



Article Info/Makale Bilgisi

√Received/Geliş: 01.05.2024 √Accepted/Kabul: 29.01.2025

DOI:10.30794/pausbed.1476621

Research Article/Araştırma Makalesi

Kasar, H., Seçim, Y. (2025). "Mersin Akkuyu Nükleer Güç Santralinde Çalışan Rus Personelin Bölge Mutfak Kültürüne Uyum Süreci", *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, sayı 67, ss. 141-157.

MERSİN AKKUYU NÜKLEER GÜÇ SANTRALİNDE ÇALIŞAN RUS PERSONELİN BÖLGE MUTFAK KÜLTÜRÜNE UYUM SÜRECİ

Hüsnü KASAR*, Yılmaz SEÇİM**

Öz

Anadolu'ya farklı amaçlarla gelen göçmenlerin yaşam tarzları, gelenek ve görenekleri, örf adetlerinin yanı sıra mutfak kültürlerinde de farklılıklar bulunmaktadır. Bu farklılıklar süreç içerisinde kültürel etkileşimi meydana getirmektedir. Bu kapsamda ülkelerin başta mutfak kültürü olmak üzere etkileşimlerinin araştırılarak kayıt altına alınması sürdürülebilirliğin sağlanması açısından oldukça önemlidir. Bu çalışmada, Akkuyu Nükleer Güç santrali bünyesinde görev alan bireylerin bölge mutfak kültürlerine uyum süreci incelenmiştir. Çalışmada veriler, Rusya'nın 9 farklı bölgesinden gelen 25 Rus uyruklu personel ile yüz yüze gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda elde edilmiştir. Görüşmeler için yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış olup, gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda elde edilen veriler MAXQDA nitel veri analiz programı ile çözümlenmiştir. Bu çalışmada, bölge mutfak kültürü, hedef kitlenin adaptasyon süreçleri vb. incelenerek literatüre katkı sağlanması amaçlanmıştır. Çalışma sonucunda Türk yemeklerinin çok baharatlı olması, Rus yemeklerinin malzemelerini tedarik etmede karşılaşılan sorunlar belirlenmişken aynı zamanda katılımcıların büyük bir kısmının mevcut beslenme alışkanlığı değişmezken bazılarının yemeklerde baharat tercih etmeye başladığı ve et ile balık tüketimlerinin artış gösterdiği tespit edilmiştir.

Anahtar kelimeler: Rus göçmen işçiler, Mutfak kültürü, Mersin Akkuyu Nükleer Güç Santrali.

THE ADAPTATION PROCESS OF RUSSIAN PERSONNEL WORKING AT THE AKKUYU NUCLEAR POWER PLANT IN MERSİN TO THE LOCAL CULINARY CULTURE

Abstract

The lifestyles, traditions, and customs of migrants arriving in Anatolia for various purposes differ significantly, including disparities in their culinary cultures. These differences contribute to cultural interactions over time. Therefore, documenting the interactions, particularly concerning culinary cultures, of countries is crucial for their sustainability. This study evaluates and examines the adaptation process of individuals working within the Akkuyu Nuclear Power Plant to the local culinary culture. Data for the study were obtained through face-to-face interviews with 25 Russian nationals from 9 different regions of Russia. A semi-structured interview form was utilized for these interviews. Qualitative research methodology was employed in this study, and the data obtained from the interviews were analyzed using the MAXQDA qualitative data analysis program. In this study, it is aimed to contribute to the literature by examining the culinary culture of the region, adaptation processes of the target audience, etc. As a result of the study, it was determined that Turkish food is too spicy, the problems encountered in procuring the ingredients of Russian food were identified, while the current eating habits of most of the participants did not change, some of them started to prefer spices in their meals and their meat and fish consumption increased.

Keywords: Russian migrants, Culinary culture, Mersin Akkuyu Nuclear Power Plant.

* Öğr. Gör., Muş Alparslan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, MUŞ.
e-posta: h.kasar@alparslan.edu.tr, (<https://orcid.org/0000-0002-4343-5229>)

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, KONYA.
e-posta: yilmazsecim@gmail.com, (<https://orcid.org/0000-0002-9112-7650>)

1. GİRİŞ

Kültür, toplumlara özgü olan kuşaktan kuşağa aktarılan gelenek ve görenek, yaşam tarzı gibi unsurların tümünü kapsamaktadır. Aynı zamanda kültür, çok değişkenli yapıda olup değişkenlerin başında toplumların mutfak kültürleri gelmektedir. Yemeklerin üretimi, pişirme teknikleri, yemek tüketim alışkanlıkları, kullanılan ürünler bir kültürü tanımlamada ayna olabilmektedir. Böylelikle yemekler kültürün bütünleyici parçası olabilmektedir (Beşirli, 2010: 160). Toplumların sınırları içerisine yapılan göç başta olmak üzere, turistik faaliyetler, sağlık sisteminden faydalanma, savaş, eğitim vb. birçok durum kültürel temelleri etkilemektedir. Geçmişten günümüze uygulanmakta olan bu durumlar kültürel geleneği de etkilemektedir. Türk toplum kültüründe göç gibi faktörler birçok yenilik kazandırmıştır. Bu kapsamda, göçler kültürün değişmesinde en güçlü etken iken turistler, mülteciler vb. buldukları bölgelerde mutfak kültürlerini de etkileyebilmektedir (Arı, 2010: 22).

Bir bölgede yaşayan insanların kısmi ya da tamamının yaşadığı topraklardan farklı bir bölgeye yerleşmesi olarak tanımlanan göç, zaruri ya da gönüllü olarak yapılabilmektedir. Sonuç olarak göç, insanları sosyal, kültürel gibi alanlarda etkilediği için toplumsal denge sağlanmalıdır (Kutlu, 2019: 46). İnsanların temel ihtiyaçlarının başında gelen gıda, göç eyleminden sonra göçmenlerin en çok zorlandığı temel sorun olup, ilk çözmeye çalıştıkları sorunların da başında gelmektedir (Gürhan, 2018: 106).

Mersin Akkuyu Nükleer Santral projesi kapsamında tesisin kurulumu, işletimi vb. için farklı pozisyonlarda görevli Rus personeller bölgeye gelmişlerdir. Bölgede Silifke, Yeşilovacık, Gülnar, Anamur başta olmak üzere çeşitli ilçelerde ikamet etmektedirler. Bölgede Rus vatandaşları başta olmak üzere yabancı uyruklu çalışanların sayısı gün geçtikçe artmaktadır. Santralin çalışma sahasında 2021 yılında 2.138 personelden 1.416 personelin Rus uzman olacağı, aynı yıl içerisinde santralde geriye kalan 722 personelin Türk olacağı ifade edilmiştir. Bu oran neredeyse Rus çalışanların yarısına tekabül etmektedir (Yılmaz, 2015: 240; T24, 2012) Günümüzde Rus çalışanların sayısı gün geçtikçe artmış olup bölgede yoğun nüfusa sahiplerdir. Öyle ki tesisin kurulumunun yapıldığı Yeşilovacık, Büyükeceli bölgeleri ikamet için yetmeyerek Boğsak, Taşucu hatta 50-60 km tesis sahasına uzaklıkta olan Susanoğlu gibi yerleşim yerlerinde ikamet edilmektedir.

Mersin ilinin Akkuyu kasabasında devam etmekte olan proje yap-işlet modeli üzerine kurulmuştur. Bu kapsamda 4 ünite kurulacak reaktör üçüncü nesil basınçlı su reaktörü olup minimum 60 yıl işletim ömrü olacaktır (Çelik vd., 2015: 63; İşeri ve Özen, 2012: 173). İlk ünite geçen aylarda açılmış olup geriye 3 ünite inşaatı devam etmektedir. Ortalama 15 yıl inşası sürecektir olan tesis 60 yılda işletim ömrü olduğu göz önüne alındığında çalışmaya gelen personel bir asır bölgede bulunacağı düşünülmektedir. Bu uzun süreçte kendi kültürlerine ait yemekleri tüketmek, özgün ürünlerine ulaşmak gibi çabaların da olması öngörülmektedir. Ayrıca Rus vatandaşlar yöredeki yemekleri yeme deneyimine sahip olacak, farklı ürünleri ve yemekleri tüketecek hatta kendileri de yaparak ülkelerinde de bölge yemeklerini tanıtacaklardır.

Bu çalışmada, Akkuyu Nükleer Güç santralinde çalışmakta olan Rus personelin bölge mutfak kültürlerine uyum süreci incelenmiş olup, bireylerin görüşleri değerlendirilmiş ve elde edilen bulgular ışığında bölge mutfak kültürü, gastronomik faaliyetler vb. durumlar incelenerek literatüre katkı sağlanması amaçlanmıştır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Mersin

Türkiye’de Akdeniz Bölgesinin güneyinde yer alan Mersin, 36-37° kuzey enlemleri ve 33-35° doğu boylamları arasında yer almaktadır. İl toplam yüzey alanı 15.843 km² oluşmaktadır (Güner vd., 2021: 14). Yüksek, engebeli ve kayalık Orta Toros dağlarında bulunan şehirde Akdeniz iklimi görülmektedir. Bu sebeple yaz ayları sıcak ve yüksek nemli kış ayları ılık ve yağışlı geçmektedir. Bitki örtüsü bakımından zengin olan şehirde 560 endemik bitki türü bulunmaktadır (Topal vd., 2022: 231).

Çukurova bölümünün batısında, Doğu Akdeniz Havzası’nın önemli bir kısmını kapsayan Mersin ilinde yapılan arkeolojik çalışmalarının sonucunda bölgede Kalkolitik, İlk Tunç ve Orta Tunç çağlardan beri bir yerleşim yeri olduğu tespit edilmiştir. Zengin tarihsel geçmişe sahip olan şehir Hititler, Asurlar, Selefkoslar gibi medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Geniş coğrafi sınırlara sahip olan şehirde günümüzde Akdeniz, Mezitli, Toroslar ve Yenişehir olmak üzere 4 merkez ilçe, Anamur, Aydıncık, Bozyazı, Çamlıyayla, Gülnar, Erdemli, Mut, Silifke ve Tarsus ile birlikte toplam 13 adet ilçesi bulunmaktadır (Eren ve Sezgin, 2017: 163; Oskay, 2012: 191).

