
Makale Bilgisi

Geliş:16.12.2024
Kabul:19.02.2025

Doi:

10.20296/tsadergisi.1602791

Anahtar Sözcükler:

Mutfak Kültürü
Kültürel Kimlik
Göç Mutfağı
Abhaz Mutfağı

ÖZET

Mutfak kültürlerinin şekillenmesinde etkili olan göç, Türk mutfağının gelişimini de etkilemiştir. Bunlardan biri de yerli kültürle etkileşimde olmasına rağmen kendi kültürel kimliklerini kaybetmeden sonraki nesillere aktaran Abhazlardır. Mutfak mirasının bütünlüğünün korunmasında ticarileşme faaliyetleri tehdit olarak görülmektedir. Bu bağlamda çalışmanın amacı, İstanbul'daki Abhaz restoranları üzerinden ticari faaliyetlerin Abhaz mutfak kültürü üzerindeki etkisini tespit etmektir. Çalışmada nitel araştırma yönteminden yararlanılmış olup araştırma deseni olarak kültür analizi kullanılmıştır. Çalışmanın evreni, İstanbul'da Abhaz mutfağı alanında hizmet veren restoran işletmeleridir. Örneklem belirlenmesinde amaçlı örneklem yöntemlerinden ölçüt örneklem yöntemi kullanılmış olup örneklem sayısı 2 olarak belirlenmiştir. Bu doğrultuda İstanbul'da Abhaz mutfağı sunan iki farklı restoran işletmesi ile 14 sorudan oluşan yarı yapılandırılmış görüşme soruları ile elde edilen veriler doğrultusunda ticarileşmenin Abhaz mutfağı sunan işletmelerde yarattığı değişimler; geleneksel ürün değişimi, coğrafi etkiye göre değişim, geleneksel yemek adı değişimi ve tüketici damak tadına göre değişim olmak üzere kategorilere ayrılmıştır. Ayrıca işletmelerde sevilerek tüketilen geleneksel Abhaz yemekleri arasında *Haluj*, *Abista*, *Akudrişşi* ve *Aktui Sızbal*'ın yer aldığı *Acıka*'nın ise Abhaz mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden biri olduğu sonucuna varılmıştır.

Article Information

Submission: 16.12.2024
Acceptance:19.02.2025

Doi:

10.20296/tsadergisi.1602791

Key Words:

Culinary Culture
Cultural Identity
Immigrant Cuisine
Abkhazian Cuisine

ABSTRACT

Migration, which is effective in shaping culinary cultures, has also affected the development of Turkish cuisine. One of them is the Abkhaz, who despite the interaction with the local culture, did not lose their cultural identity and passed it on to the next generation. Commercialization activities are perceived as a threat to the preservation of culinary heritage. The purpose of this study is to identify the impact of commercial activities on Abkhaz culinary culture through Abkhaz restaurants in Istanbul. In the study, qualitative research method and culture analysis were used as research design. The population of the study is Abkhaz cuisine restaurant establishments in Istanbul. For the sample, a purposive sampling method, specifically criterion sampling, was used. According to the data obtained through 14 semi-structured interviews with two different restaurant establishments serving Abkhaz cuisine in Istanbul, the changes caused by commercialisation in Abkhaz cuisine are divided categories: traditional product change, change according to geographical influence, change in the name of traditional dishes and change according to consumer taste. Additionally, traditional Abkhaz dishes Haluj, Abista, Akudrişşi, and Aktui Sızbal were identified as popular choices, with Acıka being recognized as one of the indispensable flavors of Abkhaz cuisine.

Atf İçin

Diken Çolak, B. & Yarmacı Güvenç, N. (2025) Ticarileşmenin mutfak kültürüne yansımaları: Abhaz mutfağı. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 29 (3), 730-744. doi: 10.20296/tsadergisi.1602791

*** Makale, Ege Üniversitesi V. Uluslararası Gastronomi, Turizm ve Kültür Çalışmaları Sempozyumunda özet bildirisi olarak sunulmuştur.

* Öğr. Gör., İstanbul Gedik Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul, busra.dikencolak@gedik.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8888-9577>

** Doç. Dr., İstanbul Gedik Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul/Türkiye, nihan.yarmaci@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2679-5468>

GİRİŞ

Bir toplumu diğerlerinden ayıran en önemli özelliklerden birisi sahip olduğu kültürdür. Kültür; bir toplumun beslenme alışkanlıkları, yönetim biçimleri, yaşam tarzı ve değer yargıları gibi birçok unsur çerçevesinde şekillenen ve tarihi süreç içerisinde meydana gelen bir olgudur. Toplumsal benliğin oluşumunda etkili olan kültür, toplumsal kimliği şekillendiren ve onu diğer toplumlardan ayıran temel unsurlardan biridir (Atik ve Atik, 2020: 262). Beşirli (2010) yiyeceklerin üretimi, taşınması, depolanması ve tüketimi süresince farklı toplumsal olgular meydana getirmesi nedeniyle yemeğin sadece biyolojik bir eylem olmadığını aynı zamanda toplumsal bir simge olarak toplumların kimliklerini yansıttığını ifade etmektedir. Yemek ile ilgili alışkanlıklar toplumdan topluma farklılaşsa da özünde toplumların ortak paydasını oluşturmakta ve yaşam biçimi ile beslenme alışkanlıkları üzerinde etkili olmaktadır (Güler, 2010: 24). İnsanlığın varoluşundan itibaren yaşanan toplumlararası kültürel, siyasi ve ticari etkileşimler mutfak kültürlerinin de etkileşimde bulunmasına olanak sağlamıştır. Bu etkileşim içerisinde en önemli paydaşlardan biri de göçtür (Curoğlu vd., 2022: 110).

“Göç” en basit tanımı ile bireylerin yaşadıkları yerleri terk ederek başka bir yere gittiği ve devamlı olarak oraya yerleştiği sosyal bir hareket olarak tanımlanabilmektedir (Sepetçioğlu, 2011: 47). Göç eden bireyler beraberinde yeme içme alışkanlıklarını da götürür ve yerleştikleri coğrafyaya beslenme alışkanlıklarını yayar, bu durum hem göç edenler için hem de göç edilen bölgedeki bireyler için beslenme alışkanlıklarının değişkenlik göstermesi ve çeşitlenmesine olanak sağlar (Atabey ve Çolakoğlu, 2023: 214). Göç edilen bölgenin coğrafi yapısı, iklim özellikleri, bitki örtüsü ve kültürel özellikleri gibi pek çok etmen göçmenlerin yemek alışkanlıklarının zaman içinde değişime uğramasına sebebiyet vermektedir. Kültür bireylerin neyi yiyip neyi yemeyeceği konusundaki temel belirleyicidir (Ağcakaya ve Can, 2019 :793). Bir yandan bulundukları yere alışmaya çalışan göçmenler bir yandan da kültürel kimliklerini sürdürme çabası içindedir. Bu ikilem içinde yeni bir yemek kültürü meydana gelmiştir (Kahraman vd, 2017: 227). Dünya’da ve ülke içerisindeki birçok farklı şehirden göç alan, çeşitli milletlerden insanları barındıran ve bu yönüyle kültürel zenginliği ile öne çıkan İstanbul’un kimlik oluşumunda birçok farklı kültür etkili olmuştur. Bu kültürlerden biri de Abhazlar’dır. Türkiye genelinde, çeşitli araştırmacılar tarafından yaklaşık 200-300 bin Abhaz nüfusunun bulunduğu ifade edilmektedir (Çerkesfed, 2016). 2024 aralık ayı TÜİK verilerine göre Türkiye nüfusu 85 milyon 664 bin, İstanbul’un nüfusu ise 15 milyon 701 bin 602 ile Türkiye’nin en fazla nüfusa sahip olan ilidir (Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), 2025). Bu bağlamda Abhaz göçmenlerinin bir kısmının İstanbul’da yaşadığı ifade edilebilir. Ancak, mevcut literatür incelendiğinde İstanbul’da yaşayan Abhazlar’ın mutfak kültürüne yönelik bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu bağlamda, çalışmanın amacı, İstanbul’da yaşayan Abhaz halkının kültürel kimlik açısından geleneksel yemek kültürü ve geleneksel yemek anlayışını sürdürme durumlarını ve bu yemeklerin neler olduğunun İstanbul’da yer alan Abhaz restoranları üzerinden ticari faaliyetlerin mutfak kültürü üzerindeki etkisinin tespit edilmesidir.

