



**BULGARİSTAN TÜRK GÖÇMENLERİ YEMEK
KÜLTÜRÜNÜN YEREL YEMEK KÜLTÜRÜNE
ETKİLERİ: BURSA MUSTAFAKEMALPAŞA İLÇE
ÖRNEĞİ**

**2024
YÜKSEK LİSANS TEZİ
KÜLTÜREL MİRAS VE MİRAS ALAN YÖNETİMİ
ANABİLİM DALI**

Nagihan ATALAY

**Tez Danışmanı
Prof. Dr. Taşkın DENİZ**

**BULGARİSTAN TÜRK GÖÇMENLERİ YEMEK KÜLTÜRÜNÜN YEREL
YEMEK KÜLTÜRÜNE ETKİLERİ: BURSA MUSTAFAKEMALPAŞA İLÇE
ÖRNEĞİ**

Nagihan ATALAY

**Tez Danışmanı
Prof. Dr. Taşkın DENİZ**

**T. C.
Karabük Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
Kültürel Miras ve Miras Alan Yönetimi Anabilim Dalında
Yüksek Lisans Tezi
Olarak Hazırlanmıştır**

**KARABÜK
Eylül 2024**

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER	1
TEZ ONAY SAYFASI.....	4
DOĞRULUK BEYANI	5
ÖNSÖZ	6
ÖZ	7
ABSTRACT.....	9
ARŞİV KAYIT BİLGİLERİ.....	11
ARCHIVE RECORD INFORMATION	12
KISALTMALAR	13
ARAŞTIRMANIN KONUSU	14
ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ.....	14
ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ.....	14
EVREN VE ÖRNEKLEM	16
KAPSAM VE SINIRLILIKLAR / KARŞILAŞILAN GÜÇLÜKLER	16
1. KÜLTÜR KAVRAMI	17
1.1. Kültürel Miras Kavramı, Gelişimi ve Önemi	17
1.1.1. Kültürel Miras Türleri.....	19
1.1.1.1. Somut Kültürel Miras	20
1.1.1.2. Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM).....	22
1.2. Kültürel Mirasın Korunması	23
1.2.1.Kültürel Mirası Niçin ve Nasıl Korumalıyız?	24
2. GÖÇ KAVRAMI	27
2.1. Göçmenlerin Toplumsal Yapı Üzerindeki Etkileri	31
2.1.1. Sosyal Etkileri.....	31

2.1.1.1. Günlük Yaşam Üzerine Etkileri	32
2.1.2. Kültürel Etkileri	34
2.1.3. Edebiyat Üzerindeki Etkileri.....	34
2.1.4. Sanat Üzerindeki Etkileri	35
2.1.5. Gastronomi Üzerindeki Etkileri.....	36
2.1.6. Ekonomik Etkileri	37
2.1.6.1. Zanaatlar Üzerindeki Etkileri	38
2.2. Balkanlar'dan Anadolu'ya Göçler	39
2.3. Bulgaristan'dan Bursa'ya Göçler	40
2.3.1. Bursa'da Göçmen Kültürü	43
2.3.2. Bursa Yerel Yemek Kültürü	47
2.4. Mustafakemalpaşa Tarihi Coğrafyası.....	54
2.5. Bulgaristan'dan Bursa Mustafakemalpaşa'ya Göçler.....	59
2.5.1. Mustafakemalpaşa Yerel Yemek Kültürü	61
2.5.1.1. Çorbalar	62
2.5.1.2. Sebze Yemekleri.....	66
2.5.1.3. Et Yemekleri	70
2.5.1.4. Hamur İşleri.....	72
2.5.1.5. Tatlılar	75
2.5.1.6. Turşular	77
2.5.1.7. Tören yemekleri.....	78
2.5.2. Mustafakemalpaşa'da Göçmen Yemek Kültürü	79
2.5.2.1. Çorbalar	80
2.5.2.2. Sebze-Meyve Yemekleri	82
2.5.2.3. Et Yemekleri	83
2.5.2.4. Hamur İşleri.....	84
2.5.2.5. Tatlılar	86
2.5.2.6. Turşu ve Soslar	87
2.5.2.7. Tören Yemekleri	93
3. GÖÇMEN KÜLTÜRÜNÜN YEMEK KÜLTÜRÜNE ETKİLERİ.....	95
3.1. Bulgaristan Türk Göçmenleri Yemek Kültürünün Yerel Yemek Kültürüne Etkileri.....	96
4. UYGULAMA VE ANALİZ	99

4.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri	99
4.2. Göçmenlere Ait Yemek Çeşitleri ve Bilgi Kaynakları	101
4.3. Göç Sonrası Mutfak Kültüründeki Değişimler	102
4.4. Yemek Kültürünün Korunması.....	104
4.5. Başka Kültürlerin Yemeklerini Bilme ve Yapma	105
4.6. Sofra Adabındaki Etkileşim ve Değişim	106
4.7. Yemek Malzemesi, Pişirme Usulü ve Araç Gereç Değişiklikleri	107
4.8. Yemek Tercihlerini Etkileyen Faktörler.....	108
4.9. Günlük Öğünlerde Tercih Edilen Gıdalar.....	109
4.10. Özel Günlerde Hazırlanan Yemekler.....	111
4.11. Dini Günlerde Hazırlanan Yemekler	112
4.12. Kiler Hazırlıkları.....	113
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	115
KAYNAKÇA.....	121
TABLolar LİSTESİ	131
ŞEKİLLER LİSTESİ	132
RESİMLER LİSTESİ.....	133
EKLER	135
Ek 1: Mülakat Formu.....	135
Ek 2: Sorular	136
Ek 3 : Etik Kurul Kararları.....	139
Ek 4: Bulgaristan Göçmenlerinin Kiler Hazırlık Görselleri	140
ÖZGEÇMİŞ	147

TEZ ONAY SAYFASI

Nagihan ATALAY tarafından hazırlanan “BULGARİSTAN TÜRK GÖÇMENLERİ YEMEK KÜLTÜRÜNÜN YEREL YEMEK KÜLTÜRÜNE ETKİLERİ: BURSA MUSTAFAKEMALPAŞA İLÇE ÖRNEĞİ” başlıklı bu tezin Yüksek Lisans Tezi olarak uygun olduğunu onaylarım.

Prof. Dr. Taşkın DENİZ

.....

Tez Danışmanı, Kültürel Miras ve Miras Alan Yönetimi Anabilim Dalı

Bu çalışma, jürimiz tarafından Oy Birliği ile Kültürel Miras ve Miras Alan Yönetimi Anabilim Dalında Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir. 17/09/2024

Unvanı, Adı SOYADI (Kurumu)

İmzası

Başkan : Prof. Dr. Taşkın DENİZ (KBÜ)

.....

Üye : Doç. Dr. Ayşe KURTLU (KBÜ)

.....

Üye : Dr. Öğr. Üyesi Berrin SARITUNÇ (SÜ)

.....

KBÜ Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yönetim Kurulu, bu tez ile Yüksek Lisans Tezi derecesini onamıştır.

Doç. Dr. Zeynep ÖZCAN

.....

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü

DOĞRULUK BEYANI

Yüksek lisans tezi olarak sunduğum bu çalışmayı bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı herhangi bir yola tevessül etmeden yazdığımı, araştırmamı yaparken hangi tür alıntıların intihal kusuru sayılacağını bildiğimi, intihal kusuru sayılabilecek herhangi bir bölüme araştırmamda yer vermediğimi, yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu ve bu eserlere metin içerisinde uygun şekilde atıf yapıldığını beyan ederim.

Enstitü tarafından belli bir zamana bağlı olmaksızın, tezimle ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak ahlaki ve hukuki tüm sonuçlara katlanmayı kabul ederim.

Adı Soyadı: Nagihan ATALAY

İmza:

ÖNSÖZ

Araştırma sürecinin başlangıcından tamamlanmasına kadar geçen süreçte her zaman destek olan, engin bilgisi ve görüşleriyle araştırmamı şekillendiren değerli hocam ve tez danışmanım Sayın Prof. Dr. Taşkın DENİZ' e teşekkürlerimi sunarım. Tez çalışmamın sonuçlanma sürecine katılan ve bu süreçte yaptıkları önerilerle çalışmamın niteliğini olumlu yönde arttıran değerli tez jürisi üyeleri Sayın Doç. Dr. Ayşe KURTLU ve Sayın Dr. Öğr. Üyesi Berrin SARITUNÇ' a teşekkürü borç bilirim. Saha araştırmam esnasında geçmiş deneyimleri ile bana mihmandarlık yapan emekli öğretmen ve araştırmacı Sayın Rasim BALABAN' a, gerek ders döneminde gerekse tez çalışmalarında öğrencilerine her türlü imkânı sunan ve kaliteli eğitim almalarını sağlayan Karabük Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü'nün değerli çalışanlarına teşekkür ederim. Hayatımın her anında beni sonuna kadar destekleyen, sevgileri ile her zaman sarıp sarmalayan değerli annem Nesibe ATALAY' a ve babam Necmettin ATALAY' a ve de minicik yüreğiyle beni her zaman cesaretlendiren biricik oğlum Efehan SAĞLAM' a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

ÖZ

Mustafakemalpaşa ilçesi, Türkiye'nin Marmara Bölgesi'nin güneyinde yer alan hem doğal güzellikleri hem de somut ve somut olmayan kültürel miras değerleriyle, Türkiye için önemli bir turizm potansiyeline sahip yerleşim yerlerinin başında gelmektedir.

Araştırmanın konusu Bursa ili Mustafakemalpaşa ilçesi merkez ve kırsal mahallelerinde yaşayan Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürlerini derinlemesine incelenmek ve yerel yemek kültürü üzerindeki etkilerinin neler olduğunu tespit etmektir. Bu kapsamda çalışmanın amacı; Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürlerini ne kadar yaşatabildikleri, koruyabildikleri, gelecek kuşaklara ne ölçüde aktarabildikleri ve yerel yemek kültürü üzerindeki etkilediklerini araştırmaktır. Araştırmanın bir diğer konusu ise kültürel mirasın korunmasına yönelik girişimlerin mevcut durumunun ortaya konulması, gelecek nesillere aktarılması hususunda yapılması gerekenlerin tespit edilmesi, kültür ve kimlik kaynaşmasının toplum üzerindeki etkilerinin bilinmesi ile de mevcut literatüre önemli ölçüde katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Araştırmada insanların ilişkilerinin anlamını ve türünü keşfetmek için yapılan gözlemlerin sayısal olmayan bir şekilde incelenmesi ve sonuçların yorumlanmasını ifade eden, olaylar ve olguların ya da davranışların gerçekleştiği doğal ortamında incelendiği nitel (kalitatif) araştırma tekniği benimsenmiştir. Bu araştırmanın yapılmasında nitel araştırma tekniği kapsamında hem saha araştırması hem de kartopu tekniği yöntemi kullanılmıştır. Bu doğrultuda yapılandırılmamış gözlem ve görüşme (mülakat) veri toplama teknikleri kullanılmıştır. Araştırmanın örnekleminde yer alan kaynak kişiler ile görüşülmüş, konu ile ilgili elde edilen bilgiler önce ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınarak sonrasında yazıya aktarılmıştır. Elde edilen bulgular gruplandırılarak tablolara aktarılmış ve yorumları sunulmuştur.

Araştırma sonucunda Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürlerini yaşatmakta ve korumakta zorlandıkları tespit edilmiştir. Bunun da başlıca sebepleri arasında ekonomik yetersizlikler, ailelerin bir arada yaşamasının zamanla ortadan kalkmış olması, iş ve eğitim nedeniyle iç göçlerin artması ve Covid-19 pandemisi sonrası insan

ilişkilerindeki azalma, değişen yaşam koşullarının etkisiyle diğer kùltùrlerle etkileşimdeki azalma şeklinde sıralanabilir.

İlçede Bulgaristan göçmenlerinin yemek kùltürüne özgü değerlerin korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması hususunda gerekli çalışmaların yetersiz olduğu, bu sebeple konuyla ilişkili tüm paydaş taraflarının en kısa zamanda bir araya gelmesi ile detaylı ve kalıcı çalışmaların başlatılmasının gerekli olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Kùltür; Göç; Bursa; Mustafakemalpaşa; Yemek Kùltürü



ABSTRACT

Mustafakemalpaşa district, located in the south of the Marmara Region of Turkey, is one of the settlements with an important tourism potential for Turkey, with both its natural beauties and tangible and intangible cultural heritage values.

The subject of the research is to examine in depth the food cultures of Bulgarian immigrants living in the central and rural neighborhoods of Mustafakemalpaşa district of Bursa province and to determine what their effects are on the local food culture. In this context, the aim of the study is to investigate how much Bulgarian immigrants can keep their food culture alive, preserve it, transfer it to future generations and the extent to which they affect the local food culture. Another subject of the research is to reveal the current status of attempts to protect cultural heritage, to determine what needs to be done to transfer it to future generations, and to know the effects of culture and identity fusion on society, and it is thought that it will contribute significantly to the existing literature.

In the study, the qualitative research technique, which refers to the non-numerical examination of observations made to discover the meaning and type of people's relationships and the interpretation of the results, is adopted, in which events, phenomena or behaviors are examined in their natural environment. In the conduct of this study, both field research and snowball technique methods were used within the scope of the qualitative research technique. In this direction, unstructured observation and interview (interview) data collection techniques were used. The source persons in the sample of the study were interviewed, the information obtained on the subject was first recorded with a voice recorder and then transferred to writing. The findings obtained were grouped and transferred to tables and their comments were presented.

As a result of the research, it was determined that Bulgarian immigrants have difficulty in keeping their food culture alive and preserving it. The main reasons for this can be listed as economic inadequacies, the fact that families living together have disappeared over time, the increase in internal migration due to work and education, the decrease in human relations after the Covid-19 pandemic, and the decrease in interaction with other cultures due to changing living conditions.

It has been observed that the necessary work on preserving the values specific to the food culture of Bulgarian immigrants in the district and transferring them to future generations is insufficient, and it has been concluded that the relevant stakeholders should come together as soon as possible and start detailed and permanent work on the subject

Keywords: Culture; Migration; Bursa; Mustafakemalpaşa; Food Culture



ARŞİV KAYIT BİLGİLERİ

Tezin Adı	Bulgaristan Türk Göçmenleri Yemek Kültürünün Yerel Yemek Kültürüne Etkileri: Bursa Mustafakemalpaşa İlçe Örneği
Tezin Yazarı	Nagihan ATALAY
Tezin Danışmanı	Prof. Dr. Taşkın DENİZ
Tezin Derecesi	Yüksek Lisans Tezi
Tezin Tarihi	17/09/2024
Tezin Alanı	Kültürel Miras ve Miras Alan Yönetimi
Tezin Yeri	KBÜ/LEE
Tezin Sayfa Sayısı	147
Anahtar Kelimeler	Kültür; Göç; Bursa; Mustafakemalpaşa; Yemek Kültürü

ARCHIVE RECORD INFORMATION

Name of the Thesis	The Effects of Bulgarian Turkish Immigrants' Food Culture on Local Food Culture: Bursa Mustafakemalpaşa District Example
Author of the Thesis	Nagihan ATALAY
Advisor of the Thesis	Prof. Dr. Taşkın DENİZ
Status of the Thesis	Master's Thesis
Date of the Thesis	17/09/2024
Field of the Thesis	Department of Cultural Heritage and Heritage Management
Place of the Thesis	UNIKA/IGP
Total Page Number	147
Keywords	Culture; Migration; Bursa; Mustafakemalpasha; Food Culture

KISALTMALAR

BAL-GÖÇ	: Balkan Göçmenleri Kültür ve Dayanışma Derneği
DMK	: Dünya Mirası Komitesi
DPT	: Devlet Planlama Teşkilatı
ICOMOS	: Uluslararası Anıtlar ve Sitler Konseyi Türkiye Milli Komitesi
ICCROM	: Uluslararası Kültür Varlıklarının Korunması ve Restorasyonu Araştırma Merkezi
İSMEP	: İstanbul Sismik Riskin Azaltılması ve Acil Durum Hazırlık Projesi
NATO	: Kuzey Atlantik Antlaşması Örgütü
M. Ö.	: Milattan Önce
M.S.	: Milattan Sonra
SOKÜM	: Somut Olmayan Kültürel Miras
SSCB	: Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği
UNESCO	: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
TBMM	: Türkiye Büyük Millet Meclisi
TDK	: Türk Dil Kurumu
TÜİK	: Türkiye İstatistik Kurumu

ARAŞTIRMANIN KONUSU

Araştırmanın konusu, Bursa ili Mustafakemalpaşa ilçesi merkez ve kırsal mahallelerine göç edip bu bölgede yaşamaya devam eden Bulgaristan Türklerinin yemek kültürlerini oluşturan unsurların kayıt altına alınması, bu unsurların yerel mutfak kültürü üzerindeki etkilerinin bir kültürel miras olarak korunması ve gelecek nesillere aktarılmasıdır.

ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Toplumun devamlılığı, kültürün bir miras olarak korunması ve yaşatılması ile mümkündür. Bu çalışma ile Bulgaristan göçmen Türklerinin yemek kültürünün Türk mutfak kültür tarihinin gelişimi üzerindeki etkilerinin neler olduğunun bilinmesi ve bu önemli kaynağın korunarak gelecek nesillere ışık olması hedeflenmiştir.

Bu çalışma günümüz gençlerine ve gelecek nesillere, atalarının yemek kültürü kadar, yaşam şekillerinin ve davranış biçimlerinin de toplum hayatındaki etkilerini ortaya koyması açısından büyük önem arz etmektedir. Nitekim literatürde araştırma konusuna ilişkin bu bölgeye ait bir çalışmaya da rastlanmamıştır.

Araştırmada, Bursa ili Mustafakemalpaşa ilçesinde yaşayan Bulgaristan göçmenlerine ve onların altsoylarına ait, unutulmak üzere olan yemeklerin neler olduğu tespit edilmeye çalışılmıştır. Bu yemeklerin kayıt altına alınarak göçmenlerin yemek kültürlerini ne ölçüde yaşatabildikleri ve koruyabildikleri araştırılmak istenmiştir. Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürünün Mustafakemalpaşa'nın yerel yemek kültürünü ne ölçüde etkilediği ve yerel yemek kültüründen ne ölçüde etkilendiği de araştırmanın bir diğer konusudur. Bu araştırmanın kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması hususunda yapılması gerekenlerin tespit ederek mevcut literatüre önemli ölçüde katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Bu araştırmada, araştırmanın amacı doğrultusunda nitel araştırma yaklaşımı kullanılmıştır. Yoruma dayalı, özellikle sözel unsurların kullanıldığı bu tür nitel araştırmalarda genel itibari ile insan davranışları, deneyim ve tutumları ele alınmakta olup, toplanan veriler genellemeler yapılarak yorumlanmaktadır (PADEM,2012: 57).

Araştırmada nitel araştırma yaklaşımı kapsamında hem saha araştırması yöntemi hem de kartopu örnekleme yöntemi kullanılmıştır.

Saha araştırması; görüşülen kişilerin başta inançları, sahip oldukları kültürel değerleri ile toplumsal davranış şekillerini anlamak ve bu bulguları anlamlandırmak için bireyler ile doğrudan temasa dayalı gerçekleştirilen bir nitel araştırma yöntemidir. Bu yöntem gözlemlenen ve görüşülen kişileri anlamaya dayalıdır.

Araştırmayı yapan kişi araştırma boyunca betimleyici bir bakış açısı ile hareket ederek aktif bir şekilde sahada rol almalı, incelediği konu ile ilgili bireyleri ve toplulukları doğrudan gözlemleyerek bu yöntemi kullanmalıdır.

Araştırma evreni ve örnekleme doğrultusunda görüşülen kişilerin benzer kültürden gelmeleri, birbirlerini tanımaları ve akrabalık ilişkilerinin olması nedeniyle bu araştırmada kartopu örnekleme yönteminin seçilmesinin uygun olacağı kanaatine varılmıştır. Seçilen örnekleme ilk görüşülen kişilerin araştırmanın konusu ile ilgili bilgi ve görüşleri doğrultusunda, başvurulabileceğini ifade ettiği tanıdıklarını önermesi ile diğer görüşmecilere ulaşılmıştır. Bu şekilde görüşmeye katılan kişilerin sayısı artarak, sürecin devamlılığı sağlanmıştır (Başaran, 2017: 480-495). Örneklem kapsamındaki kaynak kişiler ile görüşülmüş, konu ile ilgili bu kişilerin sunduğu bilgiler ses ve görüntü cihazları ile kayıt altına alınarak daha sonra yazıya aktarılmıştır. Katılımcılarla yapılan görüşmeler sonrası elde edilen araştırma bulguları önce gruplandırılarak tablolara aktarılmış, var olan bilgilerin birbiri ile ilişkilerini anlamlandırmaya dayalı analizler yapılmış ve yorumlanmıştır.

Bu araştırma; başta kültür ve göç kavramı olmak üzere göçmenlerin kültürlerine ait arşiv bilgilerinden, önceden yazılmış makalelerden, tezlerden, dergilerden, kitaplardan ve saha araştırması neticesinde elde edilen mülakat ve gözlem sonuçlarından oluşmaktadır.

Araştırmanın tasarımı ise araştırma konusunun ve amacının belirlenmesi, konuyla ilişkili literatürün taranması, araştırmanın bulgularına yönelik sorulacak soruların belirlenmesi, araştırmanın yöntem ve tekniğinin tespiti, evren ve örneklem seçimi, saha araştırmasının uygulanması, elde edilen bulguların analizi ile sonuç ve öneriler şeklinde düzenlenerek yapılmıştır.

EVREN VE ÖRNEKLEM

Araştırmanın evrenini Bulgaristan'dan Bursa ili Mustafakemalpaşa ilçesine göç etmiş Türkler ve yerel halk ile bütünleşmiş farklı kültürlerle ait kişiler oluşturmaktadır. Araştırmada zaman ve ekonomik nedenlerden ötürü örnekleme yöntemine başvurulmuş olup, bu araştırmada kartopu örnekleme tekniği kullanılmıştır. Bu yöntemin seçilmesindeki en önemli sebep, Bulgaristan göçmenlerinin aynı bölgede yaşıyor olmaları ve birbirleri ile sosyal ilişkilerinin kuvvetli olmasıdır.

Kartopu örnekleme yönteminde araştırmacının ulaşacağı ilk birim/kışı/obje belirlenir, ardından bu birim üzerinden elde edilen veriler bir sonraki birime yönlendirir, böylelikle evreni temsil edebileceği düşünülen örnekleme ulaşılmaya çalışılır (Ural ve Kılıç, 2018: 40).

Sonuç olarak kartopu örnekleme yöntemi ile evrendeki birkaç kişi yardımıyla çoğunluğa ulaşmak mümkün olmaktadır.

KAPSAM VE SINIRLILIKLAR / KARŞILAŞILAN GÜÇLÜKLER

Araştırmada zaman ve ekonomik nedenlerden ötürü yöntem ve teknik seçiminde seçici olma zorunluluğu yaşanmıştır. Bu doğrultuda kartopu tekniği uygulanmıştır.

Bulgaristan'dan Bursa ili Mustafakemalpaşa ilçesine göçler bölümünde dönemin göç kayıtlarında net bilgiler olmaması nedeniyle, ilçenin merkez ve kırsal mahallelerine yerleşen Bulgaristan göçmenlerinin tam sayısına ulaşmak mümkün olmadığından araştırmanın bu alanında bir kısıtlılık olduğunu belirtmek gerekir.

1. KÜLTÜR KAVRAMI

Etimolojik açıdan ele alındığında kültür kelimesinin kökeninin Latince “colore” fiilinden geldiği bilinmektedir. Bu fiil toprağı işlemek, ekip-biçmek, özenli olmak ve iyileştirmek anlamında kullanılmıştır (Özlem, 2012: 158). “Colore” kelimesi XV. yüzyılın başında İngilizceye “culture” olarak geçmiş ve sömürgeciliğin de etkisi ile dünyada yayılmaya başlamıştır. “Culture” kelimesinin kullanımındaki en önemli değişim, ifade ettiği anlama sonradan yüklenen soyut kavramların dâhil edilmesi ile olmuştur. Romalı filozof Cicero tarafından kullanılan “cultura animi” teriminin insan nefsinin terbiyesi anlamına geldiği, kültür kelimesi aynı zamanda, insanın yetişmesi için gerekli bilgileri edinme, akıl yürütme ve belirli kurallara göre davranma, kişiliğinin farkında olma hali için bugün de benzer şekilde kullanılmaktadır (Özlem, 2000: 142). Ünlü antropolog Edward Tylor 1871 yılında kültürü geniş anlamda yaptığı tanımlama ile “insanın toplumun bir üyesi olarak edindiği bilgi, inanç, sanat, ahlâk, yasa, görenek ve başka herhangi bir yetenek ya da alışkanlığı içeren karmaşık bir bütün” şeklinde ifade etmektedir (Burke, 2008: 41).

UNESCO tarafından 1982 yılında düzenlenen Dünya Kültür Politikaları Konferansı Sonuç Bildirgesi’nde kültür; “Bir toplumu ya da toplumsal bir grubu tanımlayan, belirgin maddi, manevi, zihinsel ve duygusal özelliklerin bileşiminden oluşan bir bütün ve sadece bilim ve edebiyatı değil, aynı zamanda yaşam biçimlerini, insanın temel haklarını, değer yargılarını, geleneklerini ve inançlarını da kapsayan bir olgudur.” şeklinde ifade edilmiş ve konferansa katılan üye ülkelerce bu tanım kabul görmüştür (Oğuz, 2011:128). TDK’ye göre ise kültür kavramı; “Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan, bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü” olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2024).

1.1. Kültürel Miras Kavramı, Gelişimi ve Önemi

Miras kavramı; bir neslin kendinden sonraki gelen nesillere bıraktığı maddi ve manevi tüm değerlere verilen ortak bir isimdir. Doğal ve vahşi yaşam, geçmişte önemli olayların yaşandığı yerler, gelenek ve görenekler toplumun benimsediği farklı yaşam tarzları, toplumun kendine has teknikleri ile hazırladığı yiyecek ve içecekler, çeşitli

ritüeller, danslar, konuşulan dil, edebiyat, etnik müzik türleri, kendine özgü sanat ve spor dalları miras kavramı içinde yer almaktadır (Aydın, 2022). Aynı zamanda anıtlar, müzeler, saraylar, milli parklar, jeolojik oluşumlar, yemekler ve gelenek ile görenekler gibi farklı unsurları da içine alabilmektedir (Kozak, 2014: 31).

Miras kavramı kendi içinde doğal miras ve kültürel miras olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. **Doğal miras** doğal unsurlar neticesinde varlık bulan, doğal oluşum süreçlerinden geçen veya sonradan insan müdahalesiyle şekillenen, görsel güzellik ve tarihi unsurları barındıran yapıların değer kazanmasıyla ortaya çıkmış manzara, jeolojik ve fiziki doğal varlıklar ile doğal park olarak nitelendirilen alanları içine almaktadır. Tamamen insan emeği ve yetenekleri ile oluşan, ortak bir geçmişe sahip bireylerin sahip olduğu özellikler ile toplum arasında güçlü dayanışma ve birlik duygusunun var olmasını sağlayan, benzer yaşam biçimleri ve inanç unsurlarını da etkileyen, ortak tarihleri ile de şekillenerek evrensel boyutta değer bulan miraslar ise **kültürel miras** olarak tanımlanmaktadır. Kültürel miras varlıklarının sahip olduğu değerlerin belirlenmesinde tarihi, mimari ve estetik açıdan bir değerinin var olması, nadir bulması ve kendine has özgün özellikleri ile ekonomik bir değere sahip olması gibi unsurları bünyesinde barındırması önemlidir (<https://ich.unesco.org/en/lists>). Kültürel miras kavramı; ortak bir geçmişe sahip insanların kendilerine has değerlerini yansıtan, toplum içinde birlik ve dayanışma duygularının güçlenmesini ve geçmişten gelen tüm ortak birikim sonucunda gelenek ve göreneklerin gelecekte şekillenerek devam etmesini sağlayan ve buna yön veren değerler bütünüdür (İSMEP, 2014). Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı kültürel mirası; "Geçmişten miras alınan ve farklı nedenlerle geleceğe miras bırakılmak istenen, fiziksel olarak var olan ve insanlar tarafından yapılmış her türlü eserler ile bir topluma ait değerler bütünü olarak" tanımlamaktadır (Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2009:3).

Evrensel boyutta kültürel mirasın çok önemli bir kavram olduğunu yazılı olarak belirten ve buna vurgu yapan ilk yazılı metin, 1964 tarihinde yayınlayan "Venedik Tüzüğü"dür (Vecco, 2010: 321-324). Venedik Tüzüğü'nün giriş paragrafında kültürel mirasın değeri ve önemi şu cümleler ile anlatılmıştır. "Tarihi eserler, geçmişten gelen mesajlarla dolu olmakla birlikte, insanlığın asırlık geleneklerinin yaşayan tanıkları olarak günümüze kalmıştır. Günümüzde insanlar, bu değerlerin birliğinin sağlanma gerekliliği konusunda daha bilinçli hale gelmiş ve tarihi eserleri ortak bir miras olarak görmeye başlamıştır. Bu sebeple, gelecek nesiller için bu eserlerin korunması ortak bir

sorumluluk haline gelmiştir. Bu eserleri, özgünlüklerini koruyarak tüm zenginlikleri ile geleceğe teslim etmek bizim görevimizdir” şeklinde ifade edilmektedir (ICOMOS, 1964).

Kültürel mirasın sadece bünyesinde barındırdığı değerler sebebi ile değil, yeni nesillere geçmişle gelecek arasında bağ kurmalarını sağlaması, yeni şeyler öğrenme, kendilerini geliştirme fırsatı sunması ve insanların geçmişin izleri ile tanıştırmak, güzel duygular yaşatması sebebiyle mutlaka korunarak yaşatılması gerekmektedir. Bu amaç doğrultusunda 17 Ekim-21 Kasım 1972 tarihleri arasında Fransa’nın başkenti Paris’te gerçekleşen “Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Teşkilatı (UNESCO)”, genel konferansının 17. Oturumunda “Dünya Kültürel ve Doğal Mirasın Korunması Sözleşmesi” ile Kültürel mirasın korunması ve yaşatılması için ilgili hükümlerini kayıt altına almıştır. UNESCO miras kavramını “geçmişten gelen, bugün birlikte yaşadığımız ve gelecek nesillere aktaracağımız kalıt” olarak tanımlamıştır (Gümüşçü, O. 2018:108-109).

1972 Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunması Sözleşmesi’ne göre oluşturulan ve Dünya Mirası Komitesi (DMK) tarafından belirlenen Dünya Mirası Listesi’nde Dünya Miras Alanı olarak ilan edilen 1199 miras yer almaktadır. Bunlardan 933’ü kültürel, 227’si doğal ve 39’u karma (doğal ve kültürel) miraslardır (<https://www.unesco.org/en/world-heritage/grid>).

Kültürel miras geçmiş ile günümüz arasındaki bağlantının kurulmasını ve ait olunan toplum başta olmak üzere tüm dünya üzerindeki kültürlerin temelini oluşumunu sağlamaktadır. Geleceğin inşa edilmesinde de dayanağı sağlam temellere oturtulmuş bir yol haritası olan kültürel mirasın, insan hayatının güzelleşmesi ve insanın içinde bulunduğu topluma karşı aidiyet duygusunu güçlendirerek, manevi yönden anlam kazandırması açısından önemli bir zenginlik olduğunu söylemek mümkündür.

1.1.1. Kültürel Miras Türleri

Tarihi, sanatsal, bilimsel, estetik, antropolojik ve etnolojik değerler barındıran, oluşumunda insan yaratıcılığının katkısı bulunan veya tamamen doğal etkenlerin varlığı ile meydana gelmiş, taşınabilen eserler (binalar, yapılar, kültürel eserler ve resimler, heykeller vb.) somut kültürel miras olarak ifade edilmektedir. El sanatları, yemek yapım teknikleri ve toplumun büyük çoğunluğu tarafından benimsenerek, bugüne değişmeden aktarılabilmüş, insanların yaşam biçimlerini ve inançlarını etkileyen örf, adet, gelenek ve göreneklerden meydana gelen değerlerine (fikirler, değerler, edebiyat, müzik) ise somut

olmayan kültürel miras olarak adlandırılmaktadır (Diker, 2019: 368). Aşağıda somut ve somut olmayan kültürel miras kavramları ayrıntılı bir şekilde açıklanmıştır.

1.1.1.1. Somut Kültürel Miras

Somut kültürel miras, kültürel bir değere sahip, insan eliyle yapılmış, fiziki olarak var olan, korunması ve gelecek nesillere aktarılması önem taşıyan değerlerdir (Can, 2009: 3). Arkeolojik sit alanları, antik mimari yapılar, anıtlar ve bu yapıların bulunduğu kentler ve kalıntıları, kültürel değere sahip doğal manzaralar ve parklar gibi taşınamaz ya da taşınabilen her türlü kültürel miras unsurları somut kültürel miras olarak nitelendirilmektedir (Mckercher & Cros, 2003: 45-58). Geçmişten bugüne kadar ulaşan ve her türlü maddi varlıkları ifade eden somut kültürel miras unsurları, kendi içinde “Taşınabilir Somut Kültürel Miras” ve “Taşınamaz Somut Kültürel Miras” olarak iki kategoriye ayrılmıştır.

Taşınabilir somut kültürel miras, mekân ve zamana göre yer değiştirmesi mümkün olan, insan emeği ile oluşan, korunması gereken, sanat eseri ve miras olarak değerlendirilen tüm kültürel değerleri kapsamaktadır. Toplumun kendine özgü motif ve süslemelerini barındıran her türlü kilim, halı, dokumalar ile deri, metal, camdan yapılmış eşyalar, heykel, resim, seramik, mobilya, sikke ve el yazması gibi sanatsal özelliği olan eserler taşınabilir somut kültürel miras olarak kabul edilmektedir (Okuyucu, 2011: 21).

Taşınamaz somut kültürel miras varlıkları ise; insan emeği ve becerisi ile oluşan, bulunduğu alandan başka bir yere götürülemeyen, tek ve grup halindeki yapılarıdır. Kültürel peyzaj alanları, tarihi şehir ve mekânlar, su yolları, kanalları taşınamaz somut kültürel miras unsurları arasında değerlendirilmektedir (<https://ich.unesco.org/en/lists>).

UNESCO, dünyada yeri doldurulmaz değerler olarak dikkate aldığı kültürel ve doğal miras unsurlarının belirlenmesi ve korumasını teşvik etmek amacıyla çalışmalar yapmaktadır. Bu çalışmalar sonucunda kabul edilen “Dünya Kültürel ve Doğal Mirasın Korunması Sözleşmesi”nde somut kültürel miras unsurlarını aşağıdaki gibi sıralanmıştır.

- **Anıtlar:** Tarih, sanat veya bilim açısından istisnâ evrensel değerdeki mimari eserler, heykel ve resim alanındaki şaheserler, arkeolojik nitelikte eleman veya

yapılar, kitabeler, mağaralar ve eleman birleşimleri bu grupta değerlendirilmektedir. Örneğin; Dünyanın ve Türkiye'nin en önemli mimari eserlerinden birisi olan Selimiye Camii ve Külliyesi 2011 yılında Dünya Miras Listesi'ne alınmıştır.

- **Yapı toplulukları:** Mimarileri, uyumlulukları veya arazi üzerindeki yerleri nedeniyle tarih, sanat veya bilim açısından istisnâ evrensel değere sahip ayrı veya birleşik yapı topluluklarıdır. Bu kapsamda değerlendirilmekte olan yerler arasında Türkiye'deki İzmir ili sınırları içinde bulunan Bergama Çok Katmanlı Kültürel Peyzaj alanı verilebilecek örnekler arasında başta gelmektedir.
- **Sitler:** Tarihsel, estetik, etnolojik veya antropolojik bakımlardan istisnâ evrensel değeri olan insan ürünü eserler, doğanın ve insanın ortak eserleri ile arkeolojik siteleri kapsayan alanlardır. 1998 yılında Dünya Miras Listesi'ne kabul edilen Truva Antik Kenti dünyaca tanınan ve değer verilen bir sit alanıdır (UNESCO, 1972; ICCROM, 1990; Oğuz. 2007: 5-11).

Kültürel Miras; bir toplumun geçmişi ve o topluma kendine özgü bir kimlik kazandıran, yerel ve evrensel boyutta değer taşıyan her türlü somut ve somut olmayan varlıklardır (İSMEP,2014). Bu varlıkların geleceğin şekillenmesinde ve insanoğlunun yaşamı üzerindeki olumlu etkileri göz önüne alındığında, mutlaka korunması ve yaşatılması gerekmektedir. Zamanın ve doğal faktörlerin etkisi ile bu varlık ve değerlerin ilk halini koruyamaması doğaldır. Ancak sosyal ve ekonomik şartların değişmesi ve tahrip edilme yaklaşımlarının gün geçtikçe artıyor olması, bu zenginlikleri yok olma tehdidi ile karşı karşıya bırakmaktadır. Kültürel miras kabul edilen bu unsurların bir kısmının tahrip olması veya tamamının yok olması bütün dünya milletlerinin yoksullaşması demektir (UNESCO, 1972). Kültürel miras unsurlarının korunması ve gelecek nesillere aktarılması için çalışmalar günümüzde gelişme göstermiştir. Artan koruma yaklaşımlarına rağmen kültürel miras değerlerinin zamanın ve doğal faktörlerin etkisiyle gerçekleşen kaçınılmaz kaybına ek olarak deprem, sel, hırsızlık, savaş, terör ve barbarlık gibi etkenlerin varlığı kültürel mirasın kazara veya isteyerek tahrip edilmesine yol açan insan faktörlü zararlar arasında yer almaktadır (Akmeşe vd., 2018: 3599).

1.1.1.2. Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM)

UNESCO “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi”ni 29 Eylül-17 Ekim 2003 tarihleri arasında Paris’te gerçekleştirdiği 32. Genel Konferansı’nda kabul etmiştir (Oğuz, 2008: 3).

Bu sözleşmede somut olmayan kültürel miras; “*Toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak kabul edilen uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar*” olarak tanımlanmaktadır. UNESCO, somut olmayan kültürel miras kapsamında belirlenen mirasın araştırılmasını, arşiv ve dokümantasyon merkezleri oluşturulmasını, müzelerin kurulmasını, öğretim kurumlarında ders olarak okutulmasını, kitle iletişim araçlarında olumlu kültür değerleri olarak yer verilmesini ve kuşaklar arasında ortaya çıkan kopuklukları giderecek tarzda etkin biçimde değerlendirilmesini öngörmektedir. UNESCO somut olmayan kültürel miras alanlarını aşağıdaki gibi sıralamaktadır:

“Somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işlevi gören dille birlikte sözlü gelenekler ve anlatımlar, gösteri sanatları, toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler, doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar ile el sanatları geleneğidir”. Yine aynı sözleşme kapsamında uluslararası alanda “somut olmayan kültürel miras” unsurlarını daha görünür kılmak, mirasın önemi konusunda bilinçlenmeyi sağlamak ve korumacı yaklaşımı desteklemek amacıyla üç farklı liste yayınlamıştır. Bunlar; “İnsanlığın somut olmayan kültürel mirası temsilî listesi, acil koruma gerektiren somut olmayan kültürel miras listesi, korumanın iyi uygulamaları kaydı” olarak karşımıza çıkmaktadır (<https://www.unesco.org.tr/Pages/126/123/UNESCO>).

Türkiye’nin Somut Olmayan Kültürel Miras unsurlarının UNESCO kayıt işlemleri 2008 yılından itibaren yapılmaya başlamıştır. Temmuz 2024 itibari ile Türkiye’nin İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasına kayıtlı 27 ve Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi’ne kayıtlı 3 adet unsur bulunmaktadır (<https://www.unesco.org.tr>). Türkiye, UNESCO’ya en çok kültürel unsur kaydettiren ülkeler arasında yer almaktadır.

Türkiye’nin UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi’nde yer alan Geleneksel Tören Keşkeği, Türk Kahvesi ve Geleneği, İnce Ekmek

Yapımı ve Paylaşımı Geleneği; Türk mutfak ve yemek kültürünün en önemli miras unsurları arasında sayılmaktadır (Özler, 2022: 12).

