

Etnik Kimliklerin Yemek Kültüründe Meydana Gelen Değişimler: Sakarya’da Bir Araştırma¹

Vildan TÜYSÜZ², Gülçin ÖZBAY³

Etnik Kimliklerin Yemek Kültüründe Meydana Gelen Değişimler: Sakarya’da Bir Araştırma

Öz

Nitel olarak tasarlanan bu çalışma Sakarya’da yaşayan Abaza, Boşnak, Çerkez, Gürcü, Laz ve Manav topluluklarının mutfak kültürlerinde meydana gelen değişimleri analiz etmeyi amaçlamaktadır. Araştırmanın amacına uygun olarak her etnik gruptan beşer kişi olmak üzere toplam 30 katılımcı ile görüşmeler yapılmıştır. Literatür taraması ve nüfus yoğunluğu göz önünde bulundurularak belirlenen örneklem doğrultusunda altı ana tema oluşturulmuştur. Hammadde kullanımında hazır gıdaların tercih edilmesi ve lezzet farklılaşması öne çıkarken mutfak ekipmanlarındaki dönüşümde teknolojik gelişmeler belirleyici olmuştur. Küreselleşme ve toplumsal dönüşümler üretim pratiklerinde değişimlere yol açmıştır. Sofra düzeninde Abaza kültürü hariç, geleneksel yer sofrasından masa düzenine geçiş gözlemlenmiştir. Ayrıca modern mekânların yaygınlaşması bazı geleneklerin dönüşmesine neden olmuş, etnik grupların büyük bölümü farklı mutfaklara ait yiyecekleri benimsemiştir.

Anahtar Kelimeler: Sakarya, Mutfak, Yemek Kültürü, Etnik Kimlik, Gastronomi

Changes in the Food Culture of Ethnic Identities: A Study in Sakarya

Abstract

Designed as a qualitative study, this research examines the transformation of culinary cultures among the Abkhazian, Bosnian, Circassian, Georgian, Laz, and Manav communities residing in Sakarya. To achieve this aim, semi-structured interviews were conducted with 30 participants, including five individuals from each ethnic group. In line with the literature and the demographic structure of the region, six main themes were identified. Findings indicate that the increasing preference for ready-to-use food products has led to noticeable changes in taste profiles and raw material usage. Technological advancements have played a significant role in the evolution of kitchen equipment, while globalization and broader social transformations have contributed to shifts in food production practices. With the exception of Abkhazian culture, a transition from traditional floor seating arrangements to table-based dining was observed. Additionally, the widespread adoption of modern dining environments has facilitated the transformation of certain culinary traditions, and a considerable portion of participants reported incorporating dishes from other cuisines into their daily food practices.

Keywords: Sakarya, Cuisine, Food Culture, Ethnic Identity, Gastronomy

Makale Türü: Araştırma Makalesi

Paper Type: Research Paper

¹ Bu çalışma Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı’nda Doç. Dr. Gülçin ÖZBAY danışmanlığında Vildan TÜYSÜZ tarafından “Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Sakarya’nın Toplumsal Uygulamaları: Yemeğin Kültürleşmesi Üzerine Bir Saha Araştırması” başlığı ile tamamlanarak 28.02.2025 tarihinde savunulan Doktora Tezinden türetilmiştir.

² Dr., Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, vildantuyusuz@outlook.com ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4674-5628>

³ Doç. Dr., Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, gozbay@subu.edu.tr ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5647-7137>

1. Giriş

Bir toplumun mutfak kültürü, o toplumun sosyal ve kültürel bütünlüğünü yansıtabilen önemli unsurlardan biridir. Mutfak kültürü; tarihsel geçmiş, toplumsal değerler ve ekonomik koşullar gibi pek çok farklı öğeyi içinde barındırdığı için bir toplumun genel yapısını anlamada önemli bir rol oynamaktadır. Özellikle gastronomik kimlik açısından değerlendirildiğinde bölgenin çevresel ve kültürel özellikleri ile toplumsal alışkanlıkları bir araya gelerek lezzetler, damak tadı, yiyecek çeşitliliği ve sofraya düzeni gibi unsurlarla ulusal mutfak kültürünü özgün ve tanımlayıcı kılmaktadır (Harrington, 2005). Yemek, toplumları birleştirici bir unsur olmanın yanı sıra aynı zamanda ayrıştırıcı bir siyasi kavram olarak da ele alınabilir (Parasecoli, 2014). İnsanların yeme içme alışkanlıkları tarih boyunca dini inançlar, gelenek-görenekler ve bireysel deneyimler gibi çeşitli etkenlerden etkilenmiş, bu da bireyler ve toplumlar arasında farklı beslenme alışkanlıklarının ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu süreç sonucunda her toplum kendine özgü bir mutfak kültürü geliştirmiştir. Bu mutfaklarda hazırlanan yemekler, pişirme yöntemleri, sunum şekilleri ve sofraya kuralları gibi unsurlar farklılık göstermekte ve kültürel anlamlar taşımaktadır (Ceylan ve Yaman, 2018, s. 2173).

Bir bölgenin mutfak kültüründe hangi gıdaların tüketildiği, bu gıdaların nasıl temin edildiği, kimler tarafından hazırlandığı, sofraya kimlerin oturduğu ve ilk olarak kimin yemeğe başladığı gibi unsurlar büyük önem taşımaktadır (Akyürek ve diğ., 2025). Çünkü yemek yalnızca biyolojik bir gereksinim olmanın ötesinde bireyler, topluluklar ve hatta ülkeler arasındaki bağları güçlendiren bir unsurdur. Ayrıca toplumların yemekle ilgili alışkanlıkları, uygulamaları ve ritüelleri o toplum veya ülke hakkında önemli ipuçları sunmaktadır. Bu açıdan bakıldığında kültür ile yemek arasında güçlü bir bağ olduğu söylenebilir (Wathi, 2023). Geleneksel yemekler, belirli bir kültürün temel unsurlarından biri olarak kabul edilmektedir. Yemek kültüründeki değişimler, farklı kültürel grupların sürekli etkileşim içinde olmasıyla ortaya çıkmaktadır. Bu tür durumlarda her iki grubun da özgün kültürel yapılarında değişimler meydana gelmesi kaçınılmazdır (Ishak ve diğ., 2013, s. 439).

Bu çalışma Sakarya'da yaşayan farklı etnik grupların yeme içme geleneklerindeki değişimlerini ve kültürel etkileşimlerini keşfetmek amacıyla nitel bir araştırma olarak tasarlanmıştır. Çalışmada katılımcıların konuya ilişkin bilgi ve deneyimlerini aktarmalarını sağlamak amacıyla veri toplama yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği tercih edilmiştir. Araştırma kapsamında toplamda 30 katılımcı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın evrenini Sakarya ilinde yaşayan etnik gruplar oluştururken nüfus yoğunlukları ve göç tarihleri dikkate alınarak Abazalar, Boşnaklar, Çerkesler, Gürcüler, Lazlar ve Manavlar örneklem olarak belirlenmiştir. Örneklem seçiminde amaçlı (kasti) örneklem yöntemi kullanılmıştır. Kültürel değerlere daha hâkim oldukları düşüncesiyle araştırma 50 yaş ve üzeri bireyler ile gerçekleştirilmiştir.

2. Literatür

2.1. Yemek ve Kültürel Kimlik İlişkisi

Kimlik yalnızca kişinin kim olduğu ya da kendini kim olarak hissettiğiyle değil, aynı zamanda başkalarının da kendini kim olarak gördüğüne işaret etmektedir (Vatandaş, 2020, s. 237). Bireyin sahip olduğu tutumlar, değerler, inançlar ve tercihleri kimliğin oluşumunda etkili olup kişinin çevresindekilerden ayrışmasını sağlamaktadır (Bolat, 2016, s. 327). Bununla birlikte hiçbir birey tüm özellikleriyle bütünüyle özgün değildir. Kimlik, içinde bulunulan toplumun ve çevredeki insanların izlerini taşımaktadır (Bakıroğlu, 2013, s. 1047). Sosyal etkileşimler, yaşanılan ortam ve kültürel yapı kimliğin kaçınılmaz belirleyicileri olduğundan, kimlik oluşumunu anlamak için bireyin yer aldığı toplumsal ve kültürel bağlamların dikkate alınması gerekmektedir (Süt, 2019, s. 7).

Yiyecek ve içecekler hem toplumsal hem de kültürel sınırların şekillenmesinde önemli bir rol oynamaktadır (Beşirli, 2025). Bir bireyin belirli bir topluluğa ait olduğunu gösteren unsurlar arasında yer almaktadır (Beşirli, 2023). Geleneksel yiyecek ve içecekler dini ve etnik ayrımlarla belirlenen sınırları ifade etmenin yanı sıra çevresel koşullar, ekolojik faktörler, dini inanışlar, eğitim seviyesi, kültürel birikimler, etnik ve sosyal yapı, damak tatları ve kültürel miras doğrultusunda mutfak kültürünün zenginleşmesini ve özgünleşmesini sağlamaktadır (Karaca ve Karacaoğlu, 2016, s. 572).

Bir bölgenin kültürel kimliğini diğer bölgelerden ayıran en belirgin unsur o bölgenin mutfağıdır (Göker, 2011, s. 43; Dalagan, 2019, s. 9). Sofra düzeni, yemek kültürü ve beslenme pratikleri, toplumların kimliğini yansıtan temel öğelerdendir. Her coğrafya ve iklimde farklılaşan yiyecek-içecek alışkanlıkları kültürel yapının önemli bir parçası haline gelmiştir (Koç, 2016, s. 41). Ateşin kontrollü kullanımından bu yana pişirme, yalnızca bir ihtiyaç değil, insanı diğer canlılardan ayıran kültürel bir sembol niteliği taşımıştır. Yemek yeme eylemi ise çoğunlukla kolektif bir pratik olarak toplumsal ve kültürel değerlerin aktarımında önemli bir rol üstlenmiştir. Pek çok dinde yemek paylaşımı toplumsal birlikteliği güçlendiren ve dini kimliği görünür kılan bir unsur olarak kabul edilmektedir (Çaycı, 2019, s. 40). Bunun yanında gelenek ve görenekler de toplumların yemek kültürünü biçimlendiren temel öğelerden biridir. Dil, din ve sanat gibi kültürel unsurların aktarımında önemli bir işlevi olan bu miras yapısı, yemek kültürüyle de doğrudan ilişkilidir (Yılmaz, 2022, s. 15).

Yemeğin hazırlanmasından tüketimine kadar geçen süreç, toplumsal davranışlarla doğrudan ilişkili olduğundan kültürel açıdan önemlidir (Abdurrezzak, 2014, s. 3). Bu süreç hem dini hem de seküler ritüelleri kapsamaktadır. Günlük yaşamda yemek merkezli uygulamalar, topluluğun davranış normlarını yansıtmaktadır (Keleş, 2023, s. 1). Dini veya özel günlerde hazırlanan yemeklerin toplumun beklentilerine uygun olması beklenmekte ve bu kurallar yemek seçimi, hazırlanışı, sunumu ve misafir oturma düzeni gibi unsurları da şekillendirmektedir (Adıgüzel, 2024, s. 9). Beslenme alışkanlıkları ve yemek biçimleri, bireylerin sosyalleşme süreçleriyle gelişirken (Gözelce, 2021, s. 74), yemek masası aynı zamanda statü, roller ve kültürel değerlerin aktarımı için merkezi bir mekân işlevi görmektedir (Beşirli, 2010, s. 168).

