



Araştırma Makalesi (Research Article)

PAYLAŞIM EKONOMİSİ BAĞLAMINDA ÇERKEZ MUTFAK KÜLTÜRÜNDEKİ İMECE GELENEKLERİ: DÜĞÜN HALUJU İMECESİ (MUTUAL AID TRADITIONS IN CIRCASSIAN CULINARY CULTURE WITHIN THE CONTEXT OF THE SHARING ECONOMY: WEDDING HALUJU MUTUAL AID)

Gülsüm YURTSEVEN^{1*} (orcid.org/ 0009-0004-5275-3562)

Gülçin ÖZBAY² (orcid.org/ 0000-0002-5647-7137)

¹Yalova Üniversitesi, Aşçılık Programı, Yalova, Türkiye

²Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD, Sakarya, Türkiye

Özet

Paylaşım ekonomisi, ihtiyaç fazlası eşyaları, gıdaların ve kişisel deneyimlerin ihtiyaç duyanlarla paylaşılmasıdır. Fazla yemeği olan yemek ihtiyacı olanla yemeğini paylaştığı gibi fazla eşyası olan bu eşyaya ihtiyaç duyanla eşyasını belirli bir ücret karşılığı veya ücretsiz paylaşmaktadır. Paylaşım ekonomisinde kişiler sadece somut ürünler paylaşmamakta deneyim ve bilgi de paylaşabilmektedir. Anadolu’da gelenekselleşen; düğün, cenaze, kışık hazırlıkları ve tarımsal faaliyetlerin komşu ve akraba dayanışmasıyla yürütüldüğü “imece usulü”, bu yaşam biçiminin günümüze yansıyan en somut örneklerinden biridir. Kısaca paylaşım ekonomisi, geçmişin yardımlaşma ve dayanışma temsili imece uygulamalarının günümüzde dijital platformlar aracılığıyla yapılmasıdır. Günümüzde şehirleşme ve endüstrileşme birbirine yabancılaşmayı ve bireyselleşmeyi her ne kadar artırsa da insanlarda eskiye özlem ve dönüş artmaktadır. Bu nedenle paylaşma ve dayanışma uygulamaları tekrar önem kazanmaya başlamış ve bu doğrultuda paylaşım ekonomisi kavramını ortaya çıkarmıştır. Sonuç olarak imece evrimleşerek ve dijitalleşerek günümüzde paylaşım ekonomisi adını alsa da her iki kavram da eksik olanı, ihtiyaç olanı yardımlaşma ve paylaşmayla tamamlamayı esas almaktadır. Bu bağlamda araştırmanın amacı eski imece geleneklerini paylaşım ekonomisi temelinde incelemek ve bu imece gelenekleri hakkındaki sözlü hafızayı yazıya geçirerek günümüze ve gelecek nesillere aktarmaktır. Nitel araştırma yöntemiyle yürütülen bu çalışmanın deseni fenomenolojidir. Amaçlı örneklem yöntemiyle Yalova köylerinde yaşayan 10 Çerkez katılımcı ile görüşülmüştür. Katılımcı görüşlerine göre Çerkezlerin günümüzde devam ettirdikleri imceceleri; kuru yufka imecesi, erişte imecesi ve düğün imecesidir. Ayrıca bu çalışmada, düğün imecesinin yapılışı sahadan derlenen görseller aracılığıyla ayrıntılı biçimde açıklanmıştır. Bununla birlikte, Çerkez mutfak kültüründe unutulmaya yüz tutmuş imece gelenekleri de tespit edilmiştir. Bunlar; kuskus imecesi, gündöndü imecesi, mısır imecesi ve tarla imecesidir.

Anahtar Kelimeler: Paylaşım Ekonomisi, İmece Gelenekleri, Yalova Mutfağı, Çerkes Mutfak Kültürü

Abstract

The sharing economy is about sharing surplus items, food, and personal experiences with those who need them. Just as someone with excess food shares it with someone in need, someone with excess belongings shares them with those who need them, either for a fee or for free. In the sharing economy, people can share not only tangible products but also experiences and knowledge. In Anatolia, the traditional imece system, where weddings, funerals, winter preparations, and agricultural activities are carried out through the cooperation of neighbors and relatives, is one of the most concrete examples of this way of life reflected in the present day. Although urbanization and industrialization have increased alienation and individualism, there is a growing longing for and return to the past among people. Therefore, sharing and solidarity practices have regained importance, giving rise to the concept of the sharing economy. As a result, while the concept of imece (communal work/cooperation) has evolved and digitized into the sharing economy today, both concepts are based on completing what is lacking and needed through mutual assistance and sharing. In this context, the aim of the research is to examine the old traditions of communal work (imece) from the perspective of the sharing economy and to transmit the oral memory about these traditions to the present and future generations by transcribing it into writing. This study, conducted using a qualitative research method, employs a phenomenological design. 10 Circassian participants living in villages in Yalova were interviewed using a purposive sampling method. According to the participants' opinions, the communal work practices that Circassians continue to practice today are the dry flatbread communal work, the noodle communal work, and the wedding communal work. Furthermore, this research explains in detail how the wedding communal work is carried out, using images collected from the field. However, some nearly forgotten communal work traditions have also been identified in Circassian

*Sorumlu yazar: gulsumyurtseven@gmail.com.

DOI: 10.33083/joghat.2026.629

culinary culture. These include couscous communal work, sunflower communal work, corn communal work, and field communal work.

Keywords: Sharing Economy, Communal Work Traditions, Yalova Cuisine, Çerkes Culinary Culture

