



T.C.

TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

COĞRAFYA ANABİLİM DALI

ETNİK GRUPLARIN MUTFAK KÜLTÜRÜNE ETKİSİ
(Tokat İli Örneği)

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Sinan KESKİN

Danışman: Doç. Dr. Hüseyin MERTOL

TOKAT-2024

ETİK SÖZLEŞME

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü tez yazım kılavuzuna göre, Doç.Dr. Hüseyin MERTOL danışmanlığında hazırlamış olduğum " Etnik Grupların Mutfak Kültürüne Etkisi (Tokat İli Örneği)" adlı Yüksek Lisans tezimin bilimsel etik değerlere ve kurallara uygun, özgün bir çalışma olduğunu, aksinin tespit edilmesi halinde her türlü yasal yaptırımını kabul edeceğimi beyan ederim.

... / ... / 2024

Sinan KESKİN



ÖNSÖZ

Bu araştırmada yüksek lisans tezimin konusunun belirlenmesinde ve her aşamasında çerçeve çiziminde her zaman destek ve yardımlarıyla yanımda olan Hocam Doç. Dr. Hüseyin MERTOL'a teşekkür borçluyum. Bu çalışma onun liderliğinde, hoşgörü ve iyimser pozitif katkısıyla tamamlandı. Çok teşekkürler Sayın Hocam...

Hayatım boyunca her zaman yanımda olan, maddi manevi her türlü desteğini esirgemeyen canım eşime, "başka bir ilde de olsa desteğini sürekli vurgulayan canım oğluma teşekkür ederim.



ÖZET

ETNİK GRUPLARIN MUTFAK KÜLTÜRÜNE ETKİSİ (TOKAT İLİ ÖRNEĞİ)

KESKİN, Sinan

Yüksek Lisans Coğrafya Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Doç.Dr. Hüseyin MERTOL

Temmuz 2022, ix + 125 sayfa

Anadolu birçok uygarlığın beşiği olmuştur, Anadolu topraklarında yaşayan halkların kültürel aktarımları sayesinde kültürel zenginliğe sahiptir. Kültürel aktarım olarak mutfak kültürü de uygarlıkların farklılıklarını gösteren unsurlardan bir tanesidir. Farklı toplumlar çoğunlukla birlikte yaşamışlardır. Bu birliktelik mutfak kültürlerinin birbirlerini etkilemesine ve etkileşimine yol açmıştır. Türkiye’de birçok il gibi Tokat ili merkez ilçesinde yerleşim olarak bu kültürün bünyesinde birçok etnik grubu barındırmış ve barındırmaya devam eden bir Anadolu şehridir. İç Anadolu ve Karadeniz kültürünün özelliğini taşıyan şehirde farklı etnik gruplara sahip nüfus bulunmaktadır. Farklı sebeplerle Tokat iline göçmek veya yerleştirilmek zorunda kalan etnik gruplar kendi kültürel aktarımlarını özellikle mutfak kültürlerini yüzlerce yıldır devam ettirmektedirler. Bu kültürlerini göç ettikleri yerde var olan yöresel ürünlerle devamını sağlamaktadırlar.

Bu araştırma, mutfak kültüründe zaman içerisinde meydana gelen değişimlerin ve farklılıkların tespit edilmesi ve uzun yıllar boyunca sürdürülebilirliği adına yapılmıştır. Etnik grupların mutfak kültürleri ile Tokat’ın mutfak kültürü ile etkileşimlerinin ortaya konması araştırmanın bir diğer amacını oluşturmaktadır.

Bu çalışmada, Tokat ili merkez ilçesinde yaşayan grupların mutfak kültürüne etkisi hedeflenmiştir. Bu çalışmada Tokat merkez ilçesine bağlı köylerden 40 kişi ile görüşme yapılarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile sorular sorulmuş olup, etnik grupların mutfak kültürüne etkisi belirlenmiştir.

Bu araştırma sonucunda elde edilen bilgilere göre etnik grupların, mutfak kültürlerinin tespit edilmesi ve Tokat mutfak kültürü ile etkileşimlerinin ortaya konulması hedeflenmektedir. Etnik mutfak kültürlerinin sürdürülebilirliği konusunda etnik grupların faaliyetleri ve bulgulara göre neler yapılması gerektiği araştırmanın sonucunda hedeflenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Tokat, Coğrafya, Etnik Grup, Mutfak Kültürü, Sürdürülebilirlik

ABSTRACT

THE EFFECT OF ETHNIC GROUPS ON CULINARY CULTURE (TOKAT PROVINCE EXAMPLE)

Master's Thesis/, Department of Geography

Advisor: Doç.Dr. Hüseyin MERTOL

July 2022, ix + 125 pages

Anatolia has been the cradle of many civilizations, and has cultural richness thanks to the cultural transfers of the people living in Anatolian lands. Culinary culture, as a cultural transfer, is one of the elements that show the differences of civilizations. Different societies often lived together. This unity has led to culinary cultures influencing and interacting with each other. Like many cities in Turkey, Tokat is an Anatolian city that has hosted and continues to host many ethnic groups within this culture, as it is located in the central district. The city, which has the characteristics of Central Anatolia and Black Sea culture, has a population of different ethnic groups. Ethnic groups that had to migrate or settle in Tokat province for different reasons have continued their cultural transfer, especially their culinary culture, for hundreds of years. They continue their culture with local products available in the place they immigrated to.

This research was conducted to identify the changes and differences in culinary culture over time and to ensure its sustainability for many years. Another aim of the research is to reveal the culinary cultures of ethnic groups and their interaction with Tokat's culinary culture.

In this research, the impact of the groups living in the central district of Tokat province on the culinary culture was aimed. In this research, 40 people from the villages of Tokat central district were interviewed and questions were asked using the semi-structured interview technique, and the effect of ethnic groups on culinary culture was determined.

According to the information obtained as a result of this research, it is aimed to determine the ethnic groups and their culinary cultures and to reveal their interaction with Tokat culinary culture. As a result of the research, it is aimed to determine the activities of ethnic groups regarding the sustainability of ethnic culinary cultures and what should be done according to the findings.

Key Words: Tokat, Ethnic Group, Culinary Culture, Sustainability

İÇİNDEKİLER

Bilimsel Etik Sayfası	i
Juri Kabul ve Onay sayfası	ii
Önsöz	iii
ÖZET	iv
Abstract	v
İçindekiler	vi
Tablolar Listesi	viii
Resimler Listesi	ix
GİRİŞ	1
Problem	9
Araştırmanın Amacı	9
Araştırmanın Önemi	10
Araştırmanın Varsayımları	10
Araştırmanın Sınırlılıkları	10
BÖLÜM 1:TOKAT İLİ MUTFAK KÜLTÜRÜNE ETKİ EDEN FAKTÖRLER	11
1.1 Kültürel ve Etnik Olarak Etnik Grup Kavramları	11
1.2. Fiziksel Yapı ve Nüfus	15
1.3.Tokat İlının Coğrafi Yapısı	23
1.3.1. Dağlar	24
1.3.2. Ovalar	24
1.3.3. Yaylalar	25
1.3.4. Baraj ve Göller	25
1.3.5. Akarsular	25
1.4.İklim Özellikleri	25
1.5.Rüzgarlar	26
1.6.Bitki Örtüsü	28
1.7.Tokat İli Tarihi	28
BÖLÜM 2:TOKAT İLİ MERKEZ İLÇESİNDE BELLİ BAŞLI ETNİK GRUPLAR	32
2.1.Tokat İli Merkez İlçesi Ermeni Göçmenleri	32
2.2. Tokat İli Merkez İlçesi Çerkez (Adige) Göçmenleri	37
2.3. Tokat İli Merkez İlçesi Kürt Göçmenleri	38
2.4. Tokat İli Merkez İlçesi Balkan Göçmenleri	39
2.5. Tokat İli Merkez İlçesi Gürcü Göçmenleri	40
2.6. Tokat İli Merkez İlçesi Laz Göçmenleri	42

BÖLÜM 3:TOKAT İLİ MERKEZ İLÇESİNDE BELLİ BAŞLI ETNİK GRUPLARIN MUTFAĞI	44
3.1.Tokat İli Merkez İlçesi Ermeni Mutfağı	44
3.2.Tokat İli Merkez İlçesi Çerkez ve Abhaz Mutfağı	54
3.3.Tokat İli Merkez İlçesi Kürt Mutfağı	65
3.4.Tokat İli Merkez İlçesi Balkan Mutfağı	70
3.5.Tokat İli Merkez İlçesi Gürcü Mutfağı	74
3.6.Tokat İli Merkez İlçesi Laz Mutfağı	76
BÖLÜM 4: YÖNTEM	80
4.1.Araştırma Modeli	80
4.2.Evren ve Örneklem	80
4.3.Veri Analiz Yöntemi	81
BÖLÜM 5: BULGULAR	82
5.1Araştırma Alanına İlişkin Bulgular	82
SONUÇ VE ÖNERİLER	111
KAYNAKLAR	115
EKLER	127
ÖZGEÇMİŞ	128

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo No	Sayfa
Tablo 1. Kasabası Tokat nüfusunun dini ve etnik gruplara göre dağılımı.....	19
Tablo 2.Türkiye Nüfusu - 2007 , Türkiye Nüfusu - 2008 MGK Raporu.....	19
Tablo 3. Türkiye’de 23 Etnik Nüfus 2008.....	21
Tablo 4.Türkiye’de Etnik Gruplar.....	22
Tablo 5.Tokat İli Beşeri Bilgileri.....	23
Tablo 6. Tokat 1929 -2022 yılı - Sıcaklık verileri.....	27
Tablo 7. Çerkez mutfağının bazı yemekleri ve ürünleri şöyledir.....	61
Tablo 8. Boşnak Mutfığı.....	71
Tablo 9. Bulgarlar ve Türklerde bulunan benzer yiyecekler.....	74
Tablo 10. Laz Mutfığı.....	78
Tablo 11.Etnik Grubun Atalarının Kökeni Karşılaştırması.....	82
Tablo 12. Etnik Grup Yemeklerinin Bilinirliği.....	83
Tablo 13. Etnik Gruplara Ait Yemek Pişirme Araçları.....	85
Tablo 14. Etnik Grupların Göç Edilen Yer ile Göçülen Yerdeki Besinlerin Yemeklere Etkisi.....	87
Tablo 15. Özgün ve Unutulan Ürünler.....	89
Tablo 16. Farklı Etnik Grup Evliliklerinin Mutfak Kültürüne Etkisi.....	108
Tablo 17. Özel Gün Yemek Yapma Sıklığı.....	109

RESİMLER LİSTESİ

Resim.....	Sayfa
Resim 1.Tokat 1717 Kazıklı Voyvoda zamanı (Url-1.....	15
Resim 2.Tokat Sivas Haritası 1870 (URL-2).....	16
Resim 3.Tokat 2023 -2024 yılı Rüzgar –Yağış- Min&Max Sıcaklık verileri (URL-3)...26	
Resim 4. Tokat yağış ve sıcaklık (URL-4).....	27
Resim 5. Behistun Yazıtı (URL-5)	32
Resim 6. 1950’lerde Tokat ili merkez yerleşim planı (URL-6).....	33
Resim 7. Lazistan Sancağı (URL-7).....	42
Resim 8. Lazistan Sancağı 1877-1878 Osmanlı-Rus Savaşı öncesinde (URL-8).....	42
Resim 9. Harisa (URL-9).....	46
Resim 10.Lahana Sarma (Sarma) (URL-10).....	47
Resim 11. Topik (URL-11).....	48
Resim 12. Tokat Kebabı(URL-12).....	49
Resim 13. Tokat Kebabı(URL-13).....	49
Resim 14. Gata (URL-14).....	51
Resim 15. Mutfakta çalışan kızlar (URL-15).....	53
Resim 16. Çerkez Yemekleri (URL-16).....	60
Resim 17. Abhaz salçası (acuka) (URL-17).....	62
Resim 18. Sızbal (URL- 18).....	63
Resim 19. Patsha (Mutfak) (URL-19).....	64
Resim 20. Keşke (URL-20).....	66
Resim 21. Kepaye (URL-21).....	66
Resim 22. Kade (URL-22).....	67
Resim 23. Salhiye (URL-23).....	67
Resim 24. Kürt Böreği (URL-24).....	68
Resim 25. Lebniye Çorbası (URL-25).....	69
Resim 26. Baja (URL-26).....	75

Resim 27. Kuymak (URL-27).....	79
Resim 28. Corne (URL-28).....	100
Resim 29. Tavuk Şipsi (URL-29).....	101
Resim 30. Haluj (URL-30).....	102
Resim 31. Çerkez Pastası (URL-31).....	103
Resim 32. Ğırniş (URL-32).....	103
Resim 33. Sacaltı Böreğı (URL-33).....	104
Resim 34.Kürt Köftesi (URL-34).....	106
Resim 35. Fıççın (URL-35).....	107

GİRİŞ

Mutfak kültürü toplumlar arasındaki farklılıkları ortaya çıkaran en önemli faktörlerden biridir. Mutfak kültürüne ait mutfak eşyaları beslenmeyle ilgilidir. Yemeklerin hazırlama aşamaları ve biçimleri, yiyecek ve içeceğe özgü çeşitli göstergeler toplumun karakteristik özelliklerini yansıtan sosyal kültürel bir unsur olarak görülebilir (Albayrak, 2013).

Türk mutfağı, Balkanlardan Orta Asya'ya, Kafkaslardan Akdeniz'in uçsuz bucaksız coğrafyasına uzanan binlerce yıllık bir kültür mirasıdır. Yapım aşamasındaki ürünlerin çok yönlülüğü, pişirme usul ve esasları, saklama koşulları, servis teknikleri, mutfak mimarisi, çok yönlü yiyecek ve içecekleri, üretim aşamasında kullanılan araçlarıyla kendine özgü bir tarz yaratmıştır. Dünyanın başlıca mutfaklarından biri haline gelmiştir (Halıcı, 2001). Türk mutfağının kalıcı olması içerisinde birçok farklı etnik grupların yemeklerini bulundurması ve kendi içerisinde bu yemekleri özümsemesi ve bir bütün olarak kendini göstermesidir. Kültürel mutfak olarak zengin bir yapıya sahip olan Türk mutfağı kültürlerin mozaiği olarak da zenginliğine zenginlik katmıştır.

Bir mutfağı veya restoranı etnik olarak tanımlamanın amacı, "etnik" kelimesinin farklı olarak kabul edilen topluluklara ait yiyecekleri ifade etmesi ve öncelikle Avrupa veya Amerika tatlarından başka tatları belirtmek için kullanılmasıdır. Topluluğun kimliğine veya hâkim kültüre (siyasi, kültürel) yakınlığına bağlı olarak hangi mutfağın "etnik", neyin "yabancı" olduğunun tanımı değişebilir; Düşük statü, sözde "etnik köken" olarak belirtilmektedir (Uluk, 2023). Etnik mutfak etnik grup kavramı var olan ana unsura sonradan eklenmiş ve motive olmuş adaptasyonunu sağlamış bir tanımlaması ile belirtilebilir. Genel olarak bakıldığında öncelikli Amerika ve Avrupa dışı ülkelerin onlara göre etnik oldukları diğer ülkeler içerisindeki etnik gruplarda o ülkeye göre etnik mutfağı oluşturmaktadır.

Araştırmanın Birinci Bölümünde Tokat ili mutfak kültürüne etki eden faktörler üzerinde durulmuştur. Bu konu ile ilgili yapılan literatür araştırmalarına değinilmiştir. Tokat ili ilgili olarak önce yapılan bazı araştırmaların verileri değerlendirilmiştir. Tokat merkez ilçesinde yerleşim olarak bünyesinde farklı etnik grupları bulundurduğundan araştırma konumuza uygun olarak Tokat ili merkez ilçesi seçilmiştir.

Araştırmanın İkinci Bölümde, Tokat ili merkez ilçesinde belli başlı etnik grupların coğrafi, sosyolojik ve tarihsel olarak göç incelenmiştir.

Araştırmanın Üçüncü Bölümünde Tokat ili merkez ilçesinde belli başlı etnik grupların mutfak kültürlerine yer verilmiştir. Bu doğrultuda etnik gruplar bulundukları nüfus yoğunluğuna göre araştırmanın konusu olmuştur.

Araştırmanın Dördüncü Bölümünde, araştırmanın yöntemi, araştırma modeli, evren ve örnekleme, veri analiz yöntemi belirtilmiştir.

Araştırmanın Beşinci Bölümünde, bulgular kısmında katılımcılara yapılan görüşmeler eşliğinde sonuçlar belirtilmiş ve öneriler sunulmuştur.

Literatür Değerlendirmesi

Borjas G. (1994).Tarafından yapılan çalışmada göçe neden olan faktörler ve göçün seyri belirleyicidir. Göç, farklı açılardan bakılması gereken bir konu olmasının yanı sıra, sonuçları öngörülmediği takdirde sonradan çözülemeyecek birçok soruna da kapı açabilecek bir olgudur. Göç olgusu birçok ülkede sadece sosyal politikayla ilgili bir olgu gibi sonucuna varılmıştır.

Çavdar N. (2019). Tarafından yapılan araştırma sonucunda Tokat ilinde çok farklı din, mezhep ve etnik grupların birlikte yaşadığı bilinmektedir 19. Yüzyılda da bu birlikteliğin yaşandığı sonucuna varılmıştır.

Coşan, ve Seçim, Y. (2020). Tarafından yapılan araştırma sonucunda mutfak mimarisinin modernleşmesiyle birçok eski tarifi unutulduğu, ebeveynler tarafından öğrenilen birçok tarifi ise korunamadığı tespit edilmiştir. Teknolojinin gelişmesiyle mekâna bakmaksızın hazır yiyecek sektörünün değişimine geçilmiştir. Ataerkin yaşamdaki değişim mutfak kültüründe de değişime yol açmıştır.

Zafera (2019). Tarafından yapılan çalışmada tarihsel süreç içerisinde İstanbulda Etnik gruplarda azalma olmasına rağmen yemeklerinin günümüzde halen yemeklerinin korunduğu bu yemeklerin Türk yemek kültürü içerisinde devam ettiği sonucuna varılmıştır.

Demirel ve Karakuş (2019).Tarafından yapılan çalışmada, yemek üretiminde kullanılan alet ve ekipmanların zamanla değiştiğini, kentleşmeyle birlikte insanların kendi ürünlerini kullanırken üretim olanaklarının azaldığını ve hazır tüketime yöneldiklerini ortaya koymuştur. Yöresel yemeklerin halen az da olsa köylerde yaşayan insanlar tarafından hazırlandığı ve tüketildiği tespit edilmiştir. Köy halkının da modern araç ve gereçlerle hızlı bir süreçte bu mutfak kültürlerinden uzaklaştıkları sonucuna varılmıştır.

Yiğit ve Doğubay (2020). Tarafından yapılan araştırmada etnik yemeklerin gelişen teknolojiyle değişime uğradığı belirlenmiştir. Yenilik korkularının olsa da olur olmasa da durumunda nötr oldukları belirlenmiştir. Yine de etnik yemeklerde bu değişikliklerde temkinli oldukları sonucuna varılmıştır.

Karaca, ve Güçlü (2020). Tarafından yapılan çalışmada Çerkezlerin mutfakta kullandıkları özel ürünlerle Türk mutfağına önemli katkılar sağladığı belirtilmiştir. Çerkez mutfağının tanıtım eksikliği üzerinde durulduğu dikkat çekiciydi. Bu çalışmadan elde edilen Çerkez mutfağına ilişkin bilgiler, Türkiye'deki Çerkezlerin mutfak kültürü hakkında bilgi verici nitelikte olup genelleme sağlamadığı sonucuna varılmıştır.

Curoğlu vd. (2022) . Tarafından yapılan araştırmada, etnik grup üzerinden Bulgaristan Muhacirlerinin göçün mutfak kültürü üzerindeki etkisi üzerinde durulmuştur. Özellikle göçün verdiği güç şartlarla az ürünle yapılan yemeklerin kısa zamanda yapılabilmesi ile günümüze kadar gelebilmesi belirtilmiştir. Teknolojinin hızla hayatımıza girmesiyle var olan bu mutfak kültürünün de hızla azaldığı sonucuna varılmıştır.

Varol ve Gök.,(2022). Tarafından yapılan araştırmada, Tekirdağ Malkara ilçesindeki muhacirlerin yemek çeşitleri ve sürdürülebilirliği için literatüre kazandırılması amaçlanmıştır. Göçün ve mübadeleyi yaşamış insan sayısının az olması mutfak kültürünün birinci elden alımını zorlaştıracak ve bunun için gerekli çalışmaların yapılması sonucuna varılmıştır.

Şeçim ve Çalmaz (2022). Tarafından yapılan araştırmada Kafkas Türklerinin, Türk mutfak kültürü üzerindeki etkili ve önemli bir yere sahip oldukları ele alınmıştır. Araştırma Kafkasya Türkleri ile sınırlandırılmıştır. Etnik yemeklerin etkisinin ayrıca unutulmaya yüz tutmuş Kafkas yiyecekleri de tespit edilmeye çalışıldığı göç ile birlikte yemek kültürlerinde değişiklik olduğu belirlenmiştir. Göç edilen bölgenin mutfaklarından etkilenecek yemeklerinde değişikliğe gidildiği sonucuna varılmıştır.

Sağır ve Ülgen (2022). Tarafından yapılan çalışmada, mutfak kültürü, göç ve kimlik arasındaki bağlantıları araştırıldığı, araştırılan konu olarak eşsiz bir göçmen mutfak kültürü olan Çerkez mutfağı seçilmiştir. Araştırmanın son odağını ise göçmenlerin yemek kültürlerini geleneksel törenler ve kutlamalar aracılığıyla yaşatma çabalarından oluştuğu

Aral, (2023). Tarafından yapılan araştırmada, göç ve yemek ilişkisi üzerinde durulmuş, konuya sosyalleşme ait olma ve göç psikolojisinin verdiği birlikte hareket

etmenin mutfak kültürüne etkisi üzerinde durulmuştur. Göç kavramının birleştirici unsurunun yanında farklı kesimlerce de farklı itici ve kabullenilmesi zor olan olgu olarak ele alındığı belirtilmektedir. Göçün doğurduğu mağduriyetten bakılmaması etnik olarak birincil kişiler olarak görülmesi gerektiği sonucuna varılmıştır.

ARAŞTIRMA / PROBLEMİ

Etnik grupların mutfak kültürlerinin sürdürülebilirliği ve yaşadıkları ilin mutfak kültürüne olumlu ve olumsuz katkıları gözlemlenmiştir. Yapılan literatür araştırmalarında ilde bulunan ağırlıklı etnik grupları aynı anda inceleyen araştırmaların az sayıda olduğu belirlenmiştir. Bu durum da araştırmanın problemi oluşturmaktadır. Araştırma sahası Tokat merkez ilçesi köyleri seçilmiştir. Tokat kozmopolit bir yapıya sahip olduğundan birçok köy bu unsurları taşıdığından bu gruptan 10 köy seçilmiştir.

Bu çalışmanın temel problemini etnik mutfak kültürünün incelenmesi oluşturmaktadır.

Bu inceleme sonucunda aşağıdaki sorulara cevap aranmaktadır.

- Araştırma alanında hangi etnik gruplar bulunmaktadır?
- Farklı etnik birliğe sahip bireylerin yemek tarifi öğrenme kaynağı nedir?
- Etnik grupların kullandığı ve kaybolduğunu düşündüğü mutfak araç gereçleri nelerdir?
- Bulundukları bölge ile göç edilen bölgedeki tüketilen besin çeşitlerinin etnik yemeklere katkısı nelerdir?
- Etnik grupların göç ettikleri bölgeden getirdiği ürünler nelerdir?
- Etnik grup dışı evliliklerin ait olduğu mutfağa etkileri nelerdir?
- Etnik kökene ait yemeklerin pişirilme ve tüketilme sıklığı nedir?

Bu sorular araştırmanın problemini ortaya koymaktadır.

ARAŞTIRMANIN AMACI

Tokat ili merkez ilçesinde yerleşim olarak bünyesinde birçok göçmeni barındırmış ve barındırmaya devam eden bir Anadolu şehridir. İç Anadolu ve Karadeniz özelliği taşıyan şehirde kozmopolit yapıya sahip nüfus bulunmaktadır(Cuinet, 1982). Bu araştırma, Tokat ili merkez ilçesinde mutfak kültüründe zaman içerisinde meydana gelen değişimlerin ve farklılıkların tespit edilmesi adına yapılmıştır. Etnik grupların mutfak kültürleri ile Tokat mutfak kültürü benzerlikleri ve farklılıklarının ortaya konması araştırmanın bir diğer amacını oluşturmaktadır. Tokat mutfağı etnik grupların kültürleri ile kültürel kimliğini oluşturmuştur.

Bu çalışmanın amacı Tokat ili merkez ilçesinde etnik gruba sahip göçmenlerin mutfak kültürlerini aktarabilmeleri ve sürdürülebilirliği açısından yaşadıkları ilin mutfak kültürüne etkisini araştırmaktır. Mutfak kültüründe zaman içerisinde meydana gelen değişimlerin ve farklılıkların tespit edilmesi ve uzun yıllar boyunca sürdürülebilirliğinin araştırılması adına yapılmıştır. Etnik grupların mutfak kültürleri ile Tokat'ın mutfak kültürü ile etkileşimlerinin sürdürülebilirliğinin ortaya konması araştırmanın bir diğer amacını oluşturmaktadır.

ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ

Literatür taraması yapıldığında genellikle Tokat il merkezinde bir veya birden fazla etnik grupların yaşamlarını sürdürdükleri görülmüştür(Cuinet, 1982). Mevcut grupların bölgede uzun yıllar yaşadıkları ve bölgede yaşayan diğer gruplar ile etkileşim halinde oldukları bilinmektedir. Bu bağlamda etnik gruplar gerek sosyo ekonomik gerekse sosyo kültürel açıdan etkileşime girerek varlıklarını sürdürmektedirler. Bu etkileşimlerde en önemlisi mutfak kültürüdür. Mutfak kültürü bölgenin etnik gruplarının etkileşimi ile daha da zenginleşmiş ve araştırmalara konu haline gelmiştir. Buradan hareketle bu araştırma, Tokat ili merkez ilçesinde yaşayan grupların mutfak kültürüne katkısına farkındalık sağlayacağından etkisi araştırmanın önemini oluşturmaktadır. Bu araştırma sonucunda elde edilen bilgilere göre etnik grupların geleneksel mutfak kültürlerinin tespit edilmesi ve Tokat mutfak kültürü ile etkileşimlerinin ortaya konulması ele alınmıştır. Tokat mutfağına etkisi etnik yemeklerin sürdürülebilirliği araştırmanın bir diğer önemini oluşturmaktadır. Mutfak kültürlerinin gelecek nesillere aktarılmasında farkındalık oluşturabilir. Farklı etnik grupların mutfak kültürlerinin ildeki diğer nüfusu oluşturanlara aktarımında bulunulması birbirlerinin kültürlerini öğrenmesi açısından önemli katkı sağlayacaktır.

ARAŞTIRMANIN VARSAYIMLARI

Katılımcılara ait görüşlerin kendilerinin özgür iradeleri ile doğru bir şekilde ifade ettikleri varsayılmaktadır.

KAPSAM VE SINIRLILIKLARI

Bu araştırma elde edilen veriler 2024 yılı ile sınırlandırılmıştır. Araştırmaya alınan grup ve cevaplarla sınırlandırılmıştır. Çalışma etnik grupların mutfak kültürüyle sınırlıdır. Bu çalışma esnasında elde edilen bilgiler yarı yapılandırılmış görüşme forumu soruları aracılığıyla değerlendirilmiştir. Araştırma nitel yöntemle sınırlandırılmıştır.

BÖLÜM 1:

TOKAT İLİ MUTFAK KÜLTÜRÜNE ETKİ EDEN FAKTÖRLER

1.1 Kültürel ve Etnik Olarak Etnik Grup Kavramları

Yemek, maddi ve kültürel olarak farklı bağlam ve işlevlere sahip çeşitli söylemleri içerir; algıları ve duyguları uyandırmak; bu bir yakınlaşma/kapama ya da mesafe/itme aracı olabilir; milliyetin kültürel ve politik gösterimi ve ifadesi için sosyal bir etkinliktir (Appadurai 1981; Finkelstein. 1999; Montanari, 2004, Highmore, 2008; Ichijo ve Ranta, 2018). Bu bağlamda ortak mutfak kültüründen bahsedildiğinde, sıklıkla bahsedilen beslenme alışkanlıklarının yanı sıra, aynı zamanda belli bir milletin ulusal kimliği de tartışılır. Aslında ifade etmek istediği kimliğin etrafında dönen ulusal bir mutfak kültürüdür. Mintz (1997)'e göre yemek, "insanların kendileri ve başkaları için kim ve ne olduğunun" bir göstergesidir. Bu açıdan bakıldığında yemek oldukça iletişimseldir ve ulusal kimliğin bir aracıdır." basitçe açıklanabilen bu güçlü gösterge, yiyecek algınız hakkında çok şey ortaya çıkarabilir. Bunun toplumsal açıdan "öteki" ile ilişkimizin ilginç ve sorunlu yönlerini ortaya çıkarabileceğini belirtir(Narayan ,1999).

Mutfak kültürlerinin de homojenliğinden söz edilemez. Bunun yerine göç ve ticaret ağları bölgenin/çevresinde oluşan coğrafyanın mutfaklarından bahsetmek mümkündür. Onaran'a göre (2019) Benedict Anderson'ın "hayali topluluk" kavramıyla gösterdiği gibi mutfağa ve yiyeceklere etnik grup yüklemek kurgudan öte değildir. Oldukça uydurmadır ve zevklerin standartlaştırılmasıyla elde edilir. Öte yandan yiyecekler ve mutfaklar ulusaldır. Yemek ve mutfağın somutlaştığı bölgeler bulunsa da ait olduğu etnik grubun dışındaki yemek ve mutfaklar için "etnik", "yabancı" tabirleri kullanılmaktadır. Bu şekilde bir sınıflandırma yapılır. Etnik grup, "belirli dini, dil bütünlüğü, mekânsal ve/veya kültürel özellikleri" ile tanımlanır. "Kendilerini başkalarından "ayrı" hisseden ve başkaları tarafından "öteki" kabul edilen kişi (Emiroğlu ve Aydın, 2020), belirli bir ülkenin mutfağına verdiğimiz "etnik" tanım da belirsizdir. Dae Young Kwon (2015) etnik yiyecekleri dar anlamda tanımlamaktadır: "Bitki ve/veya hayvansal kaynaklarının yerel kısımlarına ilişkin bilgilerini kullanan etnik grup" Hint ve Yeni Zelanda mirası ve kültürüne ait yiyecekler Maori ve Kenya Masai yemekleri vb. Etnik yiyeceklere örnekler olarak verilebilir. Öte yandan etnik yiyecekler ayrıca terimin belirsizliğini de tartışıyor ve etnik yemeği daha geniş anlamda "bir etnik grubun veya ülkenin yemeği" olarak tanımlıyor. Mutfağı "ilgili etnik grup dışındakiler tarafından kültürel ve sosyal bir olgu olarak mutfak" olarak tanımlamaktadır (Kwon, 2015). Bu nedenle Türk, Yunan ve Meksika yemeklerinin kendine has bir coğrafyası vardır. Bunun sınırlarını aşan bir etnik yemek olduğunu düşünebilirsiniz. Belirli inanç ve normlar

etrafında farklı dinler - etnik kategori grubunda yer alabilen İslam, Budizm, Hinduizm gibi dini inanışların tükettiği farklı yiyecek türleri de etnik grupta yer alır. Daha Benzer şekilde D'Antuono ve Bignami (2012). Etnik mutfakların geleneksel yiyeceklerden oluştuğunu belirtmektedir. Bu, etnik yiyeceklerin kendi menşei yerlerinin dışında etnik yiyecekler haline geldiği bir durum olarak değerlendirilmektedir.

“Etnik” kelimesi İngilizcede 13. yüzyılın ortalarından beri kullanılmaktadır. Bu kelimenin grubu incelendiğinde dindar olmayan kişi anlamına gelen “etnikos” kelimesinden geldiği ortaya çıkar. On dokuzuncu yüzyılda ırk anlamında kullanılan bir kelimenin bu yüzyılda hem ortak bir anlamı hem de ırksal bir anlamı vardır. Bunlar kültür ve değerler birleştiği topluluklardır. Etnik grup için genetik farklılığa gerek yoktur (Erkal, 2001). Etnik grup kavramı literatürde ilk kez Amerikalı bir sosyolog tarafından kullanılmıştır.

Etnik mutfakların ne olarak tanımlanacağına dair tartışmalarda Krishnendu Ray (2016) Gazeteciler, yemek eleştirmenleri ve profesyonel şefler tarafından yapılan eleştiriler ve medya analizlerinde 20.-21. yüzyılda mutfak kültürünün iki şekilde geliştiğini belirtiyor: Birinci sınıf yabancı mutfak - başlangıçta Kıta Avrupası ve Fransız mutfaklarıyla sınırlıydı, ancak yüzyılın sonunda İtalyan ve Japon mutfaklarını da içeriyordu. Fakir göçmenlerin örtülü bilgisini içeren etnik mutfak. "Üstünlüğün estetik tat ve beceri ve emek yoğun süreçler içeren kavramlarla "yabancı mutfak"; "etnik mutfak" ise temel ve tanımlayıcı özellikleri olmayan ve düşük ücretlerle kendini göstermektedir. Kendall Park (2017), bu Burada "etnik mutfaklar" göçmen topluluklara (Vietnam ve Küba gibi) bağlı kalıyor; yabancı mutfaklar ise komşu sınırları aşarak Amerikan damak tadına entegre olduğu belirtilmiştir. Warren J. Belasco ise 1970'lerde etnik olarak aktif hale geldi. Yiyeceklerin kurumsal catering işletmeleri için bir gelişme alanı haline gelmesi; ironik bir şekilde Avrupa ve üçüncü dünya ülkelerinde McDonald's ve Kentucky Fried Chicken bulunurken, Amerikalıların etnik yiyeceklerle etnik yapıları var. Bazı etnik yiyecekler fast food üretimine uygun olup piyasada varlığını sürdürebilmektedir. 1970'li yıllarda etnik topluluğa ait olmayan girişimciler bu durumdan yararlandı. Belasco (1987) durumu Pizza Hut'ı kuran girişimci Frank Carney ile örneklendiriyor: Carney, Pizza Hut'ı kurdu. Pizza Hut'ı, PepsiCo'ya sattıktan sonra Meksika yemekleri işine başladı ve ardından makarna ve Kanton yemekleri ile devam etti. Bu etnik özelliğe dönük çalışmalar için alanında uzman bayilerle işlerini tasarlamıştır. Etnik mutfakların yanı sıra gelenekler, özgünlük, çoğulculuk, kültürün ademi merkeziliyeti gibi değerleri taşıdığı için genç nüfus Amerikan kültür emperyalizmine çekiliyor. Aynı zamanda bir tür protesto kaynağı haline gelmiştir(Belasco, 1987).

Etnik Gıda; Etnik gruplar, atalarından öğrendikleri hazırlama ve pişirme yöntemlerinde yerel bitki ve hayvan ürünleri ile yerel hammaddeleri kullanarak var olan bu ürünlerin bir araya getirilmesiyle yapılan besinler olarak tanımlanır. Etnik gruplar yerleştikleri bölgelerde yaşamlarına devam ederken etnik özelliklerini yitirmemek ondan kopmamak için bu besinleri kendi özüne göre yemekleri yapıp tüketmişlerdir. Bunu toplumlara tanıtmak, sevdirmek ve tüketmelerini sağlamak için de yapmaktadırlar (Kwon, 2015).

Kimlik sözcüğü Latince aynılık ve süreklilik anlamına gelen “idem” kökünden gelir. Kimlik, Türkçede "kim" soru kökünden türemiş olup aynı zamanda zorunlu aidiyet anlamına da gelmektedir. Bu, ne tür bir insan olduğunuzun önemli olmadığı anlamına gelir. Kimlik farklılığı gerektirir ve kendi güvenliğini sağlamak için ayrımı farklı kılar (Dalbay, 2018). Öncelikle kimliğimizle ilgili fikirler aslında başkalarının bize dair algılarıdır. Bizim hakkımızda ne düşündüklerini yansıtır (Bilgin ve Oksal, 2018).

Etnik grup, ana akım toplumda paylaşılan kültürel özelliklere sahip kişinin kendi kimliğinin dilidir. İnançlar, gelenek ve görenekler, grupların özgü yaşam özellikleri ile birleşmiş bir grup adı altında buluşmaktadır. Bunlar toplumdan ayrılan kişilerin var olduğu topluluklardır. (Chattaraman ve Lennon, 2008). Etnik grupların varlığını sürdürebilmesi için bireylerin gruplar halinde yaşaması gerekir. Grup halinde yaşamak, bireye kendi kimliğini etnik kimliğe karşı koruma fırsatı verir. Onlara birbirlerinden ayrılmama, kendi kültürlerini yaşama ve milli birlik duygusunu geliştirme fırsatı sunup güçlendirir (Weber, 1968). Etnik grup bir toprak parçasından ziyade bireye aittir. Grupların duyduğu sevgi ve bağlılıktır (Smith, 2009). Etnik grupların üyeleri aynı atadan gelmesi yanı sıra, aynı yaşam biçimi, aynı gelenek, kültür, topraktan çıkmaktan daha çok, onu kucaklaması ile öne çıkmaktadır(Bekiroğlu, 2011).

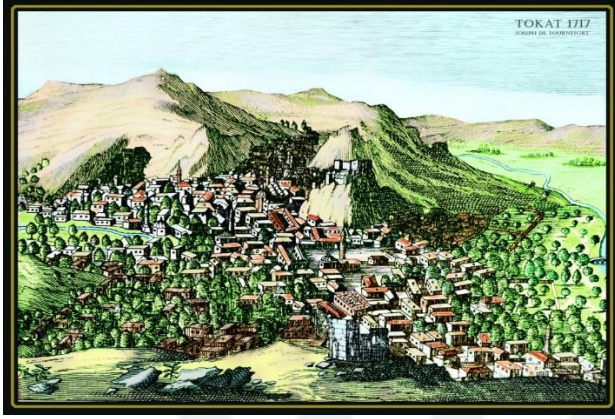
Etnik grup: Terim Latince'ye 14. yüzyılın ortalarından 19. yüzyılın ikinci yarısına kadar farklı şekilde ve “bize benzemeyenler”, “ötekiler” ve “ilkel” anlamlarında kullanılmıştır. Kelimeler İngilizce ilk kez 1972'de Oxford İngilizce sözlüğü 'ne eklendi ve bu terimi ilk kullanan kişi oldu. İsmi Amerikalı sosyolog David Riesman'dan gelmektedir(Ericsen, 1997). 19. yüzyıla kadar Hristiyanlar arasında dindaşları olmayanlar için her ne kadar bu amaçla kullanılmış olsa da sonradan kullanım kapsamı değişti. Sosyal ve politik alanları etkilemek, insan farklılıkları ve eşitsizlikleri hakkındaki teorileri etkilemiştir. Bu kavram özgürlük hareketi nedeniyle değeri artmış olsa da artık ırk değil, kültürel, dinsel ve dilsel konular temel alınmaktadır. Derecelendirme ve benzeri unsurlar üzerinden değerlendirilmektedir(Nişancı ve Işık, 2012).

