

**T.C.**  
**BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**

**ETNİK KÖKENLERİN MUTFAK KÜLTÜRLERİNDEKİ**  
**DEĞİŞİMLERİN BELİRLENMESİ:**  
**BALIKESİR ÖRNEĞİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**Onur ADIGÜZEL**

**Balıkesir, 2020**



**T.C.**  
**BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**

**ETNİK KÖKENLERİN MUTFAK KÜLTÜRLERİNDEKİ**  
**DEĞİŞİMLERİN BELİRLENMESİ:**  
**BALIKESİR ÖRNEĞİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**Onur ADIGÜZEL**

**Tez Danışmanı**  
**Doç. Dr. Göksel Kemal GİRĞİN**

**Balıkesir, 2020**

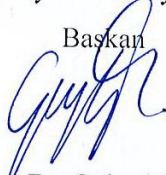
**T.C.**  
**BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**

**TEZ ONAYI**

Enstitümüzün Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda 201612557012 numaralı Onur ADIGÜZEL'in hazırladığı "Etnik Kökenlerin Mutfak Kültürlerindeki Değişimlerin Belirlenmesi: Balıkesir Örneği" konulu YÜKSEK LİSANS tezi ile ilgili TEZ SAVUNMA SINAVI, Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca 16/01/2020 tarihinde yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda tezin onayına OY BİRLİĞİ/~~OY ÇOKLUĞU~~ İLE karar verilmiştir.

Dr.Öğr.Üyesi Gencay SAATCI

Başkan



Üye(Danışman) : Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGIN



Üye : Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY



Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduklarını onaylarım.

27.../01.../2020  
Prof. Dr. Kenan Ziya Çay  
Enstitü Müdürü  


## ÖNSÖZ

Bu çalışmanın temel amacı, etnik kökenlerin mutfak kültürlerindeki değişimi tespit etmektir. Çalışmanın diğer amacı ise etnik kökenlere ait mutfak kültürünü diğer mutfaklardan ayıran özellikler, mutfakta geçmişe göre yaşanan değişiklikler, teknolojik gelişmelerin mutfaka etkileri, özel günlerdeki yemek merasimleri ve sofrada adabındaki değişikliklerin etnik kökenler arasında farklılık gösterip göstermediğini belirlemektir. Buna bağlı olarak araştırma sonucunda ulaşılabilecek verilerin incelendiği başka çalışmaya ulaşılamamış olması bu çalışmanın yapılmasında önem arz eden bir nedendir.

Öncelikle yüksek lisans dönemi boyunca, çalışmalarına yön veren, destekleyen ve cesaretlendiren danışmanım Sayın Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGIN' e teşekkürlerimi sunarım.

Çalışmanın gerçekleşmesini sağlayan, zaman ayırarak sabırla bilgilerimi aktaran değerli katılımcılara ve eğitim hayatım boyunca üzerimde emeği bulunan tüm öğretmenlerime ayrıca teşekkür ederim.

Son olarak hayatımın her anında olduğu gibi tez çalışmam sırasında da desteklerini esirgmeden yanımda olan babam Arif ADIGÜZEL, annem Ayşe ADIGÜZEL, ablam Handan AYDOĞDU ve neşesiyle her daim motivasyon kaynağım olan sevgili yeğenim Zeynep Duru AYDOĞDU'ya verdikleri tüm emeklerden dolayı sonsuz teşekkür ederim.

Balıkesir, 2020

Onur ADIGÜZEL

## ÖZET

# ETNİK KÖKENLERİN MUTFAK KÜLTÜRLERİNDEKİ DEĞİŞİMLERİN BELİRLENMESİ: BALIKESİR ÖRNEĞİ

ADIGÜZEL, Onur

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGİN

2020, ix+98 Sayfa

Türkiye'nin zengin bir kültürel yapıya sahip olmasında etnik grup çeşitliliğinin rolü büyüktür. Bu kültürel zenginliği muhafaza etmek ya da geliştirmek amacıyla etnik grupların lokal kültürleri ile tarihsel süreçte yaşadıkları göç ve diğer etkileşimler vasıtasıyla oluşan değişimlerini ortaya çıkarmak önem arz etmektedir. Bu çalışmanın amacı da Balıkesir ilinde etnik kökenlerin mutfak kültürlerini ve günümüzde meydana gelen değişimlerini ortaya koymaktır.

Araştırma kapsamında, Balıkesir ilinde yaşayan farklı etnik kimliklere sahip katılımcıların görüşleri alınmıştır. Nitel araştırma modelinin kullanıldığı çalışmada veriler görüşme tekniği ile toplanmıştır. Geçmişten günümüze “etnik kökenlerin mutfak kültürlerindeki değişim, etnik kökenlere ait mutfağı diğer mutfaklardan ayıran özellikler, geçmişe göre malzeme, pişirme ve yeme-içme türü bakımından değişiklikler, teknolojik gelişmelerin etnik köken mutfağına etkileri, özel günlerdeki yemek merasimleri ve sofrada adaplarındaki değişimler”, faktörlerine göre incelenmiştir.

Araştırma beş temel bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde giriş başlığı altında, araştırmanın problemine, amacına, önemine, varsayımlarına, sınırlılıklarına ve çalışmada geçen bazı tanımlara yer verilmektedir. Araştırmanın ikinci bölümünde ise kuramsal çerçeve ve ilgili araştırmalardan bahsedilmiştir. Kuramsal çerçevede, mutfak kavramı ve tarihsel gelişimi, Türk Mutfağı ve tarihsel gelişimi, mutfak kültürlerine etki eden faktörler, etnik köken ve Balıkesir’de yaşayan etnik kökenler

konularına yer verilmiştir. Araştırmanın üçüncü bölümü olan yöntem bölümünde araştırmanın çalışma evreni ve örnekleme, veri toplama aracı, verilerin analizine ilişkin araştırma süreci hakkında bilgilere yer verilmiştir. Dördüncü bölümde yapılan araştırma sonucunda elde edilen bulgulara ve yorumlara, son bölümde ise elde edilen bu bulgular ışığında ulaşılan sonuçlara ve bu sonuçlardan yola çıkılarak geliştirilen önerilere yer verilmiştir.

Araştırma sonucuna göre, yemek pişirmede kullanılan ocaklar ve araçların, yemek yeme esnasında kullanılan araçların, teknolojik gelişmeler ile zaman içinde değişikliğe uğramış olduğu; yörede geçmişte tüketilen tüm besin gruplarının günümüzde de tüketildiği ancak bu besin gruplarının eskiden daha çok yöre halkı tarafından üretilirken, günümüzde marketlerden satın alındığı; geçmişte tüketilen yöreye özgü içeceklerin yerini ise günümüzde hazır içeceklerin aldığı, ayrıca araştırma sonucunda etnik kökenlere özgü yemeklerin geçmişte olduğu gibi günümüzde de hâlâ yapıldığı saptanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Mutfak Kültürü, Etnik Köken, Değişim.

## **ABSTRACT**

### **DETERMINATION OF CHANGE IN CULINARY CULTURES OF THE ETHNICAL ORIGINS: BALIKESIR STUDY**

**ADIGÜZEL, Onur**

**Master Thesis, Department of Gastronomy and Culinary Arts**

**Thesis Advisor: Assoc. Prof. Dr. Göksel Kemal GİRGIN**

**2020, ix + 98 Page**

The wide diversity in ethnical origins in Turkey has a significant role in Turkey's rich cultural mixture. To preserve or empower, It is very important to determine ethnical origins' localized cultural aspects and change of cultural aspects among the history in accordance with people's migrations and other effects. This study is intended to determine the culinary culture of ethnical origins and current changes in those culture habits in Balıkesir Province.

Within the scope of the research, the opinions of the participants living in Balıkesir province were taken. In the study qualitative research model was used and the data were collected by interview technique. From past to present "change in culinary cultures of ethnic cultures, characteristics of ethnic cuisine from other cuisines, differences between past and present in terms of materials, cooking and eating-drinking types, the effects of technological developments on the ethnic cuisine, food ceremonies and table adaptations on special days" were examined according to the factors.

The research consists of five main sections. In the first chapter, the problem, purpose, importance, assumptions, limitations and some definitions of the study are given under the title of introduction. In the second part of the research, theoretical framework and related researches are mentioned. In the theoretical framework cuisine conception and it's historical progress, Turkish Cuisine and it's historical progress, effects on culinary culture, ethnical origins and ethnical origins in Balıkesir



Province. In the third part of the research, the method section contains target population of the study and sample of the research, the data collection tool, and the research process related to the analysis of the data. In the fourth chapter, the findings and interpretations obtained from the research, and in the last chapter, the results obtained from the light of these findings and the suggestions developed based on these results are given.

According to the research results it has been determined that, cookers and tools those were used to prepare the food has been changed during time in accordance with technological improvements; consumption of the same nutrition groups are ongoing since past but production of the food has been switched to mass production and they are gathered from the markets nowadays, authentic drinks consumed in the past has been substituted by convenience drinks, in addition to these, the cuisine authentic to ethnical origins are still present today as they were in the past.

**Key Words:** Culinary Culture, Ethnicity, Change.

# İÇİNDEKİLER

	Sayfa
<b>ÖNSÖZ</b> .....	<b>iii</b>
<b>ÖZET</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vi</b>
<b>İÇİNDEKİLER</b> .....	<b>viii</b>
<b>1. GİRİŞ</b> .....	<b>1</b>
1.1. Problem .....	3
1.2. Amaç .....	3
1.3. Önem .....	4
1.4. Varsayımlar .....	4
1.5. Sınırlılıklar.....	4
1.6. Tanımlar .....	5
<b>2. İLGİLİ ALANYAZIN</b> .....	<b>7</b>
2.1. Kuramsal Çerçeve .....	7
2.1.1. Mutfak Kavramı ve Tarihsel Gelişimi .....	7
2.1.2. Türk Mutfağı ve Tarihsel Gelişimi .....	8
2.1.2.1. Orta Asya Mutfağı.....	9
2.1.2.2. Selçuklu Mutfağı.....	10
2.1.2.3. Osmanlı Mutfağı .....	10
2.1.3. Mutfak Kültürlerine Etki Eden Faktörler.....	12
2.1.3.1. Tarımsal Yapı ve Göçebe Kültürünün Etkisi .....	12
2.1.3.2. Başka Toplumlardan Etkilenme .....	13
2.1.3.3. Sosyo-Ekonomik Düzeye Göre Farklılaşma .....	13
2.1.3.4. Sosyo-Kültürel Yapının Etkisi .....	14
2.1.3.5. Bölgelere Göre Farklılaşma .....	15
2.1.3.6. Teknolojik Gelişmelerin Etkisi .....	16
2.1.4. Etnik Köken ve Balıkesir'de Yaşayan Etnik Kökenler .....	16
2.1.4.1. Etnik Köken Kavramı .....	17
2.1.4.2. Balıkesir'de Yaşayan Etnik Kökenler.....	18
2.1.4.3. Balıkesir'de Yaşayan Etnik Kökenlerin Mutfak Kültürü.....	32
2.1.4.4. Beslenme- Etnik Köken İlişkisi .....	42
2.2. İlgili Araştırmalar .....	44

<b>3. YÖNTEM.....</b>	<b>46</b>
3.1. Araştırmanın Modeli .....	46
3.2. Evren ve Örneklem.....	47
3.3. Veri Toplama Araç ve Teknikleri.....	48
3.4. Veri Toplama Süreci .....	48
3.5. Verilerin Analizi.....	49
<b>4. BULGULAR VE YORUMLAR .....</b>	<b>50</b>
4.1. Katılımcılara Ait Tanımlayıcı Bilgiler .....	50
4.2. Araştırma Alanına İlişkin Bulgular .....	52
4.2.1. Etnik Kökenlere Ait Mutfak Kültürü.....	52
4.2.2. Mutfakta Meydana Gelen Değişimler.....	55
4.2.3. Teknolojik Gelişmelerin Mutfaka Etkisi .....	59
4.2.4. Özel Günlere Ait Yemek Merasimleri.....	64
4.2.5. Sofra Adapları.....	68
<b>5. SONUÇ VE ÖNERİLER.....</b>	<b>72</b>
5.1. Sonuçlar.....	72
5.2. Öneriler.....	74
<b>KAYNAKÇA .....</b>	<b>76</b>
<b>EKLER.....</b>	<b>87</b>
EK 1- Görüşme Soruları.....	87
EK 2- Fotoğraflar .....	88

## 1. GİRİŞ

Mutfak kültürü, toplumlar arasındaki farkları ortaya koyan önemli unsurların başında gelmektedir. Mutfak kültürü içinde barındırdığı mutfak aletleri, beslenmeye dayalı hazırlık aşamaları ve şekilleri, yiyecek ve içecek gibi çeşitli göstergeler sayesinde topluma özgü özellikleri yansıtan toplumsal kültür ögesi olarak görülmektedir (Albayrak, 2013).

Beslenme alışkanlıkları, coğrafi özelliklerden etkilenmektedir. Bu nedenle yiyecek ve içeceklere kadar birçok unsur, toplumun yaşadığı coğrafyaya göre belirlenmektedir. Bu durum toplumsal kültürü oluşturan etmenlerin başında beslenme alışkanlıklarının gelmesine bağlıdır (Baykara, 2001; Güldemir, 2014).

Toplumun yaşadığı coğrafya, iklim ve bitki örtüsünü belirlemesine karşılık, Balıkesir bölgesinde farklı etnik kökene sahip Yörük, Gürcü, Pomak, Çerkez, Manav, Çepni, Muhacir, Roman gibi toplulukların da bulunması, o yöredeki beslenme kültürünün zengin içeriklere sahip olmasında etkili olmaktadır.

Türklerdeki yemek kültürüne bakıldığında, göçler nedeniyle coğrafi alanın değişimi, yaşanan büyük savaşlar, değişen iklim ve bitki örtüsü gibi değişik faktörlerin etkisinin olduğu görülmektedir. Göçle birlikte yeni yerleşim alanlarına geleneklerini de taşıyan Türkler, son olarak Anadolu'ya yerleşmiş ve Anadolu mutfağının değişiminde ve gelişiminde etkili olmuşlardır. Özellikle Osmanlı zamanlarında coğrafi yayılımın genişlemesi, farklı dinlere ve etnik kökenlere sahip mutfakların da birleşmesiyle, Türk mutfağı, dünyadaki en zengin mutfak kültürleri arasındaki yerini almıştır (Baysal, 1993; Ünver Alçay, Yalçın, Bostan ve Dinçel 2015).

Türk mutfağındaki değişime ve gelişime bakıldığında; Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemleri olarak sıralanmaktadır (Toygara, 2001; Düzgün ve

Durlu Özkaya, 2015; Girgin, Demir ve Çetinkaya, 2017). Değişim, beslenme alışkanlıklarıyla birlikte sofranın kültüründe de yaşanmıştır.

İnsanlar, hayatlarını devam ettirebilmek için beslenmeye ihtiyaç duymaktadırlar. Bu ihtiyacı karşılamak için kullanılan yiyecek ve içecekler, yaşanan coğrafyadaki özelliklerden etkilenmektedir. İklimine uygun besinler, yöreye ait sularla yapılan tarım sonucu elde edilen ürünler ve iklimine uygun yapılan hayvancılıkla sağlanan hayvansal gıdalar, besinlerin kaynağını oluşturmaktadır. Bu durum, farklı yörelerde farklı besinlerin ortaya çıkmasına, dolayısıyla yöresel yemek ve yiyecekler ortaya çıkmasına neden olmaktadır (Eren ve Özer, 2018).

Beslenme bir kültür olarak değerlendirildiğinde, toplumun yaşam tarzını yansıtmaktadır. Besinlerin üretilmesi, hazırlanması, tüketim şekli ve saklanması gibi birçok durum, gelenekler yoluyla öğrenilmekte ve toplumun kültürünü oluşturmaktadır. Bu nedenle antropologlar, araştırmalarında beslenme alışkanlıklarını, toplumun kültürünün öğrenilmesi için kullanırlar (Talas, 2005).

Beslenme, temel gereksinim olarak karşılanması gereken en önemli ihtiyaçların başında gelmektedir. Bu ihtiyacın giderilmesine dönük yapılan faaliyetlerin oluşturduğu mutfak kültürü, çeşitli gelenek ve görenekler yoluyla farklılaşmaya gitmektedir. Ayrıca toplumların gelişmişlik durumu, refah düzeyi, sosyal ve kültürel hayat tarzları gibi çeşitli faktörler, mutfak kültürlerini etkilemekte ve değiştirmektedir. Ayrıca büyük savaşlar ve göçler gibi toplumları derinden etkileyen olaylar da, mutfak kültürünün şekillenmesinde rol oynamaktadır (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015). Bununla birlikte yerleşik hayat tarzı ile göçebe hayat tarzını tercih eden topluluklar arasında besinlerin farklılaşmasından kaynaklanan kültür farklılıkları da görülmektedir (Çetin, 2006).

Günümüze bakıldığında; beslenme kültürünü etkileyen faktörlerin başında bilimsel ve teknolojik gelişmelerle birlikte küreselleşme gelmektedir. Ayrıca iklim değişikliği ve politik uygulamaların da beslenme kültürünü etkilediği görülmektedir. Toplumların yeni bireylere kendilerine ait kültürü aktarabildikleri sürece yemek kültürlerini koruyabilecekleri düşünülebilir.

Bu kapsamda araştırmanın amacı, etnik kökenlerin mutfak kültürlerindeki değişimleri belirlemektir. Balıkesir'deki etnik kökenlerin mutfak kültürleri ile ilgili olarak; etnik kökenlere ait mutfaklar hakkında genel bilgiler, besinlerin hazırlanması ve tüketilmesi, yemek hazırlama araç-gereçleri, teknolojik gelişmelerin mutfak kültürüne etkisi, özel günlerdeki yemek merasimleri ve sofrada adaptasyonları gibi mutfak kültürünü belirlemeye dönük konulara yer verilmiştir.

## **1.1. Problem**

Türkiye'de birçok etnik kökene ait topluluk yaşamaktadır. Tarihsel süreçte isteğe bağlı veya zorunlu olarak gerçekleşen göçlerle birlikte uygulanan politikalar ile özellikle Osmanlı zamanında genişleyen coğrafyaya paralel olarak mutfak kültüründe inanılmaz bir zenginleşme yaşanmıştır. Mutfak kültürleri de çok yönlü bir özellik kazanmıştır. Günümüzde etnik kökenlere bağlı olarak mutfak kültürlerini sürdüren çok fazla topluluk olduğu düşünüldüğünde, küreselleşen Dünya'da etnik grupların yerel kültürlerini kaybetmeye başladığı gözlemlenmiş ve literatürde bu duruma bağlı olarak yapılan araştırmaların az sayıda olduğu belirlenmiştir. Bu durum da araştırmanın problemini oluşturmaktadır.

## **1.2. Amaç**

Araştırmanın amacı, Balıkesir'de yaşayan etnik grupların mutfak kültürlerindeki değişimi belirlemektir. Nitel araştırma yöntemlerinden yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak aşağıdaki sorulara cevap aranacaktır.

1. Sizce etnik kökeninize ait mutfak diğer mutfaklardan ayıran özellikler nelerdir?
2. Etnik kökeninize ait mutfakta geçmişe göre malzeme, pişirme ve yeme-içme türü bakımından değişiklikler oldu mu? Değişiklikler olduysa bunun sebepleri nelerdir?
3. Sizce teknolojik gelişmeler etnik kökeninizin mutfakını nasıl etkilemiştir?
4. Etnik kökeninizin özel günlerdeki yemek merasimleri hakkında bilgi, varsa değişimleri nelerdir?

5. Etnik kökeninize ait sofrada adapları nelerdir? Bu sofrada adaplarında değişimler oldu mu? Olduysa nelerdir?

Bu sorular ışığında Balıkesir ilinde yaşayan etnik grupların mutfak kültürlerine ilişkin bilgilere ulaşıp kaynaklara geçmesi amaçlanmıştır.

### **1.3. Önem**

Balıkesir ili, coğrafi yapısı, zengin mutfak kültürü, doğu ve güney doğu bölgelerinde göç alması, bu nedenle de birçok etnik gruba ev sahipliği yapması nedeniyle araştırma konusu için uygun bir konumdadır. Farklı etnik gruplar arasında farklı kültür özellikleri ev beslenme alışkanlıkları sözel olarak bilinmesine karşılık, bu durum literatürde çok fazla araştırmaya konu olmamıştır. Temel gereksinim olan beslenmeye ait değişimin etnik kökenler bağlamında incelenmesi ise, toplumun diğer etnik grupların özelliklerini, kültürlerini öğrenmesinde büyük katkı sağlayabilir. Bu durum, birlik ve beraberlik anlayışının gelişmesine katkı sağlayabilir. Ayrıca gelenek ve göreneklerin sonraki nesillere aktarılmasında farkındalık oluşturabilir. Özellikle gıda sektöründe faaliyet gösterenler açısından farklı fikirler oluşmasında etkili olabilir. Bu nedenlerle araştırmanın önem taşıdığı söylenebilir.

### **1.4. Varsayımlar**

Balıkesir ilindeki etnik kökenlerin mutfak kültürlerinin araştırılması, bu araştırmanın amacını gerçekleştirmeyi sağlayacak özellikte olup yeterli ve geçerli bilgileri yansıtacak niteliktedir. Araştırmaya katılan bireylerin yarı yapılandırılmış görüşme formundaki sorulara tarafsız ve güvenilir yanıt verdiği, bilgilerin gerçeği yansıttığı ve seçilen örneklemin evreni temsil ettiği varsayılmıştır.

### **1.5. Sınırlılıklar**

Araştırma, Balıkesir merkez ve Balıkesir'e bağlı bulunan ilçe ve mahallelerde (Altıeylül, Karesi, Susurluk, Kepsut, Sındırgı, Bigadiç, Dügüncüler, Gökköy,

Armutalan) yaşıyan 27 kişi ile sınırlıdır. Araştırma süresi 3 ay ile veri toplama tekniği ise görüşme ve gözlem ile sınırlıdır. Yapılan araştırmanın kuramsal çerçevesi ise ulaşılabilen alanyazın ile sınırlıdır. Muhacirler ve Romanların mutfak kültürleri hakkında kaynak bulunamamıştır. Bu durumda çalışmanın sınırlılıklarından birisidir.

## 1.6. Tanımlar

Yapılan bu çalışmada geçen bazı kavramların tanımları aşağıda yer almaktadır.

**Beslenme:** Canlıların fiziksel olarak büyüme, gelişme, üreme, hareket ve canlılığını devam ettirebilmeleri için ihtiyaç duydukları enerjiyi besinler yoluyla almaları olarak tanımlanabilir (Baysal, 1995).

**Etnik Kimlik:** Kişinin veya sosyal grubun yaşadıkları toplumun kültüründen farklı şekilde kendine özgü bir kültürel sistem içinde oluşan kimlik türü olarak ifade edilmektedir (Usta, 2009).

**Yörük:** Yörümek fiilinden türetilmiş ve Anadolu'ya gelerek göçebe yaşamlarına devam eden Oğuz boyları için kullanılmıştır. Çadırda yaşıyan, dağlı ve göçebe anlamlarını da taşımaktadır. Yörük, hayvancılıkla geçinen ve çabuk yürüyen göçebe kişiler için kullanılır (Eröz, 1991).

**Çepni:** Türkçe bir kelime olmakla birlikte düşman karşısında asla savaştan kaçmayan anlamı taşımaktadır. Çepni boyunun armasında sungur kuşu bulunmaktadır (Sümer, 1992).

**Çerkez:** Çerkezler, 16. yüzyıldan itibaren Osmanlı egemenliğine katılan, gelenek ve göreneklerine çok bağlı Müslüman topluluklardır. Güvenilir ve serdengeçti ruhlu olarak tanınan ve dinine sıkı sıkıya bağlı bu Müslüman halk, hem Osmanlı zamanında, hem de Türkiye'de önemli görevlere layık görülmüşlerdir (Ayhan, 2011).



**Manav:** Oğuzların bir kolu olan Manavlar, yerleşik hayatı tercih eden bir topluluk olarak bilinmektedir (Acar, 2010).

**Pomak:** Pomak terimi, ilk olarak 1839 yılında Bulgaristan'daki çalışmalarıyla tanınan AmiBoué tarafından kullanılmıştır. Kanitz, pomak teriminin pomoçi (yardım etmek) fiilinden türediğini belirterek bu kişileri Müslüman Bulgarlar olarak tanımlamıştır. Yardım etme anlamı, Türklere yardım eden anlamında kullanılmıştır (Koyuncu, 2013).

**Gürcü:** Gürcü adının menşeinin, Yunanca/Rumca Georgia'dan geldiği sanılmaktadır. Yunanca Georgios, Latince Georgius: toprak ya da toprağı kullanan halk anlamında kullanılmaktadır (Denizci, 2010).

**Muhacir:** Göçmen, göç eden bir ülkeden gelip başka bir ülkede yerleşen (Develioğlu, 1996).

**Çingene (Roman):** Çingene kelimesi ile Eski metinlerde geçen çıgani kelimesinin aynı oldukları düşünülmektedir. Yoksul veya fakir anlamlarında kullanılmakta iken, daha sonra çıgani kelimesine cimri, insafsız gibi olumsuz anlamlar da yüklenmiştir (Yıldız, 2007).

**Etnisite:** Ait oldukları ve içinde özgün kültürel davranışlar sergiledikleri bir toplumda kendilerini diğer kolektif yapılardan farklılaştıran ortak özelliklere sahip olduğunu düşünen ya da başkaları tarafından bu gözle bakılan kişileri tanımlayan bir terimdir (Marshall, 1999).

## 2. İLGİLİ ALANYAZIN

### 2.1. Kuramsal Çerçeve

Bu bölüm araştırmanın alan yazın kısmının kuramsal çerçevesini oluşturmaktadır. Kuramsal çerçevede beslenme kavramı, beslenme alışkanlıkları, beslenme alışkanlıklarına etki eden faktörler, etnik köken ve Balıkesir’de yaşayan etnik kökenlerin beslenme alışkanlıklarının incelenmesine yer verilmektedir

#### 2.1.1. Mutfak Kavramı ve Tarihsel Gelişimi

Mutfak, dilimize Arapça'dan gelmiş olan bir kelimedir. Arapça'da yemek pişirilen yer anlamına gelen “matbah” kelimesi Türkçe'de mutfak olarak telaffuz edilmiş ve günümüze kadar bu şekilde kullanılmıştır (Mankan, 2012).

İnsanlar yaşantılarını devam ettirmek gayesi ile beslenme ve barınma gibi temel ihtiyaçlara sahiptirler. Bu nedenle çevrelerindeki doğal şartların elverişli olmaması sebebiyle kendi fikirleri ile yaşamlarını sürdürebilmek için çözümler üretmişlerdir. Kişisel ihtiyaçların karşılanabileceği mekânlar oluşmaya başlamıştır. İnsan yaşantısının en önemli temel ihtiyacı beslenme olması nedeni ile de mutfak şekillenmiş, insanlar ile bütünleşmeye başlayan bir mekân halini almıştır (Kalemdar, 2017).

Mutfak, yiyeceklerin hazırlandığı, pişirildiği, saklanıp korunduğu ve zaman zaman da yemeklerin yenildiği bir konut bölümüdür. Mutfakta gerçekleştirilen eylemler, yemek için gerekli tüm malzemelerin mutfağa alınmasından başlayarak yemek yeme eylemine kadar süren, yıkama-hazırlama-pişirme-aktarma ve depolama işlevlerinin gerçekleştirilebileceği bir alanda gerçekleştirilir. Mutfakta tüm bu işlevler için uygun donatı elamanları mevcuttur (Ulular, 2006).

Mutfak, kültürel ve fiziki olmak üzere iki şekilde tanımlanmaktadır. Buna göre mutfağı kültürel olarak, ulusların beslenmesi ile ilgili kültürün adı, fiziksel olarak ise yiyecek içeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri, yemek pişirme sanatının püf noktalarını, yemek törenlerini gösteren bir kültürel yapı şeklinde ifade edilmektedir (Aktaş ve Özdemir, 2005).

Tarih öncesi bilimcilerin yaptıkları incelemeler ve elde ettikleri bulgular, insanoğlunun mağara devrinde bile yemek yemek için ayrı bir yer ve araç gereç kullandıklarını göstermektedir. Bu bilgi, son derece ilkel de olsa mutfak kültürünün ilk insanla başladığının önemli bir kanıtıdır (Dereli, 1989).