LİTERATÜR

Kültür, bir toplumun geçmişten geleceğe sahip olduğu yaşam koşulları, üretim ve tüketim faaliyetleri, kılık, kıyafet ve inanışları, mutfak uygulamaları gibi tüm alışkanlıkları ve ritüellerini kapsamaktadır. Toplamların zaman içinde bir arada yaşamaları özellikle demografik hareketliliğin artmasıyla birlikte bir olgu haline dönüşmüş ve bunun sonucunda bir arada yaşayan topluluklar ne kendi kültürel kimliklerini unutarak tamamen asimile olmuş ne de tam anlamıyla kültürlerini gittikleri yerde sürdürebilmişlerdir. Farklı bir ifade ile göç eden topluluklar göç ettikleri yerlerde birlikte yaşamayı öğrenmiştir (Demirkol, 2013: 27). Nesilden nesile aktarılan, ortaklaşa kabul gören maddi ve manevi unsurların tümünü ifade eden unsurlar ise miras kavramını oluşturmaktadır. Kültürel miras, geçmiş kuşaklardan devralınan kültürel öğelerin üzerine yenileri eklenerek gelecek kuşaklara korunarak ve özünü muhafaza edilerek aktarılmasını kapsamaktadır. Kültürel miras unsurları içerisinde yer alan en önemli unsurlardan birisi de hiç şüphesiz mutfak mirasıdır. Yemek kültürünün maddi ve manevi unsurlarını bir arada barındıran ve ortak bir miras olarak kabul edilen ve bütüncül bir yapı olarak tanımlanan mutfak mirası dünya çapında uzun süredir devam eden coğrafi, ekonomik, sosyal ve evrensel farklılıkların, insanların nasıl ve ne yediğinin yanı sıra ne zaman ve kiminle yiyeceğini de belirlemektedir (Cihangir, Akmeşe ve

Akmeşe, 2023: 123). Yemek yemek, anıları canlandırmanın yanı sıra duyuları ve duyguları harekete geçirmesi ve insanları mekân ve zaman boyunca birbirine bağlayan deneyimler sunması ile yerel, bölgesel ve ulusal/etnik kimlikler yaratarak geçmişi bugünle ilişkilendirmektedir. Bu unsurlar, yemeği hem somut hem de soyut boyutları kapsayan bir kültürel miras haline getirmektedir (Pulluk vd., 2023: 22-23). Bu bağlamda mutfak mirası, yerel kültürün bilinirliğinin artırılması ve ekonomik kalkınmaya fayda sağlaması nedeniyle oldukça önemli bir kavram olarak kabul görmektedir (Rıvza vd., 2022: 1328). Kapelari vd. (2020)'nin yapmış olduğu çalışmada, gıdanın kültürel miras kavramı içinde değerlendirildiği ve bu bağlamda geleneksel beslenmenin, göçün ve kültürel çeşitliliğin önemli bileşenler olduğu vurgulanmaktadır. Ayrıca, çalışmada yemeğin hikâyesi ve yemek yeme eyleminin sosyal bağlamı da bu sürecin ayrılmaz bir parçası olarak ifade edilmektedir. Mutfak mirası içinde yer alan yöresel yemek kültürü, tarihsel gelişim, mutfak kimliği ve estetiği, sağlıklı yaşam, sosyal varlık ve sembolik bağlama odaklanan kültürel farklılıkları koruyan sosyal bir bağ yaratmaktadır. Bu nedenle mutfak gelenekleri ve yeme biçimlerinin korunması ve gelecek nesillere aktarılması gerekmektedir. (Matta, 2013: 2; Jesley Cadiogan vd., 2021: 2). Hızlı gelişmeler, kentleşme, modernleşme ve ticarileşme mutfak mirasının önemi, bütünlüğü ve korunmasında ortak tehditler olarak sıralanabilir. Ayrıca fast food tüketimin giderek artması, gıda koruyucuları ve gıda katkı maddelerinin kullanımının günden güne ivme kazanması ticarileşmeye örnek olarak gösterilebilir (Mercado, 2022: 489). Buna ek olarak geleneksel mutfak mirasının geçmişten günümüze aktarılmasında, yerel gıdaların ticarileşmenin ve küreselleşmenin etkisi ile olumsuz etkilendiği gözlenmektedir. Bu sebeple de geleneksel mutfak eskisi kadar tercih edilmediği ile ilgili araştırma sonuçları da bulunmaktadır (Jesley Cadiogan vd., 2021). Mercado (2022) tarafından Filipinler'de mutfak kültürü koruma üzerine yapılan çalışmada elde edilen veriler arasında yerel Pancit (Filipin eriştelerinin) yapımının yeni nesle aktarılmasında karşılaşılan sorunlar arasında yoğun iş hayatında yeni neslin yemek pişirmeye zaman ayıramaması ve dışarıdan hazır gıdalar tüketmesi yer alırken Pancit'in geleneksel hazırlama, pişirme ve servis yöntemlerine uymayan ticarileştirilmiş ve yenilikçi malzeme ve ekipman ile hazırlanarak özgün değerini kaybetmesi karşı karşıya kaldığı tehlikeler arasında olduğu tespit edilmiştir.

Karadeniz bölgesinin doğusunda ve Gürcistan'ın kuzeybatısında yer alan Abhazya, Osmanlı döneminde Ruslar tarafından işgal edilip Gürcistan'a bağlanmasının ardından Abhaz halkının büyük çoğunluğu Osmanlı topraklarına göç etmiş ve yaklaşık bir buçuk asırdır Anadolu'da Sakarya, Düzce, Bilecik, Hendek, İnegöl, Bursa, İzmit ve Eskişehir yoğun olarak yaşadıkları yerler arasındadır. Ayrıca Karatay-Çerkez bölgesinden gelen Abhazlar ise Samsun, Tokat, Yozgat, Kayseri ve Adana'ya yerleşmişlerdir. Abhazlar, Anadolu topraklarına ilk geldiklerinde Müslüman olmaları ve daha öncesinde Osmanlı'ya Kafkasya'daki hamiyetinden dolayı aşına olmaları sebebi ile iki kültür arasında bulunan birçok farklılığa rağmen endişe ve mesafe kavramı olabildiğince az olmuş ve kültürel alışveriş kolaylaşmıştır. Fakat Abhazlar'ın yerel kültüre ait sosyal yaşantıya katılmaları için uygun ortam hazırlansa da göçmenlerin toplu olarak göç edip yerleşmeleri kendi kendine yetme ve içe dönük bir yapı oluşturmaları nedeniyle yeterince başarılı olunamamıştır (Avcıoğlu, 2013: 59). Bu bağlamda Anadolu'nun çeşitli bölgelerine yerleşmiş olan Abhazlar, yerleştikleri yerlerdeki yerel kültürle etkileşim halinde bulunmuş fakat kendi kültürel kimliklerini kaybetmeden sonraki nesillere aktarmayı başarmıştır (Avcıoğlu, 2013: 57-58; Erbil, 2019: 6). Birçok göç eden etnik kökene göre daha kapalı bir kültürel yapıya sahip olan Abhazlar, genellikle yenilik peşinde olmayıp gelenekseli sürdürme eğilimindedir. Abhaz mutfağında temiz ve hijyenik olmanın ön planda olduğu ve az malzeme kullanımı ile süsten uzak yalın ve işlevsel bir mutfak kültürü hakimdir (Yılmaz, 2019: 21). Halk arasında Abazalar olarak da bilinen Abhazlar'ın mutfak kültürünün oluşumunda eski çağlardan günümüze taşınmış oldukları oldukça zengin yemek çeşitliliği etkili olmaktadır. Hayvansal ve tarımsal ürün çeşitliliği açısından zengin olan Abhaz mutfak kültüründe en önemli ürünler arasında; darı, mısır, ceviz, bal, üzüm ve süt ürünleri ile keçi, koyun ve dana eti yer almaktadır. Balık tüketimine Abhaz mutfağında neredeyse hiç yer verilmemektedir. Buğday unu yerine mısır unu kullanılan Abhaz kültüründe başlıca yiyecek, ekmek yerine geçen geçmişte darıdan, günümüzde ise mısır unundan yapılan Abısta'dır. Tuz tüketiminin oldukça az olduğu Abhaz mutfağında yemeklere acılık ve keskinlik katmak için tuz yerine acıka kullanılmaktadır. Hayvansal yağlardan iç yağı ve tereyağı kullanımı yaygın olmakla birlikte ceviz yağı da sıklıkla tercih edilmektedir. Fakat bitkisel yağların kullanımı yaygın değildir

(Aksu, 2017: 18; Ünüvar ve Cesur, 2023: 32). Abhaz mutfağına ait başlıca yiyecekler arasında; un çorbası, yoğurt çorbası, mısır unundan yapılan Çüven ekmeği, Abhaza usulü ceviz yağı, darı çorbası, pirinç çorbası, Abhaz pastası, Abhaz tatlısı, darı pilavı, halk arasında Çerkez tavuğu olarak da bilinen Abhaz tavuğu, Karalahana, turp vb. çeşitli otlardan yapılan Sızbal, Şalgam salatası, şalgam yemeği, kızılıklı barbunya püresi, Abhaz peyniri, peynir eritmesi olarak da ifade edilebilen ve Çerkes peyniri ile kaymaktan yapılan Aşıc, peynirli börek, soğan yemeği, ısırgan otu, karalahana (Ahul Eysarçaça), kaz ayağı, taze fasulye, kabak yemeği (kapçı), haşlama et Ajuhta, Kapara, Abhaz usulü sarımsaklı ve baharatlı bir sos olan acıka yer almaktadır (Yılmaz, 2019: 20; Erbil, 2019: 19-20). Ayrıca Abhaz mutfağının önemli gıda ürünleri arasında yer alan Abaza peyniri ve Abaza Acıkası Sakarya'dan coğrafi işaretle tescillenmiş ürünlerdir (Türk Patent Enstitüsü, 2024).

