



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)

¹Bandırma Onyedli Eylül Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Üretim Yönetimi ve Pazarlama Anabilim Dalı,
Balıkesir, Türkiye

²Bandırma Onyedli Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Doktora Bölümü, Balıkesir, Türkiye

³Bandırma Onyedli Eylül 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

DOI: 10.33083/joghat.2022.138

Giriş

Kültürün, özünde doğadan gelmiş bir olgu olarak başta çiftçilik ya da doğal gelişime göz kulak olma anlamına geldiği, dolayısıyla en yüce, en şehirli insan faaliyetlerine atfedilen bu terimin mütevazı ve kırsal bir kökeninin olduğundan bahsedilmektedir. (Eagleton, 2020: 34). Kültür, yerel ve özgün değerler sistemi olarak toplumun yaşam şeklinin belirlendiği, o toplumun devamlılığı için bireylerin tutum, davranış, yaşam tarzı ve değerlerinin paylaşıldığı, nesilden nesile aktarıldığı birikimler ve bunun sonucunda öğrenilen davranışlar bütünüdür. Kültür, birlikte aynı yerde yaşayan belli bir halkın yaşam biçimidir ve bir toplumun olgu ve olaylara olan perspektifinin bir resmidir. Bu kavram kimi zaman adap kurallarıyla, dinle, sanatla ve fikirlerle, kimi zaman ise toplumu toplum yapan özelliklerle ilgilidir (Linton,1981: 489; McCracken, 1986: 72; Karpat Aktuğlu 2008: 237 Mohanty, 2020: 20; Eagleton, 2020: 24;). Bu özelliklerden dolayı benimsenen yemek ve mutfak kültürü geçmişten günümüze gelen en önemli kültür halkalarıdır. Dolayısıyla, bir kültürün yemek alışkanlıklarını değerlendirebilmenin yolu o toplumdaki bireylerin davranışlarını incelemekten geçmektedir. Tüketici davranışı açısından geçmiş deneyimler ve şu anki durumlar, kültür, demografik özellikler, ekonomik koşullar ve psikolojik yapı süregelen yaşam biçimini etkilemektedir (Axelson, 1986:346; Talas, 2005: 281; Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 44-45; Odabaşı ve Barış, 2019: 219; Dutta ve Naumov, 2020: 25)

Kültürlerin farklılığını gözler önüne seren en karakteristik ürün yiyeceklerdir (Dedeoğlu ve Savaşçı, 2005: 81). Gıda ve yiyecek ürünleri tüm dünyada insanların çokça satın aldığı malların önemli bir bölümünü kapsamakla beraber, gıdaların üretim, dağıtım ve tüketim biçimleri her toplumda değişkenlik göstermektedir. Bu durum ise, bireylerin gıda ve kültürel kimlik arasında kurduğu bağlantıları etkilemekte ve kültürel yapısını inşa etmektedir. Nitekim, Prentice ve arkadaşlarının (1994) ortaya koyduğu kimlik teorisine göre bir gruba bağlanma, onun içinde kalma ve katılım, ortak kimlik veya ortak bağ açısından açıklanabilmektedir. Bu teoriye göre, kimlik temelli bağlanma, tüm üyelerin paylaştığı iyi tanımlanmış ortak bir temaya dayanarak bir gruba katıldığında kullanılmaktadır. Başka bir deyişle teorisinin varsayımı, topluma katılımı kimlik temelli bağlılıktan kaynaklanan bireyler için konular ve gruplar, grup üyelerinden önemlidir. Kaldı ki, günümüzün değişen ve gelişen dünyasında, gittikçe farklılaşan yaşam koşulları toplumların beslenme kültürünü ve yemek alışkanlıklarını değiştirmekte ve yeni bir boyut kazandırmaktadır (Şahin ve Özer, 2006: 127; Lavenda ve Schultz,2019: 241).

18. yüzyılın sonlarına kadar Kafkasya’da yaşamış ve anayurtları olan Kuzey Kafkasya’dan Osmanlı topraklarına göç ederek Anadolu’nun farklı bölgelerine yerleşip bir düzen kuran Çerkezler yaşam biçimleri ve yemeklerinde sahip oldukları kültürlerini sürdürebilmek adına çaba göstermişlerdir. Belirgin bir kültür oluşturmayı başarmış ve geleneklerini olabildiğince sürdürme gayretinde olan Çerkezler, Adapazarı, Balıkesir, Eskişehir gibi şehirler olmak üzere, Türkiye’nin geneline yayılmış ve kültürlerini korumaya çalışmıştır (Korhan, 2018: 29-38). Çerkezler Kafkas göçmenleridir ve bu toplum gibi göç eden toplumlarda kültür aktarımı, kültürel değerlerin korunması ve sürdürülmesi bakımından önem arz etmektedir (Demir ve Bolat, 2017: 3; Usta ve Yaman, 2020: 1002).

Pazarlama perspektifinden yaşam biçimine dayalı pazar bölümlenmesinde, ilgiler, değer yargıları, fikirler, faaliyetler, kişilik özellikleri, tutumlar ve demografik değişkenler kullanılabilir (Plummer,1974: 34). Çerkez kültürüne ait yemek tüketim davranışlarının odak olarak alındığı çalışmada, bu kültürde yer etmiş olan tüketim alışkanlıklarının nasıl bir yapıya sahip olduğu ve süreç içerisinde bu davranışların değişen yönlerinin farklı noktalardan ele alınarak belirlenebilmesi araştırmanın problemlerini oluşturmaktadır.

Çalışmanın amacı, Balıkesir ilinin Bandırma ve Susurluk ilçelerine bağlı mahallelerde yaşayan Çerkez tüketicilerin mutfak kültürleri ile yemek tüketim alışkanlıklarına yönelik davranışların belirlenmesidir. Bu kültürün geleneksel yemek anlayışına ayna tutularak bir farkındalık oluşturmak istenmesi çalışmanın önemini oluşturmaktadır. Araştırma, geçmiş yemek tüketim alışkanlığı konusunda daha fazla bilgi verebileceğinin düşünülmesinden dolayı 60 yaş ve üstü bireyleri kapsadığından ayrıca geçmiş ve günümüz kültürünün etkileşiminin anlaşılmasından dolayı diğer çalışmalardan ayrılmaktadır.

Literatür Taraması

Sahip olunan yemek alışkanlığı yaşamın temel taşıdır ve kültürel kimliğin merkezinde yer almaktadır. Bir toplumun mutfak kültüründe yer alan ürünler, hazırlama ve pişirme teknikleri, alışkanlıklar ve lezzet ilkeleri sistemin bir parçası haline gelerek gıda ve yemek yoluyla iletişime zemin hazırlamaktadır (Rozin ve Rozin, 1981: 6; Chiaro ve Rossato, 2015: 239-240;). Bir toplumun yemek alışkanlıkları sadece “kişinin fizyolojik ihtiyaçlarını karşılama” amacını taşımamakla birlikte, bu kültürel anlayışın atadan kalma bir miras olarak duygusal bağlılığın ifadesi olduğu dile getirilmekte ve mutfak kültürünün farklılık yaratan bir unsur olarak

bireysel, kolektif ve yerel kimlik inşasının ayrılmaz bir parçası olduğu belirtilmektedir (Bessière, 1998: 29; Pineteh, 2008: 95). Dolayısıyla bir toplumun yemek tüketim davranışlarının değerlendirilmesinde, yemeklerin bireylerce tercih edilmesinin yalnızca fizyolojik gereksinim, algısal ve bilişsel mekanizmalara göre değil, aynı zamanda kültürel ve sosyal temsiller temelinde de gerçekleşebileceğine vurgu yapılmaktadır. Bu kültürel ihtiyaç, paylaşımın söz konusu olması ve bir grubun parçası olduğu ölçüde son derece önemli olmaktadır (Fischler, 1980: 937-938).

