

PAPER DETAILS

TITLE: Kültürel Miras Bağlamında Sakarya İlinde Yasayan Etnik Grupların Türk Mutfagina Katkilari

AUTHORS: Kübra ERBİL,Gül YILMAZ

PAGES: 276-285

ORIGINAL PDF URL: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/497071>



Turizm Akademik Dergisi

Tourism Academic Journal

www.turizmakademik.com



Kültürel Miras Bağlamında Sakarya İlinde Yaşayan Etnik Grupların Türk Mutfağına Katkıları

Kübra ERBİL^{*a}, Gül YILMAZ^b

^a İstanbul Arel Üniversitesi, MYO, İSTANBUL

^b İstanbul Arel Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, İSTANBUL

Öz

Yeme içme kültürü insanların yaşam amacını oluşturmaktadır. İnsanların yeme içme ihtiyacını karşılaması, yaşadıkları yörenin, bölgenin, ülkenin coğrafi koşullarından etkilenmektedir. Böylelikle her yörede yaşayan insanlar, o yörede yetişen toprağın, iklimin, suyun yiyeceklerle de etki yapması sonucu yöresel yemeklerin oluşmasına katkı sağlamaktadır. Yöresel yemekler de, bir ülkede bir şehir de ya da yörede insanların uzun yıllar birlikte yaşayarak ve bir olay sonucunda gelenek haline getirip herkes tarafından benimsenmesi sonucunda ortaya çıkan yöre yemekleridir. Bu çalışmada Sakarya ilinde yaşayıp; göç neticesinde ülkemize gelen etnik grupların yemek kültürleri araştırılmıştır. Araştırmanın amacı Sakarya ilinin sahip olduğu çok kültürlülüğten beslenmiş olan zengin mutfak kültürüne dikkat çekerek bu yöre mutfağını kültürel miras olarak ortaya çıkarmak ve korumaya çalışmaktır. Sakarya da yaşayan bu etnik grupların yemek kültürleri ve özel günlerdeki yemek merasimleri aktarılacaktır. Bu bağlamda nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılarak Sakarya halkının yapmış olduğu hamur işlerinin, ara sıcak yemeklerinin, sebze ve ot yemeklerinin, et yemeklerinin ve tatlılarının neler olduğu, nasıl yapıldığı ve sunulduğu çalışmamızın ana konusunu oluşturmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Etnik gruplar, Kültürel miras, Yöresel yemekler.

Abstract

Eating and drinking culture is the life goal of people. The fulfilment of eating and drinking needs of people are affected by the geographical conditions of the region and country where they live. Thus, as a result of the impact of soil, climate and water on the foods grown in a particular region, people living in every region contribute to the formation of local foods. Local food is a local dish in a country or a region where people live for many years and become a tradition in consequence of an event and adopted by everyone. In this study, the food cultures of the ethnic groups living in Sakarya province and came to our country during the migration were investigated. The purpose of the research is to attract and retain the rich cuisine of this region as a cultural heritage by drawing attention to the rich culinary culture that has been nourished from the multiculturalism of Sakarya. The food cultures of these ethnic groups in Sakarya and their food ceremonies on special occasions will be conveyed. In this context, by using the interview technique as a qualitative research method, how the meals are prepared and presented vegetable and herb meals, how baked goods of Sakarya people are made meat dishes and desserts constitute the main topic of our study.

Keywords: Cultural heritage, Ethnic groups, Local dishes.

JEL CODE: Z100, Z120, Z390

Makalenin Geçmişi:

Gönderim Tarihi : 12.02.2018

Düzeltilme : 08.03.2018

Kabul : 10.03.2018

Erbil, K. & Yılmaz, G. (2018). Kültürel Miras Bağlamında Sakarya İlinde Yaşayan Etnik Grupların Türk Mutfağına Katkıları, Turizm Akademik Dergisi, 5 (1), 276-285.

* Sorumlu yazar e-posta: kubraerbil@arel.edu.tr

GİRİŞ

Bir toplumdaki yemek kültürü toplumların yaşam biçimleri ve yeme alışkanlıklarının sonucu olabilmektedir. Türk toplumunda da farklı toplumlar yaşadığından farklı kültürlerde yemek çeşitleri, yeme içme kültürleri son derece zengindir. Kültür genel olarak, insan toplumlarının tarihsel geçmişi, gelişme özellikleri, üretim biçimleri, değer ve normları, inanç ve tutumları, normları ve toplumsal ilişkileri ile ilgilidir (Yılmaz, 2016). En geniş anlamda, insan toplumunun sembolik ve öğrenilmiş yönlerini anlatan genel bir terim olan kültür, gelenek, görenek, inanış, düşünce, bilim ve sanat etkinliklerinin birikimiyle ortaya çıkan ve her topluma göre değişen bir yaşam biçimidir (Yılmaz, 2016). Kültür kavramı, şimdide yaşayan bizler için asla “geçmişin yükü”, “geçmişin mirası” olmakla sınırlı değildir. Kültür kavramı, bizlerin bugün belki de geçmişte hiç örneği bulunmayan yeni düşünce, yaşama ve eylem türleri yaratmamızla kapsamı geleceğe doğru sürekli genişleyen bir kavram olarak kalacaktır (Özlem, 2012).

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

Etnik sıfatı ve ethnîe kökünden gelen etniklik, etnisiye gibi kavramlar Yunanca ethnîos sözcüğünden gelmektedir (Aydın, 1999). Etnik, Yunanca’da bir tür beşeri birlik biçimini ifade etmek için kullanılan bir sözcüktür. Etniklik, bir grup insanın kendilerinin gerçek ya da hayali müşterek bir atadan geldikleri inancıyla duygusal bağlarla birleşerek çoğunluktan ayrıldıklarını benimsemelerinin hali olarak tarif edilmekle birlikte uluslararası kuruluşların çalışmalarına bakıldığı zaman genel olarak etniklik kavramının üzerinde uzlaşılacak bir tanıma henüz ulaşılmadığı söylenebilmektedir (Dündar, 2009).