Kimlik ve yemek arasındaki ilişkiyi anlamak için farklı boyutları dikkate almak gerekmektedir. Yemek hem bireysel kimliğin hem de kolektif kimliğin izlerini taşımaktadır. Topluluklar, sahip oldukları yemek kültürü aracılığıyla birlikteliği sürdürmektedir. Göç eden bireyler ise kendi mutfak alışkanlıklarını yanlarında taşıyarak kültürel bağlarını korumakta ve yeniden şekillendirmektedir (Utanır Karaduman, 2023, s. 114). Bu süreç hem anavatanla bağları canlı tutmak hem de yeni toplum içinde kendi kültürel öğelerini sürdürmek için önemlidir. Zamanla göçmen topluluklar ev sahibi kültürle kaynaşarak uyum sağlamakta ve bazı durumlarda ana akım mutfak kültürünün bir parçası hâline gelmektedir (Çopuroğlu, 2022, s. 424).

2.2. Sakarya Mutfak Kültürü

Mutfak ve yemek, ulusların kimliğini tanımlayan temel kültürel semboller arasında yer almaktadır (Özgün Çıtak, 2022, s. 69). Yemek, bir kültürel kod işlevi görerek hem ideolojiyi hem de kimliği yansıtmaktadır. İdeoloji ise bireyin ait olduğu toplumsal kimliğin önemli bir bileşeni olarak kimlik sınırlarının çizilmesinde rol oynamaktadır. Yemek adları, türleri, kullanılan malzemeler ve mutfak gereçleri kültürel yapıyla bağlantılı olduğu için ulusal mutfakların şekillenmesinde belirleyicidir (Fırat, 2014, s. 137). Bu noktada etnik mutfakların ulusal mutfaklara katkısı dikkat çekicidir. Bir mutfaktaki semboller, etnik kimlikle ilişkili unsurların bir parçası olarak değerlendirilmektedir. Türkiye’de Çerkez tavuğu, Laz böreği veya Boşnak böreği gibi örnekler, etnik aidiyetin yalnızca insanlar üzerinden değil, onların yarattığı maddi kültür üzerinden de görünür olduğunu göstermektedir (Uğurkan ve Alyakut, 2020, s. 58). Etnik yemekler, sadece beslenme alışkanlıklarını değil, toplumların kültürel mirasını ve değer dünyasını temsil eden önemli öğeler olarak kabul edilmektedir (Yiğit, 2018, s. 36).

Göç eden bireyler gittikleri bölgeye kültürel değerlerini de taşımaktadır. Bu değerleri yeni çevrenin unsurlarıyla birleştirerek bir sentez oluşturmaktadır. Bu durum hem göçmenler hem de yerleşik halk üzerinde karşılıklı etki yaratmaktadır (Curoğlu ve diğ., 2022, s. 110). Kültürel temasın en fazla dönüşüm yarattığı alanlardan biri yeme içme kültürüdür. Göçmenlerin yemek alışkanlıkları göç sürecinin zorluklarının yanı sıra yeni bölgenin iklimi, bitki örtüsü ve kültürel yapısından etkilenerek değişmektedir. Bu süreçte bir yandan geleneksel mutfak uygulamaları korunmaya çalışılırken diğer yandan yeni yemek kültürüne uyum sağlanmaktadır. Böylece zamanla yeni bir mutfak yapısı ortaya çıkmaktadır (Kahraman ve diğ., 2017, s. 227). Yemek ve göçmenlik ilişkisi, kimliğin en belirgin göstergelerinden birini oluşturmaktadır (Çopuroğlu, 2022, s. 424). Yemek, kültürel semboller içerdiği için göçmenlerin kimliklerini görünür kılmalarına olanak tanımaktadır (Arcadu ve diğ., 2025). Göçmenler yemek aracılığıyla kültürlerini hem yaşatmakta hem de kökenlerine dair izleri sürdürmektedir (Karyelioğlu, 2021). Bu nedenle yemek, göçmenleri yalnızca fiziksel değil, duygusal ve kültürel açıdan da anavatanlarına bağlayan bir unsur haline gelmektedir. Aynı zamanda, toplulukların bir araya gelmesini sağlayarak dayanışmayı güçlendirmekte ve aidiyet duygusunu pekiştirmektedir (Sağır ve Ülgen, 2022, s. 124).

Sakarya, tarihi ve kırsal yaşamıyla zengin bir kültürel birikime sahip bir şehirdir (Kaçmaz, 2018, ss. 577-578). Farklı bölgelerden gelen topluluklar, yanlarında getirdikleri tohumları ve sofraya geleneklerini paylaşarak etnik mutfakların kaynaşmasına katkıda bulunmuştur. Bu etkileşimin örneklerinden biri, Muhacir ve Manav mutfağında görülen “baca kokutma” ritüelidir. Perşembeyi cumaya bağlayan gecede vefat edenlerin ruhları için hamur işleri hazırlanmaktadır (Yüzüncüyıl ve diğ., 2021). Sakarya’da özel günler ve kutlamalar da yemekle yakından ilişkilidir. Hacet Bayramı’nda ayran, çizleme ve hayır pilavı; düğünlerde keşkek, Hıdırellez’de börek, çörek, dolma ve sarma; Recep ayında ise lokma hazırlanarak aile ve komşularla paylaşılmaktadır (Çelik ve diğ., 2021, s. 628).

Tarih boyunca Bizans, Bitinya ve Osmanlı gibi medeniyetlerin Sakarya’da hüküm sürmesi, şehrin mutfak kültürüne çeşitlilik kazandırmıştır (Savaşkan ve Kınır, 2020, s. 945). Bu etkileşim, Sakarya’ya özgü bir mutfak yapısının oluşmasına zemin hazırlamıştır. Sakarya mutfağının temel unsurları muhacir ve Anadolu-Türk mutfağı iken Karadeniz, Balkan, Kafkas ve Manav mutfak kültürleri de bölgenin gastronomik kimliğini şekillendiren alt kültürlerdendir (Şengül ve Türkay, 2018, s. 576). Bölge mutfağı genellikle et ve sebzelerin bir araya geldiği sulu yemekler ve tahıl bazlı yemeklerden oluşmaktadır. Kendiliğinden yetişen otlarla hazırlanan yemekler, hamur işleri ve zeytinyağlılar da önemli bir yer tutmaktadır (Curoğlu ve diğ., 2022, ss. 111-112). Adapazarı’nda Çerkes tavuğu, Abhaz pastası ve ıslama köfte, Taraklı’da Uhut tatlısı ve köpük helva, Pamukova’da çizleme ve cevizli ezme, Kaynarca’da kabak tatlısı, tarhana çorbası ve dartılı keşkek gibi özgün lezzetler öne çıkmaktadır. Akyazı, Hendek, Kocaali, Karasu ve Sapanca’da deniz ve tatlı su balıkları, patates, ayva ve kabak ise Sakarya’nın simgesel tarım ürünleri arasında yer almaktadır (Şengül, 2016, s. 101).

3. Metodoloji

3.1. Araştırma Amacı ve Önemi

Bu araştırmanın temel amacı, Sakarya’da yaşayan farklı etnik grupların mutfak kültürlerinde meydana gelen değişimleri belirlemektir. Bu doğrultuda ilgili literatür incelenmiş, Sakarya’daki nüfus yoğunluğu, göç süreçleri ve şehirdeki yöresel restoranların ağırlıklı olarak etnik gruplara ait olması göz önünde bulundurularak Abaza, Boşnak, Çerkez, Gürcü, Laz ve Manav mutfak kültürleri araştırmanın odak noktası olarak seçilmiştir. Yapılan literatür taramasında Sakarya’daki etnik grupların mutfak kültürlerinde yaşanan dönüşümleri ele alan herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bir toplumun yemekleri, o toplumun kültürel yapısını anlamak açısından büyük önem taşımaktadır. Bu nedenle Sakarya’da öne çıkan altı etnik grubun yeme içme geleneklerinin incelenerek Türk mutfak kültürüne kazandırılması ve bu değerlerin gelecek nesillere aktarılması araştırmanın önemli hedeflerinden biridir.

Çünkü mutfak kültürü bir toplumun tarihini, göç hareketlerini ve ekonomik dönüşümlerini yansıtan en önemli unsurlardan biridir.

3.2. Araştırma Yöntemi

Bu araştırma nitel yöntemle tasarlanmıştır. Nitel araştırmalar, bir konuyu hümanist veya idealist bir bakış açısıyla anlamaya odaklanarak bireylerin inançlarını, deneyimlerini, tutumlarını, davranışlarını ve etkileşimlerini derinlemesine incelemeyi amaçlamaktadır. Sayısal veriler yerine yorumlamaya dayalı veriler üreten bu yöntem, geçmişte deneysel araştırmalarla bağdaşmayan bir yaklaşım olarak değerlendirilse de günümüzde değişkenlerin yalnızca ölçülerek analiz edilmesinin ötesinde, araştırmalara derinlik kazandıran bir boyut sunduğu kabul edilmektedir (Pathak ve diğ., 2013, s. 192). Bu çalışmada katılımcıların konuya ilişkin bilgi, deneyim ve görüşlerini aktarmalarını sağlamak amacıyla veri toplama yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği tercih edilmiştir. Araştırma kapsamında hazırlanan görüşme soruları aşağıda sunulmuştur:

- ✓ Kültürünüzde yemeklerin hammaddelerinde meydana gelen değişimler nelerdir?
- ✓ Kültürünüzde yemeklerin üretim aşamalarında gözlemlenen değişimler nelerdir?
- ✓ Kültürünüzde yiyecek ve içecekleri hazırlamak veya tüketmek için kullanılan geleneksel araç ve gereçlerdeki değişimler nelerdir?
- ✓ Kültürünüzde sofrada adabında meydana gelen değişimler nelerdir?
- ✓ Kültürünüzde yiyecek ve içecekleri tüketmeniz gereken zaman ve mekânlarda meydana gelen değişimler nelerdir?
- ✓ Kültürünüzde önceden tüketilmeyen ancak günümüzde tüketilen yiyecek ve içecekler nelerdir?

3.3. Evren ve Örneklem

Bu araştırmanın evrenini, Sakarya ilinde yaşayan etnik topluluklar oluşturmaktadır. Sakarya'da 23'ten fazla etnik grubun bulunduğu bilinmektedir (Aktaş, 2008, s. 75). Araştırmada nüfus yoğunluğu ve göçle şehre geliş tarihleri dikkate alınarak Abazalar, Boşnaklar, Çerkezler, Gürcüler, Lazlar ve Manavlar örneklem olarak belirlenmiştir. Bu etnik grupların seçilme nedeni, kentin hâkim kültürel yapısını şekillendirmeleri ve Sakarya'daki genel mutfak kültürünün oluşumunda belirleyici bir rol üstlenmeleridir. Araştırmada amaçlı örnekleme yöntemi kullanılarak Sakarya'daki farklı etnik toplulukların mutfak pratiklerini derinlemesine değerlendirebilmek amacıyla her gruptan eşit sayıda katılımcı seçilmesi hedeflenmiştir. Her gruptan 5 katılımcı seçilmesinin temel nedeni, her etnik grubun mutfak kültürü ile ilgili deneyimlerini ve perspektiflerini detaylı biçimde anlamaktır. Araştırmada doyum noktasına, görüşmeler sırasında elde edilen verilerin tekrar etmeye başlaması ve yeni bir tema veya alt tema üretmemesi kriteri esas alınarak karar verilmiştir. Görüşmeler incelendiğinde, üçüncü katılımcıdan itibaren temaların belirginleştiği ve beşinci katılımcıdan sonra ise yeni bilgi eklenmediği gözlemlenmiştir. Bu nedenle her etnik grup için örneklem büyüklüğünün doygunluğa ulaştığı kabul edilmiştir. Bu yaklaşım doğrultusunda, araştırma kapsamında toplam 30 katılımcı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Kültürel değerlere daha fazla hâkim oldukları düşüncesiyle araştırma 50 yaş ve üzeri bireyler ile gerçekleştirilmiştir. Fung (2013, s. 371), çalışmasında yaş ilerledikçe bireylerin kültürel değerleri benimseme eğilimlerinin arttığını ve gençlere kıyasla yaşlı bireylerin bu değerlere daha fazla hâkim olduklarını ortaya koymuştur. Benzer şekilde Ademoğlu (2022, s. 7) araştırmasında, 50 yaş ve üzerindeki kişilerin kültürel mirasın aktarılmasında önemli bir rol üstlendiklerini ve yerel kültürü daha iyi bildiklerini belirtmiştir. Görüşme yapılan kişilere ait bilgiler Tablo 1'de sunulmuştur. Tabloda yer alan katılımcıların demografik özellikleri incelendiğinde, çoğunluğun (n=26) kadınlardan oluştuğu görülmektedir. Bu durum, Sakarya'da geleneksel yemek üretim pratiklerinin ağırlıklı olarak kadınlar tarafından yürütülmesi ve kültürel yemek bilgisinin kadınlar üzerinden aktarılmasıyla ilişkilendirilmektedir. Bu nedenle sahaya erişimde kadın katılımcılar hem daha görünür ve ulaşılabilir

