

T.C.

GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

KÜLTÜREL KİMLİK BAĞLAMINDA SAKARYA MUTFAĞI: ABHAZ MUTFAĞI İNCELEMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

KÜBRA ERBİL

GAZİANTEP

OCAK 2019

T.C.

UNIVERSITY OF GAZİANTEP

GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES

DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

SAKARYA CUISINE IN THE CONTEXT OF CULTURAL IDENTITY: ASSESSMENT OF ABHAZ CUISINE

MASTER'S OF ART THESIS

KÜBRA ERBİL

GAZİANTEP

JANUARY 2019

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

KÜLTÜREL KİMLİK BAĞLAMINDA SAKARYA MUTFAĞI: ABHAZ MUTFAĞI İNCELEMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

KÜBRA ERBİL

Tez Danışmanı: Dr. Öğretim Üyesi Ali ÖZKAN

GAZİANTEP

OCAK 2019

T.C.
UNIVERSITY OF GAZİANTEP
GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

**SAKARYA CUSUINE IN THE CONTEXT OF
CULTURAL IDENTITY: ASSESSMENT OF ABHAZ
CUISINE**

MASTER'S OF ART THESIS

KÜBRA ERBİL

Supervisor: Assist. Prof. Dr. Ali ÖZKAN

GAZİANTEP
JANUARY 2019

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**KÜLTÜREL MUTFAK BAĞLAMINDA SAKARYA MUTFAĞI: ABHAZ MUTFAĞI
İNCELEMESİ**

Kübra ERBİL

Tez Savunma Tarihi: 18.01.2019

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı

(Unvanı, Adı ve SOYADI)

Dr. Öğr. Üyesi, Zeynep ANTAKYALIOĞLU
SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak gerekli şartları sağladığını onaylarım.

(Unvanı, Adı ve SOYADI)

Dr. Öğr. Üyesi, Oğuz ÖZKAN

Enstitü ABD Başkanı

Bu tez tarafımda (tarafımızca) okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak kabul edilmiştir.

(Unvanı, Adı ve SOYADI)
İkinci Tez Danışmanı (varsa)

Dr. Öğr. Üyesi, Ali ÖZKAN
Tez Danışmanı

Bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri:

(Unvanı, Adı ve SOYADI)

Dr. Öğr. Üyesi, Ali ÖZKAN

Doç. Dr. Abdul Cenap CEVHERİ

Dr. Öğr. Üyesi Fatma ALBAK YALINIZ

İmzası

Dr. Öğr. Üyesi, Ali ÖZKAN
Dr. Öğr. Üyesi, Fatma ALBAK YALINIZ

İlgili tezin akademik ve etik kurallara uygun olarak yazıldığını ve kullanılan tüm literatür bilgilerinin referans gösterilerek ilgili tezde yer aldığını beyan ederim.

Kübra ERBİL



ÖZET

KÜLTÜREL KİMLİK BAĞLAMINDA SAKARYA MUTFAĞI: ABHAZ MUTFAĞI İNCELEMESİ

ERBİL, Kübra

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları A.B.D.

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Ali ÖZKAN

Ocak 2019, 114 sayfa.

Tarih boyunca kimlik meselesi daima sorun teşkil eden bir durum olmuştur ve kendini her dönem farklı şekillerde göstermiştir. ‘Ben kimim’ sorusuna verilen ‘biz buyuz’ tanımlaması kimliğin inşasında önemli bir katman olarak karşımıza çıkmaktadır. Kimlik ve kültürel kimlik yaşayan bir süreç olan hafıza kavramı ile toplumların kimlik oluşumunda en önemli etkene dönüşmüştür.

Bu çalışmada kültür, kültürel kimlik ve Sakarya ilinde yaşayan etnik gruplardan olan Abhaz halkının yeme içme alışkanlıkları konu edilmiştir. Geçmişten günümüze Sakarya ilinde birçok farklı etnik grup iç içe ve huzur ile yaşamaktadır. Bundan dolayı Sakarya mutfak kültürü geniş bir yelpazeye sahiptir.

Abhaz’lar da Sakarya’ya Kuzey Kafkasya’dan zorunlu göçe maruz kalmış bir Adige (Çerkez) halkıdır. Bu bağlamda Sakarya da yaşayan Abhaz halkının yemek kültürünü ortaya çıkarmak amacıyla yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler kapsamında elde edilen veriler tez çalışmasında sunulmuş ve Abhaz mutfak kültürüne ait bilgiler sunulmuştur. Araştırmada Abhaz halkının karbonhidrat ağırlıklı olarak beslendikleri belirlenmiş, bunun yanında protein bazlı olarak genellikle kümes hayvanlarını ve küçükbaş hayvan eti de tükettikleri bilgisine ulaşılmıştır.

Bu bilgiler ışığında bugün Sakarya da yaşayan Abhaz’lara ait yeme içme alışkanlıkları ve geçmişten günümüze bu alışkanlıklardaki farklılıkların neler olduğu sunulmaya çalışılmıştır. Çalışmada Türk Mutfak Kültürünün bir parçası olan Abhaz Mutfağının tanınırlığını sağlamak, mutfak kültürümüze kazandırmak ve mutfak kültürümüzün zenginleşmesini sağlamaktır. Gastronomi alanında ürünleri çeşitlendirerek ülkemizin bu alandaki potansiyelini ortaya çıkarmaktır.

Anahtar kelimeler: Abhaz mutfağı, Etnik gruplar, Gastronomi, Kültürel kimlik, Sakarya mutfağı.

ABSTRACT

SAKARYA CUSUINE IN THE CONTEXT OF CULTURAL IDENTITY: ASSESSMENT OF ABHAZ CUISINE

ERBİL, Kübra

M. A. Thesis, Department of Gastronomy and Culinary Arts

Supervisor: Assist. Prof. Dr. Ali ÖZKAN

January 2019, 114 pages.

Throughout history, the issue of identity has always been a problem, and it has manifested itself in different ways. The definition of who we are is given to us as an important layer in the construction of identity. Identity and cultural identity have become the most important factor in the formation of the identity of societies with the concept of memory which is a living process.

In this study, culture, cultural identity and eating habits of Abkhazian people living in Sakarya province were discussed. Many different ethnic groups live and live in Sakarya province from past to present. Therefore, Sakarya has a wide range of culinary culture.

The Abkhazians are the people of Adygea (Circassian) who have been subjected to forced migration from the North Caucasus to Sakarya. In this context, face-to-face interviews were conducted to reveal the food culture of the Abkhazian people living in Sakarya. The data obtained within the scope of the interviews are presented in the thesis study and information about Abkhaz culinary culture was presented. As a result of these interviews, it was learned that the people of Abkhazia were mainly fed with carbohydrates. In addition, it was found that the food they consume on the basis of protein is generally poultry and sheep meat.

In the light of this information, the habits of eating habits of the Abkhazians living in Sakarya today and the present ones have been tried to be presented. The aim of the study is to ensure the recognition of Abkhaz Cuisine, which is a part of the Turkish Cuisine Culture, to bring it into our culinary culture and to enrich the culinary culture. To diversify our products in the field of gastronomy and to reveal the potential of our country in this field.

Keywords: Abkhazian cuisine, Cultural identity, Ethnic groups, Gastronomy Sakarya Cuisine.

ÖNSÖZ

Günümüzde, yemek yeme insanlar için yerine getirilmesi gereken zorunlu bir ihtiyaçtan ziyade etnik ve alışılmışın dışında lezzetleri tatma dürtüsü olarak görülmektedir. İnsanlar için önem arz eden noktalardan biri de yedikleri yemekten ve yerden haz duyma ve tatmin olma duygusunu elde edebilmektir.

Bu çalışmada, ülkemizde varlığını sürdüren etnik kültürlere mutfaklardan Abhaz mutfağı incelenmiş ve kaynak kişilerle yüz yüze görüşme yapılmıştır.

Araştırma süresi boyunca, zaman ve birikimlerini esirgemeyerek beni yönlendiren, danışman hocam Sayın Dr. Öğretim Üyesi Ali Özkan'a,

Eğitim hayatım boyunca maddi ve manevi desteğini esirgemeyen annem Nilgün Erbil, babam Cevdet Erbil'e,

Lisans ve yüksek lisans eğitimim boyunca yanımda olan çalışma arkadaşlarıma ve yüksek lisans eğitim sürecini beraber tamamladığımız Şeyma Cengiz'e,

Araştırmanın uygulama bölümünde, görüşme esnasında her türlü kolaylığı ve görüşme yapılan kişilere ulaşmamı sağlayan sevgili Meral Şirinel ve Hakan Şirinel'e ve görüşme esnasında emeği geçen herkese,

Sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Kübra ERBİL

OCAK,2019

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
ABSTRACT.....	ii
ÖNSÖZ	iii
İÇİNDEKİLER	iv
TABLolar LİSTESİ.....	vii
RESİMLER LİSTESİ	x
BİRİNCİ BÖLÜM	1
GİRİŞ.....	1
İKİNCİ BÖLÜM.....	3
KAVRAMSAL ÇERÇEVE	3
2.1.KÜLTÜR, KÜLTÜREL KİMLİK TANIMLARINA GİRİŞ	3
2.2. KÜLTÜREL KİMLİK OLUŞUMU VE TARİHİNE GİRİŞ	5
2.3. ABHAZ KÜLTÜRÜNE VE TARİHİNE GENEL BAKIŞ	6
2.4.SAKARYA MUTFAĞINA GİRİŞ.....	9
2.4.1.Sakarya Mutfak Kültürü ve Tarihi	12
2.4.1.1.Abhaz Mutfak Kültürüne Ait Yemekler.....	12
2.4.1.2.Çerkes Mutfak Kültürüne Ait Yemekler	12
2.4.1.3.Hemşin Mutfak Kültürüne Ait Yemekler.....	13
2.4.1.4.Gürcü Mutfak Kültürüne Ait Yemekler	13
2.4.1.5.Rumeli Türkmenleri ve Yerleşik Türkmen Mutfak Kültürüne Ait Yemekler	13
2.5.ABHAZLAR HAKKINDA GENEL BİLGİLER.....	14
2.6. ABHAZ MUTFAĞINA GİRİŞ	19
2.7. ABHAZ MUTFAK KÜLTÜRÜ VE TARİHİ.....	19

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	21
YÖNTEM.....	21
3.1. ARAŞTIRMANIN; PROBLEM DURUMU, ARAŞTIRMANIN AMACI, ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ VARSAYIMLAR SINIRLILIKLAR ARAŞTIRMANIN MODELİ, EVREN VE ÖRNEKLEM, VERİLERİN TOPLANMASI, VERİLERİN ANALİZİ	21
3.1.1. Problem Durumu	21
3.1.2. Araştırmanın Amacı	21
3.1.3. Araştırmanın Önemi	22
3.1.4. Varsayımlar	22
3.1.5. Sınırlılıklar	22
3.1.6. Araştırmanın Modeli	22
3.1.7. Evren ve Örneklem	23
3.1.8. Verilerin Toplanması	23
3.1.9. Verilerin Analizi.....	23
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM.....	24
BULGULAR	24
4.1. ABHAZ MUTFAĞI YEMEKLERİ	24
4.1.1. Abaza Tavuğu (Aktu Sızbal), Haçapuri	24
4.1.2. Mamalika (Abysta), Ayladzh, Achamykva.....	27
4.1.3. Achapa, Adjika Sos, Polenta, Walnut Lobio (Soslar).....	28
4.1.4. Abkhazian Chudu, Chicken Roasted On Skewer.....	31
4.1.5. Akuteicarsh (Chicken With Nuts Sauce) (Sos).....	33
4.1.6. Mutton Soup With Beans, Akuakuar	34
4.1.7. Abhaz Usulü Acukalı ve Cevizli Patlıcan.....	37
4.1.8. Abkhazian Arashykh Syzbal, Apyrpylchapa	38
4.1.9. Abhaz Salçası, Agudurşış (Baharatlı Barbunya Ezmesi).....	41
4.1.10. Ahulçapa (Cevizli Lahana), Harşıl (ısırgan)	44
4.1.11. Haluj, Pırpılçık, Şıpsı Pasta, Lepsi, Halvane.....	46
4.1.12. Corme, Metaz, Velibah, Gınnış, Gubate, Ape Yeşek	53
4.1.13. Hurmisa, Jijig, Haliva, Şelame.....	61
4.1.14. Darı Çorbası, Kara Lahana Sızbalı (Ahulçapa)	66
4.1.15. Un Çorbası (Aguvestir), Nişasta Helvası	69
4.1.16. Diken Ucu Salatası, Kaz Ayağı Salatası	71

4.1.17. Böbrek Ezmesi	72
4.2. ABHAZ MUTFAĞINDA ŞARAP KÜLTÜRÜ	73
4.3. ABHAZ MUTFAĞINDA SOSLARIN ÖNEMİ	74
4.4. GÖRÜŞME FORMLARININ ANALİZİ	75
4.4.1. Günlük Öğünler	75
4.4.1.1. Ana Öğünler	75
4.4.1.2. Ara Öğünler	83
4.4.2. Geçiş Dönemlerine İlişkin Besinler ve İkramlar	83
4.4.3. Sofra Düzeni ve Servis	84
BEŞİNCİ BÖLÜM	86
SONUÇ	86
RESİMLER KAYNAKÇASI	89
KAYNAKÇA	92
EK 1	96
EK 2	100
ÖZGEÇMİŞ	114
VITAE	114

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 2.1.1: Mosakowski'nin Kültür ve Temel İhtiyaç Listesi Karşılaştırma Tablosu.....	4
Tablo 4.1.1. 1: Abaza Tavuğu Malzemeleri.....	24
Tablo 4.1.1. 2: Haçapuri Malzemeleri	25
Tablo 4.1.2. 1: Mamalika (Abysta) Malzemeleri.....	27
Tablo 4.1.3. 1: Polenta Malzemeleri	29
Tablo 4.1.3. 2: Walnut Lobio Malzemeleri.....	30
Tablo 4.1.4. 1: Abkhazian Chudu Malzemeleri	31
Tablo 4.1.4. 2: Chicken Roasted on Skewer Malzemeleri	32
Tablo 4.1.5. 1: Akuteıcarsh Malzemeleri.....	33
Tablo 4.1.6. 1: Mutton Soup With Beans Malzemeleri	35
Tablo 4.1.6. 2: Akuakuar Malzemeleri	36
Tablo 4.1.7. 1: Abhaz Usulü Acukalı ve Cevizli Patlıcan Malzemeleri	37
Tablo 4.1.8.1.:Abkhazian Arashykh Syzbal Malzemeleri	38
Tablo 4.1.8.2.:Apyplchapa Malzemeleri	39
Tablo 4.1.8.3.:Apyplchapa Marine Malzemeleri	40
Tablo 4.1.9. 1: Abhaz Salçası Malzemeleri	41
Tablo 4.1.9. 2:Agudurşış Malzemeleri	42
Tablo 4.1.10. 1:Ahulçapa (Cevizli Lahana) Malzemeleri.....	44

Tablo 4.1.10. 2:Harşıl (Isırgan) Malzemeleri	45
Tablo 4.1.11. 1: Haluj Malzemeleri	46
Tablo 4.1.11. 2: Haluj İç Malzemeleri	47
Tablo 4.1.11. 3: Haluj Sos Malzemeleri	47
Tablo 4.1.11. 4: Şipsi Malzemeleri	49
Tablo 4.1.11. 5: Paste Malzemeleri	49
Tablo 4.1.11. 6:Şipsi Sos Malzemeleri	50
Tablo 4.1.11. 7: Lepsi Malzemeleri	51
Tablo 4.1.11. 8: Halvane Malzemeleri	52
Tablo 4.1.12. 1: Corme Malzemeleri	53
Tablo 4.1.12. 2: Metaz Malzemeleri	54
Tablo 4.1.12. 3: Velibah Hamurunun Malzemeleri	55
Tablo 4.1.12. 4: Velibah İç Malzemeleri	56
Tablo 4.1.12. 5: Velibahları Yağlarken Kullanılacak Malzemeleri	56
Tablo 4.1.12. 6: Gınnış Malzemeleri	57
Tablo 4.1.12. 7: Gınnış Hamuru İçin Gerekli Malzemeleri	57
Tablo 4.1.12. 8: Gınnış Sosu İçin Gerekli Malzemeler	57
Tablo 4.1.12. 9: Gubate Hamuru İçin Gerekli Malzemeler	59
Tablo 4.1.12. 10: Gubate İç Harcı İçin Gerekli Malzemeleri	59
Tablo 4.1.12. 11: Gubete Üzeri İçin Gerekli Malzemeleri	59
Tablo 4.1.12. 12: Ape Yeşek Malzemeleri	60
Tablo 4.1.12. 13: Ape Yeşek Şerbeti İçin Gerekli Malzemeler	61
Tablo 4.1.13. 1: Hurmisa Malzemeleri	61
Tablo 4.1.13. 2: Jijig Malzemeleri	63
Tablo 4.1.13. 3: Haliva Hamuru İçin Gerekli Malzemeleri	64
Tablo 4.1.13. 4: Haliva İç Malzemeleri	64
Tablo 4.1.13. 5: Şelame Hamuru İçin Gerekli Malzemeler	65
Tablo 4.1.13. 6: Şelame İç Malzemeleri	65
Tablo 4.1.13. 7: Şelameleri Kızartmak İçin Gerekli Malzemeleri	66
Tablo 4.1.14. 1: Darı Çorbası Malzemeleri	67
Tablo 4.1.14. 2: Kara Lahana Sızbalı (Ahulçapa) Malzemeleri	68
Tablo 4.1.15. 1: Un Çorbası (Aguvestır) Malzemeleri	69
Tablo 4.1.15. 2: Nişasta Helvası İçin Gerekli Malzemeler	70
Tablo 4.1.16. 1: Diken Ucu Salatası Malzemeleri	71
Tablo 4.1.16. 2: Kaz Ayağı Salatası Malzemeleri	72

Tablo 4.1.17. 1: Börek Ezmesi Malzemeleri	72
---	----

Tablo 4.4.1.1. 1: Görüşülen kişiler.....	76
--	----

Tablo 4.4.1.1. 2: Eskiden ve Günümüzde Olmak Üzere Öğün Düzeni Dağılımı	76
---	----

Tablo 4.4.1.1. 3:Yaz Mevsiminde Sabah Öğünlerinde Yer Alan Besinlerin Dağılımı	77
--	----

Tablo 4.4.1.1. 4: Kış Mevsiminde Sabah Öğünlerinde Yer Alan Besinlerin Dağılımı	78
---	----

Tablo 4.4.1.1. 5: Yaz Mevsiminde Akşam Öğünlerinde Yer Alan Besinlerin Dağılımı	79
---	----

Tablo 4.4.1.1. 6: Kış Mevsiminde Akşam Öğünlerinde Yer Alan Besinlerin Dağılımı	81
---	----

Tablo 4.4.3. 1: Eskiden ve Günümüze Göre Sofra Düzeni Dağılımı.....	84
---	----



RESİMLER LİSTESİ

Resim 4.1.1. 1: Abaza Tavuğu.....	25
Resim 4.1.1. 2: İmeruli şeklinde yapılan Haçapuri.....	26
Resim 4.1.1. 3: Adjaruli şeklinde yapılan Haçapuri	26
Resim 4.1.2. 1: Mamalika diğer adıyla Absysta	28
Resim 4.1.3. 1: Adjika sos	28
Resim 4.1.3. 2: Mısır irmiği ile yapılan Polenta	30
Resim 4.1.3. 3: Walnut Lobio	31
Resim 4.1.4. 1: Abkhazian Chudu	32
Resim 4.1.4. 2: Chicken Roasted on Skewer	33
Resim 4.1.5. 1: Akuteicarsh.....	34
Resim 4.1.6. 1: Mutton Soup With Beans.....	35
Resim 4.1.6. 2: Akuakuar	37
Resim 4.1.7. 1: Abaza Usulü Acukalı ve Cevizli Patlıcan.....	38
Resim 4.1.8. 1: Abkhazian Arashykh Syzbal.....	39
Resim 4.1.8. 2: Apyrpylchapa.....	41
Resim 4.1.9. 1: Abhaz Salçası	42
Resim 4.1.9. 2: Baharatlı barbunya ezmesi.....	43
Resim 4.1.10. 1: Ahulçapa.....	45
Resim 4.1.10. 2: Harşıl (Isırgan otlı).....	46
Resim 4.1.11. 1: Haluj(K. Erbil, 09.06.2018).....	48
Resim 4.1.11. 2: Pırpılçika.....	49
Resim 4.1.11. 3: Şıpsipasta	50
Resim 4.1.11. 4: Lepsi	52
Resim 4.1.11. 5: Halvane.....	53

Resim 4.1.12. 1: Corme	54
Resim 4.1.12. 2: Metaz	55
Resim 4.1.12. 3: Veliba.....	57
Resim 4.1.12. 4: Gınnış	58
Resim 4.1.12. 5: Gubate.....	60
Resim 4.1.12. 6: Ape Yeşek.....	61
 Resim 4.1.13. 1: Hurmisa.	62
Resim 4.1.13. 2: Jijig	63
Resim 4.1.13. 3: Haliva.....	65
Resim 4.1.13. 4: Şelame	66
 Resim 4.1.14. 1: Darı Çorbası.....	67
Resim 4.1.14. 2: Ahulçapa.....	68
 Resim 4.1.15. 1: Un çorbası.....	69
Resim 4.1.15. 2: Nişasta Helvası	70
 Resim 4.1.16. 1: Diken Ucu Salatası	71
Resim 4.1.16. 2: Kaz Ayağı Salatası.....	72
 Resim 4.1.17. 1: Böbrek Ezmesi.....	73

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

Bir toplumdaki yemek kültürü toplumların yaşam biçimleri ve yeme alışkanlıklarının sonucu olabilmektedir. Türk toplumunda da farklı toplumlar yaşadığından farklı kültürlerde yemek çeşitleri, yeme içme kültürleri son derece zengindir.

Kültür genel olarak, insan toplumlarının tarihsel geçmişi, gelişme özellikleri, üretim biçimleri, değerleri, inançları, tutumları, normları ve toplumsal ilişkileri ile ilgilidir (Yılmaz, 2016:2).

En geniş anlamda, insan toplumunun öğrenilmiş ve sembolik taraflarını anlatan genel bir terim olan kültür, gelenek, görenek, düşünce, inanış, bilim ve sanat etkinliklerinin birikimiyle ortaya çıkan ve toplumdan topluma göre değişen bir yaşam biçimidir (Yılmaz, 2016:2).

Kültür kavramı, şu anda yaşayan bizler için kesinlikle; geçmişin yükü veya geçmişin mirası olmakla sınırlı değildir. Kültür kavramı, bizlerin bugün belki de geçmişte hiç örneği bulunmayan yeni düşünce, yaşama ve eylem türleri yaratmamızla kapsamı geleceğe doğru sürekli ilerleyen bir kavram olarak kalacaktır (Özlem, 2012:218).

