürleşme kuramına göre, iki farklı gruptan biri baskın olsa bile her iki toplum da kültürel etkileşime uğramaktadır.

1.2.1.Kültürleşme Stratejileri

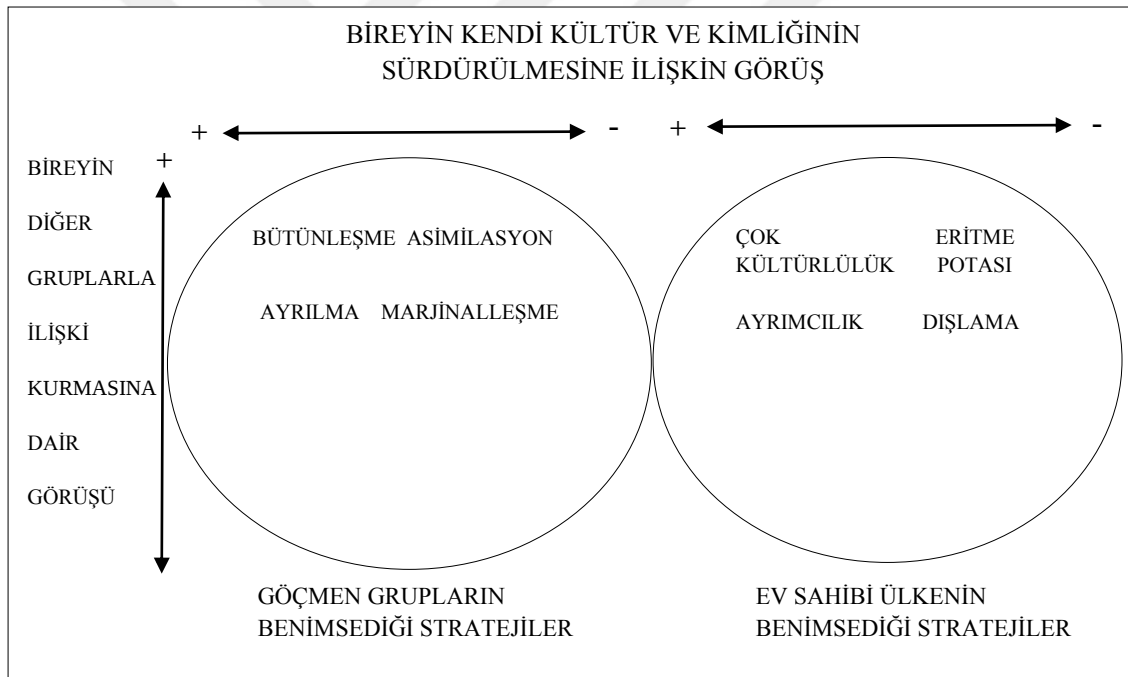
Kültürleşme stratejilerini ele alan iki temel model bulunmaktadır. Bunlardan ilki, *Tek Boyutlu Kültürleşme Modeli* (Gordon , 1964) diğeri ise, *İki Boyutlu Kültürleşme Modeli* dir (Beryy, 1980).

Tek Boyutlu Kültürleşme Modeli, 1964 yılında Milton M. Gordon tarafından geliştirilmiştir. Bu modele göre kişi, kendi kültürüne ait değer, davranış ve tutumlarını sürdürmeye devam eder ya da kendi kültürünün özelliklerinden feragat edip baskın kültürün özelliklerini benimser. Kişinin kendi kültürünü koruması ile yerleştiği yerin kültürüne uyumu açısından negatiflik vardır. Tek boyutlu kültürleşme modeli tek ulus, tek kültür, tek dil ve tek din görüşünü savunmaktadır. Böyle bir millet veya ulus görmek neredeyse imkânsızdır. Gordon'un modeline göre, kişi başarılı bir şekilde kültürleşme gerçekleştirmesi için, sahip olduğu tüm etnik özelliklerinden vazgeçmesi gerekir. Bu görüş sebebiyle, azınlık ve göçmen gruplar için tek değişim yolunun asimilasyon olduğu vurgulanır. Asimilasyon değişimin tek yolu değildir. Bu model göçmenlerin kültürel süreçlerini açıklama yeterli olsa da yerli halkın göçmen toplumdan etkilenme sürecini açıklama da yetersiz kalmıştır. Kültürel değişim her zaman vardır. Farklı kültürel gruplar tamamıyla kaybolmaz (Berry J. , 1997; Berry J., 2006; Saygın & Hasta, 2018).

İki Boyutlu Kültürleşme Modeli, John W. Berry tarafından geliştirilmiştir. Tek boyutlu kültürleşme modelinin aksine, kültürleşmeyi daha kapsamlı ve ev sahibi toplum bakışından ele almıştır (Beryy,, 1980; Berry J. , 2006). Bu açıklamalar doğrultusunda iki boyutlu kültürleşme modeli, grupların, ev sahibi toplum ile ilişkilerini devam ettirirken, kendi öz kültürlerini de devam ettirebileceğini savunur. Baskın kültür ile baskın olmayan kültür birbirinden bağımsızdır. Bireyin kendi kültürünü korumak istemesi ile ev sahibi kültür ile etkileşimi arasında ayrımın yapılması gerekmemektedir. Ev sahibi ve göçmenlerin kültürlerinin bağımsızca kaynaştığı bir modeldir (Berry J. , 2001; Berry J. , 2006). Bu model ile birlikte kültürleşmeyi birey, grup ve toplum şeklinde incelemek mümkün hale gelmiştir.

1.2.2. Göçmen Grubun Benimsediği Stratejiler

Yerleşilen ülkenin ve o ülke vatandaşlarının göçmenlere karşı tutum ve davranışları kültürleşme sürecini etkileyen faktörler arasındadır. Gruplar kültürleşme süreçlerini aynı şekilde yaşamazlar. Hepsi birbirinden farklı süreç ve aşamalara maruz kalır. Bu oluşan farklılıklara *Kültürleşme Stratejileri* denilmektedir. Kültürleşme stratejileri, bireyin kültürlerarası kaynaşmalarındaki davranışlarına ve kültürleşmeyi ne şekilde seçtiğine ilişkindir unsurlardır (Berry J., 2006). Kültürleşme stratejilerinin belirlenmesin de kültürleşen bireyin, iki temel görüşü belirleyici unsurdur. İlk görüş, bireyin kendi kültür ve kimliğini ne ölçüde sürdürmek ve korumak istediği ikincisi ise; farklı kültürel gruplardan oluşan toplumdaki kişilerle, ne ölçüde ilişki kurmak ve o topluma katılmak isteği ile ilgilidir. Bu sorular ile iki farklı kültürün kaynaşması ele alınmaktadır (Berry J. , 1997; Berry J. , 2006).



Şekil 1: Kültürleşme Stratejileri (Beryy, 2005).

İki soruya verilen yanıtlar hem göçmen grupların hem de ev sahibi olan grubun kültürleşme yönelimlerini ortaya çıkarır. Göç çalışmaları ve yürütülen bu çalışma doğrultusunda da göç etmiş grupların kültürleşme yönelimleri incelenmektedir değeridir.

1.2.2.1.Bütünleşme

Göçmen grubun kendi kültürel özelliklerini devam ettirirken, ev sahibi olan ülkenin kültürel özellikleriyle etkileşim içinde olmasıdır. Kendi öz kimliklerini korurken, baskın kültürün parçası olmayı isterler. Böylece her iki kültüre ait unsurları benimsemeye uğraşırlar. Uzlaşma ve karşılıklı uyum beklenir. Göçmen grup ve ev sahibi grubun bütünleşebilmeleri için birlikte yaşam inancına sahip olması gerekir. Göçmen grubun ev sahibi ülkenin kültürel özellikleri benimsemesi bütünleşme sürecini hızlandırırken, ev sahibi olan ülkenin göçmen gruplarının yararına okul, hastane vb. gibi düzenlemeler yapması süreci olumlu bir şekilde hızlandıracaktır. Bu stratejiye sahip birey hem kendi kültürünün üyeleriyle hem de ev sahibi ülkenin üyeleriyle sosyal faaliyette bulunmayı tercih eder (Berry J. , 1997; Berry J. , 2001).

1.2.2.2.Asimilasyon

Göçmen grubun kendi kültürel özelliklerini devam ettirmek istememesi ve ev sahibi olan toplumun özellikleri benimseyip onun gibi olma arzusunu içerir. Burada bireyin baskın kültüre tamamı ile dâhil olma durumu söz konusudur. Asimilasyon TDK' nın tanımına göre, *farklı kökenlerden gelen baskın olmayan grupların, kültürel birikim, kimlik, doku ve yapılarını kendi içinde eriterek yok etme* olarak tanımlamaktadır. Bu stratejiye sahip birey yalnızca kendi yaşadığı ülkenin üyesiyle sosyal faaliyette bulunmayı tercih eder. Bir toplumun diğerini yutması anlamına gelmektedir (Berry J. , 1997; Berry J. , 2001; Bozkurt, 1984).

1.2.2.3.Ayrılma

Göçmen grubun kendi kültürel özelliklerini koruyup devam ettirme isteği baskın iken, ev sahibi ülkenin kültürel özellikleriyle etkileşimden kaçınmasıdır. Ayrılma stratejisi asimilasyonun tam tersidir. Bu stratejiye sahip gruplar yalnızca kendi üyeleriyle etkileşimde bulunurlar (Berry J. , 1997; Berry J. , 2001).

1.2.2.4.Marjinalleşme

Göçmen grubun üyelerinin ne kendi kültürel özelliklerine ne de ev sahibi ülkenin kültürel özelliklerine uyum göstermemesidir. Marjinalliğin sebepleri olarak baskın olmayan toplum üyelerinin kendi kültürüne karşı ilgisizliği ve yine azınlık toplumun karşı kültürle etkileşime girmek istememesiyle oluşmaktadır (Berry J. , 1997; (Berry J. , 2001).

Göçmen grupların ve ev sahibi toplumların kültürel etkileşimleri kültürleşme sürecini de beraberinde getirmiştir. Berry bu durumu, *insan repertuarın da ki her davranış, başka bir kültürle etkileşime girdiğinde değişime adaydır* ifadesini kullanır (Berry J. , 2001). Çok fazla araştırmacı tarafından tercih edilen ve en olumlu uyum sürecini ifade eden bütünleşme stratejisi olmuştur. Bütünleşme yöneliminde her iki tarafın birbirine olumlu yaklaşması mevcuttur. Bu süreçte her iki taraf birbirlerinin doğrularını kabul ederken, diğer yandan farklılıkların korunmasına saygı göstermektedir. Finlandiya ve İsrail’de yaşayan Rusların en çok tercih ettikleri bütünleşme stratejisi olduğu görülmüştür (Lahti, Horenczyk, & Kinunen, 2011). Kültürleşme stratejileri ve göçmen grupların kültürleşme stratejilerini açıklamak ve anlamak yürütülen çalışma için önemli bir unsurdur. Kültür kavramı, kültürleşme stratejilerinin önemi ve göçmen grubun yönelimleri çalışmamıza ışık niteliğindedir.

1.3.Mutfak

Mutfak kavramının birkaç farklı şekillerde tanımlamak mümkündür. Mutfak kavramının terminolojik kökenine bakıldığında Arapçadan Türkçe ’ye aktarılan bir kelime olduğu görülür. Arapça ’da *matbah* kelimesi *yemek pişirilen yer* anlamında kullanılmaktadır. Türkçe ’ye telaffuzu *mutfak* şeklinde olmuştur. Farsçadan Türkçe ’ye geçmiş mutfak terimini karşılan *aşevi*, *aşhane* gibi kelimeler az da olsa kullanılmaktadır. Mutfak ve kültür ayrılmaz birlikteliktir. Bir ulusun beslenme şeklindeki kültürüne mutfak kültürü adı verilir. Mutfak kavramının kültürel ve fiziksel olmak üzere iki boyut şeklinde ele alınır. Kültürel açıdan bakıldığında bir nevi, yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri, yemek sanatının püf noktalarını ve yemek törenlerini gösteren bir kültürel aktarım aracıdır. Çağlar öncesinden milli, dini ve coğrafi şartlar doğrultusunda mutfak kültürünü çeşitlendirip geliştirerek bugüne kadar yöresel yemeklerini sürdürdükleri mekânlardır. Fiziksel

açından ise, yiyecek ve içeceklerin pişirilip servise hazır hale getirildiği alandır. Mutfak hem fiziki hem de kültürel boyutuyla ele alındığında ekonomik, sosyal ve coğrafi boyutuyla örf, adet, gelenek ve kültürel alışkanlıkların bir arada toplandığı mekândır (Erdem & Akyürek , 2018; Sarışık, 2017; Durlu Özkaya & Düzgün , 2015).

1.3.1.Mutfak Kültürünün Gelişim Süreci

Kültür, insanların toplumsal hayatta öğrendikleri inanç ve davranışlarını sosyal hayatlarına aktararak sürdürdüğü örüntülerdir. Doğanın meydana getirdiklerinden ziyade kültür, insanın çevre şartlarına göre oluşturduğu birçok şeyde karşımıza çıkar. İnsanın benliğine yön veren, hayatının devamında yol gösterici olan unsurları barındırır. Dış toplumlardan kendini ayıran, iç topluma bütünleşmiş yapıya kültür denilmektedir (Ersoy, 2020). Mutfak kültürü, insanların tüketimlerini devam ettirdiği, yiyip içtikleri ve yemeklerini güvende tuttuğu süreçlere denir. Ayrıca geçmişten günümüze kadar değişen yaşam şartlarından, kullanılan mutfak araç ve gereçlerinden, tüketilen yiyecek ürünlerinden, günümüze kadar şekillenen tarihi, coğrafi, siyasi, milli ve dini olmak üzere birçok farklı sebeplerle son halini almış olan mutfak yapısını anlatan o kültüre ait özgün değerleri kapsamaktadır (Solmaz & Dülger Altın , 2018).

İnsanoğlu var olduğu ilk günden bugüne nesillerini devam ettirebilmek için fiziksel ihtiyaçlara gerek duymuşlardır. Bunlardan en önemlisi yaşamsal hayatın daimi için gerekli olan beslenmedir. Bu ihtiyaçlar zaman akışında ilerlerken değişime uğramıştır. Toplulukların oluşturduğu boylar kavimlere, kavimlerde devletleri oluşturmuştur. Farklı devletlerin doğuşuyla ortaya çıkan farklı yaşam tarzı, inanç, din, dil, ırk ve coğrafi koşulların getirdiği yetiştirilen ürün farklılığı mutfağa ve kültürüne yansımıştır. Bu toplumların benimsediği kendilerine has kültürel özellikler yeme içme kültürünü oluşturmuştur. Böylece toplumlara özgü kültürel farklılıklar ortaya çıkmıştır (Kasar, 2021).

Mutfak kültürünün tarihsel gelişim süreci ele alındığında, ilk insanla başladığı görülmektedir. Yapılan bilimsel incelemelerde mağara devrinde bile beslenmek için araç-gereç ve ayrı bir alan kullandıkları görülmektedir (Dereli, 1989). Tarih öncesinde insanlar çevrelerinde bulmaya çalıştığı besinlerle yaşamlarını devam ettirmişlerdir. Bitkiler, meyveler, bal ve avladıkları hayvanların etleriyle beslenmişlerdir. Ateşin

keşfiyle birlikte avladıkları hayvanları pişirmişlerdir. Böylece mutfak kültürünün ilk basamaklarından pişirme yöntemi ortaya çıkmıştır (Özdemir, 2001). Beslenme yöntemleriyle birlikte birtakım kurallar geliştirmişlerdir. Bu kuralların birleşimi o toplumun gelenek ve göreneklerini, dini hayat ve yaşam tarzıyla kendine has mutfak kültürünü ortaya çıkarmıştır (Sürücüoğlu & Özçelik, 2008).

Yerleşik hayatın keşfedilmesiyle toprağı ekip biçmeye, hayvanları evcilleştirip sosyal hayatı oluşturmaya başlamışlardır. Toprağın mahsul vermesi ve hayvansal ürünlerin oluşması yemek pişirme metotlarını geliştirmiştir. Elde edilen ürünü bir arada pişirme yöntemi olarak toprak kaplar keşfedilmiştir. Ateşte pişirilerek dayanıklılığı artan kaplar ile ilkel mutfak kültürünün ilk araç ve gereç ortaya çıkmıştır. Maden, bakır, tunç gibi madenlerin işlenmeye başlamasıyla araç-gereç çeşitliliğı artmıştır (Özdemir, 2001). Yerleşik hayatın benimsenmesiyle birlikte yemek yeme ritüeli karın doyurma amacından çıkarak sofraya kurma, yemek çeşitliliğinde farklılığa ve bunların tadımını birlikte yapma geleneğı ortaya çıkmıştır.

Toplumların mutfak kültürlerinden bahsetmek istediğimiz de önce o toplumun coğrafi yapısına bakmalıyız. Bir toplumun mutfak kültürünü şekillendiren yaşadığı coğrafya, dini, dili, gelenekleri ve yaşam şekli belirlemektedir. Dünya fiziki coğrafyasının ve ikliminin değişiklik göstermesi mutfağı yansıtır. Mutfağı yansıyan farklılıklar yöresel mutfak kültürünün oluşumunda başlıca rol oynar. Böylece her toplumun kendine has mutfak kültürü oluşur.

İnsanlar hayvanlardan elde ettikleri ürünlerin yapılarını ve tatlarını değiştirmeye sofrada değişikliğe gitmeye başlamışlardır. Böylece Asyalılar ilk kez inek sütünü işleyerek tereyağı ve peyniri elde etmişlerdir. Bazı toplumlar üzümünden şarap elde ederken, bazı toplumlar ise kokulu otlar ile yiyeceklerin tatlarında farklılıklar aramışlardır (Çetin, 1993).

İlkçağ kavimlerinden Sümerler, Hititler, Yunanlar, Mısırlar ve Roma halkları yemek kültürüne katkı sağlamışlardır. Roma İmparatorluğunun yıkılmasıyla, Orta çağ ve Arap mutfakları gelişim göstermiştir. Orta çağın ilk yıllarında yaşam daha çok hayatta kalma dürtüsüne bağlı olarak gelişmiştir. Dini kavramın mutfağı etkisi çok büyüktür. Mutfağı şekillendiren kilise insanların yemek yeme alışkanlıklarına sert kurallar koyarak mutfağı kendilerine göre şekillendirmiştir. Arap mutfak kültüründe zenginlik

ve baharat kullanımı ön planda olmuştur. Tatlı ve ekşinin bir arada sunulduğu, birden çok baharatın harmanlandığı yemekler mutfak kültüründe yerini bulmuştur. Ticaret yollarının bulunması ve tarımda yeni metotların kullanılmasıyla artan yemek çeşitliliği görülmüştür. Amerika'nın ve matbaanın keşfi yemek kültürünü etkilemiştir (Çetinkaya & Akbaba, 2018).

Kafkasya bölgesi önemli ticaret yolları, stratejik konumu ve coğrafi özellikleri bakımından birçok öneme sahiptir. Tarihsel olarak farklı kültürlerle ev sahipliği yapmış etkilenmiş ve etkilemiştir. Çerkes mutfağı Kafkasya halkları içerisinde kendine has mutfak kültürünü oluşturmuştur. Nesiller boyunca devam eden bir kültür aktarımı ile biricikliğini devam ettirmiştir. Mutfak kültüründe saf kültürün devamı ve bütünleşmenin olup olmadığı kaçınılmaz hale gelmiştir. Mutfak kültürünün gelişim aşamalarından olan kültür aktarımı, kültürün nesiller boyu devamını inceleme açısından değerlidir.

1.3.1.1.Kültür Aktarımı

İnsanların içinde bulunduğu toplumsal yapıya uygun olarak davranışlarını ve alışkanlıklarını sosyal hayata aktarmalarına kültür aktarımı denilebilir. Kültürün gelecek nesillere aktarılması önemli bir boyuttur. İçinde bulunduğu kültürün örf, adet, gelenek ve göreneklerini bütünsel açıdan sürdürmeye devam etmesi gerekir. Kendi öz kimliklerini kaybetmeden, nesilden nesille aktarım gerçekleşmesi gerekir. Kültürel aktarımın gerçekleşmesi için sürdürülebilirlik kavramı önemli bir yapıya sahiptir.

Sürdürülebilirlik kavramı 21.yüzyılda en çok kullanılan kavramlardan biridir. Sürdürülebilirlik, üretimin ve çeşitliliğinin devamı sağlanırken insanlığın yaşam fonksiyonlarının daimî kılınabilmesidir. Gelecek nesillerin ihtiyaçlarından ödün vermeden kültürel sürdürülebilirliği devam ettirmektir. Dyllick ve Hockerts, doğal çevre ve kültürel öğelerin korunmasının gelecek nesiller için daha eşitlikçi olduğunu vurgular. Gelecek nesillere varlıklı bir dünya oluşturmak için toplumsal evrimin gerçekleşmesi gerektiğini söyler (Dyllick & Hockerts, 2002).

Sürdürülebilirlik kavramı 1983 yılında Amerika Birleşik Devletleri'nin yayınladığı *Ortak Geleceğimiz* adlı raporundan sonra hayatımıza girmeye ve değiştirmeye başlamıştır. Hızlı sanayileşme ve nüfus artışından kaynaklı sorunlara çözüm amaçlıdır. Ekonomik gelişim ve küreselleşmenin getirdiği sonuçlar gözle görünür hale gelmişti.

Raporda sürdürülebilirliğin tanımı; *İnsanlık, doğanın gelecek nesillerin ihtiyaçlarına yanıt verme yetisini kaybetmeden, günlük ihtiyaçlarını karşılayarak, sürdürülebilir kalkınmayı devam ettirme yeteneğine sahiptir* şeklinde tanımlar. Sürdürülebilirlik ilk olarak çevresel anlamda gelse de ekonomik ve toplumsal olarak dengeli bir biçimde devamı sonucunda gerçekleşebilir. Ekonomik sürdürülebilirlik, üretim ve tüketimin dengeli bir şekilde devam etmesine odaklanır. Toplumsal sürdürülebilirlik, eğitim, yaşam kalitesi ve güvenli toplum koşulları üzerine odaklanır (Gastronometro, 2021).

Sürdürülebilirlik kavramı kültürel olarak değerlendirildiğinde, toplumun var olan kaynaklarını koruyarak gelecek nesillere aktarma çabasını ifade eder. Kültürel aktarmaların gerçekleşmesiyle uzun yıllar göçmen toplumlar kendine has fonksiyonlarını devam ettirebilmişlerdir. Toplumsal eğitimle gerçekleşen bu döngüde yemek ve kadının önemli bir rolü vardır. Yemek, toplumda kültür aktarımının gerçekleştiği en önemli noktalardan biridir. Yemeğin aktarım aracı da kadındır. Bu iki temel unsur kültürel aktarım yolunda büyük önem arz eder.

1.3.1.2.Yemeğin Gücü

Göçmen toplumlar kendi benliklerini kaybetmemek adına kültürlerini devam ettirme zorunluluğu hissederler. Kültür devamlılığı, genç nesillerin yaşadığı toplumun fonksiyonlarını kendisine entegre etmesi sonucunda ilerler. Kültürel aktarım, toplumun bir arada bulunduğu zamanlarda daha çok yayılım sağlar. Beslenme ihtiyacı, toplumlarda genellikle birliktelik ile gerçekleşir. Beslenme böylece salt biyolojik ihtiyaç halinden çıkarak kültürel bir olgu halini alır. Yemeğin kültürel aktarma da ki önemi, aile bireyleri, grup ve toplumları bir arada toplayarak etkileşimde bulunulmasını sağlamaktır.

Toplumların yüzyıllardır biriktirdiği ve çeşitliliğinin devamını sağladığı yemek olgusu, salt bir karın doyurma amacından ziyade etkinliklerin, düğünlerin ve dinsel merasimlerin vazgeçilmez unsuru halindedir (Beşirli, 2011; Beşirli, 2010). Coğrafyalar değiştikçe yemeklere ait formların ve toplumsal kültürün değiştiği görülmektedir. Yemek kültürünün de çeşitliliğinin artmasında çevre faktörlerinin, dinsel ritüellerin, kültürel birikimlerin, sosyal ve etnik farklılıkların rolü vardır. Sosyal bütünleşmelerde her toplum belirli zamanlarda yemeklerde toplanmaktadırlar. Yemek toplumsal bütünleşmeyi ve dayanışmayı ifade eder. Sosyalleşme aracı olarak da

kullanılan yemek ritüeli kültürler arası bütünleşmeyi de beraberinde getirir (Sağır, 2012).

Toplumların birlikteliklerinin güçlenmesi ve dayanışması aileden geçmektedir. Aile bireylerinin dayanışmasının güçlenmesi için ise, dinsel ve toplumsal aile birlikteliklerine katılmaktan geçer. Aile ritüellerinden olan yemek yeme olgusu birliktelik içerir. Akşam yemekleri aile dayanışmasında önemli rol oynar. Dini yemekler Müslümanlarda iftar sofraları, Hristiyanlar da ise şükran günü yemekleri gibi önemli günlerde aile üyelerini bir araya toplayarak, sosyalleşme ile uygun değerleri aktarma sürecinde katkı sağlar. Yemek masaları sosyalleşme ve iletişim kurma açısından yemeğin ailede ve aileyi kapsayan o toplumdaki rolünü ifade etmektedir (McIntosh, 1996).

Yemek toplumların kimliğini ön plana çıkarma unsuru olarak karşımıza çıkar. Kruvasan Fransız, kebab Arap, fast-food Amerikan, hamurlu tatlılar Türk, pizza İtalyan gibi yemekler ulus kimliği ile özdeşleşmiştir. Türkistan pilavı Uygurlar, samsa Özbek, Çerkes tavuğu Çerkes, Boşnak böreği Boşnak, Laz böreği Laz göçmen yemekleri vardır (Beşirli, 2010). Etnik grupların, yemeklerine kendi topluluklarının isimlerini vererek kimliklerinin korunup, devamlılığını ve gelecek nesillere aktarımının daha kalıcı semboller haline getirildiği görülmektedir.

Yemeğin gücünün kültürel kimlik bağlamın da etkisi büyüktür. Göçmen grup ya da ev sahibi grupların yemek ile bir araya gelmesi bütünleşme sürecine katkı sağlar. Bütünleşme ile yemeğin kültürel aktarmadaki rolü ortaya çıkmış olur. Yemeğin oluşum aşamasında kadının büyüktür. Kültürel süreç, kültürel aktarım ve bütünleşme safhalarında kadın rolü oldukça fazladır.

1.3.1.3.Kadının Rolü

Aile, toplumu oluşturan en küçük ve en önemli yapı taşıdır. Aileyi toplumsal olarak bütünleştiren anne sıfatıyla kadındır. Toplumsal rollerin eğitimi ilk önce ev içerisinde başlar. Bu görev annenin çocuğu yetiştirmesi ile mümkündür. Zira kültürün devamlılığı ve aktarımı anneye bağlıdır (Narcı, 2018). Kadının toplumda ki rolü geçmiş dönemlerde genellikle ev içerisine sıkıştırılmıştır. Somut olmayan kültürel mirasın devamını sağlama da önemli rol oynamışlardır. Dantel-oya ve ev içerisindeki benzeri el işleri ile kültürel birikimlerin devamlılığını sağlamışlardır. Gelişen ve

küreselleşen teknolojik dünyadan kadın da etkilenmiştir. Kadının eğitim seviyesinin artmasıyla birlikte ev dışına geçiş süreci gerçekleşmiştir. Çalışmaya başlan ve kültürel özellikleri devam ettirmede zorlanan kadın mutfak kültüründe modern kültürün hâkimi altına girmiştir. Hazır yemek ve fast-food içerikli, hazırlaması kolay olan yiyecekleri tercih etmeye başlanmıştır (Coşar, 2017). Geleneksel mutfakın hâkimi olan ev kadınları, mutfak kültürlerini devam ettirmektedir. Düğün, cenaze ve etkinlik günlerinde kendilerine has yemeklerini yaparak kültürel kimliklerini ön plana çıkarırlar. Göçmen toplumların kimliklerinin diğer toplumlar ile etkileşime girmesinde kadın önemli rol alır. Kadınların ev içerisinde yemek çeşitliliğini artırma amaçlı farklı toplumların yemeklerini de yaptığı görülür. Böylece mutfak ve kadın ile başlayan karşılıklı bütünleşme süreci ortaya çıkmış olur.

Levi-Strauss, pişirme unsurunu doğayla zıt kavramlar olarak görür. Yemek pişirme eylemi, beslenme kültüründe genellikle hane içinde gerçekleşen bir olgu olarak görülür. Üretim ve tüketimin gerçekleştiği, toplumsal ilişkilerin, yeme içme alışkanlıklarının gerçekleştiği ev içi bölümdür. Ev içi iş bölümünde, sanayileşmiş ve geleneksel kalmış toplumlar da erkekler nadir olarak yemek yaptığı için kadın yemek yapma gücünü erkeğe karşı kullanamamaktadır (Levi-Strauss, 1997).

Kadın, erkeğe göre mutfak kültürüne daha hâkimdir. Fakat bu durum restoran ve kafe işletmelerine gelince değişim göstermektedir. Burada kontrol erkeklerin eline geçmiştir. Kadınlar ise genellikle ev yemekleri ve küçük işletmeler mutfakında kalmıştır. Kadınlar kendilerine yüklenen geleneksel yemek pişirme eyleminden çıkamamaktadır (Ferguson, 2007).

1.4.Sakarya’da Göçmen Mutfak Kültürü

1.4.1. Sakarya Bölgesi

Sakarya; Keremali ve Samanlı dağlarının kuzey kesimin de Eskişehir’in iç kısımlarından doğup, Ankara ve Bilecik topraklarını geçerek, ardından Geyve boğazını aşarak oluşmuştur. Sakarya nehrinin asırlardır oluşturduğu bereketli toprakları, elverişli iklimi ve geniş bir ovanın ortasına kurulmuş, geç dönem Osmanlı şehridir. Adapazarı, tarihi İpek Yolunun ve Osmanlı’nın dibinde kurulan, İstanbul’dan Anadolu’ya geçişlerde kavşak noktası işlevinde olmuştur. Osmanlı tarafından 1326 yılında fethedilen Tığcılar Köyü, zaman içerisinde ilgi çekici hale gelmiştir. Sakarya

Nehri ve Çark Deresi arasında kalan köy zamanla “Ada Karyesi (Adaköyü)” ismini almıştır. Tığcıların yanı sıra Semerciler, Hasırcılar, Çıracılar ve Pabuççular gibi pazar ihtiyacını karşılayan semtlerin eklenmesiyle ismini Adapazarı olarak almıştır. Adapazarı, Osmanlı belgelerinde 1563 yılında karye(köy), 1581 yılında kadılık, 1746’da nahiye, 1837’de ilçe, 1867’de belediye olmuştur.

1980’lerden itibaren Rum ve Ermenilerin yerleşimi artmıştır. 1865’ten itibaren ise, Balkan ve Kafkaslardan gelen göçler ile hızla gelişen bir ticaret merkezine dönüşmüştür (Dünden Bugüne Adapazarı, 2008). Ali Aktaş (2008), “Kültürel Renkleriyle Sakarya” kitabında Sakarya’yı şu şekilde anlatır:

“Marmara Bölgesi’nin kuzeydoğu bölümünde yer alan Sakarya ili, adını ünlü Sakarya nehrinden almıştır. Sakarya ili topraklarının iz düşüm 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.”

Adapazarı Belediyesi, 1868 yılında bir belediye teşkilatı olarak kurulmuştur. 17 Haziran 1954 tarihinde TBMM’de kabul edilmesiyle, Kocaeli vilayetinden ayrılarak merkez ilçesi Adapazarı olan Sakarya vilayeti kurulmuştur. 6 Mart 2000 tarihli resmî gazetede yayınlanan 593 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile *Büyükşehir Belediyesi* kurulmuş, Adapazarı Belediyesi de Sakarya Büyükşehir Belediyesinin *merkez* isimli alt kademe belediyesine uyarlanmıştır. 22.03.2008 tarihli ve 26824 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan, 5747 sayılı Kanun Hükümleri doğrultusunda Belediyenin *Merkez* olan ismi *Adapazarı Belediyesi* olarak değiştirilmiştir (<https://www.adapazari.bel.tr/idet/14/57/adapazarinin-tarihi>). (Adapazarı).

Yüzyıllarca köy olan ve 18.yüzyılda şehir olan Adapazarı’nın kuzey kesiminin sık ağaçlarla çevrili olması Evliya Çelebi’nin bu bölgeye Ağaç Denizi ismini vermesine sebep olmuştur. Geçmiş dönemde Sakarya Nehri ve Mudurnu Nehirleri sık sık taşıdığı için bölgede bataklık alanların oluşmasına neden olmuştur. Adapazarı’n da gıda maddesi üretimi 19. yüzyıl sonralarında başlayan sık ağaçlıkların ve bataklık alanların bulunduğu, tarımsal alanların sınırlı kaldığı güney kesim ovalarıdır. 19. yüzyıl sonlarında ise, sık ağaçların kesilip tarımsal alanların genişlediği, yeni ürünlerin ekildiği zamana denk gelmektedir. 20.yüzyıl başlarında ise, artık verimli arazilere

sahiptir. Adapazarı ve çevresinde tarım alanlarının genişlemesiyle birlikte, tarımsal çeşitlilik artmış, nakliye imkanlarının gelişmesi ile de İstanbul başta olmak üzere birçok noktaya sevkler başlamıştır. (Yüzüncüyıl, Uybadın, Bilgin , & Aydın, 2021)

1.4.1.1.Göç ve Demografik Yapısı

Şehrin önemli karayollarına yakınlığı ve tarıma elverişli arazileri bakımından göç alan bir nitelik kazanmıştır. Bu durum Sakarya şehrinin ekonomik ve sosyal olarak gelişmesine katkı sağlamıştır. Geniş ve düzlük ovaların, elverişli iklim arazisinin yoğunlukta olmasıyla, ekonomisi tarım ve sanayiye dayalıdır. Büyük şehirlerin geçiş güzergâhında bulunmasıyla, durak noktası görülerek sanayi çalışmaları yoğunluk kazanmıştır. Tarım da düz ovaların yer almasıyla, modern makineler ile verimli mahsul alımı oldukça fazladır. Tarımın çoğunlukta olduğu bir yerde hayvancılıkta gelişmiştir. Büyükbaş ve kümes tavukçuluğunun geliştiği görülür. Zengin bitki örtüsü, coğrafi konumu ve yağış alan bir bölge konumunda olmasıyla arıcılık ve ipekböcekçiliği yapılmaktadır (Yılmaz, 2019). Konum, coğrafi, fiziki ve beşerî olmak üzere birçok bakımdan yaşam şartlarına uygunluğu ile göç alan bir şehirdir. Kültür harmanı olan ve küçük bir Türkiye'yi içine barındıran yapısı vardır. Göçmen grupların da çoğunlukta olduğu zengin bir şehirdir. Geçmişten günümüze kadar Sakarya ilinin göç ve demografik yapısını incelemek, çalışmamızın ana hatlarını daha anlamlı ve açıklayıcı kılacaktır.

