


**Araştırma Makalesi ♦ Research Article**


**Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Melez Mutfaklar:  
Sakarya'da Göçmenlik Deneyimleri (Çerkez Mutfağı Örneği)\***

*Studying Hybrid Cuisines as Food Sociology:  
Circassian Cuisine of Sakarya's Immigrants*

Adem SAĞIR\*<sup>1</sup>

Şehlanur EREK ÜLGEN\*<sup>2</sup>

 0000-0003-0763-0518

 0000-0001-7683-8844

MAKALE BİLGİSİ

ÖZ

**Başvuru:** 15. 06. 2022  
**Düzeltilme Talebi:** 02. 07. 2022  
**Son Düzeltilme:** 10. 07. 2022  
**Kabul:** 26. 07. 2022  
**Online Yayım:** 15. 08. 2022

**Anahtar Kelimeler:**

Yemek Sosyolojisi  
Kültür  
Göç  
Mutfak  
Çerkez

Yemek, tarih boyunca topluluklar için kültürel bir karşılaşma sahnesi olmuştur. Yemek ve kültür arasındaki ilişki melezlikleri, ayrılmaları ve ortaklıkları yansıtmaktadır. Göçmenlik deneyimi ve mutfak ilişkisi kültürle güçlü bağlar kurmaktadır. Yemek ayrıca sembolik göstergelerden oluşmakta ve bu halıyla göçmenin kültürünü vitrine koyduğu bir alana dönüşmektedir. Yemek göçmeni anavatanıyla kültürel bir bağla tutmakta ve göçmen için bir toplanma merkezi olmaktadır. Yemek etrafında toplanan göçmenler, yeni bir dayanışma ve kimlik ağı kurmaktadır. Bu çalışma bir yemek sosyolojisi denemesi örneğidir. Çalışmada göç ve kimlik ilişkisi yemek ve mutfak pratikleri üzerinden kurulmuştur. Tartışmanın odağında ise özgün bir göçmen mutfağı olan Çerkez mutfağı yer almıştır. Çerkez mutfağı, yerel halk ve göçmen topluluklarla etkileşimleri, karşılıklı kültür aktarımını ve küresel değişimleri de içeren bir mutfaktır. Çalışmanın evrenini Sakarya ilinde yaşayan Çerkezler oluşturmaktadır. Sakarya, birçok farklı etnik ve yerel göçmen topluluklarca tercih edilen bir bölgedir. Dolayısıyla farklı mutfakların kesişme noktası olması bakımından Sakarya özellikle tercih edilmiştir. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden amaçlı örneklem ve kartopu örnekleme kullanılmıştır. Sakarya'da Çerkezlerin yoğun yaşadığı Emirler, Alancuma ve Maksudiye köylerinde yaşayan 10 kişiyle derinlemesine görüşmeler yapılmış ve çalışma verileri betimsel analiz yöntemi ile yorumlanmıştır. Çalışmanın en temel bulgularından birisi kültürel karşılaşmalar yeni mutfak deneyimleri ortaya çıkarmaktadır. İkinci altı çizilmesi gereken bulgusu dernek vb. örgütlü yapıların göçmen mutfak kültürünün yaşatılmasında başat rol üstlenmesidir. Çalışmanın son vurgusuysa göçmenlerin, mutfak kültürlerini geleneksel törenlerle ve kutlamalarla yaşatmaya çalışmalarına olmuştur.

ARTICLE INFO

ABSTRACT

**Submitted:** 15. 06. 2022  
**Revision Requested:** 02. 07. 2022  
**Final Revision Received:** 10. 07. 2022  
**Accepted:** 26. 07. 2022  
**Published Online:** 15. 08. 2022


**Keywords:**

Regional Studies  
Cultur  
Migration  
Cuisine  
Circassian


Food is the scene of cultural encounters. Food is an area where the local and the global collide. The relationship between food and culture reflects hybridity, separations, and commonalities. The relationship between immigration experience and cuisine establishes strong ties with culture. Because food consists of signs and becomes a place where the immigrant puts the culture in the showcase. Food keeps immigrants culturally connected to their homeland and is a cultural gathering place for the immigrant. Immigrants gathered around the food establish a new social network of solidarity and identity. This study is an example of the sociology of food. The study discussed the relationship between migration and culture through food and cuisine practices. Circassian cuisine, a unique immigrant cuisine, was at the center of the discussion. The universe of the study is the Circassians living in Sakarya. The study especially preferred Sakarya as it is the intersection point of different cuisines. Researchers conducted in-depth interviews with 10 Circassians in Emirler, Alancuma, and Maksudiye villages. We interpreted the study data with the descriptive analysis method. One of the study's main findings is that cultural encounters create new cuisine experiences. The second point to be underlined is the association, etc., organized structures play a leading role in keeping immigrant cuisine culture alive. The last emphasis of the study is that immigrants try to keep their cuisine culture alive with traditional ceremonies and celebrations.

\*Bu makale, 2. yazarın 2022 yılında Karabük Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsünde tamamladığı "Sakarya'da Göçmen Mutfağının Kültürel Kodları: Çerkez Mutfağı" başlıklı yüksek lisans tezinin bir bölümünün genişletilmiş ve güncellenmiş halidir.

<sup>1</sup>**Yazar İletişim/ Corresponding Author:** Adem Sağır (Prof. Dr.), Karabük Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Sosyoloji Bölümü, Karabük, Türkiye

 ademsagir@karabuk.edu.tr

<sup>2</sup> Şehlanur Erek Ülgen (Bilim Uzmanı), Karabük Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Bölge Çalışmaları Ana Bilim Dalı, Karabük, Türkiye

 sehlanurerek@hotmail.com

**Kaynak Gösterimi/ Citing This Article:** Sağır, A. ve Erek Ülgen, Ş. (2022). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak melez mutfaklar: Sakarya'da göçmenlik deneyimleri (Çerkez mutfağı örneği). *Sosyolojik Bağlam Dergisi*, 3(2), 123-139. doi:10.52108/2757-5942.3.2.2

## 1 Giriş

Dünyadaki yemek eğilimlerini ve alışkanlıklarını izleyen *Taste Atlas*, 2022 Haziran ayı başında yayınladığı dünyanın en iyi mutfakları listesinde Türkiye'yi 17. sırada göstermiştir. İlk sırasında İtalya'nın ikinci sırasında Yunanistan'ın yer aldığı liste, Türkiye'de ve dünyada büyük tartışma yaratmıştır. Dünyada ve Türkiye'de şeflerin de içinde yer aldığı birçok isim, listedeki sıralamalarla ilgili tartışmalara katılarak, Amerika'nın listede 13. sırada olması ve nasıl bir yemek kültürüne sahip olduğuna ilişkin görüş beyanında bulundular. Bilindiği üzere Amerika fast – food'un doğduğu ve dünyaya yayıldığı coğrafya olarak karşımıza çıkmaktadır. Fastfood, yerel toplulukların yemek kültürlerini tektipleştirmekte ve standartlaştırmaktadır. Bir diğer özelliği ise insanları sadece tüketime odaklaması ve günlük yeme rutinleri hızlandırarak geleneksel yeme-içme davranışlarını ortadan kaldırmasıdır. Böylece fast - food yemek kültürünün dışında bir yaşam biçimi olarak da belirlemekte (Sağır, 2020) ve McDonaldlaşma olarak adlandırılan yeni bir kültürün besleyici kaynağı olmaktadır (Ritzer, 2011, 2019; Schlosser, 2012). Bu haliyle fast - food yöresel ve geleneksel mutfakları kendisine benzetmekte (McBride, 2005) ve Benn'in (2009) ifade ettiği üzere "pizza ve burger"ın dünyayı gezintiye çıktığı bir dönemi karşımıza çıkarmaktadır.

Yemek ve kültür arasında kurulacak ilişki, toplumsal dünyanın ve tarihin bir izdüşümü niteliğindedir. Bu bağlamda mutfak, toplumun mikro aynası olarak görünmektedir. Yemeğin kültürel bir olgu olması onun salt insan ihtiyaçlarını giderici bir araçsallık formunda görülmesinin de önüne geçmektedir. Böylece yemek yeme eylemine eklenecek her türlü aparat, aynı zamanda yemeğin sosyolojisini yapmak için kullanışlı durmaktadır. Abdurrezak (2014) ve Fendal (2014) yaptıkları çalışmada *bir toplumdaki yemek kültürünün toplulukların yaşam tarzlarını ve yeme-içme tutumlarını ya da alışkanlıkları yansıttığına* değinmektedir. Araştırmacılar, yemek kültüründeki değişimlerine göç, coğrafya, siyasi, iklim ve ekonomi gibi sosyo-kültürel faktörlere bağlı olarak evrim geçirdiğine dikkat çekmektedir. Mutfak gereçleri, kış-yaz hazırlıkları, yemeği pişirme, saklama ve tüketme biçimleri, yemeğin örgütlediği mekânsal alanlar, kültürel pratikler, yeme-içme davranışları, kurban, geçiş ritimindeki uygulamalar (doğum, düğün, ölüm), bahar ve geçiş festivalleri dahil birçok toplumsal süreç yemeğin sosyolojisini yapmak için kullanışlı durmaktadır (Sağır, 2012). Kültürel pratikler üzerinden gidildiğinde yemeğe atfedilen anlamlar, fiziksel doyum dışında başlı başına manevi bir haz kaynağıdır. Yemek sosyolojisi aynı zamanda bahse konu bu "hazzın" çözümleme biçimidir. Yemek sosyolojisi yemeği, fiziksel doyum aracı olmaktan çıkartarak insan ruhunu doyuran ve toplumsal uyumu kolaylaştıran bir olguya dönüştürmektedir. Geçmişten bugüne bakıldığında Türkiye'de mutfak ve yemek kültürünün oldukça zengin olduğu görülmektedir. Türkiye konumu itibariyle geçiş güzergahı olması ve birçok medeniyete ev sahipliği yapmasından ötürü melez mutfakların ortaya çıktığı bir coğrafyadır. Yemek kültüründe toplumsal değişimler ve kültürel karşılaşmalar, yeni formlar oluşmasında etkili bir araçtır (Kodaş ve Dikici, 2012; Dikici ve Sağlam, 2021). Oluşan her türlü yeni form, kuşaklararası bağlantılarla nesilden nesile aktarılmakta ve kimlik göstergelerine dönüşmektedir. Türk ve Şahin (2014) yaptıkları çalışmada çevresel faktörlerin kültürel aktarımda ve melezliklerin ortaya çıkışında etkili olduğunu tartışmaktadır. Araştırmaya göre kültürler arası değişimler karşılıklı olarak mutfak kültürlerini etkilemektedir. Nitekim mutfak kültüründe yaşanan her türlü değişim, toplumsal yapıyı da etkilediğini söylemek mümkündür.

