

**T.C.
SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

KUŞAKLARA GÖRE ÇERKES MUTFAĞINDAKİ DEĞİŞİM

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Alper TEKDEMİR

Enstitü Anabilim Dalı : TURİZM İŞLETMECİLİĞİ
Tez Danışmanı : Prof. Dr. Orhan BATMAN
Ortak Danışman : Doç. Dr. Duran CANKÜL

Haziran 2022

T.C.
SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

KUŞAKLARA GÖRE ÇERKES MUTFAĞINDAKİ DEĞİŞİM

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Alper TEKDEMİR

Enstitü Anabilim Dalı : TURİZM İŞLETMECİLİĞİ

Bu tez 16/06/2022 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından oybirliği/oyçokluğu ile kabul edilmiştir.

JÜRİ	BAŞARI DURUMU
Jüri Başkanı: Prof. Dr. Orhan BATMAN	BAŞARILI
Üye: Doç. Dr. Duran CANKÜL	BAŞARILI
Üye: Prof. Dr. Sima NART	BAŞARILI
Üye: Dr. Öğr. Üyesi Hümeysra BAYSAL	BAŞARILI
Üye: Dr. Öğr. Üyesi İsmail BİLGİÇLİ	BAŞARILI

BEYAN

Tez içindeki tüm verilerin akademik kurallar çerçevesinde tarafımdan elde edildiğini, görsel ve yazılı tüm bilgi ve sonuçların akademik ve etik kurallara uygun şekilde sunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, tezde yer alan verilerin bu üniversite veya başka bir üniversitede herhangi bir tez çalışmasında kullanılmadığını beyan ederim.

Alper TEKDEMİR

16/05/2022

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitimim boyunca değerli bilgi ve deneyimlerinden yararlandığım, her konuda bilgi ve desteğini almaktan çekinmediğim, araştırmanın planlanmasından yazılmasına kadar tüm aşamalarında yardımlarını esirgemeyen, teşvik eden, aynı titizlikte beni yönlendiren ve her daim motivasyonumu yüksek seviyede tutmama yardım eden değerli danışman hocam Prof. Dr. Orhan BATMAN'a, ortak danışmanlığı kabul ederek tez sürecinde gastronomi alanında bana rehberlik yapan Doç. Dr. Duran CANKÜL'e ve yaşamım boyunca her koşulda hep yanımda olarak en zorlandığım anlarda bile beni teşvik ederek destekleyen aileme, torunlarına şefkat ve sevgi ile yaklaşan, her zaman en büyük destekçimiz ve savunucumuz olan, bizlere Çerkes kültürünü öğreten, aktaran ve sevdiren ve bana bu çalışmada ilham kaynağı olan biricik babaannem Gülfer TEKDEMİR'e rahmet diler bu çalışmada ve yüksek lisans eğitimim boyunca bana emeği geçen herkese teşekkürlerimi sunarım.

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR	i
İÇİNDEKİLER	ii
TABLolar LİSTESİ.....	iv
ÖZET.....	v
SUMMARY	vi

BÖLÜM 1.	
GİRİŞ	1

BÖLÜM 2.	
LİTERATÜR.....	5
2.1. Mutfak Kavramı.....	5
2.2. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi.....	6
2.3. Orta Asya Dönemi ve Türk Mutfağı.....	7
2.4. Selçuklu Dönemi Türk Mutfağı.....	11
2.5. Osmanlı Dönemi ve Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı	19
2.6. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı.....	26
2.7. Çerkes Kültürü ve Çerkes Mutfak Kültürü.....	31
2.8. Öncül Araştırmalar	34
2.9. Kuşaklar ve Mutfaklar	39
2.9.1. Dünya ve Türkiye’de yaşayan kuşaklar ve özellikleri.....	39
2.9.2. Sessiz kuşak (silent generation).....	40
2.9.3. Baby boomers (bebek patlaması kuşağı)	41
2.9.4. X kuşağı.....	42
2.9.5. Y kuşağı.....	42
2.9.6. Z kuşağı	43
2.9.7. Alfa kuşağı.....	45

BÖLÜM 3.	
YÖNTEM.....	46
3.1. Araştırma Tasarımı	46
3.2. Verilerin Toplanması	46
3.3. Çalışma Grubu	47

3.4. Veri Toplama Tekniği.....	49
3.5. Veri Analizi	51
3.6. Geçerlilik, Güvenilirlik ve İnandırıcılık	52
3.7. Araştırmanın Kısıtları	53

BÖLÜM 4.

BULGULAR.....	55
4.1. Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler	55
4.1.1. Kentleşme	55
4.1.2. Bölgesellik	58
4.1.3. Çevre.....	59
4.1.4. Kültürel değişim	60
4.1.5. İş hayatı	66
4.2. Mutfağa Bağlı Yaşanan Değişimler.....	68
4.2.1. Ulaşılabilirlik	68
4.2.2. Hazırlama süresi	69
4.2.3. Malzeme	71
4.3. Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler	73
4.3.1. Yaşanılan dönem	73
4.3.2. Teknolojik gelişmeler	74
4.4. Kişisel Sebeplerden Dolayı Farklılaşmalar	76

BÖLÜM 5.

SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER	80
5.1. Tartışma	83
5.2. Öneriler	84

KAYNAKÇA	86
-----------------------	-----------

TABLolar LİSTESİ

Tablo 2.1: Orta Asya Türk mutfağında tüketilmiş olan gıdalar	9
Tablo 2.2: Mevlevi mutfağı adlı esere göre Selçuklu döneminde tüketilmiş olan gıdalar	13
Tablo 2.3: Tabiatname adlı esere göre Selçuklu döneminde tüketilmiş olan gıdalar	14
Tablo 2.4: Osmanlı döneminde tüketilmiş gıdalar	23
Tablo 2.5: Cumhuriyet dönemi alafranga yemekler ve tatlılar	27
Tablo 2.6: Çeşitli kaynaklarda Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı alafranga yemekleri	28
Tablo 2.7: Çerkes mutfağının en çok bilinen yiyecek ve içecekleri	37
Tablo 2.8: Berkok ve Toygar'ın "kuzey Kafkas mutfak kültürü ve yemekleri" adlı kitabından Çerkes mutfağı	38
Tablo 3.1: Katılımcılara ait bilgiler (boomer ve x kuşağı)	48
Tablo 3.2: Katılımcılara ait bilgiler (y kuşağı)	49
Tablo 3.3: Katılımcılara ait bilgiler (z kuşağı)	49
Tablo 4.1: Bulgulanan temalar ve kategoriler	55
Tablo 4.2: Katılımcıların görüşlerini kapsayan kategoriler, temalar	77

KUŞAKLARA GÖRE ÇERKES MUTFAĞINDAKİ DEĞİŞİM

ÖZET

Çerkesler 1864 yılına kadar Kafkasya olarak adlandırılan, Karadeniz ve Hazar denizi arasında bulunan, Avrupa ve Asya'ya sınırlarında olan bölgede içerisinde yaşamaktaydı. 1864 yılında yaşanan sürgün sonrası birçok ülkeye sürgüne yollanan Çerkeslerin günümüzde yoğun olarak yaşadığı yerlerin başında Türkiye Cumhuriyeti gelmektedir. Çerkesler, yüzyıllarca Kafkasya bölgesinde yaşamış bir topluluk olup kendilerine ait mitolojileri, dinleri bulunan gelişmiş bir topluluktur. Konukseverlik her zaman Kafkas kültüründe ayırt edici özelliklerinden biri olmuştur. Kişiler misafirler için müsait olmasa bile Xabze denilen kuralların bağlayıcılığı insanları hoşgörülü olma konusunda zorunlu kılmıştır ve Kafkas bölgesine gelen misafirlerin bölgeden kırıgın veya memnuniyetsiz ayrılmamasını sağlamıştır. Çerkesler, bir misafirin veya yolcunun düzgün bir şekilde ağırlanmasını ve özenle rahat bir şekilde yerleştirilmesini sağlamak için aşırıya kaçan bir toplumdur. Çerkes kültürüne ve Çerkes mutfak kültürüne bakıldığında geçmişten gelen eski ve köklü bir mutfak kültürü ile karşılaşmaktadır. Yüzyıllardır aktarılmış olan bu kültürün günümüzdeki şartlardan dolayı aktarımı zorlaşmış ve mutfağa ve kültüre dair bilinenler zamanla sadeleşmiştir. Bu sadeleşmenin önüne geçilebilmesi için kuşaklar arasında yaşanan değişimleri keşfetmek, bu mirasın gelecek nesillere korunarak aktarılmasını sağlamak bu çalışmanın önemini ortaya koymaktadır. Bu alanda yapılmış ve öncü araştırmalar kısmında yer alan çalışmalara bakıldığında Çerkes mutfağının kuşaklara göre değişimini inceleyen bir çalışma bulunmamaktadır. Bu doğrultuda araştırmanın amacı Eskişehir'de yaşayan ve kendisini Çerkes olarak tanımlayan bireylerin (Boomer, X, Y ve Z) tarihsel süreç içerisinde kuşaklara göre kültürel mutfaklarına olan bağlılığında, Çerkes mutfağı ve mutfak kültürü hakkındaki genel bilgi seviyesinde ve bilinirliğinde meydana gelen değişiminin incelenmesidir. Bu amaç doğrultusunda araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden fenomenolojik araştırma türü kullanılmıştır. Araştırmanın katılımcılarını Eskişehir'de yaşayan Çerkes topluluklarından 27 kişi oluşturmaktadır. Veriler yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla yüz yüze elde edilmiştir. Elde edilen verilere tematik ve içerik analizi uygulanmıştır. Araştırma sonucunda Çerkes mutfağının kullanım alanını azaltan ve kültürel mutfağın aktarımında olumsuz etki yapan en önemli bulgular kentleşme, Fast Food dükkanlarının artması, yiyeceğe ulaşımın hızlanması ve kolaylaşması, ürünlerin ticarileşmemesi, kültürel yiyeceklerin hazırlama aşamasının zahmetli olmasıdır.

Anahtar Sözcükler: Mutfak, Kafkas, Çerkes, Kuşaklar, Turizm, Gastronomi

CIRCASSIANS BY GENERATIONS CHANGE IN THE CUISINE

SUMMARY

Circassians lived in the region called the Caucasus until 1864, located between the Black Sea and the Caspian Sea, bordering on Europe and Asia. the Republic of Turkey is one of the places where Circassians who were exiled to many countries after the exile that took place in 1864 live intensively today. Circassians are a community that has lived in the Caucasus region for centuries and are a developed community with their own mythology and religion. Hospitality has always been one of its distinctive features in the Caucasian culture. Even if people are not available for guests, the binding of the rules called Xabze obliged people to be tolerant and ensured that guests who came to the Caucasus region did not leave the region resentful or dissatisfied. Circassians are a society that goes to extremes to ensure that a guest or passenger is properly accommodated and carefully placed in a comfortable way. Looking at the Circassian culture and the Circassian culinary culture, one encounters an ancient and well-established culinary culture from the past. This culture, which has been transmitted for centuries, has become difficult to transfer due to the current conditions, and what is known about the cuisine and culture has become simpler over time. In order to prevent this simplification, it is important to explore the changes experienced between generations and to ensure that this heritage is passed on to future generations by protecting this study. Dec reveals the importance of this study. Considering the studies conducted in this field and included in the section of pioneering research, there is no study examining the change of Circassian cuisine by generations. The aim of the research in this direction in and of itself as living in Eskişehir Circassian identifying individuals (Boomer, X, Y, and Z) in the historical process generation, according to its commitment to cultural cuisines in Circassian cuisine and culinary culture is the study of changes in the level of general knowledge about and awareness. For this purpose, one of the qualitative research methods, phenomenological research type, was used in the research. The participants of the study are 27 people from Circassian communities living in Eskişehir. The data were obtained face-to-face through a semi-structured interview form. Thematic and content analysis were applied to the obtained data. Circassian cuisine as a result of research and reduce the usage of the most important findings urbanization which has a negative impact on the transfer of cultural cuisine, fast food shop, increase the speed and ease of transportation of food products to be ticarilesmem, cultural food is laborious preparation phase.

Keywords: Cuisine, Caucasian, Circassian, Generations, Tourism, Gastronomy

BÖLÜM 1. GİRİŞ

Mutfak kavramı insanlık kadar eskidir çünkü insanlar var oldukları ilk günden itibaren yemek yemek zorunda olan varlıklardır. Yeme alışkanlıkları kültürleri birbirinden farklılaştıran bir unsur olarak kabul edilir; bu nedenle, bir toplumun yaşayış biçimine, coğrafyasına, iklimine ve kültürüne göre farklılık gösterirler. Türk toplumundaki lezzet, kalite ve yemek çeşitleri diğer toplumlardan oldukça farklıdır ve Türk milleti çok köklü bir tarihe ve yüksek kültürel yapıya sahiptir. Kuşkusuz zengin bir kültürün bir alt ögesi de buna bağlı olarak zengindir. Yemek yapma sanatı, beslenmeyi aktarma, pişirme ve saklama yöntemleri, mutfakta araç gereç kullanımı ve yeme içme hizmetleri bu kültürün püf noktasını gösterir. (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014). Yiyecekler, insanın hayatta kalması için temel maddelerden birisidir, ancak araştırılması, toplumlardaki geçmiş ve şimdiki koşullara ve daha geniş sosyo-ekonomik ve politik eğilimlere dair içgörü sağlamaktadır (Henderson, 2014).

Mutfak insanla beraber oluşmuştur, gelişmiştir ve değişmiştir. Mutfak insanların ihtiyaçlarına göre şekillenen bir şeydir. Bir topluluğun yaşadığı yerde büyükbaş hayvanların varlığı çoğunlukta ise o topluluğun mutfağı da hayvansal gıdalar üzerine şekillenmektedir. Doğu Anadolu Bölgesi'nde zeytinyağı kullanımının düşük olması tamamen geçmişten gelen ve bölgenin içinde barındırdığı unsurlar ile ilişkilidir (Solmaz ve Altınar, 2018).

Mutfak bölgeden bölgeye, kültürden kültüre değişim gösterse de kişilerin damak zevkleri ve istekleri dolayısı ile zamanla bireyselleşmiştir. Mutfak ve mutfakta yapılan eylemler her zaman en "doğal" ve bireysel insan aktivitelerinden biri olmuştur. Yemek kişilerin zevkleri ve damak tatlarına veya isteklerine göre bireyselleşir ve farklılaşır. Bu bireysellik aslında kişilerin birbirinden farklı şeyler seçtiğini ve farklı yiyecekler yediğini düşündürse de bir ülkede, bölgede yaşayan insanlar genelde yaşanan bölgenin kültüründen beslenirler. Mutfak kültürü topluma özgü olan özelliklerin bir toplamı, bir

sunumudur. (Clark, 1975). Mutfağın gelişimini ve değişimini belirleyen birçok unsur bulunmaktadır. Bu unsurlar; toplumun gelenekleri, refah düzeyleri, yaşam tarzları, yaşadıkları bölge ve bölgeye alınan göç sonrası oluşan yeni kültürlerdir (Kasar, 2021).

Kafkasya, Karadeniz ve Hazar denizi arasında yer alan, Avrupa ve Asya'nın sınırında bulunan bölgenin ismidir. Kafkasya'da birçok millet bir arada bulunmaktadır ve bu milletlerin birçoğu kendisini üst kimlik olarak Çerkes adı ile tanımlamaktadır. Çerkeslerin atasının meot kabileleri olduğu bilinmekle beraber bu halkın Kafkasların yerli halkı olduğu gözükmemektedir. Farklı çağlarda farklı şekillerde adlandırılan Çerkesler, milattan önce 5000 yıllarında tarım ekonomisine dayalı bir sisteme ve el sanatlarına dayalı eserlere sahiplik yapmaktadırlar. Antik çağlardan beridir var olan Çerkesler, günümüzde Dünyanın birçok yerinde yaşamakta olup kültürlerini devam ettirmektelerdir. Bu denli köklü ve geniş bir kültürün günümüzdeki mirasçılarının büyük çoğunluğu Türkiye sınırlarında yaşamaktadır. (Namıtok ve Çeviker, 2003).

Çerkes mutfağına ve mutfağın karakteristiğine bakıldığında yiyeceklerin tarımsal ve hayvansal gıda ağırlıklı olduğu görülmektedir. Uzun süreli savaş durumunda bulunulduğu için mutfağın tarımsal ana maddeleri ekmek ve hamur işlerini yapabilmek için buğday ve patatestir. Birçok yiyeceğin içinde patates bulunmaktadır. Yemekler geçmişte de günümüzde de bölgesellik dolayısıyla farklılık gösterir. Yiyeceklerin geçmişten gelen adlandırılması bölgeden bölgeye değişmiştir. Adigeler bir yemeğe haluj, haluje derken Abhazlar Hampal diyebilmektedir. İçine koyulan malzeme de bölgeye ve bölgenin özelliklerine göre değişmektedir ve kültürdeki bu bölgesel farklılıklar zenginlik olarak mutfağa yansımaktadır. Mutfak Türklerde olduğu gibi Çerkeslerde de toplumun gelenek göreneklerine, dini inançlarına göre şekillenmiştir (Berkok ve Toygar, 1994).

Çerkesler özellikle 1864 yılında yaşanan sürgünden sonra yerleştiği ve yeni vatanları olarak benimsedikleri Türkiye, o zamanki adı ile Osmanlı topraklarında yaşamlarını sürdürmeleriyle birlikte farklı bir kültür ile doğrudan etkileşim içinde olmuş olup mutfaklarına Türk mutfağına ait yiyecekleri de zamanla bünyesine katmıştır (Berkok ve Toygar, 1994).

Çerkes kültürüne ve Çerkes mutfak kültürüne bakıldığında geçmişten gelen eski ve köklü bir mutfak kültürü ile karşılaşılacaktır. Yüzyıllardır aktarılmış olan bu kültürün günümüzdeki şartlardan dolayı aktarımı zorlaşmış ve mutfağa ve kültüre dair bilinenler

zamanla sadeleşmiştir. Bu sadeleşmenin önüne geçilebilmesi için kuşaklar arasında yaşanan değişimleri keşfetmek, bu mirasın gelecek nesillere korunarak aktarılmasını sağlamak bu çalışmanın önemini ortaya koymaktadır. Bu alanda yapılmış ve öncül araştırmalar kısmında yer alan çalışmalara bakıldığında Çerkes mutfağının kuşaklara göre değişimini inceleyen bir çalışmanın bulunmaması da araştırmanın özgünlüğünü kanıtlar niteliktedir.

Araştırmaların var olması için problemlere ihtiyaç bulunmaktadır. Bir konuda yaşanan problem araştırmacıyı problemin kaynağına inmeye, problemi tanımlamaya ve problemin çözümüne dair öneriler üretmeye teşvik eder. Araştırma probleminin işlevine bakıldığında üzerinde çalışılmak istenilen konu, problem için gerekçeler sağlar (Creswell, 2013).

Araştırmanın amacı Eskişehir’de yaşayan ve kendisini Çerkes olarak tanımlayan bireylerin (Boomer, X, Y ve Z) tarihsel süreç içerisinde kuşaklara göre kültürel mutfaklarına olan bağlılığında, Çerkes mutfağı ve mutfak kültürü hakkındaki genel bilgi seviyesinde ve bilinirliğinde meydana gelen değişiminin incelenmesidir. Bu amaç doğrultusunda “Çerkesler kuşaklara göre kategorize edildiklerinde mutfaktaki ve mutfak kültüründeki değişim ve bu değişimin meydana gelmesinde etkili olan faktörler nelerdir? sorusu araştırmanın problemi olarak ön plana çıkmıştır.

Nitel araştırmalarda tasarım ve yaklaşım arasındaki ilişki, çalışmanın temel gayesini ve niyetini belirten, yol haritası sunan amaç kısmı ile devam eder. Çalışmanın önemi ve neden ihtiyaç duyulduğu belirlendikten sonra amacı gerçekleştirmek için yapılması gereken araştırma türü belirlenir (Creswell, 2013). Bu fenomenolojik desende tasarlanmış “Kuşaklara Göre Çerkes Mutfağındaki Değişim” çalışmasının amacı, Eskişehir’de yaşayan Çerkeslerin mutfak ve mutfak kültüründe kuşaklar bazında yaşanan değişimleri keşfetmek, ortaya çıkartmaktır.

Araştırma beş bölümden oluşmaktadır. Bunlar Giriş, Literatür, Yöntem, Bulgular ve Sonuçtur. Birinci bölüm olan giriş bölümünde araştırmanın amacı, planı, problemi, önemi ve özgün değerinden bahsedilmiştir. İkinci bölüm olan literatür kısmında mutfak kavramı, mutfağın tarihsel gelişimi, Türk mutfağı dönemleri, Çerkes mutfağı ve Çerkes kültürü, kuşaklar, özellikleri, öncül çalışmalar ve bu çalışmalar ile tartışma bulunmaktadır. Üçüncü bölüm olan yöntem bölümü yer almaktadır. Araştırmanın tasarımı, verilerin

toplanması, çalışma grubu, veri toplama tekniği, veri analizi ve geçerlilik, güvenilirlik ve inandırıcılık bu kısımda bulunmaktadır. Nitel bir yöntem tercih edilmiş olup görüşme yöntemi kullanılmıştır. 27 kişi ile derinlemesine görüşmeler yapılmıştır. Dördüncü bölüm olan bulgular bölümünde elde edilen ham verilerin analizlerinden elde edilen bulgular bulunmaktadır. Beşinci ve son bölüm olan sonuç kısmında ise elde edilen bulgulardan yola çıkarak sonuçlar tartışılmış ve öneriler sunulmuştur.



BÖLÜM 2. LİTERATÜR

Bu kısımda mutfak kavramından, mutfağın tarihsel gelişiminden, Türk mutfağının tarihsel gelişiminden, Çerkes mutfağından ve kültüründen, günümüz dünyasında yaşayan kuşaklardan ve kuşakların mutfağa karşı olan bakış açısından ve mutfak ile olan bağlantısından bahsedilmiştir.

2.1. Mutfak Kavramı

Mutfak kavramının ortaya çıkışına bakmak için öncelikle insanlık tarihine bakmak gerekir. İnsanlık var olduğu ilk günden itibaren ihtiyaçlara sahip olmuştur. Bu ihtiyaçlar yaşama, barınma, beslenme, iletişim kurma ile başlamış olup, günümüzde eğlenme, gezme, yeni yerler görme gibi türevleri ile çeşitlilik kazanmıştır. Bu ihtiyaçlardan en temel olanlarından birisi ise beslenme ihtiyacıdır. Beslenme ihtiyacı temel bir ihtiyaç olsa da insanların ve insanlığın gelişimi ile birlikte gelişmiş olan bir ihtiyaçtır. İlk çağlarda insanlar bir zorunluluk olduğu için beslenmişlerdir ve avcı toplayıcı yaşamı benimsemişlerdir. Ateşin bulunması ise sadece gastronomi tarihinin değil aynı zamanda dünya tarihinin de değişiminde rol oynamıştır. İnsanlar avladıkları hayvanları, topladıkları bitkileri ateş sayesinde pişirmiş, toprağı kullanarak kaplar yapmış ve yiyeceklerini saklamayı öğrenmiştir. Tabii bu gelişmelerin sonucu olarak da insanlar yerleşik hayata geçmeye, bir düzen kurmaya başlamıştır (Düzgün ve Özkaya, 2015). İnsanların yerleşik düzene geçmeleri beraberinde medeniyetin oluşumunu ve gelişimini getirmiştir. Medeniyetler geliştikçe insanlar toplu yaşama adapte olmuş ve köyler, şehirler, şehirlerde yaşayan insanların artması ve farklı kültürlerin bir arada yaşaması ile birlikte metropoller oluşmuştur.

Mutfak sözcüğü dilimize Arapçadan gelmiş olup yemek pişirilen yer olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2021). Mutfakın kültüre dönüşümü, yiyecek ve içeceklerin hazırlanması sürecinde kullanılan malzemeler, hazırlanma yöntemleri vb. alanlarda

yaşanılan farklılığı insanların benimsemesi ile gerçekleşir. Mutfak kültürünü oluşturan şey insanların yedikleri olsa da insanların yediklerini belirleyen şey de yaşanılan bölge ve imkânlar olmuştur (Közlme, 2012).

2.2. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi

Türk mutfağı tarihte ve günümüzde önemli bir yere sahip Dünya'nın en zengin mutfaklarından birisidir. Orta Asya'da yaşayan ve göç eden Türklerin önemli besin kaynaklarına bakıldığında At eti ve koyun eti öne çıkan yiyeceklerdi. Türk yemek kültürünün ve mutfak kültürünün gelişimi, geçmişten başlayarak Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı İmparatorluğu'ndan Cumhuriyet dönemlerine kadar sürekli ve kesintisiz bir gelişim göstermiş ve başarılı olmuştur. Bugün Türk mutfağı önemli bir konuma sahiptir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde mutfak kültürü, İstanbul çevresinde gelişen; saray, köşk ve şefler olmak üzere üç faktör sayesinde ayakta kalmış ve gelişmiştir. Cumhuriyet döneminde yapılan reformlarla birlikte Türk mutfağında yabancı mutfağın etkisi görülmeye başlamıştır. Yemek kültürü bölgeden bölgeye farklılık gösterir; örneğin, Ege Bölgesi'nde sebzelerin ve çeşitli bitkilerin mutfak üstünde önemli bir etkisi varken Doğu Anadolu Bölgesi'nde, et ve et ürünlerinin ağırlıkta olduğu bir kültür bulunmaktadır (Batu ve Batu, 2018).

Yemek yemek, insanların temel ihtiyaçlarından biridir ve tüm canlıların yaşamını sürdürebilmesi için gereklidir. İnsanlar yaşadıkları sürece beslenmeye ihtiyaç duyarlar. İnsanlık var olduğu ilk günden beri yemek yelpazesini genişletmekte ve bir yemek kültürü ortamı yaratmaya çalışmaktadır. Bilindiği gibi kültür, insanın doğaya kattığı her şeyi kapsar (Kılıç ve Albayrak, 2012).

Yeme alışkanlıkları kültürleri birbirinden farklılaştıran bir unsur olarak kabul edilir; bu nedenle, bir toplumun yaşayış biçimine, coğrafyasına, iklimine ve kültürüne göre farklılık gösterirler. Türk toplumundaki lezzet, kalite ve yemek çeşitleri diğer toplumlardan oldukça farklıdır ve Türk milleti çok köklü bir tarihe ve yüksek kültürel yapıya sahiptir. Kuşkusuz zengin bir kültürün bir alt ögesi de buna bağlı olarak zengindir. Yemek yapma sanatı, beslenmeyi aktarma, pişirme ve saklama yöntemleri, mutfakta araç gereç kullanımı ve yeme içme hizmetleri bu kültürün püf noktasını gösterir. İnsanlar gibi kültürler de birbirleriyle sürekli etkileşim halindedir. Kültürü insanla beraber yaşayan bir

unsur kılan şey de budur. Bir ülkenin yemek kültürü nesillerin birbiriyle oluşan etkileşimi ve bilgi aktarımı sayesinde oluşur (Güler, 2010). Toplu olarak yeme içme geleneği Türk toplumunda eski çağlardan beri olan bir şeydir. Eski Türk toplumunda özel günler ve bayramlarda yiyecek ve içecekler belirli adetler çerçevesinde misafirlere ikram edilmiştir. Bu adetler günümüzde bile devam etmektedir. Sünnet, doğum yapan kadınları ve bebeği ziyarete gelen misafirlere ikram edilen şerbetler, cenaze, bayram ve kandil günlerinde dağıtılan simit, yiyecek ve tatlılar, düğün günleri dağıtılan yemekler bu adetlere birer örnektir (Güler, 2010).

Çerkes mutfağının tarihsel gelişimini incelemek için öncesinde Çerkeslerin şu an bulunduğu coğrafya olan Türkiye'nin tarihsel mutfağını incelemek gerekmektedir. Türk mutfağı 4 döneme ayrılmaktadır: Orta Asya dönemi, Selçuklu dönemi, Osmanlı dönemi ve Cumhuriyet dönemidir.

2.3. Orta Asya Dönemi ve Türk Mutfağı

Mutfak kültürü, insanların yaşamsal ihtiyaçlarından birisi olan yemek yeme, beslenme ihtiyacının zamanla gelişmesi ve sistemleşmesi sonucunda, yaşanan bölgenin insanların damak tatları ve bölgenin coğrafyasına, iklimine ve diğer koşullarına göre şekillenir. Mutfak kültürünün gelişim evreleri sadece yaşanan alan ve kişiler ile sınırlı kalmamaktadır. Aynı zamanda sosyo-kültürel boyut ve refah durumu da önemlidir. Topluluğa sonradan eklenen etnik kültürler, bu kültürlerle yaşanan etkileşimler ve paylaşımlar da mutfak kültürünün gelişim ve değişimine etki etmektedir. Anadolu, tarih boyunca birçok topluluğa ev sahipliği yapmış bir bölgedir. Birçok ulus ve millet bu bölgede yaşamış ve kültür oluşturmuştur. Anadolu 3 kıtanın da kesişim ve geçiş noktası olması sebebiyle birçok kültürü görmüş, geçirmiş ve bünyesine katmıştır. Orta Asya'dan gelen Türk topluluklarının temel yiyecekleri hayvansal gıdalar olmuştur. Et ve süt ürünleri ağırlıkta olmak üzere yiyecekler tüketilmiştir. Anadolu coğrafyasında ise çeşitli bitkiler, sebzeler, meyveler ve daha sonraları oluşan ticaret rotaları sayesinde elde edilen baharatları bulmak mümkündür. Türk topluluklarının ve Anadolu'da yaşayan diğer toplulukların hem sahip olunanlar hem kültürel etkileşimler sonucu yeni bir kültür, yeni bir mutfak kültürü elde ettiği görülmektedir (Düzgün ve Özkaya, 2015).

Orta Asya dönemi Türk mutfağına şekil veren şeylerden birisi ve en önemlisi yaşanılan bölgedir. Yaşanılan bölgenin doğası gereği kurak topraklara sahip olması ve bozkır ikliminde olması, toplumun tarım ile etkileşimini sınırlamıştır. Aynı zamanda bitmek bilmeyen topraklar sayesinde deniz ürünlerinden de faydalanılamamıştır. Bu sebeplerin bir sonucu olarak Orta Asya’da yaşayan Türk topluluklarının mutfak kültürü hayvansal ürünler üstüne kurgulanmıştır. Hayvan Türk toplumunda önemli bir yere sahiptir zaten Türklerin at ile olan ilişkisi dünya çapında bilinen bir şeydir (Kurgun ve Özşeker, 2016).

Orta Asya’da yaşayan Türk toplulukları et ve süt ürünleri dışında tarımsal ürünlerden buğdayı çok tüketmiştir. Buğdaydan yapılan ekmeğin mutfak kültürümüzde önemli bir yeri bulunmaktadır. Süt ürünlerine bakıldığında tereyağı ve yoğurt kullanımının olduğunu söylemek mümkündür (Kızıldemir ve diğ, 2014).

Orta Asya dönemi Türk mutfağında yiyecekleri kurutmanın önemli bir yeri vardı. Kurutma işlemi eski zamanlardan beri kullanılan bir yiyecek saklama yöntemidir. Türkler konargöçer bir topluluk olduğu için bu yöntemi sıkça kullanmıştır. Kurutma işlemine bakıldığında temel olarak yiyeceğin içerdiği suyun buharlaştırılması ve buharın yiyecekten uzaklaştırılmasıdır. Alınan su ile yiyeceğin çeşitli sebeplerle (bakteri, küf gibi) bozulması önlenir ve uzun süreli bir kullanıma hazır olur. Kurutulmuş gıdaların başını et ürünleri çekmektedir. Türk kültüründe önemli bir yer kaplayan et kurutma işleminde de ilk sırayı hak etmektedir. Bunun haricinde meyveler, sebzeler, süt ürünleri ve tahıllar da kurutulmuştur (Dinçel ve diğ, 2015).

Et kolay bozulabilen bir ürün olduğu için ve Türk toplumunda önemli bir yere sahip olduğu için, bu ürünü uzun süreli kullanıma uygun hale getirmeye çalışmışlardır ve bu çalışmaların bir sonucu olarak kurutma yöntemine başvurmuşlardır. Bu yöntemin en eskisi olarak bilinen yöntem eti tuzladıktan sonra güneşe koyup kurutmaktır. Orta Asya döneminde yaşayan Türkler bu kurutma işlemini baharatlarla beraber yapmışlardır ve elde ettikleri ürüne “Yazok et” veya “Kak et” isimlerini vermişlerdir (Atalay, 1940).

Tablo 2.1: Orta Asya Türk mutfağında tüketilmiş olan gıdalar

Yiyecek-İçecek Türü	Yiyecek ve İçecekler
Et ve Et Ürünleri	☐ Koyun ve at eti (Aksoy, 1998; Kılıç ve Albayrak, 2012) ☐ Tavşan* ve geyik eti* (Ögel, 1991; Talas, 2005; Roux, 2007; Kılıç ve Albayrak, 2012). Konserve et, kavurma et ve sakatatlar (Baysal, 2002; Erdoğan Aracı, 2016). ☐ Pastırma ve sucuk (Ögel, 1991; Kılıç ve Albayrak, 2012).
Süt ve Süt Ürünleri	☐ Kısırak sütü, yoğurt, ayran, çökelek ve tereyağı (Cığırım, 2001; Güler, 2010). ☐ Kefir (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013). ☐ Keş (Güler, 2010). ☐ Kurut (Yılmaz, 2002; Güler, 2010). ☐ Tarhana (Belge, 2016).
Tahıl ve Baklagiller	☐ Arpa, buğday, yulaf ve darı (Ögel, 1991; Talas, 2005). ☐ Bulgur, yarma (dövme) ve keşkek (Eröz, 1977; Bedirhan, 2009; Kılıç ve Albayrak, 2012). ☐ Erişte (Ögel, 1991; Kılıç ve Albayrak, 2012). ☐ Manti** (Algar, 1991; Güldemir, 2014; Belge, 2016). ☐ Mercimek (Güler, 2010). ☐ Bezelye*, bakla** ve kişniş** (Öcal, 1985; Talas, 2005).
Ekmekler	☐ Somun, bazlama ve yufka (yuga, yuvga veya yupka) (Eröz, 1977; Baysal, 1993b; Bedirhan, 2009; Güler, 2010; Kılıç ve Albayrak, 2012).
Çorbalar	☐ Topık süngük (paça çorbası) (Ögel, 1991; Kılıç ve Albayrak, 2012). ☐ Tarhana çorbası, yoğurtlu çorba, mercimek çorbası ve un çorbası (Güler, 2010). ☐ Umac (oğmaç, omaç) çorbası (Ögel, 1991; Kılıç ve Albayrak, 2012).
Alkolsüz İçecekler	☐ Io*** (Kafesoğlu, 1992; Kılıç ve Albayrak, 2012). Boza (Argıllı, 2005; Güler, 2010).
Alkollü İçecekler	☐ Kımız (Baysal, 1993a; Güler, 2010). ☐ Begni (Kafesoğlu, 1993; Talas, 2005). ☐ Tarasun (Gökalp, 1976; Kılıç ve Albayrak, 2012). ☐ Şarap** (Öcal, 1985; Talas, 2005). ☐ Medus*** ve camum*** (Bedirhan, 2009; Güler, 2010; Kılıç ve Albayrak, 2012).
Meyveler	☐ Üzüm** ve karpuz** (Öcal, 1985; Talas, 2005). ☐ Kiraz*** ve kayısı*** (Kafesoğlu, 1992; Kılıç ve Albayrak, 2012).