Giriş

İmece, kökenleri insanlık tarihinin erken dönemlerine uzanan bir dayanışma biçimi olarak değerlendirilebilir. Sanayileşme öncesi toplumlarda insanların üretim faaliyetlerini büyük ölçüde beden gücüne dayalı olarak sürdürmeleri, tarım, yapılaşma ve benzeri işlerin kolektif emek yoluyla gerçekleştirilmesini zorunlu kılmıştır. Bireyin tüm gereksinimlerini tek başına karşılamasının mümkün olmaması, imece uygulamalarını toplumsal yaşamın temel unsurlarından biri hâline getirmiştir. Bu bağlamda imece, bireyleri birlikte yaşamaya ve ortak hareket etmeye yönelten bir işlev üstlenmiştir. İnsanların farklı alanlarda sahip oldukları bilgi, beceri ve deneyimler, imeceyi hem daha etkin kılmış hem de toplumsal bütünlüğün güçlenmesine katkı sağlamıştır (Baysal ve Çelebi, 2025: 148). İmece ilgili tanımlar incelendiğinde; İmece, bir köyde veya köy topluluğunda yapılması gereken işlerin, insanların gönüllü ya da geleneksel bir zorunlulukla bir araya gelerek ortaklaşa çalışmasıyla gerçekleştirilmesidir (Kara, 2016: 379). TDK (2025) göre ise imece, kırsal topluluklarda köyün zorunlu ve isteğe bağlı işlerinin köylülerce eşit şartlarda gerçekleştirilmesi ve birçok kişinin toplanıp el birliğiyle bir kişiye veya topluluğa ait işleri sırayla bitirmesine dayanan dayanışmadır. İmecenin yanında paylaşım ekonomisi ile ilgi yapılan tanımlar incelendiğinde; Kurt ve Ünlüöner'e (2017) göre paylaşım ekonomisi, ürün ve hizmet talebinde bulunan tüketiciler ile bu talebi karşılayan ya da yönlendiren platformlar arasında kurulan, erişimin ücretli ya da ücretsiz olarak sağlandığı etkileşim ve ilişki biçimlerini ifade etmektedir. Muñoz ve Cohen (2017) ise, paylaşım ekonomisini; toplumda âtil durumda bulunan kaynakların verimli kullanılmasını amaçlayan, bireyler ve kuruluşlar arasında aracılı değişimleri mümkün kılan sosyo-ekonomik bir sistem olarak tanımlar. Benkler (2004) ise, paylaşımı karşılıksız ve toplum yanlısı bir davranış biçimi olarak tanımlamış ve paylaşım ekonomisinin sosyal yönünü vurgulamıştır. Sonuç olarak paylaşım ekonomisi, yardımlaşma ve dayanışma pratiklerinin dijital platformlar aracılığıyla yapılmasıdır. Paylaşım ekonomisinin gıda ile ilişkisini ortaya koyan paylaşım platformları da vardır. Bu kapsamda dünya genelinde eatwith, traveling spoon, eat together, foodcloud, casserole club, too good to go, eatlocal, olio, sharethemeal, food for all, foodsharing, culinary club, foodcycle, plan zheroes ve fareshare gibi gıda platformları ve Türkiye özelinde ise evde pişmiş, yeatup, yedir, çer-çöp çorbacılar, ısmarlıyo ve luse yemek gıda platformları örnek gösterilebilir (Yurtseven, 2025: 80-85). İmece ve paylaşım ekonomisi kavramları ele alındıktan sonra, çalışmanın odağını oluşturan Çerkez mutfak kültürünün yapısı kavramsal çerçeve kapsamında ele alınacaktır.

Kavramsal Çerçeve

Çerkezler, Kafkasya'da Çarlık Rusya'sı ile uzun yıllar süren savaşların ardından, 1864 yılında zorunlu göçe tabi tutularak toplu halde ana yurtlarından ayrılmak zorunda bırakılmış ve Anadolu topraklarına sürgün edilmiştir (Aslan, 2005: 10). Çerkez mutfacı; Adıge, Abhaz, Çeçen, İnguş, Oset, Karaçay, Balkar ve Dağıstan mutfaklarının ortak unsurlarını bünyesinde barındıran bir yapıya sahiptir. Bu mutfakların hepsinde et ve süt ürünleri temel bileşenler arasında yer almakta; haşlama, kurutma ve fırınlama yöntemleriyle hazırlanan et yemekleri yaygın olarak tüketilmektedir (Aslan vd., 2005: 29; Yılmaz, 2017: 545). Bu mutfaklar arasındaki benzerlikler, Türkiye'ye göç öncesi yerleşim bölgelerinin birbirine yakın olmasıyla açıklanabilir. Dağıstan mutfağında "hinkal" adıyla bilinen yemek, hazırlanış süreci açısından Çerkez mutfağındaki "pısı haluj" ile benzerlik göstermektedir. İki yemek arasındaki temel fark iç harçlarında ortaya çıkmakta olup; hinkal sirkeli kıymalı bir harçla doldurulurken, pısı halujda Çerkez peyniri, patates ya da ceviz kullanılmaktadır (Yurtseven ve Özbay, 2025: 102). Bu örnekten de anlaşılacağı üzere Çerkez mutfağının öne çıkan özelliklerinden biri, aynı ya da benzer ürünlerin farklı coğrafyalarda, yerel geleneksel mutfak terminolojisi içinde farklı adlarla ifade edilmesidir. Örneğin, Adıge topluluklarında şipsi, Abhazlarda acıka, Karaçaylarda hıçın ve Azeri mutfağında kavurma olarak adlandırılan yemekler, içerik ve hazırlanış bakımından büyük ölçüde benzerlik göstermektedir. Çerkez yöresinde ise bu çeşitlilik daha sistematik bir yapı kazanmakta; on iki farklı şipsi, on iki farklı libje ve on iki çeşit Çerkez tavuğu hazırlanabilmektedir. Benzer biçimde, Çerkez aşuresi en az on iki farklı malzeme kullanılarak yapılmakta, Çerkez tuzu ise en az on iki çeşit baharatın bir araya getirilmesiyle oluşturulmaktadır (Yılmaz, 2017: 545). Bunun yanında geleneksel Çerkez mutfağında hamur işleri belirgin bir öneme sahiptir. Sebzeye dayalı yemekler sınırlı sayıda olup bakliyat kullanımı yaygındır (Karaca ve Güçlü Nergiz, 2020: 64). "Halive, psi haluj, gubate, abısta ve şıpsı-paste", bu mutfağın öne çıkan yemekleri arasında yer almaktadır. Kundepso, Çerkez kefir ve farklı peynir çeşitleri ise mutfağa özgü ürünlerdendir. Çerkez mutfağında et ve et ürünleri temel gıdaları oluştururken bunun yanında sebzeler daha az kullanılmaktadır. Ayrıca patates ve kabak en sık tercih edilen sebzeler arasındadır. Et ürünlerini takiben en fazla tüketilen

besininler unlu mamuller ve hamur işleridir. Bunun yanında süt ve süt ürünleri, bal ile kuruyemişler de Çerkez mutfağında yaygın olarak kullanılan gıda maddelerindendir (Ünüvar ve Cesur, 2023: 32).

