



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2021, 5(4): 2217-2234.

DOI: [10.26677/TR1010.2021.869](https://doi.org/10.26677/TR1010.2021.869)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Amish'lerin Gastronomi Kültürü: Wisconsin Cashton Bölgesi Amish'leri Örneği

Dr. Öğr. Üyesi Osman ÇAVUŞ, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Bolu, e-posta: osmancavus@ibu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9815-4424>

Uğurcan Alper AŞAN, Madison Area Technical College, Law, Protective and Human Services, Wisconsin, ABD, e-posta: uasan@madisoncollege.edu

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2898-1176>

Bilge Nur AKIN, Madison Area Technical College, Education and Social Sciences, Wisconsin, ABD, e-posta: bnur@madisoncollege.edu

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5720-5045>

Öz

Bu çalışma Amerika Birleşik Devletleri'nin Wisconsin eyaletinin Cashton Bölgesinde yaşayan Amish topluluğunun gastronomi kültürünü incelemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Çalışmada sağlıklı verilerin elde edilebilmesi için veri toplama yöntemi olarak derinlemesine görüşme yöntemi kullanılmıştır. Hristiyanlığın bir mezhebi olan Amish'lerin inançları gereği kapalı bir yaşam tarzını benimsedikleri, teknolojiyi reddeden ve dış toplum ile kısmen iletişimde oldukları bilinmektedir. Bu bağlamda Amish topluluğunun gastronomik kültürünü oluşturan yemek ritüelleri, gıda üretimi, gıda tedariki, gıda işlenmesi ve servis süreçleri hakkında bilgi toplamak amacıyla literatürden faydalanılarak yarı yapılandırılmış bir soru formu hazırlanmıştır. Veri toplama sürecinde araştırmacılar Wisconsin eyaletinin Cashton bölgesinde yaşayan Amish topluluğu ile yaklaşık iki hafta geçirip bölge halkı ile görüşmeler yaparak çeşitli gözlemlerde bulunmalarının çalışmayı önemli kıldığı düşünülmektedir. Çalışmaya yedi erkek ve beş kadın olmak üzere toplam 12 aile lideri veya üyesi katkı sağlamıştır. Elde edilen verilerin analizi aşaması; katılımcıların cevapları kategorilere ayrılması, katılımcıların verdikleri cevaplardan direkt alıntılar yapılması ve araştırmacıların yorumlarına yer verilmesi, kod ve temaların oluşturularak tablolar halinde sunulması ile gerçekleşmiştir. Çalışma sonucunda Amish'lerin geleneksel yöntemler ile üretim yaptıkları, gıda tedarikini genellikle kendi ürettikleri ürünlerden sağladıkları, tarım ve hayvancılık ile geçimlerini sağladıkları anlaşılmıştır. Ayrıca Amish'lerin gıdaları saklamada geleneksel yöntemler olan kurutma, konserve, tuzlama, fermente etme ve pişirerek saklama gibi yöntemleri kullandıkları sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Amish Mutfağı, Gastronomi ve Din.

Makale Gönderme Tarihi: 06.08.2021

Makale Kabul Tarihi: 02.12.2021

Önerilen Atf:

Çavuş, O., Aşan, U. A. ve Akın, B. N. (2021). Amish'lerin Gastronomi Kültürü: Wisconsin Cashton Bölgesi Amish'leri Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(4): 2217-2234.

© 2021 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



Journal of Turkish Tourism Research

2021, 5(4): 2217-2234.

DOI: [10.26677/TR1010.2021.869](https://doi.org/10.26677/TR1010.2021.869)

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



RESEARCH PAPER

The Gastronomy Culture of the Amish: The Case of the Cashton District Amish of Wisconsin

Assistant Prof. Dr. Osman ÇAVUŞ, Bolu Abant İzzet Baysal University, Faculty of Tourism, Bolu, e-mail: osmancavus@ibu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9815-4424>

Uğurcan Alper AŞAN, Madison Area Technical College, Law, Protective and Human Services, Wisconsin, US, e-mail: uasan@madisoncollege.edu

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2898-1176>

Bilge Nur AKIN, Madison Area Technical College, Education and Social Sciences, Wisconsin, US, e-mail: bnur@madisoncollege.edu

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5720-5045>

Abstract

This study was carried out in order to examine the gastronomic culture of the Amish community living in the Cashton District of Wisconsin, USA. In order to obtain healthy data in the study, in-depth interview method was used as a data collection method. It is known that the Amish, a sect of Christianity, adopt a closed lifestyle due to their beliefs and are partially in contact with the outside society, which rejects technology. In this context, a semi-structured questionnaire was prepared by making use of the literature in order to gather information about the food rituals, food production, food supply, food processing and service processes that make up the gastronomic culture of the Amish community. During the data collection process, it is thought that the researchers made various observations by interviewing the Amish community living in the Cashton region of Wisconsin and the people of the region who spent about two weeks. A total of 12 family leaders or members, seven men and five women, contributed to the study. The analysis phase of the obtained data; The answers of the participants were divided into categories, direct quotations were made from the answers given by the participants and the comments of the researchers were included, codes and themes were created and presented in tables. As a result of the study, it has been understood that the Amish produce food with traditional methods, they usually get their food supply from the products they produce and local stores, and they make a living from agriculture animal husbandry and various craftsmanship. They also concluded that the Amish used traditional methods of preserving food, such as drying, canning, salting, fermenting, and cooking.

Keywords: Gastronomy, Amish Food Culture, Gastronomy and Religion.

Received: 02.12.2021

Accepted: 06.08.2021

Suggested Citation:

Çavuş, O., Aşan, U. A. and Akın, B. N. (2021). The Gastronomy Culture of the Amish: The Case of the Cashton District Amish of Wisconsin, *Journal of Turkish Tourism Research*, 5(4): 2217-2234.

© 2021 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.

GİRİŞ

Amish inancı ve Amish topluluğunun kökeni, 1600'lerin sonlarında bu günkü İsviçre, Fransa ve Almanya'da yaşanan reform hareketleri sonucunda ortaya çıkan bir dini hareket dayanmaktadır. Amishler Jacob Ammann isminde bir kilise liderinin öncülük ettiği Anabaptist hareketin en muhafazakâr mezhebini temsil etmektedirler. Avrupa'da gördükleri zulümlerden dolayı 18. yy. başlarında Amerika Birleşik Devletleri'nin (ABD) çeşitli eyaletlerine yerleşmişlerdir. Amish'ler ABD'de yaklaşık 400 yıllık tarihlerinde kendi inançlarından ödün vermeden baskın toplumun merkezinden uzak kalan marjinal bir dış grup olma özelliğine sahiptirler. İnançları gereği teknolojiyi benimsemeyen geleneksel yöntemlerle hayatlarını devam ettiren bu topluluk çeşitli toplumlar tarafından turistik bir cazibe merkezi olarak tanıtılmaktadır. Kültürleri tuhaf veya eskimiş görünüyor, ancak bu kısmen zamana direnen ve kültürün bütünlüğünü korumaya hizmet eden eski emek ve üretim yöntemlerini tercih etmelerinden kaynaklanıyor. Amish'lerin inançları, yaşantıları, eğitimleri, sağlık politikaları, sosyal ve aile ilişkileri, üretimleri ve tüketim teknikleri araştırmacılar tarafından merak konusu olmuş ve birçok akademik çalışmaya konu olmuştur (Hostetler, 1995; Wesner, 2015; Khanna ve Israeli, 2017; Basham, 2019; Keleş, 2020). Teknolojiyi reddeden bu topluluğun geleneksel yöntemler ile modern dünyada varlıklarını nasıl sürdürdüğüne diğer toplumlar tarafından merak edildiği ve Amish topluluklarının yaşadığı bölgeler turistik bir cazibe merkezi olduğu söylenebilir.

Amish'lerin kapalı bir toplum olma özelliğine sahip olmaları onlar hakkında veri toplamayı güçleştirdiği bilinmektedir. Verilerin kayıt altına alınmasında teknolojik aletlerin kullanılmasına izin vermemeleri ve geçmişte diğer toplumlar tarafından sömürüldükleri için kimseyle muhatap olmak istememeleri araştırmacıların işlerini zorlaştırmaktadır. Bundan dolayı Amish'ler hakkında yazılan ve anlatılanların birçoğu şehir efsanesinden ibarettir (Basham, 2019).

Bu çalışma ABD'leri Wisconsin eyaletinin Cashton Bölgesinde yaşayan Amish topluluğunun gastronomi kültürünü incelemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Çalışmada Amish'lerin gastronomi kültürünü oluşturan unsurlar incelenmiş ve Amish'lerin gıda tedarikleri, gıda işlemleri, pişirme yöntemleri ve servis ritüelleri ile ilgili veriler elde edilmiş olup bulgular kısmında detaylı olarak sunulmuştur. Çalışma verilerinin elde edilmesi için araştırmacılar Wisconsin eyaletinin Cashton bölgesinde yaşayan Amish topluluğu ile yaklaşık iki hafta geçirmiş bölge halkı ile görüşmeler yaparak çeşitli gözlemlerde bulunmuşlardır.