Jaimoukha (2004), Çerkezlerin sofrta kültüründe sofranın hazır olması durumunda, önce en yaşlı bireyin oturduğunu ve en yaşlı kişi kalkmadan önce kimsenin sofradan ayrılmasına izin verilmediğini belirtmektedir. Bu kültürde saygı ve misafirperverliğin korunan en önemli değerler olduğunun ve özellikle misafirler için hazırlanan çeşitli ve lezzetli yemekleri sunmanın sıkı bir gelenek olarak benimsendiğinin üzerinde durulmaktadır.

Dweik ve Omar (2016), New Jersey’de uzun süre yaşamış olan Çerkezlerin kültürel unsurlarını irdelediği çalışmasında yemek kültürünün korunan önemli bir değer olduğunu belirtmiştir. Özellikle Şıpsı ve Pasta üç kuşak boyunca yenen geleneksel yemek olarak belirtilmiş ve özellikle kadınların düzenli olarak geleneksel yemeklere yer verdiği sonuçlara yansımıştır. Çerkez yemeklerinin yapılışı ailelerde yaşlı kadınlardan genç kadınlara geçtiği, yine Şıpsı yemeğinin en bilinenler arasında olduğu belirtilmiştir.

Güler ve Şenel (2017) Eskişehir’e göç eden Çerkezlerin sıklıkla hamur işi ve et tükettiğini ve bu halkın mutfak kültürlerini yaşatmaya çalıştıklarını vurgulamıştır. Haluj ve Şıpsı gibi fazla emek isteyen Çerkez yemeklerinin genellikle özel günlerde ve misafire sunulduğu bahsedilmiştir. Ayrıca, Çerkezlerin sofrta kültürüne son derece önem verdiği, sofrta hazırlığında ve servisinde kadınların yer aldığı da belirtilmiştir.

İlhan ve Mesci (2018) Haluj, Abaza peyniri gibi yemeklerin tercih edildiğini, turistlerin çoğunlukla Haluj yemeğine ilgi gösterdiğini belirtmiştir. Acar ve Karaosmanoğlu (2019) şenlik, festival gibi organizasyonlar aracılığıyla Çerkez mutfağının tanıtımının yapılabilmesi ve farklı kültürlerin gastronomilerini deneyimlemeye dair çeşitli programların oluşturulabilmesi gibi öneriler geliştirmiştir.

Usta ve Yaman (2020) Sakarya’da yaşayan Çerkezlerin mutfak kültüründe yer alan geleneksel yemeklerin gelecek nesillere aktarılmasında annelerin rolünün önemli olduğunu belirtmiş ve Şıpsı, Çerkez Tavuğu gibi yemeklerin en bilinenler arasında olduğunu sıralamıştır.

Karaca ve Güçlü-Nergiz (2020), Yalova’da yaşayan Çerkezlerin geleneksel yemeklerinin sürdürüldüğünü ve Çerkezlerin mutfak kültüründe hamur işlerinin sıklıkla yapıldığını belirtmiştir.

Çalışmanın amacı, Balıkesir ilinin Bandırma ve Susurluk ilçelerine bağlı mahallelerde yaşayan Çerkez tüketicilerin mutfak kültürleri ile yemek tüketim alışkanlıklarına yönelik davranışların nitel bir perspektifle belirlenmesi ve ortaya çıkarılmasıdır. Bu kültürün geleneksel yemek anlayışına ayna tutularak bir farkındalık oluşturmak istenmesi çalışmanın önemini oluşturmaktadır. Araştırma, geçmiş yemek tüketim alışkanlığı konusunda daha fazla bilgi verebileceğinin düşünülmesinden dolayı 60 yaş ve üstü bireyleri kapsadığından ayrıca geçmiş ve günümüz kültürünün etkileşiminin anlaşılmasından ötürü diğer çalışmalardan ayrılmaktadır.

Yöntem

Araştırma için gereken etik kurul izni Bandırma Onyediy Eylül Üniversitesi 2021-8 toplantı numaralı ve 08.11.2021 tarihli karar ile etik kurulun onayı alınmıştır.

Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın örneklemini, Balıkesir ilinin Susurluk ilçesi Demirkapı ve Balıklıdere mahalleleri ile Bandırma ilçesinin Karaçalılık mahallesinde yaşayan, geçmiş yemek tüketim alışkanlığı konusunda daha fazla bilgi verebileceğinin düşünülmesinden dolayı 60 yaş ve üstü bireyler oluşturmaktadır. Belirtilen bu üç mahallede tüm 60 yaş ve üstü insanlara ulaşma konusunda maliyet ve zaman açısından sınırlılıklar göz önünde tutularak örneklemin kolay erişilebilir ve uygulama yapılabilir birimlerden seçilmesinin daha doğru olacağı düşünülmüştür. Bu sebeple araştırma grubuna dahil edilecek kişilerin belirlenmesinde mahalle muhtarları ve mahallenin ileri gelenlerinin görüşlerine başvurarak amaçlı örnekleme ve kartopu örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Amaçlı örnekleme; belirli bir kriter veya özelliğe bağlı olarak seçilen birey ve gruplardan oluşmakla birlikte, (Black, 2002:61) kartopu örnekleme kaynak kişilerden diğer görüşülecek kişilere ulaşılması ve örneklemin büyümesini ifade eden yöntem olarak tanımlanmaktadır (Kümbetoğlu,2019:99). Görüşme süreci için toplam 14 Çerkez birey araştırma grubuna dahil edilmiştir.

Veri Toplama Yöntemi

Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Nitel araştırma; araştırmacının kendiliğinden, doğal olarak oluşan olguları tüm karmaşıklığı içinde incelemesi ve irdelemesi şeklinde tanımlanabilir. Genel bir ifadeyle nitel araştırma tekil ve öznel deneyimlerdir, bireylerin algı, duygu, tecrübe ile düşünceleri gibi hesaplanamayan/sayılamayan verileri ele alarak, olgu ve olayları doğal ortamı içinde anlamaya ve açıklamaya çalışan bir yol izler (Holliday, 2002: 69; Gürbüz ve Şahin, 2018: 408;). Araştırmanın desenini fenomenolojik yaklaşım oluşturmaktadır. Fenomenolojik yaklaşım, insanların deneyimlerini nasıl anlamlandırdığını, hem bireysel hem de paylaşılan anlam olarak deneyimi bilince nasıl dönüştürdüklerini keşfetme üzerine odaklanmaktadır. Bu tanımdan hareketle fenomenolojide, günlük deneyimlerimizin anlamı ya da doğası hakkında derinlemesine bir anlayış ve perspektif kazanılmasını amaçlanmaktadır (Patton, 2018: 104).

Verilerin Toplanması

Araştırma verilerinin toplanması sürecinde, katılımcıların cevaplarının daha iyi anlaşılabilmesi adına yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Form hazırlanırken, yapılan literatür taramasının sonrasında Taş ve Aksoy (2020) çalışmasından yararlanılmıştır. Katılımcılara eski geleneklerini, günümüz kültürlerini ve hala uygulanan güncel yemek kültürlerine ilişkin yarı yapılandırılmış form kullanılarak 9 soru yöneltilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşmede, görüşmecilerin hazırladıkları standartlaştırılmış soruların cevaplarının ötesinde bir araştırma yapılmasına izin verilir (Berg ve Lune, 2019:121-122). Görüşmeler 10.11.2021-30.11.2021 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Görüşme öncesinde katılımcılara genel bilgilendirme yapılmıştır. Yüz yüze ve gönüllülük esasına dayalı olarak çalışmada görüşmeler sesli kayıt sistemine tabi tutulmuştur ve görüşmelerin süresi ortalama 40 dakikadır.

Araştırmanın geçerlilik ve güvenilirlik kriterlerinin sağlanabilmesi noktasında Whitemore ve arkadaşlarının (2001) bilgisayar programlarının kullanılmasının inandırıcılık teknikleri arasında olduğunu ve Sporer (2012) tarafından nitel araştırmalarda güvenilirlik sorununu çözebilmek adına önerdiği Maxqda 2020 programının, bu çalışmada kullanılması araştırmanın geçerliliği ve güvenilirliği için yeterli olmaktadır.

