



ÇERKES MUTFAK KÜLTÜRÜNÜ DENEYİMLEMeye YÖNELİK BİR TUR ÖNERİSİ: DÜZCE İLİ ÖRNEĞİ*

Araştırma Makalesi

Vedat ACAR¹, Kağan KARAOSMANOĞLU²

ÖZET

Türkiye’de son yıllarda gastronomi turlarına olan ilginin artış gösterdiği söylenebilir. Fakat uygulanan bu turlar, ağırlıklı olarak Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerini kapsamaktadır. Bu noktadan hareketle gerçekleştirilen bu araştırmanın temel amacı, Akdeniz Bölgesi’nin doğusu ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde yoğunluk gösteren gastronomi tur rotalarına alternatif bir tur programı oluşturmaktır. Bu amaç doğrultusunda, Batı Karadeniz Bölgesi’nin önemli yerleşim yerlerinden biri olan Düzce ilinde, Çerkes mutfağını ve kültürünü deneyimlemeye yönelik bir tur önerisi oluşturulmuştur. Bu bağlamda literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Araştırmada öncelikle 19. Yüzyılın ikinci yarısında Anadolu’ya göç eden Çerkesler ile Osmanlı İmparatorluğu’nun söz konusu dönemdeki iskan politikalarına değinilmiş, sonrasında, Çerkes mutfağında yer alan önemli tatlar hakkında bilgi verilmiştir. Daha sonra ise Düzce iline, iki gece konaklamalı, ağırlıklı olarak Çerkes mutfağını ve kültürünü deneyimlemeye yönelik bir tur programı oluşturulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Düzce, Çerkes Mutfağı, Kültürel Turizm, Gastronomi, Gastronomi Rotaları

A TOUR PROPOSAL TOWARDS EXPERIENCING CIRCASSIAN CUISINE: THE CASE OF DUZCE PROVINCE

ABSTRACT

It is possible to state that there has been an increase in the interest towards gastronomy tours in recent years in Turkey. However, those tours conducted comprise predominantly of Mediterranean and Southeastern Anatolia Regions. From this viewpoint, the aim of this research is to create alternative tour schedule against gastronomy tour routes to East of the Mediterranean and Southeastern Anatolia Regions. In accordance with this purpose, a tour proposal towards experiencing Circassian cuisine and culture has been created in Düzce province, one of the important settlements in the Western Black Sea Region. Within this context, the research is thought to make a contribution to the literature. In the research, firstly, information was given about Circassians who immigrated to Anatolia from North Caucasus during the second half of the nineteenth century and the settlement policy of Ottoman Empire in the aforementioned period and then, about important dishes in Circassian cuisine. Finally, a two-night tour schedule aiming to experience predominantly both Circassian cuisine and culture in Düzce province has been created.

Keyword: Duzce, Circassian Cuisine, Cultural Tourism, Gastronomy, Gastronomy Routes

¹ Araş. Gör. Dr., Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, acrvedat@gmail.com, orcid.org/0000-0002-1679-6360

² Araş. Gör., Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü, kagankaraosmanoglu@gmail.com, orcid.org/0000-0002-5892-093X

“Acar V., Karaosmanoğlu K. (2019). Çerkes Mutfak Kültürünü Deneyimlemeye Yönelik Bir Tur Önerisi: Düzce İli Örneği, *International Journal of Contemporary Tourism Research*, Vol 3: No: 2, p.177-197, doi: 10.30625/ijctr.580354”
Makale Gönderim Tarihi: 20.06.2019 Kabul Tarihi: 03.11.2019

*Bu çalışma, 29-30 Nisan 2019 tarihinde Kuşadası’nda gerçekleştirilen II. Ulusal Turizm Rehberliği Kongresi’nde sunulan ve özet bildiri kitapçığında özeti yayınlanan çalışmadan geliştirilmiştir.

GİRİŞ

Gastronomi alanı, günümüzde yoğun ilgi gören konuları arasında gelmektedir. Söz gelimi 29-30 Nisan 2019 tarihlerinde Kuşadası'nda gerçekleştirilen II. Ulusal Turizm Rehberliği Kongresi'nde TUREB Başkanı Sn. Suat Tural, günümüzde gastronomi alanına olan ilgideki artışa değinerek bu artışla birlikte gastronomi alanında turist rehberlerine yönelik uzmanlık eğitimlerine ağırlık vereceklerine dikkat çekmiştir (Acar, 2019). Sünnetçioğlu ve diğerleri (2017) tarafından gerçekleştirilen bir araştırmaya göre, Türkiye'de 1987 yılından 2017 Ekim ayı sonuna kadar "gastronomi" anahtar sözcüğünü içeren turizm alanında toplam 33 adet doktora ve yüksek lisans tezine ulaşılmıştır. YÖK Tez Veri Tabanı incelendiğinde ise 2017-2019 Ekim ayı sonuna kadar "gastronomi" anahtar sözcüğü içeren toplam 53 adet doktora ve yüksek lisans tezinin gerçekleştirildiği görülmektedir (YÖK, 2019). Bunun yanın sıra, gastronomi alanında yayın yapan bir derginin 2013-2018 yılları arasında yayımladığı 281 makalenin % 41.28'si, 2017 yılında yayımlanmıştır (Sökmen ve Özkanlı, 2018). Son yıllarda gastronomi alanında gerçekleştirilen bilimsel araştırmalarda nicelik bakımından artış olmasına rağmen bazı araştırmalar, turistlerin destinasyon tercihlerinde gastronomi unsurlarının henüz birincil öneme sahip olmadığını ortaya koymaktadır. Söz gelimi Zağralı ve Akbaba (2015) tarafından İzmir'de gerçekleştirilen araştırmada elde edilen bulgular bu görüşü destekler niteliktedir. Söz konusu araştırmada, turistlerin destinasyon tercihlerinde etkili olan faktörler arasında "yöresel yemekler" dördüncü sırada yer almaktadır. Benzer şekilde Gökdeniz ve diğerleri (2015) tarafından Ayvalık'ta gerçekleştirilen çalışmada, destinasyon çekicilikleri bakımından kum-deniz-güneş faktörü ile tarihi ve kültürel çekicilik faktörü öne çıkarken zengin mutfak kültürüne sahip olma faktörünün dördüncü sırada yer aldığı tespit edilmiştir. Aydoğdu ve diğerleri (2016) tarafından Bozcaada'da gerçekleştirilen çalışmada da gastronomi turizmi bileşenlerinin turistlerin destinasyon tercihlerinde önemli bir rol oynamadığı sonucuna ulaşılmıştır. Akman'a (1998: 28) göre turistlerin Türkiye tercihlerinde etkili olan faktörler arasında fiyat açısından uygunluk, Türk halkını tanıma isteği, ucuz alışveriş olanakları ve Türkiye'ye duyulan merak etkili olurken Türk mutfağını tanıma isteği bunların ardından beşinci

sırada gelmektedir. Albayrak (2013) tarafından İstanbul'da gerçekleştirilen başka bir araştırma ise, yabancı ziyaretçilerin Türkiye'ye geliş nedenleri arasında Türk mutfağı faktörünün, tarihi özellikler, ucuzluk ve Türkiye'ye duyulan merak faktörlerinden sonra dördüncü sırada yer aldığını ortaya koymuştur.

Türkiye'de gerçekleştirilen gastronomi turları açısından bir değerlendirme yapıldığında ise bu turların belli bölgelerde yoğunluk gösterdiği söylenebilir. Söz gelimi Kızılırmak ve diğerleri (2016) tarafından gerçekleştirilen bir çalışmada, gastronomi rotalarının ağırlıklı olarak Doğu Akdeniz ile Güneydoğu Anadolu Bölgeleri'nde yoğunluk gösterdiği, ancak aynı durumun Batı, Orta ve Doğu Karadeniz Bölgeleri için söz konusu olmadığı ortaya koyulmuştur. Kızılırmak ve diğerleri (2016), Bolu, Kastamonu, Safranbolu ve Sinop destinasyonlarını kapsayan Batı Karadeniz Bölgesi'nde dört adet tur rotası olduğunu, Orta ve Doğu Karadeniz Bölgelerini kapsayan iki adet gastronomi tur rotası olduğunu tespit etmişlerdir. Bu noktadan hareketle gerçekleştirilen bu çalışmada, Akdeniz Bölgesi'nin doğusu ile Güneydoğu Anadolu Bölgeleri'nde yoğunluk gösteren gastronomi tur programlarına alternatif bir tur programı oluşturmak amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda hem sahip olduğu kültürel çeşitlilikler hem de konumu itibarı ile (Ankara ve İstanbul'a olan yakınlığı) Batı Karadeniz Bölgesi'nin önemli bir yerleşimi olan Düzce ili araştırmaya konu edilmiştir. Bulduğu konum itibarı ile Düzce, farklı kültür ve etnik yapıdaki toplumların birlikte yaşamasına olanak tanımaktadır. Bu kültürel çeşitliliği oluşturan topluluklardan birini "Çerkesler" oluşturmaktadır. Kaya'ya (2012) göre Türkiye sınırları içerisinde Adige, Kabartey, Abhaz, Ubih ve Çeçen alt kimlikleri altında yaklaşık 2,5 milyon Çerkes kökenli yerleşik topluluk bulunmaktadır. Dolayısıyla gerçekleştirilen bu araştırmada, yoğun Çerkes nüfusunun yaşadığı Düzce ilini temel alan ve mümkün olduğunca Çerkes mutfağını ve kültürünü deneyimlemeye yönelik iki gece konaklamalı bir gastronomi tur programı oluşturmaya çalışılmıştır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Çalışmanın bu bölümünde öncelikli olarak 19. Yüzyılın ikinci yarısında Çerkeslerin Anadolu'ya yaptıkları göçlere ve Osmanlı Devleti'nin iskân

politikasına değinilmiş, sonrasında ise Türkiye’de gastronomi alanında yapılan güncel araştırmalar ile Çerkes kültürü ve Çerkes mutfağına özgü yemekler hakkında bilgi verilmiştir.

Çerkeslerin Anadolu’ya Gelişi

Rusya’nın 18. Yüzyıl başlarından itibaren Kafkasya bölgesi üzerinde hâkimiyet kurma politikası, 19. Yüzyılın ikinci yarısında amacına ulaşmıştır. Savaşın başladığı yıl Papşu’ya (2013: 42) göre, Gürcistan Kolordusu Komutanı olarak atanan General Aleksey Yermolov’un Kafkasya’nın fethedilmesi için önerdiği planın I. Aleksandre tarafından onaylandığı tarih olan 1817’dir. Ancak Papşu (2013: 42), savaşın başlama tarihi konusunda kaynaklarda tam bir uzlaşımın olmamasına rağmen 1864 yılının savaşın bitiş tarihi olması hususunda genel bir görüşün hâkim olduğundan söz etmektedir.