Anabaptizm ve Amish'lerin Doğuşu

Anabaptist ismi Latince 'bir daha vaftiz olan kişi' anlamına gelmektedir. Yeni Ahit'te önce tövbe edilip, sonradan vaftiz olunması gerektiği öğretilmektedir (İncil, Elçiler 2:38-42). Katolik geleneğin aksine Anabaptistler, bir çocuğun günahlardan vazgeçip, İsa'nın yolunu takip edecek olgunlukta olmadığını düşünmektedir. Bu yüzden vaftiz, erginlik yaşlarında yapılmaktadır. 1525 yılında İsviçre'nin Zürih kentinde küçük bir grup Hristiyan'ın toplanması ve George Blaurock ile Conrad Grebel'in birbirini yeniden vaftiz etmesi, Anabaptizmin başlangıcı olarak kabul edilmektedir. (Bender, 1938; Kraybill, 2001). Anabaptistler 16. yüzyılda yaşanan reform hareketinden etkilenerek Avrupa'nın bazı eyaletlerinde 1520- 1530 yılları arasında bir dini hareket olarak ortaya çıktığı bilinmektedir (Khanna ve Israeli, 2017; Basham, 2019; Keleş, 2020). Anabaptistler, Katolik ve Protestanların Hristiyan dünyasında otorite konumunda olmalarına karşı çıkan bir grup olarak doğmuş ve Kutsal Kitap'a geri dönüş yapılması gerektiğini savunmuşlardır. Anabaptist, başlangıcından itibaren çok hızlı şekilde yayılmıştır. Eski bir Katolik rahip olan Menno Simons, 1536'da Hollanda'da Anabaptizmin şiddet karşıtı bir koluna üye olmuş ve ardından takipçilerini başarılı bir şekilde organize edip, inançlarıyla ilgili savunmalar

kaleme almıştır. Menno Simons'un yaklaşımı etkili olmuş ve Anabaptizm Almanya'dan Polonya'ya kadar birçok yere yayılmıştır. Menno Simons'ın takipçileri literatüre Mennonitler olarak geçmişlerdir (Basham, 2019). Mennonitler savaş karşıtlığı ve sade yaşamları ile bilinen, Anabaptizmin bir koludur. Amishliğin doğuşu da Mennonitlerin içinde vuku bulmuştur.

Jacob Ammann

Michael ve Anna Ammann'ın çocuğu olarak 1644'te İsviçre'de dünyaya gelmiştir. 1671'e kadar Hollanda kökenli Reform Kilisesi'ne bağlılığı bilinen Ammann, 1680'de Anabaptizme ihtida etmiştir. Bundan bir süre sonra dini meselelerdeki bazı önerileri tartışmalara sebep olmuştur. Örneğin; İsa'nın eti ve kanını temsilen ekme yenip şarap içilerek yapılan komünyon ayini, Mennonitlerde yılda bir kez yapılmaktaydı. Ammann ise komünyonun yılda iki kez yapılmasıyla kilise hayatının daha da güçleneceğini düşünmekteydi (Wesner, 2015). Böylelikle Ammann'ın ilk reform çağrısı, komünyon ayininin daha sık yapılması gerektiği yönünde olmuştur. Yine Mennonitler arasında kiliseyi terk etmenin yahut günah çıkarmayı reddetmenin cezası, sadece yılda bir kez yapılan komünyon ayininde yer alamamaktır. Mennonitlerin din büyüklerinden Hans Reist, mennonitlerin bu yumuşak yüzünü temsil etmekteydi. Ammann ise cezaların daha sıkı olması gerektiği kanaatindeydi. Ayrıca diğer Mennonitlerin, dinin içsel meselelerinde savsakladığını düşünmekteydi. Reist'in arkadaşı olan Niklaus Moser'in Bowil, İsviçre'de bulunan Fridersmatt isimli çiftliği birçok İsviçreli Anabaptist toplantısına gizlice ev sahipliği yapmaktaydı. 1693 yılında Ammann'ın bu çiftlik evinde düzenleyip bölgedeki Mennonit kanaat önderlerini çağırdığı bir toplantıya birçok kanaat önderi ile Hans Reist 'in de katılmamasıyla aralarındaki gerilim iyice büyümüştür. Reist'in diğer kanaat önderlerini Ammann aleyhinde uyarması ve iki hafta sonrası için ayarlanan toplantıya haber verildiği halde yine gelmemesi Ammann için bardağı taşıran son damla olmuştur. Çevresindekilerin uyarılarına ve sakin olmasını istemesine rağmen alalecele Reist ve altı kanaat önderini kâfirlikle suçlayıp aforoz etmiştir. Taraflar toplantıdan el sıkışmadan ayrılmış ve Mennonitler ile ayrılık süreci başlamıştır. Amish'ler ilerleyen yıllarda Mennonitlerden özür dilemiş ve hatta pişmanlıklarını gösterip, daha kapsayıcı bir cemaat olan Mennonitlere geri dönebilmek için kendilerini, kendi kiliselerinden aforoz bile etmişlerdir. Ancak özürleri kabul olunmamış, hatta Ammann, Mennonitler tarafından şeytani figürlere benzetilmiştir. Günümüzde ise Amish'ler ve Mennonitler arasında bir düşmanlık kalmamıştır ve hatta yaptıkları işlerde birbirlerine yardım ettikleri bile görülmektedir (Nolt, 2003).

Amish'ler

Amish'ler; basit, geleneksel bir hayat yasayan, genelde tarım ile uğrasan ve modern teknolojiyi reddeden, yaklaşık 400 yıldan beri Amerika Birleşik Devletleri'nin çeşitli eyaletlerinde yaşayan bir dini grubun üyeleri olarak bilinmektedirler. Amish mezhebi ve Amish topluluğunun kökeni, 1600'lerin sonlarına kadar uzanmaktadır (Tharp, 2007). Amish'ler Jacob Ammann isminde bir kilise liderinin öncülük ettiği Anabaptist hareketin en muhafazakâr bileşenini temsil ediyordu (Schwieder ve Schwieder, 2009). Mennonit'lerin katı bir kolu olan ve Ammann'ı takip eden, 18.yüzyılın başlarında Amerika'ya yerleşmiş bir topluluk olan Amish'lerin dünya görüşleri, savaş ve şiddet karşıtı olmaktadır. İncil'e dayanan bu inanç, sembolik olarak, 'size tokat atana diğer yanağınızı dönmeyi' emreden ayetten kaynaklanmaktadır (İncil, Matthew 5:38). Yine İncil'de, İsa'nın takipçilerinden Peter'ın ayaklarını yıkamasının anlatılması dolayısıyla ayak yıkama, Amish'lerin dini ayinleri arasında yer almaktadır. Bu, alçakgönüllülüğün ve hizmetkârlığın bir sembolü olarak görülmektedir. Ayrıca tüm Amish'ler olgunluk dönemlerinde vaftiz edilmektedirler. Amish'ler göre devlet ve kilise, ayrı olmalıdır. İnançlı biri yemin etmemelidir,

şiddete başvurmamalıdır ve her ne koşulda olursa olsun İsa'nın barışçıl örnekliğini takip etmelidir (Hostetler, 1995). Amish'lerin tüm bu görüş ve inançlarından dolayı genellikle dış dünyadan soyutlanmış marjinal bir grup olarak yaşamlarına devam etmektedirler (Basham, 2019). Amishler, zaman içinde birçok farklı kollara ve gruplara ayrılmıştır. Ohio's Amish Country web sitesine göre öne çıkan özellikleriyle belli Amish grupları şunlardır (Ohio's Amish Country, 2021):

Old Order Amish: Kendi içlerinde modern teknolojinin birçok ürününü ve elektrik kullanımını reddeden, taşımacılık ve seyahat için "buggy" olarak adlandırılan at arabalarını kullanan, genelde eşlerinin diktiği geleneksel kıyafetleri giyen, muhafazakâr grubudur. Din dili Almancadır ve çocuklara 6 yaşlarına kadar sadece Pennsylvania Dutch denilen Almancanın bir diyalektiği öğretilmektedir.

Swartzentruber Amish: Old order'dan daha da katı ve muhafazakâr bir topluluktur. Örneğin Old Order Amish'lerde topluluktan ayrılan biri, benzer bir kiliseye intisap ettiğinde o kişiyle ilişkiler sürdürülebilir ancak Swartzentruber Amish'lerin kendilerinden ayrılan bir kimseyle kendilerine dönmediği müddetçe hiçbir ilişki kuramamaktadırlar. Bu gruba göre Amish mezhebine yüz çevirmek, kurtuluşa da yüz çevirmektir. Bir kez Amish olarak vaftiz olan biri, bu kiliseler kendi inançlarına ne kadar yakın olursa olsun, bir daha asla başka bir kiliseye bağlanamamaktadır. Bu grup, teknoloji kullanımı ve giyimde de diğer gruplardan daha katı kurallara tabidir.

New Order Amish: Amish'lerin bu gurubu genellikle daha liberal ve ilerici olarak değerlendirilmektedirler. Teknoloji kullanımına, diğer gruplara nispeten daha fazla izin verilmekte ve hatta bazıları evlerinde elektrik bile kullanmaktadır. Bununla birlikte, hala sade elbiseler giymeyi ve at arabalarıyla yolculuk etmeyi tercih etmektedirler. Etik değerlerde, özellikle de bakirelik, alkol ve tütün kullanımı açısından Old Order Amish'lerden daha sıkı oldukları söylenmektedir. Old Order ile aralarındaki ayrılık, kısmen kendilerini daha ahlaklı ve dindar görmeleri, kısmen de evanjelistler ile temasları sonucu etkilenecek oluşturulmuş 'ilerici' Pazar okulları, İncil çalışmaları ve gençlik aktiviteleri sonucu olmuştur. Ayrılıkların temel sebebi, bu yenilikçi gelişmelerdir.