Çerkez mutfak kültürünün tarihi incelendiğinde binden fazla yemek çeşidinin olduğu görülmektedir. J. Bell gibi pek çok seyyah tarihte Kafkasya ye gitmiş ve çeşit çeşit yemeklerin sofralarda sunulduğunu dile getirmiştir. Fakat yaşadıkları göç gibi sıkıntılar nedeniyle yemek çeşitleri azalmış hatta çoğu unutulmuş sadece çok azının nesiller arası aktarımı mümkün olmuştur (Acar ve Karaosmanoğlu, 2019: 183). Çerkez mutfağı uzun hazırlık ve pişirme sürelerine sahip bir mutfak olması nedeniyle, nesiller ilerledikçe bu yemekler yerini daha pratik yani hızlı hazırlama süreci olan yemeklere bırakmıştır. Bu durum, zengin Çerkez mutfağının bazı yemeklerini zamanla kaybetmesine neden olmaktadır (Usta ve Yaman, 2020: 999). Ayrıca Çerkez toplumunda mutfak işleri genellikle kadının sorumluluğundadır ve mutfağın mimarı kadındır. Çerkez kadını, evin sofrasını ve yemeklerini düzenleyen kişi olarak görülür. Bununla birlikte Çerkez sofraları yalnız kurulmamakta, mutlaka bir misafir eşliğinde yemek yenmeye önem verilmektedir. Misafir olmasa dahi komşular davet edilerek kalabalık bir ortamda yemek yemek âdetidir. Diğer taraftan Çerkez mutfak kültüründe temizlik ve hijyen büyük önem taşımaktadır. Örneğin; yemek için kesilecek tavuğun başka şeyler yememesi amacıyla, iki gün boyunca kalbur altında sadece buğday ve mısırla beslenir. Çerkez sofralarında yemeğe başlamadan önce sofradaki en yaşlı kişinin dua etmesi beklenir ve bu sayede yemek seremonisi başlar (İlhan, 2018: 73).

Literatürde paylaşım ekonomisiyle ilgili araştırmalar incelendiğinde ise; Atsız, Çifçi ve Law (2022), paylaşım ekonomisi kapsamında gıda paylaşım sitelerinde (Eatwith ve Withlocals) İstanbul'daki müşteri deneyimini incelemiş ve sonuç olarak araştırma, paylaşım ekonomisi bağlamında yiyecek deneyimlerinin bilgi, otantiklik, yerel misafirperverlik ve sosyal etkileşim olmak üzere çok boyutlu, kültürel ve sosyal bir yapı taşıdığını ortaya koymuştur. Atsız, Çiftçi ve Rasoolimanesh (2022), yerel yemekler etrafında şekillenen yemek paylaşımı deneyiminin temel bileşenlerini etnografi yöntemiyle incelemiş ve Eatwith platformunda Roma'da deneyim yaşayan katılımcılara ait 957 çevrim içi yorumu analiz etmiştir. İlgili çalışmanın bulgularına göre, bu deneyimin yedi ana bileşen etrafında (özgünlük, sosyal etkileşim, yerel misafirperverlik, hayranlık duygusu, yerel kültür, yenilik ve hizmet ortamı) oluşmaktadır. Sonuç olarak çalışma, yemek paylaşımı platformlarının yalnızca yeme-içme faaliyeti sunmadığını; aynı zamanda duygusal, sosyal ve kültürel boyutları olan bütüncül bir turistik deneyim yarattığını ortaya koymaktadır. Öte yandan Demir (2020) tarafından paylaşım ekonomisi kapsamında faaliyet gösteren yemek paylaşım platformlarını içerik analiziyle incelemiş ve bu sitelerin farklı amaç ve işleyişlere sahip olduğunu ortaya koymuştur. Bunlar; Eatwith ve BonAppetour gibi platformların turistlerle yerel halkı bir araya getirerek otantik gastronomi deneyimleri sunduğu, Yeatup'un bu yapıyı sosyal sorumluluk boyutuyla desteklediği ve Türkiye'deki evdepismis.com'un ise ağırlıklı olarak ev yemeğinin ücret karşılığı tüketiciye ulaştırılmasına odaklandığı belirlenmiştir. Sonuç olarak paylaşım ekonomisi kapsamında yapılan uygulamalar, özünde yeni bir olgu olmaktan ziyade, Anadolu'da yüzyıllardır var olan yardımlaşma ve dayanışma pratiklerinin günümüz internet ve yazılım teknolojileri aracılığıyla yeniden örgütlenmiş şeklidir. Geleneksel olarak evde pişen yemeğin komşuyla paylaşılması, köylerde yufka, kuskus veya ekmek yapımının imece usulüyle gerçekleştirilmesi, örneğin buğdayı fazla olanın ihtiyacı olan komşusuyla buğdayını paylaşması gibi uygulamalar Anadolu'daki paylaşım örneklerindendir. Günümüzde ise bu ilişkiler, yüz yüze ve dar sosyal çevrelerle sınırlı olmaktan çıkarak dijital platformlar aracılığıyla daha geniş kitleleri kapsayan, mekânsal sınırları aşan internet temelli bir modele dönüşmüştür. Bu bağlamda paylaşım ekonomisi, Anadolu toplumunda uzun süredir var olan dayanışma kültürünün teknolojik araçlarla yeniden biçimlenmesi ve kurumsallaşarak platforma dönüşmesidir. Literatürde paylaşım ekonomisi ilgili yapılan çalışmaların büyük çoğunluğu özellikle gıda paylaşımı ve dijital gıda paylaşım platformları üzerine yoğunlaşmaktadır. İlgili araştırmalar paylaşımın ekonomik ve tüketim boyutlarını açıklamak açısından önemlidir. Ancak gelenekselleşmiş toplumsal dayanışma uygulamalarının paylaşım ekonomisi bağlamında nasıl anlamlandırılacağı konusu ilgili araştırmalarda sınırlı biçimde ele alınmıştır. Oysa paylaşım ekonomisi yalnızca gıdaların paylaşımını değildir. Toplumların bilgi, deneyim ve emek paylaşımını da içermektedir. Bu araştırmanın başlangıç noktası da tam olarak literatürdeki bu boşluğu doldurmaktır. Bu araştırma, paylaşım ekonomisini sadece gıda paylaşımı olarak ele alan mevcut literatürden farklı olarak, Çerkez imece geleneği üzerinden bilgi, deneyim ve emeğin paylaşılmasına odaklanması bakımından literatüre özgün bir katkı sunmaktadır. Bu bağlamda araştırmanın amacı, paylaşım ekonomisi bağlamında Yalova'da yaşayan Çerkezler arasında yardımlaşma, dayanışma ve sosyalleşme pratiği olarak sürdürülen imece geleneklerini ortaya koymak ve düğün haluju imcesini görsel materyaller ve görüşme notları doğrultusunda açıklayabilmektir.