Bostancı'ya (1998) göre, kavramsal olarak ele alınan kimlik olgusu, kolektif üyeliğin yanı sıra, kişinin yaşamdaki konumunu ortaya çıkaran bir takım özellikleri de içermektedir: İnsanın arzuları, hayalleri ve kişinin kendisini tanımlama ve hayal etme biçimi ve yaşamla ilişkisinin biçimi, dolayısıyla kimlik, bireyin hayata katılım biçimini kapsar. Aynı zamanda toplumsal yaşam ve ait olduğu örgüt bağlamında nasıl bir konum işgal ettiğini kapsar. Etnik grup, azınlık statüsüne indirgenmiş grupların istismar ettiği bir olgudur. Bu olgunun hem sosyal hem de politik içeriği var. İnsanları, özellikle de azınlık mensuplarını konumlandırmanın ana başlangıç noktalarının esas olarak dil, din, kültür ve siyasi duruma ilişkin özelliklere dayandığı göz önüne alındığında, etnik kimliğin sosyal durum olarak değil bu konudaki konumlandırması siyasi bir konuma doğru evirilmektedir. Dolayısıyla bu durumda etnik kimliğe yönelik grup içi dayanışma süreci ancak siyasi bağlamıyla birlikte değerlendirildiğinde anlam kazanmaktadır. Ayrıca etnik grup, millet kavramının ve milliyetçilik anlayışının gelişmesinde de önemli bir rol oynamaktadır. Bu işlevin etnik grup bağlamında milliyetçiliğin oluşumuna ilişkin bir tez olduğu savunulmaktadır (Yanık, 2013).

Etnik kelimesinden gelen etnik grup kavramı, ortak kutsal değerlerle birlikte paylaşılan değerler anlamına gelen bir dili kapsar. Etnik grup, ortak fikirlerden doğan yaşam ritüellerinin bir arada gerçekleştirilme olanağı olarak tanımlanmaktadır (Göka, 2006). Etnik grup, bir kişinin bir etnik gruba olan kimliğiyle olan ilişkisidir. Kültürel bir olgu olan etnik grup, dil ve dini inançların yanı sıra gelenek, görenek ve aynı zamanda örf adetlerin de etkisiyle ortaya çıkmaktadır (Keser, 2015). Başka bir tanıma göre etnik grup, bir kişinin ya da toplumsal grubun, içinde yaşadığı toplumun kültüründen farklı, kendine özgü bir kültürel sistem içerisinde oluşturduğu kimlik türü olarak ifade edilmektedir (Usta, 2009).

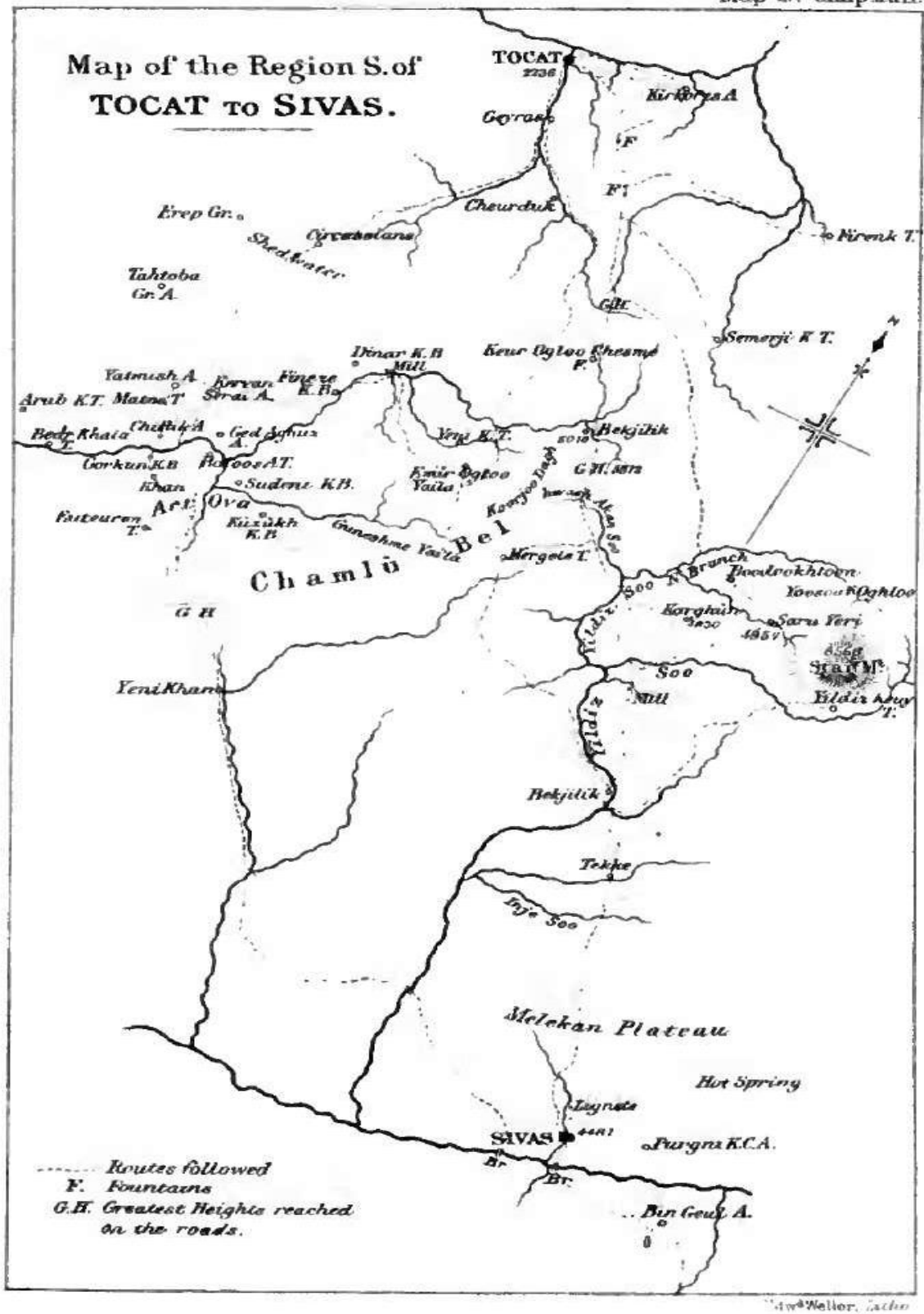
1.2. Fiziksel Yapı ve Nüfus

Tokat 16. yüzyılda bir Rum eyaletinin yedi sancağından biri olan Sivas'ın önemli bir kazası durumundaydı. 17. yüzyılda Yunan eyaletlerinin valiliklerini devralan voyvodaların idari merkezi haline geldi. Tokat ilinde Eflak prensinin oğlu Kazıklı Voyvodanın hapsedildiği yer olarak bilinmektedir(<https://www.fikriyat.com/>).(Resim-1).



Resim 1. Tokat 1717 Kazıklı Voyvoda zamanı (Url-1)

Gelecekte Sınırlarında çeşitli değişiklikler yapılmışsa da, 1842 yılında vergilerin kaldırılmasıyla ilçeler, ilçe ileri gelenleri arasından seçilen idareciler tarafından yönetilmeye başlandı. Tokat kazası da bu şekilde yönetilmiştir. Tokat ili kırsal yapısı ile yerleşimini tam olarak gerçekleştirememiş kaza olarak görünümü(Resim-2). Tokat, İl 1864 Sivas iline bağlı olup, kendi kurallarıyla ve kaymakam başkanlığındaki idari meclisle yönetilmektedir. İlçe statüsünü aldı. 1879 yılında ise Sivas'a bağlı bir sancak merkezi olmuştur.



Resim 2 : Tokat Sivas Haritası 1870 (URL-2)

18. yüzyıl gezginlerden Tournefort, Tokat'ın önemli ticaret yollarının kavşağında bulunduğunu belirterek, hayatın canlılığından bahsederken Amasya ve Sivas şehirlerinin Tokat'tan daha eski olmasına rağmen daha küçük olduğunu vurgulamaktadır(Tournefort, 2005).

Cizye kayıtlarına göre H. 1259 (1843) yılında defterde yerli ve yabancı toplam 2.647 kişi kayıtlıdır. 2 bin 647 kişiden 93'ü mahalle ve hanlarda yaşayan yabancılar, 2 bin 554'ü ise yerli gayrimüslimlerden oluşmaktadır. Hane sayılmadığından Tokat'ta kaç gayrimüslim hanenin bulunduğu tam olarak bilinmemektedir. 1843 Tokat cizye defterindeki ev numaraları Soyadı vermek yerine sadece aile reislerine ekleniyor ve (KeçeciogluTavit, Bozbıyıkoglu Mardıro vb.) her ismin bir hane halkını temsil ettiği varsayılarak bazı varsayımsal tahminlerde bulunmaktadır. Yani 1843 yılında Tokat merkezde tahminen 1.305 Gregoryen Ermeni yaşıyordu. 139'u Katolik, 178'i Rum ve 30'u Yahudi olmak üzere toplam 1.652 hane bulunmaktadır. Barkan'ın kullanılan 5 faktör yöntemine göre Tokat merkezde 8.260 gayrimüslim yaşamaktadır. 1843 yılındaki cizye Natanyan'ın verdiği rakamlara dayanmaktadır. Defter numaraları neredeyse örtüşüyor; Cuinet tarafından sağlanan nüfus bilgisi görecelidir(Eken, 2016).

1831 nüfus sayımına göre Tokat merkezde 21 Müslüman ve 11 gayrimüslim mahallede yaşam sürmüştür. Toplamda 80 mahalle vardı ve bunların 48'inde Müslüman ve gayrimüslim karışık nüfus yaşıyordu. (Gökçe, 2007). Kadın ve erkeklerin toplumun yarısını oluşturduğu dikkate alınarak ikili katsayı kullanılmaktadır. Yönteme göre Tokat ilinde bu yıllarda 15.210 Müslüman ve 10.382 gayrimüslim yaşamaktadır. Tahmini toplam 25.592 kişidir (Gökçe, 2007). Yani kasaba halkı Yüzde 59,4'ü Müslüman, yüzde 40,6'sı gayrimüslim. 1831 nüfus sayımı sırasında E. Smitth ve H.G.O. Tokat'ta durdu. Dwigh adlı Amerikalı bir misyonerin Ermeni tüccara verdiği bilgiye göre Tokat şehrinde 4.000 Türk, 1.350 Ermeni, 500-600 Rum ve 70 Yahudi yaşardı(Turan, 2006).

Muhtemelen Roma döneminde bir kale kasabası olarak kurulan Tokat, kalenin bulunduğu dik tepenin güney ve doğu yamaçlarına doğru yayılmaktadır. Kum ve taştan yapılan kale, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde sık sık yenilenmiş, kaleye yeni savunma ve gözlem noktaları eklenmiştir. XV ve XVI. Yy. Kalenin güney ve doğu taraflarında yer alan eski yerleşim merkezi, nüfus artışı nedeniyle yüzyıllar boyunca güney-kuzey yönünde uzanan Behzat Çayı'nın her iki yakasında genişlemeye başlamıştır. Böylece fiziki korumaya dayalı olan eski şehir zamanla açık şehir haline geldi. Tokat'ın fiziki yapısı ve nüfusu hakkında detaylı bilgiler 859 (1455) yılına kadar uzanmaktadır. Böylece Tokat'ın 46'sı Müslümanlara, 8'i gayrimüslimlere ait olmak üzere 54 kazası bulunuyordu. 41 Müslüman Mahallesi adını camilerden alıyor. Bunlar arasında Umur Hacı, Kadı

Hasan, Sultani, Dervişan, Mevlânâ, Kızılca, Hacı Ömeri, Mekke, Hacı İvaz Paşa ve Mevlevîhâne Mescidi mahalleleri sayılabilir. En kalabalık yerleşim alanları Mevlana Mescidi Mahallesi (99 hane) ve Sultan Mescidi Mahallesi (96 hane) oldu. Gayrimüslim bölgelerden biri olan Pazarcık denilen yerleşim yerinde 511 hane bulunmaktaydı; Ancak burada Müslüman gruplar da yaşıyordu. Şehrin 12-13.000 sakininin 4.000'i Hristiyan'dı.

Bu rakamlar Tokat'ın o dönemde Osmanlı şehirlerinin en hareketli merkezlerinden biri olduğunu gösteriyor. II. Bayezid'in saltanatına ait 890 (1485) tarihli bir defterdeki kayıtlar, 1471 yılında Tokat'ta yaşanan yıkımın izlerinin silinmediğini göstermektedir. Sonuç olarak, 42'si Müslümanlara, 4'ü gayrimüslimlere ve 8'i karma konutlara ait olmak üzere 54 mahalle vardı. Nüfus 8000'e düştü. Şehir 1455 yılındaki nüfus yapısına ancak 1574-1575 (12.000) yıllarında ulaşmıştır. Gayrimüslimlerin toplam nüfus içindeki payı 5 civarındaydı. 1574 yılında kaza sayısı altmış dördtü. Avarız'a göre şehirde 1600'de 2.368, 1601'de 2.307, 1642'de ise 2.728 hane (yaklaşık 11-12.000 kişi) bulunmaktadır. Bu rakamlara göre 1574-1602 yılları arasında bir nüfus durgunluğu eğilimi görülmektedir. Bu durum dönemin sosyo-ekonomik koşulları ve Celal isyanlarıyla ilgili olmalıdır. 1574'te altmış dört olan küçük kasabaların sayısı, 1600'de 74, 1642'de 70 olmuştur. 1701 yılında Tokat'ı ziyaret eden Tournefort, kasabanın nüfusunun 20.000'i Türk, 4.000'i Ermeni ve 300-400'ü Rum olmak üzere 24.400 hane olduğunu tahmin ediyor; XVIII. Yüzyılın sonunda İnciciyan'da 13.200 Türk nüfusu, 2.500 Ermeni nüfusu ve 300 Rum nüfusu olmak üzere 16.000 hane gösteriliyor ve bu rakamlar oldukça abartılı. William Francis Ainsworth'a göre 1835-1837'de 20.000 kişi vardı, W. F. Hamilton'a göre ise 20.000'den az. 1772 tarihli nüfus kayıtlarına göre Tokat'ta 81 kaza bulunmaktadır. 1840 yılına kadar bu ilçe sayısı pek değişmemiştir. 1840-1860 yılları arasında 73, 1870 yılında ise 57 mahalleden oluşan Tokat şehrinin tahmini nüfusu 1844'te 18.575, 1851'de 18.712'dir. Cuinet' göre 1892 yılında Tokat'ın nüfusu 29.890 olup, nüfusun etnik ve dini dağılımı şu şekildedir:

Türk Müslümanlar (18.250 kişi), Ermeniler(10.450 kişi), Rumlar (750 kişi), Yahudiler (400 kişi) yabancılar (Cizvit ve Protestan misyonerler 40 kişi). 1901 yılında Sivas'taki Fransız konsolosu şehrin nüfusunu 29.000 kişi olarak vermiştir. Bunların yüzde 62,06'sı Türk Müslüman, yüzde 30,34'ü Ermeni ve yüzde 4,48'i Rum'du. Son iki nüfus sayımını karşılaştırdığımızda 1901 yılındaki nüfusun yaklaşık olarak 1892 yılına göre daha az olduğunu görüyoruz(Tablo-1).

Tablo 1: Kasabası Tokat nüfusunun dini ve etnik gruplara göre dağılımı

Yıllar	1892 (1)		1901 (2)	
Dini ve Etnik Gruplar	Nüfus	%	Nüfus	%
Sünni Müslüman Türkler	17500	58.54	18000	62.06
Göçmen Müslüman Türkler (Kafkaslar ve Gürcistan)	750	2.50		
Gregoryan Ermeniler	9000	30.11	8800	30.34
Protestan Ermeniler	150	0.50		
Katolik Ermeniler	1300	4.34		
Ortodoks Rumlar	750	2.50	1300	4.48
Yahudiler	400	1.33	900	3.10
Yabancılar (Cizvit ve Protestan misyoner)	40	0.13		
Toplam	29890	100	29000	100

Kaynak: 1-Vital Cuinet, La Turquie d'Asie, Paris 1902, C.1,s. 705-706. 2-Bayram Kodaman, "XX. Yüzyıl Başında Sivas Vilayeti (1901)", Türk Tarihinde ve Kültüründe Tokat Sempozyumu (2-6 Temmuz 1986), Ankara 1987, s.179.

Tablo 2: Türkiye Nüfusu - 2007 , Türkiye Nüfusu - 2008 MGK Raporu

	Türkiye Nüfusu - 2007 KONDA	Türkiye Nüfusu - 2008 MGK Raporu
Türkler	55.484.000	55.000.000
Kürtler	11.445.000	7.600.000
Araplar	550.000	870.000
Zazalar	—	3.000.000
Lazlar	220.000	80.000
Çerkezler	210.000	2500.000
Gürcüler	70.000	1000.000
Boşnaklar	70.000	—
Çingeneler	30.000	700.000
Pomaklar	—	600.000
Toplam	70.586.256	71.517.100

Kaynak:(<http://www.milliyet.com.tr>)

Konda araştırma grubunun ve MGK raporu incelendiğinde Türkiye’de yaşayan etnik gruplar içerisinde Kürtlerin nüfus olarak başta geldiği daha sonra Araplar, Lazlar ve Çerkezler ve diğerleri de sıralanmaktadır(Tablo-2).

Türklerin Anadolu'ya M.Ö. ye dayanan bir tarihi olmasına rağmen asıl yerleşmeleri 1071 Malazgirt Savaşı'ndan sonra gerçekleşmiştir. Bu tarihten sonra Anadolu'da çok farklı milletlerden, dinlerden ve inançlardan oluşan toplulukların yaşadığını görüyoruz.

Bu farklılıklar Bizanslılar, Pontus Rumları, Ermeniler, Kürtler/Kurmançlar, Zazalar, Araplar, Nesturiler, Süryaniler, Yahudiler, Moğollar ve Gürcülerden oluşmaktaydı . Bu çeşitli etnik gruplar çoğunlukla aynı ortamlarda birlikte yaşıyorlardı. Bu sosyo-kültürel birliktelikle coğrafya ve tarihin değiştirici ve bütünleştiren etkisiyle ortak bir etnik grup ortaya çıkmıştır. Bu etnik gruplara ana ve baskın renginin Türk dili ve Türk kültüründen geldiği açıkça görülmektedir. Aslında bin yıldır Anadolu’da, kültürel ağırlığı ile en başta gelen ve bu grupları bünyesinde bulunduran, temsil eden halk Türklerdir. 19. yüzyıldan itibaren Balkanlar ve Kafkasya'da yaşama hakları ellerinden alınan Çerkezler, Gürcüler, Arnavutlar, Boşnaklar, Bulgarlar, Sırlar, Hırvatlar ve Pomaklar gibi çeşitli etnik unsurlar, Anadolu'ya kaçmak zorunda bırakılmış veya sürgüne gönderilmiştir. Anadolu'ya gelen bu göçlerle Türkiye'nin etnik yapısı bugünkü görünümünü almıştır.

Ali Tayyar Önder tarafından hazırlanan Türkiye'nin Etnik Yapısı Tablosu, Türkiye'deki bulunan ana etnik grupların 2001 yılındaki nüfus sayılarını aşağıdaki şekilde belirlemiştir (Önder, 2010). Vital Quinet'nin 1890'lı yıllarda La Turquie d'Asi (www.tuik.gov.tr) adlı eserinde tespit ettiği etnik gruplar, Almanya'daki Tübingen Üniversitesi'nin derlediği Ortadoğu Etnik Grupları Atlas'ında yer alan etnik gruplar ve yakın zamanda derlenen Türk etnik grupları. Andrews: Çalışmasındaki etnik gruplar karşılaştırıldığında, hem etnik grupların sayısında hem de bu grupları tanımlamak için kullanılan kriterler de belirgin farklılıklar vardır. Durum, araştırmaya katılan kişi ve kurumların kamusal ve gizli amaçlarının yanı sıra araştırmacıların kişisel tercihlerine göre de şekillenmektedir. Örneğin Tübingen Üniversitesi'nin hazırladığı Orta Doğu Etnik Grupları Atlas'ına göre Türkiye'de 20 etnik grup var(Tablo-3)

Dünya çapında etnik grup, konuları ile ilgilenen Amerika Birleşik Devletleri Dünya Misyonu Merkezi (USCWM) adlı Amerikan vakfı, Aralık 2008'de Türkiye'nin nüfusunun 74 milyon 398 bin 700 olduğunu bildirdi. Amerika Birleşik Devletleri Merkezi'nin araştırmasına göre Dünya Misyonu için Türkiye'de Türkler de dahil olmak üzere 23 etnik grup bulunmaktadır ve aşağıdaki nüfusa sahiptir:

Tablo -3: Türkiye’de 23 Etnik Nüfus 2008

Türkler	52.826.000	Tatarlar	126.000
Kürtler-Zazalar	15.426.000	Boşnaklar	101.000
Araplar	1.839.000	Ermeniler	76.000
Çerkezler	910.000	Karakalpaklar	74.000
Farslar	620.000	Abhazlar	43.000
Azeriler	542.000	Osetler	37.000
Gagavuzlar	410.000	Süryaniler	28.000
Pomaklar	331.000	Rumlar	14.000
Bulgarlar	328.000	Museviler	13.000
Lazlar	151.000	Keidaniler	300

Türkiye’de Etnik Gruplar adlı eserin yazarı P. Andrews’a göre Türkiye’de 47 etnik grubun olduğunu belirtmektedir.

Tablo 4 : Türkiye’de Etnik Gruplar



Türkiye’de 2008 yılında verilere göre Amerika Birleşik Devletleri Dünya Misyonu Merkezi (USCWM) adlı Amerikan vakfı, düzenlenmiş olup yıllar itibariyle de etnik yapılarda değişiklik göstermektedir(Tablo-4).

Tokat, 1656 yılında Tokat’ı ziyaret eden Evliya Çelebi, şehrin Türk işgalinden sonra arpa bolluğu nedeniyle "Tokat" adını aldığını, daha sonra, Farsça’da "Arpa Bölgesi" anlamına gelen "Kan cuh" olarak anıldığını belirtilmektedir." Bazı modern ve eski yazarlar, Türkçedeki şehir adlarının telaffuzunu, dikkate almadan etimolojik olarak açıklamaya çalışmışlardır. Şehrin adını Tarihi Al-i-Danışmend ve Mirkat el-Şihad’ın yazarı Tugait halklarından aldığını belirtmiştir. Osmanlı döneminden kalma Tokatı Ali ve Uzunçarşılı, burayı "surlarla çevrili şehir" anlamına gelen "Tokat"la ilişkilendirmişlerdir. Tokat şehrinin asıl ismi adı olan Dokeia ile Kapadokya sözcüklerindeki benzerlikler öne çıkmaktadır ve ismi geçen bölgelerin de ortak bir etimolojisi vardır. Kapadokya ilk olarak M.Ö. 6. yüzyılda keşfedilmiştir. Ahameniş İmparatoru tarafından keşfedilmiştir. Darius ve Xerxes zamanında Perslere bağlı bir devlet olduğundan “Dahyu” olarak anılıyordu. Dahyu, Avesta’da "ülke" olarak anılırken Ahameniş yazıtlarında "satraplık" olarak kullanılmıştır. Daha sonra Katpatuka olarak kaydedilen kelime, Akkadca "kenar, yan" ve "katpa, satraplık" anlamına gelen Dahyu kelimelerinin birleşiminden olduğu düşünülmektedir(<https://ozhanoturk.com>).

Herodot'un bu bölgeyi "Beyaz Suriyeliler" olarak adlandırdığı göz önüne alındığında, bu bölgede Akadların varlığı şaşırtıcı değildir. Son olarak Dokeia, Eski Farsça'da "kara, satraplık" anlamına gelen Dahiyu'nun Yunanca lehçesindeki bir çeşididir. Tokat arkeolojisi Maşat ve Kayapınar höyükleri kazılarında bulunan keşiflerde, Tokat çevresindeki insanların yaşam sürmeleri Kalkolitik döneme kadar uzandığını göstermektedir. Ancak şu anki Tokat şehri muhtemelen 9 km uzaklıktaki Pontica Comana'nın bir Roma kolonisinin yerleşimi gerçekleşmiştir. Dokeia kalesinin çevresine kurulmuştur. Özsait, 1998-1997 yılları arasında Tokat ili sınırları içerisinde 19 tepe, 5 doğal mağara ve 3 düz yerleşim olmak üzere 30 Erken Tunç Çağı yerleşimi tespit etti. Orta ve Erken Tunç Çağı yerleşimlerinin sayısı 26 yerleşim yeri bunların 21'i doğal tepelerde, 2'si doğal tepelerde ve 3'ü ovalardadır.

1.3. Tokat İlinin Coğrafi Yapısı

Tokat, Orta Karadeniz'de ve Anadolu'da bulunan iller arasında tarihle bütünleşen ve o tarihi günümüze kadar devam ettiren illerden en önemlileri arasındadır. Kuzeyde Samsun, kuzeydoğuda Ordu, güney ve güneydoğuda Sivas, güneybatıda Yozgat ve batıda Amasya illeriyle komşu olan il, uzun yıllar boyunca önemli bir yerleşim merkezi olmuş ve Yeşilırmak Vadisi güzergâhında yerleşim tercih edilmiştir.

Tokat 1923'te il olduktan sonra ilçe olarak, Erbaa, Niksar, Reşadiye, ve Zile'nin kurulması kararlaştırılmıştır. Daha sonra 1943'te Taşova'nın, 1944'te Artova ve Turhal, 1954'te Almus, 1987'de Pazar ve Yeşilyurt, Sulusaray ve Başçıftlık'in ilçe onayları yapılmıştır oluşturulmuştur. Taşova ilçesi daha sonra 1953 yılında Amasya iline bağlanmıştır.

Tablo 5 : Tokat İli Beşeri Bilgileri

Tokat İli	
Merkez ile İlçe Sayısı	:12
Belediye Sayısı	:38
Belde Sayısı	:26
Köy Sayısı	:616

Kaynak: 2023 yılı nüfus sayımına göre ilin nüfusu 596.454 'tür (<http://www.tokat.gov.tr/>)

Tokat ili il ve ilçe merkez sayısı ve nüfus bilgileri 1923 yılında il olduktan sonra günümüzde merkez ilçe dahil 12 ilçesi , 38 belediye , 26 belde, 616 köy ile 2023 yılında 596,454 nüfusu ile Orta Karadeniz bölgesinde bulunmaktadır (Tablo-5).

1.3.1.Dağlar

Genellikle akarsuların olduğu ova ve düzlüklerde, Karadeniz'e paralel devam eden sıradağlar halinde uzanırlar. Dağlar doğuya yaklaştıkça dağlar birbirine yaklaşır ve yükseklikleri artar. Dağların yükseklikleri de buna bağlı olarak 188 metreden 2870 metreye kadar farklılık gösteren yükseklikte dağlar bulunmaktadır.

1.3.2.Ovalar

Her türlü tarımın yapılabileceği verimli ovalar il geneline dağılmıştır.

Kazova: Tokat Turhal arasındaki Yeşilırmak sulama ovası 20.000 hektardır.

Omala Ovası: Gümenek regülatörü ile Omala köyü arasında bulunan 3.200 hektarlık sulak bölgedir.

Turhal Ovası: Tokat ve Turhal 'dan Yeşilırmak nehrinin kıvrılarak şehri terk ettiği bölgedir. Amasya'ya doğru daraldığı Dazya Çayı'nın önünden hat çizerek gider. Genişliği 4500 hektardır.

Niksar Ovası: Kelkit Nehri'nin Fatlı bölümünde, mansapta Talazan Köprü Boğazı'na doğrultusunda 8000 hektar genişliğindedir.

Erbaa Ovası: Kelkit Nehri'nin Tepekışla bölümünden itibaren Kale Boğazı'na doğru uzanır. Genişliği 6500 hektardır.

Artova Ovası: Günçalı Köyü boğazından başlayıp Çekerek nehrinin Çamlıbel bölümünü takip ederek Sulusaray girişine doğru devam eden geniş bir ovadır. Genişliği 15.000 hektardır.

Zile Ovası: Yeşilırmak'ın bölümü olan Hotan çayınında 6.000 hektarlık alan ve ovaları ile olmak üzere 10.000 hektardır. Bu iki ovanın olduğu kısımda başta tahıllar, şeker pancarı ve tütünlerle her türlü meyveler, sebzeler ve ayçiçeğinin yetiştirildiği bölümler vardır.

1.3.3.Yaylalar

Tokat ilinde ova olarak Devlet orman bölgesi alanında korunan bölümlerde bulunmaktadır. En önemlileri Tokat'ta Topçam, Batmantaş, Muhat ve Dumanlı yaylaları, Reşadiye'de Seleman, Bozçalı ve Kızılcaören yaylaları ve Niksar'da Çamiçi yaylalarıdır

1.3.4. Baraj ve göller

Zinav Gölü: Reşadiye ilçesine bağlı Yol üstü Mahallesi (Meğedüm) 3 km uzaklıkta bir tatlı su gölüdür. Gölü besleyen bir dere bulunmaktadır. Ortalama derinlik 10-15 m'dir. Zaman zaman değişiklik gösterir. Koruma altındaki bir ormanla çevrilidir. Kızılkanat ismiyle bilinen balığıyla tüm balık severleri buraya çekmektedir.

Güllüköy Gölü: Gölün ismini Reşadiye ilçesinde köyden aldığı bilinmektedir. 16,5 km² alana sahip büyük bir göldür. Bölgedeki başka derelerden beslenerek ve kışın kar suları ile gölet varlığını korumaktadır. Ortalama derinliği 7 metre dir. Tatlı bir suya sahiptir.

1.3.5. Akarsular

Tokat ilinde tarla ve verimli her türlü yerin sulaması Yeşilırmak nehri ve uzantılı bölümlerince sulanmaktadır.

Tozanlı: Köse Dağı'na 2801 m. Karacan ve Tekel dağları arasındaki vadiden birçok kola geçerek 365 km boyunca uzanır. Aynı zamanda Almus barajına da gelir. Boğaziçi'nden geçerek Omala platosuna ulaşır. Kazova'ya açılıyor. Kazova'dan sonra Turhal'a oradan da 30 km mesafeden sonra Amasya İline ve Çekerek'e ulaşır. Uzunluğu 468 km'dir.

Kelkit Kolu: Erzincan'ın kuzey kesiminde doğan küçük derelerin Kelkit alanında birleştiği yerde oluşur. Yusuf Bey Köprüsü ile Tokat'a ulaşır. Dar bir vadi içerisinde kuzeybatıya doğru akarak Niksar ovasına dökülür. Kuzeybatıdan Erbaa Ovasına oradan da kuzeyindeki Kale Boğazı üzerinden Kale köyünün güneyindeki Yeşilırmak'a girer. Boğaz'dan Samsun iline kadar uzanır ve 373 km uzunluğundadır.

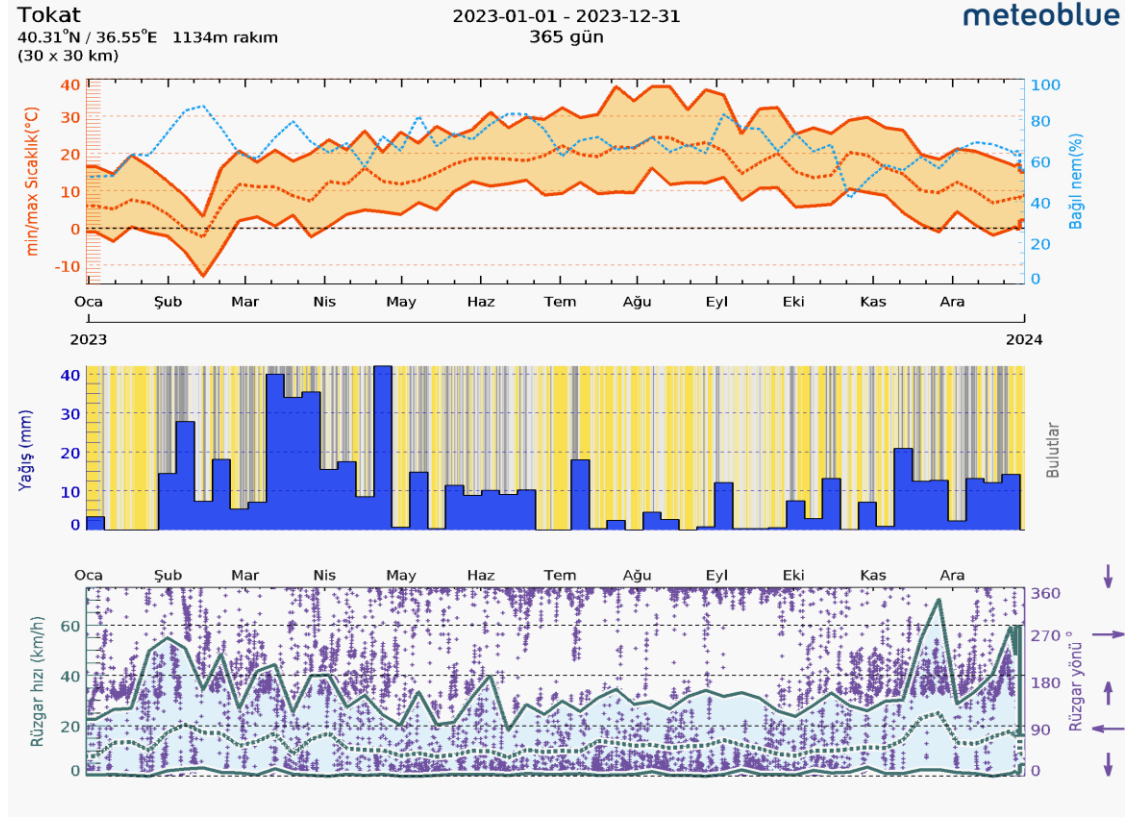
Çekerek Kolu: Çamlıbel dağlarından doğan Finize çayının kesiştiği yerde oluşur. Artova'da güneybatıya doğru akar. Musaköy civarından gelen Karadere kolunu alır. Sulusaray'dan boğaza akarak Gergümez, Gündelen ve Akdağmaden derelerine karışır. Yangı köyünden kuzeye döner, Çellokişla'dan önce İsa Çayı'na katılarak Kaleboğazı barajına, oradan da Kazankaya barajına ulaşır. Vadi buradan itibaren genişleyerek Geldigen Yaylası'na açılır. Amasya'dan Yeşilırmak'a girerek Karadeniz'e ulaşır. Uzunluğu 276 km'dir.

1.4. İklim Özellikleri

Karadeniz ile İç Anadolu arasında bir geçiş bölgesi olan Tokat ilinde, , bölgenin farklı yerlerinde farklı iklim türlerini görebilmekteyiz. Kelkit Vadisi'nde kışlar ılıman, yazlar sıcak geçse de Güney Reşadiye'de Akdeniz iklimi görülür. Tokat ilinde yağmur

batılı rüzgârlarla gelmektedir. Çoğunlukla ilkbaharda yağmur yağar. Yaz aylarında akşam saatlerinde deniz rüzgârları kuzeyden, kışın ise doğudan soğuk rüzgarlar esmektedir.

1.5.Rüzgârlar

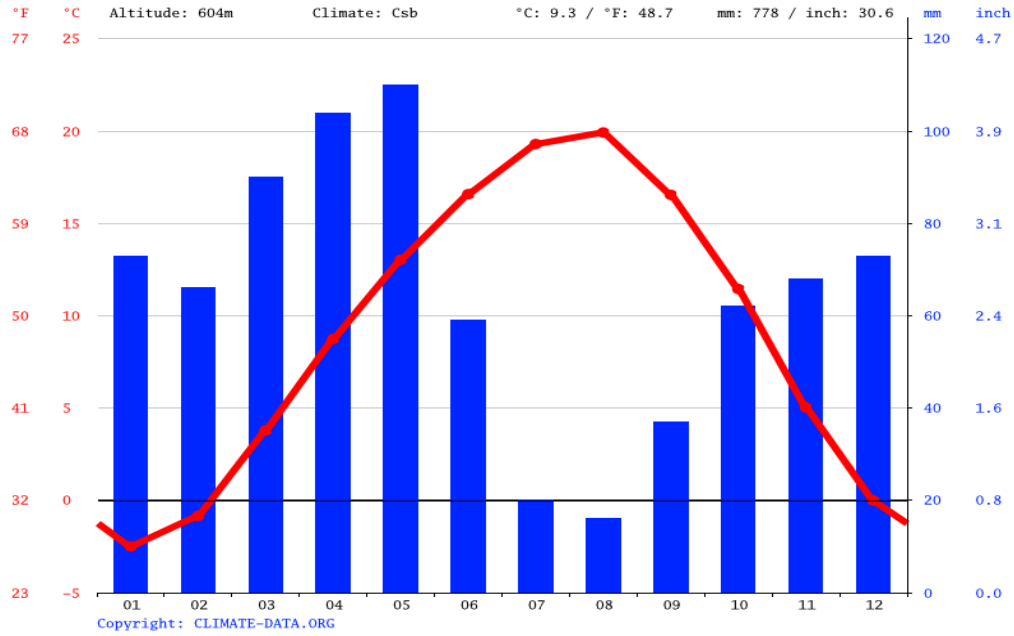


Resim 3: Tokat 2023 -2024 yılı Rüzgar –Yağış- Min&Max Sıcaklık verileri (URL-3)

Tokat meteoroloji verilerinin son bir yıllık 2023-2024 yılı rüzgar verilerine bakıldığında en fazla Şubat ayında ve en yüksek değeri de Kasım ve Aralık sonu olarak görülmektedir(Resim-3). Sıcaklık verilerinde sıcaklıkların Şubat ayında en düşük seviyesini gördüğü, sıcaklığın en yüksek dönemini son bir yılda Temmuz-Eylül ayları arasında olduğu görülmektedir. Tokat meteoroloji verilerinin 1929-2022 27.08.1951 yılında 56.00 mm günlük toplamda en yüksek yağış miktarını göstermektedir.(Tablo-6)

Tablo 6: Tokat 1929 -2022 yılı - Sıcaklık verileri

Ölçüm Periyodu (1929 - 2022)													
Ortalama Sıcaklık (°C)	1.9	3.6	7.3	12.5	16.4	19.7	22.1	22.4	18.8	13.8	8.0	3.8	12.5
Ortalama En Yüksek Sıcaklık (°C)	6.2	8.5	13.1	19.2	23.6	26.9	29.1	29.8	26.6	20.8	13.7	8.0	18.8
Ortalama En Düşük Sıcaklık (°C)	-1.6	-0.6	2.4	6.6	10.2	13.3	15.6	15.8	12.3	8.3	3.4	0.4	7.2
Ortalama Güneşlenme Süresi (saat)	2.6	3.7	4.6	6.1	7.2	7.9	8.4	9.0	8.2	5.6	4.0	2.5	5.8
Ortalama Yağışlı Gün Sayısı	10.82	10.06	11.82	11.90	13.11	8.73	2.73	2.35	4.72	7.63	8.83	10.94	103.6
Aylık Toplam Yağış Miktarı Ortalaması (mm)	43.2	34.1	43.1	52.6	58.7	41.0	11.5	8.7	19.5	35.9	41.5	44.5	434.3
Ölçüm Periyodu (1929 - 2022)													
En Yüksek Sıcaklık (°C)	21.9	22.8	31.1	35.1	37.2	39.8	45.0	40.8	40.7	35.3	30.8	26.0	45.0
En Düşük Sıcaklık (°C)	-23.4	-22.1	-21.2	-6.3	0.0	2.7	6.1	6.7	2.4	-3.2	-11.8	-21.0	-23.4



Resim 4: Tokat yağış ve sıcaklık (URL-4)

Tokat ilinde Ağustos ayı yıl içerisinde yağış olarak 16 mm yağışla en kurak aydır. Ortalama 110 mm yağış miktarıyla en fazla yağış Mayıs ayı içerisinde görülmektedir(Resim-4).

1.6.Bitki Örtüsü

Tokat ülkemizdeki orman alanlarından en önemlilerinden biridir. İlin kuzey ve güneyindeki dağların hemen tamamı ormanlarla kaplıdır. Bölgedeki ormanların büyüklüğü bakımından Türkiye ortalamasında altıncı sıradadır.