Bulgular

Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler

Araştırmanın alanını kapsayan köylerden toplam 14 katılımcı K1-K14 aralığında ifadelerle kodlanmıştır. Çalışmaya dahil olan katılımcılar için oluşturulan kodlarla birlikte demografik özellikler tabloda gösterilmiştir:

Tablo1: Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	İkamet edilen yer
K1	Kadın	65	Demirkapı (Susurluk)
K2	Erkek	66	Demirkapı
K3	Kadın	62	Demirkapı
K4	Kadın	63	Demirkapı
K5	Erkek	60	Demirkapı
K6	Erkek	63	Demirkapı
K7	Erkek	94	Balıklidere (Susurluk)
K8	Erkek	71	Balıklidere
K9	Erkek	69	Karaçalılık (Bandırma)
K10	Erkek	62	Karaçalılık
K11	Erkek	68	Karaçalılık
K12	Erkek	73	Karaçalılık
K13	Kadın	66	Karaçalılık
K14	Kadın	60	Karaçalılık

Araştırma kapsamında yerel halk ile yapılan görüşmelere istinaden Maxqda2020 nitel veri analizi programıyla çözümlemesi yapılan veriler, programın hiyerarşik kod-alt kod modeliyle yorumlanmaya çalışılmıştır.

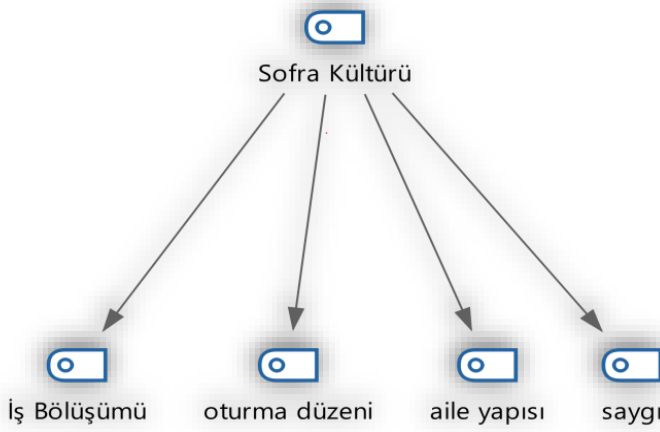
Bulgular, Çerkezlerde eskiden sofraya kültürü (iş bölümü, oturma düzeni, aile yapısı, saygı), eskiden yenen yemekler (günümüzde hala yapılan, özel günlerde yapılan, sık tüketilen ve hiç tüketilmeyen yemekler), fit ve sağlıklı kalmalarının nedenleri (spor ve hareket, az yemek, genetik) ve değişen tüketim alışkanlığı ve değişen

sofra kültürü (günümüz yemek alışkanlıkları, fast-food kültürü, hoşnut olunmayanlar) olmak üzere 4 ana tema ve 14 alt temada toplanmış ve yorumlanmıştır.

Sofra Kültürüne Ait Bulgular

Çerkezlerin sofraya kültürüne ait bulgular kod-alt kod modeliyle oluşturulmuş olarak aşağıda yer alan şekildeki gibidir.

Şekil 1. Sofra Kültürüne Ait Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli



Şekil 1’de görüldüğü gibi, Çerkez kültürünün yemek tüketim alışkanlıklarında 4 farklı temanın varlığından söz edilebilir. Sofra kültüründe ilk olarak iş bölümüne dair katılımcıların görüşlerine aşağıdaki şekilde yer vermek mümkündür:

K1: “İş bölümü diye bir şey yok kesinlikle. Her şey kadınlara ve gelinlere aittir. Çerkez erkekleri çalışmaz tembel, kadınlar süper çalışkan diyebilirim. Genelde gelin hizmetlenir. Hizmet açısından erkeklere pek bir iş düşmüyordu diyebilirim üstüne basarak.”

K7: “Erkekler işlere katıyen dokunmazdı. Geri çekilir, otururdu ve kadınlar yapardı işleri. Sofrayı kuran da kaldıran da kadınlardı.”

K8: “Erkeklerin sofranın ne kurulumunda ne de kaldırımında hiçbir görevi yoktur. O ailede gelin varsa gelin üstlenir, gelin yoksa evin kızı, anne kesinlikle karışmaz. Gerçi biz bunları anlatırken evin erkeğini evin padişahı gibi gösteriyoruz ama evin kralı hanımdır. Evde sözü dinlenen evin en büyük hanımıdır.”

K9: “İşleri kadınlar yapardı ve erkekler hiçbir işe dokunmazdı. Sofranın toplanması gelinlerin işiydi. Şimdilerde biz topluyoruz da bizden öncekiler toplamazdı.”

K12: “Yeni gelinler sofrayı kaldırırdı. Kaynanalar da arada sırada yardımcı olurdu ancak, erkekler elini sürmezdi kesinlikle.”

Sofra kültürüne ait bir diğer tema olan oturma düzeni ile ilgili olarak katılımcıların görüşleri benzer olmakla birlikte, alıntılar halinde sıralanabilir:

K1: “Sofrada dedem, babaannem, annem, babam, iki halam bir de ben yedi kişi olurduk. Yer sofrası kuruluyordu. Babam sofraya oturduğu zaman annem oturmazdı, annem oturduğu zaman babam oturmazdı. Büyükler başlar ondan sonra sırayla yenirdi.”

K7: “Yemeklerde eskiden evin en yaşlı tamatesi ayrı yerde, geri kalan bir arada yerd. Yeni gelin varsa onlar ayrı yerlerdi. Kayınpederle kayınvalideyle bir arada oturmazlardı yemeğe ilk zamanlarda. Sonradan değişti tabi.”

K8: “Evin büyüğü önce yemeğini yer, o yedikten sonra evin hanımı, gelini, kızı, sonrasında çocuklar yedi.”

K9: “Sofra düzeninde en büyükler otururdu. Aile büyüğü oturur, dede, baba ve amcalar oturur, onlar yemek yerlerdi. Bir de nine kimse o yerini alırdı. Gelinler, kimse oturmazdı. Çocuklar da oturmazdı, onlar için ayrı sofraya kurulurdu.”

K11: “Bizim kültürde biraz daha katıydık diye düşünüyorum. Sofraya önce büyükler sonrasında küçükler oturur. Bizim büyüklerimiz daha titiz davranırdı. Büyük başköşeye geçer (üst köşe dediğimiz), onun yanına eşi, oğlu ve bir küçük oğlu torunlar sıralanırdı. Müsaade edilirse gelin veya kızlar da otururlardı.”

K13: “Sofra yer sofrasıydı. Önce tabi baba otururdu. Biz çekinirdik babamdan. Büyük oturmadan olmaz, sofranın bereketi kaçır diye öğrendik. Ben evlendikten sonra da aynısını uyguladım çocuklarıma.”

Sofra kültüründe aile yapısı ayrı bir tema olarak katılımcıların görüşleriyle işlenmiştir:

K1: “Benim ailem ataerkil bir aileydi. Anne, baba, gelin, görümceler kalabalık bir aileydik.”

K3: “Eskiden ailelerimiz kalabalıktı tabi. Hepimiz bir arada bir avlunun ya da bir evin içerisinde gelinler, torunlar, oğul ve kızlarla birlikte hep beraber yaşadık. Yemeklerde en az dört – beş kişi olurduk.”

K12: “Yemeklerde yine yedi-sekiz kişi olurdu.”

K13: “Ben evlenmeden önce sofrada yedi kişi oluyorduk”

Sofra kültüründe yer alan diğer bir tema olarak saygı ile ilgili olarak katılımcıların görüşlerine yer vermek mümkündür:

K1: “Büyükler kalkmadan kimse sofradan kalkmazdı. Sofrada konuşulmaz, misafir olduğu zaman evde çocukları sofraya oturtmazlardı, ayrı yedirirlerdi gelen misafire saygısızlık olmasın diye. Biz hep büyüklerle büyüdüğümüz için büyüklere saygıyla diyalog halindeydik ve annemizle pek bağlantımız olmuyordu. Babamın ben uyarısını hatırlamıyorum. Büyükler sofraya oturmadan ve yemeğe başlamadan kimse başlamazdı.”