Araştırmanın Yöntemi

Çerkez göç mutfak kültürüne ait imece geleneklerini paylaşım ekonomisi bağlamında incelemek ve bu imece pratiklerinin uygulama içeriklerine ilişkin sözlü hafızayı yazıya geçirmek amacıyla yapılan bu nitel çalışmanın

deseni fenomenolojidir. Nitel araştırma olayları ve bireysel algıları kendi doğal akışında, gerçekçi ve kapsayıcı bir bakış açısıyla betimlemek amacıyla; mülakat, gözlem ve belge incelemesi gibi veri toplama araçlarının kullanıldığı yöntemsel bir süreçtir (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 39). Fenomenoloji deseni ise; belirli bir fenomen ya da kavrama ilişkin olarak birden fazla bireyin yaşadığı deneyimlerin ortak anlamını ortaya koyan bir desendir. Bu desende temel amaç, söz konusu olguyu derinlemesine deneyimleyen bireylerin yaşantılarının özünü betimlemektir (Creswell, 2018: 77). Araştırmada fenomenoloji desenin uygulama aşamaları izlenmiştir. İlk olarak araştırma problemi, amacı, araştırma sahası ve çalışma grubu belirlenmiş, ardından yarı yapılandırılmış görüşme formları oluşturulmuştur. Literatürdeki benzer çalışmalardan yararlanarak araştırmanın yarı yapılandırılmış görüşme soruları oluşturulduktan sonra, yarı yapılandırılmış görüşme formu hakkında bir Dr. Öğr. Üyesi, bir Doçent Dr.'dan uzman görüşü alınmıştır. Uzmanlardan alınan geri dönüşler dikkate alınarak görüşme sorularında düzeltmeler yapılmıştır. Ardından Yalova yaşayan dört Çerkez katılımcı ile pilot görüşme yapılmıştır. Pilot uygulama sonrasında soruların anlaşılabilirliğini azaltan ifadelerde ve dil bilgisel hatalarda düzeltmeler yapıp görüşme formunun son şekli düzenlenmiştir. Daha sonra araştırmanın yarı yapılandırılmış görüşme formu ile *Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Etik Komisyonuna* başvurulmuştur. *İlgili Komisyon başvurusu 11.07.2024 tarihinde incelemiş olup 12.07.2024 tarihli ve E133408 sayılı yazı ile araştırmayı etik açıdan uygun bulmuştur.* Etik kurul izin belgesi alındıktan sonra 15.07.2024-17.10.2024 tarihleri arasında veriler toplanmıştır. Nitel veriler ile yürütülen bu araştırmada elde edilen veriler, içerik analiz yöntemiyle analiz edilmiştir. İçerik analizi, toplanan verilerin ayrıntılı biçimde analiz edilmesini gerektirir ve önceden belirlenmemiş temaların ortaya çıkarılmasına imkân sağlayan analizdir (Yıldırım ve Şimşek, 2021: 243). Analiz sürecinde ilk olarak sahada toplanan notlar, ses kayıtları aslına uygun bir şekilde transkript edilerek analize uygun hale getirilmiştir. Transkrip edilen veriler tekrar okunarak, yazım hataları düzenlenmiştir. Ardından verilerden imece teması altında, kuru yufka imecesi, erişte imecesi, haluj imecesi, ekşi mayalı ekmek imecesi, kuskus imecesi, mısır imecesi, gündöndü imecesi ve tarla imecesi kodları oluşturulmuştur. Son olarak bu kodlara ilişkin örnek katılımcı ifadeleri üzerinden bulgular yorumlanmıştır. Çalışma grubu seçiminde ise, olasılıksız örneklem seçim tekniklerinden amaçlı örnekleme tekniği olan ölçüt örnekleme ile belirlenmiştir. Olasılıksız örnekleme; araştırma evrenindeki her şeyin oluşturulacak herhangi bir örnekleme dahil olma konusunda eşit şansa sahip olmadığı durumlarda kullanılan örnekleme seçim tekniğidir (Sayım, 2019: 95). Ölçüt örneklemede temel anlayış ise önceden belirlenmiş bir dizi ölçütü karşılayan bütün durumların araştırma kapsamında ele alınmasıdır. Bu örneklemede sözü edilen ölçüt veya ölçütler araştırmacı tarafından oluşturulabilir ya da daha önceden hazırlanmış ölçüt listesi kullanılabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 122). Bu bağlamda, üç kuşaktır Yalova Bölgesi'nde yaşayan, Çerkez etnik kimliğine sahip ve ilgili etnik mutfak kültürüne hâkim katılımcılar seçilmiştir. Çalışma grubunun bu bölgeden seçilmesinin nedeni, Yalova'da Aktoprak, Fevziye, Çavuşköy, Karadere, Örencik ve Soğucak köylerinde Çerkezlerin yoğun olarak yaşamasıdır. Katılımcıların demografik özellikleri Tablo 1'de sunulmuştur. Katılımcı sayısı, katılımcıların verdiği yanıtların tekrarı ve benzerliği nedeniyle sınırlı tutulmuştur. Bu doğrultuda, Yalova köylerinde yaşayan (Karadere, Fevziye, Çavuşköy, Aktoprak, Örencik ve Soğucak Köyü) on Çerkez'le görüşülmüştür. Görüşmeler, araştırma verilerinin toplanmasının en önemli kısmını oluşturmuştur. Bu bağlamda, katılımcılarla yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme soruları, Akan ve Tepeler (2022) ile Varol ve Varol'un (2020) ilgili çalışmalarından yararlanılarak oluşturulmuştur. Çalışma grubunda yer alan on katılımcılar K1, K2, K3..., K10 şeklinde kodlanmıştır. Katılımcılara yapılan görüşmelerde, "İmece gelenekleriniz nelerdir?", "Bu imece geleneğin uygulandığı hakkında bilgi verir misiniz?" ve günümüzde bu imece geleneğinizi sürdürüyor musunuz? şeklinde açık uçlu sorular sorulmuştur.