olmuş hem de bilgi açısından daha temsil edici bir konumda yer almıştır. Dolayısıyla araştırma verilerinin cinsiyet bakımından kadınlarda yoğunlaşması, mutfak kültürünün şekillenmesinde kadınların merkezi rolünü ortaya koyması açısından önemli bir bulgu olarak değerlendirilmektedir. Literatürde yemek kültürü ve cinsiyet ilişkisini ele alan birçok çalışmada, kadın ve gıda arasındaki ilişkinin belirgin biçimde öne çıktığı görülmektedir. Dixon (1999), Allen ve Sachs (2013), tarihsel süreçte kadınların gıdayla yakından ilişkilendirildiğini ve ailenin beslenme sorumluluğunu büyük ölçüde kadınların üstlendiğini belirtmiştir. Benzer şekilde Bauchet ve diğ. (2021), kadınların çoğunlukla eş ve çocukların beslenmesinden sorumlu olduklarını ifade ederken Sağır ve Ülgen (2022), kadınların mutfak uygulamalarına erkeklere kıyasla daha fazla katılım gösterdiğini vurgulamıştır. Bununla birlikte cinsiyet dağılımındaki bu dengesizlik çalışmanın sınırlılıkları arasında açık biçimde belirtilmiştir. Bulguların yorumlanmasında kadın perspektifinin baskın olabileceği dikkate alınmıştır. İlerleyen çalışmalarda erkek katılımcı oranının artırılması gerekliliği ayrıca önerilmiştir.

Tablo 1. Katılımcılara Ait Bilgiler

Etnik Kültür	Görüşme Tarihi	Görüşme Süresi	Cinsiyet	Medeni Hal	Eğitim Durumu
Abaza 1	01.12.2023	102 dakika	Kadın	Evli	Lisansüstü
Abaza 2	03.12.2023	60 dakika	Kadın	Evli	İlköğretim
Abaza 3	08.12.2023	71 dakika	Kadın	Evli	İlköğretim
Abaza 4	15.12.2023	62 dakika	Erkek	Evli	İlköğretim
Abaza 5	17.12.2023	74 dakika	Erkek	Evli	Lise
Boşnak 1	01.11.2023	130 dakika	Erkek	Evli	İlköğretim
Boşnak 2	02.11.2023	49 dakika	Kadın	Bekar	Lise
Boşnak 3	02.11.2023	37 dakika	Kadın	Bekar	Ön Lisans
Boşnak 4	03.11.2023	38 dakika	Kadın	Evli	İlköğretim
Boşnak 5	03.11.2023	30 dakika	Kadın	Bekar	Lisans
Çerkez 1	27.03.2024	40 dakika	Erkek	Evli	Lisansüstü
Çerkez 2	27.03.2024	34 dakika	Kadın	Evli	Lise
Çerkez 3	28.03.2024	31 dakika	Kadın	Evli	Lise
Çerkez 4	28.03.2024	40 dakika	Kadın	Evli	Lisans
Çerkez 5	29.03.2024	33 dakika	Kadın	Evli	Lisans
Gürcü 1	20.12.2023	30 dakika	Kadın	Evli	İlköğretim
Gürcü 2	20.12.2023	25 dakika	Kadın	Evli	İlköğretim
Gürcü 3	20.12.2023	36 dakika	Kadın	Evli	İlköğretim
Gürcü 4	30.12.2023	28 dakika	Kadın	Evli	İlköğretim
Gürcü 5	30.12.2023	72 dakika	Kadın	Evli	İlköğretim
Laz 1	01.12.2023	54 dakika	Kadın	Evli	İlköğretim
Laz 2	03.12.2023	45 dakika	Kadın	Evli	İlköğretim
Laz 3	08.12.2023	35 dakika	Erkek	Evli	İlköğretim
Laz 4	15.12.2023	40 dakika	Kadın	Evli	İlköğretim
Laz 5	17.12.2023	36 dakika	Kadın	Evli	İlköğretim
Manav 1	01.04.2024	46 dakika	Kadın	Bekar	İlköğretim
Manav 2	01.04.2024	36 dakika	Kadın	Evli	İlköğretim
Manav 3	01.04.2024	43 dakika	Kadın	Evli	İlköğretim
Manav 4	10.04.2023	50 dakika	Kadın	Evli	İlköğretim
Manav 5	10.04.2024	41 dakika	Kadın	Evli	İlköğretim
Toplam	132 Gün	1448 Dakika	-	-	-

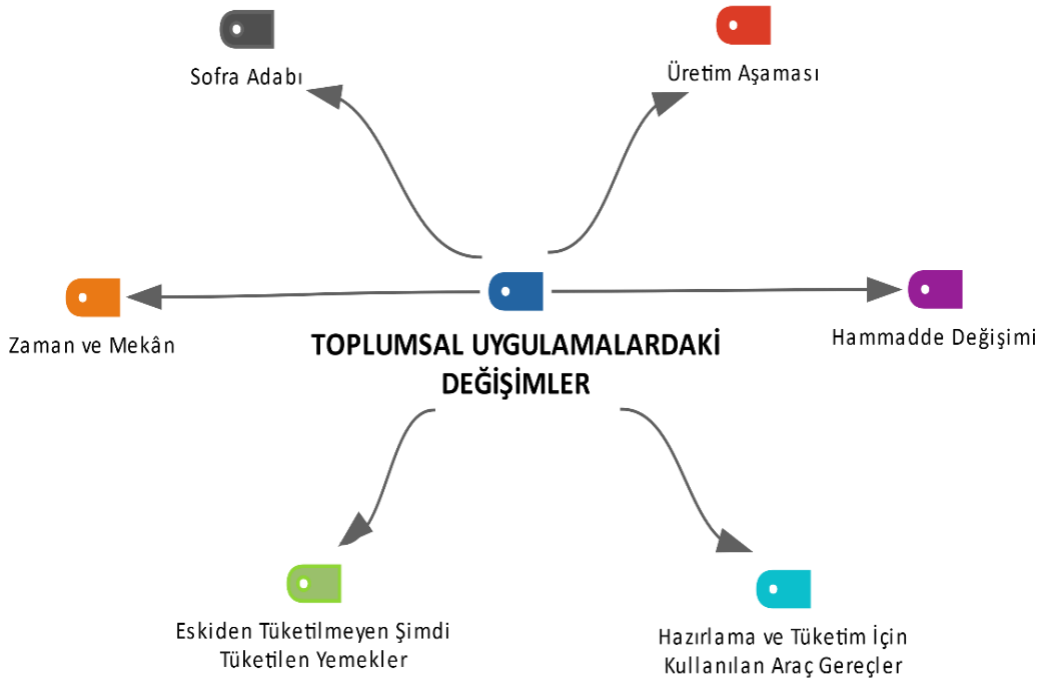
3.4. Veri Toplama Süreci ve Analizleri

Araştırma kapsamında veri toplama sürecine başlanmadan önce Sakarya'da yaşayan etnik grupların nüfus yoğunlukları belirlenmeye çalışılmıştır. Bu amaçla Sakarya Büyükşehir Belediyesi, ilçe belediyeleri ve Dernekler Müdürlüğü ile iletişime geçilmiş, yeterli veri elde edilememiştir. Ardından 21

Eylül 2023 tarihinde Sakarya İl Göç İdaresi ile görüşülerek resmi dilekçe sunulmuş ancak istatistiklerin Bilgi Edinme Kanunu'nun 9. maddesi gereğince kamuya açık olmadığı bildirilmiştir. Bu nedenle Yılmaz (2019)'ın çalışmasından yararlanılarak araştırma kapsamında Abaza, Boşnak, Çerkez, Gürcü, Laz ve Manav toplulukları ele alınmıştır. Katılımcılara ulaşmak için saha ziyaretleri gerçekleştirilmiştir. Bu doğrultuda Boşnak katılımcılarla Uluslararası Sakarya Balkan Günleri (1–3 Kasım 2023) etkinliği kapsamında Abaza ve Laz katılımcılarla Hendek Soğuksu Köyü'nde (1–17 Aralık 2023), Gürcü katılımcılarla Hendek Servetiye Köyü'nde (20–30 Aralık 2023), Çerkez (27 Mart 2024) ve Manav katılımcılarla Serdivan ilçesinde (1–10 Nisan 2024) görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler, katılımcıların bulunduğu ortamda ve kendilerini rahat hissettikleri mekânlarda (ev ortamı, iş yeri, uygun görülen alanlar vb.) gerçekleştirilmiştir. Bu yaklaşım nitel araştırmalarda katılımcıların deneyimlerini daha doğal, samimi ve akıcı bir biçimde aktarabilmelerini sağlamak amacıyla tercih edilmiştir (Ranney ve diğ., 2015). Görüşme mekânlarının sessizlik, yoğunluk, dikkat dağıtıcı unsurlar veya üçüncü kişilerin varlığı açısından farklılaşması, katılımcı anlatımlarını etkileyebilecek bir unsur olarak değerlendirilmiştir. Ev ortamında aile üyelerinin zaman zaman görüşmeye dâhil olması, katılımcının anlatımlarını dolaylı olarak etkileyebilecek bir durum olarak kabul edilmektedir. Ancak görüşmelerin daha sağlıklı ilerlemesini sağlamak amacıyla dikkat dağıtıcı unsurlar minimuma indirilmiş, katılımcının mahremiyetini korumaya özen gösterilmiş ve gerektiğinde görüşme sırasında odaklanmayı kolaylaştırıcı yönlendirmelerde bulunulmuştur. Veri analiz sürecinde ise öncelikle saha çalışmasından elde edilen veriler yazılı hale getirilmiştir. Bu süreçte katılımcıların sorulara verdikleri yanıtlar tarafsız bir şekilde ve herhangi bir yorum katılmadan doğrudan aktarılmaya özen gösterilmiştir. Etnik gruplar arasında herhangi bir ayırım yapılmaksızın verilen bilgilerin eksiksiz şekilde kaydedilmesi amaçlanmış ve transkripsiyon süreci titizlikle tamamlanmıştır. Katılımcı yanıtlarının doğru ve eksiksiz biçimde aktarılabilmesi için ses kayıtları en az iki kez dinlenmiş olup bu süreç bir aydan uzun sürmüştür. Araştırma kapsamında görüşmelerin analiz edilmesi için "MAXQDA" programı kullanılmıştır. Bu program veri kodlama, tema oluşturma, verileri görselleştirme ve geniş kapsamlı araştırma verilerini sistematik bir şekilde düzenleme imkânı sunduğundan tercih edilmiştir. MAXQDA'da gerçekleştirilen kodlama işlemi sonucunda belirlenen tüm temalar ayrı ayrı analiz edilmiştir. Araştırma kapsamında yapılan kodlama süreci üç aşamada yürütülmüştür. İlk aşamada tüm görüşme dökümleri araştırmacı tarafından detaylı şekilde okunarak açık kodlar oluşturulmuştur. Bu süreçte hem katılımcı ifadelerini doğrudan yansıtan betimleyici kodlamadan hem de araştırma sorularıyla ilişkili analitik kodlamadan yararlanılmıştır. İkinci aşamada benzer anlam taşıyan kodlar bir araya getirilerek kategoriler ve temaların ilk taslağı oluşturulmuştur. Üçüncü aşamada ise tematik çerçeve araştırma ekibi tarafından gözden geçirilmiş ve anlam bütünlüğü açısından gerekli düzenlemeler yapılmıştır. Araştırmacılar arası güvenilirliği sağlamak amacıyla kodlamanın bir kısmı ekip içinde tekrar gözden geçirilmiş, uyumsuzluklar tartışılarak nihai kodlama çerçevesi oluşturulmuştur. Böylece temaların oluşum süreci sistematik ve güvenilir bir şekilde tamamlanmıştır.

