



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Etnik Mutfak Olarak Türkiye’de Yaşayan Gürcülerin Mutfak Kültürünü Belirlemeye Yönelik Çalışma; Samsun Gürcüleri Örneği*

Arş. Gör. Gülsevdî ÖZTÜRK, On Dokuz Mayıs Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Samsun, e-posta: gulsevdi.cohadar@omu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9540-8978>

Dr. Öğr. Üyesi Banu KOÇ, Gaziantep Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gaziantep, e-posta: kocbanu@gmail.com.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1239-3353>

Öz

Samsun’da yaşayan Gürcü halkının yeme içme kültürlerini ve yeme içme kültürünün zaman içindeki değişimlerini belirlemek amacıyla yapılan çalışmanın örneklemini yaşları 57-81 arasında olan kadınlar oluşturmaktadır. Araştırma sonucuna göre Gürcü mutfağında geçmişten günümüze değişimler; kullanılan araç gereçte, yenilen öğün sayısında yemek servisi ve sofraya düzeniyle yemek yapımında kullanılan yağlarda meydana gelmiştir. Gürcü mutfağında ağırlıklı olarak hem geçmişte hem de günümüzde mısır ekmeği tüketilmektedir. Gürcüler geleneksel yemeklerini hazırlamaya ve tüketmeye devam etmektedir. Gürcülerin geleneksel yemeklerinden günümüzde halen yaygın olarak tüketilen Gürcü yemekleri sırasıyla Zsikesma, çökelek çorbası, yeşil fasulye çorbası, Gürcü çorbası, kalaço, ısırgan çorbası, malahto, zetiyani, loby phali, koraveli phali, nivar jave, sütlü kabak yemeği, kabak yemeği, kesme makarna, un papa, Gürcü kavurması, cevizleme, kerçho loby, cıbrı, tavuk lebsi, et lebsi, üzüm papa, Gürcü dolması, Gürcü sarması, porçvi, fasulye kaynatma, şekazmulı jave olarak saptanmıştır. Ayrıca bu yemeklerde ceviz sarımsak ve kişnişin ezilip cevizin yağının çıkartılmasıyla elde edilen sosun yaygın olarak kullanılmaya devam ettiği tespit edilmiştir. Ceviz ve kişniş Gürcü mutfağında neredeyse her yemekte kullanılmaktadır. Çalışma kapsamında Gürcü mutfağına ait çökelek çorbası, üzüm papa, un papa ve zsikesma, yemeklerin kaybolmaya yüz tuttuğu saptanmıştır.

* Bu çalışma, Gülsevdî Öztürk tarafından Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında tamamlanan ‘Etnik Gıdaya Yönelik Tutum ile Kültürleşme, Kültürel Açıklık ve Neofobi’nin İlişkisi: Samsun Gürcü Mutfağı Örneği’ Yüksek Lisans Tezi Tezinden alınmıştır.

Anahtar Kelimeler: Etnik Kimlik, Etnik Mutfak, Yemek Kültürü, Samsun Gürcüleri.

Makale Gönderme Tarihi: 10.11.2022

Makale Kabul Tarihi: 08.01.2023

Önerilen Atf:

Öztürk, G. ve Koç, B. (2023). Etnik Mutfak Olarak Türkiye’de Yaşayan Gürcülerin Mutfak Kültürünü Belirlemeye Yönelik Çalışma; Samsun Gürcüleri Örneği, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(1): 1-16.



Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences

2023, 6(1): 1-16. DOI:[10.26677/TR1010.2023.1167](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1167)
ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



RESEARCH PAPER

Study to Determine the Culinary Culture of Georgians Living in Turkey as Ethnic Cuisine; Example of Samsun Georgians

Research Assistant Gülsevdi ÖZTÜRK, On Dokuz Mayıs University, Faculty of Tourism, Samsun, e-mail: gulsevdi.cohadar@omu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9540-8978>

Assistant Prof. Dr. Banu KOÇ, Gaziantep Üniversitesi, Faculty of Fine Arts, Gaziantep, e-mail: kocbanu@gmail.com.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1239-3353>

Abstract

The sample of the study, which was conducted to determine the eating and drinking cultures of the Georgian people living in Samsun and the changes in their eating and drinking culture over time, consists of women aged between 57-81. According to the results of the research, changes in Georgian cuisine from past to present; It occurred in the equipment used, the number of meals eaten, the food service and the table setting and the oils used in cooking. Corn bread is mostly consumed in Georgian cuisine both in the past and today. Georgians continue to prepare and consume their traditional dishes. Among the traditional dishes of Georgians, the Georgian dishes that are still widely consumed today are Zsikesma, cottage cheese soup, green bean soup, Georgian soup, kalaço, nettle soup, malahto, zetian, lobyo phali, koraveli phali, nivar jave, zucchini with milk, pumpkin dish, cut macaroni, flour papa, Georgian roast, walnuts, kercho lobyo, poaching, chicken chives, meat chives, grape papa, Georgian stuffed, Georgian stuffed garlic, porch, bean boiled, sekazmulı jave. In addition, it has been determined that the sauce obtained by crushing walnuts, garlic and coriander and extracting the oil from the walnut continues to be widely used in these dishes. Walnuts and coriander are used in almost every dish in Georgian cuisine. Within the scope of the study, it was determined that the Georgian cuisine such as cottage cheese soup, grape papa, flour papa and zsikesma are on the verge of disappearing.

Keywords: Ethnic Identity, Ethnic Cuisine, Food Culture, Samsun Georgians.

Received: 10.11.2022

Accepted: 08.01.2023

Suggested Citation:

Öztürk, G. and Koç, B. (2023). Study to Determine the Culinary Culture of Georgians Living in Turkey as Ethnic Cuisine; Example of Samsun Georgians, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 6(1): 1-16.

GİRİŞ

Daha iyi hayat standartlarına sahip olmak isteyen insanlar tarih boyunca farklı sebeplerden dolayı göç etmiş, göç ettikleri yerlere kendi ulusal kimliklerini ve kültürlerini de taşımışlardır. Farklı yerlere göç etmiş etnik gruplar göç ettikleri yerlerde de kendi öz kültürlerini yaşatmaya devam etmiş ve sonraki nesille de bu kültürleri aktarmışlardır (Smith, 2002). Göç eden kişi ya da gruplar hiç bilmediği ve tanımadığı bir toplumun içinde yalnız kalmamak, kendileri gibi olan insanların yanında daha iyi hissetmek, kendi öz kültürlerine karşı özlemlerini gidermek için kendi kökeninden olan gurup ya da kişilerin yanına ya da yakınına yerleşmişlerdir. Bu da toplum içinde farklı etnik kültürlerin inşasına sebep olmuştur (Şentürk, 2008).

Etnik kimlik, ana toplumun içinde ortak kültürel özelliklere sahip kendi öz kimliklerine ait dil, inanç örf ve adetleri, kökene özgü yaşam özellikleriyle birbirine bağlanmış bir grup ismiyle toplumdaki ayrışan bireylerin oluşturduğu topluluklardır. (Chattaraman ve Lennon, 2008). Etnik kimliğin varlığının devam edebilmesi için bireylerin guruplar şeklinde yaşamaları elzemdir. Guruplar halinde yaşamak bireye kendi öz kimliğine sahip çıkma etnik kimlikten kopmama ve kendi öz kültürlerini yaşama olanağı sağlamakta ve etnik aidiyet duygusunu güçlendirmektedir (Weber, 1968). Etnik aidiyet bir toprak parçasına ait olmaktan ziyade bireyin öz kökenine karşı duyduğu sevgi ve bağlılıktır (Smith, 2009). Etnik grup üyelerinin aynı topraktan gelmesinden daha önemli olan aynı atadan gelme aynı yaşam tarzı, adetleri, kültürü, benimsemesi ve saygı duyarak sevgiyle kökenine bağlı kalmasıdır (Bekiroğlu, 2011).