İlk insanlar tarım yapmaya başlamadan önce avcı ve toplayıcı olmuşlardır. Beslenmelerini genellikle avladıkları vahşi hayvanlar, balıklar, doğada kendiliğinden yetişen meyveler, ağaç yaprakları ve bitki kökleriyle karşılaşmışlar ve nerede yiyecek bulurlarsa oralara gitmişlerdir (Maviş, 2003). Yabani av hayvanlarının etlerini çiğ yiyerek yaşamlarını sürdürürken ateşi bulmuş ve yediği etleri pişirmeye başlamıştır (Arlı, 1982). Zamanla doğada bulduğu yiyecekler arasından seçim yaparak uygun olanları yetiştirmeyi, yetiştirdiklerini işleyip saklayarak bulunmayan zamanlarda kullanmayı öğrenmişlerdir. Böylece göçer hayattan yerleşik hayat düzenine geçmişlerdir. Beslenmeyi karın doyurmak biçiminde sürdüren insanların, yerleşik hayata geçtikten sonra sofraya kurması, sofrada farklı yiyeceklerin bir arada kullanması da gelişmeye başlamıştır (Baysal, 2002).

### **2.1.2. Türk Mutfağı ve Tarihsel Gelişimi**

Türk mutfağının en önemli özelliği, yemek sanatının her dalında birbirine eş değer zenginlik ve nefasette örnekler vermiş olmasıdır. Türk mutfağının eksiksiz bir bütünlüğe sahip olduğu rahatlıkla söylenebilir (Halıcı, 2009). Her milletin kültürel yapısına göre bir mutfak kültürü vardır. Türk mutfak kültürü de en renkli ve zengin mutfaklar arasındadır. Bu zenginlik ise, Türk Milletinin dünyanın en eski toplumlarını meydana getirmiş olmasından kaynaklanmaktadır (Dereli, 1989).

Türk mutfağındaki çeşit zenginliği birçok etkene bağlıdır. Türkiye'nin coğrafi konumu ve geçirmiş olduğu tarihi süreç Türk mutfak kültürünün oluşumunda, çeşitliliğinin ortaya çıkmasında önemli rol oynayan faktörler arasında yer almaktadır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2014).

Türk mutfağı genel olarak tarımsal ve hayvansal ürünlere dayalıdır. Halkımızın yaşadığı coğrafyaya göre çeşitlilik gösterir. Gelenek ve göreneklerimizle, dini yapımız mutfağı da etkilemiştir. Batıyla etkileşim, Türk mutfağını hızlı bir değişim içine sokmuştur. Orta Asya Türk kültürüne dayalı Türk mutfağı, Anadolu ve İslam uygarlığıyla beslenmiştir. Batı kültürüne açılma, hızlı sanayileşme ve kentleşme, kadının çalışma hayatına atılması, eğitim düzeyinin yükselmesi, yemek alışkanlıklarının ve ona bağlı olarak lezzet alışkanlıklarının değişmesine neden olmuştur. Ayrıca ekonomik koşullar Türk mutfağının değişimini hızlandırmıştır (Erdek, 2011).

#### **2.1.2.1. Orta Asya Mutfağı**

Orta Asya'dan gelen Türkler, Anadolu'da kendilerinden önce kurulmuş medeniyetlerin mutfakları ile kendi mutfaklarını zenginleştirmiş, özümsemiş ve bir sentez oluşturmuşlardır (Duvarcı, 2002).

Orta Asya Türk mutfağının, oldukça sade ve menü açısından sınırlı olduğu görülmektedir. Yemeklerdeki sade yapı, göçlerle birlikte köklü değişime uğramış ve gittikçe zenginleşmiştir. Arap ve Fars kültüründen Türk mutfağına geçen baharatlı yemekler bunu göstermektedir. Coğrafi şartlardan etkilenen İç Asya'da Türklerin daha çok et ve süt ürünlerinden oluşan hayvansal ürünlerle beslendiği görülmektedir. Bunun yanında “destek ürünler” olarak sayılabilecek bitkisel ürünler de tüketilmektedir, fakat bunlara rağbetin oldukça az olduğu söylenebilir. Türklerin bitkisel ürünleri diğer ürünlere kıyasla daha fazla kullanmaya başlaması yerleşik hayata geçişle eş zamanlı gerçekleşmektedir (Bilgin ve Samancı, 2008).

### **2.1.2.2. Selçuklu Mutfağı**

Selçuklu ve Beylikler dönemi mutfak kültürü, geleneksel Türk mutfağının devamı durumundadır. Orta Asya'dan başlayan ve uzun yıllar boyunca devam eden göç esnasında Selçuklular, geçtikleri bölgelerin kültürlerinden ve Anadolu'nun mutfak kültüründen etkilenmişlerdir (Gültekin, 2014). Anadolu'nun zengin ve tarıma elverişli topraklarının, birçok tarımsal ürünün yetişmesine ve hayvan yetiştiriciliğine olanak tanınması; bu dönemde Türk mutfağının zenginleşmesine ve kullanılan malzemelerin çeşitlenmesine sebep olmuştur. Türk mutfağının en önemli özelliği son derece zengin olmasına karşın sade olmasıdır. Bu dönemde yemeğin sosyal ve kültürel öneminin artması, sofranın kuralları, sağlıklı beslenme gibi unsurların ön plana çıkması da Selçuklular döneminin bir diğer özelliğidir. Ayrıca Anadolu'da şeker ve bal gibi tatlı besinlere ulaşmanın kolay ve ucuz olması, tatlıların Türk mutfağında önem kazanmasına ve çok miktarda tüketilmesine sebep olmuştur (Üner, 2014)

### **2.1.2.3. Osmanlı Mutfağı**

Osmanlı mutfağı, bir imparatorluk mutfağıdır ve buradaki imparatorluk geleneği, Bizans'tan devralınmış ve imparatorluk sınırları içinde siyasi otoriteye saygı göstermek kaydıyla bütün halkları kucaklayan geleneğe oldukça yakın olmuştur (Görkem, 2011). İmparatorluğun ilk dönemlerinde mutfak kültüründeki en belirgin özellik sadelik olarak göze çarpmaktadır. Saray sofralarında dahi yalnız bir hava görülmektedir. Bu dönem içinde en fazla tüketilen yiyeceklerden birinin koyun eti olması Osmanlı-Türk mutfağı özelliği olarak yorumlanabilir (Erbay, 2006). Ayrıca, Osmanlı dönemi mutfağını geçmişten ayıran en önemli özelliği, Osmanlı saray ve evlerinin baharat ile tanışmış olmasından kaynaklanır. Baharat değişik pişirme yöntemlerinin olduğu bir mutfağı çok daha lezzetli bir hale getirmiştir (Arman, 2011).

Osmanlı İmparatorluğu zamanında sultan ve padişahlar, devlet büyükleri ve yabancı misafirleri doyurmak amacıyla değişik yiyecekler hazırlatıp yeni yemek tariflerinin gelişmesine katkı sağlamışlardır. İmparatorluğun yükseliş devrinde

fethettikleri her yeni yörenin mutfak kültürünü de kendi mutfaklarına katmışlardır. Bu yüzden aşçıların bütün yaratıcılıklarını ve becerilerini gösteren çok zengin ve lezzetli yemek türleri doğmuştur. Osmanlı İmparatorluğu döneminde bu kadar önemsenen Türk mutfağının Osmanlı döneminde gelişmesinin en önemli nedeni Osmanlı İmparatorluğu'nun çok geniş coğrafi alana hükmetmesi sonucunda çok farklı kültürlerle tanışması, onlardan etkilenmesi olarak açıklanabilir (Şanlıer, Cömert ve Özkaya, 2012). Bunun yanı sıra; padişahın hoşuna gidecek yemekleri üretmek, saraylarda verilen ziyafetleri daha gösterişli yapmak için aşçılar birbiri ile yarışarak Türk mutfağının zenginleşmesine katkıda bulunmuşlardır (Ertaş, ve Gezmen-Karadağ, 2013). Osmanlı döneminde yemeklerin çeşitliliği kadar yemeklerin nasıl yenildiği de önem taşımaktadır. Şenlikler dışında büyük bir sadeliğin ön planda olduğu bu dönemde sabah ve akşam olmak üzere iki kez yemek yenilmiştir. Sabah yenilen kuşluk vaktinde, akşam yenilen yemekte ikindi namazından sonra yenilmiştir (Arman, 2011).

#### **2.1.2.4. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı**

Cumhuriyet mutfağını temel olarak iki kısımda incelemek yerinde olacaktır. Bunlardan birincisi İstanbul mutfağı, ikincisi ise Anadolu mutfağıdır. İstanbul'un tarih boyunca önemli devletlere başkentlik yaparak çok uluslu kültüre sahip olduğunu anlayabiliriz. Bu bağlamda İstanbul'un bu çeşitliliği mutfak kültürüne de yansımış olup zenginliğin nedeni olmuştur. İstanbul mutfağının temel özellikleri olarak, sofraya gelen yemekler hem doyurucu hem de hafiftir, ayrıca göz zevkine de hitap eder. Büyük bir ticari merkez olan İstanbul' a çok çeşitli gıda ürünleri mevcuttur (Ünsal, 2003).

Osmanlı'nın mirasından ve göçlerle birlikte Anadolu'nun dört bir yanından izler taşıyan İstanbul mutfağı, mükemmel bir şehir modeli olarak bütün ülkeyi ve hatta komşu ülkeleri etkilemeye devam etmektedir Anadolu mutfağında ise, sofraya düzeni, pişirme yöntemleri, kışa hazırlık için hazırlanan yiyecekler olarak çok zengin bir mutfak olduğunu görmekteyiz. Yani homojen bir mutfak kültüründen bahsetmek mümkün değildir. Anadolu mutfak kültürü ve yemek anlayışı halk mutfağını

oluşturur. Halk mutfağı da şehir ve kırsal kesim olarak ayırabiliriz. Kırsal kesimde sofrada adabı hala yerde sini üstünde devam etmektedir. Ancak şehir kısımlarında masa üzerinde yemekler tüketilmektedir (Közleme, 2012).

### **2.1.3. Mutfak Kültürlerine Etki Eden Faktörler**

Coğrafi şartlar, bireyin ve toplumun beslenme alışkanlıkları üzerinde doğrudan etkilidir. Doğanın insanlara sunduğu besinler, besin kaynaklarında önceliklidir (Çetin, 2005). Çeşitli nedenlere bağlı olarak toplulukların yaşadığı coğrafi bölgeler değişebilmektedir. Bu değişim, beslenme alışkanlıkları ve toplumsal yeme kültürünü de değiştirebilmektedir. Ekolojik çevreye bağlı olarak elde edilebilen besinler, mutfak kültürünü etkileyen faktörlerin başında gelmektedir. Yumuşak iklim veya denize kıyı olan bölgelerde deniz ürünleri ön plana çıkarken, tahıl yetişen bölgelerde hububatlar mutfak kültürlerinin vazgeçilmezleri arasındadır (Güler, 2010). Geçim kaynağı hayvancılık üzerine dayalı bölgelerde ise et ve et ürünleri, mutfak kültüründeki beslenme alışkanlıklarında ilk sırada yer almaktadır. Bu durum, beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültüründe, coğrafi şartlara bağlı olarak yetiştirilebilen ürünlerle birlikte geçim kaynaklarının da etkili rol oynadığı görülmektedir (Sağır, 2012).

#### **2.1.3.1. Tarımsal Yapı ve Göçebe Kültürünün Etkisi**

Türklerin beslenme alışkanlıkları incelendiğinde, tarımsal yapı ve göçebe kültürünün en etkili faktörler arasında olduğu görülmektedir. Göçebe kültürde yapılan hayvancılıkta küçükbaş hayvanlar tercih edilmektedir. Bu nedenle koyun eti ve koyun sütünden elde edilen diğer ürünler, Türklerin temel besin maddelerini oluşturmuştur (Nuhoglu, 2005).

Göçebe hayatta bitkilerin etkisi azalmıştır. Ancak saklanabilen hububat ve benzeri ürünler, yiyecekler arasında önemli yer tutmuştur. Nohut, kuru fasulye, soğan ve bulgurdan yapılan pilav, simgesel hale gelmiştir. Maliyeti düşük

olduğundan bu ürünler kırsal kesim tarafından çoğunlukla tercih edilmektedir (Baysal, 1993).

### **2.1.3.2. Başka Toplumlardan Etkilenme**

Türk Mutfak kültürü, Osmanlı İmparatorluğu zamanında değişim ve gelişim göstermiştir. İmparatorluk geniş coğrafi alana yayıldığından, batı toplumlarıyla ilişkiler artmıştır. Etkileşim sonucu hem batılı toplumların mutfak kültürü, hem de Türk mutfak kültüründe değişimler yaşanmıştır. Fransız mutfağından pasta, İtalyan mutfağından makarna Türk mutfak kültürüne girmiştir. Ancak eriştenin kırsal kesimde çok uzun süredir kullanılıyor olması, makarnanın İtalya'ya Anadolu'dan geçtiği görüşünü güçlendirmektedir (Baysal, 1993).

Anadolu'ya göç, Türk mutfak kültüründe önemli değişiklikler yaşanmasına neden olmuştur. Tavukgöğsü ve kazandibi, Romalılardan Türk mutfak kültürüne geçen tatlılardandır. Balık ve zeytinyağlı yemekler ise Bizanslılardan kalmadır. İstanbul'un fethi, Saraydaki Osmanlı mutfak kültüründe de değişimler yaşanmasına neden olmuştur. Deniz ürünleriyle birlikte baklava, büryani, pazı, ayran, yahni, midye dolması ve balık konservesindeki tüketim artmıştır (Güler, 2010).

Günümüz mutfak kültüründe Fransız yemekleri de yer almaktadır. Ayrıca Amerika'nın keşfi, domates, patates, kabak ve biber gibi sebzelerin dünyaya yayılmasında, Türk mutfak kültürüne de girmesinde etkili olmuştur (Samancı ve Croxford, 2006). Kullanımı çok yaygın olan domates, 19. yüzyılın başlarında Türk mutfağındaki yerini almıştır.

### **2.1.3.3. Sosyo-Ekonomik Düzeye Göre Farklılaşma**

Sosyal sınıf ve maddi kaynaklar, hem sosyal hem de bireysel düzeyde gıda seçimini etkilemektedir. Bir toplumun ekonomik durumu, beslenme alışkanlığı, fiziksel aktivite, sağlık ve hijyen standartları sağlık ve refah hizmetleri düzeyleri dahil olmak üzere yaşam tarzının çeşitli yönlerini belirlemektedir. Değişken olarak,



sosyal sınıfın etkisi yaygın olarak görülmekte, tüketilen yiyeceklerin tür ve miktarını, yemek için kullanılan pişirme yöntemlerini, besin alımını ve gıdaların algılanan anlamlarını etkilemektedir. Araştırmalar, gelir düzeyindeki yükselmenin, ailelerdeki ekmek ve buğday talebini düşürdüğünü, pirinç tüketimini ise artırdığını göstermiştir (Girgin ve Bozok, 2019).

Sosyoekonomik durum, beslenme alışkanlıklarını belirleyen önemli göstergeler arasındadır. Ekonomik gelir, beslenme alışkanlıkları ve tüketim düzeylerinde etkili rol oynamaktadır. Tüketilen besinlerin çeşitleri ve miktarları, sosyal sınıflara göre değişiklik göstermektedir. Bununla birlikte pişirme tekniklerinde, yöntemlerinde ve kullanılan mutfak aletlerinde sosyal sınıflar açısından farklılıklar gözlenmiştir. Toplumsal kültürle birlikte ortaya çıkan farklılıklar, aynı toplumdaki farklı sosyal sınıflarda da görülmektedir. Elit düzey mutfaklarda yiyecekler, mutfak aletleri, sunumlar ve tüketim alışkanlıkları, diğer mutfaklara göre farklılaşmaktadır (Beşirli, 2010).

Türk mutfak kültüründeki en önemli besin maddelerinin başında et gelmektedir. Düğünlerde ve özel günlerde etli yemeklerin sunulması geleneği, çok uzun yıllardır devam etmektedir (Merdol, 1998). Ekonomik duruma bağlı olarak toplumların gelir düzeyindeki düşüş, mutfak için ayrılan bütçenin azalmasıyla beslenme alışkanlıklarında değişimi beraberinde getirir. Osmanlı mutfağı, Saray ve Halk mutfağı olarak ikiye ayrılmıştır. Sosyo-ekonomik düzey farklılığı, Saray mutfağında çeşit ve gösterişi ön plana çıkarırken, Halk mutfağı çeşit yönünden zengin olmasına karşılık sade bir yapıya sahiptir (Yılmaz, 2002)

#### **2.1.3.4. Sosyo-Kültürel Yapının Etkisi**

Türk mutfak kültürünün oluşmasında toplumun sahip olduğu gelenek-görenekler, dinsel yapı, normlar ve değerler, etnik yapı, modernleşmenin getirdiği unsurlar önemli rol oynamaktadır. Özellikle, Türk mutfak kültürünün gelişmesinde dinin büyük etkisi olmuştur. Çünkü insanların ne yedikleri coğrafya ve iklim koşullarına bağlı olmakla birlikte, mevcut kültür ve inanç şeklide bu olguyu

şekillendirmekte ve dini inançlar farklı beslenme şekillerini de beraberinde getirmektedir (Közleme, 2012).

Sosyal ve kültürel açıdan Türk toplumunda yemek unsurunun önemli bir yer tutması, yemeğe sembolik anlamlar katmıştır. Toplum tarafından herhangi bir otoriteye bağlı kalmadan oluşturulan normlardan olan örf ve adetler (Kozak ve Güçlü, 2006) içinde yemek yemek, Türk toplumunda sosyal bir özellik taşımaktadır. Birçok durumun yemekle ifade edilmesi, yemeği en önemli kültür göstergesi olarak açıklamaktadır. Türk mutfak kültüründe yer alan ve günlük sofradan farklı olarak daha çeşitli, özenli ve zengin menülerin oluşturulduğu bayram sofraları, düğün, doğum, cenaze ve şölen yemekleri, mutfağı gelenek ve görenekler çevresinde zenginleştiren ve renk katan kültürel unsurlar olarak yer almaktadır. Sonuç olarak, Türk toplumunun etnik yapı itibariyle çok uluslu bir yapıya sahip olması, mutfağın zenginleşmesini sağlamaktadır. Her bölgede farklı yemeklerin ve pişirme yöntemlerinin uygulanması, Türk mutfağını aynı coğrafya içinde füzyon mutfağına sahip olmasını olanaklı kılmıştır. Bu farklılıklar hem tek başına hem de bir araya getirilerek yeni formlar oluşturulduğunda, mutfak kültürünü geliştirip zenginleştirmiştir (Türkoğlu, 2014).

### **2.1.3.5. Bölgelere Göre Farklılaşma**

Türkiye'de bölgeler arasındaki coğrafi şartlar ve kültür değişikçe yemek türlerinin de değiştiği görülmektedir. Besinlerdeki ve pişirme tekniklerindeki değişim, beslenme kültürüne yansımaktadır. Karadeniz bölgesinde hamsi pilavı, hamsi böreği, hamsi haşlaması ve mıhlama gibi yöresel yemeklerin ünü ülkemiz sınırlarını aşmıştır. Kayseri'de ise pastırmanın çok farklı türleri bulunmaktadır. Bölgelere göre farklılaşan iklim ve toprak yapısı, sebze ve meyve çeşitliliğinde artışı beraberinde getirmektedir (Maviş, 2003).

Türk yemekleri yaşanan coğrafi yerler göre farklılık içermektedir. Türkiye'nin farklı bölgelerinde farklı yemek çeşitleri bulunduğu gibi, her bölgenin kendine göre yöresel yiyeceklerinden oluşan bir beslenme biçimi ve yemek pişirme

yöntemleri vardır (Diker, Deniz ve Çetinkaya, 2016). Bu farklılıklar iller arasında bile değişiklik gösterebilmektedir. Türkiye’de, yaşanan bölgenin iklimsel özellikleri ve yetiştirilen sebze ve meyveler bölgesel mutfak kültürünün zenginlik ve çeşitliliğini oluşturmaktadır (Güler, 2010). Tarihten günümüze Türk yemekleri özel günler ve törenlere göre de değişiklik göstermiştir (Diker vd, 2016).

#### **2.1.3.6. Teknolojik Gelişmelerin Etkisi**

Önceleri basit bir üretim alanı olan mutfaklar, teknoloji sayesinde yeni tanımlar kazanmış (Kurt, 2006) ve bu durum ülkelerin mutfak kültürleri üzerinde de etkili olmuştur. Teknolojini sunduğu imkânlar mutfak üretim alanında yeniliklere sebep olmuş, çok çeşitli pişirme ekipmanları ve mutfak makineleri öncelikle endüstriyel mutfaklarda ve ardından ev mutfaklarında kullanılır hale gelmiştir. Ateş üstünde, küçük bir ocakta pişirilen yemekler, gaz, mazot ve elektrikle çalışan çeşitli konveksiyonlu, buharlı, buharlı basınçlı/basınçsız pişiriciler, endüksiyonlu mutfak ekipmanlarıyla ve üretimin her aşamasında kolaylık sağlayacak yeni ürünlerle pişirmeye başlanmıştır. Bu durum ülkelerin mutfaklarında yer alan yemeklerin pişirme yöntemlerinde çeşitlilik yaratarak, farklı lezzetlerin ortaya çıkmasına imkân tanımıştır. Evlerde de kullanılan çok çeşitli mutfak ekipmanları, üretimden sunuma kadar tüm aşamalarda kolaylık sağlamıştır. Soğuk ve sıcak depoların/dolapların geliştirilmesi besinlerin uzun sürelerde ve uzun mesafelerde saklama, taşıma ve ulaştırma rahatlığı sağlayarak, dünyanın her yerinden birçok ürünün farklı ülkelere ve bölgelere ulaşmasına imkan tanımıştır (Türkan, 2010).

#### **2.1.4. Etnik Köken ve Balıkesir'de Yaşayan Etnik Kökenler**

Balıkesir antik çağlardan bu yana, farklı kavimlerin ve kültürlerin uğrağı ve yurdu olmuş, önemli yerleşim merkezlerinden biridir. Anadolu, bin yıllardır farklı kültürlerin kaynaştığı, farklı kimliklerin birlikte yaşadığı özgün bir coğrafyadır. Balıkesir'de de, Manavlar, Yörükler, Muhacirler başta olmak üzere çeşitli etnik gruplar bulunmaktadır. Bu başlıkta, etnik köken kavramının tanımı, etkin kimliği

oluşumuna etki eden faktörler, etnik kökenlerin beslenme üzerindeki etkisi ve Balıkesir'de yaşayan etnik kökenlere yer verilmiştir.

#### **2.1.4.1. Etnik Köken Kavramı**

Kimlik kavramı, sıklıkla bireyin toplumla olan ilişkisinde kullanılmaktadır. Sosyal bilimlerdeki araştırmalarda özellikle 1950 yılından sonra kullanımı artan kimlik kavramı, “Ben kimim?” ve “Ben nereye aidim?” sorularıyla ilişkilendirilmiştir. Kimlik, benlik kavramının tanımıyla ve sınıflandırılma şekliyle bağlantılı olarak ifade edilmektedir (Li, Jowett, Findlay ve Skeldon, 1995 :344).

Etnik kökünden türeyen etnik kavramı, ortak kutsal değerlerle birlikte ortak bir dili kapsamaktadır. Ortak algılar sonucu ortaya çıkan yaşam ritüellerini birlikte gerçekleştirebilme ise etnisite olarak tanımlanmaktadır (Göka, 2006). Etnik kimlik, bireyin kendi kimliğini etnik bir grup ile bağdaştırmasıdır. Kültürel bir olgu olan etnik kimlik, dil ve dini inanışlarla birlikte gelenek, görenek ve törelerin etkisiyle oluşmaktadır (Keser, 2015). Farklı bir tanımla etnik kimlik, kişinin veya sosyal grubun yaşadıkları toplumun kültüründen farklı şekilde kendine özgü bir kültürel sistem içinde oluşan kimlik türü olarak ifade edilmektedir (Usta, 2009). Etnik kimlik, kişinin belli bir etnik gruba karşı algıladığı aidiyet duygusudur. Bu kimlik türü, kişinin kendini o grupla tamamlanma hissi ve görüntüsüyle ölçülebilmektedir (Diop ve Merunka, 2013).

Etnik kimlik, kişinin yaşadığı toplulukla birlikte toplumsal kültürden farklı şekilde özelliklere büründüren aidiyet algısıdır. Bu algı, etnik topluluğu, toplumdaki diğer bireylerden ve topluluklardan farklı kılarak bir birliktelik ortaya çıkarmaktadır (Bilgin, 1995). Etnik kimlik, kişinin veya grubun içinde yaşadıkları büyük toplumun genel kültürel özelliklerinden etkilenmeden veya en az etkiyle özgün bir kültürel yapıyı, özgün özelliklerini koruyarak ve yaşayarak ortaya çıkarılan bir kimlik türüdür. Toplumun geniş kesimini kapsayan milli kültür özelliklerine bağlılık algısının azalması, etnik kültür arayışını da hızlandırmaktadır. Etnik özelliklerin artışı, ortak kültürel yapının oluşmasını zorlaştırmakta, kültürler arasındaki farklı

özelliklerin ve mesafenin artmasına yol açmaktadır. Bu durum sosyal tabakalardaki artışı da beraberinde getirmektedir (Birkök, 1994).

Etnik köken ayrımında, dil, din ve kültürel unsurlar ön plana çıkmaktadır. Bu durumlar, fark edilir ayırıcı özelliklerin önemini vurgulamaktadır. Dil ve din, millet olmanın yanında etnik kökendeki en ayırt edici özelliklerin başında gelmektedir. Son yıllarda kültürel özellikler de etnik köken açısından önemli rol oynamaktadır çıkmaktadır (Gürsoy, 2006).

Etnik kimlik, kimlik algısının kişide oluşturduğu psikolojik bir etki ve algılarıyla oluşan düşünce sistematiğinden ortaya çıkmaktadır. Etnik kimlik tanımında önemli olan unsur, kişinin içinde bulunduğu etnik gruba karşı algıladığı üyelik hissinin derecesidir. Burada önemli olan, kişinin sadece kendi etnik grubuna dair bilgi düzeyidir. Diğer etnik gruplara veya kültürlere ait bilgilerin değeri yoktur (Boz, 2010). Etnik kimlik konusunda kişinin farklılıklarını diğer gruplara ya da kültürlere karşı kullanabilmesi ön plandadır. Etnik kimlikteki önemli unsurlar arasında simgeler yer almaktadır. Kişilerin özdeşleştiği simgeler farklı zamanlarda farklı anlamlar taşıyabilmektedir. Bu nedenle simgesel inşa sürekli devam etmektedir. Dinamik, öznel ve durumsal yapıları yüzünden etnik kimlikler, farklı kuşaklarda farklı yapılara değişim gösterebilmektedir (Bilgin, 2007).

#### **2.1.4.2. Balıkesir'de Yaşayan Etnik Kökenler**

Bu başlıkta Balıkesir'de yaşayan Yörükler, Gürcüler, Pomaklar, Çerkezler, Manavlar, Çepniler, Muhacirler ve Romanlar hakkında genel bilgilere yer verilmiştir.

**Yörükler:** Yörük isminin kökeni ve anlamı bakımından ortaya çıkışı, farklı görüşlerle ifade edilmektedir. Yörük adının yürümek fiilinden türediği, Oğuz boylarından Anadolu'ya gelerek buralara yerleşen göçebe topluluklara bu ismin verildiği düşünülmektedir. Yörük, yerleşik düzende olmayan, göçebe hayat tarzını benimseyenler için kullanılmaktadır (Yıldırım, 2015).

Alanyazında farklı Yörük tanımlamaları bulunmaktadır. Eröz (1991)'e göre Yörük, yürümek fiilinden türetilmiş ve Anadolu'ya gelerek göçebe yaşamlarına devam eden Oğuz boyları için kullanılmıştır. Çadırda yaşayan, dağlı ve göçebe anlamlarını da taşımaktadır. Yörük, hayvancılıkla geçinen ve çabuk yürüyen göçebe kişiler için kullanılır. Sürekli gezen, aynı yerde uzun süreli durmayan topluluklar olarak da ifade edilmektedir. Uslu (2015), sosyolojik yaklaşım sergileyerek Yörük kavramını konar-göçer yaşamı benimsemiş, Orta Asya'dan göç ederek gelen ve hayvancılıkla geçinerek kendi kültürlerini kaybetmeyen topluluklar için kullanmıştır. Er (1994) ise, genel bir tanımla göçebe hayat tarzını benimsemiş, hayvancılıkla uğraşan Türk toplulukları için Yörük kavramını kullanmıştır.