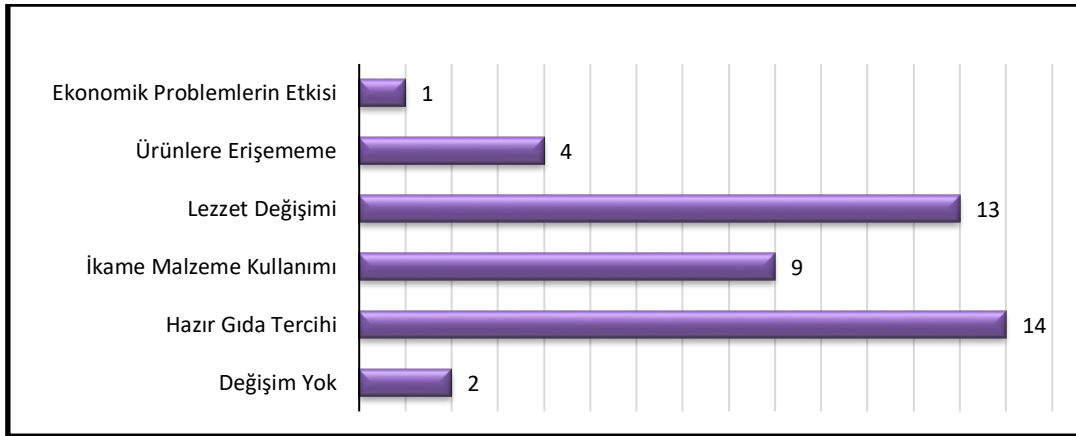
4. Bulgular

Bu bölümde Sakarya'da yaşayan etnik grupların mutfak kültürlerinde meydana gelen değişimler ele alınmıştır. Bu değişimleri belirleyebilmek adına kapsamlı bir literatür taraması gerçekleştirilmiş ve değişimler altı ana başlık altında incelenmiştir. Şekil 1'de etnik grupların mutfak kültürlerinde meydana gelen değişimleri yansıtan temalar sunulmuştur. Her bir renk, farklı bir temayı temsil etmektedir. Bulgular bölümünde yer alan grafikler de bu tematik renk kodlaması esas alınarak hazırlanmıştır. Sakarya'daki etnik grupların mutfak kültürlerindeki değişimleri bütüncül bir şekilde değerlendirebilmek amacıyla tüm katılımcıların verdiği yanıtlar sentezlenerek analiz edilmiştir.



Şekil 1. Sakarya'nın Toplumsal Uygulamalardaki Değişimlere İlişkin Ana Temalar

Katılımcılara öncelikli olarak yemeklerin hammaddelerinde meydana gelen değişimler sorulmuştur. Katılımcılar bu soruya genellikle birden fazla yanıt vermiştir. Aşağıda yer alan Şekil 2 incelendiğinde en fazla belirtilen değişimin (n=14) “hazır gıda tercihi” olduğu görülmektedir. Bunu sırasıyla “lezzet değişimi” (n=13) ve “ikame malzeme kullanımı” (n=9) takip etmektedir. Şekilde ön plana çıkan “hazır gıda tercihi” ve “ikame malzeme kullanımı” gibi değişim eğilimleri yalnızca çalışmanın katılımcılarıyla sınırlı değildir. İlgili literatürde Graf (2022), özellikle zaman baskısının fazla olduğu hane halklarında hazır ve işlenmiş ürün kullanımının arttığını belirtirken Cruz ve diğ. (2022) bu eğilimin pazara uygun ürün geliştirme stratejileriyle bağlantılı olduğunu vurgulamaktadır.



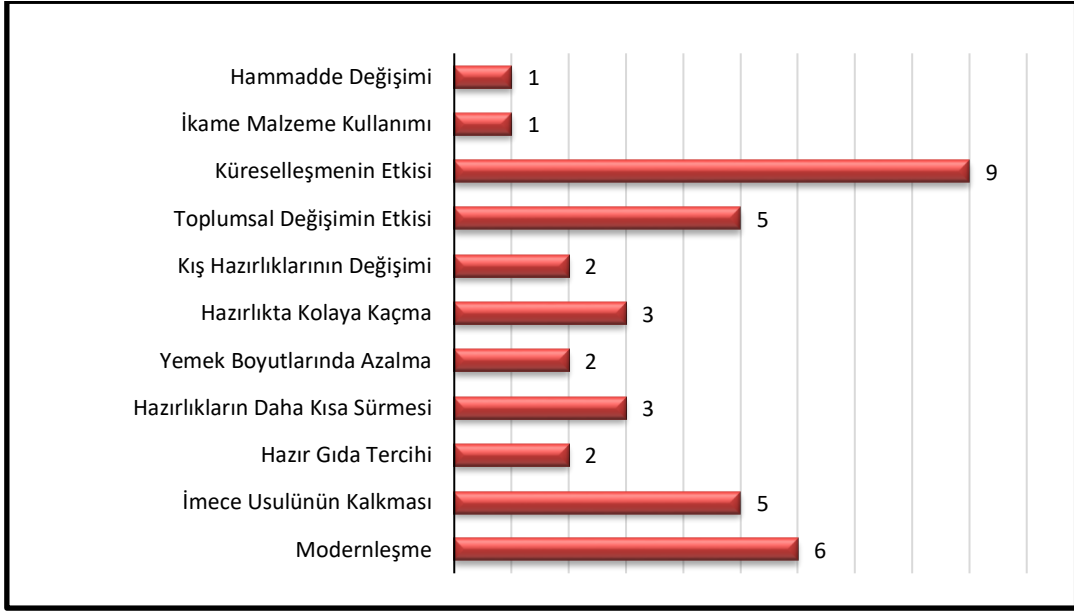
Şekil 2. Hammadde Değişimlerine İlişkin Bulgular

Katılımcıların konuyla ilgili görüşleri şu şekildedir;

-Önceden hammaddelerimizi marketten ya da manavdan almazdık. O yüzden kullandığımız ürünler yemeklere daha farklı bir lezzet katıyordu. Kendi ürettiğimiz peynir, yoğurt, mısır unu, bulgur gibi ürünleri doğal yolla elde edip yemeklerimize katardık. (A2)

-Örneğin yöresel yemeğimiz olan malahto için kullandığımız ekşi erik suyu, reyhan gibi malzemeler vardır. Ekşi erik suyunu kendimiz yapardık. Reyhanı bahçemizde ekerdik. Şimdi ekşi erik yerine marketten alınan nar ekşisi katılıyor veya reyhan yine marketten alınıyor. (G2)

Katılımcılara ikinci olarak yemeklerin üretim süreçlerinde meydana gelen değişimler sorulmuştur. Verilen yanıtlar incelendiğinde en sık belirtilen değişimin (n=9) “küreselleşmenin etkisi” olduğu görülmektedir. Bunu “modernleşme” ifadesi takip ederken üçüncü sırada “toplumsal değişimin etkisi” ve “imece usulünün kalkması” ifadeleri yer almaktadır. Bu bulgular Sever (2024)’in belirttiği üzere teknolojik gelişmelerin sağladığı kolaylık ve hız sayesinde küresel ölçekte etkileşimin arttığını ve bunun gündelik yaşamın pek çok alanında, özellikle de yeme-içme kültüründe önemli değişimlere yol açtığını göstermektedir. Aşağıda Şekil 3’te katılımcıların yemek üretiminde meydana gelen değişimlere dair görüşleri sunulmaktadır.

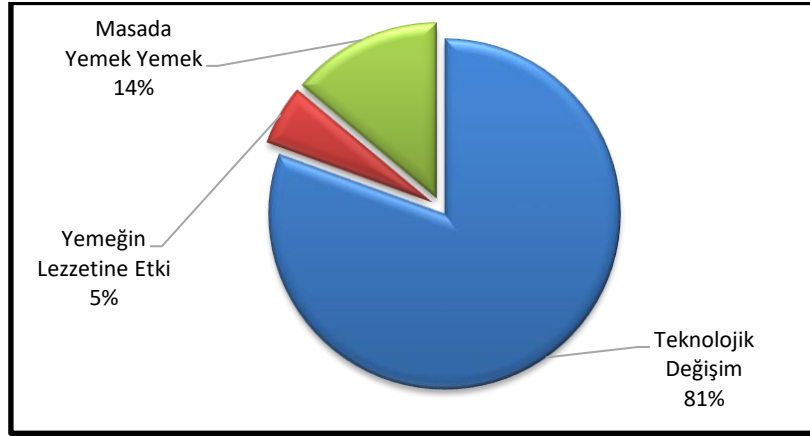


Şekil 3. Üretim Aşamasındaki Değişimlere İlişkin Bulgular

-El yapımı ürünler azaldı. Eski teknikler kalmadı artık aldığın pirinçte dahi taş ayıklamıyorsun. Cevizler keza aynı. Markete gidip direkt ceviz içi alabiliyorsun. Ben hatırlıyorum babaannemin meşhur bir taşı vardı yemekler için cevizi o taşla kırardı. Salçayı annelerimiz, babaannemiz kendi yapardı. Artık zamanı verimli kullanmak adına yapılmış değişiklikler var ama bu insanları geleneksellikten uzaklaştırarak işin kolayına kaçmalarına sebep oldu. (Ç1)

-Önceden unlarımızı değirmende kendimiz ürettiyorduk çuvallara koyup tüketiyorduk. Rahmetli babam unları çuvalladıktan sonra anneme “bu kışı rahat geçireceğiz” derdi. Şimdi marketlerden beş kiloluk unlardan alıyoruz. Kendimiz ekip biçiyorduk. Bu yüzden yediklerimizden de tat alıyorduk. Şimdi sadece salçamızı kendimiz yapıyoruz onda da tembellik edip domatesleri makineye veriyoruz. (M5)

Katılımcılara üçüncü olarak mutfakta kullandıkları araç ve gereçlerde meydana gelen değişimler sorulmuştur. Katılımcıların %81’i yiyecek ve içecekleri hazırlama ve tüketme süreçlerinde “teknolojik değişimin” önemli bir etkisi olduğunu vurgulamıştır. Bu bağlamda Gürhan (2017) yaptığı çalışmada teknolojik gelişmelerin yemeği dönüştürdüğünü belirtmiştir. Bu durum araştırma bulgularıyla örtüşmektedir. %14 oranla “masada yemek yeme” alışkanlığı ikinci sırada yer almaktadır. Şekil 4’te mutfak araç ve gereçlerinde meydana gelen değişimlere ilişkin detaylar sunulmaktadır.