“Kültürel miras” kavramı, geniş bir anlam dünyası vardır, ancak kısaca “önceki nesillerin meydana getirdiği ve kuşaktan kuşağa aktardıkları maddi ve manevi kültür ürünleri” olarak tanımlanmaktadır (Şahin, 2009:52).

Etnik sıfatı ile ethnica kökünden gelen etniklik, etnisite gibi kavramlar Yunancadır ve ethnos sözcüğünden gelmektedir (Aydın, 1999:54). Etnik, Yunanca ’da bir tür beşeri birlik biçimini ifade etmek için kullanılan bir sözcüktür. Etniklik, bir grup insanın kendilerinin hayali ya da gerçekçi ortak bir atadan geldikleri inancıyla duygusal bağlarla birleşerek çoğunluktan ayrıldıklarını benimsemelerinin hali olarak tanımlanmaktadır.

Bununla birlikte uluslararası kuruluşların çalışmalarına bakıldığında zaman genel olarak etniklik kavramının üzerinde ortak bir tanıma henüz ulaşılmadığı söylenebilmektedir (Dündar, 2009:19).

Sakarya ili de en çok göç alan illerden biri olarak içinde birçok etnik grubu barındırmaktadır. Sakarya ilinde yaşayan etnik gruplar mutfağımıza önemli derecede katkıda bulunmaktadır. Bu çalışma ile Sakarya ilinde yaşayan Abhazların yeme içme kültürü ve Türk mutfağına katkıları incelenmektedir.



İKİNCİ BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1.KÜLTÜR, KÜLTÜREL KİMLİK TANIMLARINA GİRİŞ

Kültürel çalışmaların öncülerinden biri olan Stuart Hall, kimlik meselesini tartışırken kimliğin bilinmesi ve bildirilmesi eylemlerinden biri eksik olduğunda daima kültürün konumunda kendini sabit kıldığını belirtmektedir. Bu durumla ilgili olarak Hall, “kimliği, aynı hislere sahip, aynı görünümlü, kendilerini aynı sayan insanlara bağlayan anlayış tam bir saçmalaktır. Kimlik bir süreç, bir anlatı, bir söylem olarak daima ötekinin konumundan anlatılır” der (Hall, 1998:72).

Kültürel kimlik üzerine iki farklı düşünme biçiminden bahseden Hall, bunlardan birincisi olan kültürel kimliği “tek gerçek benlik” ekseninde tanımlamıştır. Kültürel kimliği tek ve paylaşılan bir kültür olarak nitelemektedir. Bu kimlik türünde, ortak paylaşımlarımız, tarihimiz, kültürümüz ve kurallarımız bizi bir arada tutan etkiye sahiptir ve bizi bu şekilde bir halk yapmaktadır. Bu birliğin diğer tüm farklılıklardan daha önemli olduğunu vurgulayan Hall, ikinci olarak, kültürel kimliğin ortak paylaşımlarını kabul etmekle birlikte özünde her bir bireyin farklılıklarının peşine düşmektedir. Bu farklılıklar gerçekte ‘var olma’ kadar ‘bir olma’ meselesidir. Kimlik, mekan, zaman, tarih ve kültürün çok ötesinde bir süreçtir. Daha da derinlemesine bir anlam kurulduğunda kimlikler bizi konumlayan ve kendimizi konumladığımız, sürekli dönüşüm içerisinde olan farklı durumlara verdiğimiz anlamlardır. Kimlikler bizim öykülerimizdir (Hall, 1990: 223-225).

İngiliz Antropolog Tylor, kültür üzerine ilk kapsamlı çalışmayı gerçekleştirmiş ve kültürü; “bireyin, topluluğun bir üyesi olarak kazandığı bilgi, inanç, sanat, hukuk, adet, gelenek, görenek, alışkanlık ve yeteneklerin bütünü” olarak tanımlamıştır (Haviland, 2008:103).

Yine kültürün sosyal antropoloji alanında saha araştırmaları ile ünlü araştırmacı Mosakowski, kültürü soyut bağlamda ele alarak, kültürü “ihtiyaçların karşılanması ve soyut olmayan problemlerin çözümünde yardımcı araç” tanımlamıştır. Bu ihtiyaçlar Mosakowski tarafından şu şekilde sıralanmıştır (Mosakowski, 1992:105):

Tablo 2.1.1: Mosakowski'nin Kültür ve Temel İhtiyaç Listesi Karşılaştırma Tablosu

Temel İhtiyaç	Kültürün Tepkisi
1.Metabolizma	1.Beslenme Sistemi
2.Üreme	2.Akrabalık
3.Bedensel Rahatlık	3.Konut
4.Güvenlik	4.Koruma
5.Hareket	5.Faaliyetler
6.Büyüme	6.Eğitim
7.Sağlık	7.Hijyen

Kültür üzerine yapılan çok sayıda çalışmalardan biri de ünlü araştırmacı Parker'a aittir. Parker, kültürü bir okyanustaki buzdağına benzeterek kültürün de buzdağı gibi suyun üstündeki görünen yüzü olduğu gibi suyun altında bulunan bir kısmı da olduğunu ifade etmiştir. Kültürün suyun üzerinde olan kısımları; davranış, normlar, adetler, dil ve semboller oluşturduğu gibi görünmeyen kısmını da aynı kültürden olan kişilerin anladığı anlamlar olduğunu ifade etmektedir. Buzdağının görünmeyen kısmı aynı kültürden insanların anlayacağı işaret, kelime ya da sembollerden oluştuğunu savunmaktadır (Parker, 1998:165).

Türkiye’de yapılan kültür çalışmalarına bakıldığında karşımıza Ziya Gökalp çıkmaktadır. Gökalp, kültürü, “topluluğun bütün üyelerinin birbirine bağlayan, yani aralarında bir dayanışma durumu getiren dini, ahlaki, hukuki, bedii, içtimai, iktisadi ve fenni müesseselerin hey’eti mecmuasıdır” şeklinde tarif etmektedir (Gökalp, 1976:25). Yine Turhan, kültürü şu şekilde tanımlamaktadır:

Kültür, bir milletin sahip olduğu maddi ve manevi değerleri meydana getiren öyle bir bütündür ki toplum içinde mevcut her nevi bilgiyi, alakaları, alışkanlıkları, kıymet ölçülerini, genel geçim, görüş ve düşünceleriyle her türlü davranış şekilleridir. Bütün bunlar birlikte, o topluluğun mensuplarının tersine ortak olan ve onu diğer topluluklardan ayırt eden özel bir hayat tarzı temin eder. (Turhan, 1959:40).

Yine kültür ve kimlik üzerine çalışmaları ile bilinen Derida, kimliğin mutlaka farklılığı gerektirdiğini belirtmek, böylelikle kimlik kavramını sorunsallaştırmıştır. Kimliğin oluşması için farklılık olması gerekir ve kendisini güven altına almak için farklılığı ötekiliğe dönüştürür (Connolly, 1995: 92-93).

Tarih boyunca kimlik meselesi daima sancılı bir durum olmuştur ve kendini her dönem farklı şekillerde göstermiştir. ‘Ben kimim’ sorusuna verilen ‘biz buyuz’ tanımlaması kimliğin inşasında önemli bir katman olarak karşımıza çıkmaktadır. Kimlik ve kültürel kimlik yaşayan bir süreç olan hafıza kavramı ile toplumların kimlik oluşumunda en önemli etkene dönüşmüştür. Bundan dolayı hafıza sürekli kayıt halindedir ve toplumun aidiyet duygusunu geliştirerek olaylar ve olguları içinde barındırmaktadır. Kendisini tanımlayan toplum, köken bilincini geliştirmekte, bu süreçte köklü olan tutunup kalırken, köksüz olan yitip gitmektedir. Kimlik doğuştan gelen kendine has özelliklere ek olarak başka aidiyetlerle de kendini şekillendirmektedir (Maalouf, 2004:16).

2.2. KÜLTÜREL KİMLİK OLUŞUMU VE TARİHİNE GİRİŞ

Kültür, etnisite gibi belirli insan toplulukları aracılığı ile tarih boyunca kuşaktan kuşağa taşınmıştır. Kültür adına aktarılan tüm bu bilgilere verilen ad ‘kültürel kimlik’tir. Kültürel kimliğin özelliklerine bakıldığında; grup üyeleri tarafından öznel olarak algılanması, hissedilmesi ve yaşanması, diğer topluluklardan farklılıkların ve aitlik bilincinin oluşması, sistemsal ve ideolojik bir yöne sahip olması’ şeklinde tanımlanabilir (Bilgin, 1999:61).

Kültürün taşınma biçimi iki şekilde var olmuştur. Bunlardan ilki, söz ile ifade edilen sözlü kültür ya da yaşamlarıyla oluşan, sözlü gelenektir. Yıldırım sözlü kültürü; “bir milletin yaşamında, bireylerin sözlü ve yazılı geleneklerinde yer alan kabulleriyle, ortaklık gücüne erişen ve milli kimliği oluşturan maddi ve manevi faaliyetlerin bütünüdür” şeklinde tanımlamaktadır (Yıldırım, 1998:38). Sözlü kültür yazılı olmayan ve yazmaktan yoksun olarak bir topluluğun hafızasında yüzyıllarca biçimlenmesiyle nesilden nesile aktarılır ve o topluluğun bilincine yerleştirilir.

Bu düşünceler zaman içerisinde kalıplaşmış bilgiler olarak toplumun belleğinde yerini alır. Sözlü kültürün tarih sahnesinde belli bir tarihten sonra yazılı forma geçişi olmuş, bilgiler metinlere dökülerek hafıza yazıya aktarılmıştır. Kültür bir taraftan sözlü gelenekte varlığını sürdürürken bir taraftan da yazılı ortamda yaşamaya devam etmiştir.

Kültürel kimliğe iki farklı açıdan yaklaşan Larrain, onu özcü ve tarihsel olarak ikiye ayırmaktadır. Kapalı ve dar bir algılama olan özcü yaklaşıma göre, kültürel kimlik henüz tamamlanmamış bir özdür. Daha kapsayıcı ve açık bir algılama olan tarihsel yaklaşım ise sürekli bir gelişim ve değişim içerisinde olan, üretilen bir olgu olarak değerlendirilmiştir. Kültürel kimlik geçmiş ve geleceği içinde barındırdığından dolayı tümüyle hiçbir zaman tamamlanmayacak bir olgu olarak karşımıza çıkmakta, mutlaklığı olmamakla birlikte yer, zaman ve tarih açısından kavrayıcı bir özelliğe sahiptir (Larrain, 1995:217-222).

Belli bir etnik kültürün ve coğrafi sınırların içinde bulunan toplum daha sonra ulusal kimlik kazanarak ortak yaşamlarını bir kültürel kimlik içerisinde yaşamaya başlamaktadırlar. Bu aidiyet duygusu ulusal kimliği beraberinde getirmektedir. Tüm bireylerin ortak paylaşımları olan kendi sınırları içerisinde kurdukları birlikleri ve tarihleri olmaktadır. ‘Biz’ duygusunun olgusu ile ortak bir dünyayı paylaşmak, ulusal ideolojinin egemen hale gelmesine ayak olmaktadır. Bu ortak duygu ile hareket eden toplum ya da etnik gruplar (aynı toplum içerisinde farklı yaşayış biçimi ile var olan ve ortak birliktelikleri olan gruplar) kültürel aidiyetlerine göre düşünür, gelişir, değişir ve davranışlar sergilemeye başlarlar. Ortak kültürlerinin kodlarına göre yaşamaya başlayan toplum bu kodları ona göre tanımlar; bayramları, yasları ya da kutlamalarını bu normlar çerçevesinde belirler (Güleç, 1992: 17-20).

2.3. ABHAZ KÜLTÜRÜNE VE TARİHİNE GENEL BAKIŞ

Abhaz kültürüne ait kaynaklara bakıldığında Abhaz halkının tarihine ve kültürüne ilişkin önemli bilgilere ulaşmak mümkündür. Abhaz kültür ve tarihine ilişkin araştırmacılardan Kopsirgen O. Abhaz halkının tarihini şöyle özetlemektedir:

Adıgey'de yaşayan Apsua (Abhaz) halkının kuzey koluna Abazalar (Abazinler) adı verilir. Adıgey'in güney bölümü olan Abhaz Bölgesi'nden (ya da Abhazya'da) 17. Yüzyılda göçeden bir grup, kuzeyindeki dağlık alanda yerleşmiştir. Adıge kabileleri (Abdzax, Bjeduğ, Mehoş, Beslemey, Kabartay ve.) ile kurdukları ilişkiler sonucu Abaza Abhazcasına çok sayıda Adıge kelimesi girmiştir. 19. yüzyılda 1861 köleliğin kaldırıldığı Çarlık Rusyası Adıgey'i kesinlikle işgal edince 1864'te sınıfsız Adıge boyları ve bu arada Abazalar Osmanlı İmparatorluğuna sürüldü. Yurtlarında kalan Abazalar ise Adıgeler ile birlikte kendileri için ovalık kesimde kurulan köylerde zorunlu olarak yerleştirildi. Tüm Kafkasya'da 108 bin (1970) sayılan Abhazların 25 bini Abaza adı altında Karaçay-Çerkes Özerk Bölgesi'nin dört etnik grubundan birini (öbürleri: 113 bin Karaçay, 40 bin Adıge ve 12 bin Nogay) oluşturmaktadır (Kopsirgen, 1973:207).

Yine diğer araştırmacılar Cemal Gamakharia ve Lia Akhaladze'nin 2016 yılında yayımlanan Abhazya ve Gürcistan: Tarih, Siyaset, Kültür başlıklı kitaplarında Abhaz halkının tarih ve kültürüne dair önemli bilgiler elde edilebileceği görülmektedir.

XVI-XVII. Yüzyıllardan itibaren günümüz Abhazya'nın topraklarında Hristiyan Gürcülerin ve gelip yerleşen ve egemen durumda olan paganist ve kısmen Müslüman dağlıların kaynaşması ile günümüz Abaza (Apsua) milleti meydana gelmiştir. Bu ağır süreç uzun zaman devam edip ve genel anlamda XIX. y.y'da tamamlandı. Farklı millet ve dinlerin kaynaşması toplumun dini durumunu (Hristiyanlı, Müslümanlığın ve Paganistliğin karışığı), örf-adetlerini de ayrıca etkiledi. Meydana gelen örf-adetlerin çoğu ise Gürcülerin örf-adetleriyle ortak. Radikal demografik değişikliklere rağmen, Abhazya'nın sahipleri ile yöneticileri aynı kaldılar. Bunlar Şarvaşidze soyundan olan Gürcü beyleridir. Bu beyler Gürcü dünyasından asla kopmadılar, dönemin yeni Abhazya'nın yazışma ve ibadet dili olan Gürcüce'den vazgeçmediler. 17. yüzyıldan sonra Abhazya üzerine Osmanlının etkisi oldukça fazlaydı. Abhazya dışında bu etki bütün Batı Gürcistan'a da yayılıyordu. 1730 baharından itibaren Osmanlı Devleti Batum'dan Azov'a kadar bütün Karadeniz sahilini itaat altına almak için karar verdi. Planlanan askeri hareketlerini Poti paşası sürdürüyordu. Abazalar Osmanlıyı destekliyorlardı. Ancak, Abazaların hiç beklemedik çekilmelerinden dolayı bu operasyon bozuldu. Bu olayların muasırı olan Tarihçi Vahuşti Batonişvili olaylar hakkında şunları yazıyordu: "Abazalar Türklere hücum ettiler, Osmanlıları yenip kovdular. Paşa, deniz üzerinden kaçtı, diğerlerini kırdılar ve deniz ile nehirde boğdular, fazlasıyla ganimet ele geçirdiler, Müslümanlıktan vazgeçtiler ve kendi Abaza dinine döndüler" (Kartlis Tskhovreba, c. IV, Tiflis, 1973, s. 887-888).

Ancak, Türkler Abhazya üzerindeki tesirini en kısa zaman içinde yeniden kurdular. 1730'lu yılların ortalarında ise Sohumi Kalesini yenileyip daha sağlam hale getirdiler (Gamakharia & Akhaladze, 2016: 27-29).

Neredeyse bir buçuk asırdır Anadolu topraklarında yaşayan Abhaz halkı 19. Yüzyılda Osmanlı topraklarına yerleşerek buradaki toplumla kaynaşmıştır. 100-150 bin arasında Abhaz'ın bulunduğu Osmanlı 1877-78 Osmanlı-Rus harbinde ilk olarak Abhazları Balkanlara yerleştirmiş, daha sonrasında Anadolu'ya yerleştirmiştir. Genel olarak bakıldığında Abhaz halkının en yoğun olarak yaşadığı yerler; Sakarya, Kocaeli, Hendek, Düzce, Bilecik, İnegöl, Bursa ve Eskişehir'dir. Buna ek olarak Kuzey Kafkasya'dan göç eden bir kısım Abhaz'ın Samsun, Tokat, Yozgat, Kayseri ve Adana'da yerleştiği bilinmektedir (Papşu, 2004:122). Buradaki yerli kültürle tanışan Abhazlar, yıllardır kendi kültürel kimliklerini kaybetmeden sonraki nesillere aktarmayı başarmışlardır. Daha öncede üzerinde durulduğu gibi kültürel kimlik bir toplumda geçmiş ve gelecek üzerine inşa edildiğinden dolayı sürekli gelişim ve değişim içerisinde ve kapsayıcı bir özelliği vardır.

Farklı kültürle karşılaşma çoğu toplumlarda başlarda çatışmacı bir yapıyı beraberinde getirir de ırk çalışmalarının araştırmaları yıllar içerisinde bu çatışmanın yasal düzenlemeler ile çözüme kavuşturulduğu gerçeğini ön plana çıkarmıştır. İki farklı kültürel kimliğin birbirini merak eden ve etkileşim içine girmesiyle süreç homojen bir yapıya doğru ilerlemektedir. Türkiye'de yaşayan Abhazların da göç süreciyle başlayan toplumla etkileşimi üç aşamada gerçekleşmiştir. Bunlar;

- a. Karşılaşma aşaması
- b. Katılma aşaması
- c. Entegrasyon aşaması

Bu aşamalardan her birisi belli bir süreç almaktadır. Kısaca değinecek olursak karşılaşma aşamasında, göçmenlerin Türkiye'deki Kafkas kökenli etnik grupların hiç zorlanmadığı görülmektedir. Çünkü Osmanlı'nın uzun yıllar Kafkas hakimiyeti ve Müslümanlık gibi birleştirici unsurlar iki toplumun ortak değerlerine işaret etmiştir. Bu durumda karşılaşma aşaması (toprağın iskanı haricinde) sıkıntılı bir süreç olmamıştır (Kaya, 2004:55).

Yine de farklı bir grup olarak var oldukları topraklarda Abhazlar daha içine kapanık ve kendi kendine yeten bir kültürel kimlik olarak karşımıza çıkmaktadır. İkinci aşama olan katılma aşaması da göçmenler için kolaylıkla atlatılmıştır. Çünkü Türkiye’deki ekonomik ve sosyal yapı farklı toplumlara kıyasla rekabetçi ve dışlayıcı değil uzlaşmacı olmuştur. Bundan dolayı farklı etnik kökenlerin halkla karşılaştığı anda verdiği tepki daha çok uzlaşmacı olmuştur. Birbiriyle eşya ve hizmet alışverişi sağlayan iki toplum daha az endişe ve merak içerisinde olmuştur. Bu noktada da Abhazlar özellikle tarımsal faaliyetler ve el sanatları üzerine alanda de yerli halkla ticari alışverişe girmiştir (Özönder, 1998:198).

Son olarak entegrasyon aşamasına bakıldığında, farklı bir etnik grup olarak görülme durumu toplumda alt kültür olarak var olarak devam ettiği görülmektedir. Türkiye’de yaşayan Kafkas kökenli göçmenlerin ikincil bir kültür olarak varlıklarını gösterdikleri anlaşılmaktadır. Bu durumda alt kültürün tanımlamasının da yapılması gerekmektedir. Erkal’a (1997) göre alt kültür, yaşadıkları bölgelere göre ana kültür kalıbından çok da farklılık göstermeyen fakat kendi kültür farklılıklarını da içinde barındırdıkları şekilde yaşayan kültürlerin yaşam tarzıdır. Bu bağlamda Abhaz halkının kendi kültürel kimliğini koruyarak yaşadığı toplumun kültürel kimliği ile entegre olduğu söylenebilir.

2.4.SAKARYA MUTFAĞINA GİRİŞ

Bir ülkenin yiyecek ve içecek kültürü en önemli kültürel kimlik göstergelerinden biridir. Bundan dolayı Sakarya mutfağı yöresel bir mutfak ögesi olarak karşımıza çıkmakta bölgesinin ve bulunduğu coğrafyanın kültürel kimliğinin bir parçası olmaktadır. Buradan yola çıkarak ilk önce yöresel mutfak kavramını tartışmakta fayda vardır. Yöresel kelimesini ‘belli bir yöre ile ilgili’ olarak tanımlanırken yerel ya da mahalli anlamına da gelmektedir (TDK, 2017). Mutfak kültürünün tanımlanmasında da kullanılan bu ifade bir kültürel kimliğin oluşumunda çekirdek öğelerden biri olarak gösterilmektedir. Bundan dolayı yöresel mutfakların ortaya çıkmasında birkaç önemli unsur bulunmaktadır. Bunlar;

1. Bölgeye ait yiyecek ve içecekler
2. Dini etkenler
3. Milli etkenler
4. Gelenek ve görenekler
5. Yeme içme üzerine farklı alışkanlıklar
6. Mevsimsel farklılıklar
7. Coğrafi yapısı ve özellikler
8. Tarihsel birikim (Şengül ve Türkay, 2015:600-601).

Sakarya mutfağına giriş yapmadan önce Türk mutfak kültürünün önemli özelliklerinden bahsetmek faydalı olacaktır. Bunlardan birincisi; Türk mutfağı halkın yaşadığı coğrafi bölgeye göre çeşitlilik göstermektedir. İkinci olarak; Türk mutfağı tarihsel süreci içerisinde sosyal yapıya bağlı olarak değişimler göstermektedir. Yukarıda da belirtildiği gibi Türk mutfak kültürü bazı etkenlere bağlı olarak değişiklikler göstermektedir. Sakarya mutfağı çok boyutlu bir kültürel yapıya sahip olması açısından zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Ayrıca Sakarya mutfağı Anadolu-Türk mutfak kültürünün yemeklerini bünyesinde barındırmasının haricinde zengin bir göçmen mutfağını içermektedir. Bu yöresel mutfağa katkı sağlayan alt kültür mutfaklarını şöyle sıralayabiliriz:

- Manav Mutfak Kültürü
- Kafkas Mutfak Kültürü
- Balkan Mutfak Kültürü
- Karadeniz Mutfak Kültürü

Sakarya’da yaşayan bu alt kültür mutfakları kendi yemek alışkanlıkları ile mevcut durumdaki mutfağı birleştirerek ortak bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır.