Tablo 1. Çalışma Grubunun Özellikleri

Katılımcı Kodu	Katılımcı	Cinsiyet/Meslek	Yaşadığı köy
K1	C.Ş (66)	Kadın / Ev Hanımı	Fevziye Köyü
K2	H.F (64)	Kadın / Ev Hanımı	Karadere Köyü
K3	Ş.A (67)	Kadın / Ev Hanımı	Çavuşköy
K4	B.Ö (76)	Kadın / Ev Hanımı	Aktoprak Köyü
K5	H.Y (74)	Kadın/ Ev Hanımı	Soğucak Köyü
K6	Ü.Ç (61)	Kadın/ Ev Hanımı	Çavuşköy
K7	C.A (75)	Kadın/ Ev Hanımı	Çavuşköy
K8	G.E(59)	Kadın/ Restoran İşletmecisi	Çavuşköy
K9	R.K(55)	Erkek/ Muhtar	Çavuşköy
K10	İ.E(63)	Kadın/Emekli	Çavuşköy

Tablo 1 incelendiğinde çalışma grubun da bir erkek dokuz kadın katılımcılarla görüşme yapılmıştır. Kadın katılımcıların sayısının fazla olmasının temel nedeni, imece geleneklerinin uygulanmasında kadınların erkeklere göre daha aktif rol alması varsayımdır. Katılımcı yaş grupları 55 yaş üstüdür. Bunun sebebi unutulmuş veya unutulmak üzere olan imece geleneklerini de tespit edebilmektir. Ayrıca katılımcıların seçildiği köyler %90 ve üzeri Çerkezlerin yaşadıkları köylerdir. Yalova’ da 6 Çerkez köyü vardır bu köylerin hepsinden katılımcı ile görüşme sağlanmıştır. Böylece köy bazlı farklı veriler varsa tespit edilmeye çalışılmıştır.

Bulgular

Bu bölümde, saha çalışması kapsamında katılımcılardan elde edilen verilerin bir bölümü kullanılarak Çerkez mutfak kültüründe yer alan imece gelenekleri açıklanmıştır. Bununla birlikte katılımcı veriler temel alınarak düğün haluju imecesinin aşamaları sahadan toplanan görseller aracılığıyla betimlenmiştir.

- Çerkez mutfak kültüründe yer alan geleneksel imece uygulamaları

Katılımcılara yöneltilen “İmece gelenekleriniz nelerdir?” sorusuna, katılımcıların verdiği yanıtlardan bazı örnekler aşağıda verilmiştir;

“Çerkezler her şeyini ama her şeyini yardımlaşarak yapar, kuru yufka açma ve pişirmeyi, erişte kesmeyi, düğünlerde haluj yapmayı, tarla işlerinde... aklına ne gelirse komşularımızın yardımıyla olur.” 4

“Çerkez’in her işi imece. Düğünü, cenazesi, tarlası, ekmeği, mısırı, gündöndüsü, kuru yufkası her şeyi. Hiçbir şeyi komşusunuz akrabasız yapmayız.” Ç7

Katılımcı ifadelerine göre Çerkez topluluklarında imece, kuru yufka açma ve pişirme, erişte kesme, düğünlerde haluj hazırlanması, tarla işleri, düğün ve cenaze süreçleri ile mısır, gündöndüsü ve kuru yufka üretimi gibi birçok faaliyeti kapsamaktadır. Bu işlerin komşular ve akrabalarla birlikte, yardımlaşma ve dayanışma yoluyla gerçekleştirildiği ifade edilmiştir. Bununla birlikte Katılımcılara yöneltilen “İmece gelenekleriniz hakkında bilgi verir misiniz?” sorusuna, katılımcıların verdiği yanıtlardan bazıları aşağıda verilmiştir;

- Kuru yufka imecesi:

Komşu kadınlarla toplaşıp kışa ve Ramazan ayına girmeden önce yardımlaşarak kuru yufka imecesi yaparız. Yufkanın yapılacağı günün bir gün öncesi akşamı, mahalledeki tüm komşulara haber verilir. Yarın yufka meçim var, buyurun gelin diye. Ertesi gün kimi oklavasını kimi merdanesini alır gelir. Ev sahibi hamur mayalar, bir komşu hamur beze yapar, bir komşu yufka açar, bir komşu pişirir... bu komşunun yufkası biter ertesi gün diğer komşuya böyle tüm mahallenin yufkası yapılır” Ç8

Katılımcı ifadesine göre Çerkezlerde kuru yufka imecesi, komşu kadınların kış ve Ramazan ayı öncesinde bir araya gelerek yardımlaşma yoluyla gerçekleştirdikleri bir uygulamadır. İmecenin yapılışı ise şöyledir; yufka imecesi yapılacağı günden bir gün önce mahalledeki komşulara haber verilir, ertesi gün katılımcıların oklava ve merdane gibi araçlarla bir araya gelir. Ardından iş paylaşımı yapılır örneğin ev sahibi hamuru mayalar, diğer komşular ise hamuru bezelere ayrılması, yufkanın açılması ve pişirilmesi gibi görevleri üstlenir. Bu geleneksel uygulama her gün mahalledeki bir komşunun yufkasının yapılması şeklinde devam eder.

- Erişte imecesi:

Kışa girmeden önce eski yılların tek makarnası olan kesme hamur dediğimiz erişte keseriz. Erişte keserken de komşularımız yadıma gelir. Ben de onlara erişte keserken yardım ederim. Karşılıklı yardımlaşarak erişte gibi zahmetli ve uzun süren işlerimizi kolaylıkla ve kısa sürede yaparız.” Ç7

Çerkezlerin günümüzde devam ettirdikleri bir diğer imece erişte imecesidir. Bununla ilgili katılımcı ifadesine göre kışa girilmeden önce kesme hamur olarak adlandırılan eriştenin hazırlandığı, bu sürecin komşuların karşılıklı yardımlaşmasıyla yani imeceyle gerçekleştirildiği belirtilmiştir. Özellikle erişte kesimi sırasında ev sahibine komşuların yardım ettiği ifade edilmiştir.

- Düğün haluju imecesi:

“Düğünlerde ve sünnet düğünlerinde, düğüne gelen misafirlere mutlaka haluj ikram ederiz. Bu halujlar, düğün başlamadan bir gün önce tüm akraba ve komşu kadınların bir araya gelerek birlikte hazırladığı bir ikramlıktır.” Ç6

“Komşumuzun düğünü olduğu zaman mahalledeki komşularımız toplaşır köyün mutfağında bir çuval undan düğünde misafirlere dağıtmak için düğün sahibine yardım eder haluj yaparız. Düğün sahibi köye bir gün

önceden haluj yapılacağını duyurur, ertesi gün herkes evinden haluj kesme ruleti ve haluj oklavasını alır gelir 25-30 kişi oturur haluj yaparız. Kimi peynirini hazırlar, kimi hamurunu, kimi haluju açar, kimi yağda pişirir, kimi kutulara koyar paketler.” Ç5

Sonuç olarak Çerkezlerin günümüzde uygulamaya devam ettikleri bir diğer imece düğün haluj imecesidir. Komşu düğünleri öncesinde mahalledeki komşu ve akrabalar kolektif bir iş bölümüyle köy mutfağında bir araya gelerek, düğün misafirlerine ikram edilmek üzere haluj hazırlar. Düğün sahibi, haluj yapımının gerçekleştirileceğini bir gün önceden köye duyurur; ertesi gün katılımcılar kendi haluj kesme aletleri ve oklavalarıyla gelir. Yaklaşık 25–30 kişinin katıldığı bu süreçte, bazı kişiler hamuru yoğurma ve iç malzeme peynir hazırlığını üstlenirken, bazıları haluju açar, bazıları yağda pişirir, bazıları ise pişen halujları paketleyerek kutulara yerleştirir. Düğün halujunun uygulanışına ilişkin sahadan topladığımız görseller ise şöyledir;