Mersin, birçok ülkeye deniz ulaşımını sağlayan uluslararası limana ve serbest bölgeye sahiptir. Akdeniz'e deniz ulaşımı sağlayan Mersin limanı lojistik faaliyetlerde oldukça önemli bir konumdadır (Elgün ve Elitaş, 2011: 635). Liman çok eski tarihlerden beri yolcu taşımacılığı, konteyner ve tahıl taşımacılığı gibi hizmetler vermiştir. Bazı dönemlerde bölgenin nüfusunu, kültürünü etkileyecek durumlarda olmuştur. Örneğin; 19. yy ortalarında Akdeniz'i Kızıldeniz'e bağlayan önemli bir konuma sahip Süveyş Kanalı inşası için kereste ihtiyacı Toros dağ eteklerindeki ormanlık alanlardan tedarik edilmiştir. O dönemde Mısır'dan Mersin limanına çalışmak için işçilerin göç etmesiyle bölgedeki Arap nüfusu kayda değer şekilde artış göstermiştir (Develi, 1987: 37; Özcan, 2016: 12).

Bölgede çok eski zamandan beri süregelen yörük kültürü bulunmaktadır. Geçmiş yıllarda faaliyet gösteren başta Türkmenler olmak üzere çoğunlukla hayvancılık geçim kaynakları olmuştur. Hayvancılık ile uğraşmaları sonucu göçebe yaşam tarzı benimsemişlerdir. Bölgede bulunan Sarıkeçeliler, Boynuinceli, Keşitürkmenli, Tekeli, Bozdoğan gibi yörükler için yazın serin yaylak ve kışlaklara göç ederken, kış mevsiminde denize yakın ovalık alanlara göç etmişlerdir. Son zamanlarda ise yörüklerin çoğunluğu yerleşik yaşama geçmişlerdir (Poş, 2005: 268; Demir ve Bakar, 2014: 116).

2.2. Akkuyu Nükleer Güç Santrali

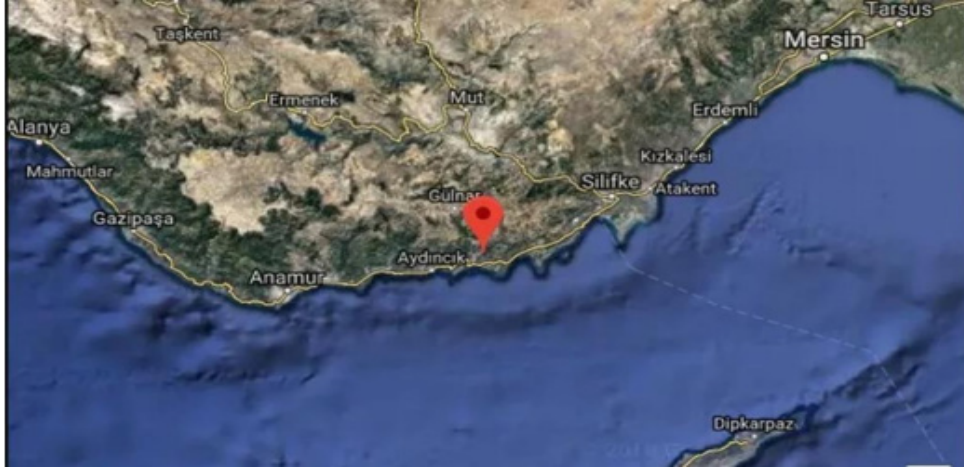
20. yüzyılın ilk çeyreğinde atomun parçalanabileceğine ilişkin buluşlar, nükleer enerji ile ilgili ilk çalışmalarınıdır. 20 yy sonlarında nükleer santral alanları için fay hattı, bölgenin topografya, nüfus gibi kriterler dikkate alınarak çalışmalar yapılmış, fayda maliyet analizi de yapılarak nükleer santrallerin kurulabileceği en uygun yerler; Mersin-Akkuyu, Sinop-İnceburun, ve Kırklareli-İğneada bölgeleri tespit edilmiştir (Gedik, 2014: 361).

Türkiye ile Rusya Federasyonu arasında 12 Mayıs 2010 tarihinde santral kurulumuna yönelik "Hükümetlerarası Anlaşma" sağlanmıştır. Anlaşmaya göre Mersin/Akkuyu Nükleer Güç Santral Tesisi VVER1200 tipi nükleer santral dört reaktörden oluşup, toplamda 4800 MW elektrik üretecektir. Santralin inşası, işletmesi gibi işlemler Rosatom firmasında olacaktır. Türkiye tesisin kurulumunun yapılacağı inşa alanını, yapım aşamasında gerekli desteği ve lisanslamayı vermekle yükümlüdür (Kaya ve Göral, 2016: 425). Akkuyu Nükleer Santrali'nin inşaatı Orta Doğu'nun tarihi, karakteri, dinamikleri ve risk profili açısından bir dönüm noktası olduğu ifade edilmektedir (Kyriakides, 2023: 341).

Nükleer santraller, doğal gaz sektörü gibi uzun vadeli ve istikrarlı ilişkiler gerektirir (Telli, 2016: 164). 2018 yılında Türkiye Atom Enerjisi Kurumu, santrale 1 nolu ünitenin inşası için gerekli onay ve lisansı vermesiyle birlikte 3 Nisan 2018 tarihinde Akkuyu Güç Santrali'nin ilk ünitesinin temeli atılmıştır. 2022 yılında 2, 3 ve 4 nolu üniteler için gerekli izinler alınarak inşa işlemleri devam etmiştir. Tam kapasite hazır olduğunda santralin yaklaşık 80-100 yıl hizmet vermesi öngörülmektedir (Berk vd., 2022: 182).

Dünya Nükleer Birliği, nükleer güç santrallerinin ortalama inşaat süresinin ortalama yedi yıl olduğunu tespit edilmiştir. Dünyada işletmeye giren son reaktörler ve yapım süreleri incelendiğinde, Rusya'daki Rostov-2 santralının yapımı 9 yıl, Hindistan'daki Rajastan-5 ve 6 santrallerinin her ikisi 7'şer yıl sürmüştür. Çin'deki Lingao-3 5 yılda, Qinshan-2 ve 3 ise 4,5 yılda tamamlanmıştır. Japonya'daki Tomari-3 santrali 4,5 yılda bitirilerek faaliyete başlamıştır (Yılmaz, 2015: 234; Türkiye Enerji, Nükleer ve Maden Araştırma Kurumu, 2013)

Yapım aşaması devam etmekte olan nükleer santralin saha alanı İçel İl'inin 150 km batısında, Gülnar İlçesinin Büyükeceli Bucak Merkezi'ne bağlı Akkuyu mevkiinde yer almaktadır. Kuzeybatısında Gülnar, batısında Anamur ilçeleri bulunan Akkuyu, Silifke-Anamur karayolu üzerindedir (Küçük ve Uzun, 1996: 111). Akkuyu Nükleer Santral tesisinin kurulum alanı kırmızı işaretli olan yer olup Fotoğraf 1. de gösterilmektedir. Tesisin kurulum alanı dikkate alındığında Mersin ilinin Gülnar, Silifke ilçeleri başta olmak üzere Aydıncık, Anamur, Erdemli sahil şeridi bölgeyi yakından etkileyen sahayı oluşturmaktadır.



Şekil 1: Akkuyu Nükleer Güç Santral Sahası

Kaynak: (Berk vd., 2022: 182)

Türkiye’de kurulma aşaması devam eden Akkuyu nükleer güç santralinin inşasında, Türk mühendislerin istihdamı, yerli donanım kullanımının sağlanması hedeflenmektedir (Öngü, 2014: 65). Akkuyu nükleer tesisinde Türk çalışanların yanı sıra Rusya, Kırgızistan başta olmak üzere yurtdışından da binlerce çalışan bölgeye yerleşmiştir. Rusya-Türkiye ortak bir proje olması sebebiyle mühendis, müdüriyet vb. görevlerde Rusya’dan gelen görevlilerin daha fazla olduğu düşünülmektedir. Bu kapsamda bölgede çalışan gerek yurtiçi gerek de yurtdışından gelen farklı pozisyonlarda ki kişilerin bölge mutfak kültürüne uyum süreci de oldukça önemlidir.

2.3. Akkuyu Nükleer Güç Santrali’nin Bölge Mutfak Kültürüne Olası Etkileri

Türkiye’nin yerel enerji arzı sınırlı olup enerji tüketiminin ancak % 30’unu karşılayabilmektedir. Türkiye’yi enerji tedariki bakımından dışa bağımlılığı azaltmak, yerel üretimi sağlamak, enerji ihtiyacının çoğunluğunu karşılamak, enerji arz güvenliğini sağlayabilmek için nükleer enerji tesisi kurulmaktadır (Berk vd., 2022: 186). Geçmiş tarihlerde özellikle 20. yy ortalarından beri devam eden nükleer enerji santrali kurma fikri, 2018 yılında Mersin Akkuyu’da temeli atılarak uygulamaya geçirilmiştir (Sever, 2019: 3).

Akkuyu NGS’ye en yakın kentsel alanlar, Silifke ve Gülnar ilçeleridir (İban ve Şahin, 2022: 4). Santralde çalışmak üzere bölgeye gelen yerli-yabancı kalifiye işçi, mühendis, yönetici vb. personellerin yaşam alanları tesis civarında kurulsada yeterli olamamıştır. Bu kapsamda Gülnar ilçesi başta olmak üzere çevre ilçeleri de konaklama konusunda etkilemektedir. Konum itibarıyla tesisin yakınında yer alan Silifke, Anamur, Aydıncık, Boğsak, Taşucu destinasyonları personel yoğunluğundan doğrudan etkilenmiştir. Özellikle ev bulma sorunları yaşanan bölgede, ev fiyatları da yükselmiştir. Yaşanan fırsatçılık bölgede son yıllarda mağduriyetin oluşmasına da sebep olmaktadır. Bu olumsuzluklara bölgede çalışan yabancı personellere konutların yapılması gibi uygulamaların yanında ciddi önlemlerle Akkuyu Nükleer Güç Santrali’nin bölgeye olumsuz etkileri minimum seviyeye getirilmesi elzemdir.