Yörük, yürüme kabiliyeti yüksek, çadırlarda konaklayan, yerleşik hayat tarzı benimsememiş Türkmen halk toplulukları için kullanılmıştır (Çetin, 2017). Bu topluluklar, Orta Asya'dan gelerek önce Anadolu'ya, daha sonra da Rumeli'ye geçmiştir. Yörüklerde topluluklar küçükten büyüğe doğru soy, oba, oymak, boy ve il olarak sıralanmaktadır. Yörük topluluklarının liderlerine ise Mir-i Yörükan veya Yörük Beyi ismi verilmektedir (Tuztaş, 2005).

Yörükler, benimsedikleri yaşam tarzları gereği göçebe bir hayat yaşamaktadır. Türkmen topluluklarla olan farklılık etnik nedenlerden kaynaklanmaz. Farklılık yerleşim bölgeleri ve yaşam tarzından kaynaklanır (Artun, 2010). Yörüklerin Türk kültüründe farklı ve önemli bir konumu bulunmaktadır. Geçim kaynağı özellikle küçükbaş hayvancılık olan Yörüklerin, hayvanların beslenmelerine uyum sağlayarak mevsimsel göçler yaşadıkları bilinmektedir. Zorlu kış şartlarını ova ve düzlük alanlarda, ot bakımından zengin alanlarda geçiren Yörükler, yaz aylarında daha yükseklere çıkarak taze ve sık otlaklarda vakit geçirmektedirler. Küçükbaş olarak koyun sürüleri bulunan Yörüklerde, ihtiyaca göre sığır ve atlar da bulunmaktadır. Yörük gelenekleriyle yaşayan topluluklara günümüzde de rastlanmaktadır (Güngör, 1941).

Genel bir tanımlamayla Yörükler, yaz mevsimini yükseklerde ve otlak alanlarda, kış mevsimini ise ovalık alanlarda hayvanlarının bakımıyla uğraşarak geçiren, farklı büyüklüklerde olabilen göçebe Türkler için kullanılan bir ifadedir. Hane sayısı çok az olabilirken, bazı Yörük topluluklarının yüzlerce hanelerin

birleşimiyle oluştuğu görülebilmektedir. Küçük Yörük topluluklarında yönetici olarak Yörük beyleri bulunmaktadır. Kısaca Yörükler, göçebe yaşam tarzını benimsemiş, hayvancılık ve ziraat işleriyle uğraşan Anadolu ve Rumeli'deki Oğuz Türkleri için kullanılan bir kavramdır. Mevsim şartlarına göre sürekli yer değiştiren ve genellikle çadırlarda yaşayan topluluklardır (Doğan ve Doğan, 2004).

Yörük toplulukları, Türk tarihinde siyasi, askeri ve ekonomik alanlarda her zaman önemli bir rol üstlenmiştir (Doğan ve Doğan, 2004). Yörükler tarih boyunca savaşçı kimlikleri ön plana çıkmış, mücadeleciler yapılarıyla tanınmış ve görevlerine sadık bir topluluk olarak tanınmıştır. Tarım ve hayvancılık alanlarındaki tecrübeleriyle, ülke ekonomilerine olumlu katkılar sunmuşlardır. Askeri ve mali katkılarının yanında, gıda ve hammadde kaynaklarıyla ülkenin ve sancak boylarının ihtiyaçlarının karşılanmasına önemli rol oynamışlardır (Ak, 2018).

Yörüklerin kökeni bakımından farklı görüşler ortaya atılsa da, genel olarak Gökbilgin'e göre iki görüş öne çıkmaktadır. İlk görüş, Yörüklerin mongoloit özellikler taşıdığı ve mongol oldukları yönündedir. Diğer görüşe göre ise, Yörükler Oğuz soyundan gelen Türkmenler olarak ifade edilmektedir. Lejean, Tsakyroglou, Bayraktarevic, Hamilton ve Traeger gibi birçok bilim insanı Yörüklerin Oğuz boyundan geldiğini ifade etmektedir (Akt. Sert, 2015). Ayrıca Herodot Tarihinde yazılı olan ve Ural Altay bölgesinde yaşayarak hayvancılıkla geçinen göçebe İyrkes kabilesinin ilk Yörük topluluğu olduğu düşünülmektedir (Bayar, 2004).

**Gürcüler:** Osmanlı Devleti'nin yükselme zamanlarında bilim adamları, sanatçılar ve paşalar gibi pek çok devlet adamları Müslüman olan Gürcüler arasından yetişmiştir. 93. Harbi'nden sonra Osmanlı-Rus savaşları sonunda Rusların esareti altında kalmak istemeyen Gürcüler, büyük topluluklar halinde göç ederek Anadolu'ya yerleşmişlerdir (Ayhan, 2011).

Gürcüler, tarihte sürekli olarak Karadeniz'in doğusunda, Hazar Denizi kıyısında Güney Kafkasya olarak adlandırılan bölgede yaşamışlardır. Kafkasya bölgesi, uygarlık tarihi boyunca topluluklara ev sahipliği yapan eski yerleşim bölgeleri arasındadır. Gürcüler arkeolojik veriler baz alındığında tarih sahnesi boyunca bu bölgede yaşayan topluluklar olarak bilinmektedir. Gürcüler, kendi

insanlarına kartveli adını vermişlerdir. Yaşadıkları bölgeyi ise Sakarvela olarak adlandırmışlardır. Kafkasya'nın şimdiki Gürcistan topraklarına denk gelen bu bölgedeki Gürcüler, Svanlar, Megrel-Çanlar ve Kartlar boylarından oluşmaktadır. Günümüzde Gürcüler, halen Kartveli halk olarak bilinmektedir. Kartveli ve Kartleli kelimeleri Türkçe'de Gürcü kelimesiyle karşılık bulmuştur (Arslan, 2018).

Boy olarak Kartlar, doğu ve güney Gürcistan bölgesinde, Svanlar kuzeybatı taraflarında, Mengrel-Çanlar ise Karadeniz'in doğu kıyılarına yerleşerek yaşamlarına devam etmişlerdir. Sosyokültürel olarak Kartların öne çıkması, edebiyat dilinde onlara üstünlük sağlamış ve diğer boylarda da bu dil ön plana çıkmıştır (İslam Ansiklopedisi, 1996).

Avrupa ve Asya kıtalarının kesişim noktalarına yakın bir alanda bulunan Gürcistan, tarihsel süreçteki en eski ülkelerden biri konumundadır. Kafkasya'daki sıradağların üzerinde bulunan Gürcistan, Karadeniz'e kıyısı nedeniyle Karadeniz kültüründen etkilenmektedir. Tarihteki İberia ve Kalheti devletlerinin devamı olarak nitelendirilmektedir (Mutlu, 2007).

Balıkesir'de birçok gürcü köyü olduğu bilinmektedir. *Merkez ilçelere bağlı:* Armutalan ve Yenikavak, *Gönen ilçesine bağlı:* Balcıdede, Çınarpınar, Çiftlikalan, Ekşidere, Koçbayır, Pehlivanhoca, Suçıktı, *Manyas ilçesine bağlı:* Değirmenboğazı, Cumhuriye, Doğancı ve *Susurluk ilçesine bağlı:* Günaydın köyü en çok bilinenler arasındadır (Özbey, 2018).

Kafkasya bölgesindeki en eski milletler arasında bulunan Gürcüler, bu bölgedeki en yoğun nüfusa sahiptir. Geniş burunları ve uzun boylarıyla öne çıkan Gürcülerin, saçları ve gözleri genellikle koyu renklidir. Savaşçı kimlikleri diğer milletler tarafından saygıyla karşılanmaktadır (Kasap, 2010).

Gürcüler kendilerine Kartveli, üzerinde yaşadıkları toprakları ise Skartvelo olarak adlandırmaktadır. Kartlar, Megrel-Çanlar ve Svanlar olarak üç boydan oluşan Gürcüler, her boyda farklı lehçe ve şivelerle konuşmaktadır. Türkiye'deki Gürcüler ise Guriayada Acara şivelerinde konuşmaktadırlar. Osmanlı yönetimindeyken



birçoğu Müslüman olan Gürcü halkı, yaşam ve kültür olarak değişime uğramıştır. Kartveli sözcüğü de zamanla Çeveneburi sözcüğüne dönüşerek bu değişimden etkilenmiştir (Çiloğlu, 1993).

Hristiyan Gürcülerin sosyokültürel özelliklerini zamanla bırakan Müslüman Gürcüler, tatar olarak ifade edilmiştir. Müslüman Gürcüler de kendilerine bizim gibi anlamında Çeveneburi kelimesini uygun görmüşlerdir. Gürcü anlamındaki Kartveli ve Gürcüce için kullanılan Kartuli sözcükleri de zamanla Çeveneburi sözcüğünün kapsamına girmiştir (Kasap, 2010).

Arapça'daki Muhaceret sözcüğü, göç ettirilen, ülkesinden gitmek zorunda bırakılanlar anlamında kullanılmaktadır. Osmanlı-Rus savaşı sonrası Rusların Kafkasya'daki siyasi iktidarı ele geçirmesiyle birçok Gürcü, Anadolu'ya göç etmiştir. Muhaceret olarak bilinen bu olayda, boşalan bölgelere Ermeni ve Rumlar yerleştirilmiştir (Kahramanca, 2015).

Tarihsel açıdan bakıldığında Gürcüler, toprak olarak bugün Gürcistan ülkesinin yer aldığı Doğu Karadeniz taraflarındaki kadim halktan oluşmaktadır. Çok yer değişikliği yaşamayan Gürcü halkının akrabaları ve ataları da yine bu bölgelerde yaşamıştır. Farklı topluluklarla veya milletlerle aralarında herhangi bir genetik veya kültürel yakınlık bulunma olasılığı son derece düşüktür (Lang, 1997).

Günümüz Gürcülerine bakıldığında 16. yüzyıldan itibaren önce Osmanlı egemenliğinde, daha sonra Türkiye devleti içerisinde yaşadıkları görülmektedir. Gürcü olduklarını hatırlamayanların sayısı fazladır. Ancak bazı Gürcüler, dede ve ninelerinin Gürcü kültürünü yaşatmaya çalıştığını ifade etse de, Türk kültür ve gelenekleri baskın geldiğinden birçok Gürcü kültürüne ait özellik, Türkiye'de kaybolmuştur. Müslüman Gürcüler ise, dini inanış ve göç sonrası sıkıntılı zamanları hatırlatacak özellikleri zamanla kaybetmeye başlamış ve Türklük bilinci diğer özelliklerin kaybolmasına neden olmuştur. Halen Gürcü olduğunu ve geçmişlerine sahip çıktıklarını söyleyen kesimde ise, çalışma hayatı, yaşam mücadelesi ve geçim zorlukları nedeniyle hayatlarında Gürcü kültürüne dair hiçbir iz bulunmamaktadır (www.gurcu.org).

**Pomaklar:** Pomak terimi, ilk olarak 1839 yılında Bulgaristan'daki çalışmalarıyla tanınan AmiBoué tarafından kullanılmıştır. Kanitz, pomak teriminin pomoçi (yardım etmek) fiilinden türediğini belirterek bu kişileri Müslüman Bulgarlar olarak tanımlamıştır. Yardım etme anlamı, Türklere yardım eden anlamında kullanılmıştır (Koyuncu, 2013).

Balkanlardaki ülkeler, Pomakların kendi vatandaşları olduğunu iddia etmişler ve varlıklarını kabul etmişlerdir. Bulgaristan Pomakların Bulgar olduğunu, Yunanistan ise Pomakların Yunan olduğunu iddia etmektedirler. Ancak Pomaklar, kendilerini her zaman Türk olarak tanımlamışlardır. 11. yüzyılda Orta Asya'dan göç ederek Bulgaristan'a yerleşen Pomaklar, Kuman-Kıpçak Türklerinin soyundan geldiklerini ifade etmektedirler. Tuna boyuna ve Dobruca taraflarına yerleşen Pomaklar, daha sonra Rodoplar ve Makedonya taraflarına ilerleyerek bu topraklara göç etmişlerdir (Nuri, 2013).

Pomakların, Bulgaristan ve Yunanistan taraflarında yaşadıkları ve bölgelere ait dilleri konuşan Müslüman bir topluluk olduğu görülmektedir. Pomaklar, 16. ve 17. yüzyıllarda gönüllü olarak Müslüman olmuşlardır. İslam dininin yayılmasında Türkler etkili rol oynadıklarından, Balkanlarda Türk ve Müslüman kavramları aynı anlamda kullanılmıştır. Dini kimlikleri nedeniyle Pomaklar, kendilerini Türk olarak görmüşlerdir (Ergene, 2015).

Pomakların günümüzde yaşadıkları bölgelerde bakıldığında, genellikle Rodoplarda, Smolyan ve Madan şehirlerinde, Yunanistan, Arnavutluk ve Makedonya'nın bazı şehirlerinde, Türkiye'de ise Edirne düzlüklerinde, Biga taraflarında, Eskişehir, Manisa, İzmir, Balıkesir ve Bursa dolaylarında yaşadıkları görülmektedir (Gençkal ve Beşiroğlu, 2019).

Türkiye'nin genellikle batı kısımlarında yerleştikleri görülen Pomakların Balıkesir'de ise Gönen (Sarıköy), Manyas (Merkez, Darıca, Şevketiye), Sındırgı (Şahinkaya) dolaylarında yaşamlarına devam ettikleri görülmektedir (Eroğlu, 2015).

Pomak Türkleri, Batı Trakya başta olmak üzere, Rodoplar, Vardar bölgesindeki dağlık kesimler ve Pirin dolaylarında yaşayan Müslüman Türk topluluğu olarak anılmaktadır (Memişoğlu, 2005). Osmanlı'nın Balkanlar'daki hakimiyetinin sona ermesiyle buralardaki Pomaklar da, diğer Müslüman topluluklarla birlikte Anadolu'ya göç etmiştir. İlk göç dalgası 93 Harbi olarak bilinen Osmanlı-Rus savaşı sonrasında gerçekleşmiştir. İkinci göç dalgası Balkan Savaşları sonrası, üçüncü göç dalgası ise 1923 yılındaki nüfus mübadelesi sırasında gerçekleşmiştir (Dürük, 2007). Türkiye'deki Pomak nüfusunun yoğun olduğu bölgelerin başında Balıkesir, Edirne, Bursa, İzmir ve Eskişehir gelmektedir. Kütahya, Konya, Afyon ve Niğde illerinde de az olsa da Pomak yerleşim bölgeleri bulunmaktadır. Türkiye'deki Pomaklar, geçmişten gelen kültürlerini yaşatmaya çalışırken, yöresel kültürlerden de etkilenerek, sentez bir kültürün oluşmasında rol oynamaktadırlar (Öztürk ve Aşçıkoca, 2013).

Pomakların etnik kökeni bakımından genel kabul görmüş bir açıklama bulunmamaktadır. Pomak toplulukların yaşadığı ülkelerde Pomakların etnik kökenine dair farklı tanımlamalar yer almaktadır (Memişoğlu, 2005). Türk tarihinde ise Pomakların dini inanış yönünden Müslüman olmalarına atıf yapılmaktadır. Köken olarak Osmanlı'nın Balkan hakimiyeti öncesinde, Orta Asya'dan göç eden Kuman-Kıpçak Türkleri ile ilişkilerinin olduğu yazılı kaynaklardan anlaşılmaktadır (Kırtıl, 2019).

**Çerkezler:** Çerkezler, 16. yüzyıldan itibaren Osmanlı egemenliğine katılan, gelenek ve göreneklerine çok bağlı Müslüman topluluklardır. Güvenilir ve serdengeçti ruhlu olarak tanınan ve dinine sıkı sıkıya bağlı bu Müslüman halk, hem Osmanlı zamanında, hem de Türkiye'de önemli görevlere layık görülmüşlerdir (Ayhan, 2011).

Kafkaslarda yaşayan boyların bazıları Çerkez adını kullanmaktadır. Devlet adı olarak hiç kullanılmayan Çerkez adı, Kafkaslardaki farklı etnik unsurları içinde barındıran bir kültürü yansıtmaktadır (Betrozov, 2009). Kuzey Kafkasya bölgesinde yaşayan topluluklar için Çerkez kavramı ortak ad olarak kullanılmıştır. Bu bölgeden göç eden, dilleri farklı olsa da kültürleri ortak olan bu insanlar için Çerkez kavramı,

ortak bir payda olmuştur. Osmanlı zamanında başlayarak günümüze kadar devam eden göç süreci sonucunda Kuzey Kafkasya'dan gelen göçmenler, Çerkez olarak nitelendirilmiştir. O bölgelerde yaşayanlar ise Karaçay-Çerkez taraflarında yaşayanlar için Çerkez terimini kullanmışlardır (Eser, 1993).

Çerkez terimi, Kuzey Kafkasya halkları için kullanılan genel bir tabir olduğundan belli bir etnik kökene özgü olarak kullanılmaz. Bu bölgedeki halklardan bazıları veya birisi Çerkez olarak tanımlanmamaktadır. Bölgedeki halklar, tarihsel süreçteki isimleri ve bu isimleriyle birlikte anılan ülkelerde yaşamaktadır. Osetler Osetya ülkesinde, Dağıstanlılar Dağıstan ülkesinde, Çeçenler ise Çeçenistan ülkesinde yaşamaktadır (Değirmenci, 2011).

Çerkez, bir halk veya topluluğun adı olmamakla birlikte Çerkezce olarak bilinen bir dil de yoktur. Üst kimlik olan Çerkez terimi, Kuzey Kafkasya'daki insanlar için kullanılsa da, dar anlamda Adige ve Abaza topluluklarını kapsamaktadır. Bu toplulukları Hattugoy, Şapsığ, Ubih, Kabardey, Abzeh ve Abhazlar oluşturmaktadır (Ceyhan, 2008). Esasen bu gruplar Abaza, Çeçen, Karaçay ve Adigelerden oluştuğu düşünülse de, sadece Adigelerden oluştuğu ileri sürülmektedir (Değirmenci, 2011). Çerkez kavramı, daha çok o bölgede yaşayanlar tarafından Adigeleri belirtmek için kullanılmıştır. Çerkezler, dilleri aynı olmasa da yakın olan ve benzer kültüre sahip halk olarak bilinmektedir (Kushabiev, 2012). Çerkezlerin Anadolu'ya geçişleri 1864 yılında başlamıştır. Bu tarihten itibaren Anadolu'daki topluluklarla kaynaşarak kültürlerarası etkileşime giren Çerkezler, Anadolu halkının ayrılmaz bir parçası olarak tarihsel süreçteki yerlerini almışlardır (Eser, 1993). Rus tehciri sonucu göç etmek zorunda kalan Çerkezler, Osmanlı tarafından Anadolu, Balkanlar ve Ortadoğu'da belli bölgelere yerleştirilmiştir. Çerkez olarak nitelendirilen yaklaşık 2,5 milyon insanın Türkiye'de yaşadığı tahmin edilmektedir (Kaya, 2012).

Çerkez isminin kökeni ile ilgili iki görüş genel kabul görmüştür. İlk görüşe göre Kafkasya coğrafyasında yaşayan halklar, Grekler tarafından verilen Kerket isminin değişmesiyle Çerkez olarak anılmaktadır. Diğer görüşe göre ise toprakla uğraşan, toprağı işleyen anlamlarında kullanılan Jarkaz isminin değişmesiyle Çerkez

olarak anılmaktadır. 13. yüzyılda kullanılmaya başlanan Çerkez ismi, Ernest Chanter'a göre M.Ö. 500 yıllarına ortaya çıkan antik bir millet için kullanılmıştır. Kuzey Kafkasya bölgesinde yurtlarından göç etmek durumunda kalan halklar için genel bir tabir olarak Çerkez ismi kullanılmıştır. Daha özel bir anlam yüklemek istenirse Adigeleri ve Adige gruplarını kapsayan bir isimdir. Yaşadıkları topraklarından göç etmek zorunda kalan bu topluluk, Osmanlı tarafından bir üst kimlik olarak Çerkez ismiyle anılmıştır (Bağ, 2001; Altın, 2017).

*Balıkesir ve ilçelerinde bulunan Çerkez köyleri; Merkez İlçeye Bağlı: Kirne (Ortaca), Bandırma İlçesine Bağlı: Sığırcı (Aksakal), Cinge, Bigadiç İlçesine Bağlı: Derêçerkez (Çaldere), Çerkez Hamidiye (Hamidiye), Orhaniye (Orhanlı), Çamdede (Çamköy), Dursunbey İlçesine Bağlı: Çınar (Çınarköy), Mahmudiye. Gönen İlçesine Bağlı: Sizi (Armutlu), Pişeka (Dereköy), Hecî Menteş (Hacimenteş), Oba (Hacıveliobe). İvrindi İlçesine Bağlı: Ergama (Gökçeyazı). Kepsut İlçesine Bağlı: Hamidiye (Durak). Manyas İlçesine Bağlı: Mûrvetan (Boğazpınar), Sultaniye (Cumhuriyet), Aleksi (Dere), Hecî Osman (Haciosman), HecîYaqub (Hacıyakup), Heyder (Haydar), Sûleymanî (Süleymanlı), Çavuş (Çavuşköy), Kızıksa (Kızılköy), Manyas (Soğuksu), Dunbe (Tepecik), Gurafa (Çamlı), Susurluk İlçesine Bağlı: Aziziye, İldiz (Yıldız), Muradiye, Hamidiye (Demirkapı), Umud (Ümiteli), Yahyâ (Yahyaköy), Sûlûk (Söğütçayır) (Bağ, 2001).*

**Manavlar:** Oğuzların bir kolu olan Manavlar, yerleşik hayatı tercih eden bir topluluk olarak bilinmektedir (Acar, 2010). Yerleşik hayata çok eskiden geçen manavların maddi ve manevi kültürleri de bu hayat tarzına göre şekillenmiştir (Öçalan, 2004). Anadolu'ya göç yaşandıktan sonra manavların Batı Anadolu, Orta Karadeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerine yerleştikleri görülmüştür (Acar, 2010). Farklı bir tanımla Manavlar, özellikle batı Anadolu taraflarına yerleşmiş, anadilleri Türkçe olan, yerleşik hayatı tercih eden yerli Türk topluluğudur (Aktaş, 2006). Manavlar, genel olarak Anadolu'ya göç etmiş ve özellikle batı Anadolu taraflarına yerleştikleri görülen Türk boyu olarak tanımlanmaktadır (Dönser, 2008).

Manav teriminin yerli halk için kullanıldığı, belli bir alana daha önceden yerleşmiş olanlar için manav kelimesinin tercih edildiği görülmektedir (Türkdoğan,

1999). Manavlar, 16. yüzyılda yerleşik hayat geçmiş Oğuz boylarından oluşmaktadır. Yerleşik hayata geçtikten sonra özellikle toprakla uğraşmaya başlayan Manavlar, konargöçer topluluklardan iyice ayrılmış ve bu isimle anılmışlardır. 1862 yılında başlayan zorunlu iskan yüzünden konar göçer topluluklar tarafından da Manav olarak adlandırılmışlardır. Zorunlu iskan ile verimli araziler üzerindeki varlıkları iyice artan Manavlar için Manav kelimesi, fakir durumda olan Yörüklere karşı bir çeşit asalet göstergesi olarak kullanılmıştır. Zamanla tarımda ilerleyen ve verimli topraklara sahip olan Manavlar, zenginleştikleri için Yörükleri hor görmeye başlamışlardır (Ayhan, 1999).

Balıkesir ilinde, Karesi ve Altıeylül ilçelerine bakıldığında yaklaşık 50 köyün (mahalle) Manav olduğu belirlenmiştir. Gökköy, Bereketli ve Naipli köylerinin tamamen Manav olduğu, Kesirven ve Cinge gibi bazı köylerin ise Muhacir ve Manav karışımı olarak yaşadıkları görülmektedir (Ayhan, 1999).

Köken olarak Manavların Türkmen boyu oldukları düşünülmektedir. Türkmen boyları ve grupları arasında büyük farklılıklar göze çarpmamaktadır. Manavların da Türkmen gruplarından biri olduğu iddia edilmektedir. Özellikle Adapazarı taraflarında yaşayan yerli Türkler Manav olarak adlandırılmışlardır. Bu bölgede manav, yerli, önceden beri bu yörede yaşayan anlamında kullanılmıştır (Yaşa, 1999).

Manavlar ve Türkmenler birçok kaynakta ortak veya benzer bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır. Ancak ayırım yapılmak istenirse Türkmenlerden yerli olanların genellikle Manav olarak adlandırıldıkları görülmektedir. Ancak Balıkesir’de yapılan araştırmalarda yerli halk tarafından genel kabul gören anlayışa göre Türkmenlerin Alevi oldukları düşünülmektedir (Altun, 2003).

Türkmenlik kavramının aslında bir yaşam tarzı olduğunu savunan görüşler de bulunmaktadır. Aslında Anadolu’ya göç ederek gelen ve yerleşen Oğuz boylarının tamamı Türkmenler olarak adlandırılmıştır. Yarı göçer yaşam tarzını bırakarak yerleşik yaşama geçen Türkmenler, Manav olarak anılmıştır. Köylere yerleşen ve yerleşik hayatı kendi isteyerek seçenler Türk olarak bilinirken, 1862 yılında zorunlu

iskan hareketi ile köylere yerleştirilenler Yörük olarak adlandırılmıştır. Bu anlamda Türkmen, Yörük, Manav gibi adlar, köken olarak aynıdır (Ayhan, 1999).

Türkiye'de Manavların yoğun olarak yaşadıkları şehirlere bakıldığında, Adapazarı, Bilecik, Balıkesir, Bursa, Çanakkale, Kastamonu ve Kocaeli ilk sıralarda yer almaktadır (Altun, 2003). Bunların dışında Ege, İç Anadolu, Akdeniz ve Batı Karadeniz bölgelerinde de Manavların yaşadıkları bilinmektedir. Ayrıca çeşitli meslekler nedeniyle farklı bölgelere giden Manavların kültürel özelliklerini de beraberinde götürerek bu yörelerde yaşadıkları bilinmektedir (Ceyhan, 2008).

**Çepniler:** Çepni adına yazılı kaynaklara bakıldığında, ilk defa diğer Oğuz boyları gibi Dîvânu Lugâti't-Türk adlı eserde rastlanmaktadır (Şimşek Umaç, 2011). Eserde Oğuzlar'dan bahsedilirken 22 bölük damgalarıyla birlikte sıralanmaktadır. Çepniler bu sıralamada 21. sırada yer almaktadır (Sümer, 1992).

Çepni, Türkçe bir kelime olmakla birlikte düşman karşısında asla savaştan kaçmayan anlamı taşımaktadır. Çepni boyunun armasında sungur kuşu bulunmaktadır (Sümer, 1992). Çepniler günümüze kadar boy adlarını korumayı başarmışlardır. Anadolu'ya göç eden Türk boyları arasında Çepniler, daha çok Karadeniz bölgesine yerleşmişler ve halen burada yaşamaya devam etmektedirler. Balıkesir özelinde ise iç kesimlerde Çepni olarak yaşamını sürdüren azımsanmayacak oranda nüfus varlığı dikkat çekmektedir (Mutlu, 2009).

Türkiye'de yaşayan Çepniler, Alevi ve Sünni mezheplerine bağlı olarak iki ayrı topluluk özellikleri göstermektedirler. Sünni olan Çepniler çoğunlukla Karadeniz bölgesinde yaşarken, Alevi mezhebine mensup Çepniler ise Ege ve Akdeniz bölgelerinde yaşamaktadırlar. Balıkesir'e bakıldığında bu bölgede yaşayan tüm Çepnilerin Alevi oldukları görülmektedir. Hacı Bektaş-ı Veli vefatından önce Barak Baba adlı müridini Karesi sınırları içinde yer alana Boğadıç (Bigadıç) bölgesine göndermiştir. Bu durum bölgedeki Çepni varlığının daha eskiye dayandığını göstermesi açısından önemlidir (Ayhan, 1999).