Şekil 1. Haluj Yapma İmecesı



Şekil 1’den anlaşılabacağı üzere komşu ve akrabalar düğün öncesi toplanarak düğüne gelen misafirlere ikram etmek için haluj yapmaktadır. Haluj imecesine gelen kişiler yanlarında haluj kesme ruletlerini de getirmektedir. Haluj imecesine katılanlar Şekilde yer alan haluj yapım aşamalarını (haluj hamurunu karma, beze yapma, bezeleri açma, içine Çerkez peyniri koyma, ruletle kesme, şekil verme, yağda kızartma ve karton kutulara dizme) kendi aralarında iş bölümü yapar ve dayanışmayla düğün halujunu gerçekleştirirler.

Şekil 2. Haluj Yapım Aşamaları



Şekil 2 incelendiğinde düğün haluju yapmak için; yoğurtlu, sütlü ve karbonatlı bir hamur yoğrulur. Ardından hamurdan beze yapılır. Bezeler tabak büyüklüğünde açılır ve içine rendelenmiş Çerkez peyniri konularak

yarım ay şeklinde kapatılır. Sonra halujlar aynı ebatta olsun diye plastik tabağın yarısı kesilir ölçü olarak kullanılır ve ruletle hamurun kenarları kesilir. En son sıcak yağın içinde alt üst çevirerek pişirilir.

Bu araştırmayla, yalnızca günümüzde devam ettirilen Çerkez mutfağıyla ilişkili imeceler değil, aynı zamanda unutulmuş ya da unutulmak üzere olan imeceler de tespit etmiştir.

• Çerkez mutfak kültüründe unutulmak üzere olan geleneksel imece uygulamaları

Katılımcılara yöneltilen “unutulmak üzere olana imece gelenekleriniz nelerdir?” sorusuna, katılımcıların verdiği yanıtlardan bazıları şu şekildedir;

“Eskiden yardımlaşma çoktu her şeyi komşularımızla yardımlaşarak yapardık, mısırı koçanından ayırma imecesi, gündöndü(ayçiçeği) döğme imecesi, tarla çapa imecesi hepsini komşularımızın yardımıyla yapardık, onların imecesine de ben yardım ederdim.” Ç1

“Eskiden tarlada orak biçme, mısır koçanlarını ayırma ve gündöndü dövmede de komşular toplaşır imece yapardık.” Ç10

Katılımcıların ifadelerine göre geçmişte yardımlaşma yaygındır. Eskiden tarımla ilgili işler imece usulüyle yürütülmüştür. Örneğin mısır koçanlarını ayırma, gündöndü dövme, tarla çapalama ve orakla biçme gibi işler komşuların bir araya gelmesi ve dayanışmasıyla yapılmıştır. Bunun yanında kişiler hem kendi işlerinde komşularından destek almışlar hem de başkalarının imecelerine katılarak karşılıklı yardımlaşmayı sürdürmüştür.

Son olarak, katılımcılara yöneltilen “unutulmak üzere olan imece gelenekleriniz hakkında bilgi verir misiniz?” sorusuna, katılımcıların verdiği yanıtlardan bazıları şu şekildedir;

“Ekşi mayalı ekmek imecesi: Çerkezlerde yardımlaşma çok. Mesela senin ekmek yapman gerekiyor ama tarla işin var komşun gelir hamurunu mayalar pişirir ekmeğini. Bu yüzden Çerkezler evlerinin kapılarını kitlenmezdi eskiden. Komşun evine girer gelir yardımına diye.” Ç1

Katılımcı ifadelerine göre geçmişte yapılan ekşi mayalı ekmek imecesinde Çerkezler arasında yoğun bir yardımlaşma söz konusudur. Örneğin, ekmek yapılması gereken bir zamanda tarla işleriyle meşgul olan kişinin komşusu, hamuru mayalama ve ekmeği pişirme sürecini üstlenebilmektedir. Bu yardımlaşma anlayışı nedeniyle geçmişte Çerkezlerde ev kapılarının kilitlenmediği, komşuların birbirlerinin evlerine izin almaksızın girip çıkabildikleri ifade edilmektedir.

“Kuskus imecesi: Eskiden yine imeceyle yani yardımlaşarak Ramazan’a girmeden önce kuskus teknelerinde kuskus yapardık. Komşularımızla karşılıklı yardımlaşarak bir gün sana bir gün bana kuskus yapardık.”4

Kuskus imecesinde de geçmişte yardımlaşmaya dayalı bir uygulama söz konusudur. Ramazan ayı öncesinde, komşularla birlikte kuskus teknelerinde kuskus hazırlanmış ve bu süreç karşılıklı yardımlaşma esasına dayalı yürütülmüştür. Bir gün bir hanenin, ertesi gün başka bir hanenin kuskusu yapılacak şekilde imece usulüyle üretim gerçekleştirilmiştir.

“Mısır İmecesi: “Eskiden mısırı tarladan toplama, mısırı sermeye, mısır koçanını ayırmaya kadar her şeyi komşu ve akrabalarla yapardık.” Ç8

“İmece yaparken mahalledeki bütün komşu kadınlarımız toplanırdı on veya on beş kişi olurduk, bugün benim mısırımın koçanlarını yarın senin mısırının koçanlarını ayırırdık. Böyle yardımlaşarak sırayla bütün mahallenin mısırını koçanlarının ayırma işini kolaylıkla ve kısa sürede bitirirdik.” Ç3

Katılımcı ifadelerine göre eskiden mısır imecesinde, mısırın tarladan toplanması, serilmesi ve koçanlarının ayrılması gibi tüm üretim aşamaları komşular ve akrabaların katılımıyla imece usulüyle gerçekleştirilmiştir. Bu süreçte mahalledeki kadınlar bir araya gelerek kalabalık gruplar oluşturmuş ve her gün farklı bir hanenin mısırı koçanından ayrılmış yardımlaşma yoluyla tüm mahallenin işi kısa sürede tamamlanmıştır.