Sakarya ili de en çok göç alan illerden biri olarak içinde birçok etnik grubu barındırmaktadır. Sakarya ilinde yaşayan etnik gruplar mutfağına önemli derecede katkıda bulunmaktadır. Bu çalışma ile Sakarya’daki yöresel yemeklerin kültürümüze katkıları incelenmektedir.

Çalışmamız üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde kültür ve kültürel mirasın Türk kültürüne etkilerinden bahsedilecektir. İkinci bölümde, Sakarya ilinde yaşayan halkın nereden geldiği hangi etnik gruplar olduğu son bölümde de Sakarya’da yaşayan etnik grupların mutfağına katkılarının neler olduğu incelenmiştir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Kültür ve Kültürel Miras

Kültür, sözlük ve ansiklopedilerde en fazla tanıma sahip sözcükler arasında bulunur. Terim olarak “kültür”, Latince colere fiilinden türetilmiştir. Colere; işlemek, yetiştirmek, düzenlemek, onarmak, inşa etmek, bakım ve özen göstermek, ekip biçmek, iyileştirmek, eğitmek vb. anlamları birlikte içeren çok zengin bir anlama sahiptir (Özlem, 2012).

Zamanla kullanımı değişen kültür, Romalı olan, filozof Cicero ve şair Horatius tarafından insanın yetiştirilmesi, işlenmesi, eğitilmesi anlamında ilk kez kullananlardır. Bu anlam da kültürün bireylerin ve bir toplumun yaşam biçimi olduğunu düşünebilir.

Her milletin, ülkenin ve toplumun sosyo-kültürel ve ekonomik yapısına, tarihsel kimliğine, beslenme alışkanlıklarına, damak zevkine, tarımsal üretim ve yapısına göre şekillenmiş bir mutfağı vardır. Türk kültür hayatının önemli bir unsuru olan Türk mutfağı; aynı zamanda dünyanın en ünlü birkaç mutfağından biridir. Çeşit ve lezzet açısından olduğu kadar, yiyecek hazırlama ve pişirme teknikleri, özel gün yemekleri, mutfak araç ve gereçleri açısından da çok zengindir (Güler, 2010).

Bununla birlikte, etnik gıdayı, insanların kültürü ve kökenlerinin geldiği bölgeyi içeren yemeklerden oluşan yemeklerden bahsetmek doğru olur (Kwon, 2015). Ülkemizde de etnik adlarla anılan bazı yiyecekler ve yemek adları vardır. Bu tür bir adlandırma, etnik sınırlarla aidiyet ilişkisinin sadece insanlar için değil, onun elinde şekillenen maddi çevre için de geçerli olduğunu göstermektedir. Laz Böreği, Tatar Böreği, Kürt Pilavı, Muhacir Somunu, Muhacir Böreği, Çerkez Salatası, Çerkez Tavuğu, Çerkez Abıstası, Özbek Pilavı, Acem Pilavı, Arabaşı, Abaza Peyniri, Yörük Kebabı, Çingene Pilavı, Arapsaçı, Arnavut Böreği, Firenk Kebabı gibi adlandırmaların muhtemel iki faili vardır; bunlardan ilki topluluğun kendisi, diğeri de kendisi dışındakilerdir. Fakat her iki durumda da ortak olan şey bu adlandırmaların topluluklar arasındaki sınırları tayin etmekte başarıyla kullanıldıklarıdır. Bir topluluk ancak kendi kültürel çevresinin sınırlarında gezindiğinde diğeri ya da kendini tanımlama ihtiyacı duyar. Çünkü aradaki fark onun hayatta kalma stratejileriyle oldukça ilişkilidir (Fırat, 2014).

Etnik grubun kimliği, tarihsel, çevresel, sosyal gibi birçok farklı unsur üzerine kurulabilir. Türkiye toprakları, birçok medeniyeti üzerinde barındırmış ve çok farklı kültürlerle ev sahipliği yapmıştır. Tarihsel geçmişinin getirdiği bu birikimin yansıdığı sayısız tarihi ve kültürel eseri de halen coğrafyasında barındırmaktadır.

Günümüze kadar ulaşmış farklı medeniyetlerin izlerini taşıyan her bir eser ülkemizin kültürel mirasını oluşturmaktadır. (K. Açıcı, Ertaş & Sönmez, 2017).

Kültürü etkileyen faktörler göz önüne alındığında zaman içerisinde bir gelenek olan kültür, eski nesilden yeni nesillere aktararak süreklilik göstermektedir (Ertaş ve ark., 2017). Kültürel miras daha önceki kuşaklar tarafından oluşturulmuş ve evrensel değerlere sahip olduğuna inanılan somut ya da somut olmayan kültürel değerlere verilen genel bir isimdir.

Kültürel miras, bir toplumun üyelerine ortak geçmişlerini anlatan, aralarında dayanışma ve üyelerinin birlik duygularını güçlendiren unsurlardır. Bu unsurlar, insanların tarih boyunca biriktirdikleri deneyimlerin ve geleneklerin devamlılığını ve gelecek nesillere aktarılmasını sağlar. Başlıca kültürel miras kaynakları olarak sosyal faaliyetler, mutfak, giyim, gelenek, din kutsal eşyalar, sanat eserleri, müzik, dans, folklor, arkeolojik ve tarihi yapı ve alanlar gösterilebilir (Çavuş, 2014).