Toplumların yeme içme alışkanlıkları, mutfak kültürleri başka toplumlarla olan etkileşimden de etkilenmektedir (Kızıldemir vd., 2014: 192). Bu kapsamda bölgede olumsuz etkilerin yanı sıra olumlu faaliyetler de uygulanmaktadır. Yaşamlarını bölgede sürdüren personellerin taleplerini karşılayacak işletmelerin, alışveriş merkezlerinin, restoranların olması oldukça önemlidir. Ayrıca dünya mutfağı hizmeti veren restoranlar, alışveriş merkezleri, bölgede çalışan personellere yönelik organizasyonlar, gezi turları vb. birçok gelişme bölgede görülmektedir. Bu kapsamda bölgede ki restoranların menülerinde Rus mutfağından bazı yemekler eklenmiş, dünya mutfağı temalı işletmelerin yanı sıra sushi restorani gibi işletmelerin sayısı artmıştır. Bu gelişmelerin bölgede gastronomi turizmine de olumlu katkı sağlayacağı öngörülmektedir.

3. MUTFAK KÜLTÜRÜ

Mutfak kültürü her toplumda değişiklik göstermektedir. Kültürel çerçeve toplumsal faaliyetleri şekillendirmenin yanı sıra coğrafi konum, göç politikaları, etnik ve dini inanış gibi durumlarla da doğrudan ilişkilidir (Çıldam, 2021: 321). Beslenme, insanların yaşamlarının sürdürebilmesi için fizyolojik bir ihtiyaçtır. Mutfak kültürü de bu ihtiyacın karşılanabilmesi için gerekli olan gıdaların hazırlanması, pişirilmesi, muhafaza edilmesi, tüketilmesi süreçlerini kapsamaktadır. Ayrıca mutfak kültürü yemeklerin hazırlanması süreçlerinde gerekli olan araç ve gereçlerden, ürünlerden, yaşam şartlarından, geçmişten günümüze kadar göç, savaş gibi farklı sebeplerle etkilenmektedir. Böylelikle mutfak kültürü mutfak yapısını da anlatan özgün bir yapıyı ifade etmektedir (Solmaz ve Altınar, 2018: 109; Uzel, 2018: 38). Bu yapıda inançlar, tarihsel olaylar, kültürler arası etkileşimler, gelenekler mutfak kültürünün şekillenmesinde etkilidir (Akçaözoğlu ve Koday, 2019: 538; Çelikoğlu, 2016: 159). Örneğin; Türk mutfak kültüründe İslam dininin gerektirdiği emirler yerine getirilmektedir. Kuran-ı Kerimde yasak olan domuz eti başta olmak üzere eşek gibi tek tırnaklı hayvan eti ve sütü yemeklerde kullanılmamaktadır (Güler, 2010: 25).

Mutfak kültürü, ürünlerin pişirimi, yemek yeme gibi hızlı bir dönüşüm sürecindedir (Lang ve Caraher, 2001: 10). Mutfak kültürünün gelişmesinde, değişmesinde ki en önemli faktörlerden birisi de toplumların etkileşimidir. Geçmişte üç kıtaya hükmeden Atalarımız sahip oldukları sınırların yemek kültürünü kendine uyarlayarak günümüzde de hazırlanan yemekleri öğrenmişlerdir. Aynı şekilde diğer toplumlar da sahip olduğumuz yemek kültüründen etkilenerek kendilerine uygun şekilde almışlardır. Türklerin Anadolu'da hâkimiyet kurmasıyla birlikte Romalılardan kazandığı öğrenilmiş, Bizans mutfağının da etkisiyle zeytinyağı, balık ürünlerinin mutfaklarda kullanımı artmıştır. Türk mutfak kültürü ise Mısır, Yunan, Balkan mutfaklarını etkilemiştir (Kasar, 2021: 355).

Anadolu göç olarak birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve farklı kültürlerden etkilenmiştir (Atabey ve Çolakoğlu, 2023: 214). Göçlerin gerçekleşmesiyle, göç eden toplumun beslenme kültürü, yerleşilen bölgenin kültürünü de etkilemekte ve etkilenmektedir. Mutfak kültürünün etkilenmesinde yer alan bir diğer faktörde kısa veya uzun süreçlerde yapılan işgücü göçüdür. Bu göçlerden biri de Akkuyu Nükleer santralinde çalışan Rus, Kırgız, Hint vb. milliyetlere sahip kişilerdir. Burada çalışan kişiler bölgedeki farklı yemekler, farklı ürünler tüketimi ile yeni alışkanlıklar kazanmaktadır. Ayrıca yerleşilen yerde de farklı mutfak kültürünün oluşmasına neden olduğu söylenebilir. Örneğin; Silifke ilçesinde dünya mutfağı konseptli restoranlar açılarak sayıları artmış, dünya mutfağı yemekleri menülere eklenerek arz-talep dengesi oluşturulmaya başlanmıştır.

4. MERSİN MUTFAK KÜLTÜRÜ

Mersin mutfağı coğrafi konumu, verimli toprağı, farklı kültürlerle ev sahipliği yapması nedeniyle zengin bir mutfak kültürü mirasına sahiptir (Ercik vd., 2023: 45; Yavuz, 2019: 194). Mersin ili, tarihsel ve coğrafi konumun yanı sıra doğası, denizi, antik kalıntıları gibi zenginliklere sahiptir. Bu özellikler ili önemli bir destinasyon merkezi haline getirmektedir. Eski yerleşim bölgesi olmasının da etkisiyle mutfak kültürü, yöresel yemekleri başta olmak üzere gelenek ve görenekleri, türkülerini renkli yapıya sahiptir (Oskay, 2012: 192). Narenciye gibi tarım faaliyetlerinin yapıldığı şehir de sofralarında farklı egzotik, endemik birçok tarım ürünü bulunmaktadır.

Mersin'de geçmişten günümüze kadar yörede yaşamış toplumlar çeşitli gastronomik unsurları, kültürel farklılıkları, ürün kullanma tercihleri günümüz mutfak kültürünün oluşmasında etkilidir. Mutfak kültürü ve kullanılan malzeme tercihinde Akdeniz iklimi, çeşitli meyve ve sebze yetiştiriciliği gibi unsurlar da belirleyici olmaktadır (Öktem, 2014: 31).

Mersin mutfak kültürü Araplardan oldukça etkilenmiştir. Arap toplumunun yanı sıra Türkiye'nin de sınır komşusu Suriye, Kıbrıs, Rumeli gibi yerlerden göç eden insanların; Türkmenler, Giritliler, Rumlar ve Ermenilerin getirdikleri yemek kültürü bölge mutfağını da etkilemiştir. (Enes vd., 2022: 251-252; Lokmanoğlu, 2013). Örneğin; Mersin mutfağı; Girit, Ürdün, Lübnan ve Suriye gibi Arap ülkelerinin yemek ve tatlıları ile çeşitlik kazanmış ve Türkmen, yörük yemekleri ile harmanlanarak zengin bir mutfak oluşmuştur. Bu kapsamda yöresel ürün çeşitliliği fazla olan mutfak kültürü geçmişten günümüze kadar şekillenmiştir (Ercik ve Perçin, 2022: 538).

Mersin yemek kültürünün oluşmasında en önemli faktörlerden birisi kültürel etkileşimdir. Bu kapsamda bölgede yaşayan insanların alışkanlıkları, gelenek ve görenekleri, damak tadı, ürünün kolay ulaşılabilir olması vb. etkenler sonucunda mutfak kültürü oluşmuştur. Kültürde yemekler, adetler, tören gibi alışkanlıklar günümüzde

bazıları yapılmakta bazıları ise unutulmuş veya unutulmaya yüz tutmuştur. Örneğin; Mart-Nisan aylarında Paskalya döneminde Mersin’de hâlâ yaygın olarak tüketilmekte olan içi cevizli, hurmalı veya fıstıklı bir kurabiye çeşidi olan “Mamul” dağıtmakta ve tüketilmektedir (Özbek ve Güzeler, 2022: 313)

Bölgede doğum, ölüm ve düğün gibi özel günlerde belirli yemekler geçmişten günümüze kadar yapılmaya devam etmiştir. Yörede yaşayan Arap vatandaşlar başta olmak üzere bebeğin ilk dişi sonrası şekerli buğday, hedik vb. ürünler ikram etmektedir. Düğünlerde yüksük çorbası, keşkek, yahni vb. ürünler ikram edilmekte iken cenaze törenlerinde yedinci, kırkinci, elli iki, senelik yemekleri verilmektedir. Bu zamanlarda ilk günler komşu, akrabalar taziye evine yemek yaparak getirmekte ayrıca helva yapılmaktadır (Karaca ve Karacaoğlu, 2016: 577; Onarlı, 2006) Yörüklerin nüfus olarak fazla olduğu kesimlerde de özel günlerde benzer yemekler yapılmaktadır. Örneğin; düğün zamanlarında gelin, erkek evine geldiğinde gelinin ayağına bir tane küçükbaş hayvan kesilmektedir. “Soğuş” adı verilen keçi ertesi gün pişirilerek misafirlere keşkek ile birlikte ikram edilmektedir. Cenaze yemeklerinde yapılan yemekler eş, dost, komşu, akraba gibi kişiler tarafından yapılmaktadır. Ölen kişinin elli ikinci gününde “bişi” yapılarak dağıtmaktadır (Nas, 2015: 28-30). Bölge mutfak kültüründe sıklıkla tüketilen tahıl ürünleri yüksük çorbası ve topalak, dövme pilavı, sac çöreği, sıkma, bazlama, közleme, katmer, bişi, sarı burmayı; baklagillerden kuru fasulyeyi sıkça tüketilmektedir (Yıldırım ve Karaca, 2022: 602).

5. YÖNTEM

Araştırmanın amacı, Akkuyu Nükleer Güç santralinde çalışmakta olan Rus uyruklu personelin bölge mutfak kültürlerine uyum süreci incelenmiş olup, bireylerin görüşleri değerlendirilmiş ve elde edilen bulgular ışığında bölge mutfak kültürü, gastronomik faaliyetler vb. durumlar incelenerek literatüre katkı sağlanması olarak belirlenmiştir. Ayrıca araştırma ilgili literatürde eksikliği azaltması sebebiyle önemli olduğu düşünülmektedir.