Göç kavramı, bireylerin veya grupların siyasi, dini, ekonomik, sosyal, gönüllü ya da zorunlu olarak bir yerden başka bir yere yaptıkları değiştirme hareketidir. Türkiye'ye göç konusunda bakıldığında jeopolitik ve siyasi olarak transit geçişlerin olduğu göz alıcı ülke konumundadır. Türkiye'nin yanı sıra, Sakarya ili göç alan baştaki illerden biridir. Cumhuriyet öncesi ve sonrası mübadele, doğal afet ve farklı sebeplerle sık sık göç almıştır (Yurt, 1999).

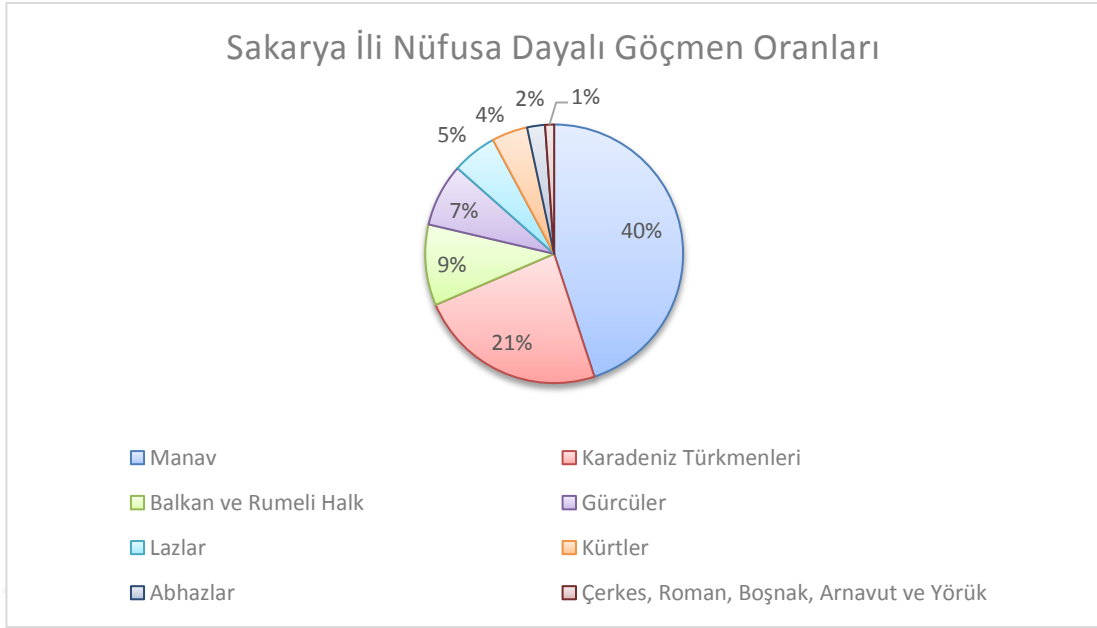
Osmanlı döneminde göçmenler iskâna tabi tutulmuşlardır. İskânlar genellikle göçmenlerin sanatlarına ve kültürel özelliklerine göre yapılmıştır. Daha sonra serbest bırakılan iskânlarda farklı etnik gruplar hemşerilik ve soy bağına dayalı olarak yerleşim sergilemişlerdir. Bu durum karşısında etnik gruplar arasında uzun yıllar bütünleşme gerçekleşmemiştir. 1950'lerden sonra gelişen ulaşım ağı, merkezi konum, tarımda modern makineleşme ve sanayinin artmasıyla bir araya gelen göçmen gruplar

kültürel etkileşimin başlamasına sebep olur (Aktaş, 2016a). Sakarya ili Türkiye de nüfus sıralamasında yirmi ikinci sıradadır. İlin şehirleşme oranı Türkiye ortalamasını üzerindedir. Bu oran da Sakarya ilinin büyük kentlere olan yakınlığı, sanayi ve ticari faaliyetlerin çokluğu rol oynar. Coğrafi olarak da tarıma elverişli, geniş ovaları ve iklimin etkisi vardır. Ayrıca şehirde bulunan büyük fabrikalarında olmasıyla göç alma istatistiği artış göstermektedir.

1.4.1.2.Etnik ve Kültürel Yapısı

Sakarya eski tarihlerden beri göç alan; Orta Asya, Kafkaslar ve Balkanlar gibi biricik kültürlerin renkleriyle harmanlanmış şehirdir. Etnik kimliklerin, farklı kültürlerin yüzyıllardır bir arada yaşadığı görülmektedir (Aktaş, 2011). Sakarya, coğrafi ve beşeri faktörler açısından zengin bir şehirdir. Bu zenginlik göçmen grupları kendisine çekmiş yaşamaya değer bir şehire dönüştürmüştür. Sakarya'nın etnik ve kültürel yapısı çok kültürlüdür. Çok kültürlülük kavramı: farklı din, etnik ve milletlerin birlikteliklerini kapsayan toplulukları tanımlar. Sakarya, çok kültürlülük tanımına uyan şehirlerden biridir. Birçok etnik grubun birlikte yaşadığı çok kültürlü bir şehir tanımı mevcuttur (Duman , 2011).

Sakarya sınırları içerisinde yaşayan yerli ve yerleşik olan tanımlanan, şehrin kendi halkına “Manavlar” denilmektedir. Yerli ve göçer olarak ifade edilen “Yörükler” bulunur. Kafkasya göçmeni olarak bilinen, *Çerkesler, Abazalar, Gürcüler, Lazlar (Mohtiler) ve Hemşinliler*; Kırım göçmeni olarak *Tatarlar*; Balkan ve Rumeli göçmeni olarak ifade edilen *Boşnaklar, Arnavutlar, Pomaklar, Sırpalar ve Muhacirler*; bu topluluklardan farklı olarak *Kurmançlar (Kürtler), Zazalar Karadenizliler, Romanlar, Abdallar* vardır. Çok az sayı da olmak üzere *Ermeni, Rum ve Arap* yaşamaktadır (<https://www.adatavir.com/>).



Tablo 1 : Sakarya İli Nüfusa Dayalı Göçmen Oranları (Aktaş, 2011).

Sakarya 2007 nüfus rakamlarına göre şehir; %40 Manav, %21 Karadeniz Türkmenleri Çepniler, %9 Balkan ve Rumeli halkı, %7 Gürcüler, %5 Lazlar, %4 Kürtler, %2 Abhazlar, %1 ise Çerkes, Roman, Boşnak, Arnavut, Yörük halklarından oluşmaktadır (Aktaş, 2011).

Sakarya yerli halk olarak bilinen manav halkı yerli ve yerleşik bir yaşamı benimsemiştir. Özellikle Batı Anadolu’da yoğunlaştıkları görülür. Türkologlara göre Manavlar, Anadolu da ki ilk yerleşik hayata geçen Türkleri ifade eder. Manavlık, yerleşik hayatı benimseyen Türkmen Yörük halkını, Osmanlı’nın son dönemlerinde yerleşik hayata geçmemiş, Anadolu dışındaki Osmanlı topraklarından gelen Müslüman halktan ve Türkmenlerden ayırmak için kullanılan tanımlamadır. Manavlar, göçebelikten vazgeçip yerleşik hayatı benimsemiş, tarla, bahçe tarımı işleriyle uğraşan, küçük ticaretler yapan ve el sanatlarıyla uğraşan Yörüklere denilmektedir. Manav halkı yerli ve yerleşik oldukları için kendilerine ait dilleri mevcut değildir. Türk oldukları içi sadece Türkçe konuşur ve bilirler. Manavlar, Sakarya ilinde büyük orana sahiptir. Göçmen gruplar ile bütünleşme sürecinde tampon rolü almıştır (Erbil & Yılmaz, 2018).

Göçler sonucu kültürlerini de beraberinde getiren etnik gruplar, ev sahibi halk arasında kültürel etkileşimler yaşanmaktadır. Göç ile kültürlerini, alışkanlıklarını ve kimlikleri de beraberinde getiren gruplar da kültürel değişim süreci kaçınılmaz olmuştur.

Göçmen gruplar ile ev sahibi kültür arasında bütünleşme ve uyum süreci önemli bir rol almıştır. Sakarya ilinde farklı kültürlerin bir arada bulunması olumsuzluklardan ziyade ortak beğeniler ve değerlerin ortaya çıkmasına, kültürlerin birbirlerinden etkilenmesiyle sonuçlanmıştır. Sakarya şehri; sosyal ve coğrafi özelliklerinden dolayı göç alan şehirdir. Yaşadığı bu yoğun göçler ile oluşan kültür harmanı ile etnik ve sosyal yapısı adeta bir gökkuşağını andırmaktadır. Birçok rengi içerisinde barındıran, biricik ve özeldir.

1.4.1.3.Sakarya Mutfak Kültürü

Sakarya ilinin mutfak kültürü incelendiğinde, Orta Asya, Balkanlar ve Kafkaslardan göç ile gelen toplumların bu bölgeye yerleşmesi ile mutfak kültüründe gelişimler yaşanmıştır. Bölgede birçok toplumun bir arada yaşamasıyla geleneksel mutfak kültürünün çok yönlü bir yapısı olduğu görülmektedir.

Sakarya mutfağı ya da Sakarya yemek kültürünün belirleyici özelliklerinden en önemlisi, farklı kültürel grupları barındırmasıdır. Yiyecek ve içeceğin hazırlanıp, pişirilip, korunması; bu işlemleri yapma da kullanılacak araç gereç ve teknikleri; yemek yeme adabı ve çevresinde gelişen uygulama ve inanışlar anlaşılmalıdır. Sakarya mutfağındaki zenginlikler; Orta Asya, Balkanlar ve Kafkaslardan taşınan kültürün Anadolu topraklarında bileşimi ile gerçekleşmiştir. Tarihsel süreçler içerisinde birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşimler sonucunda Sakarya mutfağı ortaya çıkmıştır.

Sakarya ulaşım açısından kavşak noktasında olduğu için ildeki ürün çeşitliliğini etkilemekte ve mutfak kültürünü zenginleştirmektedir. Geçmişte Osmanlı'ya getirilen yemeklerin büyük çoğunluğunun Sakarya bölgesinden olması da, kültür zenginliğinin bir göstergesi olarak sayılmaktadır. Geliştirilen yeni tatlar ve kültürel etkileşimler sonucunda yöresel mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. Sakarya mutfağı, buğday ve sebze ürünlerini birleştiren sulu yemekleri, hamur işleri ve süt ürünleri etrafında birleşmektedir. Coğrafi olarak verimli topraklara sahip olmasıyla da mutfak kültürüne katkı sağlamıştır. Endüstriyel alanlarda çalışan kişiler hazır yiyecekleri, tarım işinde çalışanlar hamur işleri ve sebze yemeklerini, göçer olarak yaşayanlar ise besin değeri yüksek et ürünlerini tükettiği görülür.

Adapazarı'n da *Islama köfte*, *Çerkes Tavuğu*, *Uhut helvası*, *Çevizli Ezme*, *Çizleme*, *Bazlama*, *Tarhana Çorbası*, *Kabak tatlısı* ve *Dartılı Keşkek* şehrin simgesel yemekleridir. Farklı kültürlerin etkileşimi ile yöresel mutfak kültürü oluşmuştur. Adapazarı *Dartılı Keşkek* ve *Islama Köftesi* Türk Patent Enstitüsünün coğrafi işaret tescil belgesini almıştır (Türk Patent Enstitüsü, 2020).

Sakarya mutfağındaki çorbalar unlu ve taneli yapısıyla besin değeri yüksek yiyeceklerdir. Tarım alanında çalışan kişiler için sabah kahvaltısı yerine tercihe edilmektedir. Genellikle ağustos ayında kadınlar tarafından yapılan tarhana, iftar ve yemeklerde çorba olarak tüketilmektedir. Un ile yapılan *Umaç* çorbası, süt ile pişirilerek servis edilmektedir. İlkin özelliklerinden kaynaklı olarak mantar cenneti denilebilir. Yöre de mantar çeşitliliğinin fazla olması mutfak kültürünün de mantar yemeklerinde zenginleşmesine tüketimin fazla olmasına olanak sağlamıştır. Ayrıca iklim koşullarının sağladığı, karalahana, pazına ve hodan (kaldirik) tüketimi çoktur. Yazın çıkan kaldirik otu kış aylarında tüketime devam etmesi için buzluğ atılır (Aktaş , 2008a). Mutfak kültüründe nişan, düğün ve cenazeler de *Dartılı Keşkek* yapılmaktadır. Cenaze evinde ölünün arkasından un helvası kavrulur. Bu uygulama da ölen kişinin ruhunun evini ziyarete geldiğinde evindeki ocağın sönmediğini duymasını sağlamaktır. Komşu ve akrabalar üç ile yedi gün arasında ölen kişinin evine yemek getirmektedir. Ramazan Bayramında komşular ile karşılıklı iftarlar yapılır. Kuru meyvelerden yapılan hoşaf, el açması baklava ve ramazana özgü güllaç tatlısı sofralara konulmaktadır. Geçmişte hali vakti yerinde kişilerin konaklarda tüm misafirlere iftar verme geleneği, şimdilerde lokantalarda vermeye dönüşmüştür. Misafir evin baş tacıdır. Hizmette kusur edilmeden memnun etmeye çalışılır. Misafir yemek yerken çekinesin diye, evin çocuk ve gençleri misafirle aynı sofraya oturtulmaz. Herkes doyduktan sonra yemekleri mutfakta verilir (Aktaş, 2008a).

Sakarya mutfak kültürü, birçok kültürün etkileşimi ile oluşmuştur. Genel ağırlıklı olarak manav kültürünün yani yerli halkın baskın olduğu kültür hâkimdir. Tabi diğer kültürlerle etkileşim yine de kaçınılmaz olmuştur. Kültür deryası olan Sakarya ili kültürel etkileşimler ile bir bütünlük sağlar. Sağlana bütünlük ile her milletten, her kültürden izler taşıyan, modern ve yöresel mutfakların hâkimiyet sürdüğü alana dönüşmüştür.

1.4.2.Göçmen Mutfak Kültürü

Bulundukları bölgeden gönüllü ya da zorunlu bir şekilde göç eden etnik grupların oluşturdukları mutfak kültürüne göçmen mutfak kültürü denilebilir. Gittikleri yere kendi kültürleriyle birlikte, mutfak alışkanlıkları, yeme içme özelliklerini, gelenek ve göreneklerini de getirmişlerdir. Yerleşilen bölgenin mutfak kültürü ile göç ile gelen göçmen mutfak kültürünün oluşturduğu yeni mutfak kültürleri doğmuştur.

Yöresel mutfak kültürünün oluşmasında etkili olan bazı faktörler mevcuttur. Bunlar: Yöreye has yiyecek ve içecek ürünleri, dini etkiler, milli etkiler, gelenek ve görenekler, yeme-içme alışkanlıklar, mevsimler ve coğrafi özellikler, tarihsel birikimler etkili olmaktadır (Telfer, 2000). Sakarya da ki Kafkaslardan gelen göçmenlerin mutfak kültürleri incelemeye değerdir. Çerkes halkının diğer göçmen grupları ile kültürel etkileşim halinin incelenmesi literatüre katkı sağlayacaktır.

1.4.2.1.Gürcü Mutfak Kültürü

Kuzey Kafkasya göçmenlerinden biri olan Gürcü halkı, tarih boyunca Osmanlı halkı ile ekonomik ve sosyal olarak yakın ilişkiler kurmuşlardır.1877-78 Osmanlı-Rus Savaşı sonrasında ülkelerini terk etmişlerdir. Büyük zorluklar yaşayan Gürcüler, kara ve deniz yolları ile liman kentleri olan Giresun, Ordu, Samsun, Sinop ve İstanbul; iç kesimlerde ise, Tokat, Amasya, Bursa, Adapazarı ve Balıkesir illerine yerleşmişlerdir. Hatta güneyde Adana'ya kadar ilerlemişlerdir. Göçler ile açlık, hastalık ve başka sebeplerden yaşamını yitirenler olmuştur. Osmanlı bu dönemde Gürcülerin kendilerini toparlaması açısından 5-6 yıl askerlik ve vergilerden muaf tutmuştur. Gürcüce ismi olan dilleri ve alfabeleri mevcuttur. Artık daha az konuşulan dilleri, kendi aralarında sakladıkları şeyleri konuşmak için veya nostalji için konuşmayı tercih etmektedirler. Dil bilen kişilerin genellikle orta yaş ve üstü olduğu bilinmektedir (Aktaş, 2016b).

Sakarya'da Gürcüler genellikle; merkez ilçe de ki Arifiye, Çaybaşı, Kemaliye, Yeniköy ve Şükriye mahallesi; ilçeler de ise, Akyazı, Geyve, Hendek, Karapürçek, Karasu ve Kocaali de yoğunlukta yaşadığı görülmektedir. Sakarya ilinin geneline yayılmış durumda oldukları görülmektedir (Aktaş, 2016b). Zamanla Anadolu mutfak kültürünün bir parçası haline gelmişlerdir. Bulundukları bölgelerde diğer kültürlerle etkileşime girmişlerdir. Gürcistan da ürettikleri şarap, mısır ve ceviz Anadolu'ya yerleşmelerine rağmen mutfaklarından eksik olmamıştır. Yemek kültürleri sebze

ağırlıklıdır. Lahana, pancar, pırasa ve patlıcan sıklıklar kullanılır. Gürcü mutfağının en dikkat çekici özelliği ceviz, mısır, yarma ve bulgurun çok kullanılmasıdır. Yemeklerinde fındık ve cevizi bolca ve sıkça kullandıkları görülür. Baharat ve sarımsak kullanımı vardır. Kişniş ve Reyryan otu özellikle kullanılmaktadır. Kabak tatlısı, Sakarya mutfağından Gürcü mutfağına geçmiştir. Kırmızı etten ziyade genellikle beyaz et, tavuk eti kullanılmaktadır. Ana malzemelerden olan *Gudiskveli* dedikleri tulum peynirleri mevcuttur. *Hinkal* adı verilen mantıları mevcuttur. *Haçapuri* denilen bir çeşit yumurtalı pideleri mevcuttur. Bu pideyi artık özel gün ve yemeklerde yaptıkları söylenir (Aktaş, 2016b).

Geleneksel düğün sofralarına mutluluğun rengi olan mavi renk örtüler serilir. Ev fırınlarında yapılan *Dedispurebi* adını verdikleri ekmekler parçalanmadan sofralara konur. Misafir konuklardan biri *Tamata* olarak seçilir ve bu kişinin kültürlü, sözü dinlenen, güzel söz ve şarkılar söyleyen biri olmasına dikkat edilir. Tamata ilk kadehi yeni evlililer için kaldırır. Hristiyan Gürcüler de şarap önemlidir. Şarap bir tatmin aracı değil, ritüel olarak görülmektedir. Tanrıya adanacak bir içecek olarak görülür. Pek çok hastalığa şifa olarak kabul edilir. Sadece şarabın kendisini değil, üzüm asmalarını da “*Hayat ağacı* olarak tanımlarlar (Aktaş, 2016b).

Sakarya’da bulunan Gürcüler geldikleri bölgede ki kültürlerini devam ettirmede zorlanmamışlardır. Sakarya ili coğrafi ve iklim şartlarıyla tarıma elverişli arazisiyle Gürcülere olanak sağlamıştır. Sakarya ilinde fındık ve ceviz tarımının yapılması, tavuk çiftliklerinin fazla olması, mısır tarımına uygun arazilerin olması ile Gürcüler bu bölgede yaşamlarını rahatlıkla sürdürmektedirler. Bölge halkı ve diğer etnik gruplarla kültürel etkileşime girmiş etkilemiş ve etkilenmişlerdir.

1.4.2.2.Laz Mutfak Kültürü

Lazlar, Hristiyanlığın çıkışıyla duyulmaya başlanmıştır. Lazlardan topluluk olarak ilk kez, I. yüzyıl tarihçisi Plinius olmuştur. Lazlar tarihten beri Kafkasya başta olmak üzere Karadeniz’in kıyı sahilinde doğu-batı olarak yayılım göstermişlerdir. Antik çağlarda Kolhis olarak adlandırılan bölge de yaşamışlar ve Türklerin Anadolu’ya gelmesiyle topraklarını paylaşmışlardır. Osmanlı dönemin de Lazistan fethedilmiştir. Lazistan’ın fethiyle birlikte Türklerden etkilenen topluluk, bugünkü Lazları oluşturmuştur. Coğrafi olarak Lazlar, Doğu Karadeniz kıyısındaki Rize’nin Pazar

ilçesinden, Karadeniz’e dökülen Melyat Deresinin Doğu kıyısından itibaren, Gürcistan sınırından ikiye bölünen Sarp köyüne dek uzanan köylerde bulunmaktadır. Pazar, Ardeşen, Fındıklı, Arhavi, Hopa köyleridir. İç kesimlerde ise Borçka ve Çamlıhemşin ilçelerinde,19. ve 20. yüzyıl da Marmara ve Batı Karadeniz bölgesine yerleştikleri Düzce-Akçakoca, Bolu, İstanbul, Bursa, Sakarya-Sapanca ve Zonguldak illerinde yaşamaktadırlar. 1970’li yıllardan sonra işçi olarak çalışmaya gittikleri Almanya ülkesinde yaşamaktadırlar. Lazlar Sakarya bölgesinde genellikle; Adapazarı, Erenler, Serdivan, Ferizli, Hendek, Geyve ve Pamukova’da, özellikle Akyazı ve Sapanca ilçelerinde yoğun olduk yaşıdıkları gözükmetedir (Aktaş, 2016e).

Laz kültürünün yeme-içme alışkanlığı mutfak kültürüne de yansımıştır. Lazlar genellikle mutfakta odun ateşini kullanmayı severler. Evinde veya bahçesinde kuzine fırını ya da toprak fırın bulunur. Geldikleri coğrafya da bol yağışı etkisiyle odun bulmak kolaydı. Bu alışkanlıklarını gittikleri bölgelere getirerek, yaşatmaya devam etmişlerdir. Karalahana ve pazı yaprağının haşlaması, dolması ve farklı çeşit yemekleri yapılmaktadır. Kendileri kurdukları turşuları soğan ile kavurarak yemek haline getirirler. Mısır unundan yapılan mısır ekmeği yoğurt ile yanına servis edilir. Mısır unu Laz kültüründe en çok kullanılan malzemedir (Yılmaz, 2019). Trabzon peyniri ve mısır unu ile yapılan Muhlama Laz kültürüne özgü yemektir. Muhlama genellikle kahvaltı ve ara atıştırmalık olarak yenilmektedir. Muhlama günümüz de birçok restoran, lokanta ve evlere dâhil olmuştur. Lazların farklı yerlere göç etmesi ile oluşan kültürel etkileşim sayesinde muhlama, günümüz mutfaklarına dâhil olmuştur. Gittikleri yerde kültürel aktarım ile bütünleşmeler geçirmiştir. Gittikleri yerdeki toplumu mutfak kültürüyle etkilemiş etkilenmiştir.

Hamsi balığı Karadeniz bölgesinde sıklıkla kullanılan deniz ürünüdür. Hamsinin buğulamasından, ızgarasına, köftesine, dolmasına ve tatlısına kadar yapılmaktadır. Kabak, kırılmış mısır(yarma) ve kurutulmuş fasulye gibi tahıllar ile çeşitli yemekler yapılmaktadır. Bu yemekler diğer kültürlerden farklı olarak karşımıza çıkar. Yörenin kendine özgü kahvaltılıklarından minci (çökelek, lor), minci tava (kaynar su ile eritilmiş lor peyniri), köy peyniri, kara kovan balı, tere yağ, kaymak, acı bal ve muhlama. Lazlar genellikle erzaklarını kış için depolar. Bu depolama yöntemini genellikle kiler dolaplardan oluşmaktadır. Çeşitli gözlerden oluşan, haşerat ve farelerden korunaklı yapılmış dolaplardır. Kış ayları için yaz aylarında hazırladıkları

ve genelde kiler dolabında sakladıkları odun ateşinde bir saç üzerinde yapılan kuru yufkalardır. Ramazan ayı öncesinde de yapılan bu yufkalar, çabuk sofraya kurma amaçlı pratik börek türlerini yapmada kullanılır. Yemeklerde ilk önce alışılmış çorbanın dışında ilk olarak tava yemekleri servis edilir. Ardından “Manca” diye adlandırdıkları sulu yemekler servis edilir (Yılmaz, 2019).

Mısır unu ve mısır, Lazların Karadeniz bölgesinden getirdikleri ve kullanımını Sakarya’da rahatlıkla devam ettirdikleri ürünlerdir. Sakarya ilinin iklim şartları mısır tarımına uygun olması bu konuda rahatlık sağlamıştır. Lazlarda evde ve ya ambarda mısır olması, evde ekmeğin her zaman olacağı anlamına gelmektedir. Laz böreği kültürün diğer simgesel yemeklerinden biridir. Börek olarak adlandırılrsa da bir tatlı türüdür. El açması hamur, muhallebi ve şerbet ile yapılmaktadır. Diğer tatlı türlerinden farklı olarak karabiber kullanılır (Yılmaz, 2019).

Lazların kendilerine ait dilleri bulunmaktadır. Lazca olan bu dil günümüzde kullanımı azalmıştır. Bunun sebebi Lazların farklı bölgelere yaptıkları göçlerdir. Lazlar genellikle Karadeniz’de bulunurken, günümüzde daha çok İstanbul’da yaşamlarını sürdürmektedirler (Çoşan & Yılmaz, 2020). Laz kültüründe yardımlaşma çok önemlidir. Karadeniz’in coğrafi yapısı engebeli ve yüksek kesimli olduğunda yerleşmeler seyrekler. Bu sebeple insan seyrekliğinden kaynaklı olarak yardımlaşma ve dayanışma gelişmiştir.

Laz kültüründe yardımlaşmaya *Noderi* denilmektedir. Noderi günümüzde de imece usulünün karşılığıdır. İmece ise, işlerin el birliği ile yapılması anlamına gelir. Bu usul Lazlar arasında ki dayanışmayı artıran bir unsurdur (Aksamaz, 1995). Lazların Hristiyanlıktan Müslümanlığa geçişiyle birlikte yeme-içme ve gelenek-görenekler de değişikliğe uğramıştır. Din kavramı, insanlar ve kültürler üzerinde önemli bir ölçüt unsurudur. Laz kültüründe avcılık önemlidir. Özellikle atmaca avı, Laz kültüründe bir gelenek halini almıştır. Çocukları atmaca avı hikâyeleri ile büyütmüşler, bu avı bir tutkuya dönüştürmüşlerdir. Atmaca yakalayan kişilere *Atmacacı* denilmiştir (Karahasan, 2013). Lazlarda avcılık sporunun gelişim göstermesinde Karadeniz bölgesinin katkısı çoktur. Ormanlık alanların fazla olması kuşları bu bölgeye çekmektedir. Atmacanın yanı sıra diğer avcılık faaliyetlerin kontrollü bir şekilde sürdürmeye devam etmektedirler. Kültürel faaliyetler, düğünler, cenazeler ve sosyal yaşamın alışkanlıkları mutfağa da yansımıştır. Gelenek ve görenekler sosyal

faaliyetlerle mutfağı da yansıtmıştır. Mutfak kültürü, geleneklerin devam ettiği süre boyunca yaşamaya devam edecektir.

Ayakbastı geleneği mevcuttur. Bu gelenek, kız istemesi gerçekleştikten sonra ailelerin karşılıklı birbirlerini ziyaret etmesi, gelinin düğün evinden çıkarken beline bağlanan kuşak ve damadın gelini almak için eve ayak basmasına denilmektedir. Damat bağlama ve düğün gelenekleri mevcuttur. Düğün günü, düğün yerine gidilmeden gelen misafirlere yemek ikramı verilir. Pilav, kavurma, Laz böreği ve karalahana çorbası ikram edilir. Kızlı erkekli kurulan yuvarlak bir çember içerisinde sırayla erkekler damadı, kızlar gelini çağırır. Horonlar oynanır. Fındık ikramı yapılır. Düğün sonrası gelin ve damadın evine sarma, baklava, tavuklu pilav, su böreği gibi yiyecekler götürülür (Çoşan & Yılmaz, 2020).

Kuçge Tavaşı ve Mangali geleneği mevcuttur. Düğünden sonra erkek tarafının gelin ve damat ile kız tarafını ziyaret etmesidir. Sofralar kurulup bolca yenip içilir. Kız tarafı ne isteniyorsa damat tarafı onu alır ve yapar. Canda geleneği, bebek doğunca yapılan yemekli bir mevlittir. Yemekler ikram edilir, kuranlar okunur. Yılbaşı geleneğinde, miladi yılbaşından 13 gün sonra kutlamalar yapılır. Sofralar kurulur ve balkabağı kesilir. Bayram kutlamalarında, eş dost akraba bir araya gelerek sohbetler edilir. Misafirlere, karalahana sarması, Laz böreği, fındıklı ev baklavası ikram edilir (Çoşan & Yılmaz, 2020). Laz kültüründe gelenek ve göreneklerin, sosyal yaşamın, yeme-içme alışkanlıklarının mutfak kültürüne yansıdığı görülmektedir. Laz kültürü Karadeniz kültürünün özelliklerini de içerisinde barındırmaktadır. Karadeniz de yaşayan diğer gruplar ile etkileşime geçerek bugün ki halini almıştır.

1.4.2.3.Hemşinli Mutfak Kültürü

Hemşinli(Rize’de) ve ya Homşetsi (Hopa’da) Rize’nin Çamlıhemşin ve Hemşin ilçelerinde, büyük çoğunluğu Çayeli, Pazar, Hopa ve Fındıklı ilçelerinin iç bölgelerinde yaşayan ve soyu bu bölgelere dayanan halka “Hemşinli” denilmektedir. Genel olarak *Hemşinli* ya da *Armeni* olarak adlandırılan topluluk üyeleri, kendilerini Doğu’da *Hamsetri*, Batı’da *Hemşinli* olarak tanıtmaktadır. Kendilerine ait *Hemşinlice* adı verilen dilleri ve alfabeleri vardır. Konuşa dilinde az da olsa kullanımı devam etse de, yazı olarak artık tercih edilmemektedir (Aktaş, 2016c).

Genellikle Karadeniz bölgesinde yaşayan Hemşinliler kendi aralarında üç gruba ayrılmıştır. Birincisi; Batı Hemşin Grubudur. Rize ilinde ırmak boyunca ve Kaçkar dağlarında ki vadilerde sıkışık düzende yaşarlar. Bu yörede yaşayan Hemşinliler sadece Türkçe konuşmaktadır. İkincisi; Doğu Hemşin Grubudur. Artvin ilinde Hopa ve Kemal Paşa ilçelerinden geçen dere kenarlarına yerleşim kurmuşlardır. Burada ki grup Ermenice, Batı Lehçesi ve Türkçe konuşmaktadır. Son olarak; Kuzey Hemşinli Grubu vardır. Bu grup ise; günümüzde Gürcistan ve Rusya da yaşayan, Osmanlı döneminde Hemşin'den ayrılmak zorunda kalıp, Ordu, Giresun, Samsun ve Trabzon'a yerleşip orada yaşamışlardır. Ana dili Homşetsi olan Hristiyan gruptur. Diğer Hemşinli gruplar ise ekonomik nedenlerden dolayı büyük şehirlere göç etmek zorunda kalmışlardır. İstanbul, Ankara, İzmir, Bursa, Bolu ve Sakarya illerinde yaşamaktadırlar (Aktaş, 2016c). Sakarya ilinde Hemşinliler genellikle; Akyazı, Ferizli, Karasu ve Kocaali ilçesinde yoğun olarak yaşadıkları görülmektedir (Aktaş, 2016c).

Hemşinliler günde üç öğün yemek yemeği severler. Kahvaltı da çay ve süt, yöreye ait minci(çökelek, lor) peyniri, tereyağı, muhlama, kaymak ve bal görülmektedir. Muhlama'yı her öğün sofrada görmek mümkündür. Akşam yemeklerinde karalahana(çaç), fasulye ve süzme yoğurt sıklıkla sofralarda görülür. Yemekler küçük masa ve ya kuli(küçük sandalye) üzerine konan büyük bakır tepsi ile yenir. Tepsinin etrafına kuliler dizilir ve aile fertleri bir arada yemek yer. Hemşinli halk mutfağında tahıl, sebze inek ve keçi sütünden yapılmış ürünler bulunmaktadır. Göçlerle birlikte değişen kültürel yapı da, köy-şehir yapılaşmasında farklara açtığı görülür. Bu farklılaşma çeşitli ek gıda malzemelerinin eklenmesiyle gerçekleşir. Beyaz peynir, zeytin, reçel ve katı yağ gibi ürünlerde sofralara konur. Kent ortamında ek olarak getirilen yiyeceklerin yanında yöresel yiyeceklerde devamlılığını sürdürmektedir (Aktaş, 2016c).

Hemşinliler de ilk olarak sofraya tava yemekleri gelmektedir. Sulu yemek ve çorbalar ikinci sırada yer almaktadır. Turşu kavurması yemeklerin salata yerine kullanılan ürünlerinden biridir. Hemşinliler de sulu yemeklere "manca" denilmektedir. Fasulye mancası, kabak mancası, lahana mancası gibi çeşitli türleri vardır. Sakarya yöresinde ki Hemşinlilerin de yaptıkları muhlama, karalahana, kuymak, puçuko(kurutulmuş fasulye çorbası), kurutulmuş asma yaprağı yemeği, erişte(tel şeklinde kesilip, kurutulup üzerine şeker dökülen), kete, mısır ekmeği ve zübiyet tatlıları yapılmaktadır

(Aktaş, 2016d). Kültürel mutfak genellikle düğünler, ramazan sofraları ve imece(mec) sofralarında sergilenir. Düğünler de yemekleri, köyde yemek yapmayı iyi bilen kadın ya da erkek aşçı yapar. Ev sahibi maddi durumuna göre aşçıya para ya da hediye verir. Mutfak araç-gereçleri genellikle kiler dolaplarında saklanır. Tava ve kepeçler duvarda mıhlara(çivilere) asılır. Yörede yemekler geleneksel olarak bir kaptan yenirken, şimdilerde ayrı tabaklarda yenilmektedir. İçecekler küçük kazan(cugalda) da muhafaza edilmektedir. Mutfak ise evin hemen girişine konumlandırılmıştır. 20-30 m2 lik kapalı alandadır. Burada hem yemek yapılır hem de oturulur. Evin en uygun kısmında bulunan ocaklıkta *pilita* (kuzine) denen sobalar olur. Hemşinliler için *Ocak* kültürü önemlidir. Ocak evin en önemli kısmıdır. Köylerde yeni bir ev yapıldığında *falancanın ocağı kazıldı* şeklinde, evin en önemli temelini atıldığını belirtmek amaçlı söylenirmiş. Ocak başı, aile bireylerinin burada toplandığı, sorunları, sohbetleri burada yaptığı, nesillerin buradan geçtiği toplanma meclisidir (Aktaş, 2016d). Ailedeki toplumsal dayanışma ve bütünleşme ocak başında gerçekleşir. Ocağın aile bağlarını güçlendirdiği, kenetlenmeyi ve kopukluklara karşı güçlü bir silah olduğu gözlemlenir. Hemşinli mutfak kültürü Karadeniz mutfak kültürü ve yöresel mutfaklarının birleşimi sonucunda bugünkü yöresel mutfaklarını oluşturmuşlardır. Göç ettikleri bölgelerde mutfak kültürlerini devam ettirmişlerdir. Sakarya bölgesi, Hemşinli halk için sosyal, beşeri ve coğrafi olarak yaşanılabilir görülmüştür. Burada diğer kültürler ile etkileşime girerek bütünleşme sürecine dâhil olmuştur.