Beachy Amish Mennonite: Amish'lerin en serbest kolu olarak; motorlu araçları kullanırlar ve evlerde elektrik serbesttir. Diğer gruplarda kullanılan Almancanın aksine, dini ayinlerde İngilizce kullanılmaktadır. Giyimde sadeliği tercih etmektedirler. Radyo ve televizyon yasaktır ancak kimi evlerde sınırlı şekilde internet kullanımına izin verilmektedir. Yönelim olarak, evanjelistlere yakınlardır ve küresel çapta misyonerlik faaliyetlerinde yer almaktadırlar.

Amish'ler tıpkı Anabaptistler ve Mennonitler gibi birçok baskı ve zulme maruz kalmış ve sonunda yine onlar gibi farklı topraklara göç etmek zorunda kalmışlardır. Daha önce seyrek olarak birkaç aile yeni dünyaya göç etmiş olsa da Amish'lerin Amerika'ya ilk göçü resmi olarak Rotterdam'dan kalkan The Adventure adlı gemi ile 2 Ekim 1727 tarihinde Philadelphia'ya varmaları ile başlamıştır. Amish'ler ilk olarak Berks, Chester ve Lancaster idari bölgelerine yerleşmiştir. Daha sonra verimli tarım alanı arayışları neticesinde birçok eyalete göç etmişlerdir. (Hostetler, 1995).

Amish'ler sosyal topluluğun bütünleşmesini sağlamak için temel olarak üç yöntem kullanır. Bu yöntemlerin ilki "ordnung" denilen kurallardır. Bu kurallar Amish topluluğundaki liderlerin yılda iki defa toplanarak aldıkları kararlardan oluşmaktadır. Bu kararlar sözlü olarak aktarılmaktadır (Foster, 1984). Ordnung kuralları Amish mezhebi mensuplarının günahlardan korunmasına ve sosyal yaşamlarına kılavuzluk eder. İkinci kural ise "meidung" dur. Toplum kurallarına uymayanın dinden aforoz edilme süreci olarak bilinir. Toplumda günah işleyen birinin uyarılmasına rağmen günahı kaçınmaması sonucu Amish topluluğunun üyeliğinden

aforoz edilir. Meidung aynı zamanda tövbe eden suçlunun tekrar topluma kabul edileme sürecini de kapsamaktadır (Kraybill, 1989). Sosyal bütünleşmeyi sürdürmenin üçüncü kuralı, separateness olarak adlandırılan dünyevi işlerden uzak durmaktır. Bu ayrılık, Amish topluluğu dışındaki dünya üyeleriyle bağlantı kurmamayı, evlenmemeyi veya dünyevi işler ile meşgul olmamayı içermektedir. Amishler bu yaşam tarzı için incili referans almaktadırlar (Foster, 1984).

Wisconsin Eyaleti ve Amish'lerin Göçü

Wisconsin eyaleti, 14000 yıldır bölgede hâkimiyeti olan Kızılderililerin elinden, 1644 yılında beyaz Avrupalıların gelmesiyle alınmıştır. 1783 yılında Amerikan Bağımsızlık Savaşı sona erip, Amerika devleti kurulunca Wisconsin toprakları da Amerika'ya ilhak edilmiştir (Loew, 2015). ABD'nin orta batısında Büyük Göller bölgesinde bulunan Wisconsin eyaleti adını Wisconsin gölünden almıştır. Nüfusu yaklaşık 6 milyon olan eyaletin batısında Minnesota, güneyinde Illinois, kuzeyinde Superior Gölü, doğusunda da Michigan Gölü bulunmaktadır. Eyaletin başkenti Madison'dır ve eyalet toplamda 72 idari bölgeye bölünmüştür. Cashton ve çevresinde yaşayan Amish'lerin nüfusu ise yaklaşık 1690'dır (University of Wisconsin, 2021). Wisconsin'deki en eski Amish yerleşimi 1920'de Medford'da kurulmuştur ve daha kuzeyde kalan Exeland ve Glen Flora yerleşimlerinin dağılmasından sonra 1942'den 1960'a kadar bölgedeki tek Amish yerleşim yeri olarak kalmıştır. Sonrasında Cashton ve Kingston bölgenin en büyük iki Amish yerleşkesi olmuştur.

Amish Ordnung tüzüğü; Amish toplum üyelerinin geçimlerini tarım, hayvancılık ve kırsal veya yarı kırsal karakterdeki mesleklerden sağlamalarını gerektirmektedir. Blake ve arkadaşlarının (1997) yaptıkları çalışmada Amerika'da yaşayan Amish'lerin genellikle tarım ve hayvancılık ile uğraştıkları sonucuna varmaları bunu destekler niteliklerdir. Bu durum Amish nüfusunun yoğun olduğu büyük şehirlerde farklı iş gücü ihtiyaçlarına göre değişse de Wisconsin'in Amish toplulukları hala bu düşünce yapısıyla mesleklerini seçmektedirler. Günümüzde Wisconsin Amish topluluğunun meslek dağılımlarına bakıldığında; %58'lik bir kısmı tarımla uğraşırken %35'lik kısmı mobilyacılık, %5'lik bir kısmı da pastanecilik-fırıncılık gibi zanaatlarla uğraşmaktadır (Cross, 2018). Bu bölgelere taşınan Amish'lerin öncelikle aradıkları ve seçtikleri yerler, tarıma elverişli topraklar olmuştur. Wisconsin eyaletinin Cashton bölgesi tarıma ve hayvancılığa elverişli olması, kendi deyimleriyle kayda değer çiftlik arazisi olan kırsal bir alan olması ve kalabalık, büyük şehirlerden uzak, ucuz arazilere sahip olması nedeniyle seçilmiş olduğu söylenebilir.

Wisconsin eyaleti süt üretimi bakımından ABD'de California'dan sonra 2.sırada yer almaktadır. Bu sütün %10'undan fazlasını Amish'ler üretmektedir. Wisconsin'deki süt çiftçiliğinin kültürel yapısı, eyaletin Amish nüfusunun hızlı artması ile yeniden şekillenmektedir. Amish'ler, günümüzde eyaletin mandıra çiftliklerinin 10%'undan fazlasını işletmektedir (Cross, 2018) Wisconsin'deki Amish çiftliklerinin yüzde 64'ünün mandıra sürülerinin olduğu bilinmektedir. Tüm Amish çiftçileri; at, at arabası ve diğer birçok geleneksel çiftçilik yöntemini kullansa da teknolojinin benimsenmesindeki farklılıklar göze çarpmaktadır. Ordnung kurallarının topluluktan topluluğa değişmesi nedeniyle bu farklılıklar, modern ekipmanların yerine geleneksel olanların kullanımıyla göze çarpmaktadır. Amerika'nın diğer bölgelerinde yaşayan Amish'lerin modern tarım teknikleri yerine geleneksel teknik ve ekipmanları kullandıkları, ayrıca pestisit ve kimyasal gübre kullanmadıkları bundan dolayı ekonomideki hacimlerinin az olduğu ancak doğal ve organik üretim yaptıklarından rağbet gördüğü bilinmektedir (Blake vd., 1997; USDA, 2021).

YÖNTEM

Bu çalışma ABD'leri Wisconsin eyaletinin Cashton Bölgesinde yaşayan Amish topluluğunun gastronomi kültürünü incelemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Hristiyanlığın bir mezhebi olan Amish'lerin inançları gereği kapalı bir yaşam tarzını benimsedikleri, teknolojiyi reddeden dış toplum ile kısmen iletişimde oldukları bilinmektedir. Bu çalışma ABD'nin Wisconsin eyaletinde yaşayan Amish toplumunun gastronomi kültürünü incelemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. İnançları gereği teknolojiyi reddeden bu topluluğun teknoloji kullanmadan nasıl bir mutfak kültürüne sahip olduğu, gıda tedarikleri, gıda işlemleri, pişirme yöntemleri ve servis ritüelleri ile ilgili soruların cevaplar aranması çalışmanın çıkış noktasını oluşturmaktadır. Çalışmanın örneklemini Wisconsin eyaletinin Cashton bölgesinde yaşayan Amish'ler oluşturmaktadır. Çalışmada sağlıklı verilerin elde edilebilmesi için veri toplama yöntemi olarak derinlemesine görüşme yöntemi kullanılmıştır. Görüşme sırasında katılımcıların konuya ilişkin daha kapsamlı yorumlar yapmasına ve daha geniş bilgiler verebilmelerine olanak sağlayan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. İlgili literatürde Amish topluluğunun mutfak kültürü (Pritchett, 1986; Cuyun Carter vd., 2011; Bell vd.,2012; Khanna ve İsraili, 2017), sosyal yaşantıları (Weaver-Zercher, 1995; Zastrow, 1995; Hurst, 2010) ve inançları (Kraybill, 2001; Nolt, 2003; Cross, 2018; Basham, 2019), konu alan çalışmalardan faydalanılarak yarı yapılandırılmış görüşme soruları oluşturulmuştur. Literatürden derlenen sorular şu şekilde özetlenmiştir;

- Sosyal yaşantınızda bağlı olduğunuz kurallar nelerdir?
- Yemek kültürünüz hakkında neler söyleyebilirsiniz? Diğer toplumlar ile farklılıklar ve benzerlikler nelerdir.
- Gıda tedarik süreçleriniz hakkında neler söylemek istersiniz?
- Gıda işleme (hazırlık, pişirme, depolama, saklama) süreçleri hakkında bilgi verebilir misiniz?

