



Araştırma Makalesi (Research Article)

**KUŞAKLARA GÖRE ÇERKES MUTFAĞINDAKİ DEĞİŞİM (CIRCASSIANS BY GENERATIONS CHANGE IN THE CUISINE)\*\***

**Orhan BATMAN**<sup>1</sup> (orcid.org/ 0000-0001-7186-7064)

**Alper TEKDEMİR**<sup>2\*</sup> (orcid.org/ 0000-0002-7598-4601)

**Duran CANKÜL**<sup>3</sup> (orcid.org/ 0000-0001-5067-6904)

<sup>1</sup>Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği, Sakarya, Türkiye

<sup>2</sup>Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Sakarya, Türkiye

<sup>3</sup>Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Eskişehir, Türkiye

**Özet**

Çerkes kültürüne ve Çerkes mutfak kültürüne bakıldığında geçmişten gelen eski ve köklü bir mutfak kültürü ile karşılaşmaktadır. Yüzyıllardır aktarılmış olan bu kültürün günümüzdeki şartlardan dolayı aktarımı zorlaşmış ve mutfığa ve kültüre dair bilinenler zamanla azalmıştır. Bu sadeleşmenin önüne geçilebilmesi için kuşaklar arasında yaşanan değişimleri keşfetmek, bu mirasın gelecek nesillere korunarak aktarılmasını sağlamak bu çalışmanın önemini ortaya koymaktadır. Bu doğrultuda araştırmanın amacı Eskişehir’de yaşayan ve kendisini Çerkes olarak tanımlayan bireylerin (Boomer, X, Y ve Z) tarihsel süreç içerisinde kuşaklara göre kültürel mutfaklarına olan bağlılığında, Çerkes mutfığı ve mutfak kültürü hakkındaki genel bilgi seviyesinde ve bilinirliğinde meydana gelen değişiminin incelenmesidir. Bu amaç doğrultusunda araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden fenomenolojik araştırma türü kullanılmıştır. Araştırma sonucunda Çerkes mutfığının kullanım alanını azaltan ve kültürel mutfığın aktarımında olumsuz etki yapan en önemli bulgular kentleşme, Fast Food dükkanlarının artması, yiyeceğe ulaşımın hızlanması ve kolaylaşması, ürünlerin ticarileşmemesi, kültürel yiyeceklerin hazırlama aşamasının zahmetli olmasıdır.

**Anahtar Kelimeler:** Mutfak, Kafkas, Çerkes, Kuşaklar, Turizm, Gastronomi

**Abstract**

When we look at the Circassian culture and the Circassian culinary culture, we encounter an old and deep-rooted culinary culture from the past. This culture, which has been transferred for centuries, has become difficult to transfer due to today's conditions and what is known about cuisine and culture has decreased over time. In order to prevent this simplification, discovering the changes between generations and ensuring that this heritage is preserved and transferred to future generations reveals the importance of this study. In this direction, the aim of the research is to examine the change in the commitment of individuals (Boomer, X, Y and Z) who live in Eskişehir and who define themselves as Circassian to their cultural cuisine, in the level of general knowledge and awareness about Circassian cuisine and culinary culture, according to generations. For this purpose, phenomenological research type, one of the qualitative research methods, was used in the research. As a result of the research, the most important findings that reduce the usage area of Circassian cuisine and have a negative effect on the transfer of cultural cuisine are urbanization, the increase of Fast Food shops, the acceleration and ease of access to food, the non-commercialization of products, the troublesome preparation stage of cultural foods.

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

\*\* Bu makale, 2022 yılında Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programında yüksek lisans tezi olarak gerçekleştirilmiştir.

\* Sorumlu yazar: [tekdemiraa@gmail.com](mailto:tekdemiraa@gmail.com)

DOI: 10.33083/joghat.2022.198

## Giriş

Mutfak kavramı insanlık kadar eskidir çünkü insanlar var oldukları ilk günden itibaren beslenme ihtiyacı olan ve bu ihtiyacı karşılamak zorunda olan varlıklardır. Yeme alışkanlıkları kültürleri birbirinden farklılaştıran bir unsur olarak kabul edilir; bu nedenle, bir toplumun yaşayış biçimine, coğrafyasına, iklimine ve kültürüne göre farklılık gösterirler. Türk toplumundaki lezzet, kalite ve yemek çeşitleri diğer toplumlardan oldukça farklıdır ve Türk milleti çok köklü bir tarihe ve yüksek kültürel yapıya sahiptir. Kuşkusuz zengin bir kültürün bir alt ögesi de buna bağlı olarak zengindir. Yemek yapma sanatı, beslenmeyi aktarma, pişirme ve saklama yöntemleri, mutfakta araç gereç kullanımı ve yeme içme hizmetleri bu kültürün püf noktasını gösterir (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014). Yiyecekler, insanın hayatta kalması için temel maddelerden birisidir, ancak araştırılması, toplumdaki geçmiş ve şimdiki koşullara ve daha geniş sosyo-ekonomik ve politik eğilimlere dair içgörü sağlamaktadır (Henderson, 2014). Mutfak bölgeden bölgeye, kültürden kültüre değişim gösterse de kişilerin damak zevkleri ve istekleri dolayısı ile zamanla bireyselleşmiştir. Mutfak ve mutfakta yapılan eylemler her zaman "doğal" ve bireysel insan aktivitelerinden biri olmuştur. Yemek kişilerin zevkleri ve damak tatlarına veya isteklerine göre bireyselleşir ve farklılaşır. Bu bireysellik aslında kişilerin birbirinden farklı şeyler seçtiğini ve farklı yiyecekler yediğini düşündürse de bir ülkede, bölgede yaşayan insanlar genelde yaşanan bölgenin kültüründen beslenirler. Mutfak kültürü topluma özgü olan özelliklerin bir toplamı, bir sunumudur. (Clark, 1975). Mutfağın gelişimini ve değişimini belirleyen birçok unsur bulunmaktadır. Bu unsurlar; toplumun gelenekleri, refah düzeyleri, yaşam tarzları, yaşadıkları bölge ve bölgeye alınan göç sonrası oluşan yeni kültürlerdir (Kasar, 2021).