1.4.2.4.Abhaz Mutfak Kültürü

Güney Kafkasya'nın batısında yer alan Kafkas Dağları ile Karadeniz arasında dört mevsimi barındıran diyara, eski tarihlerden beri bu yöreye *Abhazya (Apsni)*, insanlarına ise *Abhaz (Apsuva)* denilmektedir. Abhazlar yani halk arasında isimlendirilen Abazalar, Kafkasya'nın yerli halklarından. Türkiye'de genellikle Abaza ismiyle bilinmelerine rağmen, Kafkasya'ya yöresel ve tarihi sebeplerle Abhaz ya da Abaza olarak adlandırılır. Orta Doğu ve Türkiye de böyle bir ayrım söz konusu değildir (Papşu M. , 2003). Sakarya ilinde Abhazlar genellikle; Akyazı ve Geyve ilçelerinde ve mahallelerinde, Adapazarı, Arifiye, Erenler, Serdivan, Ferizli, Karapürçek, Karasu ve Kocaali'ye yerleşmişlerdir (Aktaş, 2008).

Yemek alışkanlıkları iklim, sosyal ve ekonomik ilişkilere bağlı olarak değişiklik göstermektedir. Abhazlar tarım ve hayvancılıkla uğraşmıştır. Bu uğraş mutfak

kültürlerine de yansımıştır. Mısır ve süt ürünleri mutfak kültürlerin de önemlidir. Bahçecilik, bağcılık ve arıcılık ile meşgul olmuşlardır. Bu alanların ürünleri sebze, meyve, üzüm ve bal gibi mahsuller mutfaklarında sıklıkla kullanılmıştır (Kozlova, 2018). Kafkasya'dan getirdikleri mutfak kültürlerinde et ve hamur işleri önemlidir. Özellikle koç eti içeren yemekler yapılır. Söğüş yemeği, genellikle koç eti kullanılarak yapılır duruma göre diğer kırmızı etler de tercih edilebilir. *Söğüş*, etin sadece suda haşlanmasıyla yapılan bir yemektir. Suya tuz bile eklenmez. Etin tamamen haşlanmasıyla *Abhaz salçası(acuka)* ve *Sızbal* ile servis edilir. Abhaz salçası, sarımsaklı ve baharatlı bir sostur. İçerisine ceviz eklendiğine kahvaltılar da yenir. Sızbal ise ıspanağın haşlanarak, yoğurt, maydanoz ve taze soğan ile karıştırılıp, üzerine haşlanmış yumurta konması ile servis edilir. Mısır unu kullanımın da, Çüven ve Pasta olarak adlandırılan yemekler mevcuttur. Çerkes mutfağından farklı olarak yapılan, *Cevizli tavuk* vardır (Yılmaz A. , 2019).

Abhaz mutfağının olmazsa olmazı soslardır. Bunların başında *Acuka* gelir. Acı soslar kullanılmaktadır. Süt ürünleri kullanımı fazladır. Abhazlar genellikle ekşi süt ve ya kaynatılmış süt içerler. Ekşi süt, inek sütü, keçi sütü ve manda sütünden elde edilebilir. Soğuk su ile sulandırılarak içine bu içecek, yaşlılar ve çocuklar için çok faydalıdır. Susuzluğa iyi geldiği söylenmektedir. Abhaz mutfağında bir yemek sıralaması yoktur. Yani zeytinyağlı, soğuk ve sıcak diye ayrımlar yapılmamaktadır. Izgara ve kızartma pişirme teknikleri bu mutfakta yoktur. Haşlama ve kurutulmuş etler ve sebzeler mevcuttur. Yemekler de tuz yoktur. Çoğunda *acuka* kullanıldığı için tuza gerek duyulmaz. *Acuka*, salça, tuz ve baharatların karışımı ile yapılmaktadır. Abaza mutfağında önemli bir yere sahiptir (Kozlova, 2018).

Abhazların toplumsal yaşamı, Xabze denilen Abhaz gelenekleri örf, adet hukuku tarafından belirlenir. Abhazlar da selamlaşma gelenekler arasındadır. İki kişi nerde olursa olsun selamı alıp vermemek kötü karşılanır. Selam ritüeli yaş, cinsiyet ve danışıklık düzeyi fark etmeksizin alınmalıdır. Yaşlılara saygı büyüktür. Yaşlı bireyin olduğu ortamda gençler bulunmaz ve uzanmazlardı. Günümüzde bu kurala riayet azalmıştır. Abhazlar da, evi inşa edilecek yerin hayırlı olup olmadığı birkaç yöntem ile belirlenerek yapılmaktadır. Evler genellikle iki katlı olup, ilk katı mutfak ve kiler olarak kullanılmaktadır. İkinci katta misafir için ayrılan geniş bir oda ve diğer aile bireylerinin yaşam alanları bulunur. Misafir için ayrılan oda gündelik yaşamda hiç

kullanılmaz. Abhazların geleneksel evlerinden hariç biraz uzakta, bağımsız bir şekilde inşa edilen *Patsha* adı verilen mutfaktır. Koni biçiminde inşa edilen bu yapı da üst kısmı deliktir ve baca işlevi görür. Bu alan sebzeleri ve etleri kurutmak, depolamak ve pişirmek için kullanılmaktadır. Ev arazisinde ağıl, garaj, depo ve ambar bulunur. Arazi geniş ve çok bakımlıdır. Eve gelen misafire yiyeceklerin en iyileri ikram edilir. Testi şarabı, abısta, tütülenmiş peynirler ve meyveler ikram edilir (Papba, 2014).

Sofra adetlerinde bir kutlama içkisi olan taze şarap çok tüketilir. Sofra kültürlerin de, sofrayı yönetmesi için en saygın kişi seçilir. Bu kişiye *Tamata* denir. Tamata masada kadeh kaldırılacak konuları saptar ve her türlü masanın hâkimi ona verilir. Tamata kendisine yardımcı olması için güvendiği birini kalbi gibi sol tarafında tutar. Müslüman Abhazlar için şarap ritüeli artık pek fazla kullanılmamaktadır. Sofrayı idare eden kişi selamlar ve bir arada bulunmanın öneminden bahsederek, sofrada ki en yaşlı bireyden yemeğe başlamak için müsaade ister ve yemeği başlatır. Abhazlar sıvı yemekler hariç diğer yemekleri parmaklarını uçlarıyla yer. Günümüzde modernleşme ile birlikte bu kültürün erini çatal-kaşık-bıçak üçlüsü almıştır (Papba, 2014). Abhazlar, sürgün ile geldikleri Osmanlı topraklarında iskân edildikleri bölgelerde kendilerine yaşam alanları oluşturmuştur. Kültürel özellikleri, yeme-içme alışkanlıkları ve yöresel mutfak kültürlerini devam ettirmişlerdir. Sakarya’ da toplu olarak mahalle ve köylerde yaşamaktadırlar.

2.İKİNCİ BÖLÜM

KÜLTÜREL BİR GÖÇ: ÇERKES MUTFAĞI

2.1.Çerkes Göçü

2.1.1.Zorunlu Bir Göç Türü: Sürgün

Göç kavramı en sade anlatımı ile yaşadıkları bölgeden birden fazla nedenlerden dolayı ayrılarak, başka yerleşim alanı bulup yerleşme sürecine denir. Kişilerin zorunlu ve gönüllü nedenlerden dolayı coğrafi olarak yer değiştirme kavramına denilmektedir (Güneş, 2013; Ceylan, 2012). Göçler tanımlarına göre iki ana gruba ayrılabilir. Bunlar serbest ve mecburi göçlerdir. Serbest göçler, kişi ve ya grupların kendi rızaları ile başka bir bölgeye yaptıkları göç türleridir. Mecburi göçler, bireylerin yaşamlarını devam ettirebilmek için asgari şartların ortadan kalkması ile yapılan göçlerdir

(Saydam, 1997). Göç, nitelikleri bakımından incelendiğinde birçok çeşidi bulunmaktadır. İç-dış göç, gönüllü-zorunlu göç, mevsimlik-sürekli göçler, beyin göçü ve mübadele göçleri gibi türleri bulunmaktadır (Barışık, 2014).

Kafkasya'dan yapılan göçler, mecburi göç türüne girmektedir. Mecburi göçlerde, alınan göç kararı, göç eden kişinin isteği doğrultusunda gerçekleşmez. Zorunlu iskânlar, doğal afet veya savaşlar nedeniyle oluşur. Göç edenin rızası dışında olduğundan bazı kaynaklarda göç sayılmama durumu mevcuttur. Bu ayrımın nedeni sürgün kavramının ayrı olarak incelenmesi gerektiğine vurgudur. Kafkaslardan Anadolu'ya gelen Çerkeslerin göç ettiği söylene de sürgün olduğu aşıkârdır (Uysal, 1996). Sürgüne uğramış insanlar tarihin her döneminde ister bireysel ister topluluk olarak karşımıza çıkan bir durumdur. Türkçe de sürmek fiilinden türeyen bir isim olup, uzaklaştırmak ve kovmak anlamları vardır (TDK, 1983).

Bir başka tanımlama ise, *kendi ülkesinden, sahip olduğu malından, mülkünden, kültüründen, sosyal hayatından, ailesinden ve sahip olduğu toplumdaki koparılmış* şeklinde ifade edilmektedir (Yürükel, 2004). Bu tür göçler siyasi gücü elinde olan devletin, kendi dışındaki etnik köken, din ve ya mezhepten gelen insanlara bulundukları bölgede yaşama hakkı tanımayıp, varlıklarına son verme amacı taşıyan politikalar sonucunda meydana gelen göç türleridir. Burada devletin politikası, kendisinden her açıda farklı gördüğü toplulukları ya ülkenin başka bir yerine ya da başka bir ülkeye göç ettirmeye zorlar. Özgürlükleri elinden alınan insanlar, bulundukları bölgede inançlarına, geleneklerine ve düşüncelerine uygun olmadığı için yurtlarını terk etmeye mecbur kalırlar. Ayrıca göç etmedikleri takdirde can ve mal güvenliklerinin de farkında oldukları için istemeyerek de olsa göç etmek zorunda kalırlar (Sağır, 2012; Saydam, 1997; Karpat, 2003).

Sürgün kavramının tanımından yola çıkarsak, Rusya'nın dış politikası sürgüne sebep olmuştur. Çerkesleri niteliksiz ilkel bir toplum olarak görüp, kendini yüksek Ortodoks Hristiyan olarak gören Rus halkı kendi çıkarları doğrultusunda ilerlemiştir. Rusya da hâkimiyeti tamamen ele geçirmesiyle güçlenen Rusya istediği sürgün politikasını uygulayıp Çerkesleri anavatanlarından, kimliklerinden, mallarından ve mülklerinden etmiştir. Tarihi kayıtlarda mecburi göç türü olan zorunlu göçe dayalı bir yer değiştirme olarak görünse de, can ve mal güvenliği tehlikesine dayalı istemsizce bir topluluğu göç

ettirmek sürgünün tarifi sayılmalıdır. Sürgün kavramı, Çerkes halkını anlama ve yorumlama açısından yol gösterici nitelikte sayılmaktadır.

2.1.2.Rusların Kafkasya Politikası



Şekil 2: Kafkasya Siyasi Haritası (<https://www.harita.gov.tr/urun/kafkaslar-siyasi-haritasi-/214>)

Kafkasya, Batı da Karadeniz kıyıları Doğu da Hazar Denizi arasında bir köprüdür. Dünya'nın en eski yerleşim yerlerinden biridir. Eski tarihlerden beri kavşak noktası görevinde olup çeşitli kültürlerin kaynaşma ve toplanma merkezi konumundadır. Bölgeyi Kafkas Dağları kuzey-güney olmak üzere ikiye ayırmıştır. Güney Kafkasya bölgesinde Azerbaycan, Ermenistan ve Gürcistan yer alır. Kuzey Kafkasya da ise, İnguş, Osetya, Kabartay- Balkar, Abhazya ve Adige bölgeleri yer almaktadır. Kafkasya, *Kafkas Halkları* denilen etnik grupların birleşimidir. Aynı kültürde birleşen etnik grupların bir arada yaşadığı coğrafyadır (Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü, 2012).

Bugünkü Asya kıtasının temellerini oluşturmaktadır. Önemli su havzaları, verimli araziler, iklim koşulları ve yer altı kaynakları mevcuttur. Avrupa ve Asya kıtasının kesişme noktası konumundadır. Güney Doğu bölgesinde, dağların güneye bakan bölgesine *Transkafkasya (Kafkas Ardı)*, Kuzey tarafında kalan kısma ise *Kuzey Kafkasya* denilmektedir (Çurey, 1998). Kafkasya'nın fiziki konumu dağlıktır. Bölgeyi

ele geçirmeye çalışanlara zorluklar gösterir. Dağlık alanlarda kar seviyelerinin yüksek olduğu ve geniş buzulların yer aldığı bilinir. Bu su alanları çevredeki Karadeniz, Hazar Denizi ve Azak gibi nehirleri beslemektedir. Çok sayıda vadiye sahip olan bölge de uzun yıllar halk tarafından sığınma ve barınma olarak kullanılmıştır. Bu durum sosyo-politik açıdan önemli unsurdur. Kùltürlerini ve toplumsal varlıklarını devam ettirmeye olanak sağlamıştır. Din, dil, ırk olarak farklı kùltürlerin bütünüleşmesi ile oluşmuş, heterojen bir yapıdadır (Özbay, 1999; Ergin , 2010; Açma & Yenişen, 2013). Bölgede yaşayan Çerkes halkında mutfak kùltürünün oluşumunda Kafkasya'nın fiziki ve coğrafi özelliklerinin hâkim olduğunu aşikârdır. Dağlık alanlar ve iklimsel açıdan hayvansan ürünlerin mutfakta kullanımına sebep vermiştir

Rusya, kara ülkesi olmasından dolayı kuruluşundan bu yana sınırlarını genişletmeyi, açık kapı olarak gördüğü denizlere inmeyi hedeflemiştir. Diğer ülkelerin Rusya'nın bu isteğine karşılık izlediği politikalar Rusları karşı saldırı yapmaya itmiştir. Rusya 18.yüzyıl başlarında sınırlarını Baltık denizine kadar genişletmiştir. 1721 tarihinde Büyük Rusya İmparatorluğu'nu ilan etmiştir. Kurulan bu imparatorluğun amacı, stratejik önem sağlayan Karadeniz kıyısında hâkimiyet sağlamaktır (Papşu M. , 2004).

Rusya kurulduktan sonra dış politikasını, kıtanın tümünü ele geçirmek olarak kuracaktır. Bu politika öncelikle sınırdaş devletler üzerinde etkili olmuştur. Böylece yeterli düzeyde bir güvenliğe ulaşana kadar genişleme arzusu sürmüştür. Dış politikası ile kıtaya en yakın bölgenin denetimini sağlamak ya da dost hükümetlerin gelmesini sağlamaktı. Bu dış politika anlayışında Rusya, kendi güvenliği Balkanlar, Kafkaslar, Orta Asya ve Baltık ülkenin güvenliği ile ölçülendirmiştir (Mughissuddin, 1995).

Ruslar tarih boyunca bu bölgelerdeki ülkeler ile karşı karşıya gelmiştir. En çok karşılaştığı sorun Osmanlı İmparatorluğu'dur. Birden çok büyük savaş ve çatışma yaşamışlardır. Rusya Kafkaslar üzerindeki mücadelesinde hep karşısında Osmanlı'yı bulmuştur. Bu durum Rusların sıcak denizlere inip genişleme arzusundan kaynaklanmaktadır. 1739'da imzalanan Belgrat Anlaşmasına rağmen Ruslar, Kafkasya içlerine girerek Kazak ve Rus köylülerini bu bölgelere yerleştirmeye başlamışlardır (Berzeg, 1996).

Kafkasya da ki nüfuz mücadeleleri Osmanlı'nın Çeçenistan da ki Prensliklerle iş birliği kurmasını sağladı. Böylece yapılan anlaşmalar ile Osmanlı Kafkasya da ilk

büyük müdahalesini gerçekleştirmiş oldu. Osmanlı burada nüfuzunu artırmak için İslam'ı yaymaya çalışmıştır. Karatenize açılan Anapa şehrine vali olarak Ferhat Ali Paşayı atamış, din adamları getirmiş, mescitler yapmış ve İslam'ı misyon faaliyetleri gerçekleştiren merkez haline sokmuştur. Kafkasya'yı İslam'la Araplar olmasına karşılık, bölgede İslam'ı egemen din haline getiren Osmanlılar olmuştur (Düzenli, 2006).

Rusların artık Kafkasya da ki amacı Müslümanların nüfuz çokluğunu kırarak siyasi üstünlüğü ele geçirmek olmuştur. Bunu, Müslümanların Kafkasya'dan sürülmesi, Hristiyan- Slav halkın Kuzey Kafkasya'ya ve Ermeni halkın ise Doğu Anadolu'ya göç etmesi ile gerçekleşeceği politikası vardır. Rusya'nın ilerleme politikasını durdurmak için Osmanlı, Fransa ve İngiltere birleşerek Rusya'ya karşı Kırım'da savaşmışlar ve Avusturya'nın da yardımı ile kazanmışlardır (Mccarthy, 1998).

Kafkas halkları Osmanlı ve İran 'nın egemenliğini, sözde kabul etmiş olsa da asla bağımsızlıklarından vazgeçmemiş iç bölgelere sızlamalarına izin vermemişlerdir. Kafkasya'nın dağlık iç kısımlarında, Rusya'nın egemenliğini kabul etmeyen direniş gösteren Çerkes kabileler mevcuttur. 1830 ve 1840'lı yıllarda Şeyh Şamil önderliğinde Rusların bölgelerini engellemişlerdir. Rus istilasına karşı başlatılan ve yıllarca süren bu Çerkes hareketine *Müridizm* denilmektedir. Şeyh Şamil önderliğindeki bu hareket 1840'lardan sonra Ruslara büyük kayıplar verdirmiştir. 1859'da Şeyh Şamil Ruslar tarafından ele geçirilmesiyle Müridizm hareketi zayıflamıştır. Zayıflayan hareketi fırsat bilen Rusya sınır boyunca kaleler inşa ederek Çerkesleri kuşatarak caydırıcı politika izlemiştir (Mccarthy, 1998).

1853- 1856 Kırım savaşında yenilgiye uğrayan Çerkesler, Rusya'nın ezici darbelerine maruz kalmışlardır. Bütün direnişlerine rağmen 1864'te Çerkeslerin Ruslara karşı mücadeleyi kaybetmesiyle Batı Kafkasya tamamen Rusların eline geçmiş, Kafkasya savaşları sona ermiştir (Şahin, 2016).

Rusya Çerkezistan bölgesini; Kafkasya'nın güvenliği ve savunma, Karadeniz'e hâkim olma, Karadeniz sularında özgür ticaret ve rahat dolaşım, bereketli ve tarıma elverişli arazilere sahip olmak, Karadeniz- Hazar Denizi ve İran arasında demir yolu ihtiyacı ve Güney bölgelere inerek Orta Asya'ya hâkim olmak askeri ve stratejik nedenler arasındadır. Yüksek Ortodoks Hristiyan kültüründen olan Rusya, Çerkesleri dize

getirilmesi zor ve başıboş gezen ilkel bir halk olarak görmektedir. Bu sebeplerden dolayı Rusya'nın iç meselesi olduğunu öne sürmüştür. Rusya tam hâkimiyeti almasıyla, Kırım ve diğer bölgelerde göçe zorlama politikaları uygulanmaya başlamış ve Çerkeslerin kitlesel olarak sürgünü başlamıştır (Şahin, 2016; Karpat, 2003; Akyüz , Oran Arslan, & Tanrıverdi, 2011; Berzeg, 2010).

2.1.3.Çerkes Sürgünü

Çerkes sürgünü, Osmanlı devletine yapılan en büyük göç hareketlerinden biridir. Osmanlı toprağına 2 milyon kadar Çerkes halkı yerleşmiştir. Bu göç hareketi Kafkasya'dan gelen Çerkeslerin ve diğer etnik grupların "Çerkes" olarak isimlendirilmesine yol açmıştır (Aktaş, 2008). Ruslar, Kırım da aldıkları kazanmış oldukları zaferi Kafkasya bölgesinde uygulamaya koymuşlardır. Rusların dış politikasıyla sürgünleri ve katliamları beraberinde getirmiştir. Kafkaslardan Osmanlı topraklarına yapılan Çerkes Sürgününü genel olarak; 1856-1857 yılları, 1860-1862 yılları ve 1864-1865 yılları şeklinde üç dönem şeklinde sıralanabilir. Daha sonraki yıllarda göç hareketleri küçük topluluklar ile devam etmiştir (Saydam, 1997).

Rusya, Çerkeslere karşı önce Hristiyanlaştırma daha sonra Müslümanlaştırma politikası izlemiştir. Karşı çıkan halka sürgünler, soykırım ve asimilasyon politikası uygulamıştır. Rusya yak-yık, mala-mülke el koy ve talan etme politikası izleyerek Çerkesleri göçe zorlamıştır. Çerkeslerin topraklarına ise, Slav halkı ve Hristiyanlar yerleştirilmiştir (Aktaş, 2008; Mccarthy, 1998). Kaçmaktan başka çaresi kalmayan, hiçbir tazminat almadan mallarını mülklerini bırakmıştır. Karadeniz yolu ile Osmanlı topraklarına gitmek isteyen milyonlarca kişi sahillere yığılmıştır. Karadeniz'den Osmanlı topraklarına götürecek olana gemileri uzun bir süre beklemişler. Bu bekleyişler olumsuz hava şartları, yetersiz beslenme ve korunaksız ortam hastalıkları beraberinde getirmiştir. Birçok insan daha yola çıkmadan ölmüştür (Bala, 1997).

Çerkesleri bir an önce ülkesinden atmak isteyen Rusya, gitmeleri için Rus Savaş ve ticaret gemilerini devreye sokmuştur. Göçmen taşımanın yasak olduğu kayıp ve sandallara açık pasaportlar vererek göçleri hızlandırmıştır ("Cerîde-i Havâdis, 1280). Güçsüz ve dayanıksız sandallarda günlerce yolculuk yapılması, fırtına ve kötü hava şartları ile batan kayıklar, yiyecek, susuzluk, hastalık ve kapasitenin üzerinde insan taşımadan kaynaklı birçok kayıplar verilmiştir (Saydam, 1997). Kırım savaşından

sonra gemilerle gelen göçmenlerde tifüs, çiçek ve sıtma gibi salgın hastalıkların görüldüğü ortaya çıkmıştır. Göçün kış aylarında olması büyük zorluklara sebep olmuştur. Hastalıkların ve yetersiz beslenmeden kaynaklı ölüm oranları çok olmasına rağmen, bölgedeki göç oranları yüksektir. Osmanlı topraklarına kasım ayın da akın eden göçmenler, Trabzon olmak üzere Sinop, Samsun ve Varna istikametine gönderilmelerine rağmen Trabzon da ki göç yoğunluğu engelleyememişlerdir. Yaklaşık olarak bir ay içerisinde Trabzon da beş bin göçmen birikmiştir. Göçmenlerin 2.000.000 civarında oldukları fakat Osmanlı topraklarında 1.500.000 kadarının ulaştığı söylenir. Çerkeslerin sayıları tam olarak bilinemez. Yolda gemilerin batması, hastalıklar ve ölümler, kara ile giriş yapan kaçakların olması ile tam bir sayı söylenemez.

2.1.4.Osmanlı İskân Politikası

Osmanlı-Rus savaşları sonrasında başlayan göç hareketleri göç alan ülkeler adına siyasi, sosyal, ekonomik, kültürel ve birçok sebepten dolayı zorluklar yaşamıştır. Çerkeslerin Osmanlı topraklarına göç etmelerin de birçok faktör bulunur. Öncelikli sebebi Osmanlı ile aynı dini paylaşmış olmasıdır. Bir diğer neden ise, Osmanlı da bulunan yakın akrabaları ve halifeliğin varlığı yeni bir kuruluş olarak görülmüştür. Osmanlı'nın, vatansız kalan Çerkeslere sahip çıkarak, topraklarına yerleştirme faaliyetlerinde bulunmuştur. Ayrıca gıda yardımı, arazi, konut ve zirai yardımlarda bulunarak iskân edildikleri bölgelerde kalkınmalarını sağlamıştır. Bağış kampanyaları düzenlenmiştir.

Çerkesler ile Osmanlı arasında itici-çekici faktörler oluşmuştur. Kafkas halkı, Osmanlı devletini bir kaçış güzergâhı olarak görmekte iken Osmanlı da Çerkeslerin varlığını stratejik olarak kullanmaktadır (Özbay, 1999; Şahin, 2016; Öztürk & Toprak , 2018). Çerkeslerin iskânında Osmanlı devletinin stratejik amaçları şunlardır:

- 1- Askeri gücünü artırmak istemesi,
- 2- Hristiyan nüfusun fazla olduğu yerde Müslüman halkı artırmak istemesi,
- 3- Savaşçı ruha sahip göçmenleri, devlet otoritesinin zayıf olduğu iç ve sınır bölgelere yerleştirerek güvenlik oluşturma
- 4- Tarımla uğraşan kişi sayısını artırma isteği
- 5- Tarıma uygun olmayan bataklık arazileri elverişli hale getirme isteği

- 6- Askeri ve ticari olarak demiryolu yapımında göçmenlerin iş gücünden yararlanma isteği (Berzeg, 1996).

Osmanlı iskân politikasında sınır güvenliği, etnik dengenin sağlanması ve toprağın işlenmesi ve askeri gücün artırılması gibi faktörler yer almaktadır. Göçmenlerin geldikleri topraklarda mağdur olmaması, uyum sağlaması ve kaynaşması yeni bir topluluk oluşturmak için önemlidir. Bu durumu kontrol altın da tutmak için iskân politikalarına ihtiyaç vardır. Göçmenleri nerelere ve nasıl yerleştirileceği, en kısa sürede nasıl uyum sağlayıp üretici konuma getirileceği konuları acil sorunlar halindedir. Göçlerin ne zaman ve hangi aralıklarla gerçekleştiğinin bilinmemesi, hangi bölgeden ne kadar geldiğinin hesaplanamaması iskân politikalarını hazırlamada zorluk çıkarmıştır. Bu durumda Osmanlı Kafkasya'dan ve diğer göçmenlere yapılacak yardımların nasıl ve ne şekilde olacağına dair usul ve esasları belirlemek amacıyla:

- 1-3 Mayıs 1856'da *Muhacirin İskân Talimatnamesi* ve "Mart 1864 Talimatnamesi" gibi yasal düzenlemeler oluşturulmuştur.
- 2-Göçmenlerle ilgili işlere bakmak için, *İdare-i Umumiyye-i Muhacirin Komisyonu* kurulmuştur.
- 3-II. Abdülhamid başkanlığında, göçmenlerin iskân ve iâşe meseleleri ile ilgili kararlar almak, iskân mahallelerini tespit edip gerekli tedbirleri almak amacıyla *Umum Muhacirin Komisyonu* kurulmuştur.
- 4-Göçmenlerin iskân ettiği velayetlerde ise, *İskân-ı Muhacirin Memurluğu* kurulmuştur (Saydam, 1997; İpek , 1999; Demirel, 2008).

İlk etapta devlete ait boş araziler ve vakıflara ait araziler kullanılıp iskânlar gerçekleşmiştir. Göçlerin yoğun olduğu dönemlerde halk ve göçmenleri hakları gözetilerek, şartlara göre iki yerli hane arasına bir göçmen hane yerleştirme yoluna gidilmiştir. Vergi ve askerlik muafiyeti, tarım da araç-gereç yardımı, tohum ve hayvan yardımları yapılmıştır. Kısacası göçmenlerin en kısa sürede iskân edilmesi için Osmanlı büyük çaba sarf etmiştir (Şahin, 2016). Genel olarak geçici yerleştirmelerde İstanbul kullanılmıştır. Edirne, Çanakkale, İzmir, Mersin, Sinop, Samsun ve Trabzon illeri de geçici yerleştirme merkezlerinde kullanılmıştır. Boş topraklara yerleştirilen göçmenler daha sonra Rumeli, Anadolu ve Suriye gibi güvenli bölgelere yerleştirilmiştir (Saydam, 1997). Çerkeslerin kalıcı olarak iskân edildikleri iki ana hat güzergâhı bulunmaktadır. Bunlar şekilde gösterilebilir:

- 1-Sinop, Samsun, Çorum, Amasya, Tokat, Sivas, Yozgat, Kayseri, Kahramanmaraş güzergâhını izleyen ilk yerleşim bölgeleri, Hatay da Türkiye Cumhuriyeti topraklarından çıkarak, bugün Suriye ve Ürdün topraklarına devam eder. Bu hattın çevresinde bulunan Muş, Kars, Adana vb. illerde Kafkas kökenli yerleşim yerleri bulunduğu bilinmektedir.
- 2-Güney Marmara bölgesinde bulunan Çanakkale, Balıkesir, Bursa, Eskişehir, Bilecik, Kocaeli, Sakarya, Düzce illeri boyunca uzanmaktadır. Ayrıca Kütahya, Afyon, Konya ve Aydın vb. illerde Kafkaslara rastlanılmaktadır (Şahin, 2016).

Anadolu da Kafkas göçmenlerinin bulunmadığı bölge kalmamıştır. Zamanla artan hızlı nüfus ekonomik ve sosyal sorunlara yol açmaya başlamıştır. Göç yoğunluğunu durdurmaya çalışan Osmanlı Devleti, tarım üzerinde sıkı denetimler yaparak çalışmayan göçmenleri tespit etmeye başlamıştır. Bu denetimler ile göçlerde azalmalar yaşanmıştır (Göktepe, 2014). Tarım yapmaya başlayan Çerkes halkı, yerleştikleri bölgenin coğrafi konumuna göre mutfaklarını şekillendirmişlerdir. Kafkasya’da et ve hayvansal ürün ağırlıklı beslenen halk, içinde bulunduğu şartlar gereği sebze yemeğe başlamıştır. Göçler sırasında yaşadıkları bazı olumsuz durumlar neticesiyle, mutfak kültürleri değişime uğramıştır. Göçler esnasında, denizlerde yaşanan kayıplar ve ölümler neticesinde *Balıkların atalarını yediğini, balık yerlerse atalarını yiyecekleri* düşüncesi oluşmuştur. Bu durum günümüzde farklı düşünceleri barındırmaktadır.

2.2.Çerkesler

Genel olarak Çerkes kelimesi, Karadeniz’den Hazar denizine kadar uzanan Kuzey Kafkasya bölgesinde yaşayan halklara denilmektedir. Karadeniz ve Hazar Denizi çevresinde yaşamlarını sürdürdükleri bilinmektedir. Çerkes kelimesinin kaynağı üç ana görüşe dayandığı söylenmektedir. Birincisi, Grekçe ’de ki *Kerkes* kelimesinden türediği öne sürüldüğü görülür. İkinci olarak, Farsça olan *cargaes(kartal)*’dan geldiği söylenirken, Türkçe olan *çer-kes (savaşçı)*’nın karşılığı olduğu olduğu savunulmaktadır. Çerkes halkına yakın dostları olan Dağıstanlılar ise, *ser-kes(kafa kesen, kelle koparan)* demişlerdir (Avagyan, 2004). Çerkeslerin ilk atalarının Hattatiler ya da Grek kaynaklarından elde edilen bilgilere göre, Sindler ve Meotlar olduğu söylenmektedir. Araplar Çerkeslere *Kerkes*, bulundukları ülkelere de *Zichhia* demişlerdir. Batı Avrupa ise, *Circassian* olarak tercüme etmiştir. Çerkezya, 7.ve 8.

Yüzyıl tarihlerinden beri değişik halkların ve kültürlerin gelip geçtiği köprü konumunda olmuştur. Bu nedenle en eski Adige tarihi, Hattatilere kadar gittiği görülmektedir (Kalaycı, 2015).

Çerkes kelimesi, direkt olarak bir topluluğa verilen isim değildir. 17.yüzyıldan bu yana köken ayrımı yapılmaksızın Kafkasya bölgesinde yaşayan toplulukları ifade etmek için kullanıldığı söylenir. Çerkesler kendilerine genellikle *Adige* derken, diğer topluluklar *Çerkes* kelimesini kullanmayı tercih etmişlerdir. Kuzey Kafkasya'dan göç eden bütün toplumlara ayrım yapılmaksızın Çerkes ismi ile hitap edilmiştir. Osmanlı göç sonrası kayıtlarına bu şekilde işlemiştir. Genel ifade ile Kuzey Kafkasya bölgesinde yaşayan halklara akrabalık ve soy durumlarına bakılmaksızın Çerkes ismi kullanılmıştır (Berzeg, 2010; Özbay, 1999; Şahin, 2016; Papşu M. , 2004; Usta, 2020).

Kafkasya, genellikle dağlık bir bölge olup Kafkas halklarının büyük çoğunluğu Rion ve Kura nehri boyunca uzanan dağlık bölgelerde yaşamlarını sürdürürler. Kafkas dağ zinciri, fiziksel ve sosyal özellikleri etkileyerek nüfusun yapısında büyük rol oynar. Kafkas dağları yörede yaşaya halkın sadece karakteristik özelliklerini değil, bugün ki varlıklarını da şekillendiren bir araç olmuştur. Engebeli arazide yaşamlarını sürerek kendilerini düşmanlara karşı korumuş, dik vadiler ve gür ormanlar sayesinde hayatlarını ve kimliklerini şekillendirmişlerdir. Genellikle engebeli arazilerden dolayı küçük topluluklar büyük topluluklarla bağlantılı yaşayıp, kendi içlerinde daha küçük aşiretlere bölünerek yaşamışlardır. Her ne kadar zaman zaman Osmanlı ve İran'a karşı boyun bükmüş gözükseler bile, hiçbir zaman bağımsızlıklarından vazgeçmemişlerdir (Baddeley, 1995; Mccarthy, 1998). Etnik ve dini açıdan birbirleriyle bağlantılı olup, dil ve şive açısından farklılıkların olduğu görülmektedir. Aynı kökenden gelen halkların, kendi dillerine göre adları bulunmaktadır.

