

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI

**YÖRESEL MUTFAKLARIN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ:
BULGARİSTAN MUHACİRLERİ ÜZERİNE BİR
ARAŞTIRMA**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

SEVGİ KUZU

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Metin SÜRME

GAZİANTEP, Nisan 2025

T.C.
GAZIANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI

Tezin Başlığı: Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği: Bulgaristan Muhacirleri Üzerine
Bir Araştırma

Adı ve Soyadı: Sevgi KUZU

Tez Savunma Tarihi: 10/04/2025

Doç. Dr. Metin SÜRME danışmanlığında hazırlanan bu tez tarafımızca okunmuş,
kapsam ve niteliği açısından oybirliği ile bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul
edilmiştir.

Jüri Üyeleri:

Doç. Dr. İbrahim ÇEKİÇ

Doç. Dr. Nalan IŞIK

Doç. Dr. Metin SÜRME

İmzası

Bu tezin gerekli şartları sağlayarak yukarıda belirtilen jüri tarafından Yüksek Lisans
tezi olarak kabul edildiğini onaylarım.

Doç. Dr. Nalan IŞIK

Enstitü ABD Başkanı

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı

Prof. Dr. Mehmet SOĞUKÖMEROĞULLARI
SBE Müdürü

ETİK İLKELERE UYGUNLUK BEYANI

Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullandığım verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu,

bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

İmza:

Adı ve Soyadı: Sevgi KUZU

Öğrenci Numarası:230527111012

Tezin Savunma Tarihi:10/04/2025

ÖZET

YÖRESEL MUTFAKLARIN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ: BULGARİSTAN MUHACİRLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

KUZU, Sevgi

Yüksek Lisans Tezi

Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Metin SÜRME

Nisan 2025, 94 sayfa

Gastronomi turizminin gelişmesi ve geleceği için doğal ve yöresel tariflerin gelecek nesillere ulaştırılması önem arz etmektedir. Yaşanan göçlerle Eskişehir'e gelen, köklü bir geçmiş ve zengin bir yöresel mutfak kültürüne sahip olan Bulgaristan Muhacir mutfağı içerisinde yer alan farklı tarifleriyle de kültürel bir çeşitlik oluşturmaktadır. Bulgaristan Muhacirleri yöresel yemeklerinin sürdürülebilirliği kapsamında turizme katkı sağlayacak şekilde değerlendirilmesi önemli görülmektedir. Çalışmada Bulgaristan Muhacirleri yöresel mutfağının yemeklerinin kayıt altına alınarak gelecek nesillere aktarılmasında yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağlaması amaçlanmaktadır. İnsanların Bulgaristan sınırları içerisinde uyguladıkları ve göç sonrasındaki süreçte yeni yerleşim yerlerine taşıdıkları yöresel yemek kültürlerinin nasıl olduğunun ortaya konması bu araştırmanın diğer bir amacıdır. Bu doğrultuda araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış, veri toplama için görüşme tekniği tercih edilmiştir. Bu kapsamda 14 adet sorudan oluşan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formları Eskişehir'de yaşayan 70 Bulgaristan Muhacirlerine yöneltilmiştir. Görüşmeler 2023 Temmuz-Ağustos aylarında yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler MAXQDA nitel veri analiz programı kullanılarak analize tabi tutulmuştur. Bu çerçevede toplam 20 ana tema ve 133 alt tema oluşturulmuştur. Araştırmada elde edilen verilerle Bulgaristan Muhacirleri mutfak kültürünün bilinmesi adına yapılması gereken çalışmalarla turizme kazandıracığı sonucuna ulaşılırken, gelenekten geleceğe algısıyla genç neslin aile büyüklerinden öğrendiği tarifleri kaydederek uygulaması ve kalıcı hale getirmesi ile aktarım sağlandığı sonucuna ulaşılmıştır. Bulgaristan Muhacir mutfağının aslında çeşitli ve zengin bir mozaik oluşturmasına karşın pek bilinmediği, yeterli tanıtım çalışmaları gerçekleştirilirse daha farklı bir boyuta sahip olacağı tespit edilmiştir. Ayrıca Bulgaristan Muhacir mutfak kültürünün ön plana çıkması ve sürdürülebilirliğini sağlamak adına yapılması gerekenlere ilişkin sonuçlara ulaşılmış ve çeşitli öneriler sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi, Bulgaristan Muhacirleri, Mutfak Kültürü, Göç, Eskişehir.

ABSTRACT

SUSTAINABILITY OF LOCAL CUISINES: A RESEARCH ON THE EMIGRANTS OF BULGARIA

KUZU, Sevgi

Master Thesis,

Department of Tourism Management

Thesis Advisor: Assoc. Prof. Dr. Metin SÜRME

April 2025, 94 pages

For the development and future of gastronomic tourism, it is important to deliver natural and local recipes to future generations. Bulgaria, which has a deep-rooted history and a rich local culinary culture that came to Eskişehir with the migrations experienced, also constitutes a cultural diversity with its different recipes contained in the Immigrant cuisine. It is considered important to evaluate Bulgarian immigrants in a way that contributes to tourism within the scope of the sustainability of their local dishes. The aim of the study is to contribute to the sustainability of the local culinary culture by recording the dishes of the local cuisine of the immigrants of Bulgaria and transferring them to future generations. Another aim of this research is to reveal how the local food cultures that people practice within the borders of Bulgaria and carry to new settlements during the post-migration period are like. In this direction, qualitative research method was used in the research and interview technique was preferred for data collection. In this context, a semi-structured interview form consisting of 14 questions was used. The interview forms were directed to 70 Bulgarian Immigrants living in Eskişehir. July August 2023, the interviews were conducted face-to-face. The obtained data were subjected to analysis using the MAXQDA qualitative data analysis program. A total of 20 main themes and 133 sub- themes have been created within this framework. With the data obtained in the research, it was concluded that Bulgaria will bring immigrants to tourism through the studies that need to be done in order to know the culinary culture, while it was concluded that transfer is provided by recording and making permanent the recipes that the younger generation learned from the elders of the family with the perception of tradition to the future. It has been determined that although the Bulgarian Immigrant cuisine actually creates a diverse and rich mosaic, it is not well known, and it will have a different dimension if sufficient promotional studies are carried out. In addition to this, conclusions have been reached on what needs to be done to ensure the prominence and sustainability of the Bulgarian Immigrant culinary culture, and various recommendations have been presented.

Keywords: Sustainable Gastronomic Tourism, Immigrants from Bulgaria, Culinary Culture, Immigration, Eskişehir.

ÖN SÖZ

Tarihi dönemler incelendiğinde göçlere maruz kalan Bulgaristan Muhacirlerinin oldukça zorlu süreçlerden geçtikleri görülmektedir. Bu süreçlerde müthiş bir çaba gösteren muhacirler son ana kadar mücadele etmişlerdir. Atatürk, Muhacirleri şu sözleriyle anlatmaktadır:

“Muhacir diye küçümsenenler, tarihin yazdığı savaşlarda en geriye kalanlar, yani düşmanla sonuna kadar dövüşenler, çekilen ordunun ri'cat hatlarını sağlamak için kendilerini feda edenler ve düşman karşısında kaçmak, çekilmek nedir bilmeyenlerdir. Muhacirler kaybedilmiş toraklarımızın aziz hatıralarıdır.”

1931 Mustafa Kemal Atatürk

Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı'nda yüksek lisans tezi olarak hazırlanan “Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği: Bulgaristan Muhacirleri Üzerine Bir Araştırma” adlı bu çalışmada gastronomi turizminde yöresel mutfakların etkisine vurgu yapılarak, Bulgaristan Muhacirlerinin yemek kültürü ve hayatlarına uyguladıkları yemek tarifleri incelenmiş olup, sürdürülebilirliğin sağlanması kapsamında muhacirlerin bakış açıları araştırılmış ve önerilerde bulunulmuştur.

Tezin tamamlanması sürecinde ilminden faydalandığım, insani ve ahlaki değerleriyle örnek aldığım, değerli zamanını bana ayıran, benden yardımını hiçbir zaman esirgemeyen saygıdeğer hocam Doç. Dr. Metin SÜRME 'ye hoşgörüsü, desteği ve sabrı için sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Her zaman yanımda olan ve beni hep destekleyen yüksek lisans dönem arkadaşlarım Büşra GÜZ ve Kübra Nur SEVİM 'e teşekkür ederim.

Maddi manevi desteğini ve dualarını eksik etmeyen, her zaman yanımda olan kıymetli aileme ve dostum Yeliz KARABIYIK BAYRAM 'a teşekkür ederim.

Sevgi KUZU Nisan, 2025

İÇİNDEKİLER

ÖZET	i
ABSTRACT	ii
ÖN SÖZ.....	iii
İÇİNDEKİLER	iv
TABLolar LİSTESİ.....	vii
ŞEKİLLER LİSTESİ	viii
FOTOĞRAFLAR LİSTESİ.....	ix
EKLER LİSTESİ	x
KISALTMALAR LİSTESİ	xi

GİRİŞ

A. Araştırmanın Konusu ve Problemi.....	3
B. Araştırmanın Amacı ve Önemi	5
C. Araştırmanın Yöntemi.....	7
C.1. Nitel Araştırma	7
C.2. Görüşme Tekniği	9
C.3. Araştırmanın Evreni ve Örnekleme	10
C.4. Verilere Uygulanan İçerik Analizi	10
C.5. Görüşme Soruları.....	11
D. Sınırlılıklar	13
E. Sayılıtlar	13
F. Konu ile İlgili Çalışmalar	13

I. BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1. Gastronomi Kavramı ve Gastronominin Tarihsel Gelişimi.....	18
1.1.1. Gastronomi Turizmi.....	20

1.1.2. Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi	22
1.2. Türk Gastronomi Tarihi.....	24
1.3. Yöresel Mutfak Kültürü	25
1.4. Göç Kavramı ve Nedenleri	27
1.4.1. Ekonomik Nedenler	28
1.4.2. Sosyal ve Çevresel Nedenler	29
1.4.3. Siyasal Nedenler	29
1.5. Göç Türleri	29
1.5.1. Bireysel Göç (Serbest Göç)	30
1.5.2. Kitleli Göç (Grup Göçü/ Toplu Göç).....	30
1.5.3. Sürekli Göç (Temelli Göç).....	30
1.5.4. Geçici Göç (Mevsimlik Göç).....	30
1.5.5. İç Göç.....	30
1.5.6. Dış Göç	31
1.5.7. İstekli Göç (Gönüllü Göç)	31
1.5.8. Zorunlu Göç.....	31
1.6. Mübadele, Mübadil ve Muhacir Kavramları	31
1.7. 1877-1878 (93 Harbi) ve Sonrası Göçler	32
1.8. 1912-1913 Balkan Savaşları ve 1989 Yılına Kadar Gerçekleştirilen Göçler.....	33
1.9. 1989 Göçü	34
1.10. Eskişehir'e Yerleşen Bulgaristan Muhacirlerinin Mutfağı	36

II. BÖLÜM

BULGULAR

2.1. Katılımcıların Demografik ve Tanıtıcı Özelliklerine İlişkin Bulgular	39
2.2. Katılımcıların Göç Hikâyelerine İlişkin Bulgular	42
2.3. Katılımcıların Aile Büyüklerinden Öğrendikleri Yemeklere İlişkin Bulgular	44
2.4. Katılımcıların Özel Günlerde Hazırladıkları Yemekler ve İkramlıklara İlişkin Bulgular.....	54
2.5. Bulgaristan Muhacirlerinin Kış Hazırlıklarına İlişkin Bulgular.....	58
2.6. Farklı Kültürlerle Yapılan Evliliklerin Muhacir Mutfak Kültürünün Sürdürülmesinde Etkisine İlişkin Bulgular.....	60
2.7. Muhacir Mutfak Kültürünün Gelecek Nesillere Aktarılmasına İlişkin Bulgular	61
2.8. Genç Neslin Mutfak Kültürlerini Sürdüremelerine İlişkin Bulgular.....	63

2.9. Yaşanılan Bölgede Bulgaristan Muhacir Mutfağının Bulunma Durumuna İlişkin Bulgular	64
2.10. Bulgaristan Muhacir Mutfağının Gastronomi Turizmine Katkısına İlişkin Bulgular.....	65
2.11. Katılımcıların Bulgaristan Muhacir Mutfağının Turizme Kazandırılmasına Yönelik Önerilerine İlişkin Bulgular	66
2.12. Bulgaristan Muhacir Mutfağının Turistik Bir Ürün Olarak Değerlendirilmesi ve Menülerde Kullanılabilirliğine ilişkin Bulgular	67
SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER.....	71
KAYNAKLAR	76
EKLER	91



TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular.....	40
---	----



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Nitel Araştırma Süreci	8
Şekil 2. Katılımcıların Göç Hikâyelerine İlişkin Hiyerarşik Kod- Alt Kod Modeli	43
Şekil 3. Bulgaristan Muhacir Mutfağına İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli	45
Şekil 4. Bulgaristan Muhacir Mutfağında Yer Alan Çorba Çeşitleri Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli.....	45
Şekil 5. Bulgaristan Muhacir Mutfağında Yer Alan Ana Yemek/ Sebze- Et Yemekleri Çeşitleri Hiyerarşik Kod- Alt Kod Modeli.....	46
Şekil 6. Bulgaristan Muhacir Mutfağında Yer Alan Hamur İşleri Çeşitleri Hiyerarşik Kod- Alt Kod Modeli	48
Şekil 7. Bulgaristan Muhacir Mutfağı Pilav, Sarma Ve Dolma Çeşitleri Hiyerarşik Kod- Alt Kod Modeli	50
Şekil 8. Bulgaristan Muhacir Mutfağı Tatlı Çeşitleri Hiyerarşik Kod- Alt Kod Modeli...51	
Şekil 9. Bulgaristan Muhacir Mutfağı Salata Ve Meze Çeşitleri Hiyerarşik Kod- Alt Kod Modeli.....	52
Şekil 10. Bulgaristan Muhacir Mutfağı Turşu Ve Konservelere İlişkin Kod- Alt Kod Bölümler Modeli	53
Şekil 11. Özel Günlerde Hazırlanan Yemekler Ve İkramlıklara İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli	54
Şekil 12. Katılımcıların Düğün Etkinliklerinde Hazırladıkları Yemekler Ve İkramlıklara İlişkin Kod-Alt Kod Bölümler Modeli.....	55
Şekil 13. Katılımcıların Bayram Günlerinde Hazırladıkları Yemekler Ve İkramlıklara İlişkin Kod- Alt Kod Bölümler Modeli.....	56
Şekil 14. Katılımcıların Cenaze Törenlerinde Hazırladıkları Yemekler Ve İkramlıklara İlişkin Kod- Alt Kod Bölümler Modeli	57
Şekil 15. Bulgaristan Muhacirlerinin Kış Hazırlıklarına İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli	59
Şekil 16. Farklı Kültürlerle Yapılan Evliliklerin Muhacir Mutfak Kültürüne Etkisine İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli	60
Şekil 17. Mutfak Kültürünün Gelecek Nesillere Aktarılmasına İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli	62
Şekil 18. Yöresel Yemeklerin Aktarılma Biçimleri Ve Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliğine İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli	63
Şekil 19. Bulgaristan Muhacir Mutfağının Gastronomi Turizmine Katkısına İlişkin Kod-Alt Kod Bölümler Modeli	65
Şekil 20. Bulgaristan Muhacir Mutfağının Turizme Kazandırılmasına Yönelik Katılımcı Önerilerine İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli.....	66
Şekil 21. Bulgaristan Muhacir Mutfağının Turistik Bir Ürün Olarak Ön Plana Çıkarılması Ve Sürdürülebilirliği İçin Hangi Çalışmaların Yapılması Gerektiğine İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli.....	68
Şekil 22. Genel Kod Bulutu- MAXQDA Bulguları.....	69

FOTOĞRAFLAR LİSTESİ

- Fotoğraf 1.**Katılımcıların cenaze törenlerinde hazırlandıkları pesmet ve un helvası..57
Fotoğraf 2.Katılımcıların cenaze törenlerinde eşi vefat etmiş bir kadına verdikleri un ve yağ.....58



EKLER LİSTESİ

EK 1. Görüşme Formu.....	91
---------------------------------	-----------



KISALTMALAR LİSTESİ

TDK : Türk Dil Kurumu



GİRİŞ

Kültür, insanların toplumsal gelişme döneminde biriktirdiği maddi ve manevi unsurların oluşmasında, gelecek nesillere iletilmesinde kullanılan değerlerin tümü olarak tanımlanmaktadır. Bu değerler, toplumun tarihsel gelişim süreçlerinde meydana gelmekte, bireylerin üzerinde de etkilerini oldukça yansıtmaktadır. Kültür, bir toplumu diğer toplumlardan ayıran en önemli öğelerden biridir. Ayrıca, insanların hislerini ve fikirlerini yansıtan, geçmişten geleceğe aktardığı tüm değerleri ve alışkanlıklarıdır. Kültür, insanların uzun bir sürede elde ettiği birikimin sonucunda oluşan bir yaşam tarzıdır. Bu yaşam tarzı içerisinde kültür, çeşitli değişkenlere sahip bir unsurdur. Toplumların mutfak kültürleri de bu değişkenlerden biridir. Aynı kültüre sahip insanların gelenek görenek ve alışkanlıkları da benzerdir. Mutfak kültürü ve yeme içme kültürü de bu alışkanlıklarının sonucu meydana gelmektedir. Toplumların birbirinden farklı yemek tarifleri, farklı pişirme yöntemleri ve farklı yiyecek içecek alışkanlıkları, kendi kültürlerini tanımlanmalarında diğer unsurlar kadar önem arz etmektedir (Beşirli, 2010: 160; Şahin ve Özer, 2006: 128).

Hayatın devamlılığının sağlanmasında gerekli olan beslenme alışkanlığı, yeni ve farklı lezzetleri merak etmek, onları deneyimlemek ve bu lezzetlerin yapılaşlarını seyretmek gibi çeşitli şekillerde gerçekleşmektedir. Bu hareketler beraberinde seyahat davranışını da etkilemektedir. Geçmişten bugüne uygulanan beslenme düzeni; ekonomik, sosyal ve siyasal değişikliklerin etkisiyle kentleşmenin de payıyla zamanla toplumsal hayatın bir unsuru haline gelmektedir. Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin belli kurallar dâhilinde hazırlanması ve özen gösterilerek sunulmasıyla oluşan yemek kültürü tanımının yanı sıra geniş bir yapı içerisinde yer alan ve bu yapılardan şekil alabilen bir olgudur (Çalışkan, 2013:39). Bu bağlamda gastronomi turizmi, merak, yeme içme, seyahat etme isteğini oluşturan ve seyahat davranışının teşvik edilmesinde büyük rol oynayan bir turizm şeklidir. Gastronomi turizmi, bir taraftan kültür turizmi çerçevesinde şekillenirken diğer taraftan özel ilgi turizmi içerisinde de şekillendirilmektedir. Bu doğrultuda gastronomi turizmi, kültür turizmi

çerçevesinde şekillendirilerek özellikle son zamanlarda oldukça önemli görülmekte ve tercih edilmektedir (Karim-Chi, 2010: 532).

Bir toplumun kültürel kimliğinin çeşitlenmesinde göçlerin etkisi büyüktür. Farklı kültürlerin gerçekleştirdiği göçler, yerleşilen yerin kültüründe birçok etkiler ve yenilikler oluşturmaktadır. Tarihsel süreç içerisinde insanlar kendi istekleri ile göç etmelerinin yanı sıra zorunlu göç sonucu da yer değiştirmek zorunda kalmışlardır. Toplumların yapısını çeşitlendiren göçler ile insanlar gelenek görenek, yeme içme alışkanlıklarını yani kültürlerini de gittikleri yere beraberlerinde götürmüşlerdir. Dolayısıyla gerçekleştirilen göçler ile birlikte taşınan kültürel unsurların yoğunlaşarak devam ettiği görülmektedir (Arı, 2010:21).

Tarih boyunca birbirinden farklı medeniyetlere ev sahipliği yapan Türkiye, gastronomi turizmi kapsamında önemli bir potansiyele sahiptir. Her bölgenin kendine ait yöresel mutfağı olduğu gibi farklı şehirlerin de bilinmeyen ve birbirinden farklı yöresel lezzetleri bulunmaktadır. Gerçekleştirilen göçlerle birlikte toplumda çeşitli yapıların oluşması, farklı yeme içme alışkanlıklarını da ortaya çıkarmaktadır. Dolayısıyla yöresel mutfak çeşitliliğini oluşturan farklı parçalar, kültür zenginliğinin bir göstergesidir. Bu bağlamda Balkan ve Türk mutfağının yoğunlaşmasıyla meydana gelen muhacir mutfağı da Türk mutfak kültürünün etkisiyle oluşmuştur. Kendi imkânları ya da zorunlu göçle gelen Bulgaristan Muhacirleri de yerleştikleri yerde kültürlerini yaşatmak ve nesilden nesile aktarmak için çaba göstermişlerdir. Türk mutfağında büyük öneme sahip olan Bulgaristan Muhacirleri, yerleştikleri bölgede beraberlerinde getirdikleri yöresel tarifler, beslenme kültürleri, pişirme yöntemleri ve yeme içme alışkanlıkları ile yerel halkla etkileşim içerisinde olmuşlardır (Ahabab, 2006:6; Kurgun ve Bağırın Özşeker, 2016:150; Günay, 2021:104).

Bulgaristan Muhacirleri yöresel mutfağının sahip olduğu zenginliklerin zamanla unutulmaması için yöresel yemeklerin sürdürülebilirliği kapsamında turizme katkı sağlayacak şekilde değerlendirilmesi gerekmektedir. Yapılacak olan çalışmaların planlanması ve uygulanması halinde gastronomi turizmine sağlayacağı katkı da artar. Bu doğrultuda gerçekleştirilen bu çalışma ile Bulgaristan Muhacirlerinin yöresel mutfak kültürleri, beslenme kültürleri, yeme içme alışkanlıkları, özel günlerde yaptıkları yemekleri, geçmişten bugüne yapmış oldukları tarifler katılımcıların görüşleri doğrultusunda kayıt altına alınmıştır.