1.2. Kültürel Mirasın Korunması

Günümüz dünyasında özellikle bilimsel ve teknolojik gelişmelerin hız kazanması, insan yaşamını ve iletişim biçimlerini de etkilemektedir. Bu değişim ve etkileşim kültürel miras kavramına da yeni biçimler kazandırarak bazı değişikliklere yol açmıştır (Oğuz, 2013: 68). Modernleşme kavramının doğal bir sonucu olarak ortaya çıkan yerleşme planları ve yapılaşma eylemlerinin kırsaldan şehir yerleşmelerine kaymasına sebep olurken, her düzeyde kültürel miras unsurlarının bozulması, değişmesi hatta yok olması ile karşı karşıya kaldıkları bilinen bir gerçektir. Bu sebeple kültürel miras unsurlarının bozulmadan, gelecek nesillere aktarılabilmesi için bu değerlerin korunması bir zorunluluktur (Aydın, 2022: 22). Koruma kavramının ilk olarak eski Mısır'da kurulan devletler tarafından ortaya atıldığı ve günümüzde bütün devletler tarafından kullanıldığı bilinmektedir. Bu kavramın evrimsel olarak gelişmesi ve bugünkü anlamına kavuşması XVIII. ve XIX. yüzyıllarda ortaya çıkan, başta hümanizm olmak üzere; laiklik, uluslaşma, aydınlanma kavramlarıyla birlikte gerçekleşmiştir (Yerasimos, 1997: 2).

Koruma kavramı özellikle kültürel değerlerin büyük zarar görmesine sebep olan savaşlardan sonra yaygın olarak kullanılmaya başlanmıştır. Savaş sonrası yıkılan tarihi kent merkezlerini yenileme ve onarım çalışmaları ile koruma kavramı birçok tartışmayı da beraberinde getirmiş, bu tartışmalar sonrası yürütülen çalışmalar çağdaş koruma bilincinin gelişmesine olanak sağlanmıştır. Kültürel miras kavramı ise bu süreç içerisinde ortaya çıkmıştır. Kültür ve miras kavramlarının koruma bilinci ile birlikte kullanılması sonucu oluşan bu yeni kavram, yeni koruma bakış açısının oluşumunu belirlemiştir. Koruma kavramının zorunlu bir gereği olan planlama ve disiplini de içerisine alarak yeni planlama arayışlarının ortaya çıkmasına neden olmuştur (Konak, 2019: 1).

1.2.1.Kültürel Mirası Niçin ve Nasıl Korumalıyız?

Kültürel miras toplumun sahip olduğu kendine has değerlerinden oluşan hazinedir. Toplumu bir araya getiren bireylerin geleceğini şekillendirebilmesi ise yalnızca geçmişini bilmesi ve değerlerini koruyup, yaşatabilmesi ile mümkündür. Toplumun varlığını sürdürebilmesi ve birlikte hareket edebilmesi, bu değerlerin korunması gerekliliğini zorunlu kılmaktadır. Koruma kavramı hangi değerlerin ortak olduğunun belirlenmesi ve nasıl korunması gerektiği sorularına cevap verilmesini gerektirir. Korunmaya değer bulunan kültürel miras unsurları, somut ve somut olmayan kültürel miraslardan oluşmaktadır. Kültürel miras unsurlarının nasıl korunması gerektiği sorusuna cevap olarak, ulusal ve uluslararası boyutta yasa ve sözleşmelerin yol gösterdiği bilinmektedir. Ancak bu yasa ve sözleşmelerin varlığı bir yol gösterici olsa da en önemli etkenlerin başında, toplumu oluşturan bireylerin kültürel mirasın korunmasındaki tutum ve davranışları gelmektedir.

Kültürel miras, toplumun geçmişi ile gelecek arasında köprü görevi gören, toplumun kimlik sorunun çözümüne önemli katkıları olan, aidiyet olgularını pekiştirerek nesiller arası iletişimi sağlayan değerlerin tümüdür. Bu değerlerin korunmaması bu zenginliklerin zamanla azalmasına ve hatta yok olmasına, bireyler arasındaki iletişim ve birlik duygularının zayıflamasına ve bir yere ait olamama gibi duyguların ortaya çıkmasına sebep olmaktadır. Kültürel mirasın korunması bütün toplumların kimlik karmaşası ile ilgili tartışmalarının temelindeki sorunun çözümüne yönelik bir yaklaşımdır. Kültürel miras değerlerinin tüm insanlığın ortak mirası olduğu ve ulus ötesi bir öneme sahip olması sebebiyle de mutlaka korunmaları gerektiği unutulmamalıdır (Kiper ve Kiper, 2006: 15).

1972 yılında kabul edilen Dünya Miras Sözleşmesi'nde "Kültürel ve doğal mirasın istisnâ bir öneme sahip herhangi bir parçasının bozulmasının veya yok olmasının bütün dünya milletlerinin mirası için zararlı bir yoksullaşmaya neden olacağı, bu unsurların tüm insanlığın dünya mirasının bir parçası olarak kabul edilerek korunmasının ve tüm ulusların katılımı ile mutlaka muhafaza edilmesi gerektiğini, bunun bütün milletlerarası camianın ödevi olduğu" ifade edilmektedir. UNESCO'nun 2001 yılında yayınlanan evrensel bildirgesinde ise; kültürel değerlerle ilgili olarak "kültürel miras, yaratıcılığın kaynağı olarak gösterilerek hemen her şekliyle korunmalı,

zenginleştirilip genişletilmeli, insan deneyiminin ve emellerinin bir kaydı olarak gelecek kuşaklara teslim edilmelidir ” denilmiştir (Kuşçuoğlu, 2017: 61).

Uluslararası kültürel mirasların korunması için ilk çalışmalar, Dünyada yaşanan savaş ve silahlı çatışmalar sonrası (özellikle II. Dünya Savaşı esnasında ve sonrasında) kültür değerlerinin büyük zarar görmeleri sonucunda başlamıştır. Bu çalışmalardan biri olan (14 Mayıs 1954) “Lahey Silahlı Çatışma Halinde Kültürel Varlığın Korunması Sözleşmesi” kabul edilerek, “Her millet Dünya kültürüne kendinden bir şey katmış olduğu cihetle, hangi millete ait olursa olsun, kültür eserlerine karşı vaki olacak tecavüzlerin bütün insanlığın kültür memalığına karşı işlenmiş tecavüzler sayılacağı” ifade edilmiştir. Kültür varlıklarının korunmasına yönelik taraf devletlerin kabul ettiği Dünya Mirası Sözleşmesi’nin bir sonucu olarak “Uluslararası Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kurumu (ICOMOS)” oluşturmuştur. Bu kurumun kurulma amacı, bozulma ve yok olma tehdidi altındaki kültürel varlıkların koruma çalışmalarına ekonomik, teknik, maddi destek sağlamak ve uluslararası önemli projelere imza atmaktadır. Ayrıca bu projelerde devlet kurumları ve özel sektör kuruluşlarının birlikte hareket etmesine aracılık ederek, kültürel değeri olan ve miras olarak kabul edilen yapıların korunması amacıyla yenileme çalışmaların yapılmasını sağlamaktır. “Uluslararası Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kurumu (ICOMOS)” Kültürel varlığın ait olduğu toplumun özelliklerine uygun kültürel boyutlarının canlandırılması, yerel-kültürel programların oluşturulması, kültürü yansıtan en iyi görüntülerin elde edilmesi ile bunların turizme kazandırılacağı programların yapılmasını esas almaktadır (Emekli, 2012: 4).

Kültürel mirası korumaya yönelik Avrupa Konseyi’nin kabul ettiği belgelerde (1975 Amsterdam Sözleşmesi, 1985 Granada Avrupa Mimari Mirasının Korunması Sözleşmesi, 1992 Malta Arkeolojik Mirasın Korunması Sözleşmesi) ortak miras anlayışı benimsenmektedir. Kültürel miras “kültürel çeşitliliğin artırılması ve kültürlerarası diyalogun yükseltilmesi için bir kaynak” olarak 2000’li yıllarda ön plana çıkmaya başlamıştır. UNESCO’nun “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi’nde somut olmayan kültürel miras kavramı, “Toplulukların ve grupların çevreleriyle, doğayla ve tarihleriyle etkileşimlerine bağlı olarak sürekli biçimde yeniden yaratılır ve bu onlara kimlik ile devamlılık duygusu verir; böylece kültürel çeşitliliğe ve insan yaratıcılığına duyulan saygıya katkıda bulunur” şeklinde ifade edilmektedir (İSMEP, 2014:15-16).

Kültürel ve doğal mirasın korunması konusu başta Avrupa Konseyi olmak üzere, Avrupa Birliği ve çeşitli organlarında çalışmaların yoğunlaştırıldığı bir alan durumundadır. Kültür varlıklarının korunmasına yönelik birçok uluslararası düzenleme ve sözleşmelere ek olarak doğal ve kültürel mirasın korunması konusu insan hakları (3. kuşak haklar, dayanışma hakları, çevre hakkı, vb.) ile değerlendirilmeye başlanmıştır. Yaşanan bu gelişmeler Türkiye’de de etkisini göstermiştir. Koruma kavramına yönelik 1990’lı yıllardan beri var olan eleştiriler ile Avrupa Birliği uyum sürecinin getirdiği zorlayıcı şartlar, Türkiye’de kültürel mirasın korunma çalışmalarında yeni yasal düzenlemelerin yapılmasına yol açmıştır. Bu düzenlemelerin en önemlisi “14 Temmuz 2004 tarihli ve 5226 sayılı yasa ile 2863 sayılı Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Yasası”nda yapılan değişikliklerdir. Bu değişikliklerin başında, korumaya ilişkin politikaların oluşturulma çabaları ile kültür varlıklarının korunmasında bazı uluslararası belgelerde ve dünya örneklerinde var olan ancak Türkiye için yeni kabul edilebilecek kavramları da içermesi gelmektedir (Dağıstan, 2005: 20-21). UNESCO sözleşmeleri ve tavsiye kararları kronolojik takvime göre incelendiğinde, somut kültürel miras ve somut olmayan kültürel miras unsurlarının korunmasına yönelik kabul gören ve uygulama alanı bulan kültür politikalarının tek yönlü bir koruma yaklaşımından çok, bütüncül bir koruma yaklaşımına doğru değişim gösterdikleri görülmektedir. Koruma yaklaşımlarındaki bu çok yönlü dönüşümün, korumanın daha sürdürülebilir ve kalkınmaya yönelik sağlam temelleri oluşturması nedeniyle çok daha fazla önem kazandığını söylemek mümkündür (Basat, 2013: 70).

Kültürel mirasın korunma nedenleri arasında, bu unsurların sahip olduğu kültürel, tarihsel, mimari ve estetik değerleri ile ekonomik ve kullanım değerleri sıralanabilir. Kültürel mirasın önemli bir özelliği de geçmişten gelen bilgileri bugünkü ve gelecekteki topluma aktarma özelliğinden dolayı belgesel değere sahip olmasıdır. Kültürel miras unsurları incelendiğinde, o mirası kullanan ve zaman içinde dönemsel değişiklikler gösteren toplumların sahip olduğu kültürel niteliklerini öğrenmek mümkündür. Bu nitelikler toplumun sosyal, kültürel, politik ve ekonomik nitelikleri ve teknik bilgi düzeyleri, moda anlayışı, beğenileri, yaşam tarzları, ritüelleri, sosyal/toplumsal değer yargılarına kadar bu olguları doğru yorumlayarak, bu unsurların daha anlaşılabilir ve öğrenilebilir olduğu gerçeğini ortaya koymaktadır (Ahunbay, 1994: 87-90).

2. GÖÇ KAVRAMI

Göç kavramı; insanların doğup büyüdüğü ve yaşadığı topraklardan, alışık oldukları sosyal çevreden, içinde bulundukları ekonomik olanaklardan ve ait oldukları kültürel yapıdan isteyerek uzaklaşmaları ya da uzaklaşmak zorunda bırakıldıkları, farklı yaşam alanlarına doğru hareket etmeleri olarak tanımlanmaktadır (Toros, 2008: 9). Göç kavramı daha geniş bir şekilde ele alındığında; sahip olunan sosyokültürel etkenler başta olmak üzere, politik ve bireysel dinamikler sonucu ortaya çıkan, kısa-orta ve uzun vadeli geriye dönüş planı olan veya sürekli yerleşim amacı doğrultusunda gerçekleşen bir yer değiştirme hareketidir (Yalçın, 2004: 12-13). Göç konusuna farklı bir çerçeveden bakan Uğuz ve diğerleri ise; Göç kavramı ile yeni bir topluluğun oluştuğunu, bu topluluğun da çeşitli faktörlerden etkilendiğini ve alışma sürecinde bazı uyum sorunlarının ortaya çıkabileceğini öngörmektedirler (Uğuz vd., 2004: 283-394).

Dünya tarihinde bilinen en büyük kitlesel göç olayı, IV. yüzyılın ortalarında Hunların Çin devletinin baskılarından kurtulmak amacıyla doğudan batıya doğru ilerlemeleri ve Karadeniz'in kuzeyine yerleşerek bu bölgede yaşamakta olan Cermen kavimlerinin bölgeden kaçması ile olmuştur. Bu kavimlerin Avrupa kıtasını istila etmek maksadı ile yer değiştirmeleri sonucunda, bugünkü Avrupa devletlerinin temellerinin atıldığı kabul edilen Kavimler Göçü yaşanmıştır (Kınık, 2010: 37). Toplulukların ve kişilerin yaşamlarını önemli bir boyutta etkileyen çeşitli faktörlerin varlığı, göç kavramının kendi içinde farklı türlerini ortaya çıkarmıştır. Günümüzde bu dinamik yapı hâlâ gelişmeye devam etmektedir. Göç olgusu ile karşı karşıya kalan insanların siyasi, sosyokültürel, ekonomik, inançlar vb. nedenlerle bireysel olarak ya da aile bireyleri ile ortak bir karar sonucu ortaya çıkan şekline "bireysel göç" denilmektedir. İnsanların belirli bir bölgede topluca yaşadıkları ortak sorunlar neticesinde yer değiştirmeleri ise "toplu göç" olarak adlandırılmaktadır. "Kitlesel göç" hareketi ise; aynı veya birbirine yakın bölgelerde yaşayan çok sayıdaki insanın ait olduğu ülke sınırlarının dışına düzensiz bir şekilde çıkması olarak ifade edilirken, yine yabancı bir ülkenin tabiiyetinde olan çok sayıdaki kişinin ülkeye giriş yapması söz konusu olduğunda gerçekleşen bu hareketi "toplu akın" kavramı ile tanımlanmaktadır. Göç kavramının içinde yer alan bir başka kategori ise; "isteğe bağlı" göçtür. Kişinin göç ederken hiç kimsenin etkisi altında kalmadan hayata geçirdiği göç türü olup, bu şekilde tanımlanan göçler yakın zamana kadar yaşanmış göçlerin büyük bir bölümünü oluşturmaktadır. Yaşanan göç hareketleri içerisinde siyasi baskılar, savaş ve doğal afetler sonucu bireyin yaşamının tehlikeye

düşmesi ve kişiyi zorunlu yer değişikliğine iten sebeplerin olması ile gerçekleşen yer değiştirme hareketi “zorunlu göç” olarak kabul edilmektedir (Tümertekin ve Özgüç, 2004:236).

Göç; aynı ülkenin sınırları içinde yaşanması durumunda ‘iç göç’; iki farklı ülke arasında yaşandığında ise ‘dış göç’, başka bir ifadeyle ‘uluslararası göç’ olarak adlandırılmaktadır. Günümüzde Dünyadaki nüfusun büyük bir bölümü doğup büyüdüğü topraklarda yaşarken, yaşamlarının belirli bir bölümünü başta daha iyi bir işte çalışmak, eğitim almak ve emekli olduktan sonra farklı ülkelerde yaşamak amacıyla yerleşenlerin sayısının oldukça hızlı bir artış gösterdiği bilinmektedir (Mc Cann vd. 2010:362). Uluslararası göç sonucunda dil başta olmak üzere dini inanç, gelenek ve görenek ile kültür kavramları gibi birçok yönden farklılıklara sahip insanlar, aynı yaşam alanlarında hayatlarını geçirmek zorunda kalmaktadırlar. Yaşanan bu durum beraberinde başta iletişim sorunu olmak üzere uyum problemlerinin ortaya çıkmasına, ülkelerin siyasal, sosyal, ekonomik ve kültür dengesinin bozulmasına neden olmaktadır (Akkayan, 1979: 21). Türkiye, hem ulusal hem de uluslararası boyutta yaşanan göçlerin merkezi konumunda olan ülkelerin başında gelmektedir. Türkiye’deki ulusal göç hareketleri, 1980’li yıllardan itibaren ortaya çıkan terör olayları nedeni ile artış göstermiş ve göç ülkenin doğu bölgelerindeki illerinden batıdaki illerine doğru olmuştur. Uluslararası göç hareketleri ise Almanya’nın 1950 ve 1960 yılları arasında iş gücü ihtiyacını karşılamak amacıyla, ülke dışından işçi alımı yapması ile gerçekleşmiştir. Batı Avrupa ülkelerine doğru gerçekleşen bu kitlesel göç hareketi ile Türkiye’nin o zamanki nüfusunun % 6’sı dünyanın farklı ülkelerine yerleşmiştir (İçduygu, 2009: 3).

Türkiye, Asya ve Avrupa kıtalarını birbirine bağlayan coğrafi bir konumda bulunması nedeniyle hem ulusal hem de uluslararası boyutta yaşanan göçlerin yoğun şekilde yaşandığı ülkelerin başında gelmektedir. Ülkede yaşanan göç hareketliliğinin önemli bir boyutta olması, başta Kuzey Afrika, Ortadoğu ve yakın Asya ülkelerinden Avrupa Birliğine bağlı ülkelere kaçak yollarla göç etmek isteyen insanlar için vazgeçilmez bir geçiş noktası haline gelen Türkiye düzensiz göçmenlerin yerleştiği bir ülke olma özelliği de göstermektedir. XX. yüzyılın ortalarında ortaya çıkan bu durum ile Türkiye, kendi vatandaşları başka ülkelere göç eden bir ülke konumundayken, başka ülke vatandaşlarının göç ettiği ve çalışmak için yerleştiği bir ülke durumuna geçmiştir. Bu durumun Türkiye’nin siyasi, ekonomik ve sosyokültürel yapısı üzerinde kayda değer etkilerinin olduğu bilinen bir gerçektir. Türkiye’ye yaşanan göçleri, 1980’li yıllardan

önce ve sonra olmak üzere iki tarihsel döneme ayırmak mümkündür. İlk dönemde (1923–1980 yılları) yaşanan göçler daha çok Türk kökenli insanlar tarafından gerçekleştirilmiştir. 1980’den sonra ise Türk kökenlilere oranla yabancı kökenli insanlar tarafından gerçekleştirilen göçlerin daha fazla olduğu bilinmektedir (Deniz, 2014: 184-193).

Türkiye’ye gerçekleşen göçler, ülkeler ve bölgeler göz önüne alınarak ele alındığında aşağıdaki bilgiler öne çıkmaktadır. 1921-1927 yılları arasında Kafkasya bölgelerinden göç edenlerin Kars, Ardahan ve Artvin illerine yaklaşık 19.000 kişinin göç etmesidir (Arslan, 2007: 343). Ayrıca 1921 yılında imzalanan Gümrü ve Kars Antlaşmalarının ardından yaklaşık 45.000 Gürcü kökenli insan Türkiye’ye iltica etmiştir (Memmedli ve Mehmedova, 2009: 12). 1928 yılına gelindiği ise yayımlanan Kıbrıs Raporu’nda yaklaşık 5000 Kıbrıs Türkü’nün Türkiye’ye göç ettiği belirtilmektedir (Çakmak, 2008: 212). 1923-1933 yılları arasında yaklaşık 110.000 ve 1934-1960 yılları arasında (çoğunlukla 1955-1960 arası) yaklaşık 160.000 kişi olmak üzere toplam 270.000 Yugoslav ve Makedon Türkü de Türkiye’ye göç etmiştir (Çavuşoğlu, 2007: 133). 1976-1995 yılları arasında ise bu sayıya yaklaşık 35.000 kişi daha eklenmiş ve toplamda 1923-1995 arasında yaklaşık 305.000 kişinin Türkiye’ye göç ettiği görülmektedir (Sarınay, 2011:360; Köy Hizmetleri Envanteri, 1996:138).

1923-1949 yılları arasında Romanya’dan Türkiye’ye gerçekleşen göç hareketleri ile 79.287 kişi ve sonraki dönemlerde ise 43.271 kişi göç etmiştir. 1923-1999 arasında toplamda 122.558 kişinin Türkiye topraklarına yerleştikleri bilinmektedir (Duman, 2008: 35; Köy Hizmetleri Envanteri, 1996:139). 24.07.1923 tarihinde Lozan Barış Antlaşmasının imzalanması sonucunda 1923–1949 yılları arasında Yunanistan ile karşılıklı yapılan nüfus mübadelesi ile 400.000 Türk’ün göç ettiği görülmektedir. Mübadele neticesinde gelen bu göçmenlerin büyük çoğunluğu Marmara ve Ege bölgelerindeki illere yerleştirilmiştir. Yunanistan’dan gelen göçmenlerin 1960-1989 yılları arasındaki son göç hareketi ile 24.645 Türk ülke topraklarına yerleşmiştir. Toplam 424.645 Türk Yunanistan’dan Türkiye’ye göç etmek zorunda bırakılmıştır (Köy Hizmetleri Envanteri, 1996:139). Balkanlar’da yaşayan ve Türkiye’ye farklı tarihlerde göç eden Bulgaristan Türklerinin ve Pomak mültecilerinin sayısı 1923- 1949 yılları arasında 218.998; 1950-1952 arasında 154.393; 1968-1979 yılları arasında ise 116.521 kişidir (Özgür, 2007: 23-91; DPT, 1990: 6-10). Bulgaristan’ın Türk kökenli insanlara uyguladığı baskıcı politikalar nedeniyle 1989 - 1997 yılları arasında 300.820 kişi

Türkiye'ye yerleşmiştir (Köy Hizmetleri Envanteri, 1996:138). 1989 yılında ani olarak başlayan bu göç hareketinin gerçekleşmesinin nedeni; Eski Sovyetler Birliği Başkanı Mihail Gorbaçov'un başlatmış olduğu Glastnost ve Perestroika (Saydamlık ve Yeniden Yapılanma) politikasından, Bulgaristan'ın mutlaka etkileneceği ve politik dengelerin bozulacağı endişesinin dönemin Bulgaristan yönetiminde yaratmış olduğu panik havasıdır (Abadan, 1989: 27-34).

Bulgaristan'dan gelen bu göçmenler Adana, Ankara, Balıkesir, Bursa, Konya, Manisa, Tekirdağ, İstanbul, Eskişehir, İzmir illerine yerleştirilmiştir. Sonuç olarak değerlendirildiğinde, 1923-1990 yılları arasında toplamda yaklaşık 790.732 Bulgaristan Türk'ü Anadolu'ya göç etmiştir. 1989 yılında yaşanan bu kitlesel göç hareketi kendi içinde farklı değerlendirilmekte olup, bunun nedeni; yüzbinlerce Türk kökenli bu insanların insan haklarına aykırı bir tutumla ve sınır dışı edilir gibi Kapıkule Sınır kapısına gönderilmiş olmalarıdır. Uygulanan insanlık dışı bu tutumlar neticesinde göçe zorlanan Türkler yaşadıkları yerlerde bulunan mal ve mülkiyetleri başta olmak üzere sahip oldukları sosyal haklarını ve hatta aile bireylerinin bazılarını bu topraklarda bırakmak zorunda kalmışlardır (Deniz, 2014: 196).



Resim 1: Bulgar Türklerinin Türkiye'ye İlticası (1989),(URL-1)

Bu araştırmanın konusuna giren Bulgaristan'da yaşamış olan Türkler ve Müslüman azınlıkların yaşadıkları topraklarda maruz kaldıkları şiddet ve zulüm neticesinde Türkiye topraklarına gelmeleri ve yerleşik bir yaşam için yer değiştirme hareketleri, zorunlu göç kavramına verilebilecek en önemli örnekler arasında yer almaktadır. Osmanlı Devleti'nin Balkanlardaki topraklarını kaybetmesi ile başlayan bu süreç, yaklaşık bir asır sürmüştü ve bu göç hareketi, yakın tarihimize kadar devam ederek Türk kökenli insanların Anadolu'nun farklı bölgelerine göç etmesi ile son bulmuştur.

2.1. Göçmenlerin Toplumsal Yapı Üzerindeki Etkileri

Dünya üzerinde yaşanan göçlerin çoğuna bakıldığında göçün bir tercih değil, zorunluluk olarak gerçekleştiğini söylemek mümkündür. Günümüzde de göç eden insanların çoğu daha iyi bir hayat yaşayabilmek ve hatta hayatta kalabilmek için halâ göç etmeye devam etmektedirler. Bu kadar çok insanın doğup büyüdüğü toprakları bırakıp başka topraklara göç ederken sadece anayurtlarını geride bırakmadığı, geçmiş ve geleceği ile ilgili birçok unsurun önemli boyutta etkilendiği açıktır. İnsanlar göç ederken beraberinde kültürel unsur ve değerlerini yerleştikleri yeni ortama taşımaktadır. Yeni hayatlarında ortama uyum zorlukları, göçen kişilerin yaşadığı sorunların başında gelse de, göçün gerçekleştiği toplumsal yapı üzerinde bu hareketin birçok etkisinin olduğu bilinmektedir. Göç sonucu toplumsal yapı üzerinde yaşanan değişimlerin başında fiziksel yapının değişmesi gelmektedir. Bununla birlikte farklı dil, kültür ve dine sahip toplumların bir arada yaşamak zorunda kalmalarından ve zorunlu bir etkileşim içerisinde olmalarından kaynaklanan zorlukları da beraberinde getirmektedir. Göç sonucu olan bu etkileşimler neticesinde yeni dil, yeni idare ve yaşam şekilleri oluşurken, göçlerin etkisi ile yeni kültürlerin ortaya çıktığı, yeni bir toplum yapısının oluştuğu ve sosyal yapıda görülen değişikliklerin meydana gelmesine zemin hazırladığı bilinen bir gerçektir (Karpas, 2017: 9).

2.1.1. Sosyal Etkileri

Göç kavramının temelini, sosyal bir varlık olan insan ve insan ilişkileri oluşturmaktadır. Tek başına varlığını sürdüremeyen, var olabilmek için başka insanlarla iletişim ve etkileşim halinde olmak zorunda olan insanın, hayatta kalabilmek ve daha iyi bir yaşam beklentisi ihtiyaç kavramının içine girmektedir. İhtiyaçları karşılanmadığında mutsuz olan ve acı duyan insan, her ne sebeple olursa olsun göç olgusu ile karşı karşıya kaldığında fizyolojik ihtiyaçlarının giderilmesi ön sırada gelmektedir. Bu ihtiyaçların başında beslenme ve barınma ihtiyacının geldiği bilinse de göçmenlerin değişen günlük yaşam şekilleri ile sahip oldukları kültürel değerlerinin başında gelen edebiyat, sanat, yeme-içme alışkanlıkları ve ekonomik hayat üzerindeki etkileri, bu araştırmanın konusunu ile bağlantılı olduğundan aşağıdaki şekilde açıklanmaya çalışılmıştır.

2.1.1.1. Günlük Yaşam zerine Etkileri

Özellikle kitlesel göçler sonucunda yerleşilen ülkenin toplumsal yapısında önemli değişimler olmaktadır. Bu değişimler, çözülmesi gereken ciddi problemleri de beraberinde getirmektedir. Öncelikli olarak toplumun demografik ve sosyokültürel dengesi değişmektedir. Gerçekleşen ani ve zorunlu göç hareketlerinde ilk akla gelen gç edenlerin temel zorunlu ihtiyaçlarının karşılanmasıdır. Göç edenlerin ve gç alan toplumun yaşamış olduğu ilk çok atlatıldığında, ortaya çıkan bu beklenmedik durum, başta eğitim ve sağlık imkânlarının yetersiz kalmasına ve güvenlik risklerinin ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Ayrıca farklı tabiiyete sahip bireylerin başka bir dil konuşuyor olması ve farklı bir dine mensup olmalarından dolayı bazı iletişim ve uyum sorunlarını da ortaya çıkarmaktadır. Bu da oluşan yeni yapıda toplumsal ayrışma gibi problemlerin baş göstermesine sebep olmaktadır. Değişen demografik denge ile beraber, iş gücü dengesinin bozulması ve farklı kültürlerin bir arada yaşamasının sonucu ortaya çıkan zorluklar, günlük yaşam kalitesini değiştiren hatta yeniden şekillenmesine neden olan bir uyum sürecine girilmesine neden olmaktadır (Canbey zgler, 2018: 80). Göçmenlerin barınma ihtiyaçlarının mekânsal ve kentsel yapı üzerinde önemli etkilerinin olduğunu söylemek mümkündür. İsteğe bağlı yapılan gçlerde kişilerin göç ettiği yerleşim yerlerine daha kolay uyum sağladıkları gözlemlenirken, ani ve zorunlu gerçekleşen kitlesel gçlerde bireylerin bu değişim ve uyum sürecine alışmakta ciddi anlamda zorlandıkları gözlemlenmektedir (Tümtaş ve Ergun, 2016: 1352).

Büyük ve kitlesel göçler plansız nüfus artışına neden olmaktadır. Bu durum konut açığı sorununun ortaya çıkmasına sebep olduğu bilinen bir gerçektir. Yerleşilen yer gç hareketine karşı hazırlıksız ise ve bölgede yeterli düzeyde sanayileşme de söz konusu değil ise barınma ihtiyacı yeterince karşılanamayacağından, gecekonduleşma ve çarpık kentleşme kaçınılmaz olmaktadır. İmar yasalarına aykırı şekilde boş arsa ve arazilerde görülen bu yapıleşma eğilimi, sağlıksız barınma koşulları başta olmak üzere karmaşık ve çok yönlü toplumsal problemlerin yaşandığı bir yerleşme sorununun ortaya çıkmasına neden olmaktadır (Demirhan, 2019: 63). Zorunlu gerçekleşen göçler, devletler tarafından genellikle merkezi yönetimlerin idaresine bırakılmıştır. Gç hareketlerinden en fazla etkilenenlerin kentler ve kent yönetimlerinin olduğunu söylemek mümkündür. Bu beklenmedik kitlesel gçle birlikte kentlerin kendi mevcut nüfus yapısına göre planlanan hizmetleri, nüfusun artması ile yetersiz kalmakta ve bu

durum özellikle yerel yönetimlere fazladan sorumluluklar getirmektedir (Akaman, 2018: 456).

Kitlesel göç hareketleri sonucunda göçmenlerin genellikle temel kentsel hizmetlerden yeterince faydalanamadıkları ve yaşamlarını gecekondularda sürdürmek zorunda kaldıkları bilinen bir gerçektir. Bu durumun varlığı kentlerin kimlik yapısında marjinalleşmenin yanında birçok toplumsal ve mekânsal bozulmayı da ortaya çıkarmaktadır. Göç edilen bölge hali hazırda kendi içinde yaşam koşulları açısından yetersizse ve zaten var olan sorunlar barındırıyorsa, göç günlük yaşam koşullarının daha da zorlaşmasına sebep olan bir durum olarak değerlendirilmek zorundadır (Tümtaş ve Ergun, 2016: 1354).

Göçün gündelik yaşam üzerinde olumsuz etkilerinin olduğu bir diğer husus ise; eğitimidir. Göçmen ve mülteci durumundaki kişilerin topluma uyum sağlayabilmesi için o toplumun sahip olduğu kültürel unsurların neler olduğunu ve davranış biçimlerini anlamaları ancak yerleşilen yerdeki toplumun dilini öğrenmeleri ile mümkündür. Göç alan ülkenin, göçmenlerin uyum sürecini hızlandıracak eğitim politikaları geliştirmiş olması gerekmektedir. Bu politikaların başında dil kursları ve oryantasyon programları ve rehberlik faaliyetleri gelmektedir (Akıncı vd., 2015: 71). Dil sorununun çözülmesi göçmenlerin yerli halkla iletişim kurmasını kolaylaştırarak hem tek başlarına bağımsız olarak hareket edebilmelerini hem de kişisel niteliklerini arttırarak meslek edinmelerini kolaylaştırmaktadır. Göçmenlerin özellikle savaşa ve şiddete maruz kalarak travmatik bir şekilde eğitimden uzak kalması başka riskleri gündeme getirmektedir. Bu sebeple eğitim konusu, uluslararası göç sorununda oldukça önemli bir yere sahiptir ve dikkat edilmesi gereken bir husustur (TBMM Göç ve Uyum Raporu, 2018: 254). Eğitim olanaklarına yeterince ulaşamayan göçmenlerin ve onların alt soyundan gelenlerin yerel halka uyum sağlayamadıkları ve kendilerinin de pek çok sosyoekonomik sorunlarla karşı karşıya kaldıkları gözlemlenmiştir. Yaşanan bu durum yerleşilen bölgede birçok olumsuzlukların ortaya çıkmasına neden olmaktadır (Sayın vd., 2016: 11). Kitlesel göçe neden olan savaşlar başta olmak üzere doğal afetler ve terör gibi zorlayıcı nedenlerle ülkelerini terk etmek zorunda kalan göçmenler, yetersiz beslenme, salgın hastalıklar ve strese bağlı psikolojik hastalıklarla sıkça karşılaşmaktadır. Göçmenlerin göç ettiği bölgelere daha önce hiç görülmemiş sağlık problemlerini de taşıyabildikleri bilinen bir gerçektir.

Mülteci ve sığınmacı durumunda olan göçmenlerin göç ettikleri ülkelerde çadır ve konteynırlarda yaşamaları, hijyen sorunları başta olmak üzere alt yapı yetersizliğinden kaynaklı barınma sorunları ile mücadele etmek zorunda kalmalarına neden olmaktadır. Bu sorunlar hem göçmenlerin hayatını tehlikeye atmakta hem de yerleşilen bölgede halk sağlığı problemlerini beraberinde getirmektedir (Nur ve Taşan, 2018: 8). Ani göçle birlikte artan nüfus, bölgedeki yerel toplumun sağlık hizmetlerine ulaşma imkânlarının azalmasına da neden olmaktadır. Sağlık alanında yetersizliklerin ortaya çıkması sonucu göç alan ülkenin sağlık yatırımlarını arttırması zorunluluğu ortaya çıkmaktadır. Bu durum ekonomik yönden göçlerin ülke ekonomisine fazladan yük bindirdiğini gözler önüne sermektedir.

Göçün toplumsal yapı üzerindeki önemli etkilerinden bir diğeri de toplumsal güvenlik risklerini ortaya çıkarmasıdır. Plansız gerçekleşen göç hareketleri düzensiz kentleşmeye sebep olmaktadır. Toplumun demografik yapısı değişerek işsizlik ve gelir dağılımında eşitsizlikler yaşanmaktadır. Göç eden kişilerin içinde bulunduğu psikolojik durum, umutsuzluk duygusu ile bir araya geldiğinde kentin toplumsal yapısı bozulmaktadır. Kentin bu bölgelerinde suç oranlarının daha çok arttığını da yaşanan tecrübelerle bakarak söylemek mümkündür (Gönültaş ve Kelebek, 2017: 144-145).

2.1.2. Kültürel Etkileri

Göçmenler, sosyokültürel açıdan göç ettikleri yerdeki toplumsal yapıdan etkilenerken değişirken, bir diğer taraftan da yerleştikleri toplumun yapısında önemli değişimlere neden olmaktadır. Bu yönüyle ele alındığında göç; sadece bir yer değiştirme hareketi değil, göçmenlerin geldiği toplumun kültürel özelliklerini de beraberinde getiren bir değişim ve etkileşim sürecidir. Göçmenlerin aynı zamanda göç ettiği toplumun davranış kalıpları ve değer yargılarını etkileyerek, bu toplumdan aynı şekilde etkilendikleri ve kendi kültürlerinin de değiştiği bilinmektedir (Karasu, 2018: 36).

2.1.3. Edebiyat Üzerindeki Etkileri

Edebiyat; insanların söz ya da yazı dili ile duygu ve düşüncelerini, en etkili şekilde ifade ettiği ve mensubu oldukları toplumun ortak geçmişini, içinde bulunulan

durumu ve geleceğe dair beklentilerini yansıtan bir değerler bütünüdür. TDK'ya göre ise; “Edebiyat ve yazın; olay, düşünce, duygu ve hayallerin dil aracılığıyla estetik bir şekilde ifade etme sanatıdır” şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2024). Yazı dili kullanılarak ortaya çıkan edebî eser niteliğindeki yazınlarda göç olgusu ve göç edenlerin yaşadığı hadiseler yer verildiği görülmektedir. Türü ne olursa olsun yaşanan her göç insanı etkilemektedir. Bunun sebebi mekân kavramının insan yaşamı üzerindeki önemli etkisidir. İnsan üzerinde mekân kavramı ve insanın içinde bulunduğu kültürün kendine özgü unsurlarının etkisi de bilindiğinden, insanın hayata bakış açısı şekillenerek değişikliğe uğramaktadır. İnsan yaşamı üzerinde doğrudan ve dolaylı olarak büyük bir etkiye sahip olan göç olgusunun asıl amacı insanı insana anlatmak olduğu kabul edilen edebiyata ve edebî eserlere yansımalarının olması kaçınılmazdır (Yakar, 2016: 341). Edebî ürünlerin; insanların ortak duygu ve düşüncelerine yansıdığı, toplumun hafızasında ve vicdanında yer etmiş bazı olayların kendisine bir temsil imkânı sunmasına zemin hazırladığından, belge niteliğinde değerlendirilebilecekleri ifade edilmektedir. Göç olgusunun edebî eserlere önemli derecede yansımaları sonucunda, edebiyat sanatının içinde “göç edebiyatı”, “göçmen edebiyatı”, “muhaceret edebiyatı”, “mehcer edebiyatı”, “sürgün edebiyatı” ve “diaspora edebiyatı” gibi bazı kavramların ve bu kavramlarla ilgili bazı tartışmaların ortaya çıktığını söylemek mümkündür. Özellikle XIX. yüzyıldan itibaren göç olgusunun destanlara konu olması, şiirin temasını şekillendirmesi ve roman dalında konu olarak karşılaşılmaması ile bir edebiyat türü olarak gelişme gösterdiği görülmektedir (Akgün, 2015: 76-81).

2.1.4. Sanat Üzerindeki Etkileri

Göç, tarih boyunca toplumların oluşmasında ve kültürel yapının değişmesinde yadsınamaz boyutta önemli bir etken olarak değerlendirilmektedir. Sanat ise, insanın hayatına dair her türlü bilgiyi barındıran ve yansıtan bir olgudur. Sanatın öznel bir yansımanın unsuru olduğu bilinse de bu öznel tavrın ortaya çıkmasında, toplumsal oluşum ve değişimlerin varlığı etkili olmaktadır. Toplumun bir parçası olan ve içinde bulunduğu toplumdan doğrudan etkilenen sanatçının ürettiği her türlü eserde göçün ve göçten etkilenenlerin izlerini görmek mümkündür. Toplumsal ve kültürel yapının şekillenmesinde ciddi etkileri olan göç kavramının, sanat ve sanat eserleri üzerindeki etkisi ele alındığında; az gelişmiş ülkelere, gelişmiş ülkelere göç etmiş olan

sanatçıların çalışmalarında daha belirgin bir şekilde karşımıza çıktığını söylemek mümkündür. Bu çalışmalarda genellikle yeni toplum yapısı içindeki göçmenlerin kimlik çatışmalarına ve yeni topluma uyum sorunlarını dile getiren eserlere fazlaca rastlanmaktadır. Göçmenlerin mevcut toplum tarafından maruz kaldığı bilinen ötekileştirme davranışları ve yerleşilen ülke yönetimlerinin onları kontrol altında tutmayı hedefleyen yaklaşımları göçmenlerin yaşamış olduğu sorunları katlayarak arttırmaktadır.

Göç kavramı, ilk çağ insanların mağara resimlerinden başlayarak günümüze kadar gelen birçok farklı ve değişik şekillerdeki anlatım tarzının kullanılmasıyla ortaya çıkan sanatsal eserlerde de kendini göstermektedir (Çeber, 2018: 97-99). Göç sonrasında; iki farklı kültür değeri arasında kalmış ancak her ikisi de olamayan karma bir insan-mekân türü meydana gelmektedir (Arslan, 2018: 16). Göç olgusunun sadece yer değişikliği ve kültürel birleşme anlamına gelmediği, bireysel olarak da dönüşüme neden olduğu görülmektedir. Hayatın güncel yapısından beslenen göçün; sosyolojik, kültürel, ekonomik ve politik alanlarda olumlu-olumsuz birçok etkisi olduğu gibi, sanat alanında da önemli bir etkiye sahiptir. Dolayısıyla sanatçılar da, hem kitlesel hem de bireysel düzeyde ele alınan göç olgusundan, bazen doğrudan bazen de dolaylı yollarla etkilenecek ürettikleri sanat eserlerine bu olguyu çeşitli şekillerde yansıtmaktadırlar (Dilay, 2021: 220).