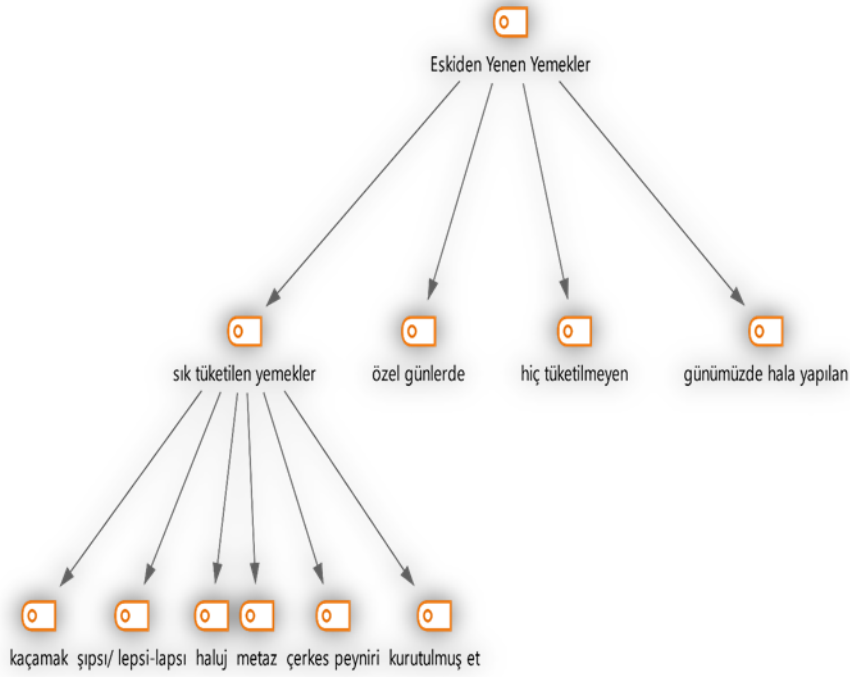
K7: “Saygı konusunda uyarıya gerek yoktu, kurallar vardı ve herkes uyardı. Çocukların söz hakkı yoktu zaten, ne söylenirse onu uygulardık.”

Katılımcı görüşleri değerlendirildiğinde, ataerkil bir aile yapısına sahip olan Çerkezlerin, iş bölümünde kadınların ve gelinlerin ön planda, erkeklerin ise geri planda durduğu söylenebilmektedir. Oturma düzeninde ise öncelikle aile büyükleri sofrada yerini almakta daha sonrasında ailenin diğer fertleri oturmaktadır. Kalabalık aile yapısının görüldüğü Çerkezlerde, saygı kavramı vazgeçilmez bir değer olarak karşımıza çıkmaktadır.

Eskiden Yenen Yemeklere Ait Bulgular

Eskiden yapılan yemeklere ilişkin bulgular kod-alt kod modeliyle oluşturulmuş olarak aşağıda yer verilen şekildeki gibidir.

Şekil 2. Eskiden Yenilen Yemeklere Ait Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli



Şekil 2’de gösterildiği üzere eskiden yenilen yemeklere ilişkin olarak Çerkez kültüründe sık tüketilen yemekler, hiç tüketilmeyen yemekler, özel günlerde tüketilen ve günümüzde hala varlığını devam ettiren yemeklere istinaden alt temalar oluşmaktadır. Eskiden yenilen yemeklere ait ilk tema olan sık tüketilen yemekler değerlendirildiğinde ve katılımcı görüşlerine yer verildiğinde;

K5: “Çerkezler sürgünden dolayı, yokluktan ve fakirlikten daha çok hamur işi, Haluj, Metaz, Kaçamak türü yemekler ve bir de en çok tavuk üzerine yemeklerimiz olurdu. Tavuğun da en güzel şekli bizim yaptığımız olan Şıpsı dediğimiz yemektir ve en çok yediğimiz yemektir. Bizim ana yemeğimiz tavuk Şıpsı ve hamur işleridir.”

K8: “Ana yemeklerde Şıpsı, Lepsi vardı. Lepsi dediğimiz et yemeği ve kuzu eti çok tüketilirdi. Tavuk etinden yapılan da vardı. Bir de kavrulmuş mısır, kurutulmuş kavrulmuş mısır unundan yapılmış kaçamak dediğimiz yemek. Kaçamağın ortası ayrılır, biz pasta deriz, o kaçamağın ortası sahan gibi açılır, Lepsi, Şıpsı içine dökülür ve el yordamıyla bandırılarak yenir. Et tavuk etiye etin göğüs kısmı en kıymetlidir ve büyüğün önüne konur. Biz tamate deriz (en yaşlı ve en büyük) ve beyaz eti ona verilir. Şıpsı, pasta bizim milli yemeğimizdir. Kaçamakla et yemekleri tavuk etiyle yapılan ayrıca mantının büyüğü olan Metaz yemeği vardır. Metaz suda haşlanır. Bol peynirli, soğanlı, patatesli olur, helvalısı yapılıp bir de. Mesela sabah kahvaltılarında çok yenirdi.”

K11. “Olmazsa olmaz pasta dediğimiz, bir de Şıpsı, çerkez tavuğu birbiri ile tamamen uyum sağlar. Pasta varsa Şıpsı vardır. Şıpsı dediğimiz çerkez tavuğudur ve bunun yanında da çok kuru granit gibi kıldığımız o çerkez peyniri vardır.”

K14: “Çerkez yemeği dendiğinde Şıpsı, Metaz, Haluj gibi yine anneannemden unutamadığım lahana böreği vardır. Şıpsı güzel tavuk yemeğidir. Şıpsı tavuk, önce soğan konulup içinde haşlanır, sonra parçalanmış tavuk, mısır unu tereyağında kavrulur ve içine soğan ilave edilir. En son yavaş yavaş et suyu ilave ederek bir sos elde edilir ve bu kaynatılmış olan tavuk parçaları tabağın içine yerleştirilir. Üzerine bu sos ve özellikle ceviz yağı gezdirilmiştir. Biz şimdi onu rondodan geçirip cevizi iyice un haline getirip ilave ediyoruz. Bizim yemeklerimizde Şıpsı, tavuk ve et yemekleri sebze yemeklerinden çok tercih ediliyordu ve önceden mısır unu tüketiliyordu.”

Çerkezlerin sofrası kültüründe sık olarak yenilen yemeklerin yanında bu kültürün geleneksel yemek kültüründe tüketilmeyen yemeklerin olduğu da katılımcı görüşlerine yansımaktadır. Çerkez kültüründe hiç tüketilmeyen yemeklere dair katılımcı görüşleri değerlendirildiğinde;

K4: “1864’te Çerkez göçü olduğu dönemde Karadeniz’e döküldüğü için insanlar, balıklarda rivayete göre onları yediğinden balıklara karşı bir yememe durumu var Çerkezlerde.”

K5: “Çerkezlerimizin sürgününden dolayı Karadeniz toplu mezarlıktır. Uzun yıllar hem Anadolu’da hem de Kafkasya’da Karadeniz’e kıyı olan bölgelerde Çerkezler Karadeniz’den çıkan balığı yemediler. Yani kendi insanları orda yok olduğu için uzun yıllar yenmedi. Hala Çerkezlerde çok balık kültürü yoktur. Yemesini de pişirmesini de çok bilmeyiz ve sofrta kültürümüzün içinde balık vardır diyemeyiz.”

K8: “Kafkasya’dan gelirken deniz yolunda boğulmalar ve ölümler olduğu için denizden çıkan ürünleri başta balık olmak üzere yemezlerdi. Biz türlü deniz ürününü yiyoruz. Denizden çıkan ürün yerine dere balığı yenirdi.”