Kaynak: Demirgöl, 2018

Tablo 2.1'e bakıldığında Orta Asya döneminde yaşayan Türk topluluklarının et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, tahıl, baklagiller, ekmek, çorba, alkollü ve alkolsüz içecekler ve meyveleri yoğun olarak tükettiği görülmektedir. Et ürünlerinden en çok tüketilenler koyun ve İslamiyet öncesinde vazgeçilmez olan at eti, kavurma, sakatat, pastırma ve sucuğun önemli bir yeri olduğu görülmektedir. Sucuk, pastırma ve kavurma et saklaması kolay, uzun süreli tüketime uygun yiyeceklerdir ve konargöçer Türkler tarafından yoğun olarak kullanılmıştır. İslamiyet sonrasında ise bu durum değişmiştir (Güler, 2007).

Süt ürünlerine bakıldığında kısırak sütü, yoğurt, ayran, çökelek, tereyağı, kefir, keş, kurut ve tarhananın tercih edildiğini görülmektedir. At Türk toplumunda her zaman önemli bir yer kaplamıştır. Hayatın her alanında faydalandığı gibi mutfakta da faydalanılmıştır. At

sütü, at sütünden yapılma yoğurt, ayran ve at eti bunun bir örneğidir (Girgin, Demir, Çetinkaya, 2017).

Türklerin Orta Asya'dan göçme sebeplerine bakıldığında kuraklık problemi Türk toplumunu göçe sevk eden önemli bir sorun ve göç sebeplerinden birisi olmuştur (Günay, Atılgan ve Serin, 2017). Hem kuraklık sorunu hem Türklerin konargöçer bir toplum olması, evlerden çok çadırlarda yaşaması tarım alanında yaşanması gereken gelişmeleri geciktirmiştir. Dolayısıyla hayvansal ürünlerin yeri biraz daha ağırlıkta olmuştur. Tüm bunlara rağmen Türk toplumunda tahıl ve baklagil ürünleri önemli bir yer edinmiştir. Bunlardan en çok tüketilenlerine bakıldığında; arpa, buğday, yulaf, darı, bulgur, yarma (dövme), keşkek, erişte, mantı, mercimek, bezelyenin ön plana çıkan yiyecekler olduğu görülmektedir (Seçim, 2018)

Kaşgarlı Mahmut'un eserlerine bakıldığında ekmek sözcüğünü eski Türkçe formunda görülmektedir. Eski Türkçede ekmek "Ötmek veya Etmek" olarak adlandırılmıştır. Ekmek hem geçmiş Türk toplumlarında hem günümüzde önemli bir besin olarak mutfaklarımızda yerini almıştır. Ekmek ile yufka özellikle Anadolu'da birbiri ile yakın anlamlara sahip, benzer anlamlar taşıyan iki besindir. Ekmeğin ya somun ya da yufka şeklinde olduğu bilinmektedir ve eski toplumlarımızın üretimde kullandığı hammaddelerin buğday, darı ve arpa olduğu bilinmektedir (Şahin, 2010). Orta Asya dönemi Türk topluluklarında ve mutfağında da ekmek; somun, bazlama ve yufka formlarında üretilmiş ve tüketilmiştir (Demirgöl, 2018).

Çorbanın kelime anlamına bakıldığında sözlüklerde Farsçadan gelme olan şorba kelimesinin dilimize uyarlanması olduğu gözükmemektedir. Çorbanın günümüzde birçok çeşidi vardır. Sebzeye, etle, hamurla hazırlananları yaygındır. Farklı kültürlerde farklı biçimlerde, farklı malzemeler kullanılarak hazırlanması mümkündür. Çorba Türk kültüründe önemli bir yere sahiptir. Orta Asya dönemi Türk topluluklarında hazırlanışı daha çok lapamsı ve sulu bir yiyecektir. Günümüzde biraz değişmiş olsa da hala çok tüketilen ve kültürümüzün vazgeçilmezi olan bir üründür. Çorba kültürünün zenginleşmesi ve değişmesi Türklerin Anadolu'ya gelişi sonrasında yaşanmıştır (Arlı ve Gümüş, 2007). Orta Asya döneminde yaşayan Türkler topık, süngük, Tarhana çorbası, yoğurtlu çorba, mercimek çorbası ve un çorbası ve umaç çorbasını yoğun olarak tüketmişlerdir.

Türk toplumunda, özellikle İslamiyet öncesinde yaşamış toplumlarda alkol kullanımı ve kültürü mevcuttur. İslamiyet öncesi Türk toplumunda yaşamamış olsa da Broquière, seyahatnamesinde Müslüman Türklerin dönemin alkol yasağını delmek için Hristiyan asıllı kişilerden meyhaneden alkol almasını rica ettiğini ve içtiğini ve kendisinin Müslüman olmadığını öğrenen Türkmenlerden bazılarının kendisinden alkol tedarik etmesini rica ettiğini söylemiştir (De La Broquière, 2000). Türk toplumunda her dönem alkol tüketimi olmuştur. Orta Asya döneminde yaşayan Türklerin en çok tükettiği alkoller kımız, şarap, begni, tarasun, medus ve camum olmuştur (Demirgöl, 2018).

İklim ve coğrafya sebebiyle Orta Asya Türk toplumunda meyve tüketimi sınırlı kalmıştır. Anadolu'ya göç sonrası meyve tüketimi çeşitlense de Orta Asya döneminde üzüm, karpuz, kiraz ve kayısı ile sınırlı kalmıştır. İlerleyen dönemlerde meyve bereket simgesi olarak görülmüş halkın yerel motiflerine kadar kendisine yer edinmiştir (Gültekin, 2008).

2.4. Selçuklu Dönemi Türk Mutfağı

Orta Asya'dan kuraklık, savaş tehdidi ve politik sebepler dolayısıyla göç eden türk toplumunun küçük bir parçası olan Selçuklular, 1035 yılında küçük bir toplulukla beraber Ceyhun Nehri'ni geçmiş ve Horasan'a girmiştir. Bu girişin ardından Gazneliler'e karşı zafer kazanarak İran topraklarında bir devlet kurmuşlardır. İlerleyen yıllarda sınırlarını genişleterek ve farklı milletleri de kendisine katarak bir imparatorluk olmuştur. Aral Gölü ve Kafkasya'dan, Kızıldeniz ve Mısır'a kadar toprak sahibi olduğu söylenmektedir (Özgüdenli, 2013). Selçuklu Devleti, Tuğrul Bey ve kardeşi Çağrı Bey ile birlikte, Orta Çağ döneminde kurulan, Türk- İran kültürüne dayalı, Sünni bir Müslüman imparatorluktur. Devletin adı Tuğrul Bey'i büyüten, Oğuz Yabgu Devleti'nde makam sahibi olan ve aynı zamanda Tuğrul ve Çağrı Bey'in dedesi olan Selçuk Bey'den gelmektedir. Başkentleri sırasıyla Nişabur, Rey, İstifhandır (Merçil ve Sevim, 1995). Daha sonraları büyük Selçuklu İmparatorluğu'nun yıkılması dolayısıyla yeni kurulan devletlere Anadolu şehirleri başkentlik yapmıştır.

Asya kıtasında, İran civarlarında bulunan Büyük Selçuklu İmparatorluğu, belirli aralıklarla Anadolu topraklarına seferler düzenlemiştir ve fethettikleri topraklarda devlete bağlı olan boylar (Aileler, Sülaleler) aracılığıyla kalıcı hale gelmeye çalışmıştır. Bu yerleşimler ortalama dört on yıl içinde gerçekleşmiş olup en büyük göç dalgası 1041

tarihinde gerçekleşmiştir. 1071 yılında Anadolu'nun kapılarının Türklere tamamen açılmasından sonra Anadolu topraklarının önemli bir kısmı fethedilmiş 1077 yılında da Anadolu Selçuklu Devleti kurulmuştur. Anadolu Selçuklularının kurulması ve sonrasında gelişen süreçte oluşan yeni kültür ve mutfak kültürü hakkında çeşitli kaynaklar ortaya çıkmaya başlamış ve günümüze ulaşmıştır. Bu kaynaklara bakıldığında, günümüzde Türk tarihi ve kültürü ile ilgili önemli bilgiler içeren ve hala ders kitaplarında öğretilen Kaşgarlı Mahmud'un "Divan-ı Lügati-t Türk" eseri, Yusuf Has Hacıp'in "Kutadgu Bilig" eseri, Mevlana'nın eserleri ve daha sonraki yıllarda kitap haline getirilen Dede Korkut hikayeleri gibi önemli eserlerle karşılaşmaktayız (Akın ve diğ, 2015).

Selçuklu Devleti Türklere Anadolu'nun kapılarını açan ve yeni, daimî yurt veren devlettir. 1071 yılında Sultan Alparslan önderliğinde kazanılan Malazgirt Meydan Muharebesi ve sonrasında Anadolu coğrafyasında yaşanan Türk akınları, bu coğrafyayı Türklere yurt etmiştir. Selçuklu, kuruluş yıllarında Türk kültür ve töresine bağlı bir devlet olsa da gerek bulunduğu coğrafya gerek ise yöneticilerin etkileşimde olunan diğer kültürlerden etkilenmesi, bu devleti ve halkını asimilasyona ve değişime sevk etmiştir. Kültüründe, kitaplarında, şiirlerinde, günlük hayatında, dillerinde ve tabii ki mutfaklarında bir Arap, Fars kültürünün etkisinden bahsetmek mümkündür (Merçil ve Sevim, 1995).

Türklerin İslamiyet'e geçişi sonrasında İslam dininin gereklerini günlük hayatlarına yerleştirmişlerdir ve bu değişim hayatlarına yansıdığı gibi kültürlerine ve mutfak kültürlerine de yansımıştır. İslam dinince yasak olan domuz eti, tek tırnaklı hayvanların eti, sürüngen ve birtakım vahşi hayvan etlerine örneğin, tilki etine mutfakta yer verilmemiştir. Dolayısıyla eti yenen hayvanlara bakıldığında sıranın başında koyun, keçi ve sığır bulunmaktadır (Ertaş ve Gezmen, 2013).

Anadolu, bereketli toprakları ile ünlü bir konumdur. Selçuklular da toprağın bereketinden faydalanmıştır. Orta Asya döneminde ekmek tüketiminde somun, bazlama ve yufka ağırlıkta iken, buğday üretim ve tüketiminin artması ve mutfak kültürünün zenginleşmesi gibi gerekliler ile arpa ekmeği, çavdar ekmeği, mısır ekmeği ve kepek ekmeği bu dönemde tüketilen ekmekler arasında kendisine yer edinmiştir (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014).

İslam dini, israftan kaçınmayı öğütleyen bir dindir ve Selçuklu döneminde de insanlar İslam'ın şart ve gereklerine uymaya çalışmışlardır. Sofraya bir bez koyup kırıntıları tek bir yerde toplamak bunun bir örneğidir. Bu gerekler ve beraberinde getirdiği yaşam tarzı Selçuklu döneminde yaşayan insanların daha mütevazı, sade olmasına yol açmıştır. Selçuklu dönemi Türk mutfağı israftan uzak ve sadedir. Selçuklu döneminde Türk toplumunu öncelerden, Orta Asya'dan beri gelen mutfak kültürünün bulunan coğrafya, önce İran ve çevresi sonraları Anadolu kültürleri ile harmanlayarak kendisini zenginleştirmiş, günümüzün yapı taşlarını oluşturmuştur. Türk toplumlarının et ile olan ilişkisi çok eski zamanlardan beri bilinmekte olup Selçuklu Devletleri'nde de kendisine önemli bir yer edinmiştir. Süt ve süt ürünleri, tahıllar, unlu mamuller, sebzeler ve sebze yemekleri, meyveler, tatlılar, içecek olan şerbetler de et ile birlikte Selçuklu dönemi Türk mutfağını oluşturan yapı taşlarından olmuştur (Kızıldemir ve diğ., 2014).

Tablo 2.2: Mevlevi mutfağı adlı esere göre Selçuklu döneminde tüketilmiş olan gıdalar

Sıra No	Grup	Yemekle İlgili Bilgi
1	Çorbalar	İşkembe çorbası, mercimek çorbası, tandır çorbası, tarhana çorbası, tutmaç çorbası
2	Mezeler	Yumurtalar, lalanga, kavurmalı yumurta
3	Etler	Calla, çömlek kebabı, gerdan eti, şiş kebabı (kuşbaşı kebab), tava kebabı, sakatatlar, ciğer kalyesi, paça
4	Kümes ve Av Hayvanları	Bıldırcınlı pilav
5	Deniz Ürünleri	Balık tavaşı, sazan balığı fırını
6	Kuru Baklagil ve Tahıl Yemekleri	Bulgur aşısı, herise (keşkek), mercimek aşısı (bulgurlu), mercimek aşısı (erişteli), nohutlu yahni
7	Sebze Yemekleri	Taze börülce boranisi, ekşili ıspanak, et kabağı (ekşili kabak), ıspanak boranisi, lahana boranisi, tatlılı ıspanak, kereviz kalyesi, kış kabağı, pırasa kalyesi, şalgam kalyesi
8	Meyve Yemekler	Pekmezli ayva yemeği, pekmezli elma yemeği, pekmezli havuç yemeği
9	Salatalar	Patlıcan salatası, cacık, sarımsaklı yoğurt, sumaklı soğan piyazı
10	Pilavlar, Makarnalar	Bulgur pilavı, pirinç pilavı, tatar aşısı
11	Börekler	Börek içleri, sac böreği, su böreği, tandır böreği
12	Tatlılar	Bulamaç aşısı, gülbeşeker, gül reçeli, gülbeşeker şemsiyesi, baklava, badem helvası, bal helvası, kar helvası, pekmez helvası (kara helva), şeker helvası, kadayıf, aşure, paluze, pekmezli ceviz, safranlı zerde, zerdali hoşafı
13	Ekmekler ve Ekmekle Yapılan Yiyecekler	Sızırılmış yağ, bazlama, et tiridi, tandır ekmeği, yufka ekmeği (sac ekmeği)
14	Çörekler	Çörek
15	İçecekler	Sirkencübin, ayran, bal şerbeti, ballı süt şerbeti, gül suyu şerbeti, incir şerbeti, kahve, nar şerbeti, şeker şerbeti, şekerli süt şerbeti, üzüm şırası
16	Dışarı Yemekleri	Kelle kebabı (baş kebabı), etli ekmek (etli pide), fırın kebabı, peynirli börek (peynirli pide)
17	Saklama Türleri	Kavurma, tarhana, gül yapraklarının muhafazası

Kaynak: Güldemir, 2014

Mevlevi mutfağı adlı Mevlâna eserlerinin kaynaklık yaptığı Tablo 2.2'ye bakıldığında Selçuklu mutfağının çorbalar, mezeler, etler, tahıllar, sebzeler, meyveler, unlu mamuller, tatlılar ve ekmek çeşitleri kategorilerine sahip olduğu ve Orta Asya döneminden sonra kendisini zenginleştirdiğini söylenebilir.

Tablo 2.3: Tabiatname adlı esere göre Selçuklu döneminde tüketilmiş olan gıdalar

Sıra No	Grup	Yemekle İlgili Bilgi
1	Ekmek Çeşitleri	Peksimet; bazlama; pirinç ekmeği; arpa ekmeği; mısır ekmeği
2	Sular	Saf su; ılık su
3	Etler	Koyun; keçi; sığır; at; deve; geyik; su kuşu; güvercin; turaç; horoz; tavuk; tavşan; kumru; eveyik; bıldırcın; serçe; paça; beyin; ilik; kuş kebabı; tandır kebabı; köfte
4	Süt ve Süt Ürünleri	Senbuse; kaygana; şekerli süt; taze süt; taze yağ; taze peynir; dolama; yoğurt
5	Turşular ile Sirkeli Yiyecek ve İçecekler	Sirke; salatalık turşusu; şalgam; patlıcan turşusu; gebre turşusu; sirkeli soğan; sarımsak turşusu; sirkeli limon
6	Mayalı İçecekler	Fuka; boza
7	Meyve Suları	Elma suyu; ayva suyu; nar suyu; turunc suyu; limon suyu; koruk suyu
8	Kokular ve Baharat	Kafur; kızıl gül; reyhan; safran; misk; karanfil; zencefil; çakşır otu; gül suyu
9	Tatlılar	Bal; pekmez; akîde şeker; sabun helvası; müşebbek tatlısı; kaayf; hazmettirici sakız; kuvvet macunu; şeker kamışı; kudret helvası
10	Kuru ve Taze Yemişler, Sebzeler ve Meyveler	Taze incir; kuru incir; üzüm; kuru üzüm; taze hurma; hurma; demirhindi; kavun; karpuz; salatalık; kabak; patlıcan; tatlı elma; ekşi elma; şeftali; armut; ayva; erik; dut; kara dut; ıspanak; şalgam; havuç; sarımsak; marul; turp; soğan
11	Diğerleri	Zeytin

Kaynak: Güldemir, 2014

Çorba Türk kültüründe ilk çağlardan beridir önemli bir konumda bulunan, doyurucu bir besin kaynağıdır. Mutfağımızda yapılan çorbaların yapıldığı bölgeye göre yapılış şekli, kullanılan malzemeleri değişiklik göstermektedir ve özelleşmektedir. Karadeniz Bölgesi'nde kara lahana çorbası kış aylarında yoğun olarak tüketilirken İç Anadolu Bölgesi'nde tarhana çorbası yoğun olarak tüketilir. Çorba her öğünde yenilebilen bir yiyecek olup yedisinden yetmişine herkesin tüketebileceği bir besindir (Özbey ve Köşker, 2021) İşkembe Çorbası, Mercimek Çorbası, Tandır Çorbası, Tarhana Çorbası, Tutmaç Çorbası gibi günümüzde Türk mutfağını temsil eden ve hemen her yerde bulunabilecek çorbalar Selçuklu döneminde sıkça kullanılmıştır (Güldemir, 2014).

Meze Türk kültüründe önemli bir yere sahiptir. 500 yıllık tarihi olan rakı kültürünün vazgeçilmezlerindendir ve bu kültür hala devam etmektedir (Şimşek, 2021). Günümüzde kavun, peynir, acuka, pilaki, borani, Çerkes tavuğu, çiğ köfte, cacık, haydari, zeytinyağlı enginar, humus kalamar, piyaz, şakşuka gibi çeşitleri olsa da Selçuklu döneminde tüketilen mezeler daha sınırlıydı. Selçuklu döneminde tüketilen mezelere bakıldığında yumurta, lalanga ve kavurmalı yumurtanın sık olarak tüketilmekte olduğu görülmektedir (Güldemir, 2014).

Beslenme, insanlığın yaratılışından bu yana en temel gereksinim olmuştur. İnsanlar yaşamları boyunca bu temel gereksinimi farklı yol ve yöntemlerle karşılamışlardır. Ana yemekler, yemeklerinde en önemli unsur olarak bilinir. Özellikle öğle ve akşam yemeklerinde tüketilen ana öğünlerin ulusal mutfakların bir yansıması olduğu düşünülmektedir (Çakmak ve Sarıışık, 2019). Selçuklular döneminde sütle yapılan yoğurt, peynir, kaymak, tereyağı gibi yiyecekler Türklerin beslenme sisteminde büyük yer tutmuştur. Süt doğrudan içilmiştir ve ayrıca yoğurt, peynir, kuru süzme peynir ve tereyağı şeklinde üretilerek bolca tüketilmiş olduğu görülmektedir. Özellikle tereyağın aranan bir gıda maddesi olduğu görülmektedir ve çoğunlukla ekmeğin üzerine sürülerek, bazen eritilerek ve içine daldırılarak tüketilmiştir. Günümüzde olduğu gibi tereyağı kullanılmayan yemeğin çok az bulunduğu gözükmemektedir. Bal ve yumurta da popüler yiyecekler olarak belirtilmiştir. Selçuklular arasında buğday, başlıca tarımsal gıda maddesiydi ve buğdayın yanı sıra özellikle et Türklerin beslenme sistemlerinde çok önemli bir rol oynamıştır (Oktay, 2019). Selçuklu dönemlerinde tüketilen et ürünlerine bakıldığında koyun eti içeren, domates ve baharatlarla beraber güveç kaplarda hazırlanan “Calla” yemeği başı çekmektedir.

Ramazan aylarında daha sık tüketilen bir yiyecek olan calla, günümüzde Konya ve Karaman yörelerinde sık olarak tüketilmektedir. Selçuklu dönemleri mutfaklarında tüketilen diğer et ürünleri; çömlek kebabı, gerdan eti, şiş kebabı (kuşbaşı kebab), tava kebabı, sakatatlar, ciğer kalyesi ve paçadır. Selçuklu döneminde kırmızı et tüketiminde koyun, sığır etleri sık tüketilmektedir. Bunun dışında kümes, av hayvanları ve deniz ürünleri de tüketilmektedir. Tabii bu tüketimde helallik esas olduğu için kümes hayvanlarından tavuk, bıldırcın sık tüketilmiştir. Deniz ürünlerine bakıldığında ise İslam’ın helal kıldığı yiyeceklerden beslenmişlerdir. Deniz ürünleri olarak Anadolu’nun kıyılarında yaşayan balıklardan faydalanmışlardır. Dinen haram olan kabuklu balıklar hariç yenilebilecek

şartta olan çoğu deniz ürününü yemişlerdir. Balık tava ile sazan balığı fırınıni özellikle tercih etmişlerdir (Güldemir, 2014).

Türklerin geleneksel yiyeceklerinden birisi olan keşkek (Herise) yiyeceği de bu dönemde sık olarak tüketilmiştir. Bu yiyeceğe ek olarak bulgur aşısı, bulgurlu mercimek aşısı, erişteli mercimek aşısı ve nohutlu yahnide kuru baklagil kategorisinde tüketilmiştir (Güldemir, 2014).

Orta Asya döneminde coğrafi ve diğer şartlar sebebiyle sebze ürünlerine mutfakta başlı başına yiyecek olarak çok yer verilmesine de Selçuklu dönemlerinde birçok çeşide yer verilmiştir. Bunlar taze börülce boranisi, ekşili ıspanak, et kabağı (ekşili kabak), ıspanak boranisi, lahana boranisi, tatlılı ıspanak, kereviz kalyesi, kış kabağı, pırasa kalyesi ve şalgam kalyesi mutfaklarda kendisine yer bulmuş ve günümüzde hala bulmaktadır (Akın ve diğ, 2015).

Selçuklu döneminde meyveli yemeklerin yapıldığını görmekteyiz. Günümüzde ananaslı pizza popüler olmaya başlasa da yiyeceğe meyve katma veya meyve temelli yiyecekler yapma fikri Selçuklu Devletleri devrinde de mevcuttu. Meyveli yiyecek örneklerine bakıldığında pekmezli ayva yemeği, pekmezli elma yemeği ve pekmezli havuç yemeğinin Selçuklularda sık tüketildiği görülmektedir. Salatalara bakıldığında ise patlıcan salatası, cacık, sarımsaklı yoğurt, sumaklı soğan piyazının sık tüketilen salatalar olduğunu söylenebilir (Güler, 2010)

Unlu mamuller Türk mutfağında her zaman önemli bir konuma sahip olmuştur. Selçuklularda da önemli bir konumdadır. Bulgur pilavı, pirinç pilavı, tatar aşısı ve erişte Selçuklu dönemlerinde sık tüketildiği gibi bugün de konumunu korumaktadır ve hala sofralarımızın önemli ürünlerinden olmaktadır. Bugünlerde çeşitleri bir hayli artmış olsa da Selçuklu döneminde börek tüketimi mevcuttu ve iç, sac böreği, su böreği ve tandır böreği tüketilmiş olduğu görülmektedir (Güldemir, 2014).

Yemek evrenseldir ve bütün insanlık yemek yerken aşağı yukarı benzer düşünce ve duygulara sahip olurlar. Acı bir şey yediğimizde dilimiz ve ağzımızın yanmasını hissetmemiz buna örnektir. Her mutfak ve kültürün kendisine ait tatlıları vardır. Selçuklu döneminde en çok tüketilen tatlılar ise şunlardır; bulamaç aşısı, gülbeşeker, gül reçeli, gülbeşeker şemsiyesi, baklava, badem helvası, bal helvası, kar helvası, pekmez helvası (kara helva), şeker helvası, kadayıf, aşure, paluze, pekmezli ceviz, safranlı zerde, zerdali

hoşafı. Genellikle helva ve şerbet ağırlıklı tatlıları tercih etmeleri mutfağın Arap Yarımadası'nın mutfak kültüründen ne denli etkilenildiğini ortaya koymaktadır (Girgin ve diğ, 2017)

Ekmek çeşitlerine bakıldığında sızdırılmış yağ, bazlama, et tiridi, tandır ekmeği ve yufka ekmeğini tercih ettiklerini ve buna ek olarak çöreklerle mutfaklarında yer verdiklerini görülmektedir (Güldemir, 2014).

Selçuklu dönemlerinde içecekler genelde şerbetlerden oluşmaktaydı. Büyük Selçuklu Devleti'nin konumunun İran coğrafyasında olması Arap kültürünün mutfağımızla harmanlanmasını ve mutfağın zenginleşmesinin önünü açmıştır. Selçukluların içmeyi tercih ettiği içecekler şunlardır; sirkeçübin, ayran, bal şerbeti, ballı süt şerbeti, gül suyu şerbeti, şeker şerbeti, şekerli süt şerbeti ve üzüm şırası. Süt karışımlarda kullanılan bir içecek olarak önemli bir yer tutmuştur (Solmaz ve Altınar, 2018).

Selçuklu döneminden günümüze isminde “Han” bulunan toplam 132 adet yapı miras kalmıştır. Hanlar, bir diğer adıyla kervansaraylar; misafirlerin ve yolcuların konaklaması, dinlenmesi ve ticaret yapması için inşa edilmiş yapılardır. (Özergin, 1965). Hanlarda sadece yolcular değil bölgenin yerel halkı da alışveriş yapmaktadır, yiyeceklerini yemektedir ve dinlenmektedir. Hanlar Anadolu'da ticaret kültürünün önemli birer yapı taşıdır ve günümüz alışveriş merkezlerinin atasıdır. İnsanlar hanlara sadece alışveriş için gelmezler, karınlarını da doyururlar. Selçuklu Devleti'nde dışarıda yenen yemekler şunlardır; kelle kebabı, etli ekmek, fırın kebabı ve peynirli börek (Kızıldemir ve diğ, 2014).

Yiyeceklerin muhafaza türlerinde ise büyük bir değişim olmamıştır. Orta Asya döneminde de kurutma ve kavurma yolları kullanılıyorken, Selçuklu döneminde de aynı yöntemler ve bunlara ek olarak tarhana ve gül yapraklarının muhafazası kullanılmıştır (Güldemir, 2014).

Selçuklu döneminde ekmek çeşitleri olarak peksimet, bazlama, pirinç ekmeği, arpa ekmeği ve mısır ekmeğinin tüketildiğini görmekteyiz. Selçuklu döneminde yaşanan toprakların bereketli ve tarıma müsait olması sebebiyle tahıllar ve toprak mahsulleri çeşitlenmiş, tüketimi çoğalmıştır. Bir diğer tüketim ürünü olarak da su görülmektedir. Selçuklularda saf su ve ılık su tüketilmiştir (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014).

Et tüketimine bakıldığında keçi eti, sığır eti, at eti, deve eti, geyik eti, su kuşu eti, güvercin eti, turaç, horoz eti, tavuk eti, tavşan eti, kumru eti, eveyik eti, bildirgin eti, serçe eti, paça, beyin, ilik, kuş kebabı, tandır kebabı ve köfte sık olarak tüketilmiş ve mutfağın etli yemekler kısmının ana yemekleri haline gelmiştir (Girgin ve diğ, 2017).

Süt ve süt ürünlerine bakıldığında, senbuse, kaygana, şekerli süt, taze süt, taze yağ, taze peynir, dolama ve yoğurtun tüketildiğini görmekteyiz. Senbuse içinde badem ve ceviz de kullanılabilen, ayrıca içeriğinde tarçın ve gülsuyu da bulunduran bir tatlıdır (Solmaz ve Altın, 2018).

Turşular ve sirkeli yiyecek içecekler bakıldığında, sirke, salatalık turşusu, şalgam, patlıcan turşusu, gebre turşusu, sirkeli soğan, sarımsak turşusu, sirkeli limonun tüketildiğini görülmektedir. Mayalı içecekler kısmına bakıldığında günümüzde İç Anadolu'da sıkça tüketilen ve Eskişehir'de kış aylarında hala popüler bir içecek olan boza görülmektedir. Bir diğer mayalı içecek ise fukadır. Meyve suları kategorisine bakıldığında elma suyu, ayva suyu, nar suyu, turunc suyu, limon suyu ve koruk suyu tüketilmiştir. Kokular ve baharatlar kısmında ise kafur, gül, reyhan, misk, karanfil, zencefil, çakşır otu ve gül suyu bulunmaktadır ve kullanılmıştır. Tatlılar kısmına bakıldığında zengin bir liste ile karşılaşılmaktadır. Bal, pekmez, akide şekeri, sabun helvası, müşebbek tatlısı, kadayıf, hazmettirici sakız, kuvvet macunu, şeker kamışı ve kudret helvası Selçuklu mutfağında kendisine yer edinmiş bulunmaktadır. Kuru ve taze yemişler, sebzeler ve meyveler kısmına bakıldığında, taze incir, kuru incir, üzüm, kuru üzüm, hurma, taze hurma, demirhindi, kavun, karpuz, salatalık, kabak, patlıcan, tatlı elma, ekşi elma, şeftali, armut, ayva, erik, dut, karadut, ıspanak, şalgam, havuç, sarımsak, marul, turp, soğan ve diğer kategorisinde bulunan zeytini görmekteyiz. Selçuklu dönemi Türk mutfağı bir nevi geçiş dönemidir. Yeni tanışılan bir kültürün özümseme ve kendi kültürüne adapte etme sürecidir. Bundandır ki orijinal Orta Asya Türk mutfağında temel yiyeceklerden olan At eti, kendisine yeni dönemde yer bulamamış veya çok az tüketilmiştir. İslamiyet'in kabul edilmesi ve sonrasında süregelen süreç kültürde birçok değişimi beraberinde getirmiş olup insanların, Türk toplumunun hayatının temellerini değiştirmiş ve yeni bir temele dayandırmıştır. Bu temel de İslam'ın yol gösterici rehber kitabı olan Kur'an'dır. Hayat Kur'an'da izin verilen şekilde yaşanmıştır. Yiyecekler Kur'an'ın izin verdiği şekilde pişirilmiş, seçilmiş ve yenilmiştir. Dolayısıyla bu yeni kültür bazı şeyleri tamamen yok ederken bazı şeyleri de temeline oturtturmuştur. Kebap

kültürü, Orta Asya döneminde Türk mutfağında bulunmazken Selçuklu dönemlerinde kendisine yer edinmiştir. Kebap Orta Doğu temelli Arap kültüründen çıkma bir yemektir ve Arap kültürünün Türk kültürüne olan etkisinin bir kanıtıdır. Keza zerdali ve gül içerikli yiyecekler de aynı kategoridedir ve bir değişimin sembolü niteliğindedir (Güldemir, 2014).

2.5. Osmanlı Dönemi ve Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı

Osmanlı dönemi Türklerin dünya tarihinde yaşadığı zirve dönemidir ve Osmanlı İmparatorluğu gelmiş geçmiş en büyük ve güçlü Türk imparatorluklarından birisidir. 1300-1453 yılları arası kuruluş yılları, 1453-1683 yılları arası yükseliş dönemi, 1683-1827 yılları arası duraklama yılları, 1827-1908 yılları arası reform dönemi, 1908- 1922 yılları arasında dağılma dönemi olarak adlandırılır. 622 yıllık bir tarihe sahip olan Osmanlı İmparatorluğu, Ertuğrul Gazi'nin ölümü sonrası 1231'de Türklerin Kayı Boyu'nun liderliğini üstlenen Osman Gazi'nin liderliği alması ile başlamış olup 1300 yılına kadar yapılan fetihler ve otorite boşluğu sayesinde devletleşmiştir denilse de Osmanlının kuruluşunun 1302 yılında yapılan Koyunhisar muharebesi ile olduğunu da söylemektedir (İnalcık, 1997).

Osman Bey'in ölümü sonrasında Osman Bey'in yerine gelen Orhan Bey kurumsallaşma ve devletleşme yolunda önemli adımlarda bulunmuş ve devlet sınırlarını genişletmeyi başarmıştır. Orhan Bey'in döneminde Bursa başkent yapılmış, İzmit, İzmit ve Karesioğulları Beyliği Osmanlı Devleti sınırlarına katılmış beyliği devlet haline getirmiş ve teşkilatlanma çalışmalarına önem vermiştir. Yöneticilik süresinde ilk Osmanlı medresesini açmış, yaya ve müselleme adlı orduları kurmuş, ilk divanı toplamış, Vezirlik (başbakan) makamını oluşturmuş ve ilk kadı ve subaşı atamalarını gerçekleştirmiştir. Osmanlının dönüm noktalarına bakıldığında Yıldırım Bayezid döneminde yapılan Ankara Savaşı ve sonrasında girilen Fetret Dönemi önemli bir yer kaplamaktadır. Bu savaş sonrasında neredeyse yıkılma eşiğine gelen Osmanlı, kendisinden sonra gelen yetenekli yöneticiler sayesinde yaşamını sürdürmüştür ve eski sahibi olan Bizans İmparatorluğu'ndaki adıyla Konstantinopolis, Osmanlı ve günümüzdeki ismiyle İstanbul'un fethine kadar güçlü bir devlet olarak yaşamını sürdürmüştür. İstanbul'un fethinden II. Viyana kuşatmasına kadar olan dönem Yükseliş Devri olarak adlandırılmaktadır. Osmanlıyı yükseliş devrine sokan kişi "Fatih" Sultan Mehmet'tir.

Dönemin en üstün teknolojisi ve kendi ürettiği dahiyane fikirleri ile Osmanlı devletini dünyanın en güçlü devletleri arasına sokmuştur. Osmanlının olgunluk, zirve dönemi ise Kanuni Sultan Süleyman döneminde olmuştur. Devlet artık natürel sınırlarına ulaşmış olup haritada genişleyebileceği maksimum konuma ulaşmıştır (İnalcık, 2013).

1300-1908 yılları arasında var olmuş ve hüküm sürmüş Osmanlı İmparatorluğu'nun toprak bütünlüğüne ve sınırlarına bakıldığında Afrika, Avrupa (Balkanlar) ve Asya Kıtası'nda toprak sahibi olduğunu ve hüküm sürdüğünü görmekteyiz. Osmanlı İmparatorluğu'nun bu üç kıtada hüküm sürmesi, sadece maddi değil manevi bir zenginlikte yaratmıştır. Bu maneviyat önce kültüre sonra mutfak kültürüne etki etmiştir. Osmanlı İmparatorluğu'nda birçok milletten insan bulunmaktaydı. Asya, Avrupa ve Afrika Kıtası'nda bulunan toprakları ve halkı sayesinde Türk mutfak kültürünün en geliştiği dönemleridir ve hatta zirve dönemleri denilebilir. Osmanlı mutfagını geliştiren ve değiştiren faktörlerin başında İslam dini bulunmaktadır. Din ve beraberinde getirdiği kuralların Selçuklu dönemlerinde kültür ve mutfaka girişi ve işlemeye başlayışı, Orta Asya'dan gelme Türk kültürü ile birleşimi ve adaptasyonu ile mutfak kültürüne önemli bir etki yaratmıştır ve geliştirmiştir. Daha sonrasında ise toprakların ve sınırların genişlemesi, farklı kültürler ile tanışılması ve Osmanlının yürüttüğü iskân politikaları sayesinde yaşanan göç dalgalarında göç eden insanların kültürlerini beraberinde getirmesi mutfak gelişiminde önemli bir rol oynamıştır. Osmanlıda yaşadığını bildiğimiz azınlıklara bakıldığında Rumlar, Gürcüler, Ermeniler, Balkan toplulukları (Boşnak, Sırp, Hırvat, Museviler ve 1864 yılında Rus işgalinde sürgün edilen Çerkes topluluklarını görmekteyiz. Bu milletler ve kültürleri Osmanlının mutfak kültürünü geliştirmiş ve günümüzde yediğimiz yemekleri mutfaklarımıza taşımıştır. Kısacası Osmanlı İmparatorluğu'nun kültürü ve mutfak kültürü toprakları ile paralel olarak gelişmiş ve büyümüştür (Şimşek ve diğ, 2020).