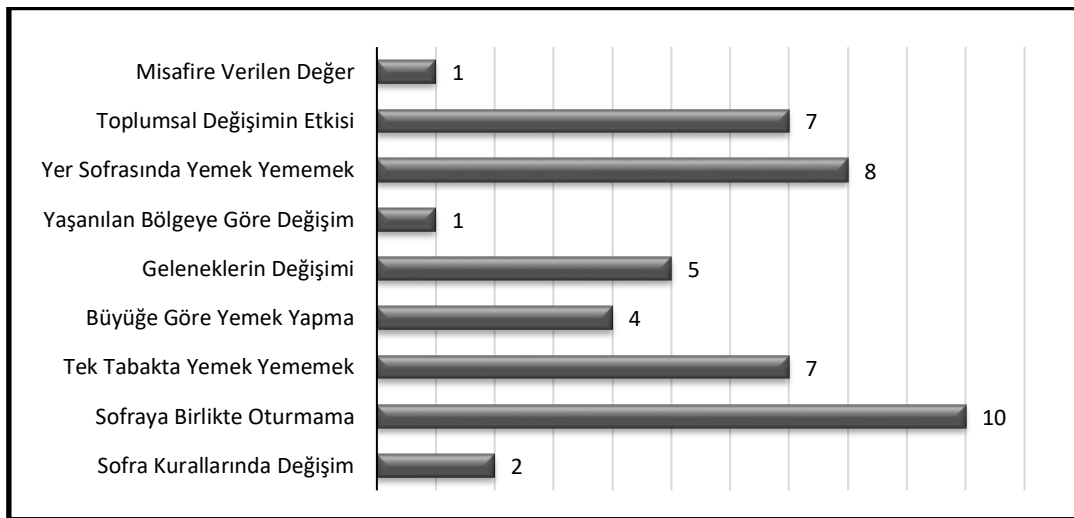
Şekil 4. Kullanılan Araç-Gereçlerdeki Değişimlere İlişkin Bulgular

Bazı katılımcıların konuyla ilgili görüşleri şu şekildedir;

-En basit haliyle söyleyeyim bizim lapera adında bir kaşığımız var tüm lahana yemeklerini bu kaşıkla döverek hazırlardık ama şimdi lapera yerine mutfaklarda blender kullanıyoruz. Mısır ekmeğini yine toprak kaplarda pişirirken günümüzde alüminyum tepsilerde yapıyoruz. (G1)

-Eskiden kuzine sobalardan önce yemekleri pişirmek için ateş yakardık. O ateşin üzerine zincirle bakır kazanları bağlardık. O ateşin üzerinde yemeği pişirirdik. Şimdi görüyorum mesela kızımın evinde elektrikli ocak var, sobayı geçtim fırın yerine airfryer var. Pişirme şekilleri tamamen değişti. (L1)

Katılımcılara yöneltilen bir diğer soru, sofrada meydana gelen değişimler olmuştur. Şekil 5 incelendiğinde en fazla verilen yanıtın (n=10) “sofraya birlikte oturmama” olduğu görülmektedir. Katılımcıların bu cevabı sofrada yaşanan değişimlerin önemli bir göstergesi olarak değerlendirilmiştir. İkinci sırada (n=8) “yer sofrasında yemek yememek” ifadesi yer alırken üçüncü sırada ise “toplumsal değişimin etkisi” ve “tek tabakta yemek yememek” yanıtları öne çıkmaktadır. Sofra adabının politik, sosyo-ekonomik ve kuşaksal dönüşümlerle yakından bağlantılı olduğu düşünülmektedir. Konuyla ilgili olarak Demirbilek ve Girgin (2019) sofrada yaşanan değişikliklerin nedenini hazır yiyecek ve içecek alışkanlıklarının tercih edilmesi, batıya özentisi, göçler, kentleşme, ailedeki bireylerin çalışması, üretimin yapılmaması ve kültürel yozlaşma ile açıklamıştır.



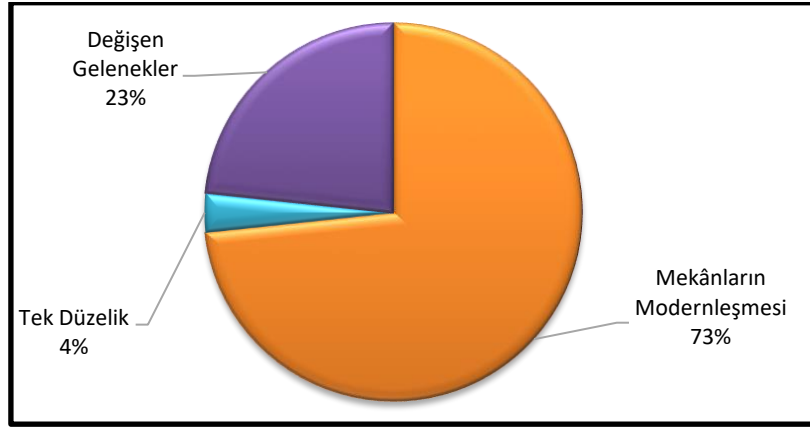
Şekil 5. Sofra Adabındaki Değişimlere İlişkin Bulgular

Bazı katılımcıların konuya yönelik açıklamaları şu şekildedir;

-Bizim kültürümüzde büyüğe göre yemekler yapılırdı. Örneğin dünür davetlerinde hayvanın kellesi yemek için verilirdi hayvanın da sağ kulak tarafı servis edilirdi. Diğer kısımları vermek ayıp olarak karşılanırdı. Kemikli olan yerler büyüğün önüne konurdu. Şimdi bu ritüel yapılmıyor. Kız evine gidilirse kız evi, erkek evine gidilirse erkek evi yapardı bu kelle yemeğini. Eskiden hazırlıklar bir arada yapılırdı herkes mutlaka bir işin ucundan tutardı. (A3)

-Gelinin kayınpederiyle sofraya oturmaması, büyüğün önce yemek yemeye başlaması, çocuğun sofraya gelmemesi, kadının daha sonra yemek yemesi gibi katı kurallar pek kalmadı. Evet saygı hâlâ aynı ama sofranın kuralları biraz daha esnedi. (Ç5)

Katılımcılara yöneltilen bir diğer soru yiyecek ve içecek tüketiminde zaman ve mekân açısından nasıl değişimler yaşandığı olmuştur. Katılımcıların %73'ü "mekânların modernleşmesi" yanıtını vermiştir. Kesici (2018), mekânların modernleşme sürecinin yalnızca küreselleşmenin bir sonucu olmadığını, aynı zamanda bireylerin haz ve konfor arayışına dayalı bilinçli bir tercih olduğunu vurgulamaktadır. Katılımcıların ifade ettiği diğer değişimler ise Şekil 6'da detaylandırılmıştır.



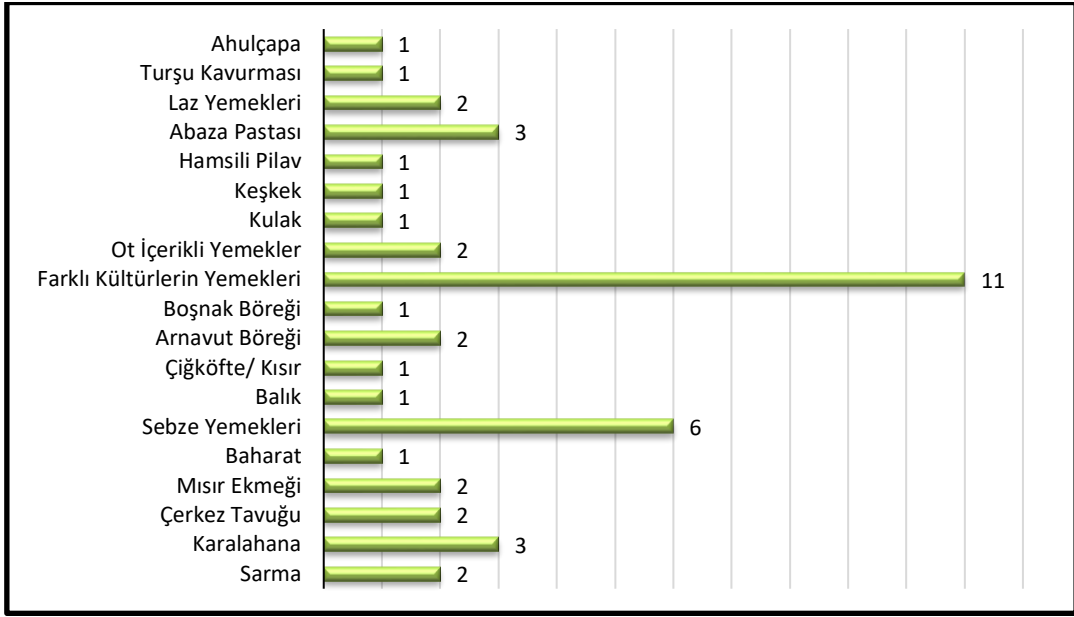
Şekil 6. Zaman ve Mekândaki Değişimlere İlişkin Bulgular

Konuya yönelik görüş bildiren bazı katılımcı yanıtları aşağıdaki gibidir;

-Önceden sünnet, düğün vb. cemiyetlerimiz evlerde gerçekleşirdi. Örneğin gelin evinde söz ve kına yapıldıktan sonra kız tarafı erkek tarafında yapılan cemiyete gitmezdi. Genellikle erkek evinde mevlit yapılırdı ve hazırlanan yiyecek-içecekler erkek evinde tüketilirdi. Şimdi moda olduğu için herkes salonlarda yapmayı tercih ediyor ve iki taraf birbirlerinin yaptığı cemiyette yer alıyor. Tabi bunda şehirde yaşamının da etkisi var. (B1)

-Bizim zamanımızda dışarıda yemek yeme diye bir durum yoktu. Kendi ettiğin ve ürettiğinle yiyecek ve içeceklerini hazırlardın. Bu sebeple çoğunlukla yemekler kendi evinde, kendi ortamında tüketilirdi. Ulaşım da zor olduğu için pek bir yere gidilmezdi. (L2)

Son olarak katılımcılara geçmişte kendi kültürlerinde tüketmedikleri ancak günümüzde tükettikleri yiyecek ve içeceklerin neler olduğu sorulmuştur. Katılımcıların verdiği tüm yanıtlar doğrultusunda Şekil 7 oluşturulmuştur. Katılımcılar bu soruya birden fazla yanıt vermiş olup en yaygın ifade edilen değişim (n=11) "farklı kültürlerin yemekleri" olmuştur. Bunu ikinci sırada (n=6) "sebze yemekleri", üçüncü sırada ise (n=3) "karalahana" ve "Abaza pastası" takip etmektedir. Özellikle belirli bir kültüre ait yemeklerin belirtilmesi dikkat çekici bir bulgudur. Konuyla ilgili olarak Özkan ve Çitil (2023), bir arada yaşayan kültürlerin karşılıklı etkileşim içinde olmalarının kaçınılmaz olduğunu ve bu durumun özellikle mutfak kültürlerinde belirgin biçimde ortaya çıktığını vurgulamıştır.