YÖNTEM

Araştırmanın amacı, İstanbul'da yaşayan Abhaz halkının kültürel kimlik açısından geleneksel yemek kültürü ve geleneksel yemek anlayışını sürdürme durumları ile bu yemeklerin neler olduğu ve İstanbul'da yer alan Abhaz restoranları üzerinden ticari faaliyetlerin mutfak kültürü üzerindeki etkisini tespit etmektir. Araştırmada derinlemesine bilgi elde edilmesi adına nitel araştırma yönteminden yararlanılmış olup araştırma deseni olarak kültür analizi tercih edilmiştir. Kültür analizi, bireysel algı ve davranışlardan ziyade toplumsal davranış, yapı, işleyiş, değer ve normlar vb. kültürel öğelerin tanımlanması ve analizine odaklanmaktadır (Hancock, Ockleford, ve Windridge, 2001:10). Yani kültür analizinde amaç belli bir grubun kültürünü tanımlama ve yorumlamadır. Tanımlama yaparken ise o kültüre ait kavram, süreç ve algılar üzerinden yapılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 68). Araştırmanın evrenini ise İstanbul'da Abhaz mutfağı alanında hizmet veren restoran işletmeleri oluşturmaktadır. Bu doğrultuda İstanbul'da Abhaz mutfağı sunan 2 adet restoran olduğu tespit edilmiş olup her iki işletme ile görüşme sağlanmıştır. Evren olarak İstanbul'un tercih edilmesinde daha önce Abhaz mutfak kültürüne yönelik literatürde herhangi bir çalışmaya rastlanmamış olmasıdır. Yapılan bilimsel çalışmalarda örneklem büyüklüğünün belirlenmesinde etkili olan faktörün evreni temsil eden daha küçük yapıdaki gruplar olduğu ifade edilmektedir. Bu bağlamda çalışmada örnekleminin belirlenmesinde nitel araştırmalarda sıkça tercih edilen amaçlı örneklem yöntemlerinden ölçüt örneklem yöntemi kullanılmıştır. Ölçüt örneklem, araştırılan durumla ilgili belirlenen niteliklere sahip kişiler, olaylar, nesneler ya da durumlardan oluşan örneklem olarak ifade edilmektedir (Altunışık vd., 2023: 483). Ölçüt örneklem bağlamında ölçüt olarak; İstanbul'da yer almak ve menüde Abhaz mutfak geleneğine ait ürünler sunmak belirlenmiştir.

Verilerin elde edilmesi aşamasında nitel araştırma yöntemlerinden görüşme (mülakat) tekniği tercih edilmiştir. Görüşme formu iki bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde demografik sorular yer alırken ikinci bölümde çalışma konusuna yönelik on dört yarı yapılandırılmış soru yer almaktadır. Araştırma soruları; İlhan ve Mesci (2018), Türkmen (2019), Demirel (2019), Usta (2020), Çafa (2021) ile Kara ve Akdağ (2022)'in çalışmalarından yararlanılarak oluşturulan görüşme soruları uzman görüşüne sunulmuş olup 2 farklı uzmandan gelen dönütler doğrultusunda sorular revize edilmiştir. Görüşmeler 15 Ağustos ile 10 Eylül 2024 tarihleri arasında yüz yüze yapılmış olup ortalama 49 dakika sürmüştür. Araştırmaya katılan kişilerin araştırma sorularına doğru ve içten cevap verdiği ve ölçekte kullanılan araştırma sorularının ticarileşmenin mutfak kültürüne yansımalarını tam olarak ölçtüğü varsayılmaktadır. Araştırmanın sadece İstanbul'da yer alan Abhaz restoranlarına yönelik yapılmış olması, İstanbul'da Abhaz mutfağın sunan işletme sayısının az olması araştırmanın sınırlılıkları arasındadır.

Elde edilen verilerin analizinde içerik analizi kullanılmıştır. Öncelikle verilerin elde edilmesi için katılımcılar ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Veriler toplanmasından sonra ilk aşama olarak veriler araştırmacılar tarafından ayrı ayrı kodlama işlemini gerçekleştirmiştir. Oluşturulan kodlar araştırmacılar tarafından gözden geçirildikten sonra kodların arasındaki ilişkiler olarak da ifade edilen temalar oluşturulmuştur. Kategori ve temalar kontrol edildikten sonra tekrar kodlama işlemi yapılarak verilerin temalara göre düzenlenmesi ve isimlendirilmesi yapılmıştır. Son aşamada kod ve temalara göre verilerin yorumlanması gerçekleştirilmiş ve elde edilen bulgular raporlaştırılmıştır (Coşkun vd., 2015: 324-329).

BULGULAR

Araştırmanın bulguları katılımcılar ile yapılan görüşmelerden elde edilen verilerin kodlanması ile oluşturulmuştur. Görüşme yapılan katılımcılara ilişkin bilgiler Tablo 1’de yer almaktadır.

Tablo 1. Demografik sorulara ilişkin bulgular

Katılımcılar	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Önceki Mesleği	İşletmedeki Görevi	Kuşak Sayısı	İşletmenin Hizmet Süresi
K1	Erkek	63	Orta Okul Mezunu	Serbest Meslek	Sahibi	4	10 yıl
K2	Kadın	58	Üniversite Mezunu	İşletme Yöneticisi	Sahibi	4	28 yıl

Araştırmaya katılan bireylerin farklı meslek gruplarından geldikleri daha önce mutfak ile ilgili bir iş yapmadıkları fakat iş değişikliği nedeniyle işletmeyi açtıktan sonra mutfak kültürü ile ilgili konulara ağırlık verdikleri ve her ikisinin de mutfakta etkin olarak Abhaz kültürüne ait yemekleri hazırlayıp sundukları tespit edilmiştir. Ayrıca katılımcıların her ikisinin de ailenin dördüncü kuşak üyesi olduğu K2’nin 5. kuşak temsilcisinin Kafkasya’dan göç sırasında yolda vefat ettiği bilgisi elde edilmiştir. İşletmelerin hizmet süresine bakıldığında K1’in 10 yıldır hizmet verdiği K2’nin ise 28 yıldır faaliyette olduğu yıllar içinde aynı sokaktaki diğer dükkânları bünyesine katarak büyüdüğü elde edilen bilgiler arasındadır. Katılımcılarla görüşmeler sırasında elde edilen bulgulardan bir diğeri de ticari bir amaç ile değil sahip oldukları kültürü yaşatmak ve kendi kültürleri dışından kişilere Abhaz mutfağını tanıtmak misyonu ile işletmelerini açtıklarıdır. İşletmelerin kuruluş hikâyesine bakıldığında K1’in iş değişikliği ile anneanne ve babaanneden kalan yemek kültürünü özüne sadık kalarak devam ettirmek için işletme açtıklarını, işletmede Türk mutfağına ait yemeklerinde yer aldığını fakat Abhaz mutfağını sadece kendilerinin yaptıklarını farklı bir el girmesine müsaade etmediklerini belirtmiştir. K2 ise ofis ortamında çalışmaktan sıkıldığı için kendi işini kurmak istediğini ve bunu yaparken de sadece para kazanma düşüncesi ile değil kendi kültürüne ait yemekleri tanıtmak istemesiyle restoran açtığını ifade etmiştir. Görüşmeler sırasında K1 Türkiye’de ilk Sakarya Akyazı’da yer alan Altındere köyüne göç ettiklerini, K2 ise Kafkasya’da Kars Sarıkamış’a geldiklerini belirtmiştir.

Tablo 2. İşletme menülerine göre sınıflandırma

Katılımcılar	Sundukları Mutfaklar
K1	Abhaz mutfağı, Türk Mutfağı
K2	Çerkes Mutfağı, Abhaz mutfağı, Türk Mutfağı

Tablo 2’de işletmelerin yalnızca Abhaz mutfağına ait bir menü sunmadıkları bununla birlikte Türk ve Çerkes mutfağına da yer verdikleri görülmektedir. Görüşmeler sırasında katılımcılardan K2 Çerkes-Türk mutfağı ağırlıklı çalıştıklarını fakat Abhaz kültüründen tamamen kopmadıklarını misafirleri için Abhaz kültürüne özgü yemekleri işletmelerinde sunduklarını ifade etmiştir. Ayrıca Abhaz mutfağı ve Çerkes mutfağı arasında çok benzerlik olduğunu örneğin, “*Haluj’un peynirli olan Haluj, patatesli olan Psi Haluj, kıymalıysa ise Gabın deriz*” diyerek belirtmiştir.

Tablo 3’te işletmelerde yer alan Abhaz kültürüne özgü yemekler incelediğinde 1 adet çorba, 2 adet et yemeği, 5 adet meze, 2 adet sebze yemeği ve 4 adet hamur işi ve ekmek olmak üzere toplam 14 adet yemek tespit edilmiştir. Araştırma soruları arasında yer alan “*Abhaz mutfağının geleneksel yemekleri nelerdir?*” sorusuna Tablo 3’te yer alan “*Atan*” haşlama etten kalan küçük et parçacıkları, acıka ve pirinç ile hazırlan aslında bir tür et suyu çorbası olduğu Abhazy’da yemeklerden sonra hazmı kolaylaştırmak için Abhazlar’ın çok severek tükettiği K1 tarafından ifade edilmiştir. K1 ayrıca Tablo 3’te et yemekleri arasında yer alan haşlama et için acıka ve Aphosa (Erik) sızbal ile katık edilerek tüketildiğini, “*Aktui Sızbal*”ı (Çerkes Tavuğu) ise köy

tavuşu, acıka, yerli ceviz ve ceviz yağıyla yaptıklarını, *Aktui Sızbal*'ı yerken cevizlerin oldukça küçük olması ve ufacık bir parça dahi olsa ağza hiç ceviz gelmemesi gerektiğini söylemiştir.