Geçmişten günümüze, Türklerin tarih sahnesine çıktığı ilk dönemlere kadar bakıldığında Türk mutfagının gelişiminde en önemli rol oynayan dönemin Osmanlı İmparatorluğu döneminde yaşandığı gözükmemektedir. Osmanlı dönemi Türk mutfak kültürü için adeta bir zirve dönemidir, kendisini dünyanın en gelişmiş mutfaklarından birisi olarak dünyaya tanıttığı dönemdir. Osmanlı döneminde ülkeye ziyarete gelen tüccarlar, diplomatlar ve diğer yabancılar mutfaktan etkilenmiştir. Osmanlı saraylarına gelen diplomatlar Türk yemeklerinden etkilendikleri için kendi ülkelerinde yetiştirdikleri ve kendilerinin

hizmetinde olan aşçıları, aşçı başlarını, Türk mutfak kültürünü öğrenmesi ve mutfakın en güzel yiyeceklerini, tariflerini kendi mutfaklarına katması için Türk saray aşçılarının yanına eğitime bile göndermiştir (Kızıldemir ve diğ., 2014).

Toplumların kültürünü oluşturan şey toplumun inançları, geçmişten gelen adetleri, ekonomik durumu, bulunduğu konum, komşu ülkeler ve bu ülkelerle olan etkileşimlerdir. Mutfak kültürünü belirleyen şey de bunların ve çevre ile olan etkileşimin bir bütünüdür, bir araya gelmesidir. Türk toplumu Orta Asya'dan Anadolu'ya göç ederken Arap kültüründen ve diğer kültürlerden kendi kültürüne belirli adaptasyonlar yapmıştır. Diğer kültürler ile olan etkileşimler Türklerin kültürünü değiştiren ve belirleyen etmenler olmuştur. Bu etkileşim Türk kültürünün ve mutfak kültürünün zenginliğinin ana nedenlerinden birisidir. Osmanlı döneminde Türk kültürünün gelişmesi ve genişlemesi Osmanlı'nın itibarı ve topraklarının gelişimi ile birlikte kaçınılmaz olmuştur. Osmanlı bu yayılmacı politikası ve iskân politikası sayesinde birçok kültüre kendi örf, adet ve kültürünü, mutfak kültürünü beraberinde taşımıştır. Bu yayılım ve kültür alışverişinin en önemli temsilcisi kahvedir. Türk kahvesi dünyaca meşhur olan ve severek tüketilen bir üründür. Tabii ki tek ürün Türk kahvesi değildir. Salep, lokum, şerbet gibi kimisi Türk menşeli kimisi ise diğer kültürlerden alınmış ve başka kültürlere aktarılmış ürünlerdir. Osmanlı mutfakının zenginliğinin ana temeli yukarıda da bahsettiğim üzere bir imparatorluk olması ve birçok milleti ve kültürü bünyesinde barındırmasıdır. Buna ek olarak Osmanlı döneminde Türk mutfakının zenginleşmesinin bir diğer sebebi dört mevsimi birden yaşayabilen verimli topraklara sahip olması ve üç yanı denizlerle çevrili olmasıdır. Türk mutfakı Orta Asya'dan yapılan göç sonrasında yerleşilen coğrafya dolayısıyla İran ve Arap kültüründen bir hayli etkilenmiştir. Bu etkilenme Osmanlı döneminde de devam etmiş olup ilerleyen yıllarda getirdiği değişimlerle beraber yeni bir mutfak kültürünün doğmasında önemli rol oynamıştır (Işın, 2014).

Osmanlı döneminde gelişmiş bir mutfak olduğu ve Türk mutfak kültürünün zirvesi olduğu söylene de Osmanlıda mutfak ikiye ayrılırdı. Birincisi bütün ihtişamı ve zenginliği ile saray mutfakı, ikincisi ise sade ve çok yönlü, çeşitli olan halk mutfakı. Saray ve çevresi Türk mutfakının gelişiminde çok ciddi bir rol oynamış olup mutfak kültürünün gelişiminde önemli bir konuma sahiptir. Osmanlı dönemine bakıldığında mutfak gelişiminin önemli bir ivme kazandığı görülmekte olup aşçı eğitimlerine ağırlık verilmiş, birbiri ile rekabet haline sokulup mutfakın gelişimine katkı sağlanmıştır. Fatih

döneminde hazırlanan ve tüketilen yiyeceklere bakıldığında; et ve etli yemekler, sebze yemekleri, tatlılar, tatlı şerbetler, terbiyeli çorba, kuzu kebabı, tandır kebabı, kızartılmış tavuk, enginar yahnisi, yaprak sarması, patlıcan dolması, etli elma dolması, yumurta dolması, pirinç pilavı, erişte, peynirli börek, baklava, kayısı hoşafı, sütlaç, aşure sıkça tüketilmiş olup dönem mutfağında ön plana çıkmıştır. Mutfacı geliştiren bir diğer unsur ise daha sonraları yapılacak coğrafi keşifler ve Amerika Kıtası'nın keşfidir. Amerika'nın keşfi sonrasında mutfağımıza önemli girdiler sağlanmış ve mutfak günümüzdeki haline yaklaşmıştır (Akın ve diğ, 2015).

Osmanlı dönemi Türk mutfacı zenginliğı ve sadeliğı aynı anda bünyesinde barındıran bir mutfaktır. Bu birlikteliğın temel sebebi mutfacın ikiye ayrılmasıdır. Osmanlı'da mutfak halk ve saray mutfacı olarak ikiye ayrılır. Saray mutfacı bu birlikteliğın zenginlik kısmını alırken halk mutfacı sadelik kısmı ile yetinmiştir. Saray mutfacı bol malzemeli zengin içerikli yiyecekler içerirken, halk mutfacı ise daha mütevazı malzemeler içeren bir mutfaktır. Ancak sofrada adabına bakıldığında ise Türk kültüründen bir kopmanın olmadığı görülmektedir. Saraylarda, konaklarda ve evlerde yemek yer sofralarında yenirdi ve belli başlı yemek adetleri devam ederdi. Örnek verecek olursak; sofraya ev sahibinden önce oturup kalkmak yasaktı, ev sahibinden önce yemeye başlamak yasaktı, kahve içerken ses çıkartmak yasaktı, suyu çok hızlı içmek ve şerbeti sonuna kadar içmek yasaktı, sofrada çok fazla yemek yasak değildi ama görgüsüzlük olarak kabul edildiğı için bir nevi yasaktı (Yerasimos, 2014).

Osmanlı dönemi Türk mutfacına bakıldığında, Saray, konaklar ve halkın tükettiğı yiyecekleri kategorize edersek; çorbalar (10 çeşit), etler (tavuk, ördek, kaz (13 çeşit), pilavlar (13 çeşit), hamur işleri ve börekler (8 çeşit), balıklar (6 çeşit), sebze yemekleri ve dolmalar (12 çeşit), yumurta yemekleri (5 çeşit), salata, meze ve turşular (11 çeşit) ve tatlılar, şerbetler, hoşafı, macunlar ve helvalar (22 çeşit) sofralarda kendisine yer bulmuş ve yoğun olarak tüketilmiştir. Çorbalara bakıldığında pirinç, buğday, nohud-ı ab, işkembe, mercimek, ak, bademli terbiyeli tavuk, buğdaylı balık, ciğer ve düğün çorbası tüketilmiştir. Etlere bakıldığında; mahmudiyye, mutancene, terki-i çeşidiyye, salma aşısı, tavşan yahnisi, tavuk kavurması, tavuklu yahni, tas kebabı, gömlek kebabı, koyun eti külbastısı, hurma kebabı, kadınbudu köfte, tatlı et tüketilmiştir. Pilavlara bakıldığında; pirinç herisesi, nohutlu pilav, sarımsaklı, dane-i sarı, dane-i yeşil, kubuni, patlıcanlı, yağsız, kuzu, acem, etsiz ve kestaneli bulgur pilavı tüketilmiştir. Hamur işleri ve

böreklerle bakıldığında; mantı, tatar böreği, piruhi, peynirli pide, tavuk böreği, fincan böreği, soğan böreği, puf böreği, su böreği, vertika tüketilmektedir. Balık çeşitlerine bakıldığında; kefal balığı çorbası, uskumru yahnisi, papaz yahnisi, yaka yahnisi, balık turşusu, uskumru balığı taratoru tüketilmektedir. Sebze yemekleri ve dolmalara bakıldığında; seferceliyye, keşküli kabak, marmarine, patlıcan kayganası, medfüne, hünkârbeğendi, çömlek kebabı, terki-i tuffahiyye, şeyhü'l muşhi, halep dolması, peynirli sakız kabağı, patlıcan yalancı dolması tüketilmektedir. Yumurta yemekleri; kaygana, ıspanaklı yumurta, çılıbır, taze fasülye mücveri, soğanlı yumurtadan oluşmaktadır. Salatalar, sebzeler ve turşulara bakıldığında; mastabe (pazılı cacık), marul salatası, dövme hıyar salatası, Çerkeş salatası, patlıcan turşusu, hıyar turşusu, pancar turşusu, sarımsak turşusu, haşlanmış kırmızı biber turşusu, sivri yeşil biber turşusu, dolma turşusunu görmekteyiz. Tatlılar, şerbetler, hoşafı, macunlar ve helvalar kısmına bakıldığında; helva-i sabuni, helva-i hakani, gülbeşeker, karadut peltesi, limon peltesi, gül şerbeti, turunc şerbeti, demirhindi şerbeti, şeftali şerbeti, badem şurubu, taze vişne hoşafı, ayva peltesi, kaymaklı kayısı tatlısı, zerde, aşure, muhallebi, sütlaç, tavukgöğsü, lalanga, cevizli tel kadayıfı, kadın göbeği, nevrüziye'nin tüketildiği görülmektedir (Yerasimos, 2014).

Tablo 2.4: Osmanlı döneminde tüketilmiş gıdalar

Yiyecek-İçecek Türü	Yiyecek ve İçecekler
Et ve Et Ürünleri	☐ Koyun eti ve pastırma (Yerasimos, 2014; Tez, 2015; Erdoğan Aracı, 2016). ☐ Balık, kurutulmuş balık, morina balığı, yılan balığı, havyar, Azak havyarı, balık yumurtası, lakerda, çiroz, midye ve istiridye (Samancı, 2008). ☐ Kuzu eti, kuzu ciğeri, sığır eti, dana eti, sığır filetosu, dana but, dana pizola, tavuk eti, piliç eti, hindi eti kaz eti, ördek eti, tavus kuşu eti, keklik eti ve güvercin eti (Samancı, 2008; Yerasimos, 2014; Tez, 2015). ☐ Kuzu kebabı, tandır kebabı ve kızartılmış tavuk (Akın vd., 2015). ☐ Rozbif (Samancı, 2008).
Süt ve Süt Ürünleri	☐ Süt, yoğurt, ayran, krema ve tarhana (Samancı, 2008). ☐ Kurutulmuş yoğurt (kurut), tereyağı, kaymak, taze lor peyniri, kaba lor peyniri, taze dil peyniri, taze çayır peyniri, Mudurnu peyniri, Şumnu peyniri, Karaman peyniri, Sofya peyniri, Eşme peyniri, Midilli peyniri, teleme peyniri, salamura peynir (beyaz peynir), Limni tulum peyniri, İzmit tulum peyniri, Rumeli tulum peyniri, taze kaşkaval peyniri ve Balkan kaşkaval peyniri (Ünsal, 2003).
Tahıl ve Baklagiller	☐ Buğday, arpa, kızıl darı, pirinç, bulgur ve kuskus (Tez, 2015). Mısır (Samancı, 2008). ☐ Pirinç pilavı (Yerasimos, 2014; Tez, 2015; Akın vd., 2015; Erdoğan Aracı, 2016). ☐ Makarna (Samancı, 2008). ☐ Erişte ve peynirli börek (Akın vd., 2015).

Tablo 2.4: Osmanlı döneminde tüketilmiş gıdalar (Devamı)

Sebze Yemekleri	☐ Pilaki, silkme ve musakka (Samancı, 2008). ☐ Enginar yahnisi, yaprak sarması, patlıcan dolması, etli elma dolması ve yumurta dolması (Akın vd., 2015).
Ekmekler	☐ Beyaz (buğday unundan) ekmek, arpa ekmeği ve kızıl darı ekmeği (Tez, 2015). ☐ Nan-ı aziz, nan-ı hass orta (orta kaliteli has ekmek), nan-ı adi (vasat ekmek), fodula (yassı beyaz ekmek), firancala (uzun iyi beyaz ekmek), yufka ekmeği ve somun ekmek (Samancı, 2008).
Çorbalar	☐ Terbiyeli çorba (Akın vd., 2015). ☐ Pirinç çorbası (Yerasimos, 2014; Tez, 2015; Erdoğan Aracı, 2016). ☐ Papaz yahnisi (Samancı, 2008; Yerasimos, 2014; Tez, 2015). ☐ Buğday çorbası, bulgur çorbası, tarhana çorbası, nohut çorbası, mercimek çorbası, işkembe çorbası ve kelle paça çorbası (Yerasimos, 2014). ☐ İstiridye çorbası (Samancı, 2008).
Yağlar	☐ Sadeyağ, tereyağı, zeytinyağı ve kuyruk yağı (Samancı, 2008; Tez, 2015). ☐ Susam yağı (Bilgin, 2008).
Tatlılar	☐ Reçel, (Yerasimos, 2014; Tez, 2015; Erdoğan Aracı, 2016). Pekmez, şıra, pestil, cevizli pekmez sucuğu, köfter (pekmez lokumu), pelver (bir tür marmelat), tavukgöğsü ve kazandibi (Tez, 2015). ☐ Güllaç, kadayıf, baklava, lalanga aşure, helva ve lokma (Yerasimos, 2014). ☐ Sütlaç (Akın vd., 2015). ☐ Zülbaye helvası, paluze, pelte ve muhallebi (Bilgin, 2008). ☐ Ekmek kadayıfı ve turta (Samancı, 2008).
Alkolsüz İçecekler	☐ Şurup, bal şerbeti, üzüm şerbeti, gül şerbeti, gül suyu ve meyve hoşafı (Yerasimos, 2014; Tez, 2015; Erdoğan Aracı, 2016). ☐ Kayısı hoşafı (Akın vd., 2015). ☐ Tarçın şerbeti, nar şerbeti ve koruk (Sarioğlu ve Cevizkaya, 2016). ☐ Sirke (Tez, 2015).
Alkollü İçecekler	☐ Şarap (Tez, 2015).
Meyve ve Sebzeler	☐ Üzüm ve kuru üzüm (Tez, 2015). Hurma (Yerasimos, 2014). ☐ Bamya, domates, fasulye, patates, taze biber, yerelması, sakız kabağı ve bal kabağı (Samancı, 2008). ☐ Sebze turşuları (Bilgin, 2008; Samancı, 2008; Erdoğan Aracı, 2016).
Baharatlar	☐ Fülül (karabiber), amber, misk, kırmızıbiber, vanilya ve yenibahar (Samancı, 2008). ☐ Kimyon, safran, hardal, kişniş ve tarçın (Akın vd., 2015).
Otlar	☐ Nane, maydanoz, fesleğen ve reyhan (Akın vd., 2015).

Kaynak: Demirgöl, 2018

Tablo 2.4'te yer alan Osmanlı mutfağına tüketilen yiyeceklere bakıldığında et ve et ürünlerinde koyun eti, pastırma, balık, kurutulmuş balık, morina balığı, yılan balığı, havyar, Azak havyarı, balık yumurtası, lakerda, çiroz, midye ve isticiridye, kuzu eti, kuzu ciğeri, sığır eti, dana eti, sığır filetosu, dana but, dana pirzola, tavuk eti, piliç eti, hindi eti, kaz eti, ördek eti, tavus kuşu eti, keklik eti ve güvercin eti, kuzu kebabı, tandır kebabı ve kızartılmış tavuk ve rozbif adlı yemeğin yoğun olarak tüketildiğini görmekteyiz. Et ürünleri Osmanlı mutfağında geniş bir yer kaplamakta olup Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir (Seçim, 2018).

Osmanlı dönemi Türk mutfağında tüketilen süt ve süt ürünlerine bakıldığında süt, yoğurt, ayran, krema ve tarhana, kurutulmuş yoğurt (kurut), tereyağı, kaymak, taze lor peyniri, kaba lor peyniri, taze dil peyniri, taze çayır peyniri, Mudurnu peyniri, Şumnu peyniri, Karaman peyniri, Sofya peyniri, Eşme peyniri, Midilli peyniri, teleme peyniri, salamura peynir (beyaz peynir), Limni tulum peyniri, İzmit tulum peyniri, Rumeli tulum peyniri, taze kaşkaval peyniri ve Balkan kaşkaval peynirinin tüketildiği görülmektedir (Haydaroğlu, 2003).

Osmanlı dönemi Türk mutfağında tüketilen tahıl ve baklagil ürünlerine bakıldığında Buğday, arpa, kızıl darı, pirinç, bulgur ve kuskus, pirinç pilavı, makarna, erişte ve peynirli börek ve börek çeşitlerinin yoğun olarak tüketildiği görülmektedir (Yerasimos, 2014).

Osmanlı dönemi Türk mutfağında tüketilen sebze yemeklerine bakıldığında pilaki, silkme ve musakka, enginar yahnisi, yaprak sarması, patlıcan dolması, etli elma dolması ve yumurta dolmasının tüketildiği görülmektedir (Yerasimos, 2014).

Tüketilen ekmek ürünlerine ve çeşitlerine bakıldığında Beyaz (buğday unundan) ekmek, arpa ekmeği ve kızıl darı ekmeği. Nan-ı aziz, nân-ı hass orta (orta kaliteli has ekmek), nân-ı âdi (vasat ekmek), fodula (yassı beyaz ekmek), firancala (uzun iyi beyaz ekmek), yufka ekmeği ve somun ekmek bulunmaktadır (Demirgöl, 2018).

Çorba türlerine bakıldığında terbiyeli çorba, pirinç çorbası, papaz yahnisi, buğday çorbası, bulgur çorbası, tarhana çorbası, nohut çorbası, mercimek çorbası, işkembe çorbası ve kelle paça çorbası, isticiridye çorbası yoğun olarak tüketilmektedir (Demirgöl, 2018).

Osmanlı döneminde yemek yapımında kullanılan yağlara bakıldığında sadeyağ, tereyağı, zeytinyağı ve kuyruk yağı ve susam yağının kullanıldığı görülmektedir (Samancı, 2020).

Tatlı çeşitlerine bakıldığında; reçel, pekmez, şıra, pestil, cevizli pekmez sucuğu, köfter (pekmez lokumu), pelver (bir tür marmelat), tavukgöğsü ve kazandibi, güllaç, kadayıf, baklava, lalanga aşure, helva ve lokma, sütlaç, zülbaye helvası, paluze, pelte ve muhallebi, ekmek kadayıfı ve turtanın tüketildiği görülmektedir (Demirgöl, 2018).

Alkolsüz içecekler kategorisine bakıldığında; şurup, bal şerbeti, üzüm şerbeti, gül şerbeti, gül suyu ve meyve hoşafı, kayısı hoşafı, tarçın şerbeti, nar şerbeti ve koruk, sirke

listede kendisine yer bulmaktadır. (Demirgöl, 2018). Alkollü içecekler konusunda ise listede sadece şarap bulunmaktadır (Samancı, 2020).

Meyve ve sebze kategorisinde üzüm, kuru üzüm, hurma, bamya, domates, fasulye, patates, taze biber, yerelması, sakız kabağı ve bal kabağı, sebze turşuları bulunsa da Anadolu topraklarında yetişen her sebze ve meyve mutfakta kendisine yer bulmuş ve listede olmayı hak etmiştir (Demirgöl, 2018).

Yemeklerde kullanılan baharatlara bakıldığında fülful (karabiber), amber, misk, kırmızıbiber, vanilya ve yenibahar, kimyon, safran, hardal, kişniş ve tarçının mutfaklarda kendisine yer bulduğu görülmektedir. Tüketilen otlar kategorisinde ise nane, maydanoz, fesleğen ve reyhan bulunmaktadır (Yerasimos, 2014).

Osmanlı'nın mutfak tarihine bakıldığında çok geniş bir mutfak kültürünü görmekteyiz. Osmanlı'nın son dönemlerine, çöküş dönemlerinde Anadolu ve saray mutfağı arasındaki çizgi belirginleşmiş olup, geleneksel yiyeceklerin yanında ve hatta kimisinin yerinde yeni batılı, alafranga tatlar da görülmeye başlanmıştır. Türk-Arap kültürü karmasından oluşan ve yüzyıllarca süregelip mutfağın temelini oluşturan kültürün ve yiyeceklerin; örneğin kebab, yanına buzlu soğan garnitürü ve deniz ürünleri içeren yiyecekler eklenmiştir (Yerasimos, 2014).

2.6. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı

Cumhuriyet'in ilk yıllarında kültürümüzde yaşanan değişimler mutfağımıza da yansımıştır. Osmanlı döneminde yaşanan mutfak ayrımı bu dönemde de devam etmiştir. Ancak isim ve şekil değiştirerek devam etmiştir. Osmanlı döneminde saray ve halk mutfağı olarak ayrılan mutfak bu dönemde alaturka ve alafranga olarak devam etmiştir. Bu ayrılış 19.yy'ın başlarında meydana gelmiştir. Ayrım Osmanlıdaki gibi saraylarda, konaklarda ve halkın evlerinde yaşanan türde olmamıştır. Kentlerde ve köylerde yaşanmıştır. Kent yaşamını benimseyen kişiler daha batılı şekilde yemek yerken, köylerde yaşayanlar klasik Anadolu insanı gibi yemişlerdir. Osmanlı döneminde açılmaya başlayan Avrupalı restoranlar Cumhuriyetin ilk dönemlerinde yaygınlaşmaya devam etmiş, çoğalmış ve ilerleyen yıllarda ülkede yaşanan değişimler sayesinde çevre illere de yayılmıştır. Bu yayılma özellikle 1980 sonrası alınan ithalat kararları ile birlikte yurtdışından gelen ürün sayısı artmasından kaynaklanmış olup, kültürde önemli

değişimler yaşanmıştır. Günümüzde klasik Anadolu sofrası kent müzelerinde veya hala değişime ayak uyduramamış kişilerin sofralarında kendisine yer bulmuştur (Sandıkçıoğlu ve diğ, 2016).

Tablo 2.5: Cumhuriyet dönemi alafranga yemekler ve tatlılar

Çorba-Buyyon Konsomeler	Salçalar	Garnitürler	Et-Tavuk- Av Eti Yemekleri	Pate-Pelte
Buyyon an tablet	Jü (jue)	Beyin garnitürü	Sığır eti	Pelte tavuk
Balık suyu	Beşamel	Enginar	Haşlama	ve av eti
Av suyu	Sos italyen	garnitürü	Dob (daube)	pateleri için
Sığır eti	Sos hollandez	garnitürü	Brez (braise)	Pelte
suyu	Sos rober	Mantar	Külut sarması Aluvayon	balıklı pate
Konsome	Sos mader	garnitürü	kızartması (alayan)	için
alamari	Sos finansiyer	Mantar sote	File ıskarası	Sıcak pate
lüiz	Sos bordolez	garnitürü	File sote	Soğuk pate
Bifti	Sos Alman	Mantar	Biftek	Voluvan
alangilez	Sos mayonez	kıyması	Sığır pirzolası Nemse tencere kebabı	
Tapyoka	Sos tartar	garnitürü	(şaraplı sığır eti yahnisi (şaraplı))	
çorbası	Sos puavrad	İstiridye	Sirkeli sığır eti yahnisi	
Av çorbası	Sos removlat	ve midye	Soğanlı sığır dili yahnisi	
	Sos blanş	garnitürü	Dana	
	Sos jenuvaz	Soğan	Dana kol sarması	
	Sos provansal	garnitürü	(şaraplı)	
	Tereyağlı	Kuşkonmaz	Galantin	
	soğuk salça	garnitürü	Kotlepane	
	Zeytinyağı ve	Bezelye	Dana kotleti	
	hardallı salça	garnitürü	Nemse tas kebabı	
	Portakallı	Şalgam	Koyun eti	
	salça	garnitürü	Jigo	
	İstiridyeli	Patates	Rosto	
	salça	garnitürü	Su rostosu	
	Karidisli salça	Ispanak	File	
	Mitonaj	garnitürü	Kotlet	
		Jardiniyer	Biftek	
		Risol	Mantarlı yahni	
		Patates	Karaca	
		püresi	Filesote Salçalı karaca kotleti Tavşan sote	
		Kestane	Keklik	
		püresi	Mayonezli keklik	
		Kuzu	Sülün beç tavuğu	
		kulağı	Alaminüt çulluk	
		püresi Kuru	Piliç	
		bezelye	Piliç sote	
		püresi	Mayonezli piliç	
		Patates sote	Bezelyeli güvercin	
		Patates	Kaz ciğeri sote	
		süfle	Rozbif	
		Patates sote	Sığır filesi kızartması	
		fürunda	Dana eti kızartması Koyun butu kızartması	
			Balıklar	
			Mayonezli kalkan haşlaması	
			Mayonezli kırlangıç haşlaması Kefal	
			dondurması	

Tablo 2.5: Cumhuriyet dönemi alafranga yemekler ve tatlılar (Devamı)

Kremler	Pastalar
Buding (<i>puding</i>)	Savarin
Vanilyalı krem	Baba
Fırında vanilyalı krem	Bisküi saduva
Çikolatalı krem	Sandriyon
Krem patisyer	Bireton
Renkli krema	Üç kardeşler gatosu
Fıstıklı krema	Bisküt
	Manke
	Kek
	Moring (<i>mereng</i>)
	Jenövaz
	Bademli jenövaz
	İstirazburg galeti
	Şuvgilase
	Bademli şuv
	Bademli gato Kurt dişi
	Ekler
	Madelen
	Nuga

Kaynak; Sandıkçıoğlu ve diğ., 2016.

Tablo 2.6: Çeşitli kaynaklarda cumhuriyet dönemi türk mutfağı alafranga yemekleri.

1966 <i>Seçme Yemekler</i> (Tahire Gökalp)	1971 <i>Türk Mutfak Sanatı</i> (Necip Ertürk) (1987'ye kadar 10 baskı)	1972 <i>Yemek Pişirme Temel Metod ve Uygulamaları Beslenme Yemek Görgü Kuralları</i> (Leman Cılızoğlu Eryılmaz) (1972- 1980 10'nun üzerinde baskı)
Mayonezli balık	Garnitür tanımı ve çeşitleri	Çorbalar için et suyu hazırlama metodu (soğan, havuç, kereviz, maydanozla) Ekmekle garnitür hazırlama
Salçalı balık	Tavuklu börek içi (beşamelli)	Balığın temizlenmesi ve filetolara hazırlanması Doğu
Hollanda salçalı levrek	Mantarlı börek içi (beşamelli)	salçalı palamut haşlaması Mayonezli balık
Balık pane	Lezzet verici sebze karışımları	Berneş soslu balık
Mayonezli istakoz	Et ve tavuk suyu için sebze	Karidesli kanape (mayonezli)
Garnitürlü et	buketi	Karides kokteyl
Kotlet pane	Konsomeler için kuşbaşı	Mayozenli istakoz
Kremalı kebab (şarap, beşamel)	sebze karışımı	Mayonezli böcek
Garnitürlü köfte	Unlu koyu çorbalar için sebze	Salçalı istiridye
Rulo köfte	karışımı Baharat torbası	Sade omlet
Sotenin hazırlanması	Et suları, tavuk ve balık suları	Sığır eti parçaları
Sosun yapılması	Salçalar (diğer ismi: soslar)	Kotlet-antrekot
Jelantinli et	Temel salçalar- soslar	Bonfile- kontrfile
Salçalı biftek	Esmer et suyu (jü)	Pançeta
Kremalı beyin	Dana salçası (don dövo veya demi glas) Domates salçası	Tranşnua
Mayonezli domates dolması	Sos beşamel	Pirzola pane
İtalyan salatası	Yağsız sos beşamel	Kaplanmış pirzola
Kanepeler	Beyaz tavuk suyu veya tavuk velutesi	Koyun budu rosto
Patatesli omlet	Sos mader- mader saçası	Sarma rosto
Domatesli omlet	Sos bordelez- bordelez salçası	Pane köfte
Krem korne mezesi	Avcı salçası	Rulo köfte
Kreması için	Sos trüf siyah mantar salçası	Beşamel salçalı kebab
Kremalı havuç kızartması	Sos moel- ilikli salça	Berneş salçalı biftek
Sos beşamelli meze	Sos diabl – şeytan salçası	Elma salatası (mayonezli)
Sosun malzemesi	Sos şarkütier	Garnitürler ve salçalar
Mozayik meze	Sos Amerikan	Patates garnitüreleri
	Sos krem	Patates kızartması Şato şeklinde patates kızartması

Tablo 2.6: Çeşitli kaynaklarda cumhuriyet dönemi türk mutfağı alafranga yemekleri (Devamı)

Kremalı ıspanaklı yumurta	Sos mornay	(pom şato)
Kremalı ıspanak	Sos süprem	Fondon patates
Omletli ıspanak	Sos hollandez	(pomfondon)
Kremalı patlıcan	Sos şoron	Puf patates
Tavuklu börek (volovon gibi)	Mayonez	Sarımsak şeklinde patates kızartması (pom frit)
Beyinli börek	Sos tartar	Saman patates (pom pey)
Makarna oğraten	Sos remulad	Fındık patates (pom nuazet)
Milföy hamurundan kremalı tatlı	Mayonezli salata sosu	Kibrit patates
Beyinli börek	Rokforlu salata sosu	Yaprak patates (pom cips)
Makarna oğraten	Çorbalar	Soğanlı patates
Milföy hamurundan kremalı tatlı	Konsomeler	Düşes patates
Profiterol şantiyili	Mantılı konsome (melez yemek örneği)	Sebze soteleri
Kaymaklı milföy tatlısı	Çorbalar için gerekli sebze kesilişleri (inci biçimikesim..)	Bezelye, taze fasulye, brüksel lahanası, karnabahar sotesi, havuç sotesi, ıspanak sotesi
Portakallı krema	Ispanak ezme çorbası	Püreler
Krem korne	Bezelye ezme çorbası	Patlıcan püresi (beğendi)
Savarin tatlısı	Kremaları çorbalar	Havuç püresi
Pom parizyen	Kuşkonmaz çorbası	Ispanak püresi
Çikolatalı puding	Mantar çorbası	Orjinal domates garnitürü
Krep	Soğan çorbası	Biber garnitürü
Çikolatalı kof krem	Soğuklar	Orjinal elma garnitürü
Bademli krema	Karides kokteyli	Mayonez hakkında bilgi
Çikolatalı krema	Yengeç kokteyli	Beşamel salçası hazırlama
Yakılmış krem	Omletler	Krem sos
Üç renkli krem	Çırpma yumurta	Bernez sos
Çilekli krem	Oğraten olarak pişen balıklar	Amerikan sos
Jelatinli çilek	Istakoz thermidor	Sebzeler
Krem karamel	Istakoz Amerikan	Öğreten yaparak pişirme
Krem mimoza	Karides oğraten	Patlıcan panesi
Vanilyalı krema	Midye oğraten	Havuç panesi
Meyvalı krema	Levrek oğraten	Karnabahar panesi
Kestaneli krema	Beyaz şarap soslu levrek	Karnabahar oğraten
Krem o peş	Levrek filetosu mönier	Pırasa oğraten
Krem şarlot	Sos bernez	Kabak musakka oğraten
	Bütün dil mönier	Patlıcan musakka oğraten
	Dil filetosu frit- birayla	Ispanak oğraten
	Dil filetosu oğraten	Tavuklu enginar oğraten
	Deniz mahsulleri oğraten	Tavuklu kabak oğraten
	Sığır budu- fırın çevirmesi (beyaz şaraplı)	Yaprak hamuru hazırlama
	Bonfile- fırın çevirmesi- bernez sosla	Nemse böreği
	Sığır etleri çevirme fırında beyaz	Volovon
	şarapla ve esmer et suyula	Beşamel salçalı sigara böreği
	Piliç, kaz kanatlılar fırın çevirmeleri	Pasta kremalı tatlı börek
	Karaca-tavşan	Pişirerek hamur hazırlama
	fırınçevirmeleri- konyak, krema..vs	Şuale krem bisküvi
	Rostolar	Pasta kreminin hazırlanması
	Mantarla doldurulmuş tavuk göğsü	Profitrol "istifade tatlısı"
	Beğendili piliç	Çikolata salçası
	Piliç haşlaması suprem salçalı	Şimşek pastası
	Ehli tavşan yemekleri	Çikolatalı glazür
	Metr dotel tereyağı	Kıyarak hamur hazırlama
	Bonfile (yazar özellikle Fransız mutfağından girmiş yemekler diye belirtiyor)	Sable bisküvisi
	Bonfile ızgara 1001 gece	Papatya bisküvisi
	Bonfile ızgara metrdotel	Tart bisküvisi
		Çilekli tart
		Vanilyalı ay
		Çarparak hamur hazırlama
		Pandispanya
		Üzümlü kek
		Fındıklı rulo
		Madlen bisküvisi
		Meyveli gato (pasta)
		Yağlı kremin yapılışı

Tablo 2.6: Çeşitli kaynaklarda cumhuriyet dönemi türk mutfağı alafranga yemekleri (Devamı)

Izgara bonfile bernez	Yılbaşı ve yaş günü pastası
Turnedo	Marmelatlı bisküvi
Şatobrian	Amerikan sable bisküvi
Fileminyon	Hindistan cevizli elmalı tart
Minyonet	Jöleli tart
Kontra filet (sığır)	Kolay kek
Sığır pirzolası (antrekot)	Pratik kek
Romstek	Muzlu jöle
Alevli biberli biftek	Kremalı elma
Alevli dana böbreği turnedo	Kolay milföy
sote	Kedi dili
Kuşkonmaz (tereyağlı,	Krep süzet
yumurtalı, gravyerli) Ispanak	Krem şanti taklidinin hazırlanması Kayısı salçası
suflesi	Çilek salçası
Yumurtalı ispnaka ograten	Çikolata salçası
Karnıbahar ograten	Saboyan salçası
Jelatin	Vanilyalı salça
Jelatinli domates	Fındıklı salça
Garnitürler	Portakal kabuğu garnitürü
Güzel görünümlü ıstakoz	Kestane garnitürü
(belvü)	Krem bavarua
Böcek	Krem karamel
Soğuk etler	Vanilyalı dondurma
Tavuk galantini yeşil fıstıklı	Çikolatalı dondurma
Patatesler	Marmelatlar
Frit-tava Ograten	Kanapeler
Maydanozlu	Ordövr ve mezeler
Haşlama	Karışık bir ordövr tabağı düzenleme
Sote	
Püreler ispanak	
kestane	
Tereyağlı bezelye	
Bezelye püresi	
Brüksel lahanası	
Mantar ograten	
Mayonezli patates salatası	
Rus salatası	
Kahvaltı çöreği- kruasan	

Kaynak; Sandıkçıoğlu ve diğ, 2016

Osmanlı döneminde saray ve halk mutfağında yaşanan değişim saray ve konaklarda Arap mutfak kültürünün daha yoğunlaşması üzerine olmuştur. Halk mutfağında ise klasik Türk mutfağına dönemin ruhundan dolayı eklemeler ve birtakım değişimler gerçekleşmiştir. Cumhuriyet dönemine bakıldığında ise bir kesimin Alaturka (Osmanlı döneminde oluşan ve kullanılan) mutfağı, bir kesimin de Alafranga (Batı mutfaklarından gelme yiyecekler ve adaptasyonlar) mutfağı benimsemiş olduğunu görmekteyiz. Bu dönemin kendinden önceki dönemlerden ciddi ayrılıkları vardır ve yeni bir kültürün Türk kültürüne eklenmesi, kültürün değişimi söz konusudur. Cumhuriyet döneminin kendinden önce gelen dönemlerden en büyük farkı mutfağa batı mutfağından da yiyeceklerin girmesidir. Bu dönemde kendisinden önceki dönemlerde olmayan birçok unsur bulunmaktadır. Bu

değişimlerin başında Beşamel Sos, İtalyen Sos, Hollandez Sos, Rober Sos, Mader Sos, Finansiyer Sos, Bordolez Sos, Alman Sos, Mayonez Sos, Tartar Sos, Puavrad Sos gelmektedir. Türk mutfak kültüründe Osmanlı, Selçuklu ve Orta Asya dönemlerinde Cumhuriyet döneminde tüketilen yiyeceklerin bazıları tüketilmiştir. Ama sos kısmına bakıldığında Türk mutfak kültüründe özel olarak sos üretilmediğini, üretilen sosların da daha farklı olduğunu ve mutfağın bu konuda eksik olduğunu görmekteyiz. Cumhuriyet döneminde yaşanan belki de en büyük değişim sosların Türk mutfağına girmesi olmuştur. Diğer yiyecekler ve pişirilme yöntemleri, isimleri de bariz bir değişimi ortaya koymaktadır. Türk mutfağının dönemlerinde bakıldığında Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemi görülmektedir. Çerkesler Osmanlı İmparatorluğunun son dönemlerinde Rusya tarafından bu coğrafyaya sürgün edilmiş olup ilerleyen yıllarda hem mutfaklar hem de kültürler arasında etkileşim gerçekleşmiştir.