2.1.5. Gastronomi Üzerindeki Etkileri

Dünyanın yaşadığı değişim ve dönüşümler yeme-içme alışkanlıklarında ve dolayısıyla toplumların yemek kültürleri üzerinde değişimlere yol açmaktadır. Her değişim bir sonraki döneme katkı sağlamakta ve kültürel mirasın korunmasında önemli bir rol oynamaktadır. Köklü bir yer değiştirme hareketi olan göçün bulunulan coğrafi konumun imkânlarına bağlı olarak gastronomiye önemli katkılar ve değişiklikler yaptığı bilinen bir gerçektir (Kurgun ve Özşeker, 2016: 122-124).

Göç, gastronomi üzerinde dinamizm ve çeşitlilik getirmektedir. Aynı zamanda kültürel anlamda zenginleşmeye olanak tanımakta, insanların farklı kültürleri tanıma ve birbirleriyle etkileşimde bulunmalarına aracılık etmektedir. Bu birleşim ve dönüşüm davranışının gastronomi üzerinde önemli etkiler yarattığını söylemek mümkündür. Göçün farklı kültürlerden insanları bir araya getirmesi ile bu birleşim yerel mutfaklarda

çeşitliliğin artmasına neden olmaktadır. Göçmenlerin geleneksel yemek tarifleri, baharatları, pişirme yöntemleri ve kullandıkları malzemeler, yerel mutfakların zenginleşmesinde önemli rol oynamaktadır. Göçle birlikte farklı kültürlerin mutfaklarının birleşmesi sonucunda, yeni lezzetlerin ve yemeklerin ortaya çıktığını görmek mümkündür. Göçmenlerin, kendi geleneksel yemeklerini yerleşilen bölgeye getirdikleri, yerel malzemeler ve tariflerle etkileşime girerek, yeni ve benzersiz yemeklerin ortaya çıkmasını neden oldukları görülmektedir.

Göçün farklı kültürleri bir araya getirmesi ile bu kültürlerle ait yemeklerin popülerleşmesine de neden olan bir yönü bulunmaktadır. Göçmenlerin yemek kültürü; gastronomi turizminin canlanması ve insanların farklı kültürlerin yemeklerini denemek ve keşfetmek için çeşitli yerlere seyahat etmesine neden olduğu bilinmektedir. Yaşanan bu eğilim hem ülke hem de yerel bölgenin ekonomik hayatına doğrudan etki etmektedir. Göç, kültürel etkileşimi artırarak insanların birbirlerinin mutfaklarına ilgi duymalarına ve bu mutfakları öğrenmelerine teşvik eden bir olgudur. Bu kültürel takasın gerçekleşmesi her iki tarafın mutfaklarının zenginleşmesine ve yerel gıda endüstrisine de dolaylı olarak etki etmektedir. Göçmenlerin yerleştikleri bölgelerde kendi gıda işletmelerini kurması sonucunda yerel ekonomiye istihdam olanağı yaratan bir katkı sağladıklarını da bilinen bir gerçektir.

Son olarak göç, geleneksel mutfak tariflerinin ve kültürlerin korunmasına da yardımcı olmaktadır. Göçmenlerin kendi geleneksel yemeklerini yeni yerleştikleri topluluklarda yaşatmaya çalıştıkları ve bu durumun kültürel çeşitliliğin korunmasına katkı sağlayan bir etkisinin olduğunu göstermektedir.

2.1.6. Ekonomik Etkileri

İnsan hayatının devamlılığı için bir gelire ve bunu sağlayacak bir kaynağa ihtiyaç vardır. Bu sebeple ekonomik faaliyetler insanın hayatında önemli bir yere sahiptir. Ekonomik faaliyetlerin yaşamın devamlılığını sağlamasının yanında, insanın toplumsal sınıf yapısındaki yerini belirlediğini de söylemek mümkündür. Göçmenlerin ekonomik iş yaşamında bir yere sahip olmaları, hayatlarını devam ettirebilmeleri için kaynağa ulaşmalarını kolaylaştırırken bir diğer yönden toplumsal yapı içindeki konumlarını da olumlu yönde etkilemektedir (Ciğerci, 2016: 110).

Göç eden her insanın göç ettiği yerde aynı sorunlarla karşılaştığını söylemek zordur. Ancak toplu akın şeklinde gerçekleşen zorunlu göçlerin, ülkelerin ekonomik ve sosyal yapılarını önemli boyutta etkiledikleri bilinmektedir. Özellikle ülkedeki istihdam olanaklarının daha fazla insan arasında paylaşılacak olması, düşük ücretle çalışanların sayısındaki artış ve nitelikli iş gücüne olan talebin düşmesi gibi ekonomik sorunların ortaya çıkmasında göçmenlerin önemli etkisinin olduğu görüşü kabul görmektedir (Taştan vd, 2016: 11). Ani ve zorunlu gerçekleşen göçler sonucunda, ülkenin nüfus yapısı bozulduğundan, özellikle konut ihtiyacının fazla oluşu kiralarda ve tüketim hızındaki artışa bağlı olarak da gıda fiyatlarında artış görülmektedir. Yapılan araştırmalar sonucunda işini kaybedenlerin %40 ile %100 arasında iş kayıplarının göçle gelenlerin beraberinde getirdiği ekonomik sorunlar yüzünden ortaya çıktığını göstermiştir (Oytun ve Gündoğar, 2015: 17). Göçün ekonomik yapı üzerindeki bir diğer etkisi de işsiz insan sayısının artmasına neden olması ve ülkeleri niteliksiz iş gücü ile karşı karşıya bırakmasıdır (Karakaya, 2020: 123). Niteliksiz iş gücünün çalışma hayatına katkısının olmayışı, bu kişilerin ihtiyaçlarının sosyal hizmet ve destek programları ile karşılanması, ülkenin ekonomik dengeleri üzerinde olumsuz etkilere neden olmaktadır.

2.1.6.1. Zanaatlar Üzerindeki Etkileri

Zanaatkârlık, nesilden nesile aktarılabilen, üretim bilgisi ve becerisini içinde barındıran, kültürel mekân oluşumunda önemli bir etkiye sahip olduğu bilinen ve çevre ile yakın ilişki halinde olunan bir kavram olması ve de kültürel çeşitliliğe yaptığı katkı nedeniyle önemli bir değer olarak görülmektedir. El emeği ürünlerin kendine özgü özelliklere sahip olması, bu ürünlere toplumsal bir iletişim aracı olma özelliği kazandırmaktadır. Bu özgünlüğünden dolayı da bu ürünlere olan ilginin arttığı bilinmektedir (Doğan, 2011). TDK ya göre ise zanaatın tanımı; “İnsanların maddeye dayanan gereksinimlerini karşılamak için yapılan, öğrenimle birlikte deneyim, beceri ve ustalık gerektiren iş, sınaat” olarak ifade edilmektedir (TDK, Türkçe Sözlük, 2024). Kültürel, toplumsal ve ekonomik gelişmelerin zanaat kavramının önemli bir toplumsal kalkınma unsuru olduğunu göstermiştir. Günümüzde zanaatlara ve zanaatkârlığa olan ilginin arttığını söylemek mümkündür. Ancak dünyadaki hızlı küreselleşme ile benzer kültürlerin oluşmaya başlaması, geleneksel kültür kavramının arka plana atılmasına

neden olmuştur. Kültürel yapıda yaşanan bu tek tip kültür oluşumu ve değişim durumu birçok ulusal ve uluslararası örgütün dikkatini çekmiştir (Yeğenağa, 2017: 14).

2.2. Balkanlar’dan Anadolu’ya Göçler

Balkanlar’dan Anadolu’ya yapılan göçler tarihsel bir süreç içinde çeşitli dönemlerde gerçekleşmiştir. Bu göçler genellikle siyasi, ekonomik, sosyal ve kültürel nedenlere dayanmaktadır. Balkanlar’daki Türk varlığı, Osmanlı İmparatorluğu’nun topraklarını genişletmek için uyguladığı fetih politikası sonucunda kazanılan topraklara Türk kökenli ve çeşitli etnik grupların yerleştirilmesi ile gerçekleşmiştir. Osmanlı Devleti’nin Türk nüfusunu arttırmak amacıyla uygulamaya başladığı bu göç politikası ile Anadolu’nun çeşitli yerlerinde yaşayan Türkler Balkan topraklarına yerleştirilmiştir. Yaklaşık 550 yıl boyunca Osmanlı Devleti’nin egemenliğindeki bu toprakları yurt edinen Türkler, yerli halk ile uyumlu bir şekilde yaşamışlardır. Ancak XIX. yüzyılın sonlarına gelindiğinde Osmanlı Devleti eski gücünü kaybetmeye başlamıştır. Özellikle Fransız İhtilali’nin bir sonucu olan milliyetçilik akımının ortaya çıkması ve Rusya başta olmak üzere Avrupa devletlerinin Balkan toprakları üzerindeki politikaları, bölgedeki huzur ortamının ortadan kalkmasına neden olmuştur. Balkan topraklarındaki Müslüman Türklerin gördükleri zulüm ve baskıların artması ile bölgede yaşayan Müslüman Türkler yine Müslüman bir devletin idaresi altında yaşamak amacıyla, Osmanlı Devleti’nin Anadolu’daki topraklarına kitlesel bir şekilde göç etmek zorunda bırakılmışlardır. Hristiyan âleminin Balkanlar’daki Müslüman nüfusunu bu topraklardan çıkartmayı bir ideoloji haline getirmiş olması, kitlesel göçün en önemli nedenleri arasında yer almaktadır. Osmanlı Devleti’nin Balkanlar’daki gücünün azaldığı bu dönemde gerçekleşen kitlesel göç hareketleri, halkın “93 Harbi” diye tabir ettiği 1877-1878 Osmanlı-Rusya Savaşı sonrasında başlamıştır. Kafkasya ve Balkanlar’daki cephelerde gerçekleşen savaşta 500.000 Türk açlık, salgın hastalıklar ve katliamlar sonucunda hayatlarını kaybetmiştir. 1.200.000’den fazla Türk vatandaşı ise göç etmek zorunda bırakılmıştır. “93 Muhacereti” olarak bilinen bu göçler ile gelen muhacirler Edirne, Aydın, Ankara, Kastamonu, İzmit illeri başta olmak üzere, zamanın Biga ve Canik Sancaklarına yerleştirilmiştir. Osmanlı Devleti ile Rusya Devleti arasında 3 Mart 1878 tarihinde Ayastefanos Antlaşması imzalanmıştır. Batılı Avrupa devletlerinin bu

antlaşmaya itiraz etmeleri neticesinde, yerine Berlin Antlaşması imzalanmıştır (İpek, 1994:664-665).

Cumhuriyetin ilanından önceki dönemde gerçekleşen bir diğer göç hareketi ise, yine siyasal nedenlerden dolayı Balkan devletleri tarafından Türk ve Müslüman halka uygulanan baskı ve zulümler (politik nedenler) sonucunda 1912-1913 yılları arasında yapılan Balkan Savaşlarının yaşanmasına neden olmuştur. Balkan Savaşları'ndan sonra 1912-1926 tarihleri arasında Rumeli'den Anadolu ve Trakya topraklarına 812.271 Türk göç etmiştir (Halaçoğlu, 2014: 197). Yaşanan savaşlar sonrası Yunanistan ve Türkiye arasında 30 Ocak 1923 tarihinde politik çıkarlar gözetilerek karşılıklı göç anlaşmaları imzalanmıştır. Mübadele adı verilen bu nüfus değiş tokuşu ile Yunanistan'daki Müslümanlar ve Türkiye'deki Ortodoks Rum inancına sahip birçok insan doğup büyüdüğü toprakları terk etmek zorunda bırakılmıştır (Öksüz, 2016: 114). Cumhuriyet sonrası dönemde de Balkanlar'da yaşanan politik ve siyasi istikrarsızlıklar nedeniyle zorunlu göç hareketleri devam etmiştir. Örneğin; 1923-2005 yılları arasında Yugoslavya'dan 308.336, Romanya'dan ise 126.028 kişi Türkiye'ye göç etmek zorunda kalmıştır (Yusuf, 2016: 113).

2.3. Bulgaristan'dan Bursa'ya Göçler

Bursa, kurulduğu günden günümüze kadar geçen tarihi süreçte birçok devlete ev sahipliği yapmıştır. Bursa'nın coğrafi konumu, yaşamaya uygun iklim koşulları ve verimli topraklara sahip olması farklı toplulukların ilgisini çekerek birçok göç hareketinin merkezi haline gelmesine sebep olmuştur.

Bursa'nın tarihi incelendiği zaman yedi büyük göç dalgasının meydana geldiğini söylemek mümkündür. İlk göç hareketi Bursa'nın fethi ile birlikte âlim, mürşit ve aşiretlerin gelmesiyle gerçekleşmiştir. İkinci göç hareketi ise 1530-1570 yılları arasında çıkan Celâli isyanlarının neden olduğu kargaşadan kaçanların Bursa'ya yerleşmesi ile olmuştur. Bursa'nın Osmanlı Devleti döneminde uğramış olduğu en büyük kitlesel göç hareketi 1877-1878 Osmanlı-Rusya Savaşı sonrası "93 Muhacereti" diye bilinendir. Osmanlı Devleti'nin yıkılması ve yerine yeni kurulan Türkiye Cumhuriyeti ile Yunanistan arasında 30 Ocak 1923 tarihinde Mübadele sözleşmesi imzalanmıştır. Bu sözleşme sonucunda Yunanistan'dan gelen mübadil Türkler ile Bursa dördüncü göç hareketine maruz kalmıştır (Kaptanoğlu, 2014). Cumhuriyet döneminde göç hareketleri

ilerleyen yıllarda da devam etmiştir. Özellikle 1950-1951, 1968-1978 ve 1989 yıllarında Bulgaristan'dan Türkiye'ye gelen göçmenlerin büyük bir çoğunluğu Bursa'ya yerleşmişlerdir (Eşim, 2020: 69). Sarıbal'ın aktardığına göre; Rumeli topraklarından Osmanlı Devleti'nin Anadolu'daki topraklarına doğru gerçekleşen "93 muhacereti" ile bir milyondan fazla Müslüman Türk göçmenin dönemin Hüdavendigâr vilayeti sınırları içinde yer alan Bursa kazasına yerleştirildikleri belirtilmektedir (Sarıbal, İ. 2018). 93 Muhaceretinin başladığı tarihten 1886 yılına kadar geçen süreçte Bursa şehir merkezine 15.253 muhacir yerleştirilmiştir (Turhan, 2010: 73). Hicri 1303 tarihli (1885-188) Hüdavendigâr Vilayeti Salnamesinde ise; Bursa Kazasına toplam 5.305 hanenin iskân edildiği ve gelen muhacir sayısının 20.853 kişi olduğunu yazmaktadır. Yine gelen muhacirlerin Rumeli'den gelenlerinin sayısı ise 1.656 aile olduğu ve toplamda 6.338 kişiden oluştuğu görülmektedir (İpek, 1994: 188-191).

Balkan Devletleri, 93 Muhaceretinden 35 yıl sonra Osmanlı Devleti'nin Balkanlar'daki hâkimiyetine son vermek amacıyla kendi aralarında ittifak kurma yoluna gitmişlerdir. İttifak Devletleri'nin kendi aralarında yaşadıkları anlaşmazlıklar sonucunda 1912 ve 1913 yıllarında Balkan Savaşları cereyan etmiştir. Bu savaşların bölgede yarattığı olumsuz durumdan en fazla etkilenen halk, Balkan topraklarında yaşayan Müslüman Türkler olmuştur. Başta politik nedenler olmak üzere Türklere uygulanan baskı ve zulümler, Anadolu'ya doğru büyük bir kitlesel göç hareketinin yaşanmasını zorunlu kılmıştır. Bu göç hareketinin iskân merkezlerinin en başında Bursa gelmektedir. Ancak dönemin kaynakları incelendiğinde Bursa'ya gelen muhacir Türklerin sayılarında farklılıklar olduğu görülmektedir. Halaçoğlu'nun aktardığına göre bu sayı 18.000'e yakinken (Halaçoğlu, 2014:197), Hikmet gazetesinin verilerini aktaran, Kaplanoğlu; gelen muhacir sayısının 8.000 civarında olduğunu belirtmektedir (Kaplanoğlu ve Kaplanoğlu, 2014).

Bulgaristan devletinin homojen bir devlet yapısı oluşturmayı amaç edinmesi ile uyguladığı baskıcı yönetim politikaları, zorunlu göçü bölgede yaşayan Türklerin kaderi haline getirmiştir. Ancak bazı dönemler Bulgaristan'ın baskıcı politikalarından vazgeçtiği ve bunun sonucunda göç hareketlerinin azalmasına neden olduğu görülmektedir. Hatta göçün yasaklandığı dönem 1950 yılına kadar devam etmiştir. Eşim'in aktardığına göre, 1973 yılında kaydı tutulan Bursa İl Yıllığında; 1938 yılında Bulgaristan'dan 98 hane halkından oluşan 2.366 Türk'ün Bursa'ya yerleştirildiği yer almaktadır (Eşim, 2020: 71). 1950 ve 1951 yıllarında yaşanan göç hareketlerinin

yerleşim yerlerinin başında diğer göçlerde olduğu gibi Bursa'nın ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Ancak dönemin kaynakları arasında fark olması, göçle gelen kişilerin tam sayısının bilinmesine imkân vermemektedir. 1950-1951 göçleri ile Bursa'ya gelen göçmen sayısının 1955 yılında Başvekâlet Toprak ve İskân İşleri Genel Müdürlüğü'nün yapmış olduğu çalışmada 13.156 kişi olduğu belirtilirken, Konukman ise; bu sayıyı 14.616 kişi olarak belirtmektedir (Konukman, 1990: 46). 1950-1951 göçmenlerinin iskân durumları hakkında göçlerin yaşandığı yılın hemen akabinde bir çalışmaya imza atan Tanoğlu'nun belirttiğine göre ise, 9.105 çiftçilikle geçinen kişilerin geldiğini, 4.024 esnaf ve sanatkârlık yapan toplamda 13.129 kişinin Bursa 'ya yerleştiğini ifade etmektedir (Tanoğlu, 1952: 155).

Sonuç olarak verilen rakamlar göz önünde bulundurulduğunda 1950-1951 yıllarında yaşanan kitlesel göç hareketine ait muhacir sayıları arasında farklılıklar olsa da ortalama olarak gelen tüm göçmenlerin % 8'nin Bursa'ya yerleştiklerini söylemek mümkündür (Eşim, 2020: 71). 1951 yılında Bulgaristan hükümetinin göçü yasaklaması üzerine göçmen ailelerinin bölünmesi sorunu ortaya çıkmıştır. Yaşanan sorunun çözümüne yönelik 1968 yılında Türkiye Cumhuriyeti ve Bulgaristan arasında Yakın Akraba Göçü Antlaşması imzalanmıştır. Antlaşma sonrasındaki 10 yıllık süreçte Bulgaristan'dan Türkiye'ye 130.000 kişi göç etmiştir. Bu göçle gelenler, serbest göçmen olarak kabul edilmişler ve yakın akrabalarının bulunduğu yerlere yerleşmeyi tercih etmişlerdir. Önceki dönemlerde fazlaca göç alan Bursa, yakın akraba göçü ile gelenlerin iskân ettiği iller arasında ilk sırada yer almıştır. Nisan 1969 ile Kasım 1972 yılları arasında Bursa'nın il merkezine gelerek yerleşenlerin sayısı 7.820 kişidir (Bursa İl Yıllığı, 1973: 214).

1952-1988 yılları arasında Bulgaristan'dan Türkiye'ye göç eden muhacir sayısının 32.356 aileden oluştuğu ve toplamda 116.521 kişi olduğu bilinmektedir. Bu iki tarih arasında gelenlerin göçmenlerin % 27,1' ine denk gelen toplam 31.685 kişinin Bursa'ya yerleştiği görülmüştür. 1950-1988 yılları arasında gelenlerin ise %17'sinin Bursa'ya yerleştiğini söylemek mümkündür. Toplamda gelen göçmen sayısı 270.918 olurken, bu süre aralığında toplamda 46.301 göçmen Bursa'da yaşamını sürdürmek üzere yerleşmiştir (Konukman, 1990: 46).

Bulgaristan üzerinden Türkiye'ye gerçekleşen son kitlesel göç hareketi 1989 yılında yaşanmıştır. İkinci Dünya Savaşı sonrası Avrupa'da yaşanan en büyük göç olma

özelliğini koruyan bu hareket ile Türkiye'ye 345.960 göçmenin geldiği bilinmektedir. İlerleyen süreçte gelenlerin %38,2'sinin geri döndüğü, Türkiye'de 212.688 kişinin kaldığını söylemek mümkündür. 1989 yılı göç hareketi ile gelen göçmenlerin 14.574 aileden oluştuğu ve toplamda 52.997 kişinin Bursa'ya yerleştiği görülmektedir. Gelen göçmenlerin demografik yapısı incelendiğinde; 16.690 kişinin erkek, 15.378 kişinin kadın ve 20.659 kişinin ise çocuk olduğu bilgisine ulaşılmıştır (Konukman, 1990: 85).

Bursa'ya gelen Bulgaristan kaynaklı göçmenlerin içinde Bulgarların Müslümanlığı seçen torunları olan Pomakların yoğun olarak göç ettikleri görülmektedir. Pomaklar Bulgaristan'da en fazla nüfusa sahip etnik grupların başında gelmektedir. Pomaklar Türk olduklarını söylemelerine rağmen tarihi kaynaklarda Bulgarlarla birleşen Slav kökenli etnik bir topluluk oldukları kabul edilmektedir. Bulgarlara göre ise; Bulgarca konuşan Müslümanlar olarak tanımlanmaktadırlar. Pomaklar Bulgar kökenli olmalarına rağmen İslamiyet inancını kabul etmelerinden dolayı Bulgaristan'ın uyguladığı asimile etme politikalarına en fazla maruz kalan kesim olmuştur. Zorunlu göçün ilk başladığı 1877-1878 Osmanlı-Rusya Savaşı sonrası, Pomaklarda diğer Türk Müslümanlarla birlikte Anadolu topraklarına göç etmek zorunda bırakılmışlardır. Göçün iskân yerlerinin başında gelen Bursa, Pomaklarında yoğun bir şekilde yerleştiği yer olmuştur. Bursa ilinin ilçeleri olan Karacabey, Mustafakemalpaşa ve İnegöl Pomakların sayıca fazla olduğu yerler arasındadır (Kaplanoğlu ve Kaplanoğlu, 2014: 108-109).

2.3.1. Bursa'da Göçmen Kültürü

Bursa, tarihi süreçte aldığı göçler sonucunda kurulmuş kentlerden biridir. Bu göç hareketleri detaylı olarak 2.3. bölümde ele alındığından, bu bölümde Bursa'ya gelen göçmenlerin beraberinde getirmiş olduğu kendilerine özgü kültürel değerlerine ve korumaya yönelik faaliyetlerine değinilecektir. Bursa, köklü tarihi geçmişi ve Osmanlı Devleti'nin kuruluşundan, Cumhuriyet sonrasındaki dönemlere kadar aldığı kesintisiz göç hareketleri ile her yüzyılda kentin kültür mozağine yeni taşlar ekleyerek büyüyen bir yerleşim alanı olmuştur. Tarihi boyunca birbirinden çok farklı kültürlerle tanışlık eden Bursa şehri, yakın yüzyıla kadar gayrimüslim azınlıkların farklı kültürlerini de içinde barındırırken, mübadele ile birlikte başta Girit, Ermeni ve Yahudi insanların göç ettirilmesi ile kentin kültürel ve demografik yapısında bir dalgalanma yaşadığı

bilinmektedir. Özellikle Balkan coğrafyasından gelen Türk ve Müslümanların başta mutfak kültürlerinden, iş ve sokak hayatından, komşuluk ilişkilerine, eğlencelerinden hamam ve düğün geleneklerine kadar birçok farklı disiplin, inanış, adet ve göreneklerine ev sahipliği yapamaya devam etmektedir.

Bursa’da göçmen kültürü denince ilk akla gelen yemek içme alışkanlıklarındaki çeşitliliktir. Bu zenginliğin ortaya çıkışı, tarihin her döneminde şehre gelen göçmen ve nüfus değişimleri ile farklı kültürlerin birleşmesi ile açıklanabilir. Özellikle Balkanlar, Orta Asya ve Anadolu’nun her bölgesinden gelerek Bursa’yı kendisine yurt edinen, “Selanik - Girit Mübadili, Boşnak, Arnavut, Bulgaristan Muhacirleri, Pomak, Azeri, Laz, Ahıska, Abhaz, Çerkez ve Gürcülerin” mutfak kültürleri birbiriyle kaynaşarak yeni ve geleneksel lezzetlerini aynı sofrada buluşturmuştur. Bu da Bursa’nın göçmen kültür mirasının korunarak zenginleşmesine neden olmuştur (<https://www.kulturportali.gov.tr/arama/bursa>).

Balkan göçmenlerinin geleneksel düğünleri, törenleri, el sanatları ve mutfacı, Bursa'nın kültürel mozaik yapısında önemli bir yer tutmaktadır. Balkan göçmenleri, özellikle düğünlerde oynanan geleneksel dansları ve müzikleri ile de kendilerini ifade etmişlerdir. Balkan göçmenleriyle Bursa'da yaşayan yerel halk arasında geleneksel düğünlerde, yemeklerde ve dini ritüellerde benzerlikler gözlemlenmektedir. Bursa aldığı göçlerle bir kültür şoku yaşasa da bu benzerlikler nedeniyle uyum süreci kısa sürmüştür.



Resim 2: Bursa ‘da Göçmen Kültürü, (URL-2)

Kafkasya'dan gelen göçmenlerin dansları, müzikleri, geleneksel kıyafetleri, evleri süsleme ve el sanatları, Bursa'nın kültürel dokusuna önemli bir renk katmıştır.

Kafkas göçmenlerinin düğün gelenekleri, yemek kültürü ve dini törenleri, şehrin kültürel çeşitliliğini zenginleştirmiştir. Ayrıca, Kafkas göçmenleri arasında yaşanan toplumsal etkileşimler ve dayanışma da Bursa'nın sosyal dokusuna önemli katkılar yapmıştır. Orta Doğu ve Asya'dan gelen göçmenlerin düğün gelenekleri, yemek kültürü ve dini ritüelleri, Bursa'da hala önemli bir yer tutmaktadır. Bu göçmen topluluklarının yaşam tarzları, ev dekorasyonları ve el sanatları da şehrin sokaklarında görülebilmektedir.



Resim 3: Bursa Çerkez Kültür Derneğinin Kültür Sanat Etkinliği, (URL-3)

Bursa'da göçmenlerin kültürel mirası, çeşitli etkinlikler ve çalışmalar aracılığıyla korunmakta ve tanıtılmaktadır. Şehirde düzenlenen festivaller, sergiler, konferanslar ve kültürel etkinlikler, göçmenlerin kültürel mirasını yaşatmayı ve gelecek nesillere aktarmayı amaçlamaktadır. Ayrıca, Bursa'daki müzeler ve tarihi mekânlar, göçmenlerin yaşam tarzlarını, geleneklerini ve sanatlarını sergileyerek şehrin zengin kültürel yapısını yansıtmaktadır. Göçmenlerin kültürel mirası, Bursa'nın kimliğinin önemli bir parçasını oluşturmakta ve şehrin kültürel çeşitliliğini gözler önüne sermektedir.

Bursa il merkezinde şehrin tarihinde çok önemli bir yere sahip olan göçün, Bursa için önemini ortaya koymak ve göçmen kültürünü gelecek nesillere tanıtmak amacıyla bir “Göç Tarihi Müzesi” bulunmaktadır. Göçmenlerin geride bıraktıkları hikâyeleri ve yeni yaşamlarına uyum süreçlerini anlatan bulgu, belge ve malzemelerin sergilendiği bu müze 07.11.2014 yılında kapılarını ziyaretçilerine açmıştır (<https://www.bursamuze.com/bursa-goc-tarihi-muzesi>).



Resim 4 : Bursa Göç Tarihi Müzesi, (URL-4)

Bursa'ya göç edenlerin ve onların soyundan gelenlerin Balkanlar'da yaşayan soydaşlarının sahip olduğu kültürlerini yaşatmak, birbirleri ile sosyoekonomik dayanışma ve gelişmenin sağlanması ve yasalarla kazanılmış haklarını korumak amacıyla 11.08.1987 yılında BAL-GÖÇ (Balkan Göçmenleri Kültür ve Dayanışma Derneği) adında kamu yararını gözeten bir dernek kurulmuştur (<https://balgoc.org.tr/hakkimizda/bal-goc-tarihi>). Bu oluşum Bursa il merkezi ve ilçelerinde kurulduğu günden bu yana faaliyetlerine halen devam etmektedir.

Köklü bir tarihi geçmişe sahip olan Bursa gelişmiş sanayisi, tarihi yapıları, kültürel ve turistik zenginliklerinin yanı sıra gastronomi ve mutfak kültürü ile de dikkat çekmektedir. Tarıma elverişli topraklarında yetişen ve sayısı giderek artan coğrafi işaretli gıda ürünleri ve gelişmiş gıda sanayisi ile de Türkiye gastronomisinin öne çıkan şehirlerinden bir tanesidir. Bursa'nın şehir kültürünün ayrılmaz bir parçası olan göçmen yemeklerinin de içinde bulunduğu değerlerinin tanıtılması amacıyla Gastronomi festivali düzenlenmektedir. Bunlar; "İpeksi Lezzetler" başlığı altında 1.Bursa Gastronomi Festivali 23-25 Eylül 2022, "Yeşil Bursa Yeşil Gastronomi" teması ile 2. Bursa Gastronomi Festivali 15-17 Eylül 2023, "Gelenekten Geleceğe Bursa Lezzetleri" teması ile de 3. Bursa Gastronomi Festivali 15-17 Eylül 2024 tarihlerinde gerçekleştirilmiştir. Festival hem il genelinde hem de ülke genelinde gastronomi dalında profesyonellerin ve gastronomi tutkunlarından büyük ilgi görerek amacına ulaşmayı başarmıştır (<https://www.bursa.bel.tr/etkinlik/bursa-gastronomi-festivali-331>).

Uzel çalışmasında mutfak kültürünü “Beslenmeyi sağlayan yiyecek ve içecek çeşitleri ve bunların hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi sürecini; buna bağlı olarak mekânları, ekipmanları ve yemek geleneği ile toplumun sosyokültürel, ekonomik durumuna, tarihsel kimliğine, yeme içme alışkanlıklarına, tarım üretimine göre şekillenmiş mutfagını da içine alan kendine özgü kültürel bir yapı” şeklinde tanımlamaktadır (Uzel, 2018: 37-44). Bursa’nın yerel yemek kültürü, birçok medeniyete ev sahipliği yapmış zengin tarihi ile bu tarihin izleri sürdürebilecek çeşitliliğe sahip büyüklükte ve değerinde bir mutfaktır. Bursa’nın yemek kültürü sahip olduğu Osmanlı saray lezzetleri ve mübadele ile gelenlerin getirdiği farklı tatların birleştiği, bir kültürün izlerini taşıyan özellikte olması yemek kültürleri arasında her zaman önemli bir yere sahip olmasına neden olmuştur. Özellikle Rum, Balkan ve Yunan göçmenlerin beraberinde getirmiş olduğu mutfak kültürlerinin katmış olduğu zenginlik azımsanmayacak kadar çoktur (Güleç ve Durlu-Özkaya, 2019: 329-336).

Bursa’nın yerel mutfak kültürü incelendiğinde, şehrin geçmişinde hüküm sürmüş olan medeniyetlerin izleri karşımıza çıkmaktadır. Örneğin; bugünkü yemeklerin lezzetlendirilmesinde çokça kullanılan biberiye ve defne ağacı yaprağının, Bizans mutfagında da kullanıldığı bilinmektedir. Ayrıca tarihi kaynaklarda Bizans’ın baharat dükkânlarında “karabiber, Hint sümbülü, tarçın, öd ağacı, esmeramber, misk, akgünlük, mür, Mekke pelesengi, çivit, gomalak, lacivert taşı, sumak, ayı fındığı reçenesi” gibi birçok farklı çeşitte baharatın satışının yapıldığı görülmektedir (Dalby, 2004: 42). Bizans mutfagının günümüz Bursa’sının yerel yemek kültürü üzerindeki izleri halen devam etmektedir. Tarihi kaynaklarda zamanında tüketilen su ürünleri arasında kefal balığı başta olmak üzere, günümüzde botarga olarak bilinen tuzlanmış kefal balığının yumurtası (“ootarikhom”), ton balığı ve uskumru gibi balık çeşitlerinin tüketildiği bilinmektedir. Klasik dönemde en fazla tüketilen balıklardan biri olan barbun (triglai) balığı Bizans mutfagında da görülmektedir. Bu balık çeşidinin dönemin Bithynia bölgesi içerisinde yer alan Trilye’de (Mudanya) bolca avlandığı ve Trilye adının da Yunanca da barbun balığının karşılığı olan Trigli’den geldiği bilinen bir gerçektir (Örnek, 2018: 42). Bugünkü yemek kültüründe olduğu gibi Bizans mutfagında da zeytinin önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir. Elde edilen tarihi bulgularda Bizans’ın mutfagında görülen çeşitler arasında çizilmiş ve tuzlanmış taze zeytine Elaiaithlastai, sirkede bekletilerek hazırlanana Elaiaidi“oxoussyntithemenai, tuzlu ve sirkeli salamura kullanılarak hazırlanan yeşil zeytine kolymbades ve ballı sirkede

bekletilerek fermente edilene ise Elaiaaxomelitai isimleri ile yer aldığı görülmektedir (Dalby, 2004). Günümüzde sofralık olarak bilinen zeytinin tüketime hazırlanması için kullanılan yöntemlerin geçmişte yapılan işlemler ile arasında büyük benzerlikler olduğu görülmüştür (Güleç, 2019: 329-336).

Tarihsel süreçte Bursa'nın yerel yemek kültürü üzerine izlenimlerini aktaran bazı isimlerin yazdıkları dikkat çekmektedir. Bunlardan biri olan Moltke; 1800'lü yıllarda Bursa'ya gerçekleştirdiği ziyaretine dair yazdığı günlüklerinde; “Öğle yemeğini tam Türk tarzında kebabıda yedik. Tahta tepsi üstünde kebab... Şişte pişirilmiş ve ekmek hamuruna sarılmış küçük koyun eti parçaları geldi. Çok lezzetli bir yemek bu. Üstüne bir tabak tuzlu zeytin, şerbet...” şeklinde ifade ederek, Bursa'nın lezzetli kebab çeşitleri ile zeytin ve şerbetinden bahsettiği görülmektedir (Akkor, 2009: 5). Evliya Çelebi'nin meşhur Seyahatnamesi'nde ise Bursa şehrini “İpek yurdu, büyük şehir, diri ve kadir olan Tanrı'nın nazargâhı, devletler taht merkezi ve eski Osmanlı başkenti” şeklinde betimlerken, Bursa'nın yemekleri için şu ifadeleri kullanmıştır; “Evvela has ve beyaz somunu İstanbul'un Tophane somunu lezzetinde ve beyaz çakıl ekmeği bir diyara mahsus değildir, beyaz katmer gül gibidir. Katmer işi, kâhisi, gözlemesi ve beyaz tandır kirdesi (bir tür pide) de bu şehre mahsustur. Kirde kebabı da gayet tazedir. Zira koyunları Keşiş Dağı'nda otlayıp yol zorlukları çekip zayıflamadan boğazlanırlar. Gayet semiz etleri olduğundan Kirde kebabları meşhurdur. Ve tahinlisi ve beyaz misk kokulu helvası...”. Yerel yemek kültürünün geçmişine ışık tutan bu bilgiler doğrultusunda, bölgede yetiştirilen küçükbaş hayvanların etlerinden yapılan kebabların ve bölgeye özgü hamur işlerinin geçmişten günümüze kadar taşındığını söylemek mümkündür (Demirel ve Baydan, 2017:354).

Bursa'nın yerel yemek kültüründe günlük tüketilen yemeklerin yanında, özel günlerde hazırlanan yemeklerin çeşitliliği de dikkat çekmektedir. Bu yemekler aşağıdaki gibi sıralanabilir.

“Ramazan ayında yufka ekmeği, yufka tatlısı, bölgeye has söylem şekli ile tahanlı (tahinli) pide; Ramazan Bayramı'nda cevizli lokum, Bursa lokumu, su muhallebisi; Kurban Bayramı'nda cevizli baklava, cevizli lokum, ciğer; Kandillerde lokma, un helvası, kandil simidi, aşure; Muharrem ayında Bursa lokumu; Mevlitlerde kavurmalı pilav, cantık (cantik), pide, mevlit şekeri, helva, şerbet; Doğumda loğusa şerbeti ve üzümlü kurabiye, lokma, armut kurabiyesi; Diş buğdayında haşlanmış şekerli

buğday; Sünnet cemiyetlerinde düğün çorbası, etli yemek, pilav, zerde, cantık, lokum, sütkeri, zerde, kız görmelerinde; armut kurabiyesi; Nişanda baklava, şerbet, limonata; Kına gecesinde cevizli lokum, çerez, şerbet; Çeyiz getirmede cantık, ayran, lokum ve lokma; Asker uğurlamalarında lokma, helva, lokum, mevlid şekeri, cantık, ayran; Gelin hamamında cevizli lokum, yaprak sarma, börek ve tatlı çörek; Düğünlerde düğün çorbası, etli yemek, pilav, zerde, sütkeri, içli yumurta, çömlek kebabı, emir dolma, bademli börek, ekşili paça, açma baklava, kaymak bohçası, cennet künkü; Gelin yüzü görmede elmasiye; Cenazede un helvası, lokma, etli pilav, cantık, mevlit şekeri” (Demirel ve Baydan, 2017: 353-354; Akkor, 2009: 12-25).

Bursa’nın yerel mutfak kültürüne yer alan yemeklerini ana başlıklar altında gruplandırmak gerekirse;

Çorbalar: “Muradiye çorbası, dede çorbası (kesme hamur, hamur çorbası), tarhana çorbası, şipsi çorbası, oğmaç çorbası, oba çorbası, kuyruk çorbası, balık çorbası, süt çorbası, düğün çorbası (Tunçdöken,2009:161), “ekşili baş çorbası, lahana çorbası, etli kıtır çorbası, kavala çorbası (kuzu ciğeri çorbası), üzüm dede çorbası, Yörük çorbası, Pilemen çorbası” (Bursa’da Yemek Kültürü, 2005; Akkor, 2009; Tunçdöken, 2009).

Zeytinyağlılar: “Kayık, zeytinyağlı yeşil domates, kızıl bacak, zeytinyağlı enginar, zeytinyağlı taze fasulye, gapçıklı ve çalı bastırması, zeytinyağlı kereviz, soğan karıştırması, sultani bezelye kavurması, kuru domates kızartması, kabak çılıbırı, ıspanak kayganası, fırın bamya, mantar yemeği, yaz türlü, terbiyeli kereviz, bakla” (Bursa’da Yemek Kültürü, 2005; Akkor, 2009; Bursa’nın Dağ İlçeleri, 2014).

Salata ve mezeler: “Lalezar, köpoğlu, nane turşusu, fasulye piyazı, yumurta dolması, çılıbır, Uludağ cacığı, beyin salatası”,

Et ve etli sebze yemekleri: “Kuru erik yahnisi, pideli kebab, Yörük kebabı, sakızlı kebab, İskender kebabı, güvercin buğu köfte, turşulu ördek dolması, bildirgin, Bursa mumbarı, gerdaniye (tatlı yahni), etli kavata, asmakabağı dolması, ciğer sarma, ayva galyası, kıymalı kestane, gerdanlı akıtma, sazan dolması, papaz yahnisi, mısırlı keşkek, ördek tiriti, paça, kapama, soğan yahnisi, içli patates, yabancı mantarlı kuzu, kuzu külbastı, ekşili balık, maydanozlu köfte, rokalı Uludağ kebabı, kul aşısı, ekşili köfte, şipleme tavuk, kereviz dolma, kepekleme, Ramazan kebabı, kömürde tuzlu palamut, İnegöl köfte”,

Dolma ve sarmalar: “Kestaneli lahana sarma, zeytinyağlı biber dolması, zeytinyağlı kestaneli lahana dolması, zeytinyağlı bakla dolması, yumurta dolması” (Bursa’da Yemek Kùltürü, 2005; Akkor, 2009).