Çerkes mutfağına ve mutfağın karakteristiğine bakıldığında yiyeceklerin tarımsal ve hayvansal gıda ağırlıklı olduğu görülmektedir. Uzun süreli savaş durumunda bulunduğu için mutfağın tarımsal ana maddeleri ekmek ve hamur işlerini yapabilmek için buğday ve patatestir. Birçok yiyeceğin içinde patates bulunmaktadır. Yemekler geçmişte de günümüzde de bölgesellik dolayısıyla farklılık gösterir. Yiyeceklerin geçmişten gelen adlandırılması bölgeden bölgeye değişmiştir. Adigeler bir yemeğe haluj, haluje derken Abhazlar Hampal diyebilmektedir. İçine koyulan malzeme de bölgeye ve bölgenin özelliklerine göre değişmektedir ve kültürdeki bu bölgesel farklılıklar zenginlik olarak mutfağına yansımaktadır. Mutfak Türklere olduğu gibi Çerkeslerde de toplumun gelenek göreneklerine, dini inançlarına göre şekillenmiştir (Berkok ve Toygar, 1994). Bu doğrultuda araştırmanın amacı Eskişehir’de yaşayan ve kendisini Çerkes olarak tanımlayan bireylerin (Boomer, X, Y ve Z) tarihsel süreç içerisinde kuşaklara göre kültürel mutfaklarına olan bağlılığında, Çerkes mutfağı ve mutfak kültürü hakkındaki genel bilgi seviyesinde ve bilinirliğinde meydana gelen değişiminin incelenmesidir.

## Literatür

Çerkes mutfağının tarihsel gelişimini incelemek için öncesinde Çerkeslerin şu an bulunduğu coğrafya olan Türkiye’nin tarihsel mutfağını incelemek gerekmektedir. Türk mutfağı 4 döneme ayrılmaktadır: Orta Asya dönemi, Selçuklu dönemi, Osmanlı dönemi ve Cumhuriyet dönemidir. Orta Asya’dan gelen Türk topluluklarının temel yiyecekleri hayvansal gıdalar olmuştur. Et ve süt ürünleri ağırlıkta olmak üzere yiyecekler tüketilmiştir. Anadolu coğrafyasında ise çeşitli bitkiler, sebzeler, meyveler ve daha sonraları oluşan ticaret rotaları sayesinde elde edilen baharatları bulmak mümkündür. Türk topluluklarının ve Anadolu’da yaşayan diğer toplulukların hem sahip olunanlar hem kültürel etkileşimler sonucu yeni bir kültür, yeni bir mutfak kültürü elde ettiği görülmektedir (Düzgün ve Özkaya, 2015). Orta Asya dönemi Türk mutfağına şekil veren şeylerden birisi ve en önemlisi yaşanan bölgedir. Yaşanan bölgenin doğası gereği kurak topraklara sahip olması ve bozkır ikliminde olması, toplumun tarım ile etkileşimini sınırlamıştır. Aynı zamanda bitmek bilmeyen topraklar sayesinde deniz ürünlerinden de faydalanılamamıştır. Bu sebeplerin bir sonucu olarak Orta Asya’da yaşayan Türk topluluklarının mutfak kültürü hayvansal ürünler üstüne kurgulanmıştır. Hayvan Türk toplumunda önemli bir yere sahiptir zaten Türklerin at ile olan ilişkisi dünya çapında bilinen bir şeydir (Kurgun ve Özşeker, 2016). Orta Asya’da yaşayan Türk toplulukları et ve süt ürünleri dışında tarımsal ürünlerden buğdayı çok tüketmiştir. Buğdaydan yapılan ekmeğin mutfak kültürümüzde önemli bir yeri bulunmaktadır. Süt ürünlerine bakıldığında tereyağı ve yoğurt kullanımının olduğunu söylemek mümkündür (Kızıldemir vd, 2014).