Kumuk’un (2004: 25-26) Krasnodar Devlet Arşivi’nden (Krasnodar Krayı Devlet Arşivi, f.325, op.3, d.308, 1. 59) aktardığına göre Rusya, Kafkas halklarına “Kuban Oblastı Bölgesi’ne yerleşmek” ya da “Türkiye’ye göç” olmak üzere iki seçenek sunmuştur. Göç Komisyonu raporundan edinilen bilgilere göre, Karadeniz’in doğusundaki limanlardan 1858 yılından 1865 yılına kadar 493.193 kişi gönderilmiştir. Ancak belirtilen rakamların tahmini veriler olduğunu belirtmek gerekir. Zira Kuban Oblastı Bölgesi’nde 1 milyon civarındaki yerli nüfustan 1867 yılında yalnızca 90 bin kişinin kaldığı rapor edilmiştir (Gürcistan SSC Devlet Merkezi Tarih Arşivi’nden (f.416, op.3, d.154, 1. 10-11) aktaran Kumuk, 2004: 31).

Çerkes sürgünü, Rus Hazinesine 300 bin ruble’ye mal olmuştur. Ortaya çıkan çaresizlikten çıkar sağlamak isteyen zümreler, 50-60 kişilik teknelere, 200-300 kişi bindirmiş, bazen bu gemiler batmış ve insanların ölmesine neden olmuştur (Kumuk, 2004: 29). Küçük tekneler ve Rusya hükümetinin kiraladığı gemilerle Trabzon, Samsun, Sinop, Köstence ve Varna limanlarına gönderilen Çerkesler, bu liman kentlerinde uzun süre iskân edilmeyi beklemişlerdir. Ancak bu bekleyiş, açlık, soğuk ve hastalık nedeniyle büyük nüfus kayıplarını beraberinde getirmiştir (Yıldız, 2013: 61). 1864 yılı Mart ayı içerisinde Tuapse’den 14 bin, Kafkas-Rus Savaşı’nın sona erdiği gün olan 21 Mayıs’ta Anapa limanından 20 bin Natuhay, 27 Mayıs 1864’te 6 bine yakın Şapsıg, 25 Mayıs’tan 9 Haziran’a kadar 21 bin Ubih, 2 Ekime kadar 20

bin Bjeduş ve Abzeh sürgün edilmiştir (Kumuk, 2004: 28-29). 1877-1878 yıllarındaki Osmanlı Rus Savaşları sırasında Rumeli’de bulunan Çerkesler, Osmanlı’nın Anadolu ve Ortadoğu’daki bölgelerine göç etmek durumunda kalmıştır. Temelde 1863-1864 ve 1877-1878 yıllarındaki iki ana göç dalgası dışında 19. Yüzyılın ortalarından II. Dünya Savaşı sonuna kadar Kafkas halklarının göçleri devam etmiştir (Yıldız, 2013: 55).

19. Yüzyılda gerçekleşen bu trajik göç dalgası sonucunda Kafkasya’dan kaç kişinin göç ettiğiyle ilgili verilerde tutarsızlık olduğu görülmektedir. Kumuk’a (2004: 29) göre, 1863 sonbaharı ile 1864 yılı boyunca 418.292 kişi sürgün edilirken Papşu’ya (2013: 53) göre ise, 1850’li yılların sonundan 1900’lü yılların başına kadar 1.200.000 ile 1.500.000 Kafkasyalı, ülkesini terk etmek zorunda kalmıştır. Yıldız’a (2013: 61) göre, Türkiye’de günümüzde Çerkeslerin ikamet ettiği yaklaşık 1000 adet Kafkasyalı yerleşimi bulunmaktadır. Osmanlı Devleti’ne gelen Kafkas muhacirlerinin iskân edilmesinde 10 yerli aileye bir muhacir aile düşecek şekilde ya da bir muhacir köyünün etrafının yerli köylerle çevrilmesi şeklinde bir iskân politikası güdüldüğüne dikkat çeken Yıldız (2013: 56), bu iskân politikasıyla gelen muhacirlerin çepeçevre sarıldıkları kültürel çevre içerisinde uyumlu hareket etmeleri ve kontrol altında tutulmalarının amaçlandığını vurgulamaktadır.

Osmanlı İmparatorluğunun bütününe tehdit eden Ermeni, Rum ve Arap milliyetçileri gibi merkezden uzaklaşan azınlık unsurlara karşı Osmanlı’nın, Çerkesleri etkili bir şekilde kullanma yoluna gittiğini öne süren Kaya (2012), Çerkes nüfusunun Anadolu’da yerleştirildikleri coğrafyalarda bir denge vazifesi gördüğünü belirtmektedir. Ancak 1859-1865 yılları arasında Anadolu’ya gelen yoğun göçler, Osmanlı Devleti’nin iskân uygulamasını sekteye uğratmış ve Çerkes nüfusunun belli bölgelerde yoğunluk göstermesine neden olmuştur. İlk etapta Trabzon, Samsun ve Sinop gibi liman kentlerinde karantina altında yaşam süren Çerkes muhacirler, geldikleri coğrafyaya benzer özellikler gösteren yerleşim alanları bulmaya yönelmişlerdir (Harita 1). Topraklarının verimsiz olduğu gerekçesiyle yerli halk tarafından iskân edilmeyen coğrafyalara (Ankara, Sivas, Konya gibi) yerleştirilmek istenmesine rağmen yoğun göç dalgalarının kontrol

edilememesi nedeniyle Çerkesler, kendi başlarına hareket etme olanağı bulmuşlardır. Bunun sonucunda ise Orta Anadolu’da Uzunyayla gibi

Çerkeslerin toplu halde yerleştikleri bölgeler ortaya çıkmıştır (Yıldız, 2013: 57).



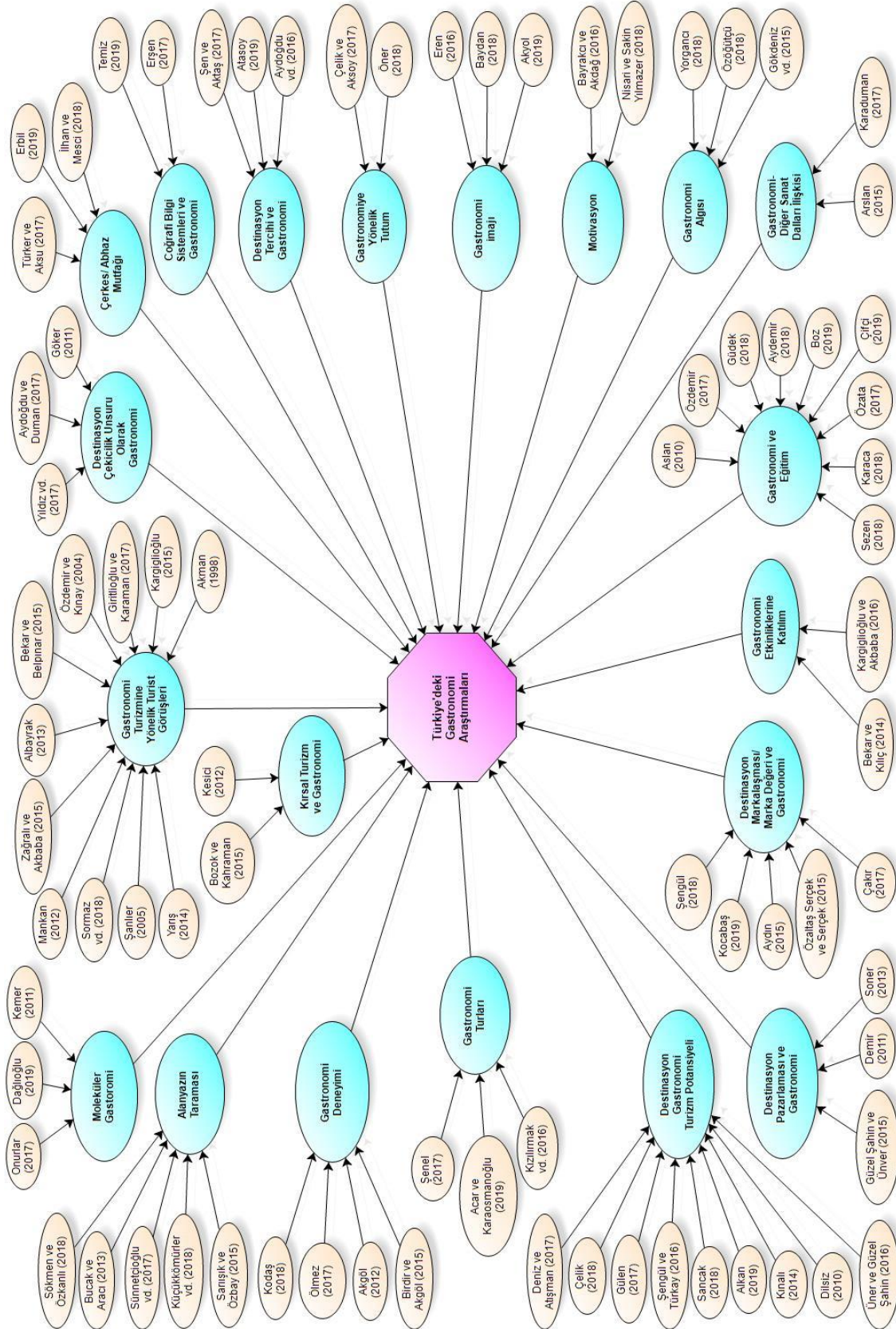
Harita 1: Türkiye Genelinde Çerkes Nüfusunun Dağılımı

Kaynak: Yıldız, B. (2013). Osmanlı Çerkesleri Yerleştirmekte Zorlandı, 150. Yılında Savaş ve Sürgün Kafkas Göçü, *Atlas Dergisi*, s.59