Tokat'ta turuncgiller dışında tüm ağaç ve bitkiler yetişmektedir. Erbaa bölgesinde yabani çay, Çatalan ormanları, Reşadiye bölgesinde Lübnan sediri ve Erbaa Doğanyurt (Hayati) ve Niksar Kümbetli (Herkümbet) bölgelerinde yabani zeytin ormanları bulunmaktadır. Niksar ve Erbaa'da nar ve incir de doğal olarak yetişiyor (www.tokattso.org.tr).

1.7.Tokat İli Tarihi

Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde Dokeia şehrinin akropolisinin bulunduğu yüksek bir tepe üzerinde, kıyısında antik bir kaya mezarının bulunduğu taş kaleden bahsetmekte ve Tokat'ın bütün suçlularının hapis cezası ile çarptırıldığı ve şehrin değerli eşyalarının da saklandığı kalede bulunan bir hapishanede olduğu belirtilmektedir. M.Ö. 1650 yılında Tokat çevresinde Tapigga (Maşat), Gaziura ve Tahazimuna (Dazmana), Anziliya (Zile) gibi önemli Hitit yerleşimi bulunmaktadır. M.Ö. ve M.Ö. 1170 yılında Hitit devletinin yıkılmasından sonra. M.Ö. 4. yüzyılda bölge Frigler ve Kimmerlerin egemenliğine girmiştir. Persler zamanında bile ticari değerini kaybetmeyen Persapolis ile Lidya Krallığı'nda merkez olan Sardes arasında kraliyet yolu üzerinde bulunmaktaydı. Kapadokya, Pers devletinin 23 satraplığından biridir. İskender'in, Pers İmparatorluğunu ele geçirmesinden sonra, M.Ö. 301'de. Bölge Makedon Diadoclar tarafından yönetiliyordu. Arirates bağımsız bir devlet kurmuş olsa da Mithridates Ktistes'in Tokat'ın kuzeyinde kurduğu Pontus devleti, ilk yıllarda para ile görevlendirilen askerlerin desteğiyle hızla büyümüş ve Tokat dahil Anadolu'nun birçok bölümünü işgal etmiştir. Pontus Krallığı'nın sınırları Mithridates Eupator döneminde tüm Tokat'ı kapsasa da MS 1. yüzyılda Romalılar tarafından ele geçirilmiştir. Tokat, MS 39'dan sonra Romalılar döneminde Roma devletine bağlı Romalı prenslerce yönetilmiştir. Bu şekilde Tokat Kotis'in idaresine devredildi.

İmparator Diokletian döneminde 12 Roma piskoposluğundan biri olan Pontus Piskoposluğu'nun sınırları içindeydi ve Dokeia bölgesi il olarak Pontus Galatikos, Pontus Polemmommiakos ve Armenia Secunda olarak adlandırılıyordu.

Bizanslılar zamanında Ermenileri yaşadığı yer edilen Tokat, 625 yılında Sasanilerce yağmalanmıştır. Arap literatürlerine göre 712'de Maslama, 732'de Muaviye ve Süleyman bin Hişam isimli Arap emirlerince kısa süreliğine fethedilmiştir. Bin Hişam

740 yılında. Bizans kaynaklarına göre Bizans ve Abbasi orduları 838 ve 860 yıllarında Dazimon civarında tekrar karşılaştılar ancak Araplar her ikisini de yenmeyi başardılar. 22 Temmuz 838'de Dazmana (Bugün Turhal ilçesine bağlı Akçatarla köyüdür),(Haldon, 1990).

Dazimon Muharebesi'nin bir önemi Bizanslılar ile Arapların savaşında Türklerin Arap ordusunda görev yapmalarına rağmen ilk olarak savaş alanında karşılaşmalarıdır(Haldon,2001).

1071'de Malazgirt Muharebesi'nde mağlup olan Bizans ordusunun geri kalan birlikleri Dokeia'ya çekildi ve Dazimon'un karargahında toplandı. Bir hafta sonra Selçuklular tarafından özgür bırakılan Romanos Diogenes de onlara katıldı.

Birinci Haçlı Savaşında önce Normanlar, ardından Danişmendiler Niksar'a hakim olurken, II.Kılıç Arslan'ın 1175 yılında Sivas ve Niksar'ı almasıyla tüm bölge Selçuklu hakimiyetine girdi. Sultan I.Gıyaseddin tahta çıkan oğullarından Keyhüsrev İzzeddin Keykavus'u Malatya iline diğer oğlunu da Alâeddin Keykubad'ı ise Tokat yönetimine atamıştır. Kısa süren saltanat mücadelesinin galibi I. İzzeddin Keykavus oldu. Anadolu'nun İlhanlı egemenliğine girdiği 1243 Köseadağ Savaşı'ndan sonra Rükneddin Kılıç Aslan, İlhanlılar başkenti Tokat olan bölgeyi yani Sivas ile Sinop-Samsun arasındaki sahile kadar uzanan bölgeyi yönetti. Tokat 1277'den 'ye kadar Selçuklu toprakları İlhanlı idari ve vergi sistemine göre düzenlenmiş olup, 24 Eyalet (Subaşı) vilayetinden ikisini Tokat ve Niksar oluşturmaktaydı.

Sultan I.Mesud (1116-1155) döneminde kurulan ve başkenti Simre olan Danişmendiye Vilayeti, büyüme göstererek I. Gıyaseddin Keyhüsrev (1192-1196) döneminde Alaaddin Keykubad'ın yönettiği Tokat merkezli bir saltanat haline geldi. İlhanlılar 1281 yılında burayı Selçuklu sultanları arasında paylaştıırken, merkez Tokat olup, Sivas ile Sinop arasındaki Danişmendiye bölgesi II. İzzeddin Keykavus tarafından kabul edildi.

Tokat bölgesi 1340 yılında Eretna Beyliği'nin himayesine girer. Taht kavgaları ile güç kaybeden Eretna Beyliği, vezir Kadı Burhanettin Ali Bey'in idaresinde var olan gücüne yeniden kavuştu. II. Mehmet'i taht kavgasında öldürülmesi ile tahta kendisi çıkmıştır, Tokat emirleri onun beyliğini tanımamaları üzerine şehri kuşatarak ele geçirmiştir. Kendi adını taşıyan Kadı Burhanettin Beyliği'ni kurdu. 1387'de Niksar'ı ve 1388'de Turhal'ı aldıktan sonra 1398'de Akkoyunlulara yenildi ve kısa bir siyasi belirsizlik döneminin ardından Sivas, Kayseri ve Aksaray bölgeleriyle birlikte bölge 1399'da Osmanlı egemenliğine girdi. 1402-13 Moğolların işgaline uğramıştır.16. yüzyılda Vilayet-i Rum-ı Kadim'e bağlanan Sivas-Tokat Sancağının kazası olan Tokat'

şehir merkezi haricinde Cincife, Venk, Komanat, Kafirni, Kilmigad, Tozanlu, Yıldız ve Kazabad nahiyeleri bulunmaktadır.

Tokat, 1717 yılında Tavernier, Tokat'ı Doğuya giden vilayetlerde en önemli kavşaklarından biri olduğunu bildirmiş ve İran, Diyarbakır, Bağdat, İstanbul, İzmir ve Sinop arasında yolculuk yapan kervanların şehre girdiğine dikkat çekmişti. 1854 Kırım Savaşı, 1855 Şeyh Şamil İsyanı ve 1877-1878 Rus-Osmanlı Savaşı sonrasında Anadolu'ya gelen Kafkas muhacirlerinin büyük kısmı, Anadolu'ya yerleşmiştir. Tokat ve çevresi genişlemesiyle Tokat kazasına 1883 yılında Sivas Direktörlüğü'nde sancak statüsü verildi. Bu dönemde Tokat, Zile, Niksar ve Erbaa'ya erkekler dahil 20.944 ü erkek olan muhacir yerleşmiş, 1903 yılında ise 215 aile Kafkas göçmeni gelmiştir. Birinci Dünya Savaşı ile Anadolu'ya göç eden Balkan göçmenleri, Tokat şehrinden giden Ermeni ve Rumların yerleşim yerlerine yerleştiler. 1875 Sivas Vilayet Müdürlüğü'ne göre Tokat merkezde çoğunluğu Gregoryen Ermeni olmak üzere 6.002 Müslüman ve 5.186 Hristiyan yaşamaktaydı. Economides, mübadeleden önce Tokat şehrinde Rumların 1 kilisesi ve 2 okulunun, Ermenilerin 4 kilisesinin, Yahudilerin 1 sinagogunun, Kazova bölgesinde ise 8 Rum köyünün bulunduğunu bildirmiştir. Bunlardan başka 1913 yılında Tokatlı Rumların “Eudokias” adında eğitim derneği kurdukları bilinmektedir. Yunan kaynaklarına göre Tokat'ta 67 erkek ve 12 kız okulunda 94 öğretmen, 2 bin 878 öğrenci eğitim gördü, bölgedeki 82 kilisede ise 87 rahip görev yaptığı belirtilmektedir.

Cizye defterlerinde adı geçen toplam 1.744 kişi bazı mesleklere kayıtlıydı. Amelelik (262), Kazancılık (159), terzi (110), tebaalık (95), abacılık (95). Aba sanatı, bezzaz sanatı, basmacılık sanatı, terzi, kazazlık vb. gibi. Tekstille ilgili ticaretlerin daha sık yapıldığını bilmekte fayda vardır. 18. yüzyılın sonlarında Tokat ve Amasya'da ülkenin diğer yerlerine göre daha fazla kumaş üretildiği bilinmektedir (Tournefort, 2005:223). Dokuma ve iplik endüstrileriyle ilgili mesleklerin ağırlıklı olarak gayrimüslimler tarafından gerçekleştiriliyordu. Bu meslek içerisinde çok popüler meslek 159 kişinin de olduğu kazancı olarak bilinen tarımla ilgilenen çiftçiliktir. Küre'den ve daha sonra Ergani'den büyük miktarda ham bakır çıkarılarak Tokat'a getirildi. Bir dökümhanede işlendi ve hatta bazıları yurt dışına ihraç edildi. Tokat'ta yapılan bakır tencere ve tavalar Izgara gibi aletler oldukça meşhurdur (Beşirli, 2005).

18. yüzyıl sonun da cizye defter kayıtlarında birçok mesleğin olduğu görülmektedir. Bu araştırma açıdan bakıldığında kebabçılık 13 kişinin mesleğinin de oldukça yoğun olduğu görülmektedir.

17. yüzyıldan itibaren ticari bir şehir haline geldi; özellikle dokuma ve bakır ürünleri üretimiyle ünlü Tokat, 19. yüzyılın ilk yarısında gayrimüslim nüfusuyla dikkat

eken Őehirlerden biriydi. Cizye'ye göre gayrimüslimlerin %87'si Ermeni'ydi. Geriye kalan % 13'lük kesim ise Katolikler, Rumlar, Kiptiler ve Yahudilerden oluŐuyordu. Yabancı milletlerden, mesleklerden ve vergi sınıflarından insanların çokluğu, Tokat'ı bu dönemde popüler bir Şehir haline getirdi. Canlı bir ekonomik hayatın yansıması olduğu söylenebilir. Profesyonel yapıya gelince; tekstil sektörü, ayakkabıcılık, bezzaz zanaatı, kazazlık zanaatı, terzilik, vb. Bu sektörle ilgili mesleklerin çoğunlukla Tokat'taki gayrimüslimler tarafından icra edildiği dikkat çekmektedir. Daha genel olarak belirli bir hammadde, hizmet ve işe dayalı imalat sektörüyle ilgili meslekler endüstrilerinde nispeten görünür durumdadır (Eken, 2016).



BÖLÜM 2:

TOKAT İLİ MERKEZ İLÇESİNDE BELLİ BAŞLI ETNİK GRUPLARIN MUTFAĞI

2.1.Tokat İli Merkez İlçesi Ermeni Göçmenleri

Yüz Yıl Önce Türkiye’de Ermeniler, Tarihçi Osman Köker’in derlediği esere göre 1914’te yapılan nüfus sayımında Ermeni nüfusu kent merkezinin üçte birini teşkil ediyordu. Tokat Sancağında Ermeni nüfusu 22.733 olarak bilinmektedir. Tokat ilinde bir tane manastır, yedi tane Ermeni kilisesi bulunmaktaydı, 1910 ile 1912 arasında, ilk zamanlar haftalık, sonra da aylık çıkan bir dergileri bulunmaktaydı. Tokat ilinde, Ermeni halkına günümüzde nüfus olarak karşılaşmamız çok zor. Bazı bölümlerde gidemeyen göçemeyen ermeni halkı Müslüman kimlikleri ile hayatlarına devam etmektedirler.

Behistun yazıtında Ermeni adı bulunmaktadır. Ermenistan kelimesi ilk kez M.Ö. Tarih’in 521 de anılıyor. Ergani-Elazığ bölgesinde isyanın çıktığı kavimden bahsedilerek "Armina ve Arminia"dan bahsediliyor. (Resim -5). Eski İran dilinde Armen ismini vermeye devam ediyor. Ermeniler tarafından verildiği düşünülse de genel olarak Ermenistan isminin İranlılar tarafından verildiğine inanılıyor. İranlıların günümüz Ermenistan'ının coğrafi bölgesine uzun süre hükmettiklerini düşünürsek bu pozisyon daha da geçerli hale geliyor.



Resim 5 : Behistun Yazıtı (URL-5)

Osmanlı Devleti'nin koruması altında Anadolu'nun ve Kafkasya'nın farklı bölgelerinde Türkler ve Ermeniler bir arada yaşıyordu. Sivas sancağına bağlı olan Tokat ilinde yaşayan Ermeniler diğer illere nazaran ilin özelliğinden dolayı tarımla uğraşmışlardır. Zanaatkâr özellikleri ile Tokat ilinde birçok zanaatkâr yetiştirmişlerdir. Anadolu'nun birçok bölgesinde yaşamlarını sürdüren ve Tokat ve çevresinde önemli bir nüfusa sahip olan Ermeniler, 19. Yüzyılda örgütlenip isyan ettiler. Bu isyanlar Tokat ve çevresinde de yaşandı.

1950'lerde Tokat ili merkez yerleşim planı

1. Tokat Saati Kulesi
- 2-3. Garabed Poşiciyan evi ve ev eşyaları dük.
- 4-5. Sinemalar
6. Otel
7. Askerlik Şubesi
8. Dr. Remzi Topçam evi
9. Cumhuriyet İlkokulu
10. İbn-i Kemal İlkokulu
11. Gaziosmanpaşa İlkokulu
12. Belediye
13. Atatürk heykeli
14. Halkevi (eski)
15. Aram Kazancı evi
16. Kız Enstitüsü
17. Taşçı Mihran Dülgeroğlu -Manifaturacı Hovsep Ereklı evleri
18. Alipaşa Camii
19. Saatçi Onnik Meremetçi dük.
20. Mahkeme ön
- 21-22 Alipaşa Hamamı
23. Marangoz Ethem dük.
24. Manifaturacı Tefvik Güngördü evi
25. Demirci Mıgır Karakaş evi
26. Manifaturacı Sarkis Kızak evi
27. Terzi Garbis dük.
28. Manifaturacı Garabed Dülgeroğlu evi

29. Yazmacılar hanı
30. Düvenci Savaş Yazdan dük.
31. Zıpkacı Mihran Keşişoğlu evi
32. Kunduracı Misak Baydar dük.
33. Manifaturacı Mazhar İmren dük.
34. Kuyumcu Mıgır Keşişoğlu dük.
35. Kuyumcu Suren dük.
36. Manifaturacı Agop Değirmencioğlu evi
37. Kuyumcu Boğos Göksel dük.
38. Demirci Levon Nalçacı dük.
39. Kuyumcu Aram Çitçi dük.
40. Marangoz Yetvart Dülgeroğlu evi
41. Kuyumcu Kevork Baydar dük.
42. Manifatura Zaven Kılıçyan dük.
43. Züccaciyeci Levon Poşiciyan dük.
44. Kuyumcu Yervant Evren dük.
45. Taşçı Mihran Baydar evi
46. Manifaturacı Dikran Nadiroğlu evi
47. Aram Tütüncü bonmarşesi
48. Berber Levon ve Ohannes dük.
49. Kuyumcu Sarkis Zakar dük.
50. Manifaturacı Mihran Tellakoğlu dük.
51. Manifaturacı Onnik Kızak düli.
52. Manifaturacı Murat Dülgeroğlu dük.
53. Manifaturacı Yervant Karakaş dük.
54. Manifaturacı Murat Pehlivan dük.

55. Manifaturacı Agop Değirmenci dük.
56. Manifaturacı Tefik Güngördü dük.
57. Bonmarşeci Aram Tütüncü evi
58. Kapalı Spor Salonu
59. Marangoz Yetvart Dülgeroğlu dük.
60. Marangoz Kurken-Suren Gagoş dük.
61. Kebapçı Efendi Emmi dük.
62. Demirci Manuk Karakaş evi ve dük.
63. Demirci Mıgır Karakaş dük.
64. Manifaturacı Murat Dülgeroğlu evi
65. Dr. Talat'ın Evi
66. Ekmek fırını
67. Dr.. Şevket Arkun evi
68. Terzi Mihran-Nubar Katsakh dükkânı
69. Marangoz Arşavir Urun evi
70. Manifaturacı Avni Gözübüyük evi
71. Manifaturacı Dikran Nadiroğlu dük.
72. Sucukçu Mustafa Latifoğlu evi
73. Oyuncakçı Aslanlar'ın evi
74. Derici Çerkeş Yusuf Sönmez evi ve işyeri
75. Pervane hamamı
76. Tenekeci Ziya dük.
77. Tenekeci Basri dük.
78. Saatçi Taniel ve Keğam dük

Tokat merkezine ait 1950'lerde yerleşim planı yıllar öncesi plandaki şekliyle birçok yerleşim yeri mevcut olsa da zamanla değişim olmuştur. Bu yerleşim planından da görüleceği gibi birçok evde yerleşen kişilerin Ermeni halkından olduğu görülmektedir(Resim -6).

2.2.Tokat İli Merkez İlçesi Çerkez (Adige) ve Abhaz (Abaza) Göçmenleri

Çerkez kelimesi genel olarak Kuzey Kafkasya'nın Karadeniz'den Hazar Denizi'ne kadar uzanan bölgesinde yaşayan insanları ifade eder. Karadeniz ve Hazar Denizi civarında yaşadıkları bilinmektedir. Çerkezce kelimesinin grubunun üç ana bakış açısına dayandığı söylenmektedir. Birincisi, muhtemelen Yunanca Kerket sözcüğünden geliyor. İkincisi, Farsça cargaes (kartal) kelimesinden geldiği söylene de Türkçe çer-kes (savaşçı) kelimesine karşılık geldiği söylenmektedir. Çerkezlerin yakın dostu olan Dağıstanlılar onlara ser-kes (kelle uçuran, kafa koparan) adını vermişlerdir (Avagyan, 2004). Çerkezlerin ilk atalarının Hattatiler veya Yunanlılara göre Sindler ve Meotlar olduğu belirtilmektedir. Araplar ise Çerkez milletine Kerkes, ülkesine Zichhia adını verdiler. Avrupalılar bunu Circassian olarak tercümesini yaptılar. Çerkezya, 7. ve 8. yüzyıl öncesinden itibaren çeşitli halk toplulukların ve bunların kültürel etkileşimini gerçekleştirdiği bir orta nokta konumundaydı. Bu sebepten dolayı Adige toplumunun uzantılarının köklerinin Hattatilere uzandığı anlaşılmaktadır (Kalaycı, 2015).

Çerkez kelime olarak direk bir topluluğun ismi olarak verilmemiştir. 17. yüzyıldan itibaren ise grubuna bakılmaksızın Kafkas bölgesinde bulunan halkları belirtmek için verildiği söylenmektedir. Çerkez toplumu genellikle Adige adını özümseyenler de bazı topluluklar Çerkez olarak isimlendirilmek istiyorlardı. Kuzey Kafkasya'dan göçe maruz kalan tüm halka Çerkez deniyordu. Göç sonrası Osmanlı kayıtlarında bu şekilde kayıtlıdır. Genel olarak Çerkez ismi, akrabalık ve gruplarına bakılmaksızın Kuzey Kafkasya bölgesinde yaşayan insanlar için kullanılmaktadır (Berzeg, 2010; Özbay, 1999; Şahin, 2016; Papşu M., 2004; Usta, 2020).

Çerkez isminin kökeni konusunda genel kabul görmüş iki görüş bulunmaktadır. Birinci görüşe göre Kafkasya coğrafyasında yaşayan insanlara Yunanca Kerket ismi değiştirilerek Çerkez adı verilmiştir. Bir başka görüşe göre ise toprağı işleyen, toprağı işleyen kişi anlamına gelen Jarkaz ismi değişmiş ve artık Çerkez olarak adlandırılmıştır. Ernest Chanter'e göre 13. yüzyılda tanıtılan Çerkez ismi, MÖ 500 civarında ortaya çıkan eski bir ulusta kullanılmıştır. Çerkez ismi oradan gelmektedir. Çerkez ismi Kuzey Kafkasya bölgesinde anavatanlarından göç etmek zorunda kalan insanlara verilen genel isim olarak kullanılmıştır. Adige daha kesin bir anlam vermek gerekirse Adige gruplarını

kapsayan bir isimdir. Osmanlı Devleti yaşadığı ülkelere göre bir üst kimlik haline gelecek olan bu topluluğa adını vermiştir (Bağ, 2001; Altın, 2017).

1864'teki Rus işgalinden sonra Kuzey Kafkasya'dan gelen Çerkezler Osmanlı topraklarına sürgün edilmiştir. Bu sürgünden sonra sürgüne gönderilen ve Anadolu'ya gelen Çerkezler hakkında çeşitli kaynaklarda farklı görüşler bulunmaktadır(Aydemir,1988) Şemseddin Sami'ye göre sürgün edilenlerin sayısı bir milyon, Anadolu'ya gelenlerin sayısı ise 200 bin civarındaydı. Bazı kaynaklarda sürgün edilenlerin sayısı 1,5 milyon, Anadolu'ya gelenlerin sayısı ise 400 bin20 olarak tahmin ediliyor.Türkiye'de Çerkez olarak bilinen yaklaşık bir milyon Adige, 5 bin Oset, 5-6 bin Dağıstanlı ve 1000 Çeçen-İnguş yaşamaktadır(Önder,2010)

2.3.Tokat İli Merkez İlçesi Kürt Göçmenleri

Kürt ismi, özel isim Macarları oluşturan Türk kökenli kavimlerden birinin ismidir. Saka Türkleri arasında, Sakalarla İranlılar arasındaki savaştan sonra İran ile Irak arasındaki dağlık bölgelere dağılan Gur adında bir kabile vardı ve adı Kürt isminin buradan geldiği düşünülmektedir. Minorsky, Kürt isminin Arapça kaynaklarda "göçebe" ile eşanlamlı olarak kullanıldığını belirtmektedir(Nikitin,1994). Kürt isminin Türkçede de zaman zaman bu anlamı taşıdığı, bazı Osmanlı belgelerinde sadece Kürt ismi değil aynı zamanda gezgin, çiftçi, dağcı anlamına gelen Türk isminin de kullanıldığı görülmektedir (Halaçoğlu,1996)

Kürtlerin Ermeni, Pers ve Türk soyundan geldikleri yönündeki görüşlerin yanı sıra Elamitler, Sümerler, Hititler/Hititler, Kasi, Guti, Mittani, Hurri, Urartu, Med, Luwi, Pale Muşki Lülübi gibi çok farklı kavimlere dayandığını bildiren görüşlerde bulunmaktadır(Bulut,1993)

Kürtler tarihin Mezopotamya dediğimiz çok eski bir döneminden gelmektedirler. Kürtler uzun zamandır bu bölgenin yerli halkıdır. Kürtler bu coğrafyaya dışarıdan gelmediler. Ama buraya dışarıdan barışçıl olmayan yollarla gelen güçler, Kürtleri tanımlamaya, kimliklerini kabul ettirmeye çalıştılar. Kürtlerin varoluşları ile ilgili olarak farklı tezler var. Kürtler, Medler, Ermeniler, Arapların, Farsların ve Türklerin kökeni hakkında birçok teori bulunmaktadır. Kürtlerin Türk olduğunu savunan çalışmalar, Eröz, 1975, Fırat, 1983, Kırzioğlu, 1963). Kürtlerin, Türklerden farklı bir etnik kökene sahip olduğunu belirtmiştir. Öyle olduğunu iddia eden pek çok etkili teori ortaya atılmıştır. Ama şu ana kadar sunulan tüm bu teoriler etkileyici olmalarına rağmen küçük sorunları vardı: Bu teoriler etkileyiciydi; ama bu doğru onlar değildi. Bu teoriler ve dış tanımlar olmak üzere Kürtlere farklı milletlere katılmak yerine kendilerini Kürt olarak tanımlamaya devam ediyorlar. Kendilerine özgü toplumsal yapılarda yaşamaya devam ettiler

(Bruinessen, 1992). Kendi folkloru, Kültürlerini, dillerini, geleneklerini korumaya çalıştılar. Kürtler Anadolu'da demografik olarak Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinden sosyal ve siyasal olarak bulundukları yerlerden ayrılarak yeni yaşam alanlarını bulmaları ile sonuçlanmıştır. Birçok ilde olduğu gibi Tokat ilinde de yerleşim il merkez köyleri ve ilçelerinde olmuştur.

2.4.Tokat İli Merkez İlçesi Balkan Göçmenleri

Yeni devletin temelleri atılmış olmasına rağmen bütçe kaynakları oldukça sınırlıydı. Dönem itibariyle Türkiye Cumhuriyeti Mübadele, İmar ve İskan Vekaleti: Mübadele yoluyla Yunanistan'dan gelen mübadil Türk vatandaşlarının g  leri ve yerleştirilmesi ile yoğun bir çalışma içerisindedir(Duman,2009 , Kaya,1935).Bu esnada Balkanlardan gelecek olan göçmenlerin sorunu ortaya çıkmış devletin yoğun çalışıyor olması dolayısıyla var olan sorunun çözümü için seferber olundu. Dolayısıyla bu koşullar altında Balkanlardan, kendi ülkelerinden gelen göçmenlerin yeniden yerleştirme prosedürleri için serbest göçmen olma şartı koşulmuş bunu isk n hakkı istememe şartı ile bu şartlara uyacak olanların Türkiye'ye yerleşebileceğine karar verilmiştir (BCA). Daha açık bir deyişle bu dönemde Balkanlardan Türk göçmenler gelmiştir. Yerleşme hakkına başvurmadan serbest g   şartı getirilmiş ve bu şartı kabul edenlerin yerleşmelerine izin verilmiştir. Kendilerini geçindirmek için yanlarında para bulundurmaları gerekiyordu. H k metin bu konuyu gelecekteki g   n bir gereği olarak sunduğu zaten açıktır. Örneğin Ekim 1925'te Bulgaristan'da Anlaşmaya göre Türklerin Anadolu'ya hiçbir kısıtlama olmaksızın özgürce girebileceklerini belirtmiş olsa da Açıkçası Türk H k meti Yugoslavya'dan gelecek göçmenler için, Bulgaristan'dan göç eden göçmenlerden istedikleri gibi elinde bir miktar para bulundurmalarını isteyerek bu kararı almıştır(BCA). Aynı dönemlerde Romanya'dan gelen Türk göçmenler de aynı koşullarla Türkiye'ye girebildiler(Duman,2009)

Var olan uygulamaya göre göçmenlerden öncelikle yerleşme konusunda yerleşme talep edip etmediklerine dair taahhüt senedi imzalandı. Bundan sonra uzlaşmaya hak kazandılar. H k met genellikle yerleşimlere müdahale etmedi ve bu dönemde göçmenlere özgürlük tanındı. Her ne kadar güç ve isk n işlemleri bu şekilde yürütülse de, 1927 yılı sonlarından itibaren göçmenlerin yerleştiği bölgelerdeki yerel yönetim kurumlarından gelen raporlar, sistemin beklendiği gibi çalışmadığını gösterir durumdadır(BCA.2005). İstatistiki raporlara göre, göçmenlerin çoğu yeterli kaynağa sahip değildi ve aşırı yoksulluk içinde yaşıyorlardı, ancak ülkeye girerek yalnızca yeniden yerleşim yardımı alamayacaklarına dair yazılı taahhütte bulunmuşlardı. Raporda göçmenlerin ev, toprak ve tohum talep ettiği belirtiliyor. Bu durumla karşı karşıya kalan

hükümet, 1926 tarihli İskan Kanunu'nun 5. ve 6. maddeleri kapsamında gerekli yardımı sağlamaya başladı. Aslında söz konusu yazıda 1 Temmuz 1926'dan sonra gelen muhacir ve mültecilerin Türkiye'ye girecekleri belirtiliyordu(BCA,2005). "Çok kötü durumdaki" insanlara arazi tahsis edilmeli. Bu prensibe uygun olarak hükümet, 1928'den bu yana bütçe kısıtlamaları dahilinde Bulgaristan, Romanya ve Yugoslavya'dan gelen yoksul göçmenlere yerleşim yardımı sağlamıştır. Bu dönemde gelen göçmenlerin nereye ve ne kadar yerleştikleri konusunda güvenilir rakamlar vermek mümkün olmasa da göçmenlerin büyük çoğunluğunun yerleşim yeri olarak Trakya ve Marmara Havzası'nı seçtiği tahmin ediliyor (Geray,1962)

2.5.Tokat İli Merkez İlçesi Gürcü Göçmenleri

Gürcistan isminin kökeni hakkında farklı görüşler bulunmaktadır. Efsaneye göre Gürcistan ismi Tergema'nın oğlu Kartles'ten gelmektedir. Kartvel kabilesi de Kartles soyundan gelmektedir. Bir başka görüşe göre Kartvel ismi Gürcülerin ilk vatanı olan Kardud'dan gelmektedir(Önder,2010). Bazı kaynaklara göre Gürcistan ismi İranlı Gürcülere verilen Kurc veya Gurc isminden gelmektedir. İngilizcede Georgians, Almandada Georgier ve Fransızcada Géorgiens gibi isimler muhtemelen Fars kökenlidir.

Batum ve Artvin'den gelen göçmenler Anadolu'nun hemen her bölgesine yerleşti. Hopa kıyı şeridinden Artvin'den Sinop'a kadar olan illeri ve göçmenlerin yerleştirildikleri şehirler olarak, yerel yönetimler tarafından uygun yerlere yerleştirildiler. O anki iktidarın talimatına göre Amasya, Tokat ve Sivas'a çeşitli bölgelerine göçmenler yerleşmiştir. Artvin ve Batumdan bazı göçmenler doğrudan devletin sağladığı gemilerle geldi. Göçmenler, Göçmen Yerleşim Komisyonu tarafından İstanbul'un uygun yerlerine yerleştirilmiş ve bazılarını da başka uygun illere yerleştirilmişlerdir. İstanbul'a giriş yapan göçmenler genellikle Karadeniz kıyı şeridi boyunca Adapazarı'ndan Çanakkale'ye ve Arada kalan diğer şehirlere de olmak üzere aynı zamanda iç kısımda yer alan Eskişehir'de de göçmenlerin oldukça fazla yerleştirilmişlerdir. Bazı göçmenler Ankara'dan güneye doğru Akdeniz bölgesinde Adana ve çevre bölgelere nakilleri söz konusu olmuştur(<https://www.bursa.bel.tr>).

Türkiye'de genellikle Artvin, Ordu, Sakarya, Bursa, Kocaeli, Samsun, Giresun, Bolu, Amasya, Balıkesir, Sinop, İstanbul ve Tokat illerinde bulunmaktadırlar. Mangararella, Türkiye'deki Gürcülerin sayısını 1979'da 60.000, Barret ise bu sayıyı 1992'de 60.00032 olarak tahmin ediyor.

Artvin ve Batum'dan gelen göçmenler, Rusya'ya yakın olan Erzurum ve Van gibi doğu bölgelerine yerleştirilmemiştir. Nadir yerlerde bulunur. Doğu bölgelerine yerleştirmeye uygun olmaması Rusya'nın uygun görmemesi ve etkisi ile Rusya'nın

Osmanlı Devleti'ndeki bu göçmenleri Sivas, Amasya ve Tokat'ın batısına yerleştirme yönündeki girişimleri ile gerçekleşmiştir(Karpat,1997)

1820'lerde Yunan isyanı çıkmış Yunanistan'dan bu baskılardan kaçan göçmenler Anadolu'ya sığınmışlardır. Gelenlerden büyük bir kısmı başta Antalya olmak üzere, Bazı göçmenlerde Tokat'ın Turhal ilçesi başta olmak üzere 93 hane, yerleştirilmiştir. Turhal'a bir grup Batum göçmeni Dazmane deresi denilen yere 15 haneden 52 kişi yerleşmişti. Göçmenlerin evleri yapıldı ve Sultaniye Köyü adında yeni bir köy kuruldu. Her ne kadar bu köye Hamidiye adı verilmesi istenmişse de Sultaniye denmesinin nedeni bir yerlerde Hamidiye adında başka bir köy bulunmasıydı. Hamidiye köyü de göçmenlerin yerleştiği bir yerdir.

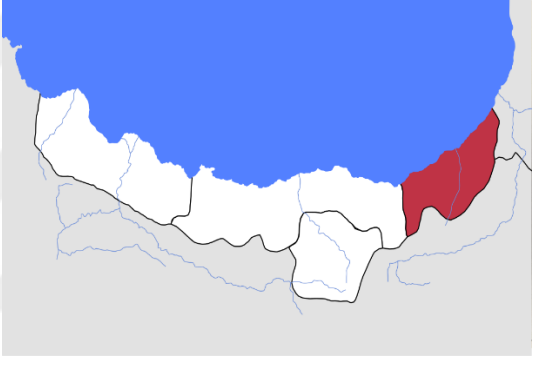
Osmanlı Devleti'ne sığınan Gürcü Müslüman göçmenler, Osmanlı hükümeti belirli bir yerleştirme planına göre bazı şehirlere yerleşmelerini istedi. Sinop, Kocaeli, Adapazarı, İnegöl ve Bursa; Bunların çok küçük bir kısmı Karadeniz'in iç kesimlerine (Sivas, Tokat, Amasya gibi bölgelere) yerleşmişlerdir (Özel,2010). Bunlardan ilki kara veya feribotla gelen göçmenlerdi Bu bölgelerdeki Müslüman ailelerin evlerinde geçici misafir olarak konaklamışlardır. Daha sonra ülkede kalıcı yerleşim için arsa ve evlerin tahsisinin gerçekleşmesi ile göçmen köyleri doğmuştur (Özel,2010).

93 harbi (1876-77) savaşı sonucunda yurtlarından ayrılmak zorunda kalan Gürcülerin bir kısmı Tokat ve farklı yerlere ikamet ettirildiler. Bu konuda ilgili kaynaklarda yerel halkın Gürcülere ev sahipliği yaptığı belirtilmektedir. Başlangıçta yerel halk ile Gürcü göçmenler arasında küçük sorunlar yaşanmış ancak bunun sonucunda iki halk arasındaki ilişkiler kısa sürede gelişmiştir. Yerleşik Gürcülerin bir kısmı Tokat'ın Kazabatı köyüne bağlı Gülpınar köyüne yerleşti. Tokat'a göç uzun süre devam etti. 1888 yılında Batum'dan Samsun'a gelen 16 muhacir Tokat'a gitmek istediklerini açıklayınca İçişleri Bakanlığı muhacirlerin yol masraflarının muhaceret dairesi tarafından karşılanmasına karar verdi. Tokat'ta göçmenlerin yerleşmesiyle birlikte yeni köyler de ortaya çıktı. Köy, Batumlu göçmenlerin 20 hanesinin Ekincilik mevkiine yerleştirilmesiyle oluşmuştur. 1901 yılında Ekincilik Köyü'nde Osman'ın oğlu İsmail ve daha önce Niksar'a gelen Batumlu köylünün önderliğinde 11 nüfuslu üç hane kurulmuş ve köy 32 haneye ulaşmıştır. 4 Mart 1906'da Ekincilik köyünün iskânı tamamlandıktan sonra muhacirlerin ve köyün fotoğrafı çekilerek Sultan II. Abdülhamit'e sunuldu(<https://orduhursesgazetesi.com/>).

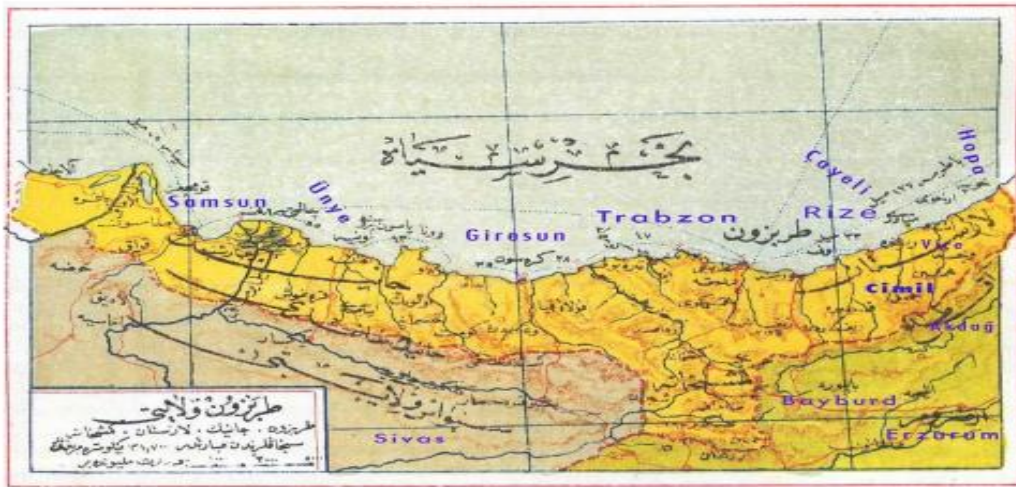
2.6.Tokat İli Merkez İlçesi Laz Göçmenleri

Lazlar, Güneybatı Kafkasya'da ve Karadeniz'in doğu kesiminde yaşayan eski bir kavimdir. Laz isminin, MS 2. yüzyılda Karadeniz'in doğusundaki bölgeyi ele geçiren, burada yaşayan yerli halk olan Romalılar tarafından verildiğine inanılıyor. Lazların dünya ve Türkiye'deki nüfusu hakkında kesin istatistiki veriler bulunmamaktadır. 1965 nüfus sayımına göre 26.007 kişi Lazca'yı ana dili olarak adlandırmaktadır. KONDA'nın yaptığı araştırmaya göre Türklerin yüzde 0,28'i kendisini Laz olarak tanımlıyor.

1869 tarihli Trabzon Vilayeti Salnamesi'ne göre Trabzon Vilayeti, 4 ana sancaktan meydana gelmekteydi bu sancaklar Canik sancağı, Trabzon sancağı, Gümüşhane sancağı ve Lazistan sancağından oluşmaktaydı. Lazistan sancağı, üç kaza ile sekiz nahiyeyi bünyesinde bulunduruyordu (Resim 7).