2.7. Çerkes Kültürü ve Çerkes Mutfak Kültürü

Adını Kafkas dağlarından alan veya kendi adını o dağlara veren Kafkasya, Karadeniz'den başlayıp Hazar denizine kadar uzanan bir coğrafyadır. Kafkasya bölgesinde birçok millet yaşamaktaydı ve hala yaşamaktadır. Adigeler, Abhazlar, Osetler, Çeçenler, Lezgiler, Türki halklar, Güney Kafkasya halkları, Gürcüler ve Ermeniler bu bölgede yaşayan halklardır (Gide, 2011). Kafkasya sözcüğünün kökenine bakıldığında milattan önce 490 yılında yaşamış olan ve Aishylos'un "Caucas, Caucasia, Caucasia" gibi isimlerle kitabında bahsettiği görülmektedir (Kemaloğlu, 2012).

Çerkesler, yüzyıllarca Kafkasya bölgesinde yaşamış bir topluluk olup kendilerine ait mitolojileri, dinleri bulunan gelişmiş bir topluluktur. Nart ve Abhaz mitolojilerine bakıldığında Yunan mitolojisi ile birbirine benzeyen, üç büyük tanrı ve onun altındaki tanrılardan oluşan gelişmiş bir mitoloji görülmektedir. Çerkesler dünyada yaşayan en eski insan ırklarından birisidir ve kendilerine ait dilleri, kültürleri bulunmaktadır. Bulunduğu bölge dolayısıyla hemen hemen her dönem istilaya uğramış olup Türk- Moğol ve Arap akınlarına maruz kalmıştır. Memlûk devletinin kurucu ve idarecileri olan Çerkesler bir dönem güçlü bir devlete sahip olmuşlardır ve bulundukları bölgede söz sahibi olmuşlardır. Daha sonraları Rus-Çerkes savaşı başlamış olup, uzun süreli bir savaşın ardından Çarlık Rusya'sı döneminde nüfusun iyice azalması dolayısı ile savaşın kaybedilmesinin ardından Osmanlı İmparatorluğu topraklarına sürgün edilmiştir.

Günümüzde Çerkeslerin küçük bir kısmı hala Kafkasya bölgesinde Rusya federasyonu boyunduruğu altında yaşamaktadır. Dünyada ise Çerkeslerin en yoğun bulunduğu yerler Türkiye, Ürdün, Suriye, İsrail, Libya ve Amerika'dır. Bu ülkeler arasında Dünyadaki toplam Çerkes nüfusunun büyük bir bölümü ise Türkiye sınırlarında yaşamaktadır. Çerkes toplumunun kültürünün kurallarına Xabze ve Thamade adı verilir (Natho, 2009).

Konukseverlik her zaman Kafkas kültüründe ayırt edici özelliklerinden biri olmuştur. Kişiler misafirler için müsait olmasa bile Xabze denilen kuralların bağlayıcılığı insanları hoşgörülü olma konusunda zorunlu kılmıştır ve Kafkas bölgesine gelen misafirlerin bölgeden kırgın veya memnuniyetsiz ayrılmamasını sağlamıştır. Çerkesler, bir misafirin veya yolcunun düzgün bir şekilde ağırlanmasını ve özenle rahat bir şekilde yerleştirilmesini sağlamak için aşırıya kaçan bir toplumdur. Misafir üç gece kalırsa ailenin bir parçası olur ya da Çerkesçe hali ile 'Hesch'er zheschiyschyisme, binim ya schisch mex'wzh' deyimi Çerkeslerin misafirlere ne kadar önem verdiğinin bir kanıtıdır. Eski günlerde, özel dini öneme sahip bir sayı olan yedi gün yedi gece misafir ağırlamak adetti. Konukseverlik, temelinde, antik Yunanlıların ve Orta Çağ Avrupa şövalyelerinkinden pek de farklı olmayan ayrıntılı bir onur yasası olan Çerkes şövalyeliği üçlüsünün bir ayağıydı. Çerkes görgü kurallarının ana bileşeniydi. Bu katı yasa, feodal şövalyelerin yaşamını kontrol etti ve hak ve görevlerini sınırladı. Bu yasanın diğer iki ilkesi, kadınlara ve yaşlılara saygı ve kanla intikam almaktı (Press, 2004).

Berkok ve Toygar (1994), Kuzey Kafkasya mutfak kültürünü ve yemeklerini anlatan kitaplarında Çerkeslerin sofrada adaplarını, gelenek ve göreneklerini şu şekilde aktarmaktadır:

Çerkeslerde sofraya önce büyükler oturur ve yemeğe başlar. Arkasından kadınlar ve çocuklar oturur. Erkek, kadın ve çocuklar farklı yerlerde yemek yemektedirler. Oturma dizilimi en yaşlıdan en gence doğrudur. Yemek servisi en yaşlı kişiden başlar ve en gence doğru devam eder.

Eğer evde misafir varsa ve ev sahibinden yaş olarak küçükse, ev sahibi yemeğe başlamasını söylemeden, sofraya oturmadan yemek başlamaz. Ev sahibinin buyurması beklenir. Özel bir günde toplanılmışsa, yaşça büyük olan kişi iyi dileklerinden ve beraberlik memnuniyetinden bahseden bir konuşma yapar, eğer toplanılan evde misafir varsa konuşmayı misafir yapar.

Sofradan kalkış düzeni de sofraya oturuş düzeni ile benzerlikler göstermektedir. Evin büyükleri ve misafirler sofradan kalkmadan, evin küçükleri ve kadınlar sofradan kalkmazlar.

Bir Türk atasözü olan “Misafir umduğunu değil, bulduğunu yer” sözü Çerkesler için de geçerlidir. Misafir gidilen evde sunulan yemeğin reddedilmesi kabalık ve görgüsüzlük sayılmaktadır. Akşam yemeği saatinde evden ayrılmak da büyük bir kabalıktır. Sofraya oturmak için ev sahibi beklenmektedir. Ev sahibi oturmadan sofraya oturmak ve ev sahibini ısrar ettirmek görgüsüzlük ve kabalık sayılmaktadır.

Çerkes sofraları genelde kalabalık olmaktadır. Yaşlı insanlar bazı yemeklerin kendi misafirlerini çağırdığını söylemektedir. Yemekler evlerde, davetlerde veya açık havalarda toplu şekilde yenilmektedir.

Çerkesler için sofralar veya toplanmalar, sadece birer davet veya toplantı değildir. Dinlenme ve kendini geliştirme alanlarıdır aynı zamanda. Bu alanlarda kişiler belirli özellikler kazanırlar; nezaketli ve saygılı olma, adetleri bilme, usûl öğrenme, konuşma, topluluk içinde konuşma, bir toplulukla beraber hareket etme, dikkatli olma, kendi özgürlük sınırlarını öğrenme bu gelişimlerden bazılarıdır. Buna ek olarak sofralar ve toplanmalar kendi insanları ile tanışma, arkadaş olma, beraber vakit geçirmek için de bir araçtır. Bir iletişim aracı da denilebilir.

Çerkeslerde gençler eğlenmek, tanışmak için bir araya geldiklerinde veya Çerkes düğünlerinde “Kaşenlik (Sevgililik) çikolata” denilen bir adeti uygular. Çikolata eski zamanlarda az bulunan ve değerli bir şey olarak görüldüğü için, kişiler özel olarak gördüğü kişilere vermişlerdir. Genç bekar erkekler, hoşlandıkları kişiye bir çikolata vererek karşıdaki kişiden hoşlandığını ve onun da gönlü olup olmadığını sormaktadır.

Evliya Çelebi yaptığı ziyaretleri anlatan Seyahatname adlı eserinde Kafkas kültür ve misafirperverliğini şöyle anlatmıştır: (Aktaran: Dağlı ve Kahraman, 2005: 158,159):

“Havka adında bir köyde Zephara adlı bir Abaza'nın evinde konuk olduk. Bütün yeniçeri yoldaşlarımıza on koyun boğazlayıp ziyafet verdi. Sizbal, şil-harcı ve pastalar yiyerek açlığımızı giderdik”.

“Beyleri 40-50 silahlı cesur Abaza ile 20 koyun ve 3 sığın geyik getirip “Safa geldiniz” diye saygı göstermiştir.

“Burada Havdıka adında bir köyde konuk olduk. Meğer o gece bir düğünleri varmış. Bize yüz tekne söğüş pişmiş koyun etleri, börülce çorbaları, bal suları, bozalar, pasta, şil harcı ve sizballar getirdiler.”

2.8. Öncül Araştırmalar

Demirel ve Ayyıldız 2017 yılında yaptığı “Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği” adlı çalışmada Giresun ilinin mutfak kültürünü belirlemek ve günümüze kadar meydana gelen değişimleri ortaya koymayı amaçlamış olup 50 yaş üstü bireyler ile görüşmeler yapmıştır. Çalışma sonunda Giresun ilinin iç ve kıyı kesimlerinde mutfak kültürünün, pişirme alanlarının ve şekillerinin, kullanılan gıda maddelerinin önemli derecede farklılık gösterdiği ortaya çıkmıştır. Giresun sofrasının en önemli yiyeceğinin Pancar otu(karalahana) ve mısır unu olduğu belirlenmiştir. Karalahana dolması, karalahana çorbası, karalahana diblesi, karalahana döşemesi, fasulye yemekleri, sebze dibleleri ve çeşitli otların kavrulması gibi yöresel yemeklerin gerek kıyı kesimlerde gerekse iç bölgelerde, geçmişte olduğu gibi günümüzde de hâlâ aynı şekilde yapıldığı tespit edilmiştir. Ancak yağlı ekmek, pileki ekmeği, fetir ekmeği gibi ekmekler ile keşkek, cıratla, celecoş, haşıl gibi yemeklerin unutulmaya yüz tuttuğu tespit edilmiştir.

Dölekoğlu ve Celil 2018 yılında yaptığı “Y Kuşağı Tüketicilerin Gıda Satın Alma Davranışı” adlı çalışmada Y kuşağının gıda satın alma davranışını belirleyen etmenleri araştırmıştır. Bu çalışma, tüketicilerin önemli bir kısmını oluşturan bu kuşağın gıda ürünleri satın alma, karar ve davranış özelliklerini genel olarak ortaya koymak amacıyla 8-37 yaş grubunda bulunan ve Adana merkezinde yaşayan 300 kişi ile anket yapılmıştır. Et ağırlıklı geleneksel mutfak (kebab, ciğer, döner vb.) en çok tercih edilen yemek türü olarak belirlenmiştir.

Akşit 2019 yılında yaptığı “X ve Z Kuşağı Tüketicilerin Yiyecek Tercihlerini Etkileyen Faktörler” adlı çalışmada kuşakların tüketim tercihlerini araştırmıştır. X kuşağından 212, Z kuşağından 188 kişi ile anket tekniği kullanılarak araştırma gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonucunda yiyeceklerin lezzetli, ekonomik ve sağlıklı olmasının her iki kuşak için de en önemli faktörler olduğunu belirtmiştir. Ancak X ve Z kuşağının yiyecek tercihleri arasında bazı değişkenler açısından anlamlı farklılıklar olduğunu tespit etmiştir. Araştırmadan elde edilen bulgulara göre, gıda tercihlerinde X kuşağının sağlık odaklı

davrandığı, Z kuşağının ise hazcı bir yaklaşım sergilediğini söylemiştir ve X ve Z kuşaklarını yiyecek seçimleri açısından incelemiştir.

Tuncer 2019 yılında yaptığı “Kuşaklar arası değişen tüketim ilişkileri üzerine sosyoekonomik bir inceleme” adlı yüksek lisans tezinde kuşaklar arasında gerçekleşen tüketim ilişkilerindeki değişimi araştırmıştır. Çalışma sonucunda Kuşaklararası tüketimin niteliğine ilişkin kuşaklararası süregelen ve her kuşağın kendi oluşturduğu ortak bir anlatıya ulaşılmıştır. Bu anlatı doğrultusunda araştırma bulguları, “yokluk”, “ayağını yorganına göre uzatmak”, “tüketim toplumu”, “ihtiyaç” gibi kavramlarla ilişkilendirilmiştir. Araştırmanın bulgularına göre kuşakların Türkiye’nin özel tarihinden etkilenmekle beraber evrensel bir anlatının da bir parçası olduğu söylenmiştir.

Demirel ve Karabina 2019 yılında yaptıkları “Kırıkkale Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması” adlı çalışmada meydana gelen değişimleri tespit etmek için, 50- 80 yaş aralığındaki 11 ev hanımı ile görüşmeler yapılmıştır. Çalışma sonucunda yemek pişirmede kullanılan ocaklar ve araçların, yemek yeme esnasında kullanılan araçlar ile yemeğin yendiği mekânın zaman içinde değişikliğe uğramış olduğu; yörede geçmişte tüketilen tüm besin gruplarının günümüzde de tüketildiği ancak bu besin gruplarının eskiden daha çok yöre halkı tarafından üretilirken, günümüzde marketlerden satın alındığı; geçmişte tüketilen yöreye özgü içeceklerin yerini ise günümüzde hazır içeceklerin aldığı tespit edilmiştir.

Kazkondur 2020 yılında yaptığı “Türkiye’de Yeme İçme Alışkanlıklarının Kuşaklara Göre Değişimi” adlı doktora tezinde Türkiye’de yaşayan kuşakların yeme içme alışkanlıklarını incelemiştir. Çalışma sonucunda kuşaklar arasında öğünlerde tükettikleri yiyecek ve içecekler açısından farklılıklar olduğu, yiyecek seçimlerini etkileyen faktörlerin farklılık gösterdiği, özellikle yiyecek seçiminde ve tercih edilen yiyecek içeceklerde eski kuşaktan yeni kuşağa doğru sağlıklı yeme-içme alışkanlıklarının düşüş gösterdiği, yeni kuşakta yer alan bireylerin daha sağlıksız ve dengesiz yeme-içme davranışlarında bulundukları tespit edilmiştir. Ayrıca kişilik özellikleri ile yiyecek seçimleri arasında farklılıklar olduğu bulunmuştur.

Usta 2020 yılında yaptığı “Çerkes mutfak kültürünün sürdürülebilirliği üzerine bir çalışma: Sakarya ili örneği” adlı yüksek lisans tez çalışmasında Çerkes mutfağının gelecek nesillerde devam etmesinin yollarını araştırmıştır. Çalışma sonucunda Çerkes

mutfak kültürüne ait olan araç-gereçlerde ise Çüven, Belağı ve Agudırışığı'nın bulunduğu ancak artık evlerde süs olarak kullanıldıkları tespit edilmiştir. Mutfak kültürünün sürdürülmesinde kültür aktarımı büyük öneme sahiptir. Bu noktada kültür aktarımında en etkili kişilerin anneler olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bunun yanı sıra kültür devamlılığının sağlanması açısından açılan Çerkes restoranlarının büyük katkısı olduğu bulguları elde edilmiştir.

İlban ve Saygın 2020 yılında yaptıkları “Nerede O Eski Mutfaklar” adlı çalışmada geçmişten bugüne kırsal alanlarda mutfak kültürü öğelerinin değişimini incelemektedir. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Balıkesir ili Burhaniye kırsal alanlarında yarı yapılandırılmış görüşme formu ile veri toplama işlemi gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın sonucunda bakıldığında, kırsalda yaşayanların halen yemek pişirirken eski yöntemleri devam ettirdiğini göstermektedir. Örneğin yemek pişirme araç gereci olarak çömlek, güveç yani toprak kapları günümüzde de kullanılmaktadır. Bu da kırsal alanlarda yöresel mutfak kültürü kavramının halen uygulanmakta olduğunu göstermektedir. Geçmişte mutfak yerleşim düzeninin daha çok bahçede yer aldığı, ev içerisinde mutfak yerleşim düzeninin ayrı bir alan olarak bulunmadığı söylenmektedir. Geçmişte yemeklerin daha çok bahçede ocak ya da tandırda pişirildiği, yemek çeşidinin daha az ve yemek düzeninde de günümüze göre farklılıklar olduğu görülmektedir. Geleneksel mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarımı için gençlere bu kültürü öğretmenin gerekliliği vurgulanmış ancak gençlerin bu konuda pek istekli olmadıkları söylenmiştir. Ayrıca katılımcılar şimdiki sofralarda gençlerden bekledikleri eski saygının olmadığı bulguları elde edilmiştir.

Kılıçlar ve diğerleri, 2021 yılında yaptıkları “Sosyal Medyanın X ve Z Kuşağı Üzerindeki Yemek Yeme Davranışına Etkisi” adlı çalışmada kuşakların yemek yeme davranışlarına sosyal medyanın etkisini araştırmışlardır. Çalışma sonucunda sosyal medya kapsamında kuşaklar arasındaki yemek yeme davranışının farklılaştığı belirlenmiştir.

Sarikaya, Demirci ve Erol 2021 yılında yaptığı “Y ve Z Kuşağının Yeme Davranışının Belirlenmesi” adlı çalışmada Y ve Z kuşaklarının yeme davranışlarını ortaya koymaya çalışmıştır. Araştırma sonunda Araştırma sonuçlarına bakıldığında katılımcıların kısıtlayıcı yeme ve duygusal yeme davranışları cinsiyete göre anlamlı bir farklılık göstermektedir. Ortalamalar incelendiğinde her iki yeme davranışında da erkeklerin

ortalamasının kadınlardan daha yüksek olduğu görülmektedir. Yine araştırma kapsamında kısıtlayıcı yeme ve dışsal yeme davranışlarının beden kitle indeksine göre anlamlı bir farklılık gösterdiği bulguları elde edilmiştir.

Curoğlu ve diğerleri 2022 yılında yaptıkları “Bulgaristan’dan Sakarya’ya Göç Eden Türklerin Geçmişten Günümüze Mutfak Kültürü” adlı çalışmada Bulgaristan’dan Türkiye’ye göç eden Türklerin mutfak kültüründe yaşanan değişimleri tespit etmeye çalışmıştır. Çalışma sonucunda Muhacir mutfak kültüründeki değişimin genel olarak yemek pişirmede kullanılan araç-gereçler özelinde yaşandığı tespit edilmiştir. Muhacir mutfak kültüründe yaşanan değişimin genel olarak yemek pişirmede kullanılan araç-gereçler özelinde yaşandığı tespit edilmiştir. Katılımcılar teknolojik gelişmelerin mutfak kültürüne olan etkisiyle ilgili olarak yemek yapmayı kolaylaştırdığını, akılda tarif tutma zorunluluğu olmadığını ve yeni tarifler öğrendikleri bulguları elde edilmiştir.

Yücel G. ve Özdoğan 2022 yılında yaptıkları “Kuşakların Sosyal Medya Kullanımının Yiyecek İçecek İşletmesi Tercihlerinde Yarattığı Farklılıklar” adlı çalışmada Kuşakların yiyecek içecek işletme tercihlerinde sosyal medya kullanımının etkisini araştırmıştır. Çalışma sonucunda Baby Boomer kuşağı yiyecek içecek işletmesi tercihinde fiyata karşı daha duyarlı olduğu anlaşılmıştır. Tüketicilerin yaşı arttıkça yiyecek içecek dışı hizmetlerin varlığına daha fazla önem verdikleri görülmektedir. Baby Boomer ve X kuşağının eğitim düzeyi yükseldikçe sosyal medya kullanımının yiyecek içecek işletmesi tercihinde daha etkin olduğunu söylemek mümkündür. Ayrıca X kuşağına mensup düşük gelirli katılımcıların, yiyecek içecek işletmesinde yaşadıkları olumlu veya olumsuz deneyimleri sosyal medyada paylaşma konusunda daha çekimser davranmakta olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 2.7: Çerkes mutfağının en çok bilinen yiyecek ve içecekleri

Yiyecek ve İçecekler
Şıps (Acar, Karaosmanoğlu, 2019)
Halive (Acar, Karaosmanoğlu, 2019)
Şaşlık (Acar, Karaosmanoğlu, 2019)
Mamırse (Acar, Karaosmanoğlu, 2019)
Haluj (Abhazlar’da Hampal)
Şelame (Acar, Karaosmanoğlu, 2019)
Velibah (Acar, Karaosmanoğlu, 2019)
İsli Çerkes Peyniri (Acar, Karaosmanoğlu, 2019)

Tablo 2.8: Berkok ve Toygar'ın "kuzey Kafkas mutfak kültürü ve yemekleri" adlı kitabından çerkes mutfağı

Kategoriler	Yiyecek ve İçecek isimleri
Çorbalar	Un çorbası, Darı çorbası, Pirinç çorbası, Mercimek çorbası, Yoğurt Çorbası, Hingal, Yarma çorbası, Dövme buğday çorbası, Garzınış, Ayran çorbası, Sütlu çorba, Veynih Garzınış, Blamuk, Mısır çorbası, Un çorbası (Aguvestir), Bulgur çorbası, Hacıgaps, Hnatikoleps, Çerkes çorbası (Etlı), Çerkes çorbası (Sütlu)
Ekmek Çeşitleri	Çüven, Mayalı sac, Sütlu ekmek, Tandır ekmeği, Cokotabe, Haluv çih, Mecage, Galnış, Ho'dotturg, Siskil, Mısır ekmeği, Töhin, Ev ekmeği, Hingel, Kuvurdak gırcın, Taba gırcın, Ekmek (Haluğ), Mısır ekmeği, Mayalı ekmek (Haluğ Tegığa), Mayasız ekmek (Mukumips), Mejag
Pasta çeşitleri	Peynirli pasta, Mısır pastası (Kurutulmuş Mısır tanesi), Malay, Şir, Jerj hudur, Cerj hudur, Pirinç pastası, Meramise, Kak, Mısır pastası (Mısır unu), Darı pastası, İrmik pastası, Kosi paste
Hamur işleri	Peynirli börek, Zefi, Mısır unu böreği, Pırasalı pide, Fıdıgabın, Fıtcın, Habiycın, Velibah Kartofcın, Velibah seheracın, Patatesli börek, Zetec, Dettin chepilgış, Gaymıkış, Haltımış, Hingılış, Kigi galnış, Kurzunuş, Mahçuyüllün haltımış, Sıskılgi dettiğ, Sistin gırzınış, Sisgilgi haltımış, Süli haltımış, Şeppiliş, Zırtın gılınış, Barbunyalı hınkal, Etlı hınkal, Isırganlı hınkal, Söğüş etli hınkal, Tavuklu hınkal, Dağıstan usulü patatesli börek, Mısır unundan içli köfte, Hangel, Gubate, Pshihalive, Hatık, Metaz, Hudur, Tepsi mantısı, Halpam, Hnakel, Halamesirt, Gedige halame, Kruzune, Pshihalive (Halujejiy), Kelefaje, Gedige Halame, Mejage, Hokkiri, Et hıçın, Gardoş hıçın, Çüğündür hıçın, Begene, Bışlak börek, Karakay, Kuvut, Kaşık börek, Et börek, Hınkal, Demetaz, Metaz, Fiyonk mantı, Hak haluj, Değerje, Thurje (Şelame), Bense, Lokle, Vut guth, Harip, Haluvpaç, Seku, Meterej
Pilavlar	Darı pilavı, Yufka pilavı, Çerkes pilavı, Kafkas pilavı
Etlı yemekler	Haşlama et, Lepsi, Çışşe, Haşlama et, Kuru et, Corume, Çüri düzün, Etlı aşure, Bağırsak dolması, Nekulh, Kuru etli ekmek, Şatage gavaşinel, Carkoy, Cörme, Kak eti, Sohta, Tişlik, Böbrek ezmesi, Kuru et, Lepsi, Lilibj, Kavurma et, Tandır kebabı, Çerkes pizrolası, Çerkes usulü kuzu kızartması
Süt ve Süt ürünleri	Abaza peyniri, Peynir yemeği, Aşıç, İhşırı simge, Kıp peyniri, Peynir, Kundurçehdon, Metekoy, Beğirim, Gildet, Şurğudur, Gıld birim, Koyun yoğurdu, Kundusuv, Tavadı peynir, Jemikoe, Kuey japkha, Möreze, Çerkes peyniri, Çığ süttten tereyağı, Senoth, Hoyaje, Kudusuv, Tereyağı muhallebi, Kolay ekşimik, Kolay kudusuv, Yağsız ekşimik, Çemukey
Kümes hayvanları ve Yumurtalar	İrnh fih, Tulen, Patatesli şıpsı, Chırdığış, Hokumuş, Sütlu tavuk, Hegguri, Şıpsı baste, Kaymaklı tavuk, Libje, Çerkes tavuğu, Cevizli Çerkes tavuğu, Epişips, Yumurtalı şıpsı, Cığerli Çerkes tavuğu, Abaza tavuğu, Abaza usulü cevizli sosla hazırlanan piliç, Çerkes tavuğu
Deniz Ürünleri	Kaymakla pişirilmiş balık, Hamsi balığı, Kafkas usulü yumurtalı kılıç balığı
Sebze Yemekleri	Soğan yemeği, Isırgan otu, Kara lahana, Kaz ayağı, Taze fasülye, kabak yemeği, Kıymalı kara lahana, Naşı zıqqa, Madımak çorbası, Çorç, Kabak çiçeği dolması, Madımak, Bışlak bışirgen, Bal kabağı yemeği, Mancar, Gelincik oturtma, Tze fasülye, Cevizli kara lahana Ezme fasülye, Mercimekli epişips, Ezme fasülye, Abaza usulü kızılıklı barbunya püresi, Dağıstan usulü soğanlı börülce ezmesi
Kuru Baklagiller	Kara lahana sızbalı, Turp sızbalı, Erik sızbalı, Şalgam salatası, Şalgam yemeği, Günlük turşu, Erik sızbalı, Çerkes turşusu, Diken ucu salatası, Kaz ayağı salatası, Lahana salatası, Taze fasülye salatası, Yer elması turşusu, Kırmızı pancar salatası, Çerkes salatası, Kartofızıkga, Erik ezmesi, Abaza usulü sarımsak ve domates salatası, Asapa, Dağıstan salatası, Dağıstan usulü patlıcan ve domates salatası
Salatalar ve Turşular	Kara lahana sızbalı, Turp sızbalı, Erik sızbalı, Şalgam salatası, Şalgam yemeği, Günlük turşu, Erik sızbalı, Çerkes turşusu, Diken ucu salatası, Kaz ayağı salatası, Lahana salatası, Taze fasülye salatası, Yer elması turşusu, Kırmızı pancar salatası, Çerkes salatası, Kartofızıkga, Erik ezmesi, Abaza usulü sarımsak ve domates salatası, Asapa, Dağıstan salatası, Dağıstan usulü patlıcan ve domates salatası
Soslar, Salçalar, Tuzlar, Taratorlar, vd. Tatlılar	Acıka, Ceviz yağı, Soğanlı sos, Nişasta, Hamur mayası, Biber tuzu, Tarhana, Şıbjıy şuş (Biber tuzu), Cevizli biber, Çerkes usulü acı sos
İçecekler	Abaza tatlısı, Kapara, Üzüm pekmezi, İrmik tatlısı, Yumurta tatlısı, İron helva, Mısır unu helvası, Meyveli çorba, Un helvası, Karakul karş, Natuh, Kab'aş, Kuyruk yağı, Yumurtalı tatlı, Afh, Hasıta, Soke helvası, Hoşmerim, Fırında bal kabağı, Gomıl (Gumilej), Kabak tatlısı, Kabışips, Mısır çorbası, Sütlaç, Nişasta helvası, Halibj, Şeker kamışı pekmezi, Bal kabağı reçeli, Şeker pancarı pekmezi, bedjin, Sütlu kabak, Seok, Fetgucin
	Üzüm şarabı, Boza (Baksime), Boza (Gumel), Kalmuk çayı, Sütlu çay, Gıpyı ayran, Salat boza, Boza (Darı), Boza (Mısır, Buğday unu)

Kaynak: Berkok ve Toygar, 1994.

2.9. Kuşaklar ve Mutfaklar

2.9.1. Dünya ve Türkiye’de yaşayan kuşaklar ve özellikleri

Günümüzde dünya üstünde yaşayan insanlara ve ait oldukları kuşaklara bakıldığında 5 tane kuşak görmektediriz. Bunlar savaş dönemini görmüş olan ve “Silent generation” olarak adlandırılan 1928-1945 yılları arasında doğmuş kişilerin oluşturduğu kuşak, Silent generation olarak adlandırılan jenerasyondan ve savaş döneminden sonra gelen “Baby Boomer” olarak adlandırılan 1946-1964 yılları arasında doğmuş kuşak, “X Kuşağı” olarak adlandırılan 1965-1979 yılları arasında doğmuş olan kuşak, Soğuk savaşın yoğunlaştığı dönemlerde dünyaya gelen, milenyum çağında gençliğini yaşayan ve “Y Kuşağı” olarak adlandırılan 1980-1999 yılları arasında doğmuş olan kuşak ve günümüzde alışkanlıkları çözülmeye çalışılan, kim oldukları, davranış biçimleri ve potansiyelleri ölçülmeye çalışılan, geleceğin yeni temsilcileri olan 2000- 2012 yılları arasında doğmuş kişilerin oluşturduğu Z Kuşağıdır (Ayhün, 2013).

Buna ek olarak haklarında pek bir veri bulunmayan ve henüz çocuk olan ve doğuyor olan Alfa kuşağı bulunmaktadır. Alfa kuşağının 2013 yılında başlamış olduğunu ve 2030 yılında sonlanacağı tahmin edilmektedir. (Bağcı ve İçöz, 2019).

Yaşanılan her dönemin ve dönemler ekseninde oluşan davranışların kuşaklara yansımaları ve bu yansımaların kuşakların özelliklerini, davranış biçimlerini belirlediği, her kuşağın kendine özgü davranış biçimleri olduğu düşünülmektedir. “Sessiz Kuşak” savaş döneminde doğduğu, kısıtlı imkanlar ve baskı içeren bir ortamda büyüdüğü için, toplumsal olaylara karşı kaygılı olsa bile sessiz, öncelikle kendisini ve ailesini düşünen, yaşamını garantiye almaya çalışan bir kuşak olarak tanımlanmaktadır (Ayhün, 2013).

“Baby Boomer” olarak adlandırılan ve kendinden önce gelen Sessiz Kuşak’ın çocukları olan Boomerlar, adlarından da anlaşıldığı üzere İkinci Dünya Savaşı sonrasında doğum oranlarında yaşanan yükselişin bir nevi ürünleridir. Bu kuşağın özelliklerine bakıldığında işine karşı sorumluluk sahibi, gerçekçi, kendini feda etmeyi seven, çok çalışmayı benimseyen ve otoriteye her daim boyun eğen bir kuşak görmektediriz. “Baby Boomer” kuşağının evlatları olan “X” kuşağının temel güdüsü ve düşüncesi yaşamını devam ettirebilmek için çalışmak, çalışmak ve çalışmaktır. Kendinden önceki kuşaklara nazaran daha bencillerdir ve yakın tarihe bakıldığında otoriteyi sorgulayan ilk kuşaktır. “Y

kuşağı” şu anda iş dünyasında ve dünyada yeni yeni söz sahibi olmaya başlayan kuşaktır. Kuşağın özelliklerine bakıldığında; eğlenmeyi seven bir kuşaktır. İnternete ve teknolojiye ilk adapte olmalarından dolayı yaşamlarında bunlar vazgeçilmez olarak yerlerini almıştır. Z kuşağı onların rekorlarını yakın zamanda egale edecek olsa da Y kuşağı günümüzde dünya üstünde yaşayan en donanımlı kuşaktır ve bu kuşak kendinden önceki kuşağın yaptığı otorite sorgulama davranışını bir adım öteye taşıyarak, eylem, davranış ve kararların nedenlerini anlamak istemişlerdir (Gürbüz, 2015).

“Z kuşağı” olarak adlandırılan ve dünya üstündeki en genç ve yeni nesil olan kuşak ise teknolojinin, daha doğrusunu söylemek gerekirse dünyada yaşanan değişimin ortasında doğmuştur. Bu kuşak sosyal medya ile büyüyen Facebook, Snapchat, Instagram, Twitter gibi bütün dünyanın kullandığı sosyal ağların ilk temsilcilerinden olan kuşaktır. Z kuşağının iş hayatında veya günlük hayatında nasıl bir davranış sergileyeceği henüz net bir şekilde bilinmemekle birlikte yaşlarından dolayı bir süre daha netleşmeyeceği düşünülmektedir. Ancak günümüzde toplanılan veriler ve söylenilenlere bakıldığında Z kuşağının bir teknoloji kuşağı olduğu, donanımlı ve kendisini sürekli güncel tutan bir kuşak olduğu söylenmektedir ve çoğu uzmanın bu kuşağa dair ortak bir noktada bulunduğu konu ise dikkatlerinin dağınık olması ve odaklanmada problem çekmeleridir (Taş ve diğ, 2017).

2.9.2. Sessiz kuşak (silent generation)

Günümüzde dedelerimiz, ninelerimiz ve yaşlılarımız olarak adlandırılan kuşak olan “Sessiz Kuşak” günümüzde 76-93 yaş aralığındadır. Birinci dünya savaşının etkileri tam olarak geçmeden ikinci dünya savaşının gerçekleri ile baş başa kalmışlardır ve bu durum bu jenerasyonda yaşayan insanlarda politik olaylara karşı sessiz kalma isteği yaratmıştır. Sessiz Kuşak olarak adlandırılma sebepleri otoriteye karşı olan itaatkarlığı ve kayıtsızlığıdır. Bu jenerasyona ait kişiler İşine ve ailesine bağlı ve fedakâr, sıkı çalışan, kanun ve düzenlere uyan, otoriteye saygı duyan, sabırlı, elde ettiklerini kazanırken çalışmayı ve zorlanmayı seven, zevklerinden, hobilerinden kişisel isteklerinden önce görevlerini düşünen, kurallara bağlı, onurlu, güçlü iş ahlakına sahip kişilerdir ve ebeveynlerine kıyasla onlara zengin bir emeklilik kazandıran geleneksel değerlere sahip muhafazakâr bir grubu temsil etmektedir (Dobransky-Fasiska, 2002).