Hamur işi ve tatlılar: “Bursa mantısı, katlı aş, Bursa işi lokum, kıymalı kol böreği, Kemalpaşa mantısı, cimcik hamuru, paşa böreği, damat paçası, yufkalı paça, söble, köbete, kartalaç (gözleme), silor, sarımsaklı döndürme, kaçamak, fırında tavuklu damat mantısı, cingilli mantı, patates hamuru, yoğurtlu börek, meke mantısı” (Güleç, 2019: 329-336).

Tatlılar arasında ise; “Bursa süt helvası, Bursa lokumu, Ramazan helvası, un helvası, bulama, su muhallebisi, kabak tatlısı, kadı boğan (revaniye), kestaneli balkabağı, akıtma, köpük helva, cennet künkü (Cendere baklavası), yalancı hoşmerim, sütlü (kara)kabak, bademli çıtır kabak, pekmez peltesi, cennet bohçası, tahinli şeftali, fırında sütlü un helvası, vişne ekmeklisi, gugacak helvası, kaz boynu, meyveli beze, nişan kurabiyesi, püreleme, şeftali kurabiyesi, armut kurabiyesi, ayva bastı, patlıcan tatlısı, mafiş, gülvarak, Asude, kına lokumu, mamalika, şekerli kabak pidesi, zülbiye, hurma tatlısı, sütkeriye, simit tatlısı, çöven helvası, anjelik reçeli, tükenmez tatlısı” yer almaktadır (Bursa’da Yemek Kùltürü, 2005; Akkor,2009).

Bursa’nın yemek kùltürü, özellikle Bizans yemek kùltürü ve Osmanlı saray mutfağının bir sentezi şeklinde karşımıza çıkmaktadır. Bursa mutfağının öne çıkan çorbaları arasında özellikle tarhana ve balık çorbası yer almaktadır. Bursa ve çevresinde özellikle kırmızı et, sakatatlar, tavuk ve balıketi sıklıkla tüketilmektedir. Bu et seçimlerinin Bizans ve Osmanlı zamanında yaşayan kişilerin tercihleriyle benzerlik gösterdiği gör÷lmektedir (Mil, 2019). Osmanlı Devleti’nin İstanbul’u aldıktan sonra Payitahtın Topkapı Sarayına taşınması ve devletin idare merkezi konumunda olmasına neden olmuştur. Padişahın ve devletin üst yönetim kadrolarının burada bulunması ile Topkapı saray mutfağı zengin ve kaliteli lezzetleri ile dikkat çekmektedir. Devletin hüküm sürdüğu tüm coğrafyalardan en güzel malzemelerin İstanbul’a getirilerek, Topkapı saray mutfağında kullanılması ile bu dönem, zamanın yemek kùltürünün en ihtişamlı yıllarını geçirmesine neden olmuştur. Bu dönemde saraya gelen kuzu eti ve koyun etinin Bursa’dan getirildiği saray arşivindeki kayıtlardan anlaşılmaktadır (Oğuzoğlu, 2005).

Bursa mutfak kültüründe yazın bolca yetişen bazı ürünlerin kurutularak kış aylarında tüketilmek amacıyla saklandığı görülmektedir. Bu uygulama Selçuklu mutfağında kurutulmuş meyvelerin hoşaf olarak tüketilmesi şeklinde de karşımıza çıkmaktadır. Osmanlı mutfağında daha çok şerbetlerin tüketildiği ve Bursa mutfağının geçmişi incelendiğinde ise en çok tüketilen içecekler arasında komposto, hoşaf ve şıranın geldiği görülmektedir (Baydan ve Demirel, 2017).

Bursa kurulduğu günden günümüze kadar geçen tarihi süreçte her zaman ticaretin yoğun olarak yaşandığı bir şehir olmuştur. Bölgede üretilen yerel ürünlerin satıldığı ve pazarlandığı, halkın sosyalleştiği geleneksel pazar ve panayırılar hem il merkezinde hem de ilçelerinde günümüzde de kurulmaya devam etmektedir. Bursa’da yerel yemek kültürünün yaşatılması ve korunması hem ekonomik hem de kültürel mekânların bir arada oluşu ile varlığını sürdürmeyi başarmıştır. Bursa iline bağlı Büyükorhan ilçesinde yüzyıllardır her cuma günü “Cuma Pazarı” adı verilen büyük bir pazar kurulmaktadır. Pazarda canlı hayvan satışı açık alanda yapılmaktadır. Pazarın kapalı yerinde ise kasaplar ve kebabçılar yer almaktadır. Kebabçıların bölgede yetişen hayvanların etlerinden güveç, tas kebabı ve sac kavurma hazırlayarak satışını yapmaktadırlar. Bursa’da deniz kıyısından iç kesimlere doğru gidildikçe özellikle hayvansal ürünlerle hazırlanan hamur işi yemek çeşitlerinin arttığı görülmektedir. Örneğin hayvancılığın yaygın olarak yapıldığı Bursa’nın Yenişehir ilçesinde kurulan mandıra ve süt kooperatifçiliği faaliyetlerinin geliştiği görülmektedir. Bölgeye özgü hayvansal ürünlerin başında markalaşan peynir çeşitleri gelmektedir. Bu çeşitliliğin hem ilçe ekonomisine hem de Bursa’nın yerel yemek kültürüne katkı sağladığı görülmektedir. Balkan göçmenlerinin yoğun olarak yaşadığı bu ilçede farklı yapım teknikleri ve çeşitli iç harçlar ile hazırlanan “Boşnak Böreği” en zahmetli yemekler arasında yer almaktadır. Uludağ’ın güney tarafında yer alan ve “Dağ Bölgesi” olarak bilinen Keles, Orhaneli, Harmancık ve Büyükorhan ilçelerinde hayvancılığın çok yaygın yapıldığı görülmektedir. Bu durum bölgenin yemeklerinin içeriğinde hayvansal ürünlerin kullanılmasında etkili olmuştur. Bu ilçelerde hazırlanan yerel yemeklerde et ve sebzenin bir arada pişirildiği çeşitli yemekler olduğu gibi sadece etin farklı yöntemlerle pişirilmesi ile yapılan çeşitli kebab ve güveçlerin hazırlanarak tüketildiği bilinmektedir (Gedik ve Kondakçı, 2019: 13).

Uludağ’ın eteklerinde ve Bursa ovasındaki verimli arazilerde yetişen ürünlerin çeşitliliği Bursa’nın kent dokusu üzerinde de etkili olmuştur. Kentte bu ürünlerin

satıldığı, depolandığı hanların ve pazaryerlerinin kurulduğu görülmektedir. Gıda ürünlerindeki bu çeşitlilik şehirde ticari hareketliliği de beraberinde getirmiştir. Bursa'nın ticari hayatına yön veren bu mekânları;“Galle Han, Pirinç Han, Tuz Han, Kapan Han, Tuz Pazarı, Balık Pazarı, Tavuk Pazarı, Saman Pazarı” şeklinde sıralamak mümkündür (<https://bursa.ktb.gov.tr/TR-271165/bursa-halk-mutfagi.html>).

Bu sayılan hanların yer aldığı bölge, günümüzde “Bursa Tarihi Hanlar Bölgesi” adı ile anılmaktadır. Bursa’da esnaflık kültürü ve ahilik geleneği halen günümüzde de yaşatılmaktadır. Geleneksel olarak babadan oğula geçen aşçıların pişirdiği, her gün değişen menülerin ve çeşitli yöresel lezzetlerin en iyi örneklerinin yer aldığı bu esnaf lokantalarında, Bursa’nın yerel yemek kültürünün tanıtılması ve sürdürülebilirliği açısından önemli katkılarının olduğu bilinen bir gerçektir. UNESCO Dünya Miras Listesi’nde yer alan Bursa Tarihi Hanlar Bölgesi; esnaf lokantaları ve Kayhan isimli çarşısında kendi adı ile meşhur olan “Kayhan köfte, cantık, kirde pidesi, çiğ börek ve pideli köfte” yapan yerlerin sayısı oldukça fazladır. Ayrıca “tahinli pide, simit ve ekmek fırınları, bozacılar, salepçiler, baharat dükkânları, peynir ve helva” satan mekânları ile tarihin izlerini taşımaya devam ettirerek, şehrin gastronomi turizmi ve mutfak kültürünün merkezi konumunda yer almaktadır. Bursa’nın yerel lezzetleri ile bölgede yetiştirilen ürünlerinin tanıtılması ve üreticilerin desteklenmesi amacıyla yılın belli zamanlarında geleneksel olarak düzenlenen birçok festival ve şenlikler ile tarım ve tanıtım fuarları düzenlenmektedir. Bursa’da yapılan etkinlikleri: “Misi Yerel Lezzetler Şenliği, Şeftali Festivali, Biber Festivali, Ovaakça İncir Festivali, Gürsu Armut Festivali, Çağrısan Üzüm Festivali, Cumalıkızık Ahududu Festivali, Hasanağa Enginar Festivali, Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı Festivali, Kestane Festivali, Çilek Festivali, Kiraz Şenlikleri, Zeytin ve Zeytinyağı Festivali, Tarım Fuarı ve Gastronomi Festivali” şeklinde sıralamak mümkündür(Gedik ve Konakçı, 2019: 14).

Günümüzde Bursa’da yerel yemek kültürünün ve ürünlerinin korunması amacıyla kendisine ait yöresel gıda ürünlerini Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından verilen coğrafi işaret onayını alarak tescil ettirildiği görülmektedir. 2024 yılı temmuz ayı itibarıyla Bursa ve çevresine ait olduğu tescillenen, kurumun coğrafi işaretli gıda ürünleri listesinde 26 adet gıda ürünü bulunmaktadır. Bunlar, tescil edilme tarihlerine göre aşağıdaki gibi sıralanabilir.

“Gemlik Zeytini (2005), İnegöl Köfte (2006), Karacabey, Soğanı (2017), Orhangazi Gedelek Turşusu (2017), Bursa Siyah İnciri (2018), Bursa Şeftalisi (2019), Gürsu Deveci Armudu (2019), Hasanağa Enginarı (2020), İznik Müşküle Üzümlü (2021), Bursa Cantık (2021), Bursa Cevizli Lokum (2021), Bursa Pideli Köfte (2021), Bursa Süt Helvası (2021), Bursa Tahinli Pide (2021), Bursa Üzümlü Şırası (2021), Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı (2021), Bursa Santa Maria Armudu (2022), Yenişehir Biberi (2022), İnegöl Sütü Kadayıfı (2023), İnegöl Çıbrıkası (2023), Bursa Döner Kebabı (2023), Bursa Kestanesi (2023), Bursa Kestane Şekeri (2023), Keles Kirazı (2023), İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi (2023), Zeyniler Hıncalı (2024)” (<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=16>).

Bursa mutfağının marka olmuş yemeklerinin haricinde, geleneksel halk kültürünün içinde maharetli ve bilgili yerel kadın aşçıların pişirdiği yemeklerle damaklarda iz bırakan ama sokağa yansımayan lezzetleri, Bursa’nın saklı kalmış gastronomi değerleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Tarihi süreçte kendine has farklı kültürel özellikleri, gelenek ve görenekleri ile ortak noktada buluşturan Bursa yerel yemek kültürü, zamana şahitlik ederek oluşturulmuş tecrübelerin gelecek kuşaklara tanıtılması ve yaşatılması gereken insanlığın ortak mirasları arasında yer almaktadır (Gedik ve Kondakçı, 2019: 14).

2.4. Mustafakemalpaşa Tarihi Coğrafyası

Mustafakemalpaşa, Türkiye’nin Marmara bölgesinin güneyinde yer alan Bursa iline bağlı bir ilçesidir. İlçe Kirmasti Suyu / Mustafakemalpaşa Çayı olarak isimlendirilen akarsuyun iki yakasına kurulmuştur. İlçenin topraklarının büyük bir kısmı Marmara Bölgesi’nde yer alırken, küçük bir kısmı da Ege Bölgesi’nin içinde yer almaktadır. Mustafakemalpaşa’nın doğusunda Bursa iline bağlı olan ilçelerden Orhaneli, güneydoğusunda Büyükorhan ile komşudur. İlçenin güneyinde ve batısında Balıkesir iline bağlı Susurluk ile Dursunbey ilçeleri yer alır. Kuzeyinde ise Bursa’nın Karacabey ilçesi ve Uluabat (Apolyont) Gölü bulunmaktadır. İlçenin yüzölçümü 1.621 km²’dir. İlçe merkezinin denizden yüksekliği 25-40 metre arasında değişmektedir. İlçenin güneyinde bulunan Çatal Dağı bölgenin en yüksek noktasıdır ve denizden yüksekliği ortalama 400-500 metredir. 2023 yılı itibarıyla ilçenin nüfusu 103.944 kişidir (<http://www.mustafakemalpaşa.gov.tr/ilcemizin-tarihi>).



Şekil 1: Bursa İli Mustafakemalpaşa İlçesi Konum Haritası , (URL-7)

Eski adı Kirmasti (Kremastre) olan ilçe, Miletopolis Kolonisi olarak Kyzikoslular veya Bitinyalılar tarafından kurulmuştur. Antik çağ kaynaklarında Miletopolis'in göl (Uluabat veya Manyas Gölü) kıyısında bir yerleşim yeri olduğu belirtilmektedir. Göl sularının zamanla çekilerek bugünkü gibi düzlük bir duruma ulaşmasından sonra M. S. 301-331 yılları arasında Kirmasti yerleşim alanının Melde bayırından bugünkü ilçe merkezinin güneyinde bulunan Lalaşahin Mahallesi mevkiine taşındığı görülmektedir. Şehrin M.S. 300'de bir piskoposluk merkezi olduğu, yörede ilk yerleşimlerin Hitit Uygarlığı döneminde kurulmaya başladığı düşünülmektedir. Bölgedeki hâkimiyetin Romalılardan sonra sırayla Bizans, Selçuklu ve Karesioğulları'nın eline geçtiği bilinmektedir. Kirmasti adının Bizans döneminde kasabanın kadın yöneticisi olan Kirmastorya'dan aldığı sanılmaktadır (Mustafakemalpaşa Kaymakamlığı, 2024). M. Ö.281 yılından sonra Kirmasti ve çevresinin idaresi Bitinyalıların egemenliğine sonra da Bergama'nın yönetimi altına girmiştir. M. Ö.62 yılında Roma krallarından Pompeius Magnus bu bölgede Roma İmparatorluğu'nun hâkimiyetini tam olarak sağlamıştır. Ancak geçen zaman içerisinde İmparatorluk otoritesini koruyamayarak bölünmüştür. Kirmasti bölgesi Doğu Roma sınırları içerisinde kalmıştır (Basmacıoğlu, 1953: 41). XII. yüzyılda Anadolu Selçuklular şehri ele geçirmiştir ancak bölge, Anadolu Selçuklu Devleti'nin yıkıldığı XIV. yüzyılın ortalarında Karesi Beyliği sınırlarına dâhil olmuştur. Orhangazi'nin

Bursa'yı fethettiği 6 Nisan 1336 tarihinde Kirmasti yöresi Osmanlılar tarafından alınmıştır. Orhangazi Kirmasti'yi Bey Sancağı adı ile oğlu I. Murat'ın idaresine bırakmıştır (Uzunçarşılı, 1988: 123). Osmanlı Devleti'nin bu toprakları fethinden sonra bölgenin verimli tarım arazilerine sahip oluşu, gelişmeye elverişli bir konumda olması nedeniyle idare ve gelirleri I. Murat'ın lalası olan Lala Şahin Paşa'ya verilmiştir. Lala Şahin Paşa'nın idareyi aldıktan sonra kurduğu vakfın 1348 tarihli vakfiye belgesinde Kirmasti'ye Lala Şahin Paşa'nın adının verildiği cami, zaviye ve hamamdan oluşan bir külliye yapıldığı anlaşılmaktadır. Günümüze bu külliye'den geriye çeşitli onarımlardan geçtiği anlaşılan ve Lala Şahin Paşa'nın defnedildiği türbesi ile camisine ait olan ve de büyük oranda yıkılmış minaresi gelebilmiştir (Erhan, 2011: 72).



Resim 7: Lala Şahin Paşa Türbesi, (URL-8)



Resim 8: Lala Şahin Paşa Cami Minaresi, (URL-9)

Dönemin kaynaklarında Hüdavendigâr Vilayeti sınırları içerisinde yer alan bu ilçenin, Bursa Sancağına bağlandığı ve ilçede Rum, Ermeni ve Musevi azınlıkların uzun yıllar yaşadığı görülmektedir. Tarihi kaynaklarda üç tane cami, beş mescit, bir tane medrese, bir tane rüştiye mektebi, iki kilise, iki şehir hamamı, yedi tane han, yüz seksen üç tane dükkân, dört tane tabakhane, iki boya atölyesi, üç dokuma tezgâhı ve üç tane de değirmenin olduğu görülmektedir (Kaplanoğlu, 1996: 202-215). Balkanlar ve Kafkasya'daki karışıklıklardan kaçarak göç eden Bulgaristan muhacirleri başta olmak üzere Arnavut ve Çerkez kökenli kişilerin ilçe nüfusunun içinde önemli yer teşkil ettiği görülmektedir. İlçe 2 Temmuz 1920'de Yunan işgaline uğramış ve 14 Eylül 1922 tarihinde işgalden kurtarılmıştır (Mustafakemalpaşa Kaymakamlığı, 2024). Kurtuluş Savaşı'ndan sonra 23 Aralık 1922 tarihli ilçe belediye meclisi toplantısında, ilçenin adı “Lala Şahin” olarak değiştirilmek istenmiştir. Ancak Edirne’de bu isimde başka bir ilçenin olması karışıklığa neden olabileceği düşüncesi ile bu isimden vazgeçilmiştir. 31 Aralık 1922 tarihli belediye meclis toplantısının 285 sayılı kararıyla, ilçe halkının Gazi Mustafa Kemal Atatürk'e olan saygı ve minnettarlığının bir göstergesi olarak ilçenin “Mustafakemalpaşa” adını almasına ve bu şekilde anılmasına oy birliği ile karar verilmiştir (Basmacıoğlu, 1953: 40-41).

Mustafakemalpaşa'nın Paşalar köyü mevkiinde 1983 yılında Kültür Bakanlığı ve Ankara Üniversitesi, Dil Tarih Coğrafya Fakültesi, Paleoantropoloji Bilim Dalı Öğretim Üyesi Profesör Doktor Berna ALPAGUT tarafından kazı çalışmalarına başlanmıştır. Başladığı tarihten bu yana aralıksız devam eden çalışmalar, 2020 yılından itibaren Hitit Üniversitesi Antropoloji Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Ayşegül ŞARBAK başkanlığında ve Prof. Dr. Berna ALPAGUT'un fahri başkanlığında yürütülmeye devam etmektedir. Paşalar fauna alanının dünyanın en zengin fosil koleksiyonuna sahip olduğu ve 15 milyon yıl öncesine tarihlendirildiği bilinmektedir. Paşalar kazısı Türkiye’de bu döneme tarihlendirilen en eski kazı alanı olarak kayıtlara geçmiştir. Yapılan çalışmaların ilçenin ve Türkiye’nin doğa tarihine önemli katkıları olacağını söylemek mümkündür (<https://www.hitit.edu.tr/Haberler/2023/7/20/pasalar-kazisi-anadolu-nun-milyonlarca-yillik-gecmisine-isik-tutuyor>).

Uluabat Gölü, Ayvaini Mağarası, Tümbüldek Kaplıcaları, Suuçtu Şelalesi ve Soldere Suyu ilçe sınırları içerisinde yer alan tarihi ve turistik yerlerin başında gelmektedir.



Resim 9: Suuçtu Tabiat Parkı ve Suuçtu Şelalesi, (URL-10)



Resim 10: Tümbüldek Kaplıcaları (Mustafakemalpaşa/Akarca), (URL-11)



Resim 11: Avyaini Mağarası (Mustafakemalpaşa/Doğanalan),(URL-12)

İlçenin sahip olduğu tarıma elverişli ve verimli topraklarının fazla olması ekonomik yapısının her zaman sağlam ve zengin bir görünüm sergilemesine neden olmuştur. Mustafakemalpaşa'nın ekonomik anlamda XIX. yüzyılda gelişme gösterdiğini söylemek mümkündür. İlçe ekonomisinin temeli tarım, hayvancılık ve ormancılık faaliyetleri ile oluşturmaya başlamıştır. İlerleyen süreçte ilçenin güneyinde yer alan Söğütalan ve Devecikonağı nahiyyelerinde mermer, taş ve kömür ocakları açılmıştır. Yine ilçenin güneydoğusunda bulunan Kestelek Eti Bor Maden işletmesi ülke ekonomisine katkısından dolayı önem arz etmektedir. İlçenin batı tarafındaki Güllüce Mahallesi sınırları içerisinde bulunan organize sanayi bölgesinde ise birçok fabrika ve işletmelerin kurulması ile Mustafakemalpaşa ekonomik anlamda Türkiye'nin önemli sanayi bölgelerinden biri haline gelmiştir (Karabulut, 2011: 380).

2.5. Bulgaristan'dan Bursa Mustafakemalpaşa'ya Göçler

Bulgaristan'dan Bursa'ya yapılan göçler, Türkiye'nin yakın tarihinde önemli bir yer tutmaktadır. Bursa, tarih boyunca hep göç alıcı bir şehir olmuştur. Ekonomik açıdan gelişmiş yapısı ve çeşitli istihdam olanakları, Bulgaristan'dan gelen göçmenleri cezbetmiştir. Tarım, sanayi ve ticaret gibi sektörlerde iş imkânlarının bulunması, göç dalgalarını şekillendiren unsurlar arasındadır. Bulgaristan'dan Bursa'ya yapılan göçler, her iki ülkenin de sosyal ve kültürel dokusunu derinden etkilemiştir. Göçmenler, kendi kültürel öğelerini yanlarında getirirken, Bursa'nın çok kültürlü yapısına yeni bir boyut kazandırmışlardır. Yeme içme alışkanlıklarından, dil ve geleneklere kadar pek çok alanda etkileşimler gözlemlenmiştir. Göçmen kaynaklı bu etkileşimlerin Bursa'nın

ekonomik yapısı üzerinde de olumlu etkileri olmuştur. Göçmenlerin, şehirde yeni işletmeler kurarak ekonomiye katkı sağladıkları ve yerel ticaretin canlanmasında önemli bir etkiye sahip oldukları görülmektedir.

Bulgaristan'dan Bursa'ya yapılan göçlerin her ne kadar zorlu tarafları olsa da iki ülke arasındaki tarihi bağları güçlendirdiği ve kültürel alışverişi artırdığını söylemek gerekir. XVIII. yüzyılın son çeyreğinden XX. yüzyılın sonlarına kadar devam eden bu süreçte, Balkanların farklı coğrafyalarından göç alan illerin başında Bursa ön sırada gelmektedir. Bursa'nın şehir merkezine yapılan yerleşimler başta olmak üzere göç alan ilçelerinde pek çok göçmen köyü ve mahallesinin kurulduğu bilinmektedir. Göçmenlere ait köy ve mahallelerin sayısının toplamda 185 olduğu bilinmektedir (Demirel, 2008: 45). Bu iskân alanlarının büyük bir kısmı Balkanlar'dan gelen göçmenlere aittir. Yapılan yerleştirmeler özellikle tarıma elverişli arazileri olan ve denize yakın konumdaki İnegöl, İznik, Gemlik, Karacabey, Mudanya, Orhangazi, Yenişehir ve Mustafakemalpaşa ilçeleridir. Bu bölümde araştırmanın yapıldığı Mustafakemalpaşa ilçesine Bulgaristan'dan gelen göçmenler hakkında bilgilere yer verilmiştir.

Mustafakemalpaşa ilçesi önceki adı ile Kirmasti'nin tarihte Mihaliç'e (Karacabey) bağlı Sincan Nahiyesi olarak geçtiği görülmektedir. Osmanlı hükümetinin 14 Mayıs 1881 tarihli kararnamesinde Kirmasti'nin ilçe olduğu ilan etmektedir. İlçenin ilk kaymakamının Hacı Salih Hayri Efendi'nin atanması ile 1 Ağustos 1881'de Belediye teşkilatı kurulmuştur. İlçenin 1881 yılına kadar Mihaliç'e bağlı olması nedeniyle nüfusu tam olarak bilinmemekle birlikte, 1831 tarihli vergi yükümlülerinin sayısının 5425 olduğu görülmektedir. Kirmasti'nin nüfusunun 2.250 civarında olduğu tahmin edilmektedir. 1875 yılında Balkan ve Kafkas göçmenleri gelmeden önceki Müslüman vergi yükümlülerinin sayısı 3367 olduğu ve 660 kişinin ise işsiz olduğu tespit edilmiştir. 1893 sayımında ilçe merkezinde yapılan nüfus sayımında 3.367 Müslüman, 683 Rum, Ermeni ve Yahudi olmak üzere toplam 4.050 nüfusun yaşadığı görülmüştür. Sayısı 139 adet olan köylerde yaşayan nüfusun ise 37.153 kişi olduğu ve ilçenin nüfusunun toplam sayısının da 42.420 kişi olduğu tespit edilmiştir. 1908 yılı Salnamesi (yıllık); Kirmasti ilçe nüfusunun, “93 Harbi” sonrası gelen göçmenlerle artarak 56.116'ya ulaştığını yazmaktadır. Kafkas göçmenleri; Suçtu Şelalesi'nin bulunduğu “Muradiye Sarnıç” köyü başta olmak üzere, “Kadirçeşme, Karaorman, Soğucak, Güvem, Koşubogazı, Karapınar, Kömürçükadı, Döllük, Eskimezarlık” köylerini; Balkanlar'dan gelen göçmenler ise ilçe merkezine yerleşerek “Hamidiye, Selimiye, Çırpan ve Vıraca mahalleleri ile “Tırnova,

Fındıcak, Kosova, Yenice, Demirdere, Kazanpınar, Sarımustafalar” ismini verdikleri yeni muhacir köylerini kurdukları bilinmektedir.1893 ve 1908 tarihli nüfus sayımları arasındaki farkın 20.000 civarında olduğu ve “93 Harbi” sonrası göçlerle gelenlerin sayısının bu rakama yakın olduğunu söylemek mümkündür (Uludağ Üniversitesi Mustafakemalpaşa Meslek Yüksekokulu, 2024). Ancak günümüze kadar geçen tarihi süreçte Bulgaristan’dan ilçeye yapılan göçlerle gelen göçmen sayısına ait kayıtların net olmaması, ilçenin hangi köyüne ve mahallesine kaç Bulgaristan Türk göçmeninin yerleştiği bilgisine ulaşmayı zorlaştırmaktadır. Araştırmanın bu kısmında literatür bilgisi olarak bir kısıtlılık olduğunu belirtmek gerekir.

2.5.1. Mustafakemalpaşa Yerel Yemek Kültürü

Mustafakemalpaşa, Bursa’nın önemli ilçelerinden biridir ve zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Doğal kaynakları, tarım ürünleri ve geleneksel lezzetleri ile tanınan bu ilçe, yöresel yemekleri ile de dikkat çekmektedir. Mustafakemalpaşa’nın yerel mutfağı, genellikle doğal ve taze ürünlerin kullanımına dayanmaktadır. İlçenin geniş ve verimli tarım alanları, meyve bahçeleri ve çiftlikleri, mutfaklarına taze ve lezzetli malzemeler sunmaktadır. Özellikle sebze ve meyve çeşitliliği bol olan bu bölgede, yerel tariflerin temelini doğal ürünlerin kullanılması oluşturmaktadır.

Mustafakemalpaşa mutfağının en önemli öğelerinden biri, şüphesiz ki keşkektir. Keşkek, bu bölgenin geleneksel tören yemeği olarak bilinir ve genellikle düğünlerde, bayramlarda ve özel günlerde yapılmaktadır. Bu yemeğin yapımında, dövülmüş buğdayın et ile birlikte uzun süre pişirilmesi ve tüm malzemelerin iyice karıştırılması (dövülmesi) sonucunda elde edilen bir çeşit bulamaç olduğunu söylemek mümkündür. Bunun yanı sıra, Mustafakemalpaşa mutfağında büyükbaş hayvanın et ve kemiklerinden hazırlanan bir çorba olan “Mustafakemalpaşa çorbası” ve büyükbaş hayvanın kelle etinden hazırlanan “kelle çorbası” meşhurdur. İlçenin yemek kültüründe et ve sebze yemekleri de oldukça önemli bir yere sahiptir. Mustafakemalpaşa’nın coğrafi işaretli tek ürünü ve ilçenin tanınırlığına büyük katkısını olan “Mustafakemalpaşa Tatlısı” lezzeti ile yöresel bir gastronomi değeri olarak öne çıkmaktadır. Mustafakemalpaşa’nın yerel yemek kültürü zengin ve çeşitli yerel lezzetlerinin geleneksel tatlarla harmanlandığı bir kültür mozaïği sunmaktadır. Bu yöresel lezzetler, hem yerel halkın günlük beslenmesinde hem de ilçeyi ziyaret edenlerin damak tadında eşsiz izler bırakması

açısından birer kültür mirası olma özelliği taşımaktadır. Bölgenin önde gelen yerel lezzetlerini menü sıralamasına göre, kullanılan malzemeleri ve yapılış yöntemleri ile aşağıdaki gibi sıralamak mümkündür.

2.5.1.1. Çorbalar



Resim 12: Mustafakemalpaşa Çorbası / Kelle Çorbası ,(URL-13)

Kullanılan Malzemeler: Tereyağı, un, dana but eti, dana kaval kemiği, yumurta sarısı, tuz, domates salçası kırmızıbiber, sarımsak, sirke.

Yapılışı: Büyük bir tencerede tereyağı eritilir, un eklenir ve kısık ateşte kavrulmaya başlanır. Unun kokusu çıkana ve hafifçe renk değiştirene kadar kavrulmaya devam edilir. Başka bir tencerede büyükbaş hayvanın but eti ve özellikle kaval kemikleri yaklaşık 5-6 saat kadar kaynatılır. İyice pişen etler tencereden çıkarılır ve kemiklerinden ayrılır. Etlerin pişirildiği su, çorbanın yapımında kullanılmak üzere kenara ayrılır. Hazırlanan kemik suyu ılıyınca yavaşça kavrulmuş un karışımına dökülür ve sürekli karıştırılarak çorbaya yavaşça eklenir. Karışım altın sarısı renge ve akışkan bir kıvama gelene kadar karıştırmaya devam edilir. Çorbanın tuzu ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Pişen çorba yaklaşık 4 saat dinlendirilir ve ardından soğutulur. Pişen etler küçük parçalar ayrılır ve ayrı bir kap içinde bekletilir. Çorbanın sosu için domates salçası et suyu ile seyreltilir ve ayrı bir sos kabında da tereyağı ile kırmızıbiber karıştırılır. Çorba servis edileceği zaman çorbanın meyanesi ısıtılır ve çorba kâsesine önce bir kaşık et sonra salçalı domates sosu, çorba meyanesi ve üzerine de eritilmiş

kırmızıbiberli tereyağı dökülür. Çorbanın yanında ezilmiş sarımsak ve sirke karışımı ile birlikte servis edilir.



Resim 13: İşkembe Çorbası , (URL-14)

Kullanılan Malzemeler: 1 kg dana işkembe, 1 su bardağı un, 1 yumurta, 1 lt süt, 1 çorba kaşığı ay çiçek yağı, tuz ve kırmızı toz biber.

Yapılışı: İşkembe temizlendikten sonra sirke içinde 15 dakika bekletilir. Sirke süzildikten sonra üzerine sıcak su dökülür ve yıkanır. İşkembe şeritler halinde kesilerek doğranır. Düdüklü tencerede küp şeklinde doğranmış soğan ve zeytinyağı birlikte kavrulur. Kavrulan soğanların üzerine hazırlanan işkembe ilave edilir ve birlikte bir süre sotelenir. Karışımın üzerine sıcak su dökülür ve tencerenin kapağı kapatılır. Kısık ateşte yaklaşık 40-45 dakika pişirilir. Çorbanın terbiyesinin hazırlanması için başka bir tencerede tereyağı ve un kavrulur. Un karışımının üzerine işkembenin haşlama suyundan ilave edilir. Kısık ateşte 10-15 dakika pişirilir. Başka bir kaptaki yoğurt ve yumurta çırpılır. Terbiye çorbaya ilave edilirken, yoğurdun kesilmemesi için çorbanın suyundan azar azar ilave edilerek terbiyesi ılıklaştırılır ve çorbaya yavaş yavaş karıştırılarak ilave edilir. Çorba ocaktan alınmadan önce tuzu ve baharatlar ilave edilir. Üzerine tereyağında kızdırılmış kırmızı toz biberli yağ dökülür. Sarımsaklı ve sirkeli sos ile birlikte servis edilir.



Resim 14: Oğmaç Çorbası (Ovmaç), (URL-15)

Kullanılan Malzemeler: 5 su bardağı et suyu, 2 yemek kaşığı un, 1 kaşık tereyağı, nane, tuz.

Yapılışı: Un, su, tuz ile sert bir hamur hazırlanır ve avuç içine alınıp küçük parçalara ayrılarak ufalanır. Bu hazırlanan hamur topaklarına oğmaç (ovmaç) adı verilir. Et suyu bir tencerede kaynadıktan sonra oğmaç hamurları bu suya ilave edilir, oğmaç çorbası pişince üzerine, kızgın tereyağı ile nane ilave edilir. Sıcak olarak servis yapılır. Oğmaç çorbası nohutlu, kuru fasulyeli ve tavuk eti ile de hazırlanabilmektedir.



Resim 15: Dede Çorbası (Kesme Hamur Çorbası), (URL-16)

Kullanılan Malzemeler: 200 g tavuk eti, 1 bardak un,1 bardak nohut,1 kaşık tereyağı, nane, tuz.

Yapılışı: Un, su ve tuz ile hamur hazırlanır ve bu hamurlar açılır. Elde edilen hamur 1 cm'lik şeritler halinde kesilir. Nohut ve tavuk eti ayrı ayrı tencerelerde pişirilir. Pişen tavuk etleri küçük parçalara ayrılır. Tavuğın haşlama suyuna hazırlanan hamurlar, tavuk eti ve haşlanmış nohut ilave edilir. Çorba yaklaşık 15-20 dakika kadar kısık ateşte pişirilir. Pişen çorba ocaktan almadan önce tereyağı ve nane başka bir kapta eritildikten sonra çorbanın üzerine dökölür. Sıcak servis yapılır.



Resim 16: Kazan Tarhanası , (URL-17)

Kullanılan Malzemeler: 10 kg süt, 5 kg domates, 5 kg yeşilbiber, 10 kg un, 2 kg nohut,2 kg göce (kırık buğday), tuz.

Yapılışı: Süt birkaç gün bekletilerek ekşimesi sağlanır. Nohutlar haşlanarak pişirildikten sonra iyice ezilir, göce de haşlanarak pişirilir. Domates ve biber pişirildikten sonra fazla suyu süzölerek kevgirden geçirilir ve domates ile biberlerin kabukları ayrılır. Büyük bir tencereye alınan sütün üzerine domates, biber, göce ve nohutlar ilave edilip sürekli karıştırılarak pişirilir. Karışım boza kıvamına gelince, karışıma un yavaş yavaş ilave edilir. Katı bir hamur haline getirildikten sonra hamur soğumaya bırakılır. Soğuyan hamur parçalara ayrılır ve halk arasında gözer ismi verilen delikli elekten geçirilerek küçük parçalara ayrılır. Tarhana iyice kuruyana kadar

kuruması için güneşte kurutulur. Kuruyan tarhana bez torbalara doldurularak daha sonra tüketilmek üzere saklanır. Tarhana çorbası pişirilirken, tereyağı uygun büyüklükteki bir tencerede eritilir. Üzerine salça ve tarhanası eklenerek soğuk su ile karıştırılarak pişirilir, sıcak olarak servis yapılır.

Tarhana çorbası, Bursa ve ilçelerinin ova ve dağ bölgelerinde farklı malzemelerle de yapılabilmektedir. Mustafakemalpaşa ilçesinin yerel yemek kültüründe önemli bir yeri olan bu çorba, kahvaltı başta olmak üzere her öğünde sıklıkla tüketilmektedir. Tarhananın hamuru hazırlanırken içine kendine has koku ve lezzetini veren bir baharat karışımı ilave edilmektedir. Halk arasında bu karışıma “tarhana kokusu” adı verilir ve ilçedeki aktar ve baharatçılarda satılmaktadır.

2.5.1.2. Sebze Yemekleri

Mustafakemalpaşa'nın yerel yemek kültüründe sebze yemekleri her zaman ön sıralarda yer almıştır. İlçenin tarıma elverişli toprakları yetişen ürünlerin çeşitliliğini arttırmıştır. Bu çeşitlilik bölgede yaşayanların kültür çeşitliliği ile birleşince ortaya zengin sebze yemekleri ile donatılmış sofraların kurulmasını sağlamıştır. Bölgede yetişen doğal sebzelerden hazırlanan bu yemekler, bölge halkının beslenme alışkanlıklarında tercih ettiği ve sofralarında her zaman kendine yer bulmaya devam etmektedir. Aşağıda en fazla tüketilen sebze yemeklerine ait bazı tariflere yer verilmiştir. Bunlara ilave olarak ilçenin yerel yemek kültüründe sıklıkla tüketilen diğer sebze yemekleri arasında; fırında biber dolması, pirinçli ıspanak yemeği, yeşil mercimek yemeği, portakallı kereviz yemeği, taze bakla yemeği, yeşil kabak yemeği pirinçli ve bulgurlu olarak yapılan pırasa yemeği, fırında kırmızıbiber dolması ve taze fasulye yemeği ön sıralarda gelmektedir.



Resim 17: Kuru Fasulye Yemeği, (URL-18)

Kullanılan Malzemeler: 1 kg kuru fasulye, 1 çay bardağı zeytinyağı, 2 çay bardağı Ayçiçek yağı, 3 adet kuru soğan, 1 çorba kaşığı biber salçası, tuz.

Yapılışı: Kuru fasulyeler yıkandıktan sonra bir tencereye konulur. Üzerini geçecek kadar su eklenir ve 15 dakika boyunca pişirilir. Başka bir tencerede ay çiçek yağı ve ince doğranmış kuru soğanlar kavrulur. Soğanlar kavrulduktan sonra salçası eklenir ve salçanın kokusu çıkana kadar kavurma işlemine devam edilir. Kavrulan soğanların üzerine haşlanmış kuru fasulyeler eklenir. Malzemelerin üzerini geçecek kadar sıcak su eklenir. Kaynamaya başladığında üzerine biraz zeytinyağı ilave edilerek karıştırılır. Fasulyeler pişince tencere ocaktan alınır. İsteğe bağlı olarak sıcak veya ılık olarak servis edilebilir.

Mustafakemalpaşa'nın Uluabat gölüne kıyısı olan Karaoğlan Köyü'nün tarlaları kış aylarında yağın yağmurlarla taşan göl sularının altında kalmaktadır. Göl suları çekildiğinde bereketli bu topraklara ekilen fasulye sulama, gübreleme ve ilaçlama yapılmadan yetiştirilmektedir. "Karaoğlan fasulyesi" diye anılan bu mahsul lezzetli, ince kabuklu olması ve kolay pişme özelliği ile meşhurdur. Bu özellikleri sayesinde Karaoğlan köyünde yetişen kuru fasulye bölgede ve çevre illerde bilinirliği olan ve coğrafi işaret alması gereken ürünler arasında yer aldığını söylemek gerekir.

Karaoğlan Köyü'nde eskiye göre az da olsa manda yetiştiriciliği yapılmaktadır. Bu hayvanın etinden yapılan sucuk, özellikle kış aylarında fasulye yemeğinin lezzetlendirilmesinde kullanılmaktadır. Bahar aylarında yapılan kuru fasulye yemeğine ise bölge halkının kuru nane ilave ederek pişirdiği bilinmektedir.