Tablo 3. *Abhaz mutfak kültürüne ilişkin yemek kategorilerine göre sınıflandırılması*

Kategori	Abhaz Mutfağına ait Yemekler
Çorbalar	<i>Atan</i> (Et Suyu ile yapılan Çorba)
Et Yemekleri	<i>Ajuhta</i> (Haşlama Et), <i>Ajsa</i> (Acıklı Fırın Et)
Mezeler	<i>Acıka</i> , <i>Akudrişşı</i> (Ezme Barbun Fasulye), <i>Aphosa Sızbal</i> (Erik Sızbalı), <i>Aktui Sızbal</i> (Çerkes Tavuşu), Abhaz Peyniri
Sebze Yemekleri	<i>Sızbal</i> , <i>Ahulçapa</i>
Hamur İşi ve Ekmek	<i>Haluju</i> , <i>Gabin</i> , <i>Açac</i> , <i>Abısta</i> (Mısır Pastası)

Her iki işletmedeki ortak yargılardan birisi Abhaz mutfağının meşakkatli yemeklerden oluştuğu ve oldukça zaman aldığıdır. K1 her gün akşam en az dört saat yemekler için ön hazırlığa vakit ayırdıklarını dile getirirken, K2 ise Abhaz ve Çerkes mutfağının el emeği çok istemesi dolayısıyla her gün aynı çeşitlilikte yemek çıkaramadıklarını ve zaman içinde menülerinin Çerkes ve Türk mutfağına doğru kaydığını fakat Abhaz mutfağına ait ürünlere menülerinde yer vermeseler dahi her zaman işletmelerinde bu kültüre ait yemekler bulundurduklarını ve müşterilerin isteklerine göre servis oluşturdıklarını dile getirmiştir. Her iki işletmenin hemfikir olduğu bir diğer konu ise “*Abhaz mutfağına ait geleneksel ürünlerdir*”. Abhaz mutfağının temel malzemeleri olarak mısır unu, köy tavuşu, yerli ceviz, *Acıka* ve Abhaz peyniri olduğu katılımcılar tarafından ifade edilmiştir. K1 ek olarak karalahanayı da yemeklerinde sıklıkla kullandıklarını ve mısır ununu Atalık tohumdan elde edilen mısırlardan su değirmeninde öğütülerek hazırlandığını belirtilmiştir. Abhaz mutfağına ait geleneksel yemeklerde genellikle *haşlama yöntemi* kullanıldığı elde edilen veriler arasındadır. K1 Abhazlar'ın hem etlerini hem de sebzelerini çoğunlukla haşlayarak tükettildiği belirtmiştir. K2 işletmelerinde Çerkes mutfağına da yer verdikleri gerekçesiyle Abhazlar tarafından mısır unundan yapılan *Abısta*'yı farklı olarak *bulgur*dan döverek yaptıklarını belirtmiştir.

Katılımcılara yöneltilen “*En çok tercih edilen yemekleriniz nelerdir?*” sorusuna K1 işletmelerinde Abhaz mutfağına ait geleneksel yemekler arasında en sevilen yemeklerin sırası ile Haluju, Abısta (mısır ekmeği), Akudrişşı (ezme barbun fasulye) ve Aktui Sızbal (Çerkes tavuşu) olduğunu ifade etmiştir. Acıka ise birçok Abhaz yemeğinde kullanılan ve ayrıca tek başına sos olarak da tercih edilen Abhaz mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden biri olduğu belirtilmiştir. Türk ve Abhaz mutfak kültürlerinin benzerlikleri noktasında ise K1 tarafından Türk mutfağı ile Abhaz mutfağı arasında benzerlik olmadığı, Abhaz mutfağında hamur işinin çok olduğu ve yemeklerde genellikle yerli ceviz ile mısır unu gibi dayanıklı ürünler tercih edildiği ifade edilirken K2 tarafından ise tam tersi olarak toplulukların göçler sayesinde birbirlerinden etkilendiklerini örneğin Sivaslıların Hingeli bölgeye göç eden Kuzey Kafkasya ile Dağıstan göçmenlerinden öğrendiklerini ve kendilerine mal ettiklerini ifade etmiştir.

“*Türkiye'ye geldikten sonra Abhaz mutfak kültürünüzde meydana gelen değişimler nelerdir?*” sorusuna K1 işletmelerinde yaptıkları Haluju'nun özgün reçetesine sadık kaldıklarını ve günümüzde bulması oldukça zor ve pahalı bir ot haline gelen Atsıbra ve Sakarya'da yer alan Abhaz köylerinde üretimi yapılan Abhaz peynirini kullanarak yaptıklarını ifade ederken, K2 işletmede yaptıkları peynirli Haluju'nun içine özgün reçeteden farklı olarak *atsıbra otu yerine yeşil soğan* kullandıklarını belirtmiştir. Aynı zamanda Haluju'nun Çerkesler arasında çok farklı şekillerde telaffuz edildiğini ve bu karmaşayı ortadan kaldırmak adına menülerinde “Çerkes mantısı” olarak yazdıklarını ve bu sayede ünlü bir dergide tercih edilen ilk on yemek arasında yer aldıklarını fakat bu yeni terimin Abhaz kültürüne ait kişilerce hoş karşılanmadığını da vurgulanmıştır.

Tablo 4. *Abhaz mutfağında kullanılan özel mutfak eşyaları ve malzemeler*

Katılımcılar	Kullandıkları Ekipmanlar
K1	Çüven (Döküm Kap), Akudırıışşıga, Belağ
K2	Çüven (Döküm Kap), Belağ

Tablo 4'te Abhaz mutfağına ait yemekleri yaparken kullanılan özel mutfak eşyalarına ve malzemelere yer verilmiştir. K2 *Abista*'yı yaparken ister mısır unu ister bulgur kullansınlar, Abhaz kültürüne özgü döküm bir kap olan *Çüven* içinde döverek pişirdiklerini, K1 ek olarak aynı amaçla kullandıkları *Çüven*'i İstanbul'da bulamadıkları için Abhazya'dan özel getirttiğini ifade etmiştir. Ayrıca katılımcılardan elde edilen verilere göre Abhaz kültürüne özgü mutfak eşyaları arasında *Akudırıışşı* (*Ezme Barbun Fasulye*) yaparken ezmek için kullandıkları *Akudırıışşıga* olarak adlandırılan tahta kaşık ve *Abista* yaparken kullandıkları *Belağ* adını verdikleri bir tür tahta kaşık yer almaktadır. K1 ek olarak işletmede yer alan yemekleri yaparken özellikle tahta kaşık kullanmayı tercih ettiklerini çünkü ceviz ve tavuk gibi riskli ürünler kullandıkları için metal kaşığın sağlık açısından risk oluşturduğunu ifade etmiştir.

İşletmelerin Abhaz mutfağına ait yemeklere menülerinde yer verme düzeyi sorulduğunda, K1 "*İstanbul'da Abhaz mutfağı dendiğinde akla gelen tek işletme biziz ve Abhaz kültürüne özgü yemeklere menümüzde yaklaşık %60 oranında yer veriyoruz yani Abhazya'da yapılan yemeklerin %60'ını bizim menümüzde görmeniz mümkün, Abhazya'dan gelen mevkisi veya konumu farklı kişiler mutlaka bu işletmede ağırlanır hatta bu sebeple Abhazya Dışişleri Bakanlığından plaket aldık*" şeklinde ifade etmiştir. K2 ise K1'den farklı olarak daha eski bir işletme oldukları ve K1'e ait olan işletme açılana kadar ki sürede Abhaz mutfağın ilişkin yemekler daha çok yer verdiklerine ancak günümüzde Çerkes-Türk mutfağı ağırlıklı çalıştıklarını fakat Abhaz kültüründen tamamen kopmadıklarını misafirleri için Abhaz kültürüne özgü yemekleri işletmelerinde sunduklarını ifade etmiştir. Her iki işletmenin müşteri portföyüne bakıldığında, farklı mutfaklara ilgisi olan bir kesimin olduğu ve bu kesimin yeni mutfaklar denemekten hoşlandığı için kendileri tercih ettiği ve genellikle sonrasında müdavim olduklarını ifade edilmiştir. Aynı zamanda K1 İzmit, Düzce, Sakarya ve İstanbul'un tüm semtlerinden müşterileri olduğunu, K2 ise ilk açıldıklarında beğenilmeme korkusu ile çok çekindiğini ve özellikle yemek dergisinde "*Çerkes Mantısı*" ile yer aldıktan sonra İstanbul'un çeşitli semtlerinden ve Türkiye'nin her yerinden müşterileri geldiğini bu sebeple dükkânın zamanla küçük geldiğini dolayısıyla büyümeye gittiklerini ifade etmiştir. Yine katılımcılar tarafından işletmelerin bulundukları konum itibarıyla beyaz yakalıları tarafından sıkça ziyaret edildikleri, turistlerin ise işletmelerini sosyal medya üzerinden bularak ziyaret ettikleri vurgulanmıştır. Ayrıca K1 Abhazlar'ın işletmelerinde özel günlerin özel etkinliklerin düzenlendiğini ve bu etkinliklerde bir araya geldiklerini ifade etmiştir.