Yemek, bir kültürel karşılaşmalar alanıdır. Kimi zaman yerelle küreselin karşılaştığı kimi zamansa göçmen mutfaklarının çarpıştığı melezlikler alanıdır. Yemek, bir karşılaşmalar alanı şeklinde tanımlandığında kimlik aracı olarak da ortaya çıkmaktadır. Yemek ve kimlik ilişkisi aynı zamanda melezlikleri, ayrılmaları ve ortaklıkları temsil etmektedir. Göçmen ve mutfak ilişkisi kimlikle ilgili tartışılacak en güçlü bağları ortaya koymaktadır. Yemek, ayrıca göstergelerden oluşur ve göçmenin kültürünü vitrine koyduğu bir alandır. Dışarıdan bakıldığında göçmenin nereye ait olduğunu gösterecek ve kimliğini tanımlayacak özelliğe sahiptir. Böylece kimliğin dışsal göstergelerle tanımlanır olmasında yemekle ilişkili unsurlar işlevselleşmektedir. Yemek, göçmenleri anavatanlarına fiziksel bağlılıktan öte soyut bir bağla bağlamakta ve yemeğin kültürel pratikleri de göçmenler için bir toplanma merkezine dönüşmektedir. Yemek etrafında toplanan bireyler, yeni bir dayanışma ve kimlik ağı kurmaktadır. Yıldız'a (2020: 340) göre göç ile anavatandan uzaklaşmış insanlar, alıştıkları yiyeceklerden ve kendi tariflerinden vazgeçememiştir. Ayrıca yemek kültürü kimliği koruyan temel unsurlardan birisi olduğu için iyi korunan öğeler arasındaki yer almaktadır.

Bu çalışma yemeğin kimlik ve kültür çerçevesinde sosyolojisini yapmayı amaçlamıştır. Çalışma kendisine melez bir mutfak seçmiş ve bu mutfağın toplumsal görünümünü tartışmıştır. Mutfak araç

ve gereçleri, yemek çeşitleri, görgü ve adap kuralları gibi temel unsurlar da araştırmanın hedefine dahil edilmiştir. Yemek, insanları bir araya getiren güçlü bir ağıdır. Soyut haz aracı olarak yemeğin toplumsal görünümünü tartışmak, onun fiziksel olarak karın doyurmaktan öte toplumsal bir aktör olduğunu ortaya koymaktadır. Çalışma, Sakarya şehrinde yaşayan Çerkez mutfağına odaklanmıştır Sakarya bölgesi; ticaretin geliştiği, tarıma elverişli toprakları olan, birçok kültürden insanı içinde barındıran, göç ile çekim gücüne sahip bir şehirdir. Çerkezlerin kendilerine ait gelenek ve görenekleri, yeme-içme alışkanlıkları ve mutfak kültürü diğer göçmen gruplardan farklılık göstermektedir. Çalışmada Çerkez mutfak kültürünün genel özellikleri, diğer göçmen grupları ile olan etkileşim hali ve geçmiş ile bugün arasındaki değişen kültürel kodlar ortaya koyulmuştur.

## 2 Araştırmanın Yöntemi

Çerkezler, yerleştikleri bölgeye mutfak kültürlerini getirmiştir. Zaman içinde Çerkez halkının yerel halk ve diğer göçmen gruplarıyla girdiği etkileşim, kültür aktarımını ortaya çıkarmıştır. Araştırma, Sakarya ilinde bulunan Çerkez halkıyla, nitel araştırma yöntemi ve mülakat tekniği uygulanarak gerçekleştirilmiştir. MAXQDA ve EXEL programları ile elde edilen veriler tablolar haline getirilip açıklanmıştır. Araştırma konusuna bağlı olarak bu açıklamada, katılımcıların ait olduğu kültürün mutfak pratikleri, diğer göçmen gruplarla etkileşime girip girmediği sorunsalı ve yemek kültürünün yaşadığı şekilsel değişim tartışılmıştır. Elde edilen veriler göç olgusu çerçevesinde değişen mutfak kültürünü sosyolojik olarak betimlemeye odaklanmıştır. Araştırmanın evreni Sakarya da bulunun Çerkezler oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini Söğütlü/Maksudiye köyü, Adapazarı/Alancuma ve Emirler köyünde de yaşamını sürdüren Çerkezlerden oluşmaktadır. Araştırmanın saha uygulamasında 10 Çerkez ile derinlemesine görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler, Söğütlü/Maksudiye köyünde 6, Adapazarı ilçesi Alancuma köyünde 3 ve Emirler köyünde 1 kişi ile yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler pandemi şartları gereği açık havada yapılmıştır. Çalışmanın etik kurul kararı 10.12.2021 tarihinde Karabük Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu toplantısında "yapılmasında sakınca yoktur" şeklinde oybirliği ile alınmıştır. Çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır.

## 3 Göçmenlik Deneyimi Olarak Mutfak

Mutfak kavramının birkaç farklı şekillerde tanımlamak mümkündür. Mutfak kavramının terminolojik kökenine bakıldığında Arapçadan Türkçe 'ye aktarılan bir kelime olduğu görülür. Arapça 'da matbah kelimesi yemek pişirilen yer anlamında kullanılmaktadır. Türkçe 'ye telaffuzu mutfak şeklinde olmuştur. Farsçadan Türkçe 'ye geçmiş mutfak terimini karşılayan aşevi, aşhane gibi kelimeler az da olsa kullanılmaktadır. Mutfak ve kültür ayrılmaz birlikteliktir. Bir ulusun beslenme şeklindeki kültürüne mutfak kültürü adı verilir. Mutfak kavramının kültürel ve fiziksel olmak üzere iki boyut şeklinde ele alınmaktadır. Kültürel açıdan bakıldığında bir nevi, yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri, yemek sanatının püf noktalarını ve yemek törenlerini gösteren bir kültürel aktarım aracıdır. Çağlar öncesinden milli, dini ve coğrafi şartlar doğrultusunda mutfak kültürünü çeşitlendirip geliştirerek bugüne kadar yöresel yemeklerini sürdürdükleri mekânlardır. Fiziksel açıdan ise, yiyecek ve içeceklerin pişirilip servise hazır hale getirildiği alandır. Mutfak hem fiziki hem de kültürel boyutuyla ele alındığında ekonomik, sosyal ve coğrafi boyutuyla örf, adet, gelenek ve kültürel alışkanlıkların bir arada toplandığı mekândır (Erdem ve Akyürek, 2018; Sarıışık, 2017; Durlu Özkaya ve Düzgün, 2015; Toprak, 2015).

Mutfak kültürü, insanların tüketimlerini devam ettirdiği, yiyip içtikleri ve yemeklerini güvende tuttuğu süreçlerin toplamıdır. Ayrıca geçmişten günümüze kadar değişen yaşam şartlarından, kullanılan mutfak araç ve gereçlerinden, tüketilen yiyecek ürünlerinden, günümüze kadar şekillenen tarihi, coğrafi, siyasi, milli ve dini olmak üzere birçok farklı sebeplerle son halini almış olan mutfak yapısını anlatan o kültüre ait özgün değerleri kapsamaktadır (Solmaz ve Dülger Altın, 2018). Mutfak kültürünün tarihsel gelişim süreci ele alındığında, ilk insanla başladığı görülmektedir. Yapılan bilimsel incelemelerde mağara devrinde bile beslenmek için araç-gereç ve ayrı bir alan kullandıkları görülmektedir (Dereli, 1989). Tarih öncesinde insanlar çevrelerinde bulmaya çalıştığı besinlerle yaşamlarını devam ettirmişlerdir. Bitkiler, meyveler, bal ve avladıkları hayvanların etleriyle beslenmişlerdir. Ateşin keşfiyle birlikte avladıkları hayvanları pişirmişlerdir. Böylece mutfak kültürünün ilk basamaklarından pişirme yöntemi ortaya çıkmıştır (Özdemir, 2001). Beslenme yöntemleriyle birlikte birtakım kurallar geliştirmişlerdir. Bu kuralların birleşimi o toplumun gelenek

ve göreneklerini, dini hayat ve yaşam tarzıyla kendine has mutfak kültürünü ortaya çıkarmıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008). Kuşkusuz bütün bu tartışmalar içinde göçmenlik deneyimlerinin mutfak kültüründe nerede durduğu sorusu çalışmanın temel tartışma bağlamı için önemlidir.

Göçmenler kimliklerini sürdürebilmek için kültürlerini yaşatma zorunluluğu hissetmektedir. Kültür devamlılığı, genç nesillerin yaşadığı toplumun fonksiyonlarını kendisine entegre etmesi sonucunda gerçekleşmektedir. Kültürel aktarım, toplumun bir arada bulunduğu zamanlarda daha çok yayılım sağlamaktadır. Beslenme ihtiyacı, toplumlarda genellikle birliktelik ile gerçekleşmektedir. Beslenme böylece salt biyolojik ihtiyaç halinden çıkarak kültürel bir olgu haline almaktadır. Yemeğin kültürel aktarma da ki önemi, aile bireyleri, grup ve toplumları bir arada toplayarak etkileşimde bulunulmasını sağlamaktadır. Toplumların yüzyıllardır biriktirdiği ve çeşitliliğinin devamını sağladığı yemek olgusu, salt bir karın doyurma amacından ziyade etkinliklerin, düğünlerin ve dinsel merasimlerin vazgeçilmez unsuru halindedir (Beşirli, 2011; Beşirli, 2010; Akarçay, 2016). Coğrafyalar değişikçe yemeklere ait formların ve toplumsal kültürün değiştiği görülmektedir. Yemek kültürünün de çeşitliliğin artmasında çevre faktörlerinin, dinsel ritüellerin, kültürel birikimlerin, sosyal ve etnik farklılıkların rolü vardır. Sosyal bütünleşmelerde her toplum belirli zamanlarda yemeklerde toplanmaktadır. Yemek toplumsal bütünleşmeyi ve dayanışmayı ifade etmektedir. Sosyalleşme aracı olarak da kullanılan yemek ritüeli kültürler arası bütünleşmeyi de beraberinde getirmektedir (Sağır, 2012; Şahin, 2009; Türk ve Şahin, 2004; Şahin, 2010). Bu haliyle yemeğin kültür aktarımındaki rolü de ortaya çıkmaktadır.