Sakarya mutfağı; ana besinleri tahıl, sebze ve etle sulu olarak hazırlanan yemeklerin yanı sıra, zeytinyağlılar, kendi yetiştirdikleri otlar ile hazırlanan yemeklerden oluşmaktadır. Ayrıca bu mutfağa zenginlik katan diğer besinler ise yoğurt, bulgur ve pekmezdır. Şengül ve Türkay (2018)’in Sakarya mutfağı üzerine yaptıkları araştırmada, “Adapazarı’nda “İslama Köfte”, “Kazımpaşa Köftesi”, “Çerkes Tavuğu”, “Abhaz Pastası”, Taraklı’da “Köpük Helva”, “Uhut Tatlısı”, Pamukova’da “Cevizli Ezme”, “Çizleme”,

Kaynarca’da “Dartılı Keşkek”, “Tarhana Çorbası”, “Kabak Tatlısı”, Sapanca, Karasu, Kocaali, Hendek ve Akyazı’da deniz ve tatlı su balıkları ile yapılan lezzetler öne çıkmaktadır. Bunların yanı sıra kabak, ayva ve patates şehrin simgesel besin ürünleri arasında yer almaktadır ” olduğunu söylemektedirler.

Türkmenler (Manavlar) da Sakarya mutfağında önemli bir yere sahiptirler. Manav mutfağında dartılı tereyağlı keşkek ve kabak tatlısının ön plana çıkmaktadır. Yine cevizli lokum, gözleme, cizleme, bazlama, sütlu üzüm, uhut tatlısı da Manav mutfağının önemli lezzetleri arasında yerlerini almaktadırlar (Tuna, 2011:206). Abhaz ve Çerkes mutfaklarının da önemli rol oynadığı Sakarya mutfağı, Kafkas kavurması, Abhaz pastası, Abhaz peyniri, pırpılcıka (acıka) ve Çerkes tavuğu (epıpsps) lezzetleriyle de ön plana çıkmaktadır. Karadeniz Bölgesi’nden de çok sayıda göçmeni içinde bulundurması sebebi ile hamsi dolması, hamsili ekmek, hamsi böreği ve muhlama da yöre mutfağında görülmektedir. Son olarak Balkan ve Rumeli’den gelen göçmenlerin varlığından ötürü Islama köfte, ısırgan otu yemeği ve incir uyutması gibi lezzetler de Sakarya mutfağının bileşenleri arasında yer almaktadır (Aktaş, 2008:113-133).

Sakarya mutfağının kültürel açıdan zenginliğinin yanı sıra yöreye ait lezzetlerin tescillenmesi adına Türk Patent Enstitüsüne 2009 yılında yapılan başvuru sonucunda ‘Adapazarı Islama Köftesi’ ve ‘Adapazarı Dartılı Keşkek’ isimleri 2012 yılında tescillenerek Sakarya mutfağının tanıtılmasında önemli lezzetler arasında yer almıştır. Sakarya yöresine bakıldığında farklı besin öğelerinin farklı merkezlerde yetiştirildiği görülmektedir. Örneğin, patates, soğan ve kabak Adapazarı Ovası, ekmek ayvası ve kiraz Geyve, üzüm ve kavun ise Pamukova’da yetiştirilmektedir. Yine ceviz ve enginar Taraklı, fındık Karasu, erik ve elma ise Sapanca’da bol miktarda yetiştirilmektedir.

Sakarya mutfağının tanıtımı için yapılan faaliyetlerden biri de festivalleridir. Bu festivallerden bazıları şunlardır:

- Kocaeli Turizm, Kültür ve Fındık Festivali
- Taraklı Geleneksel Hıdırlık Pilavı Şenliği
- Sapanca Belediyesi Geleneksel Aşure Günü
- Söğütlü Kültür, Sanat, Spor, Tarım, Hayvancılık ve Süt Festivali

Sakarya'nın yöresel mutfaklarını konu alan bu tür etkinlikler yerel lezzetin tanıtımında önemli rol oynamaktadır.

2.4.1.Sakarya Mutfak Kültürü ve Tarihi

Sakarya mutfağı, daha önce de bahsedildiği gibi, tarih boyunca göçün merkezlerinden biri olduğu için zengin ve verimli bir bölge olmuştur. Bu coğrafya sırasıyla Bitinya, Bizans ve Osmanlı Devlet'i olmak üzere üç medeniyetin de ortak noktalarından bir yer olduğu için üç mutfak kültürünün de damak zevkinden almıştır denilebilir. Sakarya yöresi mutfak kültürü bu çoklu damak tadını yüzyıllar boyu geliştirmiş ve kendine has tanımını olan bir özellik kazanmıştır.

Başta tahıl olmak üzere sebze ve etin de bolca kullanıldığı Sakarya mutfak kültürü, sağlıklı beslenme şekline uyumlu özelliğiyle de ön plana çıkmaktadır. Yeme-içme biçimi olarak sağlıklı ve dengeli beslenmeye ön ayak olan mutfak kültürü ile Türkiye'nin önemli mutfakları arasında yerini almıştır.

Farklı göçmen halklarının yemeklerinin de ayrı bir lezzet kattığı Sakarya mutfağına detaylı olarak bakılacak olunursa her alt kültürün kendilerine has yemeklerini şöyle sıralayabiliriz:

2.4.1.1.Abhaz Mutfak Kültürüne Ait Yemekler

Çorbalardan başlıcaları ; un çorbası, yoğurt çorbası, çüven ekmeği, ceviz yağı, darı çorbası, pirinç çorbasıdır. Diğer yiyecekleri de kısaca; peynirli pasta, abhaza usulü ceviz yağı, abhaz tatlısı, darı pilavı, abhaz tavuğu, acıka, kara lahana sızbalı (sos olarak tüketirler), turp sızbalı, şalgam salatası, şalgam yemeği, kızılıklı barbunya püresi, abhaz peyniri, peynir yapımı, peynir yemeği, aşıc, peynirli börek, soğan yemeği, ısırgan otu, kara lahana (ahul eysarçaça), kaz ayağı, taze fasulye, kabak yemeği (kapçı), haşlama et ajuhta, kapara, abhaz usulü ceviz yağı, abhaz usulü sarımsak ve domates salçası.

2.4.1.2.Çerkes Mutfak Kültürüne Ait Yemekler

Başlıca çorbaları; Mısır çorbası (natıfıps), mercimek çorbası (lahse), un çorbası (aguvestır), mısır çorbası (aşure), bulgur çorbası, dövme darı çorbası, hantıkoleps (hantgups), çerkes çorbasıdır.

Diğer yemekleri ise; halug, mısır ekmeği, darı pastası, ırmık pastası, kosi paste, mayalı ekmek (haluğ tegiğa), mayasız ekmek (mukumipş), biber tuzu, hacığaps, mayalı saç ekmeği, ev ekmeği, hingel, yufka pilavı, çerkes pilavı, çerkes tavuğu (epişips), cevizli çerkes tavuğu, pirinçli epişips şıpsı, pışips şıpsı, yumurtalı şıpsı, fırında bal kabağı, gomıl-gumilej, sütlaç, nişasta helvası, halıbj, şeker kamışı pekmezi, bal kabağı reçeli, şeker pancarı pekmezi, nişasta, hamur mayası, biber tuzu (şıbjıy suğ), cevizli biber (de şuğ), çerkes turşusu, diken ucu salatası (kasıke), kaz ayağı salatası (goşeğın), lahana salatası (ğıntur), taze fasulye salatası, yer elması turşusu, kırmızı pancar salatası, çerkes salatası, mancar, gelincik oturtması, hoyaje, kudusuv, demetaz, harıp, seku, lepsi (<https://www.forumartuklu.org/konu/sakaryanın-yemek-kulturu-sakarya-mutfak-kulturu.176036/>).

2.4.1.3.Hemşin Mutfak Kültürüne Ait Yemekler

Mısır ekmeği, etli lahana dolması, turşu kavurma, pazı tavaşı, kara lahana haşlaması, muhlama.

2.4.1.4.Gürcü Mutfak Kültürüne Ait Yemekler

Fındıklı pırasalı barbunya, erik nar ekşili yağda yumurta, unlu fındıklı fasulye, küllü mısır, ezme fasulye, fındıklı kara lahana.

2.4.1.5.Rumeli Türkmenleri ve Yerleşik Türkmen Mutfak Kültürüne Ait Yemekler

Un çorbası, sütlü çorba, sütlü-sütsüz umaç çorbası, kesme çorba, dımbıl çorba, tarhana çorbası, ulanbüyüden çorbası, garagöz fasulleli dımbıl çorbası, ayran çorbası, tarna çorbası, un çalma çorbası, bulgur çorbası, erişli çorbası, bayram çorbası, tatlı tarhana, dartılı keşkek, hindi dolması, kartalaç yemeği, yoğurtlu pazına, hodan (kaldırek), hodan dolması, kazayağı mancarı, kabak çiçeği dolması, efelek (ebegümeci) yemeği, ebegümeci yahnisi, efelek yahnisi, biryan, bostan mancarı, turp mancarı, gazıcak mancarı, toka mancarı, sirken mancarı, kedi burun, sütlüyen, kök mantarı, til til mantarı, garagulak mantarı, yuka, döbelen mantarı yemeği, keçi sakalı, kırtıl, helle melle, arnavut böreği, boşnak böreği, nohutlu ekmek, keten helva (<https://www.forumartuklu.org/konu/sakaryanın-yemek-kulturu-sakarya-mutfak-kulturu.176036/>)

2.5.ABHAZLAR HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Sakarya mutfağını inceledikten sonra buradaki göçmen gruplarından biri olan Abhaz halkını araştırmanın önemi açısından değerlendirmek gerekmektedir. Bundan dolayı Abhaz kültürü ve tarihine genel olarak bakılması önemlidir.

Coğrafi olarak Karadeniz bölgesinin doğusuna ve Gürcistan'ın kuzeybatısında bulunan ve yüz yılı aşkın bir süredir Gürcistan'a bağlı özerk bir cumhuriyet olarak varlığını sürdüren Abhazya, toprakları Ruslar tarafından işgal edilmeden önce bağımsız bir ülkeydi. Osmanlı döneminde Ruslar tarafından işgal edilen ve Gürcistan topraklarına bağlanan Abhaz halkının büyük bir kısmı Osmanlı topraklarına göç etmek zorunda kalmıştır.

Abhaz halkının kimliği ile ilgili bir bilgiyi paylaşan aslen Polonyalı Amerikan vatandaşı antropolog S. Benet der ki:

Abhaz halkı, yaşadıkları yerin, yaratıcının sonradan hatırladığı bir yer olduğunu üzülerek değil, gurur duyarak söylerler. Efsaneye göre, Yaratıcı yeryüzündeki bütün halklara yaşayacakları bir ülke dağıtıyormuş ve tam dağıtım işlemi bitmek üzereyken Abhazlar yetişmiş. Ancak misafir ağırladıkları ve misafirlerini bırakıp gelmeleri son derece uygun olmayacağı için gecikmişler. Yaratıcı Abhazlar'ı eli boş göndermek istememiş ve böylece arta kalan bir takım taşları toplayarak Abhazya'yı yaratmış. Abhazya geç yaratılmış ama orada yaşayan insanlar genellikle geç ölmektedir, uzun ömürlüdür (90+ yaş) (Benet, 1993:1).

Abhazların kültürel kimliği ile ilgili bilgilendirirken onların Kafkasya tarihi açısından hangi nedenler ile vatanlarından sürüldüklerinin tarihine de değinmek gerekmektedir. 'Göç etmek' ve 'sürgün edilmek' tanım açısından iki farklı açıklamayı beraberinde getirmektedir. Coğrafi anlamda bir değişim ve hareket göç olarak tanımlanırken, zoraki olarak göç ettirmek 'sürgün' olarak tanımlanabilir. Vatanından kovulan kişi zorunlu göç etmiş olmaktadır. Kafkasya tarihine de bakıldığında bu coğrafyanın da sürgünler diyarı olduğunu söylemek gereklidir. Bu coğrafya sürgün ve göç tarihinin olduğu bir coğrafyadır. Sürgün edilen kişiler diasporayı oluşturur. Bundan dolayı göç itici ve çekici nedenleri beraberinde taşımaktadır. İtici nedenler anayurtta baskı, savaş ya da kıtlık gibi sorunlarken, çekici nedenler göç edilen yerdeki refah durumunun yüksekliği olarak gösterilebilir. Kafkas halklarının göç türüne bakıldığında Rusların emperyalist-yayılmacı ve baskıcı tutumu karşısında gerçekleştiğini söylemek mümkündür.

Kafkas topluluklarını Ruslaştırma çalışmaları Kafkasları Osmanlı topraklarına göç etmeye zorlamıştır. Bu durumda Kafkas halkı çekici nedenlerden çok itici nedenlerden dolayı göç etmek zorunda kalmıştır denilebilir. 21 Mayıs 1864 tarihinden itibaren- ki bu tarih Çerkesler'in Çarlık Rusya'ya karşı yenilmesi ile neticelenen Kafkas-Rus savaşının olduğu tarihe tekabül eder- Kafkas halkı kitlesel olarak Osmanlı topraklarına göç ederek buraya sığınmışlardır. Diğer bir deyişle, ya Rus boyunduruğu altına girecek ya da Osmanlı'ya sığınacaklardı. İkicisini tercih eden Çerkes ve Abhazalar özellikle Rumeli ve Suriye bölgesinde iskan edildiler (Saydam, 1997:1-8).

Bugün itibari ile Kafkasya'dan göç eden Çerkes diasporası Türkiye dahil olmak üzere dünyanın 40 ülkesine yayılmış ve 6 milyondan fazla bir nüfusa tekabül ettiği söylenebilir. Çerkes halkının neden göç için Osmanlı Devleti'ni tercih ettiği sorusu ise Osmanlı'daki "panislamist/pantürkist" yaklaşım ile açıklanabilir. Bu yaklaşıma göre "Sultan Abdülaziz ve II Abdülhamid Han "Halife-i Ruyi Zemin" ünvanını taşıdıklarından Kafkas müslümanlarının "Dar-ül İslam'a" göç etmelerine ilgi göstermişler, her türlü desteği vermişlerdir. Kafkas Müslümanları Osmanlı topraklarında göç ettikten sonra belirli bir refah düzeyine ulaşmaya kadar birkaç yıl boyunca askerlikten ve vergiden sorumlu tutulmamışlardır" (Kalaycı, 2015:81).

Osmanlı Devleti ile başlayan ve 1964'e kadar Türkiye Cumhuriyeti'nin de desteklediği göç teşviki bu tarihten itibaren göçün beklenmedik düzeye çıkmasından dolayı yasaklandı ve pasaportsuz ve vizesiz girişler yasaklandı. İnsani kriz şeklinde gerçekleşen Kafkas halklarının göçü Kosova başta olmak üzere, Balkanlar, Irak, Ürdün ve Filistin bölgesine kadar yayılmıştır (Katav & Duman, 2012:8).

1864 tarihinden itibaren başlayan bu sürgün tam iki yıl sürdü ve Ruslar, göç edenlerin mal varlıkları özellikle de sürülerini yanlarında götürmemeleri için kara yoluyla göçü yasaklayarak, milyonlarca insanın Karadeniz kıyılarında aylarca gemi beklemelerine neden oldu. Bunun sonucunda kitlesel ölümlerin ve bulaşıcı hastalıkların olduğu bilgisi Avrupa gazetelerinde yer almaktadır. Sürgün aileler aylarca ayakta kalabilmek için çocuklarını köle olarak satıyorlar bu nedenle de Samsun ve Trabzon'da köle pazarları kurulduğu belirtilmektedir. 1863-67 yılları arasında 150 bin civarında Çerkesin köle olarak alınıp satıldığı bilgiler arasındadır (Hür, 20 Mayıs 2013: Radikal Gazetesi).

Osmanlı topraklarına yerleşen Kafkas halkının Osmanlı için önemli bir yeri olduğu bilinmektedir. Savaşçı bir topluluk olan Kafkas halkı Osmanlı'nın elinden gitmekte olan Balkanlar, Suriye ve Ürdün toprakları gibi sancılı bölgelere yerleştirilerek buralarda denge sağlanmaya yardımcı olmuşlardır. Yine bugünkü Türkiye toprakları içerisinde bulunan ve o zaman da Osmanlı Devleti içerisinde bulunan İstanbul'daki sarayın etrafı sayılabilecek Kocaeli, Adapazarı, Bursa ve Balıkesir yörelerine yerleştirilmişlerdir. Böylelikle Çerkes halkları Osmanlı nüfusunun savaştan dolayı olan kayıplarını telafi ederken Ruslar'a karşı da kullanılmıştır (Ünal, 2012:24-259).

Abhazlar'ın, tarihi ve dini olarak yakınlığı bulunsa da “Türki” bir halk değildir ve bu nedenle ulusal - devlet inşası açısından bakıldığında her ne kadar bütünlükçü olarak bir ulus içinde tanımlanmaya çalışılmışsa da kendilerine has kültür ve kimlikleri ile bu görüşe karşı durmuşlardır. Abhazlar da bir Çerkes halkı olarak, Osmanlı ve Türkiye Devleti'nin eritme/benzeştirme politikalarına tabi tutulmuşlar fakat kendi içlerinde bu politikaları sokmayarak kendi gettolarını oluşturmuşlardır. Bundan dolayı kendi topraklarından sürgün edilen Çerkes halkları sürgün içinde sürgün yaşayarak dönem politikalarına göre yer değiştirmek zorunda kalmışlardır. Bu politikalar doğrultusunda yıllar içerisinde eritme ve benzeştirme politikalarına maruz kalan Çerkes halkları 1990'lı yıllara gelindiğinde kendi kültür ve kimliklerinin varoldukları toplumla içiçe girmesi durumundan kaçamamışlardır (Görmüş, 1990: 24).

1980'lere gelindiğinde anavatanlarına dönmek isteyen ve Türkiye Cumhuriyeti'nde yaşayan 200 Çerkesin Sovyet Rusya'ya başvurması ile başlayan anavatana dönüş hamlesi 12 Eylül 1980 darbesi ile kesintiye uğramıştır. Geri dönüş duygusu “azınlık” olma ve “yok olma” duygusunun güçlendirdiği bir duygu olarak karşımıza çıkmaktadır. Etnik olarak yok olma korkusu Kafkas halkısını varoldukları topraklara geri dönmeye itmiştir.

Çerkeslerin sosyo-kültürel yapısına bakıldığında toplum olarak gerilimsiz bir yapıya sahip olan Çerkeslerin uzun ömürlü oldukları ve aile dayanışmasına çok önem verdikleri görülmektedir.

Çerkes halkının dili incelendiğinde, kullandıkları dil ve edebiyatın o ulusun kültürel kodları ve zenginliği hakkında oldukça bilgi verdiği savından hareket ederek, dilin toplumun varlığı açısından önemli bir kültürel öge olduğunu söyleyebiliriz. Seyahatname'nin ünlü yazarı Evliya Çelebi, 1660'lı yıllarda gezdiği Kafkasya'yı ve kullandıkları dil hakkında,

“Bu dünya gezgini, insanlarla sohbet eden yalnızlık bilmeyen aciz kul, ben Evliya 51 senede, 7 iklimde 18 padişahlık yere ayakbastım. Her ülkenin lisanıyla konuşmak için onların açık ve güzel sözleri, beyitleri ve şiirleriyle 147 lisanın hepsini gayet güzel yazdım ama bu Kafkas lisanı gibi saksağan sesli dili yazamadım. Kendilerine mahsus bir lehçeleri var, dil bilgileri yoktur, onun için kaleme gelmez vesselam...” demiştir (Oral, 2008:72).

Kendi dillerini Adıge olarak tanımlayan Çerkesler, Adıgey, Kabardey, Abhaz ve Abazin alfabelerinin ortak kullanıldığı bir alfabe oluşturmaya çalışmakta ve bu alfabe sisteminin Latin esaslı olarak bir yazı sistemine oturtulması tartışılmaktadır. Çerkes boyları olan Abhaz-Abaza, Adıgey, Kabarbey, Oset, Çeçen, Dağıstan ve Avar boylarına ait birçok deyim, atasözü, şiir, roman, şarkı ve destanlar ortak bir yazın altında toplanmaya çalışılmıştır. Çerkeslerin meşhur iki destanı olan Nart ve Maykop destanları bu kültüre ait bir çok ögeyi içinde barındırması açısından oldukça önemlidir (Aslan, Berzeg & Papşu, 2011:8-10).

Abhaz toplumunun din ve inanç sistemine bakıldığında tüm Çerkeslerin inanç noktasında üç aşama geçirdikleri söylenebilir. Birinci dönem Eski Hattiler dönemindeki güneş, ay, hava ve ağaç tanrılarına inandıkları dönemdir. İkinci dönem ise 1. Yüzyıldan itibaren Hristiyanlığı kabul eden Çerkes topluluklarının özellikle Bizans döneminde çok sayıda kilise kurdukları ve papaz yetiştirdikleri bilgiler arasındadır. Üçüncü ve son dönem ise 7. Yüzyıldan sonra Arapların Güney Kafkasya'ya seferler düzenleyerek buradaki Dağıstan ve Kırım halkları üzerinde İslamiyeti yaymaları sonucunda müslümanlaşan Çerkesya dönemidir. Osmanlı döneminde İslam halifesine bağlı olan Kafkas halkının günümüzde neredeyse tamamı Müslüman'dır (Temizkan, 2009:166).

Abhaz halkının hukuk sistemine bakıldığında yine Çerkeslerin yazısız kanunlarından bahsetmek gerekmektedir.

Yazılı olmayan geleneksel hukuk kurallarının ağırlıkta olduğu Çerkes yaşamında hukuk kuralları ile gelenek ve görenekler iç içe geçmiştir (Habze). Bu kurallar tüm halk tarafından benimsenir, izlenir ve denetlenir. Bu kurallara aykırı davranışlar öncelikle yerel bazda çözülmeye çalışılır.

Çerkes kurallarına göre eğer bir kişi toplum içerisinde ayıplanması ya da dışlanması gerektiren bir davranış sergilerse sadece o kişi değil o kişiye eğitim veren tüm aile yapısı kınanır. Fakat ceza bireysel olarak kesilir. Toplumdan dışlanan kişi başka bir Çerkes yöresine gönderilir (Aslan, Berzeg & Papşu, 2011:25). Ahlaki ve yönetim yapısına bakıldığında Çerkeslerde edep ve adap bağlamında bir ahlak yasasının egemen olduğu görülmektedir. Kadın erkek eşitliğinin baz alındığı bu yapıda ana babaya mutlak itaat ve yardımlaşma bu ahlak yasasının ana ilkelerindendir. Misafirperverliği ile ünlü olan Çerkes halkları misafiri sever ve onları kim oldukları farketmeksizin en iyi şekilde ağırlarlar (İzzet, 2002: 239-290).