Veri Toplama Süreci

Cashton bölgesi Amish'lerin teknoloji reddetmelerinden dolayı görüşme esnasında ses kaydı alınamamış ve herhangi bir fotoğrafın çekilmesine izin verilmemiştir. Araştırmacılar tarafından bölgeye birçok seyahatler gerçekleştirilmiş veri toplamak için katılımcılar ile iletişim sağlanmaya çalışılmıştır. İlk görüşmelerde temkinli davranan bölge halkı görüşmeyi reddetmişlerdir. Ancak araştırmacıların çalışma konusunu detaylı açıklamaları ve elde edilen verilerin bilimsel amaçlı kullanılacağını anlatmaları sonucunda 12 aile görüşmeyi kabul etmişlerdir. Araştırmacı ve katılımcılar arasında güven duygusu oluştuğundan sonra araştırmacılar bölge halkı ile Aralık, 2020 ile Şubat 2021 tarihleri arasında Amish topluluğu ile temaslarda bulunmuş, günlük yaşantılarına tanıklık etmiş, çeşitli aktivitelerde (akşam yemeği, gıda üretimi, bahçe işleri) yer almış ve katılımcıların evlerine misafir olmuşlardır.

Bu durum araştırmacıların gözlem yapma imkânı bulmalarına ve katılımcılara güven vererek verilerin daha samimi bir ortamda elde edilmesine imkân sağlamıştır.

Verilerin Analizi

Bu çalışmada Cashton bölgesi Amish'lerin mutfak kültürü ile ilgili bilgiler nitel veri analizi sürecine uygun olarak incelenmiştir. Elde edilen verilerin analizi aşaması; katılımcıların cevapları kategorilere ayrılması, katılımcıların verdikleri cevaplardan direk alıntılar yapılması ve

araştırmacıların yorumlarına yer verilmesi, kod ve temaların oluşturularak tablolar halinde sunulması ile gerçekleşmiştir.

BULGULAR ve TARTIŞMA

Amish topluluğunun gastronomi kültürünü incelemek amacıyla gerçekleştirilen bu çalışmada Amish'lerin yemek kültürü ve unsurlarının belirlenmesine yönelik bulgular, araştırma sorularına verilen yanıtların tema ve kodlar oluşturularak tablolar halinde sunulmuştur.

Çalışma kapsamında 12 aile görüşülmüş ve her aileden bir temsilcinin görüşleri kayıt altına alınmıştır. Katılımcılara yönelik demografik bilgiler Tablo1'de yer almaktadır.

Tablo1: Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler

Katılımcı	Yaş	Cinsiyet	Meslek
K 1	50	Erkek	Marangoz
K 2	58	Kadın	Ev hanımı
K 3	50	Erkek	Metal ustası
K 4	57	Kadın	Ev hanımı
K 5	50	Kadın	Ev hanımı
K 6	52	Kadın	Yiyecek satıcısı
K 7	41	Erkek	Akçaağaç şurubu üreticisi
K 8	28	Kadın	Ev hanımı
K 9	23	Erkek	Metal ustası
K 10	22	Erkek	Öğretmen
K 11	15	Erkek	Öğrenci
K 12	52	Erkek	Çiftçi

Tablo 1 incelendiğinde 7 erkek ve 5 kadın olmak üzere toplamda 12 katılımcının çalışmaya katkı sağladığı görülmektedir. Çalışmaya katkı sunanların yaş ortalamalarına bakıldığında 15 ile 57 yaşları arasında oldukları görülmektedir. Çalışmada farklı yaş gruplarından katılımcıların olması çalışmada elde edilen verilerin jenerasyonlar arasında farklılıkları tespit edilmesi hususunda önemli olduğu düşünülmektedir. Katılımcıların demografik bilgilerine bakıldığında göze çarpan önemli bir detay katılımcıların meslekleri olmuştur. İlgili literatürde yer alan çalışmaların birçoğu Amish topluluğunun inançları gereği daha çok geleneksel mesleklere yöneldikleri sonucuna varmışlardır (Kraybill, 2001; Nolt, 2003; Khanna ve Israeli, 2017; Cross, 2018; Basham, 2019). Mevcut çalışmada elde edilen bulgulara bakıldığında, erkek katılımcıların marangoz, öğretici, metal ustası, çiftçi, akçaağaç şurubu üreticisi gibi geleneksel meslekleri icra ettikleri ve kadınların ise genellikle ev işlerinden sorumlu olduğu görülmektedir. Mevcut çalışmada Amish'lerin meslek seçimi ile ilgili verilerin literatür ile benzerlik gösterdiği görülmektedir (Wesner, 2015; Khanna ve Israeli, 2017). Ayrıca katılımcıların bu mesleklere yönelmelerinde örnek aldıkları kişilerin peygamberler olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Söz gelimi Hz. İsa'nın Marangozluk işleri ile uğraşması, Hz. Davud'un demirci, Hz. Musa'nın çoban, Hz. Zekeriya'nın marangozluk ile uğraşmaları Amish topluluğunun meslek seçiminde önemli bir etken olduğu söylenebilir.

Çalışmada Amish topluluğunun eğitim ve sağlık hizmetleri ile ilgili önemli bulgulara ulaşılmıştır. Cashton bölgesinde yaşayan Amish'lerin mesleklerine bakıldığında öğretmenliğin de öne çıkan meslekler arasında olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Öğretmenlik mesleğini önemli

kılan unsur Amish'lerin ilk öğretimi kendi işlettikleri okullarda ve kendi cemaatlerinden olan öğretmenler tarafından veriyor olmasıdır. Yapılan görüşmelerde Amish topluluğunun yaşadıkları bölgelerde kendi okullarını kurdukları ve bu okullarda dil, din ve sosyal bilgiler alanında temel eğitimleri verdikleri bilgisine ulaşılmıştır. Amish'lerin kendi okullarını açma hakkını uzun ve meşakkatli yasal süreçler sonucu elde ettikleri bilinmektedir (Mawdsley, 2021).

Eğitim, ihtiyaç sahiplerinin bakımı, sağlık hizmetleri vb. sosyal konular Amerikan toplumunun sıklıkla sorunlarla karşılaştığı hususlardandır. (Zastrow, 1995). Yapılan araştırmada Cashton bölgesindeki Amish'ler vergi ödemelerine rağmen ABD'de var olan sosyal sigorta sistemine (social security) dahil olmamaktadırlar, çocuklarını devlet okullarına göndermemekte ve sağlık hizmetlerinden kısmi olarak faydalanmaktadırlar. Bu durum ise Amish'lerin; eğitim, finansal zorluklar, sağlık hizmetlerine yönelik kendi özgün sorun çözme yöntemlerini geliştirmek zorunda bırakmıştır. Amish topluluğunun bahsi geçen vergileri vermelerine rağmen devletten hizmet almamaları diğer toplumların daha fazla hizmet almalarına olanak tanıdığından bir bölgede Amish'lerin varlığının Amerikalıları mutlu ettiği katılımcılar tarafından vurgulanmıştır. Bu durumu K5 şöyle ifade etmektedir *'bizim varlığımız diğer toplulukları sevindiriyor çünkü bizler bölgedeki devlet okulları için kullanılacak olan emlak vergilerini ödediğimiz halde çocuklarımızı bu okullara göndermiyoruz. Bu da bölgedeki Amerikalıların okullarına önemli katkılar sağlamakta, örneğin kalabalık olmayan sınıflar, öğrenci için daha fazla maddi kaynak anlamına geliyor'*.

Amerikan toplumu için bir diğer önemli sorun olan işsizlik ve sosyal yardımlar konusunda Amish'ler kendilerine has bir yöntem ile devletten hiçbir destek almadan çözdükleri bilgisine ulaşılmıştır. Katılımcılar bölgelerinde fakirliğin pek görülmediğini, ancak kimi insanların geçinebilmek için sürekli olarak sıkı şekilde çalışması gerektiğini belirtmiştir. Finansal zorluklarla karşılaşan kişiler için ise özgün bir yöntem geliştirmişlerdir. Bu kişilere üç kişiden oluşan bir 'bilirkişi' ekibi durumlarını düzeltene kadar finansal danışmanlık hizmeti vermektedir. Durumu düzelmeyen kişiler içinse kiliseye yapılan bağışlar vasıtasıyla destek sağlanmaktadır. Amish topluluğu böylece devletten bir yardım almadan sorunlarını kendi içlerinde çözdükleri görülmektedir. Buna benzer bir örnek sağlık sisteminde görülmektedir. Yapılan çalışmada Cashton Bölgesinde yaşayan Amish topluluğuna ait bir doğum evi hariç devlet destekli sağlık hizmeti bulunmamaktadır. Amishler herhangi bir sigorta sistemine dâhil olmadıklarından ihtiyaç sahibi kimselerin hastane masrafları topluluğun bağışlarıyla karşılandığı bilgisine ulaşılmıştır. Bununla birlikte yetimlerin bakımı da yakın akrabaların sahiplenmesi ile gerçekleşmektedir. Ayrıca düşkün ve yaşlıların bakımını da kendileri üstlenen Amish'ler, Amerikan toplumunda yaşlıların yaşlı bakım evleri gibi yerlerde, toplumdan uzak halde bırakılmasını da eleştirdikleri bu çalışmanın önemli bulgularındandır. Bu hususta K6'nın ifadeleri şöyledir; *'Bizim topluluğumuzda gençler ve maddi durumu iyi olanlar öncelikle ailelerinde bakıma muhtaç olanlara daha sonra en yakın çevresindeki bakıma ihtiyaç duyan yaşlı, düşkün, fakir ve hasta insanlara bakmakla yükümlüdürler.*

Çalışmada Amish'lerin toplumsal hayatlarını düzenlemede rol alan en önemli unsurların İnanç, Ahlak ve Yaşayış tarzı olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Tablo 2'de bu unsurların işleyişi hakkında detaylı bilgiler yer almaktadır.