"*Abhaz mutfağında özel günlerde yapılan yemeklere örnek olarak*" K2 Adigelerde lokum, Abazlarda Açac olarak ifade edilen hamur kızartmasından bahsetmiştir. "*Cenazelerde genellikle boş yapılıp kızartılan ya da suda pişirilen Açac normal günlerde kahvaltıda da tüketilmektedir. Abhaz mutfağında özel günlerde yapılan yemekler arasında olmazsa olmazlar arasında Abista (Mısır Ekmeği), Acıka ve Aktui Sızbal (Çerkes Tavuğu) yer almaktadır*" şeklinde ifade etmiştir. K1 ise özel günlerde büyük boy *Abista* (mısır ekmeği) yaptıklarını ve çevresine haşlama et dizdiklerini ve bu dizmiş oldukları etin her bir parçasının farklı bir anlamı bulunduğunu bunu bir ritüele bağlı olarak meydana getirdiklerini ifade etmiştir. K1 tarafından bahsedilen ritüel aslında Kuzey Kafkasyalıların ortak ritüeli olarak kabul edilen yüzyıllardan beri süregelen birlik, beraberlik ve kardeşliği simgeleyen *Aşta* geleneğidir. *Aşta* kelime anlamı olarak sunulan, kesilen anlamlarına gelmektedir. Kesilen hayvandaki önemli uzuvlar sofraya getirilerek misafirlere ikram edilmektedir. Bu uzuv ve et parçaları arasında en önemlileri ise; kalp, ciğer böbrek, kelle, kulak, sağ arka but ve kaba et parçalarıdır (Aksu, 2017: 21-22). Bu bağlamda *Aşta* Türk mutfak kültüründe Orta Asya'dan itibaren düzenlenmeye başlanan önceleri devlet işlerinin görüşüldüğü zamanla yemekli eğlencelere ve ziyafetlere dönüşen *Toy* geleneğine (Öztürk, 2021: 583) benzemektedir. Özellikle bu benzerlik hayvanın her bir parçası ve uzvuna farklı bir anlam ve önem atfedilmesinden kaynaklanmaktadır.

Katılımcılara yöneltilen “*Menünüzde sunduğunuz Abhaz yemeklerinin geçmiş ve günümüz hali arasında nasıl farklılıklar vardır?*” sorusuna K1 tarafından işletmenin menüsünde yer alan yemeklerin orijinaline sadık kalınarak ilk açıldıkları günden bugüne özünü kaybetmeden ulaştırdıkları ifade edilirken K2 ise menülerinde yer alan yemeklerde Türk mutfak kültürüne göre bazı değişiklikler yaptıklarını “*Örneğin; peynirli Haluj’da kullanılan Atsıbra otu Türk kültüründe çok ağır geldi onun yerine peynirli Haluj’a yeşil soğan koymak durumunda kaldık*” şeklinde ifade etmiştir. “*Bir diğer değişiklik ise et pişirirken önceden baharat olarak sadece karabiber kullanırken Türk mutfağının etkisi ve günümüzdeki etlerin eski tatlarını yitirmesi ile kekiği et yemeklerinde kullanmaya başladık*” şeklindedir. K2 tarafından ifade edilen diğer bir konu da kişnişin Abhaz kültüründe çok sevilerek tüketilen bir bitki olmasına rağmen Türk mutfak kültüründe çok rağbet görmeyen bir ürün olduğunu bu sebeple kişnişin yerine maydanoz kullandıkları vurgulanmıştır. İki işletmenin kişnişle ilgili ortak yargısı kişnişin gen yapısına göre insandan insana farklı tepkimeler vermesi sonucunda bazı gen yapısına sahip bireylerde sabun veya deterjan tadı olarak algılanmasıdır. Bu nedenle Abhaz mutfağında çokça tercih edilen kişnişin tadının Türk damak tadında garipsenmesinden dolayı menülerinde kullanım oranlarını azalttıkları yönündedir. K1 buna ek olarak Abhazya’da mutfak kültürünün zaman içinde değişim ve diğer kültürlerle etkileşime uğradığını fakat diaspora sayesinde kendilerinin bu kültürü hala sürdürdüklerini ve reçetelerin orijinaline sadık kalındığını ifade etmiştir. Katılımcıların ortak olarak ifade ettiği kavramlardan bir diğeri ise menülerde yaşanan değişimlerin ana nedenleri arasında ürün kalitesinin eskisi gibi olmaması ve teknolojinin artmasıyla birlikte üretim yöntemlerinin makineleşmesi ve bu bağlamda hammadde kalitesinin düşmesidir. K1 menülerinde daha önce Abhaz kültürüne özgü kahvaltı verdiklerini fakat günümüzde fiyatlardaki yükseliş ve istikrarsızlık nedeniyle aynı kaliteyi koruyamayacakları düşüncesiyle kahvaltıyı menülerinden kaldırdıklarını ifade etmiştir.

“*Türkiye’ye geldikten sonra genel Abhaz kültüründe yaşanan değişimler nedir?*” sorusuna K1 tarafından coğrafi yapının değişimi ile oluşan değişiklikler olduğunu örneğin karalahana bulmayınca onun yerine beyaz lahana kullanıldığı, Kayseri tarafında patates çok olduğu için *Haluj* içinde peynir yerine patates kullanıldığını ya da Abhaz peynirinin orijinalinin günümüzde bulunmasının zor olmasından dolayı köy peyniri kaşar peyniri vb. kullanıldığını fakat bu durumun yapılan ürünün orijinalinden uzaklaştırdığı cevabı alınırken, K2 ise dini yapının farklılaştığını ve bunun da kültürel olarak her alana nüfuz ettiğini ifade etmiştir.

Katılımcılara yöneltilen “*İşletmeniz geleneksel Abhaz yemeklerinin tanıtılması ve korunmasında rolü nedir?*” sorusuna K1 işletmesinin Abhaz mutfak kültürünün temsilcisi olduğunu ve işletmeleri sayesinde Abhaz kültürünü hiç bilmeyen kişilere Abhaz mutfak kültürünü tanıttıklarını ve bu sayede Abhaz kültürünün korunmasını sağladıklarını söylerken K2 ise Abhaz mutfağının tanıtımı noktasında işletmelerinin öncü olduğunu dile getirmiştir. Ek olarak K2 işletmesi ile Çerkes ve Abhaz mutfağına özgü yemeklerin restoranlarda yapıp insanlara sunulabileceğini göstermiş olduğunu bu sayede yeni girişimcilere cesaret verirken hem de kültürün tanınırlığına katkı sağlamış olduklarını ifade etmiştir. Türk mutfak kültürü ile Abhaz mutfağının etkileşimi noktasında kültüre özgü restoranların önemli bir paydaş olduğu elde edilen veriler arasındadır. K2 kodlu katılımcı, Abhaz kültürünün kapalı bir kültür olduğunu kendi içlerinde kültürlerini devam ettirdiklerini fakat zaman geçtikçe azaldıklarını ve kapalı kalan kültürlerin zayıflayarak yok olduğunu bu sebeple paylaşma ihtiyacı duyduklarını bu nokta da işletmesinin önemli bir misyon yüklendiğini belirtmiştir.

“*Abhaz mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinde ticarileşmenin rolü nedir?*” sorusu katılımcılar tarafından farklı bakış açılarıyla cevaplanmıştır. K2 Abhaz mutfak kültürünün sürdürülebilirliği noktasında kendileri gibi işletmelerin varlığının çok kıymetli olduğunu ve bu sayede ürünlerin ticari değer kazandığını ve aslına uygun üretim artışının olduğunu söylemektedir. Bu düşüncesine örnek olarak da “*Abhaz peyniri tüketimi sadece Abhazlar tarafından tüketilse tüketimin kısıtlı kalacak ve zaman içinde yok olacaktır. Fakat bizim gibi ticari işletmelerin bu peyniri talep etmesiyle birlikte üretim artmakta ve özüne uygun üretim yapan işletme sayısının dolayısıyla rekabet ve ürün kalitesi artmaktadır*” diye ifade ederken, K1 ise K2’nin aksine Abhaz mutfağının sürdürülmesinde ticarileşmenin etkisinin düşük olduğunu ticari bir değeri olmuş olsa işletme

sayısının bir iki işletme ile sınırlı kalmayıp çok daha fazla olacağını dile getirmiştir. Bu ifadesinin en önemli sebeplerinden birisinin kullanılan malzemenin fiyatının çok yüksek olması ve yemeklerin yapımının oldukça zahmetli olduğu aynı zamanda Abhaz kültüründe yer alan yemeklerin ağır yemekler oldukları ve her gün, her öğün yenilecek yemekler olmamasından kaynaklandığını ifade etmiştir.

Tablo 5. Ticarileşmenin Abhaz mutfağı sunan işletmelerde yarattığı değişim

	Ürün Adı	Özgün Reçeteden Farklı Kullanılan Malzemeler
Geleneksel Ürün Değişimi	Kişniş	Maydanoz (K2)
	Atsıbıra	Yeşil Soğan (K2)
	Mısır Unu	Dövme Bulgur (K2)
	Abhaz Peyniri	Köy Peyniri (K1) Kaşar Peyniri (K1)
Coğrafi Etkiye Göre Değişim	Karalahana	Beyaz Lahana(K1)
	Abhaz Peyniri	Patates (K1)
Geleneksel Yemek Adı Değişikliği	Haluç	Çerkes Mantısı (K2)
Tüketici Damak Tadına Göre Değişim		Et Yemeklerine Kekik Ekleme (K2)
		Kişnişin Azaltılması (K1, K2)

Tablo 5’te ticarileşmenin Abhaz mutfağı sunan işletmelerde yarattığı değişimlere yer verilmiştir. Değişimler; geleneksel ürün değişimi, coğrafi etkiye göre değişim, geleneksel yemek adı değişimi ve tüketici damak tadına göre değişim olmak üzere dört farklı kategoriye ayrılmıştır. Ticarileşme noktasında her iki işletmenin de uyguladıkları farklı yöntemler bulunmaktadır. K1 ticarileşme noktasında ürün kalitesini aynı tuttuklarını fakat maliyetlere katlanma noktasında menü çeşitlendirmeye gittiklerini söylerken K2 ise ticarileşme noktasında ürünlerin adlarında örneğin “Çerkes mantısı” gibi ve içeriklerinde örneğin *Atsıbıra yerine yeşil soğan gibi ufak değişiklikler yaparak müşterilerin damak tadına hitap eden ve ilgi çeken ürünler koymaya çalıştıkları ifade etmiştir*. Ek olarak her iki işletmede malzeme kalitesinden henüz ödün vermediklerini hala ilk günkü kalitedeki malzemeleri bulabildikleri ve maddi açıdan alabildiklerini ifade etmiştir.