Batum kazası	
Çürüksu nahiyesi,	
Acara-i Süfla nahiyesi	
Acara-i Ulya nahiyesi,	
Livana kazası	
Maçahel nahiyesi,	
Arhavi kazası	
Hopa nahiyesi,	
Gönye nahiyesi,	
Atina nahiyesi	
Hemşin nahiyesi	

Resim 7: Lazistan Sancağı (URL-7)



Resim 8: Lazistan Sancağı 1877-1878 Osmanlı-Rus Savaşı öncesinde (URL-8)

1851 yılından itibaren sancak olarak anılan Lazistan Sancağı, 1877-1878 Osmanlı-Rus Savaşı öncesinde, şimdiki Rize şehrinin (Fırtına Çayı) Batum'a (dahil) doğu yakasına verilen isimdir(Resim-8). Osmanlı ile Rusya arasındaki savaştan sonra Batum'un Rus İmparatorluğu'nun egemenliğine girmesiyle Lazistan Sancağı'nın sınırları değişti. Yeni sancak, bugünkü Rize ili merkezli, Oftan doğuya doğru, Hopa'nın doğu sınırı olan Kopmuş'a kadar uzanan bir alan olarak tanımlandı. Bu sancağın Lazistan olarak adlandırılmasının temel nedeni, sancakta yaşayan nüfusun önemli bir kısmının Lazlardan oluşmasıdır. Yıldız perakende belgesinde padişaha yazılan "Lazistan Sancağı'nın Tadilatı ve İmarı, Bölgenin Coğrafi ve Ekonomik Yapısı ve Bölge Halkının Özellikleri" raporuna göre, Lazlar çoğunlukla yakışıklıdır, zekidirler, değerlidirler, hakareti kabul etmezler ve iyi muamele görürler ama bu hayat savaşında özelliklerini terk etmeye dönüşmüşlerdir (Boa, Y.PRK.AZJ.1881).

Yine Laz tabirini M. S. 2. Yüzyılda yaşamış Flavius Arrianus, Lazoi kavmi olarak kullanmış ve bu kavmin kralının Malasas olduğunu beyan etmiştir (Arslan, 2005).

93 Harbi, 1877-1878 Osmanlı-Rus Harbi, olarak bilinen Osmanlı Padişahı II. Abdülhamid ve Rusya Çarı II. Alexander döneminde yapılmıştır. Rumi takvimine göre 1293 yılına denk geldiğinden Osmanlı tarihinde 93 Harbi olarak anılmaktadır. Bu savaş sonucunda Osmanlı İmparatorluğu savaşta yenilmiş, Batum Rusların eline geçmiş ve orada yaşayan halk Osmanlı topraklarına göç etmek zorunda kalmıştır. Bu göçler genelde Karadeniz şeridi illerine olsa da iç kısımlara göçte olmuştur. Bu iller içerisinde yer alan Tokat ili Birçok Laz göçmenin yeni yurdu olmuştur. Örneğin;

Aşağıfırındere köyü - Tokat Merkez - Tokat

1916 : Fırındere_aşağı + yukarı

1522: Fırındar

■ Karadeniz_göçmeni yerleşimi

■ 93 Harbinde Gümüşhane'den göç etmek zorunda kalan Lazların kurduğu ve yaşadığı bir yerdir.

"Canik"; Adı Yunanca "Tsanika" kelimesinden geliyor; Yani onun "Laz Ülkesinden olduğunu söylemenin bugünkü durumu açıklayan önemli bir bilgi olacağını bilinmektedir. Geçmişte Romalılar Yunan kültürünün "üstünde" bir bölgede yaşıyorlardı. bölgenin kültürü, yerli halkı ile Kafkas halkını ayırmak için kullanılan "Laz". Lazio'nun Atina'ya (Pazar) kadar Yunanlılara katılmasına ve onlara karşı asimile olmasına rağmen, bu isim günümüze kadar gelmiştir.

BÖLÜM 3:

TOKAT İLİ MERKEZ İLÇESİNDE BELLİ BAŞLI ETNİK

GRUPLARIN MUTFAĞI

İnsanın beslenmesi biyolojik bir aktivitedir. Bu tür beslenme yaklaşımı, kişinin metabolizmasının besin ve enerji ihtiyacının karşılanması sürecini ifade eder. İlgili enerjinin üretimi için gerekli olan, insan tüketimine uygun besin maddelerinin elde edildiği süreç ve tüketim davranışı, gıdayı tamamen biyolojik bir aktiviteden kültürel bir olguya dönüştürmektedir (Beşirli,2010)

Birçok yemeğin benzerlik göstermesi aynı şekilde yapılması ülkelerin milletlerin yıllar öncesinde birlikte yaşamaları aynı kültürden etkilenmeleri sonucunda gerçekleşmiştir. Türklerin yaşadığı fethettiği birçok milletin yaşadığı yerlerde yemeklerde aynı şekilde kültürel olarak birbirlerine geçmiştir.

Bir toplumun kültürel değerleri onun yaşam tarzını, yeme-içme alışkanlıklarını etkilemektedir. Farklı milletler farklı kültürlerle sahip olması doğaldır. Türk toplumu yemek türleri, tatları ve özellikleri bakımından da diğer toplumlardan farklılık göstermektedir (www.turkishcuisine.org). Bir toplumu oluşturan farklı milletler ortak bir yemek kültürünü oluşturmaktadır. Farklı etnik gruplar kültürel miras olarak bilinen mutfanın bütünleyicisidir.

3.1.Tokat İli Merkez İlçesi Ermeni Mutfacı

Ermenilerin tarihte ilk yerleşim gösterdikleri yer Anadolu'dur. 3 milyonu Ermenistan'da olmak üzere dünyada toplam 7-10 milyon arası ermeni yaşadığı tahmin edilmektedir. Ermenilerin mutfak kültürünün Anadolu'da yaşadıkları 1.500 yıllık süreçte, Türk mutfak kültüründen etkilendiği gözlemlenmiştir bu durum aslında bu iki kültürün karşılıklı etkileşimini de beraberinde getirmiştir. Ermeni mutfacı aynı zamanda çevre halklarla da etkileşim halinde olmuştur. Birçok dinde olduğu gibi dinin özelliklerine uygun tören yapıları ile özel gün yemekleri arasında farklılıklar görülmektedir. Ermeniler, Anadolu'nun önemli etnik unsurlarından biri olan Ermeni mutfak kültürünün Anadolu'da birçok ilimizde rastlarız, İstanbul Ermeni mutfak kültürü ise Anadolu'daki Ermeği mutfacı örneklerine göre daha rafine daha farklı ve seçkin bir mutfaktır. (Atilla, 2005)

Ermeni sofralarını kitaplarında anlatan Tahuki Tovmasyon'a göre ermeni mutfaklarında, yemek yaşamak için yenmez, yemek için yaşanır. Ermenistan'da et ağırlıklı bir mutfak görülürken, İstanbul mutfacının mezelerle zenginleşme nedeni, "muhabbet" tir (Tovmasyon, 2004).

Tokat ilinde yaşayan Ermeni halkı, tarih sürecinde bu bölgede yaşamış ve kendi mutfak kültürünü geliştirmiştir. Ermeni mutfağı, Tokat'taki Ermenilerin yetiştirilen geleneksel yemeklerini içerir. Bu nedenle Tokat'ta Ermenice içeren geleneksel yemek konsantrasyonlarına ait belirgin izler bugün pek mevcut değildir. Ancak Ermeni mutfağı, Tokat ve çevrede yaşayan insanlar arasında hala birçok Ermeni grubu yiyecek içeren birkaç etkileyici yemek bırakmıştır.

Annemle kadınlar hamamına gittim. Kadınlar hamamında kebab yoktu ama Ermenilerin bat denilen meşhur soğuk dolması vardı. Bat efsanevi bir lezzete sahiptir. Kırık buğday olarak adlandırılan yarma, geniş bir kaseye konularak üzüm bıyıkları (Farklı sürgünler verilmesi) onların kesilmesi gerekir bu kesilen ürünü değerlendiriyoruz, doğranmış domates, nar suyu, doğranmış isot ve salça ile iyice karıştırılır. Yaprakları Tokat'ın çavuş üzümüyle aynı familyadan olan yeşil nanor üzümünün yaprakları kullanılır. Tatlı kokuyordu. Annem, inceliğinden dolayı bu yaprağa "Çin İpeği" adını verdi. İnce, hafif ekşi bir yaprak. Sebze mevsimi başlayınca sıra Tokat kebabına da gelir. Bizim domatesimizin kokusu. Hiçbir esans bu kadar güzel kokmaz, insanlar domatesin kokusuna doyarlar. Yeşilirmak'ın bahçelerinden geçerken baldırcanlarımızı, acı patlıcanlarımızı göreceksiniz, içlerinde tohum bulamazsınız. Süt gibi. Ateşe verin, üzerine tuz serpin, tereyağı gibi yiyin. İsomuz ağzınızda eriyen, yarı sıcak, sulu bir biberdir. Sebzelerin bu bolluğu kebablara hayat veriyor... Sivas'ın en ünlü restoranı Tokatlı Harut Usta. O zamanlar büyük bir şehir olan Sivas'da şehrin ünlü ve ileri gelenleri, kebabçı Harut lokantasında partiler düzenlerdi. Zamanla Harut'un ünü Sivas sınırlarını aştı. Akşam yemeğinde restoranda neredeyse yer yoktu; Pencerede kocaman bir tabela asılıydı. "Sebzelerimiz bugün Tokat'tan geldi." Her gün sebzeler gelmeyince Harut usta o gün kebabı servis etmedi ve şöyle dedi: "Sebze buharı olmalı.". Tokat Kebabı dizilişi. Et, sap kısmından değil, pirzolanın kemiğe birleşmeye başladığı yerden tavuk yumurtası büyüklüğünde kesilir. Pirzolanın yağlı kısmı üstüne yerleştirilir. Daha sonra bir parça patlıcan, bir parça et, bir domates, bir parça et, yarım büyük parça, bir parça et ve bütün sarımsağı koyun. Tuzlanan etler sulanıp kan kaybettiği için tuz serpilmez. Şarap müşterinin izniyle et suyuna dökülüyor çünkü Müslümanlar şarap istemiyor çünkü Tokat'ta çoğunlukta olan Ermeniler kebablarını şarapla isterler. Fırının alt kısmına hodula adı verilen bir çeşit pide konur. Kebab çok yavaş pişiyor. Suyu önce sarımsağın üzerine, sonra da alttaki pidenin üzerine damlar. Kebabı yemeden bu

pideye dokunmayın, inanın lezzeti bitireceksiniz. Eğer iştahınız biriyerseniz bu pideye doycaksınız (Arslanyan,2005)

Ermeni mutfağı, zengin ve çeşitli tatlar sunan bir mutfaktır. Tokat ve çevresindeki Ermeni ailelerden gelen bazı yemekler günümüze kadar gelebilmiştir.

İşte Tokat Ermeni bileşenlerine ait bazı önemli besinler:

1.Harisa: Tokat Ermeni mutfağının önemli bir yemeğidir. Bu yemek, özellikle dini bayramlarda ve özel günlerde hazırlanır. Bulgur, et (genellikle tavuk veya kuzu), tuz ve baharatlar kullanılarak yapılır. Uzun süre kalıcılık ve kıvam alana kadar değişir. Muhafaza edilmiş ve nane ile servis edilir. Harisa: Harisa, kırmızı biber, buğday ve etin karıştırılmasıyla yapılan bir yemektir. Ermeni mutfağında geleneksel olarak yemeklerin yanında tüketilir(Resim-9).



Resim 9 : Harisa (URL-9)

Manti: Tokat'taki Ermeni topluluğu, geleneksel olarak mantı yapar. Mantı, ince hamurun içine et, soğan ve baharat karışımı doldurularak hazırlanır. Üzerine yoğurt ve biber salçası sosu eklenir.

2.Ekmek Çeşitleri: Ermeni mutfağında farklı ekmek çeşitleri bulunur. Özellikle lavaş adı verilen ince yufka bölgesi yaygındır. Ayrıca pide benzeri bazlama ekmekler de sıklıkla tüketilir.

3.Dolma Çeşitleri: Tokat Ermeni mutfağında dolma da önemli bir yemektir. Yaprak sarma ve biber dolması gibi çeşitli dolmalar yapılır. İç harcı genellikle pirinç, et veya sebzelerden oluşur. Ermeni mutfağı, dolma çeşidiyle ünlüdür. İç et ve pirinçle doldurulan biber dolması, lahana dolması ve patlıcan dolması gibi farklı türlerde dolmalar yapılır.

4.Tatlılar: Ermeni mutfağının vazgeçilmez tatlıları arasında baklava, kadayıf, lokum ve revani bulunur. Bu tatlılar özellikle bayram ve özel günlerden hazırlanır.

5.Sütlü ve Yoğurtlu Yemekler: Ermeni mutfağı sütlü ve yoğurtlu yemeklere de yer verir. Sütlü pilav, yoğurtlu çorba gibi yemekler geleneksel olarak tüketilir.

6.Lahana Sarma (Sarma): Lahana'nın, içlerine pirinç, et, soğan ve baharat doldurularak sunulan sarmalar Ermeni mutfağının önemli bir parçasıdır (Resim-10).



Resim 10 : Lahana Sarma (Sarma) (URL-10)

Lahana yaprakları ile yapılan sarmalarda lahanaların 3-5 dakika haşlanıp sarılmak üzere dinlendirilmesi ile gerçekleştirilir. Sarılması için iç malzeme olarak kıyma, pirinç, soğan taze ve kuru otlar mevsimine göre tuz ve karabiber ve kırmızı pul biber malzemelerinin karışımıyla elde edilen sarmalar tencereye dizilerek salça ile sos yapılarak pişirilir.

7.Külbastı: Külbastı, dana eti veya kuzu eti ile yapılan bir yemektir. Et, özel baharatlarla marine edilir ve ardından özel bir pişirme yöntemiyle hazırlanır.

8.Borani: Patlıcan, ıspanak veya benzeri sebzelerin bir tür sebze yemeğidir.Yoğurt ve baharatlarla lezzetlendirilir.

9.Su Böreği: Ermeni mutfağındaki su böreği, yufka ve iç harçlarla yapılmaktadır. Su Böreği yapıldıktan sonra servisinde süt veya yoğurt ile birlikte verilir. Arapça, Farsça, Yunanca, Ermenice, Rusça ve Balkan dilleri de dahil 20 ye yakın kullanılan dilde aynı anlama yakın kelime benzerliği de olan börek sözcüğü aynı şekilde almaktadır(www.dünya.com).

10.Topik: Ermeni mutfağının en bilinen lezzetlerinden biri olan Topik, zamanla Türk mutfağında da kendine yer buldu. Meyhanelerin en çok tercih ettiği mezelerdendir(Resim-11)



Resim 11: Topik (URL-11)

Topik yapılırken kullanılacak malzemeler

Nohut, patates tahin, soğan, kuş üzümü, tarçın, yenibahar

Topik

Doğranmış soğanı tavaya alıp tuz ve şekeri ekleyip soğanın rengi değişene kadar kavurun. Daha sonra kuş üzümü ve dolmalık fıstığını ekleyip suda haşlayın. Pişen soğanların üzerine yarım su bardağı tahini ekleyip tavayı ocaktan alın. Haşlanmış nohutları soyun ve patatesleri ekleyin. Daha sonra blendera koyun ve püre haline getirin. Kalan 1/2 su bardağı tahini ve tuzu ekleyin ve koyu bir karışım elde edene kadar çırpın. Hazırlanan karışımı 5-6 parçaya bölün, streç filmi ikiye katlayın ve masanın üzerine yayın. Parçalara ayrılan harcı avucunuza alın, parmaklarınızla açın, içine soğanlı harcı yerleştirin ve streç filmle bütünleştirerek top haline getirin. Üzerine limon suyu ve tarçını ekleyerek servis yapın.

Tokat mutfak kültürünün en önemli yönlerinden biri de Tokat evlerinin tasarımında mutfağın önemli bir rol oynamasıdır. Tokat evlerinde büyük bir oda mutfak olarak tasarlanmıştır. Mutfakların zeminleri dönemin hijyen anlayışına uygun olarak pişmiş toprakla kaplanmıştır. Arustk adı verilen çatı katında pastırma, bez sucuk gibi ürünler kurutulur. Ayrıca geleneksel Tokat yemeklerinin en önemli özellikleri vazgeçilmez kebab fırını ve üzüm bağlarında üzüm suyunun sıkıldığı "girehane"dir(Resim-12). Tokat yemeklerinin çeşitli özellikleri vardır: Bereketli coğrafyanın ürettiği sebze ve meyveler ile yöresel Karayaka kuzusunun eti; Sivas, Amasya ve bir ölçüde de Çorum'un çevre mutfaklarıyla iletişim halindedir. Bu kültürel zenginlik ve tarihi derinliğin Tokat mutfağının karakterinde hiç şüphesiz önemli bir rolü olmuştur(<https://www.gercekgundem.com>).



Resim 12 : Tokat Kebabı(URL-12)



Resim 13 : Tokat Kebabı(URL-13)

Tokat'taki Ermeni yemekleri, yerel teknikler ve geleneksel Ermeni tatlarının birleşimini yansıtıyor. Bu yemekler, özel günlerde, bayramlarda ve özel davetlerde genellikle ailelerin bir araya geldiği anlamlı etkinliklerde servis edilir (Resim-13).

Ermeni mutfağında Yine bölgesel farklılıklar olsa da tarihsel olarak "Baharat-İpek Yolu" çevresinde yer alan Ermeniler baharat kullanmayı çok seviyorlar. Her ne kadar Diyarbakır'da sumak ve sumak suyu çok yaygın olsa da tipik bir Ermeni baharatı nedir denildiğinde akla tarçın gelir. Tarçın, köfteden dolmaya, dolmadan pastırmaya kadar her şeyde az ama bolca kullanılır. Önce göze hitap eden, masada boşluk bırakılmayacak kadar çok yemeğin konulduğu bir sofradır. Zeytinyağlı ve sakatat olmadan bir sofraya olmaz. Topik, zeytinyağlı dolma, beyin, dil söğüş, tarama ve pastırma olmazsa olmazlar denilebilir.

Oruç tutulduğu dönemler Ermeniler için hayvansal ürünlerden uzak durmak anlamına gelir. Bu nedenle Ermeniler neredeyse "vegan" bir diyet uygularlar. Sadece hayvansal olmayan gıdaların yenildiği oruç diyetlerinden doğmuş olması, lezzeti ve hafifliği ve tabii ki hemen hemen hepsinin alkollü içeceklerle iyi gitmesi bu yemekleri günlük sofraların vazgeçilmezi haline getirmiştir. Zeytinyağında yüzen dolmalar, kokteyller ve hatta topik mezesi bu sofralardan meyhaneye sofralarına taşınan lezzetlerden sadece birkaçı. Hayvansal gıdalar yememeniz gerekse de hafta sonları balık yiyebilirsiniz. İsa Mesih'in mucizelerinde balığın önemli bir yeri olduğundan, balığın, daha doğrusu balık tutkunlarının tercih edildiği anlaşıyor. Balığın bu kadar lezzetli olduğu bir şehirde bu, kolaylaştıran bir gelenektir. Orucun son günü olan cumartesi günü balık yemek adettir. (<https://akunq.net/tr/>).

National Geographic'in önerdiği 9 Ermeni yemeği:

"Harisa", öğütölmüş buğday ve tavuktan yapılır (Türkiye'de Keşkek olarak bilinir). Artsakh (Karabağ) bölgesinin önlü "Jengyalov şapkaları" (17 çeşit farklı börek çeşidi, "yeşillik keki")

"Gata", yuvarlak bir hamurun içine tatlı dolgulu (Türkiye'de Kete olarak bilinir ve genellikle tuzlu dolgulu) bir hamur işidir(Resim- 14).



Resim 14 : Gata (URL-14)

"**Ghapama**" sıradan bir yemek değil, çok güzel hazırlanmış ve çok lezzetli bir yemek. Kabın içi örüldükten sonra pirinç dahil çeşitli yöntemlerle doldurulur. Özellikle yenilenme döneminde Ermeni ailelerin sofrasına sunulan geleneksel bir yemektir.

"**Tolma**" (Toli, Ermenice'de üzüm salkımı anlamına gelir), kültür üzümlerinden veya lahanaya sarılmış etten (Türkiye'de Sarma olarak bilinir) yapılan bir yemek türüdür. National Geographic, kahvaltıya önem verenler için Ermeni mutfağının "yumurta ve pastırma"sını sunuyor. Ermeni mutfağının geleneksel yemeklerinden biri de elbette

"**Khaş**" yemeğidir. Bu yemek sığırın paçalarından yapılır ve bol sarımsak ve kuru lavaş ekmeği eklenir. Bağışıklık açısından zengindir. Turp, kanep ve votkayla servis edilen bu sabah yemeği, Ermeni yemek geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Gümrü bölgesinin geleneksel yemeklerinden biri de "fakir yemeği" olarak servis edilen

"**Kyala**" (kelle) yemeğidir. Bir Ermeni lokantası hayal edin, mangal, pastırma ve sucuk yedikten sonra size boğa kellesi getirecekler. Bu Kyala yemeğidir. Ancak bir gün önceden sipariş verin çünkü sadece kellenin pişmesi 8 saat sürer. Ermeni mutfağının bu National Geographic menüsü ise

"**Evelik çorbası**" ile bitiyor. Bu çorbada evelik otu yanı sıra mercimek, bulgur, patates ve çeşitli baharatlar da bulunuyor. Bu çorba aynı zamanda lavaş ekmeğiyle de servis edilmektedir (<https://www.ermenihaber.am>)

Ermenistan, geçmiş tarihsel ve bulunduğu coğrafi durum itibariyle birçok kültürün izlerini taşıyor. Dolayısıyla Rusların, Türklerin ve Azerbaycan milletinin mutfaklarından etkilenen Ermeni mutfağının kendine has bir yapıya sahip olduğu söylenebilir. Çünkü Ermenilerin özellikle yeme-içme konusunda gelenek ve

göreneklerine çok bağlı oldukları biliniyor. Ermeni mutfağı denilince akla ilk gelen kelimeler doğallık ve çeşitliliktir. Uzmanlar tarihinin Urartu dönemine kadar dayandığını ifade etmişlerdir. Aslında arkeologlar Erivan'daki Erebuni Kalesi kalıntılarında arpa, üzüm, kenevir, mercimek, bezelye, erik, susam ve buğdayın izlerine rastladılar. Öncelikle Ermeni mutfağında ekmeğin çok önemli bir yere sahip olduğunu söylemek gerekir. Özellikle köylerde "Tonir" adı verilen büyük kil fırınlarda pişirilen ekmekler çok lezzetlidir. En bilinen Ermeni ekmeği lavaştır. Zeytin, nar, incir, üzüm, şeker pancarı, patates, kırmızıbiber ülkede yetiştirilen ve sık tüketilen besinlerdendir. Genel olarak koyun, sığır ve keçi eti tüketilir. Uzunca süreler bir arada yaşamının verdiği etkileşimle Ermeni mutfağında Türkçe söylemlere rastlamak mümkün: Tel paynır, su byorek, tarkhana, fasulya, lavaş, basturma ve Kadaif bunlara örnek olarak sayılabilir. Öte yandan anoushabour, alani, krchik, putuk, snkapur gibi Rus mutfağından gelen lezzetler de Ermeni mutfağında önemli yer tutuyor. Ülke sınırları içerisinde bulunan Sevan Gölü sebebiyle Ermeni mutfağında balık yemeklerine de rastlamak mümkün. Gölde çok sayıda balık yetişiyor ve bunların tadı da bir o kadar lezzetli. Karmrakhayt Ermeni balık yemeklerinin bir örneğidir. Öte yandan Ermeniler genellikle kızarmış isticriye, palamut, karaca dolması ve uskumru gibi tanıdık yiyecekleri yerler. Ermenistan, konumu nedeniyle sert bir karasal iklime sahiptir. Bu nedenle ülkede vücut ısını yükseltmek için çok fazla yağ içeren yiyecekler hazırlanmaktadır. Pastırma ve tereyağı en ucuzudur. Türkçe'de pastırma anlamına gelen Basterma, Ermenistan'da çok sık tüketilen bir et yemeğidir. Bizim Adana Kebabımıza andıran Lulu Kebab, geleneksel Ermeni tören yemekleri içerisinde bulunmaktadır. Adana Kebab'tan ayıran özelliği içine tarçın katılmış olmasıdır. Ermeni mutfağının bir diğer yıldızı da tarçın olarak bilinir. Tarçın Ermeniler için çok değerlidir. Çorbaların, ekmeklerin, tatlıların ve hatta bazen balıkların üzerine serpiyorlar. Salatalar, özellikle kebaplar, tarçın ve limondan yapılan sosla servis ediliyor. Kabuklu dolma, topik, hindi, zeytinyağlı sarma, özel günlerin sofrası takımının vazgeçilmezidir. Topik, Türkiye'de yaşayan Ermeniler tarafından da yaygın olarak icra edilmektedir. Nohutun hamur haline getirilip içine kuş üzümü, soğan, tarçın gibi malzemelerin eklenmesi ve tahin sosla servis edilmesiyle yapılır. Ermeni mutfağının en sevilen lezzetlerinden biri de kuzu veya tavuk ve buğdaydan yapılan keshkegh'tir. Türkiye'de yapılan keşkekle hemen hemen aynıdır. Her iki ülke arasındaki kültürel etkileşime güzel bir örnek olarak gösterilebilir. Tarçın, Ermeni mutfağında da tatlıların başında gelir: Tarçınlı kayısı, tarçınlı kurabiye, Türk mutfağında da hazırlanan helva gibi pek çok tarifte tarçın kullanılır. Ayrıca meyveli ve peynirli tatlılar, baklava ve kadayıf da oldukça sık tüketilmektedir. Ayrıca Paskalya sırasında hortum olarak yaptıkları Paskalya çörekleri de çok popülerdir(<http://www.sozcu.com.tr/>).



Resim 15: Mutfakta çalışan kızlar (URL-15)

Lavaş dünyanın farklı yerlerinde farklı şekillerde hazırlanmaktadır. Genel olarak her yemeğin sadece pişirme tekniği açısından değil, hazırlandığı yerin kültürel özellikleri açısından da benzersiz olduğu söylenebilir. O ekmeğin yapımı Ermeni evlerinin iç tasarımı ve mimarisiyle doğrudan alakalıdır. Geleneksel Ermeni evlerinde ana bölüm "kılkhadun" ("evin reisi") adı verilen bir salondur. Fırın ve tonir (tandır) bu odada bulunuyordu ve misafirler de burada ağırlanırdı. Bu bilgiyi hem etnografik hem de edebi çalışmalardan elde edebiliriz. Dorpat Üniversitesi'nden Profesör. Friedrich Parrot, anılarında Khachadur Abovjan'ın yarısı yer altında olan eviyle ilgili olarak, "kilkhadun"un köşelerine kurutulmuş meyvelerin asıldığını ve odada da bir ses olduğunu yazıyor. Üstelik Karabağ ve Sünik bölgelerinde bu bölüme "hatsadun" (ekmek evi) veya kısaca "dun" (ev) adı verilmesi, bu odanın Ermenilerin günlük yaşamında ne kadar önemli olduğunu göstermektedir (<https://akunq.net/tr/>). Lavaş yapımını tüm genç kızlar toplu olarak yapımını gerçekleştirirlerdi (Resim-15).

Gelin ve damat omuzlarında lavaş taşıdılar. Bu ne anlama gelir? Ekmek birçok kültürde olduğu gibi Ermeni kültüründe de kutsal sayılır. Bugün bile Ermenistan'da "Akşam yemeği yiyorum" değil, "Ekmek yiyorum" derler. Ekmeği ters çevirmek günah sayılır. Yere düşen ekmekler hemen toplanıp hayvanlara verilir ve çöpe atılmaz. Düğünde gelin ve damadın omuzlarına konulan lavaş bereket ve refahı simgeler; Kısırlığı önlediğine inanılırdı. Çok korkan bir kişiye sakinleşmesi için bir parça lavaş yedirildi. Çocuğu kötü güçlerden korumak için lavaş çocuğun yastığının altına yerleştirildi(<https://akunq.net/tr/>).

3.2.Tokat İli Merkez İlçesi Çerkez ve Abhaz Mutfağı

Çerkez mutfak kültürü gelenek ve göreneklerinden etkilenmiştir. Masada düzen ve yemek görgü kuralları önemlidir. Masanın hiyerarşik sıralamasında yemeğe katılan en yaşlı kişiye Thamade adı verilir. Yemekten önce bir konuşma yapan Thamade, sohbet sırasında da liderlik görevini üstlenmektedir (Boran Art, 2017).

Çerkez mutfağı daha çok et ve süt ürünleri ağırlıklıdır, ayrıca hamur işleri de menülerinde oldukça geniş yer kaplar. Yemekleri farklı bölgelerde farklı şekilde adlandırılabilir. Bu konuda Evliya Çelebi'nin eserleri günümüzde Kafkasyalıların mutfak kültürünü en geniş şekilde bizlere aktarmaktadır. Türkiye'de yaşayan Kuzey Kafkas mutfak kültürü ve adetleri ise; bulundukları bölgeye göre değişiklik gösterse de Anadolu'ya göç etmeden önceki alışkanlıklarını halen sürdürdüklerini söyleyebiliriz. (Berkok ve Toygar, 1994)

Çerkez mutfağında tercih edilen kuruyemişlerin içerisinde cevizdir. Ceviz kuruyemişler içerisinde fazlaca kullanılsa da bundan başka fındık ve badem de çoğunlukla tüketilmektedir. Bal tek başına kullanıldığı gibi yemek ve içeceklerin yapımında da kullanılır. Taze meyvelerin tüketimini oldukça fazla olmakla birlikte meyveler kuru olarak da tüketilmektedir (Kaya, 2015; Yılmaz, 2017).

Çerkezler, özellikle Anadolu'da birçok köye yerleştirilmiş ve bu köylere Çerkez köyleri adı verilmiştir Bingöl, Çorum, Tokat, Eskişehir, Düzce, Konya, Kayseri, Sakarya ağırlıklı olmak üzere Amasya, Balıkesir, Kocaeli, Bilecik, Bolu, Muş, Niğde, Çanakkale, Kars gibi çok farklı illere yayılmışlardır. İstanbul'da bulunan Çerkez köyleri ise Şile, Hamidiye ve Hicaz tarafındadır. Çerkezlerin İstanbul'daki nüfusu günümüzde ve geçmişte çok fazla değildir. Daha çok Anadolu'ya yerleştirilen Çerkezler, Osmanlı, İstanbul mutfakları ile etkileşim içerisinde kalarak başta Çerkez tavuğu olmak üzere, pek çok reçete ve tariflerini mutfak kültürümüze kazandırmışlardır. Berkok ve Toygar'ın 1994 yılında hayata geçen "Kuzey Kafkas Mutfak Kültürü ve Yemekleri" adlı eserlerinde türlerine göre Çerkezlerin yemek çeşitleri aşağıdaki gibidir.

Çorbalar: Un, darı, yarma, ayran, hingal, mısır ve bulgurdan yapılan çorbalar.

Ekmek Çeşitleri: Çüven ekmeği, sütlü ekmek, tandır ekmeği, galnış, hingel mejag, gibi ekmek türleri.

Pasta Çeşitleri: Mısır pastası, darı, irmik, buğday unu, peynirli pasta, kek gibi.

Hamur İşleri: Tüm Anadolu’da olduğu gibi, çok çeşitli hamur işleri yapılmaktadır. Fıdıgabın, fitcan, velibah, haltımış, hınkal, mısır unundan içli köfte, hatık, metaz, psihalive, ethiçin, metaz, hak haluj, puf böreği, şelame gibi ürünler sıralanabilir.

Süt ve Sütten Yapılan Yiyecekler: Abaza ve Çerkez peyniri, yoğurt, kundusu, tereyağı, ekşimik vb. Etli Yemekler: Haşlama et, lepsi, kuru et, tandır kebabı belli başlılarındandır. Kümes Hayvanları: Tavuk Şıpsı paste, Çerkez tavuğu, pirinçli ve patatesli şıpsı, abaza tavuğu.

Kuru Baklagiller: Bu bölümün en ünlü yemeği ezme fasulyedir. Ayrıca abaza usulü kızılıcıklı barbunya püresi ve mercimekli epışıps de vardır

Sebze Yemekleri: Soğan, ısırgan otu, karalahana mancar, madımak, kabak çiçeği dolması gibi. Salatalar: Karalâhana, turp ve erikten yapılan sızbal, gıntur diken ucu ve kazayağı salatası, Dağıstan salatası ile Çerkez salatası.

Turşular: Çerkez turşusu ve yerelması turşusu en bilinenlerdir.

Soslar: Acıka, cevizli biber vb. Tatlılar: Mısır unu helvası, gomil, abaza tatlısı, iron helva, kabışıps, bal kabağı reçeli vb. İçecekler: Boza, kalmuk çayı, üzüm şarabı en bilinenleridir.

Gelenek ve göreneklerini iyi bilmeden mutfağı, yemeklerin hazırlanışını ve sunumunu doğru anlamak mümkün değildir. Bilim insanları ve tarihçiler Çerkezlerin tarihte büyük bir medeniyet olduğu kanaatindedirler. Medeniyet tarihinde insan kültürüne kazandırdıkları çok önemli değerlere sahiptirler. Çerkez tavuğu, Çerkez peyniri, Çerkez tuzu gibi yiyecekler ve kundusuv, baksıma gibi henüz keşfedilmemiş içecekler dünya literatürüne girmiştir. Çerkez yemeklerinin lezzetinin sırrı; Çerkez mutfağının mimarı kadındır.

1- Yemekler en iyi mutfak malzemelerinden hazırlanır. Kafkasya'nın doğal ortamında yetişen o yöreye özgü ürünler kullanılırdı. En iyi malzemeler seçilir. Kafkasya'da doğal olarak yetişen endemik bitkiler kullanıldı.

2- Yemeklerinde tuz olarak eskiden Çerkez kadınlarının yaptığı ve içinde 12 baharat bulunan Çerkez tuzunu kullanmaktadırlar. Normal tuzu kullanmamaktadırlar. Bunun yerine en az 12 baharattan önceden hazırlanmış Çerkez tuzu kullanılır

3- Buğday ve mısırlar önce kavrulur bu kavrulan ürünlerle ekmek fırında daha lezzetli olur.

4- Çerkez kadını yemek pişirmeye başlamadan önce şu duayı okur: "Allahım, bu yemeğe nasip olacakları çabuk gönder ki, hayırlı bir yemek olsun. Bu şekilde "Onun

bereketi ve lezzeti büyüktür." Genelde misafirlerle bu daha da da katlanacaktır. Misafir olmasa bile komşu davet edilir. Masada tek başına oturulmaz

5- Hijyen ve temizliğe dikkat edilir. Mesela kesilen bir hayvan başka bir şey yemesin diye iki gün boyunca elek altında bekletilir. Sadece buğday veya mısır yerler. Kesilecek tavuk iki gün önce elek altına tel örgülü bir ortamda konulması ve başka hiçbir şey yememesi için sadece darı ve buğdayla beslenmesi sonucu lezzetli tavuklar yemeğe lezzet katacağına inanırlar.

6- Evin hanımı, yemeğin kokusundan, tadına, görünümünden sofradaki sunumuna kadar tüm bilgi ve becerilerini ortaya koyar.

7- Sevgiyle hazırlanan yemek ve sofralar, tok bir insanın bile iştahını artırır.

8- Birlikte yemek yeriz ve birlikte kalkarız. "Birlikte yemek tatlıdır" derler. Yemek yeme alışkanlığı genelde aileler gelir yemeklerini bu şekilde aile ortamında yenir.

9- Yemeğe başlamadan önce evin en yaşlı insanı dua şeklinde kısa bir konuşma yapar, Besmele okur ve yemeğe başlar. Yemek yenilmeden önce evin reisi olan Thamade dua ederek, yemeğin başlangıcını belirler.

Çerkez mutfağında unutulmuş pek çok alet ve cihaz bulunmaktadır. Bunlar (İlhan, 2018: 70-72; Boran art, 2017: 5-6; Aksu, 2017: 35);

- Ahe Ane (üç ayaklı Çerkez masası): Gürgen ağacından yapıldığı biliniyor.
- Evlerde günlük kullanılan bir alet olarak bilinmektedir. Ev için kullanılan masa vb. araç gereç misafirlerin önüne konulmaz, misafirler için farklı masalar kullanılır.
- Agubje (kepçe)
- Belağ: Çerkezlerin her öğünde tükettiği, kek denilen yemeğin hazırlanmasında kullanılan tahta kürektir.
- Bje (boynuz): Çerkezler arasında özür, onur ve memnuniyet göstergesi olarak kabul edilir. Genellikle bardak yerine kullanılırdı.
- Çerkez mutfağındaki bir diğer anlamı da baldır.
- Çemişk (kaşık): Her gün yemekte kullanılan kaşıktır.
- Gurğhu: Sert taneleri (nohut vb.) çıkarmak için kullanılan büyük konik taştır.
- Haqu (fırın): Mutfağın yanında bulunur.
- Lexup (Kazan)
- Lexupushko: Çerkezlerin geniş toplumlarında kullandıkları kazanlardır.
- Miije bu'ace: Kişnişi ezmek için kullanılan bir taş olarak biliniyor.
- Somar: Semaver anlamına gelen bu araç, Çerkez misafirlerin karşılanmasında çok önemliydi. Misafire çay ikram etmemek büyük bir eksiklik olarak görülüyor. Pek çok Çerkez hala evlerinde semaver bulunur.

- Phaçey: Turşu ve sirkelerin saklandığı ahşap fıçılardır.
- Sejye (bıçak)
- Şhalmuje: Küçük bir değirmen olarak görülüyor. İki taşı üst üste koyarak belli bir kuvvetle bükerek birçok maddeyi öğüten bir alettir.
- Şiven veya Şoven: Çerkez çömleği olarak bilinen dökme demir saplı çömlektir. Vacak (Ocak) içine sarkan bir kancaya (Lehunç) asılmaktadır. Bu, her ev mutfağında mutlaka birkaç tane bulunmaktadır.
- Şıvenlaqo (Sacayağı)
- Tsatse (çatal)
- Vacaq (şömine): Fırın olarak kullanılır. Ateş yakmak için sürekli olarak gübre ve tahta gibi malzemeler kullanılmaktadır. Onun ateşi hiçbir zaman sönmez. Yangınını söndürüp komşudan ateş istemek ayıptır.
- Japxe: Tava
- Müje bu'ace (Ahaka): Haşhaş, kişniş vb. ürünleri sürtmek için kullanılan yassı taştır.
- Mğje huray (Apılınğa): Elde tutularak sürtme işlemi için kullanılan yuvarlak taştır.
- Qoşin: Fıçı toprak kaplardır.
- Phaçey: Meşe ağacından imal edilen fıçıdır. İçecekleri ve sıvı yiyecekleri saklamada kullanılır.
- Somar (semaver): Tuğralı özel madenden yapılmış Kafkas semaveridir.
- Şhalmuje: Yaklaşık 50 cm çapında ve 15 cm genişliğinde birbirine eşit üst üste koyulmuş yassı taştan oluşan minyatür değirmendir. Kol gücüyle çevrilerek birçok maddenin öğütülmesinde kullanılır.
- Tabe: 3-4 cm yüksekliğinde dökme demirden yapılan tepsidir. Fırınlarda közde pişirilen ekmeklerin yapımında kullanılır.
- Thuvalhe: Yayık
- Thaçüf: Oklava

Tokat ilinde yaşayan Çerkez mutfak kültürü, geleneksel Çerkez mutfağının etkisi altında şekillenmiştir. Tokat'ta yaşayan Çerkezler, kendi yemeklerini ve geleneksel tatlarını koruyarak nesiller boyu aktarmışlardır. İşte Tokat Çerkez'in gözenekli bileşenlerine ait bazı önemli yemekler (Resim16):

1. **Mamzana Çorbası:** Mamzana, Çerkezlerin geleneksel çorbasıdır. Bu çorba, bulgur, et, biber salçası, domates, soğan ve baharatlar kullanılarak yapılır. Mamzana çorbası, Tokat yöresinde sıklıkla tüketilen bir yemektir.
2. **Hacınguha (Haçunguha):** Hacınguha, Çerkez mutfağına ait bir yemektir. Gösterilen etle yapılan bu yemek, unlu bir sostandan oluşur. Et ve soğanla oluşturulan bu yemek, çeşitli baharatlarla lezzetlendirilir.
3. **Dolma Çeşitleri:** Çerkez mutfağı, dolmalarla ünlüdür. Tokat'ta yaşayan Çerkezler, yaprak sarma, biber dolması, lahana dolması gibi çeşitli dolmalar yapılmaktadır. İç harcı genellikle et ve pirinçle hazırlanır ve bol baharat eklenir.
4. **Kubbe:** Kubbe, Çerkez mutfağında yaygın olarak bulunan bir yemektir. İç i et, soğan, biber salçası ve baharatlarla doldurulan ince hamurla kaplı kubbe sıklıkla tüketilir.
5. **Lazanya:** Lazanya, Çerkez mutfağının Tokat'taki bir yemek çeşididir. yazılım et ve peynirle doldurulan lazanya, özel soslarla servis edilir.
6. **Hamur İşleri:** Çerkez mutfağına ait hamur işleri Tokat'ta sıklıkla görülür. Özellikle Çerkez böreği ve Çerkez mantarı gibi hamur işleri geleneksel olarak yapılır.
7. **Salatalar:** Çerkez yemekleri genellikle taze sebzelerle elde edilen salatalarla tamamlanır. Özellikle nar ekşisi veya limon suyu ile tatlandırılan salatalar, yemeklerin yanında tüketilir.