Aile yapısına bakıldığında Abhazların, tek eşli olarak aile kurmayı çok önemsedikleri görülmektedir. Yakın akraba evliliğinin hoş karşılanmadığı bu kültürde evlenen eşler sınıfsal olarak aynı seviyede olmalıdır. Çerkeslerin evlenme usulü eskiden daha çok olmakla birlikte kız kaçırmaya dayanmaktadır (Fetgeri, 2007: 176-184). Nezaket ve saygının bütün aile fertleri üzerindeki etkisi bütün ahlaki kuralların ötesinde gelmekle birlikte baba aileyi bir arada tutan bir öğretmen gibidir. Kadının da Çerkes toplumunda önemli bir yeri vardır ve anne olması dolayısıyla ailenin ikinci öğretmeni konumundadır. Çocukların terbiyesinden sorumlu olan anne, çocuğunun dışarıdaki davranışlarından bizzat sorumludur. “Bir milletin terbiye ölçüsü kadındır” sözünü referans olarak alan Çerkes toplulukları çocuklarına ve özelliklerine torunlarına çok önem verirler. Gelenek, görenek ve alışkanlıklar açısından bakıldığında Çerkes topluluklarının Avrupa toplumları ile benzer özellikler gösterdiği görülmektedir. Daha önce de bahsedildiği gibi konuğu çok seven Çerkes halkı üzerinden dokuz geçmeden hiçbir konuğuna neden geldiğini sormazdı. Tarımın önemli yer edindiği Çerkes kültüründe darı ve üzüm şarabı önemli bir yer edinmektedir (Namıtok, 2008: 197-222).

2.6. ABHAZ MUTFAĞINA GİRİŞ

Abhazların mutfağına bakıldığında çok çeşitli bir mutfak karşımıza çıkmaktadır. Binden fazla yemek türünü içinde barındıran Çerkes mutfağının günümüze kalan yemek çeşitleri bu kadarı bulmamakla birlikte bu mutfağın önemli yiyecek ve içecekleri hala yerini korumaktadır. Genel olarak bakıldığında et ve sebze tüketiminin fazla olmadığı Abhaz mutfağı, tahıl ürünleri ve haşlama et ya da kurutulmuş eti yemeklerinde kullanmaları bakımından oldukça zengin bir mutfaktır. Süt, yoğurt, kefir ve peynirin bu mutfaktaki yeri oldukça önemlidir. Ekmeğin çok tüketilmediği Abhaz mutfağı, günde üç kez kurulan sofraya sahiptir. Konuklarına saygının büyük olduğu bu mutfak kültüründe sofrada mutlaka bir büyük bulunur ve yemek bitene kadar sofraya iştirak eder. Gösterişten çok lezzete önem veren bu mutfakta bir sofrada çeşit az lezzet oldukça yoğundur (Aslan, Berzeg & Papşu, 2011:71).

2.7. ABHAZ MUTFAK KÜLTÜRÜ VE TARİHİ

Sakarya mutfağının göçmen mutfaklarından etkilenen bir yapıya sahip olduğu gerçeğinden yola çıkarak bu mutfak kültürlerinin içinde barındırdığı dinamikler ışığında abhaz mutfak kültürüne de yer vermek gerekmektedir. Bundan dolayı yeme içme kültürünün bir toplum açısından kimliğinin inşasında önemli bir yer edindiği bir faaliyettir.

Yaşanılan coğrafya, gelenek görenekler ve inanış biçimleri bir kültürdeki mutfak alışkanlığını biçimlendirmektedir. Türkiye'ye göç eden Abhazlar da yerleştikleri bölgede kendi yeme içme alışkanlıklarını paylaşarak bölge halkıyla kültür alışverişinde bulunmuştur.

Abhaz mutfağının başlıca besin kaynağı olan mısır çok önemli bir yere sahiptir. Daha önce de belirtildiği gibi tahıl ve hayvancılığın önemli yer edindiği Kafkas mutfağında, Kafkas boylarına ait çeşitlilik o etnik grubun yaşadığı mutfak kültürüne geniş ölçüde yansımıştır. Tarihi gelişim süreci içerisinde kültürel kodların değişimine paralel olarak mutfak kültüründe de değişimler olmuştur. Abhaz mutfağına bakıldığında yine kendi Kafkas kültürünün bir sonucu olarak gelenek ve görenekler yemek kültürünü de etkilemiştir denilebilir.

Kafkasya'dan göç eden tüm boyların özel gün ve törenlerindeki yemekler o boyun adet ve göreneklerine göre şekillenmektedir. Yine günümüz teknoloji ve iletişim imkanları düşünüldüğünde Abhaz mutfağının da hem bölge hem de dünya çapında diğer mutfaklar ile etkileşime girmesinin kaçınılmaz olduğu gerçeği de mevcuttur. Geleneksel beslenme türü açısından bakıldığında köyden kente ya da tarım toplumundan sanayi toplumuna geçiş yapan etnik gruplar var oldukları şartlara göre yemek kültürlerini farklılaştırmışlardır (<http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=50&link=http://www.turkish-cuisine.org/ottoman-heritage-3/caucasian-cuisine-50.html>)

Abhaz mutfak kültürünün ayrıldığı Kafkas topraklarından çok farklı bir kültür çeşidi olmaması itibariyle sofrta kültürünü de değinmek gerekmektedir. Yemeklere büyük başlamadan başlanmaması, misafirlikte ise ev sahibinin buyur demesi ile yemeğe başlanması Kafkas sofrta kültürünün vazgeçilmez unsurlarındandır. Sofranın sadece bir karın doyurma aracı olmadığı Abhaz kültüründe, sofrta birşeyler öğrenme aracıdır, eğitim yeridir, güzel konuşma ve dinleme mekanıdır. Toplumsal kaynaşmanın da yeri olan sofrta fiziksel doyumun yanı sıra toplumun kültürel doyum noktasıdır da. Yukarıda da belirttiğimiz gibi Sakarya mutfağı içerisinde önemli bir yere sahip olan Abhaz mutfağının başlıca yemekleri şunlardır:

Un çorbası, yoğurt çorbası, çüven ekmeğı, ceviz yağı, abhaza usulü ceviz yağı, acıka, darı çorbası, pirinç çorbası, peynirli pasta, abhaz tatlısı, darı pilavı, abhaz tavuğı, kara lahana sızbalı, turp sızbalı, şalgam salatası, şalgam yemeğı, kızılıklı barbunya püresi, abhaz peyniri, peynir yapımı, peynir yemeğı, aşıc, peynirli börek, soğan yemeğı, ısırgan otu, kara lahana (ahul eysarçaça), kaz ayağı, taze fasulye, kabak yemeğı (kapçı), haşlama et ajuhta, kapara, abhaz usulü sarımsaklı ve domatesli salçadır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YÖNTEM

Sosyal bilimlere hizmet edeceği düşünülen bu çalışma, nitel bir araştırmadır. Tarama yöntemi (Karasar, 2014) kullanılmış olup kaynaklarda yeterine yer almama ihtimaline karşı Abhaz kültürü hakkında daha fazla bilgiye ulaşmak için halktan kişilerle görüşme yapılarak içerik araştırması yapılmıştır. Çalışmanın sonunda elde edilen bulgular ve bulgulara yönelik muhtemel sonuçlar bir sonuca bağlanmıştır.

3.1. ARAŞTIRMANIN; PROBLEM DURUMU, ARAŞTIRMANIN AMACI, ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ VARSAYIMLAR SINIRLILIKLAR ARAŞTIRMANIN MODELİ, EVREN VE ÖRNEKLEM, VERİLERİN TOPLANMASI, VERİLERİN ANALİZİ

3.1.1. Problem Durumu

Türkiye birçok kültürün kesişme noktasıdır. Osmanlı devleti zamanında geniş topraklara sahip olması ve stratejisinden dolayı farklı kültürden ve yöreden insanlar zorunlu veya bilinçli göç etmiştir. Bu durumda yeme içme kültürü de çok yönlülük kazanmıştır. Bu çalışma ile bugüne kadar yapılmamış olan ama her daim var olan milletlerden biri olan Abhazlar ve onlara ait yemek kültürünün literatüre geçmesi öngörülmektedir.

3.1.2. Araştırmanın Amacı

Bu çalışma ile kültür, kültürel kimlik ve etnik grupların yeme içme çerçevesi açısından incelenmesi amaçlanmaktadır. Bu amaçla aşağıdaki sorulara cevap aranacaktır.

- Kültür nedir?
- Kültürel kimlik nedir?
- Kültürel kimlik ve etnik mutfağın arasındaki ilişki nedir?
- Sakarya ilinde yaşayan kaç farklı etnik grup bulunmaktadır?

Bu sorular ışığında Sakarya ilinde yaşayan Abhazların yemek kültürüne ilişkin bilgilere ulaşılp kaynaklara geçmesi amaçlanmıştır.

3.1.3. Araştırmanın  nemi

Bu  alışma ile, Sakarya ilinde yaşayan Abhazların mutfak kültürünü araştırma ve bu kültürün devamlılığının sağlanması için mutfağına ilişkin yemeklerin derlenmesi ile mutfak kültürünün devamlılığının sağlanması için önem arz etmektedir.

3.1.4. Varsayımlar

1. Kültürel kimlik ve Sakarya ilindeki Abhazların yemek kültürünün kimlik çerçevesinde araştırılması, bu araştırmanın amacını gerçekleştirmeyi sağlayacak özellikte olup yeterli ve geçerli bilgileri yansıtacak niteliktedir.

2. Abhazlara ait yemek kültüründe bahsedilen bilgiler ve yemek tarifleri gerçekçidir ve ger eğı yansıtmaktadır.

3. Seçilen  rneklem, evreni temsil etmektedir.

3.1.5. Sınırlılıklar

Bu araştırmada kültür ve kültürel kimlik terimlerine ait bilgiler Türkçe ve İngilizce Kaynaklardan rahatlıkla ulaşılabilmemiştir. Fakat Abhaz mutfağına ilişkin bilgilere sadece yerel kaynaklar ve kişilerden faydalanılmıştır. Çünkü etnik gruplar ülkemizde yaygın olarak ele alınmamıştır ve elde edilen bilgiler de literatüre geçmemiştir.

3.1.6. Araştırmanın Modeli

Bu  alışma, toplanan veri çeşidine göre nitel bir araştırma olup tarama ve yarı yapılandırılmış görüşme yöntemiyle oluşturulmuş bir çalışmadır (Büyüköztürk, 2016). Yarı yapılandırılmış görüşmelerde, görüşme soruları önceden belirlenmiş görüşme durumunu kapsamaktadır (Yıldırım ve şimşek, 2008:120).

3.1.7. Evren ve Örneklem

Bu araştırmanın evrenini ‘Kültürel Kimlik bağlamında Abhaz Mutfak Kültürü’ oluşturmakta olup örneklemini ‘Sakarya’da yaşayan Abhazların mutfak kültürü’ oluşturmaktadır.

Abhaz mutfağına ilişkin bilgiler Sakarya ilinde yaşamakta olan yaşı 40 ve üzerindeki kadınlarla görüşme yapılarak gerçekleştirilmiştir. Çalışmada kadınlar bilgi verici konumundadır.

Çalışmanın amacı doğrultusunda örneklem, olasılıksız örnekleme tekniği ile belirlenmiştir. Olasılıksız örnekleme tekniğinin bir alt tipi olan amaçlı olasılıksız örnekleme araştırmanın amacı doğrultusunda en uygun kişilerin seçilerek onlarla görüşme yapılmasını öngören bir tekniktir (Bailey, 1987:94-95).

Çalışmada Sakarya merkezde yaşayan ve çevre köylerde mevsimlik olarak yaşamakta olan ev kadını ile görüşülmüştür. Toplam görüşülen ev kadını sayısı 16’dır. Çalışma durum saptayıcı araştırma tipine girmektedir.

3.1.8. Verilerin Toplanması

Tez kapsamında kaynak taraması yapılmıştır. Birçok yazılı kaynaktan yararlanılmış, kaynaklarda bulunan veriler de görsel olarak desteklenmiştir. Ayrıca görüşme yapılan kişilerden de edinilen bilgiler aktarılmıştır.

3.1.9. Verilerin Analizi

Literatür taraması sonucu, kaynaklardan elde edilen bilgiler ve görüşme yapılan kişilerden alınan bilgiler harmanlanmıştır. Görüşme sonuçları incelenip, içerik analizi yapılmıştır. Bunun sonucunda hem biyolojik olarak ihtiyaç duyduğumuz hem de kültürel bir olgu olan yemek kültürünün önemi ortaya çıkmıştır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR

4.1. ABHAZ MUTFAĞI YEMEKLERİ

4.1.1. Abaza Tavuğu (Aktu Sızbal), Haçapuri

- **Abaza Tavuğu**

Çerkes tavuğu olarak da ifade edilen Abaza tavuğu yemeği, Kafkas halkının en lezzetli ve ünlü yemeklerindendir. Kendi mutfak kültürlerinin Türk mutfak kültürü ile yıllar içindeki etkileşimi sonucunda Abaza Tavuğu yemeği yalnız sadece Abhazlar tarafından değil, Türk halkı tarafında da sevilen ve mutfaklarında yer alan bir yemek olmuştur. Bu bölümde Abhaz mutfağı yemeklerini tanıtırken bu yemeklerin yapılışı genel olarak kabul edilen malzeme ve tarifleri de mutfağın inceliklerinin anlaşılması açısından verilecektir. Abaza Tavuğu için;

Tablo 4.1.1. 1: Abaza Tavuğu Malzemeleri

Malzemeler:
1 kg tavuk
1 adet kuru soğan
1 su bardağı ceviz içi
1 dilim mamursa
1.5 tatlı kaşığı acıka
5 yemek kaşığı ayçiçek yağı
7 su bardağı sıcak su

Abaza Tavuğunun Tarifi:

1. Temizlenen tavuklar parçalara ayrılır.
2. İnce ince doğranmış soğanlar yağda pişirilir ve parçalanmış tavuklar içine atılarak suyunu çekmesi beklenir.
3. Daha sonra biraz daha sıcak su ilave edilerek tavuklar pişirilir.
4. Cevizler dövülür.

5. Mamursa ve acıka içine konularak karıştırılır ve yoğrulur.
6. Daha sonra karışım sıkılır ve yağı çıkarılır.
7. Yağı alındıktan sonra bu karışım tavuk suyu ile sulandırılır.
8. Elde edilen karışımın içine parçalanmış tavuklar bulandırılır.
9. Son olarak elde edilen ceviz yağı üzerine gezdirilerek servis edilir.



Resim 4.1.1. 1: Abaza Tavuğu
(<http://www.gurmelezzetler.com/abaza-tavugu/>).

- **Haçapuri**

Gürcü mutfağında da sık sık karşılaştığımız Haçapuri bir diğer adı ile haçapuri Abhaz mutfağının en önemli yiyeceklerinden biridir. Peynirli pide olarak da bilinen haçapurinin kültür farkına dayalı olarak iki çeşit yapımı vardır. İsimleri İmeruli ve Adjaruli olan bu iki yapım şekli tat olarak aynı fakat hamurun kapatma biçimi olarak birbirinden farklıdır. İmeruli yuvarlak ve kapalı peynirli pide olarak şekillenirken, Adjaruli hamura Karadeniz pidesi gibi kayık şeklinin verilmesi ile şekillendirilir.

Tablo 4.1.1. 2: Haçapuri Malzemeleri

Hamuru için malzemeler:
1.5 yemek kaşığı kuru maya
1 su bardağı ılık su
4 bardak un
1.5 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Hamurun içine koymak için 750 gr ufalanmış peynir
Servis etmek için: Tereyağı

Haçapuri'nin tarifi:

1. Yaş maya ılık suyun içerisinde eritilir.
2. Bir kabın içerisine un ve tuz koyup karıştırılır ve ortasına hazırlanan mayalı su dökülür.
3. Hamur toparlanıncaya kadar ılık su ilave edilerek yoğrulur.
4. Yoğrulan hamur mayalanması için bir saat dinlendirilir.
5. Mayalanan hamur portakal büyüklüğünde parçalara ayrılarak bezeler elde edilir.
6. Tabak büyüklüğünde açılan bezeler içerisine peynir konularak ister kapatma şeklinde ister Karadeniz pidesi şeklinde şekil verilerek hazırlanır.
7. Fırın tepsisine konan haçapuriler, ısıtılmış 200 derecelik fırında 15 dakika kadar pişirilir.
8. Pişirilen haçapurilerin üzerine tereyağı sürülür ve kesilerek servis edilir.



Resim 4.1.1. 2: İmeruli şeklinde yapılan Haçapuri
(<http://oilyboily.com/hkacapuri-boregi-gurcu-boregi/>).



Resim 4.1.1. 3: Adjaruli şeklinde yapılan Haçapuri
(<http://blog.biletbayi.com/gurcu-mutfeginin-bastaci-hacapuri.htm>)

4.1.2. Mamalika (Abysta), Ayladzh, Achamykva

- **Mamalika (Abysta)**

Diğer adı Abysta olan Mamalika yemeği Türkiye’de bir çok yörede de değişik şekillerde yapılmaktadır. Özellikle Karadeniz bölgesinde sıkça yapılan Mamalika ayrıca Tatar, Romanya ve Rusya’da da yapılan bir yemektir. Abazalar’ında mutfaklarında önemli bir yere sahip olan bu yemek kültürel bir miras olarak günümüze kadar gelmiştir. Mamalika iki türlü yapılmaktadır. Bunlardan birincisi taze hafif bir peynir türü olan Ayladzh ile servis edilendir. Diğer ikincisi ise süt ve yine bir peynir çeşidi olan Achamykva ile servis edilen Mamalika’dır. Diğer yapılan Mamalika yemeklerinin aksine Abaza Mamalika’sı tuzsuz yapılmaktadır (http://abkhazia.travel/en/national_dishes).

Tablo 4.1.2. 1: Mamalika (Abysta) Malzemeleri

Malzemeler
1.5 litre su
300 gr mısır unu
300 gr tereyağı
250 gr Ayladzh peyniri ya da Achamykva peyniri

Mamalika tarifi:

1. Su kaynatılır.
2. Kaynayan suya mısır unu ilave edilerek katılaşması sağlanır.
3. Katılaşana kadar pişirilen mısır unu tepsiye dökülür.
4. Üzerine Ayladzh peyniri konularak servis edilebileceği gibi ortası açılarak süt ve Achamykva peyniri ile de servis edilebilir.



Resim 4.1.2. 1: Mamalika diğer adıyla Absysta
(<https://yemek.com/cerkez-yemekleri/>).

4.1.3. Achapa, Adjika Sos, Polenta, Walnut Lobio (Soslar)

- **Achapa, Adjika Sos**

Bezelye ve cevizin sıklıkla kullanıldığı Abhaz mutfağının en çok tüketilen yiyeceklerinden biri de Achapa adını verdikleri bir tür salata. Mevsimine göre yeşil bezelye, lahana, pancar yaprağı, saparna, yeşillik, ceviz ve baharatlı soslarla hazırlanan salata hemen hemen kurulan bütün sofralarda ana yemeğe eşlik etmektedir. Yine sarımsak, türlü bitki ve kırmızı biber kullanılarak hazırlanan bir sos olan Adjika hemen hemen bütün yemeklerin yanında kullanılmaktadır. Yemeklerin içinde de kullanılan bu sos yemeklere ayrı bir lezzet katmaktadır.



Resim 4.1.3. 1: Adjika sos
(<http://www.tppra.org/en/news/abkhaz-adjika>).

- **Polenta**

Abhazların mutfak kültüründe en kullanılan besin kaynağı mısır olması dolayısıyla yapılan yemeklerin çoğunun içinde mısır bulunmaktadır. Polenta da bunlardan birisidir. Bir tür mısır unu ile yapılan ve Türk mutfağındaki mihlamaya benzer olan polentanın tek farkı bu yemeğin mısır unu değil de mısır irmiği ile yapılmasıdır.

Tablo 4.1.3. 1: Polenta Malzemeleri

Malzemeler:
5 su bardağı su
1.5 su bardağı mısır irmiği
1.5 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz zerdeçal
5 yemek kaşığı tereyağı
1.5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Polenta'nın Tarifi:

1. Tencereye su, zerdeçal ve tuz koyulup kaynatılır.
2. Kaynayan suya mısır irmiği eklenerek karıştırılır.
3. 25 dakika boyunca karıştırılarak pişirilir.
4. Rendelenmiş kaşar peyniri ve tereyağı eklenerek 5 dakika daha pişirilir.
5. Bir servis kabı içine alınan Polenta kaşık yardımı ile tabana yayılması sağlanır.
6. 15 kadar katılaşması beklenir ve dilimlenerek servis edilir.



Resim 4.1.3. 2: Mısır irmiği ile yapılan Polenta
(<https://www.taste.com.au/recipes/baked-parmesan-polenta/41d0dd4e-fff2-4214-87bb-49104ca61fc7>).

- **Walnut Lobio**

Gürcü mutfağının da vazgeçilmezlerinden olan lobio, kırmızı barbunya, ceviz ile yapılan bir çeşit çorbadır. Püre kıvamında da yapılan bu karışım oldukça doyurucu bir kış yemeği olarak Abhaza mutfak kültüründe yerini almaktadır.

Tablo 4.1.3. 2: Walnut Lobio Malzemeleri

Malzelemer
300 gr kırmızı barbunya
1 adet soğan
1 adet küçük bir havuç
1.5 su bardağı ceviz içi
Bir tutam taze kişniş
2 diş sarımsak
Kimyon, tuz, karabiber
Zeytinyağı

Walnut Lobio'nun Tarifi:

1. Bir önceki günden suya basılan barbunyaları tencereye alıp 5 bardak tuzlu suyla kaynatılır.
2. Ayrı bir tavada ince doğranmış soğanlar kavrulur, yine küçük küpler halinde doğrunmuş havuç ve sarımsak ilave edilerek pişirilir.
3. Haşlanmış barbunyadan iki bardak alarak bir bardak haşlama suyu ve pişirilen sebzelerden biraz alınarak blenderda püre haline getirilir.
4. Blenderda cevizler ezilir.

5. Bütün malzemeler ve baharatlar tencereye eklenerek 10 dakika daha kaynatılır.
6. Piştikten sonra doğranmış kişnişler eklenir.



Resim 4.1.3. 3: Walnut Lobio
(<http://peepingtummy.com/tr/gurcu-usulu-cevizli-barbunya-corbasi/>).

4.1.4. Abkhazian Chudu, Chicken Roasted On Skewer

- **Abkhazian Chudu**

Yine Abhaz mutfak kültürünün hamur işlerinden biri olan Abkhazian Chudu peynirli pide olarak da anılmaktadır. Sıcak olarak tüketilen bu pide oldukça lezzetlidir. Abaza kültüründe birçok peynir çeşidinin olması ve kullanılması yiyeceklerde farklı oluşturduğundan değişik isimlerle anılmaktadır.

Tablo 4.1.4. 1: Abkhazian Chudu Malzemeleri

Malzemeler
4 su bardağı un
2 adet yumurta
1 bardak süt
Kabartma tozu
300 gram Afüeylatza (taze abaza peyniri) peyniri
Tuz

Abkhazian Chudu'nun Tarifi:

1. Un, yumurtaların akı ve kabartma tozu ve tuz ilave edilerek sıcak su ile yoğrulur.
2. 2-3 saat dinlendirilen hamur tepsinin ölçüsüne göre iki eşit parça şeklinde açılır.
3. Ufalanmış Afüeylatza peyniri açılan hamurun üzerine serpiştirilir.
4. Yumurtanın sarısının sürüldüğü hamur, dibine tereyağı sürülmüş tepsiye konarak fırına sürülür.
5. Peynirli pide fırından çıktıktan sonra sıcak olarak servis edilir.