Gıdaların seçimi, yerel bir yemeğin ortaya çıkmasına katkıda bulunan insan faktörü, kullanılan malzemeler ve böylece yerel bir yemek için özel bir nitelik kazandıran servis ve hazırlama teknikleri, o yörenin gastronomi mirasını ifade etmektedir (Uggioni, Proença & Zeni, 2010).

Sakarya'da Yaşayan Halk Ve Etnik Halk

İpek ve baharat yollarının ve üç kıtanın birleşim noktası ile uygarlıkların beşiği olan Anadolu toprakları, binlerce yıldan bu yana göç yollarının en önemlilerinden biridir (Aktaş, 2011). Osmanlı İmparatorluğu gibi geniş topraklara yayılan ve yüzlerce yıl hüküm süren bir imparatorluğun 20. yüzyıl başında çöküşü sonrasında, imparatorluğun çeşitlilik gösteren demografik mirası içinden bazı etnik gruplar Türkiye'de yaşamaya devam etmişlerdir.

Sosyoloji bilimi açısından objektif bakışla ele alındığında etnik grup, diğerlerinden önemli farklılıklara sahip topluluğu ifade eder. Yani yaşayış ve kültür özelliklerinin büyük kısmı bakımından diğerlerinden farklı öğelere ve uygulamalara sahip grup etnik grup olarak tanımlanabilir. Örneğin; diğer gruplarda masada yemek yeme alışkanlığı ve uygulaması varken bir grup yerde yemek yeme alışkanlığına sahipse bu grup etnik olarak diğerlerinden farklıdır (www.wikizero.info).

Sakarya geçmişten günümüze uzanan bu tarihsel süreç de; Orta Asya, Kafkaslar ve Balkanlar gibi farklı coğrafyalardan gelen toplulukların renkleri oluşan ve farklı kültürlerin birlikte huzur içinde yaşadığı bir ilidir. Etnik kimliğin de kavşak noktası olan bu ilde fark-

lı coğrafyalardan gelen ve farklı kültürlerle sahip olan insanlar, bu topraklarda yüzyıllardır barış içinde yaşamaktadırlar (Aktaş, 2011).

İl sınırları içinde yerli ve yerleşik olarak "Manavlar", yerli ve göçer olarak "Yörükler"; Kafkasya göçmeni olarak bilinen "Çerkezler", "Abhazlar", "Gürcüler", "Lazlar" (Mohtiler) ve "Hemşinliler"; Kırım göçmeni "Tatarlar"; Balkan ve Rumeli göçmeni olarak adlandırılan "Boşnaklar", "Arnavutlar", "Pomaklar", "Sırp" ve "Muhacirler" (Bulgaristan ve Rumeli'den gelen Türk kökenli Yörük ve Türkmenlere verilen genel ad); bu toplulukların yanı sıra "Kurmançlar" (Kürtler), "Zazalar", Karadenizliler (Türkçe dışında dil bilmeyen/Türkmenler), Abdallar, Romanlar ve çok az sayıda "Ermeni", "Rum" ile "Arap" yaşamaktadır (www.adatavir.com).

2007 rakamlarına göre il nüfusu; %40 Manav, %21 Karadeniz Türkmenleri Çepniler, %9 Balkan ve Rumeli Türkleri, %7 Gürcü, %5 Laz, %4 Kürt, %2 Abhaz, %1 oranında Çerkez, Roman, Boşnak, Arnavut, Yörük kültürüne sahip nüfustan oluşur (Aktaş, 2011).

Manavlar (yerli yerleşikler), özellikle Batı Anadolu'da yoğunlaşan halktır. Türkologlara göre Manavlık, Anadolu'da ilk yerleşik hayata geçen Türkleri tanımlamada kullanılan bir sıfattır. Bu sıfat, yerleşik hayatı benimsemiş Türkmen Yörükleri, Osmanlı'nın son dönemlerinde yerleşik hayata geçmeyen Türkmenlerden ve Anadolu dışındaki Osmanlı topraklarından gelen Müslüman halktan ayırmak için kullanılmıştır. Manavlar hakkında en çok kabul edilen bilimsel görüş göçebelikten vazgeçmiş Yerliler, tarla, bahçe tarımı ve küçük ticaretle ve el sanatlarıyla uğraşan Yörüklerdir. Manavlar yerli yerleşik oldukları için kendilerine ait herhangi bir dilleri yoktur. Türk oldukları için sadece Türkçe bilirler ve konuşurlar.

Sakarya ilinin çoğunluğunu oluşturan Manavlar, etnik gruplar arasında tampon kurum görevini üstlenmiştir. Göçler sonucu farklı kültürel topluluklarla topraklarını paylaşmış ve bugünkü kültürel zenginliğe kavuşmasını sağlamıştır.

Sakarya'da Yaşayan Etnik Grupların Türk Mutfakına Katkıları

İnsanın beslenmesi biyolojik bir eylemdir. Beslenmeye bu tür yaklaşımda insan metabolizmasının besin, enerji ihtiyacını karşılanması sürecine gönderme söz konusudur. Ancak söz konusu enerjinin sağlanması için gerekli besinlerin temini, insan tüketimi için uygun hale getirmesi ve tüketim davranışları süreci, beslenmeyi salt biyolojik bir eylem olmaktan çıkarmakta, kültürel bir olgu haline dönüştürmektedir (Beşirli, 2010).

Yiyeceklerin seçimi, hazırlama biçimleri, yemek yeme şekli, günlük öğün sayıları, yemek zamanı ve por-siyon ölçüsü gibi faktörler gelenek ve yemek kültürü ile genel olarak kültürel örüntülerle bütünleşik şekilde ele alınmaktadır (Fieldhouse, 1996).