Küreselleşmeyle birlikte farklı etnik topluluklar arasında kültürel alışverişler ve bunun sonucunda kültürel etkileşimler ve paylaşımlar görülmektedir. Bu paylaşımlardan biride kendi öz atalarından öğrendiği, hazırlayıp tükettiği yemek kültürüdür. Günümüzde artık etnik yemek ve beslenme alışkanlıkları ayrı bir mutfak kültürü olarak sunulmakta ve toplumsal olarak ta rağbet görmektedir (Deniz ve Öksüz, 2017).

Etnik gurupların bazıları kendi öz kimliklerini terk etseler de bazı etnik gurupların kendi öz kimliklerini hala koruduğu görülmektedir. Etnik guruplar öz kimliklerini korumak ve yaşatmak için göç ettikleri yerlerde etnik kıyafetlerini giydikleri kendi etnik dillerini konuştukları, etnik mutfak kültürlerini yaşattıkları tespit edilmiştir. Bu etnik gurupların yaşadıkları yerlerde etnik gıda tüketiminin devam ettiği görülmektedir (Köseman, 2008; Dalrynples vd., 1971).

Dünya da en fazla göç almış ve hala almaya devam eden ülkelerde yapılan araştırmalar, ülkenin kendi mutfak kültürünün yanı sıra göç eden topluluklarının kendilerine has yerel ve yöresel yemeklerinin yapımının ve tüketiminin devam ettiğini göstermektedir. Dünya üzerinde yaşayan her etnik topluluğun kendi etnik kimliklerini bağlılığını göstermek, kültürel değerlerini yaşatmak ve diğer topluluklardan kendini ayırmak amacıyla kendi kültürüne özgü beslenmeye devam ettiği görülmektedir (Kwon, 2015).

Kwon (2015), etnik gıdayı; yerel bitki ve hayvansal ürünler ile yerel malzemeleri, etnik gurupların kendi atalardan öğrendikleri kendilerine özgü hazırlama ve pişirme yöntemleriyle birleştirerek hazırladıkları gıdalar olarak tanımlanmaktadır. Etnik guruplar da yaşadıkları toplumda kendi etnik kökenleriyle bağlarını sürdürmek için tükettikleri bu yiyecekleri farklı toplumlarla tanıştırmak, sevdirmek ve tüketmelerini sağlamak amacıyla da hazırlamaktadırlar (Kwon, 2015).

Birçok farklı nedenden ötürü farklı ülkelere göç etmiş guruplar kendilerine özgü beslenme şekillerini değiştirmek, göç ettiği topluma özgü alışkanlıkları benimsemek, toplumsal kurallara uygun davranışlarını geliştirmek ve toplumda varlıklarını sürdürmek için yeni beceriler kazanmak zorunda kalmaktadır. İnsanoğlunun atalarından kalan kültürel bir yeme içme kültürü ve beslenme alışkanlıklarına olan özlemi artmaktadır. Bu nedenle etnik guruplar

zamanla kendi öz kimliklerine ait gıdalara yönelmektedirler (Türkan ve Türkan, 2007; Deniz ve Öksüz, 2017).

Etnik gruplarının yemek tercihlerinde bir diğer etken ise yaşadıkları bölgede malzeme temin edememeleridir. Bu sorunla karşılaşan azınlık mensupları ya beslenme alışkanlıklarını değiştirmekte ya da kurumsal özelliklere sahip etnik restoranlara yönelmek durumunda kalmaktadır. Küreselleşen bir dünyada, ulusal kimliği korumak için artan bir istek vardır ve insanlar, ulusal köklerinin kimliğini korumak ve kültürel yeme alışkanlıklarını korumak için etnik restoranları tercih etmektedirler. Bu durum da dünyada etnik restoranların sayısı artmaktadır (Sunanta, 2005). Kwon (2017) yapmış olduğu çalışmada etnik gıdaların küresel piyasada yer almaya başladığının belirtmiş ve etnik gıdaları çoğunlukla kültürel açıklık seviyesi yüksek topluluklar ve kendi etnik kökenine bağlı etnik gruplar tarafından tüketildiği sonucuna ulaşmıştır (Kwon, 2017).

Türkiye, konumu ve coğrafik özelliklerinden dolayı tarih boyunca birçok topluma ev sahipliği yapmış, bu topraklara yerleşen her topluluk kendi öz kimliğini de bu topraklara taşımışlardır. Gelen her topluluk Türkiye’de çoklu bir kültürel yapının oluşmasına neden olmuştur. Etnik gruplar kendi kültürel özelliklerini yaşatabilmek ve güvende hissetme duygusuyla birlikte yaşamayı seçmişlerdir. Zamanla kültürel yapılar içerisinde etkileşimler olsa da halen kendi öz kimliğini koruyan gruplar varlığını sürdürmektedir (Erkan, 2005).

Dünyada olduğu gibi Türkiye’nin de farklı bölgelerinde etnik kimliğini yaşatmayı sürdüren etnik gruplar bulunmaktadır. Tayyar (1999) Türkiye’de yaşayan etnik grupları ve yaşadıkları bölgeleri tespit etmek amacıyla yaptığı çalışmada, Türkiye’de Gürcülerin özellikle Karadeniz bölgesinde 2800 yıl boyunca Türklerle birlikte yaşadıkları ve kültürel etkileşim sonucu dil, din ve kültürel birliği içinde olduğunu ortaya koymuştur (Tayyar, 1999). Gürcüler hala kendi öz kimliklerine özgü kültürel özellikleri yaşatmaya devam etmektedirler (Halıcı, 1988). Yeme içme kültürü de bunlardan biridir. Gürcü mutfağı her ne kadar Türk mutfağı ile benzerlikler gösteriyor olsa da öz kültüre ait yeme kalıpları ve beslenme alışkanlıkları vardır. Gürcü mutfağının Türk mutfağına benzemesi iki kültür arasındaki etkileşimden kaynaklanmaktadır. Bu bilgiler ışığında bu çalışma Samsun’da yaşayan Gürcü halkının yeme içme kültürlerini ve yeme içme kültürünün zaman içindeki değişimlerini belirmemek amacıyla yapılmıştır.

YÖNTEM

Araştırmanın evrenini Samsun ilinin Vezirköprü, Çarşamba, Salıpazarı, Lâdik ile Terme ve ilçelerinde yaşayan ve 1877-1878 Osmanlı-Rus Savaşı sonrasında Türkiye’ye göç göç eden Gürcü halkından 50 yaş ve üzeri kadınlar oluşturmaktadır. Tüm görüşmeler, araştırmaya katılan bireylerin izni ile ses kayıt cihazı ile yazılı olarak kaydedilmiştir. Görüşme yaklaşık 60-90 dakika sürmüştür.