Tablo 2'de görüldüğü gibi Amish topluluğunun inanç, ahlak ve yaşam kurallarının temelinin incilin oluşturduğu görülmektedir. Çalışmaya katkı sunanlardan elde edilen bilgilere bakıldığında Amish topluluğunun inanç, etik ve ahlak kurallarının İncil'de yazıldığı ancak gündelik yaşamlarında uyması gereken kuralların toplumun ileri gelenleri tarafından belirlendiği ve bu kuralların Ordnung olarak bilindiği bilgisine ulaşılmıştır. Bu kuralların Amish topluluğunun gastronomi kültüründe de etkili olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Literatürde benzer sonuçlara ulaşan çalışmalar mevcuttur. Örneğin Hatipoğlu (2010) Musevilik, Hıristiyanlık ve İslamiyet

dinlerinin yeme-içme kurallarını karşılaştırdığı çalışmada dinin toplulukların gastronomi aktivitelerini belirlediği sonucuna ulaşmıştır.

Tablo 2. İnanç, Ahlak ve Yasam Kuralları

Soru	Tema	Kod	İfade
Hayatınızı Hangi kurallara göre düzenlersiniz?	Toplum düzeni	`Ordnung`	K2: <i>'Yaşantımız incili temel alır ve ayrıca topluluğun uyması istenen ayrı kurallar vardır. Bunlara `Ordnung` adı verilir. İncil daha çok din, Ordnung ise gelenek tarafıdır'.</i>
Kuralları Kim Belirler?		Kuralların oluşumu ve uygulanması	K10: <i>'Kurallarımızı topluluğun kurucuları ve kilisenin önde gelenleri koyar. Sayfalar dolusu kuralımız var, ancak bunları yazılı halde bulamazsınız. Size söylerler. Nasıl giyindiğimizden kiliseye giderken hangi ayakkabıyı giyeceğimize; dükkânlarımızın nasıl olacağına kadar birçok düzenleme var'.</i> K3: <i>'Ordnung kurallarını dini liderler belirler. Bu kurallar da kutsal kitabın emirleri doğrultusunda olmalı. Ancak bu kurallar günlük toplumsal yaşamın nasıl olması gerektiği, gelişen olaylar karşısında yapılması gerekenleri kapsar. Dolayısıyla bu kurallar ticaretimizi, üretimimizi, yeme ve içmemizi şekillendirir'.</i>
Bahsedilen kuralları takip etmemenin sakıncaları nelerdir?	Ahlaki normlar	Yozlaşma endişesi	K9: <i>'Eğer çok modernleşirsek ana akıma karşı inancımızı kaybederiz. Bu da bizi inançsız biri yapar'.</i> K3: <i>'kurallarımıza bağlı kalmazsak örneğin diğer insanlar gibi telefon, TV, radyo kullanırsak gelecek nesil bu durumu biraz daha ileriye götürür ve tüm inancımızı kaybetmiş oluruz. Bu Amish'lerin sonu olur'.</i> K9: <i>'Bu kurallar sayesinde kendimizi kontrol edebiliyoruz. Bu kurallara uymadığımız takdirde inancımızı kaybederiz bu durum bizi asimile eder ve birkaç yıl içinde Amish kültürü ve topluluğu diye bir şey kalmaz'.</i> K3: <i>'...Bazen bu kurallara uymak bizi gündelik işlerde zora sokmuyor değil ama ödün verdiğimiz anda gelecek nesiller daha da fazla ödün verir ve Amish toplumu yozlaşmış, asimile olmuş ve kaybolmuş bir toplum olur'.</i>
İyi veya kötü bir Amish olma kriterleri var mı?		Kötülük kavramı	K9: <i>'Amish mezhebinin gerekliliğini yerine getiriyorsa ona iyi diyebiliriz. Ancak kötülüğün dereceleri vardır. Örneğin diğer toplumlar için normal olan telefonu bir Amish'in kullanması iyi değildir. Bu da onu kısmen kötü yapar'...</i> K2: <i>'dini kurallar ve toplumsal kuralları terk eden bir Amish kötü olarak değerlendirilir. Ancak telefon kullanması veya radyo dinlemesi ordnung kuralları gereği iyi karşılanmaz ama onu kötü bir Amish yapmaz'.</i> K3: <i>'Kiliseyi terk eden ve diğer toplumlar gibi yaşayanlar kötü Amish olarak değerlendirilir'.</i>

Gündelik hayatta gelişen olaylar karşısında aksiyon almada bu kurallar yol gösterici olabilmektedir. Söz gelimi üretim, ticaret, diğer toplumlar ile ilişkilerin nasıl olması gerektiğini

bu kurallar belirler. Bu hususta K4 ifadeleri şöyledir; 'İncil daha çok dini ibadetlerimizi belirlerken, ordnung kuralları geleneklerimizi ve günlük işleyişimizin nasıl olmasını belirler'. Kilisenin önde gelenleri ve topluluğun yaşlıları tarafından düzenlenen bu kurallar Amish'lerin kıyafetlerini nasıl dıkeceklerinden teknolojinin ne ölçüde kullanılabileceğine kadar yaşantının birçok alanını düzenlemektedir. Her topluluğun kurallarında değişiklikler olabilmektedir ve bu kurallar topluluğun kurucuları, yaşlıları ve din adamları tarafından belirlenmektedir. Kurallara uyma zorunluluğu kiliseye intisap ile başlamakta ve kurallara uymayan bireyler topluluktan dışlanabilmektedir.

Çalışmada elde edilen önemli bulgulardan biri de Amish'lerin yozlaşma endişesi olmuştur. Çalışmaya katkı koyanların büyük çoğunluğu Amish topluluğunun devamlılığı için gerek dini gerekse Ordnung kuralları hayati öneme sahip olduklarını ifade etmişlerdir. Özellikle gelecek nesillerin dindar olmaları ve yozlaşmamaları için bu kurallara uymanın önemli olduğu katılımcıların ortak görüşü olmuştur.

Çalışmada elde edilen önemli bulgulardan biri Amish gastronomi kültürünün toplumun birlik ve beraberliğinde önemli rol oynadığıdır. Teknolojiyi reddeden Amish'ler gıda üretim ve muhafaza süreçlerinin nasıl gerçekleştirdikleri merak konusu olmuştur. Çalışma esansında yapılan gözlemlerde Amish'lerin gıda üretimi ve muhafazasını hep birlikte yardımlaşarak yaptıkları görülmüştür. Örneğin yıllık et ihtiyacının karşılanması için kasaplık hayvanların kesimini ailenin erkekleri yaparken, kadınlar da etin parçalanması ve işlenmesinde görev aldıkları gözlemlenmiştir. Bir diğer örnek bölgede en çok tüketilen ürünlerden olan elma sosu (Applesauce) gibi daha büyük miktarlarda hazırlanan yiyecekler için yakın akrabaların da yardımcı olmasıdır. Stoklanacak etlerin ve sebzelerin pişirilip kavanozlara koyulması, turşu yapımı, bu işlemler için gerekli araç gereçlerin imalatı gibi işleri 'imece' usulü ile gerçekleştirdikleri gözlemlenmiştir. Bu durum Amish topluluğunda bireyler arasında güçlü bağların kurulmasını sağladığı ve günümüze kadar kendilerine has kültürlerini devam ettirmelerinde önemli rol oynadığı söylenebilir.

Çalışmada elde edilen önemli bulgulardan olan Amish'lerin gıda üretim, tedarik, işleme ve muhafaza süreçleri Tablo 3'te gösterilmektedir. Amish'lerin yiyecek tedariki ve üretimi ile ilgili bulgular Tablo 3'de gösterilmektedir. Çalışmaya katkı sağlayan katılımcıların ifadelerinden de anlaşılacağı gibi Amish'ler gıda tedariklerinin büyük bir kısmını kendileri üretmektedirler. Özellikle meyve sebze grubunu kendileri ürettiği, satın almak durumunda kaldıklarında ise yine Amish'ler tarafından işletilen yiyecek dükkanlarından karşıladıkları bilgisine ulaşılmıştır. Amish'lerin meyve sebzeyi taze tüketmelerinin yanında raf ömrünü uzatmak için kurutma, salamura, turşu ve konserve gibi teknikleri kullandıkları anlaşılmıştır. Böylelikle elektrik ve soğutuculara ihtiyaç duymadan ürünleri uzun süre kullanma imkânı bulmaktadırlar. Amish'lerin et ihtiyacını yılın belli dönemlerinde satılan kasaplık hayvanların kesilip stoklanması ile karşıladıkları çalışmanın önemli bulguları arasındadır. Meyve sebzelerde olduğu gibi etin raf ömrünü uzatmak için salamura, tuzlama ve konserve tekniklerinden faydalandıkları katılımcıların ifadelerinde anlaşılmaktadır.