- Adige (Abzakh, Sapsığ, Hatıkuay, Cemguy, Katmtay, Besleney, Hakuçu, Naukhuac, Mamkhığa, Mekhoş.)
- Apsıwa, Aşıwa, Aşkharowa(Abkhaz, Abazin)
- Vaynakh, Nokhçi (Çeçen, İnguş, Bats)
- Wubıkh(Pekh)
- İron, Digor (Asetin)
- Argi, Lezgi, Lak, Dido, Avar vd. (Dağıstan) (Çağlar, 2021).

Kafkas halklarının dillerinde büyük farklılıklar olmakla birlikte küçük farklılıklarla aynı kültürü yaşamaktadırlar. Dilleri, *Kafkas Dil Grubu'nun*, *Kuzey Kafkas Dilleri Ailesi* bünyesindedir. Çerkes kelimesinin tam olarak anlamı yoktur. Kafkasya'da bulunana bütün halklar Çerkestir. Fakat her Çerkes Abaza, Adige ve ya Çeçen değildir. Çerkes isminin kesin tanımı olarak tanımlama yapılırsa, ortak tarih, kültür ve problemleri nedeniyle anavatanı dışında kalmış ve Kafkas kültürünü yaşayan halkları hepsine verilen isimdir (Berzeg, 2010).

2.2.1.Çerkes Kültürü

Çerkes kültürünün oluşması birçok aşamadan geçmiştir. Kafkasya'yı dışarıdan etkileyen birçok kavim ve kültürün neticesinde şekillendiği söylenmektedir. Kafkasya engebeli ve yüksek dağlık alanlardan oluşmaktadır. Yerleşim yerleri genellikle yaylalar ve derin vadilerdir. Bu fizik şartlar bölge insanının yaşam tarzını, kültürel özelliklerini ve karakteristik yapılarını belirlemede ön planda olmuştur. Yüksek dağlar sebebiyle etkileşimin az olması, birçok dil farklılığını ortaya çıkarmıştır. Bölünmüşlüklerin yaşandığı coğrafyada dil farklılıkları milliyetçiliğin ve etnik kimliklerinin göstergesi haline gelmiştir. Buradan yola çıkıldığında günümüzde bir tek Kafkas halkından söz etmek mümkün olmadığı için, Kafkas Halkları terimi daha uygun görülmektedir (Saydam, 1997; Tavkul, 1997).

“Karadeniz ile Hazar denizi arasında uzanan bir coğrafyada yaşayan Abhaz, Adige, Abaza, Karaçay-Malkar, Oset, Çeçen-İnguş ve Dağıstan halklarının oluşturduğu Kafkasya, siyasî ya da fizikî bir coğrafi bölgenin adı değil, halkların meydana getirdiği ve “Kafkas Kültür Sahası” adını verdiğimiz kültürel coğrafyanın adıdır.” (Tavkul, 1998).

Çerkes kültürüne Batılı ve ya Doğu kökenli dememiz zordur. Kafkas Kültürü Asya'nın Kafkasya bölümünde asırlarca oluşmuş kendine özgü ve özel bir kültürdür. Geleneksel yapı kültürü oluşturan en önemli unsurdur. Kafkas kültürü birçok işgale uğramasına rağmen toplumlarındaki kapalılık kültürlerini korumada ve biricik halde tutmasını sağlamıştır (Baddeley, 1995; Papşu, 2004).

2.2.1.1.Xabze(Khabze)

Xabze; gelenek, görenek, ahlaki değer, dini kurallar, sözlü anayasa ve yasalar olmak üzere toplumu yöneten bütün kuralları içerisinde barındıran yapıdır. Çerkes toplumunda bu kurallara uyum göstermeyen birey yoktur. Bu kurallar doğumdan

ölüme kadar toplumsal değer olarak öğretilmiş, uygulanmış ve benimsenmiş kuralları içerir (Papşu, 2004). Xabze kuralları, Türk toplumundaki töre anlayışıyla benzerlik göstermektedir. Toplumda bu tür geleneklere bağlılık gösterilmesiyle bu geleneklerden gelen kuralların kişiler üzerinde yaptırım gücünde bulunmaktadır. Toplumda olumsuz davranışlar sergileyen bireyler, Xabze kurallarına göre yargılanır. Hayatı ve toplumu düzenleyen bu kuralların yaptırım gücü, kişilerin bu kurallara olan bağlılıklarıyla bütünleşmiş haldedir. Çerkes toplumundaki bütün bireyler bu kurallara uyum gösterir ve bütün kurallara bağlılık ile uyum gösterirler (Longworth, 1996).

Xabze kuralları, insanı temel değerler üzerine kurulu olan, kişiyi kötü alışkanlıklarından uzak tutan bireyin kimliğine işlenmiş, eğitim ve davranış kurallarını içerir. Xabze'nin temel ve değişken olmak üzere iki unsuru vardır. Birincisi; Temel düzeyinin hiçbir zaman değişmemesi, sabit kalması durumudur. Bu durum Xabze kurallarının gücünü temsil eder. İkincisi ise; zaman içerisinde farklılaşan evrensel koşullara imkân sağladığından, Xabze her zaman çağdaş ve modern kurallardır (Serbes, 2018).

Xabze'nin temelinde uyulması gereken yüksek ahlaki değerler mevcuttur. Din, inanç, mezhep, renk, cinsiyet, dil, ırk, milliyet, siyasi düşünce gibi farklılıklara gösterilen saygı mevcuttur. Bunlar Xabze'nin değişmez kurallarıdır. Bu kuralların uygulama şekli, doğanın dengesini ve düzenini bozmadan, canlılara zarar vermeden sürülmesi gerekmektedir. Xabze'nin aile, inanç, ekonomi, adalet, eğitim ve boş zaman değerlendirmeleri gibi sistemleri vardır. Bu bireysel parçalar Xabze'nin bütünü oluşturur (Serbes, 2018).

Xabze öğrenilerek kazanılan yapı taşıdır. Bilgelik değeri yüksek kurumdur. Çerkes halkının varlığından günümüze kadar ürettiği, kuşaktan kuşağa aktarılan, kişilerin ve toplumun davranışlarını düzenleyen Çerkeslere ait yaşam modelidir. Xabze, insani durumların genelini içeren bir kavramdır. Üç boyut şeklinde ifade edilebilir.

- 1- İnsanlara aktarılması eğitim sürecini etkilediği için, bilgisel boyut
- 2- Toplumda ki her türlü davranış normlarını belirlediği için, etik boyut
- 3- İnsanı iç dünyasını sürekli uyardığı ve düzenlediği için, estetik boyut

Xabze'nin hedefleri, kişilerin iç dünyalarını temelli bir eğitimden geçirerek, ideal insanı değerlere ulaşmalarında yardımcı olmayı hedeflemektedir. Xabze eğitim sistemine tabi olan kişiler, iyi ile kötüyü, doğru ile yanlış kendi başlarına bulmaya çalışırlar.

“Xabze, insanlar arasında var olan farklılıkları gidermeyi değil, tüm bu farklılıklara rağmen, her insana saygı ile davranılmasını ilke edinmiştir.” (Serbes, 2018).

Çerkesler Xabze kurallarını, yaşadıkları ve ya göç ettikleri bölgelere göre, değişen ve modernleşen zamana göre yeniden düzenlemeler yaparak uygulamaya koymaktadırlar. Xabze kuralları neticesiyle var olmuş toplumun diğer kültürlerden farklı oldukları hemen anlaşılmaktadır. Bireylerde ağırbaşlılık, ciddiyet ve saygınlık yüksek davranış belirtileri arasındadır. Çerkes toplumlarında yüksek ahlaki değer kriterleri mevcuttur. Bu durum aile içerisinde anne ve babaların çocuklarına karşı tutum ve davranışlarına yansıdığı görülmektedir. Aile içerisinde ki büyüklere saygı gösterilmesi, genç neslin saygılı ve seçkin bireyler olarak yetişmesini sağlamaktadır. Örnek olarak, kapalı bir alana girildiğinde öncelikli olarak büyüğün başköşeye oturmasını bekleyip, ortamda ki yaş sıralamasına göre bir alana oturmak Xabze kurallarında ki davranış normlarını, ahlaki değerleri ve kültürel kimliklerini ortaya çıkarmaya örnektir (Koç , 2016)

50 yılda bir toplanarak Xabze gözden geçilir. İşlevi kalmamış, günümüz şartlarına uymayan kurallar kaldırılarak, günümüz şartlarına uydurulur ve yeni kurallar konulduğu belirtilir. Xabze en son olarak Âlim ve Müslüman din adamı olan, toplumun her kesiminden saygı gören *Kazaniko Jebağ* tarafından düzenlenmiş ve değiştirilmiştir. Xabze kurallarında İslam'a uygun olmayan davranış ve kural yoktur. Var ise sonradan ilave edilerek, Xabze gibi gösterilmeye çalışılmıştır (Yılmaz, 2017).

Bu kurallar ev dâhil Çerkeslerin hayat tarzı olarak kimliklerine doğuştan yetiştirilerek işlenmiştir. Yeme-içme, misafirperver, sağduyulu, abartısız, cömert ve sadık millet olarak bilinmektedir.

2.2.1.2.Xase

Xase'nin Türkçe karşılığı cemiyet demektir. Zeğes kelimesi ise, Xase 'de birlikte oturan kişilere denilmektedir. Halk meclisi olarak da ifade edilmektedir. Her şeyde olduğu gibi Zeğes Xabze kurallarına göre yapılır. Herkes kendi yaşına ve konumuna

göre oturur. Xase de kimse kendiliğinden oturumdan ayrılamaz. Ayrılması gerekiyorsa meclisin başındaki kişiden izin ister, öyle ayrılır. Birisi dışarı çıkarken de, girerken de ayağa kalkılır (Yılmaz, 2017). Sıklıkla kurulan bir meclis değildir. Günlük meselelerin dışında toplumda çözüme kavuşması gereken konuların, anlaşmazlığa düşülen noktalarda kurulan meclistir. Sosyal hayatta Çerkes Xabze kurallarına dayalı olarak, tüm halkın fikir birliğini temsil etme görevi vardır. Bireyler ve toplumlara arasındaki ilişkileri düzenlemeyi amaçlar. Sözlü hukuk kurallarına uygun olarak çözümler sağlanır. Bu mecliste söz sahibi olacak kişi, halkın en yaşlısı ve en saygın kişisidir. Bu kişinin danışarak çözüme kavuştuğu kararlar, geçmişte at sırtında halka duyurulduğu belirtilir (Bingöl, 2017).

2.2.1.3.Thamade

Çerkes kültüründeki en önemli kurumlardan biridir. Xase'nin tam yetki ve yöneticisi konumundadır. Thamade 'lik soydan gelmez. Bilgi, yetenek ve başarıdan gelmektedir. Thamadeler sürekli seçilmiş kişiler değildir. Bir seferlik seçilebilir. Sivil toplumun önderi niteliğinde olan Thamade, düğünde veya ulusal toplantılarda seçilebilir. Toplumda Xase'ye çıkıp Thamade 'lik yapmak sıradan insanların değil, seçkin kişilerin işidir. Bu kişiler, Xase 'de ki en bilge, en yetenekli, en becerikli, en ehliyetli ve en seçkin kişinin görevidir. Thamade Xabze'nin doğruluğunu kontrol ederek gelenekleri doğru bir şekilde ilerlemesini sağlamaktır. Geleneklerin en önemli koruyucu ve temsilcileri konumundadırlar (Uçarı , 2014).

Thamade, belirli topluma özgür nitelik değildir. İslam da ki imamlık statüsüne benzer. Herkes kendisinden daha ehliyetli birinin bulunmadığı durumlarda imamlık yapabiliyorsa, Thamade olmak içinde ortam da ki en ehliyetli kişi olduğundan emin olmak gerekir. Otamda ki en yaşlı kişi olmak Thamade olacağı anlamına gelmez. Herkesin saygısını kazanmış, güzel konuşma becerisine sahip, Xabze'yi çok iyi bilen, dikkatli, zeki, çabuk ve uygun kararlar alabilen, pratik düşünebilen ve kendisini dinleten biri olmalıdır. Çerkes toplumlarında herkes bir gün Thamade olabileceğini düşündüğünden, Xabze kurallarını çok iyi bilmeyi ve uygulamayı görev bilmiştir. Thamadeler bu görevlerini yürüttüğü sürece çözüme kavuşacak konularda ki kararları gerek küçük grup Thamadelerine gerekse, yanında güvenebileceği birisine danışarak almaktadır. Genel olarak merkeziyetçi anlayışın hâkim olduğu Thamade kurumunda, otorite ve mutlak itibar esas konumdadır (Huvaj, 2001; Yılmaz, 2017).

Çerkesler de kabilecilik önemli bir unsurdur. Kabilecilikte mutlak bağlılık söz konusudur. Geçmişte, Thamadeler ve Kadılar gündelik yaşam ve suçlara verilen cezalar konusunda sıklıkla karşı karşıya geliyorlardı. Suç işleyen kabile üyesinin ceza verilme hakkının başkaları üzerinde olmasını istenmiyordu. Çerkes'ler İslamiyet'e uygun Xabze kuralları ve saygısı olmasına rağmen, bazı İslam emirlerini kendilerine uydurmaya çalışmışlardır. Bazı durumlarda kabilecilik anlayışı o kadar ağır basmıştır ki, Kadı'nın verdiği hüküm Kabileye ve Thamade 'ye uygun değilse kabul edilmediği belirtilmiştir (Longworth, 1996).

2.2.1.4.Haceş

Misafirhane veya konuk evidir. Evden ayrı bir şekilde hazırlanmış ek binadır. Bu düşünce misafir gelen konuğun kendini rahatsız hissetmemesi ve rahat edebilmesi için hazırlanmıştır. Misafirin ev sahibinin günlük işlerinden rahatsız olması istenmez. Geçmişte at ile gelen misafir, kendini hane sahibine tanıtarak nereden gelip, nereye gittiğini söylemiş. Ev sahibinin *sen kimsin, nerden geldin?* gibi sorular sorması ayıp olarak karşılanırmış.

Haceş' in içi misafirin ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde yapılmıştır. Banyo ve ocak kısımlarından oluşan tek odalı yapıdır. Misafire aç mısın diye sorulmadan evde olan yemeklerden ikram edilir, gençler su döker havlu tutar ve atının teri soğuyana kadar gezdirildiği belirtilir. Bir Haceş'te kalabilmek için akraba ya da tanıdık olmak gerekli değildir. Yoldan geçen veya yolda olan birinin teklifsiz olarak konaklayabilecekleri evlerdi. Gelen kişiyle uzun sohbetlerin edildiği, kahramanlık şarkılarının söylendiği yerdir. Misafirin can ve mal güvenliğinden ev sahipleri sorumludur (Serbes, 2018).

Günümüzde bu durumun karşılığını sosyal tesisler veya oteller almıştır. Eskiden at üstünde herhangi birini misafir ederken, günümüzde araba ile gelen akraba veya dostları yaşanan evlerde misafir etmektedirler. Haceş evleri artık değişen dünya ile yok olmaya yüz tutmuştur. Araba ile gelen tanıdık misafirin, öncelikle kadının kapısı ev sahibi tarafından açılarak sıcak bir şekilde karşılama yapılmaktadır. Misafirlik, Çerkeslerin çok değer verdiği ve yakından ilgilendiği değerlerindendir (Serbes, 2018).

2.2.2. Mutfak Kültürü

Çerkes mutfak kültürü Kafkasya bölgesindeki birçok mutfak kültürünün bir araya gelmesiyle oluşan geleneksel mutfak türüdür. Genellikle aynı yemekleri, kendi dillerine çevirerek mutfaklarına dâhil etmişlerdir. Çerkeşlerle deki Sipsi, Abhaslarda *Acıka*, Karaçaylarda *Hıcin*, Azerilerde *Kavurma* gibi isimlerle kullanılmaktadır. Çerkes mutfağı, Kafkasya bölgesinin sert ve soğuk, dağlık ve yüksek iklim koşullarına göre şekillenmiştir. Yerleşim yerine göre daha çok un ve hayvansal gıdaların yer aldığı bir mutfaktır. Haşlama, kurutma ve kızartma teknikleriyle hazırlanmış et ürünleri tercih edilmektedir. Uzun vadeli tüketim açısından bu teknikler kullanılmaktadır. Çerkesler de yemek çeşitliliğinin fazla olduğu söylenmektedir. Kafkasya bölgesinde bir ziyafette 125 çeşit yemeğin servis edildiği söylenmektedir. Genel olarak binden fazla yemek çeşidinin olduğu söylenmektedir. Ekmek ve sebzenin çok fazla tüketilmediği mutfakta, etli ve tahıl ürünlerinden oluşan yemekler daha çok tercih edilmektedir. Yemeklerde en çok dikkat edilen unsur gıda değeri ve lezzetli olmasıdır (Aslan, ve diğerleri, 2009; Yılmaz, 2017).

Zengin Çerkes mutfağını Yılmaz(2017), üç ayrı bölümde ele incelemek gerektiğini söyler. Birincisi; Kafkasya’da bolluk içinde ve özgürce yaşadıkları zamanın mutfağıdır. Kurutulmuş, haşlanmış ve ocak fırınlarında pişirilmiş et ürünlerini tercih etmektedirler. İkincisi; anavatanlarından ilk sürüldükleri dönemi ele alır. Alışkın oldukları bolluk ve bereketli yaşam tarzından sonra tanımadıkları coğrafyalarda yaşamlarını sürdürmek için yokluk ve kıtlık ile savaştıkları dönemdeki mutfaklarıdır. Her bölgenin iklim şartları farklılık gösterdiği gibi, yemekleri de çeşitlilik göstermektedir. Anadolu’nun Karadeniz sahili, Balkanlar ve Orta Doğu’ya göç etmiş olan halkın kıt olan mutfak dönemidir. Bu dönemde yaşanan sıkıntılar içerisinde, Çerkes kadınının yaratıcı ve buluşçu yeteneği ile zor şartlara rağmen yemek çeşitliliği devam etmiş ve harika yemekler yaptığı o dönemi anlatan eserlerde ortaya çıkmıştır. Üçüncü ise; Sürgünün üzerinden neredeyse 150 yıl geçmiş olan, günümüz Çerkes mutfağıdır. Sürgünden sonra yaşanan imkânsızlıklar ortadan kalkmış, yaşadıkları bölgeye adapte olmuşlardır. Kafkasya’dan özgün yemek ve kültürleri ile yerleştikleri bölgenin şartlarına uygun yemekler yaparak, günümüz Çerkes mutfağının son hali ortaya çıkmıştır (Yılmaz , 2017). Gezgin ve tarihçiler, Çerkesler ve Çerkes mutfağıyla ilgili bazı aktarımlar da bulunmuşlardır. Kafkasya’da bir köylü Çerkesler için, *Evləri*

sazdır, havası yazdır, halkı beyazdır, tamamı Çerkes ve Müslümandır. Garip bir dost, insanlardır şeklinde tanımlamıştır. Pek çok yazar Kafkasya'yı ziyaret etmiştir. İzlenimlerini ve gördüklerini İngilizce, Fransızca, Rusça, Arapça, Almanca ve diğer dillerde yazmışlardır. Türk yazarlar arasından Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Çerkes yemekleri ile ilgili şöyle yazmıştır:

“ Ekseriya darı unundan yapılmış B’asta yerler. Darı ununu katıca pişirip top top edip sezbale batırıp yerler. Sezbal, Cevizi havanda dövüp hardal ve tuz karıştırılır. Cevizin yağını çıkarıp kırmızı frenk biberiyle ceviz yağıyla peynir yağını sezbal içine koyarlar. P’astayı sezbala batırıp yerler. Semiz koyun ve kuzuları başı, koynuzları, turnakları, böbrek ve ciğerleri yedi kat sulara yıkayıp temizlerler. Koyunu büsbütün tandırda da pişirirler. Öyle pişirirler ki sanki ilik olur. Sonra ziyafet sofrasına getirirler. Dağlarda avladıkları karaca, sığır ve tablalı avlarını, dahi böyle pişirirler. Dağlarında keklik, turna, karatavuk, kaz ve ördekleri avlar ve kebab edip yerler. Kazanları onar manda sığacak kadar büyüktür. Kımız, ayran, keskin bozalar, maksıma bozaları, bol şerbetleri, bol suları içerler. Suyu ise az içerler. Misafirhaneleri evlerinden ayırdır. Misafiri muhafaza ederler.” (Yılmaz, 2017).

Yunan tarihçi (M.Ö 100) Strapon yazılarında ülkenin insanlarını anlatırken, yakışıklı ve iri yapılı olduklarını belirtmiştir. Bitkilerin ve hayvanların olması gerektiğinden büyük görüldüğünü söylemiştir. Yemekler genellikle hayvansal gıdalardan oluştuğunu ve balık tüketiminin bulunduğunu söylemiştir. Sularını temiz pınarlardan tüketirler. İçecek olarak *bahsıma* tüketirler. Üzüm ve mısır şaraplarını tüketmezler. Buğday ve arpa ürünlerini mutfaklarında bolca kullandıklarını gözlemlemiştir (Yolkolu Öksüz, 2018).

İngiliz gezgin Jamies S. Bell 1837- 1838 yılları arasında Kafkasya'ya yolculuk etmiş ve iki farklı eve misafir olarak gittiğini belirtmiştir. İlk gittiği ailede 45 çeşit, ikinci gittiği ailede ise 47 çeşit yemek ikramında bulunmuşlardır. Bel yemeklerin çok lezzetli olduğunu ve yemeklerin neler olduğunu anlatamayacağını ifade etmiştir (Yolkolu Öksüz, 2018).

Cenevizli gezgin Giorgio İnteriano 1502’de *Çerkeslerin Örf Adetleri ve Tarihleri* kitabında yemek çeşitlerinin çok olduğunu özellikle darı unundan yapılmış *baksımayı* ve ekmek yerine haşlanmış darıdan yapılan *bastayı* çok tükettiğini söyler. Bastanın dilimlenip sofraya konulduğunu ve tam sekiz gün boyunca sofrada durduğunu belirtmiştir (Yolkolu Öksüz, 2018).

2.2.2.1. Yemek Kùltürü

Çerkes yemeklerinin tarih boyunca lezzetli ve kendilerine özgü olduğu bilinen mutfak bilgileri vardır. Bunlar:

- Yemeklerde ön plana çıkan mutfağın mimari kadınlar olmuştur. Çerkes kùltüründe kadına ayrı bir değeri verilmektedir.
- Mutfak malzemelerinde en iyiler seçilerek yemekler yapılır. Kafkasya’da doğal ortamlarında yetişen bitkiler ve endemik türler kullanılırdı.
- Yemeklerde tuz kullanılmaz. Daha önceden Çerkes kadınları tarafından hazırlanmış, içerisinde 12 baharat çeşidinin bulunduğu Çerkes tuzu kullanılır.
- Kadın yemeği yapmaya başlamadan önce besmele çekerek dua eder.
- Mutfakta hijyen ve temizliğe dikkat edilir. Kesilecek tavuk iki gün öncede kalbur altına konularak öteberi yemesini engellemek amacıyla sadece darı ve buğday ile beslenirdi.
- Hane halkı yemeğe birlikte oturup birlikte kalkar.
- Yemeğe başlamadan önce Thamade yani evin büyüğü, dua eder besleme çeker ve yemeği başlatır.

Çerkes yemekleri farklı isimler ile de olsa Kafkasya yöresinin tüm kesimlerinde genellikle vardır. Farklı kùltürlerinde merak edip tükettiği, Çerkeslerin sıklıkla yaptığı ve yediği yemekler şu şekilde sıralanmaktadır:

1- Abısta (Pasta): Çerkeslerin milli yiyeceğidir. Yemeklerin yanında ekmek niyetiyle tüketilmesinden kaynaklı, Çerkes ekmeği olarak da bilinir. Yapımın da özel olarak kullanılan araç gereçler vardır. Çüven adı verilen kazanlar ve tahta kaşık olan Belağ kullanılmaktadır. Mısır unu, tuz ve un ile yapılır. Servis tabağına ters çevrilerek konulur ve üzeri şekillendirilerek servis edilir. İsteğe bağlı olarak içine tere yağ ve şipsi, üzerine ise kuru peynir konulmaktadır. Günümüzde hala sıklıkla yapılan pasta yemeği, özel gün ve davetlerde mutlaka misafire ikram olarak hazırlanmaktadır.

2- Adığekuave (Çerkes Peyniri): Kafkasya’da üretilmeye başlanmış olup günümüze kadar ulaşan Çerkeslere ait peynir türüdür. Yaşanan göçler ile kullanılan malzemelerdeki kalite oranında değışmeler olsa bile lezzetinden

ödün vermediği söylenir. İlk ortaya çıkış tarihi net olarak bilinmemektedir. 150 yıllık bir tarihi olduğu sadece tahmin edilmektedir. İnek, koyun, keçi ve manda sütünden yapılır. Çerkes peyniri ısıt işlem görmüş, pıhtılı ve yumuşaktır. Bekletildiğinde ve kurtulduğunda sert bir hal alır. Taze olgun ve ocak üstünde kurutulmuş şekilde yenilebilir. Genellikle kahvaltılarda olmazsa olmaz olarak nitelendirilir. Hamur işleri yemeklerin içerisinde sıkça tercih edilen üründür. Çerkes aileleri uzun yıllar boyunca Çerkes peynirlerini kendileri yapmıştır. Fakat değişen ve gelişen dünya ile evde peynir yapımı giderek azalmıştır (Durlu Özkaya & Cömert, 2017).

3- Haluje: Çerkes halkının geçmişte ve günümüzde sıklıkla mutfaklarında yer verdiği hamur işidir. Pişirme yöntemi olarak mantı ile benzerlik göstermektedir. İçerisine Çerkes peyniri, lor, patates ve kıyma tercih edilebilir. Üzerine biberli tereyağı dökülerek ve isteğe bağlı yoğurt ile ikram edilir. Çerkesler genel olarak Çerkes peyniri kullanmayı tercih etmektedirler (Acar & Karaosmanoğlu, 2019). Haluj'un burgu kapatma yöntemi kullanılarak yapılması, Çerkeslerin birbirine karşı birlik ve beraberliğini temsil ettiği söylenmektedir.

4- Pırpılçık(Acıka): Çerkes mutfağının yapı taşıdır diyebiliriz. Çerkes tuzu, Abaza tuzu, Abaza salçası veya Abaza acıkası şeklinde isimleri vardır. Kurutularak fırınlanmış kırmızıbiberin ezilerek, diğer Çerkes baharatlarının içerisine eklenmesiyle tamamlanır. Hazırlanan bu acıka tuzludur. Çerkesler yemeklerinde salça olarak acıkayı kullandıkları için ayrıca tuz ekleme gereği duymazlar. Salça şeklinde olanı yemeklerde kullanılırken, içerisine ceviz veya fındık eklenerek kahvaltılarda ekmek üstü sos şeklinde kullanılmaktadır. Yaz aylarında hazırlanan acıklar cam kavanozlara konarak kış için tüketime hazır hale getirilir. Geçmişte taş ile dövülerek hazırlanan bu karışım, günümüzde mikser ile pratik hala gelmiştir.

5- Akdu Sızbal(Çerkes Tavuğu): Kafkasya'dan gelen Çerkes halkının en bilinen ve en çok yapılan yemeğidir. Özel günlerde, düğünlerde, davetlerde ve ağır bir misafir geldiğinde yapılır. Bir meze çeşididir. İki farklı yapım şekli vardır.

Unlu ve cevizli olarak ayrılırlar. Akdu sızbal cevizli Çerkes tavuğudur. Şıpsi Pasta olarak bilinen, bir diğer yapım şekli olan Çerkes Tavuğu ise, mısır unu kullanılarak yapılmaktadır (Usta, 2020).

- 6- **Şıpsi:** Çerkes halkının vazgeçilmez yemeklerinden olan Sipsi, birçok Kafkas kültürü mensubu göçmenlerde farklı isimlerle sofralarda yerini bulmuştur. Yaklaşık olarak on iki Çerkes boyu vardır ve hepsinde Şıpsi yemeği yapılmaktadır. Temelinde un ve cevizin tavuk suyu ile pişirilmesiyle elde edilen koyu kıvamlı bir sostur. Genellikle Çerkes Pastasının yanında servis edilir. Çerkes boyları yerleştikleri ve göç ettikleri bölgelerde farklı sunumlar ve pişirme teknikleri kullanarak Şıpsi'yi mutfaklarında kullanmaya devam etmişlerdir. Kaymakla donatılmış tavuk Şıpsi, tavuk etli Şıpsi, Dövülmüş ceviz katılan Şıpsi, Sütlü Şıpsi ve kuşbaşı etli Şıpsi olarak birçok farklı şekillerde mutfaklarda yerini korumaktadır (Yılmaz K. , 2017; Acar & Karaosmanoğlu , 2019).
- 7- **Lepsi(Çerkes Yahnisi):** Et suyu olarak da bilinen, kuzu eti Çerkes tuzu ve baharatları kullanılarak yapılan et türünde bir sulu yemektir. Çok lezzetli ve özel bir yahnidir. Sade olarak tüketildiği gibi yahni olarak özel gün ve davetlerde ikram olarak servis edilmektedir (Yılmaz K. , 2017)
- 8- **Apeyeşec:** Çerkes tatlısı olarak bilinmektedir. Un, süt, tereyağı ve tu zile yoğrulur. Şeritler halinde kesilen hamurun içerisine tarçın ve ceviz karışımı harç hazırlanır. Bol yağda kızartılarak soğutulduktan sonra şerbetlenir ve ikram edilir (Absuva- Abaza Yemekleri, 2016).
- 9- **Agudırışısı(Barbunya Yemeği):** Çerkeslerin barbunya yemeği olarak bilinmektedir. İçerisinde barbunya, soğan, acıka ve baharatlar eklenerek iyice pişirilir. Piştikten sonra tahta kaşık ile ezilerek ikram edilir (Absuva- Abaza Yemekleri, 2016).
- 10- **Velibah:** Çerkes gözlemesi olarak bilinmektedir. Peynirli, kabaklı, patatesli, ıspanaklı ve kıymalı şeklinde tercih edilmektedir. Mayalanan hamur çay tabağı kadar açılıp içerisine istenilen malzeme konur. Tekrar kapatılan ve top halini

alan hamuru açarak tereyağında kızartılarak ikram edilir (Acar & Karaosmanoğlu , 2019).

11-Maksime(Boza): Kefir ve ya boza olarak bilinmektedir. Çerkeslerin alkolsüz içkisi olarak bilinir. Geçmişte darı veya mısır unundan yapılırken, günümüzde sadece mısır unundan yapılmaktadır. Aylar önceden fiçılara doldurulur ve mayalanması için bekletilir. Davetlerde ve özel günlerde tüketildiği bilinir. (Boran Art, 2017; Usta, 2020).

12-Kalmık Şay(Kalmuk Çayı): Yemeklerden önce ve sonra tüketilir. Genellikle Kahvaltılarda tercih edilir. Kafkasya’da çayın önemli bir yeri bulunmaktadır. Kafkasya yöresine ait olan bitki karışımları ile yapılmaktadır. 3 farklı bitki karşımı olan çayın içeriğinde kuzukulağı, yerel laba otu ve dadıv dedikleri otların kaynatılması ile elde edilir. Kış aylarında sıklıkla tüketilen çaya tereyağı, süt ve karabiber eklendiği belirtilir (Kalaycı, 2015; Yolkolu Öksüz, 2018).

13-Şelame(Pişi): Mayalı ya da mayasız hamurun kızgın yağda pişirilir. Genellikle çay ve Çerkes peyniri ile ikram edilir. Özel gün, davetler, bayramlar ve düğünlerde dağıtılır. İsteğe göre içine peynir veya et eklenir (Yılmaz K. , 2017).

14-Sızbal: Yeşil erikten yapılan sostur. Her yıl eriklerin olgunlaşması ile yapılır. Yoğurt ve domates sızbalı çeşitleri bulunsa da genellikle yeşil erik sızbalı tercih edilmektedir. Özellikle özle gün yemeklerinde misafire hazırlanan yemeğin yanına çıkartılır (Boran Art, 2017; Yolkolu Öksüz, 2018). Ekşi yeşil erik mısır unu, acıka ve baharatlardan oluşan karışım hazırlanıp yaz aylarında cam kavanozlara kapatılarak yemeğe hazır halde tutulur. Misafire ikram edileceği zaman, çıkartılıp üzerine taze yoğurt eklenerek servis edilir.

15-Ahulçapa(Cevizli Karalahana): Çerkes halkının sıkça tükettiği sebze yemeklerinden biridir. Genellikle karalahana turşu, ceviz, acıka, taze soğan, abısta ve ceviz yağı kullanılarak hazırlanır. Sade bir şekilde tüketildiği gibi yoğurt eklenerek de hızlıca tüketimi sağlanabilir (Boran Art, 2017).

16-Lığağuş(Kuru et): Etler ince ince dilimlenerek tuz ve sarımsak ile marine edilir iki üç gün dinlendirilir. Ocak üzerinde ıssız ateşte ağır ağır birkaç gün içinde kurutulur. Et kurutma işlemi genellikle sineklerin az olduğu ekim aylarında üzerine ince bir tül serilerek yapılır. Kurutma sırasında ateşin içerisine elma y ada kayın ağacı tercih edilebilirdi. Eskiden Çerkes halkı, uzun yola ve seferlere çıktığında yanların almak için tercih edilen yemek türüdür (İlhan & Mesci , 2018; Usta, 2020).