şıpsı pasta



lepsi



haluj - hingel - hınkal - hambal - hampal



halvane



corme



metaz



velibah



gınnış



gubate



ape yeşek



hurmisa



jijig



haliva



şelame



şipsı



Demir Tatlısı (Çerkez Tatlısı)

Resim 16 : Çerkez Yemekleri (URL-16)

Tablo 7 : Çerkez mutfağının bazı yemekleri ve ürünleri şöyledir;

Baksıma:	Kefir
Ciri:	Çerkezlerde yapılan bir portakal yemeği
Corme	İşkembenin, bağırsağın ve süt ile marinesi yapılır.
Apeyese:	Meşhur bir Çerkez tatlısıdır Lokma tatlısı gibi
Açamuka	Peynirli Mısır Pastası
Çirgındış:	Hamur ve et suyundan yapılan bir yemektir
Dana Leps	Dana Etli Çorba
Gınnış	Yuvarlatılmış hamurun tavuk suyu ile yapımı
Gubbate	Üçgen poğaça
Humusa, Hurmisa	Şerbetli bir tatlıdır
Jig:	Hamur işi kuşbaşı bir fırın yemeğidir
Kalmuk Çayı	Sütlü ve tereyağlı bir çaydır.
Metaz	Çerkez MANTISI
Abista	Çerkez kaçamağıdır. Pasta gibidir.
Velibah	Patatesli bazlama Gözlemeye benzer.
Gilnis	Yoğrulmuş hamuru, haşlanmış tavuk etli yemek
Jesh leps	Fasulye çorbası
Lepsi	Mısır unu püresi hazırlanan üzerine tavuk eti veya kırmızı et yemeği
Jejiy Şıt'ağa	Böbrek Ezmesi
Agutçapa	Cevizli Taze Fasulye
Göçmen Mezesi (Kaçamak)	Göçmen mezesi Trakya'ya özgü Çerkezlerde kaçamak mezesi
Gubate	Çerkez çöreği
Haluj, hingel ya da hambal, Gabın,	Çerkez mantısı patatesten yapılır
Harşıl	Soslu Ot Yemeği
Şıpsi ve Baste Çerkez Tavuğu	Orijinal Çerkez Tavuğu mısır unlu
Şelame	İçli ya da içsiz hamur kızartması
Şe Hanthups	Sütlü Çorba
Şetes'ou B'jin	Ekşi Kremalı Soğan Salatası
Halvane veya haluğane	Çerkez Poğaçası
Natrıfıps	Mısır Çorbası
Haliva	Çiğ börek gibi
Fıççın	Börek çeşidi, bol kıymalı ve soğanlı iç harçla yapılan börektir
E'guaw Hanthups	Sütlü Hamur Çorbası

Kaynak : (<https://www.gurmeakademi.com/blog/>)

Tokat ili Çerkez mutfak kültürü, geleneksel Çerkez tatlarını yansıtırken, Tokat Çerkez mutfağı Tokat'ın yerel malzemelerini de kullanarak, benzersiz ve lezzetli yemekler sunmaktadır(Tablo 7).

Abhazya mutfak kültürü Kafkasya ile Karadeniz arasında dört mevsimin yaşandığı Güney Kafkasya'nın batı kesimindeki ülkeye eski çağlardan beri Abhazya (Apsnı), halkına ise Abhazya (Apsuva) adı verilmektedir. . Genellikle Abaza olarak anılan Abhazlar, Kafkasya'da bulunan yerli halktır. Türkiye'de bu halka Abaza olarak bilinse de Kafkasya'ya yerel ve tarihi nedenlerden dolayı Abhazya veya Abaza adı da verilmektedir. Orta Doğu ile Türkiye de böyle bir fark yoktur (Papşu M., 2003).

Tokat ilinde Abhazlar göçle yerleştiler. Yeme alışkanlıkları iklime, sosyal ve ekonomik ilişkilere bağlıdır. Abhazlar genellikle hayvancılığa verdiği önem kadar tarıma da önem veriyorlardı. Aynı şekilde bu özellik mutfağa da olumlu yönde yansımıştır. Tarımsal olarak üretimde mısırın ve hayvansal ürünlerden sütün yemek kültürlerinde farklı bir yere sahip olmasına yol açmıştır. Bahçecilik, bağcılık ve arıcılıkla uğraşıyorlardı. Mutfaklarında sıklıkla sebze, meyve, üzüm ve bal gibi bu bölgelerden gelen ürünler kullanılıyordu (Kozlova, 2018).

Kafkaslardan getirilen mutfak kültüründe et ve unlu mamuller önemli bir yere sahiptir. Koç eti içeren yemekler özel olarak hazırlanır. Ekmek üstleri genellikle kuzu etinden yapılır ancak duruma göre diğer kırmızı etler de daha iyi olabilir. Söğüş etin suda haşlanmasıyla yapılan bir yemektir. Suyu tuz bile eklenmez. Etler tamamen pişirilip Abhaz salçası (acuka) ve sarımsak ile servis ediliyor.



Resim 17 : Abhaz salçası (acuka) (URL-17)

Abhaz salçası sarımsaklı ve baharatlı bir sostur. Abhazya'da Acuka ve tuz kelimesine denk gelmektedir. Eklenen biberin rengine göre rengi kırmızıdan turuncuya kadar değişebilmektedir. Kullanılan bibere göre sıcak ya da tatlı yapılabilen acuka, genellikle kahvaltıda ekmekle birlikte soğuk olarak yenir. Ayrıca ceviz ilavesiyle kahvaltıda da yenir(Resim-17).



Resim 18 : Sızbal (URL- 18)

Sızbal, pişmiş ıspanak, yoğurt, maydanoz ve soğan ile karıştırılıp üzerine haşlanmış yumurta eklenerek servis edilir(Resim-18). Mısır ununun kullanılarak yapılan Çüven ve Pasta denilen yemekler vardır. Çerkez mutfağından farklı olarak hazırlanan cevizli tavuk bulunmaktadır (Yılmaz, 2019). Soslar Abhaz mutfağından ayrılmaz bir parçasıdır. Acuka bunların başında gelir. Acı soslar kullanılır. Süt ürünlerinin kullanımı oldukça fazladır. Abhazlar genellikle ekşi süt veya kaynamış süt içerler. Ekşi süt inek, keçi ve manda sütünden elde edilir. Soğuk suyla seyreltilen bu içecek yaşlılar ve çocuklar için oldukça faydalıdır. Susuzluğa iyi geldiği söylenmektedir. Abhaz mutfağında menüde sıralamayı görmemekteyiz. Yani soğuk sıcak veya zeytinyağı olarak servisinde hiçbir fark yoktur. Bu mutfakta ızgara veya kızartma tekniği yoktur. Haşlanmış ve kurutulmuş tuzlanmış et ve sebzeler mevcuttur. Yemeklerde tuz yok. Çoğu insan acuku kullandığından tuza gerek yoktur. Acuka, salça, tuz ve baharat karışımından yapılıyor. Abhaz mutfağında önemli bir yere sahiptir (Kozlova, 2018). Abhaz sosyal yaşamı, Khabze adı verilen Abhaz geleneklerine, örf ve adet hukukuna tabidir. Abhazlar ev inşa edecekleri yerin uygun olup olmadığını belirlemek için çeşitli yöntemler kullanıyor. Evler genellikle iki katlı olup birinci katta mutfak ve kiler bulunmaktadır. İkinci katta misafirler için geniş bir oda ve diğer aile üyeleri için konaklama yerleri bulunmaktadır. Geleneksel Abhaz evlerinden biraz uzakta, bağımsız olarak inşa edilmiş Patsha adı verilen bir mutfak bulunmaktadır. Bu konik yapının üst kısmında bir delik bulunur ve baca görevi görür. Bu alan sebze ve etlerin kurutulması, saklanması ve pişirilmesi için kullanılır. Evin arsasında ahır, garaj ve depo bulunmaktadır.



Resim 19: Patsha (Mutfak) (URL-19)

Abhazya'nın hemen her yerinde, özellikle de köylerdeki Abhaz evlerinde Abhaz yaşam tarzıyla mutlaka tanışma fırsatı bulabilirsiniz. Patsha, geleneksel bir Abhaz evinin yanında bulunan küçük bir binadır. Bir çeşit geleneksel mutfaktır. Duvarlar kupa olarak kullanılan boynuzlar, çeşitli hayvan derileri, kurutulmuş kırmızıbiber, mısır ve soğanla süslenmiştir. Yanan sobanın ve kil zeminin üzerinde Abista'nın yapıldığı kazan, etlerin kurumaya asıldığı ve peynirin tütsülenmek üzere saklandığı bölüm bulunmaktadır(Resim- 19).

Arazi oldukça geniş ve bakımlıdır. Eve gelen misafire en güzel yemekler ikram edilir. Sıcak şarap, Abista, fume peynir ve meyveler sunulmaktadır (Pappa, 2014). Sofra kültürlerinde masayı yönetmek için en saygın kişi seçilir. Bu kişiye Thamade denir. Thamade masada tartışılacak konuları belirliyor ve her masanın hakimi olarak onda bulunur. Thamade, ona yardım etmesi için güvendiği birini yüreğinde olduğu gibi sol yanında tutar. Müslüman Abhazlar arasında şarap ritüeli artık pek kullanılmıyor. Masa başkanı selamlaşarak birlikte olmanın öneminden bahseder, masadaki en yaşlı kişiden yemeğe başlamak için izin ister ve yemeğe başlar. Abhazlar sıvı yiyecekler dışındaki tüm yiyecekleri parmak uçlarıyla yerler. Günümüzde modernleşmeyle birlikte bu kültürün yerini çatal-kaşık-bıçak üçlüsü almıştır (Papba, 2014). Abhazlar sürgün olarak geldikleri Osmanlı topraklarındaki yerleşim alanlarında kendilerine yerleşim yerleri oluşturmuşlardır. Kültürel özelliklerini, yeme-içme alışkanlıklarını ve yöresel mutfak kültürünü korumuşlardır. Tokat'ın ilçe ve kasabalarında birlikte yaşıyorlar.

3.3.Tokat İli Merkez İlçesi Kürt Mutfağı

Günümüzde Kürtler, doğuda Zagros dağlarından batıda Toros dağlarına, güneyde Hemrin dağlarından Kars-Erzurum platolarına kadar uzanan bir alanda yaşamaktadırlar(Arslan,2013).Kürtlerle birlikte yaşayan Ermeniler, Süryaniler ve Türkler arasındaki etkileşim yemeklere de yansımaktadır. Kürt yemekleri Arap, Türk, Ermeni, Süryani ve Fars yemeklerine çok benzer. Ayrıca İran, Irak, Suriye ve Türkiye'nin farklı bölgelerinde aynı adı taşıyan Kürt yemeklerinin hazırlanışında farklı yöntemler kullanılmaktadır(Bender, 2013). Irak ve Türkiye politikalarının bir uzantısı olarak algılanan göç, Kürtlerin beslenme düzeninde de önemli değişikliklere neden oldu. 1980'li yıllarda hayvancılık ve tarımdaki değişimler geleneksel Kürt yaşamının ve dolayısıyla Kürt mutfak kültürünün gerilemesine neden olmuştur (Bender, 2003).

MÖ 600'den kalma bazı koyun fosilleri. Irak'ta bulunmuş ve daha sonraki yüzyıllarda Rewandız ve Kerim Şerir'de yapılan kazılar toplayıcılıktan tarım ve hayvancılığa geçişin işaretlerini göstermiştir (Bender, 2013). Daha sonraki çalışmalar sebze ve et muhafaza tekniklerinin geliştiğini göstermiştir. XIII. Muhammed İbn-el-Hasan İbn Muhammed İbn el Kerîm el Kâtib el-Bağdadî'nin 19. yüzyılda yazdığı iddia edilen "Kitab al-tabah" (Üstün nitelikli Besinler) adlı kitap, besinlerin etnik yapısının toplumla bütünleşmeyi nasıl sağladığını gösteriyor. Bu dönemlerde "Hint ekmeği", "Fıstıklı Kürt tabağı", "Türkmen menüsü" gibi ifadeler etnik, dini ve sosyal grupların uyumunu anlatmak için kullanılan önemli unsurlardır.

Nevruzda nehir ve dere kıyılarında seyran adı verilen piknik geleneği hâlâ belli bölgelerde sürmektedir. Bu pikniklerde dolma, içli köfte, şifte adı verilen etli köfte gibi yemekler yenmektedir. Kürtlerin beslenmesindeki en temel gıdalar; et, yoğurt, tereyağı, peynir gibi süt ürünleridir. Pirinç, buğday, mercimek, nohut ve fasulye en fazla tüketilen tahıllardır. Patlıcan, soğan, turp ve salatalık ise en fazla tüketilen sebzelerdir. Zengin sınıflar ile halk her ne kadar aynı besin maddelerini kullansalar da, tüketimi belirleyen asıl öge maliyettir. Ekonomik sorun yaşamayanlar için ana yemek pirinç iken, daha az varlıklı olanlar için ana yemek savar adı verilen bulgurdur. Et kullanımı, ait olunan sınıfa gösteren en önemli ögedir. Zengin sofralarında fazla uğraş getiren ve bol miktarda et kullanılan yemekler bulunmaktadır. Kuzu dolması ve Şex Mehşî olarak bilinen patlıcan dolması zengin yemeği olarak kabul edilmektedir. Diğer bir özel yemek de, domates sos ve sebzelerle zenginleştirilerek pişirilen kuzu (qozî) etidir. Kürt mutfağı, Arap, İran ve Türk mutfağından etkilenmiştir. İran'da genellikle yoğurtlu çorbalar yapılmaktadır. Diğer yemeklerde ise frenk üzümünün ağırlığı hissedilir. Safranlı pilav da daha yaygındır. Kürt mutfakının temel gıdalarından biri ekmektir. Ancak İstanbul gibi büyük şehirlerde kebab,

pide, büryan, simit, pastane gibi lokantalarda Anadolu'yu yansıtan Kürt yemeklerinin izleri bulunmaktadır.

Keşke	
Malzeme	
1.250 gr dövülmüş buğday	
5 yemek kaşığı yağ	
2 yemek kaşığı salça	
2 baş soğan	
500 gr kemiksiz et	
1 yemek kaşığı yemek tuzu	

Resim 20 : Keşke (URL-20)

Yapılışı:

Öncelikle tava ısıtılır ve tavaya sıvı yağ konulur. Yağın ısınmasından sonra salça atılır ve karıştırılır. Daha sonra yemeklik doğranmış soğanlar atılarak özdeşleşir. Asıl ürün olan keşke için hazırlanmış buğday atılır. Kaynayan buğday iyice karıştırılıp dövülür. Ayrı bir tencerede doğranıp haşlanan etler suyu süzülerek buğday tenceresine aktarılır. Tuzu eklenip karıştırılır, etlerinde pişmesiyle yemek ocağın altı kapatılır. Sıcak olarak ikram edilir(Resim-20).

Kepaye	
Malzeme	
Bir deste bağırsak ve işkembe	
500 gr pirinç	
500 gr kıyma	
1 yemek kaşığı salça	
1 deste maydanoz İsteğe göre nohut.	

Resim 21 : Kepaye (URL-21)

Yapılışı: Sakatatlar iyice yıkanıp rendelenir ve temizlik yapıldıktan sonra dinlenmesi için 1-2 saat buzdolabında dinlendirilir. Kâseye pirinç, kıyma, domates püresi ve kıyılmış maydanozu ekleyip iyice karıştırın. Daha sonra kurumuş olan şişler ve bağırsakları parçalara ayrılarak diğer ağzı ince bir ip ile kapatılır. Hazırladığımız karışım diğerinin ağzına kaşıkla veya elle dökülerek ağzı kapatılır. Tüm işlemlerden sonra tencereye su dökülür, ateşte kaynamaya bırakılır, istenirse nohut, tuz eklenip karıştırılarak 20 veya 25 dakika kaynatılır. Hazır, haşlanmış nohut suyunun içerisine atılır ve çok hafif kıvam alana kadar karıştırılır. Kısık ateşte pişirilir ve iplikleri çıkararak servis edilir(Resim-21).

Kade Bişi	
Pekmez	
Ceviz	
Kepekli un	
Çekirdeksiz üzüm	
Tuz	
Şeker	

Resim 22 : Kade (URL-22)

Hamur kepek unundan yapılır. Hamurun içerisine az miktarda pekmez eklenir. Cevizler öğütülerek hafif ezilmiş incir veya çekirdeksiz üzümle eklenir. Hamur öncelikle ceviz büyüklüğüne getirilip sonra açılır. Cevizli karışımı eklenip ve kapatılır. Şerbet pekmezden yapılır ve ateşte kaynatılır. Hazırlanan ürünler bu şerbete konulur. Bir süre kaynatıldıktan sonra ateşten alınır. Soğutulup servise sunulur. Not: Kış mevsiminin en sevilen tatlısıdır(Resim-22).

Salhiye	
500 gr un	
2 çorba kaşığı yoğurt	
Yarım çay bardağı yağ	
Yeteri kadar ılık su, 1 tatlı kaşığı tuz	
İçi için:	
300 gr kıyma	
2 adet kıyılmış soğan	
Yarım demet maydanoz	
1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı karabiber	
Kızartma yağı	

Resim 23 : Salhiye (URL-23)

İç harcı için öncelikle kıyılmış soğanı, kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi kavurulur. Kavru ürün ocaktan alınarak bir kenarda bekletilir. Unun hamura dönüştürülmesi için elenebilecek genişçe bir kap alın ve eleyin. Unun ortasına akmayacak şekilde yoğurdu, sıvı yağı ve tuzu aktarın. Yavaş yavaş sıcak su ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Nemli bir bezle örtülerek 30 dakika dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamurdan cevizden daha büyük parçalar alarak 10 cm büyüklüğünde açın. Açılan hamura yarım ay olarak düşünün bir kısmına harcı koyup konulmayan tarafı harç konulan kısmın üzerine kapatın kenarlarını iyice kapatın. Hamur ve iç malzemeleri hazır olana kadar işleme devam ediyoruz. Yağı ısıtarak sonra içerisinde pişirin ön ve arkası eşit pişecek şekilde kızartın(Resim-23).

Kürt Böreği	
1 kilo un	
3 yumurta	
150 gr tereyağı	
1 çay bardağı sıvıyağ	
1 su bardağı irmik	
Ceviz büyüklüğünde yaş maya	
Tuz	

Resim 24: Kürt Böreği (URL-24)

İrmik, muhallebi gibi suda kaynatılır. Tamamen kaynadıktan sonra ocaktan alınır. Bir kaseye taze maya, tuz, 3 yumurta ve ılık suda eritilmiş haşlanmış irmiği koyup karıştırın. Hamurun kulak memesi yumuşaklığında olması için gerektiği kadar un ve sıcak su ekleyin. Hamurdan elma büyüklüğünde parçalar alıp oklavayla fırın tepsisi büyüklüğünde açın. Hamuru tereyağlı tabana dökün ve tereyağıyla yayın. Hamur katmanları yuvarlanır, yağla yağlanır ve bir fırın tepsisine yerleştirilir. Hamur hazır olunca üzerlerine yumurta sarısını fırça ile sürerek fırına verilir. Pişen böreklerin üzerine bolca pudra şekeri serpererek sıcak bir şekilde servisini yapabilirsiniz(Resim-24).

Bu börek incelendiğinde Kürtler tarafından yapılmamıştır ve Kürtlere ait değildir. Bu börek 70'li yıllarda standart Arnavut böreği olarak biliniyordu. Bu ekmeğin menşei Küçük Mustafa Paşa ve Kasımpaşa'daki tarihi fırındır. Bu börekçi hala duruyor. Küçük Mustafa Paşa ve Kasımpaşa pastanelerinin ilk sahipleri Bingöllüdür. Bu böreği açmadan önce 1935 yılında Kasımpaşa Pastanesi'ni kurdu. Daha sonra bu pastane kapanmıştır. Şu anda bir otoyol bulunmaktadır. Bu tür hamur işleri Nuru Osmaniye fırınında yapılırdı. İnsanlar bu böreği Arnavut ekmeği olarak bilinirdi. Daha sonra küçük Mustafa Paşa Börekçisi fırını, dönemin şartlarına göre uygun fiyatlı, ucuz ve lezzetli bir börek yapma ihtiyacı ile bu börekçi dükkânını açmıştır. O zamanlar İstanbul'da unlu mamuller arabalarda satılırdı. Bahsettiğimiz fırın bu faytonculara unlu mamuller satan bir işletmeydi. O kadar çok araba vardı ki mağazanın önünde gece gündüz uzun kuyruklar oluşurdu. Onu kâğıda sardılar ve mağazaya gelen düzenli müşterilere verirlerdi. Ekmeği alan adam dışarıda fast food şeklinde bu böreği yerdi. Unlu mamullerin ucuz, lezzetli ve doyurucu olması bu unlu mamullere olan ilgiyi artırmıştır. Tabi en büyük talep bahsedilen çalışan işçilerden geldiğinde ve çoğunluğu doğu gruplu olunca bu böreğe Kürt adı verildi. Bir başka rivayete göre ise; İstanbul'da irili ufaklı 5.000'in üzerinde fırın var ve buradaki ustaların onda dokuzu Bingöllü Kiğı ilçesinden gelmektedir. Muhtemelen başka

yerlerdeki ustalar bu lezzete ulaşamazlar. Kürt hamur işleri genellikle 4-5 farklı un karıştırılarak hazırlanır ve bu tarif devlet sırrı olarak saklanır. Bir diğer efsane ise şu iddiaları içerir: Asidi önleyen mayasız hamur yapmalarından kaynaklanmaktadır.

Lebeniye Çorbası Tarifi İçin Malzemeler	
2 yemek kaşığı pirinç	
1 su bardağı haşlanmış nohut	
1, 5 su bardağı yoğurt	
2 yemek kaşığı un	
Tuz	
Yarım limon suyu	
5, 5 su bardağı su	
Üzeri için ;	
200 gr. Kıyma	
1 adet soğan	
Tuz	
Karabiber	
2 Yemek kaşığı tereyağı	
1 tatlı kaşığı nane	

Resim 25 : Lebeniye Çorbası (URL-25)

Pirinci yıkayıp 1 bardak suda haşlayın. Kalan 4,5 su bardağı suyu pişen pirincin üzerine ekleyip kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra nohutları koyun. Karışım için kaba 1.5 su bardağı yoğurda 2 yemek kaşığı unu karıştırın üzerine limon suyunu ekleyerek iyice karıştırın. Kaynamakta olan çorbadan 1-2 yemek kaşığı çorbadan alıp karışım yaptığımız kaba ekleyip ılıştırma işlemi yapılacak karışımı yavaş yavaş çorbanın içerisine aktarın. Köftenin hazırlanması için öncelikle rendelenmiş suyu sıkılmış soğanı kıymayı yoğurmak gerekiyor içerisine baharat olarak tuz karabiber ekleyerek iyice yoğrulur. Yoğrulan karışımdan küçük küçük nohuttan daha büyük toplar yapılır. Köfteleri tereyağında kızartın, naneyi ekleyip çorbanın üzerine dökün(Resim-25).

Lebeniye (mehire) çorbasına kenger adı verilen bir bitki eklenmiştir. Çorbanın orijinalinde Doğu Anadolu bölgesinin coğrafi şartlarında doğal olarak yetişen bir bitki olan Kenger Siirt Şirvan ve Pervar bölgesinde genellikle bahar aylarında dağ yamaçlarında yetişir.

3.4.Tokat İli Merkez İlçesi Balkan Mutfağı

Türk ve Balkan mutfağı arasındaki ilk etkileşim "Türkler, Osmanlı İmparatorluğu'nun bölgeyi ele geçirmesinden çok öncesinde Balkan bölgesine yerleşerek ve bölgenin etnik yapısında, bölgenin kültürünün gelişimine çok büyük katkı sağlamışlardır. Bunun gelişimini örf, adet, gelenek ve hatta günlük hayatın her alanına yansıdığını görmekteyiz" (Artun, 2007). Etnik göç, tarihte ilk kez Türk boylarının (Hunlar, Avarlar, Peçenekler, Kumanlar ve Oğuzlar) Karadeniz'in kuzeyinden Balkanlar'ı işgal etmesine neden oldu. Dönem itibari ile orada yaşayan daha sonra yaşam tarzına uyum gösteren Balkan halkları arasında varlıklarını sürdürememişlerdir (Sancaktar, 2019). Orta Asya'dan gelen Türk boyları kendi varlıklarını kültürel olarak aktarmışlardır. Kendilerinde var olan kültürel etkiyi bu coğrafyaya yaydıkları bilinmektedir. Balkan yer adlarına bazı yer adları da dahil edilmiş ve ticarete önemli yer tutan ipek, haşhaş ve pirinç vb. tarımsal ürünler Türk ticaret insanları ile Balkanlara, ve yayılım olarak ta tüm Avrupa'ya yayılmıştır (Arı, 2010). Balkanlarda yaşamını sürdüren Türk halkı Orta Asya'dan süregelen kültürel göstergelerini buralarda göstermektedirler. Arkeolojik kazılarda Hunlara ait çeşitli yiyecek kapları, ev eşyaları, kazan, fincan, kâse gibi silahlar, deri aksesuarlar bulunmuştur (Ahmetbeyoğlu, 2001). Hunlar etin saklanarak, kurutulması ve tüketimi kendileri tarafından yapıldığını birçok millete vurgulamış ve göstermişlerdir. Birçok millete örneğin Boşnak halkı ve Arnavut halkının kurutulmuş eti kullandıkları bilinse de ilk bunu yapan ve tüketen Hun halkıdır (Pehlivanoğlu, 2016). Hun askerleri, özellikle askeri seferler sırasında sürekli hareket halinde oldukları için at ve dana etini kurutup, günümüz pastırmasına benzer şekilde at sırtında yerlerdi (Ahmetbeyoğlu, 2001). Aynı şekilde Orta Asya Oğuzlarından süregelen kültürel yapımız da başka bölgelere göç, başka kültürlerle bütünleşme ve değişimle zenginleşmiştir. Orta Asya'da ortaya çıkan Türk kültürü, Balkanlar'a ulaşmış ve Horasan aracılığıyla diğer bölgelere ulaşmıştır. Böylece Türklerin yemek kültürleri Anadolu'dan Balkanlara geçişte bir güzergah olarak Orta Asya ve Anadolu'dan Balkanlar'a uzanarak ve burada bu yemeklerle tanışan milletler kendilerince yaşadığı ortama en uygun şekilde yaşam tarzlarını da aktararak yemeklerde ufak değişikliklerle zenginlik katmışlardır (Tunçer, 2014). Tarih sürecinde pek çok literatürde de Oğuzlara kadar uzanan ve Türk halkının kendine özgü yemeklerinden olan Tutomak (noodle soup) yemeğinin (Sümer, 1972) bu dönemde de Balkan milletlerince sahiplenip yapıldığı görülmektedir.

Tablo 8: Boşnak Mutfağı

Boşnak Mutfak Kültüründe Yer Alan Yemek İsimleri ve İçerikleri	
YEMEK ADI	YEMEK GRUBU VE İÇERİĞİ
BAŞLANGIÇLAR	
Çorbalar	
Begova	Tavuk göğüs, havuç, patates, kuru bamya kullanılan; krema, un ve limonla terbiye yapılarak servis edilen bir çorbadır.
Kupus	Parça et, soğan ve ince doğranmış beyaz lahana ile pişirilir. Üzerine doğranmış domates ve salça eklenerek kısık ateşte iki saat pişirilir ve limon sıkılarak servis edilir.
ANA YEMEKLER	
Hamur İşleri	
Pita (Börek)	Kıymalı, sebzeli, patatesli, peynirli ve diğer malzemelerden hazırlanan iç harcın katıldığı pita börek anlamına gelmekte ve içine konulan malzemeye göre de isim almaktadır. Sirnica (peynirli börek), Zeljanica (ıspanaklı börek), Krompirusa (patatesli börek) ve Burek (kıymalı börek). Böreklerin sarılış şekli de farklıdır. Boşnaklarda en fazla çarşaf böreği yapılır. Zabarşa (Hamur fırınlanır yoğurtla kaplanır bir kez daha fırınlanır ve üstüne pul biber ve tereyağı gezdirilir)
Ribitsa (Boşnak mantısı)	Elde açılmış ve küçük kareler haline getirilmiş hamurun içine kıymalı, soğanlı ve baharatlı harç konup, fırında börek gibi pişirilir. Piştikten sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek fırında birkaç dakika bekletilir. Üzerine salçalı ya da biberli tereyağı yakılıp dökülerek servis edilir.
Et Yemekleri	
Cevapcici	Pide içinde soğan salatası ve kaymakla servis edilen köfte yemeği. Türk mutfağındaki İnegöl köfteye benzer.
Kurutulmuş/İsli Etler	Boşnak mutfak kültüründe Plečka (Kurutulmuş inek eti), Suho meso (Kurutulmuş dana eti), Jaretina'nın (Kurutulmuş keçi eti) önemli yeri vardır. Bu kurutulmuş etler kahvaltıda yenebildiği gibi, yemeklere katılan ya da atıştırmalık olarak tüketilmektedir.
Pleskavitsa	Yassı yuvarlak şekil verilmiş köfte yemeğidir, yanında biber, domates ve altında enli lavaş ekmeğiyle servis edilir.
Raznjici	Kuşbaşı doğranmış etlerin şişte pişirilmesi ve soğan salatası ile servis edilen yemek.
Teletina İspod Saca	Küp doğranmış et iki saç arasında közde pişirilir ve aynı saçta ve közde ekmek de pişirilerek birlikte servis edilir.
Potopluka	Sacta ince yufka ekmeği yapılır ve kurutulur. Dana eti iri parçalar halinde haşlanır. Kuru yufkalar haşlanmış dana etinin suyuyla ıslatılıp üzerine haşlanmış dana etleri konulur.
Sebze Yemekleri	
Bamja (Bamya)	Boşnak mutfak kültüründe yer alan nadir ürünlerden biri olan bamya, soğan ve küçük kuşbaşı etle pişirilmektedir.
Soka	Kırmızı ya da yeşil Balkan biberinin içine süt ve kaymak karışımının doldurulması ve bir süre fermente edilmesiyle elde edilen bir tür turşu.
TATLILAR	
Triliçe	Yumurtası oldukça fazla olan bir kek hazırlanır. Üç farklı süt (inek sütü, koyun ve keçi sütü) ve kremayla bir sos hazırlanır ve kek bu sosla ıslatılır. Daha sonra şeker karamelize edilerek üzerine dökülür.
Kaymacina	Görüntü olarak Triliçe'yi andırır ama daha kolay ve az malzemeyle yapılır. Yumurta, süt ve şekerin birleşiminden oluşan, pişirilip servis edilen bir tatlıdır.
Dudove	Türk mutfağındaki kalburabastıya benzerdir. Un, yağ, yoğurt ve yumurtadan bir kurabiye yapılır. Üzerine ceviz konarak pişirilir. Daha sonra şerbet dökülür.
Tufahije	Elma tatlısıdır. Elmalar soyulup içi oyulup şekerli suda haşlanır. Haşlanan elmalar ceviz ve bal karışımı ile doldurulur. Üzerine tarçın eklenerek servis edilir.

Kaynak:(Özer, Ç. Albayrak, A. Ağan, C. (2021))

Boşnak mutfağında yer alan yemekler Osmanlı İmparatorluğu döneminde içiçe yaşadıklarında birçok yemek Etnik gruplar da yapılsa da tüm Topluma yayılmıştır. Özellikle Pita Böreği, Boşnak Böreği ve Triliçe gibi börek ve tatlılar tüm Türkiye’de bilindiği gibi göç edilen yöreye de bu ürünleri taşımışlardır(Tablo-8)

Balkanlarda bulunan ülkeler arasında en küçük ve genel olarak az bilinen Balkan ülkesi olan Arnavutluk, ülkenin üçte ikisi dağlık olduğundan, "kartal ülkesi" anlamına gelen Šcypelia olarak da anılmaktadır (Davidson, 2014). Dili bir zamanlar Eski İliya diliydi ve başka kelime kullanılmıyordu, ancak artık özellikle mutfak terimleriyle ilgili etkileşim içerisinde olduklarından öncelikle Türkler, Yugoslavya yıkılmadan önce tüm etkileşimleri olduğundan Slavların dilleri ve ticaretten dolayı İtalyanlarla mutfak terimleri kelimeler kullanılmaktadır. Özellikle 16. yüzyılın başlarında Türklerin ülkeyi fethetmesiyle İslam kültürü ve bununla birlikte Arnavutluk'ta da İslam kültürü yayıldı. Mutfak kültürü Türk ve İslam etkilerinden etkilenmiştir.

Ülkede tüketilen başlıca ürünler arasında Ekmek, peynir, yoğurt ve hamur işleri bu ülkede tüketilen başlıca besinlerdir. Mezeler ve ritüeller, pilav ve pilav yemekleri, Türk kahvesi ve Byrek me djathë (Börek) Türklerle etkileşim yoluyla kendi mutfaklarına girmiş ve günümüzde de hazırlanmakta olan yemekler arasındadır(Davidson, 2014).

Romanya Diğer Balkan ülkelerinde olduğu gibi Türk (Osmanlı) mutfacı da Romanya'nın gastronomisinin bir parçasıdır. Bilimin şekillenmesine yardımcı olan önemli bir kültürel unsur olarak kabul edilmektedir. Bu unsur uzun süre araştırmalarda göz ardı edildi. (Gökçel, 2014). Carmen Costea'ya göre Rumen gastronomisinde Transilvanya'da Habsburg döneminden Avusturya, Moldavya'da Rus etkisi, Eflak'ta ise Fransız, İtalyan ve Yunan mutfacının etkilerinin olduğu, burada Osmanlı İmparatorluğu'nun etkilerinin görüldüğü belirtilmektedir. Dobruca bölgesinde (aktaran Gökçel, 2014). LuPaul'a göre (2012) Osmanlı mirasının en kalıcı yönünün Romanya'nın mutfak kültüründe olduğunu belirtmekte fayda var. (aktaran: Gökçel, 2014). Siyasi gelişme ve 17. yüzyıldan. 19. yüzyıla kadar Osmanlı İmparatorluğu'nda Romenler Etkileşimlerinin genel arka planını Osmanlı yemek ve gastronomisinin yanı sıra yerel mutfacının etkisi oluşturuyor. Osmanlı mutfacının etkisi ise sözlüklerdeki Osmanlıca kelime sayısı ile ölçülebilir. Romanya yemek kitaplarının kalitesini analiz etmek için kullanılabileceği tespit edilmiştir (Aslan, 2018). Romanya toplumunda Türk ekmeği yeme geleneği olduğundan ekmek, Romanya mutfacının önemli unsurlarından biridir.

Ekmek gerektiren birçok yemek var. 1989 yılındaki Romanya devriminden sonra Türk girişimciler fırıncılık faaliyetlerine (fırıncılık) yoğun yatırım yapmışlar ve Türk ekmek yeme alışkanlığı sayesinde fırıncılıkta büyük bir pazar payı elde etmişlerdir

(Gökcel, 2014). 15. ve 16. yüzyılın ilk temaslarından başlayarak, Transilvanya mutfak kültürünün en büyük ve en etkili yemeğidir. Etkisi kalıcı olan Osmanlılara ait bazı yemeklerin, baharatların ve yemeklerin tanıtıldığı aktarılmaktadır. Rumence ve Osmanlı yemek tariflerini karşılaştıran bir çalışmada (Aslan, 2018). Örneğin 1764 tarihli ve Osmanlı coğrafyasında pek kullanılmayan yemek kitabı Tarihli Risale'de kişniş, kimyon ve kuru üzümle yapılan tavşanın yahnisi yağ içerisinde sotelenmesi yemeği Romanya topraklarına yayıldığı ve günümüzde "iahnie" adıyla anıldığı belirtiliyor. Aynı literatürde Fatih Sultan Mehmet'in bayramlarında veya oğullarının sünnetini kutlamak için ikram edilen "mutancana" (kuzu eti, çiğ badem, bal, sirke, kuru üzüm , kuru erik, kuru kayısı) araştırılmıştır. 1539'lara dayanan Romen yemeğinde de (bademin, soğanın, ve tatlı ve ekşi ürünleri barındıran bir yemekte de), Romen yemeği tarifini anımsatmaktadır(etin tatlı ve ekşi ürünlerle pişirilmesi). Aynı şekilde Transilvanya'da badem ezmesiyle koyulaştırılmış ve şekerle tatlandırılmış yiyeceklerden oluşan Morello kirazı veya kuru üzümle yapılan yemekte de bu tekniği görmekteyiz (Aslan, 2018).

Bulgaristan Mutfağı

Bulgar mutfağının gelişimini sağlayan Akdeniz, Osmanlı, Bizans ve Avrupa mutfağının uyumlu bir karışımı olup bir mutfak geleneği oluşturmaktan kaynaklanmaktadır (Uğurlu, 2015). Osmanlı Türkleri Orta Çağ Bulgaristan Krallığını işgal ederek Balkanlara birçok yeni şey getirdiler. Birçok yeni ürünü daha iyi meyve çeşitleri ve mevcut yerel ürünler tanıtıldı. Kavun, karpuz, kiraz ve vişnelerin, özellikle de kayısı ve şeftalinin milli mutfaklarının oluşumunda çok katkı sağlayan ürünler olduğu belirtilmektedir. (Gavrilova, 2005). Bu durumun kanıtı olarak da Türkçe grupli "kayısı" kelimesidir. Bulgarcaya "kayszija" olarak mutfaka girdiği belirtilmektedir(Işın, 2014). Bulgarlara özgü olarak un ve unlu mamuller, bakliyat, tazeliği ve salamura olarak yapılan ürünleri öne çıkmaktadır. Aynı zamanda sebzeler, salatalar, çorbalar, güveçler, dolmalar, kebaplar, baharatlı sosisler (pastırma, Lukanka) ve peynirli yemekler. Et (domuz eti, tavuk, kuzu eti ve sığır eti), balık ve vejetaryen yiyecekler, yemekler pilav veya bulgur gibi ana yemeklerin yanında servis edilir(Tablo-9). Tipik yemekler arasında Banitsa (Bulgar böreği), Lyutenitsa (biber sosu), Sladkish ot Tikva (balkabağı turtası) Tarator (soğuk çorba), Hotchpotch (sebzeli ve etli güveç), lahana dolması/asma yaprağı ve Musakka ve Türk etkisini yansıtan popüler bir tatlı olan baklavanın da yer aldığı kaydedildi(Weichselbaum, Benelam, Costa, 2009).