Türkiye’de Gastronomi Araştırmaları

Literatürdeki çalışmalar incelendiğinde Türkiye’yi ziyaret eden turistlerin destinasyon tercihinde gastronomik unsurların birincil öneme sahip olmadığı anlaşılmaktadır. Söz gelimi Birdir ve Akgöl (2015) tarafından gerçekleştirilen çalışmaya göre, yabancı ziyaretçilerin Türkiye’yi ziyaret etmelerinde etkili olan faktörler içerisinde “Türk mutfağına özgü yemekler tatmak”; “tarihi ve doğal güzellikler” ile “Türk halkını tanıma isteği”nden sonra üçüncü sırada yer almıştır. Türkiye’deki gastronomi turizmi potansiyelinin her şey dahil sistem içerisinde değerlendirmeyi amaçlayan Üner ve Güzel Şahin (2016) tarafından gerçekleştirilen araştırmaya göre, 264 yabancı ziyaretçinin % 84.3’ü, gerçekleştirmiş oldukları turizmi faaliyetini eğlence ve rekreasyon, deniz-kum-güneş turizmi şeklinde ifade etmiştir. Özdemir ve Kınay (2004) tarafından Antalya’da gerçekleştirilen başka bir çalışmada, yabancı ziyaretçilerin Türk mutfağını beğeni düzeyleri yüksek olmasına rağmen bir tatil destinasyonu olarak Türkiye tercihlerinde Türk mutfağının düşük düzeyde etkili olduğu tespit

edilmiştir. Albayrak (2013) tarafından farklı milliyetlere mensup turistler üzerinde gerçekleştirilen bir araştırmada, turistlerin Türkiye tercihlerinde sırasıyla “Türkiye’nin tarihi özellikleri”, “ucuzluk”, “Türkiye’ye duyulan merak” ve “Türk mutfağı” faktörleri etkili olmuştur. Bozcaada’da Aydoğdu ve diğerleri (2016) tarafından gerçekleştirilen çalışmada da ziyaretçilerin destinasyon tercihlerinde en belirleyici faktörün “özgünlük” olduğu, gastronomi turizmi bileşenlerinin turistlerin destinasyon tercihlerinde önemli bir rol oynamadığı sonucuna ulaşılrken Aydoğdu ve Duman (2017) tarafından Kastamonu’da gerçekleştirilen çalışmada turistlerin, yöresel yemek yapan işletme tercih etme eğilimlerinin yüksek olduğu görülmüştür. Gökdeniz ve diğerleri (2015) tarafından Ayvalık’ta yerli turistler üzerinde gerçekleştirilen bir çalışmada ise “zengin bir mutfak kültürüne sahip olma” faktörü, “kum-deniz-güneş” ile “tarihi ve kültürel çekicilikler” faktörlerinden görece daha düşük değerler almıştır.



Sekil 1: Türkiye'deki Gastronomi Araştırmalarının Konularına Göre Sınıflandırılması

Demir (2011: 63) tarafından Kuşadası'nda gerçekleştirilen bir araştırmada, turistlerin destinasyon tercihinde, sırasıyla “konaklama hizmetleri”, “dinlenme”, “yerel mutfak” ve “hava şartları” etkili olduğu tespit edilmiştir. Hintli turistlerin Türk mutfağına yönelik beğeni düzeylerinin oldukça yüksek olduğunu belirten Birdir ve Akgöl (2015), yerel yiyecek sunan restoranların yabancı ziyaretçiler tarafından çok fazla tercih edildiğini ve bu turistlerin yerel içecek deneyimleme eğiliminde olduklarını ortaya koymuştur. Bekar ve Belpınar (2015) tarafından Kapadokya'da gerçekleştirilen çalışmada, turistlerin tatil yeri tercihinde mutfak kùltürü, Amerika kıtasından gelen turistlerde, Asya ve Avrupa kıtasından gelen turistlere oranla daha etkili olduğu tespit edilmiştir. Bekar ve Belpınar (2015), yöresel yiyecek içecekler ile baharatları deneyimleme ve yöresel ürünlerin satıldığı halk pazarlarını takip etme eğiliminin, Asya kıtasından gelen turistlerde daha yüksek düzeyde olduğunu, temalı restoran tercihi ve tanınmış mutfak şeflerinin hazırladıkları lezzetleri tatma eğilimi Avrupa kıtasından gelen ziyaretçilerde daha baskın faktör durumundadır.

şen ve Aktaş (2017) tarafından Konya'da gerçekleştirilen bir araştırma, cinsiyet itibarı ile erkek turistlerin büyük çoğunluğunun “yemek” için özel bir bütçe ayırdıklarını ortaya koyarken kadın ziyaretçilerin yaklaşık üçte birinin, seyahat öncesinde ziyaret edilecek destinasyondaki yemeklerle ilgili ön araştırma yaptıklarını ortaya koymuştur. Bekar ve Belpınar (2015) tarafından Kapadokya'da gerçekleştirilen araştırmada, farklı mutfaklara ait yemeklerin servis edildikleri restoranlarda yemek yeme eğiliminin Asyalı ve Amerikalılara oranla Avrupalı turistlerde daha baskın olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Üner ve Güzel şahin (2016) tarafından Antalya'da gerçekleştirilen araştırmada, yabancı ziyaretçiler içerisinde kendi mutfağını tercih edenlerini oranı, görece olarak dünya mutfağı tercih edenler ile Türk mutfağı tercih edenlere göre daha düşük düzeyde kalmıştır. Cömert ve Sökmen (2017) tarafından Antalya'da gerçekleştirilen araştırmada ise Alman uyruklu turistlerin Türk yiyeceklerine ve mutfağına yönelik beğeni düzeyleri İngiliz uyruklu olanlara göre daha yüksek olduğu ortaya koyulmuştur. Özdemir ve Kınay (2004) tarafından

Antalya'da gerçekleştirilen başka bir çalışmada, Türk mutfağına yönelik beğeni düzeylerinin Rus turistlere oranla Alman turistlerde daha yüksek olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Türkiye'de gastronomi alanında gerçekleştirilen söz konusu çalışmalarda ağırlıklı olarak “Türk mutfağı”nın ele alındığı anlaşılmaktadır (şekil-1). Ancak farklı etnik kùltürlerden gelen insanlara ait gastronomik unsurların, gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyel oluşturduğu söylenebilir. Bu etnik kùltürlerden birini Çerkesler oluşturmaktadır. Ancak yapılan literatür çalışmasında, erkes mutfağına yönelik çalışmaların oldukça sınırlı olduğu anlaşılmıştır. Türker ve Aksu (2017: 132-133) tarafından Düzce ilinde gerçekleştirilen nitel bir araştırmada, 10 adet restoran-kafe işletmesinin, menülerinde en az bir çeşit erkes yemeği bulundurdukları tespit edilirken bu işletmelerin 6'sının küçük ölçekli, 4'ünün ise büyük ölçekli işletmeler olduğu ortaya koyulmuştur. Müşteri profili bakımından bir değerlendirme yapıldığında, bu işletmelerin müşterileri, ağırlıklı olarak bölgede ikamet eden aileler ile İstanbul-Ankara yol güzergağında olmasına bağlı olarak gezi gruplarından oluşmaktadır. 6 restoran ve kafede erkes yemeklerinin sunumunun (mamursanın bir sini ya da büyük yuvarlak bir tabakta servis edildiği, erkes ya da Abaza peynirinin mamursanın içine dilimlenerek batırılmak suretiyle) geleneksel biçimde yapıldığını öne süren Türker ve Aksu (2017: 134), küçük ölçekli işletmelerin aylık ortalama 130 porsiyon erkes yemeği satışı yaparken büyük ölçekli işletmelerin aylık 350-1000 porsiyon arası erkes yemeği satışı yaptığına işaret etmiştir. Sakarya, Kayseri, İstanbul, Düzce, Antalya ve Ankara'da faaliyet gösteren 12 farklı restoranda İlhan ve Mesci (2018) tarafından gerçekleştirilen araştırmada, araştırmaya konu olan işletmelerin tamamında A'la carte servis yapıldığı, 6 işletmenin 51-100 kişi, 3 işletmenin 50'den daha az kişi, 2 işletmenin 151-200 kişi ve 1 işletmenin 201'den daha fazla kişiye aynı anda hizmet verebilecek kapasitede olduğu belirtilirken ağırlıklı olarak yerli turistler tarafından tercih edildiğine dikkat çekilmiştir.

Çerkes Kùltürü ve erkes Yemekleri

Çerkeslerin bilinen özellikleri arasında “misafirperverlikleri” gösterilebilir. İyi niyetlerinin

yanında Çerkes yaşamını düzenleyen örf ve adetler bütünü olan “Xabze” kuralları, misafirlerin her zaman en iyi şekilde ağırlandmaları ve rahat ettirilmesi için ne gerekiyorsa yapılması temeline dayanmaktadır (Jaimoukha, 2004: 1). Savaş zamanının zorluklarına rağmen zengin-fakir ayırımı gözetilmeksizin herkes, konuğunu en iyi şekilde ağırlamaya özen göstermiştir. Ev sahibi, konuğunun sadece yiyecek ve barınma ihtiyaçlarından değil, güvenlik ve rehberlik ihtiyaçlarından da sorumlu olmuştur. Dışarıdan birisi tarafından evin konuğuna yapılacak bir saygısızlık, evin sahibine yapılmış sayılmış, cezası “Xabze” kuralları dâhilinde verilmiştir. Ev sahibinin sorumlulukları ancak konuğun bir sonraki varış noktasındaki ev sahibine ulaşmasıyla bitmektedir (Jaimoukha, 2004: 1). Zekeriye Zihni, “Çerkesya’da Terbiye ve Sosyal Yaşam (1921)” adlı kitabında Çerkeslerin Kafkas kavimleri arasında misafirperverliğiyle ünlü olduklarını, her evde bir misafir odasının hazır olduğunu ve gelen misafire hangi sınıftan olursa olsun evde hükümdar gibi davranıldığını belirtmiştir (Kalaycı, 2015: 92; Sevinç, 2019).

Yemek yemek, Çerkes misafirperverliğinde önemli bir yere sahiptir. Konuğa evdeki en iyi malzemelerle hazırlanmış, lezzetli ve çeşitli yemekler hazırlanması katı bir adettir (Sevinç, 2019). Aslan ve diğerleri (2009: 28) J. Bell isimli bir gezginin Kafkasya’da bulunduğu sırada bir ziyafette 125 çeşit yemeğin servis edildiğine tanıklık ettiğini aktarmaktadır. Sofra hazır olduğunda giriş kapısını karşısındaki onur köşesi, evin konuğu için ayrılmaktadır. Evin en yaşlısı sofraya oturduktan sonra sağ taraftan yaş sırasına göre sırayla masa etrafındaki yerlere oturulmakta, evin en yaşlısı kadehini kaldırıp kısa bir konuşma yapmakta ve sonrasında yemeği başlatmaktadır. Genel olarak evin en genç çocuğu, servis ile ilgilenmektedir. Masada oturanlar ise teşekkür olarak, onun adına kadeh kaldırarak kendisine bir kadeh ikram etmektedir (Jaimoukha, 2004: 2). Berkok ve Toygar (2002), Çerkeslerin mutfak ve sofraya kültürü ile gelenek göreneklerini, kitabında şu şekilde ifade etmektedir:

- Çerkes sofraya âdetinde yemeğe önce büyükler başlar ve sofrada erkekler, kadınlar ve çocuklar ayrı ayrı yerlerde oturmaktadır.
- Misafir ev sahibinden yaşça küçükse, ev sahibinin buyur demesiyle yemeğe

başlanmaktadır. Yemek öncesi iyi dileklerin belirtildiği konuşmayı eğer o anda sofrada aile dışından bir misafir varsa o yapar, fakat yemeği ev sahibi başlatmaktadır.