Resim 4.1.4. 1: Abkhazian Chudu
(http://www.babafirin.com/assets/images/lorlu_pide.jpg).

- **Chicken Roasted on Skewer**

Abaza mutfağından bahsederken tavuğun önemli bir çeşit olduğu üzerinde durulmuştur. Abaza mutfağı büyükbaş hayvan etinden ziyade tavuk gibi kümes hayvanları ve küçükbaş hayvanların etiyle yapılan yemeklerle doludur. Bunlardan birisi de Chicken Roasted on Skewer adıyla yapılan yemektir.

Tablo 4.1.4. 2: Chicken Roasted on Skewer Malzemeleri

Malzemeler
300-500 g tavuk
50 gr ekşi peynir
1-2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı adjika
2-3 dal nane
Tuz

Chicken Roasted on Skewer Tarifi:

1. Çizilmiş tavuk gövdesi suda yıkanır, kurulanır ve Adjika ile yağlanır.
2. Doğranmış ekşi peynir, kıyılmış sarımsak ve yeşillik karışımı tavuğun içine doldurulur.
3. Bir şişin üzerine konan tavuk ateşte kızarana kadar pişirilir.



Resim 4.1.4. 2: Chicken Roasted on Skewer
(http://wow-cook.com/recipe/detail.php?ID=862&SECTION_ID=206).

4.1.5. Akuteicarsh (Chicken With Nuts Sauce)

Ceviz sosuyla pişirilen bu tavuğun yapımı biraz zahmetli olsa da lezzetli bir tat olduğundan Abaza mutfağının vazgeçilmezleri arasındadır. Bundan dolayı özel günlerde ve bayramlarda mutlaka yapılmaktadır. Kendi kültür ve geleneklerinin bir parçası olan bu yemek Türk mutfağı tarafından da öğrenilip yapılmaktadır.

Tablo 4.1.5. 1: Akuteicarsh Malzemeleri

Malzemeler
Bir adet tavuk
350 gram ceviz
2-3 adet soğan
3-4 adet sarımsak
1 yemek kaşığı adjika
50-70 gram yağ
1 tatlı kaşığı baharat karışım
Tuz
Nar suyu
Sirke
Bir demet kişniş

Akuteicarsh Tarifi:

1. Hazırlanmış tavuk parçaları kesilir ve bir tencereye konur.
2. Soğuk suya konan et parçaları kaynatılarak pişirilir.
3. Pişmiş eti tencereden çıkarıp, başka bir tencerede tereyağı ve doğranmış soğan 5-10 dakika pişirilir.
4. Blenderda cevizleri 2-3 kez geçirdikten sonra bu harcın içine sarımsak, tuz, kişniş, baharat karışımı, nar suyu ve sirkeyi karıştırarak tavuk suyundan alınan 3 bardak su ile karıştırılır.
5. Elde edilen karışım tavukların üzerine dökülerek 10-15 dakika kaynatılır.
6. Elde edilen yemek sıcak bir şekilde servis edilir.



Resim 4.1.5. 1: Akuteicarsh
(<https://www.bbcgoodfood.com/recipes/164606/roasted-chicken-with-creamy-walnut-sauce>).

4.1.6. Mutton Soup With Beans, Akuakuar

- **Mutton Soup With Beans (Kuru Fasulyeli Etli Ve Sebzeli Kış Çorbası)**

Koyun eti ile hazırlanan çorba Abaza mutfağında kış çorbası olarak da bilinmektedir. Sebzenin ve etin iç içe girdiği bu tat da Abaza mutfak kültürünün önemli öğelerinden biri olarak yerini almaktadır. Kültür tanıtımı açısından farklı bir tat olarak gösterilen bu çorbanın içindeki besinlerin değerleri çorbanın Abhazlar için ne kadar önemli olduğunun da bir göstergesidir.

Tablo 4.1.6. 1: Mutton Soup With Beans Malzemeleri

Malzemeler
500 g koyun eti,
50 gram kuru fasulye
2-3 adet soğan
3-4 diş sarımsak,
Kişniş yaprakları,
3-4 dal dereotu ve maydanoz,
1 pırasa
1 çorba kaşığı mısır unu
1-2 yemek kaşığı ajika,
1 çay kaşığı kuru baharat karışımı,
50-70 gr yağ
2-2,5 bardak su,
Tuz ve diğer baharatlar

Mutton Soup With Beans Tarifi:

1. Et kuşbaşı olarak doğranır ve bir tencereye konur.
2. Soğuk su ile pişirilir.
3. Kaynama sırasında doğranmış pırasa ve 1-2 adet maydanoz et suyunda pişirilir.
4. İnce kıyılmış soğan, nişasta ve mısır unu birlikte kavrulur.
5. Haşlanan etin içerisine kızartılmış soğan karışımı, tuz, sarımsak, ince kıyılmış yeşillikler de ekleyerek 5 dakika daha pişirilir.
6. Çorba sıcak servis edilir.



Resim 4.1.6. 1: Mutton Soup With Beans
(http://wow-cook.com/recipe/detail.php?ID=1442&SECTION_ID=263).

- **Akuakuar (Aac)**

Unla yapılan yiyecekler Abaza mutfağında oldukça fazladır. Özellikle mısır ununun çokça kullanıldığı bu kültürde Akuakuar Abhaz toplumunun her daim sofrasında olan lezzetlerdendir.

Bir çeşit ara sıcak olan peynirli otlu hamur kızartmasıdır. Türk mutfağındaki pişi olarak bilinen lezzete yakın olduğu bilinse de mısır unun kullanılması ile farklı bir lezzet katmaktadır.

Tablo 4.1.6. 2: Akuakuar Malzemeleri

Malzemeler
4 su bardağı mısır unu
1 su bardağı buğday unu
500 gram Abaza peyniri
1 adet yumurta
2-3 bardak su
İsteğe göre tuz ve atzıbra

Akuakuar Tarifi:

1. Mısır ve buğday unu karıştırılarak içine yumurta kırılır.
2. Karışımaya sıcak su ilave edilir ve yoğrulur.
3. Elde edilen hamur 2-3 saat dinlenmeye bırakılır.
4. 3-4 cm uzunlamasına açılan hamur 2 cm dilimler halinde kesilir. Bu dilimler oklava ile tekrar biraz daha açılır.
5. Elde edilen yufkanın içine peynir ve atzıbra konularak kenarları st üste gelecek şekilde kapatılır.
6. Daha sonra yağda kızartılan hamurlar yoğurt ile birlikte servis edilir.

Not: Hamurun içine isteğe göre ceviz ve bal da konulabilir.



Resim 4.1.6. 2: Akuakuar
(K.Erbil, 10.06.2018).

4.1.7. Abhaz Usulü Acukalı ve Cevizli Patlıcan

Cevizin ve acukanın çokça kullanıldığı bir mutfak olan Abaza mutfağı hemen hemen bütün sebze yemeklerinde bu ikiliyi kullanmaktadır. Bundan dolayı sebzenin içindeki ceviz ve acuka yemeğe ayrı bir tat vermektedir.

Tablo 4.1.7. 1: Abhaz Usulü Acukalı ve Cevizli Patlıcan Malzemeleri

Malzemeler
1 kg patlıcan
250 gram ceviz ezmesi
4 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
Bir yemek kaşığı acuka
Bir tutam kişniş
Çeşitli baharatlar
Bir çay kaşığı tuz
Sirke ya da nar suyu

Abhaz Usulü Acukalı ve Cevizli Patlıcanın Yapılışı:

1. Yıkanan patlıcanlar soyulur ve uzunlamasına kesilir.
2. Dilimlenen patlıcanlar soğuk su ilave edilerek pişirilir.
3. Pişirilen patlıcanlar 2 saat kadar dinlenmeye bırakılır.
4. Ceviz, sarımsak ve yeşillikler blenderdan geçirilir.
5. Acıka, tuz, ince kıyılmış soğan ve sirke yarım bardak su ile karıştırılarak patlıcan dilimlerinin üzerine dökülür.

6.Malzemeler ile birlikte d r len patlıcanlar servis tabağına alındıktan sonra ceviz yağı, sirke ya da nar suyu dökülerek servis edilir.



Resim 4.1.7 1: Abaza Usulü Acukalı ve Cevizli Patlıcan
(<http://www.hafiftarif.com/wp-content/uploads/2010/09/cevizli-patlican.jpg>).

4.1.8. Abkhazian Arashykh Syzbal, Apyrpylchapa

- **Abkhazian Arashykh Syzbal**

Abkhazian Arashykh Syzbal ajika ile yapılan bir Abhaz sosudur. Kızarmış veya haşlanmış tavuk ya da hindi ile yenilmektedir. Aynı zamanda tek başına bir sos olarak da kullanılmaktadır.

Tablo 4.1.8. 1:Abkhazian Arashykh Syzbal Malzemeleri

Malzemeler
300 gram ceviz
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı acuka
1 tatlı kaşığı yine Abaza �zel sosu olan Akhkhyla
Tuz

Abkhazian Arashykh Syzbal Tarifi:

1. Ceviz ve sarımsak blenderdan geçirilir.
2. Karışımın içine bir tatlı kaşığı acuka, akhkhyla ve tuz konularak tekrar blendardan geçirilir.
3. Elde edilen karışıma kızarmış ya da haşlanmış hindi ya da tavuk batırılarak yenir.



Resim 4.1.8. 1: Abkhazian Arashykh Syzbal
(https://georgiaabout.files.wordpress.com/2014/09/arashykh-syzbal-served-with-chicken_1.jpg).

- **Apyrpylchapa**

Apyrpylchapa, marine edilmiş kırmızı biber, ceviz ve otlar ile yapılan ve Abhazya bölgesine ait olan bir yemektir. Gürcistan bölgesinde de sıklıkla yapılan bir yemek olan Apyrpylchapa, Çerkes mutfak kültürünün vazgeçilmezlerindendir.

Tablo 4.1.8. 2:Apyrpylchapa Malzemeleri

Malzemeler
6 büyük tatlı kırmızı biber
200 gram ceviz
1 yemek kaşığı Ajika
2 diş sarımsak
1 soğan
Bir tutam maydanoz
Bir yemek kaşığı kurutulmuş acı kırmızı biber
3-4 yemek kaşığı beyaz şarap sirkesi
50 ml su
Bir tutum taze kişniş
Tuz

Tablo 4.1.8. 3:Apyplchapa Marine Malzemeleri

Marine için malzemeler
2 yemek kaşığı yağ
5 yemek kaşığı beyaz şarap sirkesi
200 ml su
Bir adet defneyaprağı
1 çay kaşığı şeker
1 yemek kaşığı kırmızı biber
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz

Apyplchapa Tarifi:

1. Marine için bir diş sarımsağı ince dilimledikten sonra tencereye defneyaprağı, kırmızıbiber, şeker ve tuzu ilave ederek karıştırılır.
2. 2 yemek kaşığı yağ, 5 yemek kaşığı beyaz şarap sirkesi ve 200 ml suyu koyup kaynamaya bırakılır.
3. Kırmızıbiberler ikiye ayrılır ve marine sosun içinde 30 dakika bekletilir.
4. Marine edilmiş kırmızıbiberler beklerken, taze kişniş ve maydanoz doğranır ve 2 diş sarımsak ile birlikte ezilerek harç kıvamına getirilir.
5. Cevizler ezilir ve soğan doğranır. Ezilmiş kişniş, maydanoz, sarımsak ve kırmızıbiber ile bir çorba kaşığı ajika ve tuz birlikte bir kabın içerisine alınır. 3-4 g beyaz şarap sirkesi ve su ilave edilerek harç iyice karıştırılır.
6. Marine edilmiş kırmızıbiberlerin içine harçtan bir miktar alınarak konur.
7. Hazırlanan biberler soğuk olarak servis edilir.



Resim 4.1.8. 2: Apyrpylchapa
(<https://georgiaabout.files.wordpress.com/2014/06/apyrpylchapa-copy.jpg>).

4.1.9. Abhaz Salçası, Agudurşışi (Baharatlı Barbunya Ezmesi)

- **Abhaz Salçası**

Abhazlar kendi hazırladıkları salçaları yoğun olarak kullanmaktadırlar. Sosların çok önemli olduğu bu mutfak kültüründe hemen hemen bütün yemeklerde kullanıldığı için salçanın da yeri oldukça önemlidir.

Tablo 4.1.9. 1: Abhaz Salçası Malzemeleri

Malzemeler
Etli kırmızıbiber
Sıvı yağ
Tuz

Abhaz Salçası Tarifi:

1. Biberler ikiye ayrılır ve çekirdekleri çıkarılır.
2. Kurumaya bırakılan kırmızıbiberler bir tencereye alınarak kaynamaya bırakılır.
3. Haşlandıktan sonra fırında kurumaya bırakılan biberler kıyma makinası ya da blenderdan geçilerek püre haline getirilir.
4. Daha sonra bir tepsiye alınan bibere sıvı yağ ve tuz katılarak fırınlanır ve suyunu çekene kadar pişirilir.
5. Bir gün bekletilen salça daha sonra kavanozlanır.



Resim 4.1.9. 1: Abhaz Salçası
(http://www.e-sehir.com/yemek_tarifleri/abaza-salcasi-duzce-tarifi.html).

- **Agudurşışı (Baharatlı barbunya ezmesi)**

Agudurşışı diğer adıyla baharatlı barbunya ezmesi barbunyanın sıklıkla kullanıldığı bu mutfakta tüketilen yiyeceklerden biridir.

Tablo 4.1.9. 2:Agudurşışı Malzemeleri

Malzemeler
3 su bardağı barbunya fasulye
7 su bardağı sıcak su
2 adet kuru soğan
5 yemek kaşığı sıvıyağ
4 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
Tuz
5 diş sarımsak
2 adet kırmızı acı biber
3 tatlı kaşığı kişniş
1 çay kaşığı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Agudurşısı Tarifi:

1. Bir gece öncesinden yıkanıp suda bekletilen barbunya haşlanır ve süzülür.
2. Soğan ince kıyılarak yağda kavrulur ve içine biber ve domates salçası konur.
3. Elde edilen bu karışım fasulyenin içine konur.
4. Daha sonra tuz, dövülmüş sarımsak ve 7 su bardağı sıcak su ilave edilir.
5. Kaynayan barbunyalar tahta kaşıkla ezilerek püre haline getirilir ve içine biraz acı biber konulur.
6. Ateşten indirmeye yakın çekilmiş kişniş ve karabiber konulur.
7. Kızgın yağa ilave edilen toz biber barbunyanın üzerine gezdirilerek servis edilir.



Resim 4.1.9. 2: Baharatlı barbunya ezmesi

(<http://apsuvaabazayemekleri.blogspot.com.tr/2016/10/agudursisi-baharatl-barbunya-ezmesi.html>).

4.1.10. Ahulçapa (Cevizli Lahana), Harşıl (ısırgan)

- Ahulçapa (Cevizli Lahana)

Tablo 4.1.10. 1:Ahulçapa (Cevizli Lahana) Malzemeleri

Malzemeler
1 kg beyaz lahana
2.5 su bardağı ceviz içi
1 fincan kaynamış lahana suyu
2 baş sarımsak
2 adet kuru soğan
3 orba kaşığı toz kişniş
2 orba kaşığı kırmızı pul biber
3 orba kaşığı mayonez
250 gr süzme yoğurt
1 demet taze soğan
Tuz

Ahulçapa Tarifi:

1. Sıcak suda haşlanan lahanalar yeme kıvamına gelene kadar pişirilir.
2. Haşlanan lahanan suyundan daha sonra kullanılmak üzere bir bardak ayrılır.
3. Daha sonra lahanalar suyu sıkılarak tencereden alınır.
4. İri parçalar halinde kesilen lahanaların içine küp küp kesilen soğanlar eklenir.
5. Yoğurularak birbirine yedirilen soğan ve lahana beklemeye alınır.
6. Dövmüş ceviz, sarımsak, pulbiber ve tuz karıştırılarak blenderdan geçirilir.
7. Elde edilen karışım lahanaya eklenir.
8. Son olarak yoğurt, kişniş, mayonez ve tuz eklenerek lahana yemeğı karıştırılır.
9. Tabaklarda servis ederken ince kıyılmış soğan ile servis edilir.



Resim 4.1.10. 1: Ahulçapa

(<http://apsuvaabazayemekleri.blogspot.com.tr/2016/10/ahulcapa-cevizli-lahana.html>).

- **Harşıl (Isırgan)**

İspanak ve pazı kullanılarak da yapılan bu tarif Abhaz kültürünün kendine has yemeklerinden biridir. Türk mutfak kültürü ile de benzer yönleri olan Harşıl, Abhazlar tarafından genellikle ısırgan otuyla yapılmaktadır.

Tablo 4.1.10. 2: Harşıl (Isırgan) Malzemeleri

Malzemeler
1 kg Isırgan Otu
1 yemek kaşığı Acıka
Bir tutam taze kişniş
1 demet taze soğan yaprağı
1 demet taze sarımsak yaprağı
1 adet haşlanmış yumurta
200 gr yoğurt
Bir miktar çiğ süt kaymağı

Harşıl Tarifi:

1. Isırgan otu haşlanır ve süzülerek küçük küçük doğranır.
2. Yoğurda acuka ilave edilerek karıştırılır.
3. Doğranan kişniş, soğan ve sarımsak haşlanan ısırgan otuna ilave edilerek karıştırılır.
4. Servis tabağına alınan karışımın üzerine haşlanmış yumurta dizilerek servis edilir.



Resim 4.1.10. 2: Harşıl (Isırgan otlu)
(K. Erbil, 10.06.2018).

4.1.11. Haluj, Pırpılçık, Şıpsı Pasta, Lepsi, Halvane

- **Haluj**

Çerkes mantısı, Abaza mantısı ya da Haluja olarak bilinen ve Türk mutfağında da şekil olarak farklı olsa da hemen hemen aynı olan Haluj Abaza kültürünün en önemli yemeklerinden birisi olarak yerini almaktadır. Yapımı ve sunuş aşaması oldukça uzun süren bu mantı çeşidi oldukça kıymetli bir yer tutar Abhaz mutfağında.

Tablo 4.1.11. 1: Haluj Malzemeleri

Malzemeler
Hamuru için;
3.5 su bardağı un
2.5 tatlı kaşığı tuz
1.5 su bardağı kadar ılık su

Tablo 4.1.11. 2: Haluj İç Malzemeleri

İçi için;
7 adet haşlanmış patates
2 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı Tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı acı pul biber
6 kaşık zeytinyağı

Tablo 4.1.11. 3: Haluj Sos Malzemeleri

Sosu için;
4 yemek kaşığı tereyağı,
2 tatlı kaşığı kırmızı biber,
200 gr Sarımsaklı yoğurt

Haluj'un Tarifi:

1. Öncelikle iç harcı için, soğan ince ince doğranır ve zeytin yağında kavrulur.
2. Üzerine ezilerek püre haline getirilmiş olan patatesler eklenip karıştırılır ve 5-6 dakika kadar kavrulur.
3. Tuz ve baharatları ilave edilerek karıştırılır ve soğumaya bırakılır.
4. Hamur için, yoğurma kabına un ve tuz konulur. Ardından azar azar su ilavesi ile sert bir hamur yoğrulur.
5. Hamurun üzeri nemli bir bez ile örtülüp, 20 dakika dinlendirilir.
6. Dinlenen hamur 6 bezeye ayrılır ve kurumaması için, üzeri nemli bir bez ile kapalı olarak bekletilir.
7. Hamur düz bir zeminde, unlanmadan merdane yardımıyla açılır.
8. Açılan mantı hamuru, plastik kapak ya da su bardağı yardımı ile kesilir.
9. İçlerine bolca patatesli harç konulur ve hamurun ağzı sıkı bir şekilde kapatılır.
10. Tercihe göre, görseldeki gibi burgu şeklinde ya da yarım daire şeklinde kapatılabilir.

11. Şekillendirilen haluj hamurları bez ya da kağıt havlu üzerine aralıklı olarak sıralanır. Birbirlerine değerse hemen yapışır.
12. Derin bir tencerenin yarısından fazlasına su doldurulup tuz ilave edilerek kaynatılır.
13. Halujlar kaynayan suyun içerisine teker teker atılıp 8-10 dakika kadar haşlanır.
14. Sosu için tereyağı tos tavasında eritilir ve toz biberle karıştırılır.
15. Haşlanan halujlar kevgir ile servis tabağına çıkartılıp sarımsaklı yoğurt ve tereyağı sosu ile servise sunulur.



Resim 4.1.11. 1: Haluj
(K. Erbil, 09.06.2018).

- **Pırpılçık**

Çerkes mutfağının en vazgeçilmezi olarak nitelendirilen ve acuka olarak bilenen Pırpılçık en basit haliyle haşlanmış ve süzölmüş biberlerin içine sarımsak, kaya tuzu, kişniş, reyhan, ve Çerkes mutfağına ait bir çok baharat çeşidinin konulmasıyla elde edilmektedir. Yemeklerde salça gibi kullanılmasının yanısıra içine ceviz konularak kahvaltılık olarak da kullanılmaktadır.



Resim 4.1.11. 2: Pırpılçika
(<http://apsuvaabazayemekleri.blogspot.com.tr/2016/10/pirpilcika.html>).

- **Şipsi Pasta**

Şipsibaste olarak da anılan bu yemek Abhaz kültüründe ana yemek olarak da yenmektedir. Et ya da tavuk ile yapılan kısmı Şipsi, buğday ile yapılan kısmı ise pasta kısmıdır.

Tablo 4.1.11. 4: Şipsi Malzemeleri

Şipsi için:
1 bütün tavuk
1.5 litre süt
3.5 su bardağı tavuk suyu
2 adet soğan
5 diş sarımsak
3 yemek kaşığı un
5 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz

Tablo 4.1.11. 5: Paste Malzemeleri

Paste için:
2 su bardağı iri bulgur
5 su bardağı su

Tablo 4.1.11. 6:Şıpsı Sos Malzemeleri

Sos için:
5 yemek kaşığı tereyağı ve kırmızıbiber

Şıpsı Pasta Tarifi:

1. Tavuk yıkanıp parçalara ayrılır, tuzlu suda haşlanır.
2. Ayrı bir tencerede ince kıyılmış soğanlar yağda kavrulur ve 3 su bardağı tavuk su ve süt eklenerek kaynaması beklenir.
3. Ayrı bir kasede 3 yemek kaşığı unu biraz soğuk su ile karıştırarak kaynayan suya yavaşça dökülerek karıştırılır.
4. Kaynayan çorbaya sarımsak ve tuz eklenir.
5. Kaynayan çorbaya tavuklar da tek tek konularak beş dakika daha kaynatılır.
6. Sos için tereyağı eritilip kırmızı biber ile kızartılıp çorbanın üzerine servis edilir.
7. Bir taraftan pastanın yapımı için bulgurlar tuzlu suda orta ateşte lapa olana kadar pişirilir. Büyük bir tahta kaşıkla ezilen bulgurlar dinlenmeye bırakılır.
8. Servis zamanında dinlenmiş bulgurdan bir çorba kaşığı helva gibi alınır ve hazırlanan şıpsının içine batırılarak yenir.