Tablo 9: Bulgarlar ve Türklerde bulunan benzer yiyecekler

BULGARİSTAN	TÜRKİYE
Shkembe Chorba	İşkembe çorbası
Kebapche	Kebap
Kyufte	Köfte
Shishche	Şiş
Moussaka	Musakka
Sarmi (Cabbage/Wine Leaves)	Sarma
Gyuvetch	Güveç
İmambaialda	İmambayıldı
Baklava	Baklava

Kaynak: (Zheleva'dan aktaran Hübner, 2018).

3.5.Tokat İli Merkez İlçesi Gürcü Mutfağı

Türkiye'nin ve dünyanın farklı bölgelerinde yaşayan etnik kimliğini korumaya devam eden birçok etnik grup vardır(Tayyar,1999) Türkiye'de yaşayan etnik gruplar ve yaşayışları ve bu alanların tespit edilmesi için yapılan araştırmada Türkiye'deki, özellikle Karadeniz bölgesindeki Gürcülerin, 2.800 yıl boyunca Türklerle birlikte o bölgede yaşamışlar kültürel etkileşim sonucunda dil, din ve kültürel birliğe sahip olduğunu göstermiştir(Tayyar, 1999). Gürcüler hâlâ kimliklerinin karakteristik kültürel özelliklerini canlı tutmaya devam eden milletlerdir. (Halıcı, 1988). Yeme, içme ve kültür bunlardan biridir. Gürcü mutfağı Türk mutfağıyla benzerlikler taşısa da görünürlüğünde kendi kültürlerine ait yeme alışkanlıkları ve gelenekleri vardır. Gürcü mutfak kültürü mutfağı Türk mutfağına benzerliği iki kültürün etkileşiminden kaynaklanmaktadır.

Ağırlıklı olarak Karadeniz'in doğu bölgesine, güneye Kastamonu, Bursa, Bolu ve Adana'ya göç eden Gürcüler, zamanla Anadolu'nun kültür mozaiğinin bir parçası haline gelmiş ve yaşadıkları bölgelerin yerel mutfaklarıyla yakın etkileşim içinde olmuşlardır. Gürcistan mahsuller için verimli topraklara sahiptir; Ürettikleri şaraplar, mısır ve ceviz Anadolu bölgelerine taşınsa da Gürcü mutfağındaki yerini korudu. Gürcü mutfağında ceviz ve mısır oldukça yaygındır. Bitkisel besinlerin de yer aldığı Gürcü mutfağında

patlıcan, lahana, pancar ve pırasa sıklıkla yer alır. Et yerken beyaz eti tercih eden Gürcüler, tavuk yemeklerinde de ceviz ve fındık soslarını kullanır. Bunlardan en ünlüsü Baja'dır(Resim-26).



Resim 26 : Baja (URL-26)

Gürcü kavurması olarak da bilinen baja da et, soğan, sarımsak kavrulup özellikle cevizin robotta çekilerek sos haline getirilir. Gürcü kavurması, Mısır unu ile sıcak suyun terbiyesi olarak hazırlanıp etli yemeğin içerisine katılması ile ön plana çıkan bir Gürcü kavurmasıdır. Osmanlı saray mutfağında Mutancana yemeğini andırmaktadır. Güne kahvaltısız başlamayan Gürcülerin meşhur bir peyniri tulum peyniridir: Gudis Kveli. Kahvaltının odak noktası hem tulum peyniri hem de çaydır. Gürcüler için en değerli şeylerden biri de düğün sofralarından oluşmaktadır. Düğün masaları hazırlanırken masaların üzerine şansın rengi olduğu söylenen mavi masa örtüleri dökülür. Düğün menüsündeki ana seçenekler et, balık, mezeler, salatalar ve soslardır. Bir diğer gelenek ise dana etinin kaynatılmasıyla yapılan yemektir. Bu yemeği farklı kılan ise misafirlerin sıcak olarak tükettikten sonra kalan şıranın üzerine isimlerini yazarak hatıra olarak saklamalarıdır. Vazgeçilmez bir düğün menüsü, peynirli ekmek olan Haçapuri'dir (Dubrovin, 2019).

Gürcü mutfağının geleneksel ve ünlü yemekleri şunlardır. Gürcü mutfağının mutfağı zengin bir tarih ve coğrafi çeşitlilik ile karakterizedir. Bu mutfağın lezzetleri, taze malzemelerin önemi ve geleneksel hazırlama yöntemleriyle karakterize edilen özgün tatlar sunmaktadır. En ünlü Gürcü yemeklerinden biri Khachapuri'dir. Peynirle doldurulan ve fırınlanan bu börek ülkenin simgesi durumundadır. Khinkali ise içindeki lezzetli hamur işi suyunu içerken dikkat gerektiren lezzetli hamur işlerindendir. Satsivi, genellikle partilerde ve ziyafetlerde servis edilen, ceviz bazlı kalın bir sosla tatlandırılan bir tavuk yemeğidir. Bir diğer geleneksel yemek olan Lobio ise haşlanmış fasulyenin

üzerine baharatlı ceviz sosunun dökülmesiyle yapılan klasik bir Gürcü yemeğidir. Mtsvadi adı verilen yemek, Gürcü kebablarından biridir ve özel bir sosla tatlandırılan ve kavrulmuş sebzelerle servis edilen et parçalarından oluşur. Chakapuli, sebze ve kuzu etiyle sirke ile marine edilen bir et yemeğidir. Kharcho, ceviz, baharat, pirinç ve sığır etinden oluşan, güçlü baharatlı bir tada sahip bir çorbadır. Badrijani Nigvzi, patlıcan dilimlerinin cevizli sarımsak ve kişniş sosuyla kaplanmasıyla yapılır ve tatlı ve tuzlu bir meze olarak servis edilir. Churchkhela, Gürcü mutfağının en ünlü tatlılarından biridir. Kuru üzüm veya cevizin üzüm suyu ve un karışımına batırılmasıyla yapılır ve enerji açısından zengin bir atıştırmalık olarak tüketilir. Gürcü mutfağı taze malzemeler, baharatlar ve dikkatli hazırlama yöntemleriyle öne çıkıyor. Her yemek Gürcistan'ın zengin kültürel mirasını yansıtır ve damak tadınızı keşfetmeye davet eder(<https://www.sabah.com.tr>).

3.6.Tokat İli Merkez İlçesi Laz Mutfağı

Laz mutfağı çoğu zaman Karadeniz mutfağıyla karıştırılmaktadır. Karadeniz mutfağı kendine özgü olmakla birlikte bazı geleneksel Türk yemeklerini de içermektedir. Karadeniz mutfağında, Laz mutfağındaki gibi karalahana ve hamsi ağırlıklı değildir. Yani Karadeniz mutfağı daha zengin bir seçkiyi barındırır. Aslında Karadeniz'in heterojen kültürel yapısında doğal olarak farklı mutfak kültürleri ortaya çıkmıştır.

Laz mutfağında üç önemli malzeme vardır. Karalahana, hamsi ve süt ürünleridir. Yani Laz mutfağında çok yönlülük yok. Sınırlı malzeme ve seçeneklerle farklı lezzetler yakalamaya çalışırken, yemek menüsünün de muhtemelen iş yoğunluğundan dolayı oluştuğu öngörülmektedir.

Lazlar nereye giderse gitsin lahana ve hamsi asla vazgeçemeyecekleri bir lezzettir.

Karalahana, değişik türleri ile yılın her döneminde Laz mutfağının vazgeçilmez yemeğidir. Hamsi mevsimine göre kışın taze olarak yenir. Laz'a göre, kar suyu hamsinin kulağına kaçmadığı sürece hamsinin tadı yoktur.

Yaz aylarında tuzlu hamsi yenir. Hamsinin en ucuz olduğu eski dönemlerde hamsiler alınıp temizlenip tuzlandıktan sonra küplerde saklanırdı.

Puçiș, adını verdikleri süt ürünleri Laz mutfak kültüründe ve günlük yaşamında önemli bir yer tutar.

Geleneksel bir Laz evlerinin alt kısmı ahırdır. Eskiden her evde üç beş tane inek bulundurulur ve sütün tükenmemesine özen gösterilirdi. Ancak bazı nedenlerden dolayı sütsüz kalındığı zamanlar da oldu. Bu süre zarfında komşular haftada bir veya iki kez süt veriyor ve evden sütsüz çıkmıyorlardı. Laz evlerinde peynir, tereyağı, minci, yoğurt, ayran ve süttten yapılan sütlaç günlük tüketilen yiyeceklerdi. Bu nedenle süt ürünleri olmayan bir ev, yarı aç, yarı tok bir ev olarak kabul ediliyordu(<http://www.turkish-cuisine.org/>).

Tatlılara bakıldığında Laz mutfağının en popüler tatlısı elbette ki her geçen gün popülerliği daha da artan Laz böreğidir. Laz halkının kekleri tatlı olan sütlacı, tuz ilavesiyle hazırlanır ve düğünlerde pilav üzerinde yenir. Tek başına bu iki örnek bile Laz yemeklerinin farklılığını göstermektedir. Laz mutfağında et yemeklerinin özel bir yeri yoktur. Genel olarak pişmiş et yemekleri birkaç türle sınırlıdır:

Xorzi guberi (haşlanmış) ve souişi (kelle-paça-işkembe). Küçükbaş hayvan yemek çok nadirdir. Tavuk (kotume) kümes hayvanları arasında yaygındır. Süt ürünleri arasında peynir öne çıkıyor.

Krem peynir ve tereyağından yapılan Getağaneri yani Peynirli Gözleme sadece kahvaltıda değil her öğünde yenir.

Genellikle konuklara sıcak meze olarak servis edilir (Lazca buna ežaçkomon denir). Lazio mutfağının vazgeçilmezi yoğurt ve ayrandır. Yoğurt özellikle mısır ekmeğiyle yenir. Ayran, yoğurt, kıyılmış mısır ekmeği gibi tabakta yenilebilir. Kaymağoni veya Kaymaklı da süttten yapılan bir yemektir. Bu ürün özel günlerde veya özel misafirler için hazırlanır. Gelin ve damadı kremayla beslemek adettir.

Laz mutfağında tuz ve karabiber haricinde baharatın bulunmadığı söylenebilir. Acı biber pek kullanılmaz. Acı seven laz nadir bulunur, bu ayırt edici özelliği bu kişiye bir lakap olabilir. Yenilen ürünlerin tadının kokusunun keskin olması baharatın fazla kullanılmasına gerek kalmaz. Örneğin lahana ve hamsi bu özelliği ile laz mutfağının baharatsız yapılan türlerindendir(<https://www.lazenstitu.com/>).

Tablo 10:Laz Mutfağı

Laz Böreği (Pileki)
Mıhlama
Fındıklı Pide
Laz Lahana Dolması
Laz Kavurması
Pıçkıl
Laz Kurufasulyesi
Feyzi Yemeği
Laz Pidesi
Laz Helvası
Laz Kadayıfı
Laz Böreği (Pileki)
Kuymak (Adıge Peyniri)
Laz okumu
Fındıklı Pide
Cevizli Kuymak

Karadeniz'e özgü bir pilav ve sebze yemeği olan dibleler, her türlü sebze ve otlardan yapılıyor. Sebzeler aynı zamanda ezme ve mıhlama amacıyla da kullanılmaktadır.Bakla doğranıp sarmalarda ve dolmalarda iç malzemesi olarak kullanılıyor.

Tatlılar incelenirken; Rize'nin meşhur Laz böreklerinin yanı sıra baklava ve helva çeşitleri de bulunmaktadır. Bölgenin tatlıda öne çıkmasının sebebi sütlerinin çok lezzetli olmasından ve bunu işleyen ustaların ellerinde ürünler ün kazanmaktadır(Tablo-10).

Bölgenin son derece lezzetli sütü, sütlü tatlılara ayrı bir tat katıyor. Mısır ekmeği fırında ve tavada kızartılmış versiyonları yaygın olarak kullanılır.

Muhlama ve kuymak bölgenin çok önemli iki yemeğidir. Kuymağın ana maddesi mısır unu, mıhlamanın ana maddesi ise peynirdir. Muhlama'da kuymakta mısır unu, peynir ve tereyağından yapılır. Kuymağa çok fazla peynir konulmaz. Bu ürünlerde de bol miktarda ve kaliteli tereyağı kullanılması lezzeti artırır. Karadeniz mutfağının önemli lezzetlerinden;

Kuymak ve Muhlama Yapımı	
2 yemek kaşığı tereyağı	
2 yemek kaşığı mısır unu	
1 bardak su	
1 paket kolot peynir	
Yarım çay bardağı kaynar su	
1 tatlı kaşığı tuz	

Resim 27: Kuymak (URL-27)

Kuymakta mısır unu muhlamada asıl ürün peynirin bol konulmasıdır. Yemeğin püf noktası Çeçil veya Kolot peynirinin olmasıdır.

Hazırlanışı

Tereyağını bakır bir tavaya koyun, tereyağı eriyip köpürünce mısır unu ekleyin. Mısır unu rengi değişene kadar kavrulur. Daha sonra bir bardak su ve tuz ekleyin. Suyunu çekene kadar kavurun ve suyunu tamamen ekledikten sonra kolot peynirini ekleyin. Peynir tamamen eriyip suyu emene kadar karıştırarak kızartın. Eriyen peynire kaynar suyu ilave edin, su çekildikten hemen sonra esnek bir kıvama gelince ısıyı azaltın. Tereyağı biraz toplandığında kuymak hazır. Sıcak servis yapılır(<https://www.samsungazetesi.com/>)

BÖLÜM 4 :

4. YÖNTEM

4.1 Araştırma Modeli

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılarak yapılmış olup, betimsel araştırma modellerinden biri olan görüşme modeli kullanılmıştır. Stewart ve Cash (1985) görüşme tekniğini "soru sorma ve cevaplama tarzına dayalı, önceden belirlenmiş ve önemli bir amaç doğrultusunda yürütülen karşılıklı ve etkileşimli bir iletişim süreci" olarak tanımlamıştır (Akt. Yıldırım ve Şimşek, 2016). Bu çalışmanın evrenini Tokat il merkezinde bulunan 10 farklı etnik yapılarına göre belirlenen köyler araştırmanın temelini oluşturmaktadır. Araştırmaya bu köylerden 10 farklı köy katılmıştır. Veri toplama araçları olarak hazırlanan görüşme formu araştırmacı tarafından hazırlanmıştır. Görüşme formu 7 adet konu ile ilgili görüşme sorusunu içermektedir. Toplam 10 köyden 40 katılımcı ile görüşme yapılmıştır. Veri toplama ve analiz Görüşme sorularını hazırlarken ilgili yazdığımız literatürü, daha önce yapılan benzer çalışmaları ve bu çalışmaların sonuçları kullanılmıştır. Hazırlanan sorular uzmanlar tarafından doğrulandı ve onaylandıktan sonra köylülere uygulandı. Bu çalışmada etnik yemekleri halen devam ettiren köylere gidilmiş olup burada bu kültürü aktaran katılımcı ile görüşülmüştür. Etnik köylerin bulunduğu köyler orantılı olarak belirlenmiş olup, bu köylerde görüşme yapmayı ve kabul eden tüm köydeki halkla görüşme yapılmıştır. Katılımcılarla görüşülmüş ve veri toplama sürecine uygun ve yeterli katılımın sağlanmasına yönelik çalışmalar yapılmıştır. Hazırlanan röportaj soruları katılımcılarla yüz yüze görüşme yapılarak soruldu.

Görüşmeler her katılımcıyla yüz yüze ve birebir gerçekleştirilmiş ve veriler ses kaydına alınmıştır. Görüşme yapılan katılımcıların bazıları ses kaydının yapılmasına istemeyenlerin ses kaydı yapılmamıştır. Bu çalışmada görüşme sorularının geçerliliği için uzman kanısına başvurulmuştur. Nitel araştırma yöntemlerinden biri olan görüşme tekniği kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Bu nedenle görüşme tekniğinde materyalin analizi betimsel bir analizle yapılmıştır. Elde edilen bilgiler ilgili kısımlarına (kelime, cümle vb.) genel adlar verilerek kodlanmıştır.

4.2.Evren ve Örneklem

Bu çalışmanın evrenini Tokat ili merkezi, örneklemi de etnik gruba sahip merkez köyleri oluşturmaktadır. Araştırma örneklemini Tokat ili merkez köyleri oluşturmaktadır.

Tokat merkez ilçesine bağlı 10 farklı köyde 40 katılımcı ile her köyde 4 katılımcı ile yüz yüze görüşme yapılarak veri toplanacaktır.

4.3. Veri Analiz Yöntemi

Araştırmanın konusunu oluşturan Etnik gruba sahip tokat ilinde yaşayan kişilerden 40 göçmenle temasa geçildi. Yüz yüze görüşme yapıldı. Elde edilen veriler kontrolü yapılarak doğrulandıktan sonra örneklem sayısının bu çalışma için uygun ve yeterli olduğu kabul edildi. Çünkü Cresswell'in (2018) belirttiği gibi veriler tekrarlı olmaya devam ettiğinde durum kendini tekrar etmeye başlar. Görüşülen kişi sayısında bir doyum noktasına ulaşıldığını gösterir.

Araştırmada elde edilen bilgilerin en ayrıntısına kadar bilgiye erişimin sağlanması; Ayrıca bu çalışma gelecekteki potansiyel araştırmalara rehberlik edecek içerik analizi yöntemi kullanıldı. Bu yöntemle bilimsel etik duyarlılığın belirlenmesi ve benimsenmesi sağlandığından katılımcıların isimleri gizli tutulmuş ve katılımcıların kimlikleri (K1, K2, K3) kodlanarak belirlenmiştir. Tutarlılığın sağlanması amacıyla katılımcıların ifadeleri ilgili literatürle karşılaştırılmıştır. Katılımcılar yemekle ilgili benzer iddiaları paylaştıklarında aynı grupta belirtilmiştir. Katılımcıların ifadeleri müdahalesiz olarak betimsel analiz tekniği kullanılarak analiz edilmiştir.

BÖLÜM 5 :

BULGULAR

Etnik gruplar göçe zorlandıkları ve bu zorunlu göçe rağmen kültürel aktarımlarını korumayı aynı zamanda geleneksel mutfak çeşitliliğini korumayı başardılar. Ancak göç edilen bölgenin coğrafi ve sosyal yapısına ve mevcut fırsatlara uyum sağlayan yemek kültürlerinde de değişimlerin yaşandığı gözlemlenmektedir. Türkiye'ye göç etmek zorunda kalan etnik grupların mutfak kültürü ve gelenekleri ile bu yemeklerden bazılarının günümüzde kullanılan uyarlanmış tarifleri ve hazırlanış teknikleri kaynak kişilerle yapılan görüşmeler yoluyla araştırılmış ve kayıt altına alınmıştır.

ARAŞTIRMA ALANINA İLİŞKİN BULGULAR

Dünden bugüne mutfak kültürü, geçmişle günümüz arasındaki farklar çeşitli faktörlere odaklanılarak farklılık ve benzerlik incelenmiştir. Konu olarak Tokat ili merkez ilçesine bağlı köyler incelenmiş olup bu köylerdeki,

“Etnik gruba ait mutfak kültürü, mutfakta geçmişe göre yaşanan değişimler, özel günlerde yemek pişirme törenleri, iyi sofralar ve Tokat mutfak kültürüne ve beşeri coğrafyaya etkileri araştırılmıştır. Araştırmada görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme sonucunda var olan veriler incelenerek gruplandırılarak tablolara aktarılmıştır. Katılımcılardan alınan cevaplar incelenerek konu ile bağlantılı görülen kısımlar özetlenerek katılımcıların kendi ifadeleri ile aktarılmıştır.

Etnik Gruba Aidiyet Mutfak Kültürüne Etkisi

Bulundukları bölgede göçle birlikte geldikleri etnik gruplarının ne olduğu katılımcılara, “Atalarınızın mensubu olduğu Etnik grup adı nedir? Şeklinde soru yöneltilmiştir. Katılımcılardan gelen cevaplara göre konu ile bağlantılı görülen kısımlar özetlenerek aktarılmıştır.

Tablo 11:Etnik Grubun Atalarının Kökeni Karşılaştırması

Atalarınızın Kökeni		
Etnik grup	Çerkez	10
	Ermeni	8
	Kürt	8
	Laz	8
	Balkan	8
	Gürcü	8
	Toplam	40

Yukarıdaki bilgiler ışığında Tokat ili merkeze bağlı köylerde yapılan görüşmelerde belirlenen etnik gruplar belirlenmiştir.

Sorularla mutfak kültürleri ile etnik grupları belirlemiştir (K1,K2,K3,K4,K5,K6,K7,K8,K9,K10,K11,K12,K13,K14,K16,K17,K18,K19,K20,K21,K22,K23,K24,K25,K26,K27,K28,K29,K30,k31,K32,K33,K34,K35,K36,K37,K38,K39,K40).

Yapılan görüşmeler sonucunda, “Atalarınızın mensubu olduğu Etnik grup adı nedir? Şeklinde soruya katılımcılar bu soruya açıklama yapılmadan cevap vermek istemediler. Katılımcılardan çoğu bağlı bulunduğu etnik grubuna uygun olarak cevap vermiştir. Sadece etnik gruplar içerisinde Kürt etnik grubuna mensup köylüler cevap verirken çekiniyor. Sorular ilerledikçe mutfağın öne çıkmasıyla tüm sorulara içtenlikle cevap vermişlerdir. Ermeni Etnik gruba ait köylüler gruba aidiyetini belirtmemişlerdir (Tablo-11)

Yemeğin Yapımını Öğrenimi Etkileyen Unsur

Yemek yapımını atalarından mı kendi özünden mi yoksa farklı kültürlerin yemeklerinden esinlenerek mi öğrendiği ile ilgili olarak katılımcılara “Yemek yapmayı mutfak kültürünüze özgü olarak mı? Yoksa internetten farklı yemek kültürleri ile mi öğrendiniz?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcılardan gelen cevaplara göre konu ile bağlantılı görülen kısımlar özetlenerek aktarılmıştır.

Tablo 12. Etnik Grup Yemeklerinin Bilinirliği

Etnik Yemeklerin Bilinirliği		f
Yemek yapımı	İnternette	10
	Kültürel aktarım	5
	Anneden kızına	20
	Misafirliklerin artması	5

Katılımcılardan “Büyüklerimizden çoğunlukla öğrendik. Onlardan aldığımız bilgilere göre onların zamanında televizyon olmadığından ve bu yemekleri birbirlerine yaparak uygulayarak öğrendik (K12,K14).

Katılımcılardan “Kendi akrabalarımızdan deneme yanılma ile yaparak, bunları birbirimize anlatarak öğrendik şeklinde aktardılar. Bizler kendi kendimize yaparak deneyerek öğrendik. Tariflerini birbirimize aktararak kalıcılığını sağladık(K16,K19,K22).

Katılımcılardan, Etnik grupların yemeklerimizi genellikle büyüklerimizden öğrendik özellikle büyüklerimiz göçle ilgili olarak geldiklerinde her ürünü kendileri ekip biçerek elde

ettikleri ve dış köylerle bağlantılarının olmadığını söylerlerdi. Yemeklerimizde kendi içlerimizde devamı açısından sürekliliği ve yapılması işlemini de büyükten küçüğe yemek yapımı geçmekteydi. Yemeklerimiz sık sık yapılmadığından pratiklik kalmamıştır. Bu yüzden teknolojiyi kullanmaktayız. Çoğunlukla kendi kültürümüze bağlı kalıyoruz lakin çocuklar olunca ister istemez farklı kültür yemekleri için interneti tercih ederek hazır yiyecekleri tercih ediyorlar. İnternette etnik grup sitelerine girerek uygulamaları oradan pratiklik kazanmamızı sağlamaktadır(K5,K18).

Katılımcılardan, Yemeklerle kültürel aktarımın devamının sağlandığı bunu dernek ve teknolojiyi de kullanarak sağlamaktayız(K9,K15).

Yapılan görüşmeler sonucunda “Yemek yapmayı mutfak kültürünüze özgü olarak mı? Yoksa internetten farklı yemek kültürleri ile mi öğrendiniz?” sorusu karşısında görüşülen katılımcılardan çoğunluğu özellikle yaşlı katılımcılar yemek yapmayı büyüklerinden öğrendikleri bunun en büyük sebebini ailelerin birlikte yaşamaları ve yemeklerin çok yapılması, ailenin tüm kadınları yemek yapmaya birlikte müdahil olmaları sonucunda yemek yapmayı öğrendiklerini belirtmişlerdir. Çekirdek ailelerde yemek yapımı teknolojinin hayata girmesiyle internetten yemek sitelerinden öğrendiklerini belirtmişlerdir. Katılımcılar yerleştikleri coğrafyada, ataerkil bir toplumda aileler birlikte yaşadıklarından ev ahalisinin çok kalabalık olması ve ailevi ilişkilerin çok sıkı olması misafirliklerin yatılı olması kalabalık olan evlerin daha da artması yenilecek yemeklerin fazla yapılması, bunun içinde yemek yapımında çok kişinin çalışmasını gerektiriyordu. Bu sebeptendir ki insanlarımız yemek yapımında tecrübe kazanmışlardır (Tablo-12).

Etnik Gruba Ait Yemek Yapımında Kullanılan Araç Gereçler nelerdir?

Yemek yaparken kullanılan araç gerecin etnik gruplarına ait olup olmadığını anlamak amacıyla katılımcılara “Yemek yapmak için kullanılan ve kaybolduğu düşündüğünüz pişirme araç gereci nelerdir?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcılardan gelen cevaplara göre konu ile bağlantılı görülen kısımlar özetlenerek aktarılmıştır.

Tablo 13. Etnik Gruplara Ait Yemek Pişirme Araçları

Yemek Pişirme Araçları	
Araç-Gereç	Kuzine
	Davul Fırın
	Ahşap kaşık, kepçe
	Toprak Ocaklar (Fırınlr)
	Bakır Kaplar
	qoşin
	Salhe
	thualhe: yayık
	phaçey
	Çüven/Çuvan
	Laks 3'lü kanca kurutma
	Pirinç Dibek
	Qoşin
	Şe makine
	Tandır
Araç-Gereç	Tandır ocağı
	K'orza [korza]
	Sarğa [sarğa]
	Suffaşı orz'o [suffaşı orzo]
	3'uk'ali [çukali]
	Nç'ala [nçala]
	Gresta [gresta]
	Ocaklık
	Pileki
	Leparda
	Pilay

Katılımcılardan, Kuzine sobası özellikle de soğuk kış günlerimizde ısınmaya yardımcı olurdu. Bir oda yansa bile evin diğer odalarının kapıları açılarak tüm odalar rahatlıkla ısıtılabilirdi. Kuzine sayesinde aynı anda birden fazla iş yapmanızı sağlar. Pişirme, ısıtma vb. Birçok işi tek bir fırında yapıyormuş gibi yaparak enerji tasarrufu sağlıyorduk. Küçük evlerde yerden tasarruf sağlar. Yemek pişirmek için fırın görevi görür. Fırına göre kısa sürede ısıniyordu. Her türlü yemeğin kolay ve hızlı bir

şekilde hazırlanmasına yardımcı olurdu. Kuzine ile pişen yemeklerimiz lezzet açısından ocakta pişen yemeğe göre daha lezzetliydi. Ayrıca birçok sebzenin kızartılmasında da işe yarardı. Kuzineler artık köylerimizde kullanılmıyor. Kullanımı çok azaldı. Yeni neslin zamanla unutulmasına sebep oluyor (K7,K23).

Katılımcılardan, Davul fırınlar yemeklerimiz pişirilmesinde en çok kullanılan mutfak aracımızdı. Davul fırın hiçbir montaj gerektirmediyinden ve çalışması için yalnızca bir priz gerektirdiyinden kullanımı tüm köylüler tarafından kullanılıyordu(K18, K25, K32)

Katılımcılardan, Yemek yapımında Tüpleri ve şimdide doğal gaza geçtik tamamen doğallıktan uzak araçlarla ürün çıkarıyoruz((K29,K31) Büyüklerimiz toprak ocaklarda köy fırınlarında yemek yaparlardı. Onun lezzetine doyum olmazdı. Genellikle ateş tuğlasından yapıldığı için kaliteli olurdu. Çok yüksek ateşte yemeklerin pişirilmesini sağlanıyordu. Özellikle ekmek pişirmede çok kullanılırdı. Pişirilen ekmekler yüksek ateşle çıtır çıtır üst kısmı sert iç kısmı yumuşacık olurdu (K27, K38,K9).

Katılımcılardan, Yemek pişirmede kullandığımız bakır kaplar eskiden çok kullanılırdı. Yemeğin hızlı olarak pişirilmesini sağlıyordu. Sağlıklı yapılan yemekler sayesinde büyüklerimiz uzun yaşardı. Şimdi çeşit çeşit tencere çeşitleri üretiliyor. Kanseri yaptığından söz ediyorlar. Sağlık açısından bakır tencereleri özledik, yalnız bakır tencerelerinde kullanımının zor olmasından dolayı insanlarımız artık kolaya pratiğe kaçmaktadırlar(K3,K19, K29).

Katılımcılardan, Yemek yapımında ahşap malzemeler çok kullanılırdı ahşap kaşıklar, ahşap kürekler fırınlardan ürün çıkarmak için, ahşap fiçiler sirke ve içecekleri saklamak için kullanılırdı(K17, K24, K28).

Katılımcılardan, Tandır, Tandır ocağı Lahana dövmek için kullandığımız ahşap alet olan K'orza [korza] vardı(K24,K31).

Katılımcılardan, "Hamur vs. yoğurmada kullanılan ağaçtan oyulma tekne olan Sarğa [sarğa] vardı"(K32,K41).

Katılımcılardan, "Sinilerin konduğu yüksek iskemle olan Suffaşi orz'o [suffaşi orzo] vardı" (K29, K42,,K13)

Katılımcılardan," Bakır kazanı olarak bildiğimiz bizim 3'uk'ali [çukali] olarak adlandırdığımız araç gereçler unutulmuş ve çoğu halkımız kullanmamaktadır"(K24, K23,K11).

Katılımcılardan," Fındık ve ceviz kırmak için kullanıldığı gibi, sarımsak, fındık benzeri vs. ezmek için de kullandığımız Nç'ala [nçala]Yuvarlak ve yassı, avuç içine rahat sığabilecek büyüklükte pürüzsüz deniz taşı tamamen unutulmuş atalarımızdan ismini duyduğumuzla kaldık(K35, ,K21,K1,K3,K5).

Katılımcılardan, Yıllar öncesinden Lazların ekmek pişirilmesinde kullandığımız, Gresta [gresta]: Pleki, taşın oyulması ile elde edilen kap unutulmuştur. Artık teknolojiyle bu gibi öz beceri ile yapılan ürünleri görememekteyiz. Gürcü kültürümüzde tuğlanın örülmesi ile ‘ocaklık’* olarak isimlendirilen tek veya iki sac ayaklı yer vardı. Teknolojiyle şuanda bunu görmemekteyiz yerine ısınma ve yemekte kullanılan kuzine oda unutulup elektrikli ve gazlı ocaklar kullanılıyor(K17, K24, K22,,K15,).

Kış için hazırlanan turşularımızın saklayabildiğimiz ahşap fıçı phaçey artık maalesef kullanılmıyor. Teknolojiyle birlikte şalhe adını verdiğimiz bize özgü kovalar veya bakırdan veya tahtadan yapılan havan kalite olarak bizim ürünlerimize göre unutuldu ve pratik araçlar hayatımıza girdi özümüzü kaybettik(K41,K13, K11,K23).

Yapılan görüşmeler sonucunda, Yemek hazırlamak için kullanılan aletler zamanla değişse de geleneksel ve modern mutfaklarda hâlâ birçok pişirme araçları bulunmaktadır. Ancak bazı geleneksel ocaklar zamanla unutulmuş veya yerini daha modern seçeneklere bırakmış olabilir. Bazıları zamanla kaybolmuş olabilecek geleneksel ocaklardan bazıları (Tablo-13)’te belirtilmiştir.

Yaşamın Sürdürüldüğü Bölgenin Coğrafi Besinleri İle Etnik Yemeklere Etkisi

Göç edilen yerde etnik yemeklerinin var olan bölgede bulunan ürünlerle yapıldığında özünden ne kaybediyor veya kazandırıyor onu anlamak amacıyla katılımcılara “Bulunduğunuz bölge ile göç edilen bölgedeki tüketilen besin çeşitlerinin etnik yemeklere katkısı nelerdir?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcılardan gelen cevaplara göre konu ile bağlantılı görülen kısımlar özetlenerek aktarılmıştır.

Tablo 14: Etnik Grupların Göç Edilen Yer ile Göçülen Yerdeki Besinlerin Yemeklere Etkisi

Bölge kategorisine ilişkin bulgular	
Bulunduğunuz bölge	Buğday unu, kırmızı biber, yeşil biber, ceviz, üzüm, domates
Göç edilen bölge	Mısır unu, isot, Çerkez tuzu, pel (Üzüm yaprağı), kelle paça, biber salçası, kendine özgü tereyağı

Katılımcılardan, Çerkez olan köyünün kendine has yemekleri halen sürdürdüğümüz bunun sebebi kendi toplumumuza tutkunluğumuzdan gelmektedir. Çerkez yemekleri birçok köyde farklı yapılsa da özü aynıdır yalnız, Tokat 'ta bulunduğumuz köy olarak coğrafi olarak yetişen ve yetişmeyen ürünlerimiz bulunmaktadır. Örneğin mısır unu ile yapılan kaçamak ekmek (Abista, mamursa, mamrise) olarak adlandıracağımız ortasına da kavurma konulup yenilmektedir. Bu ürün orijinal bizim mısır unu ile yapılmış olsa lezzetine lezzet katacaktır. Buradan şunu demek istiyorum bu yaşadığımız köyümüzde coğrafyanın bize verdiği ile kendi Çerkez yemeklerimizi yapıyoruz ama lezzeti büyüklerimizden de dinlediğimiz kadarıyla çok farklı olduğunu belirtmektedirler. Dolma ve sarmalarda sıkıntımız yok Tokat bu konuda çok şanslı ama diğer bölgelerde yaşayan Adıge'ler aynı lezzete kavuşmaları biraz zor olmaktadır(K12,K8,K10).

Katılımcılardan , Etnik grubu Kürt olan katılımcımız Göç ettiğimiz bölgenin coğrafik yapısı bizim sert acıya dayanıklı zorluklara dayanan insanlar olmamızı sağlamıştır. Tokat'ta bu kültürel yemeklerimizi tam olarak sık sık yapamadığımızdan bu öz mutfak kültürü ve fiziksel yapımıza etkisi de değişmektedir Kullanılan baharatlardan dolayı lezzet farkı olabiliyor (K3,K7,K11).

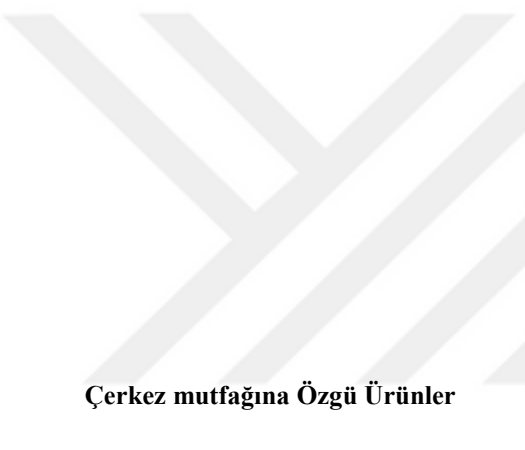
Katılımcılardan , “Köyde ve yaylada iken küçükbaş hayvan yetiştiriciliği ağırlıklı olduğu için kuyruk yağıyla, tereyağıyla yemekler yapılırdı. Şehirde aynı yemekleri farklı yağ ve büyükbaş hayvanlarla yapılıyor”(K5,K9,K13).

Yapılan görüşmeler sonucunda, malzeme çeşitliliğinden dolayı göç edilen bölgedeki farklı iklim ve coğrafi farklılıklar, yeni malzemelerle karşı karşıya gelmemize sebep olmuştur. Bu malzemelerin kullanımıyla var olan lezzetlerde farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. Göç ettikleri yörede teknik olanaklar bulunmadığından teknik malzemelerle yeni daha lezzetli yöresel ürünler ürettikleri belirlenmiştir. Kültürel olarak besin ve baharatlardaki farklılıklar etkileşime girmiş bu yeni bütünleşme ile farklı lezzetler ortaya çıkmıştır. Mutfak kültürü ve uygulamaları yeni kültürel etkileşime girilmesine yol açmıştır. Bu ise sosyalleşmede öncü olmuştur. Toplumsal olarak göç edilen bölgedeki besin ve coğrafi farklılıklar yeni yemek ve tatların doğmasına yol açmıştır. Mutfak kültürünün birbirlerini etkilemeleri sonucunda mutfak kültüründe zenginleşmesine yol açmıştır (Tablo-14).

Etnik Gruba Ait Yemeklerin Neler Olduğu ve Unutulmakta Olan Etnik Yemekler

Etnik gruba ait ürünlerin neler olduğu ve bunların yapıllşları ile ilgili katılımcılara “Etnik grubunuza özgü ürünler nelerdir ve nasıl yapılmaktadır? Daha önceden yapılp, günümüz de nadir yapıldığını bildiğiniz etnik yemekleriniz var mıdır?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcılardan gelen cevaplara göre konu ile bağlantılı görülen kısımlar özetlenerek aktarılmıştır.

Tablo 15: Özgün ve Unutulan Ürünler

Etnik Gruba Ait	
 Çerkez mutfağına Özgü Ürünler	<u>Bazı özel Çerkez yemekleri:</u>
	Adıghe Böreği (Çerkez Böreği): Yufka hamurundan yapılan, içi peynir, ıspanak, kıyma veya diğer iç malzemelerle doldurulan bir hamur işidir.
	Wartuha (yaprak dolması): Genellikle üzüm yapraklarına pirinç, kıyma ve baharatların eklenmesiyle yapılan sarma yemeğidir.
	Kabak ve Biber Dolması: Kabak ve bibere pirinç, soğan ve baharatların eklenmesiyle yapılan dolmadır.
	Kuymak (Adige peyniri): Mısır unu, tereyağı ve peynirin karıştırılmasıyla yapılan muhallebi veya peynir peyniridir.
	Çerkez Salatası (Çerkezha Çerçe): Soğan, domates, biber ve tuzdan oluşan basit ama lezzetli bir salatağır.
	Zeytinyağlı yeşil fasulye (Güvez): Yeşil fasulye, soğan, sarımsak ve zeytinyağından yapılan bir vejetaryen yemeğidir.

Çerkez mutfağına Özgü Ürünler	Adige Pilavı: Pirinç, tereyağı ve baharatlardan oluşan geleneksel bir pilavdır. Çerkez çorbası (Çerkezha Çerçe): Bulgur, nohut, mercimek ve etten oluşan besleyici bir çorbadır. Hıngal: Genellikle kaynar su veya suda pişirilen hamura iç malzeme eklenmesiyle yapılan börektir. <i>Çerkez tatlısı (Psıhxi):</i> Nişasta, su ve şeker içeren bu tatlının üzeri genellikle fındık veya cevizle süslenir..
<u>Ermeni mutfağına özgü bazı yemekler:</u>	<u>Ermenilere özel bazı yemekler:</u> Dolma: Nohut veya pirinçle doldurulmuş üzüm yaprağı. Etlı veya sebzeli de yapılabilir. Khorovats (Ermeni kebabı): Genellikle kuzu eti kullanılan bu kebab, baharatlar ve sebzelerle özel sobası ile pişirilen üründür. Lahmacun (Lahmajun): İnce hamur üzerine kıyma, soğan, biber ve baharatlardan yapılan ince bir ekmektir. Harissa: Bu yemekte buğday, et (genellikle tavuk veya kuzu eti), tuz ve baharatlar bulunur. Yoğun bir kıvama gelinceye kadar uzun süre kaynatılır. Madzun (Matzoon): Genellikle ekşi tadıyla bilinen, yoğurt bazlı bir içecektir.