Çalışmada Bulgaristan Muhacirlerinin yöresel mutfak kültürü incelenmiş olup, Bulgaristan Muhacir mutfak kültürünü nesilden nesile aktarmak, bilinirliğini artırmak ve sürdürülebilir mutfak haline getirmenin amaçlandığı bu çalışma üç bölümden oluşmaktadır. Giriş bölümünün devamında öncelikle araştırmanın konusu, problemi, yöntemi, sınırlılıkları, sayıtları ve konuyla ilgili çalışmalara yer verilmiştir.

Çalışmanın birinci bölümünde, gastronomi kavramı ve gastronominin tarihsel gelişiminden bahsedilerek gastronomi turizmi açıklanmış, geleneğin gelecek nesillere aktarılmasında önemli bir unsur olarak görülen sürdürülebilir gastronomi turizmine değinilerek Türk gastronomi tarihi ve yöresel mutfak kültüründen bahsedilmiştir. Sonrasında göç kavramı açıklanmış, göçün nedenleri ve göç türleri ifade edilmiştir. Akabinde mübadele, mübadil ve muhacir kavramları açıklanmış, 1877-1878 (93 Harbi) ve sonrası göçler, 1912-1913 Balkan Savaşları ve 1989 yılına kadar gerçekleştirilen göçlere dair bilgilere yer verilmiştir. 1989 Bulgaristan göçü ele alınarak, Eskişehir'in genel özellikleri ile Eskişehir'e yerleşen muhacirlerin mutfak kültürüne ilişkin bilgilere değinilmiştir.

Çalışmanın ikinci bölümünde, araştırmadan elde edilen bulgular yer almaktadır. Görüşme yapılan Bulgaristan Muhaciri 70 katılımcının demografik ve tanıtıcı özellikleri değerlendirilmiştir. Katılımcıların görüşme formunda yer alan Bulgaristan Muhacirleri yöresel mutfağı ve sürdürülebilir mutfak yapısı oluşturulmasında, gelecek nesillere aktarılmasına katkısı ve önerilerine ilişkin sorulara verdikleri cevaplar analize tabi tutulmuştur. Bunun sonucundan ana tema ve alt tema ile kodlar oluşturulmuştur. Buna göre yapılan analizler neticesinde böylesine köklü ve kendine has bir kültürün mutfağını ön plana çıkarmak, daha fazla tanıtılmasını ve gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlamak için çalışmaların yapılması gerektiği bulguları edinilmiştir.

Çalışmanın son bölümü olan sonuç ve öneriler kısmında, araştırmadan elde edilen bulgular tartışılmış ve bu doğrultuda önerilere yer verilmiştir.

A. Araştırmanın Konusu ve Problemi

Tarih boyunca topluluklar yaşadıkları bölgelerin özelliklerine göre yeme içme alışkanlıklarını şekillendirmektedir. Çeşitli sebeplerle ve kültürel etkileşimin de

bir etkisi olarak bireyler sadece fizyolojik ihtiyaç dolayısıyla değil damak zevklerine göre de besinleri tüketmişlerdir. Değişen ekonomik koşulların ve yaşanan göçlerin farklı bölgelerin tanınmasına ve yeni yemekler ile pişirme yöntemlerinin meydana gelmesine zemin hazırladığı bilinmektedir (Öney, 2016: 198). İnsanlık tarihi boyunca var olan göçlerin birçok etkisi görülmektedir. İnsanların göç ettiği yerlerde kendi kültürlerini bırakarak hem var olan kültürlerini hem de yerleştikleri yerin kültüründen bir parça oluşturup harmanladıkları uyum sağlama süreçleri farklı bir kültürü de ortaya çıkarmaktadır (Kara, 2017:81).

Her coğrafi bölgenin kendine has bir yemek kültürü bulunmaktadır. Kültür, bir toplumun yaşam şeklidir. Yeme içme unsurları da kültürün tamamlayıcı bir parçası olarak görülmektedir. Her bölgenin coğrafi nitelikleri mutlaka beslenme ve yeme içme durumlarını etkilemektedir (Öztürk ve Onur, 2011:1; Çokişler, 2015:123).

Yaşamın sürekliliğini sağlayan beslenme alışkanlığıyla birlikte yeni tatları deneyimlemek, farklı tariflerin hazırlanışlarını izlemek, seyahat etme isteği gibi unsurlar gastronomi turizmini farklı bir boyuta getirmiştir. Gastronomi turizminde yöresel yemekler, kendine özgü oluşumları, tatları ve çeşitli tarifleriyle değerlendirilmektedir. Mutfak kültürü ise beslenme, hazırlama, pişirme tekniği, tarihi değişim ve gelişim ile şekillenmektedir. Yöresel yemeklerde, mutfak kültürünün korunması ve gelecek nesillere ulaştırılması, sürdürülebilirliğin sağlanmasında oldukça etkili görülmektedir (Bulut Solak, 2016:2; İflazoğlu ve Yaman, 2020:1945).

Bulgaristan Muhacirlerinin yöresel mutfak kültürünün zenginliğinin bilinmemesi ve göç sonrasındaki süreçte insanların yeme içme alışkanlıklarıyla uyguladıkları tariflerin sürdürülebilirliğinin incelendiği bu araştırmada öncelikle araştırma soruları oluşturulmuştur. Sonrasında araştırma soruları doğrultusunda tezin amacı belirlenmiştir.

Bu doğrultuda tezin araştırma soruları:

- Bulgaristan Muhacirleri yöresel mutfağının gastronomi turizmi açısından önemi ve katkısı nedir?
- Bulgaristan Muhacirleri yöresel mutfak kültürünün devamlılığının sağlanmasında neler yapılması gerekir?
- Bulgaristan Muhacirleri yöresel mutfak kültürünün gelişmesi ve ön plana

çıkması için yapılması gerekenler nelerdir?

Bu çerçevede Bulgaristan Muhacirlerinin yöresel mutfak kültürünün gastronomi turizmindeki yeri, yöresel mutfakın devamlılığının sağlanmasında neler yapılması gerektiğine ilişkin unsurların araştırılması ve konuyla ilgili yeterli akademik çalışmanın olmaması araştırmanın problemini oluşturmaktadır. Yöresel mutfakların insanlar tarafından yeterince tanınmaması ve öneminin bilinmemesi de araştırmanın problemi olarak değerlendirilmektedir.

Çalışmanın, yöresel yemeklerin kayıt altına alınarak yemek tarifleri ile yeme içme kültürünün gelecek nesillere aktarılmasına ve alan yazındaki eksikliğin giderilmesine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Ayrıca bu yemeklerin tariflerinin kaydedilerek kalıcı hale getirilmesi, unutulmasını engelleyeceği ve yöresel mutfak kültürünün yaşatılması konusunda literatüre kazanım sağlayacağı düşünülmektedir.

B. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bir toplumda yaşayan insanların sağlıklı ve üretken olmaları, yaşamın her döneminde fiziksel ve ruhsal anlamda iyi hissetmeleri; yeterli, dengeli ve sağlıklı beslenmeleriyle mümkün olmaktadır. Toplumun kimliğini ve yaşam şeklini mutfak kültürleri yansıtmaktadır. Yeme içme kültüründe önemli bir payı bulunan yöresel mutfaklar, bir bölgeye has olup, o bölgenin kültüründen izler taşıırken aynı zamanda toplumun özgünlüğünü ortaya koymaktadır (Sarıoğlan, 2014:260).

Gastronomi turizmini mühim kılan yiyecek içecek deneyiminin en elzem ilkelerinden birisi yöresel mutfaklardır. Yöresel mutfaklar, bir bölgenin kültürünü etkilerken aynı zamanda da kültüründen etkilenmektedir (Şengül ve Türkay, 2016:600). Yeme içme alışkanlıklarının zaman içerisinde farklı deneyim ve etkinliklere dâhil olmasıyla birlikte gastronomi turizmine olan ilgi ve talep, seyahat ve merak unsurlarıyla birleşerek yöresel mutfak kültürünün gelişimine farklı bir boyut kazandırmaktadır. Yaşamın sürekliliğini sağlayan yeme içme faaliyetleri bir toplumun kültürünün tanınmasında önemli bir araç olarak görülmektedir. Yer aldığı coğrafi konumda geçmişte birçok medeniyetin olması, kalıcı izler bırakması ve çok kültürlü bir yapıyı içinde barındırması bir bölgenin kültür beşiği olmasını sağlamaktadır. Dolayısıyla kültür çeşitliliği mutfaklarda da etkisini göstermiş, zengin bir mutfak kültürü oluşmuştur. Bu zengin mutfak kültürü göçlerle farklı bir boyuta

ulaşmıştır. Tarihsel dönemlerde yaşanan olaylar ve birçok sebepler insanları toplu olarak göçe zorlamıştır. Bu etkileşimler arasında Bulgaristan Muhacirleri oldukça etkili olmuştur. Her yerin kendine özgü yöresel mutfağı ve çeşitli tatları bulunmaktadır. Farklı alanlara konumlanan Bulgaristan Muhacirleri de kendilerine özgü mutfak kültürleri ile değişik bir lezzet mozaiği oluşturduklarından önemli görülmektedir (Kurgun ve Bağırın Özşeker, 2016:152; Üzülmez, 2021:25).

Çalışmanın, Eskişehir’de yaşayan Bulgaristan Muhacirlerinin mutfak kültürüne ait bilgilerin ve yöresel yemeklerinin kayıt altına alınması, tariflerin belirlenerek kalıcı hale getirilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması, aynı zamanda Eskişehir’de yaşayan Bulgaristan Muhacirlerinin yöresel yemek tariflerinin kaydedilerek kalıcı hale getirilmesi, unutulmasını engelleyeceği ve yöresel mutfak kültürünün yaşatılması konusunda literatüre kazanım sağlayacağı düşünülmektedir.

Bu bağlamda çalışmada Eskişehir’de yaşayan Bulgaristan Muhacirleri yöresel mutfağının yemeklerinin kayıt altına alınarak gelecek nesillere aktarılmasında yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağlaması amaçlanmaktadır. İnsanların Bulgaristan sınırları içerisinde uyguladıkları ve göç sonrasındaki süreçte yeni yerleşim yerlerine taşıdıkları yöresel yemek kültürlerinin nasıl olduğunun ortaya konması gerçekleştirilen bu araştırmanın diğer bir amacıdır.

Ayrıca, çalışmada Bulgaristan Muhacirleri yöresel mutfağının önemine dikkat çekerek yöresel yemeklerin ortaya çıkarılması ile gastronomi turizmine kazandırılması sağlanabilecektir. Bu yönde çalışma, Bulgaristan Muhacirlerinin yöresel mutfak kültürünün unutulmaması ve gelecek kuşaklara aktarılmasında katkı sağlayacağından önemli görülmektedir. Bununla beraber yöresel yemeklerin yaşanılan yerde turistik bir unsur olarak sunulmasının tanıtılmasına katkı sağlayacağı öngörülmektedir. Yapılan literatür taraması kapsamında Bulgaristan Muhacirlerinin yöresel mutfak kültürünün önemini konu alan çalışmalara az rastlanmıştır. Literatürde göç ile Eskişehir’e gelen Bulgaristan Muhacirlerinin mutfak kültürünü konu alan ve yöresel tariflerin özelinde bir çalışmaya rastlanmamıştır. Yöresel yemek tarifleri, mutfakları oluşturan ve mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinde etkisi olan yazılı bir kaynak niteliğindedir. Köklü bir geçmişe sahip olan Bulgaristan Muhacirlerinin yöresel yemek tarifleri, yaşanılan bölgedeki bireylerin durumları ile beslenme alışkanlıkları, dini inançları ve yaşayış şekilleri gibi pek çok konuda bilgi edinilen önemli kaynaklardır.

C. Araştırmanın Yöntemi

Araştırmanın bu bölümünde, araştırmanın yöntemi ile ilgili ayrıntılı bilgiler yer almaktadır. Bu kapsamda araştırmanın yöntemi, örnekleme ve veri toplama sürecine yönelik bilgiler sunulmuştur. Katılımcılara yönelik görüşme sorularına yer verilmiştir. Daha sonra veri analizi açıklanmıştır.

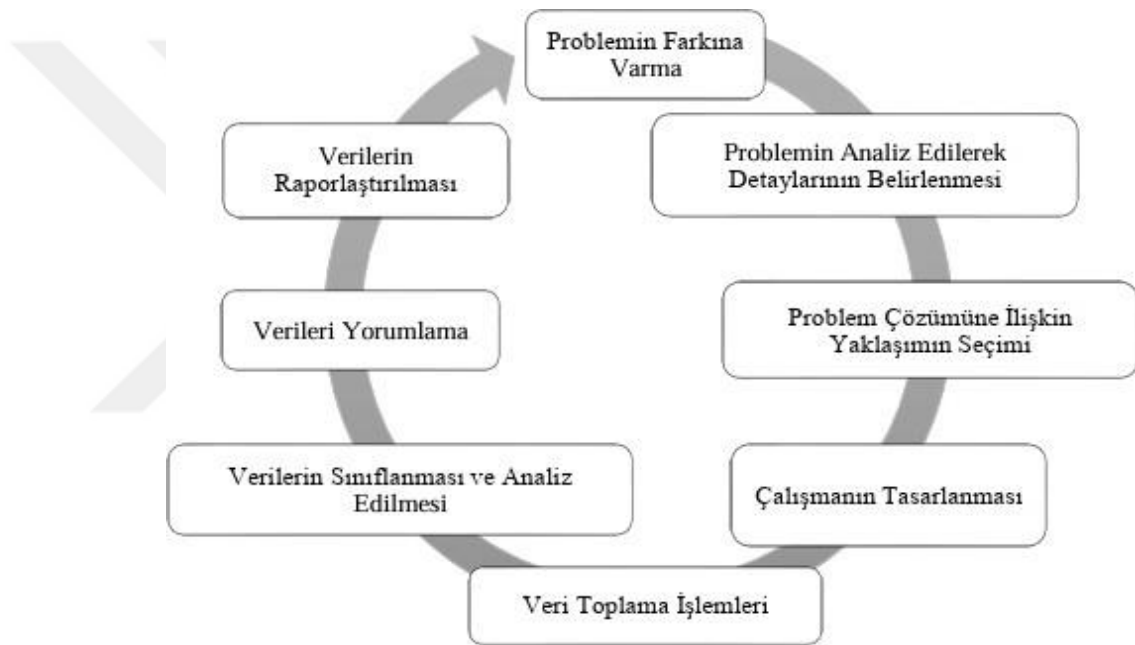
C.1. Nitel Araştırma

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Nitel araştırma yöntemi tercih edilen araştırmaların temelinde verilerden derinlemesine sonuçlar elde etme isteği bulunmaktadır. Bu da insanların deneyimledikleri bireysel, toplumsal olay ve olguların temel özelliklerini açıklamak için araştırmacının doğal ortamlarında insanları gözlemesi, olay ve olguların oluşumunu incelemesi için yürüttüğü süreç olarak değerlendirilmektedir. Nitel araştırma yaklaşımında incelenen konu hakkında derinlemesine bilgiye ulaşma çabası bulunmaktadır (Baltacı, 2018:233). Nitel araştırma yöntemleri, ele alınan sorunların yorumlayıcı bir bakış açısıyla araştırılmasına, daha ayrıntılı verilerin elde edilmesi ile ilgili analizlere ve araştırmacı ile ilgili betimlemelere yer verilmesine olanak sağlamaktadır (Merriam ve Grenier, 2019:265). Ayrıca, toplumsal olay ve olguların sosyal ve doğal ortamında ayrıntılı olarak incelenmesi esasına dayanan nitel araştırmalar bütüncül bir yapıya sahip olarak görülmektedir (Baltacı, 2019:370).

Bu çalışmada öncelikle literatür taraması yapılarak ikincil veriler elde edilmeye çalışılmıştır. Bu doğrultuda alan yazın taraması yapılırken makale, kitap, tez, bildiri, internet siteleri gibi kaynaklardan yararlanılmıştır. Sonrasında ise, nitel araştırma yöntemlerinden görüşme (mülakat) tekniğinden yararlanılmıştır.

Bulgaristan Muhacirlerinin göç sonrası yöresel mutfak kültürünün incelenmesi ve bu mutfak kültürünün sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi amacıyla hazırlanan bu araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Katılımcılar ile yüz yüze görüşülmesi, katılımcılara ayrıntılı sorular yöneltilmesi araştırma konusuna ilişkin karşılıklı konuşmalar yapılmasına imkân sağlaması bu yöntemin tercih edilmesini sağlamıştır.

Şekil 1’de gösterildiği gibi nitel araştırma süreci kendi içerisine belirli durumları da dâhil etmektedir. Bu süreçte araştırmacılar için üzerinde durulması elzem görülen üç önemli unsur bulunmaktadır. Bunlardan ilki, araştırmanın konusunu anlatan ayrıntılı bir kavramsal çerçeve oluşturulmalıdır. Akabinde araştırma için vakitli, programlı, uygulanabilir ve imkân durumundan esnek bir araştırma yöntemi oluşturulmalıdır. Araştırmanın belli bir okuyucu kesmi hedef olarak seçtiği unutulmamalı; araştırma okuyucuların anlayabileceği sade ve anlaşılır bir dil kullanılarak rapor edilebilmelidir (Connelly, 2016; Merriam ve Grenier, 2019:266; Miles ve Huberman, 1994).



Şekil 1. Nitel araştırma süreci, (Creswell, J. W. (2002)’ den uyarlanmıştır.

Çalışmada, olasılıklı olmayan örnekleme yöntemlerinden amaçlı örnekleme tekniği tercih edilmiştir. Amaçlı örnekleme yöntemi nitel araştırmalarda çoğunlukla tercih edilen ve ayrıntılı analiz edilmesi istenilen konularda başvurulan bir araştırma yöntemidir (Creswell, 2017: 107). Nitel araştırmalarda genel bir görüş kaygısı oluşturmaması durumundan amaçlı örnekleme yöntemi tercih edilmektedir. Nitel araştırmalarda sıklıkta kullanılan amaçlı örnekleme, bulunan kıt kaynakların doğru bir şekilde kullanılması ve bilginin netleşmesi için oldukça yaygın kullanılmaktadır. Ayrıca amaçlı örnekleme, konu ile ilgili bilgi sahibi ve tecrübeli kesimlerin özelliklerini ve ayırt edilmelerini kapsamaktadır (Merriam, 2018: 76).

C.2. Görüşme Tekniği

Nitel araştırma ile gerçekleştirilen çalışmalarda veri toplamada yaygın olarak kullanılan teknikler gözlem, görüşme ve doküman inceleme teknikleridir. Bu araştırmada görüşme tekniği ile verilere ulaşılmıştır. Veriler, araştırmanın amacı ve önemi göz önünde bulundurularak hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu ile toplanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği, araştırılan konunun katılımcıların bakışıyla nasıl algılandığı ile ilgili detaylı yanıtlara ulaşmada etkili olduğundan tercih edilmiştir.

Bu araştırmada katılımcılar ile gerçekleştirilen yüz yüze görüşmelerde yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme tekniği, araştırma konusuna dâhil olan katılımcıların, ilgili soruları aktif olarak cevaplandığı ve katılımcıların yorumlarıyla verilerin toplanması olarak tanımlanmaktadır (Baltacı, 2019:374). Çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme formu, araştırılan konunun katılımcılar tarafından nasıl algılandığı hakkında daha detaylı cevaplara ulaşmada etkili olduğu ve derinlemesine incelemelerle yorumlanabildiğinden tercih edilmiştir.

Araştırmada kullanılacak olan görüşme formu uzman görüşüne sunulmuş ve öneriler değerlendirilerek gerekli düzeltmelerin yapılması sonucu soru formu son halini almıştır. Çalışmanın gerçekleştirilebilmesi için Gaziantep Üniversitesi Etik Kurul Başkanlığı'na başvuruda bulunulmuş ve 339429 sayılı etik kurul izni alınmıştır. Öncelikle Eskişehir bölgesinde muhtarlığın yönlendirmesiyle muhacir dernek başkanı ve esnaflar ile iletişime geçilmiş oradan ise diğer muhacirlere oradan da ailelerine ve diğer akrabalarına ulaşılmıştır. Çalışmada katılımcılar ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşme sırasında katılımcılara çalışma ile ilgili açıklamalar yapılarak sorulara yönelik güvenilirlik sağlanmıştır. Görüşmede katılımcıların ifadeleri yazılı bir şekilde görüşme formuna not edilmiştir. Görüşme verileri, 2023 Temmuz-Ağustos aylarında toplanmıştır. Görüşmelerin her biri yaklaşık 25-30 dakika arasında gerçekleşmiştir.