- Evin küçükleri; misafir ve evin yaşlıları sofradan kalkmadan kalkmazlar.
- Teklif edilen yemeğin reddedilmesi ve akşam yemeği vaktinde evden ayrılması kabalık sayılmakta, davet beklemeden sofraya oturmak ve ev sahibini çok ısrar ettirmek de görgüsüzlük olarak kabul görmektedir.
- Çerkes sofrası, evde, özel bir davette ya da açık havada piknikte genellikle kalabalık olmaktadır. Çerkeslerin, çeşitli bahanelerle toplanıp birlikte yemek yemeyi sevdiği söylenebilir. Çerkeslerin bu âdetlerini, “birlikte yemek tatlıdır” şeklinde bir Çerkes atasözüne bağlamak mümkündür.
- Çerkesler için sofraya sadece yemek yeme amacı taşımamaktadır. Sofra, Çerkesler için aynı zamanda dinleme, çabuk düşünme, kalabalıkta konuşabilme, dikkatli olma gibi yeteneklerin de geliştirildiği bir eğitim alanıdır. Bunun yanı sıra, sofraya; dostlukları pekiştirme, tanışma, ülke ve dünya ölçeğinde sorunları tartışma ve karşılıklı iletişim olanakları da sağlamaktadır. Fiziksel doyum ve eğlenceli vakit geçirmek de sofranın amaçları arasında gösterilebilir.

Misafirperverlikte yemeğe verilen öneme Evliya Çelebi, Seyahatname isimli eserinde şu sözlerle değinmiştir (Aktaran: Dağlı ve Kahraman, 2005: 158,159):

“Havka adında bir köyde Zephara adlı bir Abaza’nın evinde konuk olduk. Bütün yeniçeri yoldaşlarımıza on koyun boğazlayıp ziyafet verdi. Sizbal, şil-harcı ve pastalar yiyerek açlığımızı giderdik”.

“Beyleri 40-50 silahlı cesur Abaza ile 20 koyun ve 3 sığın geyik getirip “Safa geldiniz” diye saygı göstermiştir.

“Burada Havdika adında bir köyde konuk olduk. Meğer o gece bir düğünleri varmış. Bize yüz tekne söğüş pişmiş koyun etleri, börülce çorbaları, bal suları, bozalar, pasta, şil harcı ve sizballar getirdiler.”

Evliya Çelebi aynı isimli eserinde Çerkes yemeklerini ile ilgili şunları yazmaktadır (Güneş, 1969’dan aktaran İlhan, 2018: 67-68):

“Ekseriya darı unundan yapılmış B’asta yerler. Darı ununu kalınca pişirip top top edip sezbale batırıp yerler. Sezbal, cevizi havanda dövüp hardal ve tuz karıştırılır. Cevizin yağım çıkarıp kırmızı Frenk biberiyle ceviz yağıyla peynir yağım sezbal içine koyarlar. P’astayı sezbale batırıp yerler. Semiz koyun ve kuzulan başı, boynuzlan, turnaklan, böbrek ve ciğerleri yedi kat sularla yıkayıp temizlerler. Koyunu büsbütün tandırda pişirirler. Öyle pişirirler ki sanki ilik olur. Sonra ziyafet sofrasına getirirler. Dağlarda avladıkları karaca, sığır ve tablalı avlarını, dahi böyle pişirirler. Dağlarında keklik, turna, karatavuk, kaz ve ördekleri avlar ve kebab edip yerler. Kazanları onarmanda sığacak kadar büyüktür. Kıymız, ayran, keskin bozalar, maksıma bozaları, bal şerbetleri, bal sulan içerler. Suyu ise az içerler. Misafirhaneleri evlerinden ayırır. Misafiri muhafaza ederler.”

Çerkes misafirperverliğinde yemeğin önemine ilişkin olarak Berkok ve Toygar (2002) Osmanlı Devleti Kafkasya Valisi Ferruh Ali Paşa’nın kâtabi Haşim Efendi’nin hatıralarında, alayın köyde coşkuyla karşılandığını, binlerce kişiye yetecek kadar pasta, boza ve meze hazırlandığını, Çerkeslerin sebze sevmediklerinden dolayı yüzlerce koyun ve sığır kesildiğini ve ziyafet sonrasında herkesin beşer onar evlere misafir olduğuna tanıklık ettiğini aktarmaktadır.

Çerkes mutfağı, binden fazla yemek türünü içeren çok zengin bir mutfak olsa da günümüzde birçoğu unutulmaya yüz tutmuştur (Jaimoukha, 2004: 2; Aslan vd., 2009: 28). Ekmek ve sebzenin çok popüler olmadığı geleneksel Çerkes mutfağında, etli yemekler ve tahıl ürünlerini içeren yemekler daha yoğun olarak yer bulmaktadır. En meşhur yemekler, şıpsı-paste, psi haluj, halive, gubate, abısta olarak bilinmektedir. Kundepso, Çerkes peyniri türleri ve kefir, bu kültürün kendine has ürünleri arasında yer almaktadır (Aslan vd., 2009: 28).

Yılmaz (2017: 109-111) Çerkes mutfağını, üç bölümde incelemiştir. Birinci bölümdeki yemekler, Çerkeslerin Kafkasya’da anavatanlarında bolluk ve bereket içerisinde oldukları dönemde yaptıkları yemeklerdir. Bu dönemde Çerkes’lerde 1000’in üzerinde yemek olduğu ifade edilmektedir. Geleneksel olarak et ve et ürünlerinden oluşan Çerkes yemeklerinde, sebze çok fazla tercih edilmez. Ancak patates ve kabak, en çok kullanılan

sebze arasında yer almaktadır. Unlu gıdalar ve hamur işleri, Çerkes mutfağında et ürünlerinden sonra, en çok tüketilen gıdalar arasında gelmektedir. Süt, süt ürünleri, bal ve kuruyemişler de Çerkes mutfağında yaygın bir şekilde bulunmaktadır. Çerkes mutfağında ikinci bölüm, anavatanlarından ilk sürüldükleri dönemde yaptıkları yemeklerden oluşmaktadır. Bu dönemde Çerkes mutfağı, yokluk ve kıtlıklarla dolu, Karadenizden, Balkanlara ve Ortadoğu ülkelerine uzanan ve tanınmayan bir coğrafyada yapılan yemekleri içeren bir mutfağa evrilmiştir. Fakat Çerkes kadınının yaratıcılığı, söz konusu dönemde sınırlı imkânlarla bile lezzetli yemeklerle donatılmış sofralar kurulmasını sağlamıştır. Çerkes mutfağının son bölümü ise, sürgünden 150 yıl sonraki günümüz Çerkes mutfağından oluşmaktadır. Bu dönemde Çerkesler, sürgünden sonraki kıt dönemi atlatmışlar, buldukları coğrafya ve ülkeye uyum sağlamaya çalışmışlardır. Dolayısıyla buldukları yörenin yemekleri ile Çerkes yemeklerinin sentezinden oluşan bir mutfağa sahip olmuşlardır. Sevinç’e (2019: 39) göre Çerkes yemek kültürü, “çeşit sayısı çok olan fakat lezzet yönünden de özenli yemeklerin bulunduğu, sunumuna ve düzenine dikkat edilen sofralardan oluşan ve sosyal hayatın önemli bir parçası olan bir kültür”dür. Nitekim sofraya saygı, bu kültürün değişmez özellikleri arasında gelmektedir.

İlhan ve Mesci (2018) tarafından Düzce’de gerçekleştirilen araştırmada, katılımcılar tarafından en çok tercih edilen yemeklerin haluj, abısta, Abaza peyniri, velibah, aktisizbal, ahulçapa ve Açaç olduğu tespit edilirken Türker ve Aksu (2017: 134) tarafından gerçekleştirilen araştırmada, restoran- kafelerin menülerinde sıklıkla yer verdikleri yemeğin “haluj” olduğunu, bunun dışında tercih edilen yemeklerin Çerkes tavuğu, mamırse, psıhaluj, akudırışı yemekleri ile acıka, Çerkes ve Abaza peynirleri olduğu vurgulanmaktadır.

Şıpsı

Şıpsı, Anadolu’ya göç eden Çerkes halkının vazgeçilmez tatları arasında yer almaktadır. Ancak bu yemeğin pişirilmesi ve sunumunun bölgesel farklılıklar arz ettiğini belirtmek gerekir. Dweik ve Omar (2016), un ve cevizin tavuk suyunda pişirilmesiyle elde edilen koyu kıvamlı bir sos olan şıpsı ile pirinç ve bulgurdan oluşan pastenin

haşlanmış veya kızarmış tavuk ile servis edilmesinden oluşan çok sevilen bir Çerkes tarifi olduğunu belirtmektedir.

İçindekiler

- 1 orta boy tavuk
- 500 gr. ceviz içi
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı buğday unu
- 2 orta boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı kişniş, kırmızı toz biber
- 2 diş sarımsak, acıka ya da biber salçası
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 10 adet kırmızı kuru acı biber

Hazırlanış

Tavuk temizlenip parçalara ayrıldıktan sonra, yağ ve soğanla kavrulur. Bol su ile haşlanır. Acıka (ya da biber salçası) ilave edilir. Mısır ve buğday unu, su ile karıştırılarak hamur yapılır, 6 parçaya bölünür, kaynayan tavuk suyuna ilave edilir. Piştikten sonra et ve hamur ayrı kaplara alınır. Kırmızı kuru biber şişene kadar suda kaynatılır ve çekirdekleri ayıklanır. Biberler, 2 diş sarımsak, ceviz içi, hamur ve kişniş blenderdan 2-3 kez çekilir. Bu karışım, tavuk suyu ile boza kıvamında inceltildikten sonra, makarna süzgecinden geçirilerek içerisinde kırmızıbiber kabuğu kalmaması sağlanır. Daha sonra kısık ateşte yavaş yavaş pişirilir. Kaynamaya başladığında etler konur ve bir taşım kadar daha kaynatılır. Üzerine toz biberli kızgın tereyağı dökülür. (URL 1, 2019).



Resim 1: Şıpsi Paste

Kaynak: URL 2 (2019)

Acıka

İçindekiler

- 1 yemek kaşığı ahusha (kişniş)
- 1 yemek kaşığı asıpra
- 1 yemek kaşığı arahana (reyhan)
- 2 diş sarımsak
- 1 kg etli acı biber
- Tuz

Hazırlanış

Kurutularak fırınlanmış biber, blenderdan geçirilir, tüm baharatlar içerisine konur, hepsi tekrar blendardan geçirilir (URL 3, 2019). Daha sonrasında cam kavanozlara koyularak saklanır. Yemeklerde veya kahvaltıda kullanılır.