Şekil 7. Eskiden Tüketilmeyen Şimdi Tüketilen Yiyecek ve İçeceklere İlişkin Bulgular

Aşağıda bazı katılımcı görüşlerine yer verilmiştir;

-Mutfağımıza birçok kültürden yemek girdi. Önceden otları tüketmezdik. Şimdi mutfağımızda zeytinyağlı yemekler pişer. Farklı insanlarla bir arada yaşayınca onların da yemeklerini öğreniyorsun. Bosna Hersek'te daha çok et ve hamur işi yapılır ama biz burada her türlü yemeği yapıyoruz. Televizyon ve internette gördüğümüz tarifleri deniyoruz. (B4)

-Benim gelinim Karadenizli mutfak kültürümüz birbirine karıştı. Zaten benziyor da onlarda lahana, mısır ekmeği, kuymak vb. yapıyor. Sadece lahana yemeği çeşitlerimiz onlara göre daha az. Gelinim Abaza pastası yapar. Abazalar pastayı tuzsuz yapar Laz ve Gürcüler tuz kullanarak yapar. Sakarya'da 72,5 millet var derler. Hepsinin yemekleri birbirine benziyor. (G5)

Araştırmanın bulguları, yemek kültürünün kimlik inşasında önemli bir rol oynadığını ortaya koymaktadır. Bu sonuç yemek kültürünü toplumsal aidiyetin bir göstergesi olarak değerlendiren çalışmalarla uyumludur (Fırat, 2014; Aral Uluk, 2023; Cheng ve diğ., 2024; Macit ve Kıran, 2024). Katılımcı ifadelerinde yemek yoluyla kimliğin korunması, aktarılması ve görünür kılınması ön plana çıkmıştır. Literatürde özellikle göç ve kültürel etkileşim bağlamında, yemek pratiklerinin toplumsal aidiyeti güçlendiren bir unsur olduğu vurgulanmaktadır. Bu yönüyle mevcut bulgular, kültürel kimlik ve gastronomi ilişkisini ele alan farklı araştırmalarla paralellik göstermektedir (Bailey, 2017; Lin ve diğ., 2020; Reddy ve Van Dam, 2020; Veen ve diğ., 2025). Bununla birlikte çalışma, teknolojik dönüşümün ve toplumsal değişimlerin yemek üretim pratiklerini nasıl dönüştürdüğüne ilişkin literatürü destekleyen sonuçlar sunmuştur. Katılımcılar geleneksel mutfak pratiklerinin zaman içinde modern araç gereçler ve hızlı tüketim alışkanlıklarıyla değişime uğradığını ifade etmiş, bu durum literatürde belirtilen modernleşme sürecinin mutfak kültürüne etkileriyle örtüşmüştür (Daniels ve diğ., 2015; Scholliers, 2015; Martins ve diğ., 2021; Blutinger ve diğ., 2023).

Araştırmanın dikkat çekici bulgularından biri bazı katılımcıların kültürel yemek pratiklerini sürdürme konusunda kararsız ya da çelişkili tutumlar sergilemesidir. Katılımcılar bir yandan geleneksel yemeklerin kültürel kimliği koruduğunu belirtirken diğer yandan günlük yaşamda pratiklik gerekçesiyle modern tüketim alışkanlıklarına yönelmektedir. Bu durum literatürde nadiren vurgulanan (Işkın, 2021; Özaydın ve Yalçın, 2025) ancak kültürel pratiklerdeki hibritleşme eğilimini destekleyen önemli bir noktadır. Bir diğer önemli bulgu ise Sakarya'daki etnik gruplar arasında gastronomik etkileşimin yoğun

olmasıdır. Her ne kadar literatürde kültürel çeşitliliğin mutfak zenginliğine katkı sağladığı belirtilse de (Atik ve Atik, 2020; Kraff ve Jernsand, 2023; Yılmaz ve Doğan, 2023) bu çalışmanın bulguları, farklı etnik kimliklere sahip bireylerin yemek pratiklerini karşılıklı etkileşimle dönüştürdüğüne dair daha güçlü veriler sunmuştur.

5. Sonuç ve Öneriler

Bir şehir, bölge veya ülkede farklı etnik grupların bir arada yaşaması yemek kültüründe önemli değişimlere yol açabileceği gibi aynı zamanda mutfak kültürünün çeşitlenmesine ve zenginleşmesine de katkı sağlayabilmektedir. Her kültürün kendine özgü yemekleri, üretim yöntemleri ve pişirme teknikleri bulunmaktadır. Bu farklılıklar; kültürel etkileşim, küreselleşme ve göç gibi unsurların etkisiyle ortaya çıkmakta, kültürlerin etkileşimi ve birleşimi sonucu yeni yemek türleri gelişebilmektedir. Farklı kültürlerin bir arada bulunması, kültürlerarası kaynaşmayı teşvik ederken yemek kültürünün sadece belirli bir etnik grubun kimliğini yansıtan bir unsur olmaktan çıkarak toplumsal ortak yaşamın bir ifadesi haline gelmesine olanak tanımaktadır (Dursun ve Güzeller, 2023, s. 2677).

Çalışmanın temel amacı, Sakarya’da yaşayan etnik grupların mutfak kültürlerinde meydana gelen değişimleri belirlemektir. Bu doğrultuda araştırma kapsamında altı etnik grup incelenmiş ve mutfak kültürlerindeki değişimler altı ana tema çerçevesinde değerlendirilmiştir. Araştırma kapsamında Sakarya’da yemek kültüründeki değişimlerin ne olduğu keşfedilmeye çalışılmıştır. Hammadde değişimlerinde “hazır gıdaların tercih edilmesi” ve “lezzet değişimi” ön plana çıkmaktadır. Bu durum günümüzde kadın ve erkekler için çalışma hayatının yoğun olması bu sebeple evde geçirilen zamanın daha az olmasından kaynaklı olarak hazır gıdalara yönelimin artması şeklinde yorumlanabileceği gibi köylerden kente göçülmesinin bir sonucu olarak da değerlendirilebilir. Çünkü genellikle köy yaşamında daha doğal ve geleneksel yöntemlerle beslenme biçimleri söz konusuysa kent yaşamında çalışma hayatında kadın ve erkeklerin birlikte rol almasından ötürü daha hızlı ve pratik olan yiyeceklere (fast food, dondurulmuş yiyecekler, paketlenmiş gıdalar vb.) yönelimin artmış olduğu düşünülmektedir. Akkuş (2019)’un eserinde “kadının aile hayatındaki yeri, daha çok ev içi işler ile özdeşleşmiş ve yemek kültürünün toplumun en küçük yapı taşında korunmasını sağlayan kadın olmuştur” şeklindeki ifadesi bu görüşü destekler niteliktedir.

Mutfak ekipmanlarının değişiminde ise teknolojik gelişmelerin etkisi olduğu ortaya çıkarılmıştır. Kişiler geleneksellikten uzaklaşarak modern yaşama ayak uydurulmuş olmayı teknolojik gelişmelerle ilişkilendirmiştir. Geçmişteki mutfak araç gereçlerinin daha çok kas gücüne yönelik işlevleri olduğu, günümüzde ise kas gücüne ihtiyaç kalmadan pratik bir şekilde kullanıldığı tespit edilmiştir. Teknolojik gelişmelerin yemeğe verilen emeği azalttığı ve bu durumun lezzet kaybına sebebiyet verdiği görülmüştür. Mekânların artık daha modern mekânlar olduğu ve bu durumun ise birtakım gelenekleri değiştirdiği anlaşılmıştır. Kaya (2024), ritüellerin gerçekleştirildiği zaman ve mekânların değişmesine yönelik yapmış olduğu çalışmada fiziksel mekânın kaybolmasının ritüellerin özgünlüklerini etkileyeceğinden ve duyuşsal deneyimin zenginliğini kaybettireceğinden bahsetmiştir. Üretimde değişimlere “küreselleşme” ve “toplumsal değişimler” neden olmuştur. Bu duruma teknolojik gelişmelere ek olarak kadınların çalışma hayatında daha aktif bulunması ve bu sebepten ötürü yemek yapmak için fazla zaman bulamamasının sebebiyet verdiği düşünülmektedir.

Yiyecek ve içeceklerin üretimindeki değişimlere ilişkin “imece usulünün ortadan kalkması” şeklindeki görüşleri ise kayda değerdir. Sofra adabındaki değişimlere odaklanıldığında neredeyse etnik kültürlerin tamamı (Abaza etnik kültürü hariç) yer sofrasında yeme içme geleneğinin kalkmasından artık yemeklerin masa düzeninde tüketildiğinden söz etmiştir. Sever (2024), Türk yeme-içme kültüründeki değişimleri incelediği eserde, geleneksel yemek yeme biçimi olan yer sofrası geleneğinin günümüzde yerini yemek masasından söz etmiştir. Ayrıca günlük hayatın koşuşturması, okul, iş ve mesai kavramlarının insan yaşamında önemli bir yer tutması nedeniyle sofraya birlikte oturamama

durumu sofraya kurallarında yaşanan en dikkat çekici değişimlerden biri olmuştur. Son olarak geçmişte tüketilmeyen ancak günümüzde tüketilmeye başlanan yiyecek ve içeceklerin neler olduğu incelenmeye çalışılmıştır. Etnik kültürlerin neredeyse tamamı (Abaza etnik kültürü hariç) farklı kültürlerle ait yemekleri mutfaklarında hazırlayıp tükettiklerini belirtmiştir. Katılımcıların özellikle bir kültürle özdeşleşmiş yemekleri (Boşnak böreği, Abaza pastası, Çerkez tavuğu vb.) yaptıklarını ifade etmeleri araştırmanın nihai amacı açısından son derece önemli bir bulgu olarak öne çıkmaktadır.

Bu araştırmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Öncelikle örneklemin belirli bir bölge (Sakarya) ile sınırlı olmasıdır. Bu durum sonuçların farklı bölgelerde yaşayan etnik topluluklara genellenmesini kısıtlamaktadır. İkinci olarak çalışmanın nitel tasarımı derinlemesine veri sunmakla birlikte geniş örneklerde karşılaştırma yapma imkânını sınırlamaktadır. Katılımcı ifadelerinin kişisel deneyimlere dayanması da yorumların öznel niteliğini artırmaktadır. Son olarak katılımcıların çoğunluğunu kadınlar oluşturmaktadır. Bu durum mutfak kültüründe kadınların merkezi rolünü yansıtmakta olmakla birlikte erkek perspektiflerini yeterince temsil etmemektedir. Gelecekte yapılacak çalışmalarda erkek katılımcıların dahil edilmesi veya cinsiyet dengesi gözetilerek veri toplanması, daha kapsamlı bir değerlendirme yapılmasına olanak sağlayacaktır. Araştırma kapsamında paydaşlara ve araştırmacılara yönelik bazı öneriler geliştirilmiştir. Bunlar:

Paydaşlara Yönelik Öneriler

- ✓ Sakarya'nın gastronomik değerlerini ön plana çıkarmak ve sürdürülebilir bir turizm potansiyeli oluşturmak amacıyla her yıl düzenlenecek yerel lezzet festivalleri organize edilebilir. Abaza, Boşnak, Çerkes, Gürcü, Laz, Manav gibi çeşitli etnik toplulukların geleneksel mutfaklarının tanıtıldığı bu festivaller hem yerel halkın kültürel mirasını yaşatmasına katkı sağlayacak hem de yerli ve yabancı turistler için önemli bir cazibe merkezi oluşturacaktır.
- ✓ Sakarya mutfağında yaygın olarak kullanılan geleneksel ürünlerin tanıtımı ve ticarileştirilmesi teşvik edilebilir. Çerkez peyniri, ev yapımı tarhana, yöresel baharatlar gibi özgün lezzetlerin hem yerel pazarda hem de hediyelik eşya olarak satışa sunulması kentin gastronomik kimliğini güçlendirecektir. Bu sayede bölgeyi ziyaret eden turistlerin Sakarya mutfağıyla kurdukları bağın devamlılığı sağlanarak bölgesel lezzetlerin daha geniş kitlelere ulaşmasına olanak tanınabilir.
- ✓ Geleneksel Sakarya mutfağını menülerinde bulunduran restoranların tanıtımına yönelik çalışmalar yapılabilir. Bu işletmelere yerel lezzetlerin sunumunu teşvik eden destek mekanizmaları sağlanarak hem ziyaretçilerin hem de yerel halkın Sakarya mutfağına dair farkındalığının artırılması amaçlanabilir. Restoranların belirli kalite standartlarına uyumunu teşvik etmek adına geleneksel tariflerin özgünlüğünü ve sürdürülebilirliğini koruma hedefiyle "Sakarya Yerel Lezzet Sertifikası" gibi bir uygulama hayata geçirilebilir.
- ✓ Gastronomi turizmini destekleyen temel unsurlardan biri olan yerel ürünlerin kalitesini artırmak amacıyla çiftçilere ve üreticilere yönelik teşvik edici programlar geliştirilebilir. Organik tarım, doğal üretim teknikleri ve sürdürülebilir tarım uygulamalarının yaygınlaştırılması Sakarya mutfağında kullanılan hammaddelerin hem sağlık açısından güvenilirliği artırılabilir hem de bölgesel kalkınmaya katkı sağlanabilir.