Amish tarımı ile konvansiyonel tarım arasındaki belirgin fark Amish'lerin tarımda elektriği kullanmalarındadır. Atların sürdüğü pulluk, kültivatör ve hasat makineleriyle elle kullanılan aletler, tarımda yardımcı olarak kullanılmaktadır. Patates, soğan, biber, kabak, domates, mısır, patlıcan, süs kabağı gibi sebzeler ve elma, armut gibi meyveler de Amish'lerin başlıca tarım ürünleri arasında yer aldığı görülmektedir. Ayrıca bölgede Wisconsin eyaletiyle özdeşleşmiş olan akçağaç şurubu ve peynir üretiminin de önemli birer üretim kalemi olduğu vurgulanmıştır. Wisconsin eyaleti 2019 yılında 270 bin galon akçağaç şurubu ile en çok üretim yapan 4. eyalet olduğu bilinmektedir. Mart ve Nisan aylarında ağaç özünün akmaya başlamasıyla elde edilen bu

şurubu Amish'ler geleneksel yöntemler ile elde etmektedirler (Bell vd., 2012). Amish'lerin gerek geleneksel yöntem kullanmaları gerekse ilaçsız üretim yapmaları Amish ürünlerine olan rağbeti artırdığı söylenebilir. Amish'lerin ürettiği sebze-meyveler, peynirler, şuruplar ve çeşitli çiçekler bölgedeki seraların yanında bulunan küçük kulübelerde veya kasabanın mezatında açık arttırma ile sattıkları çalışma kapsamında gözlemlenmiştir. Diğer taraftan Amish'lerin taşımacılık ve ulaşımda genellikle at arabası kullanmalarından, uzak mesafelere taşınacak ürünlerde Amish olmayan kişilerden kiralanan kamyon ve şoförler ile çözmektedirler. Çalışma esnasında yapılan gözlemlerden Amish'lerin teknolojiyi kullanmayı tercih etmedikleri ancak yukarıdaki örnekte olduğu gibi mecburi durumlarda yapılacak olan iş için bir takım kiralama veya ücretini ödeyerek Amish olmayanlara yaptırdıkları anlaşılmıştır. Bir diğer örnek ise bölgede yaklaşık 350' den fazla Amish çiftçinin sütleriyle peynir üretimi yapan iki ayrı fabrika mevcuttur. Başlıca peynir çeşitleri; cheddar, swiss, muenster ve colby peynirlerinin yanında birçok farklı baharat, şarküteri ürünü (bacon, salam) hatta şarap ve akçağaç şurubu ile çeşnilendirilmiş peynirler üretilmektedir. Bu fabrikalarda üretilen peynir çeşitleri ve kullanılan çeşnilerin bazıları Amish inançlarına aykırı olmasına rağmen Amish'ler tarafından üretilip diğer insanlara sattıkları görülmektedir. Üretim modern teknolojinin kullanıldığı tesislerde yapılmaktadır. Bu üretim süreci hakkında K1'in ifadeleri şöyledir; *"Buradaki fabrikanın sahibi Amishler... Ancak fabrikeyi işletmesi için Amerikalı birini işe alıyoruz ki elektriği o kullansın. Bizim işe aldığımız yönetici, peynirin üretiminden sorumlu. Elektrik kullanımı ve benzeri şeyleri o yürütüyor. Ardından biz de peyniri ondan alıyoruz."* İfadeleriyle elektrik kullanımı gibi teknoloji gerektiren işlerden vazgeçmek yerine bu işlerin başına Amerikalı çalışanlar getirilerek sorunu çözdükleri görülmektedir.

Amish'lerin gıda muhafaza yöntemlerine ilişkin bulgulara bakıldığında; Et ürünleri sebze, meyve ve diğer ürünlerin kışa hazırlanması için genellikle konserve, kurutma, turşu ve tuzlama (salamura) gibi teknikleri kullanarak kışlık yiyeceklerini muhafaza ettikleri bilgisine ulaşılmıştır. Ayrıca Amish'lerin evlerinde özellikle bodrum katlarında özel inşa ettikleri doğal soğuk odaların olduğu ve ürünlerini buralarda da muhafaza ettikleri görülmüştür. Çalışma sırasında bazı evlerde buzdolabının kullanıldığı gözlemlenmiştir. Bu hususta K'8'in ifadeleri şöyledir; *'bazı aileler elektriksiz buzdolabı kullanmaktadırlar, bu buzdolapları için soğuk mevsimlerde doğadan buz parçaları keseriz, bodrum katı gibi soğuk yerlerde tutarız. Sonra buzdolabının arkasındaki hazneye bu buz kütlelerini yerleştiririz. Eriyen buz bir boru yardımıyla yine bodruma akar. Kış geldiğinde ise bu buzdolabı yakmalık odunlarımızı koyduğumuz bir dolaba dönüşür. Kışın gıdalarımızı bodrumda ve evin soğuk yerlerinde saklarız'.* K'8'in ifadelerinde de anlaşılacağı gibi Amish topluluğunun büyük çoğunluğu geleneksel yöntemler ile gıdalarını muhafaza etmektedirler.

Amish'lerin gastronomi kültürü ile ilgili bulgulara bakıldığında; bölgede yaşayan Amish'lerin diyetlerini genellikle bölgenin coğrafi koşullarında üretimi mümkün olan çeşitli sebze, meyve, bakliyat ve tahıllardan oluştuğu gözlemlenmiştir. Ayrıca protein ihtiyaçlarının önemli bir kısmını yi kendilerinin yetiştirdiği hayvanların et ve et ürünleri, süt ve süt ürünlerinden elde ettikleri bilgisine ulaşılmıştır. Amish'lerin yiyecek kültürü ile ilgili yapılan çalışmalarda benzer sonuçlara ulaşıldığı görülmektedir. Söz gelimi Cuyun Carter vd., (2011) Ohio Appalachia'da yaşayan Amish topluluğunun diyetlerini inceleyen çalışmada Amish'lerin kendi ürettikleri sebze, meyve, bakliyat ve et ve et ürünleri tükettiklerini ifade etmişlerdir. Amish gastronomi kültürü ile ilgili bulgular Tablo 4'te gösterilmektedir.

Tablo 3. Amish'lerin Gıda Üretim ve Tüketim süreçleri

Soru	Tema	Kod	İfade
Yiyecek Sürecinizi Yönetiyorsunuz?	Tedarik Nasıl yöntemleri	Tüketime Yönelik Tercihler	K1: 'Marketten bazen patates cipsi, kahvaltılık gevrek gibi ürünleri satın alıyoruz. Ancak kendi sebzelemimizi yetiştirdiğimizden, kasabadan sebze almıyoruz. Et tedarikimizi de kendi yetiştirdiğimiz hayvanlardan gerçekleştiririz ve kesimi de kendimiz yaparız. Marketten alınan eti beğenmiyorum'. K3: 'Yiyeceklerimizi büyük bölümünü kendimiz üretiriz, bir kısmını ihtiyaçlarımızı; un, seker, baharat gibi 'bulk food store' dediğimiz büyük ölçekte gıda satan dükkânlarımızdan temin ediyoruz'. K2: 2Çoğumuz gıda üretir. Ve gıda için fazla para harcamayız'. K9: 'Gıda dükkânlarından da alışveriş yaparız ancak çoğumuz sebzelerini kendi yetiştirir.
Tarım hakkında bilgi verebilir misiniz?	Üretim Yöntemleri	Tarımsal Üretim	K3: Topluluğumuzda tarımla uğraşan pek çok kişi mevcut. Amish'lerin büyük çoğunluğu tarım ile uğraşmaktadır. Dolayısıyla yiyeceklerimizin çoğunluğunu kendimiz üretiyoruz. K12: 'Tarım yeryüzünde yaşayan Amish toplulukların başlıca uğraşdır. Tarım bizim inanç sistemimize uygun yapabildiğimiz nadir işlerdendir. Bundan dolayı tarım ve hayvancılık inançlarımıza bağlı kalarak hayatımızı devam ettirmenin bir yolu olarak görülüyor.
Amish Konvansiyonel Tarımdan Farkı Mıdır?	Tarımının Farkı	Teknoloji Kullanımı ve Organik Tarım	K1: 'Elektrik kullanımı hariç büyük bir fark yok. Amish'ler genelde organik tarım yaptıkları ile bilinirler ancak bazı Amish'ler de tarımda birtakım pestisitler, insektisitler kullandıkları bilinmekte. Örneğin, ben yabancı otlar için kimyasal kullanıyorum. Ama kimyasalları asla yediğimiz gıdalar için kullanmıyoruz. Ve atlarımızın yediği için de. Şunu rahatlıkla söyleyebilirim gıdalarda kimyasal kullanmıyoruz ancak düşünüldüğü gibi yüzde yüz organik tarım yaptığımız da söylenemez. Bu bölgede tarlaların yaklaşık %25'inde organik tarım yapılmaktadır'. K12: 'Tarımda makine ve teknolojik aletler kullanmıyoruz. İnsan ve hayvan gücünden faydalanıyoruz. Bu bizi biraz zor duruma sokabiliyor ama şikayetçi değiliz. Diğer taraftan antibiyotik, hormon gibi ilaçlar kullanmadığımız için bazen verim düşük olabilmekte. Ama ilaçsız tarım ürünlerinin lezzeti de farklı olduğunu söylüyorlar'.
Gıdaları sürecinde usulleri ediyorsunuz?	saklama hangi Yöntemleri takip	Kış Hazırlıkları Gıda Muhafazası	K2: Çoğunlukla konservelemeyi tercih ediyoruz. Sebze, et... tıpkı 'applesauce' için yaptığımız gibi. Yani hemen hemen her şeyin konservelediğini yapıyoruz. K8: Amish'lerin çoğu gıdalarını daha soğuk ve güvenli olan bodrum katlarında saklar. Hatta imkânınız varsa elektriksiz bir buzdolabı bile alabilirsiniz. Bu buzdolapları için soğuk mevsimlerde doğadan buz parçaları keseriz, bodrum katı gibi soğuk yerlerde tutarız.