K11: “1800’lü yıllarda Karadeniz’de yaşanan göç sırasında Türkiye’ye gelirken gemide ölen insanlar denize salınıyordu. Onun için hala daha Karadeniz bölgesinde konuşulur ve balık yenmediği söylenir.”

Katılımcıların sofrta kültürü içerisinde yer alan bir tema olarak Çerkez kültüründe özel günlerde tüketilen ve yer verilen yemeklere dair görüşlerini sıralamak mümkündür:

K4: “Haluj genelde bayramlarda ve düğünlerde yeniyor. Düğünlerde kadınlar toplanır Haluj yapılır. Düğün sabaha kadar sürdüğü için gençlere gece yemek niyetine Haluj dağıtılır.”

K5: “Özel günlerde yemeklerimizde tavuk Şıpsı yaparız. Haluj, Metaz da yaptığımız olur. Muhtemelen hazım ve sağlık açısından Şıpsiden sonra mutlaka bir kase yoğurt yenmesi tavsiye edilir. Ziyafetten sonra misafir ağırlayıp yemekten sonra kundisuv dediğimiz içecekten birer bardak ikram etmezseniz ziyafet eksik kalmış demektir. Eskiden mutlaka ikram ederlerdi. Şimdi meyve suyu, ayran, kola, kahve, çay ikram ediliyor.”

K11: “Haluj hala yaparız. Hafta sonları pazar günleri bir araya geldiğimizde, çocuklar da geldi mi anneleri hemen yapar. Özellikle Pasta ve Haluj bizim için özeldir.”

K14: “Herkes ne yiyorsa bizde de özel günlerde canımız istediğinde tavuk Şıpsı yapılırdı, Metaz yapılırdı. Ama Metaz tek başına yapılmazdı. Kendi ailemizle yiyelim gibi olmazdı genelde. Metaz yemeği için akrabalar toplanırdık ve hep beraber imece usulüyle yapılıp birlikte yenirdi. Metaz özel günlerde veya toplandığımız zamanlarda yapılan yemeklerdendi. Bayram yemeği olarak et yemekleri ve genelde tavuk yemekleri yapılırdı.”

Yine Çerkez kültüründe günümüzde hala yapılan yemeklerde ise katılımcıların belirttiği görüşler doğrudan alıntılar şeklinde gösterilebilir:

K4: “Genelde her dönem makbul olan yemek Şıpsıdır. Haluj var, o da kızartma şeklinde yapılır yağda. Haluj un, su, tuz ile yoğrulup, mümkünse Çerkez peyniri ile yapılır. Bir-iki gün önceden tazeyken karıştırıyorsunuz ve lor şeklinde küçük küçük açıp kapatıp çiğ börek tarzında yağda kızartıyorsunuz. Bir de suda Haluj var Metaz denen. Onu da soğanla Çerkez peyniri karışımını suda kaynatarak mantı şeklinde yapıyorsunuz ve genelde et ile. Bizde kavurma Lepside, Şıpside ise tavuk eti oluyor.”

K5: “Eskiden ne yersek şimdi de onu yiyoruz aşağı yukarı. Sonradan katılan yemek çeşitleri de oldu. Örneğin Şıpsıyı, Haluju ve Metazı hala yiyoruz, bizim başyemeklerimiz bunlardır. Onun dışında güncel ne varsa zamanla sebze yemeği de öğrendik. Ama bizim genel yemek kültürümüz et ve hamur üzerinedir.”

Çerkez kültüründe geçmiş dönemlere ait olan yemek kültürü günümüz itibarıyla de varlığını korumaktadır. Bu kültüre ait yemeklerde en çok hamur işi ve tavuk yemeklerinin ön planda olduğu anlaşılmaktadır. Çerkezlerin geçmişin yer alan bazı acı olaylar ve yaşanmış sürgün durumundan ötürü Çerkezlerin yemek kültüründe balık yemeklerinin çok fazla yer almadığını ifade edebilmek mümkündür.



1.Resim: Metaz

2.Resim: Haluj



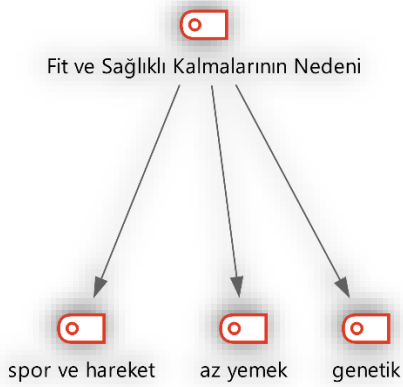
3.Resim: Şıpsi

4.Resim: Kaçamak

Fit ve Sağlıklı Kalma Nedenlerine İlişkin Bulgular

Çerkezlerin yemek tüketim alışkanlığı ve mutfak kültürüne ait fit ve sağlıklı olmalarına istinaden bu durumun nedenlerini aşağıdaki şekilde yer aldığı gibi incelemek mümkündür:

Şekil 3: Fit ve Sağlıklı Kalma Nedenlerine Ait Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli



Şekil 3'te gösterildiği gibi katılımcılar fit ve sağlıklı kalma nedenlerini spor ve hareket, az yemek ve genetik faktörler ile açıklamışlardır. Katılımcıların bu konudaki görüşleri aşağıdaki gibidir:

K1: “Erkeklerin çok spor yaptığını sanmıyorum. Bütün gün kahvede oturuyorlar, genelde kadınlar ve gençler çok çalışıyor. Önceden biz hamur işleri çok yapardık ve yerdik. Şimdi bilinçlendikten sonra ve sağlıklı olmayı düşündüğümüzden yemiyoruz ve dikkat ediyoruz.”

K2: “Çerkezlerde dans vazgeçilmezdir. Ekmeğin çok tüketilmediğini söyleyebilirim. Mısır ekmeği özellikle çok tüketilir.”

K3: “Ben genetik olduğuna inanıyorum, yoğun olarak et tüketimi, beyaz un tüketiminin az olduğundan kaynaklı olduğunu düşünüyorum ama en çok genetik olduğunun düşüncesindeyim. Spor ve hareketin yanında diğer faktörler de var.”

K7: “Çerkezler genelde az yer, mutlaka hareketin etkisi de var.”

K10: “Genetik de olabilir spor da etkileyebilir. Çerkezler spora düşkündür, uyusukluk yoktur ve aktiftir.”

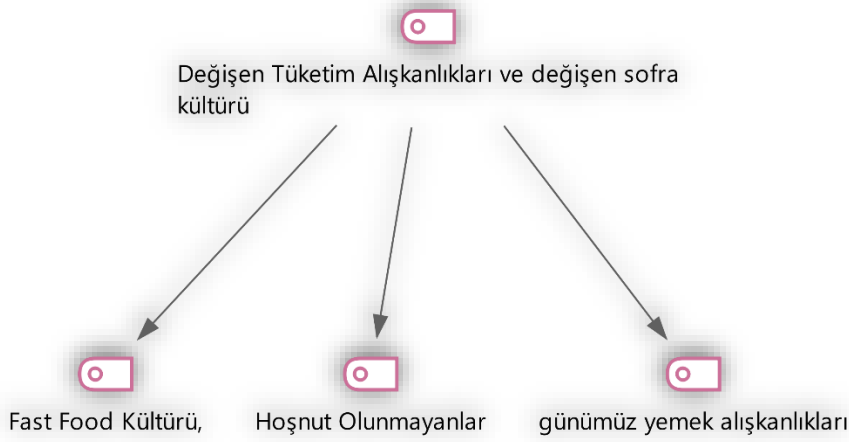
K14: “Bence beyaz unun az tüketilmesindedir. Çünkü mısır unu tüketiliyor genellikle. Örneğin küçük bir parça mısır ekmeği yediğinizde tok hissediyorsunuz kendinizi. Bir de erkeği ile kızıyla çok dans eden bir toplumdur. Parmak ucunda dans eden bir insanın kilo alması düşünülemez.”