2.2.2.2. Mutfak Araç-Gereçleri

Çerkes evleri kendine has yemekleri olduğu gibi, Çerkeslere özgü mutfaklarıyla da diğer kültürlerden farklıdır. Çerkes evleri genellikle sundurmalı bir şekilde tasarlanmış yan yana odalardan oluşmaktadır. Mutfak bölümüne *Pıtı* ya da *Hakoş* olarak isimlendirilmiştir. İki katlı içten merdivenli evlerde alt katta bulunmaktadır. 1940’lardan önce mutfaklar Çerkes evlerinin dışarısında ve sağ tarafında bulunuyordu. Daha sonra ev içlerine alınarak pratiklik kazandırılmıştır. Mutfakta taş veya kerpiçten yapılma ocaklar bulunuyordu. Yemekler odun ateşinde yanan ocak üstünde *Çüven* adı verilen bakır veya demirden yapılan yuvarlak gövdeli derin kulplu küçük kazanlarda pişirilmektedir. Bu kaplar *Tlexunç* adı verilen ve kapların istenilen yüksekliğe göre ayarlanmasını sağlayan demir zincirlere takılırdı. Bu ocaklar da yemek pişirildikten sonra ateşin sönmesiyle birlikte ocakta bulunan tel ızgaralara etler ve peynirler asılarak tütsüleme işlemi yapılır. Mutfağın giriş kısmın da hamur işleri yapmak amacıyla fırın(Haku) kullanılırken, hemen yakınına *koni* adı verilen kiler koyulmaktadır. Koniler genellikle yerden 50 cm yüksekliğinde yapılır. Bunun amacı fare veya haşeratların kilere tırmanması engellemektir. Rutubete dayanıksız kuru malzemelerin muhafaza edildiği kilerde, temizliğe ve hava almasına ayrıca dikkat edilirdi. Mutfakta kullanılan malzemeler genellikle ahşaptan ve topraktan oluşmaktadır. Ayrıların ve yoğurtları servis edildiği bakır kâseler, havanlar, ekmek saçları, saç ayakları ve ahşaptan yapılma tahta kaşıklar kullanılmaktadır (Boran Art, 2017).

Geçmişte köy evlerinde giriş katında bulunan mutfaklara ayakkabı ile girilirdi. Sebebi ise; bahçede ev avluda çalışan kişiler, toprak zemini olan mutfakta çaylarını ve yemeklerini rahatça ve hızlıca tüketebilsin diye tasarlanmıştır (Serbes, 2018).

Çerkes mutfağında birçoğu unutulmuş, isimleri değişmiş ve hala kullanılan araç-gereçler bulunmaktadır. Bunlar Yılmaz (2017)'ye göre şu şekildedir:

- **Ahe Ane:** Üçayaklı Çerkes sofrası olarak bilinir. 50 cm çapında 60 cm yüksekliğindedir. Gürgen ağacından yapılma olan sofradan her evde birkaç tane bulunur. Her gün kullanılan bu masalardan misafire özel olanları mevcuttur. Günümüzde kullanımı devam etmektedir.
- **Agubje:** Kepçe
- **Ahaka:** Ceviz, fındık, kuruyemiş, kurutulmuş ot ve kurutulmuş biberin, sürtülerek ezilmesini sağlaya yassı düz taştır.
- **Ake:** Masa
- **Anlle:** Tekne
- **Akudırıışşıga:** Düz bir sopa şeklinde olup ucunda dört beş tane yıldız şeklinde dal bulunan mutfak gerecidir. Fasulye ayıklamak için kullanılır.
- **Apıhnıga:** Ezilerek hazırlanan yemekleri ezmeye yarayan yuvarlak şeklinde taştır.
- **Belağ:** Ağaçtan oyulmuş, ucu yassı ve yuvarlak kürektir. Çerkeslerin sıklıkla kullandığı gereçtir. Pasta yapımında kullanılmaktadır.
- **Bje:** Büyükbaş hayvan boynuzudur. Bardak yerine kullanılır. Özel günlerde, kutlamalarda ve misafir geldiğinde içecek ikram edilirken kullanılmaktadır. Çerkes toplumun da özrün, memnuniyetin ve onurlandırmanın simgesidir.
- **Cemişk:** Kaşıktır. Günlük olarak yemeklerde kullanılan kaşıktır.
- **Çöven:** Çerkeslerin yemek pişirirken kullandığı, ocak içerisinde demir kancalara takılan derin bakır kaptır.
- **Gurğhu:** Sert tahılların kabuklarını çıkarmaya yarar. Mısır, nohut gibi gıdalarda kullanılır. İçi konik olarak oyulmuş taştır.
- **Haqu:** Fırındır. Genellikle mutfaga bitişik olarak kullanılmaktadır.
- **Japxe:** Tava
- **Lecen:** Leğen

- **Lexup:** Kazan
- **Lexupuşko:** Büyük Çerkes kazanıdır. Toplu ve çok yemek hazırlarken kullanılmaktadır.
- **Lexuenç:** Ocakların içerisinde demir asılı olarak duran demir kancalardır. Asılarak yemek pişirmek istenildiğin de ve tütülemek istenen ürünün asılmasında kullanılır.
- **Müje bu'ace(Ahaka):** Haşhaş, kişniş gibi ürünleri sürterek ezmeye yarayan yassı taştır.
- **Müje huraj(Apılınğa):** Elde tutularak sürtme işlemi yapmaya yarayan yassı taştır.
- **Qoşin:** Sıvı yiyecek ve içeceklerin saklandığı topraktan yapılma fiçı ve kaplardır.
- **Phaçey:** Sıvı yiyecek ve içeceklerin konulduğu ahşaptan fiçılardır. Daha çok turşu için kullanılır. Yiyeceklerin daha uzun ömürlü ve sağlıklı saklanmasına yaramaktadır.
- **Somar:** Kafkasya'ya özgü, tuğlalı özel bir maden türünden yapılma semaverdir. Misafirlere yemeklerde ve yemeklerden sonra çay ikram edilmemesi noksan bir davranış sayılmaktadır.
- **Şahle:** Kova
- **Şejye:** Bıçak
- **Şahmuje:** Yaklaşık 50 cm çapında, 15 cm kalınlığında yassı iki taşın üst üste konulmasıyla oluşan, ağaç sapı bulunan manuel el değirmenidir. Kol gücü ile çevrilerek birçok ürünün öğütülmesinde kullanılır.
- **Thaçüf:** Oklava
- **Thuvalhe:** Yayık
- **Tsatse:** Çatal
- **Vacaq:** Mutfakta kullanılan ocak ya da şöminedir. Genellikle odun, mısır koçanı ve kocalak gibi yanıcı maddeler kullanılır. Tezek asla kullanılmaz. Ocak Çerkesler için önemli bir unsurdur. Asla söndürülmemesi gerekir. Ocağı sönüp komşudan ateş isteyen ayıplanırdı.
- **Vubel:** Havan
- **Vubellişha:** Havan Tokmağı

2.2.3.Sofra Kültürü

Çerkesler de sofranın kültürünün ayrı bir önemi vardır. Xabze kurallarının en iyi uygulandığı yerlerden biridir. Çerkes sofrasını Yılmaz (2017), Xabze, disiplin ve güzel konuşma olarak üçe ayırır. Sofrada yemeği yavaş yemek, lokmaları kibarca ve orta büyüklükte almak, alınan lokmayı ağza yaklaştırmadan ağzı açmamak, yenilen lokmayı yutmadan başka bir lokma almamak, lokmayı alırken başı sofraya doğru eğmemek, sofraya üzerine aksırmamak, sofrada bulunan ekmek ve börek gibi büyük ürünler varsa bunları direk olarak ısırmadan el ile küçük parçaya ayırarak koparmak, az yemek ve yenilen yemekleri kibarca övmek gibi davranışlara dikkat edilmelidir (Yolkolu Öksüz, 2018). Çerkeslerde *Yemuk(Ayıp)* olgusu Çerkes sofralarını ve kültürünü ayakta tutan unsurdur. Ayıp olgusunun öğretildiği ve uygulatıldığı alanlar genellikle sofralardır. Çerkeslerde birçok sofranın çeşidi bulunmaktadır. Bu sofralar; Xabze kurallarına, yemeğin sunuş tarzına, yapım şekline, hangi yemeğin hangi sofrada olması gerektiğini ve kimlerin sofraya hizmet edeceğine kadar belirleyen sofranın çeşitleridir. Birçok sofranın çeşidi bulunmaktadır. Bu sofralar Çerkes kültüründe ki misafire ve mutfağa ne kadar önem verdiğini gösterir niteliktedir. (Yolkolu Öksüz, 2018).

2.2.3.1.Sofra Çeşitleri

Çerkesler de misafire ve mutfağa verilen önem büyüktür. Birçok sofranın çeşidinin varlığı zengin kültüre işaretler. Kafkasya'dan göç sonrasında da birçok unutulmuş sofranın çeşitleri olmuştur. Bunun sebebi, değişen ve göç edilen yörenin şartlarına göre değişmesidir. Zamanla modernleşen ve gelişen dünyada sıklıkla kullanılan sofranın çeşitleri bile değişim göstermiştir. Çerkes sofranın çeşitleri şu şekildedir:

- 1- Aile içi Sofralar:** Aile sofralarında aile büyüğüne ayrı bir sofranın çıkartılırdı. Yemeğini hane halkından ayrı yedi. Aile büyüğünün mutfakta olması ayıplanırdı. Evin erkekleri ayrı, kadınları ayrı ve çocukları ayrı yemek yedi. Duruma göre evin kadınları ve çocukları aynı sofraya oturabilirlerdi. Evde pişen yemeklerden yaşlı komşuya götürme sofranın usullerinden sayılırdı.

2- Konuk Sofraları: Konuk sofraları genellikle Haceşlerde kurulur. Konuk sofralarında belirli kurallar ve oturma düzeni mevcuttur. Yaş ve sosyal duruma göre değişen sofr oturma düzeni şu şekildedir:

- **Thamade:** Xabze kurallarının sofradaki uygulayıcısı ve uygulatıcısıdır. Sofranın adabından, düzeninden ve davranışlardan sorumlu olan kişidir. Thamade sofradan kalkmadan kalkılmaz ve yemeğe başlamadan başlanmazdı. Thamade godze/khodze/guadze: Thamade'nin yardımcısı konumdadır. Thamade'nin soluna oturur.
- **Nehih:** Sofrada ki en yaşlı kişidir. Sofrada misafir Thamadesi bulunmasa Thamade'nin sağına oturabilir.
- **Misafir ve ev sahipleri:** Sofrada misafirden sonra ev sahiplerinin yaş düzenine göre yer almasıdır.
- **Şh'ağarıt:** Thamade'nin sağ koludur. Gençlerden seçilen bu kişi, sofr kurallarını ve düzenini iyi bilen olmalıdır. Sürekli ayakta durarak yemek ve içecek düzenini sağlar.
- **Ho'uh/huaho:** Thamade'nin sofrayı onurlandırmak için yaptığı konuşmadır. Thamade kadeh kaldırdığı zaman herkes kaldırmalıdır. Thamade'nin söylediklerini onaylama, saygı gösterme ve itaat anlamı taşıdığı için herkes buna uymalıdır.
- **Bje:** Hayvan boynuzu olan bje, sadece kadeh için değildir. Tören aracı ve saygı ifadesi olduğu için konuklara çıkarılan sohbet ve dostluğu temsil eden araçtır.
- **Nış/Aşta:** Misafir onuruna kesilen hayvana denir. Çerkeslere özgü ritüel ve merasim şeklidir. Özel bir konuk ve özel günlerde uygulanır. Keline hayvanın uzuvları masalara konularak gösterilir. Her uzvun ayrı bir anlamı vardır. Kelle, bütünlüğü ve başımın üstünde yerin var anlamı; kulak, verilen sözün sonuna kadar dinleneceği anlamı; sağ arka but, seni sağ kolum gibi görüyorum; kalp, seni kalbim gibi görüyorum; böbrek yatağı, yarım konulursa kesilen kişiye hükümsüz olduğu anlamı taşır; ciğer ise, seni kendimle aynı görüyorum anlamı taşımaktadır (Sakarya Valiliği, 2013).

Aşta'yı kesen kişinin, kestiği kişiye karşı yarım başı dağıtırken verdiği mesajlar vardır. Bunlar:

- 1- Kulaktan kesilen kısım en gence verilir ve *Dikkatli ol, yanlış yapma* anlamı taşır.
- 2- Burun, Thamade godzeye verilir. *Dikkatli ol, sofrada yanlış yapılmasına müsaade etme* anlamı taşır.
- 3- Göz kısmı, Thamade'nin danışmanına verilir. *Dikkatli ol, her şeyi gör* anlamı vardır.
- 4- Beyin ise, Thamadeye verilir. *Güzel ve doğru sofraya yönetiminin, sağlıklı bir beyin ile olacağı* anlamı verilir (Yılmaz K. , 2017)

3- Düğün Sofraları: Düğünlerde hazırlanan sofralardır. Gelin almaya giden köy halkı ve komşular düğün evine yemekler getirir. Gelin almaya giden heyete yolluk olarak halive olan börek çeşidi ile yemek verilir. Düğüne gelen misafirler yemek sepeti uygulaması olan küçükbaş hayvan ve Çerkes yemeklerinden getirirler. Düğün yemeklerinde hane sahibi bütün yöresel yemeklerden hazırlar. Düğünü haber vermek için düğün sahibinin, düğünden on gün önce bütün köye *Danışıklık yemeği* verir. Yemekte genelde koç kesilerek ikramda bulunur ve düğü gününü söyler. Düğün zamanı gelen misafirler düğün evinde kalmaz. Köydeki herkes misafirleri paylaşarak ağırlardı.

4- Hayır Sofraları: Farklı sebepler ile komşu, akraba, mahalle ve köyden yakınlarla verilen yemeklerdir. Kayınpederin gelin görme yemeği(Niseta), kayınpederin gelin ile ilk konuşma yemeği(Pselhap'se) ve çocuğun ilk yürüme yemeği bunlara örnektir.

5- Cenaze Sofraları: Cenaze evlerinde kesinlikle yemek yapılmazdı. Komşular yemek yaparak cenaze evine götürürler. Taziye gelenler uğurlanmaz. *Acıkan ayrı acıyan ayrı* denilerek cenaze sahiplerini sofraya oturturlardır.

6- Yol Yemekleri(Zekou) Sofraları: Kafkasya'ya özgü bir gelenektir. Çerkesler göç ettikten sonra bu gelenekleri devam ettirememiştir. Bu gelenek daha çok ticaret için uzun yola çıkan erkeklere kurutulmuş et ve Çerkes peynirinin konulmasını içerir.

- 7- Çamur Sıvama (Yetezaha) Sofraları:** Gençlerin tanışması ve eğlenmesi için yapılan imece usulü tanışmalardır. Gençler Xabze kurallarına uygun bir şekilde çamur kullanarak bir evin sıvasını yaparlar. Gün sonunda ev sahibi gençlere sofa çıkararak misafir eder ve daha sonra eğlence yapılırdı.
- 8- Simage Teğaw(Hasta) Sofraları:** Kaza ve ya savaş sonucu yaralanan kişiler için düzenlenen eğlence sofralarıdır. Hastanın moralini yüksek tutmak ve uyutmamak için yapılır. Bütün eğlenceler komşu köylerden gelenler tarafından yapılır. Yaşıtı olan kızlar ve erkekler ziyarete gelir. Gelenler ko getir ve orada kesilerek misafirlere ikram edilir. Oyunlar oynanır, eğlenceler yapılırdı.
- 9- Jeş Şış(Genç Oturma) Sofraları:** Gençliğe yeni adım atmış erkekler ve kızların oturmasıdır. Bu eğlence için kızların ve erkeklerin ailelerinden izin alması gerekmez. Gençlere verilen güven ve serbestliğın göstergesi olarak izin almalarına gerek yoktur. Kızlar kimseden yardım almadan oturma için yemek hazırlar, sofralar kurulur ve bunu kız tek başına yapar.
- 10-Tazır(Ceza) Sofraları:** Barışma cemiyeti anlamındadır. Bir kusurun telafisi ve tarafları barıştırmak için kurulan sofralardır. Çerkesler de Adıge Mahkemeleri mevcuttur. Xabze'ye uygun olmayan davranışları ele alırlar. Burada ki amaç kişiyi yermek değildir. Cemiyete tekrar onurlu bir insan olarak kazandırma amaçlı uygulanmaktadır.
- 11-Bayram Yemekleri:** Bayramlarda hazırlanan sofralardır. Bayram ziyaretlerinde eve gelen herkese sofa ıkartılırdı. Kaç tane ev ziyaret edilirse o kadar sofa ile karşılaşılır. Kurulan sofradan tok olsanız bile tatmamak ayıp karşılanırdır.
- 12-Tarla Yemeğı:** Ekinin toplanması sonrasında ho'uh tarafından yapılan konuşma ile verilen yemeklerdir. Doğan bebeğı isim verilmesi, bebeğın konuşmasıyla verilen yemekler mevcuttur (Yılmaz K. , 2017; Yolkolu ksz, 2018).

3.ARAŞTIRMA BULGULARI DEĞERLENDİRİMESİ

Bu bölümde, araştırmanın amacı doğrultusunda gerçekleştirilen mülakat tekniği kullanılarak yapılan görüşmelerde verdikleri cevaplar ve bu cevaplardan yola çıkarak yapılan betimsel bir analiz bulgularına yer verilecektir. Görüşmeler neticesinde elde edilen bulgular 5 tema altında incelenmiştir. Temalar; araştırmaya katılanlar ve nitelikleri, Çerkes mutfağının temel unsurları, Çerkes mutfağında örf-adetler, kültürel etkileşim ve kültürün geleceğe aktarımı olmak üzere incelenmiştir.

3.1. Araştırmanın Yöntemi

Araştırma, Etnografik bir çalışmadır. Araştırma verileri kartopu örnekleme kullanılarak elde edilmiştir. Katılımcı gözlem metodu kullanılarak 10 kişi ile yüz yüze görüşmeler sağlanmıştır. MAXQDA programı kullanılarak elde edilen kodlar, tablo haline getirilmiştir. Görüşmeler pandemi nedeni ile açık alanlarda tercih edilmiştir. Görüşmeler ev bahçeleri, kahvehane açık alanları ve kafe bahçelerinde gerçekleşmiştir. Görüşmeler de telefon aracılığı ile kayıt altına alınırken, yazılı olarak da kayıt tutulmuştur. Evlerde ve kafelerde yemek ikramları yapılmıştır. Çerkes yemeklerinden olan; Çerkes salçası, Çerkes peyniri ve Çerkes turşusu ikramı olmuştur. Ayrıca Sakarya Kafkas Kültür Derneği ve Sakarya Üniversitesi Kafkas Dansları'nın, *Haluj Gecesi ve Kafkas Kültür Derneği'nin Abısta Akşamları* adı altında düzenlenen gecelere katılım sağlanıp yemeklerden tadımlar yapılmıştır. Katılımcılara sorulan 11 soru dahilinde alınan cevaplar çalışmamıza aktarılmıştır. Sorular şu şekildedir:

- 1.Çerkes mutfağının yemekleri nelerdir ve bunlardan hariç yemekler yapılmakta mıdır?(Kabak tatlısı, keşkek, muhlama, balık, karalahana yemeği/dolması, fast-food yemek çeşitleri) gibi ürünler yapılıyor mu?
- 2.Çerkes mutfağının gündelik hayatta kullanım durumu nasıldır?
- 3.Çerkes mutfağında geçmişte kullanılıp günümüzde kullanıma devam eden/etmeyen araç gereçler var mıdır? Varsa nelerdir?
- 4.Çerkes kültürüne ait özel gün ve yemeklerinizde(cenaze, düğün, nişan vs. gibi) geçmişte yaptığınız günümüzde devam eden/etmeyen adet ve gelenekleriniz nelerdir?
- 5.Çerkes mutfağın da geçmişte uygulanıp günümüzde devam eden/etmeyen sofrada adaplarınız nelerdir?

6.Çerkeslerin Sakarya’da ki göçmen mutfak kültürleri ile etkileşimi hakkında ki düşünceleriniz nelerdir?

7.Farklı kültürlerle yapılan evliliklerde mutfak kültürü sizin yemek kültürünüzü nasıl etkilemiştir?

8.Evde yapılan geleneksel yemeklerin tariflerini başka kültürden kişilere verdiğiniz oldu mu? Olduysa bunlar hangi yemeklerdir?

9.Mutfak kültürünün korunmasında ve geleceğe aktarılmasında kadının rolü hakkında ne düşünüyorsunuz?

10.Genç kuşaklar Çerkes yemeklerini hazırlamaya ve yemeye devam ediyor mu? Düşünceleriniz nelerdir?

11.Sizce dernekler ve restoranlar yemek kültürünün neresinde duruyor? Ne düşünüyorsunuz?

3.2.Araştırmaya Katılanlar ve Demografik Bilgiler

Araştırmanın amacı doğrultusunda ilk tema olan araştırmaya katılanlar ve demografik bilgileri yer almaktadır. Araştırmaya 10 Çerkes göçmeni katılmış ve bu verilere dayanarak aşağıdaki tablolar oluşturulmuştur.

Tablo 2: Katılımcıların demografik bilgileri

Cinsiyet	Sayılar	Medeni Durum	Sayılar
Kadın	6	Evli	6
Erkek	4	Bekâr	4
TOPLAM	10	TOPLAM	10

Yaş Aralığı	Sayılar	Yerleşim Yeri	Sayılar
24-56	4	Maksudiye	6
57-67	3	Alancuma	3
68-98	3	Emirler	1
TOPLAM	10	TOPLAM	10

Araştırmada her bir özelliğe göre oluşturulan tablolar yer almaktadır. Bu tablolar incelendiğinde katılımcıların cinsiyet bağlamında 6 kadın, 4 erkek olmak üzere toplamda 10 kişi ile görüşmelere sağlanmıştır. Veriler incelendiğinde çalışmaya katılanların çoğunluğunun kadınlar olduğu görülür.

Medeni durum tablosu incelendiğinde 6 evli, 4 bekâr olduğu görülmektedir. Araştırmaya katılanların çoğunluğunu evli kişilerin oluşturduğu söylenebilir. Yaş aralığı tablosu incelendiğinde 24-56 yaş arasında 4 kişinin, 57-67 yaş aralığı incelendiğinde 3 kişinin ve 68-98 yaş aralığı incelendiğinde ise 3 kişinin katılım sağladığı görülmektedir. Yaş aralığında en çok katılımın 24-56 olduğu söylenebilir. Yaş aralığının yüksek yaşları içermesi araştırmamız açısından geçmiş ile günümüze daha iyi ışık tutabilme amaçlıdır. Yerleşim yeri tablomuz incelendiğinde ise Sakarya’da bulunan Maksudiye köyü, Alancuma Köyü ve Emirler köyü ele alınmıştır. Araştırmaya katılanların çoğunluğunu 6 kişi ile Maksudiye köyü kişileri oluşturmaktadır. Alancuma köyünde 3 ve Emirler köyünde 1 katılımcı olmak üzere toplamda 10 kişi ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

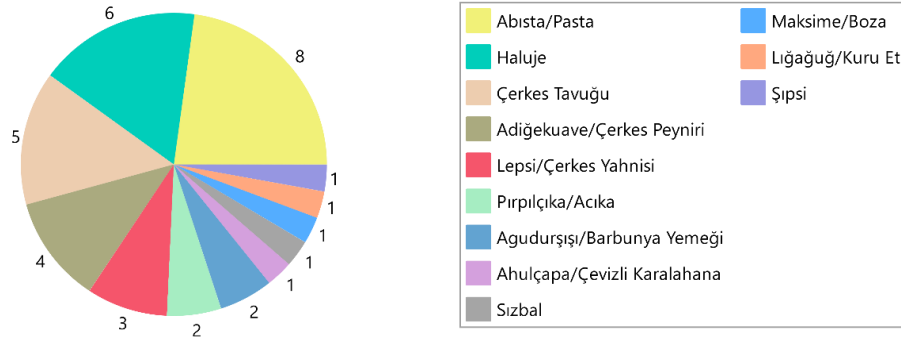
3.3.Çerkes Mutfağının Temel Unsurları

Çerkes mutfağının temel unsurları ana başlığı altında alt temalar ele alınmıştır. Çerkes mutfağında yapılan yemekler, Çerkes mutfağının gündelik kullanım durumu ve Çerkes mutfağında araç- gereç kullanımı temaları incelenmiştir. Elde edilen verilen gruplandırılarak tablolara aktarılmıştır. Verilen cevaplar incelenerek özel ve önemli görülen kısımlar katılımcıların kendi ifadeleri ile aktarılmıştır.

3.3.1.Çerkes Mutfakında Yapılan Yemekler

Çerkes mutfak kültüründe bulunan temel yiyecek malzemeleri ve Çerkes yemekleri hariç diğer kültürlerden yemeklerin yapılma durumları incelenmiştir. Katılımcılara, “Çerkes mutfağının yemekleri nelerdir ve bunlardan hariç yemekler yapılmakta mıdır?(Kabak tatlısı, keşkek, muhlama, karalahana yemeği/dolması, fast-food yemek çeşitleri) gibi ürünler yapılıyor mu?” temel sorusu yöneltirilmiştir. Elde edilen veriler niteliğinde ve katılımcıların cevapları doğrultusunda oluşturulan Tablo3’te Çerkes kültüründe genel olarak yapılan yemeklerin grafiği yer almaktadır.

Tablo 3: Çerkes mutfağında en çok yapılan yemekler



Bu tablo da araştırmacılar birden fazla cevap vermiştir.

Katılımcılara “Çerkes mutfağının yemekleri nelerdir?” sorusu sorulmuştur. Bu soruya verdikleri cevaplar neticesinde 8 kişinin verdiği cevap ile en fazla Abista/Pasta yapımının olduğu görülmüştür. 6 kişi ile Haluj yapımı, 5 kişi ile Çerkes Tavuğu, 4 kişi ile Adıgekuave/Çerkes Peyniri olduğu belirtilir. 3 kişi ile Lepsi/Çerkes Yahnisi, 2’şer kişi ile Pırpılçika/Acıka ve Agudurşışı/ Barbunya yemeği, 1’er kişi ile Ahulçapa/ Cevizli karalahana yemeği, Sızbal, Maksime/Boza, Lığağuğ/Kuru et ve Şipsi cevapları verilmiştir.

Çerkes Pastası, Çerkes mutfaklarında sıklıkla yapılan toplanma, özel gün ve davet yemeği şeklinde geleneksel yemeklerin en fazla yapılan yemeğidir. Katılımcılardan alınana cevaplar içerisinde 8 kişinin vermiş olduğu cevaplar ile bu sonuca ulaşılmıştır. Çerkes Pastası eskiden darı unundan yapılmaktadır. Günümüzde ise mısır unu ile yapılır. Çerkes pastasının kadınlar arası oturma günlerinde sıklıkla yapıldığını belirten K10,

“Mısır unumuz eksik olmaz. Kendimiz yerli mısır üretilip değirmende çektiyoruz. Mutlaka evimiz de mısır unu bulunuyor. Kadınlar arası oturma günleri ve toplanmalarda mutlaka Çerkes pastası yapılıyor.”

şeklinde görüşlerini ifade ederken, mısır ununu hazır almadıklarını mısırı kendi tarlalarında ürettikten sonra elde edilen mısır unu ile yaptıklarını ifade etmektedir. Evlerde çokça ve bolca bulunması istendiğinden kişiler kendileri üretim sağlamaktadır.

Çerkes yemekleri genellikle hayvansal ürünler ve et ağırlıklı ağır yemeklerden oluşmaktadır. Coğrafi koşulların getirmiş olduğu şartlar neticesinde şekillenen mutfak, günümüze kadar yansımalarını devam ettirmiştir. Katılımcılardan K5,

“Çerkes yemekleri et ve hamur ağırlıklıdır. Çerkes tavuğu dedikleri gerçekte mısır unundan yapılır. Acı biber havanda ezilir öyle yapılır. Çerkes peynirinde kimyasal maya kullanılmaz. Kendi mayasını kendisinden alırız.”

cevabını vermiştir. Çerkes tavuğunun mısır unundan elde edildiğini Çerkes peyniri yapımında kimyasal bir maya kullanılmadan kendi oluşturduğu maya ile yapıldığını vurgulamıştır. Bu durum Çerkes peyniri diğer peynir türevlerinden ayıracı bir özellik olarak ön plana çıkarmıştır.

Çerkes tavuğunun kalabalık aile toplantılarında, birlikteliklerde ve özel günlerde yapıldığını söyleyen katılımcılardan K6,

“Çerkes tavuğu dediğimiz yemeğimiz, aile sofralarında, dostlar ile bir araya gelindiğinde yapılır. Vazgeçilmez ürünümüzdür. Yerli tavuk kalitesi ile yapmaya özen gösteririz. Lezzeti böyle daha iyi olur. Çerkes pastası eskiden darı unundan yapılırdı. Şimdi mısır unundan yapıyor.”

şeklinde Çerkes tavuğunun Çerkesler için vazgeçilmez bir yemek olduğunu günümüzde hazır tavuklar ile yapılsa da yerli tavuk ile yapıldığında lezzetinin çok daha güzel olacağını ifade etmektedir. Çerkes tavuğunun eskiden darı unundan yapıldığını ifade eder. Günümüzde ise darı ununun yapımının azalması ile mısır unundan yapıldığı sonucuna ulaşabiliriz.

Çerkez peynirleri Çerkes evlerinin olmazsa olmazı konumundadır. Çerkesler neredeyse her öğünde bu peyniri tüketir. Günümüzde peynir naylon bir kap içine konularak şekillendirilmesi ile elde edilir. Geçmişte hasır sepetlerin kullanılması ile elde edilen peynirler kurutulmuş bir şekilde tüketiliyordu. Bu yöntem ile peynirin tüketim süresi uzamakta ayrıca lezzeti de çok daha güzel olmaktadır. Ocak kültürünün evlerden kalkması ile kurutulmuş peynir tüketimi de azalmıştır. Katılımcılardan K6:

“Çerkes peyniri benim olmazsa olmazım. Evde olmadığı zaman problem olur. İzmit Uzun tarlada kurutulmuş olarak en beğendiğim yerden alırım. Özellikle ordan alırım. En devam eden peynir ve türevleridir. Nereye gidersem peyniri yanımda götürürüm. Aldığım yerdeki imalatçı diyor ki, Ben peyniri mayalarken bile hava şartlarına dikkat ederim, der.” ve “bu peynirle yapılan Haluj dediğimiz yemekler standart olarak her hafta birkaç kere yediğimiz yemeklerimizdir. Haluj’u sıkça yediğimiz için yapıp buzdolabına atarız misafir gelince yaparız.”

Çerkes peynirinin kurutulmuş halini, özel olarak imalat eden bir yerden aldığını ifade eden K6, peynirin yapımında çok özen gösterildiğini ifade eder. Peynir yapımında hava şartlarına bile dikkat edildiğini ifade etmiştir. Peynirin hayatlarının her anında yanında olduğunu, evden uzakta bile yanına aldığını ifade eder. Çerkes peyniri ile yapılan Haluj yemeği daha önceden yapılarak donduruculara atılmaktadır. Haluj günümüz mantısı denilebilir. Misafir geldiğinde çıkartılıp haşlanıp, yoğurtlu ya da yoğurtsuz bir şekilde ikram edilmektedir. Misafir ikramlığı olarak Çerkes mutfağında sıklıkla kullanılan yemek türüdür.

Çerkes peynirinin yapım şeklinin diğer peynirlerden farklı olduğunu belirten K7, “Çerkes peyniri en sağlıklı peynirdir. Bizim ki kaynamış süt ile yapılır. Normal peynir ılık süt ile yapılır. Bizimki kaynar ile yapıldığı için çok sağlıklı denir.” ifadesi ile Çerkes peynirinin kaynatılmış süt ile mayalandığı için çok daha sağlıklı olduğunu ifade etmiştir. Diğer hazır peynir ve türevlerinin ılık süt ile yapıldığı için sağlık açısından Çerkes peynirinin daha iyi olduğunu vurgulamaktadır.



Şekil 3 : Çerkes mutfağına ait olduğu düşünülen ve en çok yapılan yemeklerin kod bulut gösterimi

Çerkes mutfağından hariç diğer kültürlerin ve günümüz yemeklerinden bazı örneklerle alınarak katılımcılara sorular sorulmuştur. Katılımcılara “Çerkes mutfağından hariç yemekler yapılmakta mıdır?(Kabak tatlısı, keşkek, muhlama, balık, karalahana yemeği/dolması, fast-food yemek çeşitleri) gibi ürünler yapılıyor mu?” sorusu iletilmiştir. Katılımcıların verdiği cevaplar tablo haline getirilip, önemli görülen kısımlar kişiler bağlamında ele alınarak tablo5’te özetlenmiştir.

Tablo 4: Çerkes mutfağından hariç yapılan/yapılmayan yemeklerin dağılımı

Yapılanlar	Sayılar	Yapılmayanlar	Sayılar
Fast-food Yemekleri	8	Keşkek	8
Balık	6	Muhlama	4
Karalahana Yemeği/Sarması	4	Karalahana yemeği/Sarması	4
Kabak Tatlısı	4	Balık	3
Muhlama	1	Kabak Tatlısı	1
Keşkek	0	Fast-food Yemekleri	0
TOPLAM	23	TOPLAM	20

Bu tablo da katılımcılar bazı yemeklerin sorularını cevapsız bırakmıştır.

Çerkes mutfağından hariç yapılan yemeklere 8 katılımcının verdiği cevaplar doğrultusunda en fazla yapılan ürünün fast-food yiyecekleri olduğu görülür. Balık tüketimi ise 6 kişi ile ikinci sırada yer alır. Kabak tatlısı ve karalahana yemeği 4’er kişinin verdiği cevaplar ile yapılan yemekler arasında aynı değeri paylaşmaktadır. 1 katılımcının muhlama yaptığı görülür. Keşkek yemeğine katılımcılardan, yapılan ürünler arasında en son sırada yer verildiği görülür. Bu durum keşkek yemeğine katılımcılardan yapan kişinin olmadığı verisini elde etmemizi sağlar.

Yukarıdaki Tablo 4’te gösterildiği üzere, Çerkes mutfağından hariç yapılmayan yemeklere katılımcıların vermiş olduğu cevaplar gösterilmiştir. Yapılmayan yemekler arasında ilk sırada 8 kişinin vermiş olduğu cevap ile keşkek yer almaktadır. Keşkek yemeğine, yapılan yemekler arasında katılımcıların son sırada cevap vermesi ile yapılmayan yemekler arasında ilk sırada cevap vermesi tablomuzun güvenilirliğini kanıtlar niteliktedir. 4 kişinin verdiği cevap ile muhlama yapılmayanlar arasında ikinci sırayı alırken, yapılanlarda sondan ikinci sırayı aldığı gözlemlenir. Karalahana

yemeğine tüketimine 4 kişi, balık tüketimine 2 kişi ve kabak tatlısına 1 kişi yapılmayan yemekler arasında olduğu cevaplarını vermiştir. Fast-food yemeklerine katılımcılardan yapılmayan ürünler arasında olduğu cevabı verilmemiştir. Fast-food ürünleri katılımcıların vermiş olduğu cevaplar ile yapılan ürünlerde ilk sırada olurken, yapılmayan cevaplar arasında son sırada yerini almıştır.