Türklerin İslamiyet’e geçişi sonrasında İslam dininin gereklerini günlük hayatlarına yerleştirmişlerdir. Bu değişim hayatlarına yansıdığı gibi kültürlerine ve mutfak kültürlerine de yansımıştır. İslam dinince yasak olan domuz eti, tek tırnaklı hayvanların eti, sürüngen ve birtakım vahşi hayvan etlerine örneğin, tilki etine mutfakta yer verilmemiştir. Dolayısıyla eti yenen hayvanlara bakıldığında sıranın başında koyun, keçi ve sığır bulunmaktadır (Ertaş ve Gezmen, 2013). Anadolu, bereketli toprakları ile ünlü bir konumdur. Selçuklular da toprağın bereketinden faydalanmıştır. Orta Asya döneminde ekmek tüketiminde somun, bazlama ve yufka

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

Osmanlı dönemi Türk mutfağı zenginliği ve sadeliği aynı anda bünyesinde barındıran bir mutfaktır. Bu birlikteliğin temel sebebi mutfağın ikiye ayrılmasıdır. Osmanlı'da mutfak halk ve saray mutfağı olarak ikiye ayrılır. Saray mutfağı bu birlikteliğin zenginlik kısmını alırken halk mutfağı sadelik kısmı ile yetinmiştir. Saray mutfağı bol malzemeli zengin içerikli yiyecekler içerirken, halk mutfağı ise daha mütevazı malzemeler içeren bir mutfaktır. Ancak sofraya adabına bakıldığında ise Türk kültüründen bir kopmanın olmadığı görülmektedir. Saraylarda, konaklarda ve evlerde yemek yer sofralarında yenirdi ve belli başlı yemek adetleri devam ederdi. Örnek verecek olursak; sofraya ev sahibinden önce oturup kalkmak, ev sahibinden önce yemeye başlamak, kahve içerken ses çıkartmak, suyu çok hızlı içmek ve şerbeti sonuna kadar içmek hoş karşılanmayan ve yasak olan kişinin itibarını etkileyebilen davranışlardı. Kişiler sosyal statülerini korumak ve ev sahibini gücendirmemek için bu davranışlardan kaçınırlardı, sofrada çok fazla yemek yasak değildi ama görgüsüzlük olarak kabul edildiği için bir nevi yasaktı (Yerasimos, 2014).

Cumhuriyet'in ilk yıllarında kültürümüzde yaşanan değişimler mutfağımıza da yansımıştır. Osmanlı döneminde yaşanan mutfak ayrımı bu dönemde de devam etmiştir. Ancak isim ve şekil değiştirerek devam etmiştir. Osmanlı döneminde saray ve halk mutfağı olarak ayrılan mutfak bu dönemde alaturka ve alafranga olarak devam etmiştir. Bu ayrılış 19.yy'ın başlarında meydana gelmiştir. Ayrım Osmanlıdaki gibi saraylarda, konaklarda ve halkın evlerinde yaşanan türde olmamıştır. Kentlerde ve köylerde yaşanmıştır. Kent yaşamını benimseyen kişiler daha batılı şekilde yemek yerken, köylerde yaşayanlar klasik Anadolu insanı gibi yemişlerdir. Osmanlı döneminde açılmaya başlayan Avrupai restoranlar Cumhuriyetin ilk dönemlerinde yaygınlaşmaya devam etmiş, çoğalmış ve ilerleyen yıllarda ülkede yaşanan değişimler sayesinde çevre illere de yayılmıştır. Bu yayılma özellikle 1980 sonrası alınan ithalat kararları ile birlikte yurtdışından gelen ürün sayısı artmasından kaynaklanmış olup, kültürde önemli değişimler yaşanmıştır. Günümüzde klasik Anadolu sofrası kent müzelerinde veya hala değişime ayak uyduramamış kişilerin sofralarında kendisine yer bulmuştur (Sandıkçıoğlu vd, 2016).

## Yöntem

Bu araştırmada nitel veri toplama yöntemlerinden olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği araştırmacıya sorduğu soruları alınan cevaplara göre düzenleme ve soru formunu geliştirme özgürlüğü sunduğundan dolayı seçilmiştir. (Bogdan ve Biklen, 2007). Günümüzde unutulmaya yüz tutmuş olan Çerkes mutfak kültürünün kuşaklar arasında yaşadığı değişimi ve kullanım miktarındaki sıklığı incelemek için ikincil kaynaklarda bulunamayacak bilgilere de ulaşabilmek amacıyla bu yöntem seçilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği, yapılandırılmamış görüşme tekniğine göre daha esnek bir yapıda olup önceden hazırlanan soruların görüşme esnasında alınan cevaplara ve yapılan görüşmelerden elde edilen sonuçlara göre düzenleme fırsatı sunar. Yapılan görüşmeler sonucunda konunun yeni bir boyut elde etmesi, soruların problemi tam olarak açıklayamaması bu tekniği kullanmada bir etkidir (Türnüklü, 2000). Veriler hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak toplanmıştır. Nitel araştırmalarda üç tür veri toplanır. Bu veriler çevre, süreç ve algılara yönelik verilerdir. Bu verileri toplamanın da üç yolu vardır. Gözlem, görüşme ve doküman analizi (Karataş, 2015). Görüşme, insanların görüşlerini, bakış açılarını, deneyimlerini ve bildiklerini paylaştıkları bir veri toplama aracıdır. Görüşmelerin gözlem ve literatürden elde edilen veriler ile desteklenmesi ve geliştirilmesi araştırma için önemlidir ve güvenilirliği konusuna ciddi bir katkı yapar (Hammarberg vd, 2016).