2.9.3. Baby boomers (bebek patlaması kuşağı)

Baby Boomer olarak adlandırılan ve günümüzde 58-75 yaş aralığında bulunan kuşak, kendisinden önce gelen kuşaklara kıyasla, gelir ve tüketim seviyeleri açısından daha iyi yaşayan, daha iyi eğitilmiş ve bunun farkında olan ilk kuşaktır. Bu jenerasyon, tüketim çağında doğması sebebiyle bu çağa önderlik etmiştir. Kendinden önce gelen kuşaklarla olan temel farkları, önceki kuşaklar gibi baskı ve yoksulluk tehdidini önceki jenerasyonlar kadar hissetmemeleridir. İkinci Dünya Savaşı ve sonrasında gelen yıllarda Batı ülkelerinde ve ülkemizde işsizlik probleminin giderilmesi için adımlar atıldı ve istihdamlar yaratıldı ve dolayısıyla bu jenerasyon ve halefleri savaş tehdidi ile büyümedi ve bu koşullar, fırsatlar ve eşitlik konusunda adaletli bir ortam yarattı (Roberts, 2012).

Boomerlar, sayıları çok fazla olduğu için çok rekabetçidir ve özellikle çalışma koşullarında yaşları ve tecrübeleri sayesinde üstündürler. Fakat son yıllarda gelen yeni ve daha donanımlı nesiller, Boomerlar'ın üstünde kariyer baskısı ve eskimişlik hissi yaratmaktadır ve eskisi gibi verimli çalışmakta zorluk çekmektedirler (Glass, 2007).

Boomerlar sadık, kendini işine ve hayatına adanmış ve güvenilir kişiler olarak görülmektedir, ancak aynı zamanda iş yerinde işveren ve çalışan olarak, evde ebeveyn olarak ve okulda öğretmen olarak çevrelerindeki diğer insanlardan da sadakat ve saygı beklemektedirler. Kısacası her attıkları adımda ve işte saygı görmeyi beklemektedirler. Bu nesil güçlü bir iş ahlakına sahiptir. Kariyerleri onlar için çok önemlidir ve istikrara inanırlar. Bazen tek bir kariyerde kalırlar ve yaşamları boyunca bu kariyerde önüne çıkan fırsatları kullanırlar (Helyer ve Lee, 2012).

Bu kuşak günümüzde dünya ve ülkemizin nüfusunun önemli bir kısmını oluşturmaktadır ve son zamanlarda emeklilik yaşına girmeye başlamışlardır. Bu nesil bir bakıma genç kalmayı başarmıştır; yeni kariyerler, yeni teknolojiler, yeni kültürler keşfetme fırsatları onları heyecanlandırmaktadır ve kendilerini günümüze adapte etmeye çalışmaktadırlar. Profesyonel olarak büyümeye, yeni hobiler edinmeye, uzak kıtalara seyahat etmeye devam etmektedirler. Boomerların gençlik yılları gibi yaşlılıkları da özellikle “Yaşlılık” kavramını değiştirecek gibi gözüküyor (Coleman ve diğ, 2006).

2.9.4. X kuşağı

1965-1979 yılları arasında doğmuş olan ve günümüzde 43-57 yaş aralığında olan X Kuşağı, iş ahlakından yoksun, alaycı, materyalist bir kuşak olarak tanımlanır; "aidatlarını ödemeye" isteksiz ve ebeveynlerinin ekonomik başarısını devam ettirme olasılığı düşük bir nesil ve toplumun büyüklüğünün ilerlemesinden ziyade gerilemeyi kişileştirme olasılığı en yüksek olan nesil olarak görülür. X Kuşağı çalışanları günümüzde, bir kuruluşun en büyük varlığıdır, işin kalite, maliyet ve hizmet yönlerinde başarılı olmanın önemli bir aracıdır, çünkü onlar kaderlerini yönetme dürtüsü ile teknolojiyi birleştirebilen nesildir. X Kuşağı, çalışma dünyasının yıllardır dilediği ve bahsettiği şey olarak tanımlanıyor: yetkilendirilmiş, kendi kendini yöneten, teknoyeterli (geniş bir teknoloji yelpazesinin yetenekli kullanıcıları), esnek çalışanlar. X Kuşağı, yüksek hızda hareket eden, hızı belirleyen ve diğerlerini harekete geçiren, yönlendiren ve harekete geçiren, önde giden bir nesildir. Geniş bir perspektiften bakıldığında, X Kuşağı talepkâr ve dikkat çeken bir nesildir. (Kupperschmidt, 1998).

Bu nesil, tarihteki herhangi bir nesilden daha fazla TV izledi ve sonuç olarak muhtemelen daha fazla şiddet ve cinayete tanık oldu "X Kuşağı" kendinden önceki nesiller ile kıyaslanınca teknoloji ile iç içe olan ilk nesil olma özelliği taşımaktadır. Ayrıca artan suç, isyanlar, AIDS, nükleer tehdit ve kirlilik gibi sayısız olumsuz olay onların karamsar dünyaya bakışını şekillendirmiştir. Ebeveynleri olan Boomerlar doğum kontrolü ve kürtaj uygulamalarını yoğun olarak kullandılar ve finansal olarak çocuk yapmak konusunda oldukça endişelidiler. Amerika'da yaşayan X'lerin yaklaşık %40'ı boşanmanın ürünleridir ve çoğu tek ebeveynli evlerde büyümüştür. Bunun neden olduğu duygusal kargaşa ve çatışma, aile ve dünya hakkındaki görüşlerini şekillendirme konusunda etkili olmuştur (O'Bannon, 2001). Türkiye'de ise bu tarz bir durumdan bahsetmek pek mümkün değildir. Kültürümüz ve aile yapımızın farklı olması, X'lerin yaşadığı dönemde boşanmanın yaygın bir uygulama olmaması bu karamsarlığı bir nebze engellemiştir.

2.9.5. Y kuşağı

Dijital olarak birbiriyle sürekli etkileşim içinde olan ve küreselleşen bir dünyada büyüyen ve günümüzde iş dünyasında Z kuşağının henüz öğrenci olması sebebiyle en genç kuşak olan Y kuşağı, tarihteki teknik açıdan en okuryazar, eğitilmiş ve etnik açıdan en çeşitli

nesildir ve daha fazla isteğe bağılı gelire sahip olma eğilimindedir. Entelektüel meydan okuma ister, başarılı olmaya ihtiyaç duyar, mesleki gelişimini ilerletecek kişileri arar, fark yaratmaya çalışır ve kendi başarısını ölçer (Eckleberry-Hunt ve Tucciarone, 2011). Y Kuşağı, son derece korunan ve aşırı programlı bir nesil olmuştur (Espinoza, 2011). Temel işyeri değerleri, çevrimiçi sosyal bağlılık, ekip çalışması, kendini özgürce ifade etme, otorite figürleriyle yakın ilişkiler kurma, yaratıcılık, iş-yaşam esnekliği ve teknoloji kullanımını içerir (Howell ve diğ, 2009). Y kuşağı, diğer adıyla milenyumun çocukları internetle ilk tanışan nesil olma özelliğini taşımaktadır. İnternetle ilk tanışan nesil olmaları onların bir değişime ayak uydurmalarını değil, direkt olarak değişimin kendileri olmaları ayrıcalığını tanımaktadır. Y kuşağındaki kişiler iş hayatlarında, daha çok çalışmaktansa daha akıllı çalışmayı tercih etmektedir ve bunu yapabileceklerine inanıyorlar çünkü teknolojinin onları daha verimli kıldığını düşünüyorlar. Bilgiye İnternet üzerinden kolayca erişilebilmeleri projeleri daha hızlı tamamlamalarına olanak tanır. Bu da bu neslin, yüksek bir kişisel bedel ödmeden kendinden öncekilerden daha iyi performans gösterebileceğine inanmasını sağlamaktadır. (Reilly, 2012).

2.9.6. Z kuşağı

Günümüzde büyüyen ve hala büyümekte olan Z kuşağı, artık iş dünyasına adım atma yaşlarına girdiği için birçok çalışmanın odak noktası olmuştur. Bütün dünya onların karakteristiklerini, dünyaya ve hayata karşı olan bakış açılarını ve davranış biçimlerini merak etmektedir. Yapılan araştırmalar sonucunda belirli oranda bu jenerasyonda genellikle görülen özellikler belirlenmiştir.

Milenyum çağında doğan bu kuşağın, internetsiz bir dünyayı bilmediği düşünülmektedir. Teknolojik gelişmelerin sayesinde günümüzde herhangi bir şeye ulaşmak internetimizin hızına göre bir veya birkaç saniye sürmektedir ve bu çağda büyüyen z kuşağı, bu imkanları sonuna kadar kullanmayı bilmektedir. Bu kuşağın belki de en önemli özelliği küresel olarak diğer insanlarla bağlantıda olmaktır. Her an yaşatlarının ne yaptığını görebilmek, yaşam standartlarını ve düzenleri kıyaslayabilmek daha önceki kuşaklarda olmadığı kadar yaygın ve mümkündür. Bu kuşağa mensup kişilerin hayata ve kişilere karşı daha esnek ve farklı kültürlerle karşı daha toleranslı olduğu düşünülüyor (Singh ve Dangmei, 2016).

Z kuşağı denilince yaşlıların aklına “Gençler ve Telefonları” geliyor. Bir bakıma yanlış bir söylem sayılmaz aslında. Çünkü sosyal medya platformları artık ana iletişim platformlarıdır. Arkadaşlar, aile, yeni tanışılan kişilerin çoğu ile bu platformlarda tanışılmaktadır. Bilgi üretici ve tüketicisi bir jenerasyondur. Z kuşağı kendinden sonra gelen Alfa kuşağı henüz bebek olduğu için ve hala çok genç bir kuşak olduğu, önlerinde hala en az 10 yıl olduğu için gelişimini tam olarak tamamlamamış ve hala kendini geliştirme fırsatı olan bir kuşaktır. Bu fırsatlar da bu kuşağı en azından Alfa kuşağı 20-30’lu yaşlara gelene kadar gelmiş geçmiş en donanımlı ve bilgili kuşak yapacaktır. Bu kuşağın özelliği teknoloji ile içli dışlı olmasıdır ve elektronik aletler ile arası çok iyidir. Sosyal medya platformları sayesinde yüzlerce ve hatta binlerce kişi ile temas edebilirler, iletişim kurabilirler (Cilliers, 2017).

Bu kuşakta öne çıkan bir başka davranışta multitask özelliğinin olmasıdır. Yazı yazarken aynı anda müzik dinleme ve mailleri kontrol etme ve cevaplama gibi yeteneklere sahiptirler. Karar alma ve uygulama hızları diğer kuşaklara göre daha yüksektir. Belli bir mekânda veya alanda takılı kalmayı genellikle sevmezler. Yeni arkadaşlar edinmeyi ve farklı şekillerde eğlenmeyi bilirler, eğlenmek onlar için bir kafede dört kişi oturup gün boyu sohbet etmek veya gece boyu diskoya gitmek değildir (Nagy ve Székely, 2012).

Z kuşağı hala çok genç olan ve potansiyeli olan bir kuşaktır. Her kuşak kendisinden sonra gelen kuşağı eğitmiş ve değiştirmiştir. Z kuşağı da bu değişimin tam olarak ortasına doğmuştur. Ne yapacaklarına karar vermeleri için hala önlerinde zaman bulunmaktadır.

Z kuşağına daha yakından bakıldığında, bunlara atıfta bulunmanın zaten birkaç yolu olduğunu görebiliriz: “Post Milenyumcular”, “Facebook kuşağı”, “Dijital Yerliler”, “Anahtarcılar”, “Dotcom çocukları”, “Netjenerasyon”, “iGeneration”, “C- type- nesil”, “D- Dijital- nesil”, “R- Sorumluluk- nesil”. Bu kuşak günümüzde 14 ila 25 yaş aralığında bulunmaktadır (Csobanka, 2016). Gelişen teknoloji ile birlikte değişen devir, insanlar üstünde de belirli değişimler yaratmıştır. Z Kuşağına mensup kişilerin beyinlerinin sofistike, karmaşık görsel imgelere bağlı hale geldiği ve sonuç olarak beynin görsel yetenekten sorumlu kısmının çok daha gelişmiş olduğu, bunun da görsel öğrenme biçimlerini daha etkili hale getirdiği söylenmektedir (Rothman, 2016).

2.9.7. Alfa kuşağı

Alfa kuşağı henüz çok genç olduğu veya yeni doğduğu için haklarında net bir veri yoktur. Ama kendilerinden önce gelen ve teknolojinin içine doğmuş olan Z kuşağının takipçileri olan kuşaktır. Alfa kuşağının 2013 yılında başladığı ve 2030 yılında sonlanacağı tahmin edilmektedir (Bağcı ve İçöz, 2019).

Literatür tarandığında ve daha önce yapılmış çalışmalara bakıldığında Silent, Boomer ve X kuşaklarının yedikleri yemekleri kendi evlerinde hazırladıkları, dışarıda yemek yeme kültürlerinin geçmiş dönemlerde daha az yaygın olduğu veya olmadığı görülmektedir. Bunun nedeni ekonomik şartlar, alışkanlıklar vb. faktörlerdir. Daha genç olan Y ve Z kuşakları hem evlerinde yemek yapmaktadır hem de dışarıdan, restoranlardan yemek yemektedir. Y kuşağının çocukluk ve gençlik dönemlerinde köyden kente göçler başlamış ve devam etmiş olup köy kültürüne kendisinden önceki kuşaklardan daha az maruz kalma durumu yaşanmıştır. Şehirde büyüyen kuşaklar şehir hayatına adapte olmuş ve zamanla restoranların artması, yiyeceğe olan ulaşımın kolaylaşması gibi etkenlerden dolayı beslenme ihtiyacını gidermek için evinde yemek yapmasının tek seçenek olmadığını anlamıştır. Bu durum da beraberinde evde yapılan yemeğin tüketim sıklığını etkilemiştir. Türk kültüründe büyüyen kişiler için bu durum mutfakta bir değişim yaratmamaktadır ancak Çerkes kültüründe yaşayan ve büyüyen bireylerin kültürel mutfağından uzak kalmasına, tüketim sıklığının azalmasına yol açabilmektedir. Günümüzde ise hemen hemen her kuşaktan bireyler yemeklerini dışarıdan sipariş edebilmekte olup teknolojiye ve günümüze adapte olma konusunda büyük bir ilerleme kaydetmişlerdir.

BÖLÜM 3. YÖNTEM

Tezin bu bölümünde araştırmanın yöntem kısmında ele alınan model, evren, örneklem ve veri toplama aşaması anlatılmıştır. Bu araştırmanın amacı kuşaklar bağlamında Çerkes mutfağındaki değişimi keşfetmektir.

3.1. Araştırma Tasarımı

Bu araştırma nitel olarak tasarlanmıştır. Nitel araştırma gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi yöntemlerin kullanıldığı, olayların doğal ve yorumlayıcı bir seyir sürecinde kendi ortamında olduğu, araştırmacının da bu olayları uzun süreli olarak her yönüyle ele aldığı, teori oluşturmayı temel alan bir anlayışla olayları içinde bulunulan çevre içerisinde araştırmayı ve anlamayı ön plana alan bir yaklaşımdır (Yıldırım, 1999).

Nitel araştırma bir konu veya problemin keşfedilmesi gerektiği zaman kullanılan bir araştırma türüdür. Literatürde daha önceden yazılmış bilgileri kullanmak yerinde bir problemin kaynağını keşfetmek için kullanılır. Nitel araştırmalar Nicel araştırmaları izlemek ve nedensel teori ve modellerin bağlantı veya mekanizmalarını açıklamak için kullanılır (Creswell, 2013).

Bu araştırma fenomenolojik desende tasarlanmıştır. Fenomenoloji bireylerin fenomenler ile ilgili deneyimlerine ve bu deneyimlere yükledikleri anlamlara odaklanmakta ve bu anlamlar hakkında bilgi vermektedir. (Creswell ve Poth 2016).

3.2. Verilerin Toplanması

Bu araştırmada nitel veri toplama yöntemlerinden olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği araştırmacıya sorduğu soruları alınan cevaplara göre düzenleme ve soru formunu geliştirme özgürlüğü sunduğundan dolayı seçilmiştir. (Bogdan ve Biklen, 2007). Günümüzde unutulmaya yüz

tutmuş olan Çerkes mutfak kültürünün kuşaklar arasında yaşadığı değişimi ve kullanım miktarındaki sıklığı incelemek için ikincil kaynaklarda bulunamayacak bilgilere de ulaşabilmek amacıyla bu yöntem seçilmiştir.

Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği, yapılandırılmamış görüşme tekniğine göre daha esnek bir yapıda olup önceden hazırlanan soruların görüşme esnasında alınan cevaplara ve yapılan görüşmelerden elde edilen sonuçlara göre düzenleme fırsatı sunar. Yapılan görüşmeler sonucunda konunun yeni bir boyut elde etmesi, soruların problemi tam olarak açıklayamaması bu tekniği kullanmada bir etkidir (Türnüklü, 2000).

Veriler hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak toplanmıştır. Nitel araştırmalarda üç tür veri toplanır. Bu veriler çevre, süreç ve algılara yönelik verilerdir. Bu verileri toplamanın da üç yolu vardır. Gözlem, görüşme ve doküman analizi (Karataş, 2015). Görüşme, insanların görüşlerini, bakış açılarını, deneyimlerini ve bildiklerini paylaştıkları bir veri toplama aracıdır. Görüşmelerin gözlem ve literatürden elde edilen veriler ile desteklenmesi ve geliştirilmesi araştırma için önemlidir ve güvenilirliği konusuna ciddi bir katkı yapar (Hammarberg ve diğ, 2016).

Görüşme formu literatürde yapılmış çalışmalardan faydalanılarak ((Güler,2007), (Güler, 2010), (Kızıldemir ve diğ, 2014), (Gürhan, 2017), (Demirel ve Ayyıldız, 2017), (Demirgöl, 2018), (Akşit, 2019), (Acar ve Karaosmanoğlu, 2019), (Demirel ve Karabina, 2019), (Gökbulut ve Yeniasır, 2021), (Perçin ve Keskin, 2019), (Usta, 2020), (Kalaycı ve Kanoğlu, 2021) (Curoğlu ve diğ, 2022)) hazırlanmış olup konu alanında uzman 2 akademisyen, nitel araştırma konusunda uzman bir akademisyen tarafından kontrol edilerek görüşme soruları oluşturulmuştur. Görüşme formu, literatürde belirlenen sorular ve sorunlar ışığında hazırlanmıştır. Görüşmeler sohbet tarzında ilerlemiş ve kişilerin rızası doğrultusunda gerçekleştirilmiştir.

3.3. Çalışma Grubu

Nitel araştırmalarda çalışma grubu seçimi için belirli bir kural olmadığı görülmekte olup bir kişi ile 325 kişi arasında olabileceği söylenmektedir. Bir diğer görüşe göre 3 ile 10 kişi arasında kişi ile görüşme yapmanın yeterli olduğu söylenmektedir. Başka bir görüşe göre de sağlam bir teorinin üretimi için 20 ila 30 kişi ile ve hatta daha fazlasıyla görüşmek

gerekmektedir. Görüşülecek kişi sayısı çalışılan konuya, konunun derinliğine ve sorulan sorulara ve elde edilen verilerin doygunluğa ulaşma sayısına bağlıdır (Creswell, 2013).

Bu çalışmada Boomer (6 kişi), X (2 kişi), Y (8 kişi) ve Z (11 kişi) kuşaklarından toplam 27 kişi ile görüşülmüş olup, araştırmanın çalışma grubunu Eskişehir ilinde yaşayan Çerkes'ler oluşturmuştur. Araştırma evreninin Eskişehir ili seçilmesinin sebebi, şehirde bulunan etnik grupların kendi kültürlerini sürdürebilmesi ve Çerkes nüfusunun yüksek olmasıdır. Görüşmeler doygunluğa ulaştığı ve cevaplar birbirini tekrar etmeye başladığı için sayının yeterli olduğu düşünülüp veri toplama süreci sonlandırılmıştır. Çalışma grubunu oluşturan katılımcılara ilişkin demografik bilgiler Tablo 3.1, 3.2, 3.3'de görülebilir.

Tablo 3.1: Katılımcılara ait bilgiler (boomer ve x kuşağı)

Kod İsmi	Doğum Yılı	Cinsiyet	Mezuniyet Durumu	Çalışma Durumu	Gelir Düzeyi	Sülale Adı	Hane Kişi Sayısı	Medeni Durum	Çocuk Sayısı
Metin	15.4.1960 (Boomer)	Erkek	Lisansüstü	Evet	8001 ve üstü	Cetker	4	Evli	2
Bensu	1.1.1960 (Boomer)	Kadın	İlkokul	Hayır	4.250 ve aşağısı	Kılıç, Şıpzuha	2	Dul	2
Feyyaz	13.8.1961 (Boomer)	Erkek	Lise	Emekli	4250- 6000	Ayaşba	4	Evli	2
Beren	1.1.1954 (Boomer)	Kadın	İlkokul	Emekli	4250 ve aşağısı	Kılıç	2	Dul	1
Meryem	16.9.1959 (Boomer)	Kadın	İlkokul	Hayır	4250 ve aşağısı	Merbuh	3	Evli	2
Hazal	1.1.1962 (Boomer)	Kadın	İlkokul	Evet	8001 ve üstü	Tanışıppha	6	Evli	4
Burcu	10.9.1967 (x)	Kadın	İlkokul	Hayır	4250 ve aşağısı	Kılıç	2	Dul	2
Ceyda	21.4.1969 (x)	Kadın	Lise	Evet	4250- 6000	Koşk	1	Bekar	1

Tablo 3.2: Katılımcılara ait bilgiler (y kuşağı)

Kod İsmi	Doğum Yılı	Cinsiyet	Mezuniyet Durumu	Çalışma Durumu	Gelir Düzeyi	Sülale Adı	Hane Kişi Sayısı	Medeni Durum	Çocuk Sayısı
Burçin	10.7.1970 (y)	Kadın	Lisansüstü	Evet	4250-6000	Kobli	2	Bekar	Yok
Neslihan	19.05.1991 (y)	Kadın	Lisans	Evet	4250 ve aşağısı	Geuh	4	Evli	2
Hande	14.04.1989 (y)	Kadın	Lisans	Evet	4250-6000	Sımıraa	8	Bekar	Yok
Ali	3.10.1995 (y)	Erkek	Lisans	Hayır	4250 ve aşağısı	Tanaşa	4	Bekar	4
Sinem	26.1.1977 (y)	Kadın	Lise	Evet	4250-6000	Aşharuva	4	Evli	2
Necip	31.8.1979 (y)	Erkek	Lise	Evet	8001 ve üzeri	Şapsığ	3	Dul	Yok
Fikret	10.9.1979 (y)	Erkek	Lise	Evet	8001 ve üzeri	Aşba	4	Evli	2
Ahmet nur	26.1.1978 (y)	Erkek	Lise	Evet	4250-6000	Tanaşa	3	Evli	1

Tablo 3.3: Katılımcılara ait bilgiler (z kuşağı)

Kod İsmi	Doğum Yılı	Cinsiyet	Mezuniyet Durumu	Çalışma Durumu	Gelir Düzeyi	Sülale Adı	Hane Kişi Sayısı	Medeni Durum	Çocuk Sayısı
Tuğba	10.2.1998 (z)	Kadın	Lisans	Evet	4250-6000	Haçimefko	2	Bekar	Yok
Bergüzar	15.3.2002 (z)	Kadın	Lisans	Hayır	4250 ve aşağısı	Guaş	4	Bekar	Yok
Serenay	7.2.2001 (z)	Kadın	Lisans	Hayır	4250 ve aşağısı	Guaş	4	Bekar	Yok
Fahriye	30.5.1999 (z)	Kadın	Lisans	Hayır	4250 ve aşağısı	Melemuqa	5	Bekar	Yok
Baki	8.9.2000 (z)	Erkek	Önlisans	Evet	4250-6000	Tanaşa	4	Bekar	Yok
Sergen	10.5.2003 (z)	Erkek	Lisans	Evet	4250 ve aşağısı	Nehuşe	4	Bekar	Yok
Ertuğrul	25.12.1999 (z)	Erkek	Lisans	Hayır	4250 ve aşağısı	Hed	5	Bekar	Yok
Merve	30.11.2004 (z)	Kadın	Lise	Hayır	4250 ve aşağısı	Capra	4	Bekar	Yok
Şenol	27.1.2000 (z)	Erkek	Lisans	Hayır	4250 ve aşağısı	Şöşbağ	4	Bekar	Yok
İlhan	11.8.1999 (z)	Erkek	Lisans	Evet	4250-6000	Tanaşa	4	Bekar	Yok
Berrak	2.11.2001 (z)	Kadın	Lisans	Hayır	4250 ve aşağısı	Akkiyknoy	4	Bekar	Yok

3.4. Veri Toplama Tekniği

Araştırmanın verileri toplanırken nitel araştırmalarda sıkça kullanılan görüşme tekniği kullanılmıştır. Literatür taraması sonucu elde edilen soru havuzundan 21 adet soru seçilmiş ve görüşme formu oluşturulmuştur. Kullanılan formlar yarı yapılandırılmış görüşme formlarıdır. Kullanıcıların deneyimlerinden, bilgi birikimlerinden faydalanabilmek için soruların esnek olması uygun görülmüştür. Toplamda 27 kişi ile görüşülmüş olup Boomer ve X kuşaklarından kişiler ile yapılan görüşmeler ortalama 30-35 dakika sürmüştür. Y kuşağından 2 kişi ile ortalama 40 dakika görüşülmüş olup kalan 5 kişinin görüşme süresi yaklaşık 20 dakikadır. Z kuşağından kişiler ile yapılan görüşmeler de 15 ila 20 dakika arasında sürmüştür.

Görüşmede kullanılan sorular aşağıdaki gibidir;

1. Çerkes mutfağını diğer mutfaklardan ayıran özellikler nelerdir? (Pişirme teknikleri, kullanılan malzemeler bakımından)
2. Teknolojik gelişmelerin Çerkes mutfağını etkilediğini düşünüyor musunuz? Düşünüyorsanız bu etkilenme ne gibi değişimlere yol açmıştır?
3. Çerkes mutfağının özel günlerdeki yemek merasimleri nelerdir?
4. Geçmişten günümüze baktığınızda mutfak merasimlerinde ne gibi değişimler görmektesiniz?
5. Çerkes toplumundaki sofrta kültürü nasıldır? Yemek sofrasının ritüelleri ve kuralları var mıdır? Siz bu ritüelleri ve kuralları günümüzde uyguluyor musunuz?
6. Sofrada hoş görülmeyen davranışlar nelerdir?
7. Çerkes yemeklerinden kaç tanesini biliyorsunuz, evinizde tüketiyorsunuz? Evinizde ne sıklıkla Çerkes yemeği tüketiliyor ve ne sıklıkla kendiniz hazırlıyorsunuz?
8. Sizce Çerkes toplumunda yaşanan değişimler mutfağa da yansımış mıdır?
9. Sizden sonra gelen neslin adetlere ve mutfağa ne derece bağlı olacağını düşünüyorsunuz?
10. Misafir ağırlamanın Çerkes toplumunda önemli bir yeri olduğunu düşündüğümüzde, günümüzde insanların bireyselleşmesinin kültüre ve mutfak kültürüne ne gibi etkileri vardır?
11. Sizce kadınların artık iş hayatında daha aktif rol oynaması mutfakta bir değişim yaratmış mıdır? Çerkes mutfağının kullanımını azaltmış mıdır?
12. Eski Çerkes toplumlarında kadın çocuk ve erkeklerin ayrı odalarda yemek yediği bilinmektedir. Sizce dünyada ve kültürümüzde yaşanan değişimler sofranın oturma biçimini etkilemiş midir?
13. Bir veya iki nesil geriye gittiğimizde nüfusunun büyük bir kısmı köylerde yaşayan bir toplum görmekteyiz. Sizce kentleşmenin bu kadar artmasının ve köylerin terk edilmesinin Çerkes mutfak kültürüne bir etkisi olmuş mudur?
14. Zincir restoranların yaygınlaşması ve farklı mutfakların ülkede kendisine yer edinmesinin Çerkes mutfağına ne gibi etkileri olmuştur? Tüketimi ve kullanımı azalmış mıdır?

15. Yaşanan çevrenin ve doğrudan etkileşimde olan Türk kültürünün ve mutfağının, Çerkes mutfağı üstünde bir etkisi var mıdır?
16. Sofranızda neler yenilmektedir, masadaki çeşit sayısı kaçtır, sık tükettiğiniz yiyecek ve içecekler nelerdir? Günde kaç öğün yemek yiyorsunuz? Önem verdiğiniz bir öğün var mıdır varsa sebebi nedir? Sizin için ideal yemek yeme zamanı nedir, bu zaman neye göre belirlemektesiniz?
17. Aile ve arkadaşlar ile olan bağların zayıflamasının Çerkes mutfağının kullanımına bir etkisi var mıdır? Çerkes yemekleri sofralarımızda eskisi kadar yer buluyor mu? Bulmuyor ise bunun sebepleri nelerdir? Özel günlerinizde hazırladığınız yemeklerde Çerkes mutfağına yer veriyor musunuz? Veriyorsanız ne kadar yer veriyorsunuz
18. Günümüzde pek çok Kafkas kökenli Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı ana dilini bile bilmemektedir. Bu bir yozlaşma mıdır ve mutfak kültürüne de yansımış mıdır? Kültürel yozlaşmanın mutfaka etkisi var mıdır?
19. Hangi mutfakları daha çok tercih ediyorsunuz? Diğer mutfakları (Türk, Fransız, İtalyan vb.) Çerkes mutfağına tercih etme sebepleriniz nelerdir?
20. Yaptığınız Çerkes yemeklerinin tariflerine sadık kalıyor musunuz? Yaptığınız yemeklerde ne tür değişimler yapıyorsunuz?
21. Asimilasyonun Çerkes mutfağına ne gibi etkileri olmuştur? Bilinirliğine ve kullanımına etkisi nedir?

3.5. Veri Analizi

Görüşmeler esnasında alınan ses kayıtları yazıya dökülüp bilgisayara aktarılmıştır. Bilgisayara aktarılan verilerden toplam 161 sayfalık veri elde edilmiştir. Kayıtlar birden çok kere okunmuş ve yazılmıştır.

Bu çalışmanın veri analizinde içerik analizi ve tematik analiz kullanılmıştır.

İçerik analizleri, araştırma bilgilerinin yayılmasında ve daha fazla araştırma, politika, uygulama ve kamu algısının şekillenmesinde çok önemli bir rol oynayan araştırma sentezleridir (Suri ve Clarke, 2009). İçerik analizi genel olarak “meta-analiz, meta sentez (tematik içerik analizi) ve betimsel içerik analizi” olmak üzere üç alt başlık altında toplanabilir. Meta-sentez yani tematik içerik analizi, belirli bir içerik alanında yapılan

Çalışmaların sonuçlarını temalar veya matrisler oluşturarak sentezler ve eleştirir. Böylece, araştırılan araştırma konusunun genel çerçevesinin daha iyi anlaşılmasını sağlar (Au, 2007). Başka bir deyişle, belirli bir araştırma konusu üzerinde gerçekleştirilen çoğunlukla nitel çalışmaların nitel sentezi olan meta-sentez, karşılaştırmalı olarak benzerlik ve farklılıklarını ortaya koymaktadır. Bu nedenle, bir meta senteze dahil edilen çalışmaların sayısı (rnek büyüklüğü), meta analiz ve betimsel içerik analizi ile karşılaştırıldığında genellikle sınırlıdır (alık ve Sözbilir, 2014).

İçerik analizi, uygulamalı veya teorik çalışmalarda da kullanılır. Kullanımın en yaygın örnekleri arasında, bir ölçüm aracı olarak, kelimeleri saymak ve kategorilere ayırmak veya doküman analizi yoluyla temaların frekanslarını hesaplamak yaygın olarak kullanılan prosedürlerdir. Gözlemler veya görüşmeler yoluyla elde edilen verilerin kodlanması ve sistematik olarak kategorilere ayrılması, içerik analizinin kullanımının bir örneğidir (Dinçer, 2018).

Bu araştırmada da tematik analiz kullanılmış olup yapılan görüşmelerden alınan kayıtlar yazıya dökülmüştür. Sonrasında yazıya dökülen bu görüşmeler incelenerek kişilerin verdiği cevaplara belirli kodlar verilmiştir. Kodlar kategorileri, kategoriler de temaları oluşturmuştur. Kodlar, kategoriler ve temalar belirli aralıklarla tekrar tekrar kontrol edilip bir nevi süzgeçten geçirilerek nihai haline getirilmiş ve analiz tamamlanmıştır.

3.6. Geçerlilik, Güvenilirlik ve İnanırdıcılık

Herhangi bir ölçüm prosedürünün en önemli ve temel iki özelliği güvenilirlik ve geerliliktir (Bajpai ve Bajpai, 2014). Güvenilirlik, yapılan bir ölçümün doğruluğunu gösterir. Güvenilirlik yalnızca yapılmış olan ölçümün geçerliliği kabul edilebilir ise geçerli olan bir kavramdır. Geçerlilik, bir ölçümün en önemli kısmı ve özelliğidir. Geçerlilik, bir ölçümün doğruluğu ile doğrudan ilgilidir. Tahmin yapmak için çalışma tasarımı ve dış kriterleri içerir (Valaste ve diğ, 2008).

Nitel araştırmaların geçerliliğin sağlanabilmesi için belirli stratejiler vardır. Creswell'e göre bu stratejilerden 8 tanesi sıklıkla kullanılır ve en az iki tanesinin kullanılmış olması çalışmanın güvenilirliğine önemli bir katkıda bulunacaktır (Creswell, 2013). Geçerlilik stratejileri şunlardır: Uzun Süreli Katılım ve Gözlem, Veri eşitilmesi (genleme), Akran İncelemesi veya Sorgulaması, Olumsuz Durum Analizi, Araştırmacı n

yargılarının Açıklanması, Üye Kontrolleri, Zengin, Yoğun Betimleme ve Dış Denetimlerdir.

Bu çalışmada geçerliliği sağlamak adına kullanılan stratejiler, dış denetimler ve akran incelemesi ve sorgulamasıdır.

Dış denetimler, çalışma ile hiçbir bağı olmayan bir danışmanın veya denetçinin hem sürecin hem de çalışma sonucunda elde edilen verilerin denetimlerini sağlamaktadır. Yetersiz sonuçlar ile uğraşma, kapalı yanıtlara dayanmış olan temalar ve yorumcunun yorumları yanlış yorumlaması gibi hataların önüne geçmek için alanında uzmanlaşmış bir kişidir dış denetçi (Creswell, 2013).

Akran incelemesi, araştırmacıdan başka insanlar tarafından yankılanacak anlatım için nitel çalışma hakkında sorular soran ve inceleme yapan bir kişinin çalışmaya yerleştirilmesini içermektedir. Bu strateji sayesinde, araştırmaya aşina olan söz konusu akran araştırmaya getirilen yorumları değerlendirerek geçerliliği artırır (Creswell, 2013). Lincoln ve Guba (1985) akran sorgulayıcının, araştırmacının dürüst kalmasını sağlayan, yöntemler, anlamlar ve yorumlar hakkında zor sorular soran ve gerektiğinde araştırmacının duygularını sempatik bir şekilde dinleyerek arınma fırsatı sunabilen, bir nevi “şeytanın avukatı” rolündeki kimse olduğunu belirtmiştir (Creswell, 2013). Bu araştırmada akran incelemesi nitel araştırma ve gastronomi konularında uzmanlığı bulunan kişiler tarafından yapılmıştır.