Veri doygunluğunun elde edilmesi nedeniyle, örnek sayısının 12 olarak belirlenmiştir. Veri doygunluğu örnek sayısı ile değil, verilerin sağladığı derinlik bilgisi ile ilgili bir kavramdır (Burmeister ve Aitken, 2012). Elde edilen veriler tekrarlanırsa ve toplanan yeni veriler araştırma konusu hakkında yeni bilgiler sağlamıyorsa veriler doygunluğa ulaşmış ve veri toplama süreci bu aşamada tamamlanabilmektedir (Glaser ve Straus, 1967; Kerlinger ve Lee, 1999). Gürcü yemek kültürünün belirlenmesi ve zaman içinde yemek kültüründe oluşan değişikliklerinin belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmada Demirel (2017) tarafından geliştirilen yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formunda 19 soru bulunmaktadır. Görüşmeler sonucunda toplanan veriler, görüşmelerde her bir soru için verilen cevaplar kategorize edilip betimsel analiz

yapılmıştır. Betimsel analizde önceden belirlenmiş 4 tema ve kodları kullanılarak Gürcü mutfak kültürü ve günümüze kadarki değişimi değerlendirilmiştir.

Tablo 1. Araştırmada Kullanılan Tema ve Kodları

Temalar	Kodlar
Mutfak	Mutfağın evin içindeki konumu Yemek pişirmede kullanılan ocaklar Yemek pişirmede kullanılan araçlar
Öğün ve Yemek Yeme	Yenilen öğün sayısı, çeşidi ve zamanı Her öğün için yemek pişirmeye ayrılan süre Öğle ve akşam yemekleri için hazırlanan yemek çeşitleri Yemeğin nerede yendiği
Yörede Tüketilen Besin Grupları	Et grubu Baklagiller grubu Yumurta grubu Süt ve türevleri Tahıl Sebze ve meyve Yağlar Baharatlar İçecekler Otlar ve bitkiler
Yemek-Yiyecekler	Gürcülere özgü ekmek isimleri ve yapılışı Gürcülere özgü, yemek ve yiyeceklerin isimleri ve yapılışı

BULGULAR

Görüşmeler 1993 harbinden sonra Samsun bölgesine göç eden Gürcüler (Samsun ilinin Çarşamba, Terme, Salıpazarı, Vezirköprü ve Ladik ilçelerinde ikamet eden) ile yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen veriler aşağıda açıklanmıştır.

Tablo 2. Katılımcılara Ait Bilgiler

	Yaş	Cinsiyet	Meslek
K.K.1	81	Kadın	Ev Hanımı
K.K.2	67	Kadın	Ev Hanımı
K.K.3	57	Kadın	Ev Hanımı
K.K.4	71	Kadın	Ev Hanımı
K.K.5	75	Kadın	Ev Hanımı
K.K.6	60	Kadın	Ev Hanımı
K.K.7	74	Kadın	Ev Hanımı
K.K.8	65	Kadın	Ev Hanımı
K.K.9	62	Kadın	Ev Hanımı
K.K.10	68	Kadın	Ev Hanımı
K.K.11	70	Kadın	Ev Hanımı
K.K.12	59	Kadın	Ev Hanımı

Tablo.2 incelendiğinde çalışma yaşları 57-81 arasında olan 12 kadın katılımcı ile görüşme yöntemi kullanılarak gerçekleştirilmiştir.

Mutfak

-Mutfağın evin içerisindeki konumu: Gürcü kültüründe mutfak eskiden evin bir odasının bir parçası veya evin ayrı bir bölümünde günümüz mutfakları gibi yemeğin hem pişirilip hem yenildiği, ayrıca yemeklik malzemelerin saklandığı 'aş odası'* olarak bilinen bir bölümdür. Aş odasında tek ya da iki sac ayaktan oluşan ve odun yakılarak yemek pişirilen 'ocaklık'** bulunurdu. Gürcü mutfağında yemekler genellikle aş odasında yenir ve yemek pişirilen oda aynı

zamanda oturma odası olarak da kullanılırdı. Günümüzde görüşülen kişilerin evlerinde mutfak evin ayrı bölümünde konumlandırılmıştır.

**aş odası: Hem mutfak ekipmanlarının hem de oturma hatta bazen yemek pişirmede kullanılan kuzinenin bulunduğu mekândır.*

*** 3 ayaklı yer ocakları*

-Yemek pişirmede kullanılan ocaklar: Gürcü kültüründe eskiden aş odasında 'ocaklık'* olarak adlandırılan tuğladan örülmüş içinde tek ya da iki sac ayak olan ve odun yakılarak yemek pişirilen bir yer bulunurdu. Zamanla yerini önce hem ısınma hem de yemek pişirmek amaçlı kullanılan kuzineye, günümüzde ise yemek yapımında elektrikli ve gazlı ocaklar kullanılıyor olsa da bazı yemek ve ekmeklerin hazırlanmasında ev dışında sac ayaklar kullanılmaya devam ediyor.

-Yemek pişirmede kullanılan araç gereçler: Eskiden yemek pişirmek için bakırdan yapılmış tencere kazan güğüm, tahtadan yapılmış kepeçler, pilay (havan)*** ve leparda** ve uyulmuş taştan yapılmış ve içinde 'pileki'* ekmeği yapılan taş kap kullanılırken günümüzde bakır eşyaların yerini cam, porselen ve çelikten yapılmış pişirme gereçleri almıştır.

**Pileki; gömme ekme yapmak için kullanılan taşdan veya topraktan yapılmış çanak şeklindeki kap*

*** Leparda; tahtadan yapılmış büyük düz kepeç*

****pilay; bakır veya tahtadan yapılan havan*

Öğün ve Yemek Yeme

- Yenilen öğün sayısı, çeşidi ve zamanı:

Tablo 3. Geçmişte ve günümüzde olmak üzere öğün düzeni dağılımı

Öğünler	Eskiden	Günümüz
Sabah	+	+
Öğle	+	-
Akşam	+	+

Tablo 3 incelendiğinde Gürcü kültüründe yemek eskiden ve günümüzde çoğunlukla üç öğün olarak tüketilmekte geçmişte öğün saatleri ezan vakitlerine göre belirlenirken günümüzde ise genellikle kahvaltı 8:00-9:00 arası, öğle yemeği 12:30 - 13:30 arası, akşam yemeği ise 18:30 – 20:30 saatleri arasında yenmektedir.

- Her öğün için yemek pişirme/hazırlamaya ayrılan süre: Yemek pişirmek için ayrılan hem eskiden hem de şimdi zaman yapılacak yemeğe ve yapılacak yemek miktarına göre değişmektedir. Ön hazırlık isteyen yemeklerin hazırlıklarına çoğunlukla bir gece önceden başlanmaktadır (kuru baklagillerin hızlı pişmesi için suda bekletme, salamura malzemeleri kullanılacak ise fazla tuzunun alınması için suda bekletilmesi gibi). Görüşmeciler genel olarak yemek için 2- 2 buçuk saatlik bir zamanın günlük yemekleri hazırlamak için yeterli olduğunu belirtmişlerdir.

- Yemek Yeme Yeri, Sofra Düzeni ve Servis

Geçmişte aş odasında yenilen yemek günümüzde mutfakta ya da evin salonunda yenmektedir. Yemekte misafir varsa sofraya masaya veya yer sofrasına hazırlanmaktadır.