Güler' e göre (2010), Türk Mutfak kültürü denildiğinde, Türkiye toprakları üzerinde yaşayan insanların tüketmiş olduğu yiyecek ve içecekler ile bunların hazırlanmasında, pişirilmesinde ve saklanmasıyla kullanılan araç gereç ve teknikler anlaşılmalıdır.

Bir toplumun sahip olduğu kültürel değerler, toplumların yaşam biçimlerini, yeme-içme alışkanlıkları üzerinde etkilidir. Farklı toplumların, farklı kültürlerle sahip olduğu bir gerçektir. Türk toplumu da, yemek çeşitleri, tadı, özelliği bakımından diğer topluluklara göre farklılıklar göstermektedir (www.turkishcuisine.org).

Güler (2010), Türkiye'de yerel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşamaktadır. Diğer kültürlerle yaşanan etkileşim, Asya ve Anadolu mutfaklarının sunmuş olduğu ürünlerin çeşitliliği, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında gelişen yeni tatlar gibi nedenler bugünkü Türk Mutfak kültürünün çeşitlenmesinde ve şekillenmesinde rol oynamıştır.

YÖNTEM

Araştırmanın Amacı

Araştırmanın amacı Sakarya ilinin sahip olduğu çok kültürlülüğün beslenmiş olan zengin mutfak kültürüne dikkat çekerek bu yöre mutfağını kültürel miras olarak ortaya çıkarmak ve korumaya çalışmaktır. Bu amaç doğrultusunda, çalışmada şu sorulara yanıt aranmıştır:

- Sakarya ilinin etnik gruplarının geleneksel yemekleri nelerdir?
- Sakarya ili mutfağının kültürel özellikleri nelerdir?

Araştırmanın Deseni

Çalışmada nitel araştırma desenlerinden biri olan sözlü tarih yöntemi ve yüz yüze görüşme yöntemi kullanılmıştır. Görüşme yöntemi, bireylerin çeşitli konulardaki bilgi, tutum ve davranışları ile bunların olası nedenlerinin öğrenilmesinde, sözel olarak bilgi toplama veya deneklere soru sorarak veri toplama olarak ifade edilmektedir (Küçük, 2016). Sözlü tarih yönteminin kullanılmasındaki amaç, geçmişin izinde 150-200 yıllık yemekleri birincil kaynaklar aracılığıyla ortaya çıkarabilmektir. Sözlü tarih, anlatıcının birinci ağızdan anlatacağı anılarının kayda alınmasıdır. Önceden

planlanmış görüşmeler aracılığıyla görüşmecilerden soru-cevap şeklinde bilgiler elde edilir (Baum, 1987). Sözlü tarih, insanlar etrafında inşa edilen bir tarihtir. Hayatı tarihe iter ve kapsamını genişletir. Kahramanlarını sadece liderlerden değil bilinmeyen çoğunluktaki insanlardan seçer (Thompson, 2000).

Sözlü tarih yöntemini gerçekleştiren araştırmacının konuyla ilgili ön bilgisinin olması ve anlatıcıyı konuşturabilecek bir sosyal yeteneğinin olması yöntemin başarılı ve etkin bir şekilde uygulanabilmesi için gerekli unsurlardandır (Baum, 1987). Seçilen bölgede yaşlı fakat uzun söyleşiler yürütebilecek kadar sağlıklı kişiler belirlenmeli (Öztürkmen, 1998'ten aktaran Akçalı & Aslan, 2012); bu kişilerden randevu alınarak, onlar için en uygun zaman ve mekân tercih edilmelidir. Görüşülecek temaların listesi hazır olmalı ve görüşme öncesinde kayıt cihazlarının kontrolü yapılmalıdır (Danacıoğlu, 2001'den aktaran Akçalı ve ark., 2012).

Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini Sakarya ilinde yaşayan farklı etnik gruplara ait, 50 yaş üzeri ve görüşme yapabilecek sağlıklı kişiler oluşturmaktadır. Çalışmada kolayda örnekleme yoluyla 7 kişiyle yüz yüze görüşme yapılmıştır.

Veri Toplama ve Analizi

Çalışmada öncelikle literatür taraması yapılarak Sakarya ilinin mutfak özellikleri hakkında bilgiler toplanmıştır. Bu bilgiler ışığında görüşmeler gerçekleştirilmeden önce Sakarya mutfağına ilişkin ana temalar ve görüşmelerde değinilecek konular belirlenmiştir. Daha sonra uygun bağlantılar kurularak randevular alınmıştır. Sakarya ilinde yaşayan çoğunluğunu kadınların oluşturduğu, yaşları 54 ile 75 arasında değişen 7 görüşmecilerden alınan izin doğrultusunda ses kayıt cihazı aracılığıyla kayda alınmış ve ardından eksiksiz bir şekilde çözümlenerek çözüm metinleri oluşturulmuştur. Konuşma esnasındaki herhangi bir değişiklik yapılmamasına özellikle dikkat edilerek, konuşmalar olduğu haliyle metne dökülmüştür.

Araştırmadan elde edilen verilerin analizinde betimsel analiz kullanılmıştır. Betimsel analiz, elde edilen verilerin önce sistematik ve açık bir biçimde betimlenmesini, daha sonra yapılan bu betimlemelerin açıklanmasını, yorumlanmasını, neden-sonuç ilişkilerinin irdelenerek birtakım sonuçlara ulaşılmasını ifade eden bir nitel veri analiz türüdür (Yıldırım & Şimşek, 2011).

BULGULAR

Bu bölümde görüşmelerden elde edilen bulgular ara sıcaklar, hamur işleri, ot ve sebze yemekleri, et yemekleri ve tatlılar başlıkları altında sunulmuştur.