“Gündöndü İmecesi: “Gündöndüyü tarladan toplar yığardık komşular toplaşır yardım eder bir günde gündöndüyü sopayla döverdik. Dövdükçe çekirdekler çıkarırdık.” Ç8

Gündöndü imecesinde geçmişte gündöndünün tarladan toplanarak bir alanda yığılması ve çekirdeklerinin çıkarılması işlemleri komşuların bir araya gelmesiyle imece usulüyle gerçekleştirilmiştir. Katılımcı ifadesine göre uygulanış şekli, gündöndülerin sopayla dövülerek çekirdeklerinden ayrılması biçimindedir.

“Tarla İmecesini: Eskinde yevmiyeyle tarlaya işçi bulma yoktu. Bugün senin tarlamı çapalıyorduk yarın benim tarlamı çapalıyorduk. Ekin ekilecek beraber, ekin toplanacak beraber... Eskiden her işi yardımlaşarak yapıyorduk para almak falan yok, ayıptı.”

Katılımcı ifadesine göre tarla imcesinde, geçmişte tarlada yapılması gereken işler yevmiye usulüyle değil, karşılıklı yardımlaşmaya dayalı olarak yürütülmüştür. Buna göre bir gün bir hanenin tarlası çapalanırken, ertesi gün başka bir hanenin tarlası işlenmiş, ekin ekimi ve hasat süreçleri birlikte gerçekleştirilmiştir. Bu uygulamada emeğin karşılığı olarak herhangi bir ücret talep edilmemiştir.

Tartışma, Sonuç ve Öneriler

Araştırmanın amacı, paylaşım ekonomisi perspektifinden hareketle Yalova’da yaşayan Çerkezler arasında yardımlaşma, dayanışma uygulaması imece geleneklerini ortaya koymak ve özellikle düğün haluju imcesini görsel veriler ile destekleyerek görüşme verileri doğrultusunda açıklamaktır. Araştırmanın amacı doğrultusunda elde edilen bulgular, ilgili literatürde yer alan benzer çalışmalarla karşılaştırılarak değerlendirilmiştir. Bu doğrultuda araştırmanın literatürü destekleyen ve literatürden farklılaşan yönleri aşağıda tartışılmıştır.

Yücel’in (2023), Düzce merkez Bataklı çiftlik köyünde yaşayan Çerkezlerin düğün adetlerini incelediği çalışmada, düğün hazırlıkları kapsamında köyün kadınlarının el birliğiyle boza ve dağırje (bir tür hamur işi) hazırladıklarını tespit etmiştir. Dağırje, haluja verilen diğer bir addır. Bu bağlamda araştırma bulguları, halujun Çerkezlerde düğün öncesinde kadınların ortaklaşa çalışmasıyla hazırlanan bir düğün ikramı olduğunu göstermesi bakımından Yücel’in (2023) çalışma bulgularını desteklemektedir. Korkmaz ve Sevinç’in (2024) Samsun ili Alaçam ilçesinde yaşayan Çerkezlerin sofrası ve mutfak kültürünü ele aldıkları araştırmalarında elde edilen bulgulara göre, Alaçam’daki Çerkez köylerinde sünnet ve düğün gibi geçiş dönemlerine ilişkin törenlerde kadınların bir araya gelerek haluj hazırladıkları ve bu uygulamanın zamanla geleneksel bir özellik kazandığı belirlenmiştir. Bu araştırma bulguları, düğünlerde kadınların birlik ve dayanışma içinde haluj hazırlamalarına işaret etmesi bakımından Korkmaz ve Sevinç’in (2024) çalışmasını destekler niteliktedir. Batman, Tekdemir ve Cankül (2022) tarafından kuşaklara göre Çerkez mutfağındaki değişimlerin incelendiği araştırmanın bulgularına göre, haluje (Abhazlarda hampal) Çerkez toplumlarında temel yemeklerden biri olarak öne çıkmaktadır. Haluje, özellikle özel günlerde, toplantılarda ve akraba ziyaretlerinde en sık hazırlanan yiyecekler arasında yer almaktadır. Bu çalışmada elde edilen bulgular, halujunun düğün gibi özel gün yemekleri kapsamında değerlendirilmesi bakımından önemlidir. Bu yönüyle söz konusu bulgular, Batman vd. (2022) tarafından ortaya konulan bulgularla örtüşmektedir. Yıldırım ve Oğan’ın (2024) Kuzey Kafkasya mutfak kültürünü inceledikleri çalışmanın sonuçlarına göre; düğün, bayram ve cenaze gibi özel günlere önem verildiği ve bu günlerde gelen misafirlere yemek ikramında bulunulduğu belirlenmiştir. Bu çalışmanın bulgularında da Çerkezlerin düğünlere katılan misafirlere ikramda bulunmak amacıyla haluj hazırladıkları tespit edilmiştir. Her iki çalışma, özel günlerde yemek ikramının toplumsal bir pratik olması bakımından birbirini desteklemektedir. Uzuner (2022), Trabzon’un Tonya ilçesinde mısır imcesinin uygulandığını; Tokur, Kement ve Yüksel (2023) ise Ordu’nun Mesudiye ilçesinde erişte (makarna), yufka ve tarla işlerinin imece usulüyle gerçekleştirildiğini ortaya koymuştur. Kaderli (2008) tarafından Bulgaristan’ın Aydoğdu köyünde yaşayan Türk topluluğunda mısır, ekin, gündöndü, kuru yufka ve düğün imcesinin sürdürüldüğü tespit edilmiştir. Bu çalışmada da Yalova’da yaşayan Çerkezlerin mutfak kültüründe benzer imece uygulamalarının varlığı belirlenmiştir. Bu durum, aynı imece geleneğinin farklı coğrafyalarda farklı kültürel gruplar arasında yaşatılmaya devam ettiğini göstermesi sebebiyle önemlidir. Sonuç olarak bu çalışmada, Yalova ilinde yaşayan Çerkezlerin mutfak kültürü ile ilişkili imece gelenekleri tespit edilmiştir. Bu bağlamda düğün haluj imcesini görsel kanıt ve katılımcı görüşleriyle açıklanmıştır. Bununla birlikte unutulmak üzere olan imece geleneklerine ilişkin sözlü hafıza yazıya geçirilmiştir.

Bu araştırma, Yalova ilinde yaşayan Çerkezlerin mutfak kültürüyle ilişkili imece gelenekleri katılımcı görüşleriyle sınırlandırılmıştır. Bundan sonra yapılacak araştırmalarda, farklı illerde yaşayan Çerkez topluluklarının imece uygulamaları karşılaştırmalı olarak incelenebilir. Bunun yanı sıra görsel kayıtlar ve görüşme notları aracılığıyla Çerkez imece uygulamaları daha kapsamlı biçimde araştırılabilir. Ayrıca Yalova’da yaşayan farklı etnik grupların imece gelenekleri ile Çerkez imece gelenekleri karşılaştırılmalı olarak araştırılabilir. Farklı etnik grupların imece gelenekleri paylaşım ekonomisi perspektifinden araştırılabilir.