Bölgedeki Amish'lerin yemeklerinde Avrupa kökenli; Polonya, Macaristan, İsveç, Almanya, Hollanda, Danimarka kültürlerinin etkileri görülmele birlikte Amerikan kültüründen ve çeşitli eyalet mutfaklarından, hatta popüler kültürden de etkilendikleri görülmektedir.

Amish gastronomi kültürü ile ilgili bulgulara bakıldığında yemeklerinde çeşitli baharat karışımları, soslar, gıda boya ve katkıları, peynir ve yağ türevleri, krakerler, konserve çorbalar, hazır tatlı karışımları, krema ve şekerlemeler, mısır şurubu, konserve yahut dondurulmuş

meyveler, hazır kahve ve hatta -bölgede akçaağaç şurubu çokça üretilmesine rağmen- akçaağaç şurubu aroması gibi ürünler kullanılmaktadır.

Tablo 4. Amish Gastronomi Kültürü

Kod	Tema	Soru	Cevap
Gastronomi Kültürü	Gıda teknolojisi	Gıdalarınızı nasıl muhafaza ediyorsunuz?	K2: <i>Çoğunlukla konservelemeyi tercih ediyoruz. Sebze, et... tıpkı `applesauce` için yaptığımız gibi.</i> K8: <i>Amish'lerin çoğu gıdalarını daha soğuk ve güvenli olan bodrum katlarında saklar. Hatta imkânınız varsa elektriksiz bir buzdolabı bile alabilirsiniz. Bu buzdolapları için soğuk mevsimlerde doğadan buz parçaları keseriz, bodrum kati gibi soğuk yerlerde tutarız. Sonra buzdolabının arkasındaki hazneye bu buz kütlelerini yerleştiririz. Eriyen buz bir boru yardımıyla yine bodruma akar. Kış geldiğinde ise bu buzdolabı yakmalık odunlarımızı koyduğumuz bir dolaba dönüşür. Kışın yiyeceklerimizi bodrumda ve evin soğuk yerlerinde saklarız</i>
	Yemek kültürü	Yemek kültürünüz korunuyor mu?	K3: <i>Bence yemek kültürümüz değişiyor, çünkü şimdi ben küçük bir çocukken olana göre çok daha değişik yiyeceklerimiz var. Artık birçok yeni tatlı yapılıyor ve değişik metotlar uygulanıyor.</i>
		Popüler yiyecekler nelerdir?	K1: <i>Pankek burada gerçekten seviliyor, birçok aile kahvaltılarını pankek ve akçaağaç şurubu ile yapıyor.</i> K6: <i>Öğlenleri patates, et ve gravy sosu ve bir sebze. Öğünümüz bundan ibarettir. Aksamları genellikle çorba ve sandviç, marul ve domates. `Elde ne varsa`.</i> K2: <i>O kadar çok var ki, sayamam.</i>
Pazarlama	Bölgemizde yeme-içme yerleri var mıdır?	K6: <i>'Bir restoran vardı ancak kapandı. Şimdi pastaneler var'. Dolayısıyla tatlı dışında dışarda oturup yemek yiyebileceğimiz bir mekân yok.</i> K2: <i>'Pastaneler var ve buralarda genelde genç, evlenmemiş kadınlar çalışır'.</i>	

Pişirme ve saklama araç gereçlerinin bir kısmı topluluktaki zanaatkârlardan, bir kısmı ise dışarıdan tedarik edilmektedir. Pişirme ekipmanı olarak çoğunlukla fırın, kuzine ve ocak kullanılır. Elektrik ve doğalgaz kullanılmaması dolayısıyla kuzine ve fırınlarda odun ateşinden faydalanılırken ocaklarda gazyağı kullanılmaktadır. Yazları kuzine yakılmadığından yemekler gazyağı ile yanan ocağın üzerinde pişirilir. Derin yağda kızartma gibi farklı pişirme yöntemleri için ayrı ekipmanların kullanılmadığı, ocağın üzerine konulan bir tencereye yağ konulması gibi, elde bulunan ekipmanlar ile çeşitli ihtiyaçların giderildiği gözlemlenmiştir.

Amish'lerin mevsim sebzeleri ve patatesi salatalarda kullandıkları, ana yemekler genellikle Casserole denilen fırın yemeklerinden oluştuğu, Et, patates püresi ve gravy sosun en çok sevilen ve tüketilen yemekler olduğu bu çalışmanın önemli bulgularından olmuştur. Amish'lerin yemekleri genellikle hayvansal ürün ağırlıklı olduğu, en çok tüketilen etin domuz ve büyükbaş hayvan eti olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Tatlı olarak Çeşitli kekler, kurabiyeler, pudinglerin yanında kendi ürettikleri dondurma çeşitleri de tüketilmektedir. Dondurma yapımı için tahta bir kova içine yerleştirilmiş metal bir hazne ve bir karıştırma kolundan müteşekkil bir ekipman kullandıkları ve hazneyle kova arasına kar ve tuz dökülerek soğutma işlemi gerçekleştirildiği gözlemlenmiştir.

Yemek öğünleri hakkındaki bulgulara bakıldığında Amish'lerin kahvaltı, öğlen ve akşam olmak üzere günde üç öğün yemek yedikleri ve mutlaka her öğünde tüm aile bireyleriyle beraber yedikleri gözlemlenmiştir. Öğünler içerik bakımından aileye ve hatta sağlık durumuna göre farklılık gösterdiği örneğin bazı ailelerin kahvaltıda tükettiği ürünü bir diğer ailenin öğle veya akşam yemeğinde tükettiği görülmüştür. Örneğin diyabet hastası olan K1 sabahları kan şekerini çok yükselteceği için pankek yiyemediğini, ancak öğle yemeğinde bir miktar yiyebildiğini belirtmiştir. Annesi ile yaşayan ve bekâr olan K6 akşam yemeklerini çorba, salata, sandviç gibi yiyecekler ile geçıştirdiklerini belirtirken K3 ise çorbayı öğle yemeklerinde yediklerini belirtmiştir.

Amish'lerin sofraya kültürüne yönelik bulgular şöyle özetlenebilir. Öğünler genelde çekirdek aile ile yenilirken bazı günler ailenin büyükleri, çocuklarını ve torunlarını da eve davet ederek sofrayı paylaşabilir. Masanın bir başına ailenin en büyük erkeği, diğer başına ise tercihen aile kurmuş olan erkek çocuklardan biri oturmaktadır. Aile reislerinin eşleri yanlarındadır ve kalan yerlere gençler ve çocuklar oturmaktadır. Her çeşit yemek ayrı bir kaptan masanın ortasında servis edilmektedir. Yemekten önce evin reisi sessiz bir şekilde dua ettikten sonra ardından yemeğe başlanılmaktadır. Masanın ortasındaki yemek servis tabakları aile reisinden başlayarak elden ele dolaşmakta ve her kişi tabağına istediği yiyecekten istediği miktarda almaktadır. Bu işlemin eğer doymamış olanlar varsa diye bir kez daha tekrarlandığı gözlemlenmiştir. Yemekler tek tabakta yenmektedir ve ana yemekten sonra tabak değiştirilmeden tatlı servisine başlanılmaktadır. Tatlılar da elden ele dolaşarak servis edilmektedir. Son olarak içecek- genellikle kahve- servisinin ardından sessiz bir dua daha edilmekte ve yemek sona ermektedir. Çalışmada Amish sofralarından artan yemeklerin ertesi gün başka bir yemeğin yapımında kullanıldığı ve asla israf edilmediği gözlemlenmiştir.

SONUÇ

Bu çalışma ABD'nin Wisconsin eyaletinin Cashton Bölgesinde yaşayan Amish topluluğunun gastronomi kültürünü incelemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Amish'lerin esrarengiz yaşantıları farklı disiplinlerin dikkatini çekerek Amish'ler hakkında birçok çalışma kaleme alınmıştır (Ediger, 1996; Kraybill, 2001; Nolt, 2003; Schwieder ve Schwieder, 2009; Long, 2017; Cross, 2018; Basham, 2019). Amish'lerin gastronomi kültürü de merak konusu olmuş ve bu çalışmanın çıkış noktasını oluşturmuştur. Sağlıklı verilerin elde edilmesi için araştırmacılar Cashton Bölgesinde yaşayan Amish topluluğu ile belli bir süre yaşayıp gözlemlerde bulunarak gastronomi kültürleri hakkında çeşitli bulgular elde etmişlerdir. Bu veriler bulgular başlığı altında detaylı bir şekilde aktarılmıştır.