Tablo 5: Kişiler bağlamında Çerkes mutfağından hariç yapılan/yapılmayan yemeklerin gösterimi

	Yapan Kişiler	Yapmayan Kişiler
<i>Fast-Food</i>	K1,K2,K3,K4,K6,K7,K8,K10	-
<i>Balık</i>	K1,K2,K3,K5,K6,K10	K2,K4,K9
<i>Kabak Tatlısı</i>	K1,K2,K5,K7	K3
<i>Karalahana</i>	K1,K2,K3,K10	K5,K6,K7,K8
<i>Muhlama</i>	K10	K1,K2,K3,K6
<i>Keşkek</i>	-	K1,K2,K3,K4,K5,K7,K8,K10

Çerkes mutfağında kişilerin tablo 5’te gösterildiği gibi Çerkes mutfağından hariç yapılan/yapılmayan yemeklerin gösterim tablosu oluşturulmuştur.

Araştırmamız da keşkek yapan kişi sayısının bulunmadığı görülmüştür. Manav kültürüne ait olan keşkek yemeği, aslen Sakarya’nın yerli halkı olarak da nitelendirilmektedir. Manavlara ait olan bu yemeği beğenmediğini dile getiren K1,

“*Keşkek bilmeyiz. Yandaki manav köyünde bir kere ağzıma koydum, bir daha da yemem. Muhlama da yapılmaz. Ama karalahana yemeği, kabak tatlısı yapılır. Gelinler ile hanım pasta börekte yapıyorlar.*”

şeklinde keşkek yemeğinin ve Karadeniz yöresine ait olan muhlama yemeklerinin yapılmadığını ifade etmiştir. Karalahana ve kabak tatlısının yapıldığını söyleyen açıklamada bulunmuştur. Artık pratik yemeklerin tercih edildiğini ifade eden K3,

“Herkesin yaptığı yemekleri yapıyoruz artık. Keşkek bizde yok. Her evde ne yapılyorsa, lokantalarda onu yapıyoruz bizde. Kışın patates, baklagiller yazında fasulye taze yemekler yapıyor. Muhlama’yı yapmıyoruz. Evlerde bilhassa hanımlar arası oturmalarında pasta börek yapıyor.”

şeklinde görüşlerini ifade etmiştir. Artık evlerinde pratik Türkiye mutfağının yemeklerini yapmayı tercih ettiğini belirtmiştir.

Sakarya kabak sebzesi ile ünlü bir şehirdir. Kabak tatlısı ve çeşitli tüketim alanları ile yoğun ilgi görmektedir. K5,

“Kabak tatlısı Çerkeslere ait bir şey zaten. Biz hep yaparız. Bu köye ait bir şeydir. Manavların değildir. İstanbul’da Maksudiye, Kazimbey kabakları diye satılırdı. Kabağın tatlı yemeği yapılırken, tuzlu yemeğini bile yapardık.”

şeklinde kabak tatlısını geçmişten bu yana yaptıklarını ve kabağı Sakarya yöresinde tanıtanların Çerkesler olduğunu ifade etmiştir. Kabağın sadece tatlısını değil, tuzlu olarak yemeklerinin de yapıldığını söylemiştir.

Katılımcıların balık tüketimi ile ilgili görüşleri Tablo 4’te verilmiştir. Yapan kişilerin sayısının 6 olduğu, yapmayan kişi sayısının ise 4 olduğu görülür. Balık ürününün Çerkeslerin geçmişte yaşadığı sürgün ile bağlarını bilmeyen kişiler için artık yenilmesinin sorun teşkil etmediğini belirtmiştir. K6,

“Balık yiyoruz. Özellikle balığı arıyorlar. Köyde törenle yemeği seviyorlar yani. Bizim balık ile ilgili geçmişimizi pek bilmiyorlar. O yüzden yiyorlar. Benim babamın balık ile arası yoktur. Yemede birinci üründe değildir ama yenir yani. Balık yoksa kutu balık aldırıyorlar artık.”

şeklinde balığın artık toplanmalar ile yenildiğini, balığın olmadığı zamanlarda hazır ürün şeklinde temin edildiğini belirtmiştir.

Balık tüketiminde yapılmayan yemeklere katılımcılardan önemli görülen bazı cevaplar aktarılmıştır. Sürgün zamanında hastalanan, kazaya karışan ve denizlere atılan atalarının balıklar tarafından yenildiğini düşünüp, balık tüketimine öne yargı ile yaklaşan bir topluluktur Çerkesler. Bu algının devam ettiği K2,

“Hamsi pek yenmez. Aramayız. Sürgünde hastalananları denize atmışlar. Bizim insanımızı balıklar yedi. Bizde balıkları yiyemeyiz şeklinde algı var. Eskiler hiç balık yemeden ölmüşler.”

şeklinde görüşlerini bildirirken; farklı milletten insanların balık yemek için avlara gittiğini sabah öğünlerinde bile balık yediğini belirten K3,

“Burada yan köylerde romanlar var adeta denizde doğmuşlar gibi balık tutar ava giderler. Bizde ava gitme balık tutma yoktur. Sabah bile balık yerler. Bizde sık sık yenmez, arada bir yenir.”

şeklinde balık tüketimin diğer milletlere kıyasla daha az tüketildiğini vurgulamak istemiştir.

Balık tüketim de kesin kuralları olduğunu ve hiç balık yemediğini belirten K4,

“Ben balık yemek. Hiçbir şekilde yemiyorum. Yıllarca tiksindim kokusundan. Dedemin özel radyolarda Kafkasya’dan haber var deyip dinlediğimiz şeylerden herhalde. Ben şu an balık hapı kullanıyorum. Çocuklarıma yaptım ama hiç yemedim.”

şeklinde Kafkasya’da ki yaşanan hikâyelerden etkilendiğini bu yüzden balık yemek istemediğini belirtmiştir. Balığın insan vücuduna yararlarını bildiği için kendisi hariç bu algıyı kırarak çocukların pişirdiğini, kendisinin de balık vitamin takviyesi aldığını ifade etmiştir.

Sağlık açısından faydalı olduğu bilinen balığın geçmişte hiç yenilmediğini belirten K9, *“Annem ile yengem gelin kaynana ağızlarına bile koymadılar. Göze çok faydalı demişler. Annem de ağlardı. Benim annem neden bana balık yedirmede diye. Balığı pek istemezdik.”* şeklinde balık tüketiminin hiç olmadığı görüşlerin de bulunmuştur

3.3.2.Çerkes Mutfağının Gündelik Kullanımı

Gelişen, değişen ve teknolojik bir çağ haline gelen dünya da Çerkes mutfak kültürüne bazı değişikliklere uğramıştır. Çerkes mutfağının geçmişe oranla mutfaklarda kullanım durumları çalışmamızda ele aldığımız temalardan biridir. Katılımcılara, *Çerkes mutfağının gündelik hayatta kullanım durumu nasıldır?* Sorusu sorulmuştur. Verilen cevaplar tablo haline getirilmiştir. Cevapların içerisinde önemli görülen kısımlar tablonun altında özetlenmiştir.

Tablo 6: Çerkes mutfağının gündelik kullanım durumu

	Sayılar	Kişiler
Sadece özel günlerde kullanılıyor	6	K1,K2,K3,K5,K7,K10
Genellikle kullanılıyor	4	K4,K6,K8,K9
TOPLAM	10	10

Çerkes mutfağının gündelik hayatta ki kullanım durumuna katılımcılardan, 6 kişi sadece özel günlerde kullandığını ifade ederken, 4 kişinin genellikle kullandığını ifade etmiştir. Bu durumda Çerkes yemeklerinin günümüzde sadece özel günlerde ve misafir geldiğinde yapıldığı görülür. Çerkes yemeklerinin genellikle yapıldığını ifade

eden katılımcılardan K4, *“Kullanımına tabi devam ediyoruz. Özlem duyduğumuz bir şey. Çerkes peyniri sürekli hayatımızda. Diğer yemeklerin yanında onları da yapıyoruz.”* şeklinde Çerkes yemekleri özlem duyulan yöresel yemekler olduğunu, genellikle diğer günlük yemeklerin yanında Çerkes yemeklerinin de yapıldığı cevabını vermiştir.

Sadece özel günlerde Çerkes yemeklerinin yapıldığını söyleyen katılımcılardan K1, *“Gündelik hayatta pek kullanmıyoruz. Şimdi evde hanım balık yapmış akşam yemeğine onu yiyeceğiz. Artık özel günlerde yapılıyor Çerkes yemekleri.”* cevabı ile gündelik hayatta artık pek kullanmadıklarını ve özel günlerde yapıldığını belirtmiştir.

Her gün yapımının zor olduğunu belirten K3, *“Her gün yapılacak yemekler değil. Maaşımız yetmez. Özel misafir ve davet verdiğimiz zaman yapılır. Ev hanımının günü yetmez. Bir kuru fasulye gibi değildir. Yapımı zordur.”* şeklinde maddi ve manevi olarak Çerkes yemeklerinin yapımın zor olduğunu ifade etmişlerdir. Pratik yemeklerin tercih edildiğini vurgulayarak, misafir ve davetlerde yapıldığını söyler.

Çerkes yemeklerinin eskiden her öğün yapıldığını belirten K10,

“Her gün Çerkes tavuğu, pasta yapılmıyor. Özel günlerde, misafir gelince, ne zaman canımız isterse o zaman yapıyoruz. Çerkes pastası eskiden her öğün yapılırken şimdi yapılmıyor. Kadınlar arası oturma günleri ve toplanmalarda mutlaka Çerkes pastası yapılıyor.”

şeklinde artık her öğün yapılmadığını, misafir gelince ve oturma günlerinde yapıldığını ifade etmiştir.

3.3.3.Çerkes Mutfağında Araç- Gereç Kullanımı



Şekil 4: Çerkes mutfağında araç-gereç kullanımının bulut gösterimi

Katılımcılara, “Çerkes mutfağında geçmişte kullanılıp günümüzde kullanıma devam eden/etmeyen araç gereçler var mıdır? Varsa nelerdir?” şeklinde soru sorulmuştur. Katılımcıların verdiği cevaplar dâhilin de aşağıda ki tablo oluşturulmuştur. Özel görülen kısımlar tablonun alt kısmında açıklanmıştır.

Eski mutfaklarda kullanılan birçok araç-gereç günümüzde artık kullanılmamaktadır. Değişen dünya düzeni ve gelişen teknolojik gelişmeler ile mutfak değişime uğramıştır. Bu değişimle birlikte eski usul aletlerin yerini, pratik teknolojik aletler almıştır. Çerkesler de geçmişte olan günümüzde kullanıma devam eden/etmeyen mutfak araç-gereçlerinin neler olduğu mutfağın kültürel değişim süreci hakkında çalışmamıza ışık kaynağıdır.

Tablo 7: Çerkes mutfağında geçmişte/günümüzde kullanılan araç-gereçlerin durumu

Geçmişte Kullanılan	Kişiler	Günümüzde Kullanılan	Kişiler
Çüven	Hepsi	Tencere	K1,K7,K9
Belağ	Hepsi	Belağ/Tahta Kaşık	Hepsi
Hasır Peynir Sepeti	K6, K7, K8,K9	Naylon Peynir Sepeti	K6,K7,K8, K9,K10
Ocak	K6	Soba/Aygaz	K6
Agudırışşıga	K9,K10	Elektrikli Mikser	K9,K10
Havan	K5		K5

Ahaka	K4	Elektrikli Mikser	K4
Apıhnıga	K10,K4		K4

Çerkes mutfağında geçmişte/günümüzde kullanılan araç-gereçler nelerdir sorusu sorulduğunda, katılımcıların geçmişte kullanılan mutfak araç-gereçlerine verdikleri cevaplar arasında Çüven ve Belağ araç gerecinin olduğu ortaya çıkmıştır. Katılımcıların hepsi Çüven ve Belağ'ın geçmişte kullanılan araç-gereçler içerisinde en fazla olduğunu belirtmiştir. Günümüzde katılımcılardan, K1,K7,K9 artık tencere kullandıklarını, Çüven kullanmadıklarını ifade etmiştir. K1,

“Çüvenler vardır. Pasta yapılır. Şimdi daha çok tencereler kullanılıyor. Çüven daha çok davetlerde kullanıyor.” cevabını verirken K9, “Çüven, Belağ hep vardı. Şimdi altları delindiği için çiçek diktim. Artık tencerede yapıyoruz. Eski Çüvenlerden bulamıyoruz.”

şeklinde Çüvenlerin artık eskidiğini ve kullanıma uygun olmadığını belirtmişlerdir. Çüvenleri mutfak dışında bahçe süsleme olarak kullandıklarını, hatıra olarak bu şekilde sakladıklarını söyler.

Çerkeslerin sıklıkla yaptığı Çerkes pastasını yapmak için kullanılan Çüvene ek olarak Belağ isminde tahta kaşık formun da kullanılan araç vardır. Belağ kullanımı geçmişte ve günümüzde, katılımcıların verdiği cevaplar doğrultusunda aynı formunda kalıp kullanıma devam edildiği görülür. Belağ kullanımı Çüven ile birlikte kullanıldığı için aynı kullanım değerine sahip olmaları mümkündür.

Katılımcıların verdiği cevaplar doğrultusunda hasır peynir sepeti kullanımı en fazla kullanılanlarda üçüncü sırada yer almaktadır. K6, K7, K8,K9 ve K10 geçmişte hasır örme peynir sepeti kullandıklarını, geçen zaman içerisinde naylon araç gereçlerin yaygınlaşması ile naylon sepet kullanımına geçtiklerini ifade etmişlerdir. K7, “*Örme sepettir. Ağaçtan oluyor peyniri yapıp içine koyuyoruz şekilli oluyor.*” cevabını verirken K9, “*Hasır peynir sepetleri vardı. Şimdi naylonlar çıktı onları kullanıyoruz.*” şeklinde görüşlerini ifade etmiştir.

K6, geçmişte ocak kullanımı olduğunu, günümüzde aygaz ya da soba kullanıldığını ifade etmiştir. K6, “*Ateş yakma sistemi olan ocağın ortadan kalkmasıyla kültürümüzün büyük bir kaybı var. Aygazlar devam etmektedir.*” şeklinde görüşlerini ifade eder. Agudırışığa kullanımına K9 ve K10'un geçmişte kullandığı cevabı alınır.

K9, “*Beyaz fasulye yemezdik. Barbunya yerdik. Agudurşışığa ile ezerdik. Mikser ile yapılandan çok daha lezzetli olurdu.*” cevabını vermiştir. Geçmişte havan kullanımına K4, ahaka kullanımına K5 cevap vermiştir. Geçmişte apıhnığa kullanımına ise, K10 ve K4 cevap verirken, K10’un kullanıma devam ettiği görülür. Agudurşışığa, Havan, Ahaka ve Apıhnığa araç gereçleri geçmişte ezme ve öğütme için kullanılmaktadır. Günümüz dünyasında bunların yerini elektrikli mikser yerini almıştır. Hayatı ve mutfağı kolaylaştığı için daha çok tercih edilmektedir. Apıhnığa kullanımına katılımcılardan sadece K10 devam etmektedir.

3.4.Çerkes Mutfağında Örf- Adetler

Çerkes mutfağında ikinci ana tema olan mutfakta örf ve adetler, katılımcıların sorulara verdiği cevaplar ile açıklanmaya çalışılmıştır. Alt tema olarak özel günlerde geçmişte ve günümüzde uygulanan adet ve gelenekler, yemeklerde uygulanan sofr kurallarının geçmişte ve günümüzde kullanım durumlarını ortaya çıkarmaktır. Geçmiş ile günümüz arasındaki kültürel değişim dinamiklerini ortaya çıkarmak asıl amaçtır. Kültürel kodlarına bağlılıkları ile bilinen Çerkeslerin değişimlerini açıklamak ve literatüre kazandırmak hedeflenmiştir.

3.4.1.Özel Günlerde Uygulanan Adet ve Gelenekler

Çerkes kültüründe özel günlerde uygulanan adet ve gelenekleri ortaya çıkarmak amaçlanmaktadır. Katılımcılara “*Çerkes kültürüne ait özel gün ve yemeklerinizde(cenaze, düğün, nişan vs. gibi) geçmişte yaptığınız günümüzde devam eden/etmeyen adet ve gelenekleriniz nelerdir?*” sorusu sorulmuştur. Katılımcılardan alınan cevaplar geçmiş ile günümüze ışık tutmak amacıyla önemli görülen kısımlar tablo haline getirilmiş ve özetlenmiştir.

Tablo 8: Cenazelerde devam eden/etmeyen örf-adetlerde cenaze evine yemek getirme durumları

	Sayı	Kişi
<i>Evet, devam ediyor</i>	7	K2,K4,K5,K6,K7,K9,K10
<i>Hayır, devam etmiyor</i>	3	K1,K3,K8
TOPLAM	10	10

Katılımcılardan 7 kişi cenazelerde komşuların eve yemek getirme geleneğinin geçmişte ve günümüzde devam ettiğini belirtirken, 3 kişi artık devam etmediğini ifade

etmiştir. Katılımcılardan cenaze evine yemek getirmenin artık olmadığını söyleyen 3 kişiden biri olan K1, “*Cenazelerde 15 gün evde yemek pişmezdi. Komşular getirirdi. Şimdi firmalardan pide getiriyorlar.*” cevabını vermiştir. K3,

“Köyde cami derneği olarak cenaze evinde kaç kişi varsa üç dört gün onu biz karşılıyoruz. Cenazeye pide getirilmesini kaldırdık. Cenaze günü kuran okunuyor daha sonra dağılıyorlar. Cenaze günü düğün varmış gibi oluyor. Maddi manevi rahatlık oldu köyümüze.”

ifadeleri ile pide getirilmenin kaldırılıp, lokantalardan yemek getirildiğini ifade etmiştir. Bu durum komşuların yemek getirmesine gerek olmadığını vurgular niteliktedir.

K8, “*Kayınvalidem anlatırdı. “Kayınvalidem öldü bana 40 gün yemek bir şey yaptırmadılar” diyordu. Şimdi 2-3 gün sonra komşular gelen misafirler için evde çay demliyor.*” ifadelerini kullanmıştır. Geçmişte yemek getirmenin daha fazla olduğunu ve cenaze evlerinde yemeğin pişmediğini vurgularken, şimdi bu durumun kırıldığını birkaç gün sonra evde komşuların misafir için çay demlediğini söylemiştir.

Cenaze evine yemek getirmenin geçmişte ve günümüzde devam ettiğini belirten 7 kişiden olan K6,

“Cenazeden sonra o eve sofrta getirip üzüntüleri durumları sıhhatlerinin nasıl olduğunu öğrenmek amacıyla cenaze evine sofrta getirilir. Mevcut durumlarını tespit etmek amacıyla olurdu.”

şeklinde görüşlerini ifade etmiştir. Cenaze sofralarının cenaze sahibinin psikolojik olarak nasıl olduğunu gözlemlemek amacıyla getirildiğini ifade etmiştir. Yardımcı olunabilecek bir şeyin olup olmadığı kontrol edilir. Cenaze sofralarının sadece sofrta ve yemek açısından değerlendirilmediğini görmekteyiz.

Cenaze sofralarının devam ettiğini belirten ve cenaze evinde yemek yapmanın Çerkesler için önemli bir örf olan ayıp kavramının olduğunu belirtmiştir. Cenaze evinde yemek yapmak ayıp olarak görülür şeklinde ifade eden K9, “*Cenaze evinde yemek yapılmazdı çok ayıptı. Köylünün sırtından cenaze geçerdi. Şimdi yine aynı komşular getiriyor.*” ve K10, “*Cenazelerde, 7 gün komşular yemek getirir. Önceden de böyleydi şimdi de böyle.*” şeklinde görüşlerini ifade etmiştir. Genellikle cenazelerde, cenaze evinde yemeğin geçmişte ve günümüzde pişmediğini, komşuların gereken gün sayısı kadar cenaze evine yemek getirdiğini vurgulamıştır. Bu duruma

pandemi süreci engel olsa da devam etmeyi başarmıştır. K1, hazır gıda ile cenazelere yemek dağıtımı yapan firmaların Çerkesleri de etkilediğini vurgulamıştır.

Katılımcılara düğünlerde yapılan örf ve adetlerin geçmişte ve günümüzde nasıl olduğu sorulduğunda alınan cevaplardan K4,

“Eskiden köy düğünlerinde yahni, olurdu. Boza olurdu. Köy düğünleri kalktı. Düğün olacağı zaman köyce hazırlanırdık. Salon düğünleri oldu artık organizasyon geliyor. Ben oğluma köy düğünü yaptım. Mızıka akordiyon çalındı. Salonda sıkıştırılmış zamanda oluyor. Köyde bütçene göre organizasyon tutup o şekilde yemek veriliyor. Öyle bir düğün oluyor ki artık hazırlık yok. Düğün olduğu belli olmuyor bile”

cevabını vermiştir. Eskiden köy düğünlerinde yahni ve boza olduğunu söyler. Düğün hazırlığını sadece düğün sahibinin değil, köy halkının tamamının hazırlandığını ifade eder. Şimdi salon düğünleri olduğunu sıkıştırılmış bir zaman diliminde yapıldığını ifade eder. Geçmişte bir köye girildiğinde düğün olduğu belli olurken, günümüzde köyde değil düğün evinde bile düğün olup olmadığının anlaşılmadığını söylemiştir. Geçmişteki coşkunun, hazırlıkların ve birlikteliklerin artık azaldığını anlayabiliriz. Modern zamanın getirisiyle, hazır yiyecek firmalarıyla ve salon organizasyonu bu durumlar değişime uğramıştır.

K5, “Düğünlerde hayvanlar kesilir yemek verilirdi. Şimdi hayvanı evin önünde kesmesen bile eti alıp getiriyor evinde pişiriyor. Mutlaka et yemeği oluyor. Hazır yemek pek gelmiyor. Köy düğünü olduğu sürece hayvan evde kesilir. Düğün salonda olsa bile düğün evinde o et yemeği pişer”

şeklinde görüşlerini ifade etmiştir. Geçmişte düğünlerde evlerin önünde hayvan kesildiğini, günümüzde ise köy düğünü olduğu sürece yine hayvan kesimine devam edildiğini belirtmiştir. Düğünlerin salonda olmasıyla yahninin düğün evinde yine de ikram edildiğini ifade etmiştir.

K6, “Düğünlerde eskiden hayvan bol olduğu için, akrabalar hayvan gönderdiği için damadın düğünden önce kaldığı ev vardı oraya anne, baba ve akrabalar hayvan gönderirdi. Hayvan bol olduğu için et tüketimi de boldu. Haluj ile birlikte haşlanmış et sunulurdu. Hayvanın kafasını, kulağını falan düğünlerde artık koymuyoruz. Geçenlerde Adigey devlet başkanı geldiğinde biz hayvanı sunuma çıkardık. Koyunun kellesini hazırladık sofraya koyduk mesela. Şöyle bir laf vardır. “Muhacıra kelleyi getirmişler, ne diyeceğini bilememiş” bu ritüeller Çerkeslerin kültürünü anlayan kişilere karşı yapılıyor.”

Geçmişte hayvan bakımı yaygın bir durumdu. Günümüzde ise artık hayvan bakımının azalması ile düğünlerde evlerin önünde hayvan kesimin azalması orantılı bir durumdur. Geçmişte düğünlerde, düğünden önce damadın akrabaları, damadın kaldığı

eve havyan gönderirmiş. Günümüzde ise bu durum kalkmıştır. Düğünlerde hayvan etinin yanına yöresel yemeklerinde yapıldığını belirtir. Hayvanın bazı uzuvlarının düğünlerde sofraların başköşelerin de sergileme adetleri vardır. Günümüzde artık bu ritüelin yapılmadığını belirtmiştir.

Evliliklerin artık farklı kültürlerle de yapılması ile karşı tarafın bu ritüelden habersiz olması ve anlamaması ile geçmişe oranla artık yapılmadığını belirtmiştir. Bunu bir deyişle açıklayan K6, “*Muhacıra kelleyi getirmişler, ne diyeceğini bilememiş*” şeklinde bu ritüeli bilmeyen halkların anlamayacağı bir uygulama olduğunu belirtmiştir. Fakat bu ritüelden haberdar olan ve bilen özel kişilere karşı günümüzde uygulamaya devam edildiğini de vurgulamıştır. Adigey Devler Başkanının köylerine gelmesiyle birlikte gerçekleştirilen bu uygulama örnek niteliktedir. Özel ve saygı duyulan kişilere karşı azalsa da devam eden bir düğün adet olarak karşımıza çıkar.

Düğünlerden önce olan kız isteme ritüelinde katılımcılardan K10, “*Kız istemeye damat ve ailesi gelmez. Nişana ailecek gelirler. Geçmişte de böyleydi. Şimdide böyle.*” şeklinde görüşlerini ifade etmiştir.

Düğünlerde geçmişte büyüklere karşı saygıyı ve hürmeti ifade etmek amacıyla bazı ritüeller düzenlenirmiş. Katılımcılardan K9 geçmiş düğünleri şu şekilde anlatmaktadır:

“Düğünler çok önemlidir Çerkeslerde. Tarlaya işe gitmezdik düğüne giderdik. Düğünlerde bizde hayvan kestik yahni yaptık. Pasta yaptık. Hayvanı öyle kesip kulaklarını kalbini masaya koymadık. Haluj da yapılırdı. Komşular düğün evine yemek getirirdi. Kızı evlendirirken bizde önceden ağırlık alırdı büyükler. Utanıyorum şimdi söylemeye. Babam benim için 900 lira istedi, 800 liraya anlaştılar. Kayınpederim başka bir kıza el etsin 1000 lira bile vericem demiş. Beyimde benim için o kıza almazsan ebedi sana gelin yüzü göstermem deyince kayınpederim korkmuş almış beni. Tek oğlan olduğu için korkmuş. Benim düğünüm çok güzel ve kalabalık oldu. Düğünden 20 gün önce beni damat evine getirdiler. Öyle gündüzde değil, gece getirdiler. Gelin alma olmadı bizde. Tabi damat başka eve gitti düğün olana kadar. Gelin düğünden sonra uyandığında sabah kayınpederin ceketini öperdi. Tamellah yapardı. Gelin elbisesi giyerdi ve beyaz örtü olurdu. Yüzü kapalı olurdu. Gelinin iki yanında insan olurdu. Çeki yapılırdı. Gelenleri söylemek için. Gelin onlara da Tamellah yapardı. Yakın akraba ise 3 defa Tamellah yapardı. Düğünlerden sonra, davet olurdu. Koyun keserlerdi. Karşılıklı gidip gelme olur hayvan kesilirdi. Hala daha devam ediyor bu adet. Damat oturma niyeti ile gelmezdi. El öper dışarı çıkar. Dışarda ya da komşuda durur bir şey lazım olursa gelirdi.”(K9).

Çerkesler de düğün önemli bir gelenektir. Düğün olduğu zaman işlerin ertelendiğini ve düğüne gidildiğini belirtmiştir. Hayvan kesimin olduğunu fakat uzuvlarının sergilenmediğini belirtir. Yöresel yemeklerinin yapıldığını ve komşuların düğün evine

yemek getirdiğini söyler. Geçmişte evliliklerde kız babasının erkek babasından ağırlık adı altında başlık parası aldığını ifade etmiştir. Günümüzde bu âdetin devam etmediği bilinmektedir. Düğün zamanından belirli bir süre önce gelinin damat evine getirildiğini söyler. Gelin alma âdetinin yapılmadığını ve gece vaktinde damat evine getirildiğini ifade eder. Damadın bu süreç içerisinde akrabalarında kaldığını belirtir.

Düğünde gelinin beyaz bir elbise giydiğini ve yüzünün örtülü olduğunu söyler. Gelini sağ ve sol tarafında tutan iki kişi olduğunu ve çeki denilen çağırma yapıldığını ifa eder. Çeki gelen misafirleri çağırma anlamındadır. Gelinin her çekiden sonra gelen misafirlere karşı Tamellah yaptığını ve yakın akrabalar olduğun da bu Tamellah sayısının 3'e kadar ulaştığını belirtir. Düğün sabahı gelin erkenden kalkıp kayınpederine Tamellah yaparak saygısını iletmış. Günümüzde devam etmeyen bu adetler büyüklere ve misafirlere karşı saygı gösterisi olarak nitelendirilebilir. Ağır adetlerden olan Tamellah yapımı artık yapılmamaktadır. Düğünlerde hayvan kesiminin olduğunu belirtmektedir. Düğünden sonra ailelerin karşılıklı gelip gelme yaptığını bu geleneğin günümüzde devam ettiğini belirtir. Damadın aile oturmalarına katılmadığını dışarıda ya da akrabalarda oturduğunu belirtir.

3.4.2.Çerkes Mutfağında Sofra Adapları

Çerkes mutfak kültüründe sofrta önemli bir noktadadır. Çerkesler de birden fazla sofrta çeşidi bulunmaktadır. Sofralar misafirin ayağına gider. Misafir sofraya gitmez şeklinde adet ve gelenekleri bulunmaktadır. Katılımcılara yönelttiğimiz “*Çerkes mutfakda da geçmişte uygulanıp günümüzde devam eden/etmeyen sofrta adapları nelerdir?*” soruna cevaplar aranmıştır. Verilen cevaplar doğrultusunda elde edilen görüşmeler özetlenerek sonuçlanmıştır.

Büyüklere saygı Çerkeslerde ki Xabze kurallarının içeriğindedir. Çerkesler bu kurallar doğrultusunda hayatlarını ve yaşam tarzlarını bu kurallara uygun dizayn eder. Büyüklere saygı sofrta kurallarında önemli bir noktadadır. Büyük sofranın baş unsurudur. Büyüğün sofraya oturmadan oturulmadığını, yemeğe başlamadan başlanmadığını belirten katılımcılardan K1,

“Büyük sofraya oturmadan oturulmaz. Yemeğe başlamadan başlanmaz. Bu dünđe böyleydi bugünde böyle. Çok dikkat ettiğimiz bir durumdur. Çok acil bir şey olması lazım ki küçük büyükten önce yemek yesin. Başköşeye büyük oturur.”

cevabını verirken, ev halkından büyükten hariç sofraya oturması için çok acil bir durum olması gerektiğini belirtmiştir. Günümüzde sofa kurallarının artık uygulanmasının zor olduğunu belirten K3,

“Geçmişte ki katılık şuan yok. Şimdi günümüzde uygulanması zor olan adetler. Artık evlerde gelin yok. Zaten artık uygulanmaz. Benim gelinim psikolog. Hafta da bir geliyor gelemiyor. Ben şimdi ona yatmasına kalkmasına karışamam. Bize babam bu adetleri uygulatmadı hem benim evliliğimde hem de ablamların evliliğinde yaptırmadı.”

cevabı ile gelinlerin artık büyüklerin yanında yaşamadığını, geldiğinde kısa süre içerisinde bu tarz yaklaşımlarda bulunmadığını belirtmiştir. Babası katılımcının evliliğinde ve ablasının evliliğinde bu kuralları uygulatmaması sofa kurallarının yok olmasına sebep olmuştur.

Büyüğün yanında konuşmaya ve gülmeye dikkat edildiğini belirten K4,

“Büyüklerin yanında gülüp konulmaz. Büyükler varsa ve ya büyük gelinin yanındaysa yine de adetler uygulanıyor. Geçmişe göre bu durum kırıldı. Bu çocuk Çerkes kültürüyle devam etmiyor. Bir apartman dairesinde çocuğa bunu devam ettiremem. O bunu biliyor.”

şeklinde görüşlerini ifade ederek geçmişte ki katı kuralların günümüzde kırılma yaşadığını söylemektedir. Evin de büyük olan kişilerin hala bu kurallara dikkat ettiğini ifade eder. Bir apartman dairesinde büyüklerinden uzak, modern bir hayatın içerisinde yaşayan çocuğa bu tarz kuralları dayatamayacağını kendisinin ve çocuğun bildiğini ifade eder. Çerkeslerde birden fazla sofa çeşidi bulunmaktadır. Bu sofa çeşitlerinin ayrı ayrı kuralları vardır. Sofa çeşitlerinin olduğunu, malzeme aynı olsa bile sunum farklılıklarının olduğunu belirten K6 şu şekilde ifade etmiştir:

“K6, 16 çeşit sofa çeşidimiz vardır. Rastgele sofa, misafir sofrası, büyük Thamade sofrası, gelin sofrası, çocuk sofrası, misafir sofrası gibi nitelenen içerikleri birbirinden farklı, malzeme aynı olsa bile sunum farklılıkları olan sofa çeşitlerimiz vardır. Herkes herkesin sofrasına oturmaz. Ben eşimle babamın sofrasına oturduğum hiç olmamıştır. Ben 25 yıldır eşimle beraber aynı sofraya oturmam. Babam çocuklarla yiyorsa ben başka odaya gidiyorum sofa ayağıma geliyor. Babam odasında ise, sofa onun ayağına gidiyor. Salonda soframız var, büyük çerkes soframız var. Gerekirse dört odama birden sofa kuruyorum. Gelin ile kaynata birlikte yemek yer. Baba yemeğe başlarken buyur diyecek yani. Büyük başlamadan başlanmaz. Adabı muaşeret kuralları ne ise bin misli bizde vardır. Genç kızlara sofradan bir parça yemek alıp vermek iletişim töresidir. Alır teşekkür eder. Sohbet edersin. Bir genç kapının arkasında hizmet etmek için bekler.”

Aile de herkesin farklı sofralarda oturduğunu belirten K6, eşi ile uzun yıllardır aynı sofrayı paylaşmadığını belirtmiştir. Büyük ve çocukların aynı sofrayı paylaştığını, kendisinin başka bir odada ayağına gelen sofa ile yemek yediğini ifade eder. Sofranın kişinin ayağına gittiğini, kişinin sofraya gitmediğini vurgulamaktadır. Gerektiğinde evin her odasına sofa kurulduğunu söyler. Büyüklerin yemeğe müsaade buyurması ile yemeğin başladığını, adabı muaşeret kurallarının bin mislisinin Çerkes sofralarında gerçekleştiğini belirtir. Bir genç kızın kapıda yemek servisi yapmak için beklediğini ve bu kıza sofradan yemek uzatarak iltifatlarda bulunmanın bir töre olduğunu belirtmiştir.

Kalabalık evde büyüdüğünü söyleyen ve yalnız yemek yiyemediğini belirten K9,

“Kalabalık evde büyüdüğüm için yalnız yemek yiyemezdim. Gelin olduğum evde baba-oğul sofa kurup yiyorlardı. Kayınpeder yanında yemek yeme yoktur. Hiç yanında yemek yemedik. Kayınpederim yerdı kalkardı. Ondan sonra çocuklar ile yemek yerdik biz. Çocuklar dedelerinin yanında bile hiç yemedi. Şimdi ise, işi olan yiyip çıkıyor. Büyük oğlum sabah erken çıkar ama gelinle torun beni bekler yemeğe.”

şeklinde görüşlerini dile getirmiştir. Sofa adaplarında büyüğün olduğu yerde saygının devam ettiğini görmekteyiz. Çocukların dedeleri ile birlikte hiç yemek yemediğini şimdi ise işi olan kişinin yiyip çıktığını ifade eder.