Kültürel bütünleşme ile göçmenlik deneyimleri arasında kurulan ilişkinin dört temel görünümü vardır. Etkileşim için gerekli olan bilgi, kültürel pratikler ve yetkinliklerin bireye aktarılması sürecini ifade eden kültürleşme bunlardan ilkidir. Diğerleri sırasıyla yerleştirme, etkileşim ve özdeşimdir. Özdeşim göçmenin son aşamada kendisinin o sistemin bir ögesi olarak görmesini ifade etmektedir (Kahraman vd., 2017: 228). Kültürel bütünleşmenin göçmenlik deneyiminde ön plana çıkmasının temel nedeni göçün, bireylere yeni bir çevreye uyum sağlamaya zorlamasıdır. Göçmenlerin uyum süreçleri, birçok toplumsal faktöre bağlı olarak uzamakta ya da kısalmaktadır. Ancak dikkat çeken noktalardan birisi eski alışkanlıklarını devam ettirmek isteyen göçmenlerin farklı biçimlerde anavatanlarıyla kurdukları bağların varlığıdır. Mutfak bu bağların izinin sürülebileceği önemli bir toplumsal alandır. Göçmen, yemekle olan ilişkisini evde, dışarda ve sıklıkla da düğün, doğum, ölüm gibi temel geçiş ritüellerinde sürdürmeye devam etmektedir. Aslında sosyolojik olarak mutfağın göçmen için koruyucu bir koza işlevi gördüğünü söylemek mümkündür. Mutfak göçmen için kendini güvende hissedeceği yerdir. Mutfağı, göçmenlerin kendi aralarında oluşturdukları görünmeyen ağların da göstergesi olarak okumak mümkündür. Mutfak göçmenleri yakınlaştırmakta, aralarında sistematik bir ilişki kurmakta ve en önemlisi de gelecek kuşaklara kültür aktarımını sağlamaktadır. Göçmenlerin beslenme alışkanlıklarını sürdürme istekleri dünyada etnik restoran sayılarındaki artışı da tetiklemektedir (Greco Morasso ve Zittoun, 2014). Böylece Deniz ve Öksüz'ün (2017) vurguladığı biçimiyle etnik restoranlar göçmenler arasında güçlü ağların kurulmasını ve bunların sürdürülmesini sağlamaktadır.

Sağır'ın (2021) Karabük örneğinde hazırlamış olduğu Hıdrellez çalışması bu konuyla ilişkili dikkat çekici bir örnektir. Sağır, hıdrellezin şehir dışında yaşayan Karabüklü göçmenler için bir toplanma alanı oluşturduğuna dikkat çekmektedir. Hıdrelleзде geleneksel yemek ritüelleri yerine getirilmektedir. Sürecin göçmenlik deneyimiyle ilişkili arka planını Sağır (2021: 205-206) şu şekilde özetlemektedir. Göçlerle büyükşehirlerde yerleşmiş insanlar zihinlerde korunaklı alanlar inşa eder. Bu yerler, göçmenlerin güvenlik ihtiyacı için korunaklı duvarlarla inşa edilmiş bir memleket algısına karşılık gelmektedir. Bireyler, ihtiyaç hissettiklerinde üyesi oldukları topluluklarına girmekte, normal zamanlarda da memleketleriyle temaslarını sürdürmekte ve kendilerini bu ilişkisellikte tanımlamaktadır. Sağır burasının göçmenler için koruyucu bir koza olduğuna değinmektedir. Kozanın etrafını güvenli hâle getiren korunaklı duvarlar kültürel pratiklerdir. Kültürün bireye kimlik ve aidiyet sağlama işlevi, böylece bireyi rahatlatıcı ve yeniden var edici bir biçimde kullanılmaktadır. Göçmenler, önemli gün ve bayramlarda ya da tatillerde memleketlerine gelerek o aidiyetliğin verdiği güvenlik hissini yaşamakta, bu tutumları da kuşaktan kuşağa aktarmayı amaçlamaktadır. Böylece yaşadıkları kentlerde kendilerini tanımladıkları çifte kimliklerle belleklerini sürdürmeye çalışmaktadır. Göçler, mekânı dağıtan parçalayan süreçleri içermektedir. Dolayısıyla göçün olduğu yerde mekân iki yönde kurulmaktadır. İlki gidilen kentte yeni bir kimlik oluşturma çabasını yansıtmakta ve uyum sağlama sürecini kalıcı hale getirmektedir. Bireylerin

memleketleriyle bağlarını koparmaması, mekânın inşasında kullanılan ikinci yöntemi karşımıza çıkarmaktadır. Memleketle gurbet ve özlem sarmalında kurulan ilişki, bir süre sonra bireyin yerel kültürün koruyucu kozasına sığınmayla sonuçlanır. Bireyler artık kendilerini tekrar tanımlama ve anlamlandırma çabası içindedir. Özellikle şehir dışından gelen göçmenlerin, köylerinde ve mahallerinde yapılan etkinliklere katılımları onların kimliklerini tazeleyici birer çerçeveleyici role bürünmektedir. Bireylerin hazırda olan topluluğa katılmaları yeterlidir. Sağır, bu çerçeveden hareketle göçmenlerin Hıdırellez’i araçsallaştırdıklarına değinmektedir.

Göçmenlik deneyimleriyle yemek pratiklerini ilişkilendiren bir başka çalışma (Kahraman vd., 2017), göçmenlerin geldikleri yerlerde kimi zaman mutfak alışkanlıklarını koruyarak devam ettiklerini, kimi zaman da yerel pratiklere ayak uydurmaya çalıştıklarını ortaya koymaktadır. Bu etkileşimde özellikle ara uyarlamalar da dikkat çekilmesi gereken bir noktadır. Göçmenler, korumak istedikleri geleneksel mutfak alışkanlıklarını yeni yerdeki pratiklerle etkileşime sokarak melez formlar üretmektedir. Kahraman ve arkadaşları’nın (2017) dikkat çektiği bir diğer noktaysa göçmenlerin göç öncesinde yapılan yemeklerde malzeme seçimlerinde kısmen değişikliğe gittikleridir. Yemeğin kültürel pratikleri devam etmekte ancak içerikte değişiklik gerçekleşmektedir. Çafa ve Madenci (2021) yaptıkları çalışmada Türkiye’de göçmen mutfağının ayrı bir mutfak yapısı olarak ortaya çıktığına değinmektedir. Göçmenler, yeni coğrafyaya ayak uydurarak tarif güncellemesi yaptığına değinen yazarlar, bunu yaparken öz değerlerini kaybetmediklerini ifade etmiştir. Aynı çalışmada yemek pratiklerinin göçmenler için birleştirici ve örgütleyici bir unsur olduğuna dikkat çekilmiştir. Bu bulgu Ichijo ve Ranta’nın (2018) yapmış oldukları çalışmada yemek kültürünün “grup kimliğini pekiştirmenin sürdürmenin ve ona karşı çıkmanın bir yolu olarak” sunulmasıyla benzer anlamı taşımaktadır. Konya ilinde Suriyeliler mutfağını inceleyen Avşar ve Seçim’in (2020) çalışmasında göçmenlik deneyiminin mutfak pratiklerini nasıl zenginleştirdiğine dikkat çekilmiştir. Göçmenlerin Türkiye’nin birçok bölgesinde yerleşik hayata geçtiklerine değinen yazarlar, restoran, döner işletmesi, manav, fırın gibi yiyecek içecek sektöründe işletmeler açarak hizmet sektörüne dahil olduklarını aktarırken hem kendi kültürlerini tanıttıklarını hem de Türk mutfak kültürünü yeni pratiklerle karşılaştırdıklarını ifade etmiştir. Suriyelilerin mutfak deneyimleri, göçle mutfak arasındaki ilişkinin farklı boyutunu gündeme taşımaktadır. Vuddamalay (2018), göçmenlerin bu tarz deneyimlerinin o mahallede göçmen yerleşim bölgesinin kurulmasını kolaylaştırdığını söylemektedir. Karyelioğlu’nun (2021) Suriyeliler üzerinden yaptığı çalışmada ise yemeğin nasıl grup dayanışması kaynağına dönüştüğünü betimlemektedir. Böylece yemek ve gıda göçmenler için hem bir kültürel ifade biçimi hem de yaşamsal ihtiyaçların karşılanması noktasında işlevselleşmektedir. Şahin ve Elbeyli (2022: 86) de yaptıkları çalışmada Kilis’teki Suriyelilerin diğer birçok göçmen topluluk gibi kültürel kimliklerini yemek ve mutfak yoluyla yeniden inşa ettiklerine değinmiştir.

Pertile ve Gastal’ın (2013) bölgesel turizm ve gastronomi ilişkisini Brezilya örneğinden ele alan çalışma dünyadaki göçmen mutfağı trendinin farklı bir boyutunu karşımıza çıkartır. Araştırmacılar, göçmenlerin mutfağının yerel halk tarafından başlangıçta lezzet ve besin açısından zayıf olarak değerlendirilse de sonrasında turistik metaya dönüştüğünü vurgulamıştır. Kuşkusuz burada göçmen mutfağındaki yemeklerin, ritüellerden bağımsızlaşarak kamusal olduğu tespitini yapmak gerekir. Böylece yemek içeriği ve özellikleriyle sürdürülmekte ancak yemeğin kültürel alandaki konumu işlevini kaybetmektedir. Bu durumu daha önce çalışmada ifade edildiği üzere küreselleşmenin yerel kültürler üzerine baskı olarak okumak mümkündür. Kendall Park (2017) ise etnik mutfak üzerine Amerika’da yaptığı çalışmada etnik mutfakların Amerikan mutfağına entegre olduğuna değinmektedir. Dolayısıyla göçmen yemeği olmaktan çıkan bir etnik yemek kültürü söz konusudur. Ayrıca yazarın dikkat çektiği bir başka nokta göçmen mutfağını deneyimlemenin bir mutfak turizmine dönüşmesidir. Aslında her iki bağlam daha makro boyutta *ulusal yemek kültürünü göç, iklim, küreselleşme ve ekonomi gibi çeşitli faktörlere bağlı olarak geliştiğini* (Ichijo ve Ranta, 2018: 19) göstermektedir. Bunun anlamı göçmen mutfağının zamanla ulusal kimliğe eklenerek melezleştiğidir. Ancak milliyetçi eğilimler devreye girdiğinde göçmen mutfağının “ev gibi gizli mekanlarda” (Ichijo ve Ranta, 2018: 21) anavatanlarına ait yemek ritüellerini sürdürdüğünü söylemek mümkündür.