Araştırmacılara Yönelik Öneriler

- ✓ Çalışmanın kapsamını genişletmek adına aynı etnik grupların farklı şehirlerdeki toplumsal uygulamalarında yeme içme alışkanlıkları üzerine araştırmalar yapılarak elde edilen bulgular karşılaştırılabilir.
- ✓ Mevcut çalışma etnik grupların yeme içme geleneklerine odaklanmıştır. Ancak bu toplulukların edebiyat, sanat, gelenek ve göreneklerini ele alan kapsamlı araştırmalar da gerçekleştirilebilir.

- ✓ Sakarya’da yaşayan etnik toplulukların yeme içme alışkanlıklarının tarihsel süreç içinde nasıl değişim ve dönüşüm geçirdiğini ortaya koyan bir çalışma yapılması, bölgenin gastronomik evrimini anlamak açısından önemli bir katkı sunacaktır.
- ✓ Sakarya mutfağında geleneksel pişirme yöntemlerinin sürdürülebilirlik perspektifinden ele alındığı bir araştırma gerçekleştirilebilir.
- ✓ Bu çalışmada 50 yaş üstü bireylerle görüşmeler gerçekleştirilerek geleneksel mutfak kültürüne dair veriler elde edilmiştir. Fakat kuşaklar arası aktarım sürecini daha kapsamlı analiz edebilmek adına 50 yaş altı bireylerle de görüşmeler yapılarak farklı yaş gruplarının yemek kültürüne bakış açıları incelenebilir.

Araştırma ve Yayın Etiği Beyanı

Bu çalışma Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi tarafından 11.07.2024 tarih ve 132931 sayılı Etik Kurul Onay Belgesi ile bilimsel araştırma ve yayın etiği kurallarına uygun olarak hazırlanmıştır.

Yazarların Makaleye Olan Katkıları

Tüm yazarlar makaleye eşit katkı sağlamıştır

Çıkar Beyanı

Yazarlar arasında herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Kaynaklar

- Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimsel yönü. *Electronic Turkish Studies*, 9(11), 1-16.
- Ademoğlu, A. (2022). *Güneydoğu Anadolu Bölgesi’ndeki özel gün ve törenlerde yapılan gastronomi uygulamaları*. [Doktora Tezi]. Gazi Üniversitesi.
- Adıgüzel, S. N. (2024). Konya yemek kültüründe düğün pilavının toplumsal ve kültürel anlamı. [Yüksek Lisans Tezi]. Necmettin Erbakan Üniversitesi.
- Akkuş, Ç. (2019). Yemek kültürünün sürdürülebilirliğini kadınların demografik özellikleri etkiliyor mu? *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(2), 731-750.
- Aktaş, A. (2008). Kültürel renkleriyle Sakarya. Melisa Matbaası.
- Akyürek, S., Özdemir, Ö. ve Genç, G. (2025). Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan bir yolculuk: Yörük mutfak kültürü. *Aydın Gastronomy*, 9(2), 519-535.
- Allen, P. ve Sachs, C. (2013). Women and food chains1: The gendered politics of food, In taking Food Public (pp. 23-40). Routledge.
- Aral Uluk, H. (2023). Göç bağlamında yemeğin rolü nasıl değerlendirilir?. *Moment Journal: Journal of Cultural Studies*, 10(1), 134-154.
- Arcadu, M., Zanolin, G. ve Migliorini, L. (2025). Food identity and migrations: Dynamic processes and local communities. Il capitale culturale. *Studies on the Value of Cultural Heritage*, (31), 461-482.

- 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.
- Bailey, A. (2017). The migrant suitcase: Food, belonging and commensality among Indian migrants in The Netherlands. *Appetite*, 110, 51-60.
- Bakıroğlu, C. T. (2013). Sosyalleşme ve kimlik inşası ekseninde sosyal paylaşım ağları. *Akademik Bilişim*, 13, 2014.
- Bauchet, J., Undurraga, E., Zycherman, A., Behrman, J., Leonard, W. ve Godoy, R. (2021). The effect of gender targeting of food transfers on child nutritional status: Experimental evidence from the bolivian Amazon. *Journal of Development Effectiveness*, 13(3), 276-291.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Beşirli, H. (2023). Yiyecek ve mutfak toplumsal görünümüleri-yemek ve mutfak tipolojisi çalışması. *Toplum ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, (11), 45-62.
- Beşirli, H. (2025). Yemek, kültür ve toplum. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 13(45), 69-84.
- Blutinger, J. D., Cooper, C. C., Karthik, S., Tsai, A., Samarelli, N., Storvick, E., Seymour, G., Liu, E. Meijers, Y. ve Lipson, H. (2023). The future of software-controlled cooking. *npj Science of Food*, 7(1), 6.
- Bolat, Y. (2016). Sosyal değerleri ve değerler eğitimi anlamak. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4(29), 322-348.
- Ceylan, F. ve Yaman, M. (2018). Ritüele dönüşen mutfak: Mevlevi mutfak. *ITOBİAD: Journal of the Human & Social Science Researches*, 7(3), 2172-2179.
- Cheng, D., Wu, J., Chen, X. S. ve Zhou, Y. (2024). Never eat foods that are not in season: The commodification and authentication of gastronomic identity in tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 38, 101035.
- Cruz, A. G. B., Cardoso, F. ve Rojas-Gaviria, P. (2022). Crafting food products for culturally diverse markets: A narrative synthesis. *Journal of Business Research*, 153, 19-34.
- 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.
- Çaycı, A. E. (2019). *Küreselleşen yemek kültürünün dönüşümünde sosyal medyanın rolü: Instagram gurmeleri* [Doktora Tezi]. İstanbul Ticaret Üniversitesi.
- Çelik, S., Curoğlu, Ö. B. ve Sandıkcı, M. (2021). Bölgede yaşayanların yöresel mutfak kültürü ile ilgili algısının belirlenmesi: Sakarya ili örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality, and Travel*, 4(2), 626-636.
- Çopuroğlu, Ö. (2022). Tüketen diaspora: Göç, ulusal kimlik ve yemek ilişkisine teorik bir yaklaşım. *Göç Dergisi*, 9(3), 423-433.
- Dalagan, S. (2019). *Çalışan kadınlarda yöresel mutfak eğitiminin yöresel yemek tüketim alışkanlıkları, tutumları ve bilgi düzeylerine etkisi* [Yüksek Lisans Tezi]. Necmettin Erbakan Üniversitesi.
- Daniels, S., Glorieux, I., Minnen, J., Van Tienoven, T. P. ve Weenas, D. (2015). Convenience on the menu? A typological conceptualization of family food expenditures and food-related time patterns. *Social Science Research*, 51, 205-218.
- Demirbilek, E. ve Girgin, G. K. (2019). Türk mutfak kültüründe beslenme alışkanlığı ve sofrada adabında meydana gelen değişimlerin belirlenmesi. IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 19- 21 Eylül, Nevşehir.
- Dixon, J. (1999). A cultural economy model for studying food systems. *Agriculture and Human Values*, 16, 151-160.

- Dursun, F. ve Güzeller, C. O. (2023), Yemek bağlamında kültürlerarası etkileşim: Göç, yemek ve kimlik ilişkisi üzerine kavramsal bir çalışma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(4), 2674-2689.
- Fırat, M. (2014). Yemeğin ideolojisi ya da ideolojinin yemeği: Kimlik bağlamında yemek kültürü. *Folklor/Edebiyat*, 20(80), 129-140.
- Fung, H. H. (2013). Aging in culture. *The Gerontologist*, 53(3), 369-377.
- Göker, G. (2011). Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi: Balıkesir ili örneği [Yüksek Lisans Tezi]. Balıkesir Üniversitesi.
- Gözelce, D. K. (2021). İşlevsel halkbilimi kuramı bağlamında Rize sofrası kültürü. *Culture and Civilization*, 1(1), 51-77.
- Graf, K. (2022). Taste knowledge: Cuscou and the cook's six senses. *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 28(2), 577-594.
- Gürhan, N. (2017). Toplumsal değişim ve yemek kültürü üzerine sosyolojik bir çözümleme: Mardin örneği. *Journal of International Social Research*, 10(54), 561-570.
- Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity: The impact of environment and culture on prevailing components, texture and flavors in wine and food. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2-3), 129-152.
- Ishak, N., Zahari, M. S. M. ve Othman, Z. (2013). Influence of acculturation on foodways among ethnic groups and common acceptable food. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 105, 438-444.
- Işkın, M. (2021). Göç-kültür etkileşiminde kadının rolü: Mutfak kültürü bağlamında bir araştırma. *Oltu Beşeri ve Sosyal Bilimler Fakültesi Dergisi*, 2(2), 258-274.
- Kaçmaz, M. (2018). Sakarya'nın turizm özellikleri, C. İkiel (Ed.), Sakarya'nın Fiziki, Beşeri ve İktisadi Coğrafya Özellikleri İçinde Sakarya Üniversitesi Yayınları.
- Kahraman, C., Güneş, İ. ve Kahraman, N. (2017). 1989 Göçü sonrası Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültüründeki değişim. *Göç Dergisi*, 4(2), 227-245.
- Karaca, O. B. ve Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde Arap mutfakının kavramsal olarak incelenmesi: Adana ili örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.
- Karyelioğlu, S. (2021). Yemek ve göç: Türkiye'ye göç etmiş Suriye'lilerin yemek ile ilgili kültürel ve iktisadi deneyimleri. *Toplum ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, (8), 1-22.
- Kaya, İ. (2024). Ritüellerin çevrim içi alanda yeniden tasarlanmasına mekânsal ve zamansal bir eleştiri: Aura'nın yok oluşu. *Folklor Akademi Dergisi*, 7(1), 22-33.
- Keleş, N. (2023). *Toplumsal uygulamalarda yemeğin yeri ve işlevi: Aksaray örneği*. [Yüksek Lisans Tezi]. Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi.
- Kesici, M. (2018). Yeme-içme mekânlarında yemeğin aynışması ve farklılaşması. [Doktora Tezi]. Anadolu Üniversitesi.
- Koç, M. Z. (2016). XVI. yüzyıl batılı seyahatnamelerinin ışığında Osmanlı İmparatorluğu'nda sosyal hayatın dinamikleri: Yemek kültürü, inançlar, örf-adet ve Osmanlı kadını üzerine [Yüksek Lisans Tezi]. Bahçeşehir Üniversitesi.
- Kraff, H. ve Jernsand, E. M. (2023). Multicultural food events—opportunities for intercultural exchange and risks of stereotypification. *Tourism Recreation Research*, 48(6), 844-855.
- Lin, H. M., Pang, C. L. ve Liao, D. C. (2020). Home food making, belonging, and identity negotiation in Belgian Taiwanese immigrant women's everyday food practices. *Journal of Ethnic Foods*, 7(1), 29.