<u>Ermeni mutfağına özgü bazı yemekler:</u>	Tolma (Soğan Dolması): Pirinç, et ve baharatlarla doldurulan soğan dolmasıdır. Kufte: Genellikle kıyma ve bulgurdan yapılır, üzerine soğan ve baharatlar eklenir. Basturma: İnce dilimlenmiş kırmızı etin baharatlarla ovulup kurutulmasıyla yapılan pastırma çeşididir. Eitch (İç): Bulgur, soğan, domates ve baharatlardan oluşan bir salata çeşididir. Bozbaş: Bu yemek genellikle et, nohut ve baharatlardan oluşan bir çorbadır. Zhingyalov hats: İnce hamurlu, taze sebze ve otlardan oluşan bir tür eriştedir..
<u>Kürt mutfağına özel bazı yemekler:</u>	<u>Kürtlerin bazı özel yemekleri:</u> Dolma/Dolme: Yaprak dolması veya sebze ile yapılan bir yemektir. Pirinç, et, baharat ve bazen de fındık içerebilir. Kubbe: Genellikle bulgur, et ve baharatlarla yapılan köftedir. Yapraklı Pide (Beyran): Yufka sarılı, genellikle et ve baharat içeren bir tür pidedir. Kuzu tandır (Tandır Kebabı): Kuzu etinin özel bir yöntemle pişirildiği, genellikle tandırda yapılan kebab türüdür.

Laz mutfağına özgü bazı yemekler:	Yaprak Sarma (Yaprak Börek): Yufkadan yapılan ve ince hamur üzerine yayılan bir börektir. Şırdan (Şırdan Dolması): Koyun bağırsağından yapılan, içerisine pirinç, soğan ve baharatların ilave edildiği bir dolma çeşididir. Mırra: Özel bir kahvedir ve kahve çekirdeklerinin öğütülüp özel bir kaba konulmasıyla yapılır. Çiğ Köfte: Bulgur, baharat ve soğanın yoğrulmasıyla yapılan kırmızı mercimek çorbasıdır. Pıça Kavurması: Kuzu eti, biber ve domatesle yapılan biftektir. Halim: Sütten yapılan ve genellikle kahvaltıda yenilen bir peynirdir. Lazlara özgü bazı yemekler: Hamsi Tava: Karadeniz'de sıkça bulunan hamsi balığı, genellikle una bulanarak tavada kızartılır. Bu lezzetli balık türü, Laz mutfağında önemli bir yer tutar. Kuymak: Mısır unu, tereyağı ve süt ile yapılan bir tür peynirli püredir. Çeşitli sebzeler ve bazen peynir ile zenginleştirilebilir. Hamsikoli: Hamsi içeren bir tür börektir. Hamsikoli, hamsi, peynir ve mısır unu ile yapılır.
---	--

Gürcü mutfağına özgü bazı yemekler:	Mıhlama: Mısır unu, tereyağı, peynir ve sütün karıştırılarak yapılan bir tür kahvaltı yemeğidir. Fındıklı Pide: Laz mutfağında yaygın olan fındıklı pide, ince hamurun içine öğütülmüş fındık eklenerek yapılır. Laz Böreği (Pileki): Yufka hamuruyla yapılan ve içine peynir, ıspanak veya kıyma konulan bir çeşit börektir. Laz Kavurması: Genellikle kuzu eti ile yapılır ve içerisinde soğan, biber ve baharatlar bulunur. Kızarmış Mısır Ekmek (Mızır): Mısır unu, su ve tuzun karıştırılmasıyla yapılan, ardından tavada kızartılan bir tür ekmektir. Laz Lahana Dolması: Lahana yaprağı içine pirinç, kıyma ve baharatlar eklenerek hazırlanan bir dolma çeşididir. Misket Pilavı: Mısır unu ve pirinçle yapılan bir tür pilavdır. Genellikle et yemekleriyle birlikte servis edilir. Khachapuri: Gürcü mutfağının en ünlü yemeklerinden biridir. Bu, genellikle peynir içeren özel bir hamur işidir. Khachapuri çeşitleri, bölgelere göre değişebilir, örneğin, "Adjaruli Khachapuri" denilen bir çeşidi içerisinde peynir, tereyağı ve yumurta bulundurur. Khinkali: Gürcü usulü dumandır. Genellikle et (dana veya kuzu) içerir ve özel bir katlama tekniğiyle hazırlanır. Khinkali, genellikle etin suyu ile birlikte servis edilir. Mtsvadi (Shashlik): Kuzu veya dana etinin şişe takılarak mangalda pişirildiği bir tür kebaptır.
---	---

Gürcü mutfağına özgü bazı yemekler:	Pkhali: Genellikle ıspanak, ceviz, sarımsak ve baharatlar içeren, bezelye veya patlıcan gibi sebzelerle yapılan bir tür dolmadır. Chakhokhbili: Tavuk eti, domates, soğan ve baharatlar içeren bir tür güveç yemeğidir. Lobio: Genellikle kırmızı fasulye, soğan, sarımsak ve baharatlar içeren bir fasulye yemeğidir. Satsivi: Genellikle tavuk eti içeren ve ceviz sosu ile yapılan bir tür soğuk tavuk yemeğidir. Adjapsandali: Patlıcan, biber, domates, soğan ve baharatlar içeren bir sebze yemeğidir. Lavash: Gürcistan'a özgü ince yufka ekmeğidir. Genellikle peynir, sebze ve et yemekleriyle birlikte tüketilir. Churchkhela: Ceviz içine batırılmış ve üzüm suyu içeren şekerli bir kurutulmuş meyve çubuğudur.
Çerkez mutfağının unutulmuş ya da nadir yemeklerinden örnekler	<u>Çerkez mutfağının unutulmuş ya da nadir yemeklerinden örnekler:</u> Çerkez çorbası (Çerkezha Çerçe): Geleneksel bir çorba türüdür ve içinde bulgur, nohut, mercimek ve et bulunur. Çerkez Börekleri (Çerkez Pirog): Bazı bölgelerde unutulmuş veya daha az yapılan geleneksel Çerkez börekleri olabilir. Çerkez Pilavı (Adige Pilavı): Pirinç, et ve baharatlardan yapılan geleneksel bir pilavdır.

Çerkez mutfağının unutulmuş ya da nadir yemeklerinden örnekler	Zebzi (Zepsi): Zebzi, unutilan ya da bazı bölgelerde nadiren yapılan, özellikle yeşil fasulye ya da börölce ile yapılan bir yiyecektir. Güvez (Gwaze): Genellikle yabani otların ve baklagillerin yer aldığı bir yemektir. Bazı yerlerde unutulabiliyor. Şerbetçik (Çerkez Şerbeti): Genellikle nane, limon ve şeker içeren geleneksel bir içecektir. Fasulye (Lubiya): Fasulyeye dayalı bir yemektir ve bazı yerlerde unutulabilmektedir. Dapsiyah (Dapsiya): Bazı bölgelerde unutilan, genellikle hamur işleri ve peynirin de kullanıldığı bir yemektir. Bu yemeklerin unutulmasının ya da nadiren hazırlanmasının birçok nedeni olabilir. Değişen yaşam tarzları, modernleşme, hammaddelerin bulunabilirliği ve toplulukların kültürel gelişimi geleneksel gıdaların popüleritesini etkileyebilir. Ancak bazı aileler veya topluluklar hâlâ bu geleneksel yiyecekleri koruyarak gelecek nesillere aktarıyor.
Ermeni mutfağında bazı unutulmuş ya da daha az yapılan yemek örnekleri:	<u>Ermeni mutfağında bazı unutulmuş ya da daha az yapılan yemek örnekleri:</u> Eech (Eç): Eech, genellikle buğday tanecikleri, nar suyu, tuz ve baharatlar içeren bir salata türüdür. Ancak, bazı bölgelerde bu salata unutulmuş olabilir. Matsun Dolması: Matsun (yoğurt) dolması, genellikle et, pirinç ve baharatlar içeren yoğurt

Ermeni mutfağından bazı unutulmuş ya da daha az yapılan yemek örnekleri:	dolmasıdır. Ancak, bazı bölgelerde bu geleneksel yemek unutulmuş olabilir. Karmir Pilav: Bu pilav türü, genellikle içinde kuymak (domuz eti), nar suyu ve baharatlar bulundurulur. Geleneksel olarak Ermenistan'da yapılır, ancak bazı bölgelerde daha az yapılabilir. Borani: Borani, genellikle ıspanak ve yoğurt içeren bir yemektir. Ancak, bazı bölgelerde unutulmuş veya daha az yapılmış olabilir. Kavourma: Bu, genellikle kuzu eti ve baharatlar içeren bir tür kurutulmuş et ürünüdür. Günümüzde bazı yerlerde unutulmuş olabilir. Levengi: Levengi, genellikle içinde et, buğday, nohut ve baharatlar bulunan bir çorba türüdür. Ancak, bazı bölgelerde bu yemek unutulmuş olabilir. Palu Kesesi (Kufta): Bu, genellikle et ve bulgur içeren bir tür köfte türüdür. Ancak, bazı bölgelerde daha az yapılabilir.
Laz mutfağından bazı unutilan ya da daha az yapılan yemek örnekleri:	<u>Laz mutfağından bazı unutilan ya da daha az yapılan yemek örnekleri:</u> Kurufasulye Yemekleri: Bazı geleneksel Laz kurufasulye yemekleri zaman içinde unutulmuş olabilir. Kurufasulye genellikle kuru fasulye, soğan, domates ve baharatlar içerir. Dut Yaprığı Sarma (Yarpağı Sarma): Dut yaprakları, iç harcı ile sarılarak yapılan bir tür sarma yemeğidir. Ancak, bazı yerlerde bu tarif unutulmuş olabilir.

Laz mutfağından bazı unutilan ya da daha az yapılan yemek örnekleri:	Fındıklı ve Mısır Unlu Yemekler: Bazı geleneksel Laz yemekleri fındık ve mısır unu kullanır. Bunlar arasında fındıklı ekmekler veya mısır unlu bazı hamur işleri bulunabilir. Mücver Çeşitleri: Laz mutfağında bazı özel mücver türleri olabilir, ancak bunlar zamanla unutulmuş olabilir. Ağrılı Yemekler: Ağrılı, Karadeniz bölgesine özgü bir yeşillik türüdür ve bu bitki bazı Laz yemeklerinde kullanılır. Ancak, bu yemekler zaman içinde unutulmuş olabilir. Sakızlı Pide: Laz mutfağında özgün bir lezzet olarak bilinen sakızlı pide, bazı bölgelerde daha az yapılabilir veya unutulmuş olabilir. Feyzili Yemekler: Feyzi, Laz mutfağında özel bir ot türüdür ve bu ot bazı geleneksel yemeklerde kullanılır. Ancak, bu yemekler zamanla daha az yapılmış olabilir.
Bazı unutilan ya da daha az yapılan geleneksel Kürt yemekleri örnekleri:	<u>Bazı unutilan ya da daha az yapılan geleneksel Kürt yemekleri örnekleri:</u> Dımıl (Dolma): Bazı bölgelerde daha az yapılan veya unutilan geleneksel dolma türleri olabilir. Şînê (Çörek): Farklı bölgelerde farklı tariflere sahip olan şînê, bazı yerlerde daha az yapılır hale gelebilir. Tîrêj (Kabak Turşusu): Kabak ve diğer sebzelerin fermente edilmesiyle yapılan bir turşu türüdür, ancak bazı yerlerde bu geleneksel tarif unutulmuş olabilir. Sebze Yemekleri: Bazı geleneksel sebze yemekleri zamanla unutulmuş olabilir. Bu yemekler genellikle bölgesel farklılıklar gösterir.

Unutulan ya da daha az yapılan geleneksel Gürcü yemekleri örnekleri:	Zerde (Zerduş): Zerde, safran, pirinç, şeker ve diğer malzemeler içeren tatlı bir pilav türüdür. Ancak, bu tatlı bazı bölgelerde daha az yapılıyor olabilir. Pıçık (Pıçı): Bazı yerlerde unutulmuş veya daha az yapılan, genellikle yufka içinde kıyma veya peynir içeren bir tür börek türüdür. Helûr (Helur): Helûr, bazı Kürt topluluklarında unutulmuş, et ve hamur içeren bir tür geleneksel yemektir. <u>Unutulan ya da daha az yapılan geleneksel Gürcü yemekleri örnekleri:</u> Chizhdiri (Çiçdibi): Bu, mısır unu, su ve tuz kullanılarak yapılan, koyu ve yoğun bir kıvama sahip geleneksel bir Gürcü yemeğidir. Chikirtma: Genellikle tavuk eti ve ceviz içeren bir yemektir. Bazı bölgelerde unutulmuş veya daha az yapılan bir yemek türüdür. Kharcho'nun Farklı Versiyonları: Kharcho, genellikle et, pirinç, ceviz ve baharatlar içeren bir çorbadır. Ancak, bazı özel versiyonları zamanla unutulmuş olabilir. Katmis Supi: Bu, fındık, kuru üzüm ve başka malzemeler içeren bir çorba türüdür. Bazı bölgelerde unutulmuş olabilir. Tsitsila Khachapuri: Khachapuri genellikle peynir içeren bir Gürcü hamur işidir, ancak farklı çeşitleri vardır. Tsitsila Khachapuri, bazı bölgelerde unutulmuş olabilir.
--	--

Unutulan veya daha az yapılan geleneksel Balkan yemeklerine örnekler:	Lobiani'nin Çeşitleri: Lobiani, fasulye içeren bir tür Gürcü böreğidir. Ancak, bazı özel çeşitleri unutulmuş olabilir. Gomi: Mısır unu ve su kullanılarak yapılan bir tür porridgedir. Geleneksel olarak bazı bölgelerde tüketilir, ancak bazı yerlerde unutulmuş olabilir. Unutulan veya daha az yapılan geleneksel Balkan yemeklerine örnekler: Popara: Popara, ekmek ve peynirden yapılan bir kahvaltı türüdür. Bazı yerlerde yapılmamaktadır. Soğan Dolması: Soğanın et veya pilavla doldurulmasıyla yapılan dolmadır. Ancak bazı bölgelerde bu tarif yapılmamaktadır. Tarator: Yoğurt, salatalık, sarımsak ve cevizden oluşan soğuk çorba türüdür. Bazı yerlerde yapılmaya yapılmaya unutulmuştur. Satarash: Patlıcan, biber ve domatesin közlenip karıştırılmasıyla yapılan salata türüdür. Bazı yerlerde yapılmamaktadır. Papara: Mısır unu ve sudan yapılan lapadır. Bazı yerlerde yapılmamaktadır. Begova chorba: Et suyu, sebze ve pirinçten oluşan bir tür çorba. Bazı bölgelerde geleneksel olarak hazırlansa da bazı yerlerde unutulabiliyor. Burek çeşitleri: Burek genellikle yufkadan yapılan bir börek türüdür. Ancak bazı geleneksel çeşitler zamanla yapılmaya yapılmaya unutulmuştur. Baklava Çeşitleri: Baklava, Balkanlar'da yaygın olarak kullanılan bir tatlıdır ancak bazı özel çeşitleri yapılmaya yapılmaya unutulmuştur.
---	--

Katılımcılardan, “Etnik yemeklerinden Çerkez etnik grubuna bağlı katılımcılar “Corme Türkiye’de mumbar dolması olarak bildiğiniz bizim bağırsak dolmamızdır. Yıllar öncesinde yapımı bağırsakları alırsız içi doldurulan bağırsaklar ocaklarda ısıtılarak kurutulur. Bağırsağı alınacak hayvan içkembesi karnı çıkarılıp temizlenir. Bağırsakları da alıp temizliği yapılır. Yıkanan ve süzülen bağırsaklar kesilir. Bu parçalar daha sonra temizlenmiş karın bölgesine konulur. Karın iyice yuvarlanıp silindir şekline getirilir. Tuzlanarak ipe uygun bir yere asılır. Bu bir bez parçası veya tahtadan olan direğe asılır. 10 gün süresince eğer güneş varsa bu şekilde kurutulur. Güneşin olmadığı durumlarda soba arkasında bir haftada kuruması sağlanır. Kış hazırlığı olarak yapılan ve kışın bir nevi sucuk niyetinde yenilmektedir. Kışın sucuk niyetine kesilip yenilmektedir. Türkiye’de kokoreçe benzetilebilir. Yalnız kokoreç yapıldığı zaman aynı anda tüketilmesi gerekir. Corme uzun süre bekletilerek tuzlanıp kurutulduğu için yeme süresi istediğiniz zamandır” (K39,K40,K41)(Resim-28).



Resim 28 : Corme (URL-28)

Katılımcılardan “Corme birçok çerkez köyümüzde yapılmamaktadır. Zahmetli olduğundan artık Çerkez halkı bu yiyeceği hazırlamamaktadır” (K25,K26,K33).

Katılımcılardan “Halen Cormeyi yaptıklarını ama zamanla zahmetinden dolayı unutulma riskinin olduğunu belirtmişlerdir”(K19, K28, K25)

Tavuk Şipsi



Resim 29 : Tavuk Şipsi (URL-29)

Malzeme olarak 2 adet soğan, 8 adet tavuk but, bir yemek kaşığı domates salçası, 4 yemek kaşığı pirinç, 1 yemek kaşığı mısır unu, 1 yemek kaşığı buğday unu, 1 yemek kaşığı tereyağı, 5 yemek kaşığı zeytinyağı, sarımsak ve tuz.

Islatılmış pirinçler salça ile havanda dövülür. Tencerede soğan kavrulur. Tereyağı sarımsak ve biber salçası ile iyice kavrulur. Daha sonra tavuk butları da konularak kavurmaya devam edilir. Ayrı bir tavada un kısık ateşte 5 dakika kavrulur Tavuk butlarının olduğu tencereye havanda dövülmüş olan pirinçler konulur. Karıştırılır ve tavadaki una tereyağı eklenir Tencereye üzeri geçene kadar sıcak su eklenir ve pişmeye bırakılır. 45 dakika pişirilir. Arada karıştırılır. Tereyağı ve mısır unu karışımının olduğu tavaya sıcak su eklenir topaklanmaması için ve tencereye eklenir. Bu şekilde 15-20 dakika kısık ateşte pişirilir. Tuzunu en son ekleriz. Şipsi piştiğinde servis edilir(Resim-29).

Haluj

Malzemeleri 1 kg un, 1 çay kaşığı silme tuz 1 çay kaşığı doldurmadan karbonat konulur. 2 yemek kaşığı yoğurt konulur. Bu malzemeler katılarak yoğurulur. Kıvamı katı olacak şekilde yoğurma yapılır. Amacımız tabak büyüklüğünde açıp ortasına peynir konulup kapatıp kızartacağız. Peynir olarak mayasız Çerkez peyniri kullanılır. Hamur yoğurulduktan sonra 10 adet bezeye ayrılır. Tabak büyüklüğünde açıp arasına peynir veya fındık eker konulur bol zeytin yağda veya yağsız olarak tavada pişirilir(Resim-30).



Resim 30 : Haluj (URL-30)

Çerkez Pastası

Kuru mısır unu içerisine su, tuz ve az zeytinyağı konularak yapılır. Tencereye su konular kaynatılır 1 tatlı kaşığı tuz eklenir. Zeytinyağı eklenir. Unun topaklanmasını engelleyecektir. Altını kısık ateşe alıp, Unu yavaş yavaş dökeriz. Biryandan da çırpırız. Yavaş yavaş pişer. Lapa kıvamına gelir. 15-20 dakika çekmesi gerekiyor(Resim-31).



Resim 31 : Çerkez Pastası (URL-31)

Ortasını bir tahta kaşıkla açıp kızartılan sucuk konulabilir. Yanlarına da kaşar peyniri konularak servis edilebilir.

Ğirniş

Bir bütün tavuğu tencereye alıp üzerine tuz ve suyu ekleyip haşlamaya bırakıyoruz. Haşlanan suyun soğuması gerekiyor. Çünkü suyunu hamurunda kullanılacak, haşlanan tavuk bir tabağa alınıp didiklenir. Hamur için un su ve tuz ile hamurumuzu yoğuruyoruz. Hamuru kalın açıp parmak büyüklüğünde kesip, sonra tırnaklıyoruz. Haşlamaya alıyoruz.



Resim 32 : Ğirniş (URL-32)

Kesilen 3 cm kadar olan hamuru bir kez daha inceltip üstten aşağı doğru bastırıp tırnaklama işlemi yapılmış olur. Kaynatılan suyun içerisine hamurlar konulur vetuz da ilave edilip kaynatılır. Pişen hamurlar kevgirle çıkarılır tepsiye konulur. Didiklenen tavukları da üzerine dizilip servis edilir. Sarımsağı tuzla ezip yarım su bardağı tavuk suyunu ilave edip tereyağını da eritip sos haline getiriyoruz. Tepsini tam ortasına sosu konulur(Resim-32).

Naşcın: Velibah gibi yapılır farkı ise iç malzemesidir. İç malzemesi için kabak ve soğan gereklidir. Kabağı rendeleyip soğan küçük olarak doğranır. Rendelenen kabak ve soğan kavrulur. Kavrulan malzeme hazırlanan gözlemenin içerisine yerleştirilir. Sacın üzerinde pişirilir.

Fetgıjğın: *Bir tatlı çeşididir. Hamuru yağ, süt, yumurta, pudra şekeri ve kabartma tozu katılarak hazırlanır. İçi İse rendelenmiş ve bol şeker katılarak haşlanmış elma ile hazırlanır. Fırında pişirilir. Soğutulduktan sonra servis yapılır. 10.*

Kartdfızıkga: *Patateslerin haşlanması ve rendelenmesiyle sütle karıştırılarak elde edilen muhallebi tarzında yemektir.*

Küp çökeleği veya tuluma basılmış peynir, sadece kuyruk yağı ve kuzu kullanılarak yapılan nohut, kuru fasulye, kuzine üzerinde kavrulan küçükbaş hayvan etleri, kurutulmuş çemen (gilik çemen) ekşi mayalı köy somunları kurutulmuş eti, çökelek tereyağı ile az kavrulup içine sarımsak eklenir. Çökelekli ekmek aşı (ekmaşı) eridiği zaman su eklenip kaynatılır. Kuru ekmek doğranıp üzerine bu eritilen tereyağlı çökelek dökülür.

Çiğli Gömbe ve Çiğli Saçaltı Böreği *Un, 1 yemek kaşığı tuz, 1 paket yaş maya, aldığı kadar su*

Çiğin yapılışı: Kullanılacak sütü öncelikle kaynatıyoruz. Kaynadıktan sonra bir kaba koyup 3 gün bu şeklide bekletiyoruz. Daha sonra tülbentten süzülerek çıkan ürünün üzerine ağırlık koyuyoruz. Kullanılacağı zaman ne kadar alacaksınız bir kaseye konulur içerisine sıvı yağ ve yumurta kırılıp çırpılarak böreklerin içerisinde kullanılır. Hamur yoğrulur ele yapışmayacak kıvamda yapıp bezelere ayırırız. 30 dakika kadar dinlendiriyoruz. Bezeleri tek tek ince açarak içerisine çiğ sürülür. Rulo şeklinde sarılıp tepsiye yuvarlağı tamamlayacak şekilde börek pişirilmek üzere serilir. Üzerine kalan çiğ sosu eklenip 180 derece fırında pişirilir.



Resim 33 : Sacaltı Böreği (URL-33)

Kürt Köftesi

Malzemeleri ve yapılışı

İki su bardağı köftelik bulgur içerisine bir yemek kaşığı silme tuz eklenir. İki su bardağı sıcak suyumuzu ekliyoruz ve ıslatıyoruz. Bir iki defa karıştırıp üzerini kapatıyoruz. Bulgurumuzun şişmesini bekliyoruz. 20 dakika bekletiyoruz. İki yemek kaşığı un eklenir. Bir tane yumurta ile yoğurma yapılır. Yoğurulup 1er tatlı kaşığı nane kırmızı pul biber ve karabiber baharatları konulur. Rendelenen soğan eklenir ve yoğurmaya devam edilir.

Kuru hissettiğinizde su ile ıslatarak yoğurmaya devam ediniz. Yumuşak olduğunu hissederseniz un katabilirsiniz. Yumurta katmayabilirsiniz. Ama yumurta bağlama görevi görüyor. Parmak izi çıkacak şekilde köftelere şekil veriyoruz. Daha sonra bir tencereye su konularak kaynatılır içerisine bir yemek kaşığı tuz atılır. Kaynayan suya köfteler atılır. Kaynamaya başlamadan kesinlikle kaşık kullanılmaz kaynadıktan sonra karıştırılır. Pişen köfteler süzülüp servis tabağına alınır. Küçük bir tavaya bir kaşık tereyağı alınıp eritilir. 1-2 kaşıktaki zeytinyağı konulur. İki yemeklik doğranan soğanları konulup kavrulur. Bir yemek kaşığı salçayı ekliyoruz. Üzerine birer tatlı kaşığı pul biber ve karabiberi ekliyoruz. Bir çay kaşığı kimyon, 1 tatlı kaşığı tuz eklenir. Bir tatlı kaşığı kekik(nanede kullanılabilir. Bir bardak haşlanmış yeşil mercimek eklenir.1-2 dakika kavrulur. Servis için üzeri için sarımsaklı yoğurt yapılır (Resim -33).

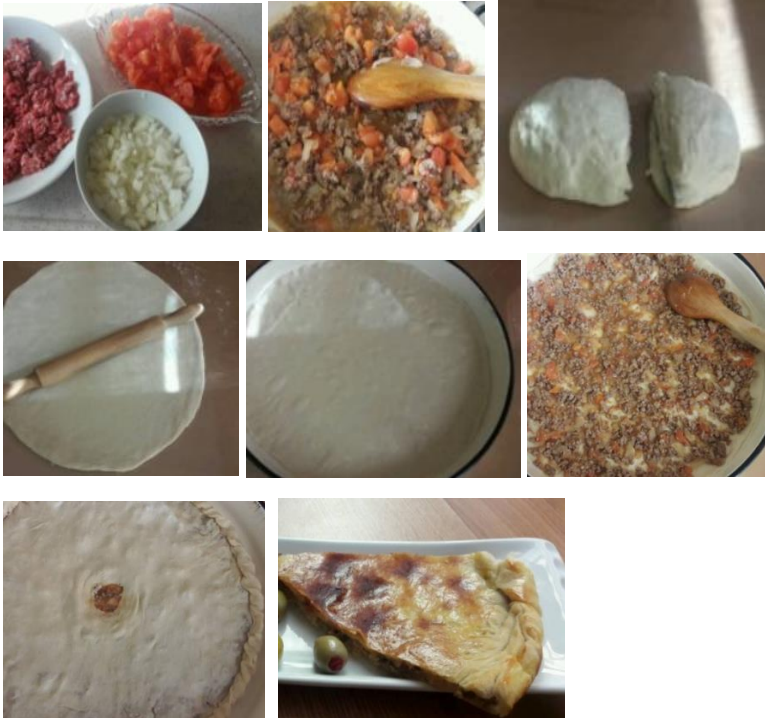




Resim 34 : Kürt Köftesi (URL-34)

Çerkez Böreği Fıçcın

Yoğurma kabına 1 su bardağı ılık sütü ekleriz. Üzerine yarım su bardağı eritilmiş tereyağını da üzerine ekliyoruz. 1 tatlı kaşığı toz şeker, bir paket toz maya bu karışımı elimizle karıştırılır. Şekerin erimesini sağlanır. Üzerine unumuzu alabildiği kadar un elenir. Takribi 3-3,5 su bardağı eklenir. Hamuru 10 dakika kadar özdeşleşene kadar yoğurulur. Hamuru 45 dakika dinlendirmeye alıyoruz. Üzeri streçlenir. Hamur dinlenirken iç harcına geçilir.. 300 gram az yağlı kıymayı bir kaba alıp, üzerine 1 adet orta boy soğan iri doğranır. 3 adet küçük doğranmış sivri biber 1 tatlı kaşığı biber salçası 2 çay kaşığı tuz ekleyerek yoğurulur. 3 adet domatesi rendelenir. Yoğurulan karışıma azar azar katılır. Yoğurmayı bitirip dinlendirilen hamuru alıp yoğuracağımız tezgâha sıvı yağı dökülür. Böreğin kapağı için yarısından daha az alıp kenara bırakıyoruz. Büyük parçayı böreği açacağımız borcamı yağlayıp zemini oluşturulur. Kıymalı harcımızı koyacağımız için hamuru 2 cm kadar yanlara diklemesine uzatılır. Çiğ iç harcımızı hamurumuzun olduğu kısma dökülür. İç harcımız yanlara uzattığımız kısmı geçmemesi gerekiyor. Hamurdan ayırdığımız kısmı iyice merdane ile açıp iç harcın üzerine yerleştiriyoruz. Alttaki hamur ile yeni koyduğumuz üst kısmı birleştiriyoruz. Bükme bükme birleştiriyoruz. Hamurun tam ortasını içinin iyi pişmesi için bir bardakla üst hamur açılır. Üst kısmına yumurta sarsı sürülür. Hamurun ortasını açılır. Buraya lezzet için tereyağı konulur. Fırını önceden ısıtılır. Fırına koyunca 180 derecede üzeri kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkardığımız fıccını yarım saat dinlendirilir(Resim -34).



Resim 35 : Fıccın (URL-35)

Yapılan görüşmeler sonucunda, geleneksel etnik yemekleri, genellikle yerel malzemelerin kullanılmasıyla ve özenle hazırlanmasıyla bilinir. Ancak, günümüzde şehirleşme, küreselleşme ve modern yaşam tarzları, geleneksel yemek kültürlerini etkileyebilir. Bu nedenle, bazı geleneksel yemeklerinin günümüzde daha nadir yapıyor olabileceğini unutmamak önemlidir (Tablo-15).

Farklı Etnik Grup Evliliklerinin Mutfak Kültürüne Etkisi

Farklı etnik gruplarla yapılan evliliklerin mutfak kültürü ile etkileşimini belirlemek amacıyla katılımcılara, “Farklı etnik gruplarla yapılan evliliklerin sizin mutfağınıza olumlu veya olumsuz etkisi olduğunu düşünür müsünüz?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcılardan gelen cevaplara göre konu ile bağlantılı görülen kısımlar özetlenerek aktarılmıştır.

Tablo 16: Farklı Etnik Grup Evliliklerinin Mutfak Kültürüne Etkisi

“Farklı Etnik Gruplarla Evliliklerle” kategorisine ilişkin bulgular	
Olumlu	Kültürel Etkileşim olmakta
Olumsuz	Sosyalleşme tam olmamakta

Katılımcılardan” Yemekler farklı etnik gruplarla yapılan evliliklerle olumlu yönde etkileri daha fazla olup yemeklerin kullanım teknikleri, yapılışı ve sunum olarak da çok farklı kültürlerin etkisini görebiliyoruz. Yemeklerimiz zor ve uzun süren özel yemeklerdir. Evliliklerle yapılan mutfak kültürümüzü öğrenmeleri çok zaman alıyor. Çünkü bizim kızlarımız bile anca yemeklerimizi yıllarca denemelerle yaparlar”(K33,K45,K22).

Katılımcılardan "Kültürümüzü etkilemiyor. Eşim Balkan Göçmeni ama Çerkez kültürüne uyum sağladı. İletişimi sürdürdük. Tabii iletişim de var. Diğer köylerde de farklı kültürlerden evlenmeler devam ediyor. Örneğin ; Kürt-Laz,Kürt-Çerkez, Çerkez,Laz, Çerkez-Kürt vb. birçok etnik gruptan gelinler var, sorun değil. Zamanla alışıyorlar (K15,K6,K18).

Katılımcılardan “Farklı kültürlerden gelinler bizden biriyle yemeklerini hazırlıyor, zamanla tüm etkileşimler olmakta olumlu olarak. Biraz zaman alacak”(K5,K8,K9).

Yapılan görüşmeler sonucunda, farklı etnik gruplardan gelen insanlar arasındaki evlilikler, genellikle kültürel alışverişi artırabilir ve bu da mutfaklar arasında çeşitlilik oluşturabilir. Bu durum, yeni yemek tariflerinin ortaya çıkmasına ve malzeme çeşitliliğinin artmasına katkıda bulunabilir. Ayrıca, bu tür evlilikler, insanların farklı mutfaklara aşinalık kazanmalarına ve farklı kültürlerle olan anlayışlarını genişletmelerine

yardımcı olabilir. Öte yandan, bazen bu tür evliliklerde, farklı geleneklere ve mutfaklara adapte olmak zor olabilir. İnsanlar arasındaki kültürel farklılıklar, özellikle yemek alışkanlıkları üzerinde bir etki oluşturabilir. Ancak, bu durum genellikle bireylerin açık fikirli olmalarına, öğrenmeye istekli olmalarına ve karşılıklı anlayışa dayanır. Farklı kültürlerle evliliklerde sosyalleşmede sıkıntıların olduğu rastlanmıştır(Tablo-16).

Etnik Yemeklerin Ev Ortamında Sürdürülebilirliği

Etnik yemeklerin yaşamlarını sürdürdükleri bölgede halen yapılıp yapılmadığını belirlemek amacıyla katılımcılara “Kendi grubunuza ait özel yemekleri evde hazırlama sıklığınız nedir?” sorusu yöneltmiştir. Katılımcılardan gelen cevaplara göre konu ile bağlantılı görülen kısımlar özetlenerek aktarılmıştır.

Tablo 17: Özel Gün Yemek Yapma Sıklığı

Özel Gün Yemekleri Yapımı Mekanı “kategorisine ilişkin bulgular	
Evde Yapımı	Haftada 1 Haftada 2 Ayda 1
Dernekte Yapımı	15 günde 1
	Özel Günlerde

(Tablo-17)Tabloda da belirtildiği gibi verilen bilgiler ışığında belirlenen köylerde yapılan görüşmeler ;

Katılımcı, Etnik yemeklerimizi çoğunu özel günlerde düğün cenaze gibi törenlerde derneklerimizin toplu yemek organizasyonlarında yiyebiliyoruz evde de yapsak da sık sık yapma olanağımız olmuyor. Derneklerimizin var olması ile kültürümüze olan katkıları yadsınamaz(K33).

Katılımcılar, Etnik yemeklerimizi köyümüzde birçok komşumuz gibi bizlerde örf adetlerimizi unutmamak için on beş günde bir yapmaya çalışıyoruz. Özellikle köyümüzde özel günlerde (ölüm düğün nişan vb.) yemeklerimiz yapılmakta bunu yapamayan köylülerimiz için dernekler devreye girmektedir(K32,K41,K23,K18,K20).

Katılımcılar, Yemekler kendi kültürümüzde önemli bir rol oynadığından genellikle mevsimlere göre yemek çeşitliliğimizde farklılık göstermektedir. Daha önceleri 2-3 günde bir yapılırdı. Şimdi çocuklardan dolayı haftada belki 2 haftada 1 zor yapılıyor. Etnik grup olarak zengin mutfak kültürüne sahibiz. Bu ürünlerin her zaman yapılması mümkün olmuyor(K33,K26,K11,K19,K24).

Katılımcılardan, önceden haftanın 2-3 günü yapılırdı. Şimdi çocuklardan dolayı haftada belki iki haftada bir zor yapılır. Bölge olarak zengin bir mutfak kültürüne sahibiz. Bazı yemekler yöresel yemeklerimizin önüne geçiyor varlığını unutturuyor(K12,K15, K20,K21).

Yapılan görüşmeler sonucunda, İnsanların kendi kültürlerine göre evde yemek hazırlama sıklığı birçok faktöre bağlıdır. Bu faktörler arasında kişinin zamanı, becerileri, ilgisi, mutfak mobilyalarının ve malzemelerin bulunabilirliği, coğrafi ikamet alanı ve kültürel geçmişi yer alır. Ayrıca göçmenlerin içinde bulunduğu koşullar, kültürlerinin besin öğelerini koruma ve aktarma isteklerini etkileyebilir. Bazıları genellikle kendi kültürlerine göre evde yemek hazırlarken, diğerleri zaman veya başka nedenlerden dolayı daha az sıklıkta yemek hazırlayabilir. Ayrıca günümüzün hızlı yaşam temposu, hazır seçenekler ve dışarıda yemek yeme kültürü de insanların geleneksel yemekleri evde hazırlama sıklığını etkileyebilmektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışmada Etnik gruba ait göçmenlerin tarihi, sosyal hayatı ve mutfak kültürü ele alınmaktadır. Araştırmalar gösteriyor ki 18. yüzyılın başlarından itibaren kısa ya da uzun mesafe olmasına bakılmaksızın sınır dışı edildiler. Bugün özellikle Türkiye ve Amerika'da Suriye, Irak, Kazakistan, Özbekistan, Türkmenistan ve diğer Türk Cumhuriyetleri pek çok farklı coğrafyada yaşamaya devam ediyorlar. Memleket özlemlerini ülkenin bir kısmında içe kapanarak yaşarlar. Sürgün edilen etnik grupların farklı zamanlarda birçok yere göç etmek mecburiyetinde kaldıkları tespit edilmiştir. Etnik grupların girdikleri bölgelerde kültürlerini koruma konusunda büyük ilerlemeler gösterdikleri belirlenmiştir. Etnik gruplar genç nesillere kültürlerine ait hemen hemen her şeyi anlatmaya çalışmışlardır. Ancak geldikleri coğrafyalardaki hem iklim hem de sosyal yaşam kültürel değişimlerin onların coğrafi ve iklimsel farklılıkları ile kültürel farklılıklar olduğu görülmektedir. Çevrelerindeki diğer toplumlarla bütünleşen etnik grupların mutfak kültürlerinde de değişim kaçınılmaz olmuştur. Bu sebeptendir ki ilk göç gerçekleşmeden önceki mutfak kültürlerinde, geldikleri Türk topraklarında etkileşime girmişlerdir. Etnik grupların mutfak kültürlerine bakıldığında, kültürel yemeklerde gastronomik ürünlerin isim ve yapılarındaki farklılıklarının ne olduğunun tanımlanması yapılmalıdır. Bir yemeğin kesin bir tarife sahip olabilmesi için herkes tarafından aynı reçete ile yapılan bir tarif olması gerekir. Bu açıdan bakıldığında etnik grupların özel günlerde ağırlama gibi etkinlikleri düzenli olarak kültürlerinin bir parçasının göstergesi olarak görülmektedir. Mutfak da ortak sosyal durumlarda hazırladıkları yemekleri ve bunların tarihi hikâyelerini doğrudan o köye özgü alıntılarla anlatılmıştır. Bu durum kaynağından kişiler alınarak anlatılmıştır. Geçmişten günümüze bu yiyecekler nasıl hazırlanıyor? önemli bir değişikliğin meydana gelmediği diğer literatür çalışmaları ile karşılaştırıldığında görüldü ki köye ait olan yemeklerin tarihi ve reçeteleri ile gelecek kuşaklara aktarımı sağlanır. Köydeki katılımcılarla yapılan görüşmeler sonrasında değişimin yaşanılan coğrafi unsurlarla bitki örtüsü ve kullanılan reçetedeğişikliklere yansıdığı tespit edilmiştir.

Katılımcıların bağlı bulunduğu etnik grubuna uygun olarak cevap verdikleri belirlenmiştir. Sadece etnik gruplar içerisinde Kürt etnik grubuna mensup köylüler cevap verirken çekindikleri tespit edilmiştir. Sorular ilerledikçe mutfağın öne çıkmasıyla tüm sorulara içtenlikle cevap vermişlerdir. Ermeni Etnik gruba ait köylüler gruba aidiyetini belirtmemişlerdir.