Görüşme tekniği ile veri toplanması sağlandığından dolayı görüşülen kişiler Eskişehir’de yaşayan Çerkes topluluklarından seçilmiştir. Çerkes bir genel addır. Adigeler, Abhazlar ve Çeçenler ile görüşülmüştür. Adige ve Abhaz kültüründe hemen hemen her şey aynı olup sadece isimler değişmektedir. Çerkesler Çerkes mantısına Psıhalive veya Haluje derken Abazalar Hampal diye adlandırır. Çeçenler de Kurzunguş diye adlandırır. Psıhalive kelime anlamı olarak Psı ve Halive sözcüklerinin birleşiminden oluşmuştur. Psı Çerkesçe su demektir. Halive de hamur demektir. Suda pişen hamur anlamına gelmektedir.

3.7. Araştırmanın Kısıtları

Veri toplama aşamasında kullanılan görüşme formunun oluşma sürecinde mutfak ve kültür hakkında bilgi sahibi kişileri tespit etmek ve ulaşmak, kişilerin yaşları dolayısı ile

süreci zorlaştırmıştır. Görüşme yöntemi kullanıldığından dolayı kişiler ile yapılacak görüşmelerin uzunluğu ve günümüzde yaşlı olarak adlandırılan Boomer ve X kuşaklarının pandemi sürecinden sonra yüz yüze görüşmelerden çekinmesi araştırmada verileri toplanırken karşılaşılan problemlerdir.



BÖLÜM 4. BULGULAR

Bu araştırmada da tematik analiz kullanılmış olup yapılan görüşmelerden alınan kayıtlar yazıya dökülmüş, sonrasında yazıya dökülen bu görüşmeler incelenerek kişilerin verdiği cevaplara belirli kodlar verilmiştir. Kodlar kategorileri, kategoriler de temaları oluşturmuştur. Analiz sonucunda ortaya çıkan kodlar ve kategoriler aşağıdaki gibi sıralanmış ve yorumlanmıştır.

Tablo 4.1: Bulgulanan temalar ve kategoriler

TEMA	KATEGORİ				
Kentleşme sonrası oluşan değişimler	<i>Kentleşme</i>	<i>Bölgesellik</i>	<i>Çevre</i>	<i>Kültürel Değişim</i>	<i>İş Hayatı</i>
Mutfaka bağlı yaşanan değişimler	Ulaşılabilirlik	Hazırlama Süresi	Malzeme		
Yaşanılan dönem ve teknolojik gelişmelere bağlı değişimler	Yaşanılan Dönem	Teknolojik Gelişmeler			
Kişisel sebeplerden dolayı farklılaşmalar					

4.1. Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler

4.1.1. Kentleşme

Kentleşme, Çerkes kültürünün ve Çerkes mutfak kültürünün devam ettirilmesini etkilemektedir. Uzayan mesafeler, değişen çevre, farklı kültürler ve kişilerin çalıştığı işlerin değişmesi önce kültürü sonra mutfak kültürünü etkilemiştir. Eski dönemlerde insanlar köylerde yaptıkları mesleklerde akşam olunca işi bitirdiklerinden dolayı topluca yemeklerini yer, sohbetlerini eder ve birlikte vakit geçirirlermiş. Şimdi insanlar köylerde yaşamadığı için çevrelerinde kendisini Çerkes diye tanımlayan insanlardan daha çok Türk, Kürt, Laz gibi diğer gruplar bulunmaktadır. Bir Kürt veya Türk damak tadı uyuşmadığı gerekçesi ile Çerkes yemeklerini beğenmeyebileceği için yemekler, gelen misafirler Çerkes olduğunda yapılmaya başlanmış ve kentlerde Çerkes mutfaklarını kullanım alanı daralmıştır.

Katılımcıların hemen hemen hepsi kendi kuşağından sonraki kuşağın adetlere, gelenek göreneklere bağlı olmayacağını söylemiştir. Görüşülen Boomer, X, Y ve Z kuşakları ortalamaya bakıldığında birbiri ile aynı şeyleri bilmesine, mutfak ve kültür hakkında hemen hemen aynı duygulara sahip olmasına rağmen kültürün devam etmesinin kendi kuşağından sonra zorlaşacağını ve hatta biteceğini belirtmiştir. Bunun nedeni sorulduğunda ise Baby Boomer kuşağından sonraki kuşakların şehirlerde büyümesi ve çevrelerinde Çerkeslerlerden çok diğer unsurlardan insanlar olması söylenilmiştir.

İlhan “Kentleşmenin bence vardır, eskisi kadar toplanılmıyor mesafeler uzadı. Babamın anlattığına göre üç grup genç çıkıyormuş eskiden her grup 15-20 kişiden aşağı değilmiş. Eee toplu olunca kültüre de bağlı olunuyor tabi.” (Kentte yaşamının etkisi)

Berrak “En basitinden benim ailem İstanbul’da ve sadece iki haftalığına köye gidiyoruz, gittiğimde görüyorum her şey eskiden anlatılan gibi olması gerektiği gibi, ben biraz kültürcüyüm de ondan diyorum olması gerektiği gibi diye. O iki haftada yaşıyor o kültür ama İstanbul’a dönünce çevre, komşular, mahalledekiler hepsi farklı kültürden olduğu için kültürü şehirde devam ettiremiyoruz”. Kentleşme kültürü aktarmayı zorlaştırdı. (Kentleşmenin kültürlere etkisi)

Ahmet Nur “Özellikle yaşadığımız coğrafyada Eskişehir bölgesinden bahsedecek olursak, 1960’lara kadar herkes köylerde yaşıyordu, köylerde hep beraberlerdi, iç içelerdi, kendi dillerini konuşuyorlardı, kendi kültürlerini yaşıyorlardı. Buraya kadar bir sıkıntı yoktu, kendi kültürlerini yaşatabildiler 1960’lara kadar. Tabi 60’larda bu sanayileşme devrimi başlayıp da artık köydeki gençler şehirde iş aramaya başlayınca eğitim görmeye başlayınca şehirlere göçler başladı. Şehir tabii çok büyük bir yer. Köydeki gibi kendi akrabalarında dostlarında beraber yaşayamıyorsun, biri şehrin bir ucunda diğeri öbür ucunda ve herkes iş ve eğitim hayatında ancak hafta sonu görüşebiliyor, bu da şöyle bir şey yaratıyor, kendi dilini konuşamıyorsun, kendi kültürünü yaşatamıyorsun ve kentte yaşamının gerektirdiği şeyler var, kentte yaşamak daha hızlı, köydeki gibi değil. Köyde akşam olduğu zaman bir işiniz kalmıyor, tarla bağ bahçe işi bitiyor, hava karardıktan sonra herkes topluca oturduğu sofradan sonra da beraberce sobaların başında ya da ayrı ayrı odalarda oturup çayını demliyor, dillerini konuşup kültürünü yaşıyorlar, bir sıkıntı olmuyor. Ama şehirde öyle değil burada akşam da olsa

hayat devam ediyor, dolayısıyla sofra sohbetleri, akşam sohbetleri kalmıyor ve kültür yok oluyor”. (Kentleşmenin etkisi)

Ahmet Nur “Derneğe veya topluma giren gençler veya köy bağlantısı olan gençler geliyor burada öğreniyor biraz da kişiye bağlı bence” (Kentleşmenin etkisi)

Necip “Bir önceki soruya dönüyoruz birbirleriyle görüşmemesi uzaklaşması etkiliyordur yani evlendikten sonra bile bir evde gelin damat hep birlikte yaşarlarmış e tabi kentleşmede herkes ayrılıyor bir etki vardır illaki” (Kentleşmenin etkisi)

Neslihan “Ya tabi bence zaten kültürün ve mutfağın kullanımının azalmasının ana sebebi köylerden çıkmamız. Terk etmemiz yani şehirlere göç ettikçe adetlerimizi unuttuk, birlikte yaşamıyoruz, çevremiz tanımadığımız insanlarla dolu, böyle yani normal olarak unutuyoruz zamanla her şeyi.” (Kentleşmenin etkisi)

Baki “Önceden daha birbirine sahipti herkes çünkü köylerde yetişiyordu, köylerde yetiştiği için birbirini tanıyordu. Oturduğu zaman da Çerkes yemekleri çok yapılıyordu, şehre göçünce bu bağlar esnedi, zamanla koptu. Kopma olduktan sonra da insanlar görüşemedi, yemekler çok yapılmamaya başladı. Değişim köyden şehire gelindiği için oldu, o da birlik koptuğu için oldu.” (Kentleşmenin etkisi)

Ertuğrul “Tabiki çok daha az bağlı olacağını düşünüyorum, biz de kendimizden önceki nesilden daha az bağlıyız, babamlar köyde bile 50 yıl önce sürekli Çerkes kültür ve yemekleri ile büyüdüler. Herkes o kültüre bağlı yaşadı ama biz şehirde doğduk büyüdü, ayda 1-2 kereye kadar düştü şimdi. Sadece derneklerde Çerkes ortamına maruz kalabiliyoruz.” (Kentleşmenin etkisi)

Hazal “Köyde yetişenle şehirde yetişen bambaşka oluyor, şimdi çocuklar ya okuyor ya çalışıyor, büyükler köydeyken biri öğretmezse biri öğretiyor. Burada öyle bir şansın yok, artık çoğu şey yapılmıyor. Mesela sen okuyorsun evdesin ama bir işle meşgulsün e köyde olmadığımız için o eski malzemeleri yapamıyoruz.” (Kentleşmenin etkisi)

Hande “Aslında eskiden daha zor olmasına rağmen kolaymış. Benim babam köyde doğup büyümüş. Köy düşünlerinde insanlar toplanınca iki göz odaya 20 kişiyi sığdırıyorlarmış, şimdi olmuyor, birlik beraberlik varmış eskiden. Evlerimiz büyüdü, şimdi beş altı odan var ama 20 kişiyi sığdıramıyorsun.” (Kentleşmenin etkisi)

Ertuğrul “İnsanlar ortak kültürü paylaştığı insanlarla ayrılınca özellikle köyden şehire göçmüş bir insan, kendi kültüründen olmayan kişilerle yaşamaya başlıyor ve çok daha zor hale geliyor kültürünü yaşatması. Yemek de aynı şekilde, köyde yaşayan her gün ona maruz kalıyor. Ama etrafındakiler farklı olunca o kültürü paylaşmayınca bu kaybediliyor.” (Kentleşmenin etkisi)

4.1.2. Bölgesellik

Yapılan görüşmeler sonucu elde edilen bulgulara bakıldığında bölgeselliğin mutfağı etkilediği görülmektedir. Mutfağın bölgeden bölgeye değişim gösterdiği görülmektedir. Eskişehir’de patates ile yapılan haluje (Hampal), Adapazarı’nda içine et koyarak da yapılabilmektedir cevabı buna örnektir.

Ali “Bölgeden bölgeye yaşanan değişimler vardır bence mesela kırmızı etin daha çok tüketildiği yerlerde Haluj etli yapılıyor, iç Anadolu’da ve daha batıda içinde patates peynir mercimek hatta ceviz bile koyuyorlar.” (Yaşanılan bölgenin mutfaka etkisi)

Metin “İşte Coğrafya diye bir olay var. Bizdeki mutfak ben Gürcistan’a gittiğimde de özellikle hamur ağırlıklı olanları gördüm. Yani Kafkas toplumlarında diğer toplumlarda etkileşim var. Çağımız etkileşim çağı yani Çerkes olmayan diğer unsurlarla da birbirimizden etkileniyoruz. Biz onlardan alıyoruz, onlar bizden alıyor. Bu mutfak kültürünün etkileşimden dolayı bölgesel görüyorum.” (Bölgeselliğin etkisi)

Hande “Mesela ben kendi ailemden örnek vereyim annem Adapazarlı ben Eskişehirliyim. Ne zaman söz, toplantı veya büyükler gelse, bizim yemeklerimiz yapılıyor. Benim dayımlar gelmeden önce bir hazırlık yapılır. Evin büyüğü sonuçta fasulye pilav koyamazsın önlerine, illaki bir Çerkes yemeği yapılır.” (Bölgeselliğin etkisi)

Ahmet Nur “Coğrafyadan coğrafyaya değişiyor, ben bunu nerede gördüm, ana vatana gidip geliyorum yazları. Oraya gidince orada yaşayan insanların biraz daha farklı yaşadığını gözlemledim, Avrupa gibi hızlı yaşamın tüketimin olduğu yerlerde yozlaşma daha hızlı oluyor eski kültürler tamamıyla yok oluyor desem yeri var. Ama bizim anavatan gibi üçüncü dünya ülkeleri ya da Asya ülkelerine gittiğinizde oralarda hala biraz daha muhafaza ediyorlar hala devam ettiriyorlar.” (Yaşanılan bölgenin etkisi)

4.1.3. Çevre

Çerkesler, Rusya'nın baskısı ile 1864 yılında anavatanlarından zorunlu göçe, sürgüne mahkûm edilmiş olup, dönemin Osmanlı padişahı tarafından Osmanlı sınırlarına kabul edilmiştir. (Aslan, 2006). 1864'ten günümüze büyük çoğunluğu Türkiye Cumhuriyeti sınırlarında yaşayan Çerkesler zamanla Türk toplumu ile etkileşimini artırmış olup kız alıp kız verme, kültürleri birleştirme noktasına kadar ilerlemiştir. Mutfak eski zamanlardan beridir kadınların daha çok aktif olduğu bir bölge olduğundan dolayı bu kız alıp verme sonucunda Çerkeslerin yemekleri Türk sofralarına, Türk yemekleri de Çerkes sofralarına girmiştir. Bu durum Çerkes mutfağının kullanımını bazı ailelerde artırmış bazılarında ise azaltmıştır. Katılımcıların büyük çoğunluğu içinde bulunulan çevrenin kültürü ve mutfak kültürünü etkilediğini belirtmiştir.

Aile ve Arkadaşlık bağlarında yaşanan zayıflamanın Çerkes mutfağına olan etkisini anlamak için sorulan soru katılımcılara yöneltildiğinde katılımcılar bu soruya etkilendiği yönünde cevaplar vermiştir. Özellikle Y ve Z kuşağından olan katılımcılar aile ile olan mesafe arttıkça mutfağın kullanımının azaldığını belirtmiştir. Eski köy evlerinde bir avluda 2-3 ev olur ve bu bahçede o sülaleden 2-3 aile beraber yaşarmış. Günümüzde ise ailelerin küçülmesi ve evlerin ayrılması mesafeleri uzatmış ve görüşme sıklıklarını zamanla azaltmıştır. Bu durum mutfağın kullanımında bir düşüş meydana getirmiştir.

Ali “İnsan ne kadar yalnızlaşırsa, toplumdan uzaklaşırsa karnını doyurma amaçlı yemek yiyeceğini düşünüyorum. Ama bir toplumda Çerkes yemeği yapılan bir toplumda iseniz ve o topluma giriyorsanız bu devam ettirilir diye düşünüyorum.” (Yaşanılan toplumun mutfağına etkisi)

Metin “E tabi aile bağları olmadığı zaman bir araya gelmeyince mutfak da kullanımı azalıyor. Bazı dar toplumlarda, her hafta perşembe akşamı her evli çift, kayınpederi sağ olduğu müddetçe, kayınpederinin evine gidip perşembe akşamı orada yemek yer. Mümkünse de orada kalır. Her çift yapar bunu. Çünkü tavşanlı kendi içinde, fazla göç de almadı bunu sürdürebiliyor. E şimdi bu genel bir kabul de görmüş komşusu da yapıyor. Ama bireysellik, aile bağları zayıflaması olunca gitmiyor yapmıyor yani yapmak istemiyor.” (Göç alımının mutfağına etkisi ve aile ve arkadaşlık bağlarının etkisi)

Merve “Şimdi böyle bir şey kalmadı çevremizde Çerkes kalmadı neredeyse, arkadaşlarımız türk toplumundan çevremiz türk toplumundan konuştuğumuz dil Türkçe e

böyle olunca da kaçınılmaz oluyor kültürde asimilasyon.” (İçinde bulunulan çevrenin etkisi)

Tuğba *“Vardır nasıl vardır şöyle, eskiden köylerde hep Çerkesmiş. Sağ sol ön arka her yerde Çerkesler varmış hep beraber yaşarlarmış e şimdi böyle değil farklı kültürlerle etkileşim içindesin yeri geliyor evlilik yapıyorsun yani kız alıp veriyorsun yemek de alıp veriliyor, türk mutfağını kullanıyoruz bir çoğumuz yani.” (İçinde bulunulan çevrenin etkisi)*

Ertuğrul *“Şöyle bence bir insan ailesiyle yaşamayı bıraktığı zaman o sofradan uzaklaşıyor ve en kolay erişebileceği şeye yöneliyor ama evde yaşıyorsan, her zaman aileyle beraber ve ev yemeği yiyorum. Ama dışarıda yemek hazırlamıyoruz şahsen. Sipariş veya çok kolay yemekler sipariş ediyoruz. Aile kültürünün devam etmesi hem sofraya kültürünü devam ettiriyor hem de etnik mutfak kullanımını azaltıyor.” (Aynı kültürden olan insanlarla birlikte yaşamının etkisi)*

Ertuğrul *“Çerkesler bir arada yaşamaktan çok diğer etnik grupların içine dağıldılar. Özellikle büyük göçten sonra, bu yüzden içine karıştıkları toplumla etkileşimde bulunup kültür değişimi yaşadılar. Her gün şıpsı yemiyorsa, pilav yiyorsa bunun bir sonucu, kozmopolit yaşamın uzaklaştırması tamamen.” (Yaşanılan çevrenin etkisi)*

Ahmet Nur *“E şimdi Çerkeslerle beraber yaşamıyoruz böyle de bir şey var. Bir arkadaş grubunda toplanıldığında herkes ayrı kültürlerden gelmiş mesela ne yiyelim diyorlar e hadi ortak kültür herkesin sevdiği bir şey olsun fast Food yiyelim mesela. Özel günlerimde mutlaka ama mutlaka Çerkes sofrası kurarım.” (İçinde bulunulan çevrenin etkisi)*

Necip *“Toplum içinde olanlar adetlere ve mutfaka bağlı oluyorlar arkadaş ortamlarında görüyorlar çevrenin etkisi var.” (İçinde bulunulan çevrenin etkisi)*

Neslihan *“Mutlaka yansımıştır artık köylerden çıktı Çerkesler şehirlerde birbirlerinden uzak yaşıyor. E sağ türk sol türk mecburi değişiyor mutfak da ona göre şekilleniyor.” (Yaşanılan çevrenin etkisi)*

4.1.4. Kültürel değişim

Çerkes toplumlarında Ayhabı (Büyük, Yaşlı) denilen kişiler o grubun can damarını tutan ve her konuda izni alınan kişilerdir. Bu kural yemek sofrasında da geçerli olmaktadır.

Katılımcıların tamamı yemek sofrasının kurallarını sorduğumuzda büyükten önce başlanmaz büyükten önce kalkılmaz demiştir. Katılımcılara bu kuralların hala uygulanıp uygulanmadığını sorduğumuzda ise bazıları günlük hayatlarında hala bunu uyguladıklarını, bazıları da uygulamadıklarını söylemiştir. Ama katılımcıların tamamı bir aile toplanması veya misafirlik durumu olunca bu kuralların uygulandığını söylemiştir.

Çerkes sofra adabında büyük veya misafirden önce yemek bitirmek, sofraya topluca oturmak ve topluca kalkmak, gereksiz yere konuşmak, sofrada yemek bittikten sonra bacak bacak üstüne atmak, ağız şapırdatmak, pis ve dağınık yemek yemek ve ev sahibi haydi buyurun demeden yemeğe başlamak Çerkes kültüründe ayıp olarak sayılan kurallar olarak söylenmiştir. Ama bu kurallara bakıldığında Çerkeslerin adetleri de görülmektedir. Diğer zaman ve mekanlarda ayıp olan şeyler sofrada da ayıp olarak görülmektedir.

Toplumda yaşanan değişimlerin mutfak kültürünü de etkileyip etkilemediği sorulduğunda katılımcılardan bazıları etkilemiyor demiştir ama büyük çoğunluğu etkiliyor cevabını vermiştir. Toplumu ve dolayısıyla mutfağı değiştiren etmenlere baktığınızda yaşanan çevre, kişilerin uzun saatler boyunca çalışması, kentleşme, bireyselleşme cevapları alınmıştır. Çerkes kültürü sözlü olarak aktarılan bir kültür olup mutfak da sözlü bir şekilde katı kurallar ile birlikte aktarılmıştır. Çağ insanlarla beraber değişir kelimesi de mutfağın yaşanan çağın gereksinim ve koşullarına göre şekillendiğini ortaya koymaktadır.

Katılımcıların büyük çoğunluğu kültürel yozlaşmanın mutfak kültürünü kötü yönde etkilediğini, zamanla kaybolan tarifler olduğunu ve günümüzde yapılan yemeklerin de zamanla kaybolabileceğini belirtmiştir. İnternet bir arşivdir. İnternette birçok kaynakta Çerkes yemekleri ve bu yemeklerin tarifleri bulunmaktadır. Bu durum da orada var olan yiyeceklerin yaşamını devam ettireceğine işaret etmektedir. Ancak önceki nesillerde yaşanan kültürel yozlaşma ve yiyeceklerin sonraki nesillere aktarılırken kaybolması veya aktarılmaması kültürel yiyeceklerin sayısını bir hayli azaltmıştır.

İlhan “Yani işte dediğimiz gibi şey olması bir yandan iyi bir yandan kötü, hani küçüklerin sofraya dahil olması bir yandan kötü bir yandan da iyi. Büyüklerin arasına girmemek daha iyi oluyor. Bizim onların yanında konuşma şansımız pek olmuyor rahat edemiyoruz onlar da edemiyor.” (Adetlerin etkisi)

İlhan “Benden sonra gelen neslin çok bağılı olmadığını düşünüyorum çünkü bilmiyorlar evde de yapılmıyor, yapmıyorlar biz gördük bildik ama evinde bu kuralları işlemeyenler daha çok unutuyorlar. Bence aile göstermiyor çünkü ailede bilmeyenler de oluyor.” (Yetişme tarzının etkisi)

Berrak “Sofra hazırlandığında kadının sofraya oturmayıp hizmet için beklemesi vs., daha sonra sofraya oturması. Bir yandan güzel hala devam ediyor ama bizde hep erkekler önce oturur. Modern birlikte iş yapma düzenine bence adapte olamadık daha biz toplumca. Bu ritüeller bence derneğe gidenlerde yaşatılıyor toplum içinde öğreniliyor.” (Yaşam tarzının mutfağa etkisi)

Ahmet Nur “Ya şöyle bizim Çerkes kültürünün zaten şöyle bir özelliği var zaten her şey bir ritüele bağılı sadece yemek değil bir yerde çay içmek bile bir ritüele bağılı düşünümüz cenazemiz.” (Kültürün sofra adabına etkisi)

Ahmet Nur “Bizim sofralarımızın en büyük özelliği kalabalık olmalarıdır. Misafirlerin ağırlanması, bizim kültürde şöyle bir şey var bizim kültürde her şey kendinizden ziyade karşınızdakine göre yapılıyor, gelen misafirin sizin için tek şeyi şu olması gerekiyor önemli olan orada size gelen misafirin haneden mutlu ve memnun ayrılması, sizin hanenize bir daha gelebilmesi, önemli olan bu bizim kültürümüzde başlıca, bundan dolayı da büyük sofralar kuruluyor.” (Misafirliğin kültürdeki etkisi ve önemi)

Ahmet Nur “Yok tam olarak devam etmiyor kısmen devam ediyor, şimdi o şeyler kalktı eskiden aile büyüğüyle çocuklar çok fazla haşır neşir olmazdı, büyük de çocuğu kucağına alıp sevmeydi şimdi bunlar değiştiği için aileler topluca yemek yiyorlar, eskiden çekirdek ailede yaşamıyordu insanlar çok kalabalık sülalelerde yaşıyorlardı. İşte o hanede amca oluyordu dayı oluyordu dede oluyordu nine oluyordu dolayısıyla bu tarz şeyler çok hoş görülmüyordu.” (Kültürdeki değişimin etkisi)

Ahmet Nur “Şimdi adam Çerkes kadın türk olduğunda veya tam tersinde damak tadı uyuşmadığı için veya yemek yapmayı bilmediği için az yapılıyor olabilir Çerkes yemekleri.” (Farklı kültürlerden yapılan evliliklerin etkisi)

Ahmet Nur “Buna ek olarak şehirleşme ve ailelerin çekirdekleşmesi de etkiliyor mutfağı artık insanlar neredeyse annesini babasını bile haftada bir gün görüyor herkes çok yoğun bir tempoda.” (Ailelerin küçülmesinin etkisi)

Baki “Ailede gören illaki Çerkes ortamına giriyor e sağdan duyuyor soldan duyuyor gidiyor kendisi araştırıyor bir şekilde öğreniyor yani.” (Aile yapısının etkisi)

Ertuğrul “Etkilemiştir çünkü sadece Çerkes toplumunda değil kadının eskiden beri üstüne yüklenen görevler bir anlam ifade etmiyor, kadın evi toparlayacak, kadın ütü yapacak, kadın yemek yapacak falan bunlar artık demode olmaya başladı bu sadece bizi değil bütün dünyayı etkiliyor.” (Toplumda yaşanan değişimlerin etkisi)

Ertuğrul “Örneğin bende, hepimiz maruz kaldık bu kültürel yozlaşmaya, demin sorduğunuz soruya 5 taneden fazla cevap veremedim, bu hem benim suçum hem içinde bulunduğumuz durumun doğal bir sonucu yani eskiler 20-30 tane biliyorsa ben 5 tane biliyorum. Bu bir yozlaşmadır benliğimizi unutuyoruz herkes tek tip vatandaş oluyor bu yüzden kültürel yozlaşma yemek kültürümüze çok zarar veriyor.” (Kültürel yozlaşmanın etkisi)

Ertuğrul “Dili bilmiyorsan zaten Çerkes yemeklerini de bilemezsin telaffuz edemezsin. Direkt oradan eleniyor. Tarifleri varsa bile dil bilmediğim için ulaşamıyorum. Çevremizde yaşanan insanlardan da etkileniyoruz kendi yemeklerimizin yerini bunlar aldı. Globalleşme denilen şey özellikle son dönemlerde asimilasyonda büyük rol oynadı bence.” (Dilde yaşanan asimilasyonun mutfak kültürüne etkisi)

Fahriye “Evet vardır, evlerin ayrılmasının bir etkisi olduğunu düşünüyorum. Çerkes gençleri buluşsa dahi birbiriyle konuşacak bir şeyi yok ortak yön yok zorlama geliyor insanlara. Yani ne paylaşacağım deyip gelmiyor zamanla. Bu yemeği yemesem de olura geliyor zamanla. Eskisi kadar yer bulmuyor ailenin yaşları ilerledikçe yağlı yemekler, hamur tercih edilmiyor. Evet veriyoruz mutlaka.” (Aile ve Arkadaşlık bağlarının etkisi)

Tuğba “Bilmiyorum ama etkilemiş olabilir ya mesela eski bir tarif buldum diyelim Abaza’ca yazılmış, e ben okumayı bilmiyorum annem bilmiyor babam az buçuk biliyor tercüme edecek insan sayısı Eskişehir’de bir eldeki parmak sayısını ya geçer ya geçmez o yemeği yapamayacağız dolayısıyla.” (Dildeki asimilasyonun mutfak kültürüne etkisi)

Merve “Mutlaka yansımıştır çünkü toplumda yaşanan kültürel değişimler bir günde haydi değişelim diyerek yaşanmıyor. Sonuçta kültür insan değiştiği için değişiyor e insan değiştiğinde tercih ettiği şeyler de değişebiliyor, yeni bir kültür doğabiliyor. Günümüzde yeni bir kültür var bence sadece Çerkesler değil Türkler de asimile oldu eski adetlerimiz sofrta kültürlerimiz bence devam etmiyor. Fazla ağır olan ve yapılması zahmetli olan

Çerkes yemekleri yerine daha hafif ve kolay şeyleri zamanla tercih etmiş olabiliriz.”
(İnsanlardaki değişimin etkisi)

Merve “Bence asimilasyonun daha doğrusu bizim toplumdaki kültürel asimilasyonun temelinde kentleşme yatıyor. Yani eskiden hep beraber yaşanmış, şimdi çekirdek ailelilere aile diyoruz ama eskiler amca dayı hala teyze çocuklar eşler hepsine aile diyormuş, sülale diyormuş ve kalabalık yaşıyorlarmış bir bahçede 2-3 ev yapıyorlarmış hep beraber yaşıyorlarmış.” (Ailelerin çekirdekleşmesinin etkisi)

Meryem “Uygulanıyor, eskiden bizim merasimler düğünler 3 gün sürüyor önce bir danşık yapılırdı danşık dediğimiz köylümüze yemek veriliyordu sonra gelen misafirler ağırlanıyordu, ertesi gün gelin alıcı yapılıyordu, orada da aşı kesiliyordu ertesi gün de düğün yapılıyordu fakat şu anda köy usulü bitti şimdi tek güne hatta 1-2 saate düştü pasta gazoz ikram edip geçiriyorlar şimdi.” (Trendlerin etkisi)

Hande “Bence hiç olacağını düşünmüyorum ama eğitim ailede başlar diye düşünüyorum. Ben bu dernek ortamına lisede gitmeye başladım, o zaman Çerkes arkadaşlarım oldu oyunlar öğrendim adetler öğrendim yani ondan sonra bir şeyler oturdu beynimde aileme de sormaya başladım.” (Aile yapısının etkisi)

Metin “Tabi bizim bütün hayatımız, Çerkes toplumundaki sosyal hayat bir kurallar bütünü. Kuralın olduğu yerde sofrada da kurallar oluyor yani sofrada adabını da etkiliyor. Başa kim oturacak kim ne konuşacak, yemekler ne sırayla dağıtılacak, yemekten sonraki konuşmalar ne olacak küçüklerin gelinlerin tavırları tutumları ne olacak, önceki sorularda dediğimiz etkileşim olayı var ama artık sadece Çerkeşlerden kız alıp veren aileler kalmadı. Her aile dışarıdan mutlaka ya damat aldı ya kız aldı. O masada artık bütün adetleri bilen insan yok. Bizim büyükler de hoşgörülü olduğu için adetleri direktmediği için devam etmedi. Çerkeslerde o gelinin o sofrada olmasına izin yok, ama hangi kayın pederin o sofradan kalkmasına kimin gönlü razı oluyor öyle bir dünya da yok yani. Şimdi onun için yaşanılabilir olanları konuşmamız lazım olması gerekenden ziyade. Bu yemek olayı önemli ama. Mesela Lübnan, Lübnan devleti yokken mutfak dünyada vardı. Dolayısıyla Lübnan mutfak milleti bir arada tutan unsurlardan bir tanesi. Bu müzik gibi bayrak gibi bir değer. Eğer millet bu değerlerden uzaklaşıyorsa kopuyorsa milletleşme konusunda da bir sıkıntı var demektir. Yani bu önemli bir konu. Bir öz eleştiri gibi ama, adam orada kola içer rakı içerken sen ötede kültür yaşatamıyorsun, kendi

insanın gibi ilgi göstermiyor. Senin insanın gidip parayla o yemeği yemek istemiyor ilgi göstermiyor. Senin insanın gidip köfte yemeyi her zaman tercih eder. O da anonimleşti artık. Dışarıya da suç atmamak lazım bizim insanımız da değişti bizim insanımızın değer yargıları da değişti artık.” (Yaşanılan kültürün, kültüre etkisi)

Metin “Bu şey yani, bir gün şeydeyim Ürdün’deyim. Namaz kılıyoruz mescitte birisinin telefonu çalıyor Kafkas müziği çalıyor. E bizim grupta tek Çerkes benim. Benim telefon öyle çalmıyor kim bu diye baktım birisi kıpırdanıyor orada. O bir tır muaviniymiş, Adam Çerkesçe bilmiyor hiçbir şey bilmiyor ama telefonuna yüklemiş o şuuru yaşıyor. O şuuru yaşamak için yemek konuşma falan bilmek yanlış olur ananesinin yaptığı bir haluje bile o hayata bağlıyor yani. Ana dil bilmiyor veya şunu yapmıyor demek değil o insanlara kültürü unutturmayan herhangi bir obje ve samimiyet varsa yetiyor.” (Kişinin kendini kültüre bağlı hissetmesinin önemi ve etkisi)

Şenol “Olumsuz bence çünkü işte dediğim gibi büyük şehirlerde, çarşıda oturan bir arkadaşım Batıkent’te oturan bir arkadaşım vadişehirde oturan bir arkadaşım var ayrı ayrı yerlerde oturuyorlar mesela oturuyoruz gelmesi sıkıntı gitmesi sıkıntı mutfakta da yansıyor bu toplandık uzun bir sürede yaptık belki saat doldu son dolmuş için dolmadıysa çok az vaktimiz kaldı hızlıca yemeği yedi hızlıca gitti mesela.” (Fiziksel mesafenin etkisi)

Şenol “Asimilasyon her şeyde var, Kaşenlik muhabbetinde de var. Bizim düğünlerde gençler yanlarında çikolata taşırlar birbirini beğenen gençler birbirlerine hatiyargo denilen birisi aracılığıyla çikolata gönderir ben senden hoşlandım anlamına gelirmiş bu kız da kabul ederse teşekkürler ben de senden hoşlandım demekmiş. Şimdi günümüzde bu pek kalmadı mesela.” (Adetlerin sürdürülebilirliğinin etkisi)

Fikret “Tabiki şimdi ritüel olarak kaldı, kültüre de yansdı. Kapalı kutu olan hala birlikte yaşayan bir köye giderseniz evet bu değişmedi, Adana Tufanbeyli’ye gittim 7 yaşındaki çocuk dahi Abazaca konuşuyor ve sabah akşam Abaza yemekleri yiyorlar orası öyle şok oldum hatta girdik köyün girişinde kurban kestiler öyle karşıladılar orada bir Abhaz derneği kurduk. Çok şaşkınlık içinde kaldık dili çok güzel konuşuyorlar bizlere yemek hazırladılar köyümün 50 yıl önceki haline gitmiş gibi oldum.” (Toplumsal izole yaşamalarının etkisi)

Fikret “Tabii ki var bunlar hep okullardan başlıyor bütün gençlerimiz ilkokul ortaokul lise, zaten uzun bir ömrünün yarısına gelen bir eğitim sürecinden geçiyor, 7.30’da

çocuklar kalkıp servise binip 6 yaşında 5 yaşında çocuklar ve bu onun artık yaşam biçimi haline geliyor ve insan doğup büyüyeceği yeri seçemiyor nerede doğduysan orada yaşıyorsun ve dolayısıyla yaşam biçiminizi etkiliyor. Ailesizi ne kadar etkileyebilir, siz ailenizden çok diğer insanlarla vakit geçiriyorsunuz arkadaşlarınız oluyor. Bu da bireysellik açısından örneğin kendimden örnek vereyim genelde dışarıda yiyorum evde denk gelirse evde yiyorum bu artık gelenekçi olmaktan çıktı mesela öğlen pizza söylüyorum... giderek unutuluyor.” (Eğitim sisteminin etkisi)

Fikret *“Yani tabi yapılabilir. Annemin bir sunumu var bir de başka yerde farklı oluyor benim bildiğim Hampal patatesle yapılır, ama bakıyorsun öte tarafta peynirle yapmışlar cevizle yapmışlar bu yapıları da eskiden beri var ama mutfak da insanlarla beraber yaşayan bir şey insan değiştikçe mutfak da değişiyor dolayısıyla.” (İnsanların değişmesinin mutfağa etkisi)*

Fikret *“Yani asimile olduk dili unuttuk, kültürü hala yaşıyoruz ama o da unutuluyor adetler unutuluyor, yani dili unutmamız aslında her şeyi etkiledi bence. Çok yazılı kaynak yok Abhazy’den gelen ama illa ki bu yemek tariflerini bir köşeye yazmışlardır. Şimdi bulsak bile okuyamayacağımız öğrenemeyeceğimiz birisi tercüme edecek de biz onu yapacağız da tercüme eden doğru söyleyecek de... zor işler bunlar. Asimilasyon her alanda etkilediği gibi mutfak alanında da etkiledi bence.” (Dilde yaşanan asimilasyonun etkisi)*

Merve *“Yani demin söylemiştim bunu kesinlikle bilirliliğini azaltmıştır, en basitinden İngilizce bütün dünya konuşuyor ama bilmeyince de anlayamıyorsun İngilizce bir yemek tarifini eğer bilmiyorsan dili yapamıyorsun, bizimkisi de aynen böyle ben Abazaca bilmiyorum bir yemek tarifi varsa bile o yemeği yapamam. Buna ek olarak şu da bir gerçek dilin unutulmasının yanında adetler ve sofraya kültürü de unutuluyor bize aktarılan yemekler bile unutuluyor Türkçe tarifi var ama yapılmıyor.” (Asimilasyonun bilinirliğe etkisi)*

4.1.5. İş hayatı

Sadece Çerkes toplumunda değil hemen hemen dünya üstündeki toplulukların hepsinde kadının ev hayatında belirli rolleri vardır. Bu rollerin başında da mutfak işleri gelmektedir. Eski zamanlarda erkekler çalıştığı, kadınlar da evle ilgilendiği için bu rol toplumlarda oturmuştur. Ama günümüzde kadın da iş hayatında aktif bir biçimde yer

aldığı için bu roller değişmiştir. Kadınlar da erkekler ile eşit mesai yaptığı, eşit düzeyde ve hatta daha çok yorulduğu için kadının mutfaktaki rolü zayıflamıştır. Bu zayıflama da zaten katılımcıların belirttiği gibi hazırlama süreci uzun ve zahmetli olan Çerkes mutfağının kullanımını etkilemiş ve azaltmıştır.