Resim 18: Kıymalı Bamya Yemeği, (URL-19)

Kullanılan Malzemeler: 200 gr dana kıyma, 500 gr taze bamya, 3 adet orta boy kuru soğan, 2 adet domates, 1 çay bardağı zeytinyağı, 2 çorba kaşığı domates salçası, 1 tatlı kaşığı biber salçası, 1 adet limon ve yeterince tuz.

Yapılışı: Bamyalar sap kısımları konik şekilde kesilerek ayıklanır. Soğanlar çok ince doğranır ve kıyma ile birlikte zeytinyağında kavrulur. Kavrulan kıymalı soğanların üzerine domates ve biber salçası ve küp doğranmış domates ilave edilir. Domatesler yumuşayana kadar bir süre birlikte pişirilir. Karışıma ayıklanmış bamyalar eklenir. Üzerine yarım limonun suyu ve limon dilimleri eklenir. Bamyanın dağılmaması için malzemeler karıştırılmamalıdır. Karıştırma yerine tencere hafifçe sallanarak dibi tutması engellenir. Bamyalar pişince, ocaktan alınarak sıcak olarak servis edilir. Bamya yemeği isteğe bağlı olarak kuşbaşı et veya tavukla da pişirilebilmektedir.

Bamya, Mustafakemalpaşa ilçesinde en fazla yetiştiriciliği yapılan sebzelerin başında gelmektedir. Özellikle engebeli arazi yapısına sahip ve sulu tarım yapmaya uygun olmayan zayıf topraklarda ekimi yapılmaktadır. İlçedeki bamya üreticiliği hem ilçe halkının ihtiyacını karşılarlarken hem de Bursa merkez pazarları ve İstanbul başta olmak üzere büyükşehirlerin sebze hâllerine gönderilmektedir.



Resim 19: Yaprak Sarma, (URL-20)

Kullanılan Malzemeler: 200 asma yaprağı, 2 su bardağı pirinç, 1 su bardağı bulgur, 3 adet kuru soğan, 1 su bardağı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 limon, yeterince tuz, karabiber ve kimyon.

Yapılışı: Pirinç ve bulgurlar yıkandıktan sonra ılık suda nişastası çıkana kadar bekletilir. Soğanlar küp küp doğranır ve zeytinyağı ile iyice sotelenir. Soğanların üzerine salça, yıkanmış ve süzölmüş bulgur ve pirinç eklenerek kavrulur. Karışıma 1 çay bardağı su, yarım limonun suyu, baharatları ve tuzu ilave edilir. Hazırlanan iç harç ocaktan alınır. Bir süre demlenmesi ve soğuması için kenarda bekletilir. Harç soğuyunca yapraklar iç kısmı içeri olacak şekilde serilir ve üzerine bir tatlı kaşığı iç malzemeden koyulur. Yaprak iki kenarı içe doğru kıvrılarak ve rulo şeklinde sarılır. Pişirme tenceresinin tabanına ve en üstüne asma yaprakları konur ve sarılan sarmalar, bu yaprakların arasına dizilir. Sarma işlemi bittikten sonra sarmaların üzerine limon dilimleri serilir. Sarmaların üzeri geçmeyecek kadar su ve bir çay bardağı zeytinyağı ilave edilir. Sarmaların pişerken dağılmasını önlemek için tencere çapından biraz küçük bir tabak kapatılır ve tencerenin kapağı kapalı bir şekilde ve kısık ateşte pişirilir. Pişen sarmalar sıcak veya ılık servis edilebilir.

Yeşil yaprak (asma) sarması, Mustafakemalpaşa'nın yerel yemek kültüründe çok sevilen ve özellikle bayram ziyaretlerinde gelen misafirlere ikram edilmek üzere tüm ilçe halkının evinde hazırlanmaktadır. Bölgede ilkbahar ve yaz aylarında sarmalık olarak yetiştirilen körpe asma yaprakları, ilçenin köylü pazarlarında satışa sunulur. İlçe halkı bütün bir yıllık asma yaprağı ihtiyacını bu mevsimlerde alıp kış aylarında ve özel

günlerde kullanmak üzere salamura yapmakta ya da derin dondurucularda saklamaktadır.

2.5.1.3. Et Yemekleri



Resim 20: Ciğer Sarma,(URL-21)

Kullanılan Malzemeler: 500 gr kuzu ciğeri,1 bardak baldo pirinç, 1 adet kuzu iç gömleği,1 adet kuru soğan, 50 gr kuş üzümü, 50 gr çam fıstığı, 1 çay kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber, nane,1 adet yumurta.

Yapılışı: Kuzu ciğerinin dış zarı soyulur ve tavla zarı büyüklüğünde doğranır. Kuzu ciğerleri tavada zeytinyağı ile kavrulduktan sonra bir tabağa alınır. Pirinç yıkanır ve bir süre ılık suda bekletilir, kuş üzümü suya konur yumuşaması sağlanır. Zeytinyağı ve küp şeklinde doğranmış kuru soğan kavrulur, pirinç, ciğer, kuş üzümü, çam fıstığı, karabiber ve tuz bu karışıma ilave edilir. Sarma yapılacak ciğerin gömleği fazla yağlı olan kısımları ayrılır. Gömlek sıcak suda bir süre bekletilirse, sarma işlemi kolay olmaktadır. Kuzu gömleği istenilen kare şeklinde parçalara ayrılır ve uygun bir kâsenin içine yerleştirilir. Kâsenin yarısına kadar iç harçtan koyulur ve gömleğin sarkan kısımları içe doğru katlanır. Ciğer sarmaları fırın tepsinin üzerine ters çevrilerek yerleştirilir ve üzerine yumurta sürülür. Tepsie bir miktar su ilave edilir. Sarmaların içindeki malzemenin tam pişmesi için sarmaların üzerine çatalla delikler açılır ve fırına verilir. Pişen ciğer sarma sıcak olarak servis yapılır. Mustafakemalpaşa'nın yerel yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan ciğer sarma yemeği; ilçenin yemek kültürüne

göçmenlerle taşınmış olan bu yemek Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültüründe de yer almakta ve genellikle bayram ve kutlama yemekleri arasında ön sırada gelmektedir.



Resim 21: Etli Erik Aşı, (URL-22)

Kullanılan Malzemeler: 1 adet kuru soğan, 300 gr kuşbaşı kuzu eti, 200 gr kuru erik veya yeşil erik, tereyağı, 2 bardak su, tuz.

Yapılışı: “Yeşil erikler bir saat sıcak suda bekletilerek yumuşatılır, süzgeçten geçirilerek çekirdekleri çıkartılır. Tencereye tereyağı eritilerek küp şeklinde doğranmış olan soğanlar ilave edilir. Pembeleşinceye kadar kavrulan soğanlara kuşbaşı kuzu etleri ilave edilerek etler suyunu çekinceye kadar karıştırılır. Pişen etlere su ve erikler ilave edilerek bir süre daha kaynatılır. Tuzu atılır, tencerenin kapağı kapatılarak yaklaşık on dakika daha pişirildikten sonra ocağın üzerinden alınır sıcak olarak servis yapılır” (Türkiye Kültür Portalı, 2024).

Tavuk Yahnisi

Kullanılan Malzemeler: 1 adet köy tavuğu, 8 adet kuru soğan, 1 çay bardağı Ayçiçek yağı, 2 diş sarımsak, 2 yemek kaşığı domates veya biber salçası, karabiber, tuz.

Yapılışı: Tavuk uygun büyüklükte parçalara ayrılır ve tencereye alınıp üzerini geçecek kadar su koyularak haşlanır. Soğanlar küp şeklinde doğranır ve tencerede yağ ile kavrulur. Sarımsaklar ezilir ve salça ile kavrulan soğanlara ilave edilir. Haşlanan tavuk parçaları soğanlı karışıma ilave edilir ve malzemelerin üzerine çıkacak kadar

tavuğun haşlama suyundan koyulur. Baharatı ve tuzu ilave edilir ve tencerenin kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.

2.5.1.4. Hamur İşleri



Resim 22: Keşkek (Tavuklu), (URL-23)

Kullanılan Malzemeler: 1 kg buğday, 1 adet bütün tavuk, 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı toz kimyon, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber.

Yapılışı: Buğdaylar nişastasından arındırmak için iyice yıkanır. Yıkanan buğday uygun bir tencereye alınır, üzerine çıkacak kadar su ilave edilir ve kısık ateşte pişirilir. Parçalara ayrılan tavuk parçaları buğdayların üzerine koyulur. Tavuk ve buğday tamamen dağılıncaya kadar pişirilir. Karışım pişince tavuk etleri kemiklerinden ayrılır ve tuz ile karabiberi ilave edilir. Keşkeğin suyunu çekmesi ve özleşmesi için bir süre bekletilmelidir. Dinlendirilen karışım, yörede yaygın olarak geleneksel yöntemlerle hazırlanırken, ağaçtan yapılan “Keşkek tokmağı” ile tüm malzeme iyice dövülür. Keşkek ve tavuk eti birbiri ile karışınca bu işleme son verilir.



Resim 23: Hamur Bamyası / Davulcu Aşı / Lokum Aşı, (URL-24)

Kullanılan Malzemeler:1 bütün tavuk/ 5 tavuk but, 1 adet kuru soğan, 2 adet rendelenmiş domates, 1 su bardağı ekşi yoğurt, 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yumurta, 5 su bardağı un,1 yemek kaşığı biber salçası,1 çay kaşığı toz şeker, tuz, nane, karabiber.

Yapılışı: Yoğurt, yumurta, un, su ve tuz ile sert bir hamur elde edilir. Hamurdan parçalar kopararak yuvarlak şeritler yapılır. Bu şeritler fındık büyüklüğünde parçalara ayrılır ve yağlanmış tepsiye birbirlerine yapışmayacak şekilde yerleştirilir. Hamurların üzerine yağ dökülerek önceden ısıtılmış fırında her tarafları eşit bir şekilde kızarana kadar pişirilir. Pişen hamur bamyaları soğumaya bırakılır. Hamurlar taze kullanılacağı zaman fırınlanmadan da yemeğe katılabilmektedir. Yemeğin hazırlanma aşamasında, tavuk önce suda haşlanır sonra kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Tavuğun butları bütün halde bırakılır. Doğranan tavuk etleri zeytinyağı ile tavada sotelenir. Başka bir tavada ince ince doğranmış soğan, domates, salça ve tereyağı ile pişirilir. Hazırlanmış olan hamur bamyaları ile tavuk parçaları ve tavuğun haşlama suyu sıcak olacak şekilde, salçalı karışıma ilave edilir. Yemek kısık ateşte pişirilir. Arzuya göre pişen yemeğin üzerine sarımsaklı yoğurt veya kırmızı pul biber eklenerek sıcak servis edilir. Fırınlanarak kurutulmuş hamur bamyaları daha sonra kullanılmak üzere bez torbalara doldurularak saklanabilmektedir.



Resim 24: Kemalpaşa Mantısı (Sini Mantısı), (URL-25)

Kullanılan Malzemeler: 1 kg un, 2 adet yumurta, 1 adet köy tavuğu, su, karabiber, tuz.

Yapılışı: Un, su, yumurta ve tuz ile sert bir hamur elde edilir. Hamur eşit büyüklükte bezelere ayrılır ve ince olmayan yufkalar açılır. Açılan yufkalar 2 cm genişliğinde kare şeklinde kesilir. Hamurların karşılıklı iki kenarı birbirine yapıştırılarak, ortası çukur bir görünüm elde edilir ve mantı hamurları yağlanmış fırın tepsisinin kenarından ortaya doğru olacak şekilde dizilir. Tepsiyeye sıralanan mantılar orta sıcaklıktaki fırında hafif kızarıp pembeleşinceye kadar pişirilir. Tavuk bütün olarak üzerini geçecek kadar su koyulmuş bir tencerede haşlanır. Pişen tavuk ayrı bir kaba alınır, kemiklerinden ve derisinden ayrılır. Pişen mantıların üzerine çıkmayacak kadar tavuğun haşlama suyundan ilave edilir. Mantının üzerine parçalara ayrılmış tavuk etleri yerleştirilir ve tepsinin üzeri kapatılarak mantıların suyu çekmesi için yaklaşık 30 dakika bekletilir. Sini mantısı sıcak olarak servis edilir. Bu yemek ördek eti veya bölgede av hayvanlarının etleri kullanılarak da hazırlanmaktadır.

2.5.1.5. Tatlılar



Resim 25: Mustafakemalpaşa/ Kemalpaşa/ Peynir Tatlısı, (URL-26)

Kullanılan Malzemeler: 3 su bardağı toz şeker, yumurta, karbonat, 1 lt su, inek sütü, irmik, un, peynir mayası.

Yapılışı: Tatlının yapımına ürünün ana malzemesi olan peynirin yapımı ile başlanır. İlk önce süt kaynatılır ve ocaktan alınır. Ilık hale gelene kadar bekletilir. Sütün içine peynir mayası katılır. Süt mayalanıp pıhtılaşınca oluşan pıhtı kırılır ve fazla suyu ince delikli bir süzgeç veya ince temiz bir bez ile süzülür. Elde edilen taze peynir, yumurta, un, irmik ve karbonat birbiri ile iyice karıştırılır ve fazla sert olmayan bir hamur elde edilir. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır ve yuvarlak şekil verilerek tepsiye dizilir. Hazırlanan tatlı hamurları orta sıcaklıktaki fırında kızarana kadar pişirilir. Tatlının şerbeti için toz şeker ve su bir tencereye koyulur ve ocakta şerbet hazırlanır. Kaynayan şerbetin üzerine pişen tatlılar ilave edilir ve 15 dakika kısık ateşte pişirilmeye devam edilir. Tatlıların şerbetini çekmesi için genişçe bir tepsiye dikkatlice alınır ve üzeri kapatılarak soğumaya bırakılır. Bu tatlı Mustafakemalpaşa’da yaz aylarında dondurma ile kış aylarında ise kaymak ve tahinle birlikte servis edilir.

Mustafakemalpaşa İlçesinin en önemli yöresel lezzeti olan peynir tatlısının yapımında doğal ortamlarda beslenen ineklerin sütleri kullanılmaktadır. İlçede yer alan imalathane ve tesislerde günlük olarak üretimi yapılır ve yine günlük olarak tüketime sunulmaktadır. Özel kurutma fırınlarında tamamen kurutulduğunda tazeliğini daha uzun süre koruyabilmektedir. Tamamen kurutulmuş ve tüketime hazır ambalajlarla ülkenin hemen hemen her yerine gönderilmektedir. İlçenin tek coğrafi işaretli ürünü olan bu ürün, bölgenin tanıtımına büyük katkı sağlarken önemli bir kültürel miras değeri olarak kabul edilir.



Resim 26: Sütlü Kabak Tatlısı, Görsel Sahibi: Z. Kondakçı,(URL-27)

Mustafakemalpaşa'nın yerel yemek kültüründe yer alan ve önemli bir yere sahip olan tatlılardan biri de “Sütlü kabak” tatlısıdır. Yörenin yemek kültüründe en fazla tüketilen ve sebze ile süt ürünlerinin bir arada pişirildiği çok eski yemeklerin başında gelir. İlçede yaz aylarında yetiştirilen bal kabağının süt ve şeker ile tepside fırınlanması ile yapılmaktadır.

Kabak tatlısının bölgenin hem sosyal yaşam hem de yerel yemek kültüründe “Bocük Gecesi” olarak adlandırılan bir ritüelde kullanıldığı bilinmektedir. Yılbaşından bir gece öncesi özellikle köylerde yaşayan gençler, ikindiden sonra köy meydanında ateşler yakarlar ve köydeki her evden toplanan kabakları pişirirler. Pişen kabak tatlısı köye gelen ziyaretçilere ve tüm köy halkına dağıtılarak yaşatılan bu gelenek günümüzde az da olsa bazı köylerde devam ettirilmektedir.



Resim 27: Höşmerim, (URL-28)

Kullanılan Malzemeler: 3 lt koyun sütü/ Manda sütü, 1 su bardağı irmik, peynir mayası, şeker, 8 yumurta sarısı.

Yapılışı: Süt uygun bir tencerede kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Süt ılıklaşınca peynir mayası ile mayalanır. Elde edilen pıhtı süzülerek peynir telemesi elde edilir. Elde edilen taze peynir küçük parçalara ayrılır. Üzerine irmik ve yumurta sarısı ilave edilir ve kısık ateşte devamlı karıştırmak suretiyle pişirilir. Karışımın kıvamı boza kıvamına gelince şeker ilavesi yapılır. Şeker iyice eriyene kadar pişirme işlemine devam edilir. Tatlı ılık olarak servis edilir.

2.5.1.6. Turşular



Resim 28: Harman Otu / Kazayağı Turşusu

Kaynak: Yazarın kendi arşivinden

Kullanılan Malzemeler: 1 kg harman otu/ kazayağı, 2,5 su bardağı elma sirkesi, 1 yemek kaşı tuz, 2 baş sarımsak, 2 lt su.

Yapılışı: Kazayağı otları iyice yıkanıp, iri parçalara bölünür ve büyükçe bir tencerede bol su içinde bir haşlanır ve fazla suyu süzülür. Haşlanan kazayağı otları soğuduktan sonra ölçülerine göre hazırlanan salamuranın içine koyulur. Turşunun içine soyulmuş sarımsaklar ilave edilir. Ön haşlama yapılarak kurulan bu turşu birkaç günde yemeğe hazır hale gelir. Bölgede özellikle çorbaların yanında tüketilmektedir. Harman otu / kazayağı sadece turşu olarak değil, taze halde zeytinyağlı yemeklerde, salatalarda

da çiğ veya pişmiş tüketilebilmektedir. Doğada kendiliğinden yetişen ve oldukça lezzetli olan bu yabani ot, Mustafakemalpaşa'nın yerel yemek kültüründe sevilerek tüketilir. Bahar aylarında havaların ısınmasıyla özellikle köylü pazarındaki yerli kadın satıcıların tezgâhlarında bu otu bulmak mümkündür. Bölgenin ılıman ve yağışlı iklimi yenebilen türden bitkinin yetişmesine olanak sağlamaktadır.

2.5.1.7. Tören yemekleri

Bölgede yaşayan insanların kendine özgü yaşam şekillerinin ve ortak inançlarının bu ritüellerin yapılmasında ve yaşatılmasında etkili olduğu bilinen bir gerçektir. İnsanların bir araya geldiği bu toplantı ve geleneklerin, Mustafakemalpaşa'nın yerel yemek kültürünün oluşmasında ve yaşatılmasında tören gelenekleri önemli bir yer tutmaktadır. Çok kültürlü bir yaşam şeklinin olduğu ilçede dini günler başta olmak üzere evlenme merasimleri ve de doğum gibi insan hayatı için büyük önemi olduğu kabul edilen bu özel zamanlarda yapılan yiyecekleri aşağıdaki gibi sıralamak mümkündür.

“Ramazan ayı hazırlıklarında yufka ekmeği, yumurtalı erişte hamuru, Ramazan ve Kurban Bayramlarında cevizli ev baklavası, amonyak tatlısı, zeytinyağlı asma yaprağı sarması, kandillerde; lokma ve un helvası, Muharrem ayında; Aşure yapımı ve dağıtılması, mevlitlerde yine un helvası ya da irmik helvası ile lokum dağıtılması gibi yiyecekler tüketildiği görülmektedir. Doğum ritüellerinde misafirlere ikram edilen yiyecekler arasında ise lokma, loğusa şerbeti, ilk dişi çıkan bebek için yapılan toplantılarda; diğ buğdayı denen haşlanmış şekerli buğday, sünnet cemiyetlerinde; düğün çorbası, etli yahni, pilav, keşkek(kırmızı et ve tavuklu), Mustafakemalpaşa tatlısı (peynir tatlısı), lokum, kız isteme ve görmelerinde; Türk kahvesi, lokum, nişanlarda; baklava, şerbet, limonata, kına gecelerinde; kuruyemiş, çeyiz sermelerde; cantık, ayran, lokum ve lokma, asker uğurlamalarında; lokma, helva, lokum, mevlit şeker, cantık, ayran, düğünlerde; düğün çorbası, keşkek (kırmızı et ve tavuklu), etli yahni, pilav, ayran, cenaze merasimlerinde; un helvası, lokma, pilav, cantık, ayran, mevlit şeker” gibi yiyecek ve içecekler, bölge halkınca benimsenmiş tören yemekleri arasında yer almaktadır.

2.5.2. Mustafakemalpaşa'da Göçmen Yemek Kültürü

Mustafakemalpaşa ilçesi Osmanlı döneminde Anadolu'nun çeşitli bölgelerinden, Kafkasya'dan ve Balkanlar'dan aldığı göçlerle zengin bir demografik yapıya sahip olmuştur. İlçede yaşayan göçmen toplulukların yemek kültürü en fazla Osmanlı ve Balkan mutfağından etkilenmiştir. Çeşitli lezzetleri ve yemek pişirme tekniklerini bir araya getiren bu insanların kendilerine özgü bir mutfak kültürü oluşturdukları görülmektedir. Bu göçler, farklı yemek tarifleri, pişirme teknikleri ve malzemelerin bir araya gelmesine katkı sağlamıştır. İlçenin göçmen mutfak kültürünün zenginliğine etki eden bir diğer faktör ise yöresel tarım ürünlerinin çeşitliliğidir. Mustafakemalpaşa'nın verimli toprakları çeşitli tarım ürünlerinin yetiştirilmesine olanak tanımaktadır. Bu da yöresel yemeklerin temelini oluşturan malzemelerin bolca bulunmasını sağlamaktadır. Özellikle biber, domates, patlıcan, fasulye gibi sebzeler yemeklerin yapımında sıkça kullanılan başlıca malzemelerdir. Mustafakemalpaşa'nın tarıma elverişli arazilerinde yetiştirilen birçok taze sebze ve meyveler ve ilçenin dağlık bölgelerinde yetişen yöresel baharat ve yabani otlar göçmen yemek kültürünün yaşatılmasında vazgeçilmez unsurlar arasında yer almaktadır.

Mustafakemalpaşa'nın günümüze kadar geçirmiş olduğu tarihi sürecine bakıldığında, göç ile hep iç içe olduğu görülmektedir. İlçeye göç edenler arasında en fazla zorunlu sebeplerle gelenler görülürken, iş ve ekonomik nedenlerden dolayı köyden şehre göçün yaşanmaya devam ettiği de bilinen bir gerçektir. Bölgede en fazla Bulgaristan ve Balkan göçmenlerinin olduğu, Kafkasya ve Gürcü kökenliler ile Karadeniz, Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesinden gelenlerin ilçenin göçmen yemek kültürünün oluşmasında ve yaşatılmasında büyük bir katkı sağladıkları bilinmektedir.

İlçenin merkezinde yer alan mahallelerinde zaman içinde kozmopolit bir kültür yapısı oluşmuştur, ancak ilçeye bağlı 110 köyün, 60'ını göçmenlerin kurduğu ve bu insanların büyük bir çoğunluğunun bu köylerde yaşamaya devam ettiğini belirtmek gerekir (MKP Belediyesi, MKP İlçe Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024). Göçmenler az da olsa günlük menülerinde çoğunlukla da özel gün ve törenlerinde kendilerine has bu yemekleri yapmaya devam etmektedirler. Göçmenlerin yemeklerini birbirinden ayıran önemli bazı farklılıkların olduğunu söylemek mümkündür. Bu farklılıkların başında kullanılan baharatların çeşitliliği ve miktarları gelmektedir. Özellikle Bulgaristan göçmenlerinin yemeklerini diğer göçmen gruplarından ayıran en önemli uygulama

orba ve ana yemeklerde “terbiye” diye bilinen yoğurt ve yumurta sarısının karıştırılarak, pişen yemeğe katılması ve bazı tepsi yemeklerinde terbiye ilavesinden sonra tekrardan fırınlanma uygulamasının olmasıdır. Bu farklılıklar ilçede yaşayan göçmenlerin yemeklerinin yakından incelenmesiyle daha iyi anlaşılabilirdiğinden, bu bölümde göçmenlere ait bazı tarifler verilerek açıklanmaya çalışılmıştır.

2.5.2.1. orbalar

Ekşili Ciğer orbası

Kullanılan Malzemeler: 200 gr kuzu ciğeri, 2 çay bardağı tane sumak, yarım su bardağı pirinç, 1 su bardağı erişte, 1 yemek kaşığı tereyağı, 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı, 5 diş sarımsak, 2 çorba kaşığı domates salçası, 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber, 1 çay kaşığı pulbiber, 1 su bardağı su, tuz.

Yapılışı: Sumak 1 litre sıcak su içine dökölerek renginin ve lezzetinin suya çıkması için demlenmeye bırakılır. Kuzu ciğer zarından ayrılır ve küp küp doğranır ve tavada sotelenir. Sotelenen ciğer kenara alınarak soğumaya bırakılır. Tencereye 3 litre su koyulur, içine ciğer ve pirinç ilave edilir. Su kaynama başlayınca önceden hazırlanmış erişteler tencereye ilave edilir. orbasin sosu için tereyağı bir tavada eritilir, üzerine ay iek yağı, salça ve diğerdaharatları katılır. Pişen çorbaya hazırlanan sos ve en başta hazırlanan sumaklı su eklenir, sıcak olarak servis edilir. Sumak ısı etkisiyle rengi koyulaştığından çorbaya en son ilave edilmektedir.

Muhacir Tarhanası

Kullanılan Malzemeler: Muhacir tarhanası hazırlarken “1 litre inek, koyun veya manda sütü, 1 paket yaş veya kuru maya (ekmek mayası), 3 su bardağı un, 1 tatlı kaşığı un, 1 su bardağı peynir rendesi, toz kırmızıbiber” ve bu çorbaya has “tarhana kokusu” denen özel bir baharat kullanılmaktadır.

Yapılışı: Tüm malzemeler kullanılarak hamur elde edilir ve hamur karanlık ve serin bir yerde yaklaşık bir hafta mayalanmaya bırakılır. Ekşime ve istenen aroma oluşana kadar, her gün yoğrulmaya devam edilir. Muhacir tarhanası genellikle yaş olarak tüketilir ve uygun bir kap içerisinde, ağzı kapalı olarak buzdolabında saklanmaktadır. Bu yöntem, tarhananın daha taze ve lezzetli kalmasını sağlarken, klasik (kazan) kuru tarhanaya göre daha hızlı bir tüketim gerektirmektedir. Muhacir

tarhanasını pişirmek için öncelikle önceden hazırlanmış yaş tarhananın üstüne bir kâse miktarında sıcak su dökülerek bir süre bekletilir ve sonrasında kaşık yardımıyla ezilir ve boza kıvamında olması istenir. Bir tencerede tereyağı eritilir, 2,5-3 litre su ilave edilir, ardından ezilmiş tarhana eklenir ve karıştırılarak kaynamaya bırakılır. Ocaktan almaya yakın pişen tarhanaya, isteğe bağlı miktarda sıcak süt ilave edilir. Kısık ateşte 10 dakika daha pişirilir ve sıcak olarak servis edilir. Hem yapılışının kolay olması hem de kendine has lezzetiyle bu çorba, Bulgaristan göçmenlerinin özellikle sabah kahvaltılarında ve ramazan ayında en fazla tükettikleri yemeklerin başında gelmektedir.



Resim 29: Sütü Muhacir Tarhanası (Yeni yoğrulmuş hali)

Kaynak: Yazarın kendi arşivinden

Kara Kabak / Sütü Kabak Çorbası

Kullanılan Malzemeler: 1 adet kara kabak, 2 su bardağı toz şeker, 1 su bardağı süt.

Yapılışı: Kabağın kabuğu soyulur ve ince ince dilimlenir. Tencereye yerleştirilen kabaklar üzerini geçmeyecek kadar su ile haşlanır. Yumuşayan kabaklar tahta kaşık ile püre haline gelene kadar iyice ezilir ve üzerine süt ve şeker ilave edilir. Kısık ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Pişen çorba kâselere dökülerek soğutulur ve soğuk olarak servis edilir. Gürcü göçmenlerin yemek kültüründe sütü

kabak orbasının, önceden yaz aylarında soğuk çorba olarak ekmekle birlikte yendiği, ancak günümüzde bu çorbayı özellikle kış aylarında yemeklerden sonra tüketilen sebzeli bir tatlı olarak yapmaya devam ettikleri belirtilmektedirler.

2.5.2.2. Sebze-Meyve Yemekleri

Erik Aşı

Kullanılan Malzemeler: 1 kg kurutulmuş kara erik, 3 yemek kaşığı tereyağı, 2 çorba kaşığı un, 1 su bardağı ceviz, 2 su bardağı şeker.

Yapılışı: Kuru erikler yumuşamaları için sıcak suda yıkanır ve genişçe bir tencereye koyulur. Eriklerin zerine sıcak su ilave edilir ve en az 15 dakika kaynatılır. Eriklerin haşlama suyu süzülür ve tekrar 4 su bardağı sıcak su ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Başka bir tencerenin içinde yağ ve un kavrulur, kavrulan un ve şekere eriklerin haşlama suyundan katılarak, bir karışım elde edilir. Bu karışım yavaş yavaş pişen eriklerin üzerine eklenir. Tüm malzeme iyice karışırılır ve muhallebi kıvamına gelince ocaktan alınır. Arzuya göre üzerine ceviz içi serpilerek sıcak servis yapılır.

şurlu Biber

Kullanılan Malzemeler: 1 kg yeşilbiber, 1 su bardağı süt, 1 su bardağı tam yağlı lor peyniri, tuz ve su

Yapılışı: Biberler yıkanır ve 1 cm genişliğinde doğranır. Doğranan biberler temiz bir kavanozun içine doldurulur ve üzerlerine hazırlanan tuzlu su ilave edilerek kapağı kapatılır. Bir iki ay serin bir yerde bekletilir. Yemek yapılacağı zaman önceden hazırlanmış olan bu biberler kavanozdan alınarak fazla tuzundan arındırılmak amacıyla bol su dolu bir kapta bir süre bekletilir. Kaynatılmış ve soğutulmuş süt ve lor peyniri birbirini ile karışırılarak yoğurt kıvamında bir karışım elde edilir. Biberlerin zerine bu karışım dklerek servis edilir.

Kalle

Kullanılan Malzemeler: 1 adet orta boy beyaz lahana, 1 adet bütün tavuk, 1 adet kuru soğan, 1 çay bardağı ay iek yağı, 1 çorba kaşığı biber salçası, tuz, karabiber, kurutulmuş kırmızı acı biber.

Yapılışı: Lahana ince ince doğranır. Soğanlar ayıklanarak, küp küp doğranır ve tencerede yağ ile sotelenir. Salça ve doğranmış lahanalar soğanların üzerine ilave edilerek tüm malzeme sotelenir. Tavuk başka bir tencerede kısık ateşte pişirilir. Pişen tavuk parçalara ayrılır ve lahana olan tencerenin üzerine koyulur. Tuz ve baharatları ilave edildikten sonra sıcak servis edilir.

Sütlü Kelem

Kullanılan Malzemeler: 1 adet orta boy beyaz lahana, 2 litre süt, 1 çay bardağı zeytinyağı, tuz, şeker, kırmızı toz biber.

Yapılışı: Lahana ayıklanır ve çok ince doğranır. Doğranan lahanalar tuz ile iyice ovulur. Lahanalar geniş bir tencereye alınır ve üzerine çıkacak kadar su ilave edilir ve haşlanır. Haşlanan lahanalar bir süzgeç yardımı ile süzülerek tencereden çıkartılır. Başka bir tencereye koyulan lahanaların üzerine süt dökülür. Tuzu ve şekeri ilave edilir. Yemek kısık ateşte pişirilir. Pişen sütlü kelem yemeğinin üzerine kızdırılan tereyağı ve kırmızıbiber sosu dökülerek sıcak servis edilir.

2.5.2.3. Et Yemekleri

Papara / Ekmek Aşı

Kullanılan Malzemeler: 150 gr kıyma, 4 adet domates, 4 adet yeşilbiber, 3 adet kuru soğan, 3 yemek kaşığı domates salçası, 1 çay bardağı zeytinyağı, 3 dal maydanoz, tuz.

Yapılışı: Soğan ve domateslerin kabukları soyularak küp şeklinde doğranır. İnce ince doğranan biberler ile birlikte soğan sotelenir. Soğan ve biberlerin üzerine domatesler ve en son kıyma eklenir. Tuzu ilave edilir. Küçük bir tavada küçük küçük doğranmış domates ve zeytinyağında sotelenir ve üzerine domates salçası ve 2 su bardağı su ilave edilir. Ekmekler (tercihen bayat ekmek) kuşbaşı doğranarak servis tabağına yerleştirilir. Ekmeklerin üzerine önce domates ve salçalı ve kıymalı sos dökülür. En son yemeğinin üzerine ince doğranmış maydanoz serpilir. Papara yemeği yanında yoğurt ile beraber servis edilir.

2.5.2.4. Hamur İşleri

Pırasa Böreği

Kullanılan Malzemeler: Hamur malzemeleri: 5 su bardağı un, 2 yemek kaşığı sirke, 2 su bardağı su, tuz, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, İç harç malzemeleri: 700 gr pırasa, tuz, karabiber, kırmızı toz biber, üzeri için: 100 gr. Eritilmiş tereyağı, yarım su bardağı zeytinyağı.

Yapılışı: Pırasalar küçük parçalar halinde doğranır, tavada zeytinyağı ile kavrulur, tuz, karabiber, toz kırmızıbiber ilave edilerek karıştırılır, pırasalar suyunu çekince, soğuması için ocaktan alınır. Hamur malzemeleri derin bir kabın içinde bir araya getirilerek, orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilir. Tereyağı eritilir, derin bir kabın içinde zeytinyağı ile karıştırılır. Tezgâha un serpilir, hamur iki parçaya ayrılır, hamurlardan on beze yapılır, merdaneyle tabak büyüklüğünde açılan bezelerin arasına zeytinyağı sürülür, diğer hamurda aynı şekilde açılarak dinlenmesi için bir süre bekletilir. Fırın tepsisi yağlanır. İlk bezeler merdaneyle tepsinin boyutlarından büyük açılarak tepsiye yerleştirilir, iç harç eşit olarak yufkanın üzerine yayılır, diğer beze de tepsi boyutunda açılarak tepsinin üzeri kapatılır, kenarda kalan hamurlar tepsinin içine doğru kıvrılır, tepsinin ortasına bir tabak yerleştirilerek, tabağın etrafı kesilir, tabak merkeze alınarak havuç dilimi şeklinde dilimlenir. Üzerine zeytinyağı sürülür, üzeri kızarıncaya kadar fırında pişirilir.

Dızmana

Kullanılan Malzemeler: 1 kilo un,300 gr lor, 3 bardak yoğurt veya peynir alt suyu, 2 kaşık tereyağı,1 yumurta, 2 kaşık zeytinyağı,100 gr susam,1 tatlı kaşığı karbonat.

Yapılışı: Hamur hazırlamak için, peynir suyu veya yoğurt, karbonat, tereyağı, tuz ve alabildiği kadar un kullanılır. Hamur elle veya oklava ile 1 cm kalınlığında açılır ve içine peynir konur ve hamur rulo yapılır. Rulo halindeki hamur 4-5 cm genişliğinde kesilir ve kesilen hamurlar yağlanmış tepsiye dik olarak yerleştirilir. Tepsinin üzeri örtülür ve yaklaşık yarım saat kadar hamurun mayalanması beklenir. Mayalanan hamurun üzerine zeytinyağı, yoğurt, yumurta ile hazırlanmış karışım dökülür. Hamurların üzerine susam serpidikten sonra fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Kuru Yufka Böreği

Kullanılan Malzemeler: 5 kg un, 5 adet yumurta, 1 kg süt, 1 çay kaşığı peynir mayası, 1 çay bardağı ay iek yağı, peynir (lor peyniri, ekşimik, çökelek), ıspanak, pırasa, patates, tuz.

Yapılışı: Un, su, tuz ve yumurta ile sert bir hamur elde edilir. Hamurdan eşit büyüklükte bezeler kesilir ve oklava ile yufka şeklinde açılarak sacın üzerinde kurutulur. Bu şekli ile yufkalar uzun süre de saklanabilir. Kuru yufka böreği yapılacağı zaman, yufkalar tepsiye dizilmeden önce su ile ıslatılır. Yağlanmış fırın tepsinin en altına üç adet ıslatılmış yufka yerleştirilir ve üzerine yeterli miktarda lor peyniri konur. Yine üç yufka daha ıslatılır ve lor peynirli katın üzerine yerleştirilir. Ilık süt peynir mayası ile mayalanır. Süt pıhtılaşmaya başlayınca üzerine 1 yumurta kırılır. 1 çay bardağı ay iek yağı, tuz ilave edilerek karıştırılır. Hazırlanan yumurtalı karışım böreğin üzerine dökölerek tüm yufkaları kapatacak şekilde dağıtılır. Hazırlanan börek fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Yufka böreği sıcak bir şekilde yanında ile servis edilmektedir. Kuru yufka böreği peynir pıhtısı yerine yoğurt kullanılarak da yapılır. Kırma böreği yoğurtla hazırlandığında ve ocak üzerinde pişirildiğinde “kızarma böreği” adını alır. Genellikle peynir pıhtısının kırılması ile hazırlanan bu börek, peyniri kırmak işleminden gelen kırma börek adı ile bilinmektedir. Hazırlanmasının kolay olması ve tok tutma özelliği nedeniyle de özellikle Ramazan ayında sahur sofralarında yöre halkının en fazla tükettiği hamur işlerinin başında gelmektedir.



Resim 30: Kırma Pide/ Kuru Yufka Böreği

Kaynak: Yazarın kendi arşivinden

Kaçamak/ Mamaliga

Kullanılan Malzemeler: 1 kg mısır unu, 1 su bardağı ay çiçek yağı, 1 tatlı kaşığı tuz, 2 litre su.

Yapılışı: Mısır unu, tuz ilave edildikten sonra kaynayan suyun içine dökülür ve katılaşana kadar karıştırılır. Kaçamak yemeği bölgede iki farklı şekilde hazırlanabilmektedir. Birinci yöntemde; mısır unundan hazırlanan kaçamak hamuru kızgın yağlı tavada alt üst edilerek kızartılarak servis edilirken, ikinci yöntemde; sıcak kaçamak hamurunun ortasına bir boşluk açılır ve içine rendelenmiş peynir, pekmez veya yoğurtla birlikte servis edilir.

Sütlü Karıştırma

Kullanılan Malzemeler: 1 kg süt, 6 yemek kaşığı un, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber, 1 tatlı kaşığı tuz.

Yapılışı: Süt uygun bir tencereye alınır ve süt ısıtılmadan önce üzerine un ve tuz koyulur ve iyice karıştırılır. Kısık ateşte süt koyulaşana kadar sürekli karıştırılır. Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alınır ve kapağı kapalı şekilde bir süre dinlendirilir. Başka bir kapta tereyağı ve kırmızı toz biber ile bir sos hazırlanır. Sütlü karıştırma sıcakken bir tepsi veya servis tabağına dökülür. Üzerine hazırlanan tereyağlı sos dökülerek sıcak servis yapılır.

2.5.2.5. Tatlılar

İncir / Yemiş Tatlısı

Kullanılan Malzemeler: 1 kg kuru incir, 2 su bardağı kırılmış ceviz, 1 kg toz şeker, 4 lt süt.

Yapılışı: Kuru incirlerin sap kısımları kesilerek uygun büyüklükteki bir tepsiye dizilir. İncirlerin üzerine sıcak su dökülür ve yumuşamaları için 15 dakika bekletilir. Yumuşayan incirlerin içleri açılır. Kırılmış ceviz içi ve şeker ile hazırlanan harçtan koyulur. Cevizli kısımlar üste bakacak şekilde tepsiye yerleştirilir ve üzerine sıcak süt dökülür. Orta sıcaklıktaki fırında, incirler sütün tamamını çekene kadar pişirilir. Soğuk olarak servis edilir.

Kaymaçına

Kullanılan Malzemeler: 1 kilo koyun sütü, 5 adet yumurta, ½ kilo toz şeker.

Yapılışı: Yumurta ve şeker bir kabın içinde karıştırılır daha sonra sütü ilave edilir ve tepsiye dökülür. Orta sıcaklıktaki bir fırında üzeri kızarıncaya kadar 1 saat pişirilir. Soğuyunca dilimlenerek servis yapılır.

