



Araştırma Makalesi (Research Article)

**ÇERKEZ KÜLTÜRÜ'NDE YEMEK TÜKETİM ALIŞKANLIKLARINA YÖNELİK  
FENOMENOLOJİK BİR ANALİZ (A PHENOMENOLOGICAL ANALYSIS ON EATING HABITS  
IN CIRCASSIAN CULTURE)**

Aybeniz AKDENİZ AR\* (orcid.org/ 0000-0001-6935-2918)

Caner DOĞAN (orcid.org/ 0000-0002-9467-9848)

Ayşe BİCAN ŞEN (orcid.org/ 0000-0003-2674-7893)

<sup>1</sup>Bandırma Onyedli Eylöl Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Faköltesi, Üretim Yönetimi ve Pazarlama Anabilim Dalı,  
Balıkesir, Türkiye

<sup>2</sup>Bandırma Onyedli Eylöl Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Doktora Bölümü, Balıkesir, Türkiye

<sup>3</sup>Bandırma Onyedli Eylöl Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Pazarlama Doktora Bölümü, Balıkesir, Türkiye

**Özet**

Çalışmanın amacı, Balıkesir ilinin Bandırma ilçesi ve çevresinde yaşayan Çerkez kökenli kişilerin mutfak kültürleri ve yemek tüketim alışkanlıklarına yönelik davranışların belirlenmesidir. Nitel araştırma yönteminin kullanıldığı çalışmada amaçlı ve kartopu örneklem yöntemi ile veriler 14 katılımcıyla, yüz yüze ve yarı yapılandırılmış standart form kullanılarak derinlemesine görüşme tekniği ile 2021 yılının kasım ayında toplanmıştır. Veriler Maxqda 2020 nitel veri analizi programı ile hiyerarşik kod-alt kod modeli kullanılarak yorumlanmıştır. Araştırma, Balıkesir ilinin Susurluk ve Bandırma ilçelerinin Balıklıdere, Demirkapı ve Karaçalılık köylerinde yaşayan geçmiş yemek tüketim alışkanlığı konusunda daha fazla bilgi verebileceğinden 60 yaş ve üstü kişileri kapsamaktadır. Çalışmanın bulguları, Sofra Kültürü (İş Bölümü, Oturma Düzeni, Aile Yapısı, Saygı), Eskiden Yenilen Yemekler (Günümüzde Hala Yapılan, Özel Günlerde Yapılan, Sık Tüketilen Yemekler ve Hiç Tüketilmeyenler), Fit ve Sağlıklı Kalmalarının Nedenleri (Spor ve Hareket, Az Yemek, Genetik) ve Değişen Tüketim Alışkanlığı ve Değişen Sofra Kültürü (Günümüz Yemek Alışkanlıkları, Fast-Food Kültürü, Hoşnut Olunmayanlar) olmak üzere 4 ana ve 14 alt temada toplanarak yorumlanmıştır. Sonuçlar, Çerkezlerin sofrası düzeninde saygının ön planda tutulduğu ve belirli bir oturma düzeninin varlığını göstermektedir. Bu çalışma ile sahip olunan kültürel değerlerin korunması ve gelecek nesillere aktarımı ile sürdürülebilirliğin önemi ön plana çıkmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Tüketim Davranışı, Yemek Tüketimi, Mutfak Kültürü, Çerkez, Yemek Kültürü

**Abstract**

Main aim of this research is to determine behaviours to cuisine culture and eating habits of Circassian people, who live in Bandırma, that is subprovince of Balıkesir and its environs. In this study, qualitative research method is used, snowball sampling is chosen and all data are obtained through a depth interview with 14 contributors using face to face and semi structured standard form on November in 2021. The data are sorted out and interpreted using hierarchical code and subcode model via Maxqda2020 qualitative analysis software. The research involves individuals at the age of 60 years old and older who live in Balıklıdere, Demirkapı and Karaçalılık quarters of Susurluk and Bandırma. Those people can give more information about the past eating habits. it is thought that it would be more accurate and correct to choose the sampling from easily applicable units so as to reach 60years old and older. Findings of the study are gathered and interpreted under 4 themes and 14 subthemes that are table manners (work sharing, seating arrangement, family structure, respect), the meals consumed in the past (currently cooked, cooked on occasionally, frequently eaten and not eaten at all) keeping in good shape and being healthy (doing sports and movement, eating less, genetics), changing eating habits and table manners (eating habits of today, fast food culture With this research the cultural values should be conserved and that they should be handed down the next generations through sustainability comes into prominence.

**Anahtar Kelimeler:** Consumer Behaviour, Food Consumption, Cuisine Culture, Circassian, Food Culture.

\* Sorumlu yazar: [aar@bandirma.edu.tr](mailto:aar@bandirma.edu.tr)

DOI: 10.33083/joghat.2022.138