Resim 2: Acıka

Kaynak: URL 4 (2019)

Halive

Yağda kızartılmış soğanlı patates ya da soğanlı lor peynir dolgulu hamurdur (Jaimoukha, 2004: 27; Dweik ve Omar, 2016). Ancak halive için tercih edilen dolgu malzemesinin genellikle taze Çerkes peyniri olduğunu belirtmek gerekir.

İçindekiler

- 3 su bardağı un
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağından biraz az zeytinyağı
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım paket kabartma tozu
- Su
- 200 gr. Taze Çerkes peyniri
- 1 demet doğranmış maydonoz

Hazırlanış

Hamur malzemeleri derince bir kaptaki karıştırılır ve su yavaş yavaş ilave edilerek hamur hazırlanır. Una bulan tahtanın üzerinde hamur ikiye ayrılır ve her bir hamur, merdane kalınlığında rulo yapılır. Rulodan 2 cm genişliğinde dilimler kesilir ve her dilimi una bulayarak merdane ile yaklaşık yarım cm kalınlığında açılır. Çerkes Peyniri ve doğranmış maydanozlar açılan hamurun içerisine koyularak ay şeklinde kapatılır. Daha sonra kenarlarına bastırılarak iyice tutturulur. Son olarak kızdırılmış yağda her iki yüzün kızartılması sağlanır (URL 5, 2019).



Resim 3: Halive

Kaynak: URL 6 (2019)

Şaşlık

Kömür ateşinde pişmiş iri küpler halinde kesilmiş kuzu şiş olarak tanımlanmaktadır. Mamırse (paste) ile birlikte yenir (Jaimoukha, 2004: 20).

İçindekiler

- 2 kg kuzu eti (kol ya da but)
- 4 orta boy soğan
- 4 defne yaprağı
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1.5 su bardağı su

Hazırlanış

İri küpler halinde kesilmiş etler, doğranmış soğan, defneyaprakları, tuz, yağ ve su bir kaptaki karıştırılır ve minimum 4 saat dinlendirilir. Etler, şiş başına 6 adet olmak üzere, şişlenir. Etler, önceden hazırlanmış ve köz haline getirilmiş mangalın üzerine konur. Şişlenen etler, piştikçe çevirerek yavaş yavaş kızartılır. Pişme süresi, etin büyüklüğü, kömürün sıcaklığı ve yüksekliğine bağlı olarak değişkenlik gösterir (URL 7, 2019).



Resim 4: Şaşlık

Kaynak: URL 8 (2019)

Mamirse (Paste)

Tuzlu su ve mısır unundan elde edilen mamirse; şıpsı, et, balık, peynir, bal gibi yiyeceklerle tüketilen bir çeşit hamurdur (Jaimoukha, 2004: 32).

İçindekiler

5 su bardağı mısır unu

10 su bardağı su

Yeteri kadar Tuz

Hazırlanış

Bir tencereye su ve tuz ilave edilerek kaynatılır. İhtiyaç duyulması halinde kullanılmak üzere sıcak su bekletilir. Su kaynamaya başladığında mısır unu, kaynayan suya yavaşça ilave edilir ve pişinceye kadar karıştırma işlemi sürer. Bu işlem un, suyunu çekinceye kadar yaklaşık yarım saat kadar devam eder. Bu süre içerisinde, tencere, tahta bir kaşık (belağ) yardımıyla sürekli olarak karıştırılır. Tencerenin içerisindeki mamirsenin belaağ yapışması durduğunda piştiği anlaşılır. Nitekim mamirse, piştiğinde içerisinde bulunduğu tencerenin şeklini alır. Pişmesinin akabinde genişçe bir tabağa ters şekilde konur ve düzgün bir görünüm elde edilmesi için mamirsenin üzeri, belaağ yardımıyla şekillendirilir. Daha sonra ise iplik veya bıçak yardımıyla kesilerek servis edilir (URL 9, 2019).



Resim 5: Mamirse (Paste)

Kaynak: URL 10 (2019)

Psi Haluj

Mantı benzeri, haşlanmış, doldurulmuş hamur işi yemek şeklinde tanımlanmaktadır. Dolgu malzemesi olarak kıyma, lor peyniri, taze Çerkes peyniri ve patates kullanılabilir (Jaimoukha, 2004: 37). Bölgesel açıdan farklılık göstermekle birlikte psi haluj yapımında, dolgu malzemesi olarak ağırlıklı taze Çerkes peyniri, lor peyniri veya patates kullanılmaktadır.

İçindekiler

1 yumurta

5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

Ilık su

1.5 kg haşlanmış püre patates, lor peyniri veya taze Çerkes peyniri

3 yemek kaşığı tereyağı

3 tatlı kaşığı pulbiber

Sarımsaklı yoğurt

Hazırlanış

Un ve 1 tatlı kaşığı tuz, karıştırıldıktan sonra yavaş yavaş ılık su eklenerek mantı hamuruna yakın sertlikte bir hamur yapılır. Hamuru bezelere ayırdıktan sonra nemli bez örtülür ve 10 dakika kadar dinlendirilir. Püre haline getirilmiş patatesler, kırmızı pul biberle karıştırılır. Hamur bezelerinin her biri, 2 mantıdan biraz daha kalın olacak şekilde açılır. Hamurlar, daire şeklinde kesilir ve içlerine 1 tatlı kaşığı patatesli harç ya da peynir koyulur. Hamurların tamamen yapıştıklarından emin olunup Çiğ börek kapatır gibi kapatılır. Halujlar, birbirine değmeyecek şekilde kâğıt havlu ya da elbezi serilmiş bir tepsiye dizilir. Büyük bir tencerede 2-3 litre su kaynatılır ve 1 tatlı kaşığı tuz atılır. Halujlar, tencerenin ağzı açık olarak ara sıra tahta kaşıkla karıştırarak tek seferde haşlanır. Kevgirle pişen halujlar, sudan alınır. Tereyağı eritilerek pulbiberle karıştırılıp sos hazırlanır. Daha sonra halujlar, sosla karıştırılır ve isteğe bağlı olarak sarımsaklı yoğurtla birlikte servis yapılır (URL, 11, 2019).



Resim 6: Psi Haluj

Kaynak: URL 12 (2019)

Şelame

Süte akdarı unu, buğday unu ve Őeker katılarak hazırlanan, yağda kızartılmış hamur iŐidir. Bal, erkes peyniri, süt, çay ve kaymak ile servis edilir (Jaimoukha, 2004: 30)

İçindekiler

- 1 kg un
- 1.5 su bardağı süt
- 1.5 su bardağı su
- 1 su bardağı eritilmiŐ tereyağı
- 50 gr kuru maya
- 200 gr ezilmiŐ ceviz içi
- 1 yumurta
- Tuz

Hazırlanış

Hamur yapımı için yumurtanın akı, 1 su bardağı eritilmiŐ tereyağı, maya, tuz, su ve süt karıştırılır, un ilave edilerek yoğrulur. Hamur 1 cm kalınlığında 6 eŐit bezeye ayrıldıktan sonra, üstüne fırça ile tereyağından sürölür ve ceviz içi serpiŐtirilir. Bütün bezeler bu Şekilde hazırlanış üst üste koyulur. Son kata tereyağ ve ceviz koymadan 6 kat olarak üst üste konulmuŐ bezeler 1 cm eninde ince Őeritler halinde kesilerek halive Őekli verilir. Tepsinin üstüne birbirine değmeyecek Şekilde aralıklı olarak dizilir ve üstlerine yumurta sarısı sürölerek 220 C derecede üstleri altın sarısı kızarıncaya kadar pişirilir (URL 13, 2019).



Resim 7: Şelame

Kaynak: URL 14 (2019)

Velibah

İçindekiler

- 8/10 patates
- 2 su bardağı un
- 2 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı toz maya
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 500 gr. Tereyağı
- Su
- Tuz

Hazırlanış

Patatesleri haşlanır ve çatalla ezilir. Tuz ilave edilip, top Şekil verilip bir kőŐeye konur. Daha sonra un, tuz, maya, sıvı yağ ve su ile hamur hazırlanış ve 10 dk dinlendirilir. Hamur, ay tabağı büyüklüğünde açılır, önceden hazırlanış patatesler içine konur ve hamur tekrardan top haline getirilir. Bütün hamurlar hazırlandıktan sonra tek tek tava büyüklüğünde ince olacak Şekilde açılır. Tavaya koyup arkalı önlü piŐirdikten sonra tereyağı ile bolca arkalı önlü yağlanır ve dilimlenerek servis edilir (URL 15, 2019).



Resim 8: Velibah

Kaynak: URL 16 (2019)

İsli Çerkes Peyniri

İçindekiler

8 litre süt

2 litre bekletilmiş ekşi peynir suyu

2 yemek kaşığı tuz

Hazırlanış

Öncelikle süt, kaynatılmak üzere tencereye konulur. Süt kabarmaya başladığında tencerenin altındaki ateşi kısılarak, hali hazırda bulunan ekşi peynir suyu bir kepece vasıtasıyla tencerenin kenarından azar azar dökülür. Bir süre sonra süt kesilmeye başlar ve kesilen süt tortusu tencerenin üstünde birikir. Ekşi peynir suyu ilavesi, tenceredeki sütün tamamen kesilmesine kadar devam eder. Bu işlem, yaklaşık 5-10 dakika sürmektedir. Tamamen kesildiğinde sütün suyu yeşil renge dönüşür. Bu noktada, tencerenin üstünde toplanan peynir, kevgir yardımıyla peynir sepetine alınır. Sepete alınan peynirin üzerine bir miktar tuz serpilir ve 5-10 dakika kadar beklenir. Sıcaklığının bir miktar azalması sonrasında peynir ters çevrilir ve aynı şekilde tuzlama işlemine tabi tutulur. Peynir tamamen soğuduğunda taze peynir olarak yenilebilir. Tencerede kalan yeşil peynir suyu, bir sonraki peynir yapımı için saklanır (URL 17, 2019).



Resim 9: İsli Çerkes Peyniri

Kaynak: URL, 18 (2019)

İslendirme Aşaması:

Tuzlama işleminin ardından tamamen soğutularak elde edilen taze peynir, birkaç gün boyunca dış yüzeyi sertleşinceye kadar soğuk bir ortamda beklenir. Eski zamanlarda köy evlerinin ocaklarında kurutulan peynir, günümüzde özel olarak hazırlanan işleme odalarında işleme işlemine tabi tutulur. Peynir yalnızca dumanın en sıcak alanında raf sistemi ile üzeri bez ile sarılarak istenilen kıvama gelinceye kadar bekletilir. İşleme işlemi yaklaşık bir hafta kadar sürmektedir. Bu süre içerisinde peynir, ateşe yakın bulundurulmamalıdır (URL 17, 2019).