Araştırmada veriler nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak elde edilmiş olup ihtiyaç duyulması halinde ‘Örnek verebilir misiniz’, ‘Detaylı olarak anlatabilir misiniz’ gibi ilave sorular sorulmuştur. Betimsel analiz yöntemi kullanılarak verilen cevaplar değerlendirilmiştir. Çalışmada kullanılmış olan görüşme formu (Kara ve Akdağ, 2022) çalışmasından temel alınarak hazırlanmıştır.

Görüşmelerde katılımcılara demografik özellikleri, mutfak kültürlerini ve bölge mutfak kültürüne uyum süreçlerini kapsayan açık uçlu sorular yöneltilmiştir. Katılımcılardan ayrıntılı cevapların toplanarak tüm düşüncelerini incelemek amaçlanmıştır. Araştırmada gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda elde edilen veriler MAXQDA nitel veri analiz programı ile çözümlenmiştir. MAXQDA hem görüşme metnini hem de kodları gösteren ve verileri görselleştirme imkânı sunan bir nitel analiz programıdır (Taşkın ve Akçay, 2019: 590).

5.1. Araştırmanın Evreni ve Örnekleme

Çalışmanın evrenini Akkuyu Nükleer Güç Santralinde farklı pozisyonlarda çalışan Rus personel oluşturmaktadır. Çalışmanın örneklemini ise Silifke-Taşucu bölgesinde ikamet eden 13’ü kadın ve 12’si erkek olmak üzere toplam 25 Rus personel oluşturmaktadır. Nitel çalışmalar için örneklem büyüklüğünün en az 15 olması tavsiye edildiğinden (Mason, 2010: 8) araştırma için yapılan görüşme sayısı yeterli bulunmuştur.

5.2. Veri Toplama Aracı, Veri Toplama Teknikleri ve Değerlendirilmesi

Araştırma nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Görüşmeler; daha önceki benzer çalışmalarda (Kara ve Akdağ, 2022) uygulanan görüşme soruları uyarlanmış ve katılımcıların özellikleri, göç bilgileri, demografik özelliklerine ilişkin bulgular tablosu çalışmada yer almaktadır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu Aralık 2023 ve Ocak 2024 tarihleri arasında araştırmacılar tarafından yüz yüze gerçekleştirilmiştir.

Tüm katılımcılara görüşme formatı ve görüşmeden toplanan verilerin nasıl değerlendirileceği hakkında görüşme öncesi bilgi verilmiştir. Görüşme sırasında katılımcılarda gönüllülük esasına dikkat edilmiş ve görüşmeler sırasında isteyen kişilerden ses kaydı alınmıştır. Görüşme sırasında katılımcılarda gönüllülük esasına dikkat edilmiş ve görüşmeler sırasında isteyen kişilerden ses kaydı alınmıştır. En az 6 dakika, en çok 21 dakika süren görüşmelerin ortalaması 13,4 dakika olarak tespit edilmiştir. Öğrencilerden elde edilen verilerin çözümlenmesinde içerik analizi kullanılmıştır. Araştırmada katılımcıların bilgileri gizli tutularak K1, K2, K3... şeklinde kodlanmıştır.

5.3. Araştırmanın Sınırlılıkları

Bu çalışmada Akkuyu tesislerinde çalışan Rus personelinin bölge mutfağına uyum süreci, bireylerin demografik özellikleri, göç bilgileri vb. hususlar araştırmanın odak noktasını oluşturmaktadır. Hedef kitle tesisin içerisinde farklı görevlerde çalışmaktadırlar. Tesise dışarıdan giriş sınırlı ve yasaktır. Yasal izin gerekmektedir. Bu kapsamda hedef kitleye ulaşmak, görüşme gerçekleştirmek araştırmanın sınırlılıkları arasında yer almaktadır. Alan araştırmasının sınırları, Mersin/Akkuyu da yer alan Nükleer tesis olarak belirlenmiştir. Böyle bir sınırlama yapılmasının nedeni, ülkemizde aktif inşaatı devam eden tesis olması ve çalışanların çoğunun Rus bireylerden oluşmasıdır. Bu sınırlama ile hedef kitleye ulaşmada yaşanacak sorunları en aza indirmek, araştırmada yapılacak olan görüşme çalışmasında gerekli tercüman vb. sorunu yaşanmaması amaçlanmaktadır.

5.4. Etik

Araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Muş Alparslan Üniversitesi Etik Kurulu 11/12/2023 tarihi ve 10/57 sayılı karar numarası ile onaylanmıştır.

6. BULGULAR

6.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri ve Göç Bilgileri

Rusya'nın farklı şehirlerinden gelerek Akkuyu Nükleer Güç Santralinde çalışan katılımcıların demografik özellikleri ve göç bilgileri Tablo 1.'de verilmiştir. Katılımcıların tek tek kodlanarak elde edilen bilgiler detaylı olarak tasnif edilmiştir.

Tablo 1: Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bilgiler

Kod	Yaş	Cinsiyet	Eğitim Durumu	Geldiği Şehir	Geliş Tarihi
K1	48	Erkek	Lisans	Moskova	2022
K2	31	Kadın	Yüksek Lisans	Moskova	2022
K3	45	Erkek	Lisans	Voronej	2022
K4	37	Erkek	Lisans	Voronej	2021
K5	33	Erkek	Lisans	Voronej	2023
K6	29	Kadın	Lisans	St. Petersburg	2021
K7	49	Kadın	Yüksek Lisans	Belgorod	2023
K8	47	Erkek	Lisans	Rostov-na-Donu	2023
K9	38	Kadın	Lisans	Volgograd	2023
K10	34	Erkek	Yüksek Lisans	St. Petersburg	2019
K11	34	Kadın	Yüksek Lisans	St. Petersburg	2022
K12	42	Kadın	Yüksek Lisans	Tataristan	2018
K13	26	Kadın	Lise	Tataristan	2018
K14	38	Erkek	Lisans	Moskova	2021
K15	25	Kadın	Lisans	Moskova	2021
K16	34	Kadın	Lisans	Moskova	2019
K17	49	Erkek	Lisans	Moskova	2013
K18	33	Kadın	Lisans	Moskova	2021
K19	27	Erkek	Yüksek Lisans	Moskova	2022
K20	37	Erkek	Yüksek Lisans	Moskova	2022
K21	37	Erkek	Lisans	Anapa	2021
K22	23	Erkek	Lisans	Ufa	2023
K23	33	Kadın	Yüksek Lisans	Voronej	2022
K24	50	Kadın	Yüksek Lisans	St. Petersburg	2021
K25	49	Kadın	Yüksek Lisans	St. Petersburg	2021

Görüşmeler, 13'ü kadın (%52) ve 12'si erkek (%48) olmak üzere toplam 25 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların demografik özelliklerinin yer aldığı çizelge incelendiğinde, çoğunluğun (13) kadın katılımcılardan oluştuğu görülmektedir. Ayrıca tabloya bakıldığında katılımcılardan 10 kişi yüksek lisans, 14 kişi lisans, 1 kişi de lise mezunudur. Katılımcıların geldikleri bölgeler incelendiğinde Moskova, Voronej, St. Petersburg, Belgorod, Rostov-na-Donu, Volgograd, Tataristan, Anapa, Ufa olmak üzere toplam 9 farklı bölgeden gelen kişilerin çalışmaya katılım gösterdiği anlaşılmaktadır. Çalışmaya katılan kişilerin 2018-2023 yılları arasında bölgeye geldiği gözlenmiştir.

6.2. Akkuyu Santralinde Görev Yapan Rus Çalışanların Yaşadığı Türk Mutfak Kültürüne Adaptasyon Sorunları

Araştırmaya katılan Rus asıllı katılımcılarla gerçekleştirilen görüşme de katılımcılara *“Türkiye’ye göç ettikten sonra mutfak kültürüne adapte olmakta zorluk yaşadınız mı? Eğer cevabınız evet ise ne tür zorluklar yaşadınız?”* sorusu yöneltilerek bireylerin adaptasyon süreçleri, süreç içerisinde karşılaşılan sorunlar tespit edilmek istenmiştir. Verilen cevaplar kodlanarak Tablo 2 oluşturulmuştur.

Tablo 2: Türk Mutfağı Adaptasyonu İlgili Sorunlara Yönelik Betimleyici Bulgular (Araştırma Sorusu 1)

Öne Çıkan İfadeler	Σi	%
1. Türk yemeklerinin çok baharatlı olması sebebiyle sorun yaşadım.	7	28
2. Rus yemeklerinin malzemelerini tedarik etmede sorun yaşadım.	3	12
3. Kültür benzerliğinden dolayı sorun yaşamadım.	7	28
4. Türk yemeklerini daha önce deneyimlediğim için sorun yaşamadım.	8	32
Toplam	25	100

*Bir Rus personel birden fazla neden belirttiği için frekansların toplamı çalışmaya katılan Rus personel sayısından (25) fazladır.

Verilen cevaplardan öne çıkan ifadeler 4 farklı kod kullanılarak tespit edilmiştir. Bu kodlardan en sık tekrar edileni, *“Türk yemeklerini daha önce deneyimlediğim için sorun yaşamadım”* ifadesi olmuştur. Rus personellerin büyük kısmı (8), Türk yemeklerini geçmiş yıllarda tattıkları için sorun yaşamadıklarını ifade etmişlerdir. Bu görüşü destekleyen katılımcı görüşlerinden birisi şu şekildedir:

“Türkiye’ye tatil amaçlı önceden geldiğim ve yemeklerini yediğim için sorun yaşamadım. Ayrıca annemin ailesi Türk yemeklerini seviyor evde hazırladıklarında bende tüketiyordum” K18.

Sık tekrarlanan kodlar arasında *“Kültür benzerliğinden dolayı sorun yaşamadım.”* (K12, K13, K14, K16, K17, K19, K20) yer almaktadır. Kültür benzerliği olması sebebiyle sorun yaşamayan Rus personelin görüşlerine şu cümle örnek gösterilebilir:

“Hayır, sorun yaşamadım. Mutfak kültürlerimiz aşağı-yukarı aynıdır” K17.