Görüşme formu literatürde yapılmış çalışmalardan faydalanılarak ((Güler, 2007), (Güler, 2010), (Kızıldemir vd, 2014), (Gürhan, 2017), (Demirel ve Ayyıldız, 2017), (Demirgöl, 2018), (Akşit, 2019), (Acar ve

Karaosmanoğlu, 2019), (Demirel ve Karabina, 2019), (Gökbulut ve Yeniasır, 2021), (Perçin ve Keskin, 2019), (Usta, 2020), (Kalaycı ve Kanoğlu, 2021), Curoğlu vd, 2022)) hazırlanmış olup konu alanında uzman 2 akademisyen, nitel araştırma konusunda uzman bir akademisyen tarafından kontrol edilerek görüşme soruları oluşturulmuştur. Görüşme formu, literatürde belirlenen sorular ve sorunlar ışığında hazırlanmıştır. Görüşmeler sohbet tarzında ilerlemiş ve kişilerin rızası doğrultusunda gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmada Boomer (6 kişi), X (2 kişi), Y (8 kişi) ve Z (11 kişi) kuşaklarından toplam 27 kişi ile görüşülmüş olup, araştırmanın çalışma grubunu Eskişehir ilinde yaşayan Çerkes'ler oluşturmuştur. Araştırma evreninin Eskişehir ili seçilmesinin sebebi, şehirde bulunan etnik grupların kendi kültürlerini sürdürebilmesi ve Çerkes nüfusunun yüksek olmasıdır. Görüşmeler doygunluğa ulaştığı ve cevaplar birbirini tekrar etmeye başladığı için sayının yeterli olduğu düşünülüp veri toplama süreci sonlandırılmıştır.

Araştırmanın verileri toplanırken nitel araştırmalarda sıkça kullanılan görüşme tekniği kullanılmıştır. Literatür taraması sonucu elde edilen soru havuzundan 21 adet soru seçilmiş ve görüşme formu oluşturulmuştur. Kullanılan formlar yarı yapılandırılmış görüşme formlarıdır. Kullanıcıların deneyimlerinden, bilgi birikimlerinden faydalanabilmek için soruların esnek olması uygun görülmüştür. Toplamda 27 kişi ile görüşülmüş olup Boomer ve X kuşaklarından kişiler ile yapılan görüşmeler ortalama 30-35 dakika sürmüştür. Y kuşağından 2 kişi ile ortalama 40 dakika görüşülmüş olup kalan 5 kişinin görüşme süresi yaklaşık 20 dakikadır. Z kuşağından kişiler ile yapılan görüşmeler de 15 ila 20 dakika arasında sürmüştür. Görüşmeler esnasında alınan ses kayıtları yazıya dökülüp bilgisayara aktarılmıştır. Bilgisayara aktarılan verilerden toplam 161 sayfalık veri elde edilmiştir. Kayıtlar birden çok kere okunmuş ve yazılmıştır. Bu çalışmanın veri analizinde içerik analizi ve tematik analiz kullanılmıştır.

İçerik analizleri, araştırma bilgilerinin yayılmasında ve daha fazla araştırma, politika, uygulama ve kamu algısının şekillenmesinde çok önemli bir rol oynayan araştırma sentezleridir (Suri ve Clarke, 2009). İçerik analizi genel olarak “meta-analiz, meta sentez (tematik içerik analizi) ve betimsel içerik analizi” olmak üzere üç alt başlık altında toplanabilir. Meta-sentez yani tematik içerik analizi, belirli bir içerik alanında yapılan çalışmaların sonuçlarını temalar veya matrisler oluşturarak sentezler ve eleştirir. Böylece, araştırılan araştırma konusunun genel çerçevesinin daha iyi anlaşılmasını sağlar (Au, 2007). Başka bir deyişle, belirli bir araştırma konusu üzerinde gerçekleştirilen çoğunlukla nitel çalışmaların nitel sentezi olan meta-sentez, karşılaştırmalı olarak benzerlik ve farklılıklarını ortaya koymaktadır. Bu nedenle, bir meta senteze dahil edilen çalışmaların sayısı (örnek büyüklüğü), meta analiz ve betimsel içerik analizi ile karşılaştırıldığında genellikle sınırlıdır (Çalık ve Sözbilir, 2014). İçerik analizi, uygulamalı veya teorik çalışmalarda da kullanılır. Kullanımın en yaygın örnekleri arasında, bir ölçüm aracı olarak, kelimeleri saymak ve kategorilere ayırmak veya doküman analizi yoluyla temaların frekanslarını hesaplamak yaygın olarak kullanılan prosedürlerdir. Gözlemler veya görüşmeler yoluyla elde edilen verilerin kodlanması ve sistematik olarak kategorilere ayrılması, içerik analizinin kullanımının bir örneğidir (Dinçer, 2018). Araştırmada tematik analiz çerçevesinde yapılan görüşmelerden alınan kayıtlar yazıya dökülmüştür. Sonrasında yazıya dökülen bu görüşmeler incelenerek kişilerin verdiği cevaplara belirli kodlar verilmiştir. Kodlar kategorileri, kategoriler de temaları oluşturmuştur. Kodlar, kategoriler ve temalar belirli aralıklarla tekrar tekrar kontrol edilip bir nevi süzgeçten geçirilerek nihai haline getirilmiş ve analiz tamamlanmıştır.