Hamur İşleri

- Kaçamak: Macır yemeğidir (mısır unu lapası). Su, tuz ve mısır unu ile mama kıvamında bir karışım elde edilir ve bu karışım lapa kıvamında olup, servis yapılacağı bir kaba alınır. Bu kap daha çok tepsi olur. Tepsinin içine yerleştirilip üzeri bir kaşık yardımıyla bastırılarak düzeltilir üzerine ısıtılmış süt dökülür ve tekrar üzerine kızdırılmış sıvıyağ dökülüp sıcak servis yapılır.
- Kat: Arnavut yemeğidir. Un, su ve tuzdan oluşan bir hamur elde edilir. Burada farklı olan hamurun elde edilmesindeki farklılıktır. Hamurun içinde kullanılacak olan suyun kaynar olarak kullanılmasıdır. Un ve tuz kaba alınır ve içine kaynar su eklenerek hamur elde edilir ilk aşamada hamuru karıştırmak için tahta bir kaşık kullanılır. Sonra el değebilecek ısıya gelince, hamurdan parçalar alınarak hamur, tepsi boyutunda el ile açılır. Tepsie konan her bir hamur arasına sıvıyağ dökülerek kat kat bir hamur elde edilir. Tepsinin hepsi hamur ile kaplandıktan sonra fırına verilir. Fırından çıkan sıcak pişmiş hamur parça parça edilir ve üzerine kızdırılmış toz biberli yağ dökülür. Sıcak servis edilir. Genellikle kahvaltı da tüketikleri bir yemektir.
- Malay: Manavlara ait bir hamur işidir. Un, su, tuz bir çırpıcı ile karıştırılır. Geniş tabanlı bir tencerede un helvası kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Pişince, kaşık kaşık servis tabağına, genellikle servis için geniş bir tepsi konulur. Üzerine eritilmiş tereyağı dökülür ve isteğe göre tekrar üzerine şeker, pekmez veya manavlara özgü bir çeşit sos olan dartı dökülerek yenir.
- Kıvrırma: Manavların yaptığı bir hamur işidir. Un, su ve tuzdan elde edilen bir hamur elde edilir. Hamur bir oklava yardımı ile çok ince açılır. Tül gibi ince açılan hamurun içine bal-kabağı ve yağ konulur. Kenarlardan bükülerek yavaş yavaş kalın olmamasına dikkat edilerek çok ince sarılır. Börek tepsisinin tabanı yağlanır ve börekler dizilir ve üzerlerine de sıvıyağ dökülür. Fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Börekler fırından çıktıktan sonra üzerine kaynatılmadan yapılan şekerli su dökülür. Tatlı olarak tüketilir.
- Cevizli lokum: Manavların yaptığı bir ekmek türüdür. Ekşi mayadan ekmek hamuru yapılır. Hamur kabaca 1.5 cm kalınlığında açılır. İçine bolca kırık ceviz ve karanfil serpilir. Rulo şeklinde sarılan hamur yaklaşık 7- 8 cm ka-

lınlığında kesilerek tepsiye dizilir. Üzerine de haşhaş dökülür ve fırında pişirilir. Özellikle, düğün ve bayram gibi şenliklerde yapılıp, tüketilir.

- Kurt: Manavlara ait bir yemektir. Yumurta, karbonat, çok az yoğurt ve un ile yumuşak bir hamur elde edilir. Bol yağda kızartılır. Kaynatılmadan hazırlanan şerbetin içine kızartılan hamurlar atılır. Birkaç dakika şerbette bırakılıp içinden alınır ve tüketilir.
- Haluj: Abhazlara ait hamur işidir. Un, su ve tuzdan oluşan bir hamur elde edilir ve çok ince bir şekilde oklava ile açılır. Hamur açıldıktan sonra yuvarlak bir aparat ile hamur daire şeklinde kesilir. İçine de, Çerkez peyniri ve azıbra otu ile bir iç harç hazırlanır ve konulur. Hamur, kenarları kıvrılarak örgü şeklinde kapatılır. Su da haşlanır ve üzerine tereyağı pul biberli kızdırılmış yağ dökülür. Sıcak servis edilir. Bir nevi Abhaz veya Çerkez mantısıdır. Bu hamurlar özellikle bayram sabahlarında kızartılarak tüketilir.

Sebze ve Ot Yemekleri

Karalahana çorbası ve Dible'yi çok sık yapmaktadırlar. Dible'yi karalahana ve bol bulgur ile kendi suyunda pişirilmesiyle elde ediyorlar ve Gürcülerin en çok yaptığı ve farklı bir lezzet olarak mutfaklara girmiş olan karalahana sarmasıdır. Karalahana sarmasının iç malzemesinin tamamen mısır yarması ve tuz, karabiber ve pul biber olmasıdır. Sarma sarılırken de, kenar kısımları içe doğru kıvrılmadan sarılmaktadır. Kenar uçları açık olmasına karşın iç malzeme pişerken kesinlikle dışarı çıkmadan muntazam bir şekilde pişmektedir.

- Pırçıman: Diken Başı Kavurması, böğürtlen meyvesinin baş kısmındaki dikenden yapılır. Diken başı haşlanır ve haşlama suyu dökülür acı suyundan arındırılır. Sonra ayrı bir tavada soğan ve salça, kırmızıbiber ile birlikte kavrulur. Sonra içine haşlanmış diken başları eklenir ve karıştırılarak servise hazır olur. Bunu daha çok kadınlar gün ortası oturumlarında sohbetlerinde çayın yanında servis etmektedir.
- Papara: Macır yemeğidir. Bayat ekmeklerin üzerine, kavrulmuş soğan ve içine eklenen yağ ve sudan oluşan sos kıvamında bir karışım elde edilip, bayat ekmeklerin üzerine dökülmesiyle tüketilmektedir. Günümüzde, lezzetini daha da arttırmak için soğanlı sosa kıyma sote edilip kıymalı bir harç hazırlanıp, ekmeklerin üzerine dökerek tüketilmektedir. Kıymalı olarak yapılabilecek ise ekmek mantısı denilmektedir.