Boza: Mısır, darı ve durum buğdayı ayrı ayrı kaplarda pişirilir. Tüm malzeme tek bir kapta birleştirilir, sürekli karıştırılarak pişirmeye devam edilir. Kıvamını ayarlamak için karışıma azar azar su ilave edilir. Boza pişince soğuması için bir süre bekletilir. Soğuduktan sonra süzülür ve şeker ilavesi yapılarak, kendine has ekşi aromasının oluşması için bir süre uygun koşullarında bekletildikten sonra tüketilmektedir. Tüketime hazır olduğunda sunumu sırasında bardakların üzerine tarçın ve leblebi ile servis edilir.

2.5.2.6. Turşu ve Soslar



Resim 31: Dolma Patlıcan Turşusu

Kaynak: Yazarın kendi arşivinden

Dolma Patlıcan Turşusu

Kullanılan Malzemeler: 12 adet küçük boy patlıcan, 2 su bardağı sirke, 5 su bardağı su, 3 yemek kaşığı kaya tuzu, 2 yemek kaşığı şeker, 4 diş sarımsak, 3 adet kırmızıbiber, 1adet beyaz lahana, 1 bağ maydanoz, 6 adet yeşil domates, 1 yemek kaşığı

karabiber, 1 yemek kaşığı kişniş tohumu, 1 yemek kaşığı hardal tohumu, 2-3 adet defneyaprağı, 1 su bardağı zeytinyağı.

Yapılışı: Patlıcanlar yıkanır ve sap kısımları kesilerek çıkartılır. Patlıcanlar uzunlamasına ortadan ikiye kesilir. Büyük bir tencerede su, sirke, tuz ve şeker karıştırılarak kaynatılır. Kaynayan suya patlıcanlar eklenir ve 5-7 dakika kadar haşlanır. Patlıcanlar hafifçe yumuşamalıdır. Haşlanmış patlıcanlar soğuk su altında iyice yıkanır ve süzülerek fazla suyu alınır. Bir kâsede zeytinyağı, ezilmiş sarımsak, biber, lahana, yeşil domates karışım hazırlanır. Bu karışımı patlıcanların iç kısımlarına yerleştirilir. Patlıcanların içlerine doldurulur ve patlıcanların iç malzemesi dökülmemesi için dışına asma yaprağı sarılır ve pamuklu veya keten iplerle bağlanır. Patlıcanların üzerine kalan zeytinyağı karışımı dökülür, bidonlara yerleştirilir ve kapağı sıkıca kapatılır. Bidon serin, kuru ve güneş ışığı almayan bir yerde 15-20 gün kadar bekletilir. Turşu olgunlaştığında dilimleyerek sulu yemeklerin yanında servis yapılır. Kişisel tercihlere bağlı olarak malzemeler ve baharatlar değiştirilebilir. Dolma patlıcan turşusu, Balkan göçmenlerinin geleneksel bir yemeğidir. Mevsim sebzelerinin bol olduğu aylarda, evlerde göçmen kadınlarının birbirleri ile yardımlaşarak kış hazırlıkları arasında önceki zamanlara göre az da olsa hala yapılmaktadır.

Ahlat (Yabani Armut) Turşusu



Resim 32: Ahlat (Yabani Armut) Turşusu , (Mustafakemalpaşa, Kosova Köyü)

Kaynak: Yazarın kendi arşivinden

Kullanılan Malzemeler: 3 kg Ahlat (yaban armudu), 10 litre su.

Yapılışı: Yıkanan ahlatlar, genişçe ve ağzı kapanabilen temiz bidonlara koyulur. Üzerine içilebilir su koyularak bidonun kapağı kapatılır. Ahlat turşusu karanlık ve serin bir yerde 3 ayda doğal fermantasyon yoluyla hazır hale gelmektedir. Fermantasyonun hızlı bir şekilde ilerlemesi için istenirse bidonlar, günün belirli saatlerinde güneşte bir süre bekletilebilmektedir. Bu haliyle bir ay gibi bir sürede ahlat turşusu hazırlanabilmektedir.

Bulgaristan Göçmenlerinin yemek kültürüne mensup kişilerin aktardığına göre bu yiyecek, ahlatların fermente olmuş ekşi suyunun içine toz şeker katılarak ve özellikle tuzlu hamur işlerinin yanında soğukluk denen bir içecek olarak tüketildiği görülmektedir. Göçmen yemek kültüründe ahlatın buruk bir tada sahip olmasından dolayı, bu meyvenin kendisinin tüketilememesi ve suyunu içerek bu meyveden faydalandıklarını söylemek mümkündür.

Dolma Kırmızı Biber Turşusu

Kullanılan Malzemeler: 5 kg kırmızı Salça (Kapyra) biberi, 1 adet orta boy lahana, 1 kg yeşilbiber, 1 bağ yeşil kereviz yaprağı, 2 baş sarımsak, 2 litre üzüm sirkesi ve yeterince tuz.



Resim 33: Dolma Kırmızı Biber Turşusu

Kaynak: Yazarın kendi arşivinden

Yapılışı: Kırmızı salçalık biberlerin iri ve düzgünce olanları seçilir. Biberler yıkandıktan sonra sap kısımlarının hemen altından kesilir ve içlerindeki tohumları temizlenir. Lahana ince ince doğranır. Yeşilbiber ve kereviz sapları da uygun büyüklükte doğranır. Sarımsaklar ayıklanır ve iki-üç parçaya bölünür. Doğranan lahana, biber, sarımsak ve kereviz karıştırılır ve bu karışım, kırmızıbiberlerin içine doldurulur. Biberlerin iç malzemenin dökülmemesi için üst kısımları yukarıda olacak şekilde ağzı geniş bir bidona dikkatlice yerleştirilir. Sirke, su ve tuz ile hazırlanan salamura, biberlerin üzerine çıkacak kadar doldurulur ve bidonun kapağı sıkıca kapatılarak olgunlaşana kadar, serin ve karanlık bir alanda muhafaza edilir. Özellikle kış aylarında sevilerek tüketilen bu turşu, göçmen yemek kültüründe sıklıkla yapılan turşular arasında yer alır.

Koruklu Kavun Keleği Turşusu

Kullanılan Malzemeler: 3 kg olgunlaşmamış kavun keleği, 1 kg olgunlaşmamış üzüm(koruk).1/2 kg yeşil elma, 1 su bardağı nohut, yeterince su.



Resim 34: Koruklu Kavun Keleği Turşusu

Kaynak: Yazarın kendi arşivinden

Yapılışı: Tüm malzeme yıkanır. Elmalar ince dilimler halinde doğranır. Kavun kelekleri doğramadan, uygun büyüklükte ve ağzı geniş bir bidona koyulur. Üzerine elma dilimleri, nohut ve koruklar ilave edilir. Tüm malzemenin üzerine çıkacak kadar içme suyu ilave edilir. Bidonun kapağı kapatılarak doğal fermentasyona bırakılır. Bu turşunun yapımında sirke kullanılmamaktadır. Mayaların ihtiyacı olan şeker elmanın

içinde yer alan doğal şekerden karşılanır. Koruklu kavun keleş turşusu, kışın çoğunlukla sıcak sulu yemeklerin yanında servis edilir.

Yeşil ve Siyah Zeytin Turşusu



Resim 5: Yeşil ve Siyah Zeytin Turşusu (Salamurasız Olgunlaştırma)

Kaynak: Yazarın kendi arşivinden

Kullanılan Malzemeler: 4 kg yarı olgunlaşmış zeytin, 4 kg yeşil zeytin1 su bardağı kalın salamura tuzu, yarım çay bardağı üzüm sirkesi, yarım çay bardağı sıvıyağ ve 5 litrelik boş su şişesi, su.

Yapılışı: Siyah zeytinler temizlendikten sonra, boş su şişesinin yarısına kadar doldurulur ve üzerine yarım su bardağı kalın salamura tuzu ilave edilir. Geri kalan zeytinler şişeye doldurulur. Üzerine kalan tuz ile sirke ve sıvıyağı eklenir. Şişenin kapağı kapatılır ve şişe her gün en az bir kez sallanarak zeytinlerin olgunlaşması sağlanır. Bu şekilde siyah zeytinin yenilebilir duruma gelmesi bir veya bir buçuk ay içerisinde gerçekleşmektedir. Yeşil zeytinler yıkandıktan sonra bıçakla çizilir veya uygun bir yöntemle kırılır. Çizme veya kırma işleminden sonra zeytinler boş su şişesine koyulur ve zeytinlerin üzerini geçecek kadar sadece temiz su ilave edilir ve şişenin kapağı kapatılır. Zeytinler sararıp, istenen olgunluğa gelene kadar suyunun her gün değiştirilmesi ile turşunun yapımı tamamlanmış olur.

Mustafakemalpaşa ilçesi ılıman iklimi ile zeytin yetiştiriciliğinin az da olsa olduğu yerler arasında yer almaktadır. İlçe halkı kendi ihtiyacını karşılayacak kadar da olsa zeytin yetiştiriciliği yaptığından, bölgede salamuralı ya da salamurasız turşu

yöntemleri kullanılarak hazırlanan bu meyve ilçe halkının sofralarında bolca yer almaktadır.

Közlenmiş Biber ve Patlıcanlı Kahvaltı Sosu (Lutenitsa)



Resim 6: Közlenmiş Biber ve Patlıcanlı Kahvaltı Sosu (Lutenitsa)

Kaynak: Yazarın kendi arşivinden

Kullanılan Malzemeler: 12 kilo kırmızı Kapyra biber (közlenmiş ve kabukları soyulmuş), 8 kilo domates (salçalık uzun domates), 6-7 kilo top patlıcan (közlenmiş ve kabukları soyulmuş), 1,5 kilo havuç (ince dilimlenmiş ve az su ile haşlanmış), 1,5 lt ayçiçek yağı, 3-4 kaşık toz şeker, tuz, isteğe bağlı olarak sarımsak, karabiber, kekik, kırmızı pul biber koyulabilir.

Yapılışı: Öncelikle biberler ve patlıcanlar közlenir ve kabuklarını soyulur. İri parçalara bölünür. Domatesler yıkanır, kabukları soyulur ve küçük küpler halinde doğranır. Domatesler suyu azalana kadar kısık ateşte pişirilir. Pişen domateslerin üzerine doğranmış közlenmiş biberler ve patlıcanlar eklenir. Tüm malzeme karıştırılarak kısık ateşte iyice pişirilir. Sosun içine ay çiçek yağı azar azar katılmak suretiyle ilave edilir. İstenen kıvama geldiğinde toz şeker ve damak tadına göre azar azar tuzu ilave edilir. Hazırlanan sos sıcak iken Temiz ve içi kuru kavanozlara doldurulur. Kavanozun

kapağı sıkıca kapatılıp, 15 dk kaynayan suyun içinde kaynatılır. Sonra ters çevrilerek soğumaya bırakılır Genellikle kış aylarında tüketilmek üzere uzun süre saklanabilir.

2.5.2.7. Tören Yemekleri

Mustafakemalpaşa ilçesinde yaşayan göçmenlerin tören yemekleri ile yerel yemek kültürü arasında büyük benzerlikler olduğunu söylemek mümkündür. Her ne kadar farklı coğrafyalarda yaşayıp bu topraklara göç etmiş insanlar olsalar da geçen zamanla ve yapılan evliliklerle tam bir kültür kaynaşması olduğu görülmektedir. Ortak inanç ve ortak Türk kimliğinin var olması nedeniyle, bazı ufak farklılıklar dışında göçmenlerin tören yemeklerinin günümüz koşullarında yerel yemek kültürü üzerinde etkisini yitirdiği görülmektedir. Örneğin; dini bayramlarda yapılan cevizli baklavanın, Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültüründe daha basit hali ile hazırlanırken, günümüzde ilçede yaşayan göçmenlerin yerleştikleri bu yerdeki yapılışını benimsedikleri görülmektedir. Aynı şekilde helva yapım tekniklerinde de kullanılan malzemelerde bazı değişikliklerin olduğu bilinmektedir. Göçmenlerin yemek kültüründe un helvası ve meyvelerle tatlandırılarak yapılan tatlılar görülürken, törenlerde yerel halkın yemek kültüründe görülmekte olan sütlü irmik helvasının yapımında pancar şekeri kullanımının fazla olduğu görülmektedir. Bölgedeki Türk ve Anadolu mutfak kültürünün yerel yemek kültürü üzerinde daha baskın olduğu bilinen bir gerçektir.

Mustafakemalpaşa'nın tören yemeği dendiğinde ilk akla gelen keşektir. Anadolu mutfak kültürüne ait olan bu yemek ilçede yaşayan hem yerel halkın hem de göçmenlerin evlenme ve sünnet cemiyetlerinde sıklıkla yapılan yemekler arasında yer alır. Ayrıca ilçede bu tören yemeğinin adını taşıyan bir festival de bulunmaktadır. İlçede Türk Kültürünün yaşatılması ve tanıtılması amacıyla 2024 yılı Mart ayında Türk Dünyası Yörük Türkmen Birliği'nin bünyesinde faaliyetlerini sürdüren Mustafakemalpaşa Yörük Manav Türkmen Kültür ve Yardımlaşma Derneği tarafından, 10 gün süren Türk Dünyası 1. Keşkek Festivali düzenlenmiştir. Bu etkinlik Türk kültürü ile yerel yemek kültür değerlerinin yaşatılması amacıyla Bursa Büyükşehir Belediyesi ve Mustafakemalpaşa Belediyesi tarafından desteklenerek sürdürülmesi düşünülmektedir (Türk Dünyası Yörük Türkmen Birliği, 2024).



Resim 37: Türk Dünyası 1.Keşkek Festivali, (URL-29)

Mustafakemalpaşa'nın yemek kültürü üzerinde önemli bir etkiye sahip olduğu bilinen Bulgaristan göçmenlerinin yerel yemek kültüründe olan lokma dökme geleneğini benimsedikleri ve kendi kültürlerine ait kolaç ve pita ekmeğini yapmayı azalttıkları görülmektedir. Bulgaristan göçmenleri dini bayram günlerinde yerel yemek kültüründen farklı olarak kuzu etinden yapılan kapamanın, eskisi kadar olmasa da genellikle tavuk kullanarak halen pişirdikleri yemekler arasında olduğu görülmektedir.

3. GÖÇMEN KÜLTÜRÜNÜN YEMEK KÜLTÜRÜNE ETKİLERİ

Göç ile karşılaşan topluluklar arasında ekonomik, kültürel ve toplumsal açıdan çeşitli değişimler yaşandığı bilinen bir gerçektir. Bu araştırmanın konusuna giren Balkan kökenli göçmenlerin yerleştikleri kasaba ve köylerde, uzun bir süre Balkanlar'daki yaşam tarzlarını sürdürdükleri ve yeni yerleşim alanlarında ciddi beslenme ve barınma sorunlarıyla karşılaştıkları bilinmektedir. Bu sorunların çözümü için Türkiye'de Mübadele İmar ve İskân Vekili Mustafa Necati Bey ve Hilâl-i Ahmer önemli çalışmalar yapmıştır. Göç edenlerin zamanla yeni yerleştikleri bölgelere alışmaları ve kaynaklarının artması, kültürel etkileşimin başlamasına olanak sağlamıştır (Arı, 2014: 94)

Göç edenler, sahip oldukları geleneksel değerleri ve kültürel mirası korumaya ve yeni nesillere aktarmaya çalıştıkları görülmektedir. Mal ve mülklerinin hepsini göç ederken taşıyamamış olmalarına rağmen yeni yerleştikleri bölgelerde konuştukları dili çocuklarına öğretmeye çalıştıkları, kendi müziklerini yaptıkları ve kendi yemeklerini pişirdikleri bilinmektedir. Tarihi süreçte yaşanan göç hareketleri Balkanlar'da yaşayan Müslümanların geleneklerini, adetlerini, yeme içme alışkanlıklarını ve mutfak kültürlerini Anadolu'ya taşımalarına olanak sağlamıştır. Bu sürecin Anadolu'da yaşayan yerli insanların yeme içme alışkanlıklarını ve sofr düzenlerini zenginleştirerek yeni bir renk kattığı görülmektedir.

Sosyokültürel yapı başta olmak üzere toplumun tüm dinamiklerini derinden etkileyen göç, Marmara bölgesi Bursa ili Mustafakemalpaşa ilçe merkezi ve köylerinin yeme içme alışkanlıklarını da etkilemiştir. Göçmenler Balkan coğrafyasının zenginlikleri ile yoğrulan yemek kültürlerini yerleştikleri bu bölgede tanınmasını sağlamıştır. Özellikle pırasalı börekleri ile Arnavutlar, yine börek ve hamur işlerinde kendilerine özgü farklı hazırlanma teknikleri olan Boşnaklar, közlenmiş biber ve domates ile hazırlanan sosları; etli lahana sarması ve kendilerine özgü hazırladıkları tarhana çorbaları ile Bulgaristan göçmenleri yemek kültürlerini Mustafakemalpaşa ilçe ve köylerine taşımayı başarmışlardır. Bu bilgiler ışığında yemek kültürünün; bir toplumun etnik ve dini değerlerini yansıtmakla birlikte, göç edilen coğrafyada bu alışkanlıkların sürdürülmesini sağlayan en önemli faktörlerden biri olduğunu söylemek mümkündür.

Göçle gelenlerin bölgede yaşayan toplumla zamanla geçiştirmiş oldukları etkileşimler sonucunda bir kültür kaynaşması olduğu bilinen bir gerçektir. Kültür kaynaşmasının yaşanmasında aynı dine mensup iki farklı kültürün dini ritüeller ve günlerde bir araya gelmeleri, komşuluk diyalogları ve zamanla karşılıklı yapılan evliliklerin önemli bir rolü olduğu görülmektedir.

3.1. Bulgaristan Türk Göçmenleri Yemek Kültürünün Yerel Yemek

Kültürüne Etkileri

Mustafakemalpaşa ilçesinde göç hareketleri sonrası nüfusun demografik yapısı büyük oranda değişmiştir. İlçe merkezinde ve kırsal bölgelerinde sadece göçmenlerin kurduğu yerleşim alanlarının olduğu bilinmektedir. Göçmenler geldikleri coğrafyadaki zengin ürün çeşitliliğini ilk zamanlar bu bölgede bulamasalar da gelişen yaşam koşullarının etkisiyle, kendi kültürlerine ait yemeklerini yerli ürünlerle yeniden yorumlayarak yapmaya devam etmişlerdir. Örneğin Bulgar göçmenlerinin göç öncesi hamur işleri arasında en fazla yer alan ısırgan otu böreğini, Mustafakemalpaşa'ya yerleştikten sonra (yapmayı tamamen bırakmasalar da) ispanakla yapmaya devam ettikleri bilinmektedir.

Bölgede yaşayan yerli halkın (Manav, Yörük, Türkmen) başlıca geçim kaynakları incelendiğinde, büyük oranda büyük ve küçükbaş hayvancılık yaptıkları görülmektedir. Tarım faaliyetleri ise her hane halkının tüketebileceği kadar tahıl ürünlerini ettiklerini söylemek mümkündür. Hayvancılığın dağlık arazilerde daha rahat yapıyor olması bu alanlarda yaşamayı seçmelerinde önemli bir etkisi olmuştur. Sulu tarım ürünleri olan sebze ve meyveleri yetiştiremeyen bu insanların, yemek kültürlerinde sebze ve meyveden yapılan yemeklerin olduğu pek söylenemez. Sebze ve meyve yetiştiriciliği yönünden zayıf olan yerli halkın bu yönlerini bölgeye gelen göçmenlerden görerek zamanla geliştirdikleri ve beslenme tercihleri arasında yer verdikleri bilinmektedir. Günümüzde yerli halkın yemek kültürlerindeki bir başka değişim ise baharat kullanımının göçler sonrası yaşanan etkileşimle artmış olmasıdır. Mustafakemalpaşa'ya gelen göçmenlerin yeni bir düzen kurma çabaları ile bölgenin tarıma elverişli arazilerinde iskân edilmiş olmaları ve tarımsal üretim alanında bildiklerini uygulamaları, yeni ürünleri yetiştirerek hem bölgenin ekonomik

kalkınmasına hem de tarımsal alandaki çeşitlilik ile yeme içme alışkanlıklarını değiştirip zenginleştirmesine büyük katkı sağladıkları yadsınamaz bir gerçektir.

Yemek kültürü; bir toplumun geçmişten gelen gelenekleri, coğrafi özellikleri, iklim koşulları, tarım ürünleri, dinî inançları, sosyal yapıları ve tarihi geçmişiyile şekillenen bir yapıdır. Yemek kültürünün toplumu oluşturan diğer kültürler üzerinde çeşitli etkileri bulunmaktadır. Bulgaristan Türk göçmenlerinin Mustafakemalpaşa'nın yerel yemek kültürü başta olmak üzere bölgede yeniden şekillenen kültür değerleri üzerindeki etkilerini aşağıdaki gibi sıralamak mümkündür. Bunlar sırasıyla:

- **Toplumsal bağlar ve iletişim üzerine etkisi:** Yemek kültürünün, insanları bir araya getiren ve toplumsal ilişkilerin güçlenmesine katkı sağlayan bir araç olduğu ve birlikte yemek yemenin, aile içi ve toplumsal ilişkilerin pekiştirilmesine yardımcı olduğu görülmektedir. Aynı zamanda farklı kültürler arasında iletişim ve anlayışı artırdığını söylemekte mümkündür.
- **Kimlik ve kültürel miras üzerine etkisi:** Yemek kültürü, bir toplumun değerlerini, inançlarını ve tarihini yansıtarak benzersiz bir kimlik oluşturmaya ve o toplumun kimliğinin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Yemek kültürü aynı zamanda toplumun geçmişini, geleneklerini ve kültürel mirasını günümüz ve gelecek nesillere yansıtmaktadır.
- **Sağlık ve beslenme üzerine etkisi:** Yemek kültürüne ait özellikler, o toplumun sağlık ve beslenme alışkanlıklarını da belirlemektedir. Coğrafi koşullar, tarım ürünleri ve iklim gibi faktörler, beslenme alışkanlıkları üzerinde önemli derecede etkiye sahiptir. Yemek kültürüne ait bazı unsurların, sağlıklı ve dengeli beslenmeyi teşvik ettiği veya bazı sağlık sorunlarına neden olabildiği bilinmektedir.
- **Ekonomi ve ticaret üzerine etkisi:** Yemek kültürü, tarım faaliyetleri ile gıda üretimi ve ticaret üzerinde önemli bir etkiye sahiptir. Belirli yemeklerin popülerliği, o yemeğin yapımında kullanılan tarım ürünlerinin yetiştirilmesi ve ticaretinin artmasına yol açabilmektedir. Ayrıca, gıda endüstrisi ve restoran sektörü gibi ekonomik faaliyetlerin şekillenmesinde de etkili olmaktadır.
- **Turizm ve tanıtım üzerine etkisi:** Yemek kültürü, bir ülkenin veya bölgenin turizm potansiyelini artırabilecek etkiye sahiptir. Yöresel yemeklerin ve geleneksel mutfakların, turistler için önemli bir çekim faktörü olduğu bilinen bir

gerçektir. Bu da ekonomik açıdan bir gelir kaynağı oluşturmaktadır ve bir ülkenin veya bölgenin tanıtımına önemli derecede katkıda bulunabilmektedir.

Bu bilgiler yemek kültürünün, bir toplumun tarihî, sosyal, ekonomik ve kültürel yapısını derinden etkileyen ve yaşayan bir olgu olarak korunması gereken değerler bütünü olduğunu gözler önüne sermektedir. Sıralanan tüm bu etkiler, zaman içinde değişebildiği gibi yeni kültürel etkileşimlerle de şekillenmeye devam etmektedir.



4. UYGULAMA VE ANALİZ

Araştırmanın bu bölümünde Bulgaristan göçmeni ve yerel halktan katılımcılardan mülakat yöntemiyle toplanan veriler nitel yöntemlerle analiz edilerek tespit edilen bulgular ortaya konulmuştur.

4.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Araştırmaya 5'i göçmen 5'i yerel halktan olmak üzere 10 kişi katılmıştır. Katılımcıların 1'i erkek diğerleri ise kadındır.

Tablo 1: Katılımcıların Demografi Özellikleri

Kod	Cinsiyet	Yaş	Öğrenim Durumu	Medeni Durum	Ataları Nereli	Kendi Kültüründen mi Evli	Çocuk Sayısı
BK1	Erkek	65	Yüksek Okul	Evli	Bulgaristan Şumlu	Evet-Bulgaristan Göçmeni İle Evli	2
BK2	Kadın	70	İlkokul	Evli	Katılımcının Annesi Yerli Kültür, Babası Bulgaristan Muhaciri / Şumlu/93 Harbi	Evet-Bulgaristan Göçmeni İle Evli	3
BK3	Kadın	71	Lise Terk	Dul	Bulgaristan/İslimye/ Sliven Kasabası	Evet	2
BK5	Kadın	61	Yüksek Okul	Evli	Bulgaristan Kırcaali	Hayır-Bursa 'nın Yerli Olan Bir Ailenin Oğlu İle Evliyim	2
YK1	Kadın	60	İlkokul	Bekar	Kafkasya'dan Gelmişler	Evli Değilim	Yok
YK2	Kadın	61	Okula Gitmemiş	Evli	Dedelerim Elazığ-Kürk İlçesinden Diyarbakır'a Göç Etmiş	Bulgaristan Göçmeni İle Evliyim	3

YK3	Kadın	53	İlkokul	Evli	Kendi Annem Yörük (Balıkesir/Kepsut), Babam Bulgaristan Muhaciri	Annesi Bulgaristan göçmeni, Babası Gürcü Göçmeni Olan Biri İle Evliyim	2
YK4	Kadın	60	İlkokul	Bekar	Kafkasya'dan Gelmişler	Evli Değilim	Çocuğu m Yok
YK5	Kadın	60	İlkokul	Evli	Atalarım Batum Gürcü Göçmeni. Ben Artvinliyim, Bu Köye 1982 Yılında Gelin Geldim.	Babası Gürcü Göçmeni, Annesi Bulgaristan Göçmeni biri İle Evliyim	2

Katılımcıların hepsi 50 yaşın üzerinde olup içinde yaşadığı toplumun yemek kültürünü yeterince görmüş ve tecrübe etmiş yaş aralığında olan kişiler olduğu görülmektedir. Hatta Bulgaristan Göçmeni katılımcılar açısından bu durumu, “geçmişini görüp geçirmiş” tecrübeli bireyler olarak yorumlamak mümkündür. Katılımcılardan göçmen olanların yerli halk ile evlilik ilişkisi içerisinde olanlar olduğu gibi yerli halktan bazı kişilerin de Marmara Bölgesi dışındaki yörelerden uzun zaman önce göç eden farklı yaşam ve yemek kültürlerine sahip kişiler olduğu görülmektedir. Araştırma örnekleminin göçmen tarafının günümüzde aile ilişkileri ile yerleşmeye başladığı, yerli halktan olanların ise kökenleri itibarıyla farklı kültürlerle bağları olan kozmopolit bir karaktere sahip olduğu görülmektedir. Örneğin yerli halktan bir katılımcının esasen Kafkas göçmeni ve Gürcü asıllı olduğu görülürken bir başka katılımcının ise Elazığ-Diyarbakır kökleri ile Güneydoğu Anadolu kültür kodlarına sahip olduğu görülmektedir. Özellikleri açısından araştırma örneklemindeki bireylerin kültürler arası etkileşimi temsil etme açısından doğru örnekler olduğu ve verdikleri cevaplardan da anlaşıldığı üzere kültürel kaynaşmayı temsil ettikleri görülmektedir. Örneklemin bireylerinin temsil ettiği kültürlere bakıldığında zaman Bulgaristan Türkleri ve yerel halkın sahip olduğu Türk Kültürü haricinde Elazığ-Diyarbakır yöresine özgü izler, Yörük Türkmen Kültürü, Artvin yöresiyle ilişkili Gürcü kültürü karşımıza çıkmaktadır. Dolayısıyla katılımcıların yemek menüsünün oldukça çeşitli olduğu, araştırma

kapsamında ele alınan gelenekler bakımından büyük bir çeşitliliğin ortaya çıktığı görülmektedir.

4.2. Göçmenlere Ait Yemek Çeşitleri ve Bilgi Kaynakları

Katılımcılara “Bulgaristan göçmen yemeklerini yapmayı biliyor musunuz?” sorusu yöneltilmiştir. Ayrıca katılımcılara bu yemekleri kimlerden öğrendikleri ve hangilerini daha çok sevdikleri, yaptıkları sorulmuştur. Bulgaristan göçmenlerinin verdikleri cevaplar, göçmen katılımcıların birçok yemeği bildiğini ve yapmaya devam ettiğini, yerli katılımcıların da çok sayıda Bulgaristan göçmen yemeklerini bildiği görülmektedir. Yerli halkın bu yemekleri komşuluk ilişkileri ve evlilik ilişkileri çerçevesinde öğrendikleri ve severek yaptıkları tespit edilmiştir.

Katılımcılardan alınan cevaplar doğrultusunda öne çıkan yemekler aşağıdaki gibidir.

Tablo 2: Katılımcıların Yemek Kültürü ve Bilgi Kaynakları

Katılımcı	Yemek Adı	Öğrenilen Kişi	Notlar
BK1	Kapama (kuzu etli)	Anne	
BK2	Kapama (kuzu etli, pirinçli)	Kayınvalide	
BK3	Bamya (kuzu etli), ekşili lahana sarması, ekşili kapuska	Kayınvalide	
BK4	Kaşe yemeği (Pomaklara özgü tavuklu ve sucuklu bir yemek), kuru erik aşısı, bulamaç ve kaçamak yemekleri	Baba anne	
BK5	Zemelek adındaki makarna ters yüz böreği, kapama	Anne ve yakın akrabalar	
YK1	Kaçamak, mantı, Arnavut böreği	Komşular	
YK2	Kırma börek, çarşaf börek, düğün çorbası	Kayınvalide	Kendisi Elazığ kökenli, eşi Bulgaristan göçmenidir.
YK3	Dızmana, kırma pide, hamur işleri,	Kayınvalide	

	yoğurtlu yumurta	
YK4	Hamur işleri, kaçamak	Komşular, Bulgaristan göçmenleri, göçmenlerle evlenen akrabalar
YK5	Pita, lahana, dızmana, kırma pide, dızmana	Bulgar göçmenleri

Katılımcıların verdiği cevaplar, komşuluk ilişkileri, evlilik gibi sosyal kurumlar aracılığıyla yemek kültürünün bir toplumdan başka bir topluma geçtiğine işaret etmektedir. Yerel halktan katılımcıların birçok Bulgaristan göçmen yemeğini biliyor olması ve severek yaptıklarını söylemesi, bu geçişin somut bir kanıtıdır.

4.3. Göç Sonrası Mutfak Kültüründeki Değişimler

Katılımcılara göç sonrası mutfaklar arası etkileşimin hangi boyutlarda gerçekleştiğini anlamak için sorular yöneltilmiştir. Katılımcıların (hem göçmenlerin hem yerli halktan olanların) diğer kültürlerin yemeklerini bildiği görülürken “Diğer kültürlerin yemekleri ile sizin yemek kültürünüz arasında bir etkileşim var mı?” sorusuna genel olarak “Evet” cevabını verdiği görülmektedir.

Katılımcıların etkileşimle ilgili yöneltilen soruyu “**baharat kullanımı, sebze ve meyve kullanma sıklığı ve pişirme yöntemleri**” gibi karakteristikler üzerinden cevaplaması istenmiştir. Alınan cevaplar yerel mutfaktaki baharat, sebze ve meyve kullanımının çok daha yaygın olduğunu, Bulgaristan göçmen yemek kültürünün bundan etkilendiğini göstermektedir. Pişirme yöntemi konusunda ise göç dolayısıyla göçmenlerin bazı yöntemlerinin geride kaldığı anlaşılmaktadır. Öte yandan teknoloji ve değişen sosyokültürel yapı etkisiyle her iki tarafın da pişirme araçları ve yöntemlerinin önemli ölçüde değişime uğradığı görülmektedir.

Tablo 3: Göç Sonrası Yemeklerde Değişimler

Katılımcı	Baharat	Sebze-Meyve	Pişirme Yöntemi
BK1	Yerel halk daha fazla kullanıyor	Burada çeşit daha fazla, arttı.	Odun ateşi ve çömlekten tüplü ocağa geçiş
BK2	Yerel halktan baharat ağırlıklı birçok yemek öğrenilmiş	Pırasa, kızılbacak otu, ekşikulak ve eyşice otundan yemekler öğrenmiş	
BK3	Çipriska Türkiye’de yok, getiriyor.	Enginar yapmayı öğrenmiş	Baklavayı yerli halk gibi yapmaya başlamış
BK4	Sumak, biberiye gibi birçok baharatı burada öğrenmiş	Yemeklerde sebze meyve kullanımı artmış	Bulgaristan’da kızartma ve kavurarak yapma yayginken şimdi fırında pişirme yapıyor
BK5	Kayınvalideden çeşitli baharatların kullanımı öğrenilmiş, Manav (Tatar göçmeni) tarhanası diye bilinen bir tarhana çeşidi öğrenmiş.	Sebze çeşidi artmış, bildiği bazı sebzeleri burada bulamıyor.	Bulgaristan’da önden kavurma yapılırken burada artık çiğden pişiriyor
YK1	Bulgar göçmenleri fazla baharat kullanmıyor	---	---
YK2	Bizde baharat daha yaygın	Mutfak kültürü Güneydoğu kökenli ancak şu an yaşadığı yerin yemeklerini de öğrenmiş	Kök kültüründe et daha çok iken şu an yaşadığı yörede hamur işleri öğrenmiş
YK3	Göçmenlere göre daha fazla baharat kullanıyoruz	Erik aşısı ve ayva aşısını göçmenlerden öğrenmiş	Fırın yemeklerini göçmenlerden öğrenmiş
YK4	Benzerlik var	Benzerlik var,	Göçmenler bazı Çerkez yemeklerini öğrenirken biz de onlardan bir çok yemek öğrendik
YK5	Çipriskayı göçmenlerden görmüş ancak pek kullanmıyor	Erik aşısını Bulgar göçmenlerinden öğrenmiş	Yemeği biraz pişirdikten sonra fırınlamayı Bulgar göçmenlerinden öğrenmiş

Katılımcıların cevaplarına bakıldığı zaman; Bulgaristan göçmenlerinin yerel halka göre daha az baharat kullandığı ancak buraya geldikten sonra birçok baharatı yerel halktan öğrenerek kullanmaya başladığı görülmektedir. Benzer şekilde buradaki sebze çeşitliliğinin daha fazla olmasının da etkisiyle Bulgaristan’da olmayan bazı meyve ve sebzelerin yemeklerde kullanımını, komşuları aracılığıyla burada öğrendiklerini ifade etmişlerdir.

Pişirme yöntemleri konusunda ise iki farklı değişim söz konusudur. Bunlardan birincisi teknolojinin de etkisiyle eski taş ve toprak fırın usullerinin yerini tüplü ocak türü olan yeni pişirme araçları ve yöntemlerinin almasıdır. İkincisi ise yerel halkın kullandığı yöntemlere geçişin olmasıdır. Yerel halktan katılımcıların cevapları da yemek kültürleri arasındaki etkileşimin varlığını onaylar niteliktedir. Yerli katılımcıların cevaplarına göre yerel halkın baharat kullanımı daha fazla olup, sebze yemekleri konusunda göçmenlerden erik aşısı ve ayva aşısı gibi yemekleri yapmayı öğrendikleri görülmüştür. Pişirme yöntemleri bakımından ise yerli halkın Bulgaristan göçmenlerini daha fazla etkilediği ancak birçok kişinin de göçmenlerin Bulgaristan’daki pişirme usullerinden olan biraz pişirdikten sonra fırınlama yapmayı öğrendiği görülmektedir. Katılımcıların verdiği cevaplar yemek kültürlerinin zaman içerisinde birbirini etkileyerek bir kaynaşmaya, ortaklaşa yeni bir yemek kültürü yaratmaya doğru yöneldiğini göstermektedir.

4.4. Yemek Kültürünün Korunması

Araştırmada Bulgaristan göçmeni katılımcılara yemek kültürlerini korumaya yönelik sorular yöneltilmiştir. Katılımcıların hepsi, “Evet, korunması gerekir” diyerek yemek kültürlerinin korunması gerektiğini onaylar nitelikte cevap vermiştir. Yemek kültürlerinin korunması konusunda hem fikir olan göçmenlerin bu korumanın nasıl sağlanması gerektiği ile ilgili düşünceleri ise yeni nesillere aktarımla ilgilidir. Alınan bazı cevaplar aşağıdaki gibidir;

BK1: Çocuklarıma ve torunlarıma öğrettim.

BK2: Kızlarıma, arkadaş ve komşularıma öğretiyorum.

BK5: Çocuklarıma ve gelinime öğrettim.

Koruma faaliyetlerine katılım konusundaki soruya ise **BK1, BK2, BK3 ve BK5** “Hayır, herhangi bir koruma ve kayıt altına alma faaliyetine katılmadım” cevabını vermiştir. Katılımcı **BK4** ise köydeki manda evinin kuruluşuna katıldığını, bildiği yemekleri yapıp köye gelen misafirlere ikram ettiğini, köyde kurulan kooperatifte görevler üstlendiğini ve bu şekilde tanıtım yapmaya çalıştığını belirtmiştir.

Katılımcıların cevaplarından anlaşıldığı üzere hepsi yemek kültürünün öğretilmesi, sürdürülmesi konusunda düşünce olarak hassasiyet göstermektedir. Bunu sağlamak için hepsinin çocuklarına, gelinlerine, arkadaş ve çevresine bildikleri yemekleri yaparak tattırdıkları görülmektedir. Ancak koruma ve kayıt altına alma konusuna yönelik belirli bir çalışmada yer almadıkları da anlaşılmaktadır. Köy gibi küçük yerleşim yerlerinde yaşıyor olmanın bunda etkisinin olması mümkündür. Çünkü sosyal ve kültürel organizasyonların gerçekleştirildiği yerlere bakıldığında zaman hemen her yerde bu tip faaliyetler nüfusun daha kalabalık olduğu yerleşim yerlerinde mümkün olmaktadır.

4.5. Başka Kültürlerin Yemeklerini Bilme ve Yapma

Göçmenlere “Diğer kültürlerin yemeklerini biliyor musunuz?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların cevapları genellikle “bilmiyorum, fazla bilmiyorum” şeklindedir. Ancak bazı katılımcıların komşularından tattıkları bazı yemekleri çok beğendiği için öğrenerek yapmaya başladığı da görülmektedir.

BK3: Fazla bildiğimi söyleyemem. Ancak enginar yemeği ile baklavayı buradakilerin yaptığı gibi yaparım.

BK4: Evet, bazılarını biliyorum. Arnavut usulü Büryan yapmayı öğrendim (kapama gibi).

BK5: Güneydoğu Anadolu mutfağından Fellah köftesini yapmayı biliyorum. Komşularımda yemiştım, çok beğendiğim için nasıl yapıldığını öğrendim.

4.6. Sofra Adabındaki Etkileşim ve Değişim

Araştırmada Bulgaristan göçmenlerine “Bulgaristan muhacir mutfağında / kültüründe sofra adabları nelerdir?” sorusu yöneltilmiş ve devamında bu adap ve kültürdeki değişim ve yenilikleri tespit edici sondaj sorular sorulmuştur.

Tablo 4: Göç Sonrası Sofra Adabındaki Değişimler

Katılımcı	Terkedilen adetler	Değişen adetler/Yeni adetler	Değişime Etki Eden Faktörler
BK1	Yer sofrası ve orta tabaktan yeme alışkanlığı, yemeğe önce ailenin en yaşlı erkeğinin başlaması	Masada yemek yeme, herkesin kendi tabağının olması	Geniş ailenin dağılması, çekirdek aile, ortak konuttan bireysel konuta geçiş, iş hayatı
BK2	Tek tabakta bir arada ve yer sofrasında yeme adeti	Masada yemek yeme	Büyüklerin ölmesi, çocukların evlenip gitmesi
BK3	Aile üyelerinin birlikte yer sofrasında yemek yemesi, tek tabakta yeme	Masada ve kendi tabağında yemek yeme alışkanlığı	----
BK4	Herkesin sofrada olma zorunluluğu geleneği azaldı,	Yer sofrasının yerine masada yemek yeme	----
BK5	Ailenin bir arada olduğu, önce aile büyüğünün başladığı yer sofrasında yeme adetleri kalmadı	Masada ve herkes kendi tabağında	---

Katılımcılardan alınan cevaplar, göçmenlerin ana kültüründe var olan, önce ailenin en yaşlısının yemeğe oturması, yemeklerin geniş aile halinde bir arada ve genellikle yer sofrasında yenmesi, yemeklerin ortak kaplarda yenmesi gibi adetlerin yavaş yavaş ortadan kalktığını göstermektedir. Cevapların içeriğine bakıldığında zaman bu değişimin göç sonrası yerel kültürden etkilenmekten ziyade göç sonrası yıllardaki hayata ilişkin yeniliklerle alakalı olduğu görülmektedir. Yaşlı kuşakların ölmesi, bu sırada büyüyen çocukların evlenerek iş bulma, yeni bir yuva kurma gibi sebeplerle geniş

ailenin dışında çekirdek aileler oluşturması öne çıkan faktörlerdir. Bu durumu genel olarak geniş aileden çekirdek aileye geçişin etkisi olarak değerlendirmek mümkündür. Ayrıca bu konuda katılımcıların değinmediği genel bir etkiden de bahsetmek mümkündür.