Herhangi bir ölçüm prosedürünün en önemli ve temel iki özelliği güvenilirlik ve geçerliliktir (Bajpai ve Bajpai, 2014). Güvenilirlik, yapılan bir ölçümün doğruluğunu gösterir. Güvenilirlik yalnızca yapılmış olan ölçümün geçerliliği kabul edilebilir ise geçerli olan bir kavramdır. Geçerlilik, bir ölçümün en önemli kısmı ve özelliğidir. Geçerlilik, bir ölçümün doğruluğu ile doğrudan ilgilidir. Tahmin yapmak için çalışma tasarımı ve dış kriterleri içerir (Valaste vd, 2008). Nitel araştırmaların geçerliliğin sağlanabilmesi için belirli stratejiler vardır. Creswell'e göre bu stratejilerden 8 tanesi sıklıkla kullanılır ve en az iki tanesinin kullanılmış olması çalışmanın güvenilirliğine önemli bir katkıda bulunacaktır (Creswell, 2013). Geçerlilik stratejileri şunlardır: Uzun Süreli Katılım ve Gözlem, Veri Çeşitlemesi (Üçgenleme), Akran İncelemesi veya Sorgulaması, Olumsuz Durum Analizi, Araştırmacı Ön yargılarının Açıklanması, Üye Kontrolleri, Zengin, Yoğun Betimleme ve Dış Denetimlerdir. Bu çalışmada geçerliliği sağlamak adına kullanılan stratejiler, dış denetimler ve akran incelemesi ve sorgulamasıdır.

Dış denetimler, çalışma ile hiçbir bağı olmayan bir danışmanın veya denetçinin hem sürecin hem de çalışma sonucunda elde edilen verilerin denetimlerini sağlamaktadır. Yetersiz sonuçlar ile uğraşma, kapalı yanıtlara dayanmış olan temalar ve yorumcunun yorumları yanlış yorumlaması gibi hataların önüne geçmek için alanında uzmanlaşmış bir kişidir dış denetçi (Creswell, 2013). Akran incelemesi, araştırmacıdan başka insanlar tarafından yankılanacak anlatım için nitel çalışma hakkında sorular soran ve inceleme yapan bir kişinin çalışmaya yerleştirilmesini içermektedir. Bu strateji sayesinde, araştırmaya aşina olan söz konusu akran

araştırmaya getirilen yorumları değerlendirerek geçerliliği artırır (Creswell, 2013). Lincoln ve Guba (1985) akran sorgulayıcının, araştırmacının dürüst kalmasını sağlayan, yöntemler, anlamlar ve yorumlar hakkında zor sorular soran ve gerektiğinde araştırmacının duygularını sempatik bir şekilde dinleyerek arınma fırsatı sunabilen, bir nevi “şeytanın avukatı” rolündeki kimse olduğunu belirtmiştir (Creswell, 2013). Bu araştırmada akran incelemesi nitel araştırma ve gastronomi konularında uzmanlığı bulunan kişiler tarafından yapılmıştır.

## Bulgular

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

**Tablo 1; Temalar ve Kategoriler**

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

### Kentleşme Sonrası Oluşan Değişimler

Kentleşme, Çerkes kültürünün ve Çerkes mutfak kültürünün devam ettirilmesini etkilemektedir. Uzayan mesafeler, değişen çevre, farklı kültürler ve kişilerin çalıştığı işlerin değişmesi önce kültürü sonra mutfak kültürünü etkilemiştir. Eski dönemlerde insanlar köylerde yaptıkları mesleklerde akşam olunca işi bitirdiklerinden dolayı topluca yemeklerini yer, sohbetlerini eder ve birlikte vakit geçirirlermiş.

### Kentleşme

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

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

### Bölgesellik

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

**Ahmet Nur** “Coğrafyadan coğrafyaya değişiyor, ben bunu nerede gördüm, ana vatana gidip geliyorum yazları. Oraya gidince orada yaşayan insanların biraz daha farklı yaşadığını gözlemledim, Avrupa gibi hızlı

yaşamın tüketimin olduğu yerlerde yozlaşma daha hızlı oluyor eski kültürler tamamıyla yok oluyor desem yeri var. Ama bizim anavatan gibi üçüncü dünya ülkeleri ya da Asya ülkelerine gittiğinizde oralarda hala biraz daha muhafaza ediyorlar hala devam ettiriyorlar.” (Yaşanılan bölgenin etkisi)

### Çevre

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

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

### Kültürel Değişim

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

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

### İş Hayatı

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

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

### Mutfağa Bağlı Yaşanan Değişimler

#### Ulaşılabilirlik

Yapılan görüşmelerden elde edilen verilere bakıldığında görüşmecilerin hepsi Çerkes yemeklerini kendi evlerinde yapmaktadır. Bunun sebebi yaşanılan bölgede Çerkes mutfağını içeren menülerin azınlığıdır. Ulaşılabilirlik, mutfağın kullanımını azaltan bir faktördür. Türk mutfağının Çerkes mutfağına göre daha ulaşılabilir olması, Türk mutfağının kullanımını artırmakta ve insanların tercihlerini etkilemektedir.