C.3. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Evren, araştırmacının irdelediği konu ve olguları içeren sosyal gruplar, insan toplulukları ve çeşitli olaylar şeklinde tanımlanmaktadır. Evren, diğer öğelerden farklı özelliklere sahip unsurların tümüdür (Baltacı, 2018:234). Nitel araştırmalarda araştırma örnekleme daha ön planda yer almaktadır (Kozak, 2018: 30). Örneklem, araştırmada evrenden farklı niteliklere göre belirlenen ve aynı niteliklere sahip insanların bulunduğu grubu anlatmaktadır (Baltacı, 2018:238). Örneklem, evrenin detaylarını netleştirebilecek öge sayısıdır. Katılımcı sayısının belirlenmesinde nitel araştırma yapanlar ayrıntılı bilgiye ulaşmayı hedeflemektedir (Creswell, 2018: 147). Nitel araştırmalarda genelleme kaygısı oluşmaması sebebiyle örnekleme stratejisinden amaçlı örnekleme yöntemi tercih edilmektedir. Çalışmada belirlenen amaç doğrultusunda nitel araştırma yöntemlerinden amaçlı örnekleme yaklaşımı kullanılmıştır (Patton, 2014; Başaran Koç, 2017:492). Bu bağlamda araştırmanın evrenini göç ile gelen Bulgaristan Muhacirleri oluşturmaktadır. Araştırmada ilgili verilere ulaşabilmek adına öncelikle göç ile gelen, Eskişehir bölgesinde yaşayan Bulgaristan Muhacirlerinin nüfus oranını öğrenebilmek için T.C. Vatandaşlıklar Müdürlüğü'ne yazı yazılmış ancak nüfus oranı ile ilgili bir bilgi bulunmadığı tarafıma iletilmiştir. Çalışmanın örneklemini ise Eskişehir'de yaşayan 40'ı kadın ve 30'u erkek olmak üzere toplam 70 Bulgaristan Muhaciri oluşturmaktadır.

C.4. Verilere Uygulanan İçerik Analizi

Nitel araştırmalarda analiz aşaması, toplanan verilerin anlamlandırılması ve soruların cevaplandırılmasını içermektedir (Merriam, 2018: 168). Araştırmada elde edilen verilerin çözümlenmesi içerik analizi ile gerçekleştirilmiştir. İçerik analizi, araştırmada olay ve olguların anlamlandırılması, değişkenlerin ölçülmesi için yanlı olmadan ve sistematik gerçekleştirilen bir analizdir (Bayram ve Yaylı, 2009; Willig, 2008:26). Veri analizi, birbiriyle ilgili kavramları belli temalarda birleştirerek anlaşılır hale gelmesini sağlamaktır. Araştırmada ulaşılan veriler anlamlı olduğunda analiz de güvenilir ve geçerli olmaktadır. Ayrıca veri toplama süreci yalın ve tekrarlanabilir olmalıdır (Creswell, 2017). İçerik analizinde yer alan aşamalar: araştırmada problemin tanımlanması, evren ve örneklemin belirlenmesi, araştırma

gruplarının oluşturulması, kodlamanın yapılması, güvenilirlik ölçümü, veri analizi ve yorumlanması şeklindedir (Hansen, 2003: 60). İçerik analizi, verileri gruplandırarak kodlayabilen, anlamlandırmayı ve yorumlamayı amaçlar (Jackson, Drummond ve Camara, 2007: 24). Nitel araştırmalarda ulaşılan verilerin yorumlanarak sunulmasının yanında katılımcıların verdikleri cevapların direkt alıntı yapılması şeklinde gerçekleştirilen analiz ise betimsel analizdir (Özdemir, 2010:336).

Araştırmada verilerin elde edilmesinde, Eskişehir’de yaşayan 70 Bulgaristan Muhaciri ile görüşmeler yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Cresswell’in (2018) ifade ettiği gibi, verilerin tekrar ettiğinin görülmesi katılımcı sayısında doyum noktasına ulaşıldığını göstermektedir.

Araştırmada derin bilgilere ulaşılması, gelecekte de bu araştırmaların yapılmasına yol göstermesi adına verilerin analizinde içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Bu bağlamda etik durum dikkate alınıp katılımcılar K1, K2, K3... şeklinde ifade edilmiştir. Katılımcıların ifadelerine müdahale edilmemiş, betimsel analiz tekniği kullanılarak araştırmaya aktarılmıştır. Çalışmada veriler içerik analizine tabi tutulmuştur. Verilerin analizi gerçekleştirilirken öncelikle katılımcılardan görüşme formu ile elde edilen veriler bilgisayar ortamına aktarılmıştır. Ham veriler, araştırmanın amacına ilişkin bir araya getirilmiştir. Daha sonra içerik analizinde ham veriler kavramsallaştırılarak kodlar oluşturulmuştur. Katılımcıların görüşlerine yönelik ana tema, alt tema ve kodlar belirlenmiş, oluşturulan temaların yorumlanması ve betimsel analizi ile katılımcıların verdikleri cevaplar aynı şekilde aktarılmış, toplanan veriler MAXQDA programı ile analiz edilmiştir.

C.5. Görüşme Soruları

Görüşme soruları, alan yazın incelemesi yapıldıktan sonra çalışmalardan düzenlenerek oluşturulmuştur. Araştırmada görüşme soruları hazırlanırken çeşitli kaynaklarda (Yalın, 2020; Çafa, 2021; Ak, 2022) yer alan ifade ve sorulardan, konu hakkında literatürde sürdürülebilir gastronomi turizmi ile ilgili sunulan çalışmalardan yararlanılmıştır. Görüşme soruları içerik analizinin yapılmasına uygun nitelikte görülmüştür. Formun giriş bölümü katılımcıların demografik özelliklerini belirlemeye yönelik olacak şekilde hazırlanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanırken uzman görüşlerinden yararlanılmış, soruların doğru ve

anlaşılabilir olması için düzenlemeler yapılmıştır. Aşağıda verileri elde etmek amacıyla kullanılacak olan görüşme sorularının son hali yer almaktadır.

- Kaç yıldır burada yaşıyorsunuz?
- Buraya Bulgaristan'ın hangi bölgesinden göç ettiniz? Kısaca göç hikâyenizi anlatır mısınız?
- Büyüklerinizden öğrendiğiniz yemekler nelerdir? Bugün bu yemeklerden hangilerini yapıyorsunuz? Tam tariflerini verebilir misiniz?
- Cenaze, doğum, düğün gibi özel günlerde yaptığınız yemekler nelerdir?
- Farklı kültürlerle yapılan evliliklerin mutfak kültürünüzün sürdürülmesinde etkili olduğunu düşünür müsünüz?
- Kış aylarında tüketmek için yazın yiyecek hazırlığı yapıyor musunuz? Neler yapıyorsunuz?
- Kültürünüze ait yemekleri gelecek nesillere aktarabiliyor musunuz? Nasıl?
- Bu yemekler unutuluyor mu? Neden ve nasıl?
- Yaşadığınız bölgede Bulgaristan muhacir mutfağına ait yemekleri yapan restoranlar veya farklı işletmeler var mı?
- Yaşadığınız bölgede bu yemeklerin tanıtıldığı bir festival var mı?
- Bulgaristan muhacir mutfağının gastronomi turizmine katkısı var mıdır? Düşünceleriniz nelerdir?
- Bulgaristan muhacir mutfağı turistik bir ürün olarak menülerde ne ölçüde kullanılıyor? Kullanılmıyorsa neden kullanılmıyor? Turistik bir ürün olarak nasıl değerlendirilebilir?
- Bulgaristan muhacir mutfağının turistik bir ürün olarak ön plana çıkarılması ve sürdürülebilirliği için ne gibi çalışmalar yapılmalıdır?

- Bulgaristan Muhacir mutfağı turizme nasıl kazandırılabilir?

Ayrıca eklemek istediğiniz bir şey var mı?

D. Sınırlılıklar

Sınırlılık; bilimsel araştırmada başlangıçta belli olmayan araştırma süreci boyunca ortaya çıkmaya başlayan ve araştırmanın genelini etkileyen unsurlardır. Bilimsel araştırmanın niteliği için önemli görölmektedir (Özkan ve şermet Kaya, 2015:497). Sosyal bilimler alanında yapılan araştırmaların çoğunda olduğu gibi bu araştırmanın da bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Araştırmanın önemli sınırlılıklarından biri Bulgaristan Muhacirleri yöresel yemek kúltürünü konu alan çalışmaların az olmasıdır. Araştırmada ilgili verilere ulaşabilmek adına öncelikle göç ile gelen, Eskişehir bölgesinde yaşayan Bulgaristan Muhacirlerinin nüfus oranını öğrenebilmek için T.C. Vatandaşlıklar Müdürlüęüne yazı yazılmış ancak nüfus oranı ile ilgili bir bilgi bulunmadığı tarafıma iletilmiştir. Araştırma verileri yalnızca 70 Bulgaristan Muhacirine ulaşılarak elde edilmiştir. Bu da çalışmanın diğer bir sınırlılığıdır.

E. Sayılıtlar

Araştırmada, kanıtlanması gerekmeyen direkt doğru olarak kabul edilen ifadelere varsayım denmektedir. Sayılıtlar, doğruluğu kabul edildiği için araştırmanın hiçbir bölümünde sınırlanmazlar (Altun, 2014:22). Bu araştırmada katılımcıların görüşme sorularına içtenlikle ve doğru olarak cevap verdiği ve araştırmada kullanılan görüşme formunun, araştırmanın amacına uygun verilerin elde edilmesinde yeterli olduğu varsayılmıştır. Ayrıca bu çalışmanın ileride yapılacak olan çalışmalara katkı sağlayacağı kabul edilmiştir.

F. Konu ile İlgili Çalışmalar

Araştırmanın bu bölümünde çalışmanın konusu olan sürdürülebilir gastronomi turizmi ile göçmen yöresel mutfak kúltürü konularının kapsamında

benzer araştırmalar incelenmiş ve bu araştırmaların kısa özetlerine yer verilmiştir. Literatür taraması ile elden edilen veriler araştırma sonuçlarının karşılaştırılması ve tartişılması açısından önemli görülmektedir.

Tarih boyunca toplumların çeşitli sebeplerle göç hareketleri gerçekleştirdiği bilinmektedir. Tarihsel süreçlere bakıldığında farklı uygarlıkların uzun yıllar boyunca göç etmek için birçok coğrafyadan etkilenmiş oldukları görülmektedir. Güç ile gelen toplumların gelenek görenekleri, günlük yaşam tarzları ve bilhassa yöresel mutfak kültürleri farklılıklar oluşturmuş bu da kültürel etkileşimi sağlamıştır. Bu etkileşimle yöresel mutfaklar zenginleşmiş farklı bir boyut kazanmıştır. Bu bağlamda mutfaklarda tüketilen yemeklerin zeminini eski topluluklardan, çeşitli coğrafyalardan gelen mozaik tatlar oluşurmaktadır (Arı, 2010:22).

Karaca, Yıldırım ve akıcı (2015) gerçekleştirdikleri çalışmada Girit yemek kültürünün srdrlebilirliğinden bahsetmişlerdir. Zengin ve sağlıklı bir mutfak yapısına sahip olması sebebiyle yeni beslenme alışkanlıklarıyla ne çıkmasını sağlamak ve özel ilgi turizmi kapsamında yapılacak etkinliklerin olması gerektiği düşüncesiyle Girit mutfağının sürdürülebilirliğinin önemini anlatmaya çalışmışlardır.

Eskişehir ve İstanbul illerinde yaşamlarını devam ettiren Kırım göçmenlerinin geleneklerini inceleyen Ersoy (2008), çalışmasında birçok folklorik kavramların niteliklerini ve Kırım göçmenlerinin eğlencelerinde tükettikleri besinleri konu edinmiştir.

Egeli (2019), Bulgaristan göçmenlerinin yemek reçetelerini konu alan çalışmasında, gittikleri yerde yemek kültürü bakımından benzerlikler olduğunu ifade etmiş, yöresel mutfağın nesilden nesile aktarılması gerektiğini vurgulamıştır. Ayrıca göçmenlerin kendilerine has yemeklerinin göç sonrasında revize edildiğini grmştir. Gastronomi turizminde Bulgaristan göçmeni halkın yemek kültürünü inceleyen Bahtiyar Sarı ve Tetik (2019), alışmalarında Antalya ilinde yaşayan 23 Bulgaristan göçmeni ile yüz yüze görüşmeler yapmış olup ulaştıkları verileri, yöresel yemek tariflerini kaydederek nesilden nesile aktarılmasının sağlanması adına bir takım önerilerde bulunmuşlardır. Curoğlu (2022) ise, Sakarya'da yaşayan Bulgaristan Muhacirlerinin yemek tariflerine değinmiş, yemek tariflerinde standart olup olmadığının tespit edilmesi ve bir reçete oluşturmayı amaçlamıştır. Araştırmada

15 Bulgaristan muhaciri ile yüz yüze görüşmeler yapmış, 72 adet farklı yemek tarifine ulaşılarak 15 adet tarifi standartlaştırmıştır. Bu doğrultuda yöresel yemeklerin unutulmaması adına ve yaşatılmasına katkı sağlayacağı görülmüştür. Vatansever, Özkök ve Sünnetçioğlu (2023) gerçekleştirdikleri çalışmada Bulgaristan göçmenlerinin yeme-içme kültürünü inceleyerek göç sonrası beslenme kültürlerindeki değişimleri kültürel bakımdan değerlendirmişlerdir. Bu doğrultuda 25 göçmen ile yüz yüze veya çevrimiçi olacak şekilde görüşmeler yapmış, göç sonrası insanların yemek alışkanlıklarındaki değişiklikler olduğu ve kültürlerini nesilden nesile ulaştırmalarında gayretli olduklarını vurgulamışlardır. Kahraman, Güneş ve Kahraman, (2017) yaptıkları çalışmada 1989 göçü sonrasında Bulgaristan muhacirlerinin mutfak kültürlerini ve yaşanan değişimleri araştırmışlardır. Bu bağlamda Tekirdağ'da yaşayan 50 kişi ile görüşmeler yapmışlardır. Katılımcıların göç öncesi ve sonrasında yemek kültürlerini devam ettirebildiklerini ve yerleştikleri yere uyum sağladıklarını görmüşlerdir. Ayrıca muhacirlerinin semt pazarlarında kendilerine has ürünlerin satışının olduğu ve alışveriş yapabildikleri belirlenmiştir.

Taş (2020), unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin unutulma nedenlerini araştırdığı çalışmasında Edirne'nin İpsala ilçesinde Bulgaristan ve Yunanistan muhaciri 50 kişi ile görüşme yaparak yöresel yemeklerin, yemek pişirme tekniklerinin ve mutfak araç gereçlerinin eskiye göre değişiklik gösterdiğini belirlemiştir. Daha önceden yapılan yemeklerin bazılarının artık yapılmadığı, büyüklerden öğrenilen yemeklerin genç nesle aktarılabildiği ve yeme içme alışkanlıkları, sofrada ortak bir tabaktan yemek yemenin bırakıldığını tespit etmiştir. Çafa (2021) ise sürdürülebilir turizm kapsamında Yunanistan Göçmenlerinin mutfak kültürünü incelemiştir. Zengin bir mutfak kültürüne sahip Yunanistan göçmenleri yöresel yemeklerinin kültürel etkileşimin de etkisiyle bugün önemli bir hal aldığını belirtmiş, mutfak kültürünün tanınmasına yardımcı olmak ve sürdürülebilirliği sağlamak için gerekli çalışmaların yapılması gerektiğini belirterek önerilerde bulunmuştur.

Sürdürülebilir gastronomi kapsamında yöresel mutfakları inceleyen Ak (2022) çalışmasında Mustafapaşa yöresel yemek reçetelerinin oluşturulması ve yöresel yemeklerin turistik bir ürün olarak sunulmasını sağlamayı amaçlamıştır. Bu doğrultuda elde ettiği veriler ile Mustafapaşa'ya ait 40 adet farklı yöresel yemek belirlemiş ve reçetelerini oluşturmuştur. Gastronomi turizminde dikkat çeken yöresel

yemeklerin, turistik bir ürün olarak sunulmasında, tanıtılmasında bazı olumsuzlukların olduğunu belirtse de Mustafapaşa'da gastronomi turizmine kazandırılmasında önemli bir unsur olarak ortaya çıktığı sonucuna ulaşmıştır.

Çam ve Çılgınoğlu (2021) gastronomi turizminde yöresel mutfakların önemine ilişkin Kastamonu mutfağını ele almış olup, yöresel mutfakların bilinirliğinin artması ve gastronomi turizminde öneminin anlaşılması adına çeşitli etkinliklerin düzenlenmesiyle etkili olduğunu görmüşlerdir.

Kalkan ve Gönül'ün (2019) deneysel mutfak ile ilgili gerçekleştirdikleri çalışmada, Didim'de bulunan Selanik mübadillerinin tükettikleri kaşopitanın, gelenek göreneklere uygulanması adına güncellenip yeni şekillerde ikram edilerek tanınmasının sağlanmasında, daha farklı ve yeni düşüncelere öncelik etmesinde faydalı olduğu görülmüştür.

Çerkez mutfağını gastronomi turizmi doğrultusunda inceleyen İlhan ve Mesci (2018), farklı şehirlerde yer alan 12 ayrı restoran sahibi ile görüşme sağlamışlardır. Çalışmada, Çerkez mutfağı yemeklerinin sevildiği, yemeklerin yapımında yöresel ürünlerin kullanıldığı, en fazla seçilen yemeğin haluj olarak belirlendiği ve gastronomi turizmine etkilerinin olumlu olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Acar ve Karaosmanoğlu (2019) ise, Düzce ilinde Çerkez mutfağını incelemeye yönelik deneyim ve tur planı önerisini içeren çalışmalarında, Çerkez mutfağına ait yöresel yemeklerin detaylı reçetelerini açıklamış ve unutulmak üzere olan yemeklerin tur planı düzenleyerek gastronomi turizmi kapsamında kazandırılmasına yönelik adımlar atmayı amaçlamışlardır.

Akın ve Lambraki'nin (2003) beraber yazmış oldukları ve iki kültürü harmanlayarak gerçekleştirdikleri bir çalışma olan "Türk-Yunan Mutfağı" adlı eserlerinde, iki kültürün yeme içme alışkanlıklarını incelemiş olup, özel günler, gelenek görenekler, sofrada adapları ve çeşitli yemeklerin tarifleriyle pişirme yöntemlerinin benzer ve ayrı yönlerini göz önüne sermişlerdir. Kültürel anlamda tanınmayı ve sürdürülebilirliği sağlamaya çalıştıklarını ifade etmişlerdir.

İşçimen (2021) yaptığı çalışmada yöresel mutfaklar ve yemek kültüründe olan değişiklikleri belirlemek için Edirne ili Keşan ilçesinde 65 kişi ile görüşme sağlamıştır. Bu doğrultuda ilerleyen zamanlarda mutfak kültüründe değişim yaşanması ve yöresel yemeklerin unutulmaya başlaması, yapılan kışlıkların eskiye

nazaran daha sade hazırlanması gibi değişimlerin olduğunu yöresel yapımların yerini bazen yeni uygulamaların aldığını belirlemiştir.



I.BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Araştırmanın bu bölümünde öncelikle gastronomi kavramı, gastronominin tarihsel gelişimi ve gastronomi turizminden bahsedilmiştir. Geleneğin gelecek nesillere aktarılmasında önemli bir unsur olarak görülen sürdürülebilir gastronomi turizmi ifade edilerek Türk gastronomi tarihi ve yöresel mutfak kültürüne değinilmiştir. Daha sonra göç kavramı açıklanmış, göçün nedenleri ve göç türlerinden bahsedilmiş, mübadele, mübadil ve muhacir kavramları ifade edilmiştir. Ardından 1877-1878 (93 Harbi) ve sonrası göçler, 1912-1913 Balkan Savaşları ve 1989 yılına kadar gerçekleştirilen göçlere dair bilgilere yer verilmiştir. Son olarak 1989 Bulgaristan göçü hakkında bilgiler sunulmuş, Eskişehir'in genel özellikleri ve Eskişehir'e yerleşen muhacirlerin mutfak kültürüne ilişkin bilgilere değinilmiştir.

1.1. Gastronomi Kavramı ve Gastronominin Tarihsel Gelişimi

Gastronomi, kökeni bakımından Yunanca gastros (mide) ve nomos (kural, yasa, düzenleme) sözcüklerinden türemiştir (Sarıışık ve Özbay, 2015: 264). Aksoy (2014), gastronominin yeme içme ile ilgili kural ve düzenlemeleri ifade ettiğini belirtmektedir. Kelime anlamı bakımından gastronomi, Fransızcada 'damak zevki uzmanı, sağlığa uygun, iyi, lezzetli yemek ve mutfak düzeni' şeklinde yer almaktadır (Ünlü ve Dönmez, 2008:2). Kivela ve Crofts (2006:360) yeme içme alışkanlıklarının kültürle ilişkili olduğunu ve gastronomiyi, yemek yeme sanatı olarak incelediğini

ifade etmektedir. Bu bağlamda gastronomi, yeme içme faaliyetlerinin sanata dönüştürülmesi olarak da tanımlanabilmektedir (Erdoğan ve Özdemir, 2018:255).

Charles Monselet gastronomiyi, her koşulda ve her yaşta tadılabilen sanat şeklinde ifade etmektedir. Gastronomi kavramının, 1801 yılında Joseph Berchous'un *Gastronomie ou L'Homme des champs a Table* 'Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan' adlı yapıtıyla literatüre kazandırıldığı bilinmektedir. İlerleyen zamanlarda 'iyi yemek yeme sanatı' şeklinde Fransız mutfak sözlüğünde yer aldığı görülmektedir. Croze Magnan'ın *Gastronomie a Paris*, 'Gastronomi Pariste' adlı yapıtının basılmasından sonra gastronomi kavramına literatürde oldukça fazla rastlanılmaktadır (Uyar ve Zengin, 2015: 359). Gastronomi kelimesini ilk defa Fransız yazar Berchous'un şiirine başlık olarak tanımladığı da kaynaklarda yer almaktadır. Ayrıca gastronomi sözcüğü ile ilgili ilk resmi eserin, Fransız Jean Anthelme Brillat-Savarin kaleminden dökülen 'lezzet fiziyojisi' adlı çalışma olduğu bilinmektedir (Kesici, 2012:35). Öney (2016:195) gastronomiyi, insanların kaliteli beslenmesine dair her etkenin düzenli olarak araştırılması olarak tanımlamaktadır. Bu bağlamda Savarin'in de gastronomiyi bilinenden farklı bir açıda mercek altına alıp iki kısımda incelediği bilinmektedir. Bunlardan ilki, en kaliteli yiyeceğin tüketilirken tat alınması, ikincisi tüketilen besinle alakadar olan akademik bir bilim dalı olması şeklinde değerlendirmektedir. Yunan Arcestratus 'a ait olarak bilinen, en eski kitap olarak kabul edilen *Gastronomia* adlı eser ve yine *The Life of Luxury* adıyla da bilinen kitap ilk yiyecek içecek rehberi olarak görülmektedir (Tüfekci vd. 2016:206; Özöğütçü, 2018:25).