### 3.1 Sakarya'da Melez Karşılaşmalar: Çerkez Mutfağı

Çerkez mutfak kültürü Kafkasya bölgesindeki birçok mutfak kültürünün bir araya gelmesiyle oluşan geleneksel mutfak türüdür. Genellikle Türk ve Kafkas mutfağında sıklıkla yapılan yemekleri, kendi dillerine çevirerek mutfaklarına dâhil etmişlerdir. Çerkeşlerle deki Sipsi, Abhaslarda Acıka, Karaçaylarda Hıcin, Azerilerde Kavurma gibi isimlerle kullanılmaktadır. Çerkez mutfağı, Kafkasya bölgesinin sert ve soğuk, dağlık ve yüksek iklim koşullarına göre şekillenmiştir. Yerleşim yerine göre daha çok un ve hayvansal gıdaların yer aldığı bir mutfaktır. Haşlama, kurutma ve kızartma teknikleriyle hazırlanmış et ürünleri tercih edilmektedir. Uzun vadeli tüketim açısından bu teknikler kullanılmaktadır. Çerkezler de yemek çeşitliliğinin fazla olduğu söylenmektedir. Kafkasya bölgesinde bir ziyafette 125 çeşit yemeğin servis edildiği söylenmektedir. Genel olarak binden fazla yemek çeşidinin olduğu söylenmektedir. Ekmek ve sebzenin çok fazla tüketilmediği mutfakta, etli ve tahıl ürünlerinden oluşan yemekler daha çok tercih edilmektedir. Yemeklerde en çok dikkat edilen unsur gıda değeri ve lezzetli olmasıdır (Aslan vd., 2009; Yılmaz, 2017; Yıldız, 2020).

Çerkez mutfağını Yılmaz (2017), üç ayrı bölümde ele incelemek gerektiğini söylemektedir. Birincisi; Kafkasya'da bolluk içinde ve özgürce yaşadıkları zamanın mutfağıdır. Kurutulmuş, haşlanmış ve ocak fırınlarında pişirilmiş et ürünlerini tercih edilmektedir. İkincisi; anavatanlarından ilk sürüldükleri dönemi ele almaktadır. Alışkın oldukları bolluk ve bereketli yaşam tarzından sonra tanımadıkları coğrafyalarda yaşamlarını sürdürmek için yokluk ve kıtlık ile savaştıkları dönemdeki mutfaklarıdır. Her bölgenin iklim şartları farklılık gösterdiği gibi, yemekleri de çeşitlilik göstermektedir. Anadolu'nun Karadeniz sahili, Balkanlar ve Orta Doğu'ya göç etmiş olan halkın kıt olan mutfak dönemidir. Bu dönemde yaşanan sıkıntılar içerisinde, Çerkez kadınının yaratıcı ve buluşçu yeteneği ile zor şartlara rağmen yemek çeşitliliği devam etmiş ve harika yemekler yaptığı o dönemi anlatan eserlerde ortaya çıkmıştır. Üçüncüsü ise; Sürgünün üzerinden neredeyse 150 yıl geçmiş olan, günümüz Çerkez mutfağıdır. Sürgünden sonra yaşanan imkânsızlıklar ortadan kalkmış, yaşadıkları bölgeye uyum sağlamışlardır. Kafkasya'dan özgün yemek ve kültürleri ile yerleştikleri bölgenin şartlarına uygun yemekler yaparak, günümüz Çerkez mutfağının son hali ortaya çıkmıştır (Yılmaz, 2017). Seyahatname yazarları ve tarihçiler, Çerkezler ve Çerkez mutfağıyla ilgili bazı aktarımlar da bulunmuşlardır. Kafkasya'da köylü Çerkezler için, evleri sazdır, havası yazdır, halkı beyazdır, tamamı Çerkez ve Müslümandır. Garip bir dost, insanlardır şeklinde tanımlamıştır. Pek çok yazar Kafkasya'yı ziyaret etmiştir. İzlenimlerini ve gördüklerini İngilizce, Fransızca, Rusça, Arapça, Almanca ve diğer dillerde yazmışlardır. Türk yazarlar arasında Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Çerkez yemekleri ile ilgili şöyle yazmıştır:

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

Yunan tarihçi (M.Ö 100) Strapon yazılarında ülkenin insanlarını anlatırken, yakışıklı ve iri yapılı olduklarını belirtmiştir. Bitkilerin ve hayvanların olması gerektiğinden büyük görüldüğünü ifade ederken, yemeklerin de genellikle hayvansal gıdalardan oluştuğunu görmek mümkündür. Sularını temiz pınarlardan tüketirler. İçecek olarak bahsıma tüketilmekte, üzüm ve mısır şarapları tercih edilmemektedir. Buğday ve arpa ürünlerini mutfaklarında bolca kullandıklarını gözlemlemiştir. İngiliz gezgin Jamies S. Bell 1837- 1838 yılları arasında Kafkasya'ya yolculuk etmiş ve iki farklı eve misafir olarak gittiğini belirtmiştir. İlk gittiği ailede 45 çeşit, ikinci gittiği ailede ise 47 çeşit yemek ikramında bulunmuşlardır. Cenevizli gezgin Giorgio İteriano 1502'de Çerkezlerin Örf Adetleri ve Tarihleri kitabında yemek çeşitlerinin çok olduğunu özellikle darı unundan yapılmış baksımayı ve ekmeğe yerine haşlanmış darıdan yapılan bastayı çok tükettiğini söyler. Bastanın dilimlenip sofraya konulduğunu ve tam sekiz gün boyunca sofraya da durduğunu belirtmiştir (Yolkolu Öksüz, 2018; Berkok ve Toygar, 1994).

#### 4 Araştırmanın Bulguları

Araştırma verileri kartopu örnekleme kullanılarak elde edilmiştir. Katılımcı gözlem metodu kullanılarak 10 kişi ile yüz yüze görüşmeler sağlanmıştır. MAXQDA programı kullanılarak elde edilen kodlar, tablo haline getirilmiştir. Görüşmelerin pandemi nedeni ile açık alanlarda yapılması tercih edilmiştir. Görüşmeler ev bahçeleri, kahvehane açık alanları ve kafe bahçelerinde gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler telefon aracılığı ile kayıt altına alınırken, yazılı olarak da kayıt tutulmuştur. Görüşmeler sürecine görüşmeciler evlerinde veya kafelerde yemek ikramları yapmışlardır. Örneğin çerkez yemeklerinden olan; Çerkez salçası, Çerkez peyniri ve Çerkez turşusu ikramları arasında olmuştur. Ayrıca Sakarya Kafkas Kültür Derneği ve Sakarya Üniversitesi Kafkas Dansları'nın, Haluj Gecesi ve Kafkas Kültür Derneği'nin Abısta Akşamları adı altında düzenlenen gecelere katılım sağlanıp yemeklerden tadımlar yapılmıştır. Katılımcılara yöneltilen 11 soruya alınan cevaplar Tablo 2'de aktarılmıştır.

**Tablo 2.** Demografik Bilgiler

Cinsiyet	Sayı	Medeni Durum	Sayı	Yaş Aralığı	Sayı	Yerleşim Yeri	Sayı
Kadın	6	Evli	6	24-56	4	Maksudiye	6
Erkek	4	Bekar	4	57-67	3	Alancuma	3
Toplam	10	Toplam	10	68-98	3	Emirler	1
				Toplam	10	Toplam	10

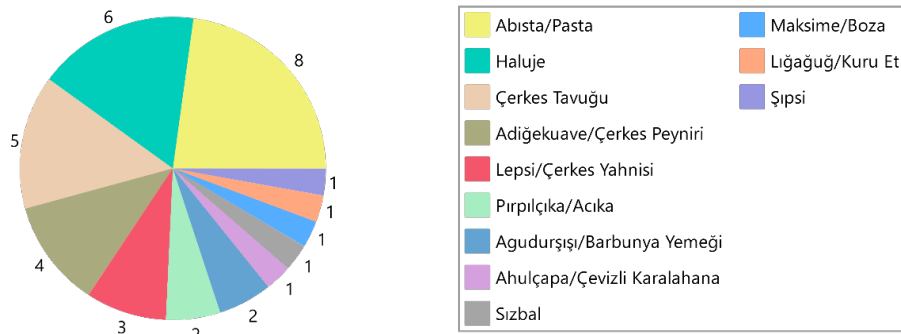
Araştırmada demografik nitelikler yer almaktadır. Tabloya bakıldığında katılımcıların 6'sı kadın, 4'ü erkek olmak üzere 10 kişiyle derinlemesine görüşme yapılmıştır. Kadın katılımcı sayısının fazla oluşu, kadınların mutfak pratikleriyle doğrudan ilgili olmalarıdır.

#### 4.1 Çerkez Mutfağının Temel Unsurları

Çerkez mutfağının temel unsurları ana başlığı altında Çerkez mutfağında yapılan yemekler, Çerkez mutfağının gündelik durumu ve Çerkez mutfağında araç- gereç kullanımı temaları incelenmiştir. Elde edilen verilen gruplandırılarak tablolara dönüştürülmüştür.

Çalışmada ilk olarak Çerkez mutfak kültüründe bulunan temel yiyecek malzemeleri ve Çerkez yemekleri hariç diğer kültürlerden aktarılan yemeklerin yapılma durumları incelenmiştir. Bu bağlamda katılımcılara, "Çerkez mutfağının yemekleri nelerdir ve bunlardan hariç yemekler yapılmakta mıdır? (Kabak tatlısı, keşkek, muhlama, karalahana yemeği/dolması, fast-food yemek çeşitleri) gibi ürünler yapılıyor mu?" temel sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların cevapları doğrultusunda oluşturulan Tablo 3'te Çerkez kültüründe genel olarak yapılan yemeklerin grafiği yer almaktadır.

**Tablo 3.** Çerkez Mutfağında En Çok Yapılan Yemekler



\*Bu tabloda araştırmacılar birden fazla cevap vermiştir.