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

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

**Metin** “Bunu engelleyemeyiz farklı bir çağdayız ama bunu korumak ve destek olmak adına yaşatmak adına ticarileşmesi gerekiyor. Ürünün yaşaması için ticarileştirilmesi gerekiyor. Eğer ürünü ticarileştiremiyorsanız yaşaması sıkıntı oluyor yani siz Çerkes tavuğunu hazır pakete koyamayacaksınız. Çibörek lokantası var mesela yüzlerce var... yaşıyor o yemekler çünkü ticarileşti, biz Çerkes tavuğunu halujeyi ticarileştirmedik ki kim yapacak yani evde kadınlar daha ne kadar yapacak. Ticarileşme çok önemli.” (Ticarileşmenin ürün yaşam sürecine etkisi)

## Hazırlama Süresi

Mutfağın hazırlık sürecinin uzun ve zahmetli olması insanları farklı yiyeceklere yönlendirmektedir. Fast Food yiyeceklerin zahmetsiz ve hızlı olması Çerkes mutfağının kullanımını azaltmaktadır. Boomer ve X kuşaklarının verdiği cevaplara bakıldığında fast Food mutfağı etkilemekte ama biz de özlüyoruz yemeklerimizi mutlaka yapıyoruz cevabına ulaşmaktayız. İş hayatına atılmış olan Y ve Henüz öğrencilik dönemlerinde olan Z kuşağına bakıldığında ise zaten zor olan yemekleri toplanıp yapmak daha da zor cevabına ulaşmaktayız. Bir buluşma, toplanma olduğunda kişiler vakitlerinin 2-3 saatini yemek yapmaya ayırmak yerine hızlıca bir döner yiyip diğer aktivitelere vakit ayırmayı tercih etmektedir.

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

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

## Malzeme

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

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

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

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

## Yaşanılan Dönem ve Teknolojik Gelişmelere Bağlı Değişimler

### Yaşanılan dönem

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

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

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

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

### **Teknolojik gelişmeler**

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

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

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

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

### **Kişisel Sebeplerden Dolayı Farklılaşmalar**

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

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

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

### **Sonuç ve Öneriler**

Çerkesler 1864 öncesinde Kafkasya bölgesinde yaşamaktaydılar. Kültürleri kendine has olan Çerkes toplumları uzun dönemli savaş yıllarında yaşadıkları için mutfakları da buna göre şekillenmiştir. Çerkes mutfağı ağırlıklı olarak hamur işi ve et ağırlıklı olup sebze yemeklerine de sahiptir. Çerkes mutfağının en önemli yiyecekleri olarak Abısta (Pasta), Aşta, Hampal yiyecekleri ön plana çıkmaktadır. Türk mutfağına bakıldığında ise çok zengin bir mutfak görülmektedir. 1864 sürgünü sonrasında Çerkesler geldikleri Türkiye’de yeni ve farklı, gelişmiş bir mutfak ile karşılaşmış olup günümüze kadar gelen süreçte Türk mutfağını günlük hayatlarında kullandıkları ana mutfakları haline getirmiştir.

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



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

Çerkeslerin kültürel mutfağı olan Çerkes mutfağının kullanımının günümüzde ne derece arttığı veya azaldığı ile ilgili sorular sorulduğunda katılımcıların büyük çoğunluğu ayda 1 veya 2 kere bu yemekleri yaptığını belirtmektedir. Günlük hayatlarında Türk mutfağını kullandıklarını belirten katılımcılar özel günlerde veya Çerkes misafir geldiğinde Çerkes yemekleri yaptığını en çok da Hampal adlı yiyeceği yaptığını belirtmiştir. Mutfağın kullanımını azaltan etmenlerin başında mutfığa ait olan kültürel yiyeceklerin hazırlama sürecinin çok zahmetli olması ve her gün yapmaya müsait yiyecekler olmaması gelmektedir. Günümüzde yapılan ve çok bilinen Çerkes yemekleri zahmetli yiyecekler olduğundan dolayı bir nostalji veya kültürü yad etme gibi özel günlerde veya kişiler yiyecekleri özlediğinde daha çok tüketilmektedir.

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

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

Yiyeceklerin ticarileşmediği bu dönemde yaşam sürelerinin kısa olması mutfağın ve yiyeceklerin zamanla unutulabilmesine ve raflarda duran yemek kitapları arasında kalmasına yol açabilmektedir. Çerkes mutfağı yapım aşaması zor, süre alan ve maliyetli bir mutfak olduğundan bir tantuni ya da lahmacun gibi her yerde ve her zamanda bulunabilecek bir mutfak değildir. Katılımcılar açlık anında 2-3 saat boyunca Hampal ile uğraşmak yerine Fast Food yiyecekler ile hızlı bir şekilde karınlarını doyurup işlerine devam ettiklerini belirtmişlerdir. Katılımcı yorumlarına bakıldığında mutfağın kullanımını azaltan etmenin Fast Food kültürü olduğu gözükmemektedir ama asıl azaltan etmen yiyeceklerin yapım sürecinin uzun, zorlayıcı ve yorucu olmasıdır. İnsanlar bu yiyecekleri yapımı zor olduğu için günlük hayatına adapte edememektedir. Teknolojik gelişmeler hayatımızın her alanında önemli bir noktada bulunmaktadır. Bu durum mutfaklarımızda da böyledir. Görüşme yapılan katılımcılardan Boomer, X ve bazı Y kuşağından olan kadınların teknolojinin hayatımızı kolaylaştırdığını, eskiden daha zor olan şeylerin artık kolaylaştığını, yemeklerin yapım hızının azaldığını belirtmiştir.