Günümüzde Balıkesir'deki Çepni yerleşim yerleri; *Merkez ilçeye bağlı:* Aliğa, Aynaoğlu, Çukurhüseyin, Deliktaş, Düpecik, İnkaya, Kabakdere, Karamanlar, Kavakbaşı, Koruköy, Kuşkaya, Macarlar, Ortamandıra, Yeşilyurt (Çoraklık-Cinleralanı) Mahalleleri. *Bigadiç ilçesine bağlı:* Akyar, Çiftlik, Elyapan, Güvemçepni, Kozpınar, Özgören (Yumruklu Çepni) Mahalleleri. *Sındırgı ilçesine bağlı:* Kocasınan ve Malkaya Mahalleri. *Susurluk ilçesine bağlı:* Danaveli, Gökçeören ve Söğütlü Mahalleleri. *Kepsut ilçesine bağlı:* Armutlu Mahallesi, *İvrindi ilçesine bağlı:* Soğanbükü Mahallesi. *Balya ilçesine bağlı:* Değirmendere, Kocabük Mahalleleri. *Manyas ilçesine bağlı:* Kalebayırı, Kapaklı Mahalleleri (Mutlu, 2009; Şimşek Umaç, 2011; Küçük, 2011).

**Muhacirler:** Balıkesir İlindeki Muhacirler Balıkesir Güney Marmara Bölümü'nde en geniş araziye sahip verimli toprakları ile de Muhacirlerin tercih ettiği yerlerin başından gelmektedir. Hemen hemen her göç dalgasında muhacirlerin iskân edildiği veya gönüllü olarak yerleşilen yerdir. Balıkesir iline en fazla Muhacir Yunanistan, Bulgaristan ve Romanya'dan gelmiştir. Balıkesir Muhacirleri buranın düz ve verimli olmasından dolayı ve zirai faaliyetlere uygun olmasından dolayı tercih ettiklerini belirttiler. Ayrıca kıyı kesiminde Rumların fazla olmasından dolayı mübadele sonrası da devlet tarafında iskân edilmişlerdir (Türkoğlu, 2015).

**Çingene (Romanlar):** Çingene/Romanların kökenleri, uzun araştırmalara konu olmuştur. 19. yüzyılın başlarındaki filolojik araştırmaların sonucunda Çingenelerin vatanının Hindistan olduğu genel kabul görmüştür (Altınöz, 2013). Avrupa kıtasıyla birlikte pek çok ülkede yaşamaktadırlar. Çingenelerin Hindistan kökenli ve buradan birçok ülkeye göç etmiş etnik bir grup oldukları düşünülmektedir (Yıldırım, 2015).

Çingene kelimesinin birçok ülkede Çıgany (Çıgani) olarak kullanıldığı görülmektedir. Bu sözcük ise tarihte Orhun Anıtlarında kullanılmıştır. Orhun Anıtlarında yoksul veya fakir anlamında bir sıfat olarak geçtiği bilinmektedir (Mezarcıoğlu, 2010).

Çingene kelimesi ile Eski metinlerde geçen çıgani kelimesinin aynı oldukları düşünülmektedir. Yoksul veya fakir anlamlarında kullanılmakta iken, daha sonra



çığıani kelimesine cimri, insafsız gibi olumsuz anlamlar da yüklenmiştir. Çingenelerin genel yaşamlarına bakıldığında varlıklı veya zengin bir yaşamlarının olmadıkları görülmektedir. Genellikle yoksul ve dar gelirli bir topluluk olarak bilinen Çingeneler için çevrelerinde yaşayan toplumlar tarafından korku duyulan ve istenmeyen bir topluluk olarak karşımıza çıkmaktadırlar. Bu nedenle çığıani kelimesinin Çingeneler için kullanılmasının şaşkırtıcı olmadığı düşünölmektedir (Yıldız, 2007).

Çingenelerin yaşamlarını sürdürdükleri coğrafi alanlara bakıldığında Avrupa, Asya ve Kuzey Afrika ile birlikte Amerika kıtası olmak üzere çok geniş bir alana yayıldıkları görülmektedir. Çingeneler, yaşam biçimleri, fiziksel görüntüleri ve konuştıkları dil bakımından büyük farklılıklara sahiptirler. Göçer veya yarı göçer yaşam tercihleri, farklılıklarının değişik topluluklar tarafından da fark edilmesine yol açmaktadır. Bazı topluluklar tarafından Mısır halkı ile ilişkili tutulduklarında Kıpti şeklinde de anılmaktadırlar. Yaşadıkları çevre halkı, Çingene topluluklarına özel isimler vermiştir. Türkiye'de Pıpirı veya Karaoğlan, Finlandiya'da kara anlamında Mustalâine, Macaristan'da fıravun kavmi anlamına gelen Faraonepe, Yunanistan'da Zapari ve Ermenistan'da ise Boşa isimleri kullanılmaktadır (Altınöz, 2013). Ancak Çingeneler günümüzde hala Hindistan'da kullanılmakta olan ve adam, insan anlamlarında Romani ismini kullanmaktadırlar (Berger, 2000).

Toplumlar tarafından farklı isimlerle anılan, esmer ve fakir insanlar olarak bilinen Çingeneler, kendilerine özgü yaşam biçimlerini koruyarak, birçok ölkede ve zamanda varlıklarını korumayı başarmış ve günümüze ulaşmışlardır (Altınöz, 2013).

Türkiye'de Çingenelere verilen adlara bakıldığında sırasıyla Roman, Çingene, Elekçi, Kıpti, Gurbati, Göçer, Garaci, Dum, Cuki, Mutrib, Arabacı, Poşa, Esmer Vatandaş, Abdal, Teber, Balamoron, Todi, Cono ve Karaoğlan gibi adların öne çıktığı görülmektedir (Altınöz, 2013; Arayıcı, 2008; Yıldız, 2007).

Birçok farklı etnik grubun yaşadığı Türkiye'de toplum tarafından en çok bilinen gruplar arasında Romanlar da sayılmaktadır. Ölkemiz yerleşim alanları ve kültürlerini devam ettirebilmeleri adına Romanlar açısından büyük önem taşımaktadır. Dünyada bulunan en eski Roman yerleşim alanının İstanbul'daki

Sulukule olduğu düşünölmektedir. Halen Sulukule ve çevresinde çok yoğun şekilde Roman nüfusu olduğu bilinmektedir (Avara ve Mascitelli, 2014).

Türkiye'deki Çingene toplulukları, dilsel olarak Romlar, Domlar ve Lomlar olmak üzere üç gruba ayrılmıştır. Bazı temel unsurlar ortak olmasına karşın grupların farklı kültürleri bulunmaktadır. Ayrıca geleneksel meslekleri arasında da farklılıklar göze çarpmaktadır. Türkiye'deki Çingenelerin kökenlerine bakıldığında Ortadoğu, Balkanlar ve Kafkaslar oldukları görölmektedir (Marsh, 2008a).

Türkiye'deki Romların kökeni Balkanlara dayanmaktadır. Bu nedenle Avrupa'da yaşayan Çingenelerle dil, kültür ve geçim kaynakları bakımından benzer özellikler taşımaktadırlar. Çingenelerin bilinen meslekleri arasında sepetçilik, bohçacılık, kalaycılık, arabacılık ve hamallık ilk sıralarda sayılmaktadır. Ancak müzisyen olanlar elit konuma sahiptirler. Genellikle Sünni Müslüman oldukları bilinen Çingenelerin doğu bölgelerinde ve İstanbul varoşlarında yaşayanları için Alevi Roman oldukları değerlendirilmektedir (Marsh, 2008b). Türkiye'deki Romanların çoğunlukla kenar mahallelerde, gecekondu bölgelerde, derme-çatma baraka yapılarında yaşadıkları, yerleşik yaşam tarzına geçenler olsa da, azımsanmayacak sayıdaki Romanların halen göçebe tarzda hayat yaşadıkları görölmektedir (Arayıcı, 2008).

Türkiye'deki Domların kökeni ise Orta Doğu olarak bilinmektedir. Hatay, Mardin ve Diyarbakır illerinde yoğun nüfusa sahip Domlar, bu bölgelere 11. yüzyılda göç ederek yerleşmişlerdir. Özellikle müzisyenlikle uğraşan Domların göçebe şekilde ve yoksulluk içinde yaşadıkları görölmektedir. Anadilleri olan Domca dillerini korumaya çalışsalar da, Kurmanci, Zazaca ve Türkçe dilleri karşısında yeni nesil, Domca'yı unutmuştur (Marsh, 2008b).

Türkiye'deki Lomların kökeni ise halen bilinmemektedir. Ancak 1870'li yıllarda Ruslar tarafından ölkemize göçe zorlanan Çingenelerin soyu oldukları tahmin edilmektedir. Göç ettikleri bölgelere yakın olması nedeniyle özellikle Karadeniz bölgesine yerleşen Lomların bu bölgelerde aşağı anlamlar taşıyan Poşa şeklinde adlandırıldıkları görölmektedir. Tarımla uğraşan Lomlar, bu nedenle

yerleşik hayat tarzı tercih etmişlerdir. Farklı meslek sahibi olan Lomların ise etnik kimliklerini gizledikleri düşünülmektedir (Marsh, 2008b).

#### **2.1.4.3. Balıkesir’de Yaşayan Etnik Kökenlerin Mutfak Kültürü**

Bu başlıkta Balıkesir'de yaşayan Yörükler, Gürcüler, Pomaklar, Çerkezler ve Manavlar'ın mutfak kültürleri hakkında bilgilere yer verilmiştir. Balıkesir’de yaşayan Muhacir ve Romanların mutfak kültürlerine dair kaynak bulunamamıştır. Bu durum da çalışmanın sınırlılıklarından birisidir.

**Yörükler:** Yemek yeme tarzı olarak Yörüklerde fazla değişiklik gözlenmemiştir. Değişim yaşanan alanlar genellikle mutfak malzemeleridir. Tahtadan yapılan kaşık, yerini metal çatal kaşıklara bırakmıştır. Tencereler, bakır ve alüminyumdan çelik yapıya değişmiştir. Mutfak malzemelerindeki değişimin kalite ve cins bakımından yaşandığı görülmektedir. Bununla birlikte yemek yeme şekillerinde büyük değişimler görülmemektedir. Çadırda yaşamaya devam eden ailelerde olduğu gibi yerleşik hayata dönmüş ailelerde de halen yerde yemek yeme alışkanlığı devam etmektedir. Yemek için yere sofra bezi serilir. Bezin ortasına yuvarlak ve yaklaşık 25 cm yüksekliğinde kasnak oturtulur. Tabakların içine konacağı bakır veya alüminyum sini, kasnağın üzerine konulur. Ekonomik düzeyi düşük ailelerde ise yemekler sofra bezi üzerinde yenmektedir (Eröz, 1991).

Göçebe yaşam tarzını benimseyen Yörük topluluklarında hayvancılık, tarımdan daha ön plana çıkmaktadır. Toprakla uğraşmak ve verim elde etmek için yeterli zamanı olmayan göçebe Yörük topluluklarının besinleri de hayvanlardan elde edilmektedir. Yemekler et ve sütlü gıdalara uygun olarak yapılmaktadır. Bununla birlikte bulgur ve otlu yemeklere de rastlanmaktadır. Geçici olarak konakladıkları yakın yerlerdeki pazarlarda ürettikleri hayvansal gıdaları satarak elde edilen gelirle mutfaklardaki eksiklikleri ve diğer besinlerin giderlerini karşılamışlardır (Seyirci, 2000).

Yörüklerdeki beslenme alışkanlıkları, doğal olarak en fazla hayvansal ürünlerden oluşmaktadır. Süt ve süttten yapılan revgan-ı sade (sade yağ) en çok

kullanılan besinlerin başında gelmektedir. Peynir, yoğurt, keş, lor ve çökelek sıklıkla tüketilmektedir. Peynir suyu kaynatılarak yapılan tort ve kaynayan süte eklenen un ve yağ ile yapılan dolaz da farklı besinler olarak dikkat çekmektedir. Açılan hamurun içine peynir veya lor eklenerek közleme veya börek yapılmaktadır. Tereyağı ile tuzsuz taze peynir pişirilerek peynir sündürmesi elde edilir. Özellikle sonbaharda yağlı koyun sütünün fazla kaynatılmasıyla yepinti elde edilir. Bunların yanında en önemli besin et olarak karşımıza çıkmaktadır. Yahni yemekleriyle tüketilen et, ayrıca dilkeç adı verilen dilimler şeklinde ip üzerinde kurutulmaktadır. Uzun süre dayanabilen dilkeçler daha sonra közde pişirilerek tüketilmektedir. Kuşbaşı şeklinde doğranan etler, içyağı ve kuyruk yağı eklenerek kavurma haline getirilir ve uzun süre saklanabilme özelliğiyle daha sonra tüketilmektedir (Güngör, 1941; Yalman, 2000; Doğan ve Doğan, 2004).

Tuz, göçebe hayatında çok önemli bir yere sahiptir. Peynir ve sadeyağ gibi besinlerin uzun süre bozulmadan saklanmasında ve hayvan derilerinin kurutulmasında tuz etkili rol oynamaktadır. Ayrıca hayvanların beslenmesinde de tuz kullanılmaktadır. Yörükler, peynir, lor, dolaz ve kavurma gibi hayvansal gıdaları işlem görmüş hayvan derilerine sararak soğuk kuz deliklerde muhafaza etmişlerdir. Dayanıklılık süresi artırılan bu tür gıdalar, uzun zaman zarfında göçebe hayatın zor şartlarında ihtiyaç duyulan besin maddesi olarak tüketilmektedir (Eröz, 1991).

Hayvansal gıdalara ek olarak uzun süre saklama özelliği bulunan kuru bakliyatlar da Yörük kültüründe önemli bir yere sahiptir. Buğday başta olmak üzere mısır, susam ve bulgur en çok kullanılan besinler arasındadır. Ayrıca buğday unundan elde edilen yufka ve bazlama, mısır unundan elde edilen kömbe, uzun sürede tüketilebilme özelliğiyle öne çıkmaktadır. Buğdaydan elde edilen pilav, bulamaç, helva, keşkek, katmer ve çörek gibi besin maddeleri doyurucu özellikleriyle tercih edilmektedir. Sulu yemek yapılan nohut ve fasulye, günlük yaşamda sıklıkla tüketilmektedir. Bakliyatlar depolama, taşıma ve ekonomik olma özellikleriyle Yörük kültüründe büyük önem taşırlar. Bu özellikleri Türk kültüründe de öne çıkmış ve kuru fasulye yemeği milli yemekler arasında gösterilmektedir. Bulgur pilavı, sık tüketilme özelliğiyle aş kavramıyla eşdeğer tutulmaktadır. İçinde faydalı besinler bulunan tarhana ve akdarı yarmasından elde edilen darı çorbası, kolay yapılı ve

besleyici özellikleriyle tüketimi çok olan gıdalar arasındadır. Zeytin, zeytinyağı, bal ve pekmez, şifalı oldukları inanılan ve tüketilmesine özen gösterilen yiyecek türlerindedir. Gıdaların hazırlanmasında kullanılan tencere şeklindeki haranı, çorba tası, hamur ve süt leğeni, tava, sac ve oklava, Yörüklerin beslenme alışkanlıkları konusunda fikir sahibi olmamızı sağlamaktadır. Çorba tası ve hoşaf tası, çorba çeşitlerinin ve hoşaf çeşitlerinin sıklıkla tüketildiğini göstermesi açısından önemlidir. Ayrıca Yörük çadırlarında kahve takımları bulunmaktadır. Kahve tüketiminin özellikle misafirperverlik davranışı olarak gerçekleştiği düşünülmekte, bu durum Yörüklerin misafirlerine değer verdiğini göstermesi açısından önem taşımaktadır (Ak, 2018).

Yörüklerin beslenme alışkanlıkları, benimsedikleri hayat tarzı olan göçebe yaşamdan ve sosyoekonomik faaliyetlerden etkilenmektedir. Geçimlerini hayvancılıkla sağlayan Yörüklerin beslenmesinde süt ve süt ürünleri büyük önem taşımaktadır. Ayrıca bunları dayanıklı, taşınır ve saklanabilir hale getirerek her zaman tüketime hazır halde tutmuşlardır. Buğday ürünleri bu anlamda öne çıkmaktadır. Kurutulan besinlerin dayanma süresi arttığından Yörükler genellikle derilere basılmış ve kurutulmuş ürünleri yanlarında taşımış ve sürekli tüketmişlerdir (Eröz, 1991; Yalman, 2000; Ak, 2018).

Yörüklerin besin maddelerine bakıldığında et ve süt ürünleriyle birlikte buğday ve arpa en önemliler arasında yerini almaktadır. İçecek olarak ise yoğurttan elde edilen ayran, en sık tüketilenlerin başında bulunmaktadır. Et olarak sürülerindeki hayvanlarının yanında avcılıkla yakalanan geyik, dağ keçisi, keklik ve tavşan etleri de besin olarak tüketilmektedir. Yaylalardaki otlak alanlardan toplanan kekik ve adaçayı, kışın şifa olarak içilmektedir. Yemek yeme konusunda ise farklı yemeklerin farklı tabaklarda servis edildiği ve çatal kaşık kullanılarak tüketildiği bilinmektedir. Kaşıkların olmadığı zamanlarda ise ekmekler aracılığıyla yemeklerin tüketildiği belirtilmektedir (Akan, 2007).

Eröz (1991), Yörüklerin temizlik ve titizlik bakımından son derece hassas davrandıklarını belirtmiştir. Sofradaki su tasından ve aynı bardaktan herkesin su içmesi, temizlik konusuna diğerlerine güvendiklerini göstermektedir. Geleneksel

yemeklerin özellikle düğün, cenaze gibi özel günlerde yapıldığı, diğer günlerde tercih edilmedikleri görülmektedir. Göçebe hayat tarzı, Yörüklerin çadır veya evlerinde kullandıkları eşyaları da etkilemektedir. Sürekli taşınarak hareket ettiklerinde hafif ve kullanışlı eşyaları tercih etmektedirler. Hayvanların etleri ve sütlerinin yanında yünleri ve kıllarını da kullanarak çeşitli malzemeler üretmişlerdir. Dokumacılık alanında ilerleyerek ev eşyaları üretmişlerdir. Halı, kilim ve çuval, dokudukları eşyalar arasında önemli yer tutmaktadır. Halı ve kilimler, evlerinde kullanılmakta ve çuvallar ise göç ederken eşyalarını taşımakta büyük kolaylık taşımaktadır (Akan, 2007).

Dokuma çuvallar, Yörüklerin önemli mutfak eşyaları arasında yerini almaktadır. Keçi kılını kullanarak dokunan çuvallar iki çeşittir. Gıda maddeleri ve unlar un çuvalında saklanmaktadır. Diğer mutfak eşyaları ise kıl çuvallarda muhafaza edilmektedir. Değişen şartlar ve gelişen teknoloji, Yörük kültürünü de etkilemiştir. Göçebe yaşam tarzında daha önceleri deve ulaşım aracı olarak kullanılırken çok önemli bir yere sahip olan çuvallar, traktör gibi ulaşım araçlarını kullanmaya başlayınca kıl çuvallar yerine telis çuvallar ön plana çıkmıştır. Telis çuvalların ekonomik ve pratik oluşu, Yörük kültüründeki dokumacılık geleneğinin hızla kaybolmasına ve unutulmasına yol açmıştır (Akan, 2007).

Daha eski dönemlerde bakır mutfak aletleri kullanımı yaygınlaşmış olmasına rağmen, günümüzde plastik çelik ve alüminyum malzemelerin kullanımı artmıştır. Toplumda yaşanan sosyal ve kültürel değişim, Yörüklerdeki sosyal ve kültürel hayatı da değiştirmiştir. Yemekler çelik tencerelerde yapılarak porselen tabaklarda servise başlanmıştır. Plastik sürahi ve bardaklar, pratik ve ucuz olduğundan günlük yaşamdaki yerini almıştır. Geleneksel yemek türlerinde ise büyük kayıplar yaşanmamıştır. Tereyağı, peynir, çökelek ve ayran tüketimi halen devam etmektedir. Beslenen hayvanlar, özel günlerde veya özel misafirlerin gelişinde kesilmekte ve etli yemek ikramı Yörük kültüründeki yerini korumaktadır. Artan hayvan etleri kavurma yapılarak tuluklarda saklanmakta ve uzun zaman zarfında tüketilmektedir (Eröz, 1991; Ersavaş ve Özkanlı, 2018).

Yörük mutfaklarında, konar-göçer hayat tarzı gereği çok fazla ve çeşitli mutfak aletleri ve eşyaları bulunmamaktadır. Yemek yapmak ve hayvansal gıdaları

işlemek için gerekli temel malzemeler mutfaktaki yerini almıştır. Yayık, dibek, sayacak, kahve değirmeni, çomça, haranı ve güğüm gibi malzemeler, göç ederken toplulukla birlikte taşınmıştır (Ersavaş ve Özkanlı, 2018; Tokatlı ve Nas, 2012).

**Gürcüler:** Muhaceret nedeniyle kendi vatanlarını terk etmek zorunda kalan Gürcüler, gelenek ve göreneklerinin çoğunu kaybetse de, yemek kültürünü yaşatmayı ve yemeklerini bugüne taşımayı başarmışlardır. Beslenme konusunda ağır yiyecekler, Gürcü kültüründe öne çıkmaktadır (Doğan, 2003).

Göçler nedeniyle Avrupa ve Ortadoğu'ya ulaşan Gürcülerin mutfak kültürü, bu bölgelerdeki kültürler ile etkileşime girmiştir. Doğu Karadeniz'den başlayarak Marmara ve Akdeniz bölgelerine kadar ulaşan Gürcüler yoluyla Anadolu mutfağında ve yöresel mutfaklarda Gürcü kültürüne ait izler görülebilmektedir. Verimli toprakları bulunan Gürcüler mısır, ceviz ve şarap konusunda ulaştıkları bölgelerin mutfaklarını etkilemişlerdir (Doğan, 2003, [www.gurcistanegitim.org](http://www.gurcistanegitim.org)).

Gürcülerin beslenme alışkanlıklarına bakıldığında ekmek önemli bir yer tutmaktadır. Buğday unundan ve mısır unundan iki farklı ekmek yapmaktadırlar. Özellikle köylerde yaşayan Gürcü ailelerin evlerinde mutlaka ekmek fırınları bulunmaktadır. Toprakta yapılan bu fırınlar, odunlarla ısıtılarak ekmek yapımında kullanılmaktadır. 5-6 ekmeklik büyüklükte olan fırınlarda genellikle haftalık ekmek ihtiyacını karşılayacak miktarda ekmek yapılmaktadır. Ekmekler tepsili veya tepsisiz şekilde yapılmaktadır. Büyük olarak yapılan ekmekler, nemli ve karanlık ortamlarda saklanarak bozulmadan dayanmaktadır. Çekirdek aile modelinin genişlemesiyle aileler arası ortaklaşa yapılan ekmekler, maşinga denen ısıtma amaçlı kullanılan sobalarda yapılmaktadır. Günümüzde yetişen ve ekmek yapımını bilmeyen yeni nesiller, bakkal veya fırınlardan bu ihtiyaçlarını gidermektedir (Doğan, 2003, [www.gurcistanegitim.org](http://www.gurcistanegitim.org)).

Gürcülerin beslenme alışkanlıklarına bakıldığında doğal gıdalarla beslendikleri ve güne kahvaltı ile başladıkları görülmektedir. GudisKveli adındaki meşhur tulumpeyniri ve çay, kahvaltının vazgeçilmezleri arasındadır. Kahvaltıdaki diğer ürünlerin kendi yetiştirdikleri veya komşularından aldıkları ürünler olmalarına

özen gösterilir. Bal, süt, peynir, tereyağı ve yumurta tamamen organik olarak tüketilmektedir (Doğan, 2003, [www.gurcistanegitim.org](http://www.gurcistanegitim.org)).

Özel günler ve düğünlerde Gürcü sofralarında zengin çeşitlilik öne çıkmaktadır. Ev fırınlarında pişen taze ekme ve şarap, masadaki yerini alır. Balık yemeklerinin yanında çok çeşitli mezeler bulunur. Maden suyuna benzeyen borjomi yanında salata ve turşular zengin görünüme renk katarlar. Farklı bir gelenek ise dananın sırt bölümünden elde edilen etlerin haşlanmasıyla yapılan et yemeğidir. Sıcak şekilde tüketildikten sonra davetliler, kemik kısmına imza atarlar. Ayrıca haçapuri denen peynirli börek, düğünlerde mutlaka yapılmaktadır (Doğan, 2003, [www.gurcistanegitim.org](http://www.gurcistanegitim.org)).

Gürcülerin mutfak kültüründe mısır ve cevize sıklıkla rastlanırken, lahana ve patlıcan kullanılan çok çeşitli sebze yemekleri de bulunmaktadır. Pancar ve pırasa, kış mevsiminde çokça tercih edilmektedir. Tavuk eti, sebze yemeklerinden sonra en sık kullanılan et türü olarak karşımıza çıkmaktadır. Baja, en çok bilinen tavuk yemekleri arasındadır. Cevizin sos yapımında kullanılmasıyla zenginleşen tavuk yemeklerinin yanında balık yemekleri de Gürcü mutfağında öne çıkmaktadır (Doğan, 2003, [www.gurcistanegitim.org](http://www.gurcistanegitim.org)).

Ortadoğu ve Avrupa mutfağından etkilenen Gürcü mutfağında Katmis ve Kvertskhis adı verilen salatalar en çok bilinenler arasındadır. Balbis, shindis, nivris ve pomidvris gibi birçok çorba çeşidi bulunmaktadır. Tavuk ve hindi yemeklerine bakıldığında satsivi, tabaka ve kataminivrit en çok yapılanlar arasındadır. Tsotskhali ve kephali balık menülerinin başında gelmektedir. Et yemeklerine bakıldığında kupati ve lori, sebze yemeklerine bakıldığında ise lobio ve ajapsandali öne çıkmaktadır. Hamur işlerine bakıldığında lolozana, saçaklı mantı, şoti ve harşo oldukça popüler olanlar arasındadır. Gozinaki, kada, nazuki ve pelamushiatlılarda öne çıkmaktadır ([www.gurcistanegitim.org](http://www.gurcistanegitim.org)).

**Pomaklar:** Kendi yemek kültürlerini korumaya çalışan Pomaklar, Türkiye'nin coğrafi şartlarından etkilenmiş ve bazı değişimler yaşamışlardır. Ülkemize geldikten sonra yemeklerinde belirgin şekilde zeytinyağı kullanımına



başlamışlardır. Pomaklar, geleneksel olarak hamur işlerinde mısır unu kullanırlarken, Türkiye'de ise buğday unu kullanımı gerçekleşmektedir. Ancak bazı bölgelerde Pomakların yemek kültürlerini korudukları da görülmektedir. Özellikle sahil bölgelerinde balık tüketimi çok yaygınken, Pomakların yemek kültürlerinde balık kullanmamaya özen gösterdikleri bilinmektedir (Çevik ve Saçılık, 2014). Pomaklar, tarım ürünü olarak en çok kumpir ismini verdikleri patatesi üretmekte ve tüketmektedirler. Patatesle birlikte çorba tüketimi de yaygın olarak gözlenmektedir. Kurulan sofranın çevresinde yuvarlak şekilde oturan Pomaklar, ortaya koydukları tas veya toprak çanakta hep birlikte yemek yerler (Memişoğlu, 2005). Genellikle hayvancılıkla geçimlerini sağlayan Pomakların bu durumu, yemek kültürlerine de yansımaktadır. Et, süt, tereyağı ve peynir gibi hayvansal ürünler, beslenme alışkanlıklarında önemli bir yere sahiptir (Özcan, 2013).

**Çerkezler:** Göç etmek zorunda kalan Çerkezler, sosyal yaşam tarzlarını ve kültürlerini de taşımışlardır. Osmanlı Devleti bu dönemde topluluklar arasındaki sosyal sınıfların düzenine müdahale etmemiş, sosyal uyum konusunda zorluk yaşamayan Çerkezler, kültürlerini günümüze kadar taşımayı başaramışlardır (Karataş, 2013).

Çerkezlerin beslenme alışkanlıkları, geleneksel yemeklerinde çok fazla farklılık olmamasına rağmen küçük değişimler yaşamıştır. Geleneksel yemekler halen özgünlüğünü korumaktadır (Eser, 1993).

Kuzey Kafkasya bölgesinde çeşitli devletlerin egemenlikleri yaşanmıştır. Romalılar, Moğollar, Osmanlı Devleti ve Rus hâkimiyeti, bölgenin kültür bakımından zenginleşmesinde etkili olmuştur. Farklı kültürler, mutfak kültürünü de etkilemiş, Çerkez mutfağı en önemli mutfaklar arasında yerini almıştır (Aslan ve Cankat, 2005).