Katılımcıların görüşleri doğrultusunda Çerkez halkının hem genetik özellikleri hem de hareketli bir yaşam tarzı benimsemelerinden dolayı sağlıklı ve fit kaldıkları anlaşılabilmektedir.

Değişen Tüketim Alışkanlığı ve Değişen Sofra Kültürüne Ait Bulgular

Günümüz dünyasında yaşanan değişim ve gelişmeler doğrultusunda Çerkez kültüründe de tüketim alışkanlığı ve sofrası kültürü farklı şekillerde ortaya çıkmaktadır. Bu değişimi Şekil 4.'teki haliyle incelemek mümkündür:

Şekil 4. Değişen Tüketim Alışkanlığı ve Değişen Sofra Kültürüne Ait Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli



Şekil 4'te gösterildiği gibi katılımcılar değişen tüketim alışkanlıkları ve sofrası kültürüne ilişkin olarak fast-food kültürü, hoşnut olmadıkları durumlar ve günümüz yemek alışkanlıkları ile ilgili görüşlerini belirtmişlerdir. Değişen bu yapı ilk olarak fast-food kültürüne yönelik görüşlerine yer verilen katılımcıların ifadeleriyle açıklanabilir:

K1: “Şimdilerdeki fast-food kültürünü tasvip etmiyorum. Sağlıklı değil, gıdaların ne olduğu belli değil. Çocuklar gelişim çağında sürekli onları yiyorlar ve evde yemek yemiyorlar. Şimdi imkanlar da çok. Telefonda sipariş veriyorsun eve geliyor. İster istemez görüyoruz, torunlarda alıyor, engelleyemiyorsun. Bütün gazlı içecekleri içiyorlar ve benimseyemediğim tasvip etmediğim şeyler ama bir şey yapamıyorsun.”

K4: “Fast-food kültürü bence kötü. Gençlerin sofraya oturup bir tarhana çorbasını, turşuyu yemesi lazım. Tabi hamburger de yesinler o da güzel bizde yiyoruz ama diğer yemekleri de unutmamaları lazım.”

K5: “Fast-food kültürünün herkes gibi ben de pek sağlıklı olmadığını düşünüyorum. Ama şimdi herkes fast-food tüketiyor, asitli içecekler içiyor. Bize göre en sağlıklı içecek kefir.”

K8: “Fast-food kültüründe insanların kilo alması bu yüzden oluyor. Aynı Amerikan usulü biz de yavaş yavaş alıştık. Eskiden ekmek arası köfte vardı maçlara girerken yenirdi, şimdi döndü dolaştı döner oldu. Döner bitmeden hamburger oldu, yani bunlar bizim yemek kültürümüzü değiştirdi ve yabancılaştı. Bir de bizim kolayımıza geldi bu işler. Hanım yemek yap da ben geleyim demektense kahveden ayrılmadan alo dedin mi getiriyorlar. Demekki bu şeylerin olması gerekiyormuş ki oldu dünya değişiyor.”

K11: “Fast-food kültürünü ucundan yakaladık ama biz de alışmaya çalışıyoruz. Biz manuel viteste alıştık 60 yıllık şoförüz, biz ona alıştık. Ama yine elimizden düşmüyor telefonlar. Bu da hızlı tüketim kültürüne muhakkak etki etti.”

K14: “Fast-food gerektiği zaman tüketilebilir ama sürekli alışkanlık haline getirmek doğru değil. Tencere yemeği, ev yemeği tabii ki daha uygun sağlık açısından. Ancak kimi zaman kurtarıcı bir yemek olabiliyor fast-food. Neden yenmesin.”

Araştırmaya katılan katılımcıların hoşnut olmadığı durumlara yönelik görüşleri sıralandığında;

K1: “Sofraya önce çocuklar oturuyor, sonra babaları, dedeleri oturuyor, ben iki taraflı olarak ayakta kalıyorum ve sürekli hizmet ediyorum. Sonrasında ben kendim oturuyorum yemek yemeye ama doyduğumu da anlamıyorum kalktığımı da. Bu istemediğim bir kültür ve hiç hoşuma gitmiyor.”

K5: “Sofraya otururken babanın önce başlaması, konuşurken dikkatli konuşulması, yemek yerken dikkatli yenmesi gibi şeyler pek kalmadı. Şimdilerde eski yemekler değil de eski düzen ve kurallar biraz daha yaşatılabilseydi iyi olurdu.”

K6: “Benim rahatsız olduğum şey şu; kalabalık aile ortamlarında anneden babadan önce sofradan doyup da kalkan çocuktan tahammül edemiyoruz. Ailede her bireyin ayrı ayrı sofraya oturup kalktığını duyuyoruz. Biz bunları yaşamak istemiyoruz ama duyuyoruz zaman zaman. Keşke geleneklerimizi sürdürebilsek dediğimiz için bunlardan rahatsız oluyoruz.”

Çerkez kültürünün günümüz yemek alışkanlıklarında katılımcıların görüşleri ortak bir anlayışta toplanmakla birlikte, sıralandığı şekliyle yer almaktadır:

K1: “Eski zamanlarla şimdi çok değişti. Şimdi daha sağlıklı beslenmeyi seçti insanlar. Sebze ağırlıklı besleniyorlar. Çerkez yemekleri özel günlerde yapılıyor artık. Eskiden sürekli yapılanlar artık sadece özel günlerde yapılıyor. Misafir geldiği zaman, bayramda seyranda genelde.”

K4: “Yemek alışkanlıkları tabii ki değişti. Şimdilerde yöresinde ne varsa onu yiyoruz. Adana kebab da yiyoruz. Şıpsimizi de ara ara ve bayramlarda yapmaya çalışıyoruz. Halujumuzu eksik etmemeye çalışıyoruz ancak onun haricinde genelde Türkiye’de ne geçerliyse her şey yeniyor.”

K5: “Çevreye uyduk ve mutlaka değişti. Anavatanda da değişti kısmen ama genelde geleneksel yemeklerimizi bırakmıyoruz. Anavatanda sebze pek yemezler. Ama şimdi yaşadığımız toplumdaki da etkilenerek sebze türü yemekler de yemeye başladık ve peyderpey öğrendik. Geleneksel yemeklerden Şıpsi, Haluj, Metaz, hamur işleri gibi yemekleri yemeye devam ediyoruz. Yeni ortaya çıkan yemek kültürüne de diasporada adapte olduk diyebiliriz.

K6: “Yemek alışkanlığımız elbette değişti. Kendi kültürümüzden ve geleneklerimizden yaşayagelen bazı ürünlerimizi her zaman değilse de özel günlerde ve kalabalık ortamlarda o günleri tekrardan yaşamak için yapıyoruz, günlük yemeklerimizin içine dahil değilse de.”

K8: “Yaşam şartlarından dolayı değişti. Kültürümüz de değişiyor. Bu köy kurulduğu zaman sadece Çerkezler vardı. Birkaç yıl sonra muhacirler geldi. Bizim kültürden onlara gidenler oldu, bize adapte olanlar oldu. Bu son yıllarda hele 40-50 seneden beri civar köylerden gelenler de var. Bizim nüfusumuz azaldı asimile olduk. Bundan dolayı yemek kültürümüz değişti ve bir de ekonomik durumlar etkiledi.”

K11: “Eski yemek kültürümüz kalmadı gibi bir şey. Biz orta yaşlılar hala yiyoruz. Özel zamanlarda, bazen canımız istediği zaman Şıpsi, pasta yapıp yeriz ama çocuklarda pek bu durum yok. Yine düne kadar yaşananlardan dolayı balık yenmediği de söylenirdi. Ama biz artık perhizi bozduk, lezzetli ve güzel balık yanında ahlata suyu da varsa mutlaka yenir.”