Anadolu Türklerinde, özellikle kırsal kesimdeki sofrada adabında da 1990'lı yıllara yemekler geniş aile içinde, yer sofrasında ve ailenin en büyüğünün başlamasıyla yenilirdi. Fakat televizyonun evlere girmesi ile birlikte başta sofrada adabı olmak üzere aile içi birçok görgü kuralı çok hızlı bir değişime uğramıştır. Dolayısıyla göçmenlerde gözlemlenen bu değişimin sadece onlara özgü olmayan, sosyokültürel bakımdan değişim geçiren her topluma özgü evrensel bir olgu olduğunu söylemek mümkündür. Türkiye'nin geniş aile-çekirdek aile yapısı ve kır-kent nüfusuna ilişkin demografik dağılımın 1990'lı yıllardaki çarpıcı değişimi de bu olguyu doğrular niteliktedir. Bu genel dönüşümü de dikkate alınca göçmenlerin sofrada adabındaki dönüşümü sadece göçmen olmaları ve göç ettiği çevrenin etkisi ile açıklamak, dışsal koşulları yok sayarak yorumlamak eksik bir değerlendirme olacaktır.

4.7. Yemek Malzemesi, Pişirme Usulü ve Araç Gereç Değişiklikleri

Araştırmada hem göçmenlere hem yerli halka yemek kültüründe geçmişe göre yemek malzemesi, pişirme usulleri ve pişirme araç gereçlerinde ne gibi değişimlerin olduğu sorulmuştur. Her iki gruptaki katılımcıların cevapları özellikle yemek pişirme araç gereçlerindeki ve yöntemlerindeki “teknoloji” temelli değişime işaret etmektedir. Bu değişim kültürleri arası etkileşimden ziyade modernizmin mutfak kültürüne genel etkisi ile açıklanabilecek bir durumdur. Çünkü cevaplardan anlaşıldığı üzere geçmişin bakır, alüminyum kaplarının yerini çelik kaplar alırken taş-toprak fırınlarının yerini de tüplü ocaklar, elektrikli fırınlar almıştır. Bunlar da açıktır ki kısmen de maddi imkânlarla ilgili olan ve evrensel nitelikteki yemek kültürü değişiklikleridir. Türkiye'ye göç ettikten sonra yakın bir zamanda Bulgaristan'a ziyarete gitmiş olan **BK5**'in ilgili soruya verdiği cevap da bu durumunu doğrular niteliktedir. **BK5**: “Yakın zamanda Kırcaali'ye gittim. Evinde kaldığım ailede Bulgaristan'da da kolayca kaçıldığını gördüm. Eskiden yemekler odun ateşinde ve çömlek kaplarda uzun sürede pişirilirdi. şimdi doğalgazlı ocaklarda ve metal kaplarda pişiriliyor.”

Tablo 5: Yemek Malzemesi, Pişirme Usulleri ve Mutfak Araç Gereçleri

Katılımcı	Malzeme	Piştirme Yöntemi	Araç Gereç
BK1	Sebze kullanımını arttı	Elektrikli fırına geçiş	Borcam, düdüklü tencere
BK2	--	--	Toprak küpler, fiçılar terkedildi, alüminyum ve çelik kaplar
BK3	Kırmızı toz biberin yerini salça aldı,	Yemekler genelde zeytinyağlı yapılır oldu	---
BK4	---	Manda yoğurdundan tereyağı yapımı artık yok	Odun ateşinin yerini tüp gazlı ocaklar aldı
BK5	---	Kolaya kaçılıyor.	Odun ateşi ve çömlek kaplarda piştirme terkedildi, doğalgazlı ocaklar geldi
YK1	Hazır ve paket gıdalar arttı	Değişiklik yok	Çelik tencere gibi yeni ekipmanlar var
YK2	--	---	Bakır kapların yerini çelik kaplar aldı
YK3	---	---	---
YK4	---	---	---
YK5	---	---	Bulgar göçmenlerden ağaç tekne ve küpler vardı, ben de kullandım ama artık yok

Göçmen ve yerel halk katılımcılarının cevaplarına bakıldığında zaman her iki kesimde de eskiye ait bazı unsurların artık geride kaldığı görülmektedir. Özellikle mutfak araç gereçlerinde her iki tarafta da önemli bir değişimin olduğunu söylemek mümkündür.

4.8. Yemek Tercihlerini Etkileyen Faktörler

Katılımcıların yemek konusunda en çok lezzet kavramını tekrar ettikleri görülmektedir. “Yemek hazırlama sürecindeki tercihlerinizi etkileyen unsurlar nelerdir?” sorusuna göçmen ve yerli katılımcıların tamamı öncelikle “lezzetli olması”

şeklinde cevap vermektedir. Ayrıca yemeğin kolay yapılabilir olması da önemli bir tercih unsurudur. Alışkanlıklar ile eldeki malzemeyi değerlendirmek ise bir diğer tercih unsurudur. Alınan cevaplarda yerel halktan katılımcılarda “misafir” faktörünün de önemli bir unsur olduğu görülmektedir. Katılımcılar aile içinde lezzetli, kolay yapılabilir yemekleri tercih ederken, misafir gelmesi halinde ise masraflı ve zor yemekler yaparak misafiri memnun etmeye yönelmektedir.

YK2: Misafirlerim ve çocuklarım gelirse içli köfte, sarma ve börekler yaparım.

YK4: Masraflı ve zor yemekleri özel günlerde ve misafir gelince yaparız.

4.9. Günlük Öğünlerde Tercih Edilen Gıdalar

Katılımcıların günün yemek öğünlerindeki tercihlerini tespit etmek için “Günlük öğünlerde tercih ettiğiniz gıdalar nelerdir?” sorusu sorulmuş ve sabah, öğle ve akşam olmak üzere üç öğün için cevaplamaları istenmiştir. Katılımcıların verdikleri cevaplara göre göçmenler için tarhana çorbası, sabah öğünlerinin vazgeçilmezi olarak görülmektedir. Öğle yemeğinde hafif sebzelı yemekler tercih edilirken asıl zengin sofranın ise akşam öğününde kurulduğunu söylemek mümkündür. Öğle öğünü sırasında aile bireylerinin farklı yerlerde çalışma gibi nedenlerle bir arada olmamasından dolayı asıl çeşitliliğin akşam öğününe bırakılmış olma ihtimali yüksek görülmektedir. Çünkü insan yaşamında akşam vakti, herkesin dışarıdaki işlerini bitirip evine geldiğı vakit özelliğindedir ve göçmenlerin akşam sofrasının diğer öğünlere göre çok daha zengin olması bu durumla ilişkili olabilir. Yerli katılımcıların da sabah kahvaltı yapıp öğle öğününü hafif yiyeceklerle geçirip akşam sofrasını daha zengin tuttuğı görülmektedir. Ancak her iki kültürün de özellikle akşam yemeğinde kendi kültürlerine özgü yemekleri öne çıkardığı görülmektedir. Günlük öğün sayısı ve öğünlerin içeriğı bakımından bir diğer dikkat çeken husus ise her iki tarafın da yazları üç öğün kışları ise genellikle iki öğün olarak sofrı kuruyor olmasıdır. Yemek öğünlerinin içeriğine yön veren bir diğer önemli faktör ise misafir durumudur. Her iki taraftaki katılımcıların da misafir olduğı günlerde çok daha zengin ve daha özenli bir şekilde hazırlanmış sofrı kurdukları görülmektedir. Türk kültürü açısından misafirin anlam ve önemini hem göçmenlerde hem yerel halkta bariz bir şekilde görmek mümkündür.

Tablo 6: Günün Öğünleri ve Yemek Tercihleri

Katılımcı	Sabah Kahvaltısı	Öğle Yemeği	Akşam Yemeği
BK1	Tarhana çorbası, kelle paça, göç sonrasında mercimek çorbası	Göçten önce yenirdi göç sonrası pek yenmiyor	Çorba, sebze yemekleri, zeytinyağlılar, bazen kırmızı et
BK2	Tarhana çorbası, tavuklu şehriye, kahvaltılıklar	Yeşil fasulye, bamya gibi sebze yemekleri	Etlı yemekler, yahnili patates, misafir gelirse tavuklu sini mantısı
BK3	Eskiden çorba, göç sonrasında kahvaltılıklar	----	Sebzeli hafif yemekler, çocuklar ya da misafir gelince tavuk kapama
BK4	Sütlü bulamaç, kazan tarhanası, bazen de kahvaltılıklar.	Karışık sebze kızartması, fasulye yemeği	Tuzlu balık kızartması, etli yemekler, sebze-balık karışımı
BK5	Eskiden çorba, Türkiye'ye geldikten sonra kahvaltılıklar	Çocuklar ve torunlar gelirse öğle yemeği yenir	Bakliyat yemekleri, misafir gelirse ya da hafta sonları ailecek toplanıldığında börek ve hamur işleri
YK1	Eskiden muhacir tarhanası, şimdilerde kahvaltılıklar	Sebze yemekleri	Etlı yahni, fırın kapama
YK2	Kahvaltılıklar	Sebze yemekleri	Güneydoğu Anadolu yemek kültürüne özgü tercihler, göçmenlerden dızmana öğrenilmiş.
YK3	Eskiden çorba, artık kahvaltılıklar	Sadece yaz aylarında, sebzeli yemekler, kışın 2 öğün	Çorba, kapama, fırında patatesli köfte, tereyağlı lahana
YK4	Çorba kültürü yok, sadece kahvaltılıklar	Pek yok, olursa hafif yiyecekler	Özellikle misafir geldiğinde çeşit artmaktadır. Et yemekleri ağırlıklı
YK5	Gürcülere özgü şekerli bulamaç, Bulgar muhacirlerden tuzlu bulamaç yapmayı öğrenmiş, yapıyor	Sebze yemekleri	Sade et ile hazırlanan yemekler

Göçmenlerin yeme alışkanlıklarına bakıldığı zaman özellikle sabah öğününde önemli fark dikkat çekmektedir. Türkiye’de sabahları çorbalardan ziyade peynir, zeytin, yumurta gibi kahvaltılıklar tercih edilirken, göçmenlerin kök alışkanlıklarında bariz bir şekilde çorbalar öne çıkmaktadır. Fakat göç sonrası onlarda da yavaş yavaş çorbanın yerini kahvaltılıkların almaya başladığı görülmektedir. Yerli halkın da sabahları göçmenler gibi çorba alışkanlığı kazandığı, göçmenlerde oldukça yaygın olan fırın yemekleri ve kapama gibi etli yemeklere alışkanlık geliştirdiği görülmektedir. Katılımcıların cevaplarından çıkan bir diğer önemli sonuç ise toprak fırın gibi pişirme yöntemlerinin gelişen teknolojiye yenilmesiyle birlikte dızmana gibi bazı yemeklerin yapılmasının zorlaşması ve eskiye göre daha az yapılmasıdır. Değişen yaşam koşulları ve çevresel kültürün bazı yemek türlerinin geleceğini tehdit ettiği görülmektedir. Bu konuda önleyici tedbirler alınmadığı takdirde her iki tarafça da sevilen bazı yemeklerin uzun olmayan bir gelecekte tamamen unutulması muhtemeldir.

4.10. Özel Günlerde Hazırlanan Yemekler

Katılımcılara “Özel günlerde hazırladığınız ve tükettiğiniz özel yemekleriniz hangileridir?” sorusu yöneltilmiştir. Alınan cevaplara göre Bulgaristan göçmenlerinin dış çıkarma, adım patisi, bebek mevlidi gibi özel günleri burada öğrendiği anlaşılmaktadır. Asker uğurlama törenleri ve bu güne özgü yemekler hazırlama, yeni yaşa girme, düğün ve cenaze günlerinde yemekler hazırlama ve cenaze evine yardımcı olma âdetinin her iki tarafta da zengin bir şekilde var olduğu görülmektedir. Dış çıkarma, adım patisi, yeni yaşa girme gibi özel günlerde her iki tarafında pasta-börek ağırlıklı hazırlık yaptığı görülmektedir. Ancak göçmenlerin bu adetleri burada öğrendiği hesaba katılırsa öğrendikleri şekilde uyguladıklarını da söylemek mümkündür. Göçmenlerde doğum, sünnet, asker uğurlama ve cenaze günü yemekleri konusunda çeşitliliğin olduğu, bu günlere özgü yemeklerin yapıldığı görülmektedir. Göçmenler, bu günleri düzenleyen kişiye “cemiyet sahibi” adını vermekte ve özellikle köylerdeki cemiyet sahibinin evinde kazanlarla yemeklerin piştiğini belirtmektedir. Çeşitli çorbalar, etli yemekler, tavuklu keşkek, pilav, helvalar öne çıkan yemeklerdir. İçinde eğlence olan özel günlerde çeşitliliğin çok daha fazla olduğu, cenaze evlerinde ise lokma, helva dökülmesinin yaygın olduğu, cenaze evine yemek götürüldüğü görülmektedir.

Göçmen katılımcıların verdiği cevaplara göre Bulgaristan’da iken cenaze evine üç gün yemek götürülmesi adettendir. Ancak bir dönem Bulgar hükümetinin bunu yasakladığı da ifade edilmiştir. Aynı yasağın asker eğlenceleri için de söz konusu olduğu görülmektedir. Cevaplardan anlaşıldığı kadarıyla bu yasaklar, yemek adetlerinde bir aşınmaya yol açmış görünmektedir. Bir diğer dikkat çeken konu ise göçmenlerin Bulgaristan’daki yaşamlarında eskiden mezarcılara da yemek götürdüğü ancak bunun zamanla unutulduğu görülmektedir. Yerel katılımcıların da özel günlerde pasta-börek, zengin yemek çeşitleri yaptığı görülmektedir. Cenaze evine yemek götürülmesi âdetinin göçmenlerdeki kadar olmasa da yerlilerde de olduğu görülmektedir. Her iki tarafın topluca gerçekleştirilen özel gün etkinliklerinin COVID-19 Pandemi Dönemi’nde keskin bir duraklamaya girdiği ve pandemi sonrasında da bazı uygulamaların artık terkedildiği görülmektedir. Asker uğurlama törenlerinin ve bu günlere özgü yemek davetlerinin geçmişe göre daha sönük geçtiği görülmektedir.

4.11. Dini Günlerde Hazırlanan Yemekler

Katılımcılara “Dini günlerde hazırladığınız ve tükettiğiniz özel yemekleriniz hangileridir?” sorusu yöneltilmiştir. Sorulara verilen cevaplar doğrultusunda katılımcılar dini günler olarak Arife günü, dini bayramlar, kandiller, Ramazan ayı ve bayramı, Hıdrellez, yağmur duası, adak kesme, Aşure ayı ve günü, Kurban Bayramı, Nevruz Bayramı gibi özel günlerin isimlerini saymışlardır. Katılımcıların saydığı bu günlerin hemen hepsi Türk-İslam coğrafyasının ortak değerleri olup hemen her bölgede coşkulu ve geniş katılımlı bir şekilde kutlanmakta ya da o güne uygun etkinlikler gerçekleştirilmektedir. Bu açıdan göçmenlerin ve yerel halkın dini günlere özgü kültürel temellerinin büyük ölçüde örtüştüğü görülmektedir. Bu günlerde yapılan yemeklere gelince; Göçmenlerin kolaç ekmeği, kapama, göçmenlere özgü hazırlanan aşure, pita, çeşitli etli yemekler olmak üzere kendi kök kültürlerine özgü yiyeceklerinin olduğu görülmektedir. Ancak Türkiye’ye geldikten sonra çok sayıda yeni yemekler öğrendikleri ve öğrettikleri, her iki tarafın dini gün etkinliklerinin gitgide birbirine yakınlaştığı görülmektedir. Yağmur duası, Hıdrellez gibi etkinliklerin göçmenlerde bazı farklılıklar gösterdiği görülürken adak kesme âdetinin her iki tarafta da aynı olduğu, adak etinin hiçbir şekilde yenilmediği ve tamamen dağıtıldığı görülmektedir.

Her iki tarafta da bayramlarda ziyaretlerin yaygın olduğu, özellikle iftar yemeğine büyük özen gösterilerek adeta şölen tadında bir sofranın kurulduğu, misafir olduğu zamanlar ise bu çeşitliliğin daha da zenginleştiği görülmektedir. Özel günlerle ilgili bir durumun dini günlerdeki etkinlikler için de geçerli olduğu bilinmektedir. O da COVID-19 Pandemisi sürecinde toplu etkinliklerin yapılamamasının pandemi sonrasına izler bırakması ve artık Hıdrellez, toplu aşure yapma geleneği gibi adetlerin terk edilmeye başlanmasıdır. Bu noktada bir tespiti ve uyarıyı yapmak yerinde olacaktır. Bu çalışmadaki bulgulardan anlaşıldığı üzere gerek bazı yasaklamalar gerekse hayatın olağan akışını kesintiye uğratan pandemi nedeniyle bazı gelenek-görenekler aşınmaya uğramış ve terkedilir olmuştur. Bu da kültürün başka bir kültürün etkisiyle aşınması anlamında olmasa bile kendi içinde zayıflaması ve yok olmaya yüz tutması anlamına gelmektedir. Bu nedenle bireysel çabaların ötesinde kamusal otoritenin ve sivil toplumun geleneği yaşatmaya yönelik girişimlerde bulunması gerekmektedir. Aksi durumda birçok kültürel kod tamamen yok olabilir.

4.12. Kiler Hazırlıkları

Katılımcılara “Kiler hazırlıklarınızda en çok tükettiğiniz ve hazırladığınız gıdalar nelerdir?” sorusu yöneltilmiş ve hem Bulgaristan göçmenlerinden hem yerel kültürden olan katılımcılardan oldukça zengin cevaplar alınmıştır. Göçmenlerin hazırlıklarının başında turşular gelmektedir. Karışık kelem turşusu, dolma patlıcan turşusu, domates ve biber turşuları en çok yapılanlardır. Turşunun yanında göçmenlerin kilerlerinde konserve, biber ve patlıcan közlemesi gibi közleme çeşitlerini eksik etmedikleri görülmektedir. Lutenitsa (kahvaltılık sosu), meyve kurutları, hamur işleri, mantı çeşitleri, yufka çeşitleri, sebzeli ve etli konserve, üzüm ve kayısı hoşafı için kurutmalıklar, salça çeşitleri göçmenlerin mutfaklarının vazgeçilmezi olarak karşımıza çıkmaktadır.

Göçmenlerin bu gıdaları hazırlama yöntemlerinde bazı dikkat çekici unsurlara da rastlanmaktadır. Örneğin Bulgaristan’da iken turşu yapımında kar suyu kullanımı (artık zorlaşmış, terkediliyor), turşu yapımında sirke yerine nohut kullanımı gibi tekniklere rastlanmaktadır. Alınan cevaplardan anlaşıldığı üzere; göçmenler artık yerel gıdalara alışmakta, geçmişteki birçok kiler hazırlığı geride kalmakta, ailelerin küçülmesinin de etkisi ile geçmişteki kadar kapsamlı hazırlıklara ihtiyaç duyulmamaktadır. Bir diğer

önemli husus ise artık birçok gıdanın hazır halinin market raflarında bulunması da bu hazırlıkların azalmasına yol açmıştır. Yerli katılımcılardan alınan cevaplar; her iki tarafında da birbirinden çok şey öğrendiğini, yaşanan yöredeki mutfak kültürünün zenginleştiğini göstermektedir. Göçmenler bir yandan yeni bilgiler getirirken geldikleri yöredeki bilgileri öğrenmekte, Türkiye'nin farklı bölgelerine ait Gürcü, Çerkez mutfakları gibi mutfakların da buna katılmasıyla yörede oldukça zengin bir mutfak ortaya çıkmaktadır. Katılımcıların verdiği cevaplara göre; kavun karpuzdan domates bibere kadar onlarca farklı sebzenin turşusunun yapıldığını söylemek mümkündür. Bu çeşitliliği yaratan ana faktör ise farklı yemek kültürlerinin aynı coğrafyada göçlerle bir araya gelmiş olmasıdır. Aynı durumu konserveler, hamur işleri, tarhana çeşitleri, meyve kurutları için de söylemek mümkündür.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Göçler, insanların hayatını hemen her bakımdan etkileyen ve değişime uğratan, çoğu zaman da travmatik izler bırakan süreçlerdir. Bu nedenlerle göçmenlerin kendilerini koruyabilmek ve kimliklerini sürdürebilmek açısından hassas davrandıkları bilinmektedir. İnançlar, ahlaki ve toplumsal değerler, yaşama ilişkin alışkanlık ve rutinler, sosyal ilişkiler bu kimliği oluşturan ve sürdürmeye yarayan başlıca unsurlar olup göçmenlerin bu konularda hassas davrandıkları görülmektedir. Yeme içme alışkanlıkları da kültürlerin en temel unsurlarından birisidir. Hatta kültür kavramı üzerinde en önemli antropolojik çalışmaları yapmış bilim adamlarından birisi olan Bronislaw Malinowski, “Bilimsel Bir Kültür Teorisi” isimli eserinde kültürü doğrudan yeme içme alışkanlıkları ve bu alışkanlıklar çerçevesinde ortaya çıkan örüntüler olarak tanımlamaktadır. Malinowski, insan ihtiyaçları kavramını merkeze alır ve yeme-içme özelinde bu ihtiyaçların biçimlendiğini, toplumsal ilişki ve statülerin dahi bu ihtiyaçların karşılanma kapasitesine göre şekillendiğini ileri sürmektedir (Malinowski, 66-68). Malinowski, kültür kavramını açıklamaya yönelik teorik yaklaşımında; insan ilişkileri ve toplum yaşamını bütüncül bir şekilde ele alırken kimliğin bir ifadesi olarak kültürün oluşumunda yeme içme, adap ve alışkanlıklarına özel bir alan açmaktadır. Dolayısıyla göçmenlerin kültürel kaygıları ve kimliklerinin korunması söz konusu olunca yemeklerin özel bir yerinin olduğunu söylemek mümkündür.

Toplumlar ve kültürler için ontolojik bir mesele olan kimliğin devamlılığı açısından yemek kültürüne verilen önemi, çeşitli nedenlerle kitlesel olarak göç etmek zorunda kalmış hemen her toplumda görmek mümkündür. Günümüzde Anadolu’nun çeşitli bölgelerine yerleşmiş olan ve çoğu 1877-78 Türk-Rus Savaşı (93 Harbi) sırasında Türkiye’ye gelmiş olan Çerkez ve Çeçenlerde, Balkan Harpleri ve sonraki savaşlarda, Balkanlardan Türkiye’ye gelmiş olan Yunanistan ve Bulgaristan göçmenlerinde bu hassasiyeti açık bir şekilde gözlemlemek mümkündür. Bulgaristan Türklerinin geldikleri bölgelerde etnik ve dini ayrılıkları nedeniyle önemli ölçüde hoş görüyle karşılandıkları ancak kendilerini tanımlayan birçok farklı kültürel unsuru da yaşatmaya çalıştıkları görülmektedir. Bu konuda yemek kültürü özelinde yapılan Salı ve Mehmed (2014), Sarı ve Tetik (2019), Demet ve Aksoy (2020), Cura ve Sandıkçı (2022), Cura vd. (2022), Vatansever vd., (2023) gibi çalışmalardan elde edilen bulgular bu durumu kanıtlar niteliktedir.

Bu araştırma Bursa ili Mustafakemalpaşa ilçesinde ikamet eden 5 göçmen, 5 yerel halktan katılımcıdan yüz yüze görüşmelerle elde edilen verilerle hazırlanmıştır. Nitel gözleme dayalı verilerin analizinden elde edilen sonuçlar, göçmenlerin yemekleri konusunda hassas olduklarını göstermektedir. Araştırmaya katılmış olan yerel halktan bazı bireylerin Artvin-Gürcistan hattında cari olan kültür kökenine ve Güneydoğu Anadolu'dan Elazığ-Diyarbakır yörelerindeki kültür kodlarına sahip olduğu ve bunların da aynı diğer göçmenler gibi kendi kök kültürlerinin izlerini hala mutfak uygulamalarında sürdürdüğü görülmektedir. Bu açıdan araştırma örneklemini birden fazla kültürü bir araya getiren bir karakteristiğe sahiptir. Örneklem verilerinin analizi ister Bulgaristan ister Kafkas ya da başka yörenin göçmeni olsun göçmenlerin damak tatlarını ve yemek kültürlerini sürdürme çabasını ve kültürler arası etkileşimi ortaya koyar niteliktedir.

Görüşmelerden elde edilen bilgiler, Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürünün oldukça zengin olduğunu göstermektedir. Bunun yanında Bulgaristan'ın farklı yörelerinde de çeşitliliğin olduğu, yemek malzemesi, pişirme teknikleri gibi konularda –bugün birçoğu geçmişte kalmış görünse de- dikkate değer bir zenginliğin olduğu görülmektedir. Göçlerle birlikte ailelerin dağılması, göç sonrası evlilik ilişkileri, mutfaklara modern araç gereçlerin girmesi, geniş aile yapısının ortadan kalkması gibi faktörlere bağlı olarak yeni alışkanlıkların edinildiği, yemek içerik ve pişirme yöntemlerinin değiştiği görülmektedir. Öte yandan göçmenlerin yemek kültürlerini koruma isteğinde olduğu ancak kırsal kesimde olmanın da etkisiyle koruma ve sürdürmeye yönelik yeterince organize olamadıkları tespit edilmiştir.

Salı ve Mehmed (2014: 20-33), Türkiye'ye 1989 göçleri ile gelen 10 Bulgar göçmeninden derinlemesine görüşmelerle veriler elde ederek, kültürel kimlik konusunu ele almıştır. Araştırmaya göre özbeöz Türk olmalarına karşın göçmenler ilk geldikleri yıllar burada da kültürel anlamdaki etkenlerden kaynaklanan sorunlar yaşamışlar, kültürlerini yaşatma konusunda çaba sarf etmişlerdir. Araştırmaya göre ilk başlardaki kültürel farklardan kaynaklanan uyum sorunları zaman içerisinde çözülürken ilişkiler gelişmiş, başta sosyal ilişkiler ve mutfak kültürü olmak üzere belirgin bir kaynaşma gerçekleşmiştir. Çalışmaya göre; göçmenlerle yerli halk birlikte yaşamaya dair hemen her alanda zaman içerisinde karşılıklı bir değişim geçirmiş, birbirinden yeni şeyler öğrenmiştir.

Curoğlu ve Sandıkçı (2022: 390-395)'ın Sakarya iline yerleşmiş olan 15 Bulgaristan göçmeniyle yaptığı çalışmada oldukça zengin bir yemek listesine ulaşılmıştır. Araştırmada 72 farklı göçmen yemeği tarifi yapılmış, ancak bunların önemli bir kısmı bir yemeğin kendi içindeki yöresel çeşitlenmesi olduğu için standartlaşmaya gidilerek 15 standart özellikte göçmen yemeği tarifine ulaşılmıştır. Göçmenlerin yemek kültürlerini sürdürme konusunda çaba sarf ettikleri, aile büyükleri ve yaşlıların bu yemekleri yeni kuşaklara aktarmaya çalıştıkları görülmektedir. Ancak yemek alışkanlıkları ve mutfakların modern alışkanlıklara yenik düşmesi, gençlerin farklı çevrelerden ve popüler kültürden yeni alışkanlıklar edinmesi, evlilikler gibi nedenlerle göçmenlerin mutfak kültürünü sürdürmeleri git gide zorlaşmaktadır.

Balkan Türklerinin genel olarak zengin bir mutfak kültürüne sahip oldukları söylenebilir. Birçok çalışmada bunu görmek mümkündür. Demet ve Aksoy (2020: 2573-2575)'in çalışmasında da görüldüğü üzere Bulgaristan'ın çeşitli yerlerinden Türkiye'ye göçmüş olan göçmenler olsun, Selanik'ten göçmüş olsun bütün Balkan göçmenlerinin kendi eski yaşadıkları yörelere özgü farklı yemekleri vardır. Özellikle “ağır misafir” diye tabir edilen hatırlı misafirler geldiği zaman yapılan ve Türkiye’de daha önce bilinmeyen nohut ekmeği, ördek akıtması, ciğer pidesi (sarması), kayalı böreği gibi yiyecekler bunlara örnek verilebilir. Ancak bütün göçmen gruplarına ait yemeklerde olduğu gibi bu yiyeceklerin tarifini bilen ve yapan sayısı günden güne azalmaktadır. Özellikle yaşlı göçmenlerin bu konuda derin bir hüznün içerisinde oldukları da dikkat çekmektedir. Araştırmaya göre göçmenlerin oldukça zengin bir mutfağı vardır ancak artık değişimle karşı karşıyadır ve yeni yaşam formları yemek kültürüne ait alışlageldik kalıpları ciddi şekilde zorlamaktadır. Özellikle araç gereçlerin değişmesi ile birlikte bazı yemekleri yapma imkânının da ortadan kalktığı söylenebilir. Bu araştırmada diğer araştırmalara göre farklı olarak elde edilen bir önemli bulgu ise göç sürecinin doğrudan mutfak kültürünü etkilemiş olmasıdır. Göçmenler, zorlu göç koşulları dolayısıyla mutfak alışkanlıklarının da değişime uğradığını ve bunun varlığını sürdürdüğünü belirtmişlerdir.

Sarı ve Tetik (2019: 85-86)'in Antalya yöresine yerleşmiş olan Bulgar göçmenleri ile ilgili çalışmasına göre göçmenlerin oldukça zengin bir yemek kültürü vardır. Göçmenler bir yandan yaşadıkları yöredeki insanlara kendi kültürlerini

aktarıırken diğey yandan da yöresel kültürden çok şey almaya başlamış ve zaman içerisinde bir kaynaşma ortaya çıkmıştır. Yemeklerin sonraki nesillere aktarılmasında ebeveynlerin, özellikle anneanne ve babaannelerin önemli bir rol üstlendikleri, aile büyüklerinin öğretici ve aktarıcı bir işlev yerine getirdikleri görölmektedir. Göçmen yemek kültürü her ne kadar kendini sürdürme konusunda dirense de zamana yenilmeye yüz tutmuş durumdadır. Çünkü ailelerin sosyal açıdan küçölmeye başlaması, yeni nesillerin farklı bölgelere iş ve evlilik gibi sebeplerle dağılması nedeniyle geleneksel olanla bağ da gittikçe zayıflamakta ve birçok yemek unutulmaktadır.

Vatansever vd. (2023: 271)'in 25 Bulgar göçmeniyle görüşmeler yaparak elde ettiğı verilerle yaptığı çalışmaya göre göçmenlerin % 88'inin beslenme düzeninde Türkiye'ye göç ettikten sonra önemli değişimler görölmüştür. Bu değişimlerin önemli bir kısmı yemek yeme alışkanlıkları, yemeklerin hazırlanması, ailece bir arada yemek yeme gibi konulardır. Katılımcıların % 40'ının yemeklerde artık zeytinyağı ve sebzeleri daha fazla kullanmaya başladığını belirttiğı görölmektedir. Göçmenler biryandan kendi yemek alışkanlıklarını ve kültürlerini sürdürmeye çalışırken diğey yandan da geldikleri bölgenin mutfağına ve sofraya kültürüne alışmaya başlamış durumdadır. Öte yandan sosyoekonomik değişiklikler, hayat pahalılığı gibi bazı dışsal faktörlerin ise bir arada yemek yeme, yemekleri eski usullerle pişirme, et ağırlıklı yemeklere devam etme gibi hususlarda aileleri zorladığı da görölmektedir. Burada bahsedilen etkileşim ve değişimlerin önemli bir kısmını bu çalışmanın yapıldığı Mustafakemalpaşa bölgesindeki Bulgaristan Türk göçmenleri için de geçerli olduğunu söylemek mümkündür. Benzer bulgular Curoğlu ve Sandıkçı (2022: 394-395)'te de vardır. Sosyal yapının ve modern yaşamın getirdiğı yenilikler, benimsenmiş kalabalık aile yaşantısının, çekirdek aile şekline dönüşmesi, gençlerin farklı coğrafyalara taşınması, evlilik gibi unsurlar gelenekleri sürdürmeyi her geçen gün zorlaştırmaktadır.

Araştırmadan elde edilen sonuçlar, Bulgaristan Türklerinin çok zengin bir mutfağının olduğuna işaret etmekte ancak gerek göç sürecindeki zorluklar gerekse göç sonrası sosyoekonomik ve kültürel dönüşümlerin de etkisiyle bu zenginliğin zarar görmeye başladığını ortaya koymaktadır. Çünkü geçmişin geniş ailesinin ortadan kalkması, köy yerlerinde eskisi kadar toplu etkinliklerin yapılmıyor olması, COVID-19 pandemi sürecindeki sosyal mesafe kısıtlamaları ile başlayan ara vermelerin alışkanlıklarda kalıcı hasarlar bırakması gibi nedenlerle, yemeklere ve kültüre dair birçok alışkanlığı çok önemli ölçüde azalma olduğunu göstermektedir. Düğünlerdeki

yemek çeşitliliğinin, asker uğurlamalarındaki kültürel ve gastronomik zenginliğin, Hıdrellez kutlamalarının ise artık neredeyse terkedildiği görülmektedir. Bu durum kültürel bir yok oluşa da işaret etmektedir. Dolayısıyla Türk kültürünün en güçlü damarlarından birini oluşturan Balkan Türklerine özgü bu kültürel kodların ivedilikle koruma altına alınması gerekmektedir. İnsanlar yaşamlarını sürdürmek adına birçok mücadeleye girerken hayat koşulları onların bu alışkanlıklardan uzak kalmasına yol açabilir; ancak devletin ilgili kurumlarının ve sivil toplum kuruluşlarının bu konuda hassasiyet göstermesi gerekmektedir. Bu çerçevede aşağıda önlemler alınabilir:

- İl, ilçe ve köylerde valilikler, kaymakamlıklar ve sivil toplum kuruluşlarının önderliğinde bu konuyu takip etmek amacı ile kamu görevlerini yerine getirmek üzere bir birimin oluşturulması,
- Yöresel yemek yarışmaları, halkın yanında lokanta ve restoranların bu yemeklerin yapılması ve satışı konusunda teşvik edilmesi, işletmelerin de yarışmalara dâhil edilmesi,
- Askere uğurlama eğlenceleri/organizasyonlarının yapılması,
- Düğün ve cenazelere yönelik planlı faaliyetlerin düzenlenmesi,
- Yemek kültürüne yönelik işaretlemeler (coğrafi işaretleme bu konuda oldukça etkili bir yöntem olabilir),
- Gastronomik bir envanterin oluşturulması, yemek tariflerinin standartlaştırılması, varsa bir yemeğe ait birden fazla olan bu tariflerin kökeniyle birlikte kayıt altına alınması,
- Yemek yapma konusunda dikkate değer hafızası, bilgisi ve becerisi olan kişilerin bir anıt değer olarak kabul edilerek, koşullar uygunsa Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından “Yaşayan İnsan Hazinesi Ulusal Envanteri”ne alınması
- İlköğretim çağındaki öğrencilerin sosyal bilgiler dersi içinde yaşanan bölgenin kültürel değerlerinin neler olduğu ile ilgili daha spesifik bir müfredat hazırlanarak ders olarak okutulması,
- Bursa il merkezinde birkaç yıldır düzenlenmekte olan Gastronomi Festivali’nin ilçe merkezlerinde de organize edilerek, Mustafakemalpaşa ilçesindeki göçmen ve yerel yemek kültürünü oluşturan değerlerinin bu festivalde gelen misafir ve bölgede yaşayan genç nesillere tanıtılması,

- Mustafakemalpaşa ilçesinde yaşayan göçmenlere ait yemek kültürünü konu alan şenlikler düzenlenmesi ile bu kültürel değerlerin tanıtılması ve korunmasına yönelik çalışmaların yapılması,
- Mustafakemalpaşa ilçesinin sahip olduğu tarihi ve doğal güzellikleri ile gastronomi kültür değerlerinin bir araya getirilerek oluşturulacak bir turizm destinasyon programı hazırlanması sonucunda yerli ve yabancı turistlerin bölgeyi ziyaret etmesinin sağlanması,
- 2023 yılında Bursa İl Kültür ve Turizm müdürlüğü ve Mustafakemalpaşa İlçe Kültür ve Turizm müdürlüğünün ortak çalışması ile hazırlanan “MUSTAFAKEMALAPAŞA’NIN YEMEK KÜLTÜRÜ” adlı kitabın içerisinde yer alan yemeklerin hangi kültüre ait olduğu bilgisinin yer aldığı şekli ile revize edilerek kültürel kimlik kaybının önlenmesi,
- Bölgenin sahip olduğu kültürel ve gastronomi değerlerinin belediyenin web sitesine yüklenerek dijital ortama aktarılması ile siteyi ziyaret edenlerin erişimine açılması gibi çeşitli çalışmaların yapılması uygun olacaktır.

Bu araştırmaya katılanların hepsi 50 yaşın üzerindeki bireyler olup onların verdikleri cevaplar açık bir şekilde göstermektedir ki göçmen mutfakı gibi yerel mutfak da bir yandan teknolojiye diğer yandan da geniş aileden çekirdek aileye doğru geçişi hızlandıran sosyal değişime yenik düşmektedir. Ayrıca günümüz gençlerinin fast food alışkanlıkları da dikkate alınırsa özellikle kentleşme sürecine dâhil olanların çok geçmeden kendi öz mutfaklarını birkaç kuşak sonraya aktaracak bilgi birikimi ve tecrübeden tamamen mahrum kalacağı açıktır. Bu çalışmada genç kuşakların göçmen yemek kültürü konusundaki bilgi ve düşüncelerine başvurulmamıştır. Bu noktada özellikle kentleşme sürecine iş hayatı, üniversite eğitimi gibi nedenlerle katılmış olan genç bireylere yönelik çalışmaların bu konudaki somut durumu tespit etme açısından çok önemli bulgulara ulaşması söz konusu olabilir. Bu nedenle araştırmacılara genç nüfustan oluşan evrenden oluşturulacak örneklerle yapılacak çalışmalar yapmaları önerilmektedir.

KAYNAKÇA

- ABADAN, U., N., (1989), Türklerin Bulgaristan'dan Zorunlu Göçü, Uluslararası Hukuk ve İnsan Hakları Açısından Bulgar Zulmü, Tebliğler Kitabı, 29.06.1989, Ankara Üniversitesi. Rektörlüğü Yayınları, Ankara, s. 27-34.
- AHUNBAY, Z. (1994). "Birinci Derece Anıtlarda Değerlendirme ve Restorasyon Sorunları", Arredamento Dekorasyon, 7-8, s. 87/90.
- AKAMAN, K., (2018). 'Göç Yönetiminde Yerel Yönetimler ve STK İş Birliği', Uluslararası Yönetim Akademisi Dergisi, 1(3), s. 452-466.
- AKGÜN, A. (2015). Edebiyatımızda göç ve göçmen edebiyatları üzerine bir değerlendirme. Göç Dergisi (GD), 2(1), s. 69-84.
- AKINCI, B.N.A., GEDİK, E., (2015), "Uyum Süreci Üzerine Bir Değerlendirme: Göç ve Toplumsal Kabul", Göç Araştırmaları Dergisi, 1(2): 58-83.
- AKKAYAN, T. (1979). Göç ve Değişme, İstanbul: İ.Ü. Edebiyat Fak. Yay. No. 2573, s. 21.
- AKKOR, M. Ö.(2009). Bursa Mutfağı. İstanbul: İş Bankası Yayınları. s.5-25.
- AKMEŞE, H., ATAMAN, D. ve ARAS, S., (2018) "Somut Kültürel Mirasın Turizm Açısından Değerlendirilmesi: Mardin İli Örneği", Journal of Social and Humanities Sciences Research, 5(29): 3598-3607.
- ARI, K., Büyük Mübadele Türkiye'ye Zorunlu Göç (1923-1926), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 6. Basım, İstanbul 2014.
- ARSLAN, N. O., (2007), Güney Kafkasya'dan Türkiye'ye Gelen Muhacir ve Mültecilerin Durumu, A. Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, Sayı: 35, s. 341-359.
- ARSLAN, F. (2018). Sosyokültürel Değişim ve Göç Çağrışımlar: Mustafa Kutlu Öykülerinde Yolda Olmak. Akra Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi, s. 16.
- AYDIN, K. (2022). "Somut olmayan kültürel mirasın turizm alanında değerlendirilmesi: Karabük-Ovacık ilçesi örneği". YL Tezi, s. 22.
- BASAT, E. M., (2013). "Somut ve Somut Olmayan Kültürel Mirası Birlikte Koruyabilmek", Milli Folklor, s. 70.
- BASMACIOĞLU, Ş., (1953) , Mustafakemalpaşa Kılavuzu, Bursa: MKP Kültür ve Sanat Derneği Yayını, s. 40-41.