Resim 4.1.11. 3: Şıpsipasta
(K. Erbil, 09.06.2018).

- **Lepsi (Haşlama Et)**

Kuzu ya da dana etinin uzun süre pişirilmesi ile elde edilen etli bir yahni yemeğidir. Kemikli ya da kemiksiz olarak da pişirilen et ana yemek olarak Abhaz mutfağında yerini almaktadır. Yanında abista olmadan yenmeyen bu yemeğin tadı çok lezzetlidir.

Tablo 4.1.11. 7: Lepsi Malzemeleri

Malzemeler
7-8 adet tavuk budu
1 adet soğan
4-5 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1. 5 kahve fincanı mısır unu
Yarım çay bardak zeytinyağı
Kişniş
Pulbiber
Karabiber
Zerdeçal
Tuz

Lepsi'nin Tarifi:

1. Tencereye yağ konulduktan sonra ince kıyılmış soğan ve sarımsak eklenerek kavrulur.
2. Tencerenin içine salça eklenir. Üzeri çizilmiş tavuk butları tencereye eklenir.
3. 10 dakika soğanla birlikte kavrulan tavuğun içerisine başka bir kasede sulandırılmış mısır unu eklenerek pişirilir.
4. Baharatlar eklenerek kısık ateşte 35 dakika pişirilir.



Resim 4.1.11. 4: Lepsi
(K. Erbil, 10.06.2018).

- **Halvane**

Düğünlerde ve toplantılarda çayla birlikte sunulan Halvane, özellikle bayram sabahlarında sofraların vazgeçilmezleri arasındadır.

Tablo 4.1.11. 8: Halvane Malzemeleri

Malzemeler
1 paket yaş maya
1.5 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı toz şeker
6 su bardağı un
2 çay kaşığı tuz
1 yumurta yumurta
1 su bardağı ılık süt

Halvane'nin Tarifi:

1. Yaş maya 1 su bardağı ılık suyun içerisine konur ve toz şeker atılarak 10 dakika köpürüne kadar beklenir.
2. Yoğurma kabına alınan un havuz yapılarak ortası açılır, üzerine süt, yağ, yumurtanın akı ve tuz eklenir.
3. En son maya eklenerek hamur yağrulur.
4. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurma işlemi devam eder.
5. Bir saat mayalanması için bekletilen hamur, bezeler haline getirilir.

6. Bezeler şeritler haline getirilir ve iki şerit birbirine burgu şeklinde dolandırmak suretiyle şekil verilir.
7. Son olarak burgunun iki ucu birleştirilerek simit şekli verilir ve üzerine yumurtanın sarısı sürülerek 190-200 derece önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirilir.



Resim 4.1.11. 5: Halvane
(<http://lifestylesieda.blogspot.com.tr/2015/02/halvane-halguana-cerkes-simidi.html>).

4.1.12. Corme, Metaz, Velibah, Gınnış, Gubate, Ape Yeşek

- **Corme**

Türk mutfağında sıklıkla yapılan mumbar dolmasının bir benzeri olan Corme bağırşağın içinin doldurulduktan sonra ocaklarda ısıtılmasıyla elde edilir.

Kış aylarında farklı zamanlarda kızartılarak ya da haşlanarak yenen bu yemek Abaza mutfağının önemli unsurlarından biri olarak görülmektedir. Abhazya bölgesinin tüm halkı tarafından bilinen bu yemeğe Cörme de denilmektedir.

Tablo 4.1.12. 1: Corme Malzemeleri

Malzemeler
1 adet koyun içkembesi
1 adet koyun bağırşağı
Tuz

Corme'ini Tarifi:

1. Koyun işkembesi iyice temizlendikten sonra yıkanır.
2. Ardından koyun bağırsağı iyice temizlenip yıkanır.
3. Bağırsak ufak olarak doğrandıktan sonra işkembenin içine konup sarılır.
4. İşkembe bağırsak dökülmesin diye dikilir.
5. Suda haşlanarak pişirildiği gibi kızartılarak da yenilmektedir.



Resim 4.1.12. 1: Corme
(<http://karacaymama.blogspot.com.tr/2011/12/sohta-burun-tatar.html>).

- **Metaz**

Mini börek şeklinde hazırlanan hamurların içerisine peynir konularak elde edilen Metaz, mantıya benzese de farklı bir yemek olarak görülür. Peynirli hamurların suda pişirilmesi ile elde edilen Metaz oldukça lezzetli bir Abhaz yemeğidir.

Tablo 4.1.12. 2: Metaz Malzemeleri

Malzemeler
4 bardak un
1 kg çökelek
1 su bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Toz kırmızı biber
1 adet iri soğan

Metaz'ın Tarifi:

1. Bir kaba 4 bardak un su eklenerek yoğrulur.
2. Yoğrulan hamur biraz sert bırakılır ve 2 saat dinlenmeye bırakılır.
3. Kuru soğan ince ince doğranır peynirin içine dökülerek karıştırılır.
4. Dinlenmiş olan hamurdan avuç içi kadar bir parça alınır ve ortasına bastırılarak iç harcı yerleştirilir.
5. Kapatılan hamurlar bir tencerede kaynatılan suda 15 dakika boyunca birbirine değmeyecek şekilde pişirilir.
6. Tencereden alınan hamurlar önceden tereyağında kızartılmış toz kırmızı biber üzerine dökülerek servis edilir.



Resim 4.1.12. 2: Metaz
(K. Erbil, 09.06.2018)

- **Velibah**

Türk mutfağında gözleme olarak bilinen Velibah üzerine tereyağı eritilerek ya da tatlı bir şey sürülerek yenilen ve özellikle kahvaltılarda tüketilen bir Abaza yemeğidir.

Tablo 4.1.12. 3: Velibah Hamurunun Malzemeleri

Malzemeler
Hamur için
Yarım paket yaş maya
2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
Yeterince un

Tablo 4.1.12. 4: Velibah İç Malzemeleri

İç Malzeme için:
Bir kilo patates
150 gr beyaz peynir
1 su bardağı süt
Karabiber
Tuz

Tablo 4.1.12. 5: Velibahları Yağlarken Kullanılacak Malzemeleri

Velibahlar'ı yağlamak için: Tereyağı

Velibah'ın Tarifi:

1. Hamur yoğurma kabında suyla maya eritilir.
2. Un elenerek yavaşça ilave edilir.
3. Tuz eklenerek yumuşak bir hamur elde edilir.
4. Dinlenmeye bırakılan hamur dinlendikten sonra bezeler yapılır.
5. Ayrı bir tencerede haşlanmış patatesler püre haline getirilir.
6. Peynirin içine tuz, karabiber ilave edilerek yoğrulur.
7. Bir su bardağı ılık süt patateslere eklenir ve yoğrulur ve hamur bezeleri büyüklüğünde toplar yapılır.
8. Tezgahta açılan hamur bezesi el ile açılır ve ortasına patates topu konur.
9. Hamuru kapadıktan sonra tezgaha un serperek biraz daha büyütecek şekilde açılır.
10. Açılan hamur ısınan teflon tavaya konur ve kabarana kadar alt tarafı pişirilir.
11. İki yüzü de pişen hamur tereyağı sürülerek üçgen şeklinde kesilir ve servis edilir.



Resim 4.1.12. 3: Veliba
(K. Erbil, 09.06.2018).

- **Gınnış**

Yine mantı hamuru gibi açılan hamur dikdörtgen şeklinde kesilerek bir ucundan diğer ucuna doğru yuvarlanır. Tavuk suyunda pişirilen hamurlar tavuk suyu ve eti ile servis edilir. Hamur ve tavuğun bir diğer birleşeni olan Gınnış Abhaz mutfak kültürünün bir diğer önemli yemeğidir.

Tablo 4.1.12. 6: Gınnış Malzemeleri

Malzemeler
5 adet tavuk but
Tuz
Su

Tablo 4.1.12. 7: Gınnış Hamuru İçin Gerekli Malzemeleri

Hamuru İçin:
2,5 su bardağı un
1 su bardağı kadar ılık su
1 tatlı kaşığı tuz

Tablo 4.1.12. 8: Gınnış Sosu İçin Gerekli Malzemeler

Sosu İçin:
3 yemek kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Gınnış'ın Tarifi:

1. Tencereye butlar yıkanarak konur ve su eklenerek butlar iyice pişirilir.
2. Ocaktan alınan butlar soğuyunca didiklenir.
3. Hamuru hazırlamak için bir kaba un ve tuzu konarak azar azar ılık su ilave edilir.
4. Yoğrulan hamur beze yapılı ve 1 cm kalınlığında açılır.
5. Açılan hamur şeritler halinde kesilir ve yuvarlanır.
6. Yuvarlanan hamurlar tek tek kesilir ve üzerine parmakla basılıp çektilir.
7. Bu şekilde diğer hamurlar da hazırlanır.
8. Butların suyu bir kaseye ayrılır ve diğer kalan su ile hamurlar 10 dakika pişirilir.
9. Süzgeç ile alınan hamurlar tepsiye konur.
10. Didiklenen butlar da hamurun üzerine dökülür.
11. Kasedeki tavuk suyu da bir kenara alınır.
12. Tereyağında kızdırılan kırmızı biber hamur ve tavuğun üzerine gezdirilir.
13. Son olarak Gınnış tavuk suyuna batırılarak yenir.



Resim 4.1.12. 4: Gınnış
(<https://yemek.com/cerkez-yemekleri/#gref>).

- **Gubate**

Üçgen şeklindeki açmaya benzeyen Gubate, içi peynir, patates ya da kıyma gibi harçlarla doldurularak hazırlanmaktadır. Abaza mutfağının önemli hamur işlerinden biri olan Gubate, günümüzde Türk mutfağının ilgisi kazanmıştır.

Tablo 4.1.12. 9: Gubate Hamuru İçin Gerekli Malzemeler

Malzemeler
Hamuru İçin;
1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay bardağı sıvıyağ
3 su bardağı ılık su
Bir tutam tuz
Aldığı kadar un

Tablo 4.1.12. 10: Gubate İç Harcı İçin Gerekli Malzemeleri

İç Harcı İçin;
5 adet haşlanmış patates
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Pul biber
Tuz

Tablo 4.1.12. 11: Gubete Üzeri İçin Gerekli Malzemeleri

Üzeri İçin;
2 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı sıvıyağ

Gubate'nin Tarifi:

1. Üzerine toz şeker konan maya ılık su ve sıvı yağ eklenerek karıştırılır.
2. Bir süre bekletilen maya un ve tuz ile birleştirilerek hamur yoğrulur.
3. Mayalanması için hamur dinlenmeye bırakılır.
4. Diğer taraftan soğan rendelenir ve yağda kavrulur.
5. Kavrulan yağa püre haline getirilen patatesler eklenerek hafif kavrulur.
6. Kavrulan patateslere baharat ve tuzu eklenir.

7. Mayalanan hamur bezelere ayrılıp açılır ve eritilen tereyağı ve margarin karışımı içine sürülür.
8. Diğer bir beze açılarak tereyağlı yufkanın üzerine kapatılır ve tekrar yağlanır ve rulo şeklinde sarılıp üçer parmak arayla kesilir.
9. Tatlı tabağı büyüklüğünde açılan ruloların içine iç harçtan konur ve sonrasında ortası biraz açık kalacak şekilde üçgen gibi kesilir.
10. Diğer bezeler de aynı şekilde yapılır.
11. Son olarak yumurtanın sarısı ve sıvı yağ karıştırılıp üzerine sürülen Gubate'ler 180 derece fırında pişirilir.



Resim 4.1.12. 5: Gubate
(K. Erbil, 10.06.2018).

- **Ape Yeşek**

Türk mutfağındaki lokmaya benzeyen Ape Yeşek Abhaz mutfak kültürünün önemli tatlılarından biridir. Abhaz mutfağında tatlı türü çok olmamakla birlikte anılan tatlılar oldukça lezzetlidir. Şerbetine bal da konularak yapılan Ape Yeşek bayramlarda sıklıkla sofralarda yerini almaktadır.

Tablo 4.1.12. 12: Ape Yeşek Malzemeleri

Malzemeler
5 adet yumurta
3 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
Bir tutam tuz
Alabildiğince un
Kızartma yağı

Tablo 4.1.12. 13: Ape Yeşek Şerbeti İçin Gerekli Malzemeler

Şerbet için:
3 su bardağı su
2.5 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı bal

Ape Yeşek Tarifi:

1. Bütün malzemeler ile hamur hazırlanır ve yarım saat kadar dinlendirilir.
2. Hazırlanan hamur 3 parçaya ayrılır ve her biri nişasta ve oklava yardımı ile açılır.
3. Çarşaf gibi katlanan yufka ince şeritler halinde kesilir.
4. Biraz nişasta serpererek havalandırılan şeritler kızgın yağda kızartılır.
5. Altın rengini alana kadar kızartılan hamurların üzerine daha önce hazırlanmış ve soğutulmuş şerbet gezdirilir.
6. Üzerine fındık, ceviz ya da fıstık dökülerek servis edilir.



Resim 4.1.12. 6: Ape Yeşek (K. Erbil, 09.06.2018).

4.1.13. Hurmisa, Jijig, Haliva, Şelame

- **Hurmisa**

Çerkes kültüründeki bir diğer şerbetli tatlıdır Hurmisa. Bizdeki Kalburabastı gibi bir tada sahip olun Hurmisa Abaza kültüründe çay ile birlikte ikram edilen tatlıların başında gelmektedir.

Tablo 4.1.13. 1: Hurmisa Malzemeleri

Malzemeler
1 ay bardağı eritilmiş yağ
2 ay bardağı dövölmüş fındık
1 paket kabartma tozu
1 orba kaşığı sirke
1 ay bardağı sıvı yağ
2.5 su bardağı un
2 orba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta

Hurmita'nın Tarifi:

1. Derince bir kaba, margarin, yoğurt, yumurta, sirke, sıvı yağ, kabartma tozu, dövölmüş fındık eklenerek çırpılır.
2. Un eklenen karışım yoğrulur ve hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparılarak yuvarlanır.
3. Margarin sürölmüş tepsiye dizilen parçalar 190 derece ısıtılmış fırında pişirilir.
4. Fırından alır almaz önceden hazırlanan şerbet tepsinin üzerinde gezdirilir.
5. Tatlılar şerbetini emince servis edilir.



Resim 4.1.13. 1: Hurmisa (K.Erbil, 10.06.2018).

- **Jijig**

Üzerinde bol kuşbaşı etin bulunduğu genellikle Karadeniz pidesi şeklinde görünen Jijig hamurun ve etin birlikte kullanıldığı tatlardan biridir. Abhaz kültüründe peynirle hazırlanan pidelerin çoğunlukta olduğu bilgisinden hareketle yola çıkıldığında bu yemek hamurun başka bir formu gibi görünmektedir.

Tablo 4.1.13. 2: Jijig Malzemeleri

Malzemeler
1 Kg tam buğday unu
2 tatlı kaşığı tuz
Su
100 gr. ekşi maya
10 parça kuru et

Jijig'in Tarifi:

1. Un, tuz, su ve maya ile çok sert olmayan bir hamur yoğrulur.
2. Yağlı kuru etler kuşbaşı doğranır. 20 cm. çapında elde yassılatılan hamurun üzerine yerleştirilir.
3. Tepsiyeye koyulur. Ekmegin kenarına yumurta veya yoğurt sürülür.
4. 200 derecede önceden ısıtılmış fırına sürülür. Ekmekler piştiğinde servise hazırdır.



Resim 4.1.13. 2: Jijig (K. Erbil, 09.06.2018).

- **Haliva**

Thuriye Halijo olarak da adlandırılan Haliva çi börek gibi olsa da tavada tereyağıyla pişirilmesi açısından çi börekten ayrılmaktadır.

Tablo 4.1.13. 3: Haliva Hamuru İçin Gerekli Malzemeleri

Malzemeler
Hamuru için;
1 yumurta
5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Ilık su
Yaş maya
Tereyağı

Tablo 4.1.13. 4: Haliva İç Malzemeleri

İçi için;
1 yemek kaşığı pulbiber
1.5 kg haşlanmış ve püre haline getirilmiş patates

Haliva'nın Tarifi:

1. Un ve tuz ve maya karıştırılır ve ılık su azar azar eklenerek poğaçaya hamurundan biraz daha sert bir hamur elde edilir.
2. Hamur bezelere ayrılarak 1 saat mayanlandırılır.
3. Diğer taraftan patates ve pulbiberi karıştırılır.
4. Dinlenmiş bezeler açılır ve bunlardan daireler şeklinde parçalar kesilir.
5. Dairelerin içine bir tatlı kaşığı patates içi konur ve çiğ börek kapatılır gibi kapatılır.
6. Tereyağı kızdırılır ve Haliva'lar teker teker kızartılarak servis edilir.



Resim 4.1.13. 3: Haliva
(<https://yemek.com/cerkez-yemekleri/>).

- **Şelame**

Hamur kızartması şeklinde olan Şelame, içi boş olarak yapıldığı gibi peynir ve patates ile de yapılmaktadır. İçi boş yapılan Şelame’ler reçel ya da bal ile tatlandırılarak çayın yanında yenilir.

Tablo 4.1.13. 5: Şelame Hamuru İçin Gerekli Malzemeler

Malzemeler
Hamur için;
3 su bardağı un
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağından biraz az zeytinyağı
1 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım paket kabartma tozu
Bir miktar su (en fazla 1 çay bardağı)

Tablo 4.1.13. 6: Şelame İç Malzemeleri

İç malzemeleri:
200 gr beyaz peynir
Bir miktar doğranmış maydanoz
Farklı iç malzemesi:5-6 patates, haşlanıp ezilmiş
1 tatlı kaşığı nane
Tuz
Karabiber

Tablo 4.1.13. 7: Şelameleri Kızartmak İçin Gerekli Malzemeleri

Kızartmak için:
2 su bardağı ayçiçek veya mısırözü yağı

Şelame'nin Tarifi:

1. Hamuru hazırlamak için gerekli olan malzemeler su eklenerek karıştırılır ve yoğrulur.
2. Yoğrulan hamur ikiye ayrılır ve rulo haline getirilir.
3. Rulolar iki parmak genişliğinde parçalara ayrılır.
4. Parçalar merdane yardımı ile yarım santim kalınlığında açılır.
5. Açılan hamurun içine iç malzeme konularak kenarları sıkıca kapatılır.
6. Hamurlar kızdırılmış yağda her iki tarafı pembeleşene kadar kızartılarak sıcak servis yapılır.



Resim 4.1.13. 4: Şelame
<http://www.portakalagaci.com/oburcuk/2004/04/elame.html>.

4.1.14. Darı Çorbası, Kara Lahana Sızbalı (Ahulçapa)

- **Darı Çorbası**

Abhaz mutfağının çorbalarından olan Darı çorbası bu mutfağın önemli unsurlarından biridir. Birçok malzemenin içiçe girdiği bu çorba vitamin açısından da oldukça önemlidir.

Tablo 4.1.14. 1: Darı Çorbası Malzemeleri

Malzemeler
Bir su bardağı dövülmüş darı
1/3 su bardağı nohut
1/3 su bardağı mercimek
1/3 su bardağı kuru fasulye
Bir yemek kaşığı kuru üzüm
10 su bardağı süt
3 yemek kaşığı tereyağı
Kırmızı biber
Yeteri kadar tuz

Darı Çorbası Tarifi:

1. Nohut, fasulye akşamdan ıslatılır.
2. Dövülmüş darı, kuru fasulye, mercimek, nohut birlikte kaynatılır.
3. Süt, kuru üzüm ve biraz tuz ilave edilir.
4. Bir müddet daha kaynatılıp üzerine tereyağlı kırmızı biber gezdirilir.

Resim 4.1.14. 1: Darı Çorbası
(K.Erbil, 10.06.2018).

- **Kara Lahana Sızbalı (Ahulçapa)**

Kara Lahana Sızbalı diğer adıyla Ahulçapa Abhaz mutfak kültüründeki önemli yemekler arasındadır.

Tablo 4.1.14. 2: Kara Lahana Sızbalı (Ahulçapa) Malzemeleri

Malzemeler
1 kg kara lahana
4 su bardağı turşu suyu
1 su bardağı ceviz içi
3 diş sarımsak
1 dilim mısır pastası
½ tatlı kaşığı acuka

Kara Lahana Sızbalı Tarifi:

1. Kara lahana yıkanır, haşlanır, turşu suyuna konur, bir gece bekletilir, (fazla ekşi olmaması lazım) sıkılır, ince doğranır.
2. Ceviz ve sarımsak makinadan geçirilir.
3. İpek elekten geçirilmiş mısır unu ile pasta yapılır.
4. Ceviz içi miktarına eşit pasta cevize konur ve karıştırılır. Pastanın sıcak olması gerekir. Acıka eklenir.
5. Bu karışıma bir bardak kadar turşu suyu ilave edilir. Lahananın üzerine karıştırılarak konur.



Resim 4.1.14. 2: Ahulçapa
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/duzce/neyenir/cevizli-karalahana---akikan-yalazani-ahulcapa>).

4.1.15. Un Çorbası (Aguvestır), Nişasta Helvası

- **Un Çorbası (Aguvestır)**

Daha önce de belirtildiği gibi buğday ve özellikle mısır Abhaz mutfağının vazgeçilmez iki ögesidir. Bunlar ile yapılmayan yemek hemen hemen yoktur. Bundan dolayı sadece undan yapılan un çorbasının da ayrı bir yeri vardır.

Tablo 4.1.15. 1: Un Çorbası (Aguvestır) Malzemeleri

Malzemeler
½ su bardağı buğday unu
3 su bardağı süt
3 su bardağı su
Kuru soğan
Tereyağı
1 tatlı kaşığı biber salçası ya da toz biber
Yeteri kadar tuz

Un Çorbası Tarifi:

1. Su ve süt birlikte kaynatılır.
2. Bir yayvan tabağa ½ su bardağı elenmiş buğday unu konur; üzerine su serpilip elle karıştırılır, ovuşturulur, ortaya çıkan hamur parçacıkları kaynayan su ve süt karışımına yavaş yavaş konur, karıştırılır.
3. Hamur piştiğinde, tuz konur ve ateşten alınır.
4. İnce doğranmış soğan yağ ile kavrulur, biber salçası konur ve çorbanın üzerine gezdirilir ve servis yapılır.



Resim 4.1.15. 1: Un çorbası
(K.Erbil, 10.06.2018).

- **Nişasta Helvası**

Pesude de denilen Nişasta Helvası değişik bir tat olarak Abhaz mutfağına farklı bir lezzet sunmaktadır. Çerkes mutfağının tatlılarından olan helva, dn ve toplantılarda sıklıkla yapılmaktadır.