Sofra adaplarına ek olarak misafirler için uygulanan ritüeller katılımcılar tarafından aktarılmıştır. Eve gelen kişiye karşı misafirperverliğin her zaman devam ettiğini belirten K5,

“Ben evin en küçüğüüm yemeğe beni beklerler. Annem 90 küsür yaşında ben eve gittim mi ayağa kalkar. Hoş geldin oğlum der, çıkarken kapıya kadar uğurlar. Misafirliğe gittiğiniz de evin büyüğünü görmeniz gerekir. Ben bir misafirliğe gitmişim. Büyükler yoktu. Göreyim dedim. Hemen müsait olduğunu söyleyip yanına getirdiler saygılarımı sundum yani. Bayağı oturdum gece yarısı kalktım. Ben misafirlikten ayrılınca kadar yatmadılar. Yaşlı olmalarına rağmen dışarıya kadar beni uğurlamaya çıktılar.”

şeklinde ifade eder. Evin en küçük bireyi olmasına rağmen annesinin yaşlı ve düşkün olmasına rağmen yine de eve gittiğinde ayağa kalktığını ve çıkarken kapıya kadar uğurladığını söyler. Bu durum eve gelen kişinin kim olduğu fark etmeksizin saygı ve misafirperverliğin gösterilmeye devam ettiğini ortaya çıkarır. Misafirliğe gidildiğinde ise, evin yaşlı kişilerini görüp saygı da bulunulması gerektiğini ifade eder. Yaşlı kişilerin ise geç saate kadar misafiri beklediğini kapıya kadar uğurladığını söyler. Bu

durum misafirin Çerkesler de ki önemini ve karşılıklı saygının ne kadar yüksek olduğunu gösterir.

Misafirin sofranın ayağına gitmediğini, sofranın misafirin ayağına getirildiğini belirten K6, şu şekilde ifade etmiştir:

“K6, Sofra misafirin ayağına gider. Misafir sofranın ayağına gitmez. Mutfakta ayakçılar dediğimiz alt sınıflar yemek yer. Evin hizmetçisi yer. Hadi yemeğe deyip misafiri mutfağa çağırmak çok ayıp sayılır. Bana hayvan kesip önüne serse kıymeti kalmaz. O sofraya benim ayağıma gelecek. Bizi evde mutfakta yemek yenmez. Bunları anlayana yaparız. 3 ayaklı soframız vardır. Onunla misafirin ayağına yemeği getiririz. Sırayla Çorba, et, Haluj, çay türü, kuru et pasta türü gelir. Hepsi bir arada sunulmaz. Biri kalkar biri gelir. Aneşiga derler buna, tam teşekkürlü sofraya demektir. Eskiden genç kızlar sofraya oturacakların eline ibrikle su dökerdi yemek bittikten sonrada aynı işlemi yaparlardı. Çok misafir varsa çok sofraya gelirdi. Tabi bunlar kalmadı artık. Mutfakta yemek yeniyor ama Çerkes mutfakta yemek yemez. Misafire hakaret sayılıyordu. Sofralar genelde ortak bir alana kuruluyor. Bende gündelik hayatta mutfakta hala yemek yemem. Bizde misafir hiçbir kültürde olmayan Hacı dediğimiz evde ağırlandı. Oda tuvaleti banyosu yatacak yeri olan ayrı bir misafir evidir. Günümüzde kalmadı artık. Misafir odaları hacıların yerini aldı. Kapıya gelip atını bağlayan herkes o evlerde kalabilirdi. Kimsede niye geldin kaç gün kalacaksın diye sormaz. Ev sahibi hemen ilgilenir. İçeride yakacak ateşi var mı sofrası var mı yiyeceği var mı hemen ilgilenir. Ben iddia ediyorum Dünya da Kafkas kültüründen hariç başka kimsede yoktur yani. Sofrada açgözlülük, hırs yoktur. Misafirlğe gittiğinde bile renk ve ya açlığını belli etme yoktur. Bir duruşun olacaktır. Sofrada hizmet eden genç kızlara yüksek hitabetle onure edeceksin. Ev sahibesine kadına “besim” nedir. Besimi göreceksin saygılarını ileteceksin. Misafirlğe gittiğinde benim görmem gereken kim var onu göreyim diyeceksin.”

Gelen misafiri sofraya çağırmanın çok ayıp olduğunu ve önüne hayvan kesip koysa o sofranın artık bir değerinin kalmadığını belirterek bu durumun ne kadar önemli olduğunu vurgulamıştır. Sofraya gelen yemeklerin bir sıraya tabi olduğunu ve hepsinin yanı sıra servis edilmediğini belirtir. Eskiden genç kızların sofraya oturanlara ve kalkanlara ibrikle el yıkamak için su döktüğünü belirtirken, günümüzde bu durumun artık yapılmadığını söyler. Misafirlerin Çerkes halkında Dünya da tek örneği olduğunu iddia ettiği Hacılar bulunur. Bu Hacılar evlerin kenarında tek odalı ev şeklinde, misafirin her ihtiyacını karşılayacağı şekilde hazırlanmış evlerdir. Sofrada açgözlülük ve hırsın olmadığını, açlık ve tokluğun belli edilmemesi gerektiğini söyler. Hizmet eden kızlara onure edici sözlerin söylenmesi gerektiğini belirtir. Misafir gidilen evde ise büyüklerin olup olmadığını öğrenilerek ziyarette bulunulması gerektiğini ifade eder. Bu durum Çerkeslerin misafirperverliğe verdiği önemi gösterir niteliktedir.

3.5.Çerkes Mutfağında Kültürel Etkileşim

Araştırmamız da ana temalardan biri olan kültürel etkileşim, Çerkeslerin diğer kültürlerle etkileşim halini öğrenmeyi amaçlamaktadır. Diğer göçmen mutfakları ile etkileşimini, farklı kültürlerle olan evliliklerin Çerkes mutfağına olan etkisini ve Çerkes mutfağına ve yemeklerine diğer kültürlerin ilgisini ortaya çıkarmak amaçlanmıştır. Katılımcılardan elde edilen veriler özetlenerek aktarılmıştır.

3.5.1. Çerkeslerin Sakarya’da ki Göçmen Mutfak Kültürleri İle Etkileşimi

Çerkeslerin Sakarya’da ki göçmen mutfak kültürleri ile etkileşimini öğrenmek amacıyla katılımcılara, “*Çerkeslerin Sakarya’da ki göçmen mutfak kültürleri ile etkileşimi hakkında ki düşünceleriniz nelerdir?*” sorusu yöneltilmiştir. Alınan cevaplar alt kısımda özetlenerek aktarılmıştır.

Çerkeslerin Sakarya da ki diğer göçmen mutfak kültürleri ile olan etkileşiminin gerçekleşme durumları ele alınmıştır. Adetlerinin ağır olduğunu söyleyen katılımcılardan K1,

“Adetlerimiz ağır. Diğer kültürler bilse de onlara ağır geliyor yapamıyorlar. Ama kültürümüze saygı çok. Bur da Karadenizliler var, hiç pasta yememişlerdir belki de. Bizde ananevi adet denir. Kendi kültürümüze saygımız var.”

şeklinde görüşlerini ifade etmiştir. Diğer göçmen grupların Çerkes yemeklerini bilip yapmak istese de bir Çerkes gibi yapamadığını söyler. Yakın çevrede oturan bir başka göçmen grubun Çerkes yemeklerini hiç merak etmediğini ve hiç yemediklerini ifade eder. Kültürlerine olan saygının kendilerinin ve çevrenin çok fazla olduğunu ifade eder.

Yemeklerinin zor ve meşakkatli olduğunu, gelinlerin yapmakta zorlanırken başka kültürlerin hiç yapamayacağını söyleyen K2, “*Genellikle sadece tadımlık yiyorlar. Mutfaklarında yaptıklarını düşünmüyorum. Yemeklerimiz zor ve meşakkatli olduğu için gelinler yapamıyorken başka kültürler hiç yapmaz.*” şeklinde görüşlerini ifade etmiştir. Başka göçmen grupların tadım amaçlı yediklerini, Çerkes yemeklerini alıp mutfaklarında sürekli kullanım haline getirmediklerini ifade etmiştir.

Manav yemeği yapmaya çalışan katılımcılardan K3, “*Günlük yemeklerimiz zaten aynı. Abazalar ile aynı aşağı yukarı. Manav köyü hemen yanımda olmasına rağmen yapmayız. Biz hanımla yapalım dedik beceremedik*” şeklinde ifade etmiştir. Etkilenen

yerlerin olduğunu fakat yemek olarak devamlı bir şekilde mutfakların yapılmadığını belirten katılımcılardan K5,

“Etkilenen yerler vardır ama genellikle kendi kültürüne daha çok sahip çıkarlar. Bir misafir geldiğinde tutup da karalahana yemeği yapmazlar. Bir keşkek yapıp çıkartıyım demez. Bizde Haluj vardır mantısı vardır onları yapar çıkartır. Başka kültürden bir yemeği yaparsın. Merak edersin yaparsın ama 1 kere yaparsın 2.ye yapmazsın yani. Kültürüne alıp da uygulamazsın.”

şeklinde etkilenmenin mutfığa yansımadığını belirtmiştir. Başka kültürlerden yapılan yemeklerin tadımlık yapıldığını sürekli olarak mutfaklarına yerleştirmediklerini belirtmiştir.

Etkileşimin çoğunlukla olmadığını, olan kısımların kültürel mutfaklara değil de modern mutfak üzerinden gerçekleştiğini dile getiren katılımcılardan K4, “*Etkileşim olmamıştır. Çoğunlukta olmamıştır. Azınlıktır. Çerkes kültürü etkileşime girmeden modernleşerek devam etmektedir. Benim damak tadıma göre bu değişiklik gösterebilir.*” şeklinde açıklamıştır. Etkileşimin yenedünya tarzına doğru evrildiğini söyleyen katılımcılardan K6,

“Etkileşimde asimilasyon bütün kültürleri aynı derecede etkiliyor. Avrupa’nın getirdiği yenedünya tarzına doğru evriliyor. Yoksa Türk kültürüne ve ya başka bir kültüre karşı evrilme değildir. Avrupa’nın karmaşık kültürüne evriliyor. Çerkes Gürcü’ye falan etkileşim yok. Hepimizin önüne getirilen dünya şartlarının hâkim olduğu kültüre evriliyoruz”.

şeklinde önümüze sunulan Batı mutfığına karşı bir etkileşim olduğunu ifade etmişlerdir.

Etkileşimin başka kültürle evlilik sağlanması dâhilin de gerçekleşebileceğini başka türlü gerçekleşmediğini söyleyen katılımcılardan K10, “*Başka milletten gelin alınca etkileşim oluyor. Yoksa pek olmuyor. Yabancı gelin olmayınca karışmaz.*” şeklinde evlilik yolu ile etkileşimin olabileceğini belirtiyor.

3.5.2.Farklı Kültürle Yapılan Evliliklerin Etkileşimi

Farklı kültürlerle yapılan evliliklerin Çerkes mutfak kültürü ile etkileşimini ortaya çıkarmak amacıyla katılımcılara, “*Farklı kültürlerle yapılan evliliklerde mutfak kültürü sizin yemek kültürünüzü nasıl etkilemiştir?*” sorusu yöneltmiştir. Katılımcılardan alınan cevaplar da önemli görülen kısımlar özetlenerek aktarılmıştır.

Farklı kültürlerle yapılan evliliklerin Çerkes kültürünü etkilemediğini düşünen katılımcılardan K3,

“Kültürümüzü etkilemiyor. Benim hanım Trakyalı ama Çerkes kültürüne ayak uydurdu. Birbirimize ayak uydurduk. Etkileşim oluyor tabi. Sebze az oluyormuş orda baklagil yiyorlarmış. Burada sebze ve et ağırlıklı. Karadenizli gelinler var bir sorun olmuyor. Zamanla alışıyorlar.”

cevabını verirken, gelinlerin farklı coğrafyadan olmasına rağmen zamanla evlendikleri ailenin yemeklerine uyum sağladığını belirtmektedir. Kültürel etkileşimde ailenin yemek kültürü ne ise, evde o yöreye ait yemeklerin pişeceğini belirten K4,

“Hayır etkileşim olmuyor. Gelinler ve kızlarımızda alışıyorlar. Aile neyse çocuklara onu yediyor. Kendi girdiği kültür ona uyum sağlıyorsa o da zamanla buna ayak uyduruyor. Gitse de gelse de aynı şey.”

şeklinde ki cevabını vermiştir.

Abaza gelini olunca yemeklerde bir farklılık olmadığını belirten K2,

“Abaza gelin olunca pek soru olmuyor. Çünkü yemeklerimiz çok benzer. Manav ve ya Gürcü olursa kültürel yemeklerimizden yapmadığı için uzaklaşma oluyor. Bizde farklı kültürden olan yemekleri merak etmiyoruz zaten. Zamanla bizim yemeklerimizi de öğreniyorlar.”

şeklinde Abaza mutfağı ile Çerkes mutfağının çok benzer olduğunu ifade etmiştir. Erkeğin Çerkes olduğu bir evlilikte kadının zaman içerisinde Çerkes yemeklerini eşinin isteği üzerine öğreneceğini belirten K7, “*Erkek Çerkes ise kendi kültürel yemeklerini daha çok istiyor. Kayınvalide öğretiyor.*” şeklinde ifade etmiştir.

Kafkasya’dan evlilik yapan birinin zamanla yemekleri öğreneceğini belirten K8,

“Benim gelinim Kafkasya’dan geldi, ıspanak hiç bilmiyorlar. Dünürüme taze fasulye yaptım çok hoşuna gitti. Bizde sebze yok diyor. Sadece et ile beslenme varmış. Gelinim de zamanla bizim yemeklerimizi öğrenecek tabi.”

bu durum evlilik yapılan eve kültürü ne olursa olsun uyum sağlanacağını vurgular. Farklı kültürden olan gelinin yemeğini yine gelin ile birlikte yapıldığını belirten K6,

“Bizim köye geldiyse bizim kültürümüzün yemeklerini öğrenecek. Dışarıdan gelip de bize yemek getiren Boşnak gelin vardı. Onunla Boşnak böreği yaparlar yani. Muhlama falan yapmazlar. Bir kere denediler beceremediler.”

şeklinde görüşlerini dile getirmiştir.

3.5.3.Çerkes Yemeklerine Diğer Kùltürlerin İlgisi

Çerkes yemeklerine diğerkùltürlerin ilgisini öğrenmek amacıyla, “*Evde yapılan geleneksel yemeklerin tariflerini başkakùltürden kişilere verdiğiniz oldu mu? Olduysa bunlar hangi yemeklerdir?*” sorusu iletilmiştir. Katılımcılardan alınan cevaplar arasında önemli görùlen bölümler özetlenerek yazılmıştır.

Tablo 9: Çerkes mutfağında tarifi istenilen yemekler

	Sayı	Kişiler
Çerkes Pastası	7	K2,K4,K5,K6,K7,K9,K10
Çerkes Tavuğu	2	K2,K6
Çerkes Peyniri	1	K3
Acıka	1	K4
Şıpsi	1	K4

Çerkes mutfağında yapılan yemeklerin başkakùltürlerden merak edilme ve istenme durumları ile verdiği yemeklerin neler olduğı katılımcılara soruldu. Verilen cevaplardan 7 kişinin Çerkes pastası, 2 kişinin Çerkes Tavuğı ve 1’er kişi ile Çerkes Peyniri, Acıka ve Şıpsi olduğı ortaya çıkar. Tarif isteyenlerin genellikle çok yapılmasından ve bilinmesinden kaynaklı olarak Çerkes Pastası ’nın tarifini istendiğı söylenebilir.

Çerkes Pastasının tarifi en çok istenilenler arasında olduğunu söyleyen fakat zor yemekler olduğı için yapılmasının da zor olduğunu belirten K3,

“Tarif isteyenler oluyor ama tutturması zor. Çerkes Pastası el emeğı ile olduğı için sürekli karıştıracaksın yapamıyorlar. Çerkes peynirinin tarifini çok isteyen var veriyoruz. Sonra arıyorlar yapamadık diyorlar. Bizim hanım konuşurken sohbet ederken yapar peyniri. Fasulye ezmesi de öyle. Bizim hanımlar gibi yapamıyorlar.”

şeklinde ifade etmiştir. Çerkes Pastası el ile sürekli karıştırma gerektirdiğı için yapımının zor olduğunu belirtmişlerdir. Çerkes peynirinin tarifini de istediklerini aynı şekilde yapamadıklarını belirtmiştir. Çerkes kadınlarının ise, ev işleri yaparken ve sohbet ederken bile rahatlıkla Çerkes peynirini ve diğeryöresel yemekleri yapabildiklerini ifade eder.

Çerkes Pastası ’nın tarifini isteyen diğerkatılımcılardan Laz kùltürüyle iç içe yaşadıklarını, Lazların Çerkes Pastasına karşı ilgili olduğunu belirtir. K9,

“İsteyen oluyor ama bizim gibi yapamıyorlar. Lazlar istiyor ama biz daha güzel yaparız. Özünü biliyoruz.” cevabını verirken K10, “Tabi istiyorlar. Çok isteyenler oluyor. Köyümüzde Lazlar var pasta hep yaparlar yerler severler yani.”

şeklinde Laz kültüründen olan kişilerin Çerkes pastasını yapmak istediklerini ve fakat bir Çerkes gibi yapamadıklarını belirtir.

Çerkes tavuğunun tarifini istediklerini belirten katılımcılardan K5,

“Çerkes tavuğunu herkes yapar ama lezzetini veremez. Misafirler oldu mu bilen yaşlıya yaptırırız güzel olsun diye. Cevizin yağını çıkarmak asıl marifettir. Çok meşakkatli bir iştir. Bilen yapar. Patates soy pişir tencereye at gibi kolay yemekler değiller.”

şeklinde uzun ve uğraştırıcı yemekler olduğunu, yapılmasının Türk mutfak yemeklerinden çok daha zor olduğunu ifade etmiştir. Bir misafir geldiğinde Çerkes Tavuğunun en güzel şekliyle sunabilmek için bilen en yaşlıya yaptırıldığını ifade eder.

3.6.Çerkes Mutfak Kültürünün Geleceğe Aktarımı

Çerkes kültürünün devamı için kültürün geleceğe aktarımı büyük önem taşımaktadır. Kültürü geleceğe en iyi ve özgü bir şekilde kadınlar yapmaktadır. Kadınlar, gençler, restoranlar ve dernekler kültürün geleceğe aktarımında büyük önem taşır. Katılımcılara kültürün geleceğe aktarımı ana teması altında kültürün korunmasında ve aktarılmasında kadının rolünü, genç kuşakların Çerkes yemeklerine karşı yaklaşımını ve dernek ve restoranların kültürün neresinde olduğunu öğrenerek geleceğe aktarımı konusunda bilgi edinmeyi amaçlayan bir çalışma planlanmıştır.

3.6.1.Mutfak Kültürünün Korunmasında ve Aktarılmasında Kadının Rolü

Çerkes mutfak kültürünün korunmasında ve geleceğe aktarılmasında kadın önemli bir konumdadır. Katılımcılara bu konu hakkındaki görüşleri, “*Mutfak kültürünün korunmasında ve geleceğe aktarılmasında kadının rolü hakkında ne düşünüyorsunuz?*” şeklinde sorulmuştur. Alınan cevaplardan önemli görülen kısımlar özetlenerek aktarılmıştır.

Kültürel aktarımda yaş almış kadınların rolünün daha fazla olduğunu belirten K1, “*Yaşlılar kültürümüzü daha iyi aktarıp koruyor. Yaş oranı düştükçe korumuyorlar. Hemen bir pasta bir poğaçaya yapıyorlar.*” cevabını verirken K2, “*Evde yaşlı varsa aktarılıyor. Ama özellikle gelin başka kültürden ise aktarım zor oluyor.*” şeklinde kültürel farklılıkların olduğu yerde aktarımında zaman aldığını belirtmiştir.

Kültürel aktarımda kadınların rolünün erkeklerden çok daha fazla olduğunu belirten K3,

“Esas rol onlarındır zaten. Çerkes mutfağında erkekten çok kadının rolü büyüktür.” cevabını verirken K6, “Kadının rolü %100’dür. Mutfakta ve kuşağın aktarımında kadın baş unsurdur. Kültürü kadınlar yaşatır. Bizde en cefakâr kültürün bütün temel dinamiklerini taşıyanlar ve uygulayanlar kadınlardır. Bayanlar da esneme olduğu için kültür de esnemeler oldu zaten.”

cevabını vererek kültürü devam ettiren ve yine kültürel değişimlerin gerçekleşmesini sağlayan kadınlardır şeklinde görüşlerini iletmiştir. Kadınların ve kızların Çerkes kültüründe ki öneminin çok fazla olduğunu belirten katılımcılardan K5:

“Kadınlar ve kızlarımız bizim için ön plandadır. Arkaya itelim sussun durumu yoktur. Ama erkekler öyle değerli değildir. Kadınlara değer çok fazladır. Evde kız kardeşine kıyamazsın. Baba hemen sana kızar. El üstünde prenses gibi tutulur. Çerkes olmayan gelinlerimiz bile bizim için bu şekildedir. El üstünde tutarız. Çocuk yetiştirmede, kültür aktarmada her şeyden ön plandadır. Bahçe işi yapmazlar. Ama bir Karadenizli kadın yapar. Bizde kimse yapemez. İsterse yapar isterse yapmaz. Kadınlar çok kıymetli değerlidir yani.”

Çerkes kültüründe kadınların el üstünde tutulduğunu, bahçe işi yaptırmadıklarını ve kadını arka plana itemediklerini ifade ederek, kadınların Çerkes kültüründe ne kadar saygı değer ve üstün olduklarını açıklamıştır. Karadenizli bir kadın ile kıyaslandığında bahçe işi yapılması için zorlanmadığını ve prenses gibi davranıldığını belirtir.

Çerkes kültüründe bir evin mutfağının kontrolünün evin en yaşlı kadınında olduğunu ifade eden K6,

“Sabah kalkınca yemek yapılacak. Koni dediğimiz dışarıda olan erzak mutfagımız vardır. Buranın anahtarı baş kraliçe dediğimiz evin büyük kadınında olur. Sabah kalkar depoyu açar akşama ne yemek yapılacaksa malzemeyi alır. Ondan başkası açamaz ve giremezdi. Günümüzde bu devam etmiyor. Koniler devam etmiyor artık.”

şeklinde geçmişte mutfağın kontrolünün evin yaşlı kadınında olduğunu ifade etmiştir. Koni, evin dış kısmında baraka şeklinde kilitli bir yapıdır. Erzak buralarda muhafaza edilir. Anahtarı kilitli bir şekilde evin en yaşlısında bulunur. Sabahtan hangi yemeklerin yapılacağı belirlenir ve anahtarın sahibi kadın, koniden malzemeleri mutfığa getirir.

Mutfağın zamanla yapısındaki değişimler, konilerin kalkmasına sebep olmuştur. Konilerin yerini günümüzde erzak dolapları almıştır. Mutfağın yapısal değişikliği koni kullanımının sonlanmasına, günümüze kadar ulaşmasına izin vermemiştir.

3.6.2.Genç Kuşakların Çerkes Yemeklerine Yaklaşımı

Genç kuşakların Çerkes mutfağına olan yaklaşımları ele alınmak istendiğinde katılımcılara, “Genç kuşaklar Çerkes yemeklerini hazırlamaya ve yemeye devam ediyor mu? Düşünceleriniz nelerdir?” şeklinde soru yöneltilmiştir. Alınan cevaplardan önemli görülen kısımlar özetlenerek aktarılmıştır.

Çerkes yemeklerinin yapımı zor olduğu için gençlerin yapamadığını söyleyen K1, *“Bulurlarsa yerler ama yapımı çok zahmetli olduğu için yapamıyorlar.”* şeklinde *yemeği sevdiklerini ama yapamadıklarını* belirtmiştir. Genç katılımcılardan olan K2, *“Yapması zor olduğu için yapamıyorum ama yemeği seviyorum.”* şeklinde Çerkes yemeklerini yapamadığını belirtir. Gençlikte öğrenmeyip evlendikten sonra öğrendiklerini belirten katılımcılardan K4,

“Gençler yemeğe ve hazırlamaya devam ediyorlar. Anneden öğrenmediyse bile o yemeğe özlem ile evlendikten sonra yapmak istiyor.” cevabını verirken K9, “Kek, poğaça yaparlar. Çerkes yemeği bilmezler ama çok severler yerler. Evlendikten sonraya anca yapıyorlar.”

şeklinde evlilik ile yemeğe duyulan özlem neticesinde yapılmaya başlandığını ifade etmiştir.

Gençlerde kültürel farkındalığın artmasına bağlı olarak duyulan özlem ile yemeklere de ilginin arttığını ifade eden K3,

“Milliyetçilik dalgasını yükselmesiyle farkındalıkları arttı. Yok hazırlayamıyorlar. Benim hanım bile pratik yemek hazırlıyor. Zamandan tasaffur oluyor yoksa yemek yiyip evden çıkamazsın. Sabah başlar akşama anca olan yemekler. Bur da kadınlar bir araya geldiklerinde yapıyorlar. 150 kişilik gruplar meraklarından geliyorlar.”

şeklinde ilginin arttığını fakat yemeklerin yapımının zor olmasından dolayı gerçekleştiremediklerini ifade eder. Genç erkeklere boza yapımını öğrettiğini söyleyen katılımcılardan K6, *“Ben gençlere kültürümüzün yemeklerini öğretmeye gayret gösteriyorum. Boza öğrettirdim en son. Hamur işlerini ve toprak fırınlarda yapılan yemekleri çok sevip yiyorlar.”* şeklinde yemeklere karşı ilgilerinin olduğunu ifade etmiştir.

3.6.3.Çerkes Mutfağında Dernek ve Restoranlar

Çerkes mutfağının yemeklerinin korunup devam etmesi, gelecek kuşaklara aktarılması ve tanıtılması açısından dernek ve restoranların bu yolda nerede durduğunu öğrenmek amacıyla katılımcılara “Sizce dernekler ve restoranlar yemek kültürünün neresinde duruyor? Ne düşünüyorsunuz?” sorusu yöneltilmiştir. Alınan cevaplar dâhilin de önemli görülen kısımlar özetlenerek aktarılmıştır.

Derneklerin ve restoranların kültürü tanıtımda olumlu katkıları olduğunu söyleyen, K2, *“Dernekler genelde tanıtım ve kaynaşma günler yapıyor iyi oluyor. Restoranlar birkaç yerde var Maksudiye, Kayalar ve Sapanca da var bunlar kültürümüzü tanıtıma çok iyi oluyor.”* cevabını verirken Sakarya’da Çerkes restoranları olduğunu ve derneklerin özel geceler düzenleyerek katkı da bulunduğunu ifade eder. K3, *“Olumlu katkıları çok. Adetler, beslenme, eğitim, folklor çalışmaları mevcuttur. Restoranlar mevcuttur. Turistik olarak katkı sağlıyorlar.”* şeklinde sosyal çalışmaların olduğunu belirtmiştir.

Derneklerde yapılan yöresel yemeklerin, Çerkes yemeklerini tanıtımda yetersiz olduğunu düşünen katılımcılardan K6:

“Yemek kültürümüzün yaşamasında büyük katkıları var ancak fabrikasyon ürettikleri için kaliteden ödün verdikleri oluyor. Peynirde eskiden günlerce ocak içinde kuruyan peyniri, şimdi 3 günde fırınlarda kurutuyorlar. Böylece peynir kalitesiz ve özgünden çıkmış oluyor. Sütler de aynı şekilde. 10 kilo süt veren inekten peynir yapılıyordu. Şimdi 40 kilodan anca yapılıyor. Seri üretimde kalite düştü. Eskiden unu biz ürettiyorduk daha lezzetliydi.”

Derneklerde ve restoranlar da seri üretim ile yapılan yemeklerin, gerçeği yansıtmadığını ve aynı tadı vermediğini ifade etmiştir. Peynir üretiminin eskiden günlerce ocak üstünde yapıldığını, şimdi ise fırınlar yardımıyla birkaç gün içerisinde kurutulduğunu üzüntü ile ifade etmiştir. Merak eden ve ilk defa yiyen kişiye gerçek peynirin yansıtılmadığını söyler. Değişen iklim sebebi ile verimli süt alımının da zamanla azaldığını böylece 10 kilo süttan alınan peynirin, artık 40 kilo süt ile elde edildiğini ifade etmiştir. Seri üretim ile yiyeceğin kalitesinin düşmesi mutfağa ve yöresel mutfağa yansıdığını böylece kalite de düşüşler gerçekleştiğini belirtir.

Kafkas kültür derneklerinin de katkıları ile Çerkes dilini yaşatma çalışmaları mevcuttur. Katılımcılardan K5,

“Kafkas kültür dernekleri kültürümüzü doya doya yaşamamız için aracıdır. Orda dil kursu, folklorik çalışmalar var. Pandemi ile aralar verildi ama devam edecek yine. Bizim köyümüzde muhtarımız dil üzerine gençlere dersler veriyor. Zaten genellikle köyde erkese konuşuyunuz. Herkes bilir. Gençler de konuşamasa bile anlıyoruz. Bizim evde Türkçe konuşulmaz. Sadece erkese konuşuluyor.”

şeklinde derneklerde ve kurslarda erkese öğretiminin devam ettiğini, hala konuşulduğunu ve bilmeyen gençlerin öğrenmek için dernekler aracılığı ile kurslara gittiğini ifade etmiştir.



SONUÇ

Bu çalışmanın amacı, Kafkasya'dan Sakarya bölgesine göç eden Çerkes halkının mutfak kültürlerinin neler olduğu, diğer göçmen gruplarıyla kültürel aktarım sürecinin ve etkileşiminin nasıl bir yol aldığını saptamaktır. Yöresel mutfak kültüründe önemli bir rol oynayan tarihsel birikim, Çerkes halkının mutfak kültürüne de yansıdığını ortaya çıkarmıştır. Bu çalışma da köklü bir geçmişe sahip olan Çerkeslerin Kafkaslardan Sakarya iline kadar ulaşan ışık tutarak, mutfak kültür kodlarını sosyolojik olarak ele alıp günümüze yansımalarını ortaya çıkarmaktır. Yaşanılan zorlukların yanı sıra göç edilen bölgenin coğrafi özelliklerinin de değişim göstermesiyle kültürel kodların yeniden şekil alması kaçınılmazdır. Böylece Çerkes halkının kültürel aktarımı ve diğer kültürler ile olan etkileşiminin ne gibi faktörlere bağlı olarak değiştiğinin tespit edilmesi bu alanda yapılacak olan diğer kültürel çalışmalara temel oluşturması açısından önem kazanmaktadır.

Araştırma kapsamında Çerkes mutfağının temel unsurları ana başlığı altında, Çerkes mutfağında yapılan yemekler alt başlığında katılımcılara sorulan, Çerkes mutfağındaki yemeklerin neler olduğu ve en çok hangilerinin yapıldığı sorulmuştur. Çerkes kültürünün yemekleri alınan cevaplar sırası ile 8 kişi ile Abısta/Çerkes Pastası, 6 kişi ile Haluj ve 5 kişi ile Çerkes Tavuğudur. En çok yapılan yemeklerin neler olduğu sorulduğunda ise, Abısta/Çerkes Pastası olduğu söylenmiştir. Çerkes Pastası genellikle özel gün ve davetlerde yapılan Çerkes kültürüne ait geleneksel yemeklerin başında gelir. Katılımcılara sorulan Çerkes mutfağından hariç (Kabak tatlısı, keşkek, muhlama, balık, karalahana yemeği/dolması, fast-food) yemeklerin yapılma durumları sorulduğunda, aralarında en çok 8 kişi ile fast-food tarzı yemeklerin yapıldığı, en az ise Manav kültürüne ait olan Keşkek yemeğinin yapılmadığı sonucunda ulaşılır. Günümüzde akışkan hayata uyum sağlama açısından artık pratik yemekler tercih edilmektedir. Fast-food yemeklerin tercih edilmesi, kısa sürede yemek yeme işlemini yerine getirme açısından tercih edilmektedir. Keşkek yemeğinin yapılmaması genellikle Çerkes yemek kültürüne göre farklı olması ve damak tatlarına uygun olmadığı için tercih edilmediğini söyleyebiliriz. Katılımcılara, Çerkes mutfağındaki yemeklerin gündelik kullanım durumları sorulduğunda 6 kişinin cevabı ile sadece özel günlerde yapıldığı sonucuna ulaşılır. Çerkes yemeklerinin yapımında zaman gerektiği ve gündelik hayata karşı pratik olmadığı için sadece özel günlerde yapıldığı sonucunda

ulaşılmıştır. Çerkes mutfağında geçmişte ve günümüzde araç-gereçlerin kullanım durumları sorulduğunda geçmişte en fazla Çüven ve Belağ olduğu ortaya çıkmıştır. Günümüzde ise genellikle Çüvenlerin kullanıma devam ettiğini, bazı katılımcıların tencere kullanımına geçtiğini belirtmiştir. Tencere kullanımına geçmelerinin sebebi olarak Çüven tencerelerinin artık satılmadığını belirtmişlerdir. Belağ kullanımı ise tahta kaşık formunda olduğu için günümüzde kullanıma devam eden gereçler ilk sıralarda gelmektedir. Çüven ve Belağ gereçleri, en çok yapılan yemekler arasında olan Çerkes Pastası yapımında kullanılmaktadır. Bir yemeğin yapımının devam etmesi, yemekte kullanılan araç-gereçlerin devamını da sağlar nitelikte olduğunu ortaya çıkarmaktadır.