Çerkez mutfağı, üç farklı dönemde incelenebilir. Sürgün ve göç öncesi dönem, Çerkez mutfağının bolluk içindeki en görkemli dönemidir. Yemek çeşitlerindeki zenginlik ve bereketli topraklar, bu dönemin etkisinin uzun döneme yayılmasını sağlamıştır. Ancak günümüzde bu döneme ait birçok geleneksel yemek

unutulmaya yüz tutmuştur. İkinci dönem sürgün ve göç sonrası dönemdir. Kafkasya'daki bolluk zamanlarından göç sonucu bilmedikleri topraklara giden Çerkezler, bu dönemde yokluk ve kıtlık yaşamışlardır. Bu nedenle Çerkez mutfağı en zor, sıkıntılı ve sönük zamanlarını göç sonrası dönemde yaşamıştır. Ortadoğu, Balkanlar ve Anadolu'ya zorunlu olarak göç edilmesi, buralara uyum süreci, kıtlık ve yaşam mücadelesi, dönemin etkilerinin anlaşılması bakımından önemlidir. Üçüncü dönem ise Çerkez mutfağının günümüzdeki dönemidir. Göç sonrası yaklaşık 150 yıl geçtiğinden, eski sıkıntılı zamanlar aşılmış, uyum sorunları çözülmüş ve yerel kültürlerle olan etkileşimler sonucu Çerkez mutfağı günümüzdeki halini almıştır (Yılmaz, 2017).

Kafkasya bölgesindeki iklim koşullarıyla birlikte coğrafi yapı, Çerkez mutfak kültürünün oluşmasında belirleyici rol oynamıştır. Temel malzemeler ve temel teknikler üzerine yoğunlaşan Çerkez mutfağında tarım ürünleri ve hayvansal gıdalar başrolü oynamaktadır. Yemeklerde soğan ve sarımsak kullanımı çok yaygın olduğu halde karabiber ve tarçın dışında baharat kullanımına rastlanmamaktadır (Berkok ve Toygar, 1994).

Bu bağlamda Çerkez mutfağının özellikleri şu şekilde özetlenebilir (Berkok ve Toygar, 1994; Aslan ve Cankat, 2005; Yolkolü Öksüz, 2016):

- Tarım ürünleri ve hayvansal gıdalara dayalı bir mutfak kültürüne sahiptir.
- Besinler ağırlıklı olarak et ve süt kökenlidir.
- Geleneksel Çerkez yemekleri et ve et ürünleri üzerinde yoğunlaşmaktadır.

Etin haşlama, kurutma, fırında pişirilme gibi türlü teknikler kullanılmaktadır. Et yemeklerindeki teknikler bakımından yağda kızartma tekniğine pek rastlanmamaktadır. Çerkez sucuğu, salamı, kavurması ve Çerkez tavuğu en bilinen yemekler arasında sayılmaktadır.

• Haşlama etlerin suyundan yapılan Leps adındaki çorba, sofralarda çok önemli bir yer tutar. Mısırdan yapılan Paste, etli yemeklerin yanında mutlaka bulundurulur ve birlikte tüketilir. Çoğunlukla süt ürünleri de Paste eşliğinde tüketilmektedir.

• Beyaz et kullanımına da sık rastlanmaktadır. Abhazlarda cevizli tavuk, Adigelerde Şips tavuk ürünlerinde en çok bilinen yemekler arasındadır.

- Süt ürünlerinde ise yoğurt ve peynir tüketimi üst düzeydedir. Abhazlarda örgü peyniri, Adigelerde ise Adige peyniri popüler Çerkez ürünleri arasında sayılmaktadır.

- Çerkez mutfağında kullanılan yağ, genellikle süt kaymağından elde edilir. Tereyağı, Mamrıp'aste ve bal ile birlikte tüketilir. Hayvani ve bitkisel yağlar, genellikle birlikte tüketilirken ayçiçeği yağı kullanımının Çerkez mutfağına yeni girdiği ve sadece hamur kızartmalarında tercih edildiği görülmektedir.

- Tahıl ürünleri un haline getirilerek yemekler hazırlanmaktadır. Abhazlara bısta, Adigeler ise mamursa olarak mısır unundan elde ettikleri lapaları yemeklerin yanında tüketmektedir. Ayrıca Abhazlarda açac ve haluj, Adigelerde ise gubate, şelame, halıvone ve değerje popüler hamur ürünleri arasındadır.

- Sebze tüketimi genellikle haşlama şeklinde yapılan yemeklerle gerçekleşmektedir. Abhazların ısırgandan yaptıkları ahoatsasızbal karalahana kullanılarak yapılan ahulçapa yemekleri, yaygın kullanımıyla öne çıkmaktadır.

- Çerkez mutfağında turşular genellikle çiğ sebzelerden hazırlanır.

- İslam dinini kabul etmeden önceki zamanlarda alkollü içki tüketimi görülen Çerkez mutfağında, İslam dinine geçmeleriyle içecekler erik ve üzüm suyu gibi meyve sularına dönüşmüştür. Ayrıca mısırdan elde edilen kefir tüketimi de görülmektedir.

- Baharat kullanımı az olmasına karşın soğan ve sarımsak kullanımı yaygındır.

- Aferatif şeklindeki bisküvi, pasta ve çörek kullanımına rastlanmamaktadır.

- Çerkez mutfağında hem şifa, hem de tatlandırıcı olarak bal kullanımı son derece yaygındır.

Çerkez mutfağında kullanılacak besinlerin veya ürünlerin organik veya kaliteli olması kadar temiz ve hijyenik olmasına da önem verilir. Kesilecek tavuklara iki gün öncesinde özen gösterilir, kesimden önce sadece mısır ve buğday yemesine dikkat edilir. Mısır ve buğday, değirmene gönderilmeden önce kavrulur. Yemeklerin lezzetleri kadar görünüşlerinde de özen gösterilir (Yılmaz, 2017).

Fiziksel yapı olarak Çerkez mutfağına bakıldığında, mutfakların evlerin dışında ve sağ taraflarda buldukları görülürdü. Yemekler odun ateşinde pişirilirdi.

Ocakların üstündeki ızgaralarda et ve peynir kurutması hazırlanırdı. Fırın ve kiler bölümleri mutfağın yanında bulunurdu. Yerden yüksekte inşa edilen kilerler, nemden dolayı muhafazası gereken ürünlerin depolanması için kullanılırdı (Boran Art, 2017).

Çerkezlerin mutfak kültürleri, gelenek ve göreneklerinden etkilenmiştir. Sofradaki düzen ve yemek adabı, önem arz etmektedir. Hiyerarşik düzende kurulan sofrada yemeğe katılanlar içinde yaş olarak en büyük olan kişi Thamade olarak adlandırılır. Yemekten önce konuşma yapan Thamade, sohbet sırasında da liderlik yapar (Boran Art, 2017).

Çerkezlerin yemek yeme kültürlerinde dikkat ettikleri ayrıntılar bulunmaktadır. Yemek yavaş yenir. Ağza alınan lokmaların küçük olmasına dikkat edilir. Sofraya doğru eğilmek ve lokmayı ağza gelmeden önce ağzı açmak kabalık sayılır. Aksırma ve öksürme sırasında sofradan dışarı dönülür. Ağızdakiler bitmeden yeni lokmalar alınmaz. Ekmek ve börek el ile kopararak tüketilir. Ayrıca yemeklerin hazırlanmasında emeği geçenler için güzel sözler söylenir. Yemek kültürleri, Çerkezlerin sağlıklı ve güçlü olmalarında etkin rol oynamaktadır (Ceyhan, 2008).

**Manavlar:** Zengin mutfak kültürüne sahip Manavların, yaşadıkları coğrafyaya uyum gösterdikleri görülmektedir. Batı Anadolu bölgesinde yoğun olarak yaşadıkları görülen Manavların, bu bölgedeki tarım ürünlerine bağlı olarak sebze tüketimlerinde artış yaşanmıştır. Patates, patlıcan ve kabak gibi sebzelerden yapılan türlü yemeklerinin yanında sebzelerin kızartılmasıyla hazırlanan kızartmalar ve özellikle patlıcan ve biber közlemeleri Manavların en çok bilinen sebze yemekleri arasında sayılmaktadır. Ekmek, salça, tarhana, turşu ve reçellerini kendi yapan Manavlar, bu ürünleri de sıklıkla tüketmektedir. Tarımla birlikte yapılan hayvancılığın etkisiyle süt, yoğurt, peynir gibi ürünleri de kendileri hazırlamaktadır (Vurgun Yılmaz, 2018).

Manavlar, yemeklerin yanında mutlaka ekmeği tüketirler. Ekmekleri ise evlerine yakın bir yerde bulunan fırınlarda kendileri yaparlar. Hamur işlerinde özellikle ev makarnasının yapımına özen gösterilir. Yemekler, yerde ve tahta sinilerin üstünde ortadaki tabaktan yenir (Yaşa, 1999).

Manav kültüründe, özellikle Batı Anadolu taraflarında taze mayalanmış ve tuzsuz peynir kullanılarak yapılan hoşmerim tatlısı, en ünlü tatlıları arasındadır. Balıkesir ilinde ortaya çıktığı ve bu yöreden diğer bölgelere yayıldığı düşünülmektedir. Et yemeklerine bakıldığında özel günlerde sura olarak bilinen kaburga dolmasına rastlanmaktadır. Özellikle Kurban bayramlarında kesilen hayvanların kaburgaları pirinç veya bulgurla doldurulur. Gece boyunca fırında pişen dolma, sabah bütün ailenin katılımıyla tüketilir. Değişen koşullar, Manav mutfak kültürünü de etkilemiştir. Hazır gıdaların çok fazla üretilmesi ve marketler aracılığıyla ulaşılabilirliklerinin artması, kullanımlarını da arttırmıştır. Ev yapımı ürünlerin kullanımının azalması, Manav yemeklerinin de hazır gıdalarla yapılmasına neden olmuş ve kültürlerine özgü yemeklerin normal günlerde tüketilmesini seyrekletmiştir (Ceyhan, 2008).

#### **2.1.4.4. Beslenme- Etnik Köken İlişkisi**

Beslenme, fizyolojik bir gereksinimdir. Metabolizma, yaptığı işlerin karşılığında enerjiye ihtiyaç duyar. Bu enerji vücuda besinler yoluyla alınmaktadır. Ancak enerji elde etmek için tüketilen besinlerin tedarik ve tüketim süreci, beslenmenin biyolojik yönünün yanında kültürel yönlerini de öne çıkarmaktadır (Beşirli, 2010).

Yemek yeme olgusu, zamanla toplumsal kültürün bir parçası ve göstergesi konumuna gelmiştir. Tarihsel süreç boyunca savaş, göç ve ticaret gibi kültürel etkileşimlere imkan tanıyan olaylar, toplumsal mutfak kültürlerinin oluşmasında ve ortaya çıkmasında son derece etkili olmuştur. Besin çeşitlerindeki artış, beslenmeyi ihtiyaç duyulan enerjinin alınması için yemek yeme olgusunun ilerisine taşımış, tat ve haz alma yolu olarak değerlendirilmeye başlanmıştır. Farklı kültürlerdeki besin maddeleri, zamanla yöresel mutfaktaki besin maddeleriyle bir araya getirilerek yeni yöntemler ve yeni tatlar ortaya çıkmasında etkili olmuştur. Coğrafi özellikler, yemeklerin hazırlanmasında ve sunulmasında etkin rol oynamakta, doğal olarak yöresel mutfak kültürlerinin oluşmasında etkili olmaktadır (Aydın, 2015).

Farklı bölgelerdeki farklı toplulukların ve ülkelerin mutfak kültürlerinde de farklılıklar ortaya çıkmaktadır. Ülkelerin veya toplulukların dini inanışları, kültürleri ve coğrafi özellikler, mutfak kültürlerindeki farklılıkların ortaya çıkışında etkili olabilmektedir (Beşirli, 2010). Tarihsel süreçte beslenme ihtiyaçlarını gidermek için kullanılan avcılık ve toplayıcılık, yerini zamanla tarıma bırakmıştır. İlk insanların kendi yetişen bitki ve meyveleri topladıkları, hayvan ve balıkları avlayarak beslendikleri görülmektedir. Mevsimsel şartlara göre göç eden toplulukların da yollarını besinlere ulaşabilecek şekilde belirledikleri bilinmektedir (Akgöl, 2012). Toplumsal kültürün oluşmasında etkili olan günlük işler, toplulukların tercih ettikleri yaşam tarzlarıyla yakından ilişkilidir. Yerleşik hayat tarzı benimseyen topluluklar, tarıma dayalı bir yaşam sürerken, göçebe hayat tarzında daha çok hayvancılık tercih edilmekte ve hayvansal ürünler, beslenmede öncelikli olarak tüketilmektedir. Göçebe yaşamda et ve süt ürünleri ön plana çıkarken, besinlerin muhafazası da önemli bir işlev görmekte, depolama yöntemleri tüketim alışkanlıklarını etkilemektedir. Mutfak kültürü ve sofraya düzenleri de bu duruma göre şekillenmektedir (Beşirli, 2010).

Yemek konusundaki toplumsal kültür, komşularla birlikte ve topluluk halinde yenilen yemekler yoluyla oluşmakta ve gelişmektedir. Gelenek, görenek, adet ve örfler de bu topluluk içinde aktarılmaktadır. Yemek yapan kişiler, sofraya özellikleri, yemek çeşitleri, servis ve misafirlerin ağırlanması ayrı şekilde inceleme konusu olarak ifade edilebilir (Göker, 2011).

Beslenme alışkanlıkları, toplumun yemek kültürüyle yakından ilişkilidir. Besinlerin üretimi, tüketimi ve hazırlanması toplumsal kültürden etkilenmektedir. Gelenek, görenek ve inanışlar kültürün öğeleridir. Yemek yenmesi biyolojik bir ihtiyacın karşılanmasıdır. Ancak yemek tercihi, yemek yeme zamanı ve tüketim şekli, toplumsal kültüre göre şekillenmektedir. Farklı toplumlardaki farklı özellikler ve kültür, bazı yemeklerin diğer kültürlerde hiç tercih edilmemesine neden olurken, bazı kültürlerde ise en çok tercih edilen yemek olmasına neden olabilmektedir (Aslan, 2010).

Yemek, farklı bileşenlerden etkilenen kültürel bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Biyolojik olarak vücudun sürekli beslenmesi gereği yemekle olan

etkileşim fizyolojik açıdan önem taşıırken, sosyal bir varlık olarak kişiler toplumsal kültürden de etkilenecek bir anlayış kazanmaktadır. Yemek kültürünün oluşmasında coğrafi özellikler ve toplumsal kültür son derece belirleyicidir. Yaşam tarzındaki değişim, yemek kültürünün de değişmesine neden olmaktadır. Göçebe hayat tarzı ile yerleşik hayat tarzında görülen farklılıklar, yemek kültüründe de kendini göstermektedir (Çetin, 2006).

Balıkesir mutfak kültüründe, zengin coğrafyası ve geniş kültüründen etkilenecek lezzetli yemekleriyle ön plana çıkmaktadır. Coğrafi özellikler olarak bitki örtüsü ve iklim yönünden şanslı bir konuma sahipken, Manav, Muhacir, Yörük ve Türkmen gibi etnik toplulukların varlığı, mutfak kültürünün zenginleşmesinde etkili rol oynamaktadır (Karaca, Yıldırım ve Çakıcı, 2015).

Çok fazla kırsal bölgesi bulunan Balıkesir’de, besinler, pişme ve sunma yöntemleri, tüketim şekilleri, mutfak aletleri, yemek yeme adabı, gelenekler ve inanışlar kırsal bölgelerin mutfak kültürünü yansıtmaktadır. Tarım ve hayvancılık konusunda ilerleyen ekonomisi sayesinde kırsal kesimde de bu ürünler sıklıkla kullanılmaktadır. Sosyal yapı ve coğrafi özellikler, kırsal bölgelerdeki yemeklerde farklılıkları öne çıkarmaktadır (Bozok ve Kahraman, 2015).

## **2.2. İlgili Araştırmalar**

İlgili alanyazın incelendiğinde beslenme alışkanlıklarının etnik kökenlere göre değişimi konusunda ulusal ve uluslararası alanda çalışmaların kısıtlı olduğu görülmektedir. Bu bölümde yapılan bu çalışmalara yer verilmiştir.

Güler (2010)’in Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları konulu yaptığı araştırmada, sofrada bir tabaktan birlikte yemek, yemeğe başlamadan besmele çekmek ve yemek sonunda sofraya dua yapmak gibi alışkanlıkların geçmişten günümüze kadar hala devam ettiği sonucuna ulaşmıştır.

Yılmaz (2019)'ın yaptığı çalışma sonucunda zaman içinde gelişen ve modernize edilen mutfak mimarileri sebebi ile pek çok eski tarifin unutulmaya yüz tuttuğu, ne kadar istense de fiziksel koşullar nedeniyle büyüklerden öğrenilen pek çok tarifin sürdürülemediği öğrenilmiştir. Zaman kullanımının farklılaşması ile pratikleşmek zorunda kalan hayatlarda, geleneksel ritüeller ve uzun zaman alan tarifler, yerlerini gün geçtikçe daha hızlı ve kolay yemeklere bırakıldığı sonucuna ulaşılmıştır.

Demirel ve Karakuş (2019)'un yaptığı araştırmada, yemek pişirmede kullanılan araç ve gereçlerin zamanla değiştiği, insanlar eskiden kendi ürettikleri ürünleri tüketirken, şehirleşme ile birlikte üretim olanakları azalmış ve hazır tüketime yönelmişlerdir. Yöreye özgü olan yiyeceklerin kırsal kesimde oturan kişiler tarafından hala yapılıp tüketildiği sonucuna ulaşılmıştır.



### 3. YÖNTEM

Çalışmanın bu bölümünde, araştırma modeli, araştırma evren ve örnekleme, veri toplama araç ve teknikleri, veri toplama süreci ve verilerin analizi kısımları yer almaktadır.

#### 3.1. Araştırmanın Modeli

Bu araştırma nitel araştırma modelinde hazırlanmıştır. Nitel araştırma; gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi yöntemlerin kullanıldığı, olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir şekilde anlaşılmasına yönelik bir araştırma yöntemidir. Belli olgu veya olayları kendi doğal ortamları içerisinde çok yönlü ve uzun süreli olarak derinlemesine incelemektir (Işıkoğlu, 2005).

Nitel araştırma yöntemlerinin tercih edilmesi problemlerin daha iyi anlaşılmasına ve haliyle daha isabetli çözümlerin ortaya konulmasına katkı sağlayabilir. Nitel araştırma yöntemleri, nicel araştırmalarda olduğu gibi sıklığı, miktarı ya da derecesini ölçmek yerine; davranış, algı ve yorumları derinlemesine anlamaya çalışır (Glesne, 2013).

Bu araştırmada nitel veri toplama tekniklerinden olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde; araştırmacı görüşme öncesinde katılımcılara sormayı planladığı konu ile ilgili soruları içeren bir görüşme formu hazırlar. Görüşme sırasında konunun akışına bağlı kalmak şartı ile farklı sorular ile konuyu genişletilebilir ve detaylandırılabilir. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde araştırmacının, görüşülen kişilerin yani katılımcıların çalışma üzerinde kontrolleri söz konusudur (Ekiz, 2017; Merriam, 2013). Nitel araştırma tekniklerinden olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinin sahip olduğu bu esnek özellikleri sayesinde Balıkesir'de beslenme alışkanlıklarının etnik kökenlere göre

değişimi hakkında görüşlerinin derinlemesine incelenebileceği, ayrıntılı verilere ulaşılabileceği düşünülmektedir.

Bu görüşme yaklaşımı, görüşme sırasında irdelenecek sorular veya konular listesini kapsar. “Görüşme formu yöntemi, benzer konulara yönelmek yoluyla değişik insanlardan aynı tür bilgilerin alınması amacıyla hazırlanır”. Görüşmeci önceden hazırladığı konu veya alanlara sadık kalarak, hem önceden hazırlanmış soruları sorma, hem de bu sorular konusunda daha ayrıntılı bilgi alma amacıyla ek sorular sorma özgürlüğüne sahiptir. Sorular veya konuların belirli bir öncelik sırasına konması zorunlu değildir. Görüşme formu, araştırma problemi ile ilgili tüm boyutların ve soruların kapsanmasının güvence altına almak için geliştirilmiş bir yöntemdir. Görüşmeci, görüşme sırasında soruların cümle yapısını ve sırasını değiştirebilir, bazı konuların ayrıntısına girebilir veya daha çok sohbet tarzı bir yöntem benimseyebilir (Yıldırım ve Şimşek, 2008). Bu araştırmanın amacı da temelde katılımcıların bakış açılarını yansıtmak ve analiz etmek olduğundan, araştırmanın amaçlarını gerçekleştirmek için nitel bir araştırma yapılmıştır.

### **3.2. Evren ve Örneklem**

Nitel araştırmalarla ilgili literatür incelendiğinde, örneklem büyüklüğü belirlemeye yönelik genel bir kuralın olmadığı görülmekte, örnekleme dâhil edilecek katılımcı sayısına araştırmacının dolayısıyla araştırmanın amaçları doğrultusunda karar verilmektedir. Nitel araştırmalarda geçerlilik ve anlamlılık, örneklem büyüklüğünden çok kaynakların bilgi yüklü olmasına ve araştırmacının analitik ve gözlemsel becerilerine bağlıdır (Patton, 2014).

Örneklemin çeşitlilik gösterebilmesi açısından araştırma kapsamında yer alan Balıkesir il ve ilçelerinde toplumun her kesiminden bireylere ulaşılmaya çalışılmıştır. Bu araştırmanın evrenini, Balıkesir merkez, ilçe ve köylerinde yaşayan farklı etnik kökenlere mensup çeşitli yaş, cinsiyet, meslek grubunda olan 27 birey oluşturmaktadır. Örneklem grup ile derinlemesine mülakat yapıldığı için bu sayının yeterli olduğuna karar verilmiştir.

### **3.3. Veri Toplama Araç ve Teknikleri**

Veriler, araştırmacı tarafından araştırmanın amacına uygun olarak hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla toplanmıştır. Öktem (2004), insanlara kendi ifadeleri ile yanıtlayabilecekleri sorular sormanın, kendi yaşamlarına dair bilgi elde etmek için en uygun yol olduğunu belirtmektedir. Bunun için de derinlemesine görüşmeler yapılması uygundur. Araştırmada nitel görüşme tekniği, katılımcıların bakış aıalarını ortaya çıkaran ve deneyimlerine ilişkin daha derin, zengin veriler sunmuş olması nedeniyle kullanılmıştır. Yıldırım ve Şimşek (2008) ise görüşmenin; insanların bakış aıalarını, öznel deneyimlerini, duygularını, değerlerini ve algılarını ortaya koymada kullanılan oldukça güçlü bir yöntem olduğunu ifade etmektedir. Görüşme sürecinin gözlem ve yazılı dokümanlardan elde edilen verilerle desteklenmesinin araştırmanın geçerliliğini ve güvenilirliğini arttırdığını belirtmektedir.

Yarı yapılandırılmış görüşme formunda yer alan sorular ilgili literatür çalışmasında akıcı, Eser ve Karaca (2017)'in çalışmaları sonucunda elde edilen bilgiler çerçevesinde araştırmacının kendisi tarafından, araştırmanın amaçları doğrultusunda hazırlanmıştır (Ek 1). Yarı yapılandırılmış görüşme formunda araştırmada ele alınan konularla ilgili sorular sıralanmıştır. Görüşmeler sohbet eder tarzda gerçekleştirilerek katılımcıların kendilerini rahat hissetmeleri sağlanmıştır. Görüşmelere başlamadan araştırmacı kendisini katılımcılara birebir tanıtımış, katılımcıları araştırmanın gönüllülük esasına dayandığı, konusu ve amaı hakkında bilgilendirmiş ve görüşme esnasında kendilerinden edinilen bilgilerin araştırma kapsamı dışında kullanılmayacağını belirtmiştir.

### **3.4. Veri Toplama Süreci**

Yapılan bu çalışma 27 katılımcıyla, 3 Ağustos - 30 Ekim 2019 tarihleri arasında ortalama olarak 26 dakika süren mülakat görüşmeleri, ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınarak raporlanmıştır. Katılımcıların mahremiyetini ve gizliliğini korumak için hiçbir kişisel tanımlayıcı bilgi ve isim kullanılmamıştır.

### 3.5. Verilerin Analizi

Araştırmacı tarafından hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu ile toplanan veriler yine araştırmacı tarafından çözümlenmiştir. Görüşmeler esnasında alınan ses kayıtları görüşmelerin ardından araştırmacı tarafından deşifre yöntemi ile bilgisayar ortamında yazıya aktarılmıştır. Ses kayıtlarının dökümü toplamda 53 sayfa tutmuştur. Tüm kayıtlar araştırmacı tarafından birçok kez okunmuştur.

Strauss ve Corbin (1990; aktaran Sözbilir, 2009)'e göre nitel veri analizi 2'ye ayrılır: betimsel analiz ve içerik analizi. Araştırmada kavramsal yapı önceden belirlenmiş olması sebebiyle betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Yıldırım ve şimşek (2011)'e göre, betimsel analizde araştırmanın verileri önceden belirlenmiş olan temalara göre özetlenerek yorumlanır. Veriler düzenlenirken araştırma sorularının ortaya koyduğu temalar ve gözlem sürecinde kullanılan sorular dikkate alınabilir. Yorumlama esnasında katılımcıların görüşlerini vurgulamak amacıyla sık sık doğrudan alıntılara yer verilir. Amaç ise, elde edilen verileri düzenleyip yorumlayarak okuyucuya sunmaktır. Yarı yapılandırılmış görüşme formundan yola çıkarak veri analizi için bir ereve oluşturulmuştur. Bu çerçeveye göre verilerin hangi temalar altında düzenleneceği ve sunulacağı belirlenmiştir. Araştırmada katılımcıların ifadelerini çarpıcı bir biçimde yansıtma amacıyla doğrudan alıntılara sık sık yer verilmiştir. Veriler tekrar tekrar okunup araştırma amacına göre ifadeler değiştirilmeden olduğu gibi alıntılanmıştır. Katılımcı görüşleri aktarılırken katılımcıların isimleri yerine her bir katılımcıyı temsil etmesi için KK1, KK2, KK3 şeklinde kodlamalar yapılmıştır. Bulgular hazırlanan ereve doğrultusunda tanımlanmış ve araştırmacı tarafından yorumlanmıştır.

## **4. BULGULAR VE YORUMLAR**

Bu bölümde, geçmişten günümüze Balıkesir’de yaşayan etnik kökenlerin mutfak kültürleri ve değişimleri hakkında bilgi edinmek için gerçekleştirilen araştırmanın bulgularına yer verilmiştir. Bu doğrultuda ilk olarak katılımcılar hakkında tanımlayıcı bilgilere yer verilmiş ve araştırma sorularına verilen cevaplar üzerinden betimsel analiz gerçekleştirilmiştir.

### **4.1. Katılımcılara Ait Tanımlayıcı Bilgiler**

Aşağıdaki çizelgede katılımcıların yaşı, etnik kökeni, mesleği, tahsili, yaşadığı yer ve yılına ait bilgilere yer verilmiştir.