Katılımcılara yöneltilen diğer bir soruya "Çerkez mutfağının yemekleri nelerdir?" olmuştur. Katılımcıların yanıtlarına bakıldığında 8 kişinin Abısta/Pasta yaptıklarını söylemeleri dikkat çekmiştir. Çerkez Pastası, Çerkez mutfaklarında toplanma, özel gün ve davet yemeklerinde sıklıkla yapılan geleneksel yemeklerin başında yer almaktadır. Çerkez Pastası eskiden darı unundan yapılırken, günümüzde ise mısır unuyla yapılmaktadır. Çerkez pastasının kadınlar arası oturma günlerinde sıklıkla yapıldığı tespit edilmiştir (K10). Çerkez yemekleri genellikle hayvansal ürünler

ve et ağırlıklı gıdalardan oluşmaktadır. Coğrafi koşulların getirmiş olduğu şartlar neticesinde şekillenen mutfak, günümüze kadar etkisini devam ettirmiştir (K5). Çerkez tavuğunun kalabalık aile toplantılarında, birlikteliklerde ve özel günlerde yapıldığını söyleyen katılımcı (K6), onun mutfağın vazgeçilmez ürünü olduğunu aktarmıştır. Çerkez tavuğunun eskiden darı unundan yapıldığını aktaran katılımcılar, günümüzde mısır ununu kullanmaları önemli bir değişim olarak görülmüştür.

Katılımcıların dikkat ettiği bir diğer Çerkez yiyeceği peynir olmuştur. Çerkez peynirleri Çerkez evlerinin olmazsa olmazıdır. Çerkezler neredeyse her öğünde peynir tüketmektedir. Günümüzde peynir naylon bir kap içinde şekillendirilerek elde edilmektedir. Geçmişte hasır sepetlerin kullanılmasıyla yapılan peynirler kurutulmuş bir şekilde tüketilmekteydi. Katılımcılar, bu yöntemle peynirin tüketim süresinin uzadığını ve daha lezzetli olduğunu aktarmıştır. Ocak kültürünün evlerden kalkması ile kurutulmuş peynir tüketiminin de azaldığı görülmüştür (K6). Çerkez peynirinin kurutulmuş halini, özel olarak imalat eden bir yerden aldığını ifade eden katılımcı (K6), peynirin yapımında çok özen gösterildiğini ifade etmiştir. Katılımcı peynir yapımında hava şartlarına dikkat edildiğini aktarmıştır. Peynirin hayatlarının her anında yanında olduğunu, evden uzakta bile yanına aldığını ifade eden katılımcı, Çerkez peyniri ile yapılan Haluj yemeğini önceden yapılarak donduruculara atıldığını betimlemiştir. Haluja günümüz mantısı denilebilir. Haluja misafir ikramlığı olarak Çerkez mutfağında sıklıkla kullanılan yemek türüdür. Bu yönüyle Haluja misafir geldiğinde çıkartılıp haşlanıp, yoğurtlu ya da yoğurtsuz bir şekilde ikram edilmektedir.



**Şekil 1.** Çerkez Mutfağında En Çok Yapılan Yemeklerin Kod Bulut Gösterimi

Mutfak etkileşimlerinin izini sürmek çalışmada önemsenmiştir. Bu bağlamda çalışmada yemekle ilgili Çerkez mutfağı dışına çıkan alanlar da sorgulanmıştır. Özellikle diğer kültürlerle ait yemeklerden ve günümüz yemeklerinden bazı örnekler alınarak katılımcılara sorular sorulmuştur. Buradan hareketle katılımcılara “Çerkez mutfağından hariç yemekler yapılmakta mıdır?(Kabak tatlısı, keşkek, muhlama, balık, karalahana yemeği/dolması, fast-food yemek çeşitleri) gibi ürünler yapıyor mu?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların verdiği cevaplar tablo haline getirilip, önemli görülen kısımlar kişiler bağlamında ele alınarak Tablo 4’te özetlenmiştir.



**Tablo 1.** Çerkez Mutfağından Hariç Yapılan/Yapılmayan Yemeklerin Dağılımı

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

Çerkez mutfağından hariç yapılan yemeklere 8 katılımcının verdiği cevaplar doğrultusunda en fazla tüketilen ürünün fast-food olduğu görülmektedir. Balık tüketimi ise 6 kişi ile ikinci sırada yer almaktadır. Kabak tatlısı ve karalahana yemeği 4'er kişinin verdiği cevaplar ile yapılan yemekler arasında aynı oranı paylaşmaktadır. 1 katılımcının mihlama yaptığı görülmektedir. Keşkekin katılımcılar tarafından tercih edilmediği görülmüştür.

Tablo 4'te Çerkez mutfağından hariç yapılmayan yemeklere katılımcıların vermiş olduğu cevaplar görülmektedir. Yapılmayan yemekler arasında ilk sırada 8 kişinin vermiş olduğu cevap ile keşkek yer almaktadır. Keşkek yemeğine, yapılan yemekler arasında katılımcıların son sırada cevap vermesi ile yapılmayan yemekler arasında ilk sırada cevap vermesi çalışmanın güvenilirliğini artırdığı düşünülmüştür. 4 kişinin verdiği cevap ile muhlama yapılmayanlar arasında ikinci sırayı alırken, yapılanlarda sondan ikinci sırayı aldığı görülmektedir. Karalahana yemeğine tüketimine 4 kişi, balık tüketimine 2 kişi ve kabak tatlısına 1 kişi yapılmayan yemekler arasında olduğu cevaplarını vermiştir. Fast-food ürünleri katılımcıların vermiş olduğu cevaplar ile yapılan ürünlerde ilk sırada olurken, yapılmayan cevaplar arasında son sırada yerini almıştır.

**Tablo 2.** Kişiler Bağlamında Çerkez Mutfağından Hariç Yapılan/Yapılmayan Yemeklerin Gösterimi

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

Çerkez mutfağında kişilerin Tablo 5'te gösterildiği gibi Çerkez mutfağından hariç yapılan/yapılmayan yemeklerin gösterim tablosu oluşturulmuştur. Araştırmamız da keşkek yapan kişi sayısının bulunmadığı görülmüştür. Keşkek daha çok Sakarya'nın yerli halkı olan Manavların kültürüne ait olarak katılımcılar tarafından nitelendirilmiştir. Manavlara ait olan bu yemeği beğenmediğini dile getiren katılımcı (K1), keşkek yemeğinin ve Karadeniz yöresine ait olan muhlama yemeklerinin yapmadığını ifade etmiştir. Sakarya bal kabağı sebzesi ile ünlü bir şehirdir. Bal kabağı kabak tatlısı başta olmak üzere çeşitli tüketim alanlarıyla dikkat çekmektedir (K5). Kabağın sadece tatlısını değil, tuzlu olarak yemeklerinin de yapıldığı görülmektedir. Kabakla geliştirilen bu ilişki, Çerkezlerin şehirle geliştirdikleri bütünleşmeyi göstermektedir.

Deniz ürünleri söz konusu olduğunda kültürel bağlamıyla dikkat çekmesi bakımından balığa ayrıca değinmek gerekir. Balık tüketimi, kuşaklararası farklılıklar dikkate alındığında tarihsel geçmişle ilişkili sembolik göstergelere dönüşmektedir. Katılımcılar arasında bu durumla ilişkili aktarımların karşımıza çıktığı görülmektedir. Sürgün zamanında hastalanan, kazaya karışan ve denizlere atılan atalarının balıklar tarafından yenildiğini düşünen Çerkezler, korudukları bu tarihsel bellekle balık tüketimine temkinli yaklaşmaktadır. Bu algının devam ettiğini (K2)

“Hamsi pek yenmez. Aramayız. Sürgünde hastalananları denize atmışlar. Bizim insanımızı balıklar yedi. Bizde balıkları yiyemeyiz şeklinde algı var. Eskiler hiç balık yemeden ölmüşler” ya da “ben balık yemem. Hiçbir şekilde yemiyorum. Yıllarca tiksindim kokusundan. Dedemin özel radyolarda Kafkasya’dan haber var deyip dinlediğimiz şeylerden herhalde” (K4)

şeklindeki aktarım güçlendirmektedir. Bugünse bu tutumlarda değişimlerin yaşandığı tespit edilmiştir. Katılımcılardan birisi “Çerkezlerin geçmişte yaşadığı sürgün ile bağlarını bilmeyen kişiler için balığın artık yenilmesinin sorun teşkil etmediği” (K6) aktardığı görülmüştür.

Gelişen, değişen ve teknolojik bir çağ haline gelen dünya da Çerkez mutfak kültürü, bazı değişikliklere uğramıştır. Çerkez mutfağının geçmişe oranla mutfaklarda kullanım durumları çalışmamızda ele aldığımız temalardan biridir. Katılımcılara, *Çerkez mutfağının gündelik hayatta kullanım durumu nasıldır?* Sorusu sorulmuştur. Cevapların içerisinde önemli görülen kısımlar Tablo 6’da özetlenmiştir.

**Tablo 3.** Çerkez Mutfağının Gündelik Kullanım Durumu

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

Çerkez mutfağının gündelik hayattaki kullanım durumuna bakıldığında, katılımcılardan 6’sı sadece özel günlerde 4 kişiye genellikle kullandıklarını ifade etmişlerdir. Bu durumda Çerkez yemeklerinin günümüzde sadece özel günlerde ve misafir geldiğinde yapıldığını söylemek mümkündür. Çerkez yemeklerinin genellikle yapıldığını ifade eden katılımcılardan biri ( K4 ) , Çerkez yemeklerinin özlem duyulan yöresel yemekler olduğunu, genellikle diğer günlük yemeklerin yanında Çerkez yemeklerinin de yapıldığına dikkat çekmiştir.

#### 4.2 Çerkez Mutfağında Araç- Gereç Kullanımı



**Şekil 2.** Çerkez Mutfağında Araç-Gereç Kullanımının Bulut Gösterimi

Katılımcılara, “Çerkez mutfağında geçmişte kullanılıp günümüzde kullanıma devam eden/etmeyen araç gereçler var mıdır? Varsa nelerdir?” şeklinde soru sorulmuştur. Katılımcıların verdikleri cevaplar dâhilinde tablo-7 oluşturulmuştur. Özel görülen tablonun alt kısmında açıklanmıştır. Öte yandan görüşmeciler (buraya kimler olduğunu parantez içinde yazalım) eski mutfaklarda kullanılan birçok araç-gereç günümüzde artık kullanılmadığını ifade etmişlerdir. Değişen dünya düzeni ve gelişen teknolojik gelişmelerle birlikte Çerkez mutfağının araç gereçler bağlamında değişime uğradığını söylemek mümkündür. Bu değişimle birlikte eski usul aletlerin yerini, pratik teknolojik aletler almıştır. Çerkezler de geçmişte olan günümüzde kullanıma devam eden/etmeyen mutfak araç-gereçlerinin neler olduğu mutfağın kültürel değişim süreci hakkında çalışmamıza ışık kaynağıdır.