Mutfağın kullanımını azaltan diğer faktörler ise; yaşanan çevre, aile ve arkadaşlık bağları ve kentleşmedir. Yaşanılan çevre kişilerin ne konuştuğunu ne giydiğini, nasıl davrandığını ve ne yediğini belirleyebilen bir etmendir. Katılımcılar ile yapılan görüşmeler sonucunda Boomer ve X kuşaklarının köylerinden henüz 1990'lı yıllarda çıktıkları ve şehirlere göç ettikleri anlaşılmaktadır. Boomer ve X'lerin çocuklarının büyük bir çoğunluğu kentlerde doğmuş, büyümüştür. Mutfak kültürü hakkındaki bilgileri çocuklarına aktarmış olsalar da katılımcıların hemen hemen hepsi kültürde birtakım değişimler olduğu ve insanların hem kültüre hem mutfak kültürüne eskisi kadar bağlı olmadığı ve kendisinden sonraki nesillerin de bağlı olmayacağını veya daha az bağlı olacağını belirtmiştir. Bağlılığın azalmasının sebeplerine bakıldığında ise yaşanan çevre ve ailenin çocukları hangi kültürde büyüttüğü, çocuk yaşlarında kültüre ve mutfığa dair ne kadar şey öğrettiği ön plana çıkmaktadır.

Problemin temeline bakıldığında yaşanan çevre ve aile, arkadaşlık bağlarının kentleşmenin bir alt problemi olduğu görülmektedir. Köylerde yaşayan Çerkeslerin komşuları ya da Çerkes olduğundan dolayı aynı kültürden olan veya benzer kültürde büyümüş olan kişiler ile etkileşime geçilmektedir. Aynı yemekleri yapmayı bilen kişiler ile birlikte yaşanmaktadır. Köylerde yaşanan dönemde kültüre maruz kalınan alan sadece aile değil çevre de olmaktadır. Komşuların, arkadaşların da Çerkes olması kültürü korumuş ve günümüze aktarılmasına yardımcı olmuştur. Günümüzde ise yapılan görüşmelerden elde edilen verilere

bakıldığında kentlerde yaşayan ve köy bağlantısı olmayan Çerkeslerde, özellikle geç Y kuşağı ve sonrasında kültürden kopmaların daha yoğun olduğu anlaşılmıştır. Boomer ve X kuşağından olan katılımcıların kentlere göç etmesi ve sonrasında kültürel dejenerasyonun ve mutfak kültürüne olan bağlılıkta yaşanan azalma oranının yükselmesinin ana sebeplerinde birisi kentleşmedir.

Mutfağın kullanımının azalmasında kentleşme, kadının hayattaki ve iş hayatındaki rolü, ailelerin küçülmesi, arkadaşlık bağlarının zayıflaması, insanların bireyselleşmesi ve yiyeceklerin hazırlama sürecinin uzun ve zahmetli olması ön plana çıkan sonuçlar olarak görülmektedir. Günümüzde hayatın hızlandığını ve ekonomik dengeleri sağlayabilmek için kadın erkek fark etmeden çalışılması gerektiği için mutfak kadınların alanı olmaktan çıkmış olmaktadır ve ortak bir alan olmuştur. Erkeklerin de mutfağa girmesi, yemek yapması veya yardımcı olması gerekmektedir.

Kentlere yapılan göçler beraberinde yeni komşular ve arkadaşlıklar getirdiği için çevremiz, dolayısıyla yaşadığımız kültür değişmektedir. Bu kültüre uyum sağlamak ve yaşamak kendi kültüründen bazı değerlerden istemsizce de olsa vazgeçmeyi beraberinde getirmektedir. Bu vazgeçiş ve kültürel asimilasyonu tersine çevirmek için toplulukları tek bir potada eritmek yerine dünyanın birçok yerinde örneği olduğu gibi etnik kökenliler için denetimli mahalleler kurulmalıdır. Okullarda resmi dilin yanı sıra etnik dil eğitimi hakkı tanınmalıdır. Kültürün yaşatılması için aynı kültürden olan insanların birbirine olan fiziksel mesafesini düşürmek ve insanları birbirine yakınlaştırmak gerekmektedir. Kültürü yaşatmak ve gelecek nesillere aktarmak için derneklere önemli bir iş düşmektedir. Kafkas derneklerinin kültürü aktarmak için dil kursları, yemek kursları, kültürel aktiviteler vb. etkinliklere önem göstermesi, yapılan etkinlik sayısının artırılması gerekmektedir. İnsanların bir araya gelmesi, birbirlerini tanıması, kendi kültüründen olan insanlar ile daha çok vakit geçirmesi gerekmektedir. Bir diğer sorun olan yiyeceklerin hazırlama sürecinin zahmetli ve uzun olması, yiyeceklerin hem evlerimizde hem de restoranlarda bulunan varlığını azaltmaktadır.