Tablo 4.1.15. 2: Nişasta Helvası İçin Gerekli Malzemeler

Malzemeler
3 su bardağı nişasta
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 su bardağı süt
250 gr tereyağı

Nişasta Helvası'nın Tarifi:

1. Nişasta, şeker, su ve süt bir kapta karıştırılır.
2. Erimiş tereyağına ilave edilerek pişirilir.
3. Helva katılaşınca ocaktan alınır.
4. kaşıkla piriņ tanesi olana kadar ezilir ve servis yapılır.



Resim 4.1.15. 2: Nişasta Helvası
(K.Erbil, 09.06.2018).

4.1.16. Diken Ucu Salatası, Kaz Ayağı Salatası

- **Diken Ucu Salatası**

Kafkas lezzetlerinden biri olan Diken Ucu Salatası Şapşığ menşeli olup bir diğer ismi de Kasıke'dir. Bir tür salata olan Diken Ucu dağlardan ve yol boylarında bulunan dikenlerin pembeleşmiş uç kısımları toplanarak yapılır.

Tablo 4.1.16. 1: Diken Ucu Salatası Malzemeleri

Malzemeler
1 kg diken ucu
5 su bardağı yoğurt
5 diş sarımsak
Bir tutam tuz

Diken Ucu Salatası Tarifi:

1. Diken ucu (kasıke) ayıklanır, yıkanır, haşlanır, sıkılarak sudan çıkarılır.
2. Sarımsak tuzla dövülür, yoğurda karıştırılır.
3. Bu karışım diken ucunun üzerine dökülür ve servise hazır hale getirilir.



Resim 4.1.16. 1: Diken Ucu Salatası (K. Erbil, 09.06.2018).

- **Kaz Ayağı Salatası**

Tablo 4.1.16. 2: Kaz Ayağı Salatası Malzemeleri

Malzemeler
300 gr. kazayağı otu
3 diş sarımsak
Tuz
Zeytinyağı
Limon suyu

Kaz Ayağı Salatası Tarifi:

1. Kaz ayağı ayıklandıktan sonra sirkeli suda bekletilir.
2. Sirkeli suda bekletilen kaz ayağı haşlanır ve süzülür.
3. İnce ince doğranan sarımsak, tuz, yağ ve limon kaz ayağı otunun içine katılarak karıştırılır ve servis edilir.

Resim 4.1.16. 2: Kaz Ayağı Salatası
(K. Erbil, 10.06.2018).**4.1.17. Böbrek Ezmesi**

Yine Şapşığ kökenli bir Çerkes yemeği olan Böbrek Ezmesi, lepsi gibi yemeklerin yanında konan bir çeşit olarak Abhaz mutfağında yer almaktadır.

Tablo 4.1.17. 1: Börek Ezmesi Malzemeleri

Malzemeler
3 adet dana böbreği
3 su bardağı yoğurt
3 diş sarımsak
Yeteri kadar tuz

Böbrek Ezmesi Tarifi:

1. Dana böbrekleri haşlanır, soğuduktan sonra havanda dövülür, macun haline getirilir.
2. Tuzla dövülmüş sarımsaklı yoğurt hazırlanır.
3. Böbreğin üzerine bu yoğurt dökülür.



Resim 4.1.17. 1: Böbrek Ezmesi <http://www.beingurme.com/yemek-tarifi/et-yemekleri/bobrek-ezmesi-ve-tursulu-mayonez/>.

4.2.ABHAZ MUTFAĞINDA ŞARAP KÜLTÜRÜ

Yapılan arkeolojik kazılar sonucunda şarabın ilk yeri olarak kabul edilen Kafkasya toprakları, halkı Müslümanlığı kabul etmeden önce şarap tanrısının varlığını kabul eden topraklar olması itibariyle önemlidir. Bugün Gürcü mutfak kültürüne bakıldığında yemeklerin şarapsız içilmediği görülmektedir. Tıpkı Gürcüler gibi Kafkas halkları da şarabın hem yetiştiriciliğini yapmış hem de bunu ticari olarak kazanç kapısı haline getirmişlerdi. Fakat 1864 yılında Ruslar'ın Kafkasya'yı işgali ve akabinde gelen sürgünler Kafkas halkının bu üretimini durdurmuş, topraklarından ayrılmak zorunda kalan bu toplum hem Müslümanlığa geçiş hem de sürgün oldukları için şarap olan kültürel bağından uzaklaşmıştır. Fakat kendi topraklarında bağıcılığı kendilerine meslek edinen bu halk gelirinin büyük bir kısmını şarap ticaretinden kazanmaktaydı (Orsam Rapor, 2009).

Sovyet dönemi boyunca, Abhazya Sovyetler Birliği'nin en zengin bölgelerinden birisiydi. Ulusal ekonomi tarım, hafif endüstri, madencilik, elektrik üretimi ve turizme dayanıyordu. Temel tarım ürünleri turuncgiller, çay, tütün, zeytin, incir, fındık, defneyaprağı, şarap ve diğer içecekler, bal ve peynirdi (Orsam Rapor, 2009).

Abhazya bağıcılık kültürünün yaşatıldığı merkezlerden biri olarak kabul edilmektedir. Uygun iklim koşulları olan bu topraklar çeşitli yabani üzümün yetişmesine de olanak sağlamaktadır. Arkeolojik bulgular şarabın merkezi olarak Abhazya'yı göstermektedir çünkü arkeologlar boynuz kaldıran bir bronz adam heykelciliğini burada bulmuş ve bu da bağıcılığın Tunç Çağı'na kadar gittiğini göstermektedir. Üzümünden sadece şarap değil başka yumuşak içecekler de imal eden Abhazlar, 1990'dan sonra şarapçılık geleneğini tekrar canlandırmak için bir şaraphane inşa etmişler ve dünya standartlarında üretimler yapmışlardır. "Amra, "Radede", "Dioskuria", "Pitsunda", "Eshera" gibi yeni çeşitlerle zenginleşen Abhaz şarapları bugünlerde uluslararası sergi ve yarışmalarda altın ve gümüş madalyalar almaktadır"(Altınpost, 2013).

4.3.ABHAZ MUTFAĞINDA SOSLARIN ÖNEMİ

Abhaz mutfağının karakteristik yapısını anlatmaya çalışıldığı bu araştırmanın ikinci bölümünde yemek tariflerini verirken sosların üstünlüğü dikkat çekmektedir. Bundan dolayı Abhaz mutfak kültürünü sossuz düşünmek imkânsızdır denilebilir. Özellikle cevizin soslarda çokça kullanıldığı görülmektedir. Kökeni Küçük Asya'ya uzanan ceviz ağacı Kafkas topraklarında oldukça fazla yetiştirilmektedir. Bundan dolayı da hemen hemen her yemeğin yanında bulunmaktadır. Kafkaslar için sosun önemi oldukça çoktur ve ceviz bu sosların hemen hemen hepsinde kullanılmaktadır.

Soslar, Gürcü mutfağının bir diğer alametifarikası. Gürcüler için bir yemek ne kadar zengin tatlarla donatılmış olursa olsun, sosla taçlandırılmadıkça sürece tamamlanmış sayılmıyor. Bunlar arasında tkemali denilen; erik, sarımsak, çeşitli taze otlar, tuz ve karabiberle yapılan ekşili, acılı ve keskin bir sosun özel yeri vardır. Bu sos neredeyse bütün et yemekleriyle, soğuk olarak servis ediliyor. Abhazya kökenli acıka sosu acı biber, kuvvetli baharatlar, sarmısakla hazırlanıyor ve etle, ekmekle, sebzelerle ve özellikle patlıcanlı yemeklerle birlikte sunuluyor. Bir de şarap sirkisi, taze meyve suyu ve dövülmüş cevizle hazırlanan soslar var. Bu türün en yaygın olanları satsivi ve bazhe (Öztürk, S. 2013).

Soslar Abhaz mutfak kültürünün olmazsa olmazıdır. Adjika ise en temel Abhaz sosudur denilebilir. Bunun haricinde bakıldığında diğer sosların isimleri şöyledir: böğürtlen sosu, kiraz eriği sosu, karamuk sosu, nar sosu, üzüm sosu, domates sosu, ceviz sosu ve yoğurttan yapılan çeşitli soslar.

4.4. GÖRÜŞME FORMLARININ ANALİZİ

4.4.1. Günlük Öğünler

4.4.1.1. Ana Öğünler

Görüşmeler Sakarya ilinin Hendek ilçesindeki Yeşilvadi köyünde yaşamakta olan Kafkasya'dan göçen Abhaz halkı ile gerçekleşen diyaloglar sonucu elde edilen veriler aşağıda açıklanmış bulunmaktadır.

Çalışmada görüşme yöntemi kullanılarak 16 kişi ile gerçekleştirilmiştir. Görüşülen kişilerim yaşları 85 - 42 arasında olup hepsi kadın ve ev hanımıdır.

Tablo 4.4.1.1. 1: Görüşülen kişiler

	Yaş	Cinsiyet	Meslek
Görüşmeci 1	77	Kadın	Ev Hanımı
Görüşmeci 2	76	Kadın	Ev Hanımı
Görüşmeci 3	81	Kadın	Ev Hanımı
Görüşmeci 4	85	Kadın	Ev Hanımı
Görüşmeci 5	66	Kadın	Ev Hanımı
Görüşmeci 6	79	Kadın	Ev Hanımı
Görüşmeci 7	80	Kadın	Ev Hanımı
Görüşmeci 8	80	Kadın	Ev Hanımı
Görüşmeci 9	69	Kadın	Ev Hanımı
Görüşmeci 10	60	Kadın	Ev Hanımı
Görüşmeci 11	69	Kadın	Ev Hanımı
Görüşmeci 12	42	Kadın	Ev Hanımı
Görüşmeci 13	46	Kadın	Ev Hanımı
Görüşmeci 14	49	Kadın	Ev Hanımı
Görüşmeci 15	53	Kadın	Ev Hanımı
Görüşmeci 16	50	Kadın	Ev Hanımı

Tablo 4.4.1.1. 2: Eskiden ve Günümüzde Olmak Üzere Öğün Düzeni Dağılımı

Öğünler	Eskiden	Günümüz
Sabah	+	+
Öğle	+	-
Akşam	+	+
Diğer	-	-

Yapılan görüşmelerde eskiden üç öğün yemek yediklerini belirtirken günümüzde bu düzenin değiştiğini belirtmişlerdir. Bunun nedeni olarak yaş ilerledikçe daha hafif yemek yemeyi tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Ayrıca aile yapısının da değişmesi ile yemek tercihlerinin değiştiğini ifade etmişlerdir.

Tablo 4.4.1.1. 3:Yaz Mevsiminde Sabah Öğünlerinde Yer Alan Besinlerin Dağılımı

Besinler	Eskiden	Günümüz
Abaza peyniri	+	-
Acuka	+	+
Akşamdan kalma yiyecekler	+	-
Ayran	+	-
Bal	+	+
Çay	-	+
Çay (ıhlamur)	+	-
Domates	+	+
Ezme Fasulye	+	-
İsli peynir	+	-
Kaymak	+	-
Kuskus	+	-
Makarna	+	-
Mamırsa (Abaza Pastası)	+	-
Patates kızartması	-	+
Reçel	-	+
Salatalık	+	+
Süt	+	+
Tarhana çorbası	+	-
Yumurta	+	+
Zeytin	+	+

Tablo 4.4.1.1. 4: Kış Mevsiminde Sabah Öğünlerinde Yer Alan Besinlerin Dağılımı

Besinler	Eskiden	Günümüz
Abaza peyniri	+	-
Acuka	+	+
Akşamdan kalma yiyecekler	+	-
Ayran	+	-
Bal	+	+
Çay	-	+
Çay (ıhlamur)	+	-
Domates	+	+
Ezme Fasulye	+	-
İsli peynir	+	-
Kaymak	+	-
Kuskus	+	-
Makarna	+	-
Mamır (Abaza Pastası)	+	-
Patates kızartması	-	+
Reçel	-	+
Salatalık	+	+
Süt	+	+
Tarhana çorbası	+	-
Yumurta	+	+
Zeytin	+	+

Sabah öğünlerinde eskiden ıhlamur çayı, pırpılçık, abısta, agudırışşı, agudi sızbal gibi kendi yörelerine ait yemekleri yediklerini belirtirken günümüzde bu yemek alışkanlıklarının yerini çay, peynir, zeytin, domates ve ekmeğin aldığını dile getirmişlerdir.

Öğle ve akşam yemeklerinde de aynı yemekleri yediklerini belirtmişlerdir. Hatta sabah öğününde bile bu yemeklerden yediklerini söyleyenler olmuştur.

Günümüzde öğle yemeği yeme alışkanlıklarının olmadığını dile getiren görüşmeciler eskiden de öğle ve akşam yemeğinde farklılık olmadığını akşam da öğle öğünlerindeki yemekleri yediklerini söylemişlerdir.

Tablo 4.4.1.1. 5: Yaz Mevsiminde Akşam Öğünlerinde Yer Alan Besinlerin Dağılımı

Besinler	Eskiden	Günümüz
Abaza tavuğu	+	+
Abhaz salçası	+	+
Abhaz usulü acukalı ve cevizli patlıcan	+	+
Abkhazian arashykh syzbal	+	+
Abkhazian chudu	–	+
Achamykva	+	+
Achapa	+	–
Adjika sos	+	+
Agudurşış (baharatlı barbunya ezmesi)	+	+
Ahulçapa (cevizli lahana)	+	+
Akuakuar	+	+
Akuteicarsh (chicken with nuts sauce)	–	+
Ape yeşek	+	+
Apyrpylchapa	+	+
Ayladzh	+	+
Böbrek ezmesi	+	–
Chicken roasted on skewer	–	+
Corme	–	+

Darı çorbası	+	+
Diken ucu salatası	+	+
Gınnış	+	+
Gubate	+	–
Haçapuri	+	+
Haliva	+	–
Haluğ	+	+
Halvane	+	–
Harşıl (ısırgan)	+	+
Hurmisa	+	+
Ispanak	-	+
Jijig	–	+
Karalahana sızbalı (ahulçapa)	+	–
Kazayağı salatası	+	+
Lepsi	+	+
Makarna	-	+
Makarna (ev yapımı)	+	-
Mamalika (abysta)	+	+
Metaz	–	–
Mutton soup with beans	+	+
Nışasta helvası	+	–
Pırasa	-	+
Pırpılçika	+	+
Polenta	+	+
Şelame	–	+
Şıpsi pasta	+	+
Taze fasülye	-	+
Un çorbası – aguvestır	+	+

Velibah	+	–
Walnut lobio	+	+

Yapılan görüşme de, yaz mevsiminde de kış mevsiminde de tükettikleri yiyecekler arasındaki farkın çok az olduğu saptanmıştır. Atalarının Kafkasya'dayken taze yeşillikleri çok tüketemediklerini, toprağın verimsizliğinden dolayı yetişmeyen sebzeler olduğunu belirtmişlerdir. Kötü bir olay sonucu ülkelerinden çıkarılmaları ve şuanda yaşadıkları yerlere yerleşmeleri ile günlük öğünlerine ekledikleri yiyecekler olmuştur. Bunlardan bahsetmek gerekirse, özellikle; ıspanak, pırasa ve taze fasulyeyi bu topraklardan elde edip tükettiklerini belirtmişlerdir.

Tablo 4.4.1.1. 6: Kış Mevsiminde Akşam Öğünlerinde Yer Alan Besinlerin Dağılımı

Besinler	Eskiden	Günümüz
Abaza tavuğu	+	+
Abhaz salçası	+	+
Abhaz usulü acukalı ve cevizli patlıcan	+	+
Abkhazıan arashykh syzbal	+	+
Abkhazıan chudu	–	+
Achamykva	+	+
Achapa	+	–
Adjika sos	+	+
Agudurşış (baharatlı barbunya ezmesi)	+	+
Ahulçapa (cevizli lahana)	+	+
Akuakuar	+	+

Akuteıcarsh (chicken with nuts sauce)	–	+
Ape yeşek	+	+
Apyrpylchapa	+	+
Ayladzh	+	+
Böbrek ezmesi	+	–
Chicken roasted on skewer	–	+
Corme	–	+
Darı çorbası	+	+
Diken ucu salatası	+	+
Gınnış	+	+
Gubate	+	–
Haçapuri	+	+
Haliva	+	–
Haluş	+	+
Halvane	+	–
Harşıl (ısırgan)	+	+
Hurmisa	+	+
Jijig	–	+
Karalahana sızbalı (ahulçapa)	+	–
Kazayağı salatası	+	+
Lepsi	+	+
Mamalika (abysta)	+	+
Metaz	–	–

Mutton soup with beans	+	+
Nışasta helvası	+	–
Pırpılçika	+	+
Polenta	+	+
Şelame	–	+
Şıpsı pasta	+	+
Un çorbası – aguvestır	+	+
Velibah	+	–
Walnut lobio	+	+

Görüşmede etnik olarak yaptıkları yemeklerin yaz mevsiminde ve kış mevsiminde değişmediğini belirtmişlerdir. Bunun nedeni de yaptıkları yemeklerin genellikle et ve ürünleri olduğu ve tatlandırmayı çeşitli baharat ve otlarla yaptıkları için herhangi bir zorluk çekmediklerini söylemişlerdir. Kafkasya'dan göç eden halkın o zaman da kendi ülkelerinde çok zengin bir toprağa sahip olmadığı ve göç sonrasında da orda tükettikleri yiyecekleri Türkiye'nin verimli topraklarında da yetiştirebildiklerini söylemişlerdir.

Görüşmeciler, günümüzde yapmadıkları yemeklerin genelinin zor ve çok zaman alan yemekler olduğu ve eskisi gibi kalabalık aile yaşamının olmaması ve bu yüzden yeme şekillerinin değiştiği ve yemek çeşitlerinin azaldığını söylemişlerdir.

4.4.1.2. Ara Öğünler

Ara öğünlerde herhangi bir yiyecek tüketimine rastlanmamıştır.

4.4.2. Geçiş Dönemlerine İlişkin Besinler ve İkramlar

Geçiş dönemleri olarak doğum, diş buğdayı, sünnet, askere uğurlama, söz kesme, nişan, nikah, çeyiz asma, kına gecesi, düğün, yüz açımı, düğün haftası ve ölüm olarak adlandırdığımız ve görüşmecilere bu özel durumlarda nasıl bir hazırlık yapıldığı sorulduğunda özellikle hepsinde ayrı ayrı uygulanan yemek merasimlerinin olmadığını her bir görüşmeci belirtmiştir.

Bu duruma ek olarak, Kafkasya'dan göç ettikleri akrabaları ile ilişkilerinin devam etmesi ve büyüklerini anma olarak ifade ettikleri sülale toplantılarının olduğunu belirtmişlerdir. Sülale toplantılarını, sene bir gün olarak ama hiç ertelemeyen yapılarını ve o gün etnik yemeklerinin yapılışı, sunumu ve o günün kusursuz olmasının önemli olduğunu söylemişlerdir.

Ayrıca Çarlık Rusya'sı tarafından Abhaz ve Çerkeslerin Kafkasya'dan sürgün edildikleri ve çok kişinin ölümü ile sonuçlanan bu olayı her yıl anıyorlar. Kendilerine has olan bu anma gününde de yine beraber olup geleneksel yemeklerini yapmaktadırlar.

4.4.3. Sofra Düzeni ve Servis

Sofra düzeni ile ilgi görüşme yapılırken, eski zamanlarda yemeklerini yer sofasında ve ortak kaptan yediklerini belirten kişiler, günümüzde hem yer sofrasında hem de masada yediklerini belirtmiş ve yemeklerinde herkese ait tabak kullandıklarını özellikle soslarını servis ederken herkese ayrı bir kap ile servis ettiklerini belirtmişlerdir.

Özel günlerde yapılan yemeklerin hepsi aynıdır. Her özel gün ve gecelerde aynı yemekleri yapmaktadırlar. Herhangi bir günde yaptıkları yemekten tek farkı daha fazla özen göstererek ve zaman harcayarak yapmış olmalarıdır.

Tablo 4.4.3. 1: Eskiden ve Günümüze Göre Sofra Düzeni Dağılımı

Öğünler	Eskiden	Günümüz
Yer sofrasında	+	-
Masada	-	+
Aynı tabaktan	+	-
Ayrı tabaktan	-	+

Görüşmede, günümüzde birçok şey de değişiklik yaşandığı belirtilmiştir. Bunlardan biri de yemek yeme düzenleri ve servisinde yapılan değişiklikler olduğu belirlenmiştir. Eskiden masa da oturma gibi bir alışkanlıklarının olmadığı ve her zaman yer sofrası kullanıldığı belirtilirken günümüzde artık yer sofrasının neredeyse hiç kullanılmadığını söylenmiştir.

Bununu yanında eskiden herkesin aynı tabaktan yemek yediğini bunun bir ritüel olduğunu ama günümüzde artık herkese ait servis tabağının hazırlandığını, ortak tabaktan yemek yemenin yadırganmadığını ama ayrı yemenin tercih edildiğini söylemişlerdir. Sosların bile herkese ayrı ayrı hazırlandığı ve aynı tabaktan yenmediğini de görüşülen kişiler tarafından belirtilmiştir.



BEŞİNCİ BÖLÜM

SONUÇ

Bu çalışmada, Sakarya ilinde yaşayan Kafkasya'dan göç etmiş olan Abhaz halkının yeme içme kültürü araştırılmıştır. Abhaz mutfağına ait yemekler ve ritüeller kültür, kimlik ve lezzet açısından değerlendirilmek üzere halkla yapılan görüşme sorularında yer verilmiştir.

Çalışmada nitel araştırmalarda veri toplama yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılarak yarı yapılandırılmış görüşme yapılarak hem sabit seçenekli cevaplamayı hem de ilgili alanda derinlemesine gidebilmeyi birleştirir. Bu sırada görüşmeci ile sağlanan sohbet tarzı görüşme de doğal gidişatında sorulur ve soruların daha çok ilgi çekmesini ve alakalı olmasını sağlar.

Görüşmenin ilk bölümünde, göç neticesinde değişen - değişmeyen yemek kültürünün nasıl bir yere sahip olduğunu anlamak adına sorular sorulmuştur. Verilen cevaplar bireysel olarak değerlendirilmiştir. Öncelikle şu anda yaşadıkları yerlere hangi aile büyüğünün ne zaman, nasıl göç ettiği sorusuna cevap alınmıştır. Gelen cevaplar ortalama aynı olmakla birlikte daha çok iki kuşak öncesinin göç ettiği bilgisine ulaşılmıştır. Görüşme yapılan kişilerden çok azı Kafkasya topraklarından göç eden büyükleri ile kısa bir dönem yaşadıklarını söylemiş bulundular.