Dikkat çeken bir diğer kod ise *“Türk yemeklerinin çok baharatlı olması sebebiyle sorun yaşadım.”* ifadesi olmuştur. Rus bireylerin bir kısmı (K2, K3, K6, K8, K15, K21, K23) yemeklerin acı ve baharatlı olduğunu söyleyerek sorun yaşadıklarını dile getirmişlerdir. K3 görüşünü şu şekilde açıklamıştır:

“Evet, sorun yaşıyorum özellikle yeni ürünlerle tanışmam zor oldu. Yemekler çok baharatlı ve acı olma sebebiyle zorlandım.”

Sayıda az da olsa bazı çalışanlar da Rus yemeklerinin malzemelerini tedarik etmede sorun yaşadıklarını (K1, K24, K25) belirtmiştir.

Yukarıda belirtilen görüşler neticesinde katılımcıların Türk yemeklerini daha önce deneyimlediği ve kültürel benzerlikten dolayı sorun yaşamadığı sonucuna ulaşılmıştır. Konu üzerine yapılan bazı araştırmalarda da kapuska gibi yemeklerin Rus topraklarından ülkemize girmiş olup hala tüketildiği ifade edilmiştir (Şahin ve Mankan, 2021: 236). Ayrıca *“kültür benzerliğinden dolayı sorun yaşamadım”* ifadesi sıkça yer almaktadır. Rus ve Türk mutfak kültürünün benzer ve farklı uygulamaları bulunmaktadır. Her iki kültürde de bayramlara, düğünlere özel anlamlar yüklenmiştir. Gelenek ve görenekler geçmişte olduğu gibi günümüzde de sürdürülmektedir (Aktay, 2022: 75). Bu konudaki benzerlikler çalışmamızın sonuçları ile örtüşmektedir.

6.3. Akkuyu Santralinde Görev Yapan Rus Çalışanların Geleneksel Yemekleri Hazırlama ve Tüketim Alışkanlıkları

Rus asıllı katılımcıların Türkiye'ye geldikten sonra geleneksel Rus yemeklerini hazırlama ve tüketmeye devam edilmesi ile ilgili alışkanlık ve görüşleri incelenmiştir. Araştırmaya katılan Rus asıllı katılımcılarla gerçekleştirilen görüşme de katılımcılara "Geleneksel yemekleriniz nelerdir? Türkiye'ye geldikten sonra da bu yemekleri hazırlamaya ve tüketmeye devam ediyor musunuz?" sorusu yöneltilerek geleneksel yemekleri yapma durumları tespit edilmek istenmiştir. Verilen cevaplar kodlanarak Tablo 3 oluşturulmuştur.

Tablo 3: Geleneksel Yemeklere Yönelik Betimleyici Bulgular (Araştırma Sorusu 2)

Öne Çıkan İfadeler	Σi	%
1. Borsch	17	26.98
2. Pelmeni	10	15.87
3. Rus salatası	9	14.28
4. Rus köftesi	4	6.34
5. Okroşka	4	6.34
6. Vareniki	3	4.76
7. Blini	3	4.76
8. Piroşki	3	4.76
9. Patates püresi	2	3.17
10. Şuba salatası	2	3.17
11. Greçka	2	3.17
12. Sırniki	1	1.58
13. Medovik pasta	1	1.58
14. Makarna	1	1.58
15. Shchi çorbası	1	1.58
Toplam	63	100

*Bir Rus personel birden fazla neden belirttiği için frekansların toplamı çalışmaya katılan Rus personel sayısından (25) fazladır.

Verilen cevaplardan öne çıkan ifadeler 15 farklı kod kullanılarak tespit edilmiştir. Bu kodlardan en sık tekrar edileni, "Borsch (17), Pelmeni (10), Rus salatası (9)" olmuştur. Rus personellerin büyük kısmı (17), Borsch çorbasının geleneksel yemekleri olduğunu ve Türkiye de yapmaya devam ettiklerini ifade etmişlerdir. Bu görüşü destekleyen katılımcı görüşlerinden birisi şu şekildedir:

"Rus Mutfağı çorbalar ve salatalarıyla zengin ve meşhurdur. Türkiye'ye yerleştikten sonra en çok sevilen borsch ve Rus salatasını annemle birlikte yapmayı seviyorum" K18.

Sık tekrarlanan kodlar arasında "Rus köftesi (4), Okroşka (4)" yer almaktadır. Rus asıllı vatandaşlar geleneksel yemeklerini evlerin yanı sıra restoranlarda da tüketmekte olup şu cümle örnek gösterilebilir:

"Okroşka, borsch ürünleri geleneksel yemeklerimiz evde kendim hazırlıyorum ancak genellikle Rus Mutfağı yemekleri hazırlayan restoranlarda yemeklerimi yiyorum" K14.

Katılımcılardan bazıları ise Vareniki, Blini, Piroşki, Patates püresi, Şuba salatası, Greçka, Sırniki, Medovik pasta, Makarna ve Shchi çorbası geleneksel yemekleri olduğunu söylemiştir. Özel günlerde de geleneksel yemeklerin yapıldığını belirten katılımcılardan birisi şu ifadeleri kullanmıştır.

"Borsch, Rus köftesi, şuba salatası yemeklerimiz var. Şuba salatasını yılbaşında tüketiyoruz" K24.

Türkiye'de Rusların yer aldığı diğer çalışmalarda da geleneksel Rus yemeklerinden bahsedilmiştir. Aktarılabilen bilgiler içerisinde Rus salatası, borsch, shchi çorbası vb. ürünlerin gösteriliyor olması çalışmamız ile benzerlik göstermektedir (Yakar ve Eroğlu, 2020: 135; Akyol ve Zengin, 2017: 700)

6.4. Akkuyu Santralinde Görev Yapan Rus Çalışanların Evde Yemek Yapma Alışkanlıkları

Rus asıllı katılımcıların Türkiye'ye geldikten sonra yemek yapma alışkanlıklarına ait görüşleri incelenmiştir. Araştırmaya katılan Rus asıllı vatandaşlarla gerçekleştirilen görüşme de katılımcılara *"Türkiye'ye geldikten sonra evde yemek yapma alışkanlıklarınız değişti mi? Değişti ise farklı olarak gerçekleştirilen uygulamalar nelerdir?"* sorusu yöneltilerek alışkanlıklarındaki değişiklikler tespit edilmek istenmiştir. Verilen cevaplar kodlanarak Tablo 4 oluşturulmuştur.

Tablo 4: Değişen Mutfak Algısına Yönelik Betimleyici Bulgular (Araştırma Sorusu 3)

Öne Çıkan İfadeler	Σi	%
1. Mevcut beslenme alışkanlığım değişmedi.	11	36.66
2. Evde Türk yemekleri yapmaya başladık.	5	16.66
3. Yemeklerde baharat kullanımım arttı	4	13.33
4. Yemeklerde et-balık kullanımım arttı	4	13.33
5. Zeytinyağını salata vb. ürünlerde kullanmaya başladım.	3	10
6. Hazır yemek tüketimim arttı	3	10
Toplam	30	100

*Bir Rus personel birden fazla neden belirttiği için frekansların toplamı çalışmaya katılan Rus personel sayısından (25) fazladır.

Verilen cevaplardan öne çıkan ifadeler 6 farklı kod kullanılarak tespit edilmiştir. Bu kodlardan en sık tekrar edileni, "Mevcut beslenme alışkanlığım değişmedi" ifadesi olmuştur. Rus personellerin büyük kısmı (11), beslenme alışkanlıklarında değişiklik olmadığını ifade etmişlerdir. Bu görüşü destekleyen katılımcı görüşlerinden bazıları şu şekildedir:

"Rus yemeklerinde kullanacağım malzemeleri bulamadığım için buradaki muadil ürünlerle yapmaya çalışıyorum" K8.

"Rus yemekleri yapabilmek için burada satılan Türk malzemelerle değiştiriyorum. Örneğin okroşka yaptığımda ayran kullanıyorum" K4.

Sık tekrarlanan kodlar arasında "Evde Türk yemekleri yapmaya başladık." (K1, K2, K17, K18, K22) yer almaktadır. Türk yemekleri yapmaya başladıklarını ifade eden bireylerin görüşlerine şu cümleler örnek gösterilebilir:

"Evet değişti Türk salataları yapmaya başladık kısır ve kurabiye tüketimimiz arttı" K1.

"Türkiye'ye taşınalı 3 yıl oldu gün geçtikçe Türk yemeklerini yapmaktayım arkadaşlarım ve çevremdekiler bana Türk yemekleri tariflerini veriyor ben de yapmaya çalışıyorum" K18.

Dikkat çeken bir diğer kod ise "Yemeklerde baharat kullanımım arttı (4), Yemeklerde et-balık kullanımım arttı (4)" ifadeleridir (K3, K21, K23, K24). Yemeklerin acı ve baharatlı olduğunu söyleyerek sorun yaşadıklarını dile getirmişlerdir (K6, K19, K20, K25). Yemeklerde et-balık kullanımım arttığını dile getirmişlerdir. Bu görüşü destekleyen katılımcıların görüşlerinden bazıları şu şekildedir:

"İlk zamanlar yemekler çok baharatlı ve acı olması sebebiyle zorlandım ancak alıştım ve çok fazla acı tüketmeye başladım" K3.

"Artık menemen, balık gibi Türk yemeklerini sıkça yapıyoruz ve tüketiyoruz" K25.

Katılımcılardan bazıları ise zeytinyağını salata vb. ürünlerde kullanmaya başladığını (K19, K20, K22) bazıları ise hazır yemek tüketiminin arttığını (K13, K14, K21) ifade etmişlerdir. Bu görüşü destekleyen katılımcı görüşlerinden bazıları şu şekildedir:

"Salatalarda ve kahvaltıda çok fazla zeytinyağı kullanıyorum, çok güzel ve lezzetli" K20.

"Evde çok az yemek hazırlıyorum genellikle dışarıda yemek yiyorum ya da eve sipariş veriyorum" K14.