Günümüzde kişiler 3-4 saat gibi bir süre ayırıp bir Hampal hazırlayayım demektense hızlıca bir şeyler atıştırmayı tercih edebilmektedir. Bu tercih durumu da mutfağın kullanım sıklığını etkilemektedir. Restoranlar menüsünde bulunan yiyecekleri seçerken birçok faktörü düşünerek seçimler yapmaktadır. Bu faktörlerden birisi hatta belki de çoğu işletme için en önemlisi maliyettir. Hampal gibi yiyecekler maliyetsiz gözükse de hazırlık süreci uzun sürdüğü için belirli bir maliyeti olan yiyeceklerdir. Her şeyin hızlıca hazırlandığı ve tüketildiği günümüzde, Hampal gibi bir yemeği siparişten 10- 20 dakika sonra müşterinin önüne koyabilmek için en az 1 gün öncesinden hazırlık yapmak gerekmektedir. Bu hazırlık süreci ve beraberinde getirdiği maliyet de işletmelerin bu yiyeceklerin satışını tercih etmemesine yol açmaktadır. Yiyeceklerin sektörde daha çok yer alabilmesi için hazırlama sürecinin mutlaka kısaltılması gerekmektedir. Bu yiyecekleri sadeleştirme veya belirli farklılaştırma ile mümkün olabilirken yeni teknolojilerin gelişmesi ile de mümkün olabilmektedir.

Çerkes mutfağı gelenekler, yaşanan dönem, din, yaşanan bölge gibi birçok faktörle beraber şekillenmiştir. Bu mutfağı ticarileştirmek ürünlerin restoranlarda kendisine daha çok yer bulmasını sağlamakla beraber geleneklerin ve yiyeceklerin içini boşaltmaktadır. Çerkes mutfağının korunması için, mutfağın ve kültürün ulusal, uluslararası çapta tanıtılması ve gastronomi turizminde kendisine yer bulması gerekmektedir. Bunun desteklenmesi, tanıtılması için de sivil toplum kuruluşlarına, Kafkas derneklerine, kültür ve turizm bakanlığına önemli bir iş düşmektedir. Üniversitelerde Çerkes kültürünün, mutfağının unutulmuş değerlerini araştırmak ve kaybolmasını engellemek için dil eğitimi başta olmak üzere çerkes kültürü üzerine kapsamlı araştırmalar yapılmalıdır.

### **Kaynakça**

- Au, W. (2007). High-stakes testing and curricular control: A qualitative metasynthesis. *Educational researcher*, 36 (5), 258-267.
- Bajpai, S., ve Bajpai, R. (2014). Goodness of Measurement: Reliability and validity. *International Journal of Medical Science and Public Health*, 3(2), 112-115.
- Berkok, N., ve Toygar, K. (1994). *Kuzey Kafkas Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Ankara.
- Bogdan, R., Biklen, S. K. (2007). *Qualitative Research for Education: An Introduction to Theory and Methods*. Pearson/Allyn and Bacon.
- Clark, P. P.(1975). Thoughts For Food, I: French Cuisine and French Culture. *The French Review*, 49 (1), 32-41.
- Creswell, J. W. (2013). Nitel Araştırma Yöntemleri. *Qualitative Research Methods. M. Bütün ve SB Demir*,

Trans.(Eds.). İstanbul: Siyasal Kitapevi

Çalık, M., ve Sözbilir, M. (2014). İçerik Analizinin Parametreleri. Eğitim ve Bilim, 39(174).

Dinçer, S. (2018). Content analysis in scientific research: Meta-analysis, meta-synthesis, and descriptive content analysis. Bartın University Journal of Faculty of Education, 7(1), 176-190.

Düzgün, E., ve Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü: *Culinary Culture From Mesopotamia to. Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 41, 47.

Ertaş, Y., ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2 (1), 117, 136.

Hammarberg, K., Kirkman, M., ve De Lacey, S. (2016). Qualitative research methods: when to use them and how to judge them. *Human reproduction*, 31(3), 498-501.

Henderson, J. C. (2014). Food and Culture: in Search of a Singapore cuisine. *British Food Journal*.

Karataş, Z. (2015). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), 62. 80.

Kasar, H. (2021). Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 359, 378

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 14 (3), 191- 210.

Kurgun, H., ve Özşeker, D. B. (2016). Gastronomi ve Turizm. *Ankara: Detay Yayıncılık*.

Özgüdenli, O., ve Uzunağaç, Ö. (2014). Selçuklu Anadolu'sunda Ekmek. *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), 43, 72.

Sandıkçıoğlu, T., Şahin, H., Başaran, V., Güldemir, O., Samancı, Ö., Soner, F., ve Dünder Arıkan, A. (2016). Türk Mutfak Kültürü. *Anadolu Üniversitesi Yayını*, (3286), 3.

Suri, H., ve Clarke, D. (2009). Advancements in research synthesis methods: From a methodologically inclusive perspective. *Review of Educational Research*, 79(1), 395-430.

Türnüklü, A. (2000). Eğitimbilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme. *Kuram ve uygulamada eğitim yönetimi*, 24(24), 543-559.

Valaste, M., Vehkalahti, K., ve Tarkkonen, L. (2008). Generalizability: Reliability or validity. *New Trends in Psychometrics*, Tokyo, 54, 501-506.

Yerasimos, M. (2014). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı (14.baskı). İstanbul, boyut yayın grubu.