- Patlıcan Tepside: Macır yemeğidir. Patlıcanlar alacalı soyulduktan sonra enlemesine ortadan ikiye kesilir ve haşlanır. Haşlandıktan sonra una bulanıp, altı yağlanmış bir fırın tepsisine enlemesine dizilir. Üzerine, bir nevi domates sosu olan, yağda kavrulmuş rendelenmiş domates konur ve fırına verilir. Patlıcanların üzeri kızarana ve tamamen suyunu çekene kadar pişirilir. Piştikten sonra fırından çıkarılır ve tekrar sarımsaklı yoğurt dökülüp tekrar fırına verilir. Tekrar üzeri kızarana kadar pişirilir ve sıcak servis yapılır. Bu yöntemin aynısını, birer dolması ile de yapılmaktadır.
- Sütleyen otu: Manavlara ait sebze yemeğidir. Sütleğen otu olarak bilinen bir ottan yapılmaktadır. Bunu yöredeki insanlar hiçbir pişirme işlemi geçirmeden olduğu gibi doğal bir şekilde tüketirler.
- Karagöz mancarı: Manavlara ait bir sebze yemeğidir. Yöreye has bir bitkidir. Kavurularak veya pide iç harcı olarak tüketilir.

Et Yemekleri

- Söğüş et: Abhazlara ait bir et yemeğidir. Tercihen koç etinin kullanıldığı ama herhangi bir kırmızı etten de yapılan bir yemektir. Etin sadece suda haşlanmasıyla elde edilir. Suyun içine tuz bile eklenmemektedir. Tamamen piştikten sonra yanında abhaz salçası ve Sızbal ile servis edilir. Bu yemeği yerken kesinlikle çatal ve bıçak kullanılmaz, el ile üç parmağı kullanılarak yenmektedir.
- Çerkez tavuğu da diğer bir et yemeklerindendir. Çerkez tavuğu ise kırmızı etin olduğu zamanlarda sofralarda yer almamaktadır. Yemeklerinde ya kırmızı et ve ürünleri bir arada bulunur ya da beyaz etlerin bulunduğu bir sofraya kurulmaktadır.

Yöreye ait bir diğer ürün ise süt ürünlerinden, süt çiğidir. Süt çiği, süt sağıldıktan sonra bekletilir ve üzerinde bir yağ tabakası oluşur buna, üzer veya süt çiği, de denilmektedir. Süt çiği, çok kıymetlidir. Özel yemeklere ve özel misafirler ağırlanırken kullanılır.

Tatlıları

Tükettikleri çok çeşitli tatlı olmamakla birlikte baklava çeşitlerinin hepsini tüketirler ve ayrıca bal kabağı tatlısı yaygın yapılan bir tatlıdır.

- Bal kabak Tatlısı: Balkabağı rendelenir. İçine şeker ve balkabağı biraz yumuşatması için süt dökülür. Bu ürünler beraber harmanlanır ve harcın yarısını tepsinin alt tabanını kapla-

yacak şekilde sıkıca bastırarak dizilir üzerine ceviz veya fındık dökülür ve tekrar harcın diğer yarısı tepsie dökülerek dizilir ve fırında pişirilir. Fırından çıkan ve soğumuş olan tatlı üzerine tahin dökerek servis edilir.

Ek olarak Meyveden de yaptıkları Galle adlı bir tatlıları vardır.

Galle: Manavlara ait olan ayvadan yapılan bir tatlıdır. Yarım elma dili şeklinde orta kalınlıkla kesilen ayvalar, soyulmadan çok az suda koyu hoşaf kıvamına gelene kadar, ayva çekirdeği ve karanfil ile birlikte pişirilir. Bol tanelidir. Hem içecek olarak, bulgur pilavı ve dolma ile tüketilmektedir. Hem de tatlının olmadığı sofralarda tatlı olarak tüketilmektedir.

Ayrıca özel günlerde tatlı olarak cevizli baklava tüketmektedirler.

SONUÇ

Yemek yeme sadece biyolojik bir ihtiyaç değildir. Tüketilen yiyeceklerin yetiştirilmesi ve işlenmesi coğrafi farklılıklar göstermektedir. Yemek pişirme, sunma ve tüketme farklılıkları coğrafi bölge ve yöre kültürüne göre farklılıklar göstermektedir. Bu farklılıklar sonucu yöresel yemekler ve geleneksel beslenme alışkanlıkları oluşmuş ve yemek yeme kültürel bir anlam taşımaya başlamıştır.

Dünyanın önemli ilk üç mutfağı arasına yerini alan Türk Mutfağı, farklı lezzet ve sunumlarıyla, zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Birçok açıdan dünya mutfakları içinde kendine has özellikleriyle yabancı ve yerli turistlerinde dikkatini çekmektedir. Lezzetli ve eşi benzeri olmayan farklı sunumlarıyla beğeni toplarken, sağlık açısından da beslenme ihtiyacını giderebilecek bir yemek kültürüne sahiptir. Türk Mutfağı yemek çeşitliliğinin zenginliğini, içinde barındırdığı ve yüzyıllardır barış ve dostluk içinde yaşadığı birçok farklı etnik grubun farklı yemek kültürünün bulunmasından beslenmiştir.