Gastronomi kelimesinin 1835 senesinde Fransız sözlüğünde resmen yer aldığı bilinmektedir (Gürsoy, 2014). TDK' ye göre gastronomi kavramının, 'iyi ve kaliteli yemek yemeye duyulan merak, sağlığa zararı olmayan, lezzetli bir mutfak, yemeğin düzenli ve programlı hazırlanışı' şeklinde açıklandığı görülmektedir (TDK, 2019). Doğdubay ve Giritlioğlu (2008) gastronomiyi, "bireylere yeme içme faaliyetlerinin nasıl ve hangi biçimde yapılacağını öğretmeye çalışan bilim dalı" şeklinde ifade etmektedir. Yiyecek ve içeceklerin üretimi, tüketimi ve sunumu, kültürel unsurlardan olan gelenek görenek ve inançlar ile bağlantılıdır. Gastronomi, kültür ve yemek arasındaki bağı araştıran yeme içme bilimi ve sanatı olarak da bilinmektedir (Çavuşoğlu, 2011:533). Diğer bir tanımda gastronomi, geçmişteki yeme içme faaliyetlerinin incelenmesi, uygulanması ve bugünün koşullarına uyarlanmasını

sağlamak adına yapılan çalışmaları da kapsamaktadır (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013: 30). Santich'e (2004: 17) göre gastronomi bilimiyle, insanların en kaliteli gıdalar ile beslenmelerini ve sağlıklarının korunarak hayattan keyif almalarını sağlamak amaçlanmaktadır. Gastronomi alanı, tüketilebilen gıda maddelerinin en doğal hallerinden alınarak sağlığa uygun, göz ve damak zevkini gözetererek yemek için hazır duruma getirilmesi, tüketilmesi ve sonraki zamanı da kapsamaktadır. Gastronomi, insanların duyu organlarına hitap ederek bütün güzel değerleri bünyesine almaktadır.

Gastronomi, yeme içme kültürü ile ilgili bir kavram olarak bilinmektedir. İnsanlar, yaşamın devamlılığı için fizyolojik olarak yemek yeme ihtiyacını gerçekleştirirken, hangi yemeği tercih ettikleri, ne zaman ve hangi şekilde yedikleri ise kültürün oluşturduğu bir özelliği anlatmaktadır (Özmenli, 2020:6). İnsanların diğer ihtiyaçlarını karşılayabilmeleri için ilk önce yeme içme faaliyetlerini gerçekleştirmeleri gerekmektedir. Bu bağlamda insanların yiyeceklerini tercih etme ve hazırlamalarında yeni yöntemler keşfettikleri ve uyguladıkları bilinmektedir. Tarihi dönemler incelendiğinde ise insanların yemek hazırlama faaliyetlerinin bir zorunluluk olmaktan çıkıp sanat haline geldiği görülmektedir (Kurgun ve Bağırın Özşeker, 2016:8).

1.1.1. Gastronomi Turizmi

İnsanların tarih boyunca çeşitli sebeplerle seyahat ettikleri bilinmektedir. Gelir düzeylerindeki artış, eğitim ve kültürel değerlere bakış açıları, boş zamanlarının artması gibi sebepler de insanların seyahat etme isteğini artırarak farklı turizm türlerinin ortaya çıkmasında büyük rol oynamaktadır. İnsanların kendi kültürlerinin yanı sıra farklı kültürleri merak etmeleri ve tanımaya çalışmaları da yine seyahat olgusu üzerinde etkili olmaktadır. (Yazıcıoğlu, Işın ve Yalçın, 2019: 862). İnsanların farklı kültürler tanıma ve yeni yerler görme isteklerinin yanında yeni ve farklı tatlar deneyimleme isteklerinin de olduğu görülmektedir. Bu bağlamda gastronomi turizmi, ziyaret edilen yerdeki yiyecek ve içeceklerin ait olduğu kültüre özgü bir şekilde tadılması deneyimini içeren seyahat etme eğilimi şeklinde tanımlanmaktadır (Cömert ve Sökmen, 2017: 9).

Hayatın devamlılığının sağlanmasında beslenmenin önemli bir yeri

bulunmaktadır. Yeme içme faaliyetlerinin zamanla bir çekim unsuru haline gelmesi sebebiyle insanların ürünleri deneyimlemek için gerçekleştirdiği keyifli seyahatlerin, gastronomi turizminin oluşmasında bir etken olduğu bilinmektedir (Erciyas ve Yılmaz, 2021:93-94). Gastronomi turizmi, farklı kültürlerle ait yiyecek içecekleri keyif alarak deneyimlemek şeklinde tanımlanmaktadır (Kyriakaki vd., 2013; Yıldız, 2016:16). Güzel' e (2016: 27) göre gastronomi turizmi, bilinenden farklı yiyecek içecekleri tatmak arzusundan doğan seyahat etme eylemini başlatan bir turizm çeşidi olarak görülmektedir.

En geniş anlamıyla gastronomi turizmi literatürde, insanların yeni lezzetleri deneyimlemelerini tanımlayan bir kavram olarak yer almaktadır. Yeme içme ürünleriyle kültürleri tanımak şeklinde ifade edilen gastronomi turizmi teriminin, ilk kez 1998 senesinde Lucy M. Long tarafından tanımlandığı bilinmektedir. Gastronomi turizmi, farklı kültüre ait, bilinenin dışında bir mutfaktaki yeme içme alışkanlıklarının hazırlanma, sunma ve tüketme aşamalarını öğrenmek için gerçekleştirilen turizm hareketi olarak ifade edilmektedir (Long, 2003). Aksoy ve Sezgi' nin (2015:81) tanımında ise farklı mutfaklarda yer alan yiyecek ve içeceklere ait destinasyonlara giderek ürünlerin üretiminden tüketimine her aşamasını izlemek, festival ve restoranlarını gezmek, yerel halk arasına karışmak şeklinde yer almaktadır. Bir başka tanımda ise gastronomi turizmi, insanların katıldıkları turizm hareketlerinde seyahat etme isteklerinden başlayıp ürünlerin hazırlanma, sunma ve tüketme sıralamalarına kadar her aşamada yer alma istekleri ve güdülenme şeklinde yer almaktadır (Bezirgan ve Koç, 2014: 918; Küçükkömürler, Şirvan ve Sezgin, 2018: 79). Gastronomi turizmi, genellikle orta yaş grubundaki insanların katıldığı, gelir seviyesi yüksek, seyahat etmeyi seven, farklı yerler görmekten ve yeni tatlar deneyimlemekten keyif alan insanların gözlemlerini başka insanlara anlatmayı seven kişilerin tercih ettiği bir turizm çeşididir (Güzel Şahin ve Ünver, 2015: 70). Gastronomi turizmi ile ilgili çalışma yapan araştırmacıların bazıları gastronomi turizmini kültür turizmi içerisinde değerlendirirken bazıları ise özel ilgi turizmi içerisinde değerlendirmektedir (Karim-Chi, 2010 :532).

Bir toplumun tanınmasında önemli olarak görülen yeme içme alışkanlıkları o toplumun kültürel özelliklerini yansıtmaktadır. Seyahat hareketi, merak, yeme içme unsurları turizmin içinde önemli bir yerde değerlendirilerek gastronomi turizmi çatısı altında toplanmaktadır (Yüncü, 2009). Zengin, Uyar ve Erkol' a (2015: 516) göre,

yine toplumsal değerler ve yaşam şekillerinin bir aynası olarak görülen yeme içme unsurları farklı kültürler hakkında bilgi sahibi olmada önemli bir araç olarak görülmektedir. Ayrıca insanların farklı kültürleri merak etme ve çeşitli lezzetleri deneyimleme isteklerinin yüksek olması gidilen yerin gastronomi turizmi bağlamında önemini de ortaya koymaktadır. İnsanların bilinenin dışındaki besinleri deneyimlemeleri ve farklı kültürleri tanımaya çalışmalarına imkân tanınması gibi kendine ait niteliklere sahip olan gastronomi turizmi, yerleşim yerinin cazibesini artırarak bölgenin ön plana çıkmasına katkı sağlamaktadır (Özdemir ve Altınar, 2019:4-5; Cömert ve Durlu Özkaya, 2014:63). Gastronomi turizmi kapsamında yapılan etkinlikler bölgesel açıdan önem arz etmektedir. Gastronomi turizminin bölgede imajı artırılarak çekiciliğin sağlanması adına festivaller, reklam ve tanıtım faaliyetleri ile desteklenmesi gelir getirici etkisinin yanında sürdürülebilirliğe katkı sağlamaktadır. Bir başka fayda ise, yaşanan bölgedeki insanlara çeşitli iş kolları sunabilmektedir. İnsanların birbiriyle olan ilişkilerinde etkileşimini artırarak hoşgörü ortamı oluşmasını sağlayabilmektedir (Karakuş, Onat ve Güneren Özdemir, 2020: 2182).

Yerleşim yerine ait kültürel değerler kapsamında yeme içme alışkanlıklarının kuşaktan kuşağa ulaştırılmasında ve unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin yeniden hatırlatılmaya çalışılmasında yapılacak olan çalışmalar ve düzenlenecek faaliyetler gastronomi turizminde oldukça önemli görülmektedir (Özçelik Bozkurt, 2018:51).

1.1.2. Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi

Gastronomi turizmi kapsamında farklı bilimsel çalışmaların yapılmasının yanı sıra kültürel değerlerin korunması, geliştirilmesi ve bilinmesi ile birlikte gastronomi turizminin sürdürülebilirliğinin önemini de artırmaktadır. Küreselleşmeyle birlikte meydana gelen, olumsuz durumların giderilmesi ve kültürel değerlerin korunarak sürdürülebilirliğinin sağlanması, çevrenin korunması ve toplumsal refahın yükseltilmesi ile tüm kaynakları korumayı hedeflerken pek çok alanda da gelişmeler sağlamaktadır (Duman, 2019:11).

Sürdürülebilir gastronomi turizmi, doğal ve yerel gıdaların üretilmesinin sürekliliğini sağlamak, ev içerisinde yemek hazırlama kültürünün devamlılığı, yöresel lezzetlerin, yöresel mutfak kültürüne ait menülerin ve yöresel yemek pişirme

tekniklerinin değişmeden, korunarak gelecek nesillere ulaştırılmasına katkı sağlayan bir turizm türü olarak tanımlanmaktadır (Scarpato, 2002;Sims, 2009: 322). Sürdürülebilir gastronomi turizmi; gastronomi turizmi dairesinde yapılan tarım faaliyetleri ve yerel gastronomi öğelerine olan ilgiye nazaran artan istek olarak da açıklanmaktadır (Durlu Özkaya vd., 2013:14). Mandal (2018:26) ise, gastronomi turizminde yöresel yemekler ve mutfak kültürünün köklü bir geçmişi ifade etmesi sebebiyle, gelenekten geleceğe katkısı olacağından sürdürülebilirliğin sağlanmasıdaki rolünün oldukça büyük olduğunu vurgulamaktadır.

Sürdürülebilir gastronomi turizmi, gastronomi turizminde meydana gelen gelişmeler ile birlikte doğal, kültürel, çevresel unsurların desteklenmesini, bugün olduğu gibi gelecekte de etkilerinin tahmin edilebilmesini ve sürekliliğin sağlanabilmesini amaçlayan bir yaklaşım olarak değerlendirmektedir (Yurtseven, 2011:18). Turizm sektöründe sürdürülebilirliğin sağlanabilmesi, turistik bölgenin doğal ve kültürel kaynaklarının korunması ve devamlılığının sağlanması ile mümkün olmaktadır. Sürdürülebilir gastronomi turizmi, ürünlerin gelecek kuşaklara aktarılmasında devamlılığın sağlanması olarak da tanımlanmaktadır (Çetinsöz ve Polat, 2018:62-63; Çafa, 2021:5).

Tarımsal faaliyetlerin gelişmesi, yöresel gıdaların üretiminde sürekliliğin sağlanmasının ve yöresel mutfağa ait bilgilerin gelecek kuşaklara öğretilmeye çalışılmasının sürdürülebilir gastronomi turizminin ana noktası olduğu belirtilmektedir. Ayrıca, sürdürülebilir gastronomi faaliyetlerinde seyahat etkenleri arasında yöresel unsurlar, insan sağlığına faydalı ürünler ve çevreye zararı olmadan üretilen gıdaların yer aldığı vurgulanmaktadır. Bu bağlamda gastronomi turizmi eylemlerinin unsurları aşağıdaki şekilde sıralanmaktadır (Egeli, 2019:26; Yurtseven, 2011:19):

- Doğal gıda ürünleri,
- Halk tarafından üretilen yöresel yiyecekler,
- Yemek hazırlanmasında kullanılmak üzere yapılmış sistemler,
- Yöresel üretim yöntemleri,
- Özel yemek davetleri,

- Yöresel kültür,
- Festivaller,
- Doğal, kültürel ve tarihi alışveriş yerleri.

Sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında kültürel değerler ve yerel kaynakların korunması büyük önem arz etmektedir. Yöresel gıdalar, farklı kültürlerin tanınmasına, mutfak kültürünün korunmasına ve gelir dengesinin kuvvetlenmesine etki ederek sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişmesine etki etmektedir. (Ören ve Şahin Ören, 2019: 158; Çafa, 2021:15). Güneş vd., (2008) ise, kültürel değerler ve sahip olunan kaynakların korumacı bir bakış açısıyla değerlendirilip geliştirilmesi ile yemeklerin sunulması, gelecek kuşaklara aktarılmasında mutfak kültürü unsurlarının ana etken olduğunu belirtmektedir. Gastronomi turizmi hareketinde zamanla ortaya çıkan, yavaş yemek (slow food) ve yeşil restoran kavramları da sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişmesinde katkılar sağlamaktadır. Yeşil restoran kavramı; geri dönüştürülebilir, yenilebilir kaynaklarla imar edilen toplumsal ve çevresel faydayı gözetilen yapılar şeklinde yer almaktadır (Lorenzini, 1994). Bir yöreye ait yemek kültürünün çeşitliliği de gastronomi turizmüne oldukça katkı sağlayan ve sürdürülebilirliğe etki eden bir diğer unsur olarak yer almaktadır. Kültürel unsurların geçmişten geleceğe bakış açısıyla kaydedilmesi kuşaktan kuşağa aktarılmasına olanak sağlamaktadır (Aydoğdu ve Mızrak, 2017:370; Çetin ve Bora, 2022:1563).

1.2. Türk Gastronomi Tarihi

Farklı medeniyetlerin kendilerine has kültürlerini Türk topraklarına taşımalarıyla zengin bir mutfak mozaiki ortaya çıkmış ve Türk Mutfağı oluşmuştur. Bu süreçte Türk Mutfağı coğrafi farklılıklar ve tarihsel dönemlerde yaşanan olayların etkisiyle şekillenmiştir. Özellikle Selçuklu ve Osmanlı döneminde, birbirinden farklı kültürlerin bulunması ve yaşanan durumlar etkili olmuştur (Güler ve Olgaç, 2010:228). Türk mutfağı Orta Asya'da başlayıp zamanla çeşitli bölgelere yayılan yöresel lezzetlerle zenginleşmiştir. Zamanla Anadolu topraklarına erişilmesiyle Türk mutfağında bazı değişimler yaşanmıştır. Türk mutfağının meydana gelmesinde Orta

Asya, Selçuklu ve Osmanlı döneminin etkileri oldukça fazladır. Cumhuriyet döneminde çeşitli tarif ve pişirme yöntemleri ile Türk mutfağı gelişmiş ve farklı bir boyuta ulaşmıştır. Ayrıca, geçmişten bugüne Türk mutfağının biçimlenmesi ve geniş bir yelpazeye sahip olmasında aynı bölgede yaşayan farklı medeniyetlerin etkisi büyüktür. Geniş bir coğrafi alanda yer alan birçok farklı kültürün çeşitli yapısı, mutfağın çeşitlenmesini ve birbirinden farklı geleneklerin kesişmesini sağlamıştır (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014:193; Seçim, 2018:124; Karaman, 2023:606).

Türk mutfağı, çeşitli değişme ve gelişmelerle geçmişten bugüne zenginleşerek ulaşmıştır. Türk mutfağının kendine has özellikleri barındırması ve zengin bir çeşitliliğe sahip olmasının sebeplerinden biri de tarihsel dönemlerin, geleneklerin, kültürünün ve yaşanan coğrafyadaki büyük imkânların etkili olduğu görülmektedir. Büyük imparatorluklar bu verimli topraklara gelirken kendi has özellikleri ve birikimlerini yanlarında getirirken mutfak kültürlerini de beraberlerinde getirmişlerdir. Orta Asya'nın yalın mutfağı, gösterişli Selçuklu ve Osmanlı mutfağına ilerlemiş zengin bir çeşitliliğe sahip Türk mutfağı doğmuştur. Geçmişten bugüne çeşitli süreçlerden geçen Türk mutfağı yapısı, Türk gastronomi tarihinde Orta Asya dönemi mutfağı, Selçuklu dönemi mutfağı, Osmanlı dönemi mutfağı ve Cumhuriyet dönemi mutfağı olarak açıklanmaktadır (Çetin, 2008:30; Kurgun ve Bağiran Özşeker, 2016:122).

1.3. Yöresel Mutfak Kültürü

Kültür, bir toplumun dini inanç, sanatsal faaliyet, örf ve adetlerini birbirinden farklı kılan davranış ve tutumlarının tümü olarak tanımlanmaktadır. Diğer bir deyişle kültür, insanların yaşam şekillerini ve toplumsal değerlerini içine alan bir kavram olarak ifade edilmektedir (Cömert, 2014:65; Taş, 2020:5). Yaşanılan coğrafyanın hayat tarzı ve kültürünü öğrenmede yöresel mutfakların önemi büyüktür. Yöresel mutfak kültürü; sağlıklı beslenme, doğal ürünler, gelenek ve görenekler ile ilgili bütün unsurları kapsamaktadır. Yöresel mutfaklarda hazırlanan yemekler, o kültürün adeta birer yansıması olarak görülmektedir. (Çölbay ve Sormaz, 2015:1730; İflazoğlu ve Yaman, 2020:1945).

Yöresel mutfak kavramı, belirli bir bölgede üretilen yöresel gıdaların o bölgenin mutfak kültürü ile harmanlanması şeklinde tanımlanmaktadır (Kelemci

Schneider ve Ceritoğlu 2010: 31). Şengül ve Türkay (2016:65) ise yöresel mutfağı, bir bölgede yetişen ve o bölgeye ait olan ürünler ile halkın kendi geleneksel bilgileriyle ürünleri yemeye hazır hale getirmedeki süreçlerin tamamı şeklinde ifade etmektedir. Diğer bir ifadeyle yöresel mutfak kültürü, ürünlerin katkısız, doğal olarak kullanılması ve üretildiği yere has tatlara sahip olması ile kendine ait pişirme teknikleriyle sunulmasını da kapsamaktadır (Gürsoy, 2013: 12). Yöresel yemeklerin hazırlanma aşamasından pişirilmesi ve sunulmasına kadar olan süreçte kullanılan araç ve gereçler ile birlikte geleneksel hususlar da yine yöresel mutfak kültürünün içerisinde dâhil olmaktadır (Erdem, Mızrak ve Kemer, 2018: 46). Martinez vd. (2010) yöresel yemek kavramını, coğrafi bir konum içerisinde yer alan insanların gıdaları üretmeleri ve çeşitli yerlere göndermeleri şeklinde ifade etmektedir. Bir başka deyişle yöresel yemek, doğal gıdalardan üretilen ve yöresel bölgedeki kişiler tarafından hazırlanan eşsiz lezzet ve farklı sunumlara sahip ürünler olarak ifade edilmektedir. Hazırlanan ve sunulan yöresel yemekler, ait oldukları bölgenin kültürün yansıması olarak görülmektedir (İlhan ve Mesci, 2018:297; Üzülmüş, 2021:26).

Tarihsel süreçlerde elde edilen birikimler ve çeşitlilik, bulunan coğrafyanın zenginliği ve kaliteli ürünler Türk yöresel mutfağının temelini oluşturan öğelerdir. Zaman içerisinde şekillenen toplumsal yapıda yöresel mutfak kültürüne has nitelikler varlığını korumaya devam etmektedir. Bu bağlamda Türk mutfak kültüründe yer alan yemek pişirme yöntemleri arasında; yağda pişirme, suda pişirme, kuru ısıda pişirme gibi yöntemlerin kullanıldığı görülmektedir. Sofrada servis sırasında ilk olarak çorba, et ve etli yemeklerin ana yemek olması ve daha sonraki sırada sebze yemeklerinin yer alması akabinde en son tatlıların tüketilmesi ile turşu, salata ve yeşilliklerin de sofrada yer alması geçmişten bugüne yeme içme alışkanlıkları ile ilgili devamlılığı göstermektedir. Ayrıca Türk yöresel mutfak kültüründe ana yiyecek ekmek olarak bilinirken hamur işleri de yemek çeşitleri içerisinde ön sırada yer almaktadır. Sebzelerin pişirilirken et, soğan, salça veya domatesin yoğun kullanıldığı bilinmektedir. Türk yöresel mutfak kültüründe önemli bir gıda kaynağı olarak bilinen yoğurt, yemeklerin üzerine ya da sarımsak ile birlikte kullanılmaktadır. Yine süttten elde edilen yağ, kuyruk yağı ve zeytinyağı yaygın bir şekilde kullanılmaktadır (Önçel, 2015:35; Kurgun ve Bağırhan Özşeker, 2016:127).