“Abhaz mutfağının sürdürülebilirliği üzerine önerileriniz nelerdir?” sorusuna K2 Abhaz mutfağının sürdürülebilirliği noktasında sosyal medyanın önemli rolü olduğunu fakat asıl olanın kültüre ait ritüelleri devam ettirmekten ileri geldiğini ifade etmiştir. Örneğin “*düğün yapıyorsan kendi geleneklerine bağlı kalacaksın diğer kültürler ne der diye onlara yer açmaya kalktığında kendi kültürünü geriletmiş oluyorsun. Oysa kültür var olduğu şekilde kabul görülüp sevilir. Önemli olan ona sahip çıkmak ve yaşatmak bu hayatın en güzel renklerinden birisi kültürler nihayetinde*” şeklinde ifade ederken K1 ise sürdürülebilirlik noktasında gençlerin bu kültüre sahip çıkması gerektiğini kendilerinin yaşlandıklarını ve belki de beş yıl sonra bu işletmeyi yürütmeye devam edemeyeceklerini bu sebeple yeni neslin Abhaz mutfağına ait yemekleri öğrenip uygulaması ve nihayetinde kültürü yaşatması gerektiğini dile getirmiştir. Hatta bu noktada sosyal medya üzerinden işletmelerinde karşılıksız olarak Abhaz mutfağına ait yemeklerin yapımıyla ilgili eğitim verileceğini duyurduklarını ve hiç kimsenin başvuruda bulunmadığını üzülen ifade etmiştir.

Araştırmada sevilerek tüketilen geleneksel Abhaz yemekleri arasında *Haluç*, *Abısta* (mısır ekmeği), *Akudrişşı* (Ezme *Barbun Fasulye*) ve *Aktu Sızbal* (Çerkes Tavuğu)’ın yer aldığı *Acıkanın* ise birçok Abhaz yemeğinde kullanılan ve ayrıca tek başına sos olarak da tercih edilen Abhaz mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden biri olduğudur. Görüşmeler neticesinde elde edilen veriler doğrultusunda Abhaz mutfağında sunulan 14 çeşit yemek olduğu tespit edilmiş olup Abhaz mutfak

kültüründe kullanılan temel yiyecek malzemelerinin mısır unu, Abhaz peyniri, köy tavuğu, yerli ceviz ve acıka olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu noktada elde edilen veriler Usta ve Yaman (2018)'in Çerkes mutfağı üzerine yapmış oldukları çalışma ile benzerlik göstermektedir. Ayrıca araştırmada elde edilen veriler arasında Abhaz mutfağında kullanılan geleneksel mutfak araç ve gereçleri arasında *Çüven*, *Belağ* ve *Agudırışışığa* olduğu tespit edilmiş olup bu verilerde Usta ve Yaman (2018)'in çalışması ile benzerlik göstermektedir.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Araştırmada elde edilen verilere göre Abhaz mutfağı sunan işletmelerin yiyecek içecek işletmeleri için uzun sayılabilecek yıllardır hizmet verdikleri ve işletme açma sebeplerinin ise ticari kaygılardan öte Abhaz mutfak kültürünün sürdürülmesi niyetinde oluşlarıdır. Bu bağlamda her iki işletmenin de gelen müşterilere misafir gözüyle baktıkları ayrıca kültürlerini tanıtmaya noktasında oldukça hevesli oldukları gözlenmiştir. İşletmelerle yapılan görüşmelerde e katılımcıların her ikisi de işletmelerinin her türlü işleyişiyle yakından ilgilendikleri aynı zamanda mutfaktan çıkan ürünlerin hazırlanmasında bizzat aktif rol oynadıkları bilgisi elde edilmiştir. Elde edilen veriler doğrultusunda işletmelerde Abhaz mutfağından sunulan 14 çeşit yemek olduğu tespit edilmiş ve Usta ve Yaman (2018)'in Çerkes mutfağı üzerine yapmış oldukları çalışma ile araştırma sonuçları benzerlik göstermektedir. Ayrıca Abhaz mutfağında kullanılan geleneksel mutfak araç ve gereçleri arasında *Çüven*, *Belağ* ve *Agudırışışığa* olduğu tespit edilmiş olup bu verilerde Usta ve Yaman (2018)'in çalışması ile benzerlik göstermektedir.

Göçmenler göç ettikleri yerlerde yerel halk ile etkileşimde bulunarak mutfak kültürlerini etkileşim içinde olmaları kaçınılmazdır. Bu bağlamda birçok azınlığa göre Abhazların daha kapalı bir kültür olarak mutfak geleneklerini korudukları bilinmektedir. Bu anlamda iki işletme fikir olarak ayrıssa da zaman içinde Abhaz kültüründe kullanılan kişniş gibi ürünlerin Türk mutfağında tercih edilmemesi veya coğrafi yapının değişmesi neticesinde ürün çeşidinin değişmesi gibi gerekçelerle mutfak kültürü bazı noktalarda değişimlere uğrayarak Türk kültürünün damak tadına göre değişim göstermiştir. Bu durum Atik ve Atik (2020)'nin çalışmasında elde ettiği göçmenlerin mutfak kültürlerini bazı alanlarda sürdürürken bazı durumlarda da yaşadıkları bölgenin şartlarına göre şekillendikleri sonucuyla benzerlik göstermektedir.

Bir diğer sonuç ise işletmelerde sevilerek tüketilen geleneksel Abhaz yemekleri arasında *Haluj*, *Abista* (mısır ekmeği), *Akudırışış* (*Ezme Baribun Fasulye*) ve *Aktui Sızbal* (*Çerkes Tavuğu*)'ın yer aldığı *Acıka*'nın ise birçok Abhaz yemeğinde kullanılan ve ayrıca tek başına sos olarak da tercih edilen Abhaz mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden biri olduğudur. Bu sonuç İlhan ve Mesci'nin (2018) Çerkes mutfağının gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesine açısından yaptıkları araştırmada inceledikleri restoran menülerinde *Haluj*, Çerkes tavuğu, Abaza peyniri, *Ahulçapa*, *Sızbal* ve *Abista* gibi yiyeceklerin sıklıkla yer aldığı sonucuyla benzerlik göstermektedir.

Araştırma neticesinde ulaşılan sonuçlardan birisi işletmenlerin menülerinde Abhaz mutfağının yanı sıra Çerkes ve Türk mutfağına ilişkin yemeklere de yer vermesidir. Bu durumun birden çok nedeni bulunmaktadır. İlk olarak ekonomik kaygılar nedeniyle varlıklarını devam ettirmek isteyen işletmelerin daha çok müşteriye hitap etme arzusu, diğer bir neden Abhaz mutfağına ait yemeklerin zor ve meşakkatli olması bu doğrultuda ticari işletmeler için işçilik maliyetinin yüksek olması ayrıca işletmelerin Abhaz mutfağı bilen işçi bulmada sıkıntı yaşamaları ve Abhaz kültürüne ait yemeklerin ağır yemekler olması dolayısıyla her öğün tüketilebilecek yemekler olmaması işletmeleri menülerinde çeşitlendirme yapmaya zorlamaktadır.

Abhaz mutfağı sunan işletmelere Abhaz veya Çerkes müşterilerin ilgisinin yanında dünya mutfağına ilgi duyan yerli ve yabancı turistlerin de tercih ettiği araştırmada ulaşılan sonuçlar arasındadır. Ayrıca işletmeler sadece bulundukları semtten değil İzmit, Düzce, Sakarya gibi Türkiye'nin birçok yerinden ve İstanbul'un hemen hemen her semtinden misafiri ağırlamaktadır. Bu bağlamda farklı kültürlerle ait mutfaklar sunan işletmelerin varlığı Türk mutfağına zenginlik ve çeşitlilik sağlayarak ülkemize gelen turistler açısından da tercih edilebilirliği artırmaktadır.

Abhazların özel günlerde sunmuş oldukları yemeklerinin ise *Açac*, *Abista* (mısır ekmeği), *Acıka* ve *Aktui Sızbal* (*Çerkes tavuğu*) olduğu tespit edilmiş ayrıca özel günlerde *Aşt*a geleneğini hala devam

ettirdikleri sonucuna ulaşılmıştır. Bu bağlamda Sağır ve Ülgen (2022)'nin yapmış olduğu çalışmada elde ettiği “Çerkeslerin özel gün ve gecelerin yemek ritüelleri için önemli olduğu” tespitiyle benzerlik göstermektedir.