Çerkes mutfağında ve kültüründe uygulanan örf –adetler ana temalı başlık altında, Çerkeslerin özel günlerde uyguladıkları örf ve adetlerin neler olduğu sorulmuştur. Genellikle cenazelerde uygulanan, cenaze evine yemek getirme geleneğinin geçmişte ve günümüzde 7 kişinin vermiş olduğu cevap ile devam ettiği sonucuna ulaşılmıştır. Düğün, nişan ve söz kesme geleneklerinin neler olduğu, geçmişe ve günümüze göre nasıl değişim gösterdikleri sorulmuştur. Katılımcılardan alınan cevaplarda, söz kesme geleneğinde damadın ve ailesinin istemeye gitmediklerini, akrabalarını gönderip söz aldığı sadece nişan yapımında kız evine gittikleri gelenek geçmişte ve günümüzde devam etmektedir. Geçmişte ki düğünlerde hazırlıkların köy halkı ile birlikte yapıldığını, şimdi ise hazırlığın düğün evi ile dışarıdan belli olmayacak kadar sınırlı kaldığı sonucunda ulaşılar. Düğünlerde gelen misafirlere ikram edilen hayvan kesme geleneği geçmişte düğün evinde kesilirken, günümüzde hayvan kesiminin devam etmediğini, yerini yemek firmalarının hazırladığı et ürünlerinin aldığı sonucuna ulaşılar. Geçmişte düğünlerde kesilen hayvanın uzuvları belirli anlamları ifade etmek için masalara konup ve sergilenirken, günümüzde sadece özel kişileri karşılama amaçlı yapılmaktadır. Geçmişte damadın düğünden önce kaldığı eve akrabaları tarafından hayvan gönderme geleneğinin, günümüzde devam etmediği sonucuna ulaşılar. Düğünlerde yöresel yemeklerin yapımına geçmişte ve günümüzde devam edildiği sonucuna ulaşılmıştır. Geçmişte ağırlık adı altında erkek tarafından istenen başlık parası varken, günümüzde bu durum kalkmıştır. Düğünlerde yapılan adetler de ise, gelen misafirlere karşı saygı göstergesi olarak Tamellah yapımı olurken, günümüzde bu adet kalkmıştır. Düğünden sonra aileler arası karşılıklı gidip gelme geleneğinin geçmişte ve günümüzde devam ettiği sonucunda ulaşılmıştır.

Diğer alt tema olan, Çerkes sofralarında uygulanan adapların geçmişte ve günümüzde nasıl değişim gösterdiği öğrenilmek istendiğinde, geçmişte evin büyüğünün sofraya oturmadan oturulmaması, başköşeye oturması ve yemeğe başlamadan başlanmaması kuralı, günümüzde evde büyük olduğu sürece devam ederken, geçmişe oranla katılıkta kırılmalar yaşandığı sonucuna ulaşılır. Geçmişte çocukların ve gelinlerin evin büyükleri ile yemek yemediğini, günümüzde ise bu durumun ortadan kalktığını söyleyebiliriz. Geçmişte genç kızların hizmet için sofranın başında beklediğini, günümüzde ise bu durumun azaldığı sonucuna ulaşılır. Genç kızların misafirlere yemekten önce ibrikle su dökmesi geleneği, günümüzde kalkmıştır. Sofranın misafirin ayağına gittiği, misafirin sofraya gitmesinin ise ayıp karşılandığı gelenek günümüzde sürdürülebilirliğini azaltmıştır. Misafirler için uygulanan ritüellerde ki değişim dinamiklerine baktığımız da, eve gelen kişinin kim olduğu ayırt edilmeksizin ayağa kalkılıp buyur edildiği ve giderken yol edildiği geleneği geçmişte ve günümüzde devam etmektedir. Misafirlğe gidildiğinde ise, evin büyüğünün görülmesi geçmişte ve günümüzde devam eden geleneklerdendir.

Çerkes mutfağında kültürel etkileşim ana teması altında, Çerkes halkının Sakarya da ki diğer göçmen gruplar ile etkileşimlerine bakıldığında, genellikle karşılıklı bir etkileşimin olmadığı, başka gruplardan yemekleri kendi mutfakların da gündelik hayatlarına uyarlanmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Etkileşimlerin olduğu kısımlar da ise, Batılı mutfaklara karşı bir evrilme olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Diğer alt tema olan farklı kültürlerle yapılan evliliklerin Çerkes kültürünü etkileme durumlarına bakılmıştır. Farklı kültürler ile yapılan evliliklerin Çerkes kültürünü etkilemediğine ulaşılır. Gelinin Çerkes kültürüne ait yemekleri de zaman içerisinde öğrendiğini ve kültüre uyum sağladığı sonucuna ulaşılır. Çerkes yemeklerine diğer kültürlerin ilgisi öğrenilmek istendiğinde, diğer kültürlerin Çerkes yemeklerinden 7 kişinin cevabı ile en çok Çerkes Pastası ‘nın tarifi istendiğine ulaşılır. Diğer kültürlerin Çerkes kültürüne saygı duyduklarını, yemeği sevdiklerini ve tarif istediklerine ulaşılır. İstenilen tarifleri bir Çerkes gibi yapamadıkları sonucuna ulaşılır

Çerkes kültürünün geleceğe aktarımı ana temalı başlıkta alt tema olan, mutfak kültürünün korunmasında ve aktarılmasında kadının rolünün çok fazla olduğu görülür. Yaşı büyük olan kadınların özellikle küçüklere göre çok daha iyi koruduğu görülür. Çerkesler de kadına verilen değerin yüksek olduğuna ulaşılır. Kadınların kültürü

devam ettiren ana unsur olduğunu, kültürel esnemelerin gerçekleşmesinde kadın payı olduğu gerçeğini de göz ardı edilemeyeceği sonucuna ulaşılmıştır. Genç kuşakların erkes yemeklerine karşı yaklaşımın da, gençlerin erkes yemeklerini yapamadıklarına fakat yemeği çok sevdikleri sonucuna ulaşılır. Gençlerin evlendikten sonra kültüre olan zlem neticesinde erkes yemeklerini yapmayı da öğrendiği görülür. Çerkes mutfağında dernek ve restoranların kültüre olan katkılarına bakılmıştır. Kültürel tanıtım da, aynı gruba ait insanları bir araya toplamada ve kaynaşmada önem bir unsurdur. Derneklerin halk dansları ve dil kursları ile kültüre katkıları olduğu görülür.



KAYNAKÇA

- Acar, V., & Karaosmanoğlu, K. (2019). *Çerkes Mutfak Kültürünü Deneyimlemeye Yönelik Bir Tur Önerisi: Düzce İli Örneği*. International Journal Of Comtemporary Tourism Research(2), 177-197.
- Açma, B., & Yenişen, K. (2013). *Kafkasya'nın Ekonomik Potansiyeli Ve Dönüşümü İçin Politika Ve Stratejiler*. Yönetim Ve Ekonomi, 20(2), 131-149.
- Aktaş , A. (2008a). *Sakarya'nın Yemek Kültürü: Üç Kıtanın Damak Zevkinin Buluştuğu Yer:Sakarya*. Sakarya Valiliği, İl Kültür Ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, 10-25. Kasım 26, 2021 Tarihinde Alındı
- Aktaş, A. (2008b). *Kültürel Renkleriyle Sakarya*. (Melise, Dü.) Adapazarı Merkez Belediyesi Kültür, 34.
- Aktaş, A. (2011). *Sakarya'da Çok Kültürlülük*. Hemşehri Sakarya Büyükşehir Belediyesi, 10 Şubat
- Akyüz , J., Oran Arslan, N., & Tanrıverdi, M. (2011). *Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Kafkas Göçleri*. Kars:Kafkas Üniversitesi, (1828-1943),7.
- Apdurezzak, A. (2014). *İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü*. Turkish Studies, 9(11), 1-16.
- Aslan, C., Devrim, C., Huvaj, F., Papşu, M., Karaerkek, N., Özbay, Ö., Dağıstanlı, S. (2009). *Biz Çerkesler*. Kafkas Dernekleri Federasyonu.
- Avagyan, A. (2004). *Osmanlı İmparatorluğu Ve Kemalist Türkiye'nin Devlet Ve İktidar Sisteminde Çerkesler*. Belge Yayınları.
- Baddeley, J. (1995). *Rusların Kafkasya'yı İstilas Ve Şeyh Şamil*. (S. Özden , Dü.) Kayıhan Yayıncılık.
- Bala, M. (1997). *Çerkesler*. İslam Ansiklopedisi. Millî Eğitim Yayınları, C.III, 375.
- Barışık, S. (2014). *Tokat İlinde İç Göç Gerçeği Ve İç Göç Nedenlerinin Analizi*. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi Sonuç Raporu, Proje No:2013(32).
- Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü. (2012). *Osmanlı Belgelerinde Kafkas Göçleri-I*. (U. Tavkul, Dü.) (3), 16-17.
- Ben-Rafael, E. (2010). *Diaspora*. Sociopedia.İsa, 1(10).
- Berry, J. (1970). *Marjinality, Stress, And Ethnic Identification In An Acculturated Aboriginal Community*. J Cross Cult Psychol(1), 239-251.

- Berry, J. (1980). *Acculturation As Varieties Of Adaptation. In Acculturation: Theory, Models And Some New Findings.* (Ed Am Padilla):9-25.
- Berry, J. (1997). *Immigration. Acculturation And Adaptation.* Appl Psychol., 46, 5-68.
- Berry, J. (2001). *A Psychology Of Immigration.* J Soc Issues, 57, 615-631.
- Berry, J. (2005). *Acculturation: Living Successfully In Two Cultures.* International Journal Of Intercultural Relations, 29, 697-712.
- Berry, J. (2006). *Stres Perspectives On Acculturation.* (2. E. Eds, D. Sam, & J. Berry, Dü) In The Cambridge Handbook Of Acculturation Psychology, 43-57.
- Berzeg, N. (1996). *Çerkes Sürgünü: Gerçek, Tarihi Ve Politik Nedenleri.* Takav Mat.
- Berzeg, N. (2010). *Çerkesler Kafkas Sürgünü: Vatansız Bırakılan Bir Halk. Chiviyazıları,* 105- 107.
- Beşirli, H. (2010). *Yemek, Kültür Ve Kimlik. Milli Folklor,* 22(87), 159-169.
- Beşirli, H. (2011). *Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat Ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında. Türk Kültürü Ve Hacı Bektaşî Veli Araştırma Dergisi*(58), 139-152.
- Bilge-Zafer, A. (2016). *Göç Çalışmaları İçin Bir Anahtar Olarak “Kültürleşme” Kavramı.* Uü. Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi, 19(30), 75-92.
- Bingöl, T. (2017). *Çerkez Toplumunu Etiğinin Adler Yaklaşımının Temel Kavramları İle İncelenmesi.* Fsm İlmî Araştırmalar İnsan Ve Toplum Bilimleri Dergisi(9), 73-95.
- Boran Art. (2017). *Çerkez Kızından Tarifler.* Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Bozkurt, G. (1984). *İnsan Ve Kültür.* İstanbul: Remzi Kitapevi.
- Canbey-Özgüler , V. (2018). *Migration And Integration Policies.* Gsı Journals Serie B: Advancements In Business And Economics, 1(1), 1-18.
- Cerîde-İ Havâdis. (1280, Cemaziyelevvel 29). 748.
- Ceylan, Y. (2012). *Zorunlu Göç Ve Suç İlişkisi (Muş İli Örneği).* Akademik Bakış Dergisi, 32.
- Coşar, Y. (2017). *Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunmasında Kadın Emeğinin Rolü.* Sosyal Politika Çalışmaları Dergisi, 17(38).
- Çağlar, R. (2021). *Gastronomik Kimlik Açısından Çerkes Mutfak Kültürünün İncelenmesi: Uzunyayla Örneği.* Yüksek Lisans Tezi.

- Çetin, Ş. (1993). *Turizim Endüstrisinde Mutfak Elemanı Yetiştirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi*. Çukurova Üniversitesi S.B.E. Adana: Doktora Tezi.
- Çetinkaya, N., & Akbaba, A. (2018). *Gastronomi Ve Yiyecek Tarihi*.
- Çoban Öztürk, E. (2015). *Tarih, Travma Ve Kimlik: Ermeni Diasporada Kimlik Ve Kimliğin Yeni Nesillere Aktarımı*. Ermeni Araştırmaları(52), 141-167.
- Çoşan, D., & Yılmaz, S. (2020). *Doğu Karadeniz Bölgesinde Yaşayan Laz Topluluklarının Dili, Gelenekleri Ve Mutfak Kültürüüzerine Bir Araştırma*. Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi(45), 129-142.
- Çukur, C. (2007). *Kültürel Süreçleri Nitelemek, Ölçmek Ve İlişkilendirmek: Karşılaştırmalı Kültürel Yaklaşımlar*. (İ. R. Çukur, Dü.) Ankara: Türk Psikologlar Derneği Yayınları.
- Çurey, A. (1998). *Bilinen Dünyanın Bilinmeyen Ülkesi: Kuzey Kafkasya Ve Çerkezler*. Kafkasya Yazıları Dergisi, 2(5), 57.
- Declerck, F., Fanzo , J., Palm , C., & Remans, R. (2011). *Ecological Approches To Human Nutition*. Food And Nutrition Bulletin, 32(1), 41-50.
- Demirel, M. (2008). *Türkiye’de Bosna Göçmenleri*. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 12(2), 288.
- Dereli, A. (1989). *Ticari Mutfak (Cilt 1)*. Ankara: T.C Turizm Bankası Araştırma Ve Eğitim Başkanlığı Ders Notları.
- Doğan, Ö. (2012). *Doğalcı Ve İnsancı Yaklaşımlar Altında Kültür Kavramı*. İstanbul: Kültür Bilimleri Ve Kültür Felsefesi.
- Duman , B. (2011). *Çokkültürlülüktten Ricat Mı?*. Sosyoloji Dergisi, 3(23), 207-239.
- Durlu Özkaya , F., & Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk*. Detay Yayıncılık.
- Durlu Özkaya, F., & Düzgün , E. (2015). *Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü*. Journal Of Tourism And Gastronomy Studies,, 3(1), 41-47.
- Dünden Bugüne Adapazarı. (2008). *Sakarya Büyükşehir Belediyesi Yayınları*. Kasım 24, 2021 Tarihinde Alındı
- Düzenli, T. (2006, Aralık). *Adapazarı Ve Civarında Çerkes Muhacirlerin İskânı Ve Uyum Problemleri*. Yüksek Lisans Tezi.
- Dyllick, T., & Hockerts, K. (2002). *Beyond The Business Case For Corporate Sustainability*. Business Strategy And The Environment, 11, 130-141.

- Erbil, K., & Yılmaz, G. (2018). *Kültürel Miras Bağlamında Sakarya İlinde Yaşayan Etnik Grupların Türk*. Turizm Akademik Dergisi, 5(1), 276-285.
- Erdem, B., & Akyürek, S. (2018). *Yeni Bir Mutfak Akımı: Yaşayan Mutfaklar*. Yeni Bir Mutfak Akımı: Yaşayan Mutfaklar, 5(2), 103-123.
- Ergin, A. (2010). *Kafkasya: Bir Etno-Kültürel Tarih Çözümlemesi*. Odü Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi, 1(2), 19-50.
- Erkenekli, M. (2013). *Toplumsal Kültür Araştırmaları İçin Değer Merkezli*. Savunma Bilimleri Dergisi, 12(1), 147-172.
- Fendal, D. (2014). *Türkiye'deki Kahve Ve Mutfak Kültürünün Dönüşümü Üzerinden Küreselleşme Sürecinde Küresel Ve Yerel Kültürün Etkileşim Ve Eklemleniş*. İletişim, 147-180.
- Ferguson, P. (2007). *Food*. (M.-D. Ed. F., Dü.) *Encyclopedia Of Sex And Gender Vol*, 565-570.
- Gordon, M. (1964). *Assimilation In American Life*.
- Gökdemir, A. (2009). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*. Detay Yayıncılık.
- Göktepe, K. (2014). *Türkiye Trakya'sında Nüfus Ve İskan Politikaları*. Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 16(2), 99-123.
- Güneş, E. (2013). *İç Göç Terörizm İlişkisinde Mersin Örneği*. Akademik İncelemeler Dergisi, 8(2).
- Huvaj, F. (2001). *Xabze Üzerine*. Nart Dergisi,(27), 38-40.
- İlhan, R., & Mesci, M. (2018). *Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Çerkez Mutfağının İncelenmesi*. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi, 2(3), 293-315.
- İpek, N. (1999). *Rumeli'den Anadolu'ya Türk Göçleri*. Ttk Yayınları, 68-74.
- Kalaycı, İ. (2015). *Tarih, Kültür Ve İktisat Açısından Çerkesya (Çerkesler)*. Avrasya Etüdleri, 47(1), 71-111.
- Karahasan, A. (2013). *Laz Kültüründe Oyuna Dair Örüntüler: Fındıklı İlçesinde*. Maltepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyoloji Anabilim Dalı.
- Karpat, K. (2003). *Osmanlı Nüfusu (1830-1914) Demografik Ve Sosyal Özellikleri*. T. Tarih Vakfı Yurt Yay., 109.
- Kasar, H. (2021). *Türk Mutfak Kültürü Evreleri Ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi*. Journal Of Humanities And Tourism Research, 11(2), 347-358.

- Kaygalak, S., Dilek, E., & Günlü , E. (2015). *Diaspora Turizmi: Balkanlara Seyahat Edenler Üzerinde Sosyolojik Bir Araştırma*. Ege Akademik Bakış, 15(3), 435-443.
- Koç , N. (2016). *Türkiye'deki Çerkes Evlerinin (Adıge Vune) Sosyal Hayata Etkileri*. Uluslararası Osmanlı Öncesi Ve Osmanlı Çalışmaları Komitesi Sempozyumu, Ekim 4-8.
- Lahti, I., Horenczyk, G., & Kinunen, T. (2011). *Time And Context In The Relationship Between Acculturation Attitudes And Adaptation*. J Ethn Migr Stud,, 37, 1423-1440.
- Levi-Strauss, C. (1997). *The Culinary Triangel*. (C. Ed. C. M, & E. P. Van, Dü) Food And Culture: A Reader, 28-35.
- Longworth, J. (1996). *Kafkas Halklarının Özgürlük Savaşı*. (S. Özden, Dü.) Rey Yayıncılık.
- Marshall, G. (1999). *Sosyoloji Sözlüğü*. (O. Akinhay, & D. Kömürcü, Çev.) Ankara: Bilim Ve Sanat Yayınları.
- Mccarthy, J. (1998). *Ölüm Ve Sürgün*. (B. Umar, Dü.) R, İnkılap Kitapevi.
- Mcintosh, A. (1996). *Sociologies Of Food And Nutrition*. Plenum Press.
- Mughissuddin, O. A. (1995). *Rusya/Ortodokslar*. Yeni Türkiye (Türk Dış Politikası Özel Sayısı)(3), 446.
- Nahya, Z. (2017). *Toplumsal Cinsiyet Ve Beslenme: Toplumun Sofrasında Kadınlıklar Ve Erkeklikler*. Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 5(50), 24-36.
- Narcı, F. (2018). *Çerkes Kültürünün Aktarımında Kadının Rolü*. Yüksek Lisans Tezi .
- Özbay, Ö. (1999). *Diünden Bugüne Kuzey Kafkasya*. Kafkas Derneği Yayınları.
- Özdemir, B. (2001). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi Ve Herşey Dahil (All-Inclusive) Uygulamasının Mutfak Yönetimine Etkileri Üzerine Sektörel Bir Araştırm*. Antalya: Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü .
- Özkiraz, A., & Çetin , M. (2015). *1864 Çerkes Sürgünü Sonrası Anadolu'da Çerkes İskanıve Osmanlı Devleti'nin Göçmenlere Karşı Politik Tutumu*. Tesam Akademi Dergisi, 2(2), 9-28.
- Özocak, Ö. (2014). *Diaspora Kavramı Ve Ermeni Diasporası*. Yeni Türkiye(60), 1-11.
- Öztürk, A., & Toprak , S. (2018). *Kafkasya'dan Muş Yöresine Göçler Ve Göçmenlerin İskanı (1856-1905)*. Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 43, 437-458.

- Papşu, M. (2003, Mart). *Abhazlar (Abazalar)*. Atlas Dergisi(246).
- Papşu, M. (2004). *Vatanından Uzaklara Çerkesler*. Çivi Yazıları.
- Sağır, A. (2012). *Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı*. Turkish, 7(4), 2675-2695.
- Sağır, A. (2012). *Zorunlu Göçler, Sürgünler Ve Yol Hikayeleri-Ulupamir Kırgızları Örneği*. Nobel Yayınları, 31-34.
- Sakarya Valiliği. (2013). *81 İlde Kültür Ve Şehir Sakarya*. Sakarya Valiliği Yayınları.
- Sarışık, M. (2017). *Gastronomi Ve Mutfak Sanatlarına Giriş*. (Editör, Dü.) Detay Yayıncılık.
- Saydam, A. (1997). *Kırım Ve Kafkas Göçleri*. Ttk Yayınları.
- Saydam, A. (1997). *Kırım Ve Kafkas Göçleri(1856-1876)*. Türk Tarih Kurumu.
- Saygın, S., & Hasta, D. (2018). *Göç, Kültürleşme Ve Uyum*. Psikiyatride Güncel Yaklaşımlar, 10(3), 312-333.
- Serbes, N. (2018). *Benim Yolum Xabze*. Kuban Matbaacılık Yayınları, 17-20.
- Sevsay, H. (2017). *Ahıska Türkleri Ve Diaspora*. Uluslararası Ahıska Türkleri Sempozyumu, Mayıs 11-13, 227-239.
- Smith, P. (2005). *Kültürel Kuram*. (S. Güzelsarı, & İ. Gündoğdu , Çev.) İstanbul : Babil.
- Solmaz, Y., & Dülger Altınır , D. (2018). *Türk Mutfak Kültürü Ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme* . Safran Kültür Ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(3), 108-124.
- Şahin, C. (2016). *Çerkes Göçleri Ve Çerkeslerin Anadolu'da Yurt Edinme Arayışları: Sakarya - Maksudiye Köyü Örneği*. İnsan Ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi, 5(8), 2782-2816.
- Tavkul, U. (1997). *Kafkasya'da Etnik Ve Sosyo-Kültürel Yapının Tarihi Kökenleri*. 1(7), 135-170.
- Tavkul, U. (1998). *Kafkasya'nın Otokton (Yerli) Halkları Meselesi Ve Kafkasya Halklarında Etnik Köken Arayışları*. Kırım Dergisi(25), 36-39.
- Tdk. (1983). *Türkçe Sözlük*. 1099.
- Telfer, D. (2000). *Tastes Of Niagara: Building Strategic Alliances Between Tourism And Agriculture*. International Journal Of Hospitality & Tourism Administration, 1(1), 71-88.

- Türk, H., & Şahin , K. (2014). *Antakya Geleneksel Yemek Kültürü*. Mkü Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 1(2), 115–132.
- Uçarı , M. (2014). *Geleneğin İcadı: Çorum Çerkesleri Örneği*. (S. Alankuş, & E. Arı, Dü) 309-324.
- Ulusoy, E. (2015). *Diasporayı Yeniden Düşünmek: Diaspora Teorisi Ve Modern Diasporanın Temel Parametreleri*. Göç Dergisi, 2(2), 208-228.
- Usta, S. (2020). *Çerkez Mutfağının Sürdürülebilirliği Üzerine Bir Araştırma: Sakarya İli Örneği*. Yüksek Lisans Tezi.
- Uygunkan, S. (2005). *Kültürleme Kavramı Ve Televizyon*. Kurgu Dergisi, 21, 205-203.
- Uysal, H. (1996). *İnsan Ve Toplum Bilimleri Sözlüğü*. Uysal Kitabevi.
- Yaldız, T. (2014). *Saussure'den Bakhtın'e Dil-Kültür İlişkisi: 'Tümü Kapsayıcı Olgu'*. İdil, 3(11), 115-136.
- Yılmaz, A. (2019). *Sakarya'daki Etnik Çeşitliliğin Mutfak Kültürü Fotoğraflarıyla Temsili*. Yüksek Lisans Tezi.
- Yılmaz, K. (2017). *Çerkes Mutfak Kültürü Yemek, Gelenek Ve Görenekleri*. Tunç Yayıncılık, 61.
- Yolkolu Öksüz, A. (2018). *Geleneksel Çerkes Mutfağı Hüzün Aş Olunca*. Yediveren Yayınları.
- Yurt, R. (1999). *Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nden Sakarya İline Olan İç Göçler Ve Sakarya Nüfusuna Etkilerinin İncelenmesi*. I. Sakarya Ve Çevresi Tarih Ve Kültür Sempozyumu, 10.
- Yürükel, S. (2004). *Batı Tarihinde İnsanlık Suçları*. Marmara Grubu Stratejik Ve Sosyal Araştırmalar Vakfı Yayınları, 139- 158.
- Yüzüncüyıl, K., Uybadın, A., Bilgin , A., & Aydın, S. (2021). *Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı Bir Yemek Antropolojisi*. Yapıkredi Yayınları, 19-25.

İnternet Kaynakları

- Absuva- Abaza Yemekleri. (2016, Ekim 29). *Agudurşısı(Baharatlı Barbunya Ezmesi)*. Aralık 20, 2021 Tarihinde <Http://Apsuvaabazayemekleri.Blogspot.Com/2016/10/Agudursisi-Baharatl-Barbunya-Ezmesi.Html> Adresinden Alındı
- Adapazarı. (Tarih Yok). *Adapazarının Tarihi. Adapazarı Büyükşehir Belediyesi*. Kasım 24, 2021 Tarihinde <Https://Www.Adapazari.Bel.Tr/İdet/14/57/Adapazarinin-Tarihi> Adresinden Alındı
- Aksamaz, A. (1995). *Lazlar*. Kasım 28, 2020 Tarihinde <Http://Www.Birikimdergisi.Com/Birikim-Yazi/4980/Lazlar#.Xcf5lızızbıu> Adresinden Alındı
- Aktaş, A. (2016a). *Sakarya'da Yaşayan Çerkezler*. Adatavır Gazetesi. Kasım 24, 2021 Tarihinde <Https://Www.Adatavir.Com/Ali-Aktas-1/Sakarya-Da-Yasayan-199-Erkezler-199-Erkezler.Html> Adresinden Alındı
- Aktaş, A. (2016b). *Sakarya'da Yaşayan Gürcüler-2*. Sakarya Büyükşehir Belediyesi. 23 Nisan Kasım 27, 2021 Tarihinde <Https://Www.Adatavir.Com/Ali-Aktas-1/Sakarya-Da-Yasayan-Gurculer-2.Html> Adresinden Alındı
- Aktaş, A. (2016c). *Sakarya'da Yaşayan Hemşinliler-1*. Adatavır Haber Ajansı. 30 Nisan. Kasım 28, 2021 Tarihinde <Https://Www.Adatavir.Com/Ali-Aktas-1/Sakarya-Da-Yasayan-Hemsinler-1.Html> Adresinden Alındı
- Aktaş, A. (2016d). *Sakarya'da Yaşayan Hemşinliler-2*. Adatavır Haber Ajansı. 5 Temmuz. Kasım 28, 2021 Tarihinde <Https://Www.Adatavir.Com/Ali-Aktas-1/Sakarya-Da-Yasayan-Hemsinler-2.Html> Adresinden Alındı
- Aktaş, A. (2016e). *Sakarya'da Yaşayan Lazlar-1*. Adatavır Haber Ajansı. 14 Mayıs. Kasım 28, 2021 Tarihinde <Https://Www.Adatavir.Com/Ali-Aktas-1/Sakarya-Da-Yasayan-Lazlar-1.Html> Adresinden Alındı
- Bayraktar, İ. (2014). *Antropoloji Kültür Kavramı*. 14 Temmuz. <Http://Www.İbrahimbayraktar.Net/>. Kasım 10, 2021 Tarihinde <Http://Www.İbrahimbayraktar.Net/2014/07/Antropoloji-Kultur-Kavram.Html> Adresinden Alındı
- Dünden Bugüne Adapazarı. (2008). *Sakarya Büyükşehir Belediyesi Yayınları*. Kasım 24, 2021 Tarihinde Alındı
- Ersoy, Y. (2020, Şubat 27). *Türk Mutfak Kültürü*. Kasım 15-20, 2021 Tarihinde <Https://Www.Altayli.Net/Turk-Mutfak-Kulturu.Html> Adresinden Alındı

- Gastronometro. (2021). *Sürdürülebilirlik Nedir?* .Metro Toptancı Market. Kasım 15-20, 2021 Tarihinde <https://www.Gastronometro.Com.Tr/Surdurulebilirlik/Genel-Bilgi/Surdurulebilirlik-Nedir> Adresinden Alındı
- Güngör, D. (2014). *İkinci Kuşak Avrupalı Türklerde Psikolojik Entegrasyon Ve Uyum*. Türk Psikoloji Yazıları, 17(34), 16-31. <https://www.Adatavir.Com/>. (Tarih Yok). Kasım 27, 2020 Tarihinde Alındı
- Papba, A. (2014). *Canlar Ülkesi Abhazya*. (B. Bağ, Dü.) 28-30. Aralık 1, 2021 Tarihinde www.Altinpost.Org Adresinden Alındı
- Kafkaslar Siyasi Haritası. (2021). *Milli Savunma Bakanlığı Genel Müdürlüğü*. Aralık 16, 2021 Tarihinde <https://www.Harita.Gov.Tr/Urun/Kafkaslar-Siyasi-Haritasi-/214> Adresinden Alındı
- Sürücüoğlu, M., & Özçelik, A. (2008). *Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi*. 3. İ. Kongresi. (Dü.), Atatürk Kültür, Dil Ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları:4/3. İçinde Bildiriler Maddi Kültür Iıı. Cilt, S. 1289-1310,. Ankara: Korza Yayıncılık Basım San. Ve Tic. Ltd. Şti. Kasım 10-15, 2021 Tarihinde Alındı
- Türk Patent Enstitüsü. (2020). *Coğrafi İşaret Ve Geleneksel Ürün Adı İstatistikleri*. Kasım 26, 2021 Tarihinde <https://www.Turkpatent.Gov.Tr/Turkpatent/Geographicalregisteredlist/> Adresinden Alındı
- Kozlova, E. (2018, Temmuz 26). *Abhazya'nın Geleneksel Kültürü*. Apsuva- Abaza Yemekleri. Aralık 1, 2021 Tarihinde <http://apsuvaabazayemekleri.blogspot.com/2018/07/abhazyann-geleneksel-kulturu.html> Adresinden Alındı

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1 : Sakarya İli Nüfusa Dayalı Göçmen Oranları (Aktaş, 2011).	35
Tablo 2: Katılımcıların demografik bilgileri	75
Tablo 3: Çerkes mutfağında en çok yapılan yemekler	77
Tablo 4: Çerkes mutfağından hariç yapılan/yapılmayan yemeklerin dağılımı.....	80
Tablo 5: Kişiler bağlamında Çerkes mutfağından hariç yapılan/yapılmayan yemeklerin gösterimi	81
Tablo 6: Çerkes mutfağının gündelik kullanım durumu.....	83
Tablo 7: Çerkes mutfağında geçmişte/günümüzde kullanılan araç-gereçlerin durumu	85
Tablo 8: Cenazelerde devam eden/etmeyen örf-adetlerde cenaze evine yemek getirme durumları.....	87
Tablo 9: Çerkes mutfağında tarifi istenilen yemekler	98

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1: Kültürleşme Stratejileri	23
Şekil 2: Kafkasya Siyasi Haritası	48
Şekil 3 : Çerkes mutfağına ait olduğu düşünülen ve en çok yapılan yemeklerin kod bulut gösterimi	79
Şekil 4: Çerkes mutfağında araç-gereç kullanımının bulut gösterimi	85



EKLER

Ek 1: Mülakat Formu

1. Çerkes mutfağının yemekleri nelerdir ve bunlardan hariç yemekler yapılmakta mıdır?(Kabak tatlısı, keşkek, muhlama, balık, karalahana yemeği/dolması, fast-food yemek çeşitleri) gibi ürünler yapılıyor mu?
2. Çerkes mutfağının gündelik hayatta kullanım durumu nasıldır?
3. Çerkes mutfağında geçmişte kullanılıp günümüzde kullanıma devam eden/etmeyen araç gereçler var mıdır? Varsa nelerdir?
4. Çerkes kültürüne ait özel gün ve yemeklerinizde(cenaze, düğün, nişan vs. gibi) geçmişte yaptığınız günümüzde devam eden/etmeyen adet ve gelenekleriniz nelerdir?
5. Çerkes mutfağın da geçmişte uygulanıp günümüzde devam eden/etmeyen sofradaşaplarınız nelerdir?
6. Çerkeslerin Sakarya’da ki göçmen mutfak kültürleri ile etkileşimi hakkında ki düşünceleriniz nelerdir?
7. Farklı kültürlerle yapılan evliliklerde mutfak kültürü sizin yemek kültürünüzü nasıl etkilemiştir?
8. Evde yapılan geleneksel yemeklerin tariflerini başka kültürden kişilere verdiğiniz oldu mu? Olduysa bunlar hangi yemeklerdir?
9. Mutfak kültürünün korunmasında ve geleceğe aktarılmasında kadının rolü hakkında ne düşünüyorsunuz?
10. Genç kuşaklar Çerkes yemeklerini hazırlamaya ve yemeye devam ediyor mu? Düşünceleriniz nelerdir?
11. Sizce dernekler ve restoranlar yemek kültürünün neresinde duruyor? Ne düşünüyorsunuz?

EK-2 Katılımcı Listesi

		Adı- Soyadı	Doğum Yılı	Eğitim Durumu	Medeni Hali	Yerleşim Yeri	Görüşme Tekniği	Görüşme Tarihi
1	K1					Emirler	Yüz yüze	04.12.2021
2	K2					Alancuma	Yüz yüze	04.12.2021
3	K3					Maksudiye	Yüz yüze	08.12.2021
4	K4					Maksudiye	Yüz yüze	08.12.2021
5	K5					Maksudiye	Yüz yüze	08.12.2021
6	K6					Maksudiye	Yüz yüze	08.12.2021
7	K7					Maksudiye	Yüz yüze	09.12.2021
8	K8					Maksudiye	Yüz yüze	09.12.2021
9	K9					Alancuma	Yüz yüze	11.12.2021
10	K10					Alancuma	Yüz yüze	11.12.2021

Ek 4:Çerkes Kültürüne Ait Fotoğraflar

1- Yemek Fotoğrafları



Resim 1:Abısta/ Pasta

Resim 2: Haluj



Resim 3: Çerkes Tavuğu

Resim 4: Ahulçapa/ Cevizli Karalahana





Resim 2: Agudurşısı/ Barbunya Ezmesi

Resim 3: Sızbal



Resim 7: İsli Peynir

Resim 8: Çerkes Peyniri

2- Araç- Gereçler ve Çerkes Kültürüne Ait Fotoğraflar



Resim 1: Çüven ve Belağ



Resim 2: Agudırıışşıga



Resim 3: Çerkes Mutfağı Örneği

HALUJ GECESİ

MÜZİK DANS HALUJ İKRAMI



18 ARALIK

19.00



Resim 4: Sakarya Kafkas Kültür Derneği

Program Afişi

ÖZGEÇMİŞ

Şehlanur EREK ÜLGEN, ilköğrenimini Sakarya ili Kocaali ilçesinde bulunan Gümüşoluk İlköğretim okulunda tamamlamıştır. Lise öğrenimine ise Sakarya ili Erenler ilçesinde bulunan Yunus Emre Çok Programlı Lisesinde devam etmiştir.

2013 yılında Karabük Üniversitesi Sosyoloji Bölümüne başlamış ve 2018 yılında bu bölümden mezun olmuştur. Karabük Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Bölge Çalışmaları Anabilim Dalından Eğitim almıştır.