Her bölgenin kendine ait bir yöresel mutfak kültürü bulunmaktadır. Yöresel ürünler, buldukları bölgenin bir nevi kültürel kimliğini yansıtmaktadır. Bu

bağlamda yöresel ürünlerle yapılan yemeklerin geleneksel yapılar dairesinde herhangi bir değişime uğramadan, yine aynı şekilde geleneklere uygun olarak turizme dâhil olması sürdürülebilirliğe katkı sağlamasında önemli görülmektedir. Ayrıca farklı yöresel ürünlerin tüketilmesi, o kültürü tanımaya, öğrenmeye ve deneyimlemeye çalışma gibi manaları ifade etmektedir (Akdemir, 2018:1). Tarihsel süreçlere bakıldığında, yöresel mutfak kültürünün coğrafi özellikler ile şekillendiği bilinmektedir. Bu bağlamda yöresel gıdalar, dini inançlar ve mevsim şartları gibi unsurlar yöresel mutfakların şekillenmesinde etken olarak görülmektedir (Çapar ve Yenipınar, 2016:101; Ak, 2022:6). Yaşanılan bölgenin tarihi ve bölgedeki beslenme alışkanlıkları da yöresel mutfak kültürünü etkileyen hususlar arasında yer almaktadır (Som, Nordin ve Ghazali, 2020: 379). Bir bölgenin yöresel mutfak kültürünün zengin olmasında birçok faktör bulunmaktadır. Bu bağlamda en önemli görülen faktörlerden biri de, bölgeye göç faaliyetlerinin gerçekleştirilmesidir. Tarihsel süreçler incelendiğinde Türkiye'ye de göçlerin yaşandığı görülmektedir. Bu durum muhacir yöresel mutfağı adıyla farklı bir mutfak dokusunu da bünyesinde barındırmaktadır (Çafa, 2021:16; Çam ve Çılgınoğlu, 2021:178).

1.4. Göç Kavramı ve Nedenleri

İnsanlık tarihinin en eski dönemlerinden bu zamana kadar var olan göç kavramı, tarihsel süreç içerisinde birçok farklı bilimlerle birlikte araştırmalara konu olması sebebiyle literatürde geniş bir yelpazede yer almaktadır (Özkan, 2019:128). Akyar'a göre (2020:3) göç; ekonomik, siyasi ve sosyal sebeplerden dolayı toplumların ve insanların bir ülkeden başka bir ülkeye gitmek için yaptıkları taşınma, hicret şeklinde tanımlanmaktadır. Göç kavramı, insanların çeşitli sebeplerle bir bölgeden başka bir bölgeye gerçekleştirdikleri yer değiştirme hareketleri, yaşadıkları yerden farklı yaşam alanlarına gitmeleri şeklinde tanımlanmaktadır (Yalçın, 2004:20; Aşkın, 2014:17). İnan (2016:15) ise göçü, insanların yaşam alanlarını devamlı ya da geçici olarak değiştirdiği bir hareket olarak ifade etmektedir. Göç kavramı, insanların yaşadıkları bölgeden çıkarak yeni ve farklı bir bölgeye yönelimleri olarak açıklanmaktadır (Öztekin, 2016:3; Egeli, 2019:2). Diğer bir deyişle göç; insanların siyasi, ekonomik, sosyal sebepler ile büyük yankı yapabilecek seviyede gerçekleştirdikleri yer değiştirme eylemleridir (Yılmaz, 2019: 4). En geniş

anlamıyla göç; bir toplumda yaşayan insanların farklı sebeplerle isteyerek ya da zorunlu olarak yaşadıkları alandan ayrılıp başka bir yaşam alanına gitmeleri için gerçekleştirdikleri hareket olarak tanımlanmaktadır (Korkmaz ve Öztürk, 2017: 269). Göç kavramı ile ilgili farklı şekilde tanımlamalar olduğu görülmektedir. Göç, yer değiştirme eylemi olmasının yanı sıra farklı etkenler dâhilinde karmaşık bir süreci kapsamaktadır (Alişoğlu ve Kayıran, 2021:18).

Göçler, insanların yaşamlarında çeşitli değişme ve gelişmelere sebep olan bir olgu olarak bilinmektedir. Göçler sırasında insanlar, yaşadıkları yerde yedikleri besinleri ve kullandıkları önemli unsurları da beraberinde götürdüklerinden dolayı göç için gittikleri yerlerde de bu unsurların yansımaları oldukça fazla görülmektedir (Karpat, 2015: 76). Ayrıca devletlerin oluşmasında göçlerin büyük bir etkiye sahip olduğu bilinmektedir (Borlat, 2019:7).

Tarihsel süreçlere bakıldığında göç olgusunun gerçekleşmesinde pek çok etken olduğu görülmektedir. Yaşam koşullarındaki farklılıklar, ülkelerde yaşanan çatışmalar gibi sebepler göçlerin yaşanmasında etkili olmaktadır. Ayrıca son zamanlarda meydana gelen gelişimlerle göç faaliyetlerinin ivme kazandığı bilinmektedir. Toplulukların, ekonomik, siyasi, sosyal, coğrafi, sağlık gibi sebeplerle yer değiştirmeleri göç süreçlerinin nedenlerini oluşturmaktadır (Tuzcu ve Bademli, 2014: 57).

Göçlerin yaşanmasında çeşitli nedenler bulunmaktadır. Türkaslan (1997: 52) bu nedenleri; doğal afetler sonucu tahribatların oluşmasıyla yaşam alanlarının zarar görmesi, nüfus artışı ile meydana gelen işsizlikten dolayı yeni imkânlar bulmak için yer değiştirme, yaşam kalitesini yükseltme isteği, eğitim ve sağlık alanlarında farklı imkânlar bulma isteği, baskılar, savaşlar ve yaşamın tehlikede olması ile yer değiştirmeye zorlanmak şeklinde sıralamaktadır.

1.4.1. Ekonomik Nedenler

İnsanların hayatlarını devam ettirmelerinde önemli bir etken olan ekonomik durum, geçim sıkıntısı ve gelir durumlardaki yetersizlik göç hareketlerinin nedenleri arasında yer almaktadır. Zamanla yaşanan gelişmelerle özellikle de Coğrafi Keşifler ve Sanayi Devrimi sonrasında ekonomik anlamda ortaya çıkan durumların büyük dalgalar halinde göç faaliyetlerine yol açtığı görülmektedir (Eşim, 2020:19).

Toplumsal göçlerin ekonomik anlamda oluşmasını tarımda makineleşmeye bağlı olarak üretimde düşme ve kırsal alanlarda ortaya çıkan işsizliğin ekili olduğu söylenebilir (Khalaf, 2019: 106).

1.4.2. Sosyal ve Çevresel Nedenler

İnsanlar baskı, sağlık, eğitim, din ve sahip oldukları hakların yok sayılması gibi çeşitli sebeplerle yer değiştirmektedir. İnsanların daha kaliteli bir yaşama sahip olma istekleri, sosyal ve çevresel imkânlarını genişletmek istekleri de göç hareketini büyük ölçüde etkilemektedir. Ayrıca yaşanan doğal afetler de insanların yaşadıkları yeri değiştirmek istemelerine, göç hareketine etki eden çevresel nedenler arasında yer almaktadır (Egeli, 2019: 3). Küresel ısınmayla beraber bazı orman alanlarında meydana gelen olumsuz koşullar ve bazı tarım alanlarının verimsizleşmesi de toplumları göç hareketine yönlendiren çevresel nedenler olarak görülmektedir (Karaoğlu, 2011:15-16).

1.4.3. Siyasal Nedenler

İnsanların yer değiştirme faaliyetlerini gerçekleştirmelerinde ekonomik, sosyal ve çevresel nedenlerin yanında siyasi nedenlerin de büyük etkisi olduğu bilinmektedir. Bir ülkede yaşanan savaşlar, baskılar, ayrımcılıklar, zorunlu durumlar, anlaşmalar gibi birçok neden ile insanlar yaşadıkları yerden daha güvenli ve daha kaliteli bir yaşam sürmek için farklı bir yere göç etmek durumunda kalmaktadır. Savaşlar sonucunda değişen sınırlar, ekonomik çöküntü, sağlıkta ve eğitimde meydana gelen olumsuzluklar insanları etkilemekte ve göç hareketini hızlandırmaktadır (Çafa, 2021:23).

1.5. Göç Türleri

Göç kavramının birçok tanımının bulunması göç türlerini de farklı açılardan araştırılmasını gerektirmektedir. Bu bağlamda göç türleri belli başlıklarda sınıflandırılmaktadır.

1.5.1. Bireysel Göç (Serbest Göç)

İnsanların kendi kararları ile bir bölgeye yaptığı yer değiştirme hareketi şeklinde ifade edilen bireysel göç; merak etme eğilimi, kaliteli yaşam isteği, iyi eğitim imkânları gibi çeşitli sebeplerle gerçekleştirilmektedir (Aşkın, 2014:18-19).

1.5.2. Kitlesele Göç (Grup Göçü/ Toplu Göç)

Kitlesele göç, toplumların yaşadıkları baskılar, imtiyazlar gibi çeşitli sebepler ile insanların toplu halde aldığı kararlar doğrultusunda gerçekleştirdiği yer değiştirme hareketi olarak açıklanmaktadır. Kitlesele göçlerin, ekonomik, sosyal ve siyasi nedenlerle ortaya çıktığı bilinmektedir (Ünal, 2008: 31; Öztekin, 2016: 7).

1.5.3. Sürekli Göç (Temelli Göç)

İnsanların yaşadıkları yerden başka bir yere yaşamlarını devam ettirmek üzere yaptıkları göç hareketi sürekli göç olarak tanımlanmaktadır. Sürekli göçler, insanların kendi istekleriyle olduğu gibi zorunlu olarak da gerçekleştirilmektedir (Çafa, 2021:30).

1.5.4. Geçici Göç (Mevsimlik Göç)

İnsanların yaşadıkları yere tekrar dönmeleri koşuluyla gerçekleştirdikleri yer değiştirme hareket geçici göç olarak tanımlanmaktadır. Bu göç hareketinde insanların gitmek istedikleri yerde ne zamana kadar kalacakları daha önceden belirlenerek gerçekleştirilmektedir. Bu bağlamda insanların eğitim imkânları ve iş fırsatları gibi sebepler ile yaptıkları yer değiştirmeler geçici göçler olarak ifade edilmektedir (Karaoğlu, 2011: 6).

1.5.5. İç Göç

İç göç, bir ülkenin kendi sınırları içerisinde meydana gelen, bölge, kent, köy veya daha küçük yerleşim alanları arasında gerçekleşen yer değiştirme eylemi olarak tanımlanmaktadır. Ülke içerisindeki coğrafi bölgelerin nüfus dağılımına oldukça büyük etkisi olan iç göçler, kentleşme ve makineleşmenin de etkisiyle kentlere

yerleşme ve istihdam imkânlarını artırma gibi ekonomik, sosyal ve siyasal çeşitli sebeplerle insanların göç hareketine yönelmelerinde etkili olmaktadır. İç göç, nüfus sayısındaki hareketliliğin bir ülke içerisindeki değişimini de ifade etmektedir (Tuzcu ve Bademli, 2014:57; Egeli, 2019:4).

1.5.6. Dış Göç

Dış göç, ülkelerin aralarında yaptıkları göç hareketi şeklinde tanımlanmaktadır. Çeşitli sebeplerle ülke sınırını geçerek yapılan yer değiştirmeler dış göç olarak ifade edilmektedir. Dış göçler, istekli göç olarak yapıldığı gibi zorunlu göç olarak da gerçekleştirilmektedir (Yılmaz, 2019:9; Borlat, 2019:10).

1.5.7. İstekli Göç (Gönüllü Göç)

İstekli göç, insanların kendi istekleri ve kararlarıyla gerçekleştirdikleri yer değiştirme hareketi olarak tanımlanmaktadır. İstekli göçler, insanların daha nezh bir yaşam alanı oluşturmak, eğitim ve sağlık imkânlarını iyileştirmek, gelir düzeylerini artırmak istemeleri gibi çeşitli sebeplerle gerçekleştirdikleri nüfus hareketliliğidir (Karaoğlu, 2011:8).

1.5.8. Zorunlu Göç

Zorunlu göç, olağanüstü durumlarda insanların istekleri ve iradeleri dışında yaptıkları yer değiştirme hareketi şeklinde tanımlanmaktadır. Savaş, mübadele, sınırlarda yapılan değişiklikler gibi sebeplerle gerçekleştirilen göçler zorunlu göçler olarak bilinmektedir. İnsanların hayatlarının sıkıntılı ve tehlikeli görmelerinden kaynaklı yaşadıkları yerden gitmek zorunda kalmaları zorunlu göç olarak tanımlanmaktadır. Zorunlu göçler bireylerin çaresizlik hissi ile belirsiz bir zaman diliminde ve ne yapacaklarını, nereye gideceklerini bilmeden buldukları yerden ayrılmalarına sebep olmaktadır (Yılmaz, 2014:1687; Kahraman, 2015:2).

1.6. Mübadele, Mübadil ve Muhacir Kavramları

Mübadele: İki ya da daha fazla devletin kendi aralarında imzaladıkları, hukuk,

coğrafya, sahip olunan mal durumu, göç ederken dikkat edilecek hususlar gibi pek çok unsurun bazı kurallar dâhilinde yapıldığı ve bir komisyon tarafından yönetilerek denetlendiği ayrıca göç edecek toplumun özellikleri ile gidecekleri yerde yapılacakların belirlenmesine yönelik zorunlu nüfus hareketi olarak tanımlanmaktadır (Sepetçioğlu, 2014:53).

Mübadil, kelime kökeni bakımından Arapçadaki ‘bedel’ kelimesinden türemiş olan ve değiş tokuş şeklinde belirtilmektedir. Diğer bir tanımı, bir şeyin başka bir şeyle değiştirilmesi şeklinde ifade edilmektedir (Çafa, 2021:33). Türk Dil Kurumu’nun kaynaklarına göre başkasının yerine getirilmiş, mübadele edilmiş olarak yer almaktadır (TDK, 2024).

Tarihsel dönemlere bakıldığında zorunlu nüfus mübadelesi kapsamında değerlendirilen göç hareketinin Osmanlı Devleti ve Bulgar Krallığı arasında 1913’te İstanbul Antlaşması’nın imzalanmasının ardından meydana geldiği bilinmektedir. Ayrıca antlaşma doğrultusunda iki devletin arasında insanlar mübadele edilmiştir. Osmanlı Devleti’nin son zamanlarında Balkanlardan Anadolu’ya yoğun bir zorunlu göç hareketliliği olduğu bilinmektedir. Muhacir kavramı, Balkanlardan zorunlu olarak yer değiştirme hareketini gerçekleştiren halkı ifade etmek için kullanılmaktadır. Ayrıca muhacir kelimesinin, Mekke’den Medine’ye göç eden kimse anlamına gelen Arapça hicr veya hicret kelimelerinden türeyerek oluştuğu bilinmektedir. Trakya tarafında ise ‘macır’ şeklinde bir söyleniş bulunan bu kavram, Balkanlarda yer alan bazı ülkelerden gelmiş insanları ifade etmede kullanılmaktadır (Çağlayan, 2009:68).

1.7. 1877-1878 (93 Harbi) ve Sonrası Göçler

Tarihi dönemlere bakıldığında, Bulgaristan'dan gerçekleştirilen göç hareketinin 1877- 1878 Osmanlı-Rus Savaşı yani 93 harbinin tesiriyle başladığı bilinmektedir. 1900'lü yılların başlarında Bulgaristan devletinin kurulması için Türklerin çoğunlukta olduğu yerlerin boş kalması gerektiği düşüncesini benimseyen devlet yönetimi Türklerin yaşadıkları yerlerden çıkarılması için çeşitli uygulamalar gerçekleştirmişlerdir. Bu düşünce doğrultusundaki politik adımların, ara ara meydana gelen göçler ile Bulgaristan’da yaşayan Türklerin sayısının zamanla azalmasında sebep olduğu görülmektedir. Yaşanan savaş ve Rusların da etkisiyle başlayan

baskılar, yapılan zulümler ile Bulgaristan'da yaşayan Türkleri uzaklaştırma faaliyetleri giderek artarak evlerini, eşyalarını, mallarını ve ailesini bırakmak zorunda kalan insanları göçe zorlamıştır (İnginar, 2010:21; Gündüz, 2013:2; Çolak, 2013:115-121; İlbaş, 2015:3; Ortaylı, 2021). Bu süreçte Türk-Bulgar ilişkilerinin normal olarak devam etmesi ve aralarında bir sorun oluşmamasına rağmen savaş sırasında başlayan göçlerin aralıksız bir şekilde sürdüğü bilinmektedir. Yapılan anlaşmalara uyulmaması, kuralların uygulanmaması, Türklere yapılan baskılar ve zulümler göçlerin durmaksızın devam etmesini tetiklemiştir (Maral, 2010:3; Işık, 2016:122; Vatansever, Özkök ve Sünnetçioğlu, 2023:270; Güler, 2023:92).

1.8. 1912-1913 Balkan Savaşları ve 1989 Yılına Kadar Gerçekleştirilen Göçler

Balkan Savaşlarının sonrasında yaşanan göçlerin artarak ve grup halinde devam ettiği bilinmektedir. Bu çerçevede gerçekleştirilen hareketlilik demografik ve toplumsal açıdan büyük etkiler oluşturduğundan önemli görülmektedir (Çolak, 2013:117; Khalaf, 2019:108). Balkanlardan Anadolu'ya doğru diğer bir grup göç hareketinin 1912-1913 Balkan Savaşları sırasında yaşandığı bilinmektedir. Osmanlı Devletiyle ittifak kuran Balkan devletleri kendileri içlerinde anlaşamadıklarından dolayı çıkan savaş sonrası bölgede yaşamlarını sürdüren Türklerin zarar görmesine sebep olmuştur. Bu durumun göç hareketlerine etki ederek göçleri hızlandırdığı bilinmektedir. Bulgaristan yönetiminin kanunen Osmanlı Devleti'ne bağlı olmasına karşın II. Meşrutiyet sonrasında Osmanlı Devleti'nin kendi arasındaki kargaşayı fırsat bilerek ayaklanan Bulgaristan bağımsızlığını ilan etmiştir. Osmanlı Devleti imzalanan protokol ile Bulgaristan'ı tanımaya başlamıştır. Anlaşmanın Bulgaristan'daki Türklerin haklarını korumaya aldığı bilinse de anlaşmaya uymayan Bulgaristan yönetimi yeniden baskılarını artırarak Türklere zarar verecek uygulamalarda bulunmuştur. Balkan Savaşları'nın başlamasıyla da baskılar iyice artmıştır. Savaş ile beraber Bulgaristan yönetimi Türklere ait olan her şeyi onların ellerinden alma girişiminde bulunarak, zulmederek Türkleri göçe zorlayacak uygulamalarda bulunmuşlardır. Zamanla yönetimde yaşanan değişiklikler beraberinde baskıları da artırarak insanları göçe zorlamıştır (Kaderli Yapıcı, 2008:2; Ünal, 2008:48).

1914'te I. Dünya Savaşı'nın başlamasıyla Bulgaristan'ın Osmanlı Devletiyle aynı safta yer alması ve savaş sonucunda yenilen Bulgaristan ile itilaf devletleri arasında Neuilly Antlaşması imzalanarak bazı kararlar alındığı ve Bulgaristan

yönetiminin değiştiği bilinmektedir. Bununla birlikte yeni yönetim, antlaşma kurallarını uygulamaya koyulmuş ve Türk köylülerine büyük yelpazede haklar tanımıştır. Bu durum Bulgaristan’da yaşayan halkı rahatsız etmiş, yönetimin de “Bulgaristan Bulgarlarındır” ifadeleri giderek artarak baskıcı unsurların oluşmasına yol açmıştır. Göç sürecinin anlaşma yapılarak düzene tabi tutulması sonucu 1925 yılında imzalanan ikamet sözleşmesi ile Türklerin göç etmeleri ve eşyalarını, mallarını yanlarına almalarına izin verildiği görölmektedir. Bulgaristan yönetimi bir yandan göçleri destekliyor gibi görünse de diğer yandan baskılarını devam ettirmiştir. Ayrıca 1934 senesine gelinceye kadar insanların her yıl sürekli bir göçe zorlandığı bilinmektedir. Bulgaristan’dan Türkiye’ye göçlerin II. Dünya Savaşı’na kadar devam ettiği fakat savaş sonrasında 1950 yılına kadar olan süreçte ise azaldığı görölmektedir (İnginar, 2010:27; Egeli, 2019:11; Eşim, 2020:49).

1945 yılında Bulgaristan’da meydana gelen yönetim değişikliğiyle birlikte tekrar bir göç dalgası oluştuğu bilinmektedir. Bu doğrultuda ilk büyük grup göçü hareketinin 1950-1951 yıllarında gerçekleştiği görölmektedir. Yaşanan kargaşalar ekseninde göç hareketine yapılan ani bir müdahale ile bazı insanların sınırı geçmelerine engel olunmuştur. Bundan sonraki süreçte ise, kalan ailelerin buluşturulması için 1968-1978 Yakın Akraba Göçü Anlaşması yapıldığı bilinmektedir. Bu anlaşma ile Bulgaristan’daki Türkler’in aile, akraba ve tanıdıklarına kavuşması sağlanmıştır (Maral, 2010:8; Işık, 2016:81; Korkmaz ve Öztürk, 2017: 270; Borlat, 2019:48; Curoğlu, 2022:20).

1980’li yıllarda Bulgaristan’da Türkler’e yönelik baskı ve zulümlerin devam ettiği bilinmektedir. Ayrıca Türkler’in yer aldığı her alana yasaklar getirilmiş ve 1984 yılına gelindiğinde Türkler’in isim değişikliğine zorlandıkları görölmüştür. Bununla birlikte insanların okullarda, toplu taşımalarda ve sosyal alanda Türkçe konuşmalarının engellendiği bilinmektedir. Çeşitli baskı ve zulümlere maruz kalan Türkler, 1989’da Türkiye’ye göç etmek zorunda kalmışlardır (Ünal, 2008:49-50; Karpat, 2010: 420; Gündüz, 2013: 4).