Elde edilen bulgular doğrultusunda tespit edilen olgulardan birisi de Abhaz kültürüne ait menülerde yaşanan değişimlerin ana nedenlerden birisinin günümüzdeki ürün kalitesinin eskisi gibi olmaması ve teknolojinin artmasıyla birlikte üretim yöntemlerinin makineleşmesi ve bu bağlamda hammadde kalitesinin düşmesi ile orijinal lezzetlerden uzaklaşılması yönündedir. Fakat Diaspora sayesinde İstanbul’da yer alan restoranların Abhazy’da yer alan restoranlara göre reçetelerin orijinaline daha sadık kaldıkları edinilen bilgiler arasındadır. Bu bağlamda bulundukları yerden farklı bir yere göç eden göçmenlerin ülkelerine olan özlemlerini yaşatmaları ve kültürel benliklerini sürdürmeleri noktasında mutfak kültürlerine sarıldıkları birçok çalışmada ifade edilmiştir (Avcıoğlu 2013; Sağır ve Ülgen, 2022; Atabey ve Çolakoglu, 2023). Abhaz mutfağına ait yemeklerde hamur işinin çokça yapıldığı, yemeklerde genellikle yerli ceviz ve mısır unu gibi dayanıklı ürünlerin tercih edildiği ve bu bağlamda da Türk mutfağından ayrıştığı araştırma neticesinde elde edilen sonuçlardan birisidir. Fakat toplumsal etkileşim neticesinde örneğin *Haluğ*’un Türk mutfağında *Hingel*, *Hengel* ve *Hangal* gibi değişik isimlerle adlandırılan hamur işine benzediği bilinmektedir (Turizm Ansiklopedisi, 2024).

Çalışmada katılımcılarla yapılan görüşmeler neticesinde ticarileşmenin Abhaz mutfağı sunan işletmelerde yarattığı değişimler geleneksel ürün değişimi, coğrafi etkiye göre değişim, geleneksel yemek adı değişimi ve tüketici damak tadına göre değişim olmak üzere dört farklı kategoride irdelenmiş olup geleneksel ürün değişiminin nedenleri arasında *Atsıbıra*, Abhaz peyniri gibi ürünlerin üretimi ve bulunabilirliğinin zor olması yer alırken, coğrafi etkiye göre değişimde coğrafyanın sunmuş olduğu ürün çeşitliliğinin farklılaşması neticesinde bulunan yöreye ait ürünlerin mutfakta kullanımının ulaşılabilir olması, geleneksel yemek adı değişiminin nedeni arasında bölgesel söyleyiş farklılıklarının ortadan kaldırılarak “Çerkes mantısı” gibi tek bir ifade ile telaffuz edilerek akılda kalıcılığın artırılması ayrıca Türk mutfağında kişinin fazla rağbet görmemesi vb. nedenlerle tüketicinin damak tadına göre reçetelerde yeniliğe gidildiği sonucuna varılmıştır.

Abhaz mutfağının ticarileşmesi noktasında hizmet sunan işletme sayılarının artması geleneksel ürünlerin üretiminin sürdürülmesi noktasında kıymetlidir. Fakat günümüzde ticari kaygılar ile açılan işletmelerde tek bir ürün veya mutfak sunarak ayakta kalmak oldukça zor olduğu için işletmelerin kendi kültürel mutfaklarını özgün reçetelerine sadık kalarak sürdürmeye devam etmesi fakat bunun yanında Türk mutfağına ait farklı türde yemekler de üretmesi gerektiği düşünülmektedir. Sonuçlar doğrultusunda Abhaz mutfak kültürünün ticarileşmesi amacıyla aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir;

- İşletme menüleri incelendiğinde daha çok popüler olan Çerkes tavuğu, Haluğ vb. yemeklerin menülerde yer aldığı gözlenmiştir. Geleneksel yemeklerin belirli periyotlarla da olsa üretiminin yapılması bu sayede Abhaz mutfağının kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel ürünlerinin gün yüzüne çıkarılması,
- Belirli periyotlarla Abhaz kültürüne ait yemeklerin yapıldığı organizasyonların düzenlenip bu etkinliklerin duyurulması için Abhaz kültür derneği ile iş birliği yapılması,
- İşletmeler tanıtım için sosyal medyada paylaşım yaparken yemeklerin hikâyesi, tarihi ve kültürel değeri ile ilgili bilgilere yer vermesi,
- Araştırmada sonuçlarından biri de Abhaz mutfağına ait yemeklerin yapımını gelecek nesillerin çok bilmedikleridir. Bu noktada Abhaz kültür dernekleri tarafından eğitimler verilmesi ve bu eğitimler neticesinde kursiyerlere istihdam imkânının sağlanması,
- İşletme sahiplerinin Abhaz kültürünü yaşatmanın yanı sıra doğru tanıtım, reklam ve pazarlama stratejileri ile gastronomi turizmine yerli ve yabancı gastro turistler kazandırması, İstanbul'un gastronomi turizminde markalaşması için bu değerin kullanılması
- İstanbul gastronomi şehri tanıtımlarında gastronomi turizmi bağlamında kamu ve yerel yönetimlerin Abhaz mutfak kültürü ve bu kültüre ait restoranların tanıtımının yapılması,

- Abhaz mutfağı sunan işletmeler tarafından Abhaz mutfak kültürüne ait yemeklerinin marka değerlerini arttırmaya yönelik çalışmalar yapılması,
- Farklı göçmen toplulukların mutfağını sunan işletmelerle çalışmalar yapılması ve bu işletmelerin gün yüzüne çıkarılması
- Bu çalışma sadece İstanbul'daki Abhaz mutfağı sunan işletmelerle yapılmıştır. Gelecek çalışmaların Türkiye'nin farklı bölgelerinde yer alan Abhaz mutfağı sunan işletmelerle gerçekleştirilmesi ayrıca farklı Kafkas halkları (Adıge, Abhaz, Ubıh, Karaçay, Oset, Çeçen-İnguş ve Dağıstan) ile çalışmalar yapılması literatüre katkı sağlayacaktır.

KAYNAKLAR

- Ağcakaya, H. ve Can, İ. İ. (2019). Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 788-804.
- Aksu, S. (2017). *Çerkes (Abhaz, Adige) mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Karabük Üniversitesi.
- Altunışık, R., Boz, H., Gegez, E., Koç, E., Sıgı, Ü., Yıldız, E., ve Yüksel, A. (2023). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri: yeni perspektifler*. 2. Bs. Seçkin.
- Atabey, S., ve Çolakoğlu, Ü. (2023). nüfus mübadelesi sonrasında girit mutfak kültürünün Türkiye'de sürdürülebilirliği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 211-224.
- Atik, E., ve Atik, E. (2020). Türk mutfak kültürüne katkısı bakımından göçler: selanik mübadilleri üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 261-277.
- Avcıoğlu, G. (2013). Türkiye'de yaşayan Kafkas toplulukların sosyo-kültürel özellikleri üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, (30), 55-66.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 22(87), 159- 169.
- Çafa, İ. (2021). *Sürdürülebilir turizm kapsamında yunanistan göçmenlerinin mutfak kültürü*. [Yayımlanmamış Doktora Tezi], Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çerkesfed (2016). Türkiye'de Abazalar. Erişim Adresi: <https://cerkesfed.org/arastirma/turkiyede-abazalar/> Erişim Tarihi: 19.08.2024.
- Cihangir, İ. S., Akmeşe, K. A., ve Akmeşe, H. (2023). Gastronomi turizmi bağlamında mutfak kültür mirası olarak törensel bir yemek "örfene". *Selçuk Üniversitesi Akşehir Meslek Yüksekokulu Sosyal Bilimler Dergisi*, (16), 122-133.
- Coşkun, R., Altunışık, R., ve Yıldırım, E. (2015). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri spss uygulamalı*, Sakarya Yayıncılık, Güncellenmiş 8. Baskı, Sakarya.
- Curoğlu, Ö. B., Saraç, Ö., Pamukcu, H., ve Sandıkcı, M. (2022). Bulgaristan'dan Sakarya'ya göç eden Türklerin geçmişten günümüze mutfak kültürü. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 19(1), 108-123.
- Demirel, R. (2019). *Göç Mutfağı: Konya'daki Suriyeli göçmenlerin mutfak kültürü* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Demirkol, N. (2013). Bir masa etrafında toplanmak: kültürler arasılığın hayata geçirilme alanı olarak sofra ve mutfak. aynı tadı paylaşmak, *Türkiye-Romanya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştay Bildirileri*, 23-30.
- Erbil, K. (2019). *Kültürel kimlik bağlamında Setakarya mutfağı: Abhaz mutfağı incelemesi*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Gaziantep Üniversitesi.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.