Göçler neticesinde birçok farklı kültüre sahip insanlar birbiri ile ortak bir yaşamı paylaşmak zorunda kalmıştır. Göçmenler ve yerliler arasında; gelenek, görenek ve kültürel farklılıkların olması beraberinde toplumsal problemleri de getirmiştir. Göç ve toplumsal bütünleşme ile ilgili sorunlara, gerek Osmanlı İmparatorluğu gerek Türkiye Cumhuriyeti dönemlerinde sık biçimde rastlanılmaktadır. Birçok farklı etnik grubu içinde barındırması çokkültürlülüğe sahip olmasını sağlamıştır. Kimi zaman çok kültürlülük birçok sorunu beraberinde getirebilmektedir. Sakarya ili de çok kültürlülüğe sahip olmasına rağmen halk birlik ve beraberlik içinde ve birbirlerinin kültürlerini de benimseyerek yaşamaktadırlar. Bugün Sakarya mutfağının çok

geniş bir repertuarının olması da bu çokkültürlülüğe borçludur. Sakarya mutfağı da bu birlik beraberlikten beslenmiş ve birçok farklı kültüre sahip bireylerin yemek kültürü ile Sakarya Mutfağı oluşmuştur.

Unutulmaya yüz tutmuş olan bu yemek kültürünün gelecek nesillere aktarılması için yerel yönetimlerin halk eğitim merkezlerinde çeşitli kurslar düzenleyerek genç kuşaklara aktarılması için çalışmalarda bulunmaları önerilmektedir. Çeşitli festivaller ve yöresel yemek yarışmaları ile etnik mutfakların tanıtımı rahatlıkla gerçekleştirilebilir.

KAYNAKÇA

- Aktaş, A. (2011). Sakarya'da çok kültürlülük. Hemşehri Sakarya Büyükşehir Belediyesi, Şubat, 10.
- Aktaş, A. (2011). Sakarya'da yaşayan etnik grupların nüfusu ve oranı. Hemşehri Sakarya Büyükşehir Belediyesi, Şubat, 14.
- Aydın, S. (1999). Kimlik Sorunu Ulusallık ve Türk Kimliği, Öteki Yayınevi, Ankara, ss.54.
- Baum, W. K. (1987). Oral history for the local historical society (3. basım). Kaliforniya: Altamira Press.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. Milli Folklor, 11, 159.
- Çavuş, A. (2014). Kültürel miras olarak Köprübaşı ilçesine (Trabzon) geleneksel tahta kaşık üretimi. Marmara coğrafya dergisi, 29 (Ocak), 425.
- Dündar, S. (2009). Kürtler ve Azınlık Tartışmaları. Doğan Kitap, İstanbul, 19.
- Fieldhouse, P. (1996). Community Shared Agriculture. Agriculture and Human Values, 13, 43-47.
- Fırat, M. (2014). Yemeğin ideolojisi ya da ideolojinin yemeği: Kimlik bağlamında yemek kültürü. Folklor/Edebiyat. 20(80), 137.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26. 25.
- K. Açııcı, F., Ertaş, Ş., Sönmez, E. (2017). Sürdürülebilir Turizm: Kültür Turizmi ve Kültürel Miras, Akademia Disiplinlerarası Bilimsel Araştırmalar Dergisi 3 (1), 52-66, S.65.
- Kwon, D.Y. (2015). What is ethnic food?. Journal of Ethnic Foods, 2, 1.
- Küçük, O.(2016). Bilimsel araştırma yöntemleri (1. basım). Ekin Basım Yayın.
- Özlem, D. (2012). Kültür felsefesi, Kültür bilimleri ve kültür felsefesi, İstanbul, 158.
- Özlem, D. (2012). Doğalcı ve insancı yaklaşımlar altında kültür kavramı. Kültür bilimleri ve kültür felsefesi. İstanbul, 218.
- Şahin, H.İ. (2009). Dalyan ve Köyceğiz çevresinde gelenek, turizm ve folklorizm. Milli folklor, 21. 52.
- Thompson, P. (2000). The voice of the past (3. basım). New York: Oxford University Press.
- Uggioni, P.L.; Proenca, R.P.C.; Zeni, L.A.Z.R. (2010). Assessment of gastronomic heritage quality in traditional restaurants. Campinas, 23. 7-18, 8.
- Yılmaz, H. (Ed.). (2016). Kültürel Miras Olarak Gastronomi. Bir iletişim biçimi olarak gastronomi 1. Baskı, Ankara, Detay yayıncılık, 2.

www.adatavir.com (Erişim Tarihi: 25.12.2017).
www.bitkiler.gen.tr (Erişim Tarihi: 28.01.2018).
www.turkishcuisine.org (Erişim Tarihi: 14.01.2018).
www.wikizero.info (Erişim Tarihi: 20.01.2018).

Extensive Summary

Contribution of the Ethnic Groups Living in Sakarya Province to the Turkish Cuisine in the Context of Cultural Heritage

Kübra ERBİL*, Gül YILMAZ

Introduction

Culture is the most recognizable words among in culture, dictionaries and encyclopedias. In general, culture has a meaning in relation to the historical background of human society, developmental characteristics, forms of production, values, beliefs and attitudes, and social relations. The culture is derived from the action of the Latin colere. The colere; have a very rich meaning, including meaning to process, train, organize, repair, team, heal and train. Culture has gained the means of educating and educating people over time. In the broadest sense, it has become a lifestyle that emerges with the accumulation of culture, tradition, custom, belief, thought, science and art activities, which is a general term that describes the symbolic and learned aspects of human society. We must never limit the concept of culture to being “the burden of the past”, “the heritage of the past”. The concept of culture will remain a continually expanding concept to the extent that we today, perhaps today, may reveal new forms of thought, life, and action that have no examples in the past.