1.9. 1989 Göçü

Tarihsel süreçler incelendiğinde göçü meydana getiren unsurların her zaman önemli olduğu görölmektedir. Bulgaristan’da yaşamakta olan Türklerin sayısı,

tarihsel dönemlerde de farklılık göstermektedir. İnsanların gerçekleştirdikleri göç hareketinde etkili olan unsurlar, bireyi yaşadığı yerden uzaklaştıran, kalmak istememelerine sebep olan dini inanç yönünden yapılan baskılar ve çalışma imkânlarının yetersizliği olduğu gibi daha rahat bir yaşam şekli de olabilmektedir. 1989 senesinde yaşanan göç hareketinin de baskıcı durumlar ve yetersiz imkânlardan kaynaklı olduğu bilinmektedir. 1989 göçü, II. Dünya Savaşı sonrasında Avrupa’da gerçekleşmiş olan en büyük göç hareketi olarak yer almaktadır (Balaban Salı ve Mehmed, 2014:6; Öztekin, 2016:122). 1989 yılında gerçekleştirilen bu göç, zorunluluk ile yapılmış ve baskılar sonucunda meydana gelen, siyasi alanda payı da bulunan bir nüfus hareketliliği olmasının yanı sıra uluslararası bir yer değiştirme hareketi niteliğine sahiptir (Kolukırık, 2006: 1; Borlat, 2019:39).

Bulgaristan’ın siyasi tarihi incelendiğinde Bulgaristan hükümetinin 1984-1985 yılları arasında baskı düzeyini artırarak, insanları zorla isim değiştirme politikasına tabi tutmaya çalışmaları görülmektedir. Türk isimlerinin Bulgar isimleriyle zorla değiştirilmek istenmesi, din, dil ve sosyal hayattaki dayatmaların uygulanması insanları zor durumda bırakmıştır. Ayrıca camilerin kapatılması, evde bulunan Kur’an ve dini içerikli kitapların toplatılması ile insanlar dini inançları üzerinden baskılara maruz bırakılmıştır. Çeşitli şekillerde uygulanan baskı ve dayatmaların ölümle sonuçlanan olayları da olduğu bilinmektedir. Baskılar artarak devam etmiş, Türk örf ve adetlerine ilişkin eğitimlerin yer aldığı bazı kurumlar kapatılmış, günlük yaşamda Türkçe konuşmak engellenmiş hatta ailelerin evlerde kendi aralarında bile Türkçe konuşmalarının yasaklanması ile toplumda bir öz benlik oluşturarak toplumsal birlik beraberlik hareketlerinin başlamasına neden olmuştur. Bulgaristan’da yaşayan Türkler yapılan dayatmalara karşı büyük bir direniş göstermişler ve zamanla asimile olmamak için Türkiye’ye göç hareketini gerçekleştirmişlerdir. Bu doğrultuda toplumsal hareketliliğin sonucu 1989 yılında Türkiye’ye büyük bir göç dalgası oluşturduğu bilinmektedir (Bayraklı, 2007:69; İnginar Kemaloğlu, 2010:35; Dişbudak, Akgün ve Balmumcu, 2012:4; Gündüz, 2013:4; Eşim, 2020:62).

1989 yılında giderek artan baskılar sebebiyle zulümlerin son bulması adına bazı yaptırımlar gerçekleştirildiği bilinmektedir. 1989 yılının ikinci yarısında Türkiye’ye göç hareketinin başladığı görülmektedir. Bu göç hareketi insan haklarına uygun olmayacak bir şekilde yapıldığından insanlar bütün mal varlıklarını, paralarını

ve ailelerinin çoğunu beraberlerinde götürememiş Bulgaristan'da bırakmak durumunda kalmışlardır. Bulgaristan'da yaşayan insanların Türkiye'ye gerçekleştirdikleri bu göç hareketinde oldukça fazla bir yoğunluk oluşmuş ve devasa sayıda muhacir gelmiştir (Çetin, 2008:59). Balkanlardan zorunlu olarak yer değiştirme hareketini gerçekleştiren halka 'muhacir' denmektedir. Mekke Medine arasında yaşanan yer değiştirme, Arapça hicr ve hicret kelimelerinden oluşmuş, 'göç eden' manasında kullanılmaktadır (İnanç ve Yazıcı, 2018:78; Yılmaz, 2019:72).

Yaşanan değişim ve gelişmeler akabinde 1989 yılının sonlarına doğru yönetimde meydana gelen farklılaşma ile Türk kimliği tanınarak, dini inançlar ve sosyal unsurlar ile ilgili sınırlamaların kaldırıldığı bilinmektedir. Bu sebeple insanlarda asimilasyonların bittiği düşüncesi oluşmaya başlamıştır. Bu süreçte sıkıntı yaşayıp, değişen düzende haklarına tekrar sahip olmak isteyen ve ailelerinin bir bölümünü Bulgaristan'da bırakıp Türkiye'ye gelen insanların tekrar ailelerinin yanına dönmek istemesi gibi sebeplerle bir süre sonra Bulgaristan'a geri dönüşlerin de yaşandığı görülmektedir. Göç hareketi sonrasında Türkiye'ye kalıcı olarak yerleşen insanlar, çaba göstererek zamanla uyum sürecine katılmışlardır (Çağlayan, 2009:27; Kahraman, 2015:6; Işık, 2016:103).

1989 yılında yaşanan bu göçle Türkiye'ye gelen muhacirler mevcut durumda Bulgaristan vatandaşlığı hakkını tekrar kazanmış, iki ülke arasında ziyaretler gerçekleştirebilmişlerdir. İlerleyen zamanlarda ise ortaya çıkan değişimler, önceden beraber yaşamış oldukları insanları göç hareketinden sonra daha farklı bir hale getirdiğinden insanların aralarındaki iletişim şeklinin de yeniden güncellendiği bilinmektedir. Göçle birlikte insanların oldukça sıkıntı çekmeleri sonrasında her şeye sıfırdan başlamaları yeni bir düzene geçmeleriyle durumlarını düzelttikleri görülmektedir. Ayrıca 90'lı yılların bitiminde göç ile gelenlerden Türk vatandaşı olanların sayısında azalma olduğu ve Türk vatandaşlığına geçemeyenlerin de yer aldığı bilinmektedir (Kaderli Yapıcı, 2008:27; Utaş Akhan ve Batmaz, 2015:25; Curoğlu, 2022:21).

1.10. Eskişehir'e Yerleşen Bulgaristan Muhacirlerinin Mutfağı

İç Anadolu Bölgesi'nin kuzeybatı kısmında bulunan Eskişehir, içerisinden Porsuk Çayının geçtiği, batı doğu şeklinde uzanan dağların arasında plato ve ovaların

yer aldığı, kuzeyinde Bozdağ ve Sündiken, güneydoğusunda Sivrihisar ve güneybatısında da Türkmen dağlarının bulunduğu bir konuma sahiptir. Tarımsal anlamda faaliyetlerin zeminini oluşturan Eskişehir’de hayvancılık gelişmiş olmasından dolayı önemli bir yere sahiptir. Doğu batı arasında tam bir geçiş noktası olduğundan karasal iklimin hâkim olduğu görülmektedir. Tarihsel süreçlere bakıldığında bir dönem Eskişehir’in nüfus oranında bir artış olduğu gözlemlenmektedir. Balkanlardan gelen birçok göç hareketinin gerçekleştiği bir il olması, yaşadığı yerde zorunlu sebeplerle göç etmek durumunda kalan Türk vatandaşlarının bu bölgeye yerleşmesi bakımından Eskişehir’in yapısının oluşmasında göçlerin de büyük etkisi görülmektedir (Üsküdar, 2012:28-29; Üsküdar, Çakır ve Temizkan, 2014:70; Alişoğlu ve Kayıran, 2021:23).

Muhacirler gittikleri yerlerdeki sürece ve yaşama uyum sağlamaya çalışmaktadırlar. Muhacirlerin gittikleri yerlerde uyum sağlamaya çalıştıkları konuların başında ise beslenme alışkanlıkları gelmektedir. Yer değiştirme hareketleri öncesi beslenme alışkanlıkları muhacirlerin yaşadıkları farklı coğrafyaların, onlar üzerinde bıraktıkları etkilerden ortaya çıkmaktadır. Göçler sonucu yaşam tarzlarının değişmesi gibi beslenme alışkanlığı da bazı değişikliklere uğradığından, aile gelenekleri, eski lezzetler ve yöresel yemek çeşitleri unutulmaya başlamaktadır. Göç öncesinde çeşitli lezzetler ve sahip olunan yemek kültürü zengin iken yaşanan göç sonrasında yerleşilen alanda yemek kültürünü muhafaza etmekte zorlanıldığı bilinmektedir (Kahraman vd., 2017:228).

Her coğrafi bölge, kendine özgü doku ve yöresel lezzetleriyle zengin bir harita oluşturmaktadır. Göçle birlikte ülkenin önemli noktalarından biri olan Eskişehir’e yerleşen Bulgaristan Muhacirleri de bu lezzet haritasının bir bölümünde yer almaktadır. Türk mutfağının, yaşanan göçlerin de oluşturduğu kaynaktan birikerek uzun yıllar süresinde meydana geldiği, örf ve adetlerin yanında kültürel karışmaların sonucunda büyük zenginliğe sahip olduğu görülmektedir. Türk ve Balkan mutfağının birleşmesiyle oluşan Muhacir mutfağının da kültür etkileşimiyle meydana geldiği bilinmektedir. Balkanlardaki yöresel yemek kültürünün ise Türk mutfağıyla kaynaşarak Balkan Sofrasını oluşturduğu belirtilmektedir (Bibina, 2012). Türk mutfak kültürünün farklı coğrafyalarda zenginleşmesiyle yöresel mutfaklar Balkanlarda da var olmuş, muhacirler gittikleri yere kültürlerini de beraberlerinde götürdüklerinden kültürel etkileşimin etkisi sonucu yöresel yemek çeşitliliği

oluşmuştur. Ayrıca Muhacir mutfağında insanların kendi süt ve etlerini yine kendi uygulamalarıyla elde ettikleri, mutfaklarında kullandıkları malzemeleri ve mutfak araç gereçlerini de zamanla yaşadıkları yere taşıdıkları bilinmektedir (Artun, 2007; Kahraman vd., 2017:229; Varol ve Gök, 2022:777).

Bulgaristan'dan göç ile özellikle 1989 göçü öncesinde gelen muhacirler dönemin getirdiği imkânsızlıklar dolayısıyla çoğunlukla sade bir halde yemeklerini hazırlamışlardır. 1989 sonrasında ise göç ile gelen muhacirler çeşitliliğin artışıyla bazı ürünleri Türk mutfağına kazandırmışlardır. Kahvaltılarda çorba ve hamur işlerini sıklıkta tüketen muhacirler, bölgesel farklılıkların oluşması yanı sıra buldukları bölgenin coğrafi koşullarının sunduğu ürünler ile hamur işleri, et ürünleri ve sütlü yiyeceklerini hazırlamaktadırlar. Bulgaristan Muhacirlerinin mutfakta baharat kullanımı ise doğal ortamdan taze toplanan otları kurutmaları sonucu yemeklerine tat vermesi için kullanılmaktadır. Ayrıca muhacirlerin toprak, bakır, emaye ve alüminyumdan yapılan araç gereçleri kullanarak yöresel yemeklerini, çeşitli pişirme yöntemleri ile toprak fırın ya da kuzine sobalarda pişirdikleri bilinmektedir. Göç öncesi süreçte muhacirlerin yiyecekleri konserve, turşu, reçel, komposto ya da kurutma gibi saklama yöntemleri uyguladıkları, göç sonrasında ise bunlardan bazılarının devam ettiği görülmektedir (Kahraman vd., 2017:241; Curoğlu vd., 2022:113).

II. BÖLÜM

BULGULAR

Araştırmanın bu bölümünde Bulgaristan'dan Eskişehir'e gelen muhacirler ile gerçekleştirilen görüşmeler sonucu elde edilen bulgular incelenmektedir. “Katılımcı 1, Katılımcı 2...” olarak ifade edilen Eskişehir ili Odunpazarı İlçesi Çankaya Mahallesinde yaşayan Bulgaristan Muhacirlerinin öncelikle demografik ve tanıtıcı bilgilerine ilişkin bulgulara yer verilmiştir. Sonrasında, “Bulgaristan Muhacirlerinin göç hikâyeleri”, “aile büyüklerinden öğrendikleri yemekler”, “özel günlerde hazırladıkları yemekler ve ikramlıklar”, “kışın tüketilmek üzere neler hazırladıkları”, “farklı kültürlerle yapılan evliliklerin muhacir mutfak kültürünü etkileyip etkilemediği”, “Bulgaristan Muhacirlerinin mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılıp aktarılmadığı”, “genç neslin mutfak kültürünü sürdürmeleri için yapılan çalışmalar”, “yaşanılan bölgede Bulgaristan Muhacir mutfağının durumu”, “Bulgaristan Muhacir mutfağının gastronomi turizmine katkısı”, “Bulgaristan Muhacir mutfağının turizme kazandırılması için yapılması gereken çalışmalar” ve “Bulgaristan Muhacir mutfağının turistik bir ürün olarak değerlendirilmesi” soruları analize tabi tutulmuştur. 70 katılımcı ile yapılan görüşme verileri MAXQDA programı aracılığıyla çözümlenerek analiz edilmiştir. Katılımcıların görüşlerinin analizi sonucunda 20 ana tema ve 133 alt tema elde edilmiştir. Görsel araçlardan yararlanılarak tablo ve şekiller yardımıyla bulgular aktarılmıştır.

2.1. Katılımcıların Demografik ve Tanıtıcı Özelliklerine İlişkin Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların cinsiyet, yaş, eğitim durumu, gelir durumu ve çalışma sürelerine ilişkin bulgular yer almaktadır.

Katılımcıların demografik ve tanıtıcı özelliklerine ilişkin bulgulara Tablo 1’de yer verilmiştir:

Tablo 1. *Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bulgular*

No	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Gelir Durumu	Çalışma Süresi (Yıl)
K1	Erkek	35-44	Ön Lisans/ Lisans	12501-16500	15+
K2	Kadın	45-54	Lise	12501-16500	10-15 Yıl
K3	Kadın	45-54	Lise	12501-16500	15+
K4	Kadın	35-44	Lise	12501-16500	15+
K5	Kadın	55-64	Ön Lisans / Lisans	8500-12500	15+
K6	Erkek	65+	Lise	8500-12500	15+
K7	Kadın	45-54	Lise	8500-12500	15+
K8	Erkek	55-64	İlköğretim	8500-12500	15+
K9	Kadın	25-34	Lise	8500-12500	5-10 Yıl
K10	Kadın	65+	İlköğretim	8500-12500	1-5 Yıl
K11	Erkek	65+	İlköğretim	8500-12500	15+
K12	Kadın	65+	İlköğretim	8500-12500	15+
K13	Kadın	65+	İlköğretim	8500-12500	1-5 Yıl
K14	Kadın	65+	İlköğretim	8500-12500	10-15 Yıl
K15	Kadın	65+	İlköğretim	8500-12500	15+
K16	Kadın	55-64	Lise	8500-12500	10-15 Yıl
K17	Kadın	65+	İlköğretim	8500-12500	1-5 Yıl
K18	Kadın	55-64	Lise	8500-12500	15+
K19	Kadın	35-44	Lise	12501-16500	5-10 Yıl
K20	Erkek	65+	Lise	8500-12500	15+
K21	Kadın	65+	Lise	8500-12500	15+
K22	Kadın	45-54	Lise	8500-12500	5-10 Yıl
K23	Erkek	65+	İlköğretim	8500-12500	15+
K24	Kadın	65+	Lise	8500-12500	15+
K25	Erkek	65+	İlköğretim	8500-12500	15+
K26	Erkek	35-44	Lise	12501-16500	5-10 Yıl
K27	Erkek	35-44	Ön Lisans / Lisans	16501+	10-15 Yıl
K28	Erkek	65+	İlköğretim	8500-12500	15+
K29	Erkek	65+	Lise	8500-12500	15+
K30	Erkek	55-64	Ön Lisans / Lisans	12501-16500	15+
K31	Erkek	55-64	Ön Lisans / Lisans	8500-12500	15+
K32	Kadın	65+	İlköğretim	8500-12500	15+

Tablo.1. *Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bulgular (devamı)*

No	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Gelir Durumu	Çalışma Süresi (Yıl)
K33	Kadın	35-44	Lise	12501-16500	5-10 Yıl
K34	Kadın	65+	Ön Lisans / Lisans	8500-12500	15+
K35	Erkek	35-44	Lise	12501-16500	10-15 Yıl
K36	Kadın	65+	İlköğretim	8500-12500	15+
K37	Kadın	25-34	Ön Lisans / Lisans	16501+	5-10 Yıl
K38	Erkek	25-34	Ön Lisans / Lisans	16501+	5-10 Yıl
K39	Kadın	55-64	Lise	12501-16500	15+
K40	Erkek	55-64	İlköğretim	8500-12500	15+
K41	Kadın	35-44	Lise	12501-16500	10-15 Yıl
K42	Kadın	55-64	İlköğretim	8500-12500	10-15 Yıl
K43	Erkek	35-44	Ön Lisans / Lisans	16501+	15+
K44	Kadın	25-34	Ön Lisans / Lisans	16501+	10-15 Yıl
K45	Kadın	25-34	Ön Lisans / Lisans	16501+	5-10 Yıl
K46	Erkek	65+	Lise	12501-16500	15+
K47	Kadın	65+	İlköğretim	8500-12500	1-5 Yıl
K48	Kadın	25-34	Ön Lisans / Lisans	16501+	5-10 Yıl
K49	Erkek	55-64	Lise	12501-16500	15+
K50	Erkek	25-34	Ön Lisans / Lisans	16501+	5-10 Yıl
K51	Erkek	35-44	Ön Lisans / Lisans	16501+	5-10 Yıl
K52	Kadın	35-44	Ön Lisans / Lisans	12501-16500	5-10 Yıl
K53	Erkek	65+	Ön Lisans / Lisans	8500-12500	15+
K54	Kadın	65+	İlköğretim	8500-12500	15+
K55	Erkek	25-34	Ön Lisans / Lisans	16501+	5-10 Yıl
K56	Kadın	35-44	Lise	12501-16500	10-15 Yıl
K57	Kadın	25-34	Lise	16501+	10-15 Yıl
K58	Kadın	65+	Lise	12501-16500	15+
K59	Erkek	25-34	Ön Lisans / Lisans	16501+	5-10 Yıl
K60	Erkek	65+	Lise	12501-16500	15+
K61	Erkek	35-44	Ön Lisans / Lisans	16501+	10-15 Yıl
K62	Kadın	65+	İlköğretim	8500-12500	15+
K63	Erkek	55-64	Ön Lisans / Lisans	12501-16500	15+
K64	Kadın	55-64	Lise	12501-16500	15+
K65	Erkek	65+	Lise	12501-16500	15+
K66	Kadın	55-64	Lise	12501-16500	15+
K67	Erkek	35-44	Ön Lisans / Lisans	16501+	10-15 Yıl
K68	Kadın	65+	İlköğretim	8500-12500	15+
K69	Erkek	65+	Lise	8500-12500	15+
K70	Kadın	25-34	Ön Lisans / Lisans	16501+	5-10 Yıl

Tablo 1 e göre, 70 katılımcının 40'ı kadın, 30'u erkektir. 28 katılımcı 65 yaş ve üzerindedir. Katılımcıların demografik ve tanıtıcı özelliklerinin yer aldığı tabloya bakıldığında, büyük bir çoğunluğun kadın katılımcılardan oluştuğu görülmektedir. Kadın katılımcılardan 15'inin 65 yaş üzerinde, erkek katılımcılardan 11'inin 65 yaş üzerinde olduğu görülmektedir. Katılımcıların belli bir yaş üzerinde olmaları ve Bulgaristan'da uzun süre yaşamış olmaları önemli görülmektedir. Kuşak bağlamında katılımcıların aile büyüklerinden öğrendiği yöresel yemek tariflerini mevcut durumda yaşamlarına uyguladıkları bilgisi olduğundan 11'i 25-34 yaş aralığı ve 14'ü 35-44 yaş aralığındaki katılımcıların görüşlerine yer verilmiştir. Katılımcıların 30'unun lise, 21'inin ön lisans/lisans ve 19'unun ilköğretim mezunu olduğu görülmüştür. Katılımcıların 34'ünün gelir durumu 8500-12500 arasındadır. Çoğu katılımcı iş hayatında aşçılık yaptığını belirtmiş, daha önce uzun ya da kısa süreli de olsa yiyecek içecek işletmelerinde yer aldıklarını ifade etmişlerdir. Görüşme yapılan katılımcılar Bulgaristan'ın farklı bölgelerinden göç etmiş kişilerden oluşmaktadır. Bu doğrultuda, yeme içme faaliyetlerinin çeşitliliğini ortaya çıkarmak ve daha fazla bölgenin mutfak kültürüne ulaşmayı sağlamak istenmiştir.