**Tablo 7.** Çerkez Mutfağında Geçmişte/Günümüzde Kullanılan Araç-Gereçlerin Durumu

Geçmişte Kullanılan	Kişiler	Günümüzde Kullanılan	Kişiler
<b>Çüven</b>	Hepsi	<b>Tencere</b>	K1,K7,K9
<b>Belağ</b>	Hepsi	<b>Belağ/Tahta Kaşık</b>	Hepsi
<b>Hasır Peynir Sepeti</b>	K6, K7, K8,K9	<b>Naylon Peynir Sepeti</b>	K6,K7,K8, K9,K10
<b>Ocak</b>	K6	<b>Soba/Aygaz</b>	K6
<b>Agudırışşıga</b>	K9,K10		K9,K10
<b>Havan</b>	K5	<b>Elektrikli Mikser</b>	K5
<b>Ahaka</b>	K4		K4
<b>Apıhınga</b>	K10,K4	<b>Elektrikli Mikser</b>	K4

Çerkez mutfağında geçmişte/günümüzde kullanılan araç-gereçler nelerdir sorusu sorulduğunda, katılımcıların geçmişte kullanılan mutfak araç-gereçlerine verdikleri cevaplar arasında Çüven ve Belağ aracının olduğu görülmüştür. Katılımcıların hepsi Çüven ve Belağ'ın geçmişte en çok kullanılan araç-gereçler birisi olduğunu ifade etmişlerdir. Katılımcılardan, K1, K7, K9 günümüzde artık tencere kullandıklarını, Çüven kullanmadıklarını ifade etmiştir. Çalışma süresince çüvenlerin mutfak dışında bahçe süsleme olarak kullanıldığı ve birer hatıraya dönüştüğü tespit edilmiştir. Çerkezlerin sıklıkla yaptığı Çerkez pastasını yapmak için kullanılan Çüvene ek olarak Belağ isminde tahta kaşık formu da vardır. Belağ kullanımı, geçmişte ve günümüzde, aynı formunu koruduğu görülmekte ve Çerkezler tarafından mutfakta kullanılmaktadır. Birbirini tamamlar araçlar olduğundan Belağ da çüven gibi nostaljik birer aksesuara dönüştüğü de gözlenmiştir. Katılımcıların verdiği cevaplar takip edildiğinde çüven ve belağdan sonra “hasır peynir sepeti” kullanımının en fazla kullanılan mutfak araçları içerisinde yer aldığı görülmektedir. K6, K7, K8, K9 ve K10 geçmişte hasır örme peynir sepeti kullandıklarını, geçen zaman içerisinde naylon araç gereçlerin yaygınlaşması ile naylon sepet kullanımına geçtiklerini ifade etmişlerdir. Hasır peynir sepetinin neye benzediği başta olmak üzere, mutfakta kullanılan diğer araçlarla ilgili katılımcıların aktardığı ifadeleri şu şekilde sıralamak mümkündür.

“Örme sepettir. Ağaçtan oluyor peyniri yapıp içine koyuyoruz şekilli oluyor” (K7).

“Hasır peynir sepetleri vardı. Şimdi naylonlar çıktı onları kullanıyoruz” (K9).

“Ateş yakma sistemi olan ocağın ortadan kalkmasıyla kültürümüzün büyük bir kaybı var. Aygazlar devam etmektedir” (K6).

“Beyaz fasulye yemezdik. Barbunya yerdik. Agudırışşıga ile ezerdik. Mikser ile yapılandan çok daha lezzetli olurdu” (K9).

Bu yanıtlar dışında diğer araçlara bakıldığında katılımcıların aktarımlarını şu şekilde özetlemek mümkündür. Geçmişte havan kullanımına K4, ahaka kullanımına K5 cevap vermiştir. Geçmişte apıhığa kullanımına ise, K10 ve K4 cevap verirken, K10’un kullanıma devam ettiği görülmüştür. Agudurşışığa, Havan, Ahaka ve Apıhığa araç gereçleri geçmişte ezme ve öğütme için kullanılmaktadır. Günümüz dünyasında bunların yerini elektrikli mikser yerini almıştır. Hayatı ve mutfağı kolaylaştığı için daha çok tercih edilmektedir. Apıhığa kullanımına katılımcılardan sadece K10 devam etmektedir.

#### 4.3 Kültür, Kimlik ve Çerkez Mutfağı Pratikleri

Çerkez kültüründe özel günlerde uygulanan adet ve gelenekleri ortaya çıkarmak amaçlanmaktadır. Katılımcılara “Çerkez kültürüne ait özel gün ve yemeklerinizde (cenaze, düğün, nişan vs. gibi) geçmişte yaptığınız günümüzde devam eden/etmeyen adet ve gelenekleriniz nelerdir?” sorusu sorulmuştur. Katılımcılardan alınan cevaplar geçmiş ile günümüze ışık tutmak amacıyla önemli görülen kısımları Tablo 8’de özetlenmiştir.

**Tablo 8.** Cenazelerde Devam Eden/Etmeyen Örf-Adetlerde Cenaze Evine Yemek Getirme Durumları

	Sayı	Kişi
Evet, devam ediyor	7	K2, K4, K5, K6, K7, K9, K10
Hayır, devam etmiyor	3	K1, K3, K8
Toplam	10	10

Katılımcılardan 7’si, cenazelerde komşularının cenaze evine yemek getirme geleneğinin geçmişte ve günümüzde devam ettiğini belirtirken, 3 kişi artık devam etmediğini ifade etmiştir. Katılımcılardan cenaze evine yemek getirmenin artık olmadığını söyleyen 3 kişiden biri olan K1, “cenazelerde 15 gün evde yemek pişmezdi. Komşular getirirdi. Şimdi firmalardan pide getiriyorlar” cevabını vermiştir. K8, “kayınvalidem anlatırdı. Kayınvalidem öldü bana 40 gün yemek bir şey yaptırmadılar diyordu. Şimdi 2-3 gün sonra komşular gelen misafirler için evde cay demliyor” ifadelerini kullanmıştır. Geçmişte yemek getirmenin daha fazla olduğunu ve cenaze evlerinde yemeğin pişmediğini vurgularken, şimdi bu durumun kırıldığını birkaç gün sonra evde komşuların misafir için çay demlediğini söylemiştir. Cenaze evine yemek getirmenin geçmişte ve günümüzde devam ettiği tespit edilmiştir (K6, K8). Katılımcılar cenaze sofralarının devam ettiğini belirtirken cenaze evinde yemek yapmanın Çerkezler için “ayıp” kabul edildiğini aktarmışlardır. Cenaze evinde yemek yapmanın ayıp olduğunu söyleyen K9, “cenaze evinde yemek yapılmazdı çok ayıptı. Köylünün sırtından cenaze geçirdi. Şimdi yine aynı komşular getiriyor”; K10 ise “cenazelerde, 7 gün komşular yemek getirir. Önceden de böyleydi şimdi de böyle” şeklinde görüşlerini ifade etmiştir. Çalışma boyunca katılımcıların söylemlerinden hareketle cenaze evinde hiçbir şekilde yemek yapılmadığı, komşuların yas süresince cenaze evine yemek getirdikleri tespit edilmiştir. Bu duruma pandemi süreci engel olsa da Çerkezlerin geleneği sürdürmeyi başardıkları görülmüştür. Günümüzdeki değişimlere paralel cenaze sonrası yemek ritüelinde de belli değişimlerin yaşandığı gözlenmiştir. Örneğin K1, hazır gıda ile cenazelere yemek dağıtımını yapan firmaların Çerkezleri de etkilediğini vurgulamıştır.

Katılımcılara düğünlerde yapılan örf ve adetlerin geçmişte ve günümüzde nasıl olduğu sorulduğunda katılımcılardan birisi (K4) *eskiden köy düğünlerinde yahni ve boza olduğunu* söylemiştir. Düğün hazırlığını sadece düğün sahibinin değil, köy halkının tamamının hazırladığını ifade etmiştir. Şimdi salon düğünleri olduğunu sıkıştırılmış bir zaman diliminde yapıldığını aktarmıştır. Geçmişte bir köye girildiğinde düğün olduğu belli olurken, günümüzde köyde değil düğün evinde bile düğün olup olmadığının anlaşılmadığını söylemiştir. Katılımcının ifadelerinden geçmişteki coşkun, hazırlıkların ve birlikteliklerin artık azalmış olduğunu söyleyebiliriz. Günümüzde, hazır yiyecek firmalarıyla ve salon organizasyonu ile bu durumlar değişime uğramıştır. Geçmişte düğünlerde evlerin önünde hayvan kesildiğini, günümüzde ise köy düğünü olduğu sürece yine hayvan kesimine devam edildiğini belirtmiştir (K5). Düğünlerin salonda olmasıyla yahninin düğün evinde yine de ikram edildiğini ifade etmiştir. Çok karışık, italik vermeli görüşmeci,

K6 geçmişte hayvan bakımının yaygın olmasından dolayı yemeklerde sıklıkla hayvansal gıdaların kullanıldığını aktarmıştır. Günümüzde ise artık hayvan bakımının azalması ile düğünlerde evlerin

önünde hayvan kesimin azalması orantılı bir durumdur. Geçmişte düğünlerde, düğünden önce damadın akrabaları, damadın kaldığı eve hayvan gönderirken, günümüzde ise bu durum ortadan kalkmıştır. Katılımcılar sıklıkla düğünlerde hayvan etinin yanına yöresel yemeklerin de yapıldığını belirttikleri görülmüştür. Çerkezlerde hayvanın bazı uzuvlarının düğünlerde sofraların başköşelerin de sergileme adetleri mevcuttur. Katılımcılar günümüzde artık bu ritüelin yapılmadığını belirtmiştir. Çerkezler için topluluk dışından evliliklerin artması kültürel pratiklerin değişmesinde bu durumda etkili olmuştur. Çerkez kültürünü bilen ve yaşatmaya çalışan katılımcıların günümüzde bu kültürel duruma ilişkin mutfak özelliklerini sürdürmeye çalıştıkları görülmüştür.