Konu ile ilgili olarak yapılan diğer araştırmalarda da Rusların baharat sevmediği ifade edilmiştir (Mudara, 2012, s. 52). Bu durumda baharat kullanımı az olan Rusların bölgedeki baharat tüketimi artmıştır. Rusya nehir ve göllerin fazla olması sebebiyle balık tüketiminin fazla olduğu ifade edilmektedir (Yakar ve Eroğlu, 2020: 135; Akyol ve Zengin, 2017: 700). Bölgede yaşayan Rus asıllı vatandaşlarında balık tüketiminin fazla olması çalışmanın sonucu ile benzerlik göstermektedir.

6.5. Akkuyu Santralinde Görev Yapan Rus Çalışanların Evde Pişirdikleri Türk Yemekleri

Rus asıllı katılımcılar Türk yemeklerini evde yapıyor ise hangi ürünler kullanarak yaptıkları belirlenmek istenmiştir. Araştırmaya katılan Rus asıllı vatandaşlarla gerçekleştirilen görüşme de katılımcılara *“Türkiye’ye geldikten sonra evde pişirmeye başladığınız Türk yemekleri var mıdır?”* sorusu yöneltilerek yemek isimleri tespit edilmek istenmiştir. Verilen cevaplar kodlanarak Tablo 5 oluşturulmuştur.

Tablo 5: Türk Yemeklerine Yönelik Betimleyici Bulgular (Araştırma Sorusu 4)

Öne Çıkan İfadeler	Σi	%
1. Kısır	8	12.69
2. Menemen	7	11.11
3. Mercimek çorbası	6	9.52
4. Sütlaç	5	7.93
5. Biber dolması	5	7.93
6. Kuru fasulye	5	7.93
7. Börek	3	4.76
8. Lahmacun	3	4.76
9. Bulgur pilavı	3	4.76
10. Yayla çorbası	2	3.17
11. Çiğ köfte	2	3.17
12. Tavuk şiş	2	3.17
13. Nohut Yemeği	2	3.17
14. Karmıyarak	1	1.58
15. Cacık	1	1.58
16. Kavurma	1	1.58
17. Salata	1	1.58
18. Humus	1	1.58
19. Manti	1	1.58
20. Türk yemekleri pişirmiyorum	4	6.34
Toplam	63	100

*Bir Rus personel birden fazla neden belirttiği için frekansların toplamı çalışmaya katılan Rus personel sayısından (25) fazladır.

Verilen cevaplardan öne çıkan ifadeler 20 farklı kod kullanılarak tespit edilmiştir. Bu kodlardan en sık tekrar edileni, “Kısır (8), Menemen (7), Mercimek çorbası (6)” olmuştur. Katılımcılar bu ürünleri sıklıkla yaptıklarını ve severek tükettiklerini ifade etmişlerdir. Bu görüşü destekleyen katılımcı görüşlerinden birisi şu şekildedir:

“Bulgur pilavı, kuru fasulye, kavurma, mercimek çorbası, yayla çorbası, ispanaklı börek, yoğurt, biber dolması, kısır gibi ürünleri evde pişiriyorum ve çok seviyorum” K16.

Sık tekrarlanan kodlar arasında Türk mutfağında önemli birçok yemek yer almaktadır. Türk yemekleri yapmaya başladıklarını ifade eden bireylerin görüşlerine şu cümleler örnek gösterilebilir:

“Evet, Türk yemeklerini evde pişiriyorum. Örneğin mercimek çorbası, kuru fasulye, lahmacun, kısır, çiğ köfte, biber dolması sevdiğim ve yaptığım ürünler” K12.

“Lahmacun, karniyarık, mercimek çorbası, sigara böreği gibi yemekleri yapmayı öğrenmiş oldum” K18.

Katılımcılardan bazıları ise Türk yemekleri pişirmediğini (K3, K6, K9, K14) ifade etmişlerdir. Bu görüşü destekleyen katılımcı görüşlerinden bazıları şu şekildedir:

“Hayır, daha öğrenme fırsatım olmadı” K9.

“Türk yemekleri evde hazırlamıyorum ızgara çeşitleri, sulu yemekleri dışarıdan sipariş ediyorum” K14.

Rus turistlerinde yer aldığı bir çalışmada turistlere en fazla sevdikleri yemek sorulmuş ve lahmacun, börek, dolma ve sarmalar gibi ürünler en beğenilen ürünler olarak belirlenmiştir (Albayrak, 2013: 5056). Bu belirlenen ürünlerin yanı sıra çalışmamızın sonuçlarını destekleyen kısır gibi ürünlerin bölgede yapılıyor olması ve Rusların yöresel yemekleri severek yapmaya başladıkları sonucuna varılmıştır.

6.6. Akkuyu Santralinde Görev Yapan Rus Çalışanların Türk-Rus Yemeklerini Beraber Servis Etme Alışkanlıkları

Rus asıllı vatandaşların Türk-Rus yemeklerini aynı sofrada kullanması durumu incelenmiştir. Araştırmaya katılan Rus asıllı vatandaşlarla gerçekleştirilen görüşme de katılımcılara *“Türkiye’ye geldikten sonra evde pişirmeye başladığınız yemeklerde Türk yemekleri ve Rus yemeklerini beraber servis ediyormusunuz?”* sorusu yöneltilerek beraber servis edilen ürünler tespit edilmek istenmiştir. Verilen cevaplar kodlanarak Tablo 6 oluşturulmuştur.

Tablo 6: Beraber Servis Edilen Yemeklere Yönelik Bulgular (Araştırma Sorusu 5)

Öne Çıkan İfadeler	Σi	%
1. Türk ve Rus yemeklerini beraber servis etmiyorum	11	40.74
2. Rus salatası ve kısır beraber servis ediyorum	5	18.51
3. Menemen ve Rus krepisi (Blini) beraber servis ediyorum.	4	14.81
4. Rus köftesi ve bulgur pilavını beraber servis ediyorum.	3	11.11
5. Mercimek çorbası ile Rus köftesini beraber servis ediyorum.	2	7.40
6. Borsch çorbası ile Türk yemeklerini beraber servis ediyorum.	2	7.40
Toplam	27	100

*Bir Rus personel birden fazla neden belirttiği için frekansların toplamı çalışmaya katılan Rus personel sayısından (25) fazladır.

Verilen cevaplardan öne çıkan ifadeler 6 farklı kod kullanılarak tespit edilmiştir. Bu kodlardan en sık tekrar edileni, *“Türk ve Rus yemeklerini beraber servis etmiyorum”* dur. Rus personellerin büyük kısmı (11), yemeklerin birlikte servis etmediklerini ifade etmişlerdir. Bu görüşü destekleyen katılımcı görüşlerinden bazıları şu şekildedir:

“Türk yemeklerini evde hazırlamadığım için Rusya yemekleri ile birlikte servis etmiyorum” K4.

“Çünkü Türk yemeklerini bilmiyorum ve dolayısıyla servis etmiyorum” K8, K9.

Sık tekrarlanan kodlar arasında *“Rus salatası ve kısır beraber servis ediyorum”* (K1, K2, K11, K17, K24) yer almaktadır. *“Menemen ve Rus krepisi (Blini) beraber servis ediyorum”* (K16, K18, K19, K23) kahvaltıda sıklıkla tüketilen iki ürünün bir arada servis edildiği ifade edilmiştir.

Katılımcılardan bazıları ise *“Borsch çorbası ile Türk yemeklerini beraber servis ediyorum”* (K15, K25) şeklinde ifade kullanmıştır. Bu görüşü destekleyen katılımcı görüşlerinden birisi şu şekildedir:

“Borsch çorbasını yemeklerin yanında sık sık yaparım. Rus köftesi bulgur pilavı ve Türk salatasını öğünlerde tüketmeyi severim” K25.

Geçmiş yıllarda ülkemizde Rus mutfak ekolünde hizmet veren Rus yemeklerinde kiyevski ve borç çorbası alafranga mutfağına eklenmiştir (Birer, 1990: 257). Çalışmamızda da Rus köftesi Türk çorbalarının yanında, Borsch çorbası ise Türk yemeklerinin yanında servis edildiği tespit edilmiş olup çalışmamızla benzerlik göstermektedir.

6.7. Akkuyu Santralinde Görev Yapan Rus Çalışanların Kendi Mutfak Kültüründe Meydana Gelen Değişimler

Rus asıllı vatandaşların mutfak kültüründe meydana gelen değişimler incelenmiştir. Araştırmaya katılan Rus asıllı vatandaşlarla gerçekleştirilen görüşme de katılımcılara *“Türkiye’ye geldikten sonra kendi mutfak kültürünüzde meydana gelen değişimler nelerdir?”* sorusu yöneltilerek meydana gelen değişimler tespit edilmek istenmiştir. Verilen cevaplar kodlanarak Tablo 7 oluşturulmuştur.

Tablo 7: Mutfak Kültürünüzde Meydana Gelen Değişimler (Araştırma Sorusu 6)

Öne Çıkan İfadeler	Σi	%
1. Baharat tüketimim arttı	13	24.07
2. Et-balık tüketimim arttı	12	22.22
3. Sebze ve meyve tüketimim arttı	7	12.96
4. Yoğurt tüketmeye başladım	7	12.96
5. Baklagil tüketmeye başladım	4	7.40
6. Değişiklik meydana gelmedi	4	7.40
7. Zeytin ve yağı tüketmeye başladım	4	7.40
8. Şalgam tüketmeye başladım	3	5.55
Toplam	54	100

*Bir Rus personel birden fazla neden belirttiği için frekansların toplamı çalışmaya katılan Rus personel sayısından (25) fazladır.

Verilen cevaplardan öne çıkan ifadeler 8 farklı kod kullanılarak tespit edilmiştir. Bu kodlardan en sık tekrar edileni, *“Baharat tüketimim arttı”* ifadesi olmuştur. Rus personellerin büyük kısmı (13), acı başta olmak üzere baharat tüketiminin arttığını ifade etmişlerdir. Bu görüşü destekleyen katılımcı görüşlerinden bazıları şu şekildedir:

“Kimyon ve pul biber daha çok tüketmeye başladık” K1, K5, K7, K12, K23, K24, K25.