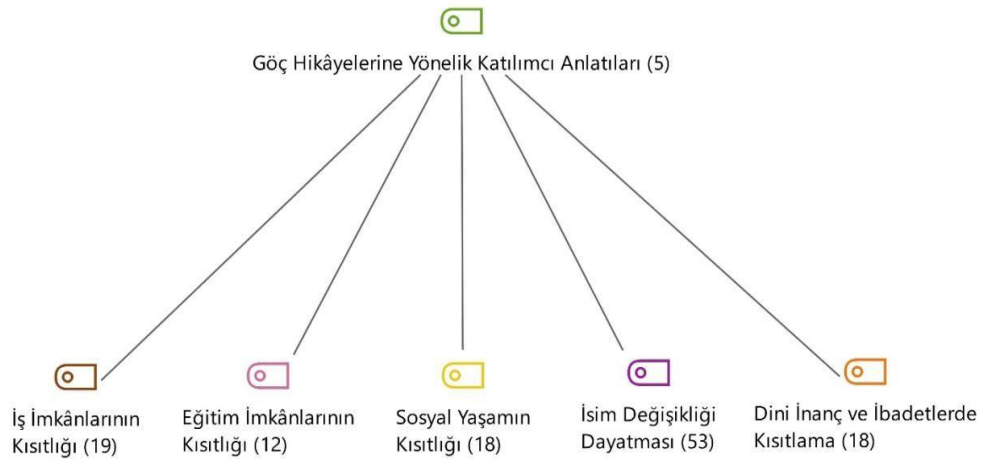
2.2. Katılımcıların Göç Hikâyelerine İlişkin Bulgular

“Kaç yıldır burada yaşıyorsunuz? Buraya Bulgaristan'ın hangi bölgesinden göç ettiniz?” sorusuna ilişkin bulgular incelendiğinde katılımcıların, 1989 yılında göç ile geldiklerini, 30 yılı aşkındır Eskişehir'de olduklarını ifade edenler ve genç nesil arasında ailesinin göç ile geldiğini kendisinin Eskişehir'de doğduğunu ifade edenler de bulunmaktadır. Katılımcıların büyük kısmı Dobriç bölgesinden göç etmiş, Silistre (Deliorman), Kırcaali, Dobruca, Şumnu, Rusçuk ve Plovdiv gibi farklı bölgelerden de katılımcılar yer almaktadır. Katılımcılar aileleriyle birlikte 1989 zorunlu göç dalgasında ve zorlu şartlarda göç ettiklerini ifade etmişlerdir.

Bu duruma ilişkin katılımcı ifadeleri şu şekildedir: “Bulgaristan Tolbuhin bölgesinden 5 yaşındayken ailemle birlikte 1989 yılında Eskişehir'e göç ettik” (K1). “Dobriç bölgesinden göç ettik. İlk gelenlerdeniz. Hiçbir şeyimiz yoktu. 4 bavulla, 4 yastık, 2 yorgan, 4 kaşık, çatal ile zor şartlarda geldik” (K2). “Dobriç bölgesinden 1989 yılında geldik. Çok zor şartlarda, parasız ve eşyasız geldik. Ama çok şükür toplardık” (K6). “Silistre bölgesinden göç anlaşması ile geldik” (K8). “Kırcaali

bölgesinden zorunlu göç ile geldik” (K10). “Dobriç bölgesinden zorunlu göç ile geldik. Cebimizdeki para neyse onunla geldik” (K13). “Tolbuhin’den geldik. Zorunlu göç sırasında herkes gibi bavulumuzu alıp geldik” (K14). “Dobriç’ten zorunlu göç olarak, araba ile eşyasız geldik” (K16). “1989 yılında arabamızla ve birkaç bavulla göç ettik. Rusçuk’tan geldik. Burada sıfırdan başladık” (K18). “Şumnu bölgesinden göç ettik. Çocuklarımız ve biraz eşya alarak kendi arabamızla geldik” (K20). “Pazarcık bölgesinden geldik. 1989 göçmenleri ile birlikte herkes gibi geldik. Her şeyimizi bırakarak” (K21). “Herkes gibi bizde tüm malımızı bırakarak kişi başı bir bavulla göç ettik. Plovdiv bölgesinden geldik” (K22). “Kırcaali bölgesinden zorunlu göç ile geldik. Bavulumuzu alıp otobüsle, çocuklarımızla beraber geldik” (K25). “Tolbuhin’den geldik. Akrabalarım ve ailemle birlikte çantalarımızla azıcık eşya aldık yanımıza geldik” (K26). “Kırcaali’den göç ettik. Zor şartlar altında geldik” (K30). “Dobriç’ten çantalarla olduğu gibi çıkıp geldik” (K51).

Katılımcılara görüşmelerde yöneltilen “Kısaca göç hikâyenizi anlatır mısınız?” sorusuna ilişkin bulgular incelendiğinde katılımcıların göç hikâyelerine yönelik anlatılarında; iş imkânlarının kısıtlılığı, eğitim imkânlarının kısıtlılığı, sosyal yaşamın kısıtlılığı, isim değişikliği dayatması, dini inanç ve ibadetlerde kısıtlamaya yönelik kavramlar bulunmaktadır. Katılımcıların göç hikâyelerine ilişkin bulgular kod ve alt kodlar oluşturularak Şekil 2’de sunulmuştur.



Şekil 2. Katılımcıların göç hikâyelerine ilişkin hiyerarşik kod- alt kod modeli

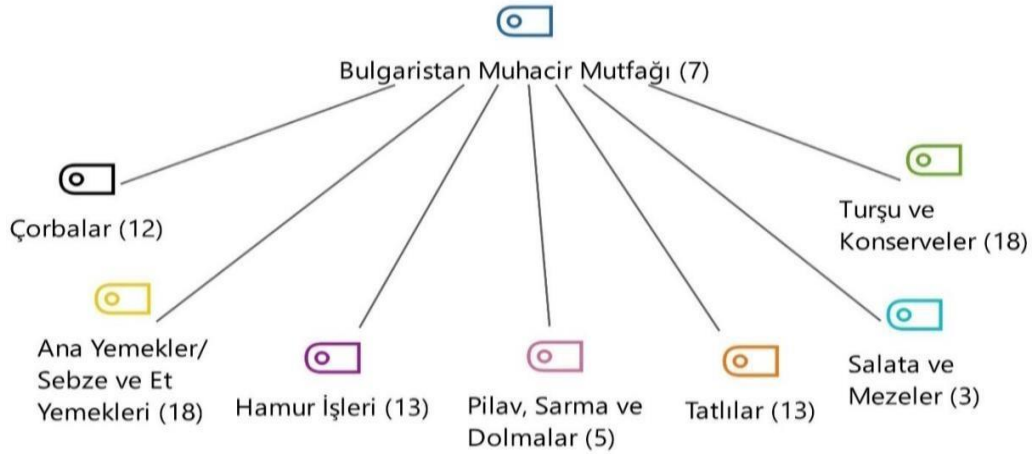
Şekil 2’de yer alan, göç hikâyelerine yönelik anlatımları doğrultusunda en fazla isim değişikliği dayatmasına yönelik katılımcı yanıtları görülmektedir. Ayrıca iş imkânlarının kısıtlılığı, sosyal yaşam, dini inanç ve ibadetlerde getirilen

kısıtlamalar, eğitim imkânlarının kısıtlılığı da katılımcılar ile görüşmelerde oldukça dile getirildiği görülmektedir.

Bu doğrultuda katılımcı yanıtları şu şekildedir: “Dobriç bölgesinden zorunlu göç ile geldik. Orada isim değişikliği yapılacaktı. Baskılar vardı” (K7). “Ailem Silistre bölgesinden göç etmiş. Çok fakirlik çekmişler” (K9). “Dobruca bölgesinden geldik. Adınızı değiştirmek zorundasınız, Bulgar adı alacaksınız denilince ben de çoluğu çocuğu aldım, eşyalarımızı topladık, bavullarımızla geldik” (K11). “Silistre bölgesinden göç ettik. Bulgar isimlerimizi değiştirmek isteyince annem ve babam bizi aldı Türkiye’ye getirdi. Ben o zaman çok küçüktüm” (K19). “Razgrad’ın köyünden geldim. Bulgaristan’da isimlerimizi Bulgar ismi olarak değiştirmek istediler Türkiye’ye kaçtık” (K23). “Deliorman (Silistre) bölgesinden geldik. Bulgaristan’da Türk toplumundan olanların isimleri değiştirilmeye başladığından alabildiğimiz kadar eşya alıp geldik” (K24). “Dobruca’dan geldik. İsim değiştirme zorunluluğu vardı. Ailecek biraz eşyayla geldik” (K28). “Silistre bölgesinden göç ettik. Türk toplumundan olanların isimleri değiştirilmeye başlandı. Hemen azıcık eşyayla geldik” (K34). “Tolbuhin’den göçle geldik. Akrabalar aileler birlikte eşyalarımızı aldık, zor şartlarda geldik” (K41). “Dobriç’ten geldik. Zor şartlar altında göç ettik. Geldiğimizde hiçbir şeyimiz yoktu” (K42). “Silistre’den yokluk çekerek geldik. İsim değişikliği olacağından kaçtık geldik” (K53). “Dobruca’dan göç ettik. İsim zorunluluğundan değişiklik olacak diye” (K62). “Kırcaali bölgesinden geldik. Baskıların artması imkânsızlıklar sebebi” (K68). “Kırcaali Bölgesinden geldik. İş imkânları ve eğitim durumu sorun olmuştu” (K69).

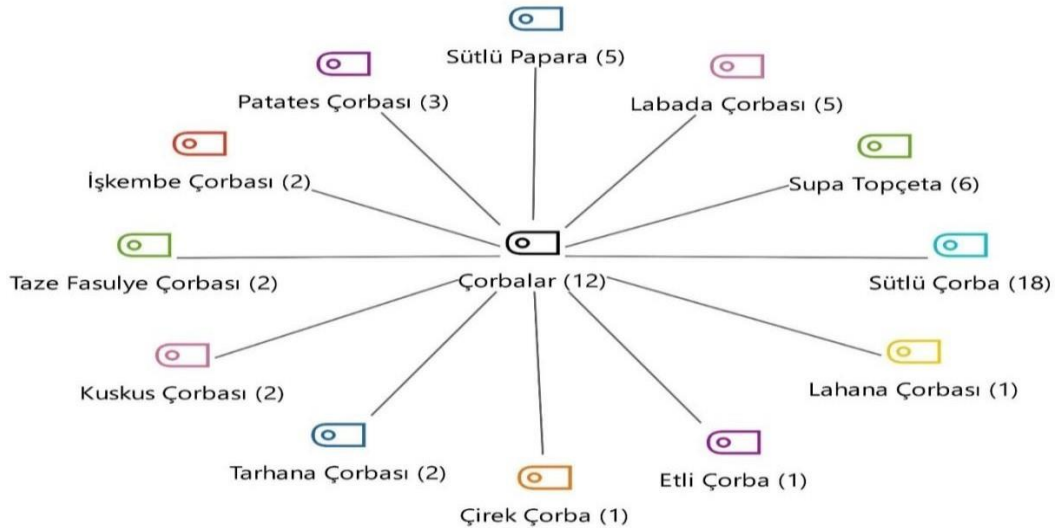
2.3. Katılımcıların Aile Büyüklerinden Öğrendikleri Yemeklere İlişkin Bulgular

“Büyüklerinizden öğrendiğiniz yemekler nelerdir? Bugün bu yemeklerden hangilerini yapıyorsunuz? Tam tariflerini verebilir misiniz?” sorularına ilişkin bulgular incelendiğinde katılımcılar, aile büyüklerinden öğrendikleri yöresel yemekleri tarifleriyle birlikte ifade etmişlerdir. Bu doğrultuda Bulgaristan Muhacir mutfağında yer alan yiyecekler ve çeşitleri tasnif edilerek Şekil 3’te sunulmuştur:



Şekil 3. Bulgaristan Muhacir mutfağına ilişkin hiyerarşik kod-alt kod modeli

Şekil 3 incelendiğinde katılımcıların ifadeleri doğrultusunda, Bulgaristan Muhacir mutfağında 12 çeşit çorba, 18 çeşit sebze ve et yemeği, 13 farklı hamur işi çeşidi, 5 çeşit pilav, sarma ve dolma, 13 çeşit tatlı, 3 çeşit salata ve meze ve 18 farklı turşu ve konserve çeşidi olduğu belirlenmiştir. Bu bağlamda katılımcıların ifadeleri doğrultusunda Bulgaristan Muhacir mutfağında yer alan 12 çorba çeşidi kod ve alt kodlar oluşturularak Şekil 4'te sunulmuştur.

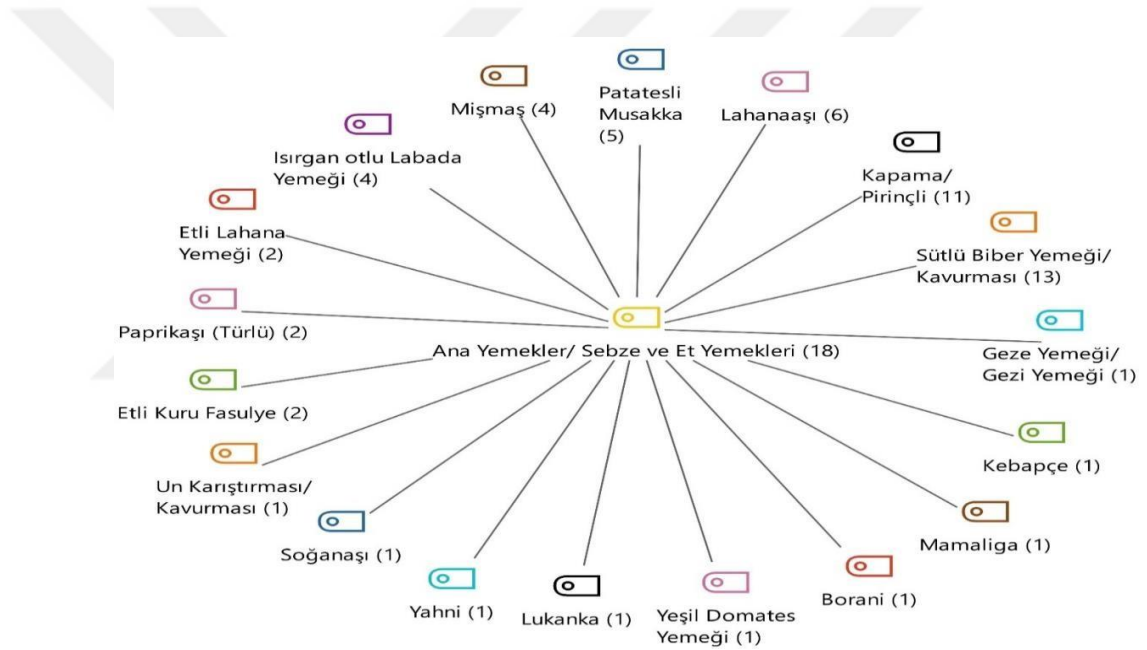


Şekil 4. Bulgaristan Muhacir mutfağında yer alan çorba çeşitleri hiyerarşik kod-alt kod modeli

Şekil 4 incelendiğinde katılımcıların aile büyüklerinden öğrendikleri ve tariflerini verdikleri çorba çeşitleri görülmektedir. Bulgaristan Muhacir mutfağında

yer alan ve genellikle ana yemekten önce tüketilen yapımı kolay, besleyici ve doyurucu çorba çeşitlerinden en çok söylenen sütlü çorba (f=18) ve supa topçeta /köfte çorbası (f=6) en çok yapılan ve en sık tüketilen çorbalardandır. Ayrıca katılımcılar tarafından tarhana çorbasının çoğunlukla kışın tüketildiği ifade edilmiştir. Mevsiminde toplanan labadalar ile yaptıkları çorbanın da oldukça tercih edilen çorbalar arasında olduğu görülmüştür. Sütlü papara, patates çorbası, lahana çorbası, taze fasulye çorbası, kuskus çorbası, çirek çorba, işkembe çorbası ve etli çorba da Bulgaristan Muhacirlerinin tükettiği çorbalardandır.

Katılımcıların ifadeleri doğrultusunda Bulgaristan Muhacir mutfağında yer alan 18 çeşit sebze ve et yemeği kod ve alt kodlar oluşturularak Şekil 5'te sunulmuştur.



Şekil 5. Bulgaristan Muhacir mutfağında yer alan ana yemek/ sebze- et yemekleri çeşitleri hiyerarşik kod- alt kod modeli

Şekil 5 incelendiğinde katılımcıların aile büyüklerinden öğrendikleri yemeklerden ana yemekler içerisinde yer alan ve en çok tekrar eden yiyecek sütlü biber yemeği/kavurması (f=13) olduğu görülmüştür. Sütlü biber yemeği/kavurması Bulgaristan Muhacirlerinin sıklıkta tükettiği bir yemektir. Katılımcılar kahvaltılarında daha çok un ve yağ kullanarak yaptıkları un karıştırması ve mamaligayı severek tükettiklerini belirtmiş ve tariflerini vermişlerdir:

“Un karıştırması: daha çok kahvaltıda yenir. Un ve yağ kavrulur. Su ya da süt

ile pişir tuz ekle. Mamaliga: mısır unu, su, tuz, pekmez, tereyağı. Suyu kaynat, mısır unu, tuz ve yağ ekle. Kıvam alınca pekmez ekle” (K70). Ayrıca katılımcılar, sütü paparayı kahvaltılarında sütün içerisine eklemek doğru olarak tükettiklerini belirtmişlerdir (K48). “Akıtma genellikle peynir, bal, pekmez ve benzeri ile birlikte kahvaltıda tüketilmektedir” (K68).

Görüşmelerde bazı katılımcıların labada yemeğini ısırğan otu ile yaptığı görülmektedir: “Labada yemeği (ısırğan otu ile birlikte): Soğan ve sarımsak doğranır kavrulur. İçine salça eklenir. Isırğan yaprakları içine atılarak kavrulur. Isırğan yumuşayınca labadayı doğrayıp ekliyoruz. İçine az miktar pirinç veya bulgur eklenir. Su eklenerek pişirilir” (K5). “Isırğan otlulu labada yemeği: Isırğan ve labada kavrulur. Salça, su ve çok az pirinç koyularak pişirilir” (K12).

Katılımcıların Bulgaristan muhacir mutfağı yöresel yemekleri arasında sebze yemeklerinin yapılmasının yanı sıra et yemeklerine de oldukça yer verdikleri görülmektedir. Buna ilişkin katılımcıların verdikleri yemek isimleri ve tariflerine yönelik ifadeleri şu şekildedir:

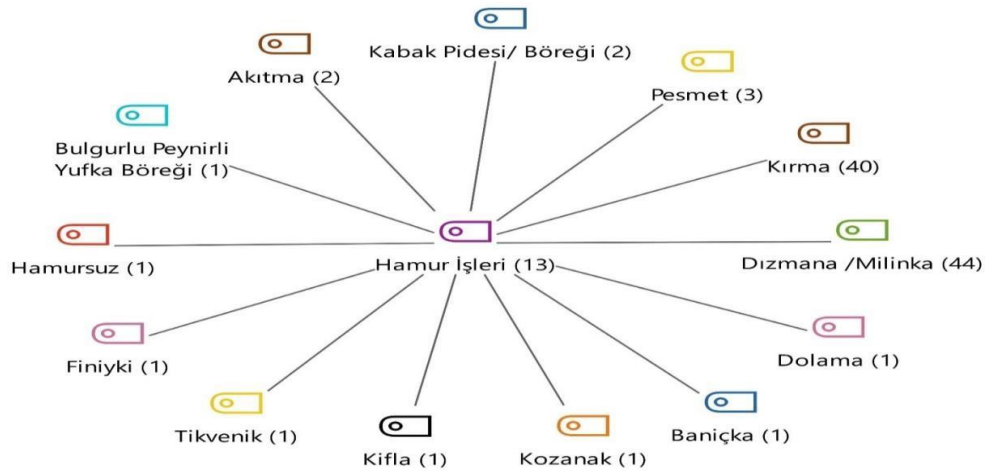
“Keşkek: Buğdayı haşla, iyice pişince ezilir. Ayrı bir yerde tavuk eti haşla didikleyerek içine eklenir. Süt, karabiber eklenir öyle pişirilir. Etlili lahana yemeği: Turşudan yemeği yapılır. Pirinç eklenir, hafif salça eklenir” (K3). “Lahanaaşı: soğan yemeklik doğranır. Turşu lahanası da doğranır. İçine haşlanmış et veya tavuk suyu koyularak etlerden ilave edilerek pişirilir” (K10). “Mişmaş (menemen):Soğan, biber, domates kavrulur. Üzerine yumurta eklenir. Beyaz peynir eklenerek pişirilir. Kebapçe: Kıymanın içine özel bir baharat olan çuloritsa, soğan, karabiber ve tuz eklenerek yoğrulur. Kebap şekli verip yağda kızartılır” (K13). “Etlili kuru fasulye: içine kurutulmuş acı biber eklenir” (K17). “Paprikaşı (türlü) ve taze fasulye çorbası: taze fasulye, un, süt, tereyağı, yoğurt, sarımsak ile yapılır. Fasulyeleri doğra suda haşla. Ayrı bir yerde un ve yağda kızartılacak süt eklenip fasulyeler dâhil edilecek üzerine yoğurt baharatla servis edilebilir.” (K18). “Sütlü biber, etli labada yemeği evde eşim hep yapar” (K40). “Geze yemeği (gezi yemeği): güveç içinde et yemeğidir. Genellikle kurutulmuş meyve ve sebzelerden, domates, biber, ayva da kullanılır. Soğan ve tereyağı da pişirilir. Ayrıca kestane de eklenir haşlanmış kabukları soyulmuş” (K63). “Yeşil domates yemeği: yeşil domates, soğan, kırmızıbiber, tuz, bulgur, süt ya da kaymak. Terbiyesi: un, yumurta. Yağda kırmızı toz biber erit içine ekle. Lukanka: kıyma, tuz, kimyon, çubrika (kurutulmuş ot), pul biber, kırmızı toz biber.

Bağırsakları sirkeli suda beklet temiz olacak. Malzemeleri karıştır yoğur, dinlendir” (K70).