Tablo 4: Geçmişte ve günümüze göre sofraya düzeni dağılımı

Öğünler	Eskiden	Günümüz
Yer sofrasında	+	+
Masada	-	+
Aynı tabaktan	+	+
Ayrı tabaktan	-	+

Tablo 4'e göre Gürcü kültüründe eskiden yemek yer sofrasında yenirken günümüzde bu uygulama azda olsa bazı evlerde devam etmekte çoğunlukla masada yemek yenmektedir. Yemek servisi eskiden tüm yemeklerden sofraya bir ya da iki tabakta servis yapılır aile fertleri hep birlikte aynı tabaktan yerken günümüzde yemek her birey için ayrı tabakta sunulmaktadır.

Yörede Tüketilen Besin Grupları

- **Et grubu:** Gürcü mutfağında hem eskiden hem de günümüzde tüketilen et grupları, küçükbaş hayvan eti, balıketi, tavuk eti ve sığır etidir. Tavuk eti hem geçmişte hem de günümüzde diğer etlere göre daha fazla kullanılmaktadır. Geçmişte küçükbaş hayvan ve sığır etleri ağırlıklı olarak Kurban Bayramı ve Kurban Bayramından sonraki iki üç aylık dilimlerde kullanımı yaygındır. Özel günlerde ve misafir ağırlamada kırmızı et daha fazla tercih edilmektedir.

- **Sebze ve meyve:** Gürcü mutfağında ağırlıklı olarak kullanılan sebzeler yeşilbiber, patlıcan, pırasa, yeşil fasulye, soğan, patates, kabak ve karalahana'dır. En fazla kullanılan meyve ise erikdir. Meyve olarak tüketilen erik ayrıca Gürcü mutfağının vazgeçilmez erik ekşisi yani koruk yapımında kullanılır. Eriğe ek olarak, elma, dut, armut, incir kullanılır. Eriğin olmadığı ya da daha az olduğu zamanlar acuk denilen yabani bir elma çeşidi koruk yapımında kullanılmaktadır.

- **Süt ve süt ürünleri:** Gürcülerin çoğunlukla tükettiği süt ve süt ürünleri peynir, katık (süzme yoğurt) yoğurt, süt ve ayran çökeleği tereyağıdır. Gürcüler bu ürünleri eskiden kendileri yaparken günümüzde çoğunlukla pazar market gibi yerlerden temin etmektedirler.

- **Yağlar:** Tereyağı Gürcü mutfağında hem günümüzde hem de eskiden en çok kullanılan yağdır. Günümüzde tereyağı sıklıkla kullanılmaya devam etse de ayçiçek yağı mısır yağı ve margarin günümüzde kullanılmaktadır. Cevizin havanda dövülmesiyle elde edilen ceviz yağı da Gürcü mutfağında hem geçmişte hem de günümüzde yaygın olarak kullanılır. Zeytinyağı Gürcü mutfağında kullanılan bir yağ değildir.

- **Kuru baklagiller ve Tahıl:** Gürcü mutfağında en çok tüketilen tahıl mısır en çok tüketilen kuru baklagiller ise barbunyadır. Barbunya bazı yemeklerin ana malzemesiyken bazı yemeklerde tat vermek için eklenir. Örneğin lobiyeye yapımında ana malzemedir, Lobyophali yemeğinde lezzet vermesi için eklenir. Mısır un olarak ekme yapımında kullanılmasının yanında yemeklere tat ve kıvam verici olarak da eklenir.

- **Baharatlar:** Kışniş (kinzi) Gürcü mutfağının vazgeçilmez baharattır. Gürcü yemeklerinin çoğuna katılan cevizli sarımsaklı sos yapımında kullanılır Gürcü yemeklerine farklı lezzet ve aromasını bu baharat verir. Mevsimine göre taze ve kurutulmuş olarak kullanılır. Kışnişin dışında reyhan safran nane yabani pırasa ve kırmızıbiber kuru Gürcü mutfağında kullanılan baharatlardır.

- **İçecekler:** Gürcü mutfağında geçmişte çoğunlukla ihlamur, komposto, ayran, hoşaf, süt tüketilirken günümüzde bu içeceklerin tüketimi devam etmekte bu içeceklere ek olarak bitki çayları, hazır, gazlı içecekler ve çay eklenmiştir.

-Otlar ve Bitkiler: Gürcü mutfağında en çok kullanılan otlar ve bitkiler karalahana, maydanoz, kırşan, marul, diken ucu, pazı yabancı pırasa ve pırasadır.

Yemek ve Yiyecekler

Ekmekler

Cadi: Mısır Ekmeği, Pileki Ekmeği; mısır unu biraz tuz ılık su ile yoğurularak yumuşak kıvamlı bir hamur elde edilir. Pileki taşı yakılan ateş içinde kızdırılır. Kızdırılan taşın içine karalahana yaprakları serilir üzerine hamur yayılır. Hamurun üzeri tekrar yaprakla örtülerek üzerine bir kapak saç örtülür. Saçın üzerine odun közü konular pileki taşının etrafına da köz konularak ekmeğin pişmesi sağlanır. Pileki ekmeğinin günümüzde şehir merkezlerinde yapımı çok azalmış olsa da köylerde hala yapılmaya devam edilmektedir.

Loby Cadi (Fasulyeli Mısır Ekmeği) Ayıklanıp yıkanan barbunya fasulyeler bir tencerede üzerine geçecek kadar su konularak haşlanır ve suyu süzülüp soğumaya bırakılır. Ayıklanıp yıkanan pırasalar ince ince kıyılıp bir kaba alınır içine ezilmiş sarımsak biber ve reyhan eklenir. Bir kaba alınan mısır ununa tuz eklenerek ılık suyla yoğurular. Yoğurulan hamura haşlanmış barbunya fasulyeler ve pırasa sarımsak karışımı eklenir. Hepsini iyice tekrar karıştırılır. Elde edilen hamur yağlanmış tepsiye yayılarak altı üstü kızarana dek fırında pişirilir. Ilık olarak servis edilen ekmeğin genellikle yoğurtla birlikte tüketilir.

Tapli Çadi: Bal suyuyla yapılan mısır ekmeği Bir tavaya bal konular ve altı yakılarak bal ısıtılır. Isınıp sulanan balın içine mısır unu karıştırılarak yavaş yavaş eklenerek lapa kıvamına getirilir. Elde edilen hamur lapası yağlanmış tepsiye dökülerek altı ve üstü kızarana kadar fırında pişirilir. Pişirilen ekmeğin sıcak olarak servis edilir.

Goveri: Bir kap içerisine mısır unu konular biraz tuz eklenir ve ılık su ile yoğurularak hamur elde edilir. Yapılan hamurdan parçalara ayrılarak toplanıp yıkanmış kestane yapraklarının üstüne beş cm kalınlığında yerleştirilir. Hamurun üzeri tekrar bir kestane yaprağı ile kapatılarak fırında sıcak külün içinde pişirilir.

Saç ekmeği: Mısır unu bir kap içerisine alınır. Üzerine tuz eklenerek yumuşak bir hamur elde edilene kadar ılık su ile yoğurular. Yoğurulan hamurdan yapılan bezeler çok inceltmeden açılarak kızgın sacda arkalı önlü pişirilir.