- Hancock, B., Ockleford, E., & Windridge, K. (2001). *An introduction to qualitative research*. London: Trent focus group.
- İlhan, R., ve Mesci, M. (2018). Gastronomi turizmi çerçevesinde Çerkez mutfağının incelenmesi. *Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 293-315.
- Jesley-Cadiogan, D. J., Dy, S. C. H., Opaco, C. J. L. T., Rodriguez, R. D., Tan, J. T. T., Villanueva, K. A., & Mercado, J. M. T. (2021). Manyisig: The Culinary heritage significance of sisig in Angeles City, Pampanga, Philippines. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100347.
- Kahraman, C., Güneş, İ., ve Nanae, K. (2017). 1989 göçü sonrası Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültüründeki değişim. *Göç Dergisi*, 4(2), 227-245.
- Kapelari, S., Alexopoulos, G., Moussouri, T., Sagmeister, K. J., & Stampfer, F. (2020). Food heritage makes a difference: the importance of cultural knowledge for improving education for sustainable food choices. *Sustainability*, 12(4), 1509.
- Kara, Y. ve Akdağ, G. (2021) Suriyeli sığınmacıların değişen mutfak kültürü: Mersin, Gaziantep ve Kilis örneği, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(3) 971-986.
- Matta, R. (2013). Valuing native eating: the modern roots of peruvian food heritage. *Anthropology of Food*, (S8).
- Mercado, J. M. T. (2022). Pancit: Explicating the culinary safeguarding culture of Philippine noodles-the case of Luzon island. *Journal of Culinary Science & Technology*, 20(6), 473-497.
- Pulluk, E., Örnek, A., ve Yazar, S. (2023). Geçmişten günümüze Burdur mutfak kültürüne yönelik bir saha araştırması. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3(1), 21-35.
- Rıvza, B., Kruzmetra, M., Foris, D., & Jeroscenkova, L. (2022). Gastronomic heritage: demand and supply. In *Economic Science for Rural Development Conference Proceedings* (No. 44).
- Sağır, A. ve Ülgen, Ş. (2022). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak melez mutfaklar: Sakarya'da göçmenlik deneyimleri (Çerkez mutfağı örneği). *Sosyolojik Bağlam Dergisi*, 3(2), 123-139.
- Sepetçioğlu, T. E. (2011). *Girit'ten anadolu'ya gelen göçmen bir topluluğun etnotarihsel analizi: Davutlar örneği*. [Yayımlanmamış Doktora Tezi], Ankara Üniversitesi,
- Şimşek, G. S., & Aslan, Z. (2023). Kültürel kimlik bağlamında eskişehir yöresel mutfağının incelenmesi (Analyzing the local cuisine of Eskisehir in the context of cultural identity). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(4), 3011-3032.
- Turizm Ansiklopedisi (2024). Hingel, Erişim Adresi: <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/hingel> Erişim Tarihi: 19.08.2024.
- Türk Patent Enstitüsü. (2024). Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/2230>. Erişim Tarihi:16.08.2024.
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) (2025). Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi Sonuçları, 2024 Erişim Adresi: <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Adrese-Dayali-Nufus-Kayit-Sistemi-Sonuclari-2024-53783#:~:text=%C3%9Ckımızde%202023%20y%C4%B1%C4%B1nda%20bir%20%C3%B6nceki,40%20ilin%20n%C3%BCfusunun%20azald%C4%B1%C4%9F%C4%B1%20g%C3%B6r%C3%BCld%C3%BC.&text=%C4%B0stanbul'un%20n%C3%BCfusu%2C%20bir%20%C3%B6nceki,701%20bin%20602%20ki%C5%9Fi%20oldu.> Erişim Tarihi:06.02.2025

- Türkmen, Z. (2019). *Makedonyadan Türkiye'ye gelen göçmenler ve türklerin yemek kültürü açısından etkileşimi: Bayrampaşa örneği* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ünüvar, Ş., ve Cesur, G. (2023). Düzce mutfak kültürü üzerine bir çalışma. *Journal of Global Tourism and Technology Research*, 4(1), 29-39.
- Usta, S (2020). *Çerkes mutfağının sürdürülebilirliği üzerine bir araştırma: Sakarya ili örneği*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Usta, S., ve Yaman, M. (2020). Çerkes mutfağının sürdürülebilirliği üzerine bir araştırma: Sakarya ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 8 (2), 997-1015
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Seçkin.
- Yılmaz, A. (2019). *Sakarya'daki Etnik Çeşitliliğin Mutfak Kültürü Fotoğraflarıyla Temsili*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi], Sakarya Üniversitesi.

Extended Abstract

The culture, shaped by the lifestyles, preferences, and habits of a society, also includes the eating and drinking habits of a community. Migration, in particular, is one of the key factors in shaping culinary culture. Many different ethnic origins have influenced the formation of Turkish culinary culture, and the Abkhaz, despite their interaction with local cultures, have managed to maintain their cultural identity and pass it on to future generations. Geographic, economic, social, and universal differences not only affect how and what people eat but also when and with whom they eat. In this context, commercialization is seen as a threat to the preservation of culinary heritage. The increasing consumption of fast food, the growing use of food preservatives and additives, the diminishing use of traditional regional products, and the shift away from local food consumption due to globalization are among the consequences of commercialization. Migration is defined as the social movement where individuals leave their place of residence and settle permanently in another location. Migrants carry their eating habits with them, spreading these culinary practices to the regions they settle in. This interaction leads to changes and diversification in eating habits for both the migrants and the local population in the settled region. While migrants try to adapt to their new surroundings, they also strive to maintain their cultural identity. In this dilemma, a new culinary culture emerges in Istanbul, which receives migration from various parts of the world and Turkey, hosting people from different nations, stands out for its cultural richness, and many different cultures have influenced its identity formation. One of these cultures is the Abkhaz. It is estimated that there are approximately 200,000 to 300,000 Abkhaz people in Turkey, according to various researchers. Undoubtedly, some of this population lives in Istanbul. However, when reviewing the existing literature, no studies have been found on the culinary culture of the Abkhaz living in Istanbul. In this context, the aim of the study is to determine the situation of the Abkhaz people living in Istanbul in terms of maintaining their traditional food culture and understanding, and to identify what these dishes are, through the influence of commercial activities on the culinary culture of Abkhaz restaurants in Istanbul. The study utilized qualitative research methods to gather in-depth information, and a cultural analysis research design was preferred. The universe of the study consists of restaurant businesses in Istanbul that serve Abkhaz cuisine. Istanbul was chosen as the location for the study because there had been no previous research on Abkhaz culinary culture in the literature. For determining the sample, the criterion sampling method, which is often preferred in qualitative research, was used. In this context, the criteria for selection were being located in Istanbul and offering products from the Abkhaz culinary tradition in the menu. For data collection, the interview technique, one of the qualitative research methods, was preferred. The interview form consists of two sections; the first section includes demographic questions, while the second section contains fourteen semi-structured questions related to the subject of the study. The interview questions were presented to experts, and revisions were made based on feedback from two different experts. The interviews were conducted face-to-face between August 15 and September 10, 2024, and lasted an average of 49 minutes. Based on the data obtained in the study, traditional Abkhaz dishes that are popular in restaurants include Haluj, Abista (cornbread), Akudrişşi (mashed bean stew), and Aktui Sızbal (Circassian Chicken). Acıka, a spicy sauce, is another essential element in Abkhaz cuisine, used in various Abkhaz dishes and also consumed as a standalone condiment. One of the key findings of the study is that in addition to Abkhaz cuisine, businesses also offer dishes from Circassian and Turkish cuisines. There are several reasons for this. First, restaurants aiming to sustain their operations due to economic concerns seek to appeal to a broader range of customers. Second, dishes are often complex and labor-intensive, which leads to high labor costs for commercial businesses. Additionally, businesses struggle to find employees familiar with Abkhaz cuisine, and since Abkhaz dishes are heavy and not suitable for consumption at every meal, this

forces businesses to diversify their menus. Another finding from the study is that the clientele of these businesses consists not only of Abkhaz and Circassian customers but also local and foreign tourists interested in world cuisines. Furthermore, businesses host visitors from various regions of Turkey, such as İzmit, Düzce, Sakarya, and almost every district of Istanbul. In this context, the presence of businesses offering diverse cuisines enriches Turkish cuisine and The study also found that the special dishes served by the Abkhaz during special occasions include Açac, Abısta (cornbread), Acıka, and Aktuı Sızbal (Circassian Chicken). It was also concluded that they continue to practice the tradition of "Aşta" on special occasions. One of the findings from the data is that one of the main reasons for changes in Abkhaz menus is the decline in the quality of products, the mechanization of production methods with the advancement of technology, and the resulting decrease in raw material quality, which leads to a departure from original flavors. However, it was observed that restaurants in Istanbul, due to the diaspora, tend to stay truer to the recipes than those in Abkhazia. It can be said that immigrants who have moved from one place to another hold on to their culinary culture to preserve their cultural identity and experience nostalgia for their homeland. The study also revealed that Abkhaz dishes often involve the use of dough, and durable products such as local walnuts and corn flour are commonly used in these dishes, distinguishing them from Turkish cuisine. However, due to social interaction, for example, Haluj is known to resemble a dough dish called Hıngel, Hengel, or Hangel in Turkish cuisine. Through interviews with participants, the study categorized the changes brought about by commercialization in businesses offering Abkhaz cuisine into four categories: traditional product exchange, geographical influence-based changes, traditional dish name changes, and changes based on consumer taste preferences. The reasons for traditional product changes include the difficulty in producing and finding ingredients like Atsııra and Abkhaz cheese. Geographical changes refer to the increased availability of local products due to regional differences. In terms of dish name changes, regional dialect differences have been minimized, and terms like "Circassian dumplings" are used for better recognition. Additionally, due to consumer preferences, changes in recipes have been made, such as reducing the use of coriander, which is less favored in Turkish cuisine. The commercialization of Abkhaz cuisine is significant in ensuring the continuation of traditional products. However, given the challenges of sustaining a business by offering only a single product or cuisine, it is suggested that businesses continue to offer their cultural cuisine while remaining faithful to their original recipes, but also diversify their offerings with different Turkish dishes. One of the limitations of the study is that it was conducted only on Abkhaz restaurants in Istanbul, where the number of such businesses is low. It is assumed that the participants provided accurate and sincere responses to the research questions, and that the questions in the scale used effectively measured the impact of commercialization on culinary culture.