Değişen tüketim alışkanlığı kategorisi için katılımcı görüşleri değerlendirildiğinde fast-food kültürünün onaylanmadığı görüşleri hâkim olmaktadır. Hoşnut olunmayan durumlarda ise eskiden sahip oldukları gelenek ve göreneklerin yeni nesil tarafından uygulanmadığından şikâyet eden katılımcıların, geçmişten gelen bir takım davranışların sürdürülebilirliğinin sağlanması konusunda muhafazakar bir bakışa sahip olmaktadırlar

Sonuç

Yemek sadece beslenebilmek için besini oluşturan maddeler ve canlılığın varlığını sürdürebilmesi için taşıdığı önem olarak değerlendirilmesi gereken bir durum değildir. Elde edilmesinden üretim ve tüketimine kadar yemekle ilgili yapılar insanların içinde bulunduğu topluluk olarak davranışını ve dolayısıyla kültürünü etkileyen önemli bir konu haline gelmiştir. Bu süreç içerisinde ise en zor oluşan ve yine en zor değişen o toplumun yemek kültürüdür. Gerek sofrada oturma düzeni gerekse yemeğe dair paylaşımlar toplumların simgeleri ve kazanımlarıdır. Bu kazanımlar toplumların kültürel kimliğinin önemli bir göstergesidir (Beşirli, 2010: 168-169).

Çalışmada elde edilen veriler değerlendirildiğinde ortak kimlik teorisinin varsaydığı, kişilerden ziyade konular önemlidir noktasından hareketle (Prentice vd, 1994), Çerkezlerin eskiye dayanan sofraya kültüründeki iş bölümüne istinaden sofranın hazırlanması ve toplanması sürecinde işlerin evin kadınlarınca üstlenildiği söylenilebilir. Kalabalık aile yapısı dikkat çekmekle birlikte, belli sofraya kurallarının bulunduğu, büyüklerin öncelikli olduğu ve saygı kavramının ön planda tutulduğu bir sofraya kültürü benimsenmiştir. Sebze yemeklerinden ziyade genellikle tavuk, et ve hamur işlerinin geleneksel mutfak yapısını şekillendirdiği Çerkez kültüründe sıklıkla tüketilen yemekler Şıpsi, Haluj, Kaçamak ve Metaz olmaktadır. Sıralanan bu yemekler hem özel zamanlarda hem de günümüzde Çerkezlerin mutfağında hala yapılmaktadır. Çalışmanın bulguları Çerkez mutfağında hamur işlerinin ağırlıkta olduğunu ve günümüzde bu kültüre ait geleneksel yemeklerin yapılmasının sürdürüldüğünü belirten Karaca ve Güçlü-Nergiz (2020)’in çalışmasının sonuçları ile Güler ve Şenel (2017)’in yine Çerkez mutfağında sıklıkla hamur işi ve et yemeklerinin tüketildiği, Haluj ve Şıpsi gibi

yemeklerin genellikle özel günlerde yapıldığı, sofraya kültürü ve sofraya düzeni ile ilgili kadınların görev üstlendiği sonuçlarıyla benzerdir.

Çerkezlerin Türkiye'ye göçü esnasında olan olaylardan dolayı bu kültürün eski dönemlerinin geleneksel yemek anlayışında deniz ürünlerinin ve özellikle balığın bulunmadığı belirtilebilir. Çerkezlerin fit ve sağlıklı olmaları katılımcıların görüşlerinde genetik, az yeme, spor, hareket ve dans gibi etkenler ile açıklanmıştır. Geleneksel yemek kültürlerinin ve tüketim alışkanlıklarının zamanla değiştiğini belirten katılımcılar, kültürlerini sürdürme çabasında olsa da yaşanan değişimler sürdürülebilirliği olumsuz etkilemektedir. Katılımcılar, özellikle genç neslin benimsediği hızlı tüketim anlayışıyla sofraya kültürünün de değiştiğini, bu durumdan memnun olmadıklarını fakat fast-food ve hazır yemek tüketimine de uyum sağladıklarını ve bu durumun hayatlarını kolaylaştırdığını belirtmişlerdir

Modern dünyada toplumlar birbiriyle etkileşime geçmekte ve bu etkileşimden dolayı kültürel kimliklerin zamanla değiştiği görülmektedir. Küreselleşen günümüz dünyasında kadın ve erkek ekonomik anlamda aktif hale gelirken tüketim konusunda ise pasif olmaya itilmektedir. Özellikle kadınların toplumsal yaşamda çifte rol oynaması (ev ve iş hayatı) evde yemek yapmayı zorlaştırmaktadır. Bütün bu noktalardan hareketle fast-food kültürünün yaygınlaşmasında bu durumların etkili olduğu düşünülebilir.

Araştırmanın sonucu olarak Çerkez kültürünün yemek tüketim davranışlarının anlaşılmasına katkı sunulmuştur. Bu kültürün yemeklerine ve mutfak kültürüne geniş bir perspektiften bakılması önemlidir. Kültürel değerlerin korunması ve aktarılması konusunda yapılacak çalışmalar farklı şehirlerde yaşayan Çerkezleri ele alarak daha geniş bir alanda gerçekleştirilebilir. Peter ve Olson (2008) pazarlama uygulamalarının, kültürlerin anlaşılabilmesi adına içerik analizi, değer ölçümü ve etnografik saha çalışmaları yöntemlerinin kullanılmasını önermektedir. Jalis ve arkadaşları (2014) geleneksel yemek kültürünün tanıtılması ve mutfak kimliğinin yaratılması noktasında hedef pazarın ihtiyaçlarını belirleyerek pazarlama stratejilerinin geliştirilebileceğini belirtmiştir. Bu süreçler belirlenirken pazar bölümlendirme çeşitlerinden biri olan etnik bölümlendirme öne çıkmaktadır bu sayede pazar araştırmacıları hedef pazarın alt kültür unsurlarını, dillerini, geleneklerini ve kimliklerini bilerek bu etnik yapıya dönük pazarlama faaliyetlerini gerçekleştirebilirler.

Kaynakça

- Acar, V. ve Karaosmanoğlu, K. (2019). "Çerkes mutfak kültürünü deneyimlemeye yönelik bir tur önerisi: Düzcce ili örneği", *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 3(2), 177 – 197. DOI: 10.30625/ijctr.580354
- Axelsson, M.L. (1986). "The Impact of culture on food-related behavior", *Annual Review of Nutrition* 6: 345-363. doi.org/10.1146/annurev.nu.06.070186.002021
- Black, T.R. (2002). *Understanding social science research*. 2nd ed., London: SAGE Publications, Ltd.
- Berg, B. L. ve Lune, H. (2019). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (Çev. Arı, A.) Konya: Eğitim Yayınevi
- Bessière, J. (1998). "Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas", *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34. https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061
- Beşirli, H. (2010). "Yemek, kültür ve kimlik", *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Chiaro, D. and Rossato, L. (2015). "Food and translation, translation and food", *The Translator*, 21(3), 237-243. https://doi.org/10.1080/13556509.2015.1110934
- Dedeoğlu, A. Ö. ve Savaşçı, İ. (2005). "Tüketim kültüründe beden güzelliği ve yemek yeme arzuları: Kadınların tüketim pratiklerine yansımaları", *Ege Akademik Bakış Dergisi*, 5 (1), 77-87.
- Demir, G. ve Bolat, S. (2017). "Çerkezler'de kimlik ve aidiyet", *Sosyoloji Konferansları*, 55(1) 1-42. DOI: 10.18368/iusoskon.328243
- Dutta, P. and Naumov, N. (2020). "Food culture: Gastronomic experiences in Singapore", *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 3(1), 20-29.
- Dweik, B. S. and Omar, R. M. (2016). "Preserving the Circassian cultural heritage in America", *International Journal of Language and Linguistics*, 3(2) 140-148.