The concept of “cultural heritage” has a broad meaning, but is briefly defined as “the material and spiritual cultural products that the previous generations have brought to the fountain and which they have cast upon us”. Cultural heritage is the remnants of the intellectual, creative and intelligent experiences of thousands of years of construction society. When we look at the traces of the past, although our mind comes first with archeology and history, cultural heritage; it is seen that there are all concrete and non-tangible values related to our identity, our culture, our history. Cultural heritage connects the past with today and forms a basis for the culture and the world in which it lives. Cultural heritage is not limited to concrete objects we see and touch. There are also abstract elements that contribute to the formation of this heritage: such as traditions, genres, traditions, genres, performance arts, practices in society, traditional artisanship, portraits, ceremonies, knowledge and skills.

* Corresponding author at: Istanbul Arel University, Vocational School,
E-Mail Address: kubraerbil@arel.edu.tr

The concepts of ethnicity, ethnic, ethnicity and ethnocity come from the Greek word *ethnos*. Ethnicity is a term used to describe a form of human unity in Greek. Ethnicity is described as the state of a group of people believing that they

come from a real or imaginary common origin, and adopting that they are separated from the majority by emotional ties.

Ethnic group identity can be based on many different elements such as historical, environmental, social. The territory of Turkey, has been home to many civilizations and has hosted over very different culture. Numerous historical and cultural artifacts reflected in this accumulation brought by the historical past are still present in the geography. Every work bearing the traces of different civilizations reaching up to daylight is the cultural heritage of our country. Cultural heritage describes the common past of members of a society, solidarity among them and elements that strengthen the unity of their members. These elements ensure the continuity of the experiences and traditions that people have accumulated throughout history, and that they are passed on to future generations. Main sources of cultural heritage include social activities, cuisine, clothing, tradition, religion sacred goods, works of art, music, dance, folklore, archaeological and historical buildings and areas. The choice of foods is the human factor contributing to the development of a local diet, the ingredients used, and thus the service and preparation techniques that give a special qualification for a local meal, the gastronomic heritage of the region.

However, ethnic food, the culture of people and the region where the origins of the food comes from the meal is correct. In our country, there are also some foods and food names which are known by ethnic names. This kind of naming shows that the relation of belonging to ethnic borders is valid not only for the people but also for the material environment which is formed in his hands. Naming such as Laz Böreği, Tatar Böreği, Kurdish Pilaf, Muhacir Nut, Muhacir Böreği, Circassian Salad, Çerkez Çavuşu, Circassian Abyss, Özbek Pilaf, Acem Pilaf, Intercourse, Abaza Cheese, Yörük Kebab, Gypsy Rice, Arapsacı, Albanian Böreği and Firenk Kebab there are two possible perpetrators: these are the communities themselves, and others are the ones outside of it. A community only needs to identify others or self-identities when they travel around the boundaries of their cultural surroundings. Because the difference is very much related to his survival strategies.

The land of silk and spices and the junction of the three continents and the civilization of Anatolia

is one of the most important migration routes since thousands of years. The vast territory ruled an empire that spread and hundreds of years after the collapse of the Ottoman Empire as the beginning of the 20th century, some of the diverse ethnic groups within the demographic legacy of the empire, they continued to live in Turkey.

This historical process, which dates from the past to the present, Central Asia, the Caucasus, and the Balkans, where the colors of communities come from different geographies and different cultures live together in peace.

Methodology

The purpose of the research is to attract and retain the rich cuisine of this region as a cultural heritage by drawing attention to the rich culinary culture that has been nourished from the multiculturalism of Sakarya.

In the study, one of the qualitative research designs, oral history method and face-to-face interview method. In the study, firstly literature was searched and information about kitchen characteristics of Sakarya province was collected. Before the negotiations on this information were carried out, the main themes and issues to be addressed in the negotiations were determined. Descriptive analysis was used in the analysis of the data obtained from the study.

Findings

In this section, findings from interviews are presented under the titles of intermediate hot, pastry, herb and vegetable dishes, meat dishes and desserts.

Pastry

Kaçamak, Kat, Malay, Curling, Walnut Delight, Kurt, Haluj interviews are some of the pastry made in Sakarya province. The interviewee also found that the more nutritious foods that are rich in cereal crops are about carbohydrates.

Vegetables

The province with rich soil is rich in vegetables. But in society they did not give too much food to their vegetables. A few of the dishes made according to the information obtained in the interview are as follows: Black bean soup, Dible, Squid, Paprika, Aubergine Tepside, Sütleyen otu, Karagöz mançeri are vegetable and herb meals being made in the region.

Animal products

At the negotiations held, people were enthusiastic about their meat and food, and they were informed

that they always included them in every meal table. Another product belonging to the region is milk, milk is raw. Milk is retained after milk is milked, and an oil layer is formed on it, which is also called milk or milk. Milk is very valuable. It is used when special meals and special guests are accommodated.

Desserts

They consumed all of the varieties of baklava together with not being very sweet, and on occasional occasions they consumed sweet walnut baklava. Also honey pod is a commonly made dessert sweet.

Results

Eating is not just a biological need. It shows geographical differences with the cultivation and processing of consumed food. Differences in cooking, serving and consuming vary according to the geographical region and the culture of that region. These differences have resulted in local foods and traditional eating habits, and eating has a cultural significance.

Turkish Cuisine is among the top three cuisines of the world and has a rich variety of flavors and presentations. In many respects, it attracts the attention of tourists with its special features in world cuisines. It has a culinary artifact that can be appreciated with its delicious and unprecedented different presentations, and also its health needs. The Turkish Cuisine is indebted to the richness of the variety of food, the diverse cultures of the many different ethnic groups that it hosts and has lived in peace and friendship for centuries.

As a result of immigration, many different cultures have had to share a common life with each other. Between immigrants and locals; tradition, custom and cultural differences have brought about social problems as well. The inclusion of many different ethnic groups has made it multicultural. Today, a very large repertoire of Sakarya cuisine is borrowed from this multiculturalism. Sakarya cuisine is fed from this union and formed by Sakarya Cuisine with the food culture of many different cultures.