Özellikle yaşlı katılımcılar yemek yapmayı büyüklerinden öğrendiklerini bunun en büyük sebebinin ise ailelerin birlikte yaşamaları ve yemeklerin fazlası ile yapılması,

ailenin tüm kadınları yemek yapmaya birlikte müdahil olmaları sonucunda yemek yapmayı öğrendiklerini belirlenmiştir. Çekirdek ailelerde yemek yapımı teknolojinin hayata girmesiyle internetten yemek sitelerinden öğrendikleri görülmüştür. Yerleştikleri coğrafyada, ataerkil bir toplumda aileler birlikte yaşarlar. Ev ahalisinin çok kalabalık olması ve ailevi ilişkilerin çok sıkı olması ve misafirliklerin yatılı olması kalabalık olan evlerde yemek yapımında çok çalışanın olmasına sebep olur. Bu sebeptendir ki insanlarımız yemek yapımında tecrübe kazandıkları görülmüştür.

Yemek hazırlamak için kullanılan aletler zamanla değişse de geleneksel ve modern mutfaklarda hâlâ birçok pişirme araçları bulunduğu tespit edilmiştir. Ancak bazı geleneksel ocaklar zamanla unutulmuş veya yerini daha modern seçeneklere bırakmış olduğu görülmüştür.

Malzeme çeşitliliğinden dolayı göç edilen bölgedeki farklı iklim ve coğrafi farklılıklar, yeni malzemelerle karşı karşıya kalındığını göstermiştir. Bu malzemelerin kullanımıyla var olan lezzetlerde farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. Göç ettikleri yörede teknik olanaklar bulunmadığından teknik malzemelerle daha lezzetli yöresel ürünler ürettikleri belirlenmiştir. Kültürel olarak besin ve baharatlardaki farklılıklar etkileşime girmiş bu yeni bütünleşme ile farklı lezzetler ortaya çıkmıştır. Mutfak kültürü ve uygulamaları yeni kültürel etkileşime girilmesine yol açmıştır. Bu ise sosyalleşmede öncü olmuştur. Toplumsal olarak göç edilen bölgedeki besin ve coğrafi farklılıklar yeni yemek ve tatların doğmasına yol açmıştır. Mutfak kültürünün birbirlerini etkilemeleri sonucunda mutfak kültüründe farkındalık olur.

Geleneksel etnik yemekleri, genellikle yerel malzemelerin kullanılmasıyla ve özenle hazırlanmasıyla bilinir. Ancak, günümüzde şehirleşme, küreselleşme ve modern yaşam tarzları, geleneksel yemek kültürlerini etkilediği belirlenmiştir.

Farklı etnik gruplardan gelen insanlar arasındaki evlilikler, genellikle kültürel alışverişi artırabilir ve bu da mutfaklar arasında çeşitlilik yaratabilir. Bu durum, yeni yemek tariflerinin ortaya çıkmasına ve malzeme çeşitliliğinin artmasına katkıda bulunabilir. Ayrıca, bu tür evlilikler, insanların farklı mutfaklara aşinalık kazanmalarına ve farklı kültürlerle olan anlayışlarını genişletmelerine yardımcı olabilir. Öte yandan, bazen bu tür evliliklerde, farklı geleneklere ve mutfaklara adapte olmak zor olabilir. İnsanlar arasındaki kültürel farklılıklar, özellikle yemek alışkanlıkları üzerinde bir etki yaratabilir. Ancak, bu durum genellikle bireylerin açık fikirli olmalarına, öğrenmeye istekli olmalarına ve karşılıklı anlayışa dayanır. Farklı kültürlerle evliliklerde sosyalleşmede sıkıntıların olduğu belirlenmiştir.

İnsanların kendi kültürlerine göre evde yemek hazırlama sıklığı birçok faktöre bağlıdır. Bu faktörler arasında kişinin zamanı, becerileri, ilgisi, mutfak araç ve gereçlerinin bulunabilirliği, malzemelerin bulunabilirliği, coğrafi ikamet alanı ve kültürel geçmişi olarak görülmektedir. Günümüzün hızlı yaşam temposu, hazır seçenekler ve dışarıda yemek yeme kültürü de insanların geleneksel yemekleri evde hazırlama sıklığını etkileyebilmektedir.

Hazırlanan yemekler hemen hemen her yerde, hatta farklı coğrafyalarda farklı insanlar tarafından hazırlanmaktadır. Türkiye'nin hemen hemen çoğu bölgelerinde göçlerin getirdiği kültürel aktarım yemekleri de aktarması ile kültürel aktarımın tam da tarifini vermektedir.

Araştırma sonuçlarına göre şu önerilerde bulunulmuştur:

- Etnik grupların mutfak kültürlerini korumada öncülük ettiği görülmektedir. Derneği bulunmayan etnik grupların dernek kurmalarının öncülüğü yapılmalıdır. Etnik grupların özel günlerinde genellikle yardımlaşma olmasına rağmen hayat şartları ve hazır yemek bulunması yöresel yemeklerin yapımını da azaltmış hazır yemek şirketlerinden yöresel olmayan farklı yemeklerle özel günleri yapılır olmuş. Bu yeni nesillerin yemeklerinin tanımamalarına yol açmıştır. Bu durumu düzeltebilmek amacıyla dernekler özel günlerde yemek organizasyonları düzenleyerek yemeğin yapımı ve sunumuna kadar destek olmalı, yeni neslin de bu kültürü tanınması sağlanabilir.
- Etnik grupların yemeklerinin aktarılması genellikle büyüklerinden öğrendikleri yemeklerle devamı sağlandığı bunu dernek ve teknolojiyi de kullanarak standart reçete ile yapılarak sürdürülebilirliği sağlanmalıdır.
- Yöresel kendi etnik yemeklerinin unutulmaması için mülki ve yerel idarelerin desteği ile yemeklerinin sürdürülebilirliğini sağlayabilirler.
- Etnik grup yemeklerinin devamının sağlanabilmesi için yerel unsurların desteklediği o kurumlara bağlı yerlerde bu yemeklerin verilmesi ve devamının sağlanması açısından büyük önem arz etmektedir.
- Etnik grup yemeklerinin genç nüfuslara aktarımının sağlanabilmesi için kurslar açılabilir.
- Teknolojinin iyi olması kadar yöresel etnik yemeklerde asıl ana tadın kaybolmasına yol açmaktadır. Araç gereçler pratik olarak iş ve işlemleri kısaltabilir ama tat olarak kayıplara yol açmaktadır. Bunun için doğal olanı seçilmelidir. Bazı yöresel yemeklerin yapımı zaman alsa da misafirlere bu anlatılarak çözülebilir.

- Tokat ili bünyesinde yer alan etnik gruplar dernekleşmeden farklı olarak yapılan etnik yemeklerinin il dışına tanıtımı ve ticari boyuta çıkarılabilmesi için kooperatifleşmeleri gerekmektedir.
- Etnik grupların geçmişten günümüze değişen teçhizat ve çeşitli yöntemleri, yerel ve idari yönetimlerce tanıtımı amacıyla şehir müzeleri kurularak oda oda tanıtımı yapılabilir.
- Etnik grup yemeklerinin tanıtımının yapılabilmesi için o ürünlerin gerçekleştirilmesi için gerekli araç gereçlerin sergilendiği sanal müzeler kurularak etnik mutfaklar tanıtılabilir.
- Zaman içerisinde yemek yeme şeklinin değiştiği tespit edildi. Bu kültürlerin korunması için Etnik grupların dernekleri etkinlikler kendi bünyesinde yapabileceği gibi yerel yönetimlerden destek alarak diğer halklara da bu yemek kültürlerini tanıtmaya imkânı bulmalarının sağlanması gerekir.
- Etnik grupların yemeklerinin diğer haklara yansıtılması bu yemeklerin tanıtılması amacıyla Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin yiyecek içecek hizmetleri alanı, halk eğitim kurslarının, aşçılık ve gastronomi öğrencilerinin ders müfredatlarına konularak eğitimi verilerek unutulmasının önüne geçilmesi sağlanır. Özel reçeteleri oluşturularak doğru ve yeni nesillere aktarımı sağlanabilir.
- İlgili kurumlarca desteklenen yöresel yemek atölyelerinin yapılması, mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılması,
- İşletme sahiplerinin etnik grup yemeklerinin tanıtımına katkıda bulunulması için ilin gastoturizmine katkısı olması için menülerine alıp ilin mutfak kültürüne kazandırılması sağlanmalı,

Araştırma sonucunda elde edilen sonuçlara göre; Tokat ili merkez ilçesindeki etnik grupların mutfak kültürleri ve çeşitli sebeplerden dolayı yaşadıkları yerleri terk etmek zorunda kalan halkların geldikleri yeni yerleşim yerlerine uyumunun ve mutfak kültürü açısından sürdürülebilirliği açısından tespit edilmeye çalışılmıştır. Etnik grupların yemeklerinin sürdürülebilirliği açısından bu çalışmanın ileride yazın hayatında yapılacak benzer çalışmalara temel oluşturması amaçlanmaktadır. Bu konuda araştırma yapacak araştırmacılar etnik grupların yoğun olduğu bir il olan Tokat ilinin ve ilçelerinin ve göç illerinde farklı çalışmalarla yazın hayatına farklılıklar getirebilir ve literatür çalışmalarına katkıda bulunabilir.

KAYNAKLAR

- Ahmetbeyoğlu, A. (2001). Avrupa Hun İmparatorluğu. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Aksu, S. (2017). Çerkez (Abhaz, Adige) Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Karabük, 35-36.
- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına ilişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yasar University*, 30(8): 5049-5063
- Altın, H. (2017). XIX. Yüzyılda Osmanlı Devleti'ne Yapılan Çerkez Göçleri (Çerkez Sürgünü). *Belgi*, 14 (2): 580-591.
- Aral, H. (2023). Göç Bağlamında Yemeğin Rolü Nasıl Değerlendirilir?. *Moment Dergi*, 10(1), 134-154.
- Arı, K. (2010). Osmanlı Devleti'nde göçlerle aktarılan besin kültürü ve bunun Türk mutfak kültürüne etkileri. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.), *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, (s. 21-45) içinde. Şeyh Edebali Üniversitesi, Bilecik.
- Artun, E. (2007). Güney-Doğu Avrupa'da Osmanlı ve Osmanlı sonrası Türk ugarlıklarının öteki uygarlıklarla halk kültürü yönünden karşılıklı etkileşimi. 4. Uluslararası Güneydoğu Avrupa Türkoloji Sempozyumu, Zagreb.
- Appadurai, A. (1981). Gastro-Politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, 8(3), 494-
- Aslan, M. (2018). Turkish flavours in the Transylvanian Cuisine (17th–19th Centuries). In *Earthly Delights Economies and Cultures of Food in Ottoman and Danubian Europe, c. 1500–1900*, ed. A. Jianu, and V. Barbu, Boston: BRILL, 99-126.
- Arslan, F.(2013). *Bilad-ı Ekrad: Kürdistan Kürt Diyarının Bilinmeyen Saklı Tarihi, Öteki Adam Yayınları, İstanbul 2013.*
- Arslan, M. (2005). *Arrianus'un Karadeniz Seyahati, İstanbul: Odin Yayıncılık, 2005, s.23.*
- Arslanyan, A. (2005) *Agop Arslanyan Adım Agop Memleketim Tokat A r a s Ya y ı n c ı l ı k İstiklal Caddesi, Hıdivyal Palas 465/Z. 34430 Tünel, Beyoğlu-İstanbul*

Atilla, N. (2005). “Batı Anadolu Şarap ve Zeytinyağı Uygarlığı”. Gastro, s.27, Metro Yayınları, İstanbul.

Avegyan, A. (2004). Osmanlı İmparatorluğu ve Kemalist Türkiye’nin Devletlktidar Sisteminde Çerkezler İstanbul, 2004, Belge Yayınları.

Aydemir, İ. (1988) Göç-Kuzey Kafkasya’lıların Göç tarihi, Ankara , s.106-108

Başbakanlık Cumhuriyet Arşivi (BCA), 272.12/56.143.34.; 272.14/77.40.6.; 272.12/55.140.12.

Bağ, Y. (2001). *Çerkezlerin Dünü Bugünü*. Ankara: Kafkas Derneği Yayınları.

BCA, Başbakanlık Cumhuriyet Arşivi272.14/77.40.6. “2005, 181-184.

BCA, Başbakanlık Cumhuriyet Arşivi272.12/56.143.95. “2005, 181-184.

BCA, Başbakanlık Cumhuriyet Arşivi272.12/58.154.18. “2005, 181-184.

BCA, Başbakanlık Cumhuriyet Arşivi030.10/81.530.7. “2005, 181-184.

BCA, Başbakanlık Cumhuriyet Arşivi40.01/1466.9.2. “2005, 181-184.

Bekiroğlu, O. (2011). Kültürlerarası İletişim Bağlamında Türk Basınında Etnik gruplerin Sunumu: Ermenilere İlişkin Haberlerin Nitel ve Nicel Analizi (Doktora Tezi), Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.

Bender, C. (2003). “Kürt Mutfak Kültürü ve Kürt Yemekleri”. Berfin Yayınları, İstanbul

Belasco, W.J. (1987). Ethnic Fast Foods: The Corporate Melting Pot. Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment, 2(1), 1-30.

Berkok, N., Toygar, K. (1994). “Kuzey Kafkas Mutfak Kültürü ve Yemekleri”. Volkan Maatbaacılık, Ankara.

Berzeg, N. (2006). Çerkezler Kafkas Sürgünü; Vatansız Bırakılan Bir Halk. İstanbul: Çivi Yazıları Yayınları.

Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. Milli Folklor, 11, 159.

Beşirli, M. (2005). Karadeniz Kentleri Tarihi 1 –Tokat (1771-1853), Gaziosmanpaşa Üniversitesi.

Bilgin, A. ve Oksal, A. (2018). Kültürel kimlik ve eğitim. Academy Journal of Educational Science, No. 2 (1), pp. 82-90.

Borjas, George J. (1994), “The Economics of Immigration”, *American*

Economic Association, Vol. 32, N.4, pp. 1667- 1717

Bostancı, N.(1998).Etnisite, Modernizm ve Milliyetçilik. *Türkiye Günlüğü*.50(6), 42

Bruinessen, M.V. (1992) *Agha, Shaikh and State*, Londra,

Bulut, F. (1993) *Kürt Dilinin Tarihçesi*, s 72

Boa, Y. Prk.Azj., 4/111, 29 Z 1298/ 22 Kasım 1881.

Boran Art, S. (2017). *Çerkez Kızından Tarifler*. İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.

Çavdar, N. (2019).“Tanzimat Dönemi’nde Tokat’ta Rum Nüfusu”, *History Studies*, 11/6, Aralık 2019, s. 2207-2227.

Chattaraman, V. and Lennon, S. J. (2008). Ethnic identity, consumption of cultural apparel, and self-perceptions of ethnic consumers. *Journal of Fashion Marketing and Management: An International Journal*, 12(4), 518-531.

Cuinet, V. (1892), *La Turquie D’asie-Géographie Administratave Statistique Descriptive Et Raisonnée De Chaque Province De L’asie-Mineure*, Ed:Ernest Leroux, Paris.

Curoglu, Ö. B., Saraç, Ö., Pamukcu, H., Sandıkcı, M. (2022). Bulgaristan’dan Sakarya’ya Göç Eden Türklerin Geçmişten Günümüze Mutfak Kültürü. *Seyahat Ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 19(1), 108-123.

Çoşan, D., & Seçim, Y. (2020). Doğu Karadeniz Bölgesinde yaşayan laz topluluklarının dili, gelenekleri ve mutfak kültürü üzerine bir araştırma. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(45), 129-142. <https://doi.org/10.17498/kdeniz.658023>

Demirel, H. & Karakuş, H. (2019). Balıkesir Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1383-1404.

D’Antuono, L.F. ve Bignami, C. (2012). Perception of typical Ukrainian foods among an Italian population. *Food Quality and Preference*, 25(1), 1-8.

Dubrovin, N. (2019). *Çerkezler*. Ankara: Kafdav Yayıncılık.

Eken, G., Şen, H. (2016). Tanzimat Dönemi Cizye Defterlerine Göre Tokat’ta Gayrimüslimler, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*

Emiroğlu, K. ve S. Aydın (2020). *Antropoloji Sözlüğü*, İstanbul: Isık.

Eröz, M.(1975). *Doğu Anadolu’nun Türklüğü*, İstanbul,

Finkelstein, J. (1999). *Foodatainment, Performance Research*, 4(1), 130-136.

Gavrilova, R. (2005). Bulgaria: Golden fruits and orchards. In Culinary Cultures of Europe: Identity, Diversity and Dialogue, ed. D. Goldstein and K. Merkle, Council of Europe Publishing, 95-102.

Geray,C.(1962) Türkiye'den ve Türkiye'ye Göçler ve Göçmenlerin. İskanı (1923-1961) Ankara , s.

Göka, E. (2006). İnsan Kısım Kısım Toplumlar, Zihniyetler Kimlikler. Ankara: AÇina Kitapları.

Gökçe, T.(2007). “1831 Nüfus Sayımı Sonuçlarına Göre Sivas Sancağının Demografik Yapısı”, Osmanlılar Döneminde Sivas Sempozyum Bildirileri(21-25 Mayıs 2007), S.221-257.

Gökçel, R. (2012). Romen-Türk Kültürel Etkileşiminin Romen Diline Yansımaları. Motif Akademi Halk Bilimi Dergisi, 2, 67-71.

Dalbay, R. S. (2018). Kimlik ve toplumsal kimlik kavramı. Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, S. 2 (31), ss. 161-176.

Davidson, A. (2014). The Oxford companion to food. OUP Oxford.

Duman, Ö. (2009) Ankara Üniversitesi Türk İnkılâp Tarihi Enstitüsü Atatürk Yolu Dergisi S 43, Bahar 2009, s. 473-490

Eriksen, T.H. (1997). Ethnicity, Race, Nation. In M. Guibernaue and John Rex (Der.), The Ethnicity Reader. Cambridge: Polity Press.

Erkal, E. M. (2001). Etniklik ve etnik grup kavramları üzerine. Türkiye ve Siyaset, ISSN 1302- 9851. Sayı: 3, Temmuz-Ağustos, s. 33–40, Ankara.

Fırat, M. Ş. (1983). Doğu İlleri ve Varto Tarihi, Ankara,

Halaçoğlu, Y. (1996) Osmanlı belgelerine Göre Türk-Etrak, Kürd-Ekrah kelimeleri Üzerine Bir Değerlendirme, Belleten, TTK, Cilt LX, S 227, s. 139-146

Haldon,J (1990) Byzantium in the Seventh Century, Cambridge University Press, 1990, s. 88.

Haldon, J. (2001)Byzantium in the Iconoclast Era (ca 81-83): The Sources, Aldershot, Ashgate, 2001,

Halıcı, N. (2001). Karadeniz Bölgesi Yemekleri. içinde Ankara: Günay Ofset Matbaacılık.

Highmore, B. (2008). Alimentary Agents: Food, Cultural Theory and Multiculturalism. *Journal of Intercultural Studies*, 29(4), 381-398.

Hübner, T. (2018). Bulgarian cuisine: Three book recommendations. Erişim adresi:

İlhan, R. ve Mesci, M. (2018). “Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Çerkez Mutfağının İncelenmesi”. *Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 293-315.

Ichijo, A. ve Ranta, R. (2018). Yemek ve Ulusal Kimlik Gündelik Yaşamdan Küresel Siyasete. (E. Ataseven, Çev.) İstanbul: Ayrıntı.

Işın, P. M. (2014). Osmanlı Mutfak İmparatorluğu. İstanbul: Kitap Yayınevi, s. 12.

Kalaycı, İ. (2015).Tarih, Kültür ve İktisat Açısından Çerkezya (Çerkezler). *Avrasya Etüdleri*. s; 47(1): 71-111.

Karaca, E., & Güçlü N, H. (2020). Yalova Çerkezlerinin Mutfak Kültürü. *Yalova Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(20), 51-66.

Karpat, K. H. (1997)a.g.e., s.112; Karai, a.g.e., s.122;

Kaya Ş. (1935)Türkiye Büyük Millet Meclisi Zabıt Ceridesi (TBMMZC), Devre(D): V, İçtima (İ): 1 Cilt(C): 6, s. 78.

Kaya, Y. (2015). Çerkezler I tarih, mitoloji, gelenek. İstanbul: Dahi Yayıncılık.

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.

Kırzioğlu,M. F.(1963) Kürtlerin Kökü, Ankara,

Kozlova, E. (2018). Abhazya’nın Geleneksel Kültürü. Apsuva- Abaza Yemekleri. [Abhazyann-GelenekselKulturu.Html](#)

Kwon, D. Y. (2015). What is Ethnic Food? *Journal of Ethnic Foods*, 2(1), 91

Mintz, S. (1997). Şeker ve Güç, Şekerin Modern Tarihteki Yeri. (Ş. Alpagut, Çev.) İstanbul: Kabalcı.

Montanari, M. (2004). Food Is Culture. (A. Sonnenfeld, Çev.) New York: Columbia University Press.

Narayan, M. (1995). Eating Cultures: Incorporation, Identity and Indian Food, Social Identities: *Journal for the Study of Race, Nation and Culture*, 1(1), 63-86.

Nikitin,B. (1994) Kürtler, İstanbul s.33

Nişancı, Ş. ve Işık, C. (2012). Etnisite algısının siyasal tercihler üzerine etkisi: Kars ili Kağızman ilçesi üzerine bir çalışma. II. Bölgesel Sorunlar Ve Türkiye Sempozyumu, s.109-133.

Papba, A. (2014). Canlar Ülkesi Abhazya. (B. Bağ, Dü.) 28-30. Aralık 1, 2021 Tarihinde Www.Altinpost.Org Adresinden Alındı

Papşu, M. (2004). Vatanından uzaklara. (der.) İstanbul: Çiviyazıları Yayınları

Park, K. (2017). Ethnic Foodscapes: Foreign Cuisines in the United States. Food, Culture & Society, 20(3), 365-393.

Pehlivanoglu, Ö. (2016, 5 Aralık). Balkanlar ve Türk Mutfağı. Erişim adresi: <https://www.bosnakmedya.com/balkanlar-turk-mutfagi/> adresinden 25.10.2019 tarihinde alınmıştır

Sağır, A. ve Erek Ülgen. (2022). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Melez Mutfaklar: Sakarya'da Göçmenlik Deneyimleri (Çerkez Mutfağı Örneği). Sosyolojik Bağlam Dergisi, 3(2), 123–139. doi:10.52108/2757-5942.3.2.2

Sancaktar, S. (2019). Balkanlar'da Türk ve Müslüman Milletler: 19. yüzyıldan günümüze milliyetçiliğe karşı varoluş mücadelesi. Balkan and Near Eastern Journal of Social Sciences. 05, (01).

Seçim Y., Çalmaz G. (2022). Kafkas Türkleri Mutfak Kültürü Üzerine Nitel Bir Araştırma Conference: 11th International Conference on Culture and Civilization At: Mardin

Sümer, F. (1972). Oğuzlar (Türkmenler): Tarihleri, Boy Teşkilatı, Destanları. Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.

Şahin, C. (2016). Çerkez Göçleri ve Çerkezlerin Anadolu'da Yurt Edinme Arayışları: Sakarya - Maksudiye Köyü Örneği . İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi , 5 (8) , 2782-2816 . DOI: 10.15869/itobiad.273556

Tournefort, Joseph (2005), Tournefort Seyahatnamesi, Ed. Stephanos Yerasimos, Çev. Ali Berktaş, Teoman Tunçdoğan, Kitap Yayınevi, İstanbul.

Tovmasyan, T. (2004). “Sofranız Şen Olsun: Ninelerimin Mutfağından Damağımda, Aklımda Kalanlar: Yemek, Anı”. 1. Baskı, Aras Yayıncılık

Tunçer, A.S. (2014). Türk Mutfak kültürü, Orta Asya, Batı Türkistan, Orta Doğu ve Balkanlardan Anadolu'ya.

- Turan, Ö. (2006). “Amerikan Misyonerlerinden E. Smith Ve H.G.O. Dwigh’e Göre 1830-1831 yıllarında Ermeniler” ‘Ermeni Soykırımı’ İddiaları, Ankara.
- Onaran, B. (2019). Mutfak Tarih, Yemeğin Politik Serüvenleri. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Önder, A.T. (2010) Türkiyenin Etnik Yapısı, Fark yayınları, Ankara
- Özbay, Ö.(1999) Düünden Bugüne Kuzey Kafkasya, 2.b., Kafkas Derneği Yayınları, Ankara, s. 13- 15.
- Özel, O.(2010). “Migration and Power Politics: The Settlement of Georgian Immigrants in Turkey (1878-1908)”. Middle Eastern Studies 46 (4): 477- 496.
- Özer, Ç. Albayrak, A. Ağan, C. (2021)Türkiye’de yaşayan Boşnaklar ve mutfak kültürü üzerine bir araştırma Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi 19 Haziran 2021 Cilt 23 Sayı 1 (407-428)Cilt: 23 Sayı: 1, 407 - 428,
- Ray, K. (2016a). The Ethnic Restaurateur. London: Bloomsbury Academic.
- Weichselbaum, E., Benelam, B., & Costa, H. S. (2009). Synthesis report No. 6: Traditional foods in Europe. European Food Information Resource Network web sitesinden erişildi:
- Weber, M. (1968). *Economy and Society* (Ed. G. Roth and C. Wittich). Los Angeles and London:University of California Press.
- Uğurlu, K. (2015). The impacts of Balkan cuisine on the gastronomy of Trace region of Turkey. In Gastronomy and Culture, ed. K. Csoban and E. Könyves, Debrecen: Litográfia Nyomda, 43-66.
- Uluk, H.A. (2023). Hacettepe Üniversitesi iletişim fakültesi kültürel çalışmalar dergisi moment dergisi (134-154)
- Usta, A. (2009). Etnik gıddet Olgusu Üzerine Sosyo-Psikolojik Bir Değerlendirme. Polis Bilimleri Dergisi, 11 (2):87-106.
- Usta, S. (2020). Çerkez Mutfağının Sürdürülebilirliği Üzerine Bir Araştırma: Sakarya İli Örneği (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü. Ankara.
- Varol E. Gök İ.(2022).*Balkan Göçmenlerinin Sofra Kültürü: Tekirdağ Malkara Örneği*.Afyon Kocatepe University Journal of Social Science
- Yanık, C.(2013). Etnisite, Kimlik ve Milliyetçilik Kavramlarının Sosyolojik Analizi. Kaygı(20)

Yiğit S., Doğubay M., (2020). Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research Vol. Issue 1, 1-16, 2020 ISSN: 2602-4144

Yılmaz, A. (2019). Sakarya'daki Etnik Çeşitliliğin Mutfak Kültürü Fotoğraflarıyla Temsili. Yüksek Lisans Tezi.

Yılmaz, K. (2017). Çerkez mutfak kültürü. İstanbul: Tunç Yayıncılık.

Zafera, H. (2019) Geçmişten günümüze İstanbul mutfağına etki eden Rum, Ermeni mutfağı ve diğer etnik kültürler İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü http://www.eurofir.org/wp-admin/wp-content/uploads/EuroFIRreports/Synthesis_Report_Traditional_Europe.pdf(Erişim tarihi: 10.09.2023).

<https://www.milliyet.com.tr/yerel-haberler/tokat/tokatli-balkan-turklerinden-goc-konferansi-12620186>(Erişim tarihi: 16.10.2023).

<https://akunq.net/tr/?p=56289>(Erişim tarihi: 10.10.2023).

<https://akunq.net/tr/?p=32699>(Erişim tarihi: 21.09.2023).

<https://akunq.net/tr/?p=39263>(Erişim tarihi: 21.09.2023).

<https://www.ermenihaber.am/tr/news/2019/05/03/National-Geographic-Ermeni-mutfa-yemek/154086> (Erişim tarihi: 21.09.2023).

<http://www.sozcu.com.tr/hayatim/seyahat/lavastan-topige-ermeni-mutfagi/>(Erişim tarihi: 16.12.2023).

Tokat Ticaret ve Sanayi Odası | (tokattso.org.tr) (Erişim tarihi: 16.12.2023).

<https://tokatniksar.wordpress.com/tokat-koyleri-merkez-1520/>(Erişim tarihi: 01.09.2023).

https://www.academia.edu/44565633/Asia_Minor_1870_Il)Hennry J. Lennep (1870)Küçük Asya'nın Az Bilinen Bölgelerine Geziler Arkeoloji, Rahip Henry J. Van Lennep, DD Cilt. 2 (Erişim tarihi: 21.10.2023).

<https://tweet.monster/books/tr/A/AgopArslanyaAdımAgopMemleketimTokat.pdf> (Erişim tarihi: 10.10.2023).

https://orduhursesgazetesi.com/koseazilari/tokat_yoresinde_iskan_edilen_gurcu_gocmenler (Erişim tarihi: 26.11.2023).

<https://www.nefisyemektarifleri.com/hakkari-yemegi-mukemmel-lezzet-dogaba/>(Erişim tarihi: 24.11.2023).

<https://www.suskumru.com/kurt-boregi-ismi-nereden-geliyor-hikayesi/> (Erişim tarihi: 10.09.2023).

<https://www.indyturk.com/node/36871/haber/bir-mutfak-tart>(Erişim tarihi: 10.09.2023).

<https://www.nefisyemektarifleri.com/lebeniye-corbasi-gaziantep-usulu/>(Erişim tarihi: 25.12.2023).

<https://www.sabah.com.tr/roza/yasam/gurcu-yemekleri-isimleri-geleneksel-ve-meshur-gurcistan-mutfagi-yemekleri-nelerdir-st1>(Erişim tarihi: 10.11.2023).

<https://www.dunya.com/yasam-keyfi/sehir-sehir-diyar-diyar-bir-dunya-borek-haberi-436554>(Erişim tarihi: 10.09.2023).

https://www.bursa.bel.tr/dosyalar/yayinlar/180613040028_bursa-gunlugu-sayi-2-web2.pdf(Erişim tarihi: 10.09.2023).

<https://turuz.com/book/title/Adim+Aqop+Memleketim+Tokat-Aqob+Arslanyan-2015-263s> (Erişim tarihi: 30.09.2023).

<https://iksadyayinevi.com/wp-content/uploads/2022/01/lazistan-sancagının-sosyo-ekonomik-yapısı-1877-1918.pdf> (Erişim tarihi: 30.09.2023).

<https://www.gercekgundem.com/yazarlar/reha-tartici/etkilenen-degil-etkileyen-bir-yapiya-sahip-tokat-mutfagi-404418> (Erişim tarihi: 10.09.2023).

<https://ermeniyemekleri.blogspot.com/2018/09/harissa-bir-etnik-ermeni-yemegi.html>(Erişim tarihi: 10.09.2023).

<https://tarifal.blogspot.com/2010/04/sizbal.html>(Erişim tarihi: 10.11.2023).

<https://www.ytur.net/gezi-rehberi/abhazya/ne-yenir>(Erişim tarihi: 11.09.2023).

<https://www.matoet.com.tr/menuler/>(Erişim tarihi: 12.09.2023).

<https://glli-us.org/2018/06/20/bulgarian-cuisine-three-book-recommendations/>(Erişim tarihi: 10.10.2023).

https://mutfakkulturu.com/2021/09/28/gata-ermenistan/#google_vignette(Erişim tarihi: 10.10.2023).

<https://yemek.com/cerkez-yemekleri/>(Erişim tarihi: 16.09.2023).

<http://www.tokat.gov.tr/ilcelerimiz>(Erişim tarihi: 16.09.2023).

<https://ozhanozturk.com/tokat-tarihi/>(Erişim tarihi: 16.09.2023).

<https://konda.com.tr/uploads/2006-09-konda-toplumsal-yapi->(Erişim tarihi: 16.09.2023).

https://bisav.org.tr/KAM/YuvarlakMasa/Detay/120/sehir_mahalle_konusmalari/170 (Erişim tarihi: 10.09.2023).

<https://www.gurmeakademi.com/blog/cerkesmutfak-kulturu> (Erişim tarihi: 11.12.2023).

<https://www.youtube.com/watch?v=TV5sY58vi2U>) (Erişim tarihi: 03.09.2023).

<https://www.fikriyat.com/tarih/2019/03/24/son-bin-yilin-en-vahsisi-kazikli-voyvoda-tokatta-hapsedildi>(Erişim tarihi: 02.10.2023).

<https://www.samsungazetesi.com/kuymak-mi-mihlama-mi-arasindaki-fark-ne>(Erişim tarihi: 25.09.2023).

[https://www.lazenstitu.com/\)lazlarda-mutfak-kulturu-laz-yemekleri/](https://www.lazenstitu.com/)lazlarda-mutfak-kulturu-laz-yemekleri/) (Erişim tarihi: 25.09.2023).

<http://www.turkish-cuisine.org/osmanlidan-gunumuze-3/laz-mutfagi-35.html>(Erişim tarihi: 25.09.2023).

<https://www.turkishcuisine.org>(Erişim tarihi: 22.09.2023).

<http://www.milliyet.com.tr/2007/03/22/guncel/agun.html> (Erişim tarihi: 22.09.2023).

İnternet Kaynakları

URL-1 Tokat 1717 <https://tokatniksar.wordpress.com/> (Erişim tarihi: 11.08.2023).

URL-2: Tokat Sivas Haritası 1870 (Erişim tarihi: 21.10.2023).

https://www.academia.edu/44565633/Asia_Minor_1870_1l (Erişim tarihi: 21.10.2023).

URL-3 : Tokat 2023 -2024 yılı Rüzgar –Yağış- Min&Max Sıcaklık verileri
<https://www.meteoblue.com/tr/hava/historyclimate/weathera>(Erişim tarihi: 11.02.2024).

URL-4 :Tokat yağış ve sıcaklık <https://tr.climate-data.org/asya/tuerkiye/tokat/tokat->
(Erişim tarihi: 01.02.2024).

URL-5 : Behistun Yazıtı <https://unesco-dunya-miraslari.blogspot.com/unesco-dunya-mirasi-behistun-yaziti.html> / (Erişim tarihi: 29.09.2023).

URL-6 :1950’lerde Tokat ili merkez yerleşim planı <https://turuz.com/>(Erişim tarihi: 13.01.2024).

URL-7 : Lazistan Sancağı <https://iksadyayinevi.com/lazistan-sancaginin-sosyo-ekonomik-yapisi-1877-1918.pdf> (Erişim tarihi: 19.12.2023).

URL-8 : Lazistan Sancağı 1877-1878 Osmanlı-Rus Savaşı öncesinde Şehir ve Mahalle: Osmanlı Trabzon'unda "Keşf-i Kadîm", <https://iksadyayinevi.com> (Erişim tarihi: 12.09.2023).

URL-9 : Harisa <https://ermeniyemekleri.blogspot.com> (Erişim tarihi: 11.10.2023).

URL-10 : Lahana Sarma (Sarma) <https://ermeniyemekleri.blogspot.com>(Erişim tarihi: 25.09.2023).

URL-11 : Topik <https://yemek.com/>(Erişim tarihi: 27.11.2023).

URL-12 : Tokat Kebabı <https://www.gercekgundem.com>(Erişim tarihi: 25.11.2023).

URL-13 : Tokat Kebabı www.tokat.gov.tr/(Erişim tarihi: 08.10.2023).

URL-14 : Gata <https://mutfakkulturu.com>(Erişim tarihi: 11.01.2024).

URL-15: Mutfakta çalışan kızlar houshamadyan.org(Erişim tarihi: 15.11.2023).

URL-16: Çerkez Yemekleri <https://yemek.com>(Erişim tarihi: 02.09.2023).

URL-17: Abhaz salçası (acuka) <https://www.ytur.net/>(Erişim tarihi: 02.1.2023).

URL-18: Sızbal <https://tarifal.blogspot.com>(Erişim tarihi: 19.11.2023).

- URL-19: Patsha (Mutfak) <https://www.matoet.com.tr>(Erişim tarihi: 12.12.2023).
- URL-20: Keşke <https://kurdishcuisine.blogspot.com//keske.html>(Erişim tarihi: 16.12.2023).
- URL-21: Kepaye <https://www.yasemin.com/foto-galeri/45233-dunyaya-tanitilan-lezzet-mardin-mutfagi/p3>(Erişim tarihi: 15.10.2023).
- URL-22: Kade <https://www.nefisyemektarifleri.com>(Erişim tarihi: 15.01.2023).
- URL-23: Salhiye <https://www.nefisyemektarifleri.com>(Erişim tarihi: 16.12.2023).
- URL-24 : Kürt Böreği <https://www.indyturk.com/>(Erişim tarihi: 16.12.2023).
- URL-25: Lebeniye orbası <https://www.nefisyemektarifleri.com/>(Erişim tarihi: 14.12.2023).
- URL-26: Baja. Gürcü Kavurması Baja <https://www.nefisyemektarifleri.com> (Erişim tarihi: 11.11.2023).
- URL-27: Kuymak <https://www.nefisyemektarifleri.com/bir-karadeniz-gelininden-nefis-kuymak-tarifi/>(Erişim tarihi: 18.09.2023).
- URL-28: Corne <https://www.youtube.com/watch?v=TV5sY58vi2U> TRT Avaz(Erişim tarihi: 18.09.2023).
- URL-29: Tavuk şipsi <https://www.youtube.com/watch?v=gveNKLVPVog>(Erişim tarihi: 15.09.2023).
- URL-30: Haluj https://www.youtube.com/watch?v=pbTnD_swSSA (Erişim tarihi: 05.01.2024).
- URL-31: Çerkez Pastası
<https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=Y8Ufx8bv2g0>(Erişim tarihi: 13.10.2023).
- URL-32: irniş <https://www.youtube.com/watch?v=1h-J40Mw3pQ>(Erişim tarihi: 13.09.2023).
- URL-33: Sacaltı Böreği <https://www.nefisyemektarifleri.com/tokat-yoresine-ait-cigli-sacalti/>(Erişim tarihi: 10.09.2023).
- URL-34: Kürt Köftesi <https://www.youtube.com/watch?v=cCgZN-C3ba4>(Erişim tarihi: 19.10.2023).
- URL-35: Fıın <https://www.nefisyemektarifleri.com/ficcin/>(Erişim tarihi: 13.09.2023).

EKLER:**EK1:**

T.C.
TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER ARAŞTIRMALARI
ETİK KURULU KARARLARI

KARAR TARİHİ	OTURUM NO	KARAR SAYISI
05.12.2023	19	01-40

Üniversitemiz Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu Başkanı Prof. Dr. Nail YILDIRIM Başkanlığında toplandı.

Aşağıda bilgileri yer alan araştırmacıların yapmak istediği uygulamaların ve kullanacağı veri toplama araçlarının etik açıdan uygunluğuna oy birliği ile karar verildi.

KARAR 19.04- Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürlüğünün 16.11.2023 tarih ve 363429 sayılı yazısı görüşüldü. Aşağıda bilgileri yer alan araştırmacıların yapmak istediği uygulamaların ve kullanacağı veri toplama araçlarının etik açıdan uygunluğuna oy birliği ile karar verildi.

ÇALIŞMANIN TÜRÜ	Yüksek Lisans Tezi
BAŞLIK	Etnik Köken ve Yemek Bağlamında Tat Haritaları (Tokat İli Örneği)
TEZ YÜRÜTÜCÜSÜ/ YAZARI	Doç. Dr. Hüseyin MERTOL Sinan KESKİN (Coğrafya Anabilim Dalı)
RAPORTÖR GÖRÜŞÜ	OLUMLU

Prof. Dr. Nail YILDIRIM
Etik Kurul Başkanı
(İmza)

Prof. Dr. Mehmet Serkan UMUZDAŞ
Başkan Yardımcısı
(İmza)
Prof. Dr. Mehmet KARGÜN
Üye
(İmza)

Doç. Dr. Tuğba KILIÇER
Üye
(İmza)

Prof. Dr. Emine ÖĞÜK
Üye
(İmza)
Doç. Dr. Muhittin DEMİRAY
Üye
(İmza)

Doç. Dr. Hüseyin Baha ÖZTUNÇ
Üye
(İmza)