Hande “Yemekleri etkilediğini düşünmüyorum çünkü zaten yemekleri seven insan çalışsa da yapıyor çalışmasa da yapıyor, sıklığını azaltmıştır tabi çalışma saatleri çok uzadı insanlar eskiden bu kadar çok çalışmıyordu şimdi vardiyalar var hafta içi çalışıyorsun 12-13 saat hafta sonu çalışıyorsun 12-13 saat izin günün bir gün onda da dinlenmek istiyorsun yani.” (İş hayatının etkisi)

Merve “Geçmişte ve hala günümüzde mutfak kadınların alanı olarak görülmekte. Yani çalışınca da olmuyor açıkçası çünkü hem işe git çalış yorul hem de evdekileri besle... anlıyor musun beni, aşırı gereksiz bir şey bence herkes ne buluyorsa onu yesin.” (İş hayatının etkisi)

Ertuğrul “Bence kadın çalıştığından dolayı doğal olarak eve daha az vakit ayırabiliyor. E haliyle bu tür şeylere daha az zaman ayırabiliyor.” (İş hayatının etkisi)

Ahmet Nur “Var neden var şöyle artık herkes karı koca birlikte çalışıyor ailede kim varsa artık hepsi iş hayatına atılıyor eğitimini tamamlayıp, ekmeğinin derdine düşüyor bu da şunu getiriyor demin de bahsettim, hızlıca karnınızı doyurup diğer meşguliyetlere geçiyorsunuz, çocuk varsa çocuğun dersi, ev temizliği falan. Bizim Çerkes sofraları da meşakkatli öyle hemen yapılmıyor, evlerde çok tüketilmemesinin sebebinin de bu olduğunu düşünüyorum.” (İş hayatının etkisi)

Ahmet nur “İş hayatı yoğun, zamanları yetmediği için o yemeği de hızlıca yapıp hızlıca yiyorlar, bu da bizim yemeklerimizin kullanılmayıp fastfood dediğimiz işte dönerdir köftedir makarnadır bu tarz yemeklere yönlüyor insanları.” (İş hayatının mutfağa etkisi)

İlhan “Biz Çerkes yemeklerini çok tüketemiyoruz. 80 türk mutfağı 20 Çerkes mutfağı oluyor. Günde 4-5 öğün yiyorum akşam yemeğine önem veriyorum. Çalışma saatime göre belirleniyor yemek saatim.” (İş hayatının yemek düzenine etkisi)

Baki “Bence etkilemiştir çünkü önceden hep evlerdeydi çalıştırılmıyordu bizim toplumda hep el üstündeydi, evde otur gelenlerle ilgilen yemek yap çocuk yap hep bunlarla uğraşıyordu ama şimdi bence çok güzel bir şey oldu ve olmalı da kadın özgür, kadınlar

daha çok anladıkları için yemek konularında zamanla koptukça mutfak kullanımı da azalıyor, yorgun argın işten gelip hadi bir haluja yapayım diyemez yani haklı olarak.”
(İş hayatının etkisi)

Baki *“İnsanlar iş gücünden dolayı artık hani kendime bir vakit ayırayım da bir yemek yapayım demiyorlardır, çıkıp geziyorlardır farklı aktiviteler yapıyorlardır daha operatif daha çabuk olduğu için fast food’a yöneliyorlardır bizim mutfağa da etkisi bu bence yani uğraştıran zor bir mutfak bizimkisi.”* (İş hayatının etkisi)

4.2. Mutfaka Bağlı Yaşanan Değişimler

4.2.1. Ulaşılabilirlik

Yapılan görüşmelerden elde edilen verilere bakıldığında görüşmecilerin hepsi Çerkes yemeklerini kendi evlerinde yapmaktadır. Bunun sebebi yaşanan bölgede Çerkes mutfaklarını içeren menülerin azınlığıdır. Ulaşılabilirlik, mutfak kullanımını azaltan bir faktördür. Türk mutfaklarının Çerkes mutfaklarına göre daha ulaşılabilir olması, Türk mutfaklarının kullanımını artırmakta ve insanların tercihlerini etkilemektedir.

Berrak *“Etkilemiş olabilir çünkü bu instagram tik toktan sonra falan aşırı şekilde herkes kullanmaya başladı mesela Haluj’u birçok şekilde çok değişken malzemelerle kullanmaya başladı Türkler özellikle yapmaya başladı, instagram’da falan paylaşıyorlar sürekli farklı isimler kullanıyorlar, bunun haricinde tariflerin internette bulunması kolaylaştı.”*
(Pazarlamanın önemi)

Berrak *“Türk mutfaklarını daha çok tüketiyorum, çorbaları çok tükettiğim için, ezogelin mercimek falan çok farklı mutfakları denemeyi sevmiyorum. Uygur Türklerinin mutfakları da çok güzel bizim Çerkes mutfaklarına çok yakın. Çerkes mutfakları çok meşakkatli olduğu için ve bulunamadığı için zorunlu tercih ediyoruz.”* (Ürünlerin ticarileşmesinin önemi)

Metin *“Bunu engelleyemeyiz farklı bir çağdayız ama bunu korumak ve destek olmak adına yaşatmak adına ticarileşmesi gerekiyor. Ürünün yaşaması için ticarileştirilmesi gerekiyor. Eğer ürünü ticarileştiremiyorsanız yaşaması sıkıntı oluyor yani siz Çerkes tavuğunu hazır pakete koyamayacaksınız. Çibörek lokantası var mesela yüzlerce var... yaşıyor o yemekler çünkü ticarileşti, biz Çerkes tavuğunu halujeyi ticarileştirmedik ki kim*

yapacak yani evde kadınlar daha ne kadar yapacak. Ticarileşme çok önemli.”
(Ticarileşmenin ürün yaşam sürecine etkisi)

Metin “Yani bizimkisi tabi fastfood kültürü direkt beslenmeye vuruyor her yerde ulaşılabilir yani. E yurtdışına gidiyorsun bir sürü tabela görüyorsun bir de burger kingi görüyorsun doğal olarak burger ’da ne olduğunu bildiğinden ona yöneliyorsun. Bir standardı bir güvenilirliği var. Kentucky’den tavuk yiyeyim diyorsun yani. Kolay ulaşılabilirdikleri için sizi kendilerine çekiyorlar tabi bu diğerlerini de yıkıyor yani.”
(Hazır yemek sektörünün mutfağa etkisi ve Pazarlamanın önemi)

Metin “Çünkü mutfak yoğun emek istiyor. Yoğun emek demek ekstra maliyet demek işletmeler açısından. Dolayısıyla da işletmeler bunu tercih etmez. Eskişehir’de bir biz yapıyoruz halujeyi bir de derneğin yeri yapıyor o da derneğin yeri olduğu için yapıyor ama ticari olarak yapan yok bunu yani. Bu tür yerlerin yaşaması için maliyetleri düşürüyorlar.” (Ticari kaygıların etkisi)

Fahriye “Yani yoğunlaşan yaşamımızla insanların evde yemek yapmaya ayırdıkları zamanın azalmasıyla oralara yönelmesi daha fazla oldu ve fastfood ’un daha ulaşılabilir ve ucuz olması da bir etken, bizim yemekleri yapan yerler az ve fiyatları biraz yüksek olduğu için o taraflar daha fazla tercih etkiliyor, olumsuz bir etkisi var bizim mutfağın üstünde.” (Ulaşılabilirliğin etkisi)

Ahmet Nur “Kesinlikle etkisi var bu fast Food kültürü özellikle bütün dünyada çoğu sofrada adabının yok olmasına sebep oluyor, özellikle bu hızlı yaşama hızlı tüketim maalesef bu geleneksel sofrakültürlerimizi baltalamış oluyor, yozlaşmada en büyük pay sahibi olan şeyin fast Food zincirlerinin artması olarak düşünüyorum.” (Hazır yemek sektörünün etkisi)

4.2.2. Hazırlama süresi

Mutfağın hazırlık sürecinin uzun ve zahmetli olması insanları farklı yiyeceklere yönlendirmektedir. Fast Food yiyeceklerin zahmetsiz ve hızlı olması Çerkes mutfağının kullanımını azaltmaktadır. Boomer ve X kuşaklarının verdiği cevaplara bakıldığında fast Food mutfağı etkilemekte ama biz de özlüyoruz yemeklerimizi mutlaka yapıyoruz cevabına ulaşmaktayız. İş hayatına atılmış olan Y ve Henüz öğrencilik dönemlerinde olan Z kuşağına bakıldığında ise zaten zor olan yemekleri toplanıp yapmak daha da zor

cevabına ulaşmaktayız. Bir buluşma, toplanma olduğunda kişiler vakitlerinin 2-3 saatini yemek yapmaya ayırmak yerine hızlıca bir döner yiyip diğer aktivitelere vakit ayırmayı tercih etmektedir.

Berrak “Abhazlar’dan açaç’ı biliyorum. Hamur kızartması, pişi lor peyniri var ama içinde, Çerkes tavuğu var, Haluj var şıps pasta var, siskil var gılınış var cırgınış var kurzunuş hingilniş cebilgiş dalniş, ısla bitmesinin sebebi çoğul eki. Evimde her cumartesi hazırlanıyor, ölüm kalım darbe olsun hiç fark etmiyor yapıyoruz. Onun dışında ben yapmaya çalışıyorum ama çok zor olduğu için tek başıma yapamıyorum.” (Hazırlama sürecinin kullanım oranına etkisi)

Ahmet Nur “Yani yeni nesil dediğim gibi daha hızlı yaşıyor, yeni kültürler oluşuyor bizim mutfağımız meşakkatli olduğu için kullanımı azalıyor.” (Hazırlama süresinin etkisi)

Ahmet Nur “Türk mutfağını daha çok tercih ediyorum. Çerkes mutfağını ne kadar tercih etmek istesem de yapılması zahmetli ve zor. E eşim çalışıyor ben çalışıyorum çocuklar okulda ailemiz zaten 4 kişi e bir de bizim Çerkes arkadaşlarımız da böyle aynı durumda olunca toplanıp çok yapamıyoruz.” (Hazırlama süresinin etkisi)

Neslihan “Kolay değil bir haluj hazırlamak kolay gibi duruyor ama yoruyor yani. En az 2-3 kişi hatta 4 kişi olması lazım ki yapalım bu yemeği. Görüşmedikçe azalır bence. Yani ben tek başımayken hadi şunu yapayım demem.” (Hazırlama sürecinin etkisi)

Tuğba “Haluju biliyorum şıpsı biliyorum çerkes tavuğunu biliyorum, ayda yılda 1 desem yeridir ya. Ben hiç hazırlamadım annem yapınca yardım ediyorum yani çok zahmetli yiyecekler o yüzden çok yapmıyoruz.” (Hazırlama sürecinin etkisi)

Hande “Bizim zaten yemeklerimiz çok ağır ve zor yapımı, tek başına olmuyor yardımcı lazım. Ama ben yalnız yaşasam hiç aklıma gelmez yani. Mesela hampal tamam un tuz su ama onun yoğurdunu yapıyorsun hamurunu açıyorsun bardakla kesiyorsun patatesini hazırlıyorsun doldurup kapatıyorsun falan çok yorucu aslında tek başıma olsam uğraşmam ben.” (Hazırlama sürecinin etkisi)

İlhan “Türk mutfağı, hazırlanışı kolay, bizim çerkes mutfağı zahmetli yapım aşaması biraz zor geliyor.” (Mutfakın pratik olmasının kullanıma etkisi)

4.2.3. Malzeme

Katılımcıların verdiği cevaplara bakıldığında Çerkes mutfağının diğer mutfaklardan ayrıldığını düşündükleri noktaların kullanılan malzemeler olduğu görülmektedir. Türk mutfağı et, sebze ve hamur işlerini içinde barındıran zengin bir mutfaktır ve hemen hemen her maddeyi kullanarak yemek yapılabilir. Çerkes mutfağında ise hamur işleri ve et yemekleri mutfağın ana temellerini oluşturmaktadır. Haluje (Abhazlar'da Hampal) Çerkes toplumlarının ana yemeği konumundadır. Özel günlerde, toplantılarda veya akraba ziyaretlerinde en çok yapılan yiyecektir. Haluje yuvarlak biçimde kesilmiş, avuç içi büyüklüğünde ince hamurun içine patates konulup yarım ay şeklinde kapatılıp haşlanması ile yapılan bir yemektir.

Katılımcıların söyledikleri diğer sebeplere bakıldığında, Çerkeslerin geldiği ve Türkiye'de yaşadığı bölgelerdeki etkileşimlerin önemini görmekteyiz. Çerkesler, Türkiye'nin geri kalanı gibi henüz yakın tarihlerde şehirleşme hareketine dahil olmuş insanlardır. Ve dolayısıyla eskilerde Çerkesler Çerkes köylerinde kendi kültürü içinde yaşamışlardır ve bu durum kültürlerini koruma olanağı sağlamıştır. Bir diğer cevaba bakıldığında baharatların Çerkes mutfağındaki önemini görmekteyiz. Çerkes tuzu her ne kadar tuz olarak adlandırılrsa da temeline bakıldığında baharatla harmanlanmış bir tuzdur ve yemeklerin ana tamamlayıcı maddesidir. Çerkeslerde sos kullanımı önemlidir ve yemeklerin hemen hemen hepsinde bölgenin özel ve doğal otlarından faydalanılmıştır. Günümüzde bu otların bulunurluğunun kolaylaşması ve ülkemizde yetişmesi, bu sosların orijinalliğinin korunmasına olanak sağlamaktadır. Bir diğer ayrış noktası ise yemeklerin yapılış şekli olduğu katılımcılar tarafından ifade edilmektedir.

Ahmet Nur “Kullanılan ürünler olabilir, eee diğer kültürlerde farklı soslar daha çok kullanılıyor bizde daha doğal ağırlıklı mısır unu ağırlıklı, meyvelerden yapılan soslar ağırlıklı, kurutulmuş et ve çok sağlıklı besinler. İşlem falan görmüyor. Son zamanlarda dünyada kurutulmuş et sağlıklı olduğundan dolayı ve daha fazla protein içerdiğinden dolayı moda, lüks restoranlarda bile kullanmaya başladılar.” (Malzemenin etkisi)

Necip “İçinde kullanılan malzemeler, yöresel yemekler olduğu için, Çerkeslere özel olduğu için kullanılan baharatlar, baharat olarak bir konu'yu biliyorum kişniş yani özellikle onu biliyorum onun haricinde pişirmede çok işimiz olmadığı için çok bilmiyorum başka da ayrılan yön bilmiyorum.” (Malzemenin önemi)

Feyyaz “Hazır yem yedirmem ben hayvanlarıma. Türkiye’de yapılan sanayileşmiş peynirlerde tat olmuyor yemden olsun hayvanın bulunduğu ortamdan olsun. Eskiden isli peynir vardı bunun en eski yapılış şekli Kafkasya’da şöyle yapılırdı kurutarak. Kubbe şeklindeki bir yerde yapılırdı bacası olurdu o bacanın üstüne koyulurdu bunları hep ananelerimizden duyduk tabi şimdi kalmamıştır o bacanın havalandırmasından giden odunun kokusu peynire aroma verir çam aroması ile tatlandırılır ve çok uzun zaman gider bu peynir uzun bir süre tüketilebilir. Şimdi vakumluyorlar ya da azotluyorlar o lezzet yok oluyor.” (Malzemenin önemi)

Fikret “Çerkesler Kafkasya bölgesinden geldi Kafkasya’da kendi bölgesel yemekleri var uuu işte et olsun ayrı bir dizilişi yapılışı hazırlanışı, kurutulmuş et var yaygındır. Ayıran özellik olarak tabiki her bölgenin kendine haz özgü Şanlıurfa’nın ayrı Adıyaman’ın ayrı bizim de kendimize göre damak tadımız var daha doğal daha bol vitaminli diye düşünüyorum. Bizim çerkes tuzumuz var acıka diye şimdi Migros’ta raflarda satılıyor. Bitkilerden çok daha işte ahulçapalar çok fazla çeşit var çok yararlanıyoruz bu konuda. Daha doğal daha az baharatlı ve kalori olarak da yüksek bir mutfak.” (Malzemenin önemi)

Hazal “Ya bana göre malzeme, malzeme çok önemli. Bizim mutfakta biliyor musunuz bilmiyorum ama sarımsak çerkes tuzu olmazsa olmaz çok önemli. İllaki bütün yemeklerimizde kullandığımız çerkes tuzu, onu da kendimiz yapıyoruz. Çerkes otlarıyla yapılıyor malzemesi kaya tuzu ile yapılıyor ama 3-4 tane çerkes otumuz var kendimiz yetiştiriyoruz atzıbra dediğimiz kişniş bol sarımsak biber salçası veya kuru biberi taşla eziyorsun onla birlikte yapıyorsun ama bütün yemeklerimizde kullandığımız ana malzeme o’dur. Çerkes tuzu Çerkes tavuğunda kullanılıyor, haluja dediğimiz yemekte kullanılıyor hepsinde kullanıyoruz onu ana maddemiz o.” (Malzemenin önemi)

Burçin “Bence bol bol hamur işi patatesli peynirli hamurun içindeki şeylerin ucuz olması. Ben et yemiyorum et yemekleri de var. Çerkes tavuğu, şıps, gılınış, Kırmızı et olarak aştta var ama şimdi kırmızı et pahalı yani o yüzden hamur işi ve beyaz et ağırlıklı.”

Beren “Nasıl anlatayım şimdi onu çerkes yemekleri çerkes tavuğu ile başlıyor harşılıımız var fasulye ezmemiz var, ondan sonra lahana var. Ona da ahulçapa deniyor. Cevizle yapılıyor bizim pırpılçıkta var ama yemeklerin hepsine koyuyoruz. Yani hamur ağırlıklı

bir mutfak et ağırlıklı ama sebze yemeklerimiz de var yok değil. Baharatlar var kişniş, baharatlar ayırıyor bence”

4.3. Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler

4.3.1. Yaşanılan dönem

Yaşanılan dönem ve yaşanılan döneme bağlı olarak gelişen yaşam şartları mutfağı şekillendiren faktörlerden birisidir. Çerkes mutfağı savaşlar etrafında şekillenen bir mutfak olduğundan dolayı mutfığa ait olan kültürel yiyecekler hamur etrafında şekillenmiştir. Günümüzde bilinen ve tüketilen yiyeceklere (Hampal, Abısta, Şıps, Metaz, Velibah) bakıldığında hamur ağırlıklı olduğu ve mısır, patates gibi ulaşımı, üretimi ve hazırlanması kolay yiyecekler içerdiğini görmekteyiz.

Ali “Çerkes mutfağı savaşlar etrafında şekillenmiş bir mutfak ve şu an daha rahat ve modern olduğu için yemek zevkimiz de ona göre değişiyor daha kolay yemekler hazır yemekler aperiifler dışarıdan yemekler.” (Yaşanılan dönemin etkisi)

Berrak “Bence zamanında aşırı savaş olduğu için ve imkanlar dahilinde az malzeme olduğu için hep un üzerinden ve et üzerinden. Özellikle bizim mutfak. Yani tarımla uğraşacak zamanları da olmadığı için sebze oranı çok düşük, savaş dışında da hayvancılıkla uğraşmışlar.” (Yaşanılan dönemin etkisi)

Berrak “Z kuşağı biraz daha yeni çağın ve değişimlerin kuşağı olduğu için bence çok devam etmeyecektir, daha kolay olana yöneleceğiz bence.” (Yaşanılan dönemin mutfığa etkisi)

Ahmet Nur “Eski dönemi söylüyorum tabi yeni döneme baktığımızda düğünler harici büyük sofra kurulmuyor ekonomik durumlar da var artık hani bir 20-30 kişilik sofralar kurulmuyor öyle ha deyince ondan dolayı bozulmalar olmuştur diye düşünüyorum.” (Ekonominin etkisi)

Baki “Biz biraz, nesil gençleştikçe sıkıya baskıya gelemiyorlar bu bence kötü bir şey yani Çerkeslik zaten edep adap sen bildiğin zaman yapacaksın bunları sıkılmayacaksın, baskı altında hissetmeyeceksin olduğu gibi yaşayacaksın. Büyük baskısı değil bu da kendileri rahat yaşamak istediği için sanki ama Çerkesliği Çerkeslik yapan da bu insan kendini bilecek Çerkeslik orada başlıyor.” (Kuşak farkının etkisi)

Ertuğrul “Bence temel özellik yemeklerin hamur işi ve ete dayalı olması Çerkesler sürekli savaşlara maruz kaldıkları için kolay hazırlanan kolay bulunan yemekler, patates kıyma, et kullanmışlar.” (Yaşanılan dönemin etkisi)

Metin “Yani tabiki zaten bütün olay buna çıkıyor bir noktada asimile olduk ve dünyada da yeni trendler var artık beslenmede. Geleneksel beslenme kalmadı gibi bir şey yani. Devam eden ürünler de pazarlanabilen ürünler ticarileşmiş ürünler artık.” (Yeni trendlerin geleneksel beslenmeye etkisi)

Şenol “Benim bildiğim bir evde misafir varken erkek gidip mutfağa girmiyor. İşte kadınlar bu konuda daha yetkin ama genç kız arkadaşlarımız ne kadar yeterliler bilmiyorum bence değiller çünkü genel olarak kimse yemek yapmak istemiyor, daha rahat bir kuşak yetişiyor. Toplumda da çocukken büyüklerle takılanlar daha iyi öğreniyor yanındakilere öğretiyor.” (Kuşaklararası farklılaşmanın etkisi)

Fikret “E tabiki şimdi, bizim mutfağımız zamana çok ayak uyduramadı 1860larda büyük göçten önce yapılan yemekler yapılıyor ama bunlar meşakkatli sızbal yapmak aştı yapmak uzun zaman alıyor, bunlar da mutfağın kaybolmasına yol açıyor. Tabi şimdi her istediğinizde sipariş veremiyorsunuz bir çerkes yemeği yiyeyim deyip, internet de bu işleri kolaylaştırdı ulaşabiliyoruz çoğu şeye ama ananelerimizi unutturdu sanki.” (Mutfağın dönem şartlarına ayak uyduramamasının etkisi)

4.3.2. Teknolojik gelişmeler

Katılımcıların teknolojik gelişmelerin mutfağa olan etkisini tespit etmek için sorulan sorulara verdiği cevaplara bakıldığında, teknolojinin yemek yapımını kolaylaştırdığını, tariflere ulaşımın kolaylaştırdığını, iş gücünden tasarruf sağladığını, tanıtım ve pazarlama faaliyetlerini kolaylaştırdığını, malzemelere olan ulaşımın kolaylaştırdığını ve tarifleri birçok farklı malzeme ile yeniden yapabildiklerini görmekteyiz. Bunların yanı sıra teknolojinin yemeklerin orijinalliğini aldığını ve tek tip yiyecekler yarattığını görmekteyiz. Bunların yanı sıra yemeklerde kullanılan malzemeler ve yapım sürecinde bir değişim olmadığı için teknolojinin mutfakı etkilemediği de söylenilmektedir. Teknolojinin gelişmesinin ve sosyal ağların bütün dünyada kullanılmasının yemekleri sadeleştirdiğini ve birbiri ile olan ayrımlarını kaldırdığı da görülmektedir. İnternetin

kullanımı ve Fast Food uygulamalarının hayatımıza girişinin mutfağa olan ilgiyi azalttığı da katılımcılar tarafından ifade edilmektedir.

Hazal “Teknoloji tadı değiştirdi. Eskiyle, köyde yaptığımızla şimdiki arasında dağlar kadar fark var hani eskiden ocaklarda oluyordu.” (Teknolojinin lezzete etkisi)

İlhan “Yemek tariflerine ulaşımda iyi yönde etkilemiş olabilir bence çünkü 50 tane tarif bulursunuz çerkes yemekleri yazdığınızda internete.” (Teknolojinin etkisi)

Sinem “Yani yemek yaparken kullanılıyorsa kolaylaştırmıştır malzemelerin ulaşılabilirliği kolaylaştı tarifleri daha kolay bulabiliyoruz.” (Teknolojinin malzemeye ulaşıma etkisi)

Neslihan “şimdi teknolojik gelişmeler ister istemez iç içe geçiyor mesela eskiden çerkes tavuğu yaparken taş ile süzülürdü şimdi robot var blendırdan geçiriyorsun oluyor tabiki kolay etkiledi.” (Teknolojinin hazırlama süresine etkisi)

Baki “Yani daha kolaylaştırmıştır. Önceden çömlleklerde, daha doğrusu o zaman yokluktan dolayı ve teknoloji olmadığı için insanlar daha zor yapıyordu, şimdi de teknoloji var ama yemekleri yapma aşamasında bir üşengeçlik var. Belki daha çabuk ulaşılabilir olduğu için pratik şeylere geçmiştir insanlar bilmiyorum. Misafir falan gelince yapılır bir ayrıcalık olur ama şu an bence genelde insanların evinde 1 ya da 2 kere pişer bence.” (Teknolojinin etkisi)

Ertuğrul “Kötü yönde etkileme açısından insanlar internetten her türlü yemeği sipariş verebiliyor, bu çerkes yemeklerinin kullanımını azaltır bence çünkü herkes istediği yemeği sipariş verebiliyor, olumlu yönde katkısı ise öğrenmek isteyen kişi istediği gibi öğrenebilir mutfağı tarihi internet üzerinden. Bundan 20 yıl önce sadece Kafkasya’da bulunan bir baharat çeşidini Türkiye’ye getirmek zordu ama şimdi istediğin gibi getirebilirsin.” (Teknolojinin etkisi)

Merve “Tabii etkilemiştir, her şeyden önce internetin ve sosyal medyanın gelişimi yeni yemeklerin ve mutfakların halkın tamamında erişimine olanak sağladı. Ben mesela pandemide suşi denedim ve beğendim şimdi ayda 1 veya 2 kere tüketiyorum. Teknolojinin gelişimi ve hazır yemek sektörünün gelişimi kesinlikle çok etkiledi bence. Ha tabi şu yönden de etkiledi yine internet üzerinden tariflere kolayca ulaşabiliyoruz çerkes mutfağına ait yemeklerde.” (Teknolojinin etkisi)

Merve “Her nesilde bağıllık ve kültürel bilgi seviyesi azalıyor gibi gözüküyor öyle söyleniyor ama bence böyle değil. Çağımızın getirdikleri sayesinde bu düzen değişti bence. Çünkü eskiden annem annesinden o onun annesinden görüyordu. E ben annemden gördüm internetten baktım çevremdekilerden öğrendim, yemekleri yapmasam bile kendimden önceki nesille aynı ve belki de daha fazla şey biliyorum kültüre ve mutfak kültürüne dair. Bence bizden sonraki nesiller de bizden daha çok şey bilecek ama bağıllık konusunda onu bilemiyorum.” (Teknolojinin etkisi)

Hande “Bence etkiledi iyi yönden etkiledi mesela eskiden çerkes tavuğu var bizde. Annem anlatıyor o yemeği yaparken taşla ezerlermiş şimdi mutfak robotu çıktı blendır çıktı tabi aynı lezzet oluyor mu bilmiyorum ama tadı güzel oluyor.” (Teknolojinin etkisi)

Metin “Yani olumlu da etkiliyor ama orijinalliği de kaybettiriyor. Geçen hafta İtalya’ya gittik çok güzel makine buldum orada, büyük ihtimalle restoranlarımızda halujeyi onunla yapacağız. Yani bu ne demek. Onunla yaptığım zaman daha çok yapacağım daha ucuza yapacağım iş gücünden tasarruf edeceğim daha iyi hizmet sunacağım, diğer yemekler daha hızlı servise çıkacak.” (Teknolojinin orijinalliğe etkisi)

4.4. Kişisel Sebeplerden Dolayı Farklılaşmalar

Boomer, X, Y ve Z kuşaklarından olan katılımcıların tamamı bireyselleşmenin mutfağın kullanımını azalttığını söylemiştir. Azalmanın nedeni sorulduğunda ise alınan cevap yemeklerin yapım aşamasının zahmetli olması ve yalnız yapmanın zor olmasıdır. İnsanların her dönem belirli ihtiyaçları olmuştur. Yaşama, barınma ve beslenme bunlardan en temel olanlarıdır. Günümüzde ise gerek teknolojinin gelişmesi gerek ise mesafelerin kısılması gibi nedenler dünyayı birbirine yakınlaştırmış ve insanların isteklerinde kişiselleşmeye, bu kişiselleşme de alternatif bolluğuna yol açmıştır.

Berrak “Bence azalttı çünkü insanlar çok fazla rahatlık istemeye başladı, çok yalnız yaşamaya başladı. Herkes beni rahat bırakın dediği için mutfak da etkilendi ben yeni bir şey denemek istiyorum farklı bir mutfak öğrenmek istiyorum demeye başladı. Bizim yemekler toplu kalabalık yenilen yemekler yani. Bizde buluyor ya hala devam ettiriyoruz her şeyi öğretiler bize. Tabikide düğünlerde derneklerde yapıyoruz türk yemekleri yapılmaz bizde özel günlerde.” (Yeni şeyler deneme isteğinin etkisi)

Neslihan “Türk mutfağını daha çok tercih ediyoruz. E alıştık damak tadımıza uyuyor, güzel, kolay bunlar yani sebeplerimiz.” (Damak tadının etkisi)

Ertuğrul “Şöyle bir etkisi var benim bile her gün olsa yerim dediğim yemek kuru- pilav, Yörük türk kültüründen gelen bir yemek. Bizim onlara verdiğimiz çok bir şey yok. Ben Şelame yiyen bir Laz görmedim ama mesela ben mıhlama yiyorum. Bence biz kültürü verme anlamında biraz izoleyiz.” (Toplumsal izole olmasının etkisi)

Feyyaz “Ben kuvvetli gıdaları çok severim et ve süt ürünleri çok tüketiriz biz, çerkes yemekleri azınlıkta biraz yaşımızdan dolayı fazla tüketmek zarar veriyor. Kolesterol şeker falan hep yüksek bizde.” (Sağlıklı beslenme isteğinin etkisi)

Ceyda “Çevre faktörü de var tabi arıyor şurası çok güzel diyor mesaj atıyor şunu denedin mi diyor e yeni tatlar keşfetme isteği de bir süre sonra insanı etkiliyor diyor aman bugün de hampal yemeyelim yeni bir şey deneyelim.” (Farklı şeyler deneme isteğinin etkisi)

Ali “İnsan ne kadar yalnızlaşırsa, toplumdan uzaklaşırsa karnını doyurma amaçlı yemek yiyeceğini düşünüyorum. Ama bir toplumda çerkes yemeği yapılan bir toplumda iseniz ve o topluma giriyorsanız bu devam ettirilir diye düşünüyorum.”