Çizelge 1. Katılımcılara Ait Tanımlayıcı Bilgiler

Sıra No	Yaş	Cinsiyet	Etnik Köken	Meslek	Tahsil	Yaşadığı Yer /Süre
KK1	53	Erkek	Manav	Aşçı	Ortaokul	Sındırgı (29)
KK2	53	Kadın	Yörük	Emekli Memur	Önlisans	Altıeylül (31)
KK3	68	Erkek	Yörük	Emekli İmam	Önlisans	Altıeylül (3)
KK4	85	Erkek	Yörük	Emekli Memur	İlkokul	Altıeylül (41)
KK5	52	Erkek	Arap	Kebap İşletmecisi	İlkokul	Altıeylül (32)
KK6	49	Kadın	Kürt	Ev Hanımı	Lise	Karesi (14)
KK7	72	Erkek	Kürt	Çoban	İlkokul	Altıeylül/Gökköy (72)
KK8	83	Kadın	Manav	Çiftçi	İlkokul	Altıeylül /Gökköy (83)
KK9	84	Erkek	Manav	Çoban	İlkokul	Altıeylül/Gökköy (84)
KK10	77	Kadın	Manav	Ev Hanımı	İlkokul	Karesi (77)
KK11	73	Kadın	Yörük	Çiftçi	İlkokul	Sındırgı /Dügüncüler (73)
KK12	65	Kadın	Muhacir	Emekli Öğretmen	Lisans	Altıeylül (24)
KK13	58	Erkek	Çerkez	Emekli İşçi	Lise	Altıeylül (51)
KK14	58	Erkek	Çerkez	İşletmeci	Lise	Altıeylül (30)
KK15	57	Erkek	Laz	Öğretmen	Lisans	Karesi (32)
KK16	58	Erkek	Roman (Çingene)	Müzişyen	İlkokul	Altıeylül (58)
KK17	53	Kadın	Gürcü	Ev Hanımı	Ortaokul	Karesi/Armutalan (53)
KK18	57	Erkek	Türkmen (Alevi)	Öğretmen	Lisans	Karesi (34)
KK19	69	Kadın	Muhacir	Kur'an Öğretmeni	Ortaokul	Altıeylül (69)
KK20	59	Erkek	Gürcü	Öğretmen	Lisans	Karesi (39)
KK21	56	Erkek	Pomak	Emekli	İlkokul	Karesi (34)
KK22	50	Erkek	Yörük	Esnaf	Lise	Karesi '(35)
KK23	53	Erkek	Pomak	Öğretmen	Lisans	Karesi (26)
KK24	35	Erkek	Yörük	Öğretmen	Lisans	Sındırgı (2)
KK25	61	Erkek	Çıtak	Maliyeci	Lisans	Karesi (13)
KK26	42	Kadın	Çerkez	Ev Hanımı	Lise	Kepsut (16)
KK27	47	Kadın	Kürt	Ev Hanımı	Okur-Yazar	Altıeylül (29)

Çizelge 1 incelendiğinde, katılımcıların 17'sinin erkek, 10'unun kadın, aritmetik yaş ortalamaların 60 olduğu görülmektedir. Mesleki durumları incelendiğinde ise 1 kişinin aşçı, 6 kişinin emekli, 1 kişinin kebab işletmecisi, 2 kişinin çoban, 2 kişinin çiftçi, 5 kişinin ev hanımı, 6 kişinin öğretmen, 1 kişinin işletmeci, 1 kişinin müzişyen, 1 kişinin esnaf ve 1 kişinin maliyeci olduğu görülmektedir. Eğitim seviyelerinin ilkokul, lise ve lisans düzeyinde olduğu da araştırmada elde edilen bulgular içerisinde yer almaktadır.

## 4.2. Araştırma Alanına İlişkin Bulgular

Geçmişten günümüze mutfak kültürleri, geçmiş ve günümüz arasındaki farklılıklar ve benzerlikler çeşitli faktörlere odaklanılarak incelenmiştir. Bunlar; “*etnik kökene ait mutfak kültürü, mutfakta geçmişe göre değişiklikler, teknolojik gelişmeler, özel günlerde yemek merasimleri, sofrada adabıdır.*”

### 4.2.1. Etnik Kökenlere Ait Mutfak Kültürü

Mutfak kültürlerinde meydana gelen değişimlerin tespit edilmesi amacıyla “*etnik kökenlere ait mutfak diğer mutfaklardan ayıran özellikleri (geçmiş ve günümüz)*” sorusuna katılımcıların vermiş olduğu yanıtlar aşağıdaki gibi özetlenmiştir:

KK11 kodlu katılımcı tarafından *etnik kökene ait mutfak diğer mutfaklardan ayıran özellikleri* aşağıdaki gibi ifade edilmiştir.

*Ben köyde doğdum ve büyüdüm. Hala köyde yaşıyorum. Bazı yerlere gittim gezdim ancak ömrümün çoğu bu köyde geçti. Dolayısıyla diğerlerinden bizi ne ayırır onu bilemeyeceğim. Ama biz hangi yiyecekleri tüketiriz neler yaparız onu anlatabilirim.*

*Kuru yufkadan yaptığımız çok güzel fırın böreklerimiz var. Kendimi bildim bileli özel günlerde pişirilen keşkek var. Tarhana çok önem verdiğimiz bir yiyecek. Üzüm yetiştiriciliği olduğundan pekmez yapar ve tüketiriz. Hatta pekmez yapımı için köyümüzde özel bir alan mevcut.*

*Esasen insanların beslenme alışkanlıkları ekonomik koşullarıyla ilişkilidir. Durumu iyi olan insanları birçok çeşit tüketebiliyorken, gariban dediğimiz kişiler imkânları dâhilinde beslenmeye çalışıyorlar.*

KK 14 kodlu katılımcı tarafından *etnik kökene ait mutfağı diğer mutfaklardan ayıran özellikleri* aşağıdaki gibi ifade edilmiştir.

*Bizler anavatanımız Kafkasya'dan göç başlayınca dünyanın 40 farklı ülkesine dağılmışız. Bu yüzden Kafkasya'da ortak bir kültürümüz var. Göç sonrasında insanların yerleştiği yerlerle girmiş olduğu etkileşim sonucu oluşan bir kültürümüz var. Genel beslenme kültürümüz et ve hamur ağırlıklıdır. Anadolu'ya geldikten sonra sebze çeşitliliği ile tanışmışız. Şuan günlük hayatımızda Türk mutfağının yemeklerini tüketiyoruz. Haftada en az 1-2 defa yöresel yemeklerimizi yapar ve yeriz. Bunlar genellikle haluj, metaz, şıpsi ve lepsi gibi yöresel yemeklerimiz. Bugün hala bizzat kendi yaptığım Çerkez peynirini sürekli tüketiriz. Diğerlerinden farklı olarak 100 derecede mayalıyorum ve hemen ertesi gün yenilebilir hale geliyor. Eğer yemeyeceksek rüzgârda kurutup uzun bir süre saklayabilecek duruma getiriyoruz.*

KK 15 kodlu katılımcı tarafından *etnik kökene ait mutfağı diğer mutfaklardan ayıran özellikleri* aşağıdaki gibi ifade edilmiştir.

*Eski yıllarda lojistik gelişmediğinden herkes yaşadığı coğrafyada yetişen besinleri tükettiğinde beslenme kültürleri de buna bağlı olarak gelişmiş. Karadeniz iklimi bildiğiniz gibi bol yağış alan ve nemli bir iklim. Bu yüzden buğday yetiştirilmiyor. Dolayısıyla biz un ihtiyacımızı mısırdan karşılamışız. Bizim kültürümüzde mısır ve mısır unu çok önemlidir. Ekmeklerimizi mısır unundan yaparız genelde. Balıkçılık yaygın olduğundan balık tüketimimiz var. Özellikle ben balığı çok severim. Bunun yanında lahanadan çeşitli yemeklerimiz var. Bizim yöremizde "gazgaldıran" dediğimiz genel anlamda mıhlama adıyla bilinen yiyeceğimiz var.*

KK 19 kodlu katılımcı tarafından *etnik kökene ait mutfağı diğer mutfaklardan ayıran özellikleri* aşağıdaki gibi ifade edilmiştir.

*Köyümüzde bir mahalle "Pomak" bir mahalle de "Muhacir"dir. Ben Muhacirim. Muhacirler hoşafı çok sever. Peynirlerini, tereyağlarını kendileri yaparlar. Sütü satmak bilmezler. Kaçamak dediğimiz tüm köylü tarafından bilinen*



*bir yemeğimiz vardır. Mısır ununu suya salarlar. Kaşık yardımıyla karıştırılır. Daha sonra üzerine tereyağı dökülür. Sıklıkla tükettiğimiz bir yemektir.*

KK 20 kodlu katılımcı tarafından *etnik kökene ait mutfağı diğer mutfaklardan ayıran özellikleri* aşağıdaki gibi ifade edilmiştir.

*Bizim beslenme alışkanlıklarımız sebze ağırlıklıdır. Göç ettiğimiz yerin coğrafi özelliklerinden dolayı mısır tüketimimiz fazladır. Yağışın bol olmasından dolayı buğday yetiştirmek zor. O yüzden un ihtiyacı çoğunlukla mısırdan yapılarak karşılanmış. Eskiden tüm ekmeklerimiz mısır unundan yapılırdı. Şimdilerde çoğu yerde olduğu gibi buğday ekmeği tüketiliyor ancak mısır ekmeğini yapmaya devam ediyoruz. Hatta bu ekmeğin yapılmasında kullanılan araç-gereçler müzemizde sergileniyor. Karadeniz ile adı anılan karalahana bizlerinde oldukça sık tükettiğimiz bir sebzedir. Mutfak kültürümüzün Karadeniz ile bu kadar benzerlik göstermesine rağmen balık tüketimimiz yok denecek kadar azdır. Bunu yaşadığımız yerin deniz kıyısı olmamasına bağlayabiliriz.*

KK 26 kodlu katılımcı tarafından *etnik kökene ait mutfağı diğer mutfaklardan ayıran özellikleri* aşağıdaki gibi ifade edilmiştir.

*Bizim Çerkezlere ait metaz dediğimiz hamur işi bir yemeğimiz var. Yağda pişirilen haluj dediğimiz yine hamur işi olan bir yemeğimiz var. Mısır unundan yapılan kaçamak denilen ekmek tarzında ortasına çoğunlukla kavurma koyarak yediğimiz bir yemeğimiz mevcut. Bunlar Çerkezce adlandırdığımız bize has olan yemeklerimiz. Bunların haricinde dolmalar sarmalar gibi aslında herkesin yaptığı yiyeceklerimiz de vardır.*

Katılımcıların çoğu diğer kültüre hakim olmadığından karşılaştırma yapmak yerine kendi tükettikleri ürünleri anlatmaya çalışmışlardır. Birçoğunun bulunduğu coğrafi bölgelere ve iklim şartlarına göre beslendikleri görülmektedir. Çok yağışlı bölgelerde buğday yetişmediğinden un ihtiyaçlarını mısır unundan karşılamaktadırlar. Bu yüzden de ekmek dâhil un ile yapılan bütün yiyecekler mısır unundan yapılmaktadır. Şehirleşme ile birlikte kültürlerin birbirlerinden etkilendiği

ve aradaki farklılıkların en aza indiği gözlemlenmektedir. Bu yüzden beslenme kültürleri dâhil yaşam tarzları da birbirine yakındır. Yöresel olarak adlandırdıkları yemeklerin diğer kültürlerde de benzerlik gösterdiği, sadece isim farklılıklarının olduğu görülmektedir. Örneğin, Çerkezlerin haluj olarak adlandırdığı günümüzdeki mantıya benzer yemektir. Ancak şıpsı ve lepsi gibi tamamen Çerkezlere has yöresel yemekleri de mevcuttur. Bütün etnik kökenler için bu durum geçerlidir.

#### 4.2.2. Mutfakta Meydana Gelen Değişimler

Mutfakta meydana gelen değişimlerin tespit edilmesi amacıyla "*etnik kökeninize ait mutfakta geçmişe göre malzeme, pişirme ve yeme-içme türü bakımından değişiklikler oldu mu?* (sebepleri nelerdir) sorusuna katılımcıların vermiş olduğu yanıtlar aşağıdaki gibi özetlenmiştir:

KK 4 kodlu katılımcı tarafından *mutfakta meydana gelen değişimleri* aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;

*Pişirme yöntemi ateşti. Sacayağı dediğimiz demir kullanarak ocaklık dediğimiz bacalarda pişirilirdi. Avlusu olan evlerde avluya da ateş yakılabilirdi. Daha sonralarda maşingalar çıktı ve bizlerde bunu kullanmaya başladık. Günümüze geldiğimizde gazlı ocaklarımız var. Ancak özellikle kış günlerinde maşinga üzerinde de yemek pişirmeye devam ediyoruz.*

*Günümüze ve o zamanları karşılaştırmak gerçekten çok zor. Kullanılan kaplar çoğunlukla bakırdan kaplardı. Ganavaz dediğimiz topraktan yapılmış kaplar vardı. Turşu ve peyniri bu kaplarda yapardık. Günümüzde birçok çeşit var. Çelikler, plastikler teflon vs gibi birçok ürüne sahibiz.*

*Ne kadar kalabalık olursa olsun aynı kaptan yemek yerdik. Tahta kaşıklarımız vardı o zamanlar. Şimdilerde ise herkesin ayrı tabağı var.*

KK 6 kodlu katılımcı tarafından *mutfakta meydana gelen değişimleri* aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;

*Bizim yaşımız genç olduğu için her şeyi yakalayamadık. Televizyon yaygınlaşmadan önce bizlerde uzun sohbetler yapılırdı. Bu anlatacaklarımız da o sohbetlerden öğrendiklerimiz çoğunlukta. Bizim kültürümüzde tandır var. Tendir evi olarak adlandırdığımız bölüm bizim için evlerin mutfağıydı ancak evden bağımsız bir yerdı. Ekmekler burada günlük olarak yapılırdı. Ekmekler piştikten sonra oluşan közde o gün için yapılacak yemek çömlek bir kapta tandırda pişirilirdi. Tendir evleri yemek pişerken güzel sohbetlerin edildiği yerdı aynı zamanda. Günümüzde tandırlar bazı evlerde hala var ancak sadece özel misafirler geldiğinde kullanılıyor. Müstakil evlerden apartmanlara geçtikçe kuzineli sobalarda yemek pişirmeye başladık. Sobalarımızın üzerinde alüminyumdan yapılan ibriklerde hep sıcak su olurdu. Bu abdest almaktan yemek için kullanmaya kadar çok amaçlı kullanılırdı. Bunun haricinde bir demlikte tarçınlı bir su kaynardı. Hem eve hoş bir koku verirdi hem de gelen misafire hemen ikram edilirdi. Evler daha modernleştikçe sobaların yerini kaloriferler aldı. Gazlı ocaklar, elektrikli fırınlar hatta mikrodalga fırınlar yaygınlaştı. Artık günlük yemeklerde modern kaplar ve modern pişirme yöntemleri kullanılıyor fakat özel günlerde veya özel misafirler geldiğinde yapılacak yöresel yemekler için eski pişirme yöntemleri ve kaplar kullanılıyor.*

KK 9 kodlu katılımcı tarafından *mutfakta meydana gelen değişimleri* aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;

*Bizim çocukluğumuzda ocaklık denilen yerlerde sacayağı üzerinde yemekler pişirilirdi. Daha sonra maşingalar çıktı. Maşingaların çıkmasıyla yeni yapılan evlerde ocaklık bölümü yapılmamaya başlandı. Eski evlerde ocaklık kısmını tuğla örerek kapatmaya başladı. şimdi çok az evde açık ocaklık var. Maşingalarda yemek pişirilir aynı zamanda bir ibrik içinde mutlaka sıcak su olurdu. Biz köyde yaşadığımız için hala maşinga kullanıyoruz. Kış mevsimlerinde yemeklerimiz hala maşinga üzerinde pişiriliyor. Yine üzerinde eskisi gibi bir ibrik içerisinde su mutlaka olur. Gazlı ocaklarımızda var. Genellikle yaz mevsimlerinde ya da çabuk pişmesi gereken yemekler için o kullanılıyor.*

*Kullanılan tüm tava tencere bakırdan yapılmıştı. Belli aralıklarla kalaylatma işlemi yaptırırdık. Sonra alüminyum, emaye hatta çelik malzemeler çıktı. Şimdi yerine göre hepsini kullanmaya devam ediyoruz. Bakır kalaycılığı da çok kalmadığı için bakır malzeme günümüzde çok kullanılmıyor.*

KK12 kodlu katılımcı tarafından *mutfakta meydana gelen değişimleri* aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;

*Çocukluğumuzda yemeklerimizi sacayağı üzerinde ya da zincirlerle kapları asarak ocaklık denilen günümüz şöminelerini andıran bir yerde pişirirdik. Hatta ekmeğimizi bile çelpene denilen kaplarda ocaklıklarda pişirirdik. Yaz aylarında ateşleri avlulara yakıp öyle yemek pişirirdik. Bu durum çok sürmeden bizim yemek sobası dediğimiz maşingalar çıktı ve yemekleri onun üzerinde ekmeklerimizi de onun fırınında yapmaya başladık. Günümüzde gazlı ocaklarımız, elektrikli fırınlarımız var. Bir bağ evimiz var. Orada hala maşingayı kullanıyoruz.*

*Kullanılan kaplarımız çoğunlukla bakır ve topraktan yapılan çömleklerden oluşuyordu. Şimdi teknolojinin gelişmesiyle farklı malzemelerden yapılan kapların tümüne sahibiz. Bulgaristan'dan göçerken birkaç bakır kap getirebilmişim ancak şuan hiç kullanmıyoruz. Kahvaltılarda genelde tarhana ve ovmaç çorbası tüketiyorduk. Şimdi ki gibi bir kahvaltı kültürü yoktu. Tarhana yapardık ancak buradakilerden biraz daha farklı. Biz içerisine poy denilen bir bitki atıyoruz. En büyük farklılığımız bu. Pişirirken ise bol tereyağı ve üzerine peynir ufalıyoruz.*

*Göç etmemize yakın zamanlarda bizleri yani oradaki Türkleri asimile etmeye çalıştılar. Türkçe konuşmak yasaklandı. Kurban kesmek yasaklandı. Camilerde ibadet yasaklandı. Geleneklerimizi baskıladılar. Tüm bunlar göçü tetikleyen şeylerdi.*

KK 15 kodlu katılımcı tarafından *mutfakta meydana gelen değişimleri* aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;

*Her şeyden önce pişirme yöntemlerimiz değişti. Eskiden kara ateş dediğimiz odun ateşinde pişirirdik her şeyi. Daha sonra maşingalar hayatımıza girdi.*

*Maşingaların fırınlarında mısır ekmeği de yapardık. Sonra gazlı ocaklar çıktı. Gazlı ocaklar yemekleri daha çabuk pişiriyor ama odun ateşinde pişen yemeğin tadını veremiyor. Memlekete gittiğimizde bazen avluda ateş yakıp orada yemeklerimizi pişiriyoruz.*

*Çocukluğumuzda kaplarımızın tamamı bakırdı. Bunları kullanım sıklığına göre kalaylatmak gerekiyordu. Daha sonra alüminyum kaplar çıktı. Zamanla günümüzdeki çelik kapları kullanmaya başladık. Tabak anlamında porselen ve cam kullanıyoruz. Bakır kaplar artık aktif olarak kullanılmasa da hatıra olarak evlerimizde birkaç parça var.*

*Eskiden bugün yediğimiz buğday ekmeği bizim için bir lükstü. Sadece bazı kahvaltılarda yiyebiliyorduk. Bunun haricinde tamamen mısır ekmeği tüketirdik. Şimdi baktığımızda oralarda da buradaki gibi fırınlar var ve aynı ekmeğ çeşitleri var. Yani günlük öğünlerde genellikle buğday ekmeği tüketiliyor. Pirinç de aynı şekilde bir lüks sayılabilirdi. Bu yüzden bulgur tüketimi daha fazlaydı.*

*KK23 kodlu katılımcı tarafından mutfakta meydana gelen değişimleri aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;*

*Su kabından tenceresine kadar, ocakta kullandığı ateşine kadar her şeyde değişiklik yaşandı. Doğal olarak bunlar yemeklere de yansdı. Geleneksel yemekler yavaş yavaş unutuluyor. Malzemeler de değişti. Artık eskisi gibi organik ürün bulmak çok zor. Tüm imkânlar sağlansa yetiştirilen ürünler o günkü doğallığında olmadığı için o lezzeti yakalamak çok zor. Görüntü itibariyle benzetiyoruz ama o lezzeti yakalayamıyoruz.*

*Yapılacak yemeğe göre ürünler kullanılırdı. Çoğunlukla toprak güveçlerde odun ateşinde doğal olarak yemekler pişirilirdi. Günümüzde şehirlerde yaşamının verdiği sıkışıklık ile bu yöntemleri kullanmak zaten mümkün değil. Hanımlarımız da artık bizden modern ürünler istiyor. Ankastre ocaklar, fırınlar gibi. Geçmişten kalan birkaç parça malzeme süs eşyası olarak duruyor.*

Tüm katılımcılar en çok değişimin pişirme yöntemi, kullanılan kaplar olduğu konusunda hemfikirdir. Yemeklerin ilk başta avlularda odun ateşini yakarak ya da avlusuz evlerde ocaklık denilen yerlere odun ateşini yakarak sacayağı üzerinde yemeklerini pişirmişlerdir. Zamanla maşinga denilen sobanın çıkmasıyla pişirme yöntemleri değişerek bu sobalar kullanılmaya başlanmıştır. Soba üzerinde yemek pişirmenin yanında ibrik adı verilen kaplarda sıcak su ihtiyaçlarını karşılamışlardır. Bunlar haricinde farklı bir kültür olarak Kürtlerin Tendir evi olarak adlandırdıkları evlerden bağımsız günümüz mutfağına benzeyen bir yemek pişirme bölümü olduğu aynı zamanda yemek pişirilirken hoş sohbetlerin yapıldığı söylenmektedir. Bu kültürler şehirleşmenin olmadığı yerlerde nadir olarak kullanılmaktadırlar.

Çağın gelişmesi ile birlikte tüm etnik gruplar koşullara ayak uydurarak gazlı ocaklara, elektrikli fırınlara sahip olarak mevcut pişirme yöntemlerini değiştirmişlerdir. Hayatların kolaylaştığı ancak mevcut pişirme yöntemleri ile eski lezzetleri yakalayamadıkları konusunda tüm etnik gruplar hemfikirdir.

Tüm gruplar etnik kültürleri ile alakasız olarak zamanın şartlarında yaygın olan çömlek, bakır, çinko, emaye ve alüminyum gibi kaplar kullandıklarını söylemişlerdir. Günümüz koşullarında yine etnik kültürleriyle alakasız olarak plastik, çelik, porselen, teflon, granit ve cam kaplar kullandıklarını söylemektedirler. Ancak çömlek günümüzde hala kullanılan kaplar arasındadır. Hatta kalaycılığın devam ettiği yörelerde bakır kullanıldığı görülmektedir.

Eski kahvaltılık kültürünün günümüz kahvaltılık kültüründen tamamen farklı olduğu, eskiden genellikle çorba tüketildiği zamanlı günümüz kahvaltılık kültürüne geçildiği söylenmektedir.

#### **4.2.3. Teknolojik Gelişmelerin Mutfağına Etkisi**

Teknolojinin gelişmelerin mutfağı nasıl etkilediğini belirlemek amacıyla "*teknolojik gelişmeler etnik kökeninizin mutfağını nasıl etkilemiştir?*" sorusuna katılımcıların vermiş olduğu yanıtlar aşağıdaki gibi özetlenmiştir:

KK2 kodlu katılımcı tarafından *teknolojik gelişmelerin etkisini* aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;

*Buzdolabının hatta elektriğin olmadığı zamanlarda yiyeceklerimizi karanlık kiler dediğimiz yerlerde saklardık. Süt ve ürünlerini soğuk suyun içerisine oturtup saklardık. Et, meyve ve sebze için kurutma yöntemi kullanırdık. Günümüzde teknolojinin gelişmesi ile buzdolaplarında her şeyi saklayabiliyoruz. Hatta derin dondurucular çıktıktan sonra insanlar her şeyi orada saklamaya başladı. Zaten meyve sebze gibi birçok ürüne her mevsim ulaşabiliyoruz. Etleri saklamak için diğer bir yöntem de kavurma yapmak. Artık şehir hayatına geçtikten sonra bunların birçoğunu yapamıyoruz.*

*Eskiden ekmekler, börekler vs köyün taş fırınlarında yapılırdı. Şimdilerde köydeki büyüklerimiz bile eskisi kadar çok kullanıyor bu fırınları. Herkesin evinde elektrikli fırınlar var. Daha çok onları kullanıyorlar. Ateşte pişen bir yemek ile gazlı ocakta pişen yemek arasında çok fazla lezzet farkı var. Teknoloji hayatımızı kolaylaştırdı ancak ağzımızın tadını götürdü.*

KK8 kodlu katılımcı tarafından *teknolojik gelişmelerin etkisini* aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;

*Teknoloji geliştikçe pişirme yöntemlerimiz de değişti, kullandığımız kaplar da değişti, yediğimiz şeyler de değişti. Kısacası biz değiştik. Eskiden maşinga üzerinde saatlerce pişen yemeği şimdi koy düdüklü tencereye 1 saatte pişirsin. Börek yapmak için köy fırınlarına gider orayı temizler sonra ateş yakardık. Ateşin köz olmasını bekler sonra börek çörek pişirirdik. Şimdi fırının fişini takıyorsun pişirmeye başlıyor. Buzdolabımız yoktu eskiden ama zaten çok yiyeceğimiz de yoktu. Kurban etlerini köy fırınlarında fırınlayıp sepetlerle asardık. Bir kısmını kavurma yapardık. Şimdi yine kavurma yapıyoruz ama bir kısmını dolapların buzluklarına koyabiliyoruz. Yoğurtlarımızı genelde günlük yapar ve tüketirdik. Artık daha fazla yoğurt yaparak buzdolabında saklayabiliyoruz. Onun dışında hiçbir teknolojik aleti kullanmaya teşebbüs bile etmedim. Şimdi bulaşık makinesi alıyor insanlar. Her imkân var ama*

*insanlar hala yakınıyor. Bizim deterjanlarımız bile yoktu zamanında. Yağlı kazanları toprakla ovarak temizlerdik.*

*Eskiden keşkek yaparken ağaç tokmaklar ile döverek buğdayın kabuğundan ayrılması sağlanırdı. Şimdi hazır kabuğundan ayrılmış buğday alınıyor. Kazan içerisinde pişirirken de karıştırmak için büyük ahşap kaşıklar olurdu. Onunla karıştırı karıştırı sakız kıvamına getirirler. Şimdi blender diye bir şey var. Onu sokup karıştırıyorlar. Neymiş daha çabuk oluyormuş. Evet, çabuk oluyor ama lezzeti yok.*

KK14 kodlu katılımcı tarafından *teknolojik gelişmelerin etkisini* aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;

*Teknolojik gelişmeler ile birlikte maşingalar sayesinde ocaklıklardan kurtulduk. Gazlı ocaklar sayesinde de maşingalardan kurtulduk. Tabi ki odun ateşinde pişen yemeğin tadını gazlı ocaklar veremiyor. Ama şehirlerdeki apartmanlarda böyle bir imkânımız zaten yok. Onun haricinde buzdolabı ile saklama koşulları iyileşti. Ancak biz sürgün hayatı yaşadığımızdan çok saklayacak yiyeceğimiz de olmazmış. Buraya göç ettikten sonra Çerkezler anavatanlarına dönmenin umuduyla derme çatma evler yaparak bir süre yerleşmemişler. Evlerin karanlık ve serin kilerleri olurdu genelde. Zamanında etleri kurutarak sakladarmış. Hala Kafkasya'da kurutulmuş etin yapıldığı söyleniyor. Burada herkesin yaptığı kavurma yaparak küplerde sakladık. Daha önce bahsettiğim gibi peyniri özel sepetinde gölgeye asarak rüzgârda kuruturduk. Ben hala geleneksel yöntemlerle üretimini yapıyorum. Çok uzun süre dolaba koymadan dayanıyor. Eskiden ocaklıkların bacasında peyniri isleme yöntemi uyguluyorlarmış. Biz teknolojiyi kullanarak artık peynirlerimizi vakum makineleri ile vakumluyoruz.*

KK16 kodlu katılımcı tarafından *teknolojik gelişmelerin etkisini* aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;

*Tüm bu anlatılanların haricinde buzdolabı büyük teknolojik gelişmelerden birisidir. Buzdolabının olmadığı zamanlarda da biz şehirde yaşadığımızdan bir*



*şeyleri saklama ihtiyacı duymazdık. Çünkü o gün çalıştıktan sonra kazanılan parayla günlük yiyecek alışverişlerimizi yapardık. Onun dışında yemekler kalırsa ya da günlük alınmayan diğer yiyecekler için tel dolaplarımız vardı. Aslında baktığımızda pek özelliği bulunmayan bir dolap ama o zamanlarda içine koyduğumuz yiyecekleri toz, sinek ve diğer haşerelerden koruyordu.*

*Günümüzde de şehirde yaşıyoruz ancak buzdolaplarımız olduğundan dolayı bazı şeyleri dolaplara koyarak saklayabiliyoruz.*

KK17 kodlu katılımcı tarafından *teknolojik gelişmelerin etkisini* aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;

*Anlattığım gibi teknolojinin gelişmesi bizi eski pişirme yöntemlerimizden ayırmadı sadece daha fazla seçenek olmasını sağladı. Ancak bu durum köyde yaşayan insanlar için geçerli. Şehirde yaşayanlar teknolojiye tam olarak ayak uydurmak zorunda. Apartmanlarda eski pişirme yöntemlerimizin kullanılması mümkün değil. Bunun haricinde buzdolabının çıkmış olması herkes için kolaylık sağladı. Buzdolabından önce örneğin kurban etlerini kavurma yaparak toprak küplere koyardık. Bazı sebzeler samanların içerisinde saklanır bazıları kurutulur bazıları da turşu yapılırdı. Tüm bunların haricinde ambar denilen evlerden bağımsız ahşaptan yapılmış kilerler olurdu. Buralarda da birçok şeyi saklayabilirdik. Süt ürünlerine baktığımızda eskiden inekler şimdi ki kadar süt vermiyordu. Az olan süt evdekilere anca yetiyordu diyebiliriz. Evler zaten kalabalıktı.*

*Günümüzde diğer teknolojik aletleri de kadınlar kullanıyor. Blender, mutfak robotu vb. Kışlık hazırlıkların yapımını da kolaylaştırıyor bu teknolojik aletler. Tarhana yapmak için kaç tane mutfak robotu ziyan ettim belli değil. Dayanmadığı için tekrar eski yöntemlere dönüş yaptım. Tel var telde geçiriyorum. Eskiden testiye benzer toprak kaplar tereyağı yapardık. Şimdi kimsenin onu sallayacak vakti yok ki. Hazır elektrikli tereyağı yapma makineleri kullanıyoruz. Tabi diğeri gibi olmaz ama en azından katkısız olduğundan marketlerde satılanlardan da iyidir.*

KK 24 kodlu katılımcı tarafından *teknolojik gelişmelerin etkisini* aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;

*Köyümüze elektriğin 1987 yıllarında geldiği biliniyor. Köydeki insanların da ilk teknolojiyle tanışması bu tarihten sonradır. Elektriğin gelmesiyle birlikte köy fırınlarının yerini hızla davul fırınlar almaya başladı. Teknoloji bir açıdan kolayca kaçma olarak yorumlanıyor. Gerçekten bazı kolaylıklar sağlıyor ancak lezzeti kaybediyoruz. Köy fırınlarında yapılan ekmeği davul fırınlarda yapar hale geldiler. Ancak lezzet kesinlikle fark ediyor. Günümüzde sobanın üzerinde ekmek kızartıp yağlamayı bile özler hale geldik. Annem yoğurdunu kendi mayalardı. Zamanla hazır yoğurtlara alıştık. Hazır yoğurtlarda sakız kıvamında. O eski ekşi köy yoğurdunun tadını tabi ki veremiyor.*

Katılımcılar, teknolojiyi elektrik ile bağdaştırarak elektriğin gelmesinde sonra teknoloji ile tanıştıklarını belirtmişlerdir. Buzdolabı kullanılmaya başlamadan önce evlerdeki serin ve karanlık kilerlerin olduğu, bazı yörelerde ahşaptan yapılan evlerden bağımsız ambarların o zamanın şartlarında buzdolabı görevi gördüğü söylenmiştir. Bunlar haricinde etleri kavurma, sebze ve meyveleri kurutma ya da saman içerisinde saklama, turşu ve konserve gibi saklama yöntemlerini kullanmışlardır. Yemekler kalırsa ya da günlük alınmayan diğer yiyecekler için toz ve haşerelerden koruyan tel dolapların olduğu söylenmektedir.