METODOLOJİ

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Şenel (2017: 62) tarafından Türkiye’de gastronomi tur ve duraklarını belirlemeye yönelik gerçekleştirilen çalışmada gastronomi turlarının, İzmir Alaçatı, Efes, Bozcaada, Kapadokya, Güney Doğu Anadolu ve Karadeniz bölgelerinde yoğunluk gösterdiği belirtilmiştir. Kızılırmak ve diğerleri (2016) tarafından gerçekleştirilen çalışmada ise 46 gastronomi tur rotasının 14’ünün, Akdeniz Bölgesi’nin doğusunda yer alan Adana, Hatay ve Kahramanmaraş illeriyle birlikte Güney Doğu Anadolu Bölgesi’nden oluştuğu ortaya koyulmuştur. Diğer yandan söz konusu araştırmada, Orta ve Doğu Karadeniz Bölgelerini içeren iki adet gastronomi tur rotası tespit edilirken Bolu, Kastamonu, Safranbolu ve Sinop illerini kapsayan Batı Karadeniz Bölgesi’nde dört adet gastronomi tur rotası tespit edilmiştir. Kızılırmak ve diğerlerine (2016) göre bu turlar, kültür odaklı gerçekleştirilmekte ve yerel mutfak yeterince ön

plana çıkarılmamaktadır. Bu noktadan hareketle gerçekleştirilen bu araştırmada:

- Akdeniz Bölgesi'nin doğusu ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yoğunluk gösteren gastronomi tur programlarına alternatif bir tur programı oluşturmak,
- Oluşturulan tur programı boyunca ziyaretçilerin Çerkes mutfağını deneyimlemelerini sağlamak,
- Tur programına dâhil edilen Çerkes köy ziyaretleri ile bu kültürü yakından tanımalarını sağlamak amaçlanmıştır.

Araştırmanın Yöntemi

Akturan'a (2013: 117) göre bir olguya yönelik daha kapsamlı bir çıkarım gerçekleştirebilmek için yazılı ve görsel dokümanlardan yararlanılabilmektedir. Böylelikle farklı kaynaklardan, farklı bakış açıları ve farklı yaklaşımlar ışığında verileri elde etmek ve onları sentezlemek mümkün hale gelebilmektedir. Yıldırım ve şimşek (2013: 218), doküman incelemesi yoluyla gözlem ve görüşme gerçekleştirmeden ihtiyaç duyulan verilerin elde etme olanağı bulunduğuna dikkat çekerken Kozak (2014: 98), doküman incelemesinin geçmişe yönelik derinlemesine bilgi edinilmesi, dönem içerisinde meydana gelen değişimlerin analizine olanak sunması ve daha nesnel sonuçlara ulaşılması noktasında yararlı bir yöntem olduğuna işaret etmektedir. Yazarların dikkat çektiği hususlar göz önünde bulundurularak gerçekleştirilen bu araştırmada veriler, doküman incelemesi tekniği ile elde edilmiştir.

İnsanları seyahate iten nedenler arasında faklı yiyecek-içecekleri tatmak, bu yiyecek ve içeceklerin üretim sürecini görmek, değişik kültürlere özđü mutfak geleneklerini bizzat

gözlemleyerek öğrenme ve yeni öğün sistemleri ile yemek stillerini keşfetmek olduğuna işaret eden Saruşık ve Özbay'a (2015) göre farklı amaçlarla destinasyon ziyaretleri esnasında herhangi bir işletmeye ait yiyecek ve içecekleri tüketmek, gastronomi turizminden söz edebilmek için tek başına yeterli değildir. Zira bu ziyaretlerde birincil amaçlar arasında bu etkinliğe katılma ve destinasyona ulaşımın ardından bu etkinliğin bir parçası olma ön koşulu aranmaktadır. Gerçekleştirilen bu çalışmada, tur programında belirtilen yemeklerin Çerkes mutfağını yansıtmasına ve ulaşılabilir tarifler olmasına özen gösterilmiştir. Tur programının ağırlıklı olarak Düzce ilini kapsamada, Çerkeslerin bu bölgede yoğun bir şekilde yaşamaları etkili olmuştur. Tur programına dâhil edilen "Çerkes düğünü" ve "Çerkes köy evi" ziyaretleri ile misafirlerin Çerkes halkı ile etkileşime girmeleri ve Çerkes mutfağını daha yakından tanımaları amaçlanmıştır. Tur menüsünde, Çerkes Tavuğu (şıpsı), Psi Haluj, Velibah, Halive, şelame, Mamırse (Paste), İslı Çerkes Peyniri ve şaşlık gibi tariflerin yanı sıra diğer Çerkes yemek tariflerine yer verilmiştir. Bu yemeklerin belirlenmesinde, Çerkes mutfağına yönelik bilimsel çalışmaların (Türker ve Aksu, 2017; İlhan ve Mesci, 2018) yanı sıra Kuzey Kafkasya göçmeni olan birinci yazarın bu kültür içerisinde yetişmiş olması etkili olmuştur. Tur programında belirtilen konaklama tesisi ile restoranların seçiminde ise Çerkes mutfak kültürünü iyi bilen, Kafkasya kökenli insanlar tarafından işletilen ve Çerkeslerin yaşadıkları doğal coğrafyada bulunan mekânlar olması belirleyici olmuştur.

Tablo 1: Tur Programı

	Saat	Mesafe (Km)	Süre (Yaklaşık)
I. Gün			
İstanbul Sabiha Gökçen Havalimanı- Düzce (Transfer)	07.00	187	2 saat
Düzce (Binef At Çiftliği- Kahvaltı)- Akınlar Köyü	09.00	-	-
<i>Menü: Serpme Çerkes Kahvaltısı(Halvane, haluje, isli çerkes peyniri, velibah, şelame ve şarküteri ürünler)</i>			
Beyköyü Samandere Şelalesi'ne Hareket	11.30	28	45 dk
Samandere Şelalesi (Serbest Zaman)	12.10	-	2 saat 30 dk.
Duraklar (Tahırağa) Köyü'ne Hareket (Öğle Yemeği)	14.30	20	30 dk.
Değirmen Kır Lokantası Öğle Yemeği	15.00	-	1 saat 30 dk.
<i>Menü: Şıpsı, mamırse (paste), meze (İsli çerkes peynir, yoğurtlama), çerkes kabağı tatlısı</i>			
Duraklar Köyü'nden Güzeldere Şelalesi'ne Hareket	16.30	20.6	40 dk.
Güzeldere Şelalesi (Serbest Zaman)	17.10	-	2 saat 30 dk.
Güzeldere Şelalesi'nden Tekir Köy Evi'ne Hareket	19.40	45	1 saat 10 dk.
Tekir Köy Evi Konaklama (Sazköyü- Kaynaşlı Düzce)	20.50	-	-
<i>Akşam Yemeği (Yöresel abhaz yemekleri)</i>			
II. Gün	07.00	-	2 saat
Tekir Köy Evi Kahvaltı (Sazköyü- Kaynaşlı Düzce)			
<i>Menü: Açaç, abhaz peyniri, acukalı omlet, doğal şarküteri ürünleri)</i>			
Bolu Abant Tabiat Parkı'na Hareket	09.00	46	50 dk.
Abant Tabiat Parkı Doğa Yürüyüşü	09.50	-	2 saat 30 dk.
Gölcük Tabiat Parkı'na Hareket	12.30	47,2	1 saat
Gölcük Tabiat Parkı (Öğle Yemeği- Serbest Zaman)	13.30	-	3 saat
<i>Izgara Menü (Şaşlık)</i>			
Gölcük Tabiat Parkı'ndan Bolu Elmalık Köyü'ne Hareket	16.30	28,1	45 dk.
Bolu Elmalık Köyü (Çerkes Köyü Ziyareti)	17.10	-	2 saat
Düzce Binef At Çiftliği'ne Hareket	19.10	45,6	40 dk.
Düzce Binef At Çiftliği (Akşam Yemeği)	19.50	-	2 saat 30 dk.
<i>Menü: Psi haluj, halive, yoğurt</i>			
<i>Not: Tur programının 2. Gününün Cumartesi'ye denk gelmesi ve bölgede Çerkes Köy Düğünü olması durumunda bu düğüne katılım sağlanacaktır.</i>			
Tekir Köy Evi'ne Hareket (Sazköyü- Kaynaşlı Düzce)- Konaklama	22.30	22	30 dk.
III. Gün			
Tekir Köy Evi Kahvaltı (Sazköyü- Kaynaşlı Düzce)	07.00	-	1 saat
<i>Menü: Açaç, abaza peyniri, acukalı omlet, doğal şarküteri ürünleri)</i>			
Sabiha Gökçen Havalimanı'na Hareket	08.00	198	2 saat 15 dk.

Not: Mesafe ve zaman hesaplamalarında Google Maps'den yararlanılmıştır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Güneydoğu Anadolu Bölgesi ile Akdeniz Bölgesi'nin doğusunda yoğunluk gösteren gastronomi turlarına alternatif bir rota oluşturmayı amaçlayan bu çalışmada, Düzce ve Bolu illerini kapsayan ağırlıklı olarak Çerkes mutfağını deneyimlemeye yönelik bir tur programı

oluşturulmuştur. Bu amaçla, öncelikle Çerkeslerin Anadolu'ya gelişleri tarihsel süreç içerisinde ele alınmış, sonrasında Türkiye'de gastronomi alanında gerçekleştirilen güncel araştırmalardan elde edilen bulgulara yer verilmiştir. Daha sonra ise Çerkes mutfağında yer alan popüler yemekler hakkında bilgi verilerek iki gece konaklamalı,

Çerkes kültürünü ve mutfağını deneyimlemeye yönelik bir tur programı oluşturulmuştur.

Tarihsel süreç içerisinde hem Xabze kuralları hem de Adige coğrafyasında hızlı seyahate elverişsiz koşullar ile dönemin savaş ortamından kaynaklanan zorluklar, Çerkeslerin yaşantılarında, ev sahipliğine ve misafirperverliğe kutsal anlamlar yüklemelerini sağlamıştır. Günümüzde yaşanan coğrafyanın neresi olduğu fark etmeksizin Çerkesler, misafirperverliğe yükledikleri bu kutsal anlamı sürdürmektedir. Çerkeslerin misafirperverliklerinden yola çıkılarak oluşturulan bu tur programı, onların mutfak kültürünün yerli ve yabancı turistler tarafından azami ölçüde deneyimleyecekleri şekilde dizayn edilmiştir.