“Evet, baharatlı yemekleri daha sık tüketmeye başladım” K2, K14, K15, K19, K20, K21.

Sık tekrarlanan kodlar arasında *“Et-balık tüketimim arttı”* (K4, K7, K8, K9, K13, K14, K15, K19, K20, K21, K24, K25,) yer almaktadır. Et balık tüketimi artan Rus personelin görüşlerine şu cümleler örnek gösterilebilir:

“Dana ve balık yemeklerini çok tüketiyorum domuz eti yemeyi tamamen bıraktım” K4.

“Türkiye’ye geldikten sonra salataları süzme yoğurtla yapmaya başladım ve kaymak servis ediyorum baharat ve balık tüketimi arttı” K7.

Dikkat çeken bir diğer kod ise *“Sebze ve meyve tüketimim arttı”* (K8, K9, K10, K13, K14, K15, K19) ve *“Yoğurt tüketmeye başladım”* (K7, K8, K9, K10, K13, K14, K23) ifadeleridir. Bu görüşü destekleyen katılımcı görüşlerinden bazıları şu şekildedir:

“Daha çok balık tüketmeye başladım taze meyve suyu içmeye başladım Ayrıca yoğurt tüketiminde arttı” K9.

“Yoğurt tüketmeye başladık Eskiden ayran kullanmıyorduk artık ayran tüketiyoruz Ayrıca şalgam içiyoruz ve meyve tüketmemiz arttı” K10.

Sayıcı az da olsa bazı bireyler de mutfak kültüründe değişiklik meydana gelmediğini (K3, K11, K18, K22) belirtmiştir.

Mutfak kültüründe meydana gelen değişimlerin incelendiği benzer çalışmalarda Rusların Türk yemeklerini kesinlikle fazla salçalı, baharatlı, yağlı ve kalorili buldukları tespit edilmiştir (Seytoğlu ve Çalışkan, 2014: 28; Albayrak, 2013: 5058). Rus turistlerin de yer aldığı çalışmada, Türk mutfak yemeklerinin salçalı, yağlı, baharatlı olmasının yanında tatlılarının da ağır olduğu tespit edilmiştir (Özdemir ve Kınay, 2004: 23). Çalışmamızda katılımcıların büyük kısmı baharatları fazla tüketiminin sorun olduğunu ifade etmişlerdir. Baharat başta olmak üzere, et-balık, sebze-meyve tüketimlerinin de arttığı tespit edilmiştir. Benzer çalışmaların bulguları çalışmamız ile benzerlik göstermektedir.

7. SONUÇ VE ÖNERİLER

Akkuyu Nükleer Güç santralının inşasına gerekli onay ve lisansın verilmesiyle santralde çalışmak üzere sayıları gün geçtikçe artan Rus personel bölgeye yerleşmiştir. Türkiye'ye geldikten sonra Silifke, Yeşilovacık, Taşucu gibi Akkuyu Nükleer Güç Santrali yakınındaki alanlara yayılan Rus asıllı çalışanlar bu bölgelerde hayatını devam ettirmektedir. Bölgede ki Rus personeller otel, restoran, kafe gibi yiyecek içecek sektöründe bulunan işletmelerden hizmet alımı yaparak yerel halk ile etkileşimlerini arttırıp hem Rus kültürünü tanıtmakta hem de bölge kültürünü tanımaktadır.

Çalışma sonucunda ulaşılan veriler neticesinde, çalışmaya katkıda bulunan bireylerin büyük bir kısmının Rusya başkenti Moskova'dan geldiği, eğitim durumlarının lisans ve yüksek lisans derecesinde olduğu tespit edilmiştir. 2018 yılını takip eden birkaç yıl içerisinde Türkiye'ye gelmiş kişilerden oluşmaktadır. Bölgede yaşayan katılımcıların genel olarak Türk mutfağına yönelik adaptasyon ile ilgili Türk mutfağına özgü lezzetler deneyimlemiş olmaları sebebiyle sıkıntı yaşamadıkları, çalışma neticesinde elde edilen bulgular arasındadır. Ancak Türk yemeklerinin çok baharatlı olması ve Rus yemeklerinin malzemelerini tedarik etmede sorunların olduğu da bulgular arasındadır. Çalışma neticesinde, katılımcıların yaşadıkları bölgede kendi mutfaklarına ait yemeklerini hazırlamaya devam ettikleri ve Rus mutfağına ait yemeklerin bulunduğu restoranları tercih ettikleri tespit edilmiştir. Katılımcıların büyük bir kısmının mevcut beslenme alışkanlığı değişmezken bazılarının yemeklerde baharat, et-balık kullanımı arttığı tespit edilmiştir. Ayrıca zeytinyağını salata vb. ürünlerde kullanmaya başlayanların yanı sıra hazır yemek tüketimi artan bir kitlede bulunmaktadır. Katılımcıların yerel özellikleri olan yemekleri (kısır, yoğurt vb.) tükettikleri tespit edilmiş olup Türk ve Rus mutfaklarına özgü lezzetleri beraber servis ettikleri sonucuna ulaşılmıştır.

Katılımcıların verdikleri cevapların sonucunda başta baharat, et-balık ve sebze-meyve tüketiminin arttığı gözlenmiştir. Katılımcılar arasında (K4) "*dana ve balık yemeklerini çok tüketiyorum domuz eti yemeyi tamamen bıraktım*" ifadesi mutfak kültürünün yanında et tüketim alışkanlığının da etkilendiğini göstermektedir. Ayrıca bölgede yetişen ve sevilerek tüketilen zeytin, zeytinyağı, yoğurt, şalgam tüketimi de artmıştır.

Çalışma kapsamında gerçekleştirilen araştırmalar boyunca Akkuyu Nükleer Güç Santralinde çalışan Rus personelin kültürel yapıları, özellikle de mutfak kültürleri üzerine hazırlanan çalışmanın olmadığı tespit edilmiştir. Bu kapsamda literatürün eksikliği, bu çalışmanın özgünlüğünü arttırmakta olup, gelecekte yapılabilecek çalışmalara ışık tutacak niteliktedir. Çalışmanın bulguları ışığında, Akkuyu Nükleer Güç Santralinde çalışan Rus personelin bölge mutfak kültürüne uyumun sağlanması ve turizm faaliyetleri kapsamında sürdürülebilirlik adına getirilebilecek önerilerden bazıları şunlardır;

- Halk eğitim başta olmak üzere bölgede bulunan aşçılık eğitimi veren bölümlerde Rus-Türk yemekleri hazırlanmalı ve yemek kültürleri, yapım aşamaları öğretilerek bilinç kazandırılmalı,
- Rus yemeklerinin servis edildiği işletmeler açılmalı veya sayısı arttırılmalı,
- Bölgedeki gastronomi festivallerinde Rus-Türk yemeklerini tanıtan programlara yer verilmeli,
- Rus yemeklerinin hazırlanmasında kullanılan yöresel temel malzemelerin satıldığı işletmeler açılmalı,
- Rus-Türk mutfağının tanıtımında görevli komisyonlar kurulmalı ve bölgede gastronomi faaliyetlerinde görevliler yer almalı,
- Rus-Türk yemeklerinin tanıtıldığı müze gibi alanların açılmasına teşvik sağlanmalı,
- Rus-Türk gastronomisine katkı sağlayacak gastronomi etkinlikleri, projeleri geliştirilmeli,
- Katılımcılarla yapılan görüşmelerde Rus personelin Türkçelerinin zayıf olduğu gözlemlenmiştir. Bu kapsamda Türkçe dil eğitimi verilmeli,
- Rus personel sayısının her geçen gün arttığı gözlemlenmektedir. Bu kapsamda ileride oluşabilecek kültürel, sosyal, ekonomik ve toplumsal sorunların önüne geçilmelidir.

Gastronomi başta olmak üzere Rusların bölgedeki toplumsal, kültürel, ekonomik gibi alanlardaki uyum süreçlerini inceleyen bilimsel çalışmalar yapılmalıdır. Uzun süre bölgede bulunacak kişilerin yöre mutfağına uyum sağlaması oldukça önemli olduğu düşünülmektedir. Daha büyük örneklem grupları kullanılarak gerçekleştirilecek nicel çalışmalar ile bilimsel açıdan daha zengin bulgulara ulaşılabılır. Araştırma yoğun nüfusa sahip Rus asıllı vatandaşlar ile sınırlı kalmış olsa da farklı akademik araştırmalarda diğer çalışan kişilere de uygulanması önerilmektedir.