İkinci bölümde ise öğün sayıları sorulmuştur. Verilen cevapların çoğu eskiden üç öğün olduğu fakat günümüzde ise iki öğün olarak yemek yediklerini belirtmiş bulunmaktadır. Bunun nedenin eskiden daha geniş bir aile yapısına sahip olmaları şimdi ise aile fertlerinin sayısının azalması ile birlikte yaş itibari ile daha az ve daha hafif yemek yemeyi seçtiklerini belirtmişlerdir.

Mevsimsel olarak menülerinde farklı olan yemekler sorulduğunda karşılaşılan cevap da çok farklı olmamaktadır. Sakarya topraklarının verimliliğinden faydalanarak yetişen her sebze ve meyveyi kullandıklarını ve kendilerine ait yemekleri yaparken ise mevsimsel farklılık olmadığını dile getirmiş bulunmaktadır.

Geçiş dönemi olarak ifade ettiğimiz, doğum, diş buğdayı, sünnet, asker uğurlama, söz kesme, nişan, nikah, çeyiz alma, kına gecesi, düğün, ölüm gibi durumlarda yapılan yemek merasimleri sorulduğunda yaptıkları yemeklerin farklılık gözetmediğini ve hepsinde yaptıkları yemeklerin aynılığından bahsetmişlerdir.

Kutsal günler olan Ramazan ayı, iftar, sahur, Ramazan bayramı, Kurban bayramı, Mevlit kandili, Regaip kandili, Miraç gecesi, Berat kandili, Kadir gecesi, Aşure günü, Mevlit okutma gibi zamanlarda ise yapmış oldukları herhangi farklı bir yemek merasimi yapmadıklarını ve bugünler için özel yemeklerinin olmadığını dile getirmişlerdir.

Neşeli günlerde ise, Hıdrellez, Sultan nevruz gibi zamanları kutlamadıklarını ve yine bugünlere ait geleneksel yemeklerinin olmadıklarını belirtmişlerdir. Aynı şekilde istek dilek olarak adlandırdığımız adak sofralarının da olmadığını söylemişlerdir.

Görüşme sırasında kendilerine ait özel günlerinin olup olmadığı sorulduğunda ise sene de bir gün olarak sülale toplantılarının olduğunu söylemişlerdir. Bu toplantı Kafkasya'dan göç ettikleri soyadını taşıyan topluluk arasında olduğunu ve her yıl farklı bir kişinin evinde veya başkanlığın da toplandığını söylemişlerdir. Toplandıkları zaman hem Kafkasya'dan göç eden atalarını andıkları hem de akrabalık bağlarının kopmaması için bu merasimin düzenlenmesine önem verdiklerini söylemişlerdir. Bugüne özel ise yaptıkları yemeklerin başında söğüş et ve abısta gelmektedir. Bunun yanında sos olarak bırbılçık ve baharat olarak azıbra ile servis yaptıklarını söylemişlerdir.

Üçüncü bölümde ise sofranın düzeni ve yemeklerinin servisi konusunda bilgi edinilmiş olup eskiden ve günümüzde olarak farklılıklar olduğunu söylemişlerdir. Eskiden yer sofrasında yemek yenildiği ve hep birlikte olunduğu bilgisine ulaşırken, yemeklerin servisinde ise ilk olarak aile büyüğünün yemeğe başlaması beklenir ve yemeğin en değerli kısmı o aile büyüğüne ikram edildiği aktarılmış bulunuyor. Ayrıca eskiden herkes aynı ortak kaptan yemek yediği söylenirken şimdi ise herkese ait kapların olduğu ve kişisel olarak yenildiği belirtilmiştir.

Kendilerine ait Abhazların Kafkasya'dan göç ettiği zaman binlerce kişinin yaşamını yitirdiği 21 Mayıs 1864 gününü ise anarak geçirdiklerini ve o günü bütün

Abhazların anma günü olduğunu fakat o güne ait herhangi yemek merasimi düzenlemediklerini de dile getirmişlerdir.

Görüşmede ortak olarak kişilerin belirttiği en önemli nokta Kafkasya toprağının çok verimli olmaması dolayısıyla et ağırlıklı beslendiklerini ve o yüzden yemek repertuarlarının göç ettikten sonra azalmadığını orada tükettikleri yiyecekleri burada yetiştirebildiklerini söylemişlerdir. Hatta şu anda yaşadıkları yerin verimliliği ve tarım yapılabilir olması nedeniyle daha çok yiyeceklerini çeşitlendirmişlerdir.

Veriler sonucunda Abhaz halkının çoğunluklu olarak karbonhidrat ağırlıklı bir beslenme alışkanlığı olduğu saptanmıştır. Ayrıca protein bazlı olarak ya kümes hayvanlarının etini ya da küçükbaş hayvan eti tükettikleri bilgilerine ulaşılmıştır.

Sonuç olarak Sakarya ilinin Hendek ilçesinde yaşayan Abhaz halkı şu anda yaşamını sürdürdükleri yeri de aynı göç ettikleri Kafkasya gibi dağlık bir alana yerleştikleri ve kendilerine artık yeni bir hayata başlamaları üzerine bu toprakları benimseyerek yaşamaktadırlar. Günümüzde Sakarya ilinin Hendek ilçesine yerleşmiş olan Abhaz halkı, geçmişte de yaşamlarını sürdürdükleri Kafkasya da dağlık bir alan yerleştiklerini belirtmişlerdir. Kendi kimliklerini korurken aynı zamanda Türk kimliğini de benimsemişler ve zannedildiğinin tam zıttı olarak ırk ayrımı yapmadan yaşamaktadırlar. Yemeklerinde de yöresel yemekleri hariç bu topraklarda yetişen her meyve sebzeden faydalanmışlar ve yemeklerinde yer vermişlerdir.

Bu çalışmanın önemi, bu açıdan bir araştırmanın bugüne kadar yapılmamış olması ve literatürde yer almaması önemli bir yere sahiptir. Genel hatlarıyla Abhazların yemek kültürü ile ilgili bir kaynağın bulunmaması, Kafkasların sadece Çerkes olarak biliniyor olması bu çalışmanın gerekliliğini ve Kafkas olan Abhazların da bilinmesi için yapılan bir araştırma olması önemli bir yere sahiptir. Bugünün Sakarya'sında yaşayan Abhazların gerek mutfak kültürünü gerekse zanaatkârlıklarının gelecek kuşaklara aktarılması, en önemlisi bilinmesi ve kaybolmaması açısından bu bilgilerin kayıtlara geçmesi bu etnik kültürün devamlılığını sağlayacaktır.

RESİMLER KAYNAKÇASI

Resim 1: Abaza Tavuğu (<http://www.gurmelezzetler.com/abaza-tavugu/>)

Resim 2: İmeruli şeklinde yapılan Haçapuri (<http://oilyboily.com/hkacapuri-boregi-gurcu-boregi/>)

Resim 3: Adjaruli şeklinde yapılan Haçapuri (<http://blog.biletbayi.com/gurcu-mutfeginin-bastaci-hacapuri.html>)

Resim 3: Mamalika diğer adıyla Absysta (<https://yemek.com/cerkez-yemekleri/>)

Resim 5: Adjika sos (<http://www.tppra.org/en/news/abkhaz-adjika>).

Resim 4: Mısır irmiği ile yapılan Polenta (<https://www.taste.com.au/recipes/baked-parmesan-polenta/41d0dd4e-fff2-4214-87bb-49104ca61fc7>).

Resim 5: Walnut Lobio (<http://peepingtummy.com/tr/gurcu-usulu-cevizli-barbunya-corbasi/>)

Resim 6: Abkhazian Chudu (http://www.babafirin.com/assets/images/lorlu_pide.jpg)

Resim 7: Chicken Roasted on Skewer (http://wow-cook.com/recipe/detail.php?ID=862&SECTION_ID=206)

Resim 8: Akuteicarsh (<https://www.bbcgoodfood.com/recipes/164606/roasted-chicken-with-creamy-walnut-sauce>).

Resim 9: Mutton Soup With Beans (http://wow-cook.com/recipe/detail.php?ID=1442&SECTION_ID=263).

Resim 10: Akuakuar (Açac) (K.Erbil, 10.06.2018).

Resim 11: Abaza Usulü Acukalı ve Cevizli Patlıcan (<http://www.hafiftarif.com/wp-content/uploads/2010/09/cevizli-patlican.jpg>).

Resim 12: Abkhazian Arashykh Syzbal (https://georgiaabout.files.wordpress.com/2014/09/arashykh-syzbal-served-with-chicken_1.jpg).

Resim 13: Apyrpylchapa (<https://georgiaabout.files.wordpress.com/2014/06/apyrpylchapa-copy.jpg>)

Resim 14: Abhaz Salçası (http://www.e-sehir.com/yemek_tarifleri/abaza-salcasi-duzce-tarifi.html)

Resim 15: Baharatlı barbunya ezmesi (<http://apsuvaabazayemekleri.blogspot.com.tr/2016/10/agudursisi-baharatl-barbunya-ezmesi.html>)

Resim 16: Ahulçapa (<http://apsuvaabazayemekleri.blogspot.com.tr/2016/10/ahulcapa-cevizli-lahana.html>)

Resim 17: Harşıl (Isırgan otlu) (K.Erbil, 10.06.2018).

Resim 18: Haluj (K.Erbil, 09.06.2018).

Resim 19: Şipsipasta (K.Erbil, 10.06.2018).

Resim 20: Lepsi (K.Erbil, 10.06.2018).

Resim 21: Halvane (<http://lifestylesieda.blogspot.com.tr/2015/02/halvane-halguana-cerkes-simidi.html>)

Resim 22: Corme (<http://karacaymama.blogspot.com.tr/2011/12/sohta-burun-tatar.html>)

Resim 23: Metaz (K.Erbil, 09.06.2018).

Resim 24: Veliba (K.Erbil, 09.06.2018).

Resim 25: Gınnış (<https://yemek.com/cerkez-yemekleri/#gref>)

Resim 26: Gubate (K.Erbil, 10.06.2018).

Resim 27: Ape Yeşek (K.Erbil,09.06.2018).

Resim 28: Hurmisa (K.Erbil, 10.06.2018).

Resim 29: Jijig (K.Erbil, 09.06.2018).

Resim 30: Haliva (<https://yemek.com/cerkez-yemekleri/>).

Resim 31: Şelame (<http://www.portakalagaci.com/oburcuk/2004/04/elame.html>).

Resim 32: Darı Çorbası (K.Erbil, 10.06.2018).

Resim 33: Ahulçapa (<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/duzce/neyenir/cevizli-karalahana---akikan-yalazani-ahulcapa>).

Resim 34: Un orbası (K.Erbil, 10.06.2018).

Resim 35: Nişasta Helvası (K.Erbil, 09.06.2018).

Resim 36: Diken Ucu Salatası (K.Erbil, 09.06.2018).

Resim 37: Kaz Ayağı Salatası (K.Erbil, 10.06.2018).

Resim 38: Böbrek Ezmesi <http://www.beingurme.com/yemek-tarifi/et-yemekleri/bobrek-ezmesi-ve-tursulu-mayonez>).



KAYNAKÇA

- Altınpost Haber Sitesi, (2013). Abhaz Şarapları, 22 Ekim 2013, <http://www.altinpost.org/bilgi-belge/item/1891-abhaz-%C5%9Faraplar%C4%B1.html>.
- Aktaş, A. (2008). *Sakarya'nın Yemek Kültürü*, Değişim Yayınları, Sakarya, ss. 113-133.
- Aslan, C., Berzeg, S.E., ve Papşu, M., (2011). *Biz Çerkesler*, Kafkas Dernekleri Federasyonu, Şubat 2011, ss. 8-10.
- Bailey, D.K. (1987). *Methods of Social Research*, New York, The Free Press.
- Bilgin, N. (1999), *Kollektif Kimlik*, Sistem Yayıncılık, İstanbul, ss. 61.
- Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. Ve Demirel, F. (2016). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, 22. Baskı, Pegem Akademi, Ankara.
- Connolly, W. E., (1995). *Kimlik ve Farklılık: Siyasetin Açmazlarına Dair Demokratik Çözüm Önerileri*, Ayrıntı Yayınları, İstanbul.
- Erkal, M., (1999), *Sosyoloji*, Der Yayınları, İstanbul.
- Fetgeri, M. (Şoenü), (2007). *Tüm Eserleri: Çerkeslerin Aslı (Tanrı Soyundandır)*, Çev. D. Erdinç – M. Bozkurt, Kafdav Yayınları, (1922, İstanbul), Ankara, ss. 176-184.
- Gamakharia, C. & Akhaladze, L. (2016), *Abhazya/Gürcistan: Tarih-Siyaset-Kültür*, Tiflis-İstanbul.
- Gökalp, Z. (1976). *Türkçülüğün Esasları*, Haz. Mehmet Kaplan, MEB Yay., İstanbul, ss.25.

- Görmüş, A., (1990). “Çerkesler / 125 Yıllık Konukluk”, Nokta-Haftalık Haber Dergisi, 17 Haziran 1990, ss. 24.
- Güleç, C. (1992), *Türkiye’de kültürel Kimlik Krizi*, Verso Yayıncılık, Ankara.
- Hall, S., (1990). *Cultural Identity and Diaspora Identity* (Community, Culture, Difference), Ed. Jonathan Rutherford, London: Lawrance & Wishart.
- Hall, S., (1998). *Eski ve Yeni Kimlikler, Eski ve Yeni Etniklikler, Kültür, Küreselleşme, ve Dünya Sistemi*, (Der. A. D. King; Çev. G. Seçkin- Ü. H. Yolsal), Ankara, Bilim ve Sanat Yayınları.
- Hür, A., (2013). “21 Mayıs 1864: Çerkeslerin Kara Günü”, Radikal Gazetesi, 20 Mayıs 2013.
- İzzet, M., (2002). (Met Çünatıkho Yusuf İzzet Paşa), *Kafkas Tarihi I*, (Osmanlıca’dan) Çev. F. Huvaj, Adige Yayınları, Ankara, ss. 239-290.
- Kalaycı, İ., (2015). *Tarih, Kültür ve İktisat Açısından Çerkesya*, Avrasya Etüdları, 47-1 (71-111).
- Karasar, N. (2014). *Bilimsel Araştırma Yöntemi, Kavramlar, İlkeler, Teknikleri*, Nobel Yay., Ankara.
- Kaya, A., (2004), “Anadolu’daki Kafkasya”, Atlas, Sayı:132, ss. 41-58.
- Katav, A. İ., Duman, B., (2012). “Irak Çerkesleri (Çeçenler, Dağıstanlılar, Adigeler),” ORSAM Rapor No: 134, ss. 8.
- Kopsırgen O. (1973), *Kafkasya*, Kültürel Dergi, yıl:10, sayı:39-42 (10), Ankara, ss. 207.
- Larrain, J., (1995), *İdeoloji ve Kültürel Kimlik*, Sarmal Yayınevi, İstanbul.
- Maalouf, A. (2004). *Ölümcül Kimlikler*, (Çev. A. Bura), İstanbul, Yapı Kredi Yayınları.
- Malinowski, B., (1992). *Bilimsel Bir Kültür Teorisi*, Çev. Hüseyin Portakal, Kabalcı Yay., İstanbul, ss. 105.

- Namıtok, A., (2008). *Çerkeslerin Kökeni*, 2. Kitap, Çev. A. Çeviker, KafDav Yayınları, Ankara, ss. 197-222.
- Oral, M., (2008). “*Sultan II. Abdülhamit Dönemi’nde Bir ‘Çerkes Tarihi’ Yazılması Girişimi*”, ÇTTAD, VII/16-17, Bahar-Güz., ss. 72.
- Orsam Rapor, (2009). *Karadeniz’in Bütünleşmesi İçin Abhazya*, Uluslar arası Karadeniz Araştırma ve Dialog Merkezi, Rapor 8, ss. 14.
- Özöndür, C., (1998), “*Socio-Cultural Aspects of Integration and Disintegration: Turkish Point of View*”, Problems Migratoires En Region Mediterranee, (Ed. Reiner Biegel), Tunis, ss. 195-204.
- Öztürk, S., (2013). *Tiflis*, Can Yayınları, İstanbul.
- Parker, B. (1998). *Globalization and Business Practice*. Sage Pub. London.
- Papşu, M. (2004), “*Anadolu’daki Abhazya*” Atlas, Sayı:132, ss.118-131.
- Saydam, A., (1997), Kırım ve Kafkas Göçleri (1856-1876), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, , ss. 1-8.
- Sula Benet, *Abhazlar: Kafkasların Uzun Ömürlü İnsanları*, Çev. N. Kılınçarslan, KafDav Yayınları, Ankara, 1993, ss. 1.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2015b). *Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Sorunlar ve Çözüm Önerileri*. Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi, 14-16 Mayıs 2015, Gümüşhane Üniversitesi, Gümüşhane, 600-601.
- Temizkan, A., (2009).“*Kuzey Kafkasya Müridizmi, Müridizmin Yayılma Stratejisi ve Feodal Beylerle İlişkileri*”, Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi, c. IX, S. 2, ss. 166.
- Tuna, F. (2011). *Aynalıkavak Yazılar*. Sakarya: Değişim Yayınları
- Turhan, M. (1959), *Kültür Değişimleri*, Edebiyat Fak. Yay., İstanbul, s.40.

Ünal, U., (2012). (Proje Yön.), *Osmanlı Belgelerinde Kafkas Göçleri I*, T.C. Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü, Osmanlı Arşivi Daire Başkanlığı Yayın No 121, İstanbul, ss. 24-259.

Yıldırım, D. (1998), *Türk Bitiği: Araştırma/İnceleme Yazıları*, Akçağ Yayınları, Ankara, ss. 38.

Yıldırım, A. Ve Şimşek, H. (2005). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, Seçkin Yayıncılık, Ankara.

William A. Haviland, (2008). *Kültürel Antropoloji*, Çev. İnan Deniz Erguvan Sarioğlu, Kaknüs Yay., İstanbul, ss.103.

<https://www.forumartuklu.org/konu/sakaryanin-yemek-kulturu-sakarya-mutfak-kulturu.176036/>

<http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=50&link=http://www.turkish-cuisine.org/ottoman-heritage-3/caucasian-cuisine-50.html>

EK 1

Görüşme Formu

Birinci Bölüm

Kişisel Bilgiler

Adı Soyadı:

Doğum Yeri, Yılı:

Öğrenimi: Yok () İlk Okul () Orta Öğretim () Üstü ()

Medeni Durumu: Evli () Bekar () Dul ()

Kaç çocuğu var: Çocuksuz () Bir () İki () Daha Fazla ()

İkinci Bölüm

1.Günlük Öğünler

1. 1.....'de günde kaç öğün yemek var?

1 () 2 () 3 () Başka ()

1.2. Kış mevsiminde aşağıdaki öğünlerde çoğunlukla hangi yemekler yer alır?
(yemek isimleri)

1.2.1. Sabah:

1.2.2.Öğle:

1.2.3.Akşam:

1.2.4.Diğer:

1.3. Yaz mevsiminde aşağıdaki öğünlerde çoğunlukla hangi yemekler yer alır?(
yemek isimleri)

1.3.1. Sabah:

1.3.2.Öğle:

1.3.3.Akşam:

1.3.4.Diğer:

2. Geçiş Dönemleri

2.1.....’de aşağıda verilen geçiş dönemleriyle ilgili yiyecek, içecek, davet hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir? (Hikaye şeklinde anlatılacak)

2.1.1. Doğum

Anneye yapılan uygulamalar

Bebeğe yapılan uygulamalar

2.1.2. Diş buğdayı

2.1.3. Sünnet

2.1.4. Asker uğurlama

2.1.5. Söz kesme

Kız evinde yapılan uygulamalar

Erkek evinde yapılan uygulamalar

2.1.6. Nişan

Kız evinde yapılan uygulamalar

Erkek evinde yapılan uygulamalar

2.1.7. Nikah

Kız evinde yapılan uygulamalar

Erkek evinde yapılan uygulamalar

2.1.8. Çeyiz Asma

Kız evinde yapılan uygulamalar

Erkek evinde yapılan uygulamalar

2.1.9. Kına Gecesi

Kız evinde yapılan uygulamalar

Erkek evinde yapılan uygulamalar

2.1.10. Düğün

Kız evinde yapılan uygulamalar

Erkek evinde yapılan uygulamalar

2.1.11. Ölüm

2.1.12. Başka

3. Kutsal Günler

3.1.....’de aşağıda verilen kutsal günlerle ilgili yiyecek, içecek, davet, hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir? (Hikaye şeklinde alınacaktır).

3.1.1.Ramazan Ayı

3.1.2.İftar

3.1.3.Sahur

3.1.4.Ramazan Bayramı

3.1.5.Kurban Bayramı

3.1.6.Mevlit Kandili

3.1.7.Regaip Kandili

3.1.8.Miraç Kandili

3.1.9.Berat Kandili

3.1.10.Kadir gecesi

3.1.11.Aşure Günü

3.1.12.Mevlit Okutma

3.1.13.Başka

4.Neşeli Günler

4.1.’de aşağıda verilen neşeli günlerle ilgili yiyecek, içecek, davet, hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir? (Hikaye şeklinde anlatılacak).

4.1.1. Hıdırellez

4.1.2. Sultan Nevruz

4.1.3. Başka

5. İstek-Dilek Sofraları

5.1.’de aşağıda verilen istek ve dilekler ilgili yiyecek, içecek, davet, hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir?

Üçüncü Bölüm

1.Sofra Düzeni ve Servis

1.1. Sofra düzeni

1.2.Servis

Dördüncü Bölüm

1.Yemekler

1.1.....’de aşağıda verilen ve en çok yapılan yemekler nelerdir?

1.1.1.Çorbalar

1.1.2.Etler

1.1.3.Kümes Hayvanları

1.1.4Av Hayvanları

1.1.5.Balıklar

1.1.6.Baklagiller

1.1.7.Sebzeler

1.1.8.Yenebilen Yabani Ot Yemekleri

1.1.9.Salatalar

1.1.10.Meyveler

1.1.11.Pilavlar

1.1.12.Makarnalar

1.1.13.Börekler

1.1.14.Hamur Tatlıları

1.1.15.Sütlü ve Hafif Tatlılar

1.1.16.Sebze ve Meyve Tatlılar

EK 2

Abısta (Mamalika) kaşığı



Adjika ezme taşı



Kuru Arahana



Kuru Kişniş



Abista (Mamalika) küreği





Çöven



Taze Kıyış



Taze Atzıbra



Taze Arahana















Çöğür Kabı





Abaza Peyniri (Achamykva)



Yöresel Abaza Ürünleri Satan İşletme

ÖZGEÇMİŞ

Kübra ERBİL 1990 yılında İstanbul’da doğdu. Pamukkale Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nden 2014 yılında fakülte ikincisi olarak mezun oldu. 2017’den beri İstanbul Arel Üniversitesi’nde Aşçılık Programı’nda Öğretim Görevlisi olarak çalışmaktadır.

VITAE

Kübra ERBİL was born in 1990 in Istanbul. She graduated from Pamukkale University Faculty of Tourism Department of Gastronomy and Culinary Arts in 2014 as the second faculty. Since 2017 he has been working as an Instructor in Cookery Program at Istanbul Arel University.