Çalışma sonucunda ABD'nin Wisconsin eyaletinin Cashton Bölgesinde yaşayan Amish topluluğunun inanç, yaşantı ve yemek kültürlerine ilişkin tüm kuraları başta İncil ve cemaat liderlerinin koyduğu 'Ordnung' kurallarına göre şekillendirdikleri bilgisine ulaşılmıştır. Amish

mutfak kültürünün şekillenmesinde gelenekselliğin önemli rol oynadığı, özellikle gıdaların üretiminde, işlenmesinde ve muhafaza edilmesinde teknolojiden uzak geleneksel yöntemleri kullandıkları sonucuna varılmıştır. Lakin teknolojinin bizzat ilk elde kullanılmıyor oluşu modern teknolojinin getirdiklerinden faydalanmadıkları anlamına gelmemektedir. Aksine, “modern” teknoloji ile üretilip paketlenmiş çerez, kahvaltılık gevrek, konserve çorbalar da evlerde yer bulabilmektedir ki mevzu bahis ürünlerin hem ambalajları hem de içerikleri modern mühendislik ürünüdür. Bununla birlikte elektrik gerektiren işlerden de vazgeçilmediği gözlemlenmiştir. Amish’ler elektrik kullanımının gerekli olduğu durumlarda kendi dışlarında kalan, İngiliz olarak tanımladıkları Amerikalılara para karşılığında bu işleri yaptırdıkları görülmüştür. Çalışmaya katkı sunanların bu konu hakkındaki görüşleri sorulduğunda elektrik kullanımının dini bakımdan bir sıkıntı yaratmadığı ancak geleneklerinden ödün vermek istemedikleri özellikle gelecek nesillere kötü örnek olmamak için kullanmadıklarını ifade etmişlerdir. Çalışmaya katkı sunan katılımcıların bazı Amish guruplarının (Beachy Amish grubu) başta elektrik kullandıkları, sonraki nesillerin telefon ve internet kullandığını sonrasında modern topluma karıştıkları, dinleri ve eski kuralları unutarak yobazlaştıkları örneğini vererek kendilerini korumanın yolunu geleneklerini ellerinden geldiğince korumakta bulduklarını ifade etmişlerdir.

Amish toplumunun genellikle tarım ve hayvancılıkla uğraştığı, buna bağlı olarak mutfak ürünlerini de tarım ve hayvansal ürünler üzerinden şekillendiği görülmektedir. Amish toplumunda yemeğin karın doyurmanın ötesinde mutlu aile ve mutlu toplumun simgesi olduğu çalışmanın önemli sonuçlarından biridir. Bu durumu en iyi yansıtan bölgeye özgü yemek kitaplarının giriş reçetesidir. Reçetenin malzemeleri ve tarifi şöyledir. Malzemeler; 1 erkek, 1 kadın, çocuklar, her eve bir İncil, bolca dua, 1 porsiyon anlayış, 1 paket oyun, 1 bardak öpücük, 1 bardak tepeleme sevgi, 1 paket çalışma, 1 küçük sopa, 1 porsiyon bağışlama ve bolca sabır. Yapım aşamaları: tüm malzemeyi karıştırın ve biraz farkındalık serpin. Tüm ıstırapları ve kötü hatıraları yakıt ederek günlük hayatın orta ateşli fırınında pişirin. Soğutun. Neşe tabağına ters çevirin. Gözyaşları, kahkahalar ve büyük yardımlar ile süsleyin. Tanrıya ve cemaate ikram edin. Cashton Amish topluluğunun yemek kitabında, ana yemeklerin en başında, bu sembolik tarifin yer alması, Amish’lerin muhafaza etmeye çalıştıkları değerlerin önemini vurgulamaktadır. Ahlaki ve geleneksel değerler, dünyevi ihtiyaç ve uğraşlardan önce gelmektedir. Yemek kültüründeki dini motifler bu kadarıyla da kalmamaktadır. Çikolata üreten Amish kadınlarının çikolata kalıplarındaki haç, melek gibi figürlerin yer alması, öğünlere dua ile başlanıp dua ile bitirilmesi, pazar akşamları tüm ailenin baba evinde toplanması, din ile yemek kültürünün ne kadar iç içe olduğunu gösteren en önemli unsurlardır.

Amish’lerin hayat tarzı kimi zaman buldukları toplumun bütünlüğüne tehdit olarak görülmüştür. Ancak günümüzde Cashton bölgesi ve Amish’lerin yaşadığı birçok yerleşke doğal gıdalar ve marangozluk ürünlerine duyulan ilgi sebebiyle Amerikalılar tarafından sıkça ziyaret edilen bir turizm destinasyonu konumunda olduğu anlaşılmaktadır. Bölgenin farklı turizm türleri için potansiyelinin araştırılması ileriki çalışmalara bırakılmıştır. Ayrıca araştırmacıların, Amish toplumu örneğinde olduğu gibi “kapalı toplumlar” ile ilgili yapacakları araştırmalarda literatürde bulunan bilgiler ile önyargı edinmeden, tamamen kendi bağımsız çaba ve gözlemleriyle araştırmalarını sürdürmeleri tavsiye olunmaktadır.

Bu çalışmada elde edilen bulgular ABD’leri Wisconsin eyaletinin Cashton Bölgesinde yaşayan 12 Amish ailesinin verileri ile sınırlıdır.

KAYNAKÇA

- Basham, R. E. (2019). Technology and Community in a Rural Culture: The Amish. *Cultural and Religious Studies*, 2(7), 639-659. <https://doi.org/10.17265/2328-2177/2019.12.002>
- Bell, B., Benner, M., Graeter, P., and Sinko, B. (2012). Reverse Osmosis System for Small-Scale Maple Syrup Production. *Miami Engineering and Computing Review* 1(1), 1-17.
- Bender, H. S. (1938). Conrad Grebel, The Founder of Swiss Anabaptism. *Church History* 7, 157-178.
- Blake, K. V., Cardamone, E. A., Hall, S. D., Harris, G. R., and Moore, S. M. (1997). Modern Amish farming as ecological agriculture. *Society and Natural Resources*, 10(2), 143-159. <https://doi.org/10.1080/08941929709381015>.
- Cross, J. (2018). Occupation Patterns of Amish Settlements in Wisconsin. *Journal of Amish and Plain Anabaptist Studies* 6, 192-212.
- Cuyun Carter, G. B., Katz, M. L., Ferketich, A. K., Clinton, S. K., Grainger, E. M., Paskett, E. D., and Bloomfield, C. D. (2011). Dietary intake, food processing, and cooking methods among Amish and non-Amish adults living in Ohio Appalachia: relevance to nutritional risk factors for cancer. *Nutrition and cancer*, 63(8), 1208-1217.
- Ediger, M. (1996). Teaching about another culture: The old order Amish. *The Social Studies*, 87(4), 161-163. <https://doi.org/10.1080/00377996.1996.9958432>.
- Foster, T. W. (1984). Separation and survival in an Amish society. *Sociological Focus*, 17(1), 1-15
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların gastronomi üzerine etkileri; Bodrum'daki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma* (Master's thesis, Sakarya Üniversitesi).
- Horsch, J. (1942). *Mennonites in Europe*. Pennsylvania. Herald Press.
- Hostetler, J. A. (1995). *The Amish*. The Amish. Pennsylvania, Herald Press.
- Hurst, C.E. and McConnell, D. (2010). *An Amish paradox: diversity and change in the world's largest Amish community*. Baltimore, Maryland Johns Hopkins University Press.
- Keleş, H. (2020). Anabaptist Dini Hareketi Hutteritlerin Ortak Yaşam İnanç ve Koloni Yapısı. *Kilis 7 Aralık Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 7(1), 321-350.
- Khanna, R., and Israeli, A. (2017). Gastronomy attractions in Amish country: A view of push and pull motivations to visit. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 2(3), 163-172. <https://doi.org/10.3727/216929717X14870140201071>
- Kraybill, D. B. (2001). *The riddle of Amish culture*. JHU Press. Baltimore and London
- Loew, P. (2015). *Native People of Wisconsin*. Wisconsin Historical Society Press Madison, Wisconsin.
- Long, L. M. (2017). *Comfort food in culinary tourism: Negotiating "home" as exotic and familiar*. M.O. Jones ve L.M. Long (Ed.), *Comfort Food: Meanings and Memories* (s.126-149) içinde. University of Mississippi Press.
- Mawdsley, R.D. (2021). Wisconsin v. Yoder. <https://www.britannica.com/topic/Wisconsin-v-Yoder> [Erişim 08.06.2021].

Nolt, S. M. (2003). *A History of the Amish*. New York. Good Books.

Ohio's Amish Country. (2021). Amish orders. Ohio's Amish Country: <https://ohiosamishcountry.com/articles/amishorders#:~:text=Old%20Order%20Amish%20%2D%20The%20Old,wear%20dark%20colors%2C%20mostly%20black> [Erişim 11.04.2021].

Pritchett, J. (1986). Amish cuisine: Pennsylvania Dutch cooking at its best. *Revue Française d'études Américaines*, 27/28, 67-75. <http://www.jstor.org/stable/20873370>

Schwieder, E. and Schwieder, D. (2009). *A Peculiar People Iowa's Old Order Amish*. Iowa State University Press. Iowa City.

Tharp, B. M. (2007). Valued Amish possessions: Expanding material culture and consumption. *The Journal of American Culture*, 30(1), 38-53.

University of Wisconsin. (2021). Amish Settlements in Wisconsin. UW Eau Claire: <https://people.uwec.edu/ivogeler/w188/utopian/amish-data2.htm> [Erişim 10.06.2021].

USDA. (2021). Organic production. USDA: <https://www.ers.usda.gov/data-products/organic-production/documentation.aspx>. [Erişim 11.05.2021].

Weaver-Zercher, D.L. (1995). *Writing The Amish*. Publications of the Pennsylvania German Society. Pennsylvania.

Wesner, E. J, (2015) "History." Amish American. <<https://amishamerica.com/history/>>. [Erişim 11.04.2021].

Zastrow, C. (1995). *Introduction to Social Work and Social Welfare*. Boston, Brooks Cole.