KAYNAKÇA

- Akçaözöğlü, E. Y., ve Koday, S. (2019). "Kültürel Coğrafya Bakımından Osmanlı İlinin Mutfak Kültürü", *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23(2), 537-552.
- Aktay, S. (2022). "Rusça ve Türkçe Deyimlerde Millî Kültürel Kodlar", *Dil Araştırmaları*, 16(31), 65-76.
- Akyol, C., ve Zengin, B. (2017). "Türk ve Rus Mutfağı Arasındaki Etkileşim ve Benzerlikler", *VII. Uluslararası Karadeniz Sempozyumu: "Türk-Rus İlişkileri"*, Giresun 19-20 Ekim 2017.
- Albayrak, A. (2013). "Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma", *Journal of Yasar University.*, 30(8), 5049-5063.
- Arı, K. (2010). "Osmanlı Devleti'nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürüne Etkileri", *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, 9, Bilecik 14-15 Ekim 2010.
- Atabey, S., ve Çolakoğlu, Ü. (2023). "Nüfus Mübadelesi Sonrasında Girit Mutfak Kültürünün Türkiye'de Sürdürülebilirliği", *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 211-224.
- Berk, H., Türker, M., ve Berk, Ş. (2022). "Nükleer Santralin Turizme Olası Etkileri: Silifke Örneği", *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 175-191.
- Beşirli, H. (2010). "Yemek, Kültür ve Kimlik", *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Birer, S. (1990). "Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Süreci İçerisindeki Değişimi ve Bugünkü Durumu", *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 19(2), 251-260.
- Çelik, İ., Çeker, A., ve Belge, R. (2015). "Nükleer Enerji: Türkiye ve Dünya Ölçeğinde Bir Değerlendirme", *Yeni Fikir Dergisi*, 7(15), 55-68.
- Çelikoğlu, Ş. (2016). *Bartın Şehrinin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Varlıklarına Göre)*. I. Baskı, Pegem Akademi, Ankara.
- Çıldam, S. Y. (2021). "Kültürel Coğrafya Denemesi Olarak Siirt Mutfak Kültürü", *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(1), 305-325.
- Demir, Ö., ve Bakar, N. (2014). "Silifke Yörüklerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm Gelenekleri Üzerine Bir Araştırma", *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 35(1), 111-133.
- Develi, Ş. (1987). *Dünden Bugüne Mersin (1836-1987)*. Gaziyurt Matbaası, Mersin.
- Elgün, M. N., ve Elitaş, C. (2011). "Yerel, Ulusal Ve Uluslararası Taşıma Ve Ticaret Açısından Lojistik Köy Merkezlerinin Seçiminde Bir Model Önerisi", *Manisa Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 9(2), 630-645.
- Enes, K., Yavuz, G., ve Ercik, C. (2022). "Yöresel Yemeklerin Standardize Edilmesi ve Kabul Edilebilirliğinin Ölçülmesi: Mersin Örneği", *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 23(2), 249-263.
- Ercik, C., ve Perçin, N. Ş. (2022). "Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Coğrafi İşaretli Kerebiç Tatlısı Üzerine Bir Araştırma", *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(2), 537-554.
- Ercik, C., Yavuz, G., ve Enes, K. (2023). "Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Mersin Mutfağına Özgü Yöresel Tatlıların Standart Reçetelerinin ve Kabul Edilebilirliğinin Belirlenmesi", *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 13, 42-61.
- Eren, F. Y., ve Sezgin, A. C. (2017). "Gastronomi Turizmi Açısından Mersin Yöresi Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği", *1. International Sustainable Tourism Congress. Kastamonu November 23-25*.
- Gedik, Ö. (2014). "Türkiye Cumhuriyeti İle Rusya Federasyonu Arasında Bir Nükleer Güç Santralının Yapımına İlişkin Antlaşmanın Hukuki Niteliğinden Hareketle 1982 Anayasası Madde 90'ın İncelenmesi", *Anayasa Hukuku Dergisi*, 3(5), 359-373.

- Güler, S. (2010). "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları», *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*(26), 24-30.
- Güner, E. D., Tekin, S., Çilek, A., ve Çilek, M. Ü. (2021). "Güneş Enerjisi Santrali İçin Uygun Alanların CBS Tabanlı AHP Yöntemi ile Belirlenmesi: Mersin İli Örneği», *Çukurova Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi*, 36(1), 11-24.
- Gürhan, N. (2018). "Migratory Kitchen: The Example Of Syrians In Mardin", *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 86-113.
- Iban, M. C., & Sahin, E. (2022). Monitoring land use and land cover change near a nuclear power plant construction site: Akkuyu case, Turkey. *Environmental Monitoring and Assessment*, 194(10), 724.
- İşeri, E., ve Özen, C. (2012). "Türkiye'de Sürdürülebilir Enerji Politikaları Kapsamında Nükleer Enerjinin Konumu", *İ.Ü Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi*(47), 161-180.
- Kara, Y., ve Akdağ, G. (2022). Suriyeli Sığınmacıların Değişen Mutfak Kültürü: Mersin, Gaziantep ve Kilis Örneği", *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(3), 971-986.
- Karaca, O. B., ve Karacaoğlu, S. (2016). "Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği", *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.
- Kasar, H. (2021). "Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi", *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 347-358.
- Kaya, F., ve Göral, E. (2016). "Türkiye'nin Nükleer Enerji Politikası", *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*, 57, 421-438.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., ve Sarıışık, M. (2014). "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler", *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Kutlu, M. (2019). "Türkiye'deki Suriyeli Mültecilerin Türkiyenin İşgücü Piyasasına ve İstihdama Etkileri Üzerine Bir Değerlendirme", *Dicle Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 9(17), 45-59.
- Küçük, R., ve Uzun, G. (1996). "Nükleer Santral Kurulması Planlanan Akkuyu'nun Doğal Özellikleri", *Tmmob 1. Enerji Sempozyumu*, Ankara. 12-14 Kasım
- Kyriakides, K. A. (2023). The Akkuyu Nuclear Power Plant in Turkey: Some Causes for Concern. *Journal of Balkan and Near Eastern Studies*, 25(3), 340-377.
- Lang, T., ve Caraher, M. (2001). Is there a culinary skills transition? Data and debate from the UK about changes in cooking culture. *Journal of the HEIA*, 8(2), 2-14.
- Lokmanoğlu, Y. (2013). *Dünden Bugüne Mersin Mutfağı*. Akıl Çelen Kitaplar, Ankara.
- Mason, M. (2010). "Sample Size and Saturation in PhD Studies Using Qualitative Interviews", *Forum: Qualitative Social Research*, 11(3), 1-19.
- Mudara, M. (2012). "Baharat mekanları: antalya'da yerel ve turistik baharatçılar", *Folklor/Edebiyat*, 18(69), 41-58.
- Nas, G. E. (2015). "Yörük Kültüründe Düğün-Ölüm Âdetleri ve Adlandırmaları (Anamur Örneği)", *Littera Turca Journal of Turkish Language and Literature*, 1(2), 25-32.
- Onarlı, İ. (2006). *Arap Aleviliği (Nusayriler)*. Etik Yayınları, İstanbul.
- Oskay, C. (2012). "Mersin Turizminin Türkiye Ekonomisindeki Yeri ve Önemi", *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(2), 185-202.
- Öktem, Ş. (2014). "Standart Reçetelerin Turizm Sektöründe Sürdürülebilirliğe Katkısı: Mersin Yöresi", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 24-33.
- Öngü, S. (2014). Nükleer Reaktörler, Yakıt Tipleri ve Mersin Akkuyu Nükleer Santrali. Niğde Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Fizik Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.
- Özbek, Ç., ve Güzeler, Ç. (2022). "Mersin Mutfağının Gastronomik Ürünleri", *Aydın Gastronomy*, 6(2), 311-342.
- Özcan, Y. (2016). Mersin'in Tarsus İlçesinde Konuşulan Arapça Üzerine Bir Derleme Çalışması. Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Temel İslam Bilimleri Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.

- 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.
- Poş, A. (2005). "Osmanlı Döneminde Tarsus (1516-1923)", *Ç. Ü. İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 5(1), 243-278.
- Sever, O. (2019). Çevre ve Stratejik Bakış Açısıyla Türkiye'de Nükleer Santral Çalışmaları. Aksaray Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi.
- Seyitoğlu, F., ve Çalışkan, O. (2014). "Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi", *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(4), 23-35.
- Solmaz, Y., ve Altınar, D. D. (2018). "Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme", *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Şahin, M., ve Mankan, E. (2021). "Gastronomide Trendler: Restoranlarda Lokal Ürün Kullanımı, Yenilikçi ve Hikâyesi Olan Yemekler Yaratma", *International Journal Of Arts and Social Studies*, 4(7), 228-250.
- T24. (2012). "Geliyorum diyen felaket: Akkuyu'ya nükleer santral". 04 10, 2024 tarihinde <https://t24.com.tr/haber/geliyorum-diyen-felaket-akkuyuya-nukleer-santral,205758> adresinden alındı
- Taşkın, M., ve Akçay, S. (2019). "Torunlarına bakan büyükannelerin deneyimlerine ilişkin nitel bir araştırma", *Toplum ve Sosyal Hizmet*, 30(2), 583-606.
- Telli, A. (2016). Akkuyu nuclear power plant from the perspective of energy security: A solution or a deadlock?. *Caucasus Int*, 6, 151-166.
- Topal, A., Uzun, S. P., ve Uzun, A. (2022). "Mersin ili geofit bitki zenginliği", *Turkish Journal of Forest Science*, 6(1), 229-254.
- Türkiye Enerji, Nükleer ve Maden Araştırma Kurumu. (2013). "Nükleer Santrallerin Yatırım Süresi ve Maliyeti Ne Kadardır?", Nisan 10, 2024 tarihinde <https://www.tenmak.gov.tr/haberler/136-egitim-arastirma/sss/nukleer-enerji-ve-nukleer-reaktorler-sss/854-nukleer-santrallerin-yatirim-suresi-ve-maliyeti-ne-kadardir.html> adresinden alındı
- Uzel, R. A. (2018). "Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi", *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 55(1), 37-44.
- Yakar, H. K., ve Eroğlu, N. (2020). Türkiye'deki Ruslar ve Sağlık Yaklaşımları. *Türkiye'de Farklı Kültürler ve Sağlık Yaklaşımları: Sağlık Çalışanlarına Öneriler* (s. 129-141), Rating Academy Yayınları, Çanakkale.
- Yavuz, G. (2019). Mersinliler, Mersin'de kültür, turizm ve misafirperverlik. *Akıllı destinasyon markalaması kent turizmle sürdürülebilir kalkınmasına 360° bakış Mersin örneği* (s. 190-218) (Ed: C.M Yavuz), Detay Yayıncılık, Ankara.
- Yıldırım, O., ve Karaca, O. B. (2022). Yörük Mutfağı'nın Özel Gün Yemekleri: Türkiye'nin Adana ve Mersin Bölgesi'nde Bir Kültür Araştırması. *Silk Road International Scientific Research Conference*, December 8-9 2022.
- Yılmaz, E. A. (2015). "Güvenlik Ve Ekonomik Boyutuyla Nükleer Enerji Tartışmaları: Akkuyu Nükleer Santrali Örneği", *Cumhuriyet Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 39(1), 227-245.

Disclosure Statements (Beyan ve Açıklamalar)

1. The authors of this article confirm that their work complies with the principles of research and publication ethics (Bu çalışmanın yazarları, araştırma ve yayın etiği ilkelerine uyduklarını kabul etmektedirler).
2. No potential conflict of interest was reported by the authors (Yazarlar tarafından herhangi bir çıkar çatışması beyan edilmemiştir).
3. This article was screened for potential plagiarism using a plagiarism screening program (Bu çalışma, intihal tarama programı kullanılarak intihal taramasından geçirilmiştir).