- BAŞARAN KOÇ, Y., (2017), “Sosyal Bilimlerde Örnekleme Kuramı”, Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, Yıl: 5, Sayı: 47, s. 480-495.
- BAYDAN, S., DEMİREL, H. (2017). Bursa Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5(3): 343-358
- BURKE, P. (2008). “Kültür Tarihi”, İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları. s.41.
- BURSA İL YILLIĞI, 1973: 214
- BURSA’DA YEMEK KÜLTÜRÜ, (2005). Uludağ Üniversitesi. Kültür Sanat Kurulu Yayınları, Dil Tarih Coğrafya Fakültesi Tarih Araştırmaları Dergisi, Sayı: 30.
- CAN, M., (2009). Kültürel Miras ve Müzecilik. Turizm ve Kültür Bakanlığı, Çalışma Raporu
- CANBEY ÖZGÜLER, V., (2018). ‘Kitlesele Göç Hareketlerinin Emek Piyasalarına Etkisi: Türkiye’deki Suriyelileri Örneği’, Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi, 74, s. 77- 102
- CİĞERCİ, N.(2016), Bursa-Kırcaali Hattı:1989’da Gelen Bulgaristan Göçmenleri Örneği, Küreselleşme Çağında Göç, Der: Gülfer Ihlamur Öner-Aslı Şirin Öner, iletişim yy.107-133
- CUROĞLU, Ö. B., ve SANDIKÇI, M. (2022). Sakarya’da Yaşayan Bulgaristan Muhacirlerinin Yemek Kültürü ve Yemek Tariflerindeki Standartların Belirlenmesi. Aydın Gastronomy, 8(2), 383-412.
- CUROĞLU, Ö. B., SARAÇ, Ö., PAMUKÇU, H., ve SANDIKÇI, M. (2022). Bulgaristan’dan Sakarya’ya Göç Eden Türklerin Geçmişten Günümüze Mutfak Kültürü. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 19(1): 108-123.
- ÇAKMAK, Z., (2008), Kıbrıs’tan Anadolu’ya Türk Göçü (1878 – 1938), A. Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, Sayı: 36, s: 201–223.
- ÇAVUŞOĞLU, H., (2007), Yugoslavya – Makedonya Topraklarından Türkiye’ye Göçler ve Nedenleri, Bilig Dergisi, Bahar, Sayı: 41, s: 123–154.
- ÇEBER, T. 2018. Plastik Sanatlardaki Üretimlerde Ele Alınış Biçimiyle Göç Olgusu, Sanat ve Tasarım Dergisi, Aralık- Sayfa: 97-109
- DAĞISTAN ÖZDEMİR, M. Z., (2005), “Türkiye’de Kültürel Mirasın Korunmasına Kısa Bir Bakış”, Planlama Dergisi, 1: 20-25.
- DALBY, A. (2014). Bizans’ın Damak Tadı, Kokular, Şaraplar, Yemekler. İstanbul: Alfa.

- DEMET, T. A. Ş., ve AKSOY, M. (2020). Edirne'nin Sınır Köylerinde Yaşayan Pomak ve Muhacirlerin Yemek Kültürü Üzerine Bir İnceleme (A Study on the Food Culture of Pomak and Emigrants Living in the Border Villages of Edirne). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(4): 2565-2587.
- DEMİREL, H. ve BAYDAN, S. (2017). Bursa Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3): 343-358.
- DEMİREL, M. (2008), "XIX. Yüzyılda Bursa'da Göçmen İskânı", Editör: DÖRTOK ABACI, Z., Bursa'nın Zenginliği Göçmenler, Bursa, Osmangazi Belediyesi Yayınları
- DEMİRHAN İNLİCELİER, N., (2019). '1923 Yılından Bugüne Türkiye'nin Uluslararası Göç Politikaları ve Sosyal-Ekonomik Etkileri', Yüksek Lisans Tezi, Maltepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İktisat Ana Bilim Dalı, İstanbul.
- DENİZ, T. (2014). Uluslararası göç sorunu perspektifinde Türkiye. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 181, 175-204.
- DEVLET PLANLAMA TEŞKİLATI SOSYAL PLANLAMA BAŞKANLIĞI (1990), Bulgaristan'dan Türk Göçleri, Şubat, Ankara
- DİKER, O. (2019). Kültürel Miras İle Kültürel Miras Turizmi Kavramları Üzerine Kavramsal Bir Çalışma. *The Journal of Academic Social Science*, 30(30): 365-374.
- DİLAY, S. (2021). Günümüz Seramik Sanatında Küresel Göç Sürecinin İncelenmesi. *Sanat ve Tasarım Dergisi*, (28), 217-239.
- DOĞAN, E.T., (2011), İşin Anlamı ve Yaratıcı Emeğin Piyasada Konumlanması Bakımından Türkiye'de Zanaatkarlık: Cam İşçiliği Örneği, Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara
- DUMAN, Ö., (2008), Atatürk Döneminde Romanya'dan Türk Göçleri, *Bilig Dergisi*, Bahar, Sayı: 45, s. 23-44
- EMEKLİ, G., "Kültür Mirasının Turizm Aracılığı ile Değerlendirilmesi: Kültürel Turizm ve İzmir", *Kültür Turizmi Çalıştay İzmir Kalkınma Ajansı-Buca Belediyesi Buca İlçesinin Ekoturizm ve Kültür Turizmi Sektör Analizi Projesi*, 8 Şubat 2012, Buca,s.4, (2012).
- ERHAN, M.S., "Şihabüddin Lâla Şahin Paşa Hayatı, Vakfiyeleri ve Külliyesi", *Mustafakemalpaşa (Kirmasti) Sempozyumu Bildirileri*, Bursa: Mustafakemalpaşa Belediyesi Yayınları, 2011, s. 72.

- EŞİM, İ. (2020). Balkanlardan Anadolu'ya Yönelik Göçlerin Mekânsal Etkileri(Bursa'daki Bulgaristan Göçmenleri Örneği), Yüksek Lisans Tezi, Uludağ Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Coğrafya Ana Bilim Dalı, Bursa.
- GEDİK, A. & KONDAKÇI, Z. (2019). Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Bursa Mutfağı, Cennet Sofrası, T.C. Bursa Valiliği Kültür Hizmetleri Serisi, Furkan Ofset Ltd. Şti., 329.
- GÖNÜLTAŞ, M.B. ve Kelebek, G., 2017. 'Metropollerde Önemli Bir Realite: Göç, Çocuk Suçluluğu ve Sosyal Hizmet Odağında Çözüm Önerileri', TSV Türkiye Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi, 1(2), ss.141-155
- GÜLEÇ, H., & DURLU-ÖZKAYA, F. (2019). Gastronomi turizminde Bursa. In IVth International Gastronomy Tourism Studies Congress, 329-336.
- GÜMÜŞÇÜ, O. (2018).Tarihi Coğrafya ve Kültürel Miras. ERDEM, (75), 108-109.
- HALAÇOĞLU, A. (2014). Balkan Harbi Sırasında Rumeli'den Türk Göçleri, (1912-1913),Türk Tarih Kurumu, 3. Baskı, s.197, Ankara:
- ICCROM (1990). Definition of Cultural Heritage, References to Documents in History. Paris.
- ICOMOS. (1964). The Venice Charter, International Charter For The Conservation and Restoration of Monuments and Sites. Venice.
- İÇDUYGU, A. (2009). "International Migration and Human Development in Turkey", UNDP Human Developments Research Paper 2009/52,
- İPEK, N. Rumeli'den Anadolu'ya Türk Göçleri, (1877-1890), Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1994.
- İPEK, N. "93 Muhaceratı", Osmanlı 4, ed. Güler Eren, Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 1999, s. 664
- İSMEP Rehber Kitapları, (2014), "İstanbul Sismik Riskin Azaltılması ve Acil Durum Hazırlık Projesi" Kültürel Mirasın Korunması, s.15-16.
- KAPLANOĞLU, R, (1996), Bursa Yer Adları Ansiklopedisi, İstanbul, 202-215.
- KAPLANOĞLU, R., KAPLANOĞLU, O., (2014), Bursa'nın Göç Tarihi, Bursa: Nilüfer Belediyesi.
- KARABULUT, K., (2011), "Mustafakemalpaşa: Bugünü ve Geleceği", Mustafakemalpaşa (Kirmasti) Sempozyumu Bildirileri, Bursa: Mustafakemalpaşa Belediyesi Yayınları, s. 380.
- KARAKAYA, H. (2020). Türkiye'de Göç ve Etkileri. Fırat Üniversitesi Uluslararası İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi, 4(2): 93-130.

- KARASU, M. A. (2018). Türkiye’deki Suriyeli Sığınmacıların Kentlerde Neden Oldukları Güvenlik Riskleri. Hacettepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 36(2): 51-74.
- KARPAT. K.H. (2017). Osmanlıdan Günümüze Etnik Yapılanma ve Göçler. Timaş Yayınları. İstanbul.
- KINIK, K. (2010), Göç, Sürgün ve İltica, Hayat Sağlık Dergisi, Temmuz, Sayı: 2,s. 36–39.
- KİPER, A. U. T., & KİPER, T. (2006). Turizmin kültürel miras üzerine etkileri: Beypazarı/Ankara örneğinde yerel halkın farkındalığı. Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 3(3), s.15.
- KONAK, İRKİT G. (2019). “Kültürel Miras Alanlarında Yerel Yönetimlerin Rolü”. Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi
- KONUKMAN R.E., (1990), Tarihi Belgeler Işığında Büyük Göç ve Anavatan (Nedenleri, Boyutları, Sonuçları), haz. Kutlay Doğan, Ankara, 1990
- KONDAKÇI, Z. (2024). 100. Yılda Mustafakemalpaşa Yemek Kültürü Kitabı, Mustafakemalpaşa Belediyesi. Bursa. Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024
- KOZAK, M. (2014). Sürdürülebilir Turizm. Ankara: Detay Yayıncılık
- KÖY HİZMETLERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ, Hizmet Uygulamaları Genel Envanteri (1996), Ankara.
- KURGUN, H. ve Özşeker, Bağırın, D. (2016). Gastronomi ve Turizm (Kavramlar Uygulamalar-Uluslararası Mutfaklar-Reçeteler. 1. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara.
- KUŞÇUOĞLU, Ö.G (2017). Sürdürülebilir Kültürel Miras Yönetimi. Süleyman Demirel Üniversitesi Yalvaç Akademi Dergisi 2 (1) : s.61, 2017 Araştırma Makalesi
- MALINOWSKI, B. Bilimsel Bir Kültür Teorisi, Kabalcı Yayınları, Çeviren: Saadet Özkal, İstanbul.
- MccCANN, P., POOT, J., SANDERSON, L. (2010). “Migration, Relationship Capital and International Travel: Theory and Evidence”, Journal of Economic Geography 10, 361–387.
- McKERCHER B. ve Du CROS, H. (2003). “Testing A Cultural Tourism Typology”. International Journal of Tourism Research, 5(1), 45-58.

- MEMMEDLİ, Ş. ve MEMMEDOVA, G., G., (2009), Gürcistan'dan Türk Göçleri, Bizim Ahıska Dergisi, Sayı: 15, s: 12-17.
- MİL, B., (2019). T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3375 2915-0-0-0-1902-V01
- NUR, S.A.ve TAŞAN, P., (2017). 'Mülteci Krizi ve Afet Yönetimi', Disiplinler Arası Afet Yönetimi Sempozyumu, Afetlerde Stratejik Yönetim, Sempozyum Bildirileri Özet Kitabı, 12-13 Mayıs 2017, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir,s. 23-36.
- OĞUZ, E.S., (2011). Toplum Bilimlerinde Kültür Kavramı, Edebiyat Fakültesi Dergisi /Journal of Faculty of Letters Cilt/Volume 28 Sayı/Number 2
- OĞUZ, Ö. (2007). "UNESCO, Kültür ve Türkiye". Milli Folklor 73: 5-11.
- OĞUZ, Ö.(2008).Türkiye'nin Somut Olmayan Kültürel Mirası. Ankara, Kültür Bakanlığı Yayınları. s.312
- OĞUZ, M. Ö. (2013). Terim olarak somut olmayan kültürel miras. Milli Folklor, 25(100), s.68.
- OĞUZOĞLU, Y. (2005). Bursa'daki Ev Yaşamının Maddi Kültür Bağlamında Değerlendirilmesi (1627), Bursa Halk Kültürü Sempozyumu Bildiri Kitabı, Uludağ Üniversitesi Yayınları, Bursa.
- OKUYUCU, A. (2011). "Osmaneli İlçe Merkezinde Kültürel Mirasın Korunması ve Turizm Amaçlı Kullanımına Yönelik Bir Araştırma". Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Coğrafya Ana Bilim Dalı, Ankara.
- OYTUN, O. ve GÜNDOĞAR, S. S. (2015). Suriyeli Sığınmacıların Türkiye'ye Etkileri Raporu ORSAM- TESEV Rapor No: 195, Ankara.
- ÖKSÜZ, H., (2016), "Balkan Ülkelerinden Türkiye'ye Göçler ve Göç Sonrası İskân Meselesi (1923-1938)",Yirminci Yüzyılda Türkiye Ve Balkanlar, Trabzon: Serander, 2016,s. 114.
- ÖRNEK, E. (2018). Bithynia'dan Prusias'a Osmanlı'dan Günümüze Bursa Yöresi Mutfak Ürünleri: Otel Menülerinde Kullanım Düzeyi Üzerine Bir Araştırma, Yüksek lisans Tezi, İstanbul: İstanbul Arel Üniversitesi SBE İşletme ABD.
- ÖZGÜR, U., (2007), Bulgaristan Türklerinin 1950 – 1951 Yıllarında Türkiye'ye Göçleri, İstanbul Üniversitesi Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi Enstitüsü
- ÖZLEM, D. (2000). Kültür Bilimleri ve Kültür Felsefesi, İstanbul: İnkılâp Kitabevi.
- ÖZLEM, D. (2012). Kültür Bilimleri ve Kültür Felsefesi, İstanbul: Notos Kitabevi.

- ÖZLER, H.(2022). Somut Olmayan Kültürel Miras Bodrum Yöresel Yemekleri Üzerine Bir İnceleme. Yüksek Lisans Tezi, Ankara, s. 22,
- PADEM, H., GÖKSU, A., ve KONAKLI, Z. (2012). Araştırma yöntemleri. Sarajevo: International Burch University Yayınları.
- SALI, J. B., & MEHMED, F. F. (2014). 1989 Bulgaristan Göçmenlerinin Kültürlerarası İletişim Pratikleri: Eskişehir Örneği. Selçuk İletişim, 8(3): 5-34.
- SARI, D. B., & TETİK, N. (2019). Gastronomi Turizmi Kapsamında Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültürü. Anasay Dergisi, (8), 73-88.
- SARIBAL İ. (2018), Osmanlı Devleti'nde Muhaceret, İskân ve Entegrasyon Bursa Sancağı Örneği (1845-1908), İstanbul: İdeal Kültürel Yayıncılık.
- SARINAY, Y., (2011), Cumhuriyet Döneminde Balkan Ülkelerinden Ankara'ya Yapılan Göçler (1923–1990), Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi, Cilt: 27, Sayı: 80, s: 351–387.
- SAYIN, Y., USANMAZ, A. ve ASLANGİRİ, F., (2016). 'Uluslararası Göç ve Yol Açtığı Etkiler: Suriye Göçü Örneği', KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 18(31), ss.1-13.
- TANOĞLU, A., (1992), "Bulgaristan Türklerinin Son Göç Hareketi (1950-1951)", İstanbul, İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası, C. 14, S. 1-4, İstanbul, s. 129-161
- TAŞTAN, C., (2016), Uluslararası Kitlemel Göçler ve Türkiye'deki Suriyeliler, I. Uluslararası Göç ve Güvenlik Konferansı Sonuç Raporu 11-13 Kasım 2016, Polis Akademisi Yayınları, Ankara.
- TOROS, A. (2008), Sorunlu Bölgelerde Göç, Global Strateji Enstitüsü, Ankara, s. 9.
- TBMM İnsan Haklarını İnceleme Komisyonu Mülteci Hakları Alt Komisyonu, Göç ve Uyum Raporu 26. Dönem 3. Yasama Yılı, Mart 2018.
- TUNÇDÖKEN, F. (2009). Zeytinbağı (Tirilye)'nin Renkli Yemek Mirası. Uludağ Üniversitesi. Sosyal Bilimler Dergisi. 10(16):159-166.
- TURHAN, Ç., (2010) "Bulgaristan'dan Göç Eden Türk Nüfusun Dağılımını Etkileyen Coğrafi ve Kültürel Faktörler", Türkiye Coğrafyası Araştırma ve Uygulama Merkezi (TÜCAUM) VI. Ulusal Coğrafya Sempozyumu, Ankara: Ankara Üniversitesi, s. 73.
- TÜMERTEKİN, E. & ÖZGÜÇ, N. (2004), Beşeri Coğrafya: İnsan Kültür Mekân, Çankaya Kitabevi, İstanbul

- TÜMTAŞ, M.S. ve ERGUN, C., 2016. ‘Göçün Toplumsal ve Mekânsal Yapı Üzerindeki Etkileri’, Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 21(4), ss.1347-1359
- UĞUZ, Ş., BİLGİN, İ., YERLİKAYA, E. E. ve EVLİCE, Y. E. (2004), “Göç ve Göçün Ruhsal Sonuçları”, Çukurova Üniversitesi Arşiv Kaynak Tarama Dergisi, Cilt 13, 283-394.
- URAL, A., ve KILIÇ, İ. (2018). Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS İle Veri Analizi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- UZEL, R. A. (2018). Geleneksel mutfak kültürü ve tarımsal ürün çeşitliliğinin, üniversite öğrencileri beslenme durumu üzerine etkisi. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 55(1), 37-44.
- UZUNÇARŞILI, İ. H., Büyük Osmanlı Tarihi, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1988. Cilt 1, s. 123
- VATANSEVER, E., ÖZKÖK, F., & SÜNNETÇİOĞLU, S. (2023). Bulgaristan Göçmenlerinin Yeme-İçme Kültürü ve Göç Sonrası Beslenme Kültürlerindeki Değişimler. Boyabat İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi E-Dergisi, 3(2), 265-283.
- VECCO, M. (2010). A Definition of Cultural Heritage: From the tangible to the intangible. Journal of Cultural Heritage, 321–324.
- YAKAR, Y. M. (2017). Türk Edebiyatında göç olgusu/ Migration Phenomenon in Turkish Children’s Literature. Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, (58), 339-353.
- YALÇIN, C. s.12-13, (2004), Göç Sosyolojisi, Anı Yayıncılık, Ankara.
- YEĞENAGA, O.H. (2017) Kentsel Dönüşüm Politikalarının Kentsel Kimlik, Mekân ve Zanaat İlişkisine Etkisi: Şişhane Bölgesi, İstanbul. YL Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul
- YERASİMOS, S. (15- 17 May 1997). Influence of Tourism on Cultural Heritage. 1997 Euro CI-IR/E Spring Conference. İstanbul.
- YUSUF, S., “Türkiye’ye Yönelik Soydaş Göçü ve Sonuçları”, Uluslararası Göç Sempozyumu, İstanbul: Zeytinburnu Belediyesi, 200. S.113.

İnternet Kaynakçası

- URL-1:<https://www.timeturk.com/tr/2012/05/24/1989-da-baslayan-aci-ve-huzun.html>,
(Erişim Tarihi: 10.12.2023)
- URL-2:<https://www.herkesduysun.com/bursa/gocmen-kulturu-bursa-da-yasatiliyor-402585>, (Erişim Tarihi: 22.09.2024)
- URL-3:<https://www.kapaklibakis.com.tr/bursa-cerkes-kultur-derneeginin-kultur-sanat-etkinligi-ilgi-gordu> , (Erişim Tarihi: 04.02.2024)
- URL-4: <https://www.bursamuze.com/bursa-goc-tarihi-muzesi>, (Erişim Tarihi: 04.02.2024).
- URL-5:<https://www.ekonomim.com/sehirler/bursa-gastronomi-festivali-renkli-goruntulerle-basladi-haberi-708237>, (Erişim tarihi: 04.02.2024)
- URL-6:<https://bursatanitim.gov.tr/tadi-damakta-kalan-bursa-gastronomi-festivali>,
(Erişim Tarihi: 04.02.2024)
- URL-7:https://www.bebka.org.tr/admin/datas/sayfas/198/mustafakemalpasa-ilce-raporu_1568787385.pdf, (Erişim Tarihi: 18.02.2024)
- URL-8:<https://islamansiklopedisi.org.tr/lala-sahin-pasa-kulliyesi>
(Erişim Tarihi: 09.02.2024)
- URL-9:<https://islamansiklopedisi.org.tr/lala-sahin-pasa-kulliyesi>
(Erişim Tarihi: 09.02.2024)
- URL10:<https://bursamarkalasiyor.com/projeler/fotografcekimi/#!BursaFotograf/ML/122>, (Erişim Tarihi: 11.02.2024)
- URL-11:<https://mkptso.org.tr/tr/mustafakemalpasa-hakkinda#&gid=1&pid=3>
(Erişim Tarihi: 11.02.2024)
- URL-12:<https://mkptso.org.tr/tr/mustafakemalpasa-hakkinda#&gid=1&pid>
(Erişim Tarihi: 11.02.2024)
- URL-13:<https://bursa.ktb.gov.tr/TR-271165/bursa-halk-mutfagi.html>
(Erişim Tarihi: 11.02.2024)
- URL-14:<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/samsun/neyenir/iskembe-corbasi>,
(Erişim Tarihi: 18.02.2024)

URL-15:<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bursa/neyenir/ogmac-corbasi>
(Erişim Tarihi: 19.02.2024)

URL-16: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bursa/neyenir/dede-corbasikesme-hamur-corbasi>, (Erişim Tarihi: 19.02.2024)

URL-17:<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bursa/neyenir/kazan-tarhanasi-sutlu-tarhana-nohutlu-tarhana>, (Erişim Tarihi: 19.02.2024)

URL-18:https://tr.wikipedia.org/wiki/Kuru_fasulye, (Erişim Tarihi: 18.02.2024)

URL-19:<https://kemalpasatatlisi.com/kiymali-bamya-yemegi/>,
(Erişim Tarihi: 18.02.2024)

URL-20:<https://armut.com/bursa-yaprak-sarma-yapimi>, (Erişim Tarihi: 19.02.2024)

URL-21:<https://bursa.ktb.gov.tr/TR-271165/bursa-halk-mutfagi.html>
(Erişim Tarihi: 11.02.2024)

URL-22:<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bursa/neyenir/etli-erik-yemegi>,
(Erişim Tarihi: 19.02.2024)

URL-23:<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bursa/neyenir/keskek595260>
(Erişim Tarihi: 11.02.2024)

URL-24:<https://lezzetler.com/hamur-bamyasi-bursa-vt105439>
(Erişim Tarihi: 19.02.2024)

URL-25:<https://kemalpasatatlisi.com/bursa-mantisi>, (Erişim Tarihi: 11.02.2024)

URL-26:<https://www.gotobursa.com.tr/tr/icerik/mustafakemalpasa-tatlisi>
(Erişim Tarihi: 19.02.2024)

URL-27:<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bursa/neyenir/sutlu-kabak>
(Erişim Tarihi: 19.02.2024)

URL-28:<http://www.karacabey.gov.tr/hosmerim#gallery>, (Erişim Tarihi: 19.02.2024)

URL-29:http://yorukturkmenbirligi.org/uye_etkinlikicerik/mustafakemalpasa-da-tuerk-duenyasi-keskek-festivali, (Erişim Tarihi: 08.07.2024)

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1: Katılımcıların Demografi Özellikleri	99
Tablo 2: Katılımcıların Yemek Kültürü ve Bilgi Kaynakları	101
Tablo 3: Göç Sonrası Yemeklerde Değişimler	103
Tablo 4: Göç Sonrası Sofra Adabındaki Değişimler	106
Tablo 5: Yemek Malzemesi, Pişirme Usulleri ve Mutfak Araç Gereçleri.....	108
Tablo 6: Günün Öğünleri ve Yemek Tercihleri	110

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1: Bursa İli Mustafakemalpaşa İlçesi Konum Haritası , (URL-7) 55



RESİMLER LİSTESİ

Resim 1: Bulgar Türklerinin Türkiye'ye İlticası (1989),(URL-1)	30
Resim 2: Bursa 'da Göçmen Kültürü, (URL-2)	44
Resim 3: Bursa Çerkez Kültür Derneğinin Kültür Sanat Etkinliği, (URL-3)	45
Resim 4: Bursa Göç Tarihi Müzesi, (URL-4)	46
Resim 5: Bursa Gastronomi Festivali Yöresel ürünleri, (URL-5)	47
Resim 6: Bursa Gastronomi Festivali-Bursa Merinos Parkı, (URL-6)	47
Resim 7: Lala Şahin Paşa Türbesi, (URL-8).....	56
Resim 8: Lala Şahin Paşa Cami Minaresi, (URL-9)	56
Resim 9: Suuçtu Tabiat Parkı ve Suuçtu Şelalesi, (URL-10)	58
Resim 10: Tümbüldek Kaplıcaları (Mustafakemalpaşa/Akarca), (URL-11)	58
Resim 11: Avyaini Mağarası (Mustafakemalpaşa/Doğanalan),(URL-12).....	59
Resim 12: Mustafakemalpaşa Çorbası / Kelle Çorbası ,(URL-13).....	62
Resim 13: İşkembe Çorbası , (URL-14)	63
Resim 14: Oğmaç Çorbası (Ovmaç), (URL-15)	64
Resim 15: Dede Çorbası (Kesme Hamur Çorbası), (URL-16)	64
Resim 16: Kazan Tarhanası , (URL-17)	65
Resim 17: Kuru Fasulye Yemeği, (URL-18)	67
Resim 18: Kıymalı Bamya Yemeği, (URL-19)	68
Resim 19: Yaprak Sarma, (URL-20)	69
Resim 20: Ciğer Sarma,(URL-21)	70
Resim 21: Etli Erik Aşısı, (URL-22)	71
Resim 22: Keşkek (Tavuklu), (URL-23)	72
Resim 23: Hamur Bamyası / Davulcu Aşısı / Lokum Aşısı, (URL-24).....	73

Resim 24: Kemalpaşa Mantısı (Sini Mantısı), (URL-25)	74
Resim 25: Mustafakemalpaşa/ Kemalpaşa/ Peynir Tatlısı, (URL-26).....	75
Resim 26: Sütü Kabak Tatlısı, Görsel Sahibi: Z. Kondakçı,(URL-27)	76
Resim 27: Höşmerim, (URL-28).....	76
Resim 28: Harman Otu / Kazayağı Turşusu	77
Resim 29: Sütü Muhacir Tarhanası (Yeni yoğrulmuş hali)	81
Resim 30: Kırma Pide/ Kuru Yufka Böreği	85
Resim 31: Dolma Patlıcan Turşusu.....	87
Resim 32: Ahlat (Yabani Armut) Turşusu , (Mustafakemalpaşa, Kosova Köyü)	88
Resim 33: Dolma Kırmızı Biber Turşusu	89
Resim 34: Koruklu Kavun Keleş Turşusu	90
Resim 35: Yeşil ve Siyah Zeytin Turşusu (Salamurasız Olgunlaştırma).....	91
Resim 36: Közlenmiş Biber ve Patlıcanlı Kahvaltı Sosu (Lutenitsa)	92
Resim 37: Türk Dünyası 1.Keşkek Festivali, (URL-29).....	94

EKLER

Ek 1: Mülakat Formu

MÜLAKAT FORMU

Sayın Katılımcı;

Bu çalışma, görüşme şeklinde yapılacak olup Karabük Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Disiplinlerarası Kültürel Miras ve Miras Alan Yönetimi Anabilim Dalı'nda yürütülmekte olan “Bulgaristan Göçmen Yemek Kültürünün Yerel Yemek Kültürüne Etkileri: Bursa İli- Mustafakemalpaşa İlçe Örneği” isimli tez çalışmasında kullanılacaktır. Bu çalışmada amaç; kültürel miras değerleri içinde önemli yer oluşturan Bulgaristan göçmen yemek kültürünün diğer kültürlerin katkılarıyla oluşan yerel yemek kültürünü nasıl etkilediği ve bu etkileşim sürecinde ne gibi değişikliklere uğradığı araştırılmak istenmektedir. Zengin göçmen yemek kültürüne sahip olan Mustafakemalpaşa ilçesinin, kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması amacıyla yapılabileceklerin tespit edilmesi ve önemli bir gastronomi turizmi potansiyeline sahip olan ilçenin yemek çeşitliliğinin bölgeyi ziyaret edenlere tanıtılması amacıyla ileriye dönük neler yapılabilir? Sorularına cevap bulabilmektir. Araştırmada elde edilen bilgiler tamamen araştırma amaçlı olarak kullanılacak olup, herhangi bir kişi ya da kurumlarla paylaşılmayacaktır.

Eğitim Durumunuz

Medeni Durumunuz

Kendi kültürünüzden biri ile mi evlisiniz?

Siz veya atalarınız göçmen misiniz?

Siz veya atalarınız nereden, ne zaman ve nereye göç ettiniz?

Ek 2: Sorular

A) Mustafakemalpaşa İlçesinde Yaşayan Bulgaristan Göçmenlerinin Kendi Yemek Kültürlerine Özgü Yemeklerini Nesillerine Aktarabilme Düzeylerinin Tespitine Yönelik Mülakat Soruları

1. Bulgar göçmen yemeklerini yapmayı biliyor musunuz?

-(Cevap evet ise) Bulgar yemeklerini kimden veya nereden öğrendiniz?

-(Cevap evet ise) Bulgar göçmen yemeklerinden hangisini daha fazla seviyor ve yapıyorsunuz?

2. Günlük öğünlerde en çok hangi yiyecekleri tüketmeyi tercih edersiniz?

3. Günümüzde özel günlerde hazırladığınız ve tükettiğiniz özel yemekleriniz hangileridir?

(Doğum, diş çıkarma, yürüme, askerlik, yeni yaşa girme, sünnet, söz, nişan, nikâh, düğün, ölüm).

4. Günümüzde dinî günlerde hazırladığınız ve tükettiğiniz özel yemekleriniz hangileridir?

(Dinî bayramlar, Kandiller, Ramazan ayı, İftar, Sahur, Muharrem ayı, Yağmur duası - Hıdrellez–Adak)

5. Günümüzde yaptığınız kiler hazırlıklarında en çok tükettiğiniz veya hazırladığınız gıdalar nelerdir?

B) Mustafakemalpaşa İlçesinde Yaşayan Bulgaristan Göçmenlerinin Kendi Yemek Kültürlerini Koruyabilme Düzeylerinin Tespitine Yönelik Mülakat Soruları

1.Bulgaristan göçmen mutfağında/kültüründe eskiden olan ama artık uygulanmayan sofradaşları nelerdir?

2.Bulgaristan göçmen mutfağında/kültüründe eskiden olmayan ama günümüzde var olan uygulamalar nelerdir?

3. Bulgaristan muhacir mutfağında geçmişe kıyasla malzeme, pişirme yöntemi ve araç-gereç bakımından değişiklikler var mıdır?

-(Cevap evet is) Neler olduğunu sıralayabilir misiniz?

4. Geçmişe kıyasla günlük öğün sayınızda ve bu öğünlerde tükettiğiniz yiyeceklerde zamanla bir değişiklik olduğunu söyleyebilir misiniz?

5. Kendi Kültürünüze ait yemekleri hazırlama sürecinde tercihlerinizi etkileyen unsurlar nelerdir?

*Alışkanlık *Lezzetli olması *Kolay yapılması *Maliyetinin düşük olması *Malzeme bulunması

6. Geçmişe kıyasla özel günlerde hazırladığınız ve tükettiğiniz yemeklerinizde bir değişiklik olduğunu söyleyebilir misiniz?

(Doğum, diş çıkarma, yürüme, askerlik, yeni yaşa girme, sünnet, söz, nişan, nikâh, düğün, ölüm)

7. Geçmişe kıyasla Dini günlerde hazırladığınız ve tükettiğiniz özel yemeklerinizde bir değişiklik olduğunu söyleyebilir misiniz?

(Dinî bayramlar, Kandiller, Ramazan ayı, İftar, Sahur, Muharrem ayı, Yağmur duası - Hıdrellez–Adak)

8. Geçmişe kıyasla yaptığınız kiler hazırlıklarında bir değişiklik olduğunu söyleyebilir misiniz?

C) Mustafakemalpaşa İlçesindeki Bulgaristan Göçmen Yemek Kültürü ile Yerel Yemek Kültürü Arasındaki Etkileşim Varlığı ve Düzeyinin Tespiti için;

C-1) Mustafakemalpaşa İlçesinde Yaşayan Bulgaristan Göçmeni Olan Görüşmecilere Sorulan Mülakat Soruları

1. Yaşadığınız bölgede yaşayan diğer kültürlerden insanların yemeklerini yapmayı biliyor musunuz?

2. Yaşadığınız bölgede yaşayan diğer kültürlerin yemekleri ile sizin yemek kültürünüz arasında bir etkileşim olduğunu düşünüyor musunuz?

3. Yaşadığınız bölgede yaşayan diğer kültürlerin yemek kültüründe kullanılan baharat, sebze, meyve ve etleri yemeklerinizi hazırlarken kullanır mısınız?

4. Yaşadığınız bölgede yaşayan diğer kültürlerin yemek kültüründe uygulanan farklı pişirme yöntemlerini yemeklerinizi hazırlarken kullanır mısınız?

C-2) Mustafakemalpaşa İlçesinde Yaşayan Bulgaristan Göçmeni Olmayan Diğer Kültürlere Mensup Görüşmecilere Sorulan Mülakat Soruları

1. Bulgar göçmen yemeklerini yapmayı biliyor musunuz?

-(Cevap evet ise); Bulgar yemeklerin yapmayı kimden veya nereden öğrendiniz?

-(Cevap evet ise); Bulgar göçmen yemeklerinden hangisini daha fazla seviyor ve yapıyorsunuz?

2. Özel günlerde hazırladığınız ve tükettiğiniz özel yemekleriniz hangileridir?

(Doğum, diş çıkarma, yürüme, askerlik, yeni yaşa girme, sünnet, söz, nişan, nikâh, düğün, ölüm)

3. Dini günlerde hazırladığınız ve tükettiğiniz özel yemekleriniz hangileridir?

(Dinî bayramlar, Kandiller, Ramazan ayı, İftar, Sahur, Aşure günü, Yağmur duası - Hıdrellez-Adak)

4. Kiler hazırlıklarında en çok hazırladığınız gıdalar nelerdir?

5. Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürü ile sizin yemek kültürünüz arasında bir etkileşim olduğunu düşünüyor musunuz?

(Cevap evet ise); Bu etkileşim sonucunda, kendi yemek kültürünüze ait yemek ve yiyecekleri hazırlarken yaptığınız değişiklikler neler olabilir?

- Günlük ve özel öğünlerinizde tükettiğiniz yemekleri hazırlarken kullandığınız baharat, sebze, meyve, et ve tahıl ürünlerinin kullanım oranında bir değişim oldu mu?

- Günlük ve özel öğünlerinizde tükettiğiniz yemekleri hazırlarken kullandığınız pişirme yöntemlerinde bir değişim ve farklı bir uygulama var mıdır?

- Kiler hazırlıklarınızı yaparken Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültüründen görerek öğrendiğiniz farklı hazırlama ve saklama yöntemleri nelerdir?

Ek 3 : Etik Kurul Kararları



T.C.
KARABÜK ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu



Sayı : E-78977401-050.04-326619
Konu : Etik Kurul Kararı

01.03.2024

Sayın Prof. Dr. Taşkın DENİZ

İlgi : 08.02.2024 tarihli ve 319712 sayılı dilekçe.

Sosyal ve Beşeri Bilimler Alanı Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulunda alınan 01/03/2024 tarih ve 2024/03(24) sayılı Kurul Kararı yazımız ekinde sunulmuştur. Gereğini rica ederim.

Prof. Dr. Muhittin KAPANŞAHİN
Kurul Başkanı

Ek:doc02729920240301124041 (1 Sayfa)



Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: BSFNRYR3RF

Belge Doğrulama Adresi : <https://hakiye.gov.tr/ebd/tek-4043&cD=BSFNRYR3RF&cS=326619>

Adres: Karabük Üniversitesi Demir Çelik Kampüsü Merkez Karabük

Bölge için: Dilek ERGİN

Telefon: 444 0478

Unvanı: Bilgisayar İşletmeni

e-Posta: iletisim@karabuk.edu.tr

İnternet Adresi: <http://www.karabuk.edu.tr>

Kep Adresi: karabukuniversitesi@h01.kep.tr

15363



T.C.

KARABÜK ÜNİVERSİTESİ

Sosyal ve Beşerî Bilimler Alanı Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu

TOPLANTI TARİHİ: 01.03.2024

TOPLANTI NO : 2024/03

Karabük Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Alanı Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu toplanmış ve aşağıdaki karar almıştır.

Karar 24:

08.02.2024 tarih ve E. 319712 sayılı Prof. Dr. Taşkın DENİZ' in Etik Kurul form ve ekleri görüşüldü.

Karabük Üniversitesi öğretim üyelerinden Prof. Dr. Taşkın DENİZ danışmanlığında yürütülen "Bulgar Göçmen Yemek Kültürünün Yerel Yemek Kültürüne Etkileri (Bursa/Mustafa Kemal Paşa İlçe Örneği)" konulu çalışma kapsamında uygulanmak üzere ekte sunulan çalışmasının etik kurallara uygunluğu oy birliği ile kabul edilmiştir.

ASLI GİBİDİR

Prof. Dr. Muhittin KAPANŞAHİN
Kurul Başkanı

Ek 4: Bulgaristan Göçmenlerinin Kiler Hazırlık Görselleri













ÖZGEÇMİŞ

Nagihan ATALAY; Yükseköğrenimine 2000 yılında Cumhuriyet Üniversitesi Zara Ahmet Çuhadaroğlu Meslek Yüksek Okulunda başladı ve Gıda Teknolojisi Ön Lisans Programından 2002 yılında mezun oldu. 2007-2011 yılları arasında Anadolu Üniversitesi İşletme Fakültesi İşletme lisans bölümünden mezun oldu. 2002-2020 arasında ulusal ve uluslararası gıda üretim firmalarında kalite güvence sorumlusu olarak çalışmaya devam etti. 2020 yılı Eylül ayı itibariyle Karabük Üniversitesi Eflani Meslek Yüksek Okulu Otel ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık programında Öğretim Görevlisi olarak çalışmaya başladı. 2020-2021 yılları arasında Karabük Üniversitesi Rektörlüğü tarafından üniversitenin uygulamalı konukevinde konaklama hizmetlerinden sorumlu olarak görevlendirildi. 2021 yılı Eylül ayında Karabük Üniversitesi Disiplinlerarası Kültürel Miras ve Miras Alan Yönetimi Anabilim Dalında yüksek lisans eğitimine başladı. Nagihan ATALAY halen Karabük Üniversitesi Eflani Meslek Yüksek Okulunda yiyecek içecek hazırlama, ikram hizmetleri, işletme yönetimi ve girişimcilik alanında dersler vermektedir. Ayrıca bu görevine ilave olarak program temsilcisi olarak çalışmaya devam etmektedir.