Planlanan tur kapsamında tercih edilen konaklama tesisleri ve yiyecek- içecek işletmelerinin yöre insanlarınca işletilen, mütevazı ve geleneksel işletmeler olmalarına özen gösterilmiştir. Rızaoğlu'na (2012:142) göre değişik kültürlerle özgü mutfak alışkanlıklarını gözleme ve deneme isteği, insanları seyahate iten nedenler arasındadır. Bu noktadan hareketle tercih edilen işletmelerin misafirler için bir çekim unsuru olacağı söylenebilir. Söz konusu tur program ile, sunulan gastronomi deneyimlerinin yanı sıra misafirlerin yöre insanıyla yüz yüze iletişime ve etkileşime geçmesine fırsat verilerek, insanların kültürel ve sosyalleşmeye dayalı güdülerinin (Rızaoğlu, 2012: 59, 64, 65, 66) karşılanabileceği de ileri sürülebilir. Bir destinasyonun sunduğu turistik ürün, pazardaki rakiplerine ne kadar benzerse benzesin, kendine has coğrafi, tarihsel, kültürel, ekonomik özellikleri ile farklılaşmaktadır. Bu durum, destinasyon kişiliği olarak adlandırılabilir (Aktaş, 2015: 222). Dolayısıyla oluşturulan bu tur programı ile Çerkes mutfağının zenginliklerinin ortaya çıkarılmasının yanı sıra Düzce ve Bolu illerinin destinasyon kişiliğinin tanıtılmasına katkıda bulunulabilir.

Günümüzde Çerkes mutfağı, Çerkeslerin kendine has tarifleri ve yaşadıkları bölgedeki tarifleri ile bulunabilen malzemelerin sentezinden oluşmaktadır. Bu durum, Türkiye'nin farklı bölgelerinde yaşayan Çerkeslerin yemek tariflerinde değişiklikler olmasına yol açmıştır. İleri dönemlerde Kocaeli, Bursa, Samsun, Kayseri, Çanakkale gibi Çerkes halklarının yoğun olarak yaşadığı illere dönük benzer gastronomi turları düzenlenmek, ülkenin gastronomi turizmi

yelpazesi genişletilebilir. Literatür taraması esnasında Türkiye genelinde Çerkes mutfağına yönelik hizmet sunan yiyecek içecek işletmelerinin oldukça sınırlı olduğu ve bu işletmelerin ağırlıklı olarak aile işletmeleri olduğu anlaşılmıştır. Bu bakımdan Çerkes nüfusunun yoğunluk gösterdiği yerleşim yerlerinde, Çerkes gastronomisine yönelik girişimlerin çeşitli hibe programlarıyla teşvik edilmesi büyük önem arz etmektedir. Aynı zamanda gerçekleştirilen literatür taraması, Türkiye'de Çerkes mutfağına yönelik bilimsel çalışmaların oldukça sınırlı olduğunu (Şekil-1) göstermiştir. Bu noktadan hareketle:

- Turizm sektöründe yer alan diğer paydaşlarla işbirliğine gidilerek Çerkes gastronomisinin unutulmuş tarifleri hayata geçirilebilir,
- Şenlik ve festival gibi organizasyonlar vasıtasıyla Çerkes mutfağının hem yurt içinde hem de yurt dışında tanıtımı sağlanabilir,
- Farklı etnik yapıdan gelen insanların birlikte yaşadığı Düzce ilinde, bu kültürlerin gastronomilerini deneyimlemeye yönelik tur programları oluşturularak Düzce'nin bir "gastronomi şehri" haline getirilmesi sağlanabilir.

KAYNAKÇA

Acar, V. (2019). II. Ulusal Turizm Rehberliği Kongresi Üzerine Bazı Notlar. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 30 (3), 251-253.

Acar, V. ve Karaosmanoğlu, K. (2019). "Greko Roman Gastronomisini Deneyimlemeye Yönelik Bir Tur Önerisi", *Doğudan Batıya 70. Yaşında Serap Yaylalı'ya Sunulan Yazılar* (Edt: A. Erön ve E. Erdan), Bilgin Kültür Sanat Yayınları: İstanbul.

Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü.

Akturan, U. (2013). "Doküman İncelemesi", *Nitel Araştırma Yöntemleri* (T. Baş ve U. Akturan) 2. Baskı, Seçkin Yayıncılık: Ankara.

Akman, M. (1998). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentiler, Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağının Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma*. Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

Akyol, İ.Ö. (2019). *Elektronik Ağızdan Ağıza İletişim, Destinasyona Yönelik Tutum, Destinasyon*

ve Gastronomi İmajının Turistlerin Ziyaret Niyetine Etkisi: Türkiye Örneği. Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yasar University*, 30 (8), 5049-5063.

Alkan, S. (2019). *Nevşehir Gastronomi Turizminin Gelişmişlik Düzeyinin Belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Arslan, İ. (2015). *Sanat Olarak Gastronomi ve Görsel Sanatlarla İlişkisi*. Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Aslan, C., Devrim, C., Huvaj, F., Papşu, M., Karaerkek, N., Özbay, Ö., Berzeg, S., Dağıstanlı, S. (2009). *Biz Çerkesler*, Kafkas Dernekleri Federasyonu, Ankara.

Aslan, H. (2010). *Gastronomi Turizminin Turizm Eğitimi Programlarındaki Yeri ve Önemine-Bir Uygulama*. Yüksek Lisans Tezi. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Aktaş, G. (2015). Turizm Arzı (199-229), *Genel Turizm* (Edt: Z. Aslan) Grafiker Yayınları, Ankara

Atasoy, B. (2019). *Destinasyon Tercihinde Bir Motivasyon Faktörü Olarak Gastronomi*. Yüksek Lisans Tezi. Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Aydemir, D.A. (2018). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Beklentileri: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Aydın, E. (2015). *Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi: Afyonkarahisar İli Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Aydoğdu, A., Okay, E.Ö. ve Köse, Z.C. (2016). Destinasyon Tercihinde Gastronomi Turizmi'nin Önemi: Bozcaada Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (2), 120-132.

Aydoğdu, A. ve Duman, S. (2017). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi: Kastamonu Örneği. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 6 (1), 4-23.

Baydan, S. (2018). *Gastronomi İmajı ve Sosyal Medyanın Turistlerin Ziyaret Niyetlerine Etkisi*.

Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Bayrakçı, S. ve Akdağ, G. (2016). Yerel Yemek Tüketim Motivasyonlarının Turistlerin Tekrar Ziyaret Eğilimlerine Etkisi: Gaziantep'i Ziyaret Eden Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 27 (1), 96-110.

Bekar, A. ve Belpınar, A. (2015). Turistlerin Gastronomi Turizmine İlişkin Görüşlerinin Milliyetlerine Göre Değerlendirilmesi. *Journal of Yasar University*, 10 (38), 6519-6530.

Bekar, A. ve Kılıç, B. (2014). Turistlerin Gelir Düzeylerine Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4 (1), 19-26.

Berkok, N., ve Toygar, K. (2002). *Kuzey Kafkas Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Özel Basım Ankara.

Birdir, K. ve Akgöl, Y. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3 (2), 57-68.

Boz, N. (2019). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Öğrenim Gören Öğrencilerin Yaratıcı Düşünme Düzeylerinin İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Bozok, D. ve Kahraman, K. (2015). Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü: Balıkesir. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 5 (1), 85-90.

Bucak, T. ve Aracı, Ü.E. (2013). Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16 (30). 203-216.

Cömert, M. ve Sökmen, A. (2017). Türkiye'de Gastronomi Turizmi: Antalya'da Konaklayan Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14 (3), 6-26.

Çakır, T. (2017). *Şehir Markalamasında Gastronomi Pazarlamasının Önemi ve Van Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Nişantaşı Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Çelik, M. ve Aksoy, M. (2017). Yerli Turistlerin Gastronomi Turizmine Yönelik Tutumları: Şanlıurfa Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (3), 422-434.

- Çelik, S. (2018). Şırmak İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli. *Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (2), 41-51.
- Çifçi, O. (2019). *Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Profesyonel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Dağlı, Y. ve Kahraman, S. A. (2005). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*. 2. cilt-1. kitap. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Dağlıoğlu, P. (2019). *Tüketicilerin Moleküler Gastronomi Ürünlerine Olan Tutumlarının Değerlendirilmesi: Didim Örneği*. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Demir, C. (2011). *Mutfak Turizminin Destinasyon Pazarlamasındaki Önemi*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü: Ankara.
- Deniz, T. ve Atışman, E. (2017). Kayseri İlinin Gastronomi Turizmine Yönelik Bir SWOT Analizi Çalışması. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (3), 56-65.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Dweik, B. S., & Omar, R. M. (2016). Preserving the Circassian Cultural Heritage in America. *International Journal of Language and Linguistics*, 3 (2), 140-148.
- Erbil, K. (2019). *Kültürel Kimlik Bağlamında Sakarya Mutfağı: Abhaz Mutfağı İncelemesi*. Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Eren, R. (2016). *Türkiye'nin Gastronomi İmajı, Ziyaretçilerin Bilgi Kaynakları ve Harcamaları*. Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Erşen, G. (2017). *İzmir Karaburun Yarımadası Gastronomi Turizmi Ürününe Yönelik Rotalarının Coğrafi Bilgi Sistemleri İle Belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Giritlioğlu, İ. ve Karaman, M. (2017). Gaziantep Mutfağına Yerli Turistlerin Bakış Açılarına Yönelik Bir Uygulama. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 7 (14), 389-414.
- Güdek, M. (2018). *Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Yürütülen Gastronomi Programları ve Program Amacına Yönelik Öğrenci Beklentileri*. Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Gülen, M. (2017). Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), 31-42.
- Güzel Şahin, G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi: İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (2), 63-73.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y. ve Çelik Uğuz, S. (2015). Gastronomi Turizmi: Ayvalık'ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1), 14-29.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi: Balıkesir İli Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- İlhan, R. (2018). *Çerkez Mutfağının Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi: Restoran Sahipleri ve Müşteri Görüşlerinin Karşılaştırmalı Analizi*. Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- İlhan, R. ve Mesci, M. (2018). Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Çerkez Mutfağının İncelenmesi. *ÇOMÜ Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 3 (2), 293-315.
- Jaimoukha, A. (2004). *Circassian Cuisine*. Sanjalay Press / Ürdün
- Kalaycı, İ. (2015). Tarih, Kültür ve İktisat Açısından Çerkesya (Çerkesler). *Avrasya Etüdüleri*, 47 (1), 71-111.
- Karaca, E. (2018). *Dünya Genelindeki Yükseköğretim Kurumlarında Verilen Gastronomi Öğreniminin Karşılaştırmalı Analizi*. Yüksek Lisans Tezi. Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karaduman, B.U. (2017). *Mimarlık-Gastronomi İlişkisi ve Estetik Bağlamda Bir Değerlendirme*. Yüksek Lisans Tezi, Kocaeli Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Kargigioğlu, Ş. (2015). *Gaziantep'te Gastronomi Turizmi: Gaziantep'i Gastronomi Turizmi*