Tablo 5. Gürcü Mutfağında Yapılan ve Tüketilen Ekmek Çeşitleri

Kaynak kişiler	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Toplam		
													Sayı	Yüzde	
Ekmekler															
Cadi	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100	
Loby Cadi	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100	
Tapli Çadi	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100	
Goveri	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100	
Saç ekmeği	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100	

Tablo 5'e göre Gürcü mutfağında en çok tüketilen ekmeğin farklı şekillerde hazırlanan ve genellikle günlük ve taze olarak tüketilen mısır ekmeğidir. Buğday unu ve buğday unundan yapılan ekmekler geçmişte hiç kullanılmasa da günümüzde günlük beslenmenin bir parçası olmuştur. Mısır ekmeği yapımında iki farklı şekilde elde edilmiş mısır unu kullanılır ilki çığ mısırın

kurutulup öğütülmesiyle elde edilen beyaz mısır unu diğeri ise mısırın önce fırında kurutulup sonra öğütülmesiyle elde edilen fırınlanmış mısır unu kullanılır. Cadi ekmeğinin yapımında beyaz mısır unu kullanılırken fırınlanmış mısır unu tava ekmeklerinin yapımında daha fazla tercih edilir. Ekmeklerin pişerken dağılmaması için içine genellikle ekmeğin miktarına göre bir iki kaşık buğday unu eklenir.

Kahvaltılık Yiyecekler

Mohrakuli Tzkavi (Salamura Taflan Kavurması): Salamura taflanın çekirdekleri çıkarılarak fazla tuzundan arındırmak için sıcak su dolu bir kapta bekletilir. Bir tavada kızdırılan tereyağının içine ayıklanıp yıkanıp doğranmış maydanoz ve pırasa eklenip kavrulur. Kavruan pırasa ve maydanoza suda bekletilen taflanlar suyu süzülüp eklenir ve pişirilir. Sıcak olarak mısır ekmeği eşliğinde servis edilir.

Kiraz Kavurması (Salamura Kiraz): Salamura kirazların çekirdekleri ayıklanıp fazla tuzunun gitmesi için sıcak suda bekletilir. Bir tavada kızdırılan tereyağının içine ayıklanıp yıkanıp doğranmış maydanoz ve pırasa eklenip kavrulur. Kavruan pırasa ve maydanoza suda bekletilen kirazlar suyu süzülüp eklenir ve pişirilir. Sıcak olarak mısır ekmeği eşliğinde servis edilir.

Çimuri: (Tereyağlı mısır ekmeği) Taze pişmiş sıcak mısır ekmeği bir kap içine ufalanarak içine tereyağı eklenir ve tereyağı eriyene kadar karıştırılıp süt, ayran veya çayla servis edilir.

Gürcü yumurtası: Bir kap içine yumurtalar kırılır ve üzerine buğday unu yoğurt ve tuz eklenerek iyice çırpılır. Tavada kızdırılan tereyağında omlet gibi pişirilerek sıcak olarak servis edilir.

Yağşi kveli (tavada tereyağlı köy peyniri): Bir tavada tereyağı eritilip kızdırılır. İçine köy peyniri eklenerek karıştırılarak biraz pişirilir. Sıcak servis edilir.

Yağşi bişi (tereyağında pişirilen hamur): Buğday unu, maya, tuz karıştırılır ılık su ile yumuşak hamur elde edilene kadar yoğrulur. Mayası gelen hamurdan küçük parçalar kopararak kızdırılmış tereyağında kızartılır. Sıcak olarak servis edilir.

-Kahvaltı

Tablo. 6 incelendiğinde Gürcülerde kahvaltıda eskiden ve günümüzde tüketimi azalmış olsa da tavuk yumurtası, tereyağı, çimuri, Gürcü yumurtası, süt kaymağı, reçel, süt, yağşi bişi, çorba, kuymak tüketilmektedir. Çarşamba ve Terme ilçelerinde bu yiyeceklerin yanında kiraz kavurması, mohrakuli tzkavi tüketilmektedir. Sütli, bayram sabahların da yapılan bir yiyecektir. Eskiden taze pişmiş veya akşamdan kalma çorba ve yemekler ısıtılarak kahvaltılık olarak tüketiliyorken günümüzde kızartmalar mevsime göre söğüş domates, salatalık bu yiyeceklere ek olarak kahvaltıda tüketilmektedir.

Tablo 6. Görüşmeler Sonucu Elde Edilen Verilere Göre Kahvaltıda Tüketilen Yiyecek ve İçecekler

Kaynak kişiler	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Toplam		
													̄	%	
Kahvaltılıklar															
Akşamdan kalan yemekler	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Çorba	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Mohrakuli Tzkavi	+	-	-	+	+	-	+	+	+	+	+	-	-	8	%67
Kiraz Kavurması	+	-	-	-	+	-	+	+	+	+	+	-	-	7	%58
Çiçikoni	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+	-	-	9	%75
Kuymak	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Yağsi kveli	+	+	-	-	-	-	+	+	+	+	+	+	-	7	%58
Yağsi bişi	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Çimuri	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Kaz yumurtası	+	-	-	-	-	-	+	+	-	+	+	-	-	5	%41
Sütlü	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Süt kaymağı	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Gürcü yumurtası	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Tavuk yumurtası	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Tereyağı	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Reçel	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Süt	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Zeytin	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100

Çorbalar ve Ana Yemekler

Zsikesma (Sütle yapılan makarnalı çorba): Buğday unu bir kaba elenir. Üzerine biraz tuz atılır ve sert bir hamur elde edilene kadar yavaş yavaş su ilave edilerek yoğrulur. Hamur nemli bir bez altında dinlenmeye bırakılır. Hamurdan bezeler yapılır ve her beze çok inceltmeden açılır. Açılan hamur erişte gibi kesilerek bir bez üstüne serilerek kurutulur. Bir tencereye süt alınır ve kaynatılır kaynamaya başlayan sütün içine kesilip kurutulan hamurlardan atılır. Kıvam alıp hamurlar yumuşayana kadar pişirilir. Üzerine kızdırılmış tereyağı dökülerek sıcak servis edilir.

Çökelek çorbası: Bir kap içerisinde çökelek ve un karıştırılır. Bir tencereye tereyağı eklenip kızdırılır. Üzerine su eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayan suya yavaş yavaş karıştırarak çökelek un karışımı ilave edilir ve pişmeye bırakılır. Pişen çorbaya tuz eklenir ve ocak kapatılır. Sıcak servis edilir.

Yeşil fasulye çorbası: Tencereye su konularak kaynatılır. Ayıklanıp yıkanan yeşil fasulyeler doğranıp kaynayan suya atılıp haşlanır. Ayrı bir tavada kızdırılan tereyağının içine reyhan eklenerek kavrulur. Kavrulmuş reyhanların üzerine mısır unu ilave edilerek biraz pişirilir ve haşlanan fasulyelerin içine ilave edilir. Ocaktan almadan önce çorbanın tuzu eklenip sıcak olarak servis edilir.

Gürcü çorbası (Patates çorbası): Bir tencerede tereyağı eritilip içine doğranmış kuru soğanlar eklenerek kavrulur ve salça eklenerek kavrulmaya devam edilir. Yıkanıp soyulup küp şeklinde doğranmış patatesler soğanlara eklenir ve kavrulmaya devam edilir. Kavrulmuş patateslere sıcak su ilave edilerek pişmeye bırakılır. Tuzu eklenen çorba patatesler pişince ocaktan alınır. Sıcak servis edilir.