Kaynakça

Acar, V. ve Karaosmanoğlu, K. (2019). Çerkes mutfak kültürünü deneyimlemeye yönelik bir tur önerisi: Düzce ili örneği. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 2, 177–197.

- Akan, Y. ve Tepeler, M. İ. (2022). Sürdürülebilirlik ve Güven Ekseninde Paylaşım Ekonomisi, *Sosyo Ekonomi Dergisi*, 30(53), 447-464.
- Aslan, C. (2005), *Doğu Akdeniz'deki Çerkezler*. Adana: Kafkas Kültür Deneği Yayınları.
- Aslan, C., Devrim, C., Huvaj, F., Papşu, M., Karaerkek, N., Özbay, Ö. ve Dağıstan, S. (2005), *Biz Çerkezler*. Ankara: Kafkas Dernekleri Federasyonu Yayınları.
- Atsız, O., Cifci, İ. and Law R. (2022). Understanding food experience in sharing-economy platforms: insights from Eatwith and Withlocals, *Journal of Tourism and Cultural Change*, 20(1-2), 131-156.
- Atsız, O., Cifci, İ. and Rasoolimanesh, S.M. (2022). Exploring the components of meal-sharing experiences with local foods: a netnography approach. *Current Issues in Tourism*, 25(6), 919-936.
- Batman, O., Tekdemir, A. ve Cankül, D. (2022). Kuşaklara göre Çerkes mutfağındaki değişim. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(3), 1241-1251.
- Baysal, B. ve Çelebi, F. (2025). Geleneksel Yardımlaşma Geleneğinden Dijital Dayanışmaya: İmecenin Dijital Yüzü. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, 9(1), 146-165.
- Benkler, Y. (2004). Sharing Nicely: on Shareable Goods and the Emergence of Sharing as a Modality of Economic Production. *The Yale Law Journal*, 114(2), 273-358.
- Creswell, J. W. (2018). *Nitel araştırma yöntemleri-Beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni* (M. Bütün ve S. B. Demir, Çev.Ed). Ankara: Siyasal Kitapevi.
- Demir, Y. (2020). Paylaşım Ekonomisi Kapsamında Yemek Paylaşım Sitelerinin Analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1) 54-69.
- İlhan, R. (2018). *Çerkes Mutfağının Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi: Restoran Sahipleri ve Müşteri Görüşlerinin Karşılaştırmalı Analizi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce.
- Kaderli, Z. (2008). Deliorman'ın Aydoğdu köyünde meci/imece. *Türkbilig Dergisi*, 16, 90-112.
- Kara, M. A. (2016). Toplumsal dayanışma kavramı temelinde imece kültürü: Tirebolu-Doğankent yöresi örneği. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 53, 377-386. <http://dx.doi.org/10.9761/JASSS4863>.
- Karaca, E., ve Güçlü Nergiz, H. (2020). Yalova Çerkezlerinin mutfak kültürü. *Yalova Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(20), 51-66.
- Korkmaz, M. A. ve Sevinç, M. (2024). Samsun Alaçam'da Çerkes sofrası ve mutfak kültürü. İçinde M. Erol (Ed.), *Halk gastronomisi II* (s. 29-39). Çanakkale: Paradigma Akademi.
- Kurt, S. ve Ünlüöner, K. (2017). Paylaşım ekonomisi kapsamında turizm sisteminin değerlendirilmesi. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1(1), 1-21.
- Muñoz, P. and Cohen, B. (2017). Mapping out the sharing economy: A configurational approach to sharing business modeling. *Technological Forecasting and Social Change*, 125, 21-37
- Murphy, L. (2001). Exploring social interactions of backpackers. *Annals of Tourism Research*, 28 (1), 50-67. [https://doi.org/10.1016/S0160-7383\(00\)00003-7](https://doi.org/10.1016/S0160-7383(00)00003-7).
- Sayım, F. (2019). *Sosyal Bilimlerde Araştırma ve Tez Yazım Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınevi.
- TDK, (2025). *İmece*. Erişim tarihi: 12.12.2025, <https://sozluk.gov.tr/>.
- Tokur, A., Kement Ü. ve Yüksel F. (2023). Mesudiye Mutfak Kültürüne Yönelik Nitel Bir Değerlendirme. *Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 24(2): 35-61.
- Usta, S. ve Yaman, M. (2020). Çerkes mutfağının sürdürülebilirliği üzerine bir araştırma: Sakarya ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi*, 8(2), 997-1015.
- Uzuner, A., Gülbeyaz, K., ve Yılmaz, K. C. (2022). Tonya yöresi “mısır imecesi” geleneği. *X. Uluslararası Müzik ve Dans Kongresinde sunulmuş bildiri*. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Muğla.
- Ünüvar, Ş. ve Cesur, G. (2023). Düzce Mutfak Kültürü Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Global Tourism And Technology Research*, 4(1), 29-39.

- Yıldırım, A. ve Şimşek (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (6. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2021). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, B. E. ve Oğan, Y. (2024). Kuzey Kafkasya bölgesi toplumlarının mutfak kültürleri üzerine bir inceleme. *Artvin Çoruh Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(Kafkasya Araştırmaları Özel Sayısı), 36-54.
- Yılmaz, K. (2017), *Çerkez Mutfak Kültürü*, Ankara: Tunç Yayıncılık.
- Yurtseven, G. ve Özbay, G. (2025). Etnik Kimliği Temsil Eden Yemekler: Dağıstan, Çerkez ve Kırım Tatar Göç Mutfakları Kimlik Yemekleri ve Karşılaştırmalı İncelenmesi, *Journal of Silk Road Tourism Research*, 5(2), 94-107
- Yurtseven, G. (2025). Paylaşım Ekonomisi Bağlamında Gıda Paylaşım Platformlarının İncelenmesi. İçinde Yazıt, H. ve Genç, K. (edt.), *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Üzerine Güncel Araştırmalar- V.* (ss. 77-88). Ankara: Özgür Yayınları.
- Yücel, H. (2023). Çerkeslerde düğün adetleri ve müzik ritüelleri: Düzce merkez Bataklı çiftlik köyü örneği, *Kesit Akademi Dergisi*, 9 (35), 40-66.
- Varol, M. Ç. ve Varol, E. (2020). Postmodern Tüketime Postmodern Bir Yanıt: Paylaşım Ekonomisi. *Asya Studies Academic Social Studies/Akademik Sosyal Araştırmalar*, 4(12), 128-141.