- Kapsamında Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kargıoğlu, Ş. ve Akbaba, A. (2016). Yerli Gastroturistlerin Eğitim Seviyeleri ve Yaş Gruplarına Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları: Gaziantep’i Ziyaret Eden Gastroturistler Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomi Studies*, 4 (1), 87-95.
- Kaya, A. (2012). Türk Siyasetinde Farklılığa Saygının Önündeki Engeller: Çerkesler. *Accept Pluralism*, (6).
- Kemer, A.K. (2011). *Otellerde Çalışan Mutfak Personelinin ve Aşçılık Alanında Yükseköğrenim Gören Öğrencilerin Moleküler Gastronomi Konusunda Bilgi ve Görüşleri*. Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (23), 33-37.
- Kınalı, N. (2014). *Destinasyonun Turistik Çekim Gücü İçerisinde Bölge Mutfağının Önemi ve Erzurum Mutfağı Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kızılırmak, İ., Ofluoğlu, M, ve Şişik, L. (2016). Türkiye’de Uygulanan Gastronomi Turları Rotalarının Web Tabanlı Analizi ve Değerlendirmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (1), 258-269.
- Kocabaş, E. (2019). *Gastronomi Turizmi Çerçevesine Destinasyon Marka Değerinin Festivaller Aracılığıyla Belirlenmesi: Gaziantep Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kodaş, D. (2018). *Gastronomi Deneyimi, Gastronomi Motivasyonu, Destinasyon Tatmini ve Destinasyon Marka Denkliği İlişkisi: Gaziantep Örneği*. Doktora Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kozak, M. (2014). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Kumuk, T. (2004). Çerkeslerin Türkiye’ye Sürgünü (17-34) (Çevr: M. Papşu), *Vatanından Uzaklara Çerkesler* (Edt: M. Papşu). Chiviyazıları, İstanbul.
- Küçükkömürler, S., Şirvan, N.B. ve Sezgin, A.C. (2018). Dünyada ve Türkiye’de Gastronomi Turizmi. *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*. 2 (2), 78-85.
- Mankan, E. (2012). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Ege Bölgesi Örneği*. Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Nisari, M.A. ve Sakin-Yılmaz, M. (2018). Yerel Yemeklerin Ziyaretçi Motivasyonuna Etkisi. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 1, (2018), 68-77.
- Onurlar, B. (2017). *Moleküler Gastronomi Tekniği İle Probiyotik Dondurma Üretimi*. Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ölmez, Z.D. (2017). *Gastronomi Turizminde Yerli Ziyaretçilerin Yöresel Yiyeceklere Yönelik Unutulmaz Deneyimlerinin Davranışsal Niyetleri Üzerine Etkisi: Seferihisar Örneği*. Yüksek Lisans Tezi Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Öner, S. (2018). *Yerel Halkın Gastronomi Turizmine Karşı Farkındalık ve Tutumu: Kastamonu Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Öztaş Serçek, G. ve Serçek, S. (2015). Destinasyon Markalaşmasında Gastronomi Turizminin Yeri ve Önemi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1 (1), 15-28.
- Özata, E. (2017). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Ders Programı Algılarının Akademik Başarıları Üzerine Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özdemir, B. ve Kınay, F. (2004). Yabancı Ziyaretçilerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Antalya’yı Ziyaret Eden Alman ve Rus Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 5-28.
- Özdemir, Z. (2017). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programlarından Sektör, Öğrenci ve Öğretim Elemanı Beklentilerinin Değerlendirilmesi*. Doktora Tezi. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Özögütçü, B. (2018). *Turist Rehberlerinin Gastronomi Bilgisi ve Algısının Tavsiye Niyetine Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi. Kırklareli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Papşu, M. (2013). Kafkasya'da Büyük Savaş ve Göç: Yüz binler Yeni Yurtlarına Yürüdü (42-53), 150.Yılında Savaş ve Sürgün: Kafkas Göçü. *Atlas Tarih*, 24 (Özel Sayı).
- Rızaoğlu, B. (2012). *Turizm Davranışı*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sancak, S. (2018). *Türk Mutfak Kültürü Kapsamında Hatay'ın Gastronomi Şehri Olarak Değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sarışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26 (2), 264-278.
- Sevinç, M. (2019). *Alaçam Çerkes Halk Kültürü*. Yüksek Lisans Tezi, Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü.
- Sezen, T.S. (2018). *Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Soner, F. (2013). *Gastronomy tourism: A Solution For Small Cities Marketing And Regional Development*. Yüksek Lisans Tezi. Yeditepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sormaz, Ü., Yılmaz, M. ve Akdağ, G. (2018). Konya'yı Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Perspektifinden Gastronomi ve Gastronomi Turizmi. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 8 (1), 40-45.
- Sökmen, C. ve Özkanlı, O. (2018). Gastronomi Turizmi Alanyazının Gelişimi: Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisinde Yayımlanan Makaleler Üzerine Bir İnceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (2), 99-127.
- Sünnetçioğlu, A., Yalçınkaya, P., Olcay, M. ve Mercan, Ş.O. (2017). Turizm Alanında Yazılmış Olan Gastronomiye İlişkin Tezlerin Bibliyometrik Profili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (2), 345-354.
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri. *Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25 (1), 213-227.
- Şen, A. ve Aktaş, N. (2017). Tüketicilerin Seyahatleri Sırasında Besin Seçimleri, Yöresel Gastronomi Davranışları ve Destinasyon Seçiminde Gastronomi Unsurlarının Rolü: Konya-Karaman Örneği. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 19 (32), 65-72.
- Şenel, P. (2017). Gastronomi Tur ve Durakları (57-66), *Gastronomi Üzerine Araştırmalar* (Edt: D. Bozok, C. Avcıkurt, M. Doğdubay, M. Sarıoğlu ve G.K. Girgin), Detay Yayıncılık: Ankara.
- Şengül, S. (2018). Destinasyon Gastronomi Marka Değeri Bileşenlerinin Seyahat Niyeti Üzerine Etkisi (Bolu Örneği), *Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 18 (1), 1-22.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (1), 86-99.
- Temiz, T. (2019). *Konya Örneğinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi*. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Türker, N. ve Aksu, S. (2017). Çerkes Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Düzce İli Örneği (127-139), *Gastronomi Üzerine Araştırmalar* (Edt: D. Bozok, C. Avcıkurt, M. Doğdubay, M. Sarıoğlu ve G.K. Girgin), Detay Yayıncılık: Ankara.
- URL 1 (2019), <http://www.izmirkuzeykafkasderneği.org.tr/yemek-kueltueruemuez>. Html. (Erişim Tarihi: 18.06.2019).
- URL 2 (2019) <https://www.gzt.com/lokma/sipsi-paste-sipsi-basta-24848>(Erişim Tarihi: 18.06.2019).
- URL 3 (2019) (<http://circassiancenter.com/tr/soslar-salcalar/>(Erişim Tarihi: 18.06.2019).
- URL 4 (2019) <https://www.mynet.com/acika-1148749-myyemek>. (Erişim Tarihi: 18.06.2019).
- URL 5 (2019), <http://circassiancenter.com/tr/pastalar/> (Erişim Tarihi: 18.06.2019).
- URL 6 (2019) <http://aamaamrecipes.blogspot.com/2010/11/haliva.html> (Erişim Tarihi: 18.06.2019).
- URL 7 (2019) <https://petersfoodadventures.com/2017/02/10/shashlik-recipe/> (Erişim Tarihi: 18.06.2019).
- URL 8 (2019) <https://www.196flavors.com/turk-menistan-shashlik/> (Erişim Tarihi: 18.06.2019).
- URL 9 (2019), http://www.e-sehir.com/yemek_tarifleri/mamura-sa-duzce-tarifi.html (Erişim Tarihi: 18.06.2019).

- URL 10 (2019). <http://aysesalcuk.blogspot.com/2006/03/youn-istek-zerine.html> (Erişim Tarihi: 18.06.2019).
- URL 11 (2019). <https://www.cerkesfed.org/2016/03/21/mutfak-kulturu/> (Erişim Tarihi: 18.06.2019).
- URL 12 (2019). <https://www.portakalagaci.com/oburcuk/2004/04/haluj.html> (Erişim Tarihi: 18.06.2019).
- URL 13 (2019). <https://www.nefisyemektarifleri.com/selame-tarifi> (Erişim Tarihi: 18.06.2019).
- URL 14 (2019). <https://www.portakalagaci.com/oburcuk/2004/04/elame.html> (Erişim Tarihi: 18.06.2019).
- URL 15 (2019). <https://www.nefisyemektarifleri.com/velibah-tarifi-3823412/>. (Erişim Tarihi: 18.06.2019).
- URL 16 (2019). <https://kafkasya-tarihi.tr.gg/Velibah.htm> (Erişim Tarihi: 18.06.2019).
- URL 17 (2019). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/duzce/ney-enir/isli-peynir>. (Erişim Tarihi: 20.06.2019).
- URL 18 (2019). <https://www.peytinya.com/isli-cerkes-peyniri/> (Erişim Tarihi: 20.06.2019).
- Üner, E.H. ve Güzel Şahin, G. (2016). Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Her Şey Dâhil Satış Sistemi İçinde Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (3), 76-100.
- Yarış, A. (2014). *Mardin'de Gastronomi Turizmi: Turist Görüşlerine İlişkin Bir Uygulama*. Yüksek Lisans Tezi. Mardin Artuklu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (9 Baskı). Seçkin Yayınları: Ankara.
- Yıldız, B. (2013). Osmanlı Çerkesleri Yerleştirmekte Zorlandı (54-61), 150. Yılında Savaş ve Sürgün: Kafkas Göçü. *Atlas Tarih*, 24 (Özel Sayı).
- Yıldız, F. Akbaba, M. ve Özel, G. (2017). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi: Kilis İli Örneği. III. Uluslararası Sosyal Bilimler Sempozyumu (26-28 Ekim 2017), Kahramanmaraş. 575-583.
- Yılmaz, K. (2017). *Çerkes Mutfak Kültürü*. Ankara: Tunç Yayıncılık.
- Yorgancı, B. (2018). *Gastronomi Turizmi ve Kapadokya'nın Gastronomik Unsurları Hakkındaki Turist Algularının Araştırılması*. Yüksek Lisans Tezi. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- YÖK, (2019). 2017-2019 Yılları Arasında Yayımlanan Gastronomi Temalı Tezler, <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp> (Erişim Tarihi: 03.11.2019).
- Zağralı, E. ve Akbaba, A. (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası'nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Yasar University*, 10 (40), 6633-6644.