### 3.4 Sakarya'da Melezlikler

Bu başlık altında Çerkezlerin Sakarya'daki diğer göçmen mutfak kültürleri ile olan etkileşiminin gerçekleşme durumları ele alınmıştır. Adetlerinin ağır olduğunu söyleyen katılımcılardan biri (K1), diğer göçmen grupların Çerkez yemeklerini bilip yapmak istese de bir Çerkez gibi yapamadığını söylemiştir. Bir diğer katılımcı (K7) yakın çevrede oturan bir başka göçmen grubun Çerkez yemeklerini hiç merak etmediğini ve hiç yemediklerini aktarmıştır. Katılımcılar, sıklıkla kültürlerine saygının sadece kendileri için bir kriter değil, aynı zamanda sosyal çevre için de önemli olduğunu ifade etmiştir. Yemeklerinin zor ve meşakkatli olduğunu, gelinlerin yapmakta zorlanırken başka kültürlerin hiç yapamayacağını söyleyen (K2), *"Genellikle sadece tadımlık yiyorlar. Mutfaklarında yaptıklarını düşünmüyorum. Yemeklerimiz zor ve meşakkatli olduğu için gelinler yapamıyorken başka kültürler hiç yapmaz"* şeklinde görüşlerini ifade etmiştir. Başka göçmen grupların tadım amaçlı yediklerini, Çerkez yemeklerini alıp mutfaklarında sürekli kullanım haline getirmediklerini ifade etmiştir.

Manav yemeği yapmaya çalışan katılımcılardan biri (K3), *"günlük yemeklerimiz zaten aynı. Abazalar ile aynı aşağı yukarı. Manav köyü hemen yanımızda olmasına rağmen yapmayız. Biz hanımla yapalım dedik beceremedik"* şeklinde düşüncesini ifade etmiştir. Etkilenen yerlerin olduğunu fakat yemek olarak devamlı bir şekilde mutfakların yapılmadığını belirten katılımcılardan K5, etkilenmenin mutfaka yansımadığını belirtmiştir. Başka kültürlerden yapılan yemeklerin tadımlık yapıldığını sürekli olarak mutfaklarına yerleştirmediklerini belirtmiştir. Etkileşimin çoğunlukla olmadığını, olan kısımların kültürel mutfaklara değil de modern mutfak üzerinden gerçekleştiğini dile getiren katılımcılardan biri (K4), *"etkileşim olmamıştır. Çoğunlukta olmamıştır. Azınlıktır. Çerkez kültürü etkileşime girmeden modernleşerek devam etmektedir. Benim damak tadıma göre bu değişiklik gösterebilir"* şeklinde açıklamıştır. Etkileşimin yenidoğru tarzına doğru evrildiğini söyleyen katılımcılardan (K6), etkileşimde asimilasyonun bütün kültürleri aynı derecede etkilediğinden bahsetmiştir. Katılımcı küreselleşmenin güçlü bir şekilde bütün yerellikleri birbirine benzettiğini vurgulamıştır.

Çerkez yemeklerine diğer kültürlerin ilgisini öğrenmek amacıyla, "Evde yapılan geleneksel yemeklerin tariflerini başka kültürden kişilere verdiğiniz oldu mu? Olduysa bunlar hangi yemeklerdir?" sorusu iletilmiştir. Verilen cevaplardan 7 kişinin Çerkez pastası, 2 kişinin Çerkez Tavuğu ve 1'er kişi ile Çerkez Peyniri, Acıka ve Şipsi olduğu ortaya çıkar. Tarif isteyenlerin genellikle çok yapılmasından ve bilinmesinden kaynaklı olarak Çerkez Pastası'nın tarifini istendiğini görülmüştür. Katılımcılardan alınan cevaplar arasında önemli görülen bölümler özetlenerek Tablo 9'a aktarılmıştır.

**Tablo 9.** Çerkez Mutfağında Tarifi İstenilen Yemekler

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

Çerkez kültürünün devamı için kültürün geleceğe aktarımı büyük önem taşımaktadır. Kültürü geleceğe en iyi ve özgü bir şekilde kadınlar yapmaktadır. Kadınlar, gençler, restoranlar ve dernekler kültürün geleceğe aktarımında büyük önem taşımaktadır. Katılımcılara kültürün geleceğe aktarımı konusunda kadının rolü, genç kuşakların Çerkez yemeklerine karşı yaklaşımı ve dernek ve restoranların yemek kültürünün neresinde olduğu sorulmuştur.

Çerkez mutfak kültürünün korunmasında ve geleceğe aktarılmasında kadın önemli bir konumdadır. Katılımcılara bu konu hakkındaki görüşleri, “Mutfak kültürünün korunmasında ve geleceğe aktarılmasında kadının rolü hakkında ne düşünüyorsunuz?” şeklinde sorulmuştur. Alınan cevaplardan önemli görülen kısımlar özetlenerek aktarılmıştır. Kültürel aktarımda yaş almış kadınların rolünün daha fazla olduğunu belirten K1, “yaşlılar kültürümüzü daha iyi aktarıp koruyor. Yaş oranı düştükçe korumuyorlar. Hemen bir pasta bir poğaçaya yapıyorlar” cevabını verirken K2, “Evde yaşlı varsa aktarılıyor. Ama özellikle gelin başka kültürden ise aktarım zor oluyor” şeklinde kültürel farklılıkların olduğu yerde aktarımında zaman aldığını belirtmiştir. Kültürel aktarımda kadınların rolünün erkeklerden çok daha fazla olduğunu belirten K3, kültürü devam ettiren ve yine kültürel değişimlerin gerçekleşmesini sağlayan kadınlardır şeklinde görüşlerini iletmiştir.

Çerkez yemeklerinin yapımı zor olduğu için gençlerin yapamadığını söyleyen K1, “bulurlarsa yerler ama yapımı çok zahmetli olduğu için yapamıyorlar” şeklinde yemeği sevdiklerini ama yapamadıklarını belirtmiştir. Genç katılımcılardan olan K2, “yapması zor olduğu için yapamıyorum ama yemeği seviyorum” şeklinde Çerkez yemeklerini yapamadığını belirtmiştir. Gençlikte öğrenmeyip evlendikten sonra öğrendiklerini belirten katılımcılardan K4, evlilik ile yemeğe duyulan özlem neticesinde yapılmaya başlandığını ifade etmiştir. Gençlerde kültürel farkındalığın artmasına bağlı olarak duyulan özlem ile yemeklere de ilginin arttığını ifade eden K3, ilginin arttığını fakat yemeklerin yapımının zor olmasından dolayı gerçekleştiremediklerini aktarmıştır. Genç erkeklere boza yapımını öğrettiğini söyleyen katılımcılardan K6, “Ben gençlere kültürümüzün yemeklerini öğretmeye gayret gösteriyorum. Boza öğrettirdim en son. Hamur işlerini ve toprak fırınlarda yapılan yemekleri çok sevip yiyorlar” şeklinde yemeklere karşı ilgilerinin olduğunu söylemiştir.

Derneklerin ve restoranların kültürü tanıtmada olumlu katkıları olduğunu söyleyen K2, “dernekler genelde tanıtım ve kaynaşma günleri yapıyor iyi oluyor. Restoranlar birkaç yerde var Maksudiye, Kayalar ve Sapanca da var bunlar kültürümüzü tanıtmaya çok iyi oluyor” cevabını verirken Sakarya’da Çerkez restoranları olduğunu ve derneklerin özel geceler düzenleyerek katkı da bulunduğunu ifade etmiştir. K3, “olumlu katkıları çok. Adetler, beslenme, eğitim, folklor çalışmaları mevcuttur. Restoranlar mevcuttur. Turistik olarak katkı sağlıyorlar” şeklinde sosyal çalışmaların olduğunu belirtmiştir. Derneklerde yapılan yöresel yemeklerin, Çerkez yemeklerini tanıtmada yetersiz olduğunu düşünen katılımcılardan K6, derneklerde ve restoranlar da seri üretim ile yapılan yemeklerin, gerçeği yansıtmadığını ve aynı tadı vermediğini ifade etmiştir. Peynir üretiminin eskiden günlerce ocak üstünde yapıldığını, şimdi ise fırınlar yardımıyla birkaç gün içerisinde kurutulduğunu üzüntüyle belirtmiştir. Katılımcı, merak eden ve ilk defa yiyen kişiye gerçek peynirin yansıtılmadığını söylemektedir. Değişen iklim sebebi ile verimli süt alımının da zamanla azaldığını ifade eden katılımcı, böylece 10 kilo sütten alınan peynirin, artık 40 kilo süt ile elde edildiğini aktarmıştır. Seri üretim ile yiyeceğin kalitesinin düşmesi mutfağa ve yöresel mutfağa yansıtıldığını böylece kalite düşüşleri gerçekleştiğini aktaran katılımcı, küreselin yerel yemek kültürü üzerine yaptığı baskıyı da betimlediği görülmüştür.

## 5 Sonuç

19. yüzyılın sonunda et ve patates yiyen Amerikalılardan korkan bir kadın “henüz Amerikanlaşmadık. Halen İtalyan ekmeği yiyoruz” sözünü söylemişti (Civitello, 2019: 328). Mutfak, göçmenlerce yerleştikleri bölgelerde korumak istedikleri kültürel öğelerin ilk sırasında yer almaktadır. Çünkü mutfak, yemek tarifleri, ritüelleri, kültürel uzantıları ve eşyaları gibi birçok unsurla göçmen için güvenilir bir alandır. Yemek göçmeni tanımlayan, onu öteki karşısında konumlandırır ve tarihsel sürekliliği sağlayan bir gerçekliktir. Bu çalışmada mutfak ve yemek kavramı, birbirini tamamlayacak şekilde toplumsal ve kültürel kodları betimlemek için kullanılmıştır. Çalışmanın odağına Sakarya’da yaşayan Çerkezler ve onların mutfak kültürü

yerleştirilmiştir. On kişi ile derinlemesine görüşmeler yapılırken, katılımcılara mutfakla ilgili alışkanlıkları, pratikleri ve ritüelleri sorulmuştur. Çalışmanın kavramsal tartışması göçmenlik deneyimi ve mutfak kültürü üzerinden yürütülmüştür.

Göç ile mutfak arasında kurulan ilişki, aynı zamanda mutfağın göçmenin belleği olduğunu ortaya çıkarmaktadır. Bellek, kültürel kimliğin de başat koruyucusudur. Mutfağı kültürel kimliğin merkezine yerleştiren temel özellikse, çalışma boyunca vurgulandığı üzere göçmene bir koruyucu koza örmesidir. Göçmen, mutfağın içinde kendisini güvende hissetmekte ve geldiği coğrafyayla doğrudan bağını sürdürmektedir. Mutfağın aynı zamanda mekânsal bir çerçevesi olması, özel alana aitliği ve kuşkusuz ritüellerden oluşması güvenlik hissini güçlendirmektedir. Çerkezlerin göç ve sürgün deneyimleri, bahse konu bu ilişkiselliğin izini sürmek için yerinde bir örnektir. Geldikleri coğrafyaya hem uyum sağlamaya hem de anavatanlarından getirdikleri kültürel pratikleri topluluk içinde sürdürmeye çalışmaktadır.