Tuğba “Yani misafirlik çok önemli bize misafir geldiğinde annem hep menüyü çerkes yemeklerine çevirirdi, şimdi o açıdan bakarsak bireyselleşme kesinlikle etkiler ve kullanımı da azaltır bence”

Tablo 4.2: Katılımcıların görüşlerini kapsayan kategoriler, temalar

Katılımcı	Kategori	Tema
Burçin	İş hayatı, Hazırlama Süresi,	Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler, Mutfağa Bağlı Yaşanan Değişimler
Metin	Bölgesellik, Yaşanılan dönem, Teknolojik gelişmeler, Kişisel Sebeplerden Dolayı Farklılaşmalar, Ulaşılabilirlik, Kültürel Değişim, Yaşanılan Dönem, Çevre, İş Hayatı, Kentleşme, Teknolojinin Etkisi,	Mutfağa Bağlı Yaşanan Değişimler, Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler, Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler
Neslihan	Teknolojik Gelişmeler, Çevre, Yaşanılan Dönem	Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler, Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler
Hande	Teknolojinin etkisi, Bölgesellik, Çevre, Hazırlama Süresi, İş Hayatı, Kentleşme, Kültürel Değişim,	Mutfağa Bağlı Yaşanan Değişimler, Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler, Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler
Bensu	Kentleşme, Malzeme,	Mutfağa Bağlı Yaşanan Değişimler, Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler

Tablo 4.2: Katılımcıların görüşlerini kapsayan kategoriler, temalar (Devamı)

Burcu	Teknolojik Gelişmeler, Yaşanılan Dönem	Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler
Beren	Teknolojik Gelişmeler, Bölgesellik, Kültürel Değişim	Mutfağa Bağlı Yaşanan Değişimler, Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler, Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler
Tuğba	Hazırlama Süresi, Kültürel Değişim, Kentleşme, Teknolojik Gelişmeler, Çevre, Ulaşılabilirlik	Mutfağa Bağlı Yaşanan Değişimler, Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler, Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler
Bergüzar	Hazırlama Süresi	Mutfağa Bağlı Yaşanan Değişimler
Serenay	Çevre, İş Hayatı, Kentleşme, Kişisel Sebeplerden Dolayı Farklılaşmalar, Ulaşılabilirlik,	Mutfağa Bağlı Yaşanan Değişimler, Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler, Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler
Fahriye	Kişisel Sebeplerden Dolayı Farklılaşmalar, İş Hayatı, Kentleşme, Ulaşılabilirlik, Kültürel Değişim, Malzeme	Mutfağa Bağlı Yaşanan Değişimler, Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler, Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler
Meryem	Yaşanılan Dönem, Kentleşme, Teknolojik Gelişmeler,	
Ali	Yaşanılan Dönem, Bölgesellik, Çevre,	Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler, Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler
Sinem	Teknolojik Gelişmeler, İş Hayatı, Kültürel Değişim, Yaşanılan Dönem	Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler, Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler
Hazal	Malzeme, Teknolojik Gelişmeler, Kültürel Değişim, Kentleşme, İş Hayatı,	Mutfağa Bağlı Yaşanan Değişimler, Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler, Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler
Feyyaz	Malzeme, Yaşanılan Dönem, Malzeme, İş Hayatı, Kişisel Sebepler, Kentleşme, Ulaşım, Kültürel Değişim,	Mutfağa Bağlı Yaşanan Değişimler, Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler, Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler
Necip	Malzeme, Çevre, Kentleşme	Mutfağa Bağlı Yaşanan Değişimler, Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler
Fikret	Malzeme, Yaşanılan Dönem, Teknolojik Gelişmeler, Kültürel Değişim, Kentleşme, İş Hayatı, Çevre, Kişisel Sebepler,	Mutfağa Bağlı Yaşanan Değişimler, Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler, Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler
Ahmet nur	Malzeme, Kültürel Değişim, İş Hayatı, Hazırlama Süresi, Kentleşme, Yaşanılan Dönem, Teknolojik Gelişmeler, Bölgesellik, Çevre	Mutfağa Bağlı Yaşanan Değişimler, Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler, Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler
Ceyda	Kültürel Değişim, Kentleşme, Kişisel Sebepler	Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler, Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler

Tablo 4.2: Katılımcıların görüşlerini kapsayan kategoriler, temalar (Devamı)

Baki	Teknolojik Gelişmeler, Kültürel Değişim, Kentleşme, Yaşanılan Dönem, İş Hayatı,	Mutfağa Bağlı Yaşanan Değişimler, Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler, Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler
Sergen Ertuğrul	Kültürel Değişim Yaşanılan Dönem, Teknolojik Gelişmeler, Çevre, Kentleşme, Kültürel Değişim, İş Hayatı, Hazırlama Süresi,	Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler Mutfağa Bağlı Yaşanan Değişimler, Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler, Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler
Merve	Malzeme, Teknolojik Gelişmeler, Kültürel Değişim, İş Hayatı, Çevre,	Mutfağa Bağlı Yaşanan Değişimler, Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler, Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler
Şenol	Teknolojik Gelişmeler, Kültürel Değişim, Yaşanılan Dönem, Kentleşme, Ulaşılabilirlik, Bölgesellik, Hazırlama Süresi	Mutfağa Bağlı Yaşanan Değişimler, Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler, Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler
İlhan	Yaşanılan Dönem, Bölgesellik, Kültürel Değişim,	Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler, Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler
Berrak	Yaşanılan Dönemin Etkisi, Ulaşılabilirlik, Kişisel Sebepler, Hazırlama Süresi, Kentleşme,	

BÖLÜM 5. SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Mutfak kültürü insanların yaşadıkları bölgeye ve içinde yaşanılan kültüre göre değişim göstermektedir. Karadeniz bölgesinde yaşayan bir insan için deniz ürünleri nasıl vazgeçilmezse ülkemizin doğusunda yaşayan insanlar için de et kültürü bir vazgeçilmezdir. Çerkesler 1864 öncesinde Kafkasya bölgesinde yaşamaktaydılar. Kültürleri kendine has olan Çerkes toplumları uzun dönemli savaş yıllarında yaşadıkları için mutfakları da buna göre şekillenmiştir. Çerkes mutfağı ağırlıklı olarak hamur işi ve et ağırlıklı olup sebze yemeklerine de sahiptir. Çerkes toplumları 1864 öncesinde ağırlıklı olarak Kafkasya bölgesinde yaşamıştır ve bölgedeki komşuları bugünkü isimleri ile Adigey Cumhuriyeti, Abhazya, Karaçay Çerkes, Kabardey Balkar, Kuzey ve Güney Osetya, Çeçenistan, Dağıstan, İnguşetya ve Gürcistan'dır.

Bu toplumların gerek kültürleri gerekse mutfakları birbirine yakındır. Adigeler Türkiye'de Çerkes mantısı denilen yemeğe Psıhalive derken Abhazlar Hampal derler, Çeçenler de Kurzunuş olarak adlandırırlar. İsimler farklı olsa da yemeklerin birbirinin hemen hemen aynısı olduğu görülmektedir. Bölgeden bölgeye yemek adları değişse de yemeklerin çoğunluğu ortaktır. 1864 sonrasında Çerkes toplumlarının büyük bir çoğunluğu Osmanlı, günümüz Türkiye'si sınırlarına Rusya tarafından sürgün ettirilmiş, vatanları ellerinden alınmıştır. (Kumuk, 1992).

Çerkes mutfağının en önemli yiyeceklerine bakıldığında Abısta (Pasta), Aşta, Hampal yiyecekleri ön plana çıkmaktadır. Türk mutfağına bakıldığında ise çok zengin bir mutfak görülmektedir. 1864 sürgünü sonrasında Çerkesler geldikleri Türkiye'de yeni ve farklı, gelişmiş bir mutfak ile karşılaşmış olup günümüze kadar gelen süreçte Türk mutfağını günlük hayatlarında kullandıkları ana mutfakları haline getirmiştir.

Yapılan görüşmeler sonucu kuşaklarda görülen değişime bakıldığında, kuşakların mutfak hakkındaki genel bilgi seviyesi bütün kuşaklarda teoride birbiri ile yakındır. İşin pratik kısmında ise işler değişmektedir. Boomer ve X kuşağı yaş aralığında bulunan kadınlar

Çerkes mutfağına ait yemekleri yapabiliyorken, Y kuşağı yaş aralığında bulunan kadınların yaşı 30'un üstünde ve yakın olan kısmı yapabilmektedir. 30 yaş altı Y kuşağı ve Z kuşağından olan kadınlar ise mutfakta daha çok yardımcı rolünde bulunmaktadır. Görüşülen bütün kuşaklara bakıldığında erkeklerin mutfak ile olan ilgisi sadece yapılan yemeği yeme kısmında ortaya çıkmaktadır. Yiyeceklerin içerik ve hazırlanışını bilmektedirler ama yapılış aşamasında yardımcı rolde olmaktadır veya karışmamaktadırlar.

Çerkeslerin kültürel mutfağı olan Çerkes mutfağının kullanımının günümüzde ne derece arttığı veya azaldığı ile ilgili sorular sorulduğunda katılımcıların büyük çoğunluğu ayda 1 veya 2 kere bu yemekleri yaptığını belirtmektedir. Günlük hayatlarında Türk mutfağını kullandıklarını belirten katılımcılar özel günlerde veya Çerkes misafir geldiğinde Çerkes yemekleri yaptığını en çok da Hampal adlı yiyeceği yaptığını belirtmiştir.

Mutfağın kullanımını azaltan etmenlerin başında mutfağa ait olan kültürel yiyeceklerin hazırlama sürecinin çok zahmetli olması ve her gün yapmaya müsait yiyecekler olmaması gelmektedir. Günümüzde yapılan ve çok bilinen Çerkes yemekleri zahmetli yiyecekler olduğundan dolayı bir nostalji veya kültürü yad etme gibi özel günlerde veya kişiler yiyecekleri özlediğinde daha çok tüketilmektedir.

Bir diğer etmen ise kadınların iş hayatına girmesidir. Yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen bilgilere bakıldığında mutfak kısmında kadınlara bağımlılık görülmektedir. Mutfağın yükünü çeken kişiler genellikle kadınlar olmaktadır. Kadınlar iş hayatına atıldığında ve günde minimum 8 saat çalıştıkları tam zamanlı bir işte olduklarında iş sonrası yaşanan yorgunluk dolayısı ile genellikle yapımı daha kolay yiyeceklerle yönelmektedir veya dışarıdan sipariş etmektedirler.

Mutfağın kullanımını etkileyen bir diğer etmen ise Fast Food kültürüdür. Yiyeceğe ulaşımın bir akıllı telefon uygulamasından 5 dakika içinde seçim yapıp 20 dakika içinde hazır bir şekilde getirebilmesi derecesinde kolaylaşması veya kişilerin evlerinden dışarı çıkıp herhangi bir köşede restorana girip 15-20 dakika içinde yemeğini yiyebilmesi mutfağın kullanımını ciddi bir etkilemektedir. Çerkes mutfağı katılımcıların yorumlarına bakıldığında ve yaşanan bölgedeki Çerkes restoranlarına bakıldığında daha çok Çerkes toplumuna ve yemeği merak edip denemek isteyenlere hitap etmektedir. Katılımcılara yemeklerin sürekli tüketiminin önündeki engelin ne olduğu sorulduğunda yemeklerin

yapım aşamasının zorlayıcı olması ve yemeklerin ağır olması yemeğin sürekli tüketimine bir engel olduğunu belirtmişlerdir. Yiyeceklerin ticarileşmediği bu dönemde yaşam sürelerinin kısa olması mutfağın ve yiyeceklerin zamanla unutulabilmesine ve raflarda duran yemek kitapları arasında kalmasına yol açabilmektedir. Çerkes mutfağı yapım aşaması zor, süre alan ve maliyetli bir mutfak olduğundan bir tantuni ya da lahmacun gibi her yerde ve her zamanda bulunabilecek bir mutfak değildir. Katılımcılar açlık anında 2-3 saat boyunca Hampal ile uğraşmak yerine Fast Food yiyecekler ile hızlı bir şekilde karınlarını doyurup işlerine devam ettiklerini belirtmişlerdir. Katılımcı yorumlarına bakıldığında mutfağın kullanımını azaltan etmenin Fast Food kültürü olduğu gözükmemektedir ama asıl azaltan etmen yiyeceklerin yapım sürecinin uzun, zorlayıcı ve yorucu olmasıdır. İnsanlar bu yiyecekleri yapımı zor olduğu için günlük hayatına adapte edememektedir.

Teknolojik gelişmeler hayatımızın her alanında önemli bir noktada bulunmaktadır. Bu durum mutfaklarımızda da böyledir. Görüşme yapılan katılımcılardan Boomer, X ve bazı Y kuşağından olan kadınların teknolojinin hayatımızı kolaylaştırdığını, eskiden daha zor olan şeylerin artık kolaylaştığını, yemeklerin yapım hızının azaldığını belirtmiştir.

Mutfağın kullanımını azaltan diğer faktörler ise; yaşanılan çevre, aile ve arkadaşlık bağları ve kentleşmedir. Yaşanılan çevre kişilerin ne konuştuğunu ne giydiğini, nasıl davrandığını ve ne yediğini belirleyebilen bir etmendir. Katılımcılar ile yapılan görüşmeler sonucunda Boomer ve X kuşaklarının köylerinden henüz 1990'lı yıllarda çıktıkları ve şehirlere göç ettikleri anlaşılmaktadır. Boomer ve X'lerin çocuklarının büyük bir çoğunluğu kentlerde doğmuş, büyümüştür. Mutfak kültürü hakkındaki bilgileri çocuklarına aktarmış olsalar da katılımcıların hemen hemen hepsi kültürde birtakım değişimler olduğu ve insanların hem kültüre hem mutfak kültürüne eskisi kadar bağlı olmadığı ve kendisinden sonraki nesillerin de bağlı olmayacağını veya daha az bağlı olacağını belirtmiştir. Bağlılığın azalmasının sebeplerine bakıldığında ise yaşanılan çevre ve ailenin çocukları hangi kültürde büyüttüğü, çocuk yaşlarında kültüre ve mutfağa dair ne kadar şey öğrettiği ön plana çıkmaktadır. Problemin temeline bakıldığında yaşanılan çevre ve aile, arkadaşlık bağlarının kentleşmenin bir alt problemi olduğu görülmektedir. Köylerde yaşayan Çerkeslerin komşuları ya da Çerkes olduğundan dolayı aynı kültürden olan veya benzer kültürde büyümüş olan kişiler ile etkileşime geçilmektedir. Aynı yemekleri yapmayı bilen kişiler ile birlikte yaşanmaktadır. Köylerde yaşanılan dönemde

kültüre maruz kalınan alan sadece aile değil çevre de olmaktadır. Komşuların, arkadaşların da Çerkes olması kültürü korumuş ve günümüze aktarılmasına yardımcı olmuştur. Günümüzde ise yapılan görüşmelerden elde edilen verilere bakıldığında kentlerde yaşayan ve köy bağlantısı olmayan Çerkeslerde, özellikle geç Y kuşağı ve sonrasında kültürden kopmaların daha yoğun olduğu anlaşılmıştır. Boomer ve X kuşağından olan katılımcıların kentlere göç etmesi ve sonrasında kültürel dejenerasyonun ve mutfak kültürüne olan bağlılıkta yaşanan azalma oranının yükselmesinin ana sebeplerinde birisi kentleşmedir.

5.1. Tartışma

Akşit (2019) ve Dölekoğlu ve Çelik (2018), yaptıkları çalışmalarda kuşakların yiyecek satın alma davranışlarını ve bu davranışlarını etkileyen faktörleri incelemişlerdir ve çalışmalarının sonucunda sağlık, kişisel istekler ve trendlerin etkisi sonuçlarını elde etmişlerdir. Kişilerin diğer mutfakları Çerkes mutfağına tercih etme sebebini keşfetmek için sorular sorulduğunda da Akşit (2019) ve Dölekoğlu ve Çelik (2018) in elde ettiği bulgular ile örtüşen benzer bulgular elde edilmiştir.

Kazkondur (2020)'nın yaptığı yeme içme alışkanlıklarının kuşaklara göre değişimini keşfeden araştırma sonucunda yiyecek seçimlerini etkileyen faktörlerde değişim olduğu, sağlıklı yemek yeme alışkanlıklarında değişimler yaşandığı ve kişilik özelliklerinin de tercihlere etki ettiği bulguları elde edilmiştir. Kuşaklara göre Çerkes mutfağında yaşanan değişimlere bakıldığında Y kuşağı ve sonrasında Fast Food yiyecekler tüketimine daha meyilli olduğu anlaşılmıştır ve elde edilen bulgular Kazkondur'un elde ettiği bulgular ile benzerlik göstermektedir.

Demirel ve Ayyıldız (2017)'in Mutfak Kültürü ve Değişimi. Giresun İli Örneği adlı yaptıkları çalışmada mutfak kültüründe, pişirme alanlarında ve şekillerinde, kullanılan malzemelerde önemli bir değişim görülürken yöresel yemeklerin hala aynı şekilde yapıldığı sonucu elde edilmiştir. Çerkes mutfağında da kullanılan malzemeler ve yemek tariflerinin geçmişte yapılışında bir değişim görülmezken mutfak kültürünün belirli alanlarında ve kullanım sıklıklarında önemli değişimler görülmektedir.

Curoğlu, Pamukçu ve Sandıkçı (2022)'nin yaptıkları Bulgaristan'dan Sakarya'ya Göç Eden Türklerin Geçmişten Günümüze Mutfak Kültürü adlı yaptıkları çalışmada yaşanan

değişimin yemek pişirmede kullanılan mutfak araç gereçlerinde yaşandığı, teknolojik değişimler yaşandığı sonucu elde edilmiştir. Çerkes mutfağında yaşanan değişimlere bakıldığında teknolojik değişimlerin de önemli bir etken olduğu görülmektedir. Curuoğlu, Pamukçu ve Sandıkçı (2022)'nın yaptıkları araştırmanın bulguları ile benzerlikler görülmektedir.

Demirel ve Karabina (2019)'in Kırıkkale Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Çalışması adlı yapılan çalışmada yemek pişirmede kullanılan araç gereçlerin değişimi ve yöreye özgü içeceklerin yerini hazır içeceklerin aldığı bulguları elde edilmiştir. Karabina ve Demirel (2019)'in yaptıkları çalışmadan elde edilen bulgular ile çalışmanın bulguları benzerlik göstermektedir.

5.2. Öneriler

Mutfağın kullanımının azalmasında kentleşme, kadının hayattaki ve iş hayatındaki rolü, ailelerin küçülmesi, arkadaşlık bağlarının zayıflaması, insanların bireyselleşmesi ve yiyeceklerin hazırlama sürecinin uzun ve zahmetli olması ön plana çıkan sonuçlar olarak görülmektedir. Günümüzde hayatın hızlandığını ve ekonomik dengeleri sağlayabilmek için kadın erkek fark etmeden çalışılması gerektiği için mutfak kadınların alanı olmaktan çıkmış olmaktadır ve ortak bir alan olmuştur. Erkeklerin de mutfaka girmesi, yemek yapması veya yardımcı olması gerekmektedir. Kentlere yapılan göçler beraberinde yeni komşular ve arkadaşlıklar getirdiği için çevremiz, dolayısıyla yaşadığımız kültür değişmektedir. Bu kültüre uyum sağlamak ve yaşamak kendi kültüründen bazı değerlerden istemsizce de olsa vazgeçmeyi beraberinde getirmektedir. Bu vazgeçiş ve kültürel asimilasyonu tersine çevirmek için toplulukları tek bir potada eritmek yerine dünyanın birçok yerinde örneği olduğu gibi etnik kökenliler için denetimli mahalleler kurulmalıdır. Okullarda resmi dilin yanı sıra etnik dil eğitimi hakkı tanınmalıdır. Kültürün yaşatılması için aynı kültürden olan insanların birbirine olan fiziksel mesafesini düşürmek ve insanları birbirine yakınlaştırmak gerekmektedir. Kültürü yaşatmak ve gelecek nesillere aktarmak için derneklere önemli bir iş düşmektedir. Kafkas derneklerinin kültürü aktarmak için dil kursları, yemek kursları, kültürel aktiviteler vb. etkinliklere önem göstermesi, yapılan etkinlik sayısının artırılması gerekmektedir. İnsanların bir araya gelmesi, birbirlerini tanıması, kendi kültüründen olan insanlar ile daha çok vakit geçirmesi gerekmektedir. Bir diğer sorun olan yiyeceklerin hazırlama sürecinin zahmetli

ve uzun olması, yiyeceklerin hem evlerimizde hem de restoranlarda bulunan varlığını azaltmaktadır. Günümüzde kişiler 3-4 saat gibi bir süre ayırıp bir Hampal hazırlayayım demektense hızlıca bir şeyler atıştırmayı tercih edebilmektedir. Bu tercih durumu da mutfağın kullanım sıklığını etkilemektedir. Restoranlar menüsünde bulunan yiyecekleri seçerken birçok faktörü düşünerek seçimler yapmaktadır. Bu faktörlerden birisi hatta belki de çoğu işletme için en önemlisi maliyettir. Hampal gibi yiyecekler maliyetsiz gözükse de hazırlık süreci uzun sürdüğü için belirli bir maliyeti olan yiyeceklerdir. Her şeyin hızlıca hazırlandığı ve tüketildiği günümüzde, Hampal gibi bir yemeği sipariştten 10- 20 dakika sonra müşterinin önüne koyabilmek için en az 1 gün öncesinden hazırlık yapmak gerekmektedir. Bu hazırlık süreci ve beraberinde getirdiği maliyet de işletmelerin bu yiyeceklerin satışını tercih etmemesine yol açmaktadır. Yiyeceklerin sektörde daha çok yer alabilmesi için hazırlama sürecinin mutlaka kısaltılması gerekmektedir. Bu yiyecekleri sadeleştirme veya belirli farklılaştırma ile mümkün olabilirken yeni teknolojilerin gelişmesi ile de mümkün olabilmektedir. Çerkes mutfağı gelenekler, yaşanılan dönem, din, yaşanılan bölge gibi birçok faktörle beraber şekillenmiştir. Bu mutfağı ticarileştirmek ürünlerin restoranlarda kendisine daha çok yer bulmasını sağlamakla beraber geleneklerin ve yiyeceklerin içini boşaltmaktadır. Çerkes mutfağının korunması için, mutfağın ve kültürün ulusal, uluslararası çapta tanıtılması ve gastronomi turizminde kendisine yer bulması gerekmektedir. Bunun desteklenmesi, tanıtılması için de sivil toplum kuruluşlarına, Kafkas derneklerine, kültür ve turizm bakanlığına önemli bir iş düşmektedir. Üniversitelerde Çerkes kültürünün, mutfağının unutulmuş değerlerini araştırmak ve kaybolmasını engellemek için dil eğitimi başta olmak üzere çerkes kültürü üzerine kapsamlı araştırmalar yapılmalıdır.

KAYNAKÇA

- Acar, V., Karaosmanoğlu, K. (2019) "Çerkes mutfak kültürünü deneyimlemeye yönelik bir tur önerisi: Düzce ili örneği." *International Journal of Contemporary Tourism Research* 3.2 (2019): 177-197.
- Acar, V., ve Karaosmanoğlu, K. (2019). A tour proposal towards experiencing Circassian cuisine: the case of Duzce province. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 3(2), 177-197.
- Akın, G. Özkoçak, V., ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji*, (30), 33-52.
- Akşit Aşık, N. (2019). X ve Z Kuşağı Tüketicilerin Yiyecek Tercihlerini Etkileyen Faktörler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (4), 2599-2611.
- Arlı, M., ve Gümüş, H. (2007). Türk mutfak kültüründe çorbalar. *ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 10-15.
- Aslan, C. (2006). Bir Soykırımın Adı 1864 Büyük Çerkes Sürgünü. *Uluslararası suçlar ve tarih*, 1, 1-33.
- Atalay, B. (1940). *Divan-ü Lügat-it Türk tercümesi*. Alaeddin Kiral Basımevi.
- Au, W. (2007). High-stakes Testing and Curricular Control: A qualitative metasynthesis. *Educational Researcher*, 36, 258-267 DOI: 10.3102/0013189X07306523
- Ayhün, S. E. (2013). Kuşaklar Arasındaki Farklılıklar ve Örgütsel Yansımaları. *Ekonomi ve Yönetim Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 93-112.
- Bağcı, E., ve İçöz, O. (2019). Digitalized tourism through Z and Alpha generation. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 232-256.
- Bajpai, S., ve Bajpai, R. (2014). Goodness of measurement: Reliability and validity. *International Journal of Medical Science and Public Health*, 3(2), 112-115.
- Batu, A., ve Batu, H. S. (2018). Historical background of Turkish gastronomy from ancient times until today. *Journal of ethnic foods*, 5(2), 76-82.
- Berkok, N., ve Toygar, K. (1994). Kuzey Kafkas Mutfak Kültürü ve Yemekleri. Ankara.

- Bogdan, R., ve Biklen, S. K. (2007). Qualitative research for education: An introduction to theories and method. Boston, USA: Allyn ve Bacon
- Cilliers, E. J. (2017). The challenge of teaching generation Z. *PEOPLE: International Journal of Social Sciences*, 3(1), 188-198.
- Clark, P. P. (1975). Thoughts for food, I: French cuisine and French culture. *The French Review*, 49(1), 32-41.
- Coleman, L. J., Hladikova, M., ve Savelyeva, M. (2006). The baby boomer market. *Journal of Targeting, Measurement and Analysis for Marketing*, 14(3), 191-209.
- Creswell, J. W. (2013). Nitel araştırma yöntemleri. *Qualitative research methods*. M. Bütün ve SB Demir, Trans.(Eds.). İstanbul: Siyasal Kitapevi.
- Creswell, J. W., ve Poth, C. N. (2016). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches*. Sage publications.
- Csobanka, Z. E. (2016). The Z generation. *Acta Technologica Dubnicae*, 6(2), 63-76.
- Curoğlu, Ö. B. , Saraç, Ö. , Pamukcu, H. ve Sandıkcı, M. (2022). Bulgaristan'dan Sakarya'ya Göç Eden Türklerin Geçmişten Günümüze Mutfak Kültürü . Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi , 19 (1)
- Çakmak, M., ve Sarıışık, M. (2019). An investigation on the basic contents of the main dishes of the Turkish cuisine. *Anais Brasileiros de Estudos Turísticos-ABET*, 9(1, 2 e 3).
- Çalık, M., ve Sözbilir, M. (2014). İçerik analizinin parametreleri. *Eğitim ve Bilim*, 39(174).
- Dağlı, Y. ve Kahraman, S. A. (2005). Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnâmesi. 2. cilt-1. kitap. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- De La Broquière, B. (2000). Bertrandon de la Broquiere'in denizaşırı seyahati.
- Demirel, H., ve Ayyıldız, S. (2017). Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği (Culinary Culture and Change; Example. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 280, 298.
- Demirel, H., ve Karabina, S. (2019). Kırıkkale Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması (A Field. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 950, 967.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfacı. *Uluslararası Türk dünyası turizm araştırmaları dergisi*, 3(1), 105-125.
- Dinçel, E., Bostan, K., Yalçın, S., ve Alçay, A. Ü. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya kurutulmuş gıdalar. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, (37), 83-93.

- Dinçer, S. (2018). Content analysis in scientific research: Meta-analysis, meta-synthesis, and descriptive content analysis. *Bartın University Journal of Faculty of Education*, 7(1), 176-190.
- Dobransky-Fasiska, D. G. (2002). *A discriminant analysis of entrepreneurial personality characteristics for each of three generational cohorts: The silent generation, the baby boomers, and generation X* (Doctoral dissertation, University of Pittsburgh).
- Dölekoğlu CÖ, Çelik O (2018). Y Kuşağı Tüketicilerin Gıda Satın Alma Davranışı. *KSÜ Tar Doğa Derg* 21(Özel Sayı) : 55-66
- Düzgün, E., ve Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü (Culinary Culture from Mesopotamia to. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 41, 47.
- Eckleberry-Hunt, J., ve Tucciarone, J. (2011). The challenges and opportunities of teaching "Generation Y". *Journal of graduate medical education*, 3(4), 458-461.
- Ertaş, Y., ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Espinoza, C. (2011). Managing Millennials. *NHRD Network Journal*, 4(4), 1-7.
- Galip, A., Özkoçak, V., ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji*, (30), 33-52.
- Gide, F. (2011) 1911-1914 Yılları Arasında İstanbul'da Yayınlanan Ğuaze (Rehber) Gazetesi Işığında Osmanlı Devleti'nde Yaşayan Çerkeslerin Siyasi ve SosyoKültürel Faaliyetleri, Nevşehir: Yüksek Lisans Tezi.
- Girgin, G, Demir, Ö., ve Çetinkaya, V. (2017). Dünyanın en iyi mutfakları ve türk mutfağı.
- Girgin, G. K., Demir, Ö., ve Çetinkaya, V. (2017). Dünyanın en iyi mutfakları ve türk mutfağı.
- Glass, A. (2007). Understanding generational differences for competitive success. *Industrial and Commercial Training*, 39, 98-103.
- Gökbulut, B., ve Yeniasır, M. (2021) Kıbrıs Türk Yemek Kültürünün Değişimi Üzerine Bir İnceleme. *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*, (18), 42-61.
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk mutfağındaki yemeklerin değişimi: yazılı kaynaklar üzerinden bir değerlendirme. VII. *Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi*, 346-358.
- Güler, S (2007), "Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme", I.Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve sanatsal Etkinlikler, s.18-28., Antalya.

- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(S 1), 24-30.
- Gültekin, R. E. (2008). Türklerde Bereket Sembolü Olarak Kullanılan Meyve Motifleri ve Mimaride Değerlendirilmesi. *Electronic Turkish Studies*, 3(5).
- Günay, E., Atılgan, D., ve Serin, E. (2017). Dünya’da ve Türkiye’de göç yönetimi. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 7(2), 37-60.
- Gürbüz, S. (2015). Kuşak farklılıkları: Mit mi, gerçek mi. *İş ve İnsan Dergisi*, 2(1), 39-57.
- Gürhan, N. (2017). Toplumsal Değişme ve Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği. *Journal of International Social Research*, 10(54).
- Hammarberg, K., Kirkman, M., ve de Lacey, S. (2016). Qualitative research methods: when to use them and how to judge them. *Human reproduction*, 31(3), 498-501.
- Haydaroglu, İ. (2003). Osmanlı saray mutfagından notlar. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22(34), 1-10.
- Helyer, R., ve Lee, D. (2012). The twenty-first century multiple generation workforce. *Education + Training*, 54(7), 565–578.
- Henderson, J. C. (2014). Food and culture: in search of a Singapore cuisine. *British Food Journal*.
- Heng, C. Y., ve Yazdanifard, R. (2013). Generation gap: Is there a solid solution? From human relation point of view. *International*
- Howell, L. P., Joad, J. P., Callahan, E., Servis, G., ve Bonham, A. C. (2009). Generational forecasting in academic medicine: a unique method of planning for success in the next two decades. *Academic Medicine*, 84(8), 985-993.
- <https://sozluk.gov.tr/mutfak>
- Inalcik, H. (2013). *The Ottoman Empire: 1300-1600*. Hachette UK.
- Işın, P. Mary (2014). Osmanlı Mutfak İmparatorluğu, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- İlban, M. O., ve Savgın, C. U. (2020). Nerede o eski mutfaklar. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 509-523.
- İnalçık H. (1997). *Osman Gazi'nin İznik Kuşatması ve Bafeus Muharebesi*. Tarih Vakfı Yurt Yayınları. s. 97.
- Kalaycı, D. B., ve Kanoğlu, (2021) E. Bolu’da Düzenlenen Yayla Şenliklerinde Yapılan Yemekler ve Değişimler (Meals and.

- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi temelli sosyal hizmet araştırmaları dergisi*, 1(1), 62-80.
- Kasar, H. (2021). Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 359-378.
- Kazkondur, İ. (2020). Türkiye'de yeme içme alışkanlıklarının kuşaklara göre değişimi.
- Kemaloğlu, M. (2012) "Kafkasya Tarihi Geçmiş Etnik Dini Yapısı ve Terekeme (Karapapah) Türkleri," *Akademik Bakış Dergisi*, (32).
- Kılıç, S., ve Albayrak, A. (2012). İslamiyetten önce Türklerde yiyecek ve içecekler. *Turkish Studies*, 7(2). 707-716
- Kılıçlar, A., Bozkurt, İ., Sarıkaya, G. S., ve Şahin, A. (2021). Sosyal Medyanın X ve Z Kuşağı Üzerindeki Yemek Yeme Davranışına Etkisi (The Effect. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 531-552.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. Marmara Üniversitesi (Turkey).
- Kumuk, T. (1992). Çerkezlerin Türkiye'ye Sürgünü. *ADIG-Kültür Tarih Dergisi*, Çev. Murat Papsu, (3), 88-89.
- Kupperschmidt, B. R. (1998). Understanding generation X employees. *JONA: The Journal of Nursing Administration*, 28(12), 36-43.
- Kurgun, H., ve Özşeker, D. B. (2016). Gastronomi ve Turizm. *Ankara: Detay Yayıncılık*.
- Lincoln, Y., ve Guba, G. (1985). *Naturalistic inquiry*. sage.
- Merçil, E., ve Sevim, A. (1995). Selçuklu Devletleri Tarihi. *Siyaset, Teşkilat ve Kültür, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara*.
- Nagy, Á., ve Székely, L. (2012). The basis and the structure of the tertiary socialisation field and the "Youth-Affairs" as an autonomous area. *Acta Technologica Dubnicae*, 2(2), 1-18
- Namıtok, A., ve Çeviker, A. (2003). *Çerkeslerin kökeni: birinci kitap*. KAF-DAV.
- Natho, K. I. (2009). *Circassian history*. Xlibris Corporation.
- O'Bannon, G. (2001). Managing our future: The generation X factor. *Public personnel management*, 30(1), 95-110.
- Oktay, S. (2019). Study on gastronomic cultures of post-Neolithic civilizations in Anatolia. *Journal of Culinary Science ve Technology*, 17(5), 465-480.

- Özbey, Z., ve Köşker, H. (2021) Türk Mutfak Kültüründe Çorba ve Coğrafi İşaretli Çorbalar Üzerine Bir Değerlendirme. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 5(3), 471-489.
- Özgüdenli, O. G. (2013). Selçuklular I. Cilt: Büyük Selçuklu Devleti Tarihi (1040-1157). *İSAM Yayınları, İstanbul*.
- Özgüdenli, O., ve Uzunağaç, Ö. (2014). Selçuklu Anadolu'sunda Ekmek. *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 43-72.
- Özgüdenli, O., ve Uzunağaç, Ö. (2014). Selçuklu Anadolu'sunda ekmek. *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 43-72.
- Perçin, N. ve Keskin, S. (2019) Tarsus Mutfağın Özgü Bir Lezzet; Cezerye. *Nevşehir HBV Üniversitesi Turizm Fakültesi* 190.
- Press, S. (2004). *Circassian Cuisine*. A. M. Jaimoukha (Ed.). Sanjalay Press.
- Reilly, P. (2012). Understanding and Teaching Generation Y. In *English teaching forum* (Vol. 50, No. 1, pp. 2-11). US Department of State. Bureau of Educational and Cultural Affairs, Office of English Language Programs, SA-5, 2200 C Street NW 4th Floor, Washington, DC 20037.
- Roberts, K. (2012). The end of the long baby-boomer generation. *Journal of youth studies*, 15(4), 479-497.
- Rothman, D. (2016). A Tsunami of learners called Generation Z.
- Samancı, Ö. (2020). Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(2), 205-210.
- Sandıkçioğlu, T., Şahin, H., Başaran, V., Güldemir, O., Samancı, Ö., Soner, F., ve Dündar Arıkan, A. (2016). Türk Mutfak Kültürü. *Anadolu Üniversitesi Yayını*, (3286), 3.
- Sarıkaya, G, Demirci, B., ve Erol, E. (2021). Y ve Z Kuşağının Yeme Davranışının Belirlenmesi
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122-132.
- Singh, A. P., ve Dangmei, J. (2016). Understanding the generation Z: the future workforce. *South-Asian Journal of Multidisciplinary Studies*, 3(3), 1-5.
- Solmaz, Y., ve Altınar, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Şahin, M. (2010). Türklerde mutfak kültürü. *Kümbet Eğitim, Kültür, Sanat, Edebiyat Dergisi*, 4(16), 59-62.

- Şimşek, A. (2021) Rakı ve Türk Rakı Sofrasındaki Yemek Kültürü. *Erzurum Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (12), 76-95.
- Şimşek, N, Soylu, A. G. ve Özkaya, F. (2020). Osmanlı İmparatorluğu'ndan İtibaren Anadolu ve Arap Yarımadası'nın Mutfak Etkileşimleri. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17 (3), 496-508. DOI: 10.24010/soid.725346
- Taş, H. Y., Demirdöğmez, M., ve Küçüköğlü, M. (2017). Geleceğimiz olan Z kuşağının çalışma hayatına muhtemel etkileri. *OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 7(13), 1031-1048.
- Tuncer, M. C. (2019) *Kuşaklar arası değişen tüketim ilişkileri üzerine sosyoekonomik bir inceleme* (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Türnüklü, A. (2000). Eğitimbilim araştırmalarında etkin olarak kullanılabilecek nitel bir araştırma tekniği: Görüşme. *Kuram ve uygulamada eğitim yönetimi*, 24(24), 543-559.
- Usta, S. (2020). *Çerkes mutfak kültürünün sürdürülebilirliği üzerine bir çalışma: Sakarya ili örneği* (Master's thesis, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü).
- Valaste, M., Vehkalahti, K., ve Tarkkonen, L. (2008). Generalizability: Reliability or validity. *New Trends in Psychometrics, Tokyo*, 501-506.
- Yerasimos, m. (2014). 500 yıllık osmanlı mutfağı (14.baskı). istanbul, boyut yayın grubu.
- Yıldırım, A. (1999). Nitel araştırma yöntemlerinin temel özellikleri ve eğitim araştırmalarındaki yeri ve önemi. *Eğitim ve Bilim*, 23(112).
- Yücel Güngör, M., ve Özdoğan, O. N. (2022). Kuşakların Sosyal Medya Kullanımının Yiyecek İçecek İşletmesi Tercihlerinde Yarattığı Farklılıklar. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 14(1), 884-904.