Hayvancılık ile uğraşan etnik grupların sütü ve yoğurdu günlük olarak tükettikleri, peyniri hayvan derilerinde (tulum) muhafaza ettiklerini ifade etmişlerdir. Bunların haricinde Çerkezlerin ana vatanı Kafkasya'da etin ve peynirin kurutulduğu söylenmektedir.

Günümüzde buzdolabının hatta derin dondurucuların çıkmasıyla birlikte tüm saklama yöntemlerinin giderek azaldığı gözlemlenmektedir. Ama turşu ve konserve diğerlerine göre günümüzde yaygın olarak kullanılmakta, bir kaç nesil sonra bu yöntemlerinde kaybolacağı tahmin edilmektedir.

Kadınlar teknolojiyi mutfakta yaygın olarak kullanmaktadır. Örnek olarak tarhana yapımı için mutfak robotunun, keşkek yapımı için blenderlerin kullanılması gösterilebilir.

#### 4.2.4. Özel Günlere Ait Yemek Merasimleri

Özel günlerdeki yemek merasimleri hakkında bilgi almak amacıyla, " "etnik kökeninizin özel günlerdeki yemek merasimleri hakkında bilgi, varsa değişimleri nelerdir?" sorusuna katılımcıların vermiş olduğu yanıtlar aşağıdaki gibi özetlenmiştir:

KK 1 kodlu katılımcı tarafından *özel günlerdeki yemek merasimleri hakkındaki bilgileri* aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;

*Eskiden köylerde yemekler imece usulü yapılırdı. Günümüze göre yemek çeşitliliği daha az, günümüzde de kişinin ekonomik durumuna göre çeşitlilik değişmektedir. Eski düğünlerde bulgur ağırlıklıydı. Günümüzde her düğünde pirinç olduğunu görüyoruz. Şimdi imece ortadan kalkarak hazır yemek şirketleri ile anlaşım onlara yaptırılıyor. Keşkek düğünlerimizin vazgeçilmezidir. Eskiden keşkek yapımı için düğünlerden 1 gün önce dibek taşı denilen yerde buğday köyün genç erkekleri tarafından dövülerek kabuğundan ayrılması sağlanırdı. Bu ritüel günümüzde marketlerde kabuğu ayrılmış hazır buğdayların yaygınlaşması ile tarihe karışmış durumda.*

KK 3 kodlu katılımcı tarafından *özel günlerdeki yemek merasimleri hakkındaki bilgileri* aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;

*Ailemiz toplum önüne çıkacağı için daha hazırlıklı olmak isteriz. Örneğin; günlük hayatımızda kendimize yaptığımızdan daha fazla çeşit yapmaya çalışırız. Eskiden pirinç çok bulunmazdı bu yüzden bulgur daha fazla tüketilirdi. Şimdiki gibi pazardan, marketten veya pastaneden aldığımız şeyler yoktu ya da ulaşmak zordu. O zamanlar kendimiz yapardık. Pekmezden yaptığımız helvalarımız vardı o zamanlar.*

*Cemiyetlerde yemekler bakır kazanlarla yapılırdı. Kaç çeşit yemek yapılacaksa komşulardan kazan temin edilirdi. Pilav ve helva içinse tava temin edilirdi. Yemek yenilecek tabak ve kaşıklarda komşulardan temin edilirdi. Her çeşit yemek birer tabağa koyulur, tabaklarda siniye yerleştirilir. Birkaç kişi bu sininin etrafına toplanarak yerdi. Şimdi tabldot dediğimiz kaplar çıktı. Herkes kendi tabağını kaşığına alıp öyle yiyor. İçecek olarak genellikle hoşaf yapardık. Memleketimizde mevsiminde yetişen meyvelerden kak yapıp (kurutma) cemiyetlerde bunları hoşaf yapmakta kullanırdık. Şimdilerde daha çok hazır ayran ya da gazlı içecek tüketiliyor.*

*KK 7 kodlu katılımcı tarafından özel günlerdeki yemek merasimleri hakkındaki bilgileri aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;*

*Köyümüzde cenaze olduğunda komşular o eve yemekler getirirdi. Şimdi bu gelenek bile pek kalmadı. Şimdi mezarlık çıkışında cenaze sahibi bir pilav-ayran dağıtıyor sonra herkes kendi yoluna. Eski yardımlaşmalar kalmadığı için üzüliyorum.*

*Düğünlerde yemek köyde köylüler tarafında pişiriliyorsa muhakkak keşkek yapılır. En güzeli de öyle olur zaten. İnsanlar yardımlaşarak her işe koşturur. Düğünden bir gün önce yemek hazırlıkları başlar. Düğün günü sabah erkenden ateşler yakılır yemekler pişirilir. Kaç çeşit yemek yapılacaksa o kadar kazan kullanılır. Şimdilerde hazır yemek firmalarına sipariş ediyorlar yemekleri. O zaman yöresel yemek falan kalmıyor ortada. Dediğim gibi ne yardımlaşma var ne ağzımızın tadı.*

*Hidrellez hayrı köyümüzde her sene yapılır. Bunun tüm masrafları köylüler tarafından karşılanır. Yemeklerimizi köyde köylüler yapar. Bu yardımlaştığımız, birlik olduğumuz son geleneğimiz. Umarım bunu kaybetmeyiz.*

KK 10 kodlu katılımcı tarafından özel günlerdeki yemek merasimleri hakkındaki bilgileri aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;

*Bizim en özel yemeğimiz tirittir. Genellikle düğünlerimizde yufkadan ya da özel ekmeğinden yapılabilir. Zerde ve Balıkesir kaymaklısı özel günlerimizde yapılan en bilinen tatlılarımızdır. Artık şehirlerde düğün yemeklerini kendi yapan zaten kalmadı. Herkes lokantalara veriyor siparişi her şey hazır geliyor. Bu yöresel yemekler de yapılmıyor.*

*Köylerde keşkek yapılıyor. Yaparken tokmakla sürekli dövmek gerekiyor. O yüzden insan gücüne ihtiyaç var. Şehirlerde bunu yapacak birini bulmak mümkün olmadığından yapılmıyor.*

*Cenazelerde komşular cenaze evine yemek götürür ama bizler yine de cenaze evlerinde de yemek pişirirdik. Cenazeye dışarıdan gelen misafirlerin karnını doyurmak için. Şimdi zaten gelen herkes günübirlik geliyor. Cenazeden sonra herkes dağılıyor. O yüzden mezarlık çıkışında pilav-ayran gibi şeyler dağıtılıyor. Eskiden cenaze evlerine ve lohusalı kadınlara mafış tatlısı mutlaka götürülürdü.*

KK 18 kodlu katılımcı tarafından özel günlerdeki yemek merasimleri hakkındaki bilgileri aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;

*Eskiden cenaze evlerine 7 gün boyunca ve 3 öğün yemek götürülürdü. Önce yakın akrabalar sonra komşular olarak yemekler götürülürdü. İletişim halinde herkes hangi gün hangi öğünü götüreceğini kendi aralarında haberleşirlerdi. Günümüzde köyün kullanılmayan okulu kültür evine dönüştürüldü. Tüm özel etkinlikler burada yapılıyor. Burada kullanılacak ekipmanlarda mevcut. Şimdi cenazelerde bu kültür evlerinde 3 gün sadece öğle öğünlerinde yemek verilir. İlk gün cenaze sahibi diğer 2 gün yakın akrabalar masrafları üstlenir.*

*Düğünlerde ise kazanlarda çeşitli yemekler yapılır. Olmazsa olmaz etli bulgur pilavidir. Kültür evi yapılmadan önce kullanılacak ekipmanlar komşulardan*

*toplanırdı. Şimdi kullanan at tabaklar kullanılıyor genelde. Bazıları hazır yemek firmalarına sipariş veriyorlar.*

*Çocukluğumuzdan bugüne devam eden Abdal Musa şenlikleri yapılır. Bu bizim Alevi kültüründe olan bir şenliktir. Genellikle kış aylarında yapılır. Bu şenliklerde köylü gücüne göre yardımda bulunur. Kimi hayvan bağışlar kimi nakit para bağışında bulunur. Kimi yemek yapımı için odun bağışlar. Kimi benim maddi gücüm yok ama iş gücü anlamında yardım da bulunurum der. Tüm köylü hesaplanır ona göre malzeme alınarak ona göre etli bulgur pilavı pişirilir. Yemekler piştikten sonra kazanlar köyün merkezi yerlerine götürülür. Herkes evine yakın olan kazana tenceresini alarak gider. Tencereleri kazanların etrafına koyarak herkes geriye çekilir. En son yemeği dağıtacak olan kişi gelir. Hangi tencerenin kimin olduğunu bilmez. Böylece adam kayırmacılığı kesinlikle olmaz. Hepsine eşit dağıtır. En son evinde fazla kişi olan ya da misafiri olan yani fazla yemeğe ihtiyacı olan var mı diye sorar. Fazla yemeğe ihtiyacı olanlar öne çıkar ve tencerelerini gösterir. Daha sonra herkes tencerelerini alıp evlerine gider. O gün akşam yemeğinde köyün en zengini de en garibanı da aynı yemeği yer.*

*KK 22 kodlu katılımcı tarafından özel günlerdeki yemek merasimleri hakkındaki bilgileri aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;*

*Bizim özel günlerde yaptığımız ve her gün yesen bıkmayacağı yemeklerimiz var. Mesela bunlardan biri içli köftedir. Genelde bayramlarda yapılır. Buralarda yediğimize hiç benzemiyor bizim oralarda olan. Bizim oralarda kayısı bol bulunur. Bu yüzden kayısı hoşafı yapılır. Bunun haricinde bulgur pilavı yapılır. Adına çoban aşısı derler. Domatesli olduğundan kırmızımsı ve biraz sulu olur. Büyük bakır kazanlar ile tas kebabı yapılır. Yöredeki hayvanların farkından yapılan yemeğin tadı da etkileniyor. Bu yemekler düğünlerde, hayırlarda, cenazelerde ya da bayramlarda sıklıkla yapılır. Bizim oralarda hazır yemek firmaları pek tercih edilmez. Ama buraya geldikten sonra bir sünnet merasimi yaptım. Ben mecburen bir yemek firması ile anlaştım.*

Tüm gruplar, özel günlerde üst düzeyde bir yardımlaşmanın olduğundan bahsetmişlerdir. Yapılan yemeklerin yöresel olduğunu ve o yöredeki insanların yaptığını söylemişlerdir. Yörük ve Manavların özel günlerdeki vazgeçilmez yemeklerinin keşkek olduğunu belirtirken bunun haricinde bu yöredeki Yörük ve Manavların tirit, zerde, Balıkesir kaymaklısı, hoşmerim gibi yöresel lezzetlerinin olduğu bilinmektedir. Özel günlerde ikram edilen yemeklerin ekonomik koşullara göre değişiklik gösterdiği gözlemlenmektedir.

İnsanların yoğun iş hayatı ve toplumun yozlaşması eski yardımlaşmayı ortadan kaldırarak bireysel düğün, cenaze ve diğer özel gün organizasyonlarının yapılmasına yol açmıştır. Bu yüzden insanların hazır yemek firmalarından ya da lokantalardan sipariş vererek organizasyonları yaptığı görülmektedir. Buna bağlı olarak yapılan yemeklerin yöresellikten tamamen uzak olduğu bilinmektedir. Günümüzde bazı yörelerde hala yardımlaşarak yapılan tek organizasyonun köy hayırları olduğu görülmektedir. Kişiler bütçesi doğrultusunda yardımcı olarak bu hayırları finanse etmektedirler.

Tüm etnik gruplarda cenaze evlerine komşular tarafından yemekler götürülerek dışarıdan gelen misafirler doyurulurdu. Bu gelenek bazı yerlerde devam etse de günümüzde daha çok mezarlıklarda pilav-ayran hayrı yine evlerde de lahmacun gibi hazır yiyecekler ikram edilmektedir.

#### **4.2.5. Sofra Adapları**

Sofra adapları hakkında bilgi almak amacıyla, "*Etnik kökeninize ait sofra adapları nelerdir? Bu sofra adaplarında değişimler oldu mu? Olduysa nelerdir?*" sorusuna katılımcıların vermiş olduğu yanıtlar aşağıdaki gibi özetlenmiştir:

KK 5 kodlu katılımcı tarafından *sofra adapları hakkındaki bilgileri* aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;

*O zamanlar yer sofralarında yerdik. Biz 8 kardeşiz anne ve babayla birlikte ev halkı 10 kişiydi. Hepimiz sofranın etrafına dizilirdik. O gün ne yemek yapıldıysa büyük bakır bir tepsiye boşaltılır ve hepimiz oradan yerdik. Hızlı yemek zorundaydık yavaş yiyen aç kalırdı. Önce anne ve babamız yemeğe başlardı.*

*Günümüzde masada yemek yiyoruz. Anne ve babayı beklemek kalmadı. Ben kebabçuyum, eskiden annenin yaptığı pilavı ortadan kaşıklamak mı yoksa kebab mı diye sorsanız düşünmeden pilav derim. O günleri özleyorum. Akşam eve gittiğimde bazen çocuklar sofrada olmuyor. Niye diye soruyorum biri diyor ben arkadaşımın yedim biri ben dışarıda yiyeceğim vs.*

*Bizler zamanında anne babamız sofrada bir şey anlattığında ağızımız açık onları dinlerdik. O gün başlarından geçen olayları anlatırlardı. Şimdi çocukların ellerinde telefon yüzlerini bile görmüyoruz. Nerede kaldı sofrada adabı?*

KK 12 kodlu katılımcı tarafından *sofra adabları* hakkındaki bilgileri aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;

*Sofranın belli bir zamanı olur ve herkesin o zamanda sofrada olması gerekir. Eğer gelmezse beklenmezdi. Çünkü sofrada mübarektir sofrada beklenmez. Sofrada konuşulmaz. Hiçbir şey yarım bırakılmazdı. Sofrada misafir varsa misafirden önce sofraya başlanmaz ve kalkılmazdı. Sofra duası mutlaka edilirdi. O zamanlarda evlerde su yoktu. Evin gelini yoksa evin kızı sofradan kalkınca leğen ve ibrikle büyükten başlayarak herkesin eline su dökerdi. Bunların dışında herkes gibi yer sofrasında ortak kaplardan yemek yerdik. Şimdi göçten sonra bu geleneklerimizden adaplarımızdan hiçbiri kalmadı.*

KK 13 kodlu katılımcı tarafından *sofra adabları* hakkındaki bilgileri aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;

*Bizim yetiştiğimiz zamanlarda yer sofraları vardı. Herkes gibi büyüklere hürmet gösterirdik. Ama yemeğe büyük başlar diye bir kuralımız yoktu bizim evimizde. Bizim kültürün bir farkı anne ve baba sofrada olduğunda gelin sofraya*



*oturmazdı. Eğer kocası yoksa gelin öyle oturabilirdi. Yani büyüklerin olduğu sofrada çiftlerden yalnız biri sofrada olabiliyordu.*

*Günümüzde farklı kişilerle yapılan evliliklerle asimilasyonlar yaşandığından böyle keskin sofrada adabları kalmadı.*

KK 21 kodlu katılımcı tarafından *sofrada adabları hakkındaki bilgileri* aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;

*Herkes birlikte oturur birlikte kalkardı. Misafir geldiğinde misafire her açıdan öncelik tanınır. Yer sofrasında aynı kaptan yemeklerimizi yedik. Bizim en büyük gelip başlayacak diye bir kuralımız yoktu. Herkes aynı anda başlardı bir an önce yiyip kalkardı. Günümüzde de eve göre bu kurallar değişiklik gösterebiliyor.*

KK 25 kodlu katılımcı tarafından *sofrada adabları hakkındaki bilgileri* aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;

*O zamanın şartlarında evimizde masa olmasına rağmen annemin alışkanlıkları sebebiyle yere sofrada bezi serilerek yer sofrası kurulurdu. Tahtadan yapılan bir sofrada ve üzerine sini olarak adlandırdığımız bir araç olurdu. Yemek ortaya gelir daha sonra kişi sayısına göre küçük bakır kaplara bölünürdü. Anne ve babamızın gözüne bakardık onlar yemeğe başlasa da biz de başlasak diye. Şimdi böyle şeyler de kalmadı. Eskiden babamız su isteyince hemen getirirdik. Şimdi çocuktan su isteyince kalk kendin iç bana da getir diyorlar.*

KK 27 kodlu katılımcı tarafından *sofrada adabları hakkındaki bilgileri* aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;

*Bizim sofrada adablarımız çok değişmedi. Hala eski geleneklerimizi devam ettiriyoruz. Eğer ailecek yemek yiyorsak hep birlikte yer sofrasında yemek yedik hala öyle yiyoruz. Masamız var ama yerde yemeyi tercih ediyoruz. Eğer aile dışından bir kişi bile olursa (kadın veya erkek) ayrı sofrada kurulur ve kadınlar ayrı erkekler ayrı yemek yer. Bu geçmişte de böyleydi. Bugün evimizde hala böyledir. Benim kız*

*kardeşim gelse kocamın yanında hiçbir şey yemez. Kocamın abisi gelse ben ve kızlarım onun yanında hiçbir şey yemeyiz. Bu sadece yemek için değil. Biz aile dışından biri geldiğinde çay faslını bile kadınlar ve erkekler ayrı olarak yaparız.*

*Bizim kültürümüzde tüm yemekler sofraya aynı anda gelir. Normalde diğer kültürlerde önce çorba sonra yemek sonra tatlı gibi olur. Bizde çorba, yemek ve tatlı aynı anda sofraya getirilir. Bu yüzden uzun büyük sofralar kurulur.*

Sofra adabları etnik kültürlerden bağımsız olarak evden eve değişiklik göstermektedir. Genellikle yer sofralarında ve ortak kaplardan yenildiği, çoğu evde yemeğe başlamak için aile büyüünün beklendiği söylenmektedir. Sofra mübarek olarak görüldüğünden, düzgün oturulur, gereksiz konuşulmaz ve sofraya saygı gösterilmiştir.

Çerkezlerde aile büyükleri sofrada olduğu zaman gelin eşi olmadığı zamanlarda sofraya oturabilmektedir. Günümüzde farklı etnik kimlikteki kişilerle yapılan evlilikler sonucunda alışılmış sofrada da önemini yitirmiştir.

Bazı Kürt kökenlerinde aile dışında herhangi bir birey eve geldiğinde kadınlar ve erkekler olarak ayrı sofralar kurulur. Hatta çay bile birlikte içilmez. Bunun dışında diğer kültürlerdeki gibi alışılmış çorba, yemek, tatlı sıralaması yoktur. Tüm çeşitler aynı anda sofraya gelir, kişi istediğinden başlayabilir. Şu an bu adabların çoğunun kalmadığı gözlemlenirken, bazı evlerde hiç değişmeden geleneklerin yaşatıldığı görülmektedir.

Günümüzde şehirleşmenin etkisiyle çoğunlukla yemeklerin masalarda ve ayrı tabaklarda yenildiği söylenmektedir. Bunun yanında bazı kişilerin hala yer sofralarında ve aynı kaplardan yemek yedikleri gözlenmiştir. Bireylerin değişen yaşam koşullarından ayrıca eğitim ve iş durumlarından dolayı da sofrada kimse beklenmeden yemeğin yenildiği söylenmektedir. Bunun sonucunda da kişilerin bireyselleştiği, aile bireylerinin paylaşımının azaldığı bir durum ortaya çıkmıştır.

## 5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Balıkesir'de yaşayan etnik kökenlerin beslenme alışkanlıklarındaki değişimini belirlenmesi amacıyla hazırlanan çalışmanın sonuç ve öneriler kısmı bu bölümde ele alınmıştır.

### 5.1. Sonuçlar

İnsanların yaşamlarını devam ettirebilmesi için fizyolojik bir ihtiyaç olan beslenme, çağın gelişmesi ve sosyalleşme ihtiyacı sonucunda önemli bir uğraş haline gelmiş ve çeşitli faktörlere bağlı olarak değişim ve gelişim göstermiştir.

Göçler neticesinde birçok farklı kültüre sahip insanlar birbiri ile ortak bir yaşamı paylaşmak zorunda kalmıştır. Farklı etnik gruplar arasında; gelenek, görenek ve kültürel farklılıkların olması beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürlerinde çok kültürlülüğün ortaya çıkmasına etken olmuştur. Yemek pişirme, sunma ve tüketme farklılıkları coğrafya bölge ve yöre kültürüne göre değişiklikler göstermektedir. Bu değişiklikler sonucunda yöresel yemekler ve geleneksel beslenme alışkanlıkları oluşmuş ve yemek yeme kültürel bir anlam taşımaya başlamıştır.

Balıkesir'in sahip olduğu coğrafi konumu ve iklimi nedeniyle tarihsel süreçte sürekli yerleşim yeri olarak seçilmesi, bu ilin mutfak kültürleri açısından da zengin ve gösterişli bir yapıya sahip olmasında etkili olmuştur. Yöresel kültürde Anadolu mutfak kültürünün yansımaları önemli yer tutmasına karşın, Balıkesir'de bulunan etnik grupların çok eskiye dayanan tarihleri ve farklı dini kimliklerinin bulunması, ayrıca önemli görülmektedir.

Balıkesir'de yaşayan etnik grupların, mutfak kültürlerindeki zaman içerisinde uğramış olduğu değişimleri derinlemesine incelemek amacıyla yapılan bu çalışmanın sonucunda;

Yerel halk, kendi etnik grubunun yemekleri ve mutfak kültürüne ait bilgi sahibi olmasına karşılık diğer etnik grupların kültürlerine ait yeterli bilgi sahibi olmadıklarından karşılaştırma yapamamaktadırlar. Yapılan görüşmelerde kişilerin yaptığı beyanlara göre şehirleşme etnik farklılıkları en az indirmiş, beslenme alışkanlıkları ve yaşam tarzlarındaki farkların azaldığı gözlemlenmiştir.

Teknolojik gelişmeler sonucu mutfaklardaki elektrik kullanımı, mutfak kültürlerini derinden etkilemiştir. Buzdolabı ve ocaklar, hazırlama, pişirme, depolama ve tüketim alışkanlıklarında köklü değişim yaşanmasına neden olmuştur. Mutfak kültüründeki en büyük değişim pişirme yöntemiyle birlikte kullanılan kaplarda yaşanmıştır. Ancak bu durum, yöresel yemeklerdeki lezzetlerin de değişmesine neden olmuş, eski tatlar yakalanamamıştır.

Yılmaz (2019)'ın yaptığı çalışma sonucunda zaman içinde gelişen ve modernize edilen mutfak mimarileri sebebi ile pek çok eski tarifin unutulmaya yüz tuttuğu, ne kadar istense de fiziksel koşullar nedeniyle büyüklerden öğrenilen pek çok tarifin sürdürülemediği öğrenilmiştir. Örneğin eskiden bahçede kurulan ilkel fakat işlevsel fırınlarda pişirilen köy ekmeklerinin, apartman ve site hayatı koşullarında benzer fırınların kurulamaması sebebiyle pişirilemediği, mutfaklardaki modern fırınlarda ise aynı lezzeti vermediği yapılan görüşmelerde iletilenler arasındadır. Çalışmada yer alan ve kendileri ile görüşülen kişilerden ve gözlemlerden yola çıkılarak, sanayileşmiş toplumlarda çalışma koşullarının da değişmesi ile zaman mevhununun değiştiğini ve eskiden sıklıkla bir araya gelen ailelerin artık yalnızca özel gün ve bayramlarda görüşebilir hale geldikleri ifade edilebilir. Zaman kullanımının farklılaşması ile pratikleşmek zorunda kalan hayatlarda, geleneksel ritüeller ve uzun zaman alan tarifler, yerlerini gün geçtikçe daha hızlı ve kolay yemeklere bırakmışlardır.

Demirel ve Karakuş (2019)'un yaptığı çalışmada, yemek pişirmede kullanılan araç ve gereçlerin zamanla değiştiği, insanlar eskiden kendi ürettikleri ürünleri tüketirken, şehirleşme ile birlikte üretim olanakları azalmış ve hazır tüketime yönelmişlerdir. Yöreye özgü olan yiyeceklerin kırsal kesimde oturan kişiler tarafından hala yapılıp tüketildiği sonucuna ulaşılmıştır.

Daha önceden özel günlerde yardımlaşmanın üst düzeyde yaşandığı belirtilmesine karşılık, günümüzde bireysel hazırlıklara yönelimin arttığı belirtilmiştir. Ayrıca özel günlerdeki yemeklerin hazır yemek şirketleri tarafından getirildiği, yardımlaşmanın ve eski yöresel yemeklerin çok fazla tercih edilmediği belirtilmiştir.

Sofra adabında da değişimler yaşanmıştır. Etnik kültürden bağımsız olarak sofrada büyüklerin beklendiği, yerde ve aynı kaplardan yenildiği dönemlerden herkesin kendi tabağında ve genellikle masada yemek yenilen bir döneme geçildiği belirtilmiştir. Bireysellik ön plana çıktığından paylaşımlar azalmıştır.