- Düzgün, E. ve Durlu-Özkaya F. (2015). “Mezopotamya’dan günümüze mutfak kültürü” *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(1), 41-47.
- Eagleton, T. (2020) *Kültür* (Çev. Göçer, B.) İstanbul: Can Sanat Yayınları
- Fischler, C. (1980). “Food habits, social change and the nature/culture dilemma”, *Social Science Information*, 19(6), 937-953.
- Güler, S. ve Şenel, P. (2017). “Eskişehir’in yerel mutfak kültürünün zenginleştirilmesine yönelik bir çalışma: Çerkez mutfağı”, *1st International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability*,
- Gürbüz, S. ve Şahin, F. (2018). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık
- Holliday, A. (2002). *Doing and writing qualitative research*. London; Thousand Oaks, Calif: SAGE.
- İlhan, R. ve Mesci, M. (2018). “Gastronomi turizmi çerçevesinde Çerkez mutfağının incelenmesi”, *Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi* 3 (2), 293-315. <https://doi.org/10.31454/usb.476886>
- Jaimoukha, A. (2004). *Circassian Cuisine*. Ürdün: Sanjalay Press.
- Jalis, M. H. Che, D. and Markwell, K. (2014). “Utilising Local Cuisine to Market Malaysia as a Tourist Destination”, *5th Asia Euro Conference*, 102-110. DOI: 10.1016/j.sbspro.2014.07.278
- Karaca, E. ve Güçlü-Nergiz, H. (2020). “Yalova Çerkezlerinin mutfak kültürü”, *Yalova Sosyal Bilimler Dergisi*, 10 (20), 51-66.
- Karpat Aktuğlu, I. (2008). “Kültürün pazarlama iletişimindeki önemi ve farklı ülkelerdeki uygulamalarında kültürel değerlerin aktarımı”, *Yeni Düşünceler* 3, 231-249.
- Korhan, T. (2018). “Kafkasya’dan Anadolu’ya benzerlikleri ve farklarıyla bir kültür sembolü olarak Çerkes evleri”, *Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 2 (12), 28-39.
- Kümbetoğlu, B. (2019). *Sosyolojide ve antropolojide niteliksel yöntem ve araştırma*. İstanbul: Bağlam Yayınları.
- Lavenda, R. H. ve Schultz, E. A. (2019). *Kültürel antropoloji temel kavramlar*. (Çev. İşler D. Ve Hayırlı O.) Ankara: Doğu Batı Yayınları
- Linton, R. (1981). *The Concept of culture, perspectives in consumer behavior*. İllionis. Scott Foresman and Company
- McCracken, G. (1986). “Culture and consumption: A theoretical account of the structure and movement of the cultural meaning of consumer goods”. *Journal of Consumer Research*, 13(1) 71-84. <https://doi.org/10.1086/209048>
- Mohanty, P. P. Raut, H.B. and Sadual S.K. (2020). “Food, culture and tourism: A gastronomy trilogy enhancing destination marketing, case study of Odisha, India”. *International Journal of Tourism and Hospitality in Asia Pasific*, 3(1) 15–30.
- Odabaşı, Y. ve Barış, G. (2019). *Tüketici davranışı*. İstanbul: Kapital Medya Hizmetleri
- Patton, M. Q. (2018). *Nitel araştırma ve değerlendirme yöntemleri*, Ankara: Pegem Akademi
- Peter, J. P. and Olson, J. C. (2008). *Consumer behavior and marketing strategy*. Boston: McGraw-Hill/Irwin
- Pineteh, E. (2008). “Cultural associations, clothing and food as markers of cultural identity in testimonies of Cameroonian forced migrants in Johannesburg”, *African and Black Diaspora: An International Journal* 1 (1) 87-99. DOI: 10.1080/17528630701733454
- Prentice, D.A, Miller D.T. and Lightdale J.R. (1994). Asymmetries in attachments to groups and to their members: Distinguishing between common-identity and common-bond groups. *Personality and Social Psychology Bulletin*. 20(5):484-493. <https://doi.org/10.1177/0146167294205005>
- Plummer, J.T. (1974). “The Concept and application of life style segmentation.” *Journal of Marketing* 38(1) 33–37. <https://doi.org/10.2307/1250164>.
- Rozin, E and Rozin, P. (1981). “Culinary themes and variations. *Natural History*, 90, 6-14.

- Sporer, S. L. (2012). Making the subjective objective? Computer-assisted quantification of qualitative content cues to deception. *Proceedings of the workshop on computational approaches to deception detection*, 78-85.
- Şahin, A. ve Özer, B. Ş. (2006). “Beslenme kültüründeki farklılıkların bayan tüketicilerin gıda ürünleri satın alma davranışları üzerindeki etkileri”, *Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 21(1),127-145.
- Talas, M. (2005). “Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz’e göre Türk yemekleri”. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi* 18, 273-283.
- Taş, D. ve Aksoy, M. (2020). “Edirne’nin sınır köylerinde yaşayan Pomak ve Muhacirlerin yemek kültürü üzerine bir inceleme”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4) 2565-2587. DOI: 10.21325/jotags.2020.727
- Usta, S. ve Yaman, M. (2020). “Çerkes mutfağının sürdürülebilirliği üzerine bir araştırma: Sakarya ili örneği”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 997-1015. DOI: 10.21325/jotags.2020.592
- Whittemore, R. Susan K. C. and Carol L. M. (2001) “Validity in qualitative research.” *Qualitative Health Research* 11(4), 522–37. <https://doi.org/10.1177/104973201129119299>

GÖRÜNTÜ KAYNAKÇASI

- 1.Resim: Metaz yemeğine ait görsel. Görüntü tarafımızdan oluşturulmuştur.
- 2.Resim: Haluj yemeğine ait görsel. Görüntü tarafımızdan oluşturulmuştur.
- 3.Resim: Şıpsi yemeğine ait görsel. (Balıkesir Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Balıkesir Aşçı Yöre Mutfağı üzerine Bir Derleme, Balıkesir, 2015)
- 4.Resim: Kaçamak yemeğine ait görsel. (Balıkesir Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Balıkesir Aşçı Yöre Mutfağı üzerine Bir Derleme, Balıkesir, 2015)

KAYNAK KİŞİLER:

- KK.1:** Kamuran Yalçın, 65, ev hanımı, görüşme tarihi ve yeri: 17 Kasım 2021 / Demirkapı- Balıkesir
- KK.2:** Nail Kasım, 66, emekli, görüşme tarihi ve yeri: 18 Kasım 2021 / Demirkapı- Balıkesir
- KK3:** Süreyya Kılıç 62, ev hanımı, görüşme tarihi ve yeri: 18 Kasım 2021 / Demirkapı- Balıkesir
- KK4:** Nurgül Çetin, 63, ev hanımı, görüşme tarihi ve yeri: 18 Kasım 2021 / Demirkapı- Balıkesir
- KK5:** Şav Erhan Savkaf, 60, emekli, görüşme tarihi ve yeri: 18 Kasım 2021 / Demirkapı- Balıkesir
- KK6:** Serdal Savkaf, 63, emekli, görüşme tarihi ve yeri: 18 Kasım 2021 / Demirkapı- Balıkesir
- KK7:** Şevket Tütük,94, emekli, görüşme tarihi ve yeri: 20 Kasım 2021 / Balıklıdere- Balıkesir
- KK8:** Ramazan Sevgen, 71, emekli, görüşme tarihi ve yeri: 20 Kasım 2021 / Balıklıdere- Balıkesir
- KK9:** Kenan Baykala, 69, emekli, görüşme tarihi ve yeri: 20 Kasım 2021 / Karaçalılık- Balıkesir
- KK10:** Doğan Köz, 62, çiftçi, görüşme tarihi ve yeri: 20 Kasım 2021 / Karaçalılık- Balıkesir
- KK11:** Hayri Tanış, 68, çiftçi, görüşme tarihi ve yeri: 20 Kasım 2021 / Karaçalılık- Balıkesir
- KK12:** Musa Bayburi, 73, hayvancılık, görüşme tarihi ve yeri: 20 Kasım 2021 / Karaçalılık- Balıkesir
- KK13:** Kıymet Barbaros, 66, görüşme tarihi ve yeri: 20 Kasım 2021 / Karaçalılık- Balıkesir
- KK14:** Semra Bozok,60, emekli, görüşme tarihi ve yeri: 20 Kasım 2021 / Karaçalılık- Balıkesir