Kalaço (Ayran kaynatması): Bir tencerede eritilip kızdırılan tereyağının içine koyu ayran karıştırılarak yavaş yavaş ilave edilir. Kaynayana kadar karıştırılan ayran kaynamaya başlayınca içine mısır ekmeği ufalanır. Biraz daha pişirilen çorbanın tuzu eklenir ve ocaktan alınır.

Isırgan Çorbası: Mevsiminde toplanan ısırganlar ayıklanır ve yıkanır. Bir tencereye su konularak kaynamaya bırakılır. Isırganlar doğranarak kaynayan suda haşlanarak suyu süzülür ve soğuk suya alınır. Bir tencerede tereyağı eritilir üzerine soğuyan ısırganların suyu süzülerek eklenir. Biraz kavrulan ısırganların üzerine kaynar su eklenerek pişmeye bırakılır. Aynı bir kaptaki sarımsak, kişniş, tere, tuz ve koruk ekşisi karıştırılır ve ısırganların içine eklenir. Çorba kıvamına gelinceye kadar pişirilip ocaktan alınır. Mısır ekmeği ile sıcak servis edilir.

Malahto – Cevizli Fasulye: Taze fasulyeler ayıklanıp yıkanarak bıçak ya da el yardımıyla üç dört parçaya bölünür. Bir tencerede su kanatılır. Kaynayan suyu fasulyeler eklenerek pişirmeye bırakılır. Pilayın içinde ceviz yağı çıkana kadar iyice ezilir. Ezilen cevizin içine reyhan, kişniş, sarımsak, pırasa, koruk ve biber eklenerek ezilmeye devam edilir. Hazırlanan karışım fasulyelerin içine eklenerek biraz daha pişirilir. Tuzu eklendikten sonra iki üç dk. daha pişirilen yemek ocaktan alınır. Mısır ekmeğiyle sıcak servis edilir.

Zetiyani (Cevizli Tavuk): Tavukgöğsü bir tencerede iyice haşlanır. Haşlanan etler sudan çıkarılarak biraz soğutulur ve didilir. Pilayda sarımsak ve ceviz yağı çıkana kadar ezilir ve içine haşlanan tavuk suyundan eklenir. Hazırlanan karışım didilen tavuk parçalarının üzerine dökülerek iyice karıştırılır ve biraz dinlendirilir. Soğuk olarak mısır ekmeği ile servis edilir.

Loby Phali – Phal Loby (Barbunyalı Karalahana): Karalahanalar ayıklanıp yıkanıp doğranır. Bir tencerede su kaynatılır içine bir yamak kaşığı tereyağı konur ve karalahanalar bu suda rengi değişip yumuşayana kadar haşlanır ve bu su süzülür. Bir tencerede tekrar su kaynatılarak süzülen lahanalar içine atılır ve iyice pişirilir pişen lahanaların içine barbunya fasulyeler, mısır unu, tereyağı, tuz, süt veya kaymak eklenerek laperdayla dövülerek pişirilir. Pilayda ceviz, mısır unu, kişniş, sarımsak, tuz, fesleğen, biber iyice ezilir ve barbunyalı lahana karışımına ilave edilir birkaç taşım daha kaynatılan yemek ocaktan alınır ve sıcak olarak mısır ekmeğiyle servis edilir.

Koraveli Phali (Ekşili Lahana): Karalahanalar ayıklanıp yıkanıp el ya da bıçakla 3 4 parçaya bölünür ve kaynayan suda biraz haşlanır. İlk haşlama suyu süzülen lahanaların üzerine kaynar su dökülerek haşlamaya devam edilir. Haşlanan lahanaların içine bir avuç mısır unu atılır laperdayla biraz dövülerek pişirilir. İçine ekşi erik eklenen lahanalar pişirilmeye devam edilir. Pişen eriklerin çekirdekleri yemekten ayrılır ve pişirilmeye devam edilir. Bir tavada tereyağı kızdırılır içine sarımsak ve kişniş eklenerek kavrulur ve yemeğin içine ilave edilir. Tuzu atılan yemek ocaktan alınır sıcak olarak mısır ekmeğiyle servis edilir.

Nivar jave (Cevizli Patlıcan): Patlıcanlar yıkanır ve kabukları alaca soyularak uzunlamasına 4 parçaya ayrılır. Bir tencerede su kaynatılır içine tuz atılan suda doğranan patlıcanlar haşlanır. Haşlanan patlıcanların suyu süzülür ve soğuması için biraz bekletilir. Soğuyan patlıcanlar kızgın yağda hafifçe kızartılır. Pilayda ceviz ve sarımsak iyice dövülür. Patlıcanlar bir tavaya alınır üzerine cevizli sarımsaklı karışım ilave edilerek üzerine biraz su eklenerek tuz atılır. Suyunu çekene kadar pişirilen yemek ocaktan alınır. Mısır ekmeği ile ılık servis edilir.

Sütlü kabak yemeği: Tarla kabağı yıkanır kabukları soyularak yemeklik doğranır. Bir tencerede su kaynatılır doğranan kabaklar bu suda iyice yumuşayana kadar haşlanır. Haşlanan kabakların suyu süzülerek ezilir. Ezilen kabağın içine bir lapa kıvamına gelinceye kadar yavaş yavaş süt ilave edilerek karıştırılır. Tuzu eklenerek servis edilir.

Kabak yemeği: Kuru soğan soyulur ve yemeklik doğranır. Tarla kabağı yıkanıp soyulur ve yemeklik doğranır. Bir tencerede tereyağı eritilir içine soğanlar eklenerek kavrulur kavrulan soğanlara ince kıyılmış pırasa ve maydanoz eklenerek kavrulmaya devam edilir. Kavrulan soğanların içine kabaklarda eklenerek biraz daha kavrulup üzerine sıcak su eklenir ve pişmeye bırakılır. Piştikten sonra içine biraz fırınlanmış mısır unu ve tuz eklenip 5 dk. daha pişirilir. Ocaktan alınan yemek sıcak olarak mısır ekmeğiyle servis edilir.

Kesme makarna: Derince bir kap içine un alınır üzerine biraz tuz atılarak ılık su ile ser bir hamur elde edilene kadar yavaş yavaş su ekleyerek yoğurulur. Yoğurulan hamur 15 dk. kadar nemli bir bez altında dinlendirilir. Dinlenen hamurlar oklava ile açılarak erişte şeklinde kesilir. Kesilen hamurlar fırında kurutulur. Kurutulan hamurla kaynayan tuz atılmış suda makarna gibi haşlanarak suyu süzülür. Süzülen hamurların üstüne kızdırılmış tereyağı dökülerek ve servis esnasında toz şeker serpilerek tüketilir.

Un papa: Bir tencerede su kaynatılır kaynayan suya fırınlanmış mısır unu karıştırılarak yavaş yavaş ilave edilerek bulamaç kıvamına gelinceye dek pişirilir. Pişen lapa bir tepsiye yayılır. Üzerine kızdırılmış tereyağı dökülerek servis edilir.

Üzüm papa: Bir tencerede pekmez su ile sulandırılarak kaynatılır kaynayan pekmezli suyun içine fırınlanmış mısır unu karıştırılarak yavaş yavaş ilave edilerek bulamaç kıvamına gelinceye dek pişirilir. Pişen lapa bir tepsiye yayılır. Üzerine kızdırılmış tereyağı dökülerek servis edilir.