## 5.2. Öneriler

Araştırma sonucunda elde edilen bulgulara dayanılarak şu önerilere yer verilmiştir:

- Dernekleri bulunan etnik grupların kültürlerine daha çok hakim olduğu gözlemlendiği için, derneği bulunmayan gruplar, dernek kurmaları için teşvik edilebilir,
- Düzenlenen yemek merasimlerinde yardımlaşmanın azalması sebebiyle kişilerin hazır yemek firmalarına yöneldiği gözlemlenmiştir. Bu durum yerel yemeklerin tüketilmesini engellemektedir. Bunun önüne geçmek amacıyla yemek merasimlerini ve diğer tüm kültürel etkinlikleri etnik grupların kurmuş olduğu dernekler ya da kırsal kesimde muhtarlıklar organize edebilir,
- Kırsal kesimde yapılan köy hayırları valilik ve belediyeler tarafından desteklenerek yöresel yemeklerin yapıldığı festivallere dönüştürülebilir,
- Yöresel ürün ve yemeklerin doğal ortamında tüketimi ve kullanımı için kırsal alanlardaki konak, bağ evi vb. imkânlar, misafirlerin konaklamaları açısından değerlendirilebilir,
- Teknolojinin gelişiminden sonra insanlar, hayatlarının kolaylaştığını ancak lezzeti kayb ettiklerini belirtmişlerdir. Eski lezzetleri yakalayabilmek için

özellikle kırsal mahallelerde teknolojidenden arındırılmış eski ekipman ve eski pişirme yöntemlerinin kullanıldığı ortak üretim alanları yapılabilir,

- Etnik grupların geçmişten günümüze değişen ekipmanları ve çeşitli yöntemleri, valilik ve belediye tarafından oluşturulabilecek bir müzede muhafaza altına alınarak sergilenebilir,

- Sofra adaplarının zaman içinde değişime uğradığı gözlemlenmektedir. Bu kültürleri koruyabilmek için Türk Sofra Adabı ve etnik grupların özel sofrada adapları canlandırılarak gelecek nesillere aktarılabilir,

- Etnik mutfak kültürlerinin unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılması için turizm eğitimi veren okulların ilgili bölümlerinde ders olarak gösterilerek saha çalışmalarına yer verilebilir,

- Etnik özellikler, bilgi, tecrübe ve kültür transferinin devam edebilmesi için yöresel yemekler envanteri ve standart reçeteler oluşturulabilir,

- Yerel mutfağa ilişkin atölye çalışmaları ilgili kurumlarca desteklenerek, mutfak kültürünün gelecek kuşaklara aktarılması sağlanabilir,

- Balıkesir iline ait yöresel yemeklerin bu araştırma sonuçları da kullanılarak ülke genelinde tanıtımı yapılabilir,

- İşletmeler, belirli günlerde, yüksek popülasyona sahip etnik gruplara ait yemekleri sunabilir,

- Belediye tarafından ya da özel girişimler yoluyla tamamen yöresel ve etnik yemeklerin bulunduğu işletmeler kurularak, Balıkesir ilinin gastronomi turizmine katılması sağlanabilir,

- Balıkesir ilinin yazılı ve görsel bir gastronomi haritası çıkarılabilir,

- Balıkesir mutfağı ile ilgili farklı çalışmalar yapılarak ilin beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürünün ayrıntıları ortaya çıkarılabilir.

Çalışma sonucunda elde edilen bulgular doğrultusunda; Balıkesir ilindeki etnik grupların mutfak kültürleri ve yaşadıkları değişimler saptanmaya çalışılmıştır. Çalışmanın, bundan sonra yapılacak olan benzer çalışmalara temel teşkil etmesi hedeflenmektedir. Araştırmacılar tarafından Balıkesir ilindeki diğer köy ve mahallelere ulaşıp farklı çalışmaların yapılarak sonuçları karşılaştırılabilir. Gelecek çalışmalarda karma araştırma yöntemi kullanılarak farklı şehirlerde daha fazla etnik grup incelenebilir.

## KAYNAKÇA

- Acar, K. (2010). Kuzeybatı Anadolu Manav Türkmen Ağızları Üzerine Birkaç Not. *Sakarya Üniversitesi Fen Edebiyat Dergisi*, 12(2): 1-8.
- Ak, M. (2018). Teke Adı ve Yöresi Üzerine. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 10 (30): 1019-1040.
- Akan, M. (2007). Yörüklerde Taşımada Kullanılan Dokumalar. 38. *İCANAS - Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, Ankara, Bildiri Kitabı: 21-43.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Mersin Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Aktaş, A. (2006). *Toplumsal ve Ekonomik Yapı*. Irmak Dergisi Kaynarca Özel Sayısı, Adapazarı: Nil Ofset Matbaacılık.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yasar University*, 30(8): 5049-5063.
- Altın, H. (2017). XIX. Yüzyılda Osmanlı Devleti'ne Yapılan Çerkes Göçleri (Çerkes Sürgünü). *Belgi*, 14 (2): 580-591.
- Altınöz, İ. (2013). *Osmanlı Toplumunda Çingeneler*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Altun, I. (2003). *Kocaeli-Kandıra Türkmenlerinde (Manavlar) Geçiş Dönemleri (Doğum, Evlenme, Ölüm)*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Arayıcı, A. (2008). *Avrupa'nın Vatansızları Çingeneler*. İstanbul: Kalkedon Yayınları.
- Arlı, M. (1982). *Türk Mutfağına Genel Bir Bakış*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Arman, A. (2011). *Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce.

- Arslan, M. (2018). Dil-Kültür Etkileşimi Açısından Türk-Gürcü İlişkileri. *TÜRÜK Uluslararası Dil Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 6 (12):118-129.
- Artun, E. (2010). *Türk Halkbilimi*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Aslan, C. ve Cankat, D. (2005). *Biz Çerkesler*. Ankara: Kafkas Dernekleri Federasyonu Yayınları.
- Aslan, H. (2010). *Gastronomi Turizminin Turizm Eğitimi Programlarındaki Yeri ve Önemi – Bir Uygulama*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Avara, H. ve Mascitelli, B. (2014). Do as We Say, Not as We Do’: EU to Turkey on Roma/Gypsy Integration. *European Review*, 22(01):129-144.
- Aydın, E. (2015). *Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi: Afyonkarahisar İli Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Ayhan, A. (1999). *Balıkesir ve Çevresinde Yörükler, Çepniler ve Muhacirler*. Balıkesir: Zağnos Vakfı Yayınları.
- Ayhan, A. (2011). *Balıkesir'in Kimliği-2*. Balıkesir Belediyesi Kent Arşivi Yayınları No: 5, Balıkesir: Dileksan Kağıtçılık San. Tic. Ltd. Şti.
- Bağ, Y. (2001). *Çerkeslerin Dünü Bugünü*. Ankara: Kafkas Derneği Yayınları.
- Bayar, M. (2004). *Karakeçili Yörük Aşireti'nin Eskişehir'e İskânı*, İstanbul: Lider Ajans Matbaacılık.
- Baykara, T. (2001). *Türk Kültür Tarihine Bakışlar*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Baysal, A. (1993). “*Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirme*. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayını, No:3.
- Baysal, A. (1995). *Genel Beslenme*. 9. Basım, Ankara: Hatipoğlu Yayınları.
- Baysal, A. (2002). *Beslenme Kültürümüz*. Kültür Bakanlığı Yayınları: 1230, Ankara: Yayınlar Dairesi Başkanlığı.
- Berger, H. (2000). *Çingene Mitolojisi*. (Çev: Musa Yaşar Sağlam). Ankara: Ayraç Yayınevi.
- Berkok, N. ve Toygar, K. (1994). *Kuzey Kafkas Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Ankara: Volkan Matbaacılık.



- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22 (87): 159-169
- Betrozov, R. (2009). *Çerkeslerin Etnik Tarihi*. (Çev. Uravelli, O.) Ankara: Kafdav Yayınları.
- Bilgin, A. ve Samancı, Ö. (2008). *Türk Mutfağı* (Ed: Bilgin, A., Samancı, Ö.), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Bilgin, N. (1995). *Kolektif Kimlik*. İstanbul: Sistem Yayıncılık.
- Bilgin, N. (2007). *Kimlik İnşası*. İzmir: Aşina Kitaplar.
- Birkök, M.C. (1994). *Bilgi Sosyolojisi Işığında Kimlik Sorunu*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Boran Art, S. (2017). *Çerkes Kızından Tarifler*. İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.
- Boz, E. (2010). *Çerkes Etnik Kimliğinin Yeniden İnşasında Akrabalık*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Bozok, D. ve Kahraman, K. (2015). Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü: Balıkesir. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 5 (1): 85-90.
- Ceyhan, D. (2008). *Türkiye'de Kültürel Çeşitlilik Olarak Alt Kültürler: Çerkez ve Manav Alt Kültürleri Arasında Mukayeseli Bir Çalışma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Cömert, M. ve Durlu Özkaya, M. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2): 62-66.
- Çakıcı, C., Eser, S. ve Karaca, E. (2017). Gastronomi Üzerine Araştırmalar. (Ed. Bozok, D., Avcıkurt, C., Doğdubay, M., Sarıoğlan, M. ve Girgin, G.K.) *Hristiyanlıkta Manastır Mutfak Kültürü*. s.15-26.
- Çetin Kabataş, Ş. (2017). *Antalya ve Samsun'da Yaşayan Yörüklerin Geçiş Dönemleri Âdet ve Uygulamaları*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Samsun.
- Çetin, A. (2006). Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış. *Milli Folklor*, 18 (72):107-117.
- Çetin, E. (2005). Divanü lügat-it Türk'teki Yiyecek İçecek Adları ve Bu Adların Türkiye Türkçesindeki Görünümleri. *Ç.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (2): 185-200.

- Çevik, S. ve Saçılık, M. Y. (2014). Pomak Yemek Kültürünün Yaşayan İzleri: Bir Sözlü Tarih Çalışması. *III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi*, 4-5 Nisan 2014, Kuşadası-Aydın.
- Çiloğlu, F. (1993). *Dilden Dine, Edebiyattan Sanata Gürcülerin Tarihi*. İstanbul: Ant Yayınları.
- Değirmenci, H. (2011) *Çerkes Toplumunda Evlilik Pratikleri: Uzunyayla Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri.
- Demirel, H. ve Karakuş, H. (2019). Balıkesir Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1383-1404.
- Denizci, Ö.Ç. (2010). *Gürcüler Tarih, Dil, Kültür ve Müzik*. İstanbul: Chiviyazıları Yayınevi.
- Dereli, M. (1989). *Ticari Mutfak, Ders Notları-1*. Ankara: TURBAN Turizm A.Ş. Genel Müdürlüğü.
- Develioğlu, F. (1996). *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lügat*. Ankara.
- Diker, O., Deniz, T. ve Çetinkaya, A. (2016). History of Turkish Cuisine Culture and the Influence of the Balkans. *IOSR Journal of Humanities And Social Science (IOSR-JHSS)*, 21 (10): 01-06.
- Diop, F. and Merunka, D. (2013). African Tradition and Global Consumer Culture: Understanding Attachment to Traditional Dress Style in West Africa. *International Business Research*, 6 (11), 1-14.
- Doğan, M.S. ve Doğan, C. (2004). Tarihsel Gelişim Sürecinde Yörükler. *Sosyoloji Konferansları*, 30: 15-29.
- Doğan, O. (2003). *Manyas ve Gönen İlçelerinde Sosyo-Kültürel ve Dini Hayat*, Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sivas.
- Dönser, C. (2008). *Türkiye’de Kültürel Çeşitlilik Olarak Alt Kültürler: Çerkez ve Manav Alt Kültürleri Arasında Mukayeseli Bir Çalışma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Duvarcı, A. (2002). *Türklerde Yiyecek İçecek Kültürü: Türkler*. Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.

- Dürük, E.F. (2007). *Pomaklarda "Pesne" Pratiği: Sembolik Kültür ve Etnisite*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Dokuz Eylül Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, İzmir.
- Düzgün, E., Özkaya Durlu, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1): 41-47.
- Ekiz, D. (2017). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, (5. Baskı) İstanbul: Anı Yayıncılık.
- Er, T. (1994). Sosyo-Kültürel Değişme Sürecinde Batı Alanya Yörükleri. 4. *Alanya Tarih ve Kültür Semineri*, Alanya.
- Erbay, K.A. (2006). *Popüler Kültür ve Beslenme Biçimleri Örnek Olay: Döner Kebap*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Erdek, F. (2011). *Yiyecek İçecek İşletmelerinin Pazarlama Faaliyetlerinde Yöresel Mutfağın Kullanımı*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne.
- Eren, E. ve Özer, İ. (2018). Eski Anadolu Toplumlarında Beslenme Alışkanlıkları. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (1):308-323.
- Ergene, D. (2015). *Türkiye' deki Pomak Türleri ve Sosyo-Kültürel Uyum Süreci*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Arel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Eroğlu, M.A. (2015). Balıkesir Sındırgı (Şahinkaya Köyü) Pomak (Peşkir) Dokumaları. *İdil*, 4 (18):185-204.
- Eröz, M. (1991). *Yörükler*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları.
- Ersavaş, H. ve Özkanlı, O. (2018). 20. Yüzyılda Orta Toroslardaki Yörüklerin Mutfak Kültürü. *Aydın Gastronomy*, 2 (1):39-49.
- Ertaş, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1).
- Eser, M. (1993). *Uzunyayla Bölgesinde Yaşayan Çerkes Köylerinde Sosyo-Kültürel Değişme*. Yüksek Lisans Tezi. Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sivas.
- Gençkal, B. ve Beşiroğlu, Ş. (2019). Balkan ve Trakya Coğrafyasında Köklü Bir Halk Kültürü Varlığı: Guslarilik (Halk Şairliği) ve Pesna (Halk Ezgisi), *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7 (33): 835-854.

- Girgin, G.K. ve Bozok, D. (2019). Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış. (Ed. Avcıkurt, C. ve Sarıoğlan, M.). İçinde: *Sosyal Statüde Gastronomik Alışkanlıklar*, s. 61-70 Ankara: Detay Yayıncılık.
- Girgin, G.K., Demir, Ö. ve etinkaya, V. (2017). Dünyanın En İyi Mutfakları ve Türk Mutfağı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2):219-229.
- Glesne, C. (2013). *Nitel Araştırmaya Giriş*. 5. Baskı. (ev. Ed. A. Ersoy, P. Yalçınoğlu). Anı Yayıncılık. İstanbul.
- Göka, E. (2006). *İnsan Kısım Kısım Toplumlar, Zihniyetler Kimlikler*. Ankara: Aşına Kitapları.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon ekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir Örneği)*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Görkem, O. (2011). *Ulusal Aşçılık Meslek Standardı erevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliği: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama*, Yayınlanmamış Doktora Tezi. Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. VII. *Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi*: 346-358, 04-05, Kuşadası, Aydın.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26: 24-30.
- Gültekin, B. (2014). *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Kruvaziyer Turizmine Katılan Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Algıları: Kuşadası Limanı Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Güngör, K. (1941). *Cenubî Anadolu Yürüklerinin Etno-Entropolojik Tetkiki*. Ankara: Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji ve Etnoloji Enstitüsü Neşriyatı.
- Gürsoy, Ş. (2006). *Türkiye Abdalları*. Ankara: Platin Yayınları.
- Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Işıkoğlu, N. (2005). Eğitimde Nitel Araştırma Eğitim Araştırmalar. *Avrasya Eğitim Araştırmaları Dergisi (EJER)*, 20:158-165.

- İslam Ansiklopedisi. (1996). *Gürcüler*. Cilt:14. İstanbul:Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Kahramanca, H. (2015). *Sakarya'da Yaşayan Gürcülerde Evlenme Geleneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bolu.
- Kalemdar, G. (2017). *Mutfak ve Teknolojik Tasarımların 'Akıllı Mutfaklar' Bağlamında İncelenmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Haliç Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Karaca O. B.,Yıldırım O. ve Çakıcı, A.C. (2015). Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1): 3-13.
- Karataş, Ö. (2013). 19. Yüzyılda Anadolu'da Çerkes Göçmenlerinin İskanları Sırasında Karşılaştıkları Sorunlar: Uzunyayla Örneği. *Karadeniz Araştırmaları Dergisi*, 36.
- Kasap, M. (2010). *Osmanlı Gürcüleri*. İstanbul: Gürcistan Dostluk Derneği Tarih Serisi.
- Kaya, A. (2012). Türk Siyasetinde Farklılığa Saygının Önündeki Engeller: Çerkesler. *Accept Pluralism*, 6:110.
- Keser, E. (2015). *Global Tüketici Kültürü ve Etnik Kimliğin Ürün Gruplarına Göre Tüketim Alışkanları Üzerindeki Etkisi: Türkiye Uygulaması*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Kırtıl, M. (2019). Pomaklar Üzerine Sosyolojik Bir Araştırma: Kırklareli Örneği. *Toplumsal Değişim*, 1, 187–226.
- Koyuncu, A. (2013). Balkan Savaşları Sırasında Pomakların Zorla Tanassur Edilmesi (1912-1913). *Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi OTAM* 33 (33): 139-196.
- Kozak Akoğlan, M. ve Güçlü, N.H. (2006). *Turizmde Etik - Kavramlar, İlkeler Standartlar*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*, İstanbul: Rağbet Yayınları.
- Kurt E., (2006), Teknolojik Gelişmelerin Konut Mutfaklarına Etkisi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. İstanbul.
- Kushabiev, A. (2012). Suriye'deki Çatışmalar ve Çerkes Diasporası, (Çev. İlyas Kemaloğlu) *Ortadoğu Analiz*, 4(48): 86-92.

- Küçük, A. (2011). *Giresun Çepni Folkloru*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Lang, D. M. (1997). *Gürcüler*. (Çev. N. Domaniç), İstanbul: Ceylan Yayıncılık.
- Li, F.L. , Jowett, A.J, P.M., Findlay, Skeldon R . (1995). Discourse on migration and ethnic identity: Interviews with professionals in Hong Kong. *Transactions of the Institute of British Geographers, Blackwell Publishing, New Series*, 20 (3), 342-356.
- Mankan, E. (2012). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Ege Bölgesi Örneği*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Marsh, A. (2008a). Türkiye Çingenerinin Tarihi Hakkında. (Ed. E. Uzpeder, S. Danova/Roussinova, S. Özçelik ve S. Gökçen). *Biz Buradayız! Türkiye’de Romanlar, Ayrımcı Uygulamalar ve Hak Mücadelesi* içinde. (ss. 5-19). Edirne Roman Derneği, European Roma Rights Centre, Helsinki Yurttaşlar Derneği. İstanbul: Mart Matbaacılık.
- Marsh, A. (2008b). Etnisite ve Kimlik: Çingenerin Kökeni. (ed. Ebru Uzpeder Savelina Danova/Roussinova, Sevgi Özçelik ve Sinan Gökçen). *Biz Buradayız! Türkiye’de Romanlar, Ayrımcı Uygulamalar ve Hak Mücadelesi* içinde. (ss. 19- 27). Edirne Roman Derneği, European Roma Rights Centre, Helsinki Yurttaşlar Derneği. İstanbul: Mart Matbaacılık.
- Marshall, G. (1999). *Sosyoloji Sözlüğü*. (Çev. O. Akınhay, D. Kömürcü). Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Maviş, F. (2003). *Endüstriyel Yiyecek Üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Memişoğlu, H. (2005). *Balkanlarda Pomak Türkleri*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları.
- Merdol, T.K. (1998). *Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No:22, s. 135-143.
- Merriam, S. B. (2013). *Nitel Araştırma: Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber* (Çev. S. Turan). Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Mezarcioğlu, A. (2010). *Çingenerin Kitabı*. İstanbul: Cinius Yayınları.
- Mutlu, H.K. (2009). Balıkesir Çepnileri ve Ağız Özellikleri. *Turkish Studies International Periodical For the Languages*, 4 (3), 1577-1605.

- Mutlu, K. (2007). *Sinop'ta Sosyo-Kültürel ve Dini Hayat (Gürcüler Örneği)*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sivas.
- Nuhoğlu, F. (2005). *Türk Mutfağından Yedi Renk*. İstanbul: Pozitif Yayıncılık.
- Nuri, C. (2013). Bulgar ve Pomak. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 53 (2):421-431.
- Öçalan, M. (2004). *Sakarya İli Ağızları*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri.
- Öktem, P. (2004). *Sosyolojide Nitel Araştırma Geleneğinin Tarihçesi*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Özbey, İ. (2018). *Müslüman Gürcülerin Kimlik İnşasının Karşılaştırmalı Analizi: Artvin ve Batum Örnekleri*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Özcan, S. (2013). *Pomak Kimliği*. Edirne: Ceren Yayınları.
- Öztürk, N. ve Aşçıkoca, H. (2013). Osmaniye Beldesi Pomak Evleri Üzerine Çevresel, Mekansal-Programatik ve Yapısal Bir Değerlendirme. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(25): 410-428.
- Patton, M. Q. (2014). *Nitel Araştırma ve Değerlendirme Yöntemleri* (Çev. S. Çelik, FÖ Karataş), Ankara: Pegem Akademi.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Turkish Studies*, 7 (4): 2675-2695.
- Samancı, Ö. ve Croxford S. (2006), *XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı*. İstanbul: Medyatik Yayınları.
- Sert, G. (2015). *Eskişehir İli Yörük Ağızları*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Seyirci, M. (2000). *Batı Akdeniz Bölgesi Yörükleri*. İstanbul:Der Yayınları.
- Sözbilir, M. (2009). *Atatürk Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Ortak Dersi Ders Notları*. Erişim adresi: <https://fenitay.files.wordpress.com/2009/02/1112-nitel-arac59ftc4b1-rmada-veri-analizi.pdf> (Erişim tarihi:11.10.2019).
- Sümer, F. (1992). *Çepniler. Anadolu'daki Türk Yerleşmesinde Önemli Rol Oynayan Bir Oğuz Boyu*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.

- Şanlıer, N. Cömert M. ve Özkaya, F. D. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Millî Folklor*, 24(94):152-161.
- Şimşek Umaç, Z. (2011). *Çepni Ağzı (Dil Özellikleri-Metinler-Sözlük)*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18: 273-283.
- Tokatlı, S.S. ve Nas, G. (2012). Anamur Ağzından Derleme Sözlüğü'ne Katkılar. *Diyalektolog Dergisi*, 5: 33-45.
- Toygar, K. (2001). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler, Yayın No:29.
- Tuztaş, A.H. (2005). *Günümüzde Isparta'da Yaşayan Yörüklerin Siyasi ve Kültür Tarihleri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Türkan, C. (2010). *Mutfak Teknolojisi*. Ankara: Sistem Ofset.
- Türkdoğan, O. (1999). *Etnik Sosyoloji*. İstanbul: Timaş Yayınları.
- Türkoğlu, E. (2015). *Türkiye'deki Mülteciler ve Mekânsal Değişme: Güney Marmara Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Elazığ.
- Türkoğlu, H. (2014). *Türk Mutfağının Gelişiminde Gurmelerin Rolü Üzerine Bir Çalışma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Eskişehir Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Ulular, A. (2006). *Konya'da Geleneksel Konutta Mutfak*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- Uslu, F. (2015). *Bozahmetli Yörük Aşireti Üzerine Sosyolojik Bir Araştırma*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Usta, A. (2009). Etnik Şiddet Olgusu Üzerine Sosyo-Psikolojik Bir Değerlendirme. *Polis Bilimleri Dergisi*, 11 (2):87-106.
- Üner, E.H. (2014). *Her Şey Dahil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Atılım Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Ünsal, A. (2003). *Süt Uyuyunca-Türkiye Peynirleri*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.



- Ünver Alçay, A., Yalçın, S., Bostan, K. ve Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar. *ABMYO Dergisi*, 40, 83-93.
- Vurgun Yılmaz, S. (2018). Geçmişten Günümüze Bilecik Bölgesi Manavlarının Sosyo Kültürel Hayatlarının Analizi. *VAKANÜVİS- Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi*, Yıl:3 Prof. Dr. Azmi Özcan Öğrencileri Özel Sayısı.
- www.gurcistanegitim.org, Erişim Tarihi:11.11.2019.
- www.gurcu.org, Erişim Tarihi:11.11.2019.
- Yalman, A. R. (2000). *Cenup'ta Türkmen Oymakları*, C. II, Haz. Sabahat Emir, Kültür Bakanlığı Yayınları Ankara.
- Yaşa, R. (1999). Adapazarı ve Çevresindeki Manavlar. *I. Sakarya ve Çevresi Tarih ve Kültür Sempozyumu*. Adapazarı: Sakarya Üniversitesi Yayınları.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (6. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2011). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, K. (2015). *Çingene Alt Kültüründe Sosyalleşme Sürecinin Suç Olgusuna Etkisi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Karaman.
- Yıldırım, F. (2015). Düğün Sonrası Gelenekler Bağlamında Ondokuzmayıs/Samsun Yörükleri. *Turkish Studies International Periodical For The Languages*, 10 (2): 2259-2270
- Yıldız, H. (2007). Türkiye'de Çingeneler için Kullanılan Kelimeler ve Bunların Etimolojileri. *Dil Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 61-82.
- Yılmaz, A. (2002). *İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek*. İstanbul: Boyut Yayınları.
- Yılmaz, A. (2019). *Sakarya'daki Etnik Çeşitliliğin Mutfak Kültürü Fotoğraflarıyla Temsili*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Yılmaz, K. (2017). *Çerkes Mutfak Kültürü Yemek Gelenek ve Göreneklere*. 1. Baskı. İstanbul: Tunç Yayıncılık.
- Yolkolu Öksüz, A. (2016). *Hüzün Aş Olunca: Geleneksel Çerkes Mutfağı*. İstanbul: Yediveren Yayınları.

## **EKLER**

### **EK 1- Görüşme Soruları**

1. Sizce etnik kökeninize ait mutfağı diğer mutfaklardan ayıran özellikler nelerdir?

2. Etnik kökeninize ait mutfakta geçmişe göre malzeme, pişirme ve yeme-içme türü bakımından değişiklikler oldu mu? Değişiklikler olduysa bunun sebepleri nelerdir?

3. Sizce teknolojik gelişmeler etnik kökeninizin mutfağını nasıl etkilemiştir?

4. Etnik kökeninizin özel günlerdeki yemek merasimleri hakkında bilgi, varsa değişimleri nelerdir?

5. Etnik kökeninize ait sofrada adapları nelerdir? Bu sofrada adaplarında değişimler oldu mu? Olduysa nelerdir?

## EK 2- Fotoğraflar



Fotoğraf 1. Maşinga



Fotoğraf 2. Sacayağı



Fotoğraf 3. Ocakbaşı



**Fotoğraf 4. Taş Fırın**



**Fotoğraf 5. Kuzine**



**Fotoğraf 6. Turşu, Pekmez vs. Saklama Kapları**





**Fotoğraf 7.** a) Yastağaç b) Sıran



**Fotoğraf 8.** a) Keşkek Taşı b) Dövücü Alet



**Fotoğraf 9.** a) Hamur Teknesi b) Minet



**Fotoğraf 10.** a) Çekme      b) Testi



**Fotoğraf 11.** Terek



**Fotoğraf 12.** Güveç



**Fotoğraf 13. Bakraç**



**Fotoğraf 14. Buğday Çalkası**





**Fotoğraf 15.** a) Ocaklık b) Bakır Tencere (Haramı)



**Fotoğraf 16.** Mısır Ayıklama Makinesi





**Fotoğraf 17.** Bakır Sini ve Kaplar



**Fotoğraf 18.** Ayran ve Tereyağı Yapımında Kullanılan Çalka



**Fotoğraf 19. Kurutma**



**Fotoğraf 20. Ambarın İç Görünümü**



**Fotoğraf 21. a) Ambarın Dış Görünümü b) Ambarın İç/Alt Görünümü**





**Fotoğraf 22.** a) Pekmez Yapımı Üzüm Havuzu b) Pekmezhane  
c) Üzüm Suyu Dinlendirme Havuzu



**Fotoğraf 23.** a) Pekmez Kazanı Kaynatma Ocağı b) Pekmez Yapımı



**Fotoğraf 24.** Kabaktan Yapılmış Pekmez Savurma Taşı



**Fotoğraf 25.** Salça Yapımı



**Fotoğraf 26.** a) Sepet (Çerkez) Peyniri b) Peynir Kurutma Sepeti



**Fotoğraf 27.** Tandır Ekmeği



**Fotoğraf 28.** Muhacir (Macır) Tarhanası



**Fotoğraf 29.** Manav Tarhanası