- Macit, N. ve Kıran, Ö. (2024). Yemek ve toplum: Kültür, kimlik ve eşitsizlikler. *Olgu Sosyoloji Dergisi*, 3(2), 97-106.
- Martins, C. A., Andrade, G. C., de Oliveira, M. F. B., Rauber, F., de Castro, I. R. R., Couto, M. T. ve Levy, R. B. (2021). "Healthy", "usual" and "convenience" cooking practices patterns: How do they influence children's food consumption?. *Appetite*, 158, 105018.
- Özaydın, E. C. ve Yalçın, İ. (2025). Küreselleşme teorileri çerçevesinde Türk mutfak kültürünün dönüşümü. *Journal of New Tourism Trends*, 6(1), 116-129.
- Özgün Çıtak, Ş. (2022). *Kültür endüstrisi perspektifinden değişen yemek kültürü ve medya* [Doktora Tezi]. Ege Üniversitesi.
- Özkan, Ö. ve Çitil, E. (2023). Levi-Strauss' un eksik iletişim yaklaşımı temelinde Didim Yoran Köyü Mübadilleri ve Didim'in yerleşik toplumu ilişkilerinde yemek kültürü. *Abant Sosyal Bilimler Dergisi*, 23(2), 783-801.
- Parasecoli, F. (2014). Food, identity, and cultural reproduction in immigrant communities. *Social Research*, 81(2), 415-439.
- Pathak, V., Jena, B. ve Kalra, S. (2013). Qualitative research. *Perspectives in Clinical Research*, 4(3), 192.
- Ranney, M. L., Meisel, Z. F., Choo, E. K., Garro, A. C., Sasson, C. ve Morrow Guthrie, K. (2015). Interview-based qualitative research in emergency care part II: Data collection, analysis and results reporting. *Academic Emergency Medicine*, 22(9), 1103-1112.
- Reddy, G. ve Van Dam, R. M. (2020). Food, culture, and identity in multicultural societies: Insights from Singapore. *Appetite*, 149, 104633.
- Sağır, A. ve Ülgen, E. (2022). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak melez mutfaklar: Sakarya'da göçmenlik deneyimleri (Çerkez mutfağı örneği). *Sosyolojik Bağlam Dergisi*, 3(2), 123-139.
- Savaşkan, Y. ve Kınır, S. (2020). Sakarya ili gastronomik unsurlarının coğrafi işaret kapsamında değerlendirilmesi. *Alanya Akademik Bakış*, 4(3), 939-961.
- Scholliers, P. (2015). Convenience foods. What, why, and when. *Appetite*, 94, 2-6.
- Sever, M. (2024). Yaşanılan süreçte Türk yeme-içme kültüründeki değişimler. *Türk Folklor Araştırmaları Derneği Dergisi*, (369), 117-125.
- Süt, A. E. (2019). *Kültürel miras olarak yöresel yiyeceklerin gastronomik varlık öğelerinin kültürel kimlik üzerinden incelenmesi: Mersin tantunisli örneği* [Yüksek Lisans Tezi]. Gaziantep Üniversitesi.
- Şengül, S. (2016). *Yöresel mutfak tercihindeki motivasyon unsurlarının destinasyonu tekrar tercih etme ve başkalarına önerme üzerine etkisi* [Doktora Tezi] Sakarya Üniversitesi.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2018). Sakarya'yı ziyaret eden yerli turistlerin kişisel özellikleri ile yöresel mutfak memnuniyetleri arasındaki ilişkilerin belirlenmesi. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(1), 573-588.
- Tekten, Z. S. (2025). Food as a site of cultural continuity, identity, and adaptation among Kırgız migrants in Türkiye. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 13(45), 127-149.
- Uğurkan, E. ve Alyakut, Ö. (2020). Kültürel çeşitliliğin mısır unu kullanımına etkisi: Kartepe örneğinde mısır ununun kimliksel dönüşümü. *Folklor/Edebiyat*, 26(101), 55-72.
- Utanır Karaduman, A. (2023). Sosyolojik bir olgu olarak yemek; Yemek ve toplumsal anlamı. *Asia Minor Studies*, 11(1), 107-115.
- Vatandaş, S. (2020). Sosyal medya mecralarında kimliğin sanallaşması (bireysel ve toplumsal gerçeklikten, sosyal medyanın sanallığına: Bireysel ve kolektif kimliklerin anlamsal ve işlevsel değişimi). *Cumhuriyet Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(1), 220-249.

- Veen, E. J., Smaal, S. A., Sefu, Y. ve Korn, M. (2025). Cooking across cultures: Everyday food provisioning in multicultural Almere. *Societies* (2075-4698), 15(3).
- Wathi (2023). <https://www.wathi.org>
- Yılmaz, A. (2019). *Sakarya'daki etnik çeşitliliğin mutfak kültürü fotoğraflarıyla temsili*. [Yüksek Lisans Tezi]. Sakarya Üniversitesi.
- Yılmaz, İ. ve Doğan, S. N. (2023). Bursa yemek kültürü üzerine nitel bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(4), 2808-2829.
- Yılmaz, T. (2022). *Küreselleşme, yemek kültüründe değişim ve slow food hareketi: Hatay örneği* [Yüksek Lisans Tezi]. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi.
- Yiğit, S. (2018). *Etnik mutfak ürünlerinin tercihinde neofobinin etkisi karşılaştırmalı bir uygulama* [Yüksek Lisans Tezi]. Balıkesir Üniversitesi.
- Yüzüncüyıl, K. S., Uybadın, A., Bilgin, A. ve Aydın, S. (2021). Topraktan Softaya Sakarya Mutfağı “Bir Yemek Antropolojisi”, Yapı Kredi Yayınları.

Extended Summary

The culinary culture of a society is one of the important elements that can reflect the social and cultural integrity of that society. Culinary culture plays an important role in understanding the general structure of a society since it includes many different elements such as historical past, social values and economic conditions. Especially when evaluated in terms of gastronomic identity, the environmental and cultural characteristics of the region and social habits come together and make the national culinary culture unique and defining with elements such as flavors, taste, food variety and table arrangement (Harrington, 2005). In addition to being a unifying element for societies, food can also be considered as a divisive political concept (Parasecoli, 2014). Throughout history, people's eating and drinking habits have been affected by various factors such as religious beliefs, traditions-customs and individual experiences, which has led to the emergence of different eating habits among individuals and societies. As a result of this process, each society has developed its own unique culinary culture. Elements such as dishes prepared in these kitchens, cooking methods, presentation styles and table rules differ and carry cultural meanings (Ceylan and Yaman, 2018, p. 2173).

Sakarya is a city with a great diversity in its historical past and rural life, and a rich cultural heritage. The fact that different civilizations have lived on these lands and the cultural heritage they left behind makes Sakarya a place that stands out not only with its natural beauty and fertile lands, but also with its cultural potential (Kaçmaz, 2018, pp. 577-578). The fact that communities migrating to Sakarya from different regions shared the seeds they brought with them and passed on their table traditions to each other has paved the way for the fusion of various ethnic culinary cultures. An example of this interaction is the “chimney smelling” ritual seen in both Muhacir and Manav cuisines in Sakarya. This tradition takes place on the night between Thursday and Friday and is based on the principle of frying dough for the souls of deceased people. According to belief, it is accepted that on this night, spirits come to the world and ask, “Is there anyone here who can make a chimney smell for us?” and if nothing is cooked, they turn to the neighbors. For this reason, pastries such as pişi and akıtma are prepared to make chimneys smell (Yüzüncüyıl et al., 2021). In Sakarya, great care is taken in the meals prepared for celebrations and special days. On Hacet Bayramı, which is one of the important days, special meals such as ayran, çekme and hayır pilaf are made. At weddings, keşkek is one of the most important meals and is also prepared meticulously for valuable guests. Another special day that the people of Sakarya celebrate enthusiastically is Hıdırellez. On this holiday, foods such as börek, çörek, dolma and sarma are made and picnic areas are visited for the celebration. In addition, desserts such as pekmez, jam and lokma are prepared in the month of Recep and shared with family members and offered to neighbors (Çelik et al., 2021, p. 628).

This section discusses the changes that have occurred in the culinary cultures of ethnic groups living in Sakarya. In order to determine these changes, a comprehensive literature review was conducted and the changes were examined under six main headings. The themes related to the changes in the culinary cultures of ethnic groups are presented in Figure 1 below. The relevant subcodes are given under each main theme. In order to evaluate the changes in the culinary cultures of ethnic groups in Sakarya in a holistic way, the responses given by all participants were synthesized and analyzed. Participants were first asked about the changes in the raw materials of the meals. Participants usually gave more than one answer to this question. When Figure 2 below is examined, it is seen that the most frequently mentioned change (n=14) is "preference for ready-made food". This is followed by "change in taste" (n=13) and "use of substitute ingredients" (n=9). Secondly, participants were asked about the changes in the production processes of the meals. When the answers given are examined, it is seen that the most frequently mentioned change (n=9) is "the effect of globalization". This is followed by the expression "modernization", while the expressions "the effect of social change" and "the end of the cooperative method" come third. Figure 3 below presents the participants' views on the changes in food production. Participants were thirdly asked about the changes in the tools and equipment they use in the kitchen. 81% of the participants emphasized that "technological change" has a significant effect on the preparation and consumption of food and beverages. This is followed by the habit of "eating at the table" with a rate of 14%. Figure 4 provides details on the changes in kitchen tools and equipment. Another question asked to the participants was about the changes in table manners. When Figure 5 is examined, it is seen that the most common answer (n=10) was "not sitting at the table together". This answer of the participants was evaluated as an important indicator of the changes in the table culture. The statement "not eating on the floor" came in second place (n=8), while the answers "the impact of social change" and "not eating from one plate" came in third place. Another question asked to the participants was about the changes in food and beverage consumption in terms of time and space. 73% of the participants gave the most answers in this context as "modernization of spaces". Other changes expressed by the participants are detailed in Figure 6. Finally, the participants were asked about the foods and beverages that they did not consume in their own culture in the past but consume today. Figure 7 was created in line with all the answers given by the participants. Participants gave more than one answer to this question, and the most common change (n=11) was "food from different cultures". This was followed by "vegetable dishes" in second place (n=6), and "black cabbage" and "Abaza cake" in third place (n=3). The fact that dishes from a particular culture were mentioned is a particularly striking finding.

Food stands out as an important cultural element that shapes the identities of societies and reflects their lifestyles, values and traditions, beyond being just a basic nutritional element. In every society, food is shaped in line with social, economic and geographical conditions and can change over time. At the same time, food takes on functions such as socialization, coming together and sharing, thus becoming a cultural experience. Strongly associated with transitional periods such as birth, death and marriage, food becomes an inseparable part of many rituals. In this context, food plays an important role as a tool that reinforces the sense of belonging of individuals and societies, meets their emotional needs and provides them with a cultural identity (Macit and Kiran, 2024). The coexistence of different ethnic groups in a city, region or country can lead to significant changes in food culture, as well as contribute to the diversification and enrichment of culinary culture. Each culture has its own unique dishes, production methods and cooking techniques. These differences emerge as a result of factors such as cultural interaction, globalization and migration, and new types of food can develop as a result of the interaction and combination of cultures. The coexistence of different cultures encourages intercultural integration, while allowing food culture to become an expression of social common life rather than simply reflecting the identity of a certain ethnic group. Their views on the changes in food and beverage production, such as the "disappearance of the collective method", are noteworthy. When focusing on the changes in table manners, almost all ethnic cultures (except for the Abaza ethnic culture) mentioned that the tradition of eating and drinking on the floor table was gone and that meals were now consumed in a table setting. Sever (2024), in his work examining the changes in Turkish food and beverage culture, mentioned that the traditional way of eating, the floor table, has been replaced by the dining table today. In addition, due to the hustle and bustle of

daily life, the concepts of school, work and work occupying an important place in human life, the inability to sit together at the table has been one of the most striking changes in table manners. Finally, an attempt was made to examine what foods and beverages were not consumed in the past but are now being consumed. Almost all ethnic cultures (except for the Abaza ethnic culture) stated that they prepare and consume dishes from different cultures in their kitchens. The fact that the participants stated that they made dishes that are specifically identified with a culture (Bosnian pastry, Abaza cake, Circassian chicken, etc.) stands out as an extremely important finding in terms of the ultimate purpose of the research.