Cevizleme: Karalahana ayıklanıp yıkanır ve ince ince doğranır. Doğranan karalahanalar kaynar suda yumuşayana kadar haşlanır ve suyu iyice süzülür. Pilayda ceviz yağı çıkana kadar ezilir. İçine koruk eklenerek ezilmeye devam edilir. Hazırlanan karışım lahanaların üzerine dökülerek karıştırılır. Yenirken içine mısır ekmeği ufalanır. (Cevizleme yemeği karalahana ve pırasa turşusu ile de yapılabilir. Turşu kullanılan tariflerde fazla tuzun giderilmesi için turşunun suda bekletilmesi gerekir ve pişirme işlemine gerek duyulmaz. Tüm malzemeler karıştırılarak servis edilir.)

Gürcü kavurması: Sinirleri ve yağı alınmış kuzu eti kuşbaşı doğranarak kendi suyunda kavrulur. Kavrulan etlere kıyılmış soğan eklenerek pişirmeye devam edilir. Aynı bir tavada mısır unu tereyağı ile kavrulur ve soğuması için bekletilir. Pilayda ceviz dövülerek yağı çıkartılır ve kavrulmuş mısır ununun içine katılır. Üzerine kişniş biber salçası ve pul biber eklenerek iyice karıştırılır. Hazırlanan bu karışım etlere eklenerek biraz daha pişirilir. Safran eklenen yemek ocaktan alınır sıcak olarak servis edilir (Mısır ununu bulunmadığı durumlarda bu tarifte patates püresi de kullanılabilir).

Kerçho Loby (Kurutulmuş taze fasulye): Kurutulmuş fasulyeler ayıklanıp yıkanarak haşlanır. Haşlanan fasulyelerin suyu süzülerek ayrı bir kaba alınır. Kuru soğan yemeklik doğranır ve bir tencerede tereyağı ile kavrulur. Kavrulan soğana salça eklenerek kavrumaya devam edilir. Üzerine pul biber ve haşlanan fasulyeler eklenir. Biraz kavruktan sonra bir avuç kadar yarma eklenir ve karıştırılıp üzerine sıcak su eklenerek pişmeye bırakılır. Tuzu eklenerek fazla suyu gidene kadar pişirilir. Mısır ekmeği ile sıcak servis edilir.

Tavuk lebsi: Kuru soğan yemeklik doğranarak tereyağında kavrulur. İçine iri parçalar halinde doğranmış kemikli tavuk eti eklenerek kavrumaya devam edilir. Kavrulan etlere bir avuç kadar kırık pirinç ya da bulgur eklenerek kavrumaya devam edilir. Kavrulan etler suyu çekilince üzerine sıcak su ekleyerek pişirmeye devam edilir. Pilayda ceviz, kişniş, kimyon, pul biber, sarımsak, karabiber, mısır unu, buğday unu cevizlerin yağı çıkana kadar ezilerek karıştırılır. Hazırlanan karışım pişmekte olan tavukların üzerine eklenip karıştırılır. Tuzu ilave edilene yemek 10 dk. daha pişirilerek sıcak servis edilir.

Et lebsi: Kuru soğan yemeklik doğranarak tereyağında kavrulur. İçine iri parçalar halinde doğranmış kemikli kuzu eti eklenerek kavrumaya devam edilir. Kavrulan kuzu etlerine bir avuç kadar kırık pirinç ya da bulgur eklenerek kavrumaya devam edilir. Kavrulan etler suyu çekilince üzerine sıcak su ekleyerek pişirmeye devam edilir. Pilayda ceviz, kişniş, kimyon, pul biber, sarımsak, karabiber, mısır unu, buğday unu cevizlerin yağı çıkana kadar ezilerek karıştırılır. Hazırlanan karışım pişmekte olan tavukların üzerine eklenip karıştırılır. Tuzu ilave edilene yemek 10 dk. daha pişirilerek sıcak servis edilir.

Tablo 7. Görüşmeler Sonucu Elde Edilen Verilere Göre Öğle ve Akşam Öğünlerinde Tüketilen Yiyecekler

Kaynak kişiler Ana yemekler	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Toplam		
													▢	%	
Akşamdan kalan yemekler	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Zsikesma	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Çökelek çorbası	+	-	+	-	-	-	+	+	-	-	+	+	+	6	%50
Yeşil fasulye çorbası	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+	-	-	-	9	%75
Gürcü çorbası	+	+	+	+	+	-	-	+	-	+	+	-	-	8	%67
Kalaço	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%91
Isırğan Çorbası	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Malahto	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Zetiyani	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Loby Phali	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Koraveli Phali	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Nivar jave	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Sütlü kabak yemeği	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Kabak yemeği	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Kesme makarna	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Un papa	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Gürcü kavurması	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Cevizleme	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Kerçho Loby	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Cılbri	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Tavuk Lebsi	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Et Lebsi	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Üzüm papa	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Gürcü dolması	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Gürcü sarması	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Porçvi	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Fasulye Kaynatma	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100
Şekazmulı Jave	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12	%100

Tablo 7 incelendiğinde görüşmeler sonucu kişilerin yaşadığı ilçelere göre Çökelek çorbası, yeşil fasulye çorbası Gürcü çorbası dışında yemek kültüründe farklılık bulunmamaktadır. Görüşmelerde yemeklere ilişkin verilen cevaplarda genellikle yemeğe katılan baharat ve ceviz miktarıyla yapım aşamasında bazı farklılıklar bulunmaktadır. Gürcülerin öğle ve akşam öğünlerinde benzer yemekler tükettiği belirlenmiş olup öğle öğünlerinde sıklıkla bir önceki günden kalan yemek varsa onun tüketildiği akşam öğünleri için ise yeni yemek yapıldığı belirlenmiştir.

TARTIŞMA ve SONUÇ

Gürcüler Türkiye'ye göç ettiği zamandan itibaren kendi öz kültürlerini korumayı başarmış etnik gruplardan biridir. Geçmişten günümüze mutfak kültüründe bazı değişiklikler olsa da kendi öz kimliklerine olan bağlılıkları sayesinde geleneksel mutfak geleneklerini hala sürdürmeye devam etmektedirler.

Görüşmeler sonucu elde edilen bilgilere göre;

Zaman içinde mutfağın ev içindeki konumu ve işlevinde değişiklik olmamakla beraber 'aş odası' yerini 'mutfak' terimine bırakmıştır. Yemek hazırlamada kullanılan araç gereç ve ocaklarda değişimler gözlemlense de eski araç gereçlerin ve sacayakların kullanımı az da olsa devam etmektedir.

Yenilen öğün sayısında azalmalar olmuş öğle yemeği sürekli olan bir öğün olmaktan çıkmıştır. Servis ve sofa düzeni ise ayrı tabaktan ve masada yeme şekline dönüşmüştür.

Gürcülerin tükettiği besin gruplarından değişim kullandıkları yağlarda olmuştur. Mısır ve Ayçiçek yağı mutfakta kullanılmaya başlamış ayrıca yiyeceklerini eskiden çoğunlukla kendileri yapan ve yetiştiren Gürcüler şehir hayatında bu ürünleri pazar ve marketlerden temin etmeye başlamışlardır.