Bu çalışma bize ilk olarak özel gün ve gecelerin yemek ritüelleri için önemli olduğunu göstermiştir. Ayrıca geçiş ritlerinde (doğum, düğün ve ölüm) yemekle kurulan toplumsal ilişkinin en üst düzeyde olduğunu ortaya koymuştur. Çerkezler, sıklıkla düğünlerde ve cenaze törenlerinde geçmişten getirdikleri yemek kültürlerini korumaya devam etmektedir. Bu noktada derneklerin ve restoranların da dikkat çekici olduğu görülmüştür. Mutfağın restoran ve dernek çatısı altında bir mekân kimliği kazanması, kültürel pratiklerinin geleceğe aktarımında Çerkezleri umutlandırmaktadır. Ancak Çerkezleri kaygılandıran temel noktaysa küreselleşmenin yöresel mutfaklar üzerine yaptığı baskının gittikçe kimliklerini tekdüzeleştirmesidir. Çerkezler, farklı göçmen topluluklarla karşılaşmaktan ziyade fastfoodun yıkıcı etkisinden korkmaktadır. Çerkezler, farklı topluluklarla bir arada yaşamayı kültürel bir zenginlik olarak düşünmekte ve yemek pratiklerinin çeşitlenmesinde bir kazanım olarak yorumlamaktadır. Bu bağlamdan hareketle çalışmanın vurgulaması gereken noktası, Çerkezlerin yemek pratiklerinde kendilerini ayrıcalıklaştırmasıdır. Diğer topluluklarla kıyasladıklarında yemek tariflerinin zor olduğunu ve kolay kolay başkalarında yapılamadığını aktarmıştır.

Mutfağın sosyolojisi, topluluğun vitrine yemeği ve gıdayı nasıl koyduyuyla doğrudan ilişkilidir. Vitrin, göçmenler için ayrıca önemlidir. Çünkü dışsal göstergelere dönüştürdüğü yemek ritüelleriyle, kendisini diğer topluluklardan ayırmaktadır. Çerkezlerin vitrine koydukları her türlü yeme içme unsuru, aynı zamanda onların kimliklerinin yabancılar tarafından nasıl görüldüğünü de göstermektedir. Çerkezler, değişime direnmektedir ancak çalışmada ortaya konulduğu üzere birçok sebep, değişime ayak uydurmayı kaçınılmaz kılmaktadır. Sıklıkla yeni kuşak ile eski kuşak arasındaki bağların kopması, değişimi hızlandıran temel unsur görülmüştür.

**Hakem Değerlendirmesi:** Dış bağımsız.

**Çıkar Çatışması:** Yazarlar çıkar çatışması bildirmemiştir.

**Finansal Destek:** Yazarlar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

**Peer-review:** Externally peer-reviewed.

**Conflict of Interest:** The authors declare no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

**Grant Support:** The authors received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

## Kaynakça/ References

Akarçay, E. (2016). *Beslencenin sosyolojisi*. Phoenix.

Apdurezzak, A. (2014). İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimsel yönü. *Turkish Studies*, 9(11), 1-16.

Aslan, C., Devrim, C., Huvaj, F., Papşu, M., Karaerkek, N., Özbay, Ö. ve Dağistanlı, S. (2009). *Biz Çerkezler*. Kafkas Dernekleri Federasyonu.

- Avşar, Ö. Y. ve Seçim, Y. (2020). Suriye göçmenlerinin mutfak kültürü uyum süreci: Konya örneği. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7(2), 209-211.
- Ay, Ş. ve Şahin, K. (2014). Eski Yakındoğu'da yemek simgeselliği üzerine bir değerlendirme. *Tarihin Peşinde*, 12, 331-358.
- Berkok, N. ve Toygar, K. (1994). *Kuzey Kafkasya mutfak kültürü ve yemekleri*. Birlik Matbaacılık.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Beşirli, H. (2011). Türk kültüründe güç, iktidar, itaat ve sadakatin yemek sembolizmi esasında değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaşî Veli Araştırma Dergisi*, 58, 139-152.
- Civitello, L. (2019). *Mutfak & kültür* (Çev. Z. N. Nahya ve S. Örnek,). Bilim ve Sanat Yayınları.
- Çafa, İ. ve Madenci, A. B. (2021). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında göçmen mutfak kültürü: Yunanistan göçmenleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(3), 2058-2072.
- Deniz, A. ve Öksüz, M. (2017). Ankara'daki İran restoranları: Kültürel kimlik üzerine etnografik bir araştırma. *Coğrafi Bilimler Dergisi*, 15(2), 167-185.
- Dereli, A. (1989). *Ticari mutfak (Cilt 1)*. T.C Turizm Bankası Araştırma ve Eğitim Başkanlığı Ders Notları.
- Dikici, E. ve Sağlam, A. (2021). Geleneksel/alternatif tıp uygulamalarına yeni yaklaşım olarak beslenme ve yemek kültürü: Şalpaazarı örneği. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(39), 295-329.
- Durlu Özkaya, F. ve Düzgün, E. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Erdem, B. ve Akyürek, S. (2018). Yeni bir mutfak akımı: Yaşayan mutfaklar. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 103-123.
- Fendal, D. (2014). Türkiye'deki kahve ve mutfak kültürünün dönüşümü üzerinden küreselleşme sürecinde küresel ve yerel kültürün etkileşim ve eklemleniş. *Galatasaray Üniversitesi İletişim Dergisi*, 147-180.
- Greco-Morasso, S. ve Zittoun, T. (2014). The trajectory of food as a symbolic resource for international migrants. *Critical Practice Studies*, 15(1), 28-48
- Ichijo, A. ve Ranta, R. (2018). *Yemek ve ulusal kimlik gündelik yaşamdan küresel siyasete* (Çev. E. Ataseven). Ayrıntı Yayınları.
- Kahraman, C., Güneş, İ. ve Kahraman, N. (2017). 1989 göçü sonrası Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültüründeki değişim. *Göç Dergisi*, 4(2), 227-245.
- Karyelioğlu, S. (2021). Yemek ve göç: Türkiye'ye göç etmiş Suriyelilerin yemek ile ilgili kültürel ve iktisadi deneyimleri. *Toplum ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, 8, 1-22.
- Kodaş, D. ve Dikici, E. (2012). Ahlat, kırsal bölgesinde gastronomi turizminin muhtemel toplumsal etkileri üzerine nitel bir çalışma. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 4(2), 51-68.
- McBride, A. E. (2005). Have your coke and eat it too: What cooking with Coca-Cola says about cultural imperialism. *Gastronomica*, 5(1), 80-87.
- Özdemir, B. (2001). *Otel işletmelerinde mutfak yönetimi ve her şey dahil (all-inclusive) uygulamasının mutfak yönetimine etkileri üzerine sektörel bir araştırma*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Park, K. (2017). Ethnic foodscapes: Foreign cuisines in the United States. *Food, Culture & Society*, 20(3), 365-393.
- Pertile, K. ve Gastal, S. (2013). Regional tourism and gastronomy: The Italian voices and immigrant cuisine in Serra Gaucha-RS/Brazil. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 2(6), 1182-1196.
- Ritzer, G. (2011). *Küresel dünya* (Çev. M. Pekdemir). Ayrıntı Yayınları.



- Ritzer, G. (2019). *Toplumun McDonaldlaştırılması* (Çev. Ş. S. Kaya). Ayrıntı Yayınları.
- Sağır, A. (2012). *Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı*. *Turkish Studies*, 7(4), 2675-2695.
- Sağır, A. (2016). Ölüm sosyolojisi bağlamında yemek, cenaze ve ölümün sofraya pratikleri üzerine. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 20(1), 271-298.
- Sağır, A. (2020). Yeni bir yaklaşım önerisi: Katmanlaşma teorisi bağlamında yemeğin sosyolojik izdüşümleri (Karabük örneği). *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40(1), 309-338.
- Sağır, A. (2021). Kültürün yeniden yorumlanması olarak Hıdırellez: Göç, ölüm, kurban, mezarlık (Karabük örneği). *Milli Folklor*, 17(130), 204-217.
- Sarışık, M. (Ed.) (2017). *Gastronomi ve mutfak sanatlarına giriş*. Detay Yayıncılık.
- Schlosser, E. (2012). *Fast food nation: The dark side of the All-American meal*. Houghton Mifflin Company.
- Solmaz, Y. ve Dülger Altın, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A. S. (2008). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. *İcanas Kongresi*, 1289-1310. Erişim adresi: <https://www.ayk.gov.tr>
- Şahin, K. (2003). *Geleneksel Antakya yemek kültürünün beslenme antropolojisi açısından incelenmesi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Mustafa Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Hatay.
- Türk, H. ve Şahin, K. (2004). Antakya geleneksel yemek kültürü. *Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(2), 1-17.
- Şahin, K. (2010). Dini kimliğin inşasında kutsal ve tabu olan yiyecek ve içeceklerin işlevleri: Antakya örneği. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Şahin, K. ve Elbeyli, M. (2022). Suriyelilerin yemek kültürüne kamusal alandan bakmak: Kilis örneği. *Antropoloji*, 43, 80-88.
- Toprak, L. (2015). *Mardin ve yemek kültürü*. Mardin Müzesi Yayınları.
- Wuddamalay, V. (2018). Yeni mülteci dalgalarının entegrasyonunda kilit mekanlar olarak kent içi etnik yerleşim bölgeleri (Çev. Ö. Gürpınar). *Teorik Bakış*, 10, 97-109.
- Yıldız, S. (2020). Etnik toplumlara ait yemek kültürleri. N. Çetinkaya (Ed.), *Yemek, kültür ve toplum* içinde (ss. 333-359). Nobel Akademik Yayıncılık.
- Yılmaz, A. (2019). *Sakarya'daki etnik çeşitliliğin mutfak kültürü fotoğraflarıyla temsili*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Yılmaz, K. (2017). *Çerkez mutfak kültürü yemek, gelenek ve görenekleri*. Tunç Yayıncılık.
- Yolkolu Öksüz, A. (2018). *Geleneksel Çerkez mutfağı hüzün aş olunca*. Yediveren Yayınları.