Gürcüler kahvaltıda eskiden ve günümüzde tüketimi azalmış olsa da tavuk yumurtası, tereyağı, çimuri, Gürcü yumurtası, süt kaymağı, reçel, süt, yağşi bişi, çorba, kuymak tüketmektedir. Çarşamba ve terme ilçelerinde bu yiyeceklerin yanında kiraz kavurması, mohrakuli tzkavi tüketilmektedir. Sütli, bayram sabahların da yapılan bir yiyecektir. Eskiden taze pişmiş veya akşamdan kalma çorba ve yemekler ısıtılarak kahvaltılık olarak tüketiliyorken günümüzde kızartmalar mevsime göre söğüş domates, salatalık bu yiyeceklere ek olarak kahvaltıda tüketilmektedir.

Gürcü mutfağında en çok tüketilen ekmek farklı şekillerde hazırlanan ve genellikle günlük ve taze olarak tüketilen mısır ekmeğidir. Buğday unu ve buğday unundan yapılan ekmekler geçmişte hiç kullanılmasa da günümüzde günlük beslenmenin bir parçası olmuştur. Mısır ekmeği yapımında iki farklı şekilde elde edilmiş mısır unu kullanılmaktadır. Çiğ mısırın kurutulup öğütülmesiyle elde edilen beyaz mısır unu diğeri ise mısırın önce fırında kurutulup sonra öğütülmesiyle elde edilen fırınlanmış mısır unu kullanılır. Cadi ekmeğinin yapımında beyaz mısır unu kullanılırken fırınlanmış mısır unu tava ekmeklerinin yapımında daha fazla tercih edilir. Ekmeklerin pişerken dağılmaması için içine genellikle ekmeğin miktarına göre bir iki kaşık buğday unu eklenir.

Zsikesma, çökelek çorbası, yeşil fasulye çorbası, gürcü çorbası, kalaço, ısırgan çorbası, malahto, zetiyanı, lobyo phali, koraveli phali, nivar jave, sütli kabak yemeği, kabak yemeği, kesme makarna, un papa, gürcü kavurması, cevizleme, kerçho lobyo, cılbırı, tavuk lebsi, et lebsi, üzüm papa, gürcü dolması, gürcü sarması, porçvi, fasulye kaynatma, şekazmulı jave Gürcülerin hem geçmişte hemde günümüzde tükettiği geleneksel yemeklerdir. Yemeklerin orijinal isimleri kullanılmaktadır.

Gürcüler neredeyse her yemek için ceviz, kişniş ve sarımsağın pilayda ezilmesiyle yapılan bir sos kullanırlar. Bu sosun içeriği yapılacak yemeğe göre değişmekte olup sosa ayrıca maydanoz, acı kırmızıbiber eklenir. Hazırlanan bu sos yemeğe yemek ocaktan alınmadan yaklaşık 5 dk. önce eklenir ve yemeğin altı söndürülür. Gürcü mutfağını diğer mutfaklardan ayrı kılan özellik bu sosun kullanılması ve yemeklerde yağ olarak cevizin yağının katılması Gürcü yemeklerine asıl lezzetini verir.

Bu çalışmada etnik mutfağın özelliklerinin zaman içinde değişime uğraması kültüre özgü ekmeklerin artık sadece köylerde yapılıyor olması, gıda maddelerinin üretiminin kentleşmeyle birlikte azalması ve yemeklerde kullanılan malzemelerin market veya pazarlardan elde edilmesi mutfak kültürünün özelliklerini kaybetmesine neden olmaktadır. Etnik gıdaları koruyabilmek adına Gürcü halkının yemeklerini yapmaya teşvik edilmesi, Samsun gastronomi envanterine Gürcü ve diğer etnik grupların yemek kültürüne özgü yemeklerinde eklenerek yazılı hale getirilmesiyle yemek kültürünün korunması ve destinasyon tanıtımlarında mutfak kültürü

kullanılarak destinasyonun gastronomi yönünün vurgulanması Samsun turizmin gelişmesine katkı sağlayacaktır. Ayrıca samsunda yerel yemek üzerine düzenlenebilecek festivaller ile hem halkın yerel mutfağa ilgisini çekmek hem de genç nesillere yemek kültürünün tanıtılması açısından yararlı olacaktır.

KAYNAKÇA

Bekiroğlu, O. (2011). Kültürlerarası İletişim Bağlamında Türk Basınında Etnik Kimliklerin Sunumu: Ermenilere İlişkin Haberlerin Nitel ve Nicel Analizi (Doktora Tezi), Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.

Burmeister, E. and Aitken, L. (2012). Sample Size: How Many is Enough, *Australian Critical Care*, 25: 271-274.

Chattaraman, V. and Lennon, S. J. (2008). Ethnic identity, consumption of cultural apparel, and self-perceptions of ethnic consumers. *Journal of Fashion Marketing and Management: An International Journal*, 12(4), 518-531.

Dalrymple, D.J., Robertson, T. S. and Yoshino, M. Y. (1971). Consumption behavior across ethnic categories. *California Management Review*, 14(1), 65-70.

Demirel, H. (2017). Gıda, Kültür ve Değişim Yüksek Lisans Dersi Ders Notları. Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara.

Deniz, A. ve Öksüz, M. (2017). Ankara'daki İran Restoranları: Kültürel Kimlik Üzerine Etnografik Bir Araştırma. *Coğrafi Bilimler Dergisi*, 15(2), 167-185.

Erkan, R. (2005). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin etnik yapısı üzerine bir inceleme, *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 8, 57-84.

Glaser, B.G. and Strauss, A.L. (1967). *The Discovery of Grounded Theory*. Aldine de Gruyter, New York.

Halıcı, F. (1988). Gürcistan Mutfağı. İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Konya.

Kerlinger, F. N. and Lee, H. B. (1999). *Foundations of Behavioral Research*. Harcourt College Publishers, New York.

Köseman, Z. (2008). A General Socio-Cultural Outlook of the European and the Turkish Migration to the United States.

Kwon, D. Y. (2015). What is Ethnic Food? *Journal of Ethnic Foods*, 2(1), 1-1.

Kwon, D. Y. (2017). Ethnic foods and globalization. *Journal of Ethnic Foods*, 4(1), 1-2.

Smith, A. D. (2002). *Ulusların Etnik Kökeni* (Çev. S. Bayramoğlu ve H. Kendir). Ankara: Dost Yayınevi.

Smith, A. D. (2009). *Milli Kimlik* (Çev. B. S. Şeker). İstanbul: İletişim Yayınları.

Şentürk, C. (2008). Batı Trakya Türklerinin Avrupa'ya Göçleri, Buldukları Ülkelerdeki Yaşam Koşulları ve Kimlik Algılamaları. *The Journal of International Social Research*, 1(2), 419-433.

Sunanta, S. (2005). The globalization of Thai cuisine. Paper presented at the Canadian Council for Southeast Asian Studies Conference, New York University, Toronto.

Tayyar, ÖA. (1999). *Türkiye'nin Etnik Yapısı, Halkımızın Kökenleri ve Gerçekler* (3.Baskı). Ankara: Zirve Ofset.

Türkan, C. C. ve Türkan, N. (2007). *More to Read* (Vol. 1). Ankara: ODTÜ Yayıncılık.

Weber, M. (1968). *Economy and Society* (Ed. G. Roth and C. Wittich). Los Angeles and London: University of California Press.