Görüşmeler esnasında bazı katılımcıların pirinçli ve kapamayı birbirinin yerine kullandığı da görülmüştür: “Kapama: Tavuk et haşlanır. Pirinç kavrulur, üzerine suyundan eklenir. Tepsiye alınarak fırına verilir. Sonrasında süt eklenir” (K2). “Pirinçli: Parçalanmış tavuk etleri, haşlanmış göğüs, kanat karışık iri parçalardan oluşur. Pirinç ve bulgur karışımı salçalı su ve soğanı eklenir. Haşlanmış tavukları tepsiye dizilir ve fırında pişirilir. Pilava benzer ama tavuk eti parçalı” (K5). “Kapama: Lahana turşusu, pirinç, et, defne yaprağı, sarımsak, karabiber, kırmızı kapyo biber, kırmızı pancar doğra tepsiye koyularak salçalı su yapılır ve fırında pişirilir” (K13). Bu durumun katılımcıların Bulgaristan’ın farklı bölgelerinden gelmelerinden kaynaklı olduğu düşünülmektedir.

Bulgaristan Muhacirleri etli yemeklerinde genellikle eti kendi suyuyla ya da azıcık su ve tuz ilave edilerek pişirmektedir. Ayrıca kırmızı toz biber oldukça fazla kullanılmaktadır. Lezzetli olması için de sarımsak sıklıkta kullanılmaktadır.

Katılımcıların ifadeleri doğrultusunda Bulgaristan Muhacir mutfağında yer alan 13 farklı hamur işi çeşidi kod ve alt kodlar oluşturularak Şekil 6’da sunulmuştur.



Şekil 6. Bulgaristan Muhacir mutfağında yer alan hamur işleri çeşitleri hiyerarşik kod- alt kod modeli

Şekil 6 incelendiğinde katılımcıların aile büyüklerinden öğrendikleri yemekler ve tariflerinden hamur işleri çeşitleri içerisinde çok söylenen yiyeceğin Dızmana/Milinka (f=44) ve Kıрма (f=40) olduğu görülmektedir.

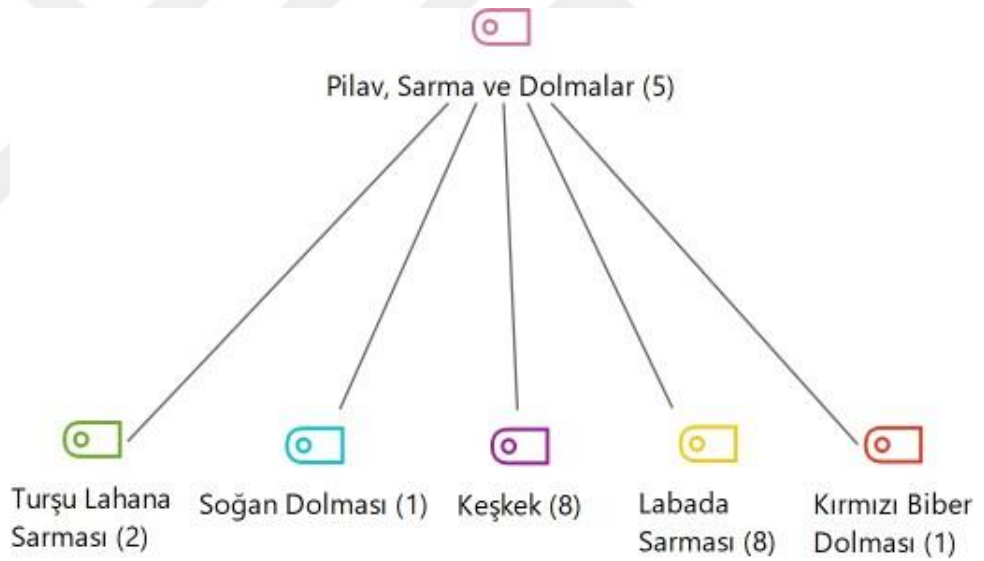
Bulgaristan muhacirlerinin mutfak kültürlerinde hamur işlerinin yeri oldukça önemlidir. Katılımcıların büyüklerinden öğrendikleri, özellikle hamur türü ve yufka böreklerinin çok tüketildiği ayrıca hamur işlerinin yapımında üzerine ve içine harç olarak lor, ekşimik, süt kaymağı kullandıkları gibi yemeklerinde de süt ve kaymak gibi süt ürünlerini oldukça yoğun kullandıkları görülmektedir. Görüşme sırasında katılımcılar yöresel yemekleri severek yapıp tükettiklerini belirtmişler ve aile büyüklerinden öğrendikleri yöresel yemeklerin tariflerini vermişlerdir. Buna ilişkin katılımcıların ifadeleri şu şekildedir:

“Dızmana ve kırmayı hala eşim dâhil büyüklerim yöresel lezzetlerimizi yaparlar” (K1). “Dızmana: un, su, maya, şeker, süt karıştırılır hamur elde edilir. Uzun rulo yapılır, içine peynir koyulur. Sade şekilde de olabilir. Soğanlı da yapılır. Biz sade yapıyoruz. Hamur kesilir, tepsiye dizilir. Üzerine kaymak sürülür pişirilir. Biber dolması peynirli sütlü: soğan, peynir, pirinç ve baharatlar (nane, karabiber, tuz, kekik) eklenir, iç harcı hazırlanır ve biberlerin içi doldurulur. Süt eklenir ve fırında pişirilir. Daha sonra fırından çıkınca üzerine kaymak sürülür. Yanında lahana turşu ile güzel gider” (K4). Kıрма böreği: Ben hazır yufkadan yapıyorum. Yufka bütün olarak serilir. Yarısına beyaz peynir, çöreklik ekşimik, çörekotu koyulur. Yufka içine yumurta, süt, yağ karışımı hazırlanıp sürülür. Yufkanın yarısı üzerine katlanır. Akordeon şeklinde büzülür ve dilim dilim kesilerek tepsiye dizilir. Hazırlanan karışımdan kalanlara kaymak eklenerek üzerine sürülür ve pişirilir. Dızmana: Maya, un, su, yağ karışımı hamur elde edilir. Yuvarlak bezelere ayrılır. Hamur açılarak bir tarafına ekşimik ya da peynir eklenir ve rulo şekline getirilir sarılır ve minik minik kesilir. Kesilen yer alta gelecek şekilde tepsiye dizilir. Parmak uçlarıyla hamur bastırılır. Yoğurt, yumurta, süt ya da kaymak eklenerek sos yapılır ve üzerine sürülür ve pişirilir” (K5). “Pesmet: un, yumurta, süt, yoğurt, tuz, maya ve un karıştırılır ve hamur elde edilir. Hamur oklavayla açılır ve değişik şekillerde kesilerek kızgın yağda kızartılır” (K24). “Dızmana ve kıрма evde eşim hep yapar” (K40).

“Akıtma: su, yumurta, un, tuz çırp tavada pişir yuvarlak. Dolama: un, tuz, su hamur oluşturu. Yufka gibi aç. İçine isteğe göre ya da sadeyağ. Üzerine süt kaymağı

sürülür” (K66). “Kabak böreği: balkabağı, şeker, süt, yumurta, ekşimik, tereyağı, un” (K67). “ Milinka: maya, su, sıvı yağ, şeker, un, tuz. Hamur mayalanır. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayır. Tepsiye diz. Üzerine un sıvı yağ ve tuz sos hazırla. Pişir. Banička: su, un, tuz sıvı yağ yoğurt ve peynir. Malzemeleri karıştır hamur oluştur yağ ile açtır. Bezeleri içine peynir. Dikdörtgen olacak şekilde tepsiye fırına. Hamursuz: un, tuz, soda mayalamadan yapılacak. Hamur oluştur tepside pişir. (yoğurt suyu, peynir suyu ile de yapılabilir). Bulgurlu peynirli börek: un, tuz, su hamur oluştur. Açılacak yufka olacak sac da pişir. İçine yumurta, peynir, yağ, su, tuz karışımı yufka içerisine sürülecek bulgur sıcak suda haşlanıp peynir ile karıştırılır” (K68).

Katılımcıların ifadeleri doğrultusunda Bulgaristan Muhacir mutfağında yer alan 5 çeşit pilav, sarma ve dolmalar kod ve alt kodlar oluşturularak Şekil 7’de sunulmuştur.



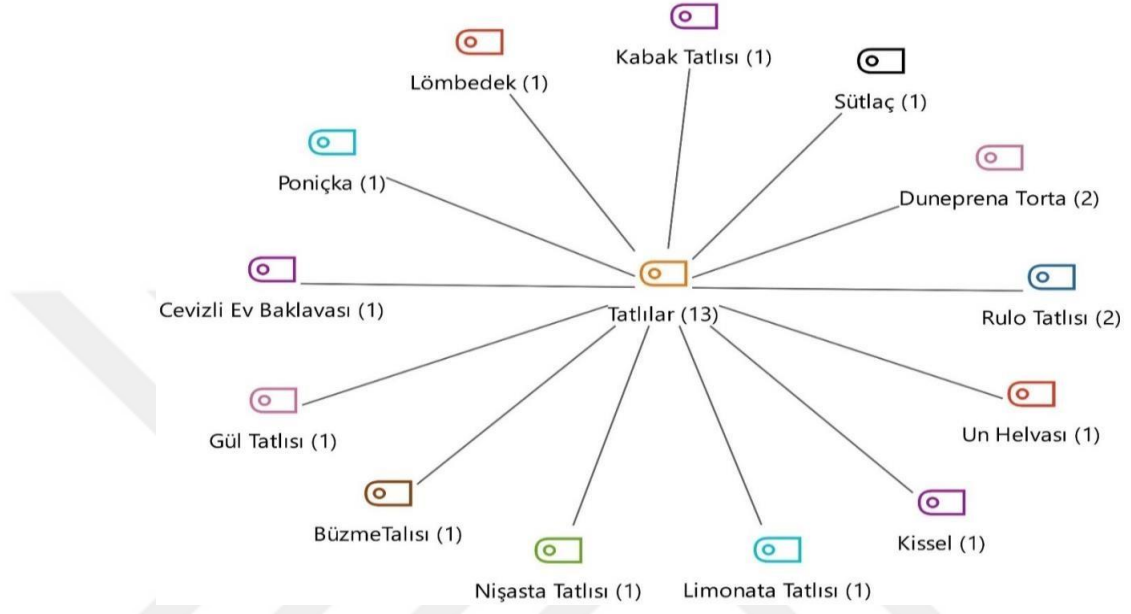
Şekil 7. Bulgaristan Muhacir mutfağı pilav, sarma ve dolma çeşitleri hiyerarşik kod-alt kod modeli

Şekil 7 incelendiğinde katılımcıların aile büyüklerinden öğrendikleri yemekler ve tariflerinden pilav, sarma ve dolma çeşitlerinin yer aldığı görülmektedir. Ayrıca bulgur ve pirinç sadece pilav, et ve sebze yemeklerinde kullanılıp tüketildiği gibi sarma ve dolmalarda da kullanılıp tüketilmektedir.

Bulgaristan Muhacirleri mutfağında muhacirlerin kendilerine özgü dolmaları yer almaktadır. Bulgurlu, pirinçli ve etli dolmalar da yapılmaktadır. Katılımcılar

sofralarında yer verdikleri ve en çok tekrar eden yiyecek olan labada sarmasını (f=8) severek tükettiklerini ifade etmişlerdir. Ayrıca keşkek (f=8) genellikle özel günlerde genellikle düğünlerde en çok tercih edilen yiyeceklerdendir.

Katılımcıların ifadeleri doğrultusunda Bulgaristan Muhacir mutfağında yer alan 13 tatlı çeşidi kod ve alt kodlar oluşturularak Şekil 8’de sunulmuştur.



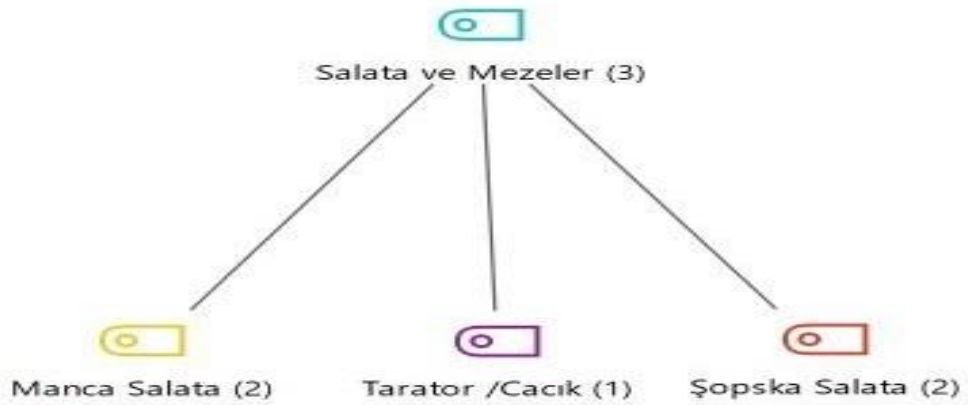
Şekil 8. Bulgaristan Muhacir mutfağı tatlı çeşitleri hiyerarşik kod- alt kod modeli

Bulgaristan muhacirlerinin mutfak kültürlerinde tatlıların da oldukça sevildiği ve tüketildiği görülmektedir. Hamur işi şeklinde yapıлып tatlı olarak tüketilen yiyecekler de oldukça yaygındır. Bu doğrultuda katılımcıların yaptıkları hamur işleri, tatlılar ve tarifleri şu şekildedir:

“Kozanak (kozunak, paskalya çöreği): yumurta, sıvı yağ, tereyağı, süt, tuz, şeker, un, maya. Malzemeleri karıştır. Hamur mayalanacak, iki kat olacak şekilde. Saç örgüsü gibi ör. Tepsiye diz dikdörtgen olacak şekilde fırında pişir. Kifla (kuruvasan gibi): un, şeker, sıvıyağ, yumurta, maya, süt, tuz. Hamur hazırlanır dinlenir tekrar yoğrulur açılır içerisine marmelatlar reçel ya da isteğe göre bir şey eklenir. Rulo yapılıp fırında pişirilir” (K67). “Tikvenik: yumurta, sirke, süt, kabartma tozu, sıvıyağ, un, nişasta hazırla. İçine bal kabağı ceviz şeker karışımı ekle. Şeker, su ve limon suyundan şerbet yap” (K68). “Finiyki: yumurta, yoğurt, şeker, kabartma tozu, vanilya, un hamur elde edilecek. Muhallebi için: nişasta, süt, şeker, su. Hamuru aç üçgen gibi külah gibi kes. Külah çubuğuna sar fırında pişir soğuyunca muhallebiyi

içine ekle. Poniçka: un, ılık su, maya, şeker, tuz. Hamur oluştur mayalansın. Yağda küçük hamurları kızart pudra şekeriyle servis yap. Lömbedek: sıvı yağ, un, kabartma tozu, yumurta, yoğurt hamur oluştur. Yuvarlak parça oluştur pişir şerbet dök. Şerbeti toz şeker, su, limon suyu hazırla soğut” (K69). Ayrıca sünger pasta olarak ifade ettikleri keki severek tükettiklerini belirtmişlerdir. “Duneprena torta (sünger pasta): yumurta, nişasta, yağ, şeker ve un karışımından elde edilir” (K14). Bulgaristan muhacirlerinin yaptıkları tatlılar arasında katılımcıların ifadeleri dâhilinde : “Kissel: “Nişasta ile herhangi bir komposto suyunu karıştırarak puding gibi pişir” (K7). “Nişasta Limonata tatlısı: yumurta, süt, gazoz ve un kullanılarak yapılır. Hamur yoğrulur ve açılır. Üzerine yağ sürülür ve oklavaya dolanır. Oklavadan çıkarılır ve dilimlenir. Kesik yerleri yukarı gelecek şekilde tepsiye dizilir kızartılır. Pişince üzerine şurup dökülür” (K15) şeklinde tarifleri yer almaktadır.

Katılımcıların ifadeleri doğrultusunda Bulgaristan Muhacir mutfağında yer alan 3 çeşit salata ve meze belirlenmiş olup kod ve alt kodlar oluşturularak Şekil 9’da sunulmuştur.

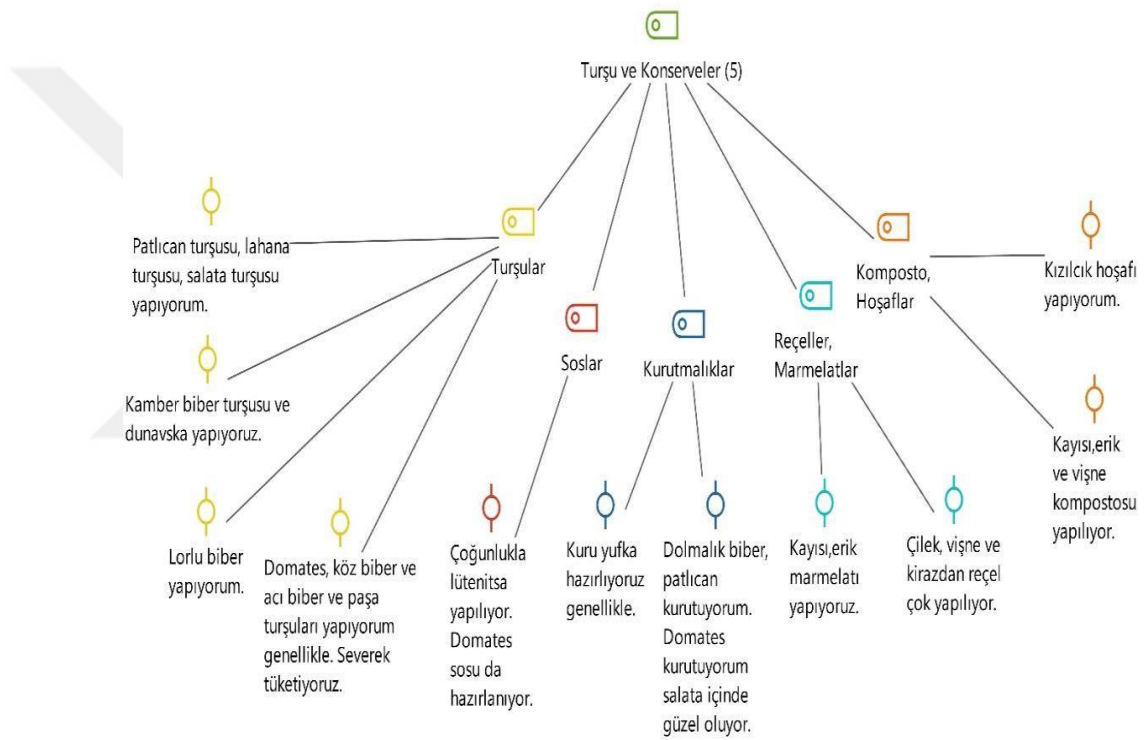


Şekil 9. Bulgaristan Muhacir mutfağı salata ve meze çeşitleri hiyerarşik kod- alt kod modeli

Katılımcılar Şekil 9’da yer alan salatalar ve mezeleri yaygın olarak yaptıklarını ifade etmişlerdir. Bu duruma ilişkin katılımcıların severek tükettiği en çok yaptıkları salata ve mezelere yönelik ifadeleri: Severek tüketiyoruz, pek lezzetlidir. Şop salatası: közlenmiş biber, kuru soğan, domates salatalık, maydanoz ve rendelenmiş beyaz peynir, sirke” (K8). “Tarator (cacık): salatalık tazesı ve turşusu doğranır, ceviz ve yoğurt eklenir, tuz ve su ilave edilir. Çok severek tüketiyoruz” (K10). “Manca salata: taze soğan ve kuru soğan ince ince doğranır. Üzerine domates

ve biber salçası sulandırılır, zeytinyağı ve tuz eklenir” (K12). “Soframızdan eksik olmaz. Dunavska: beyaz lahana, kapyta biber, havuç, sarımsak, turşuluk domates, yeşilbiber, tuz” (K63). “Manca salata: patlıcan, kapyta biber, domates, yeşilbiber(közlenmiş), sarımsak, maydanoz, yağ, sirke, tuz” (K67). “Sobska salatası: domates, salatalık, taze soğan, kapyta biber, peynir, zeytinyağı, tuz, sirke” (K69) şeklinde ifade etmektedirler.

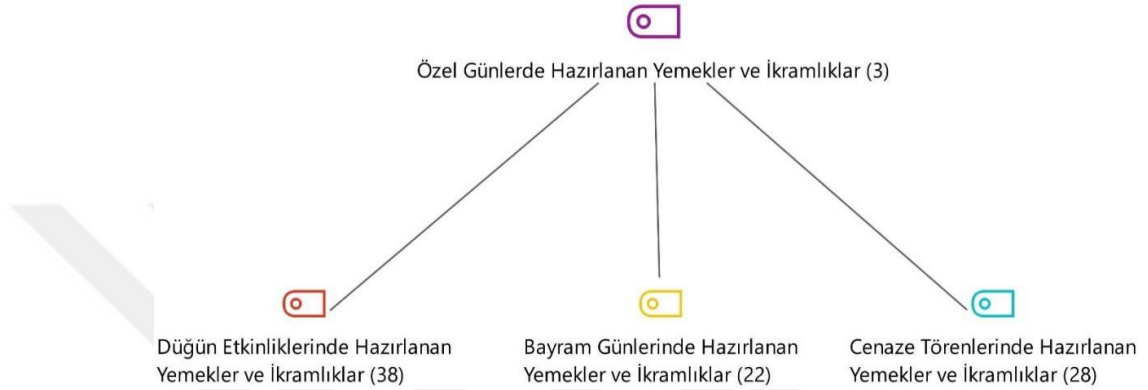
Katılımcıların ifadeleri doğrultusunda Bulgaristan Muhacir mutfağında yer alan 18 farklı turşu ve konserve çeşidi belirlenmiş olup kod ve alt kodlar oluşturularak Şekil 10’da sunulmuştur.



Şekil 10. Bulgaristan Muhacir mutfağı turşu ve konserveleme ilişkisi kod- alt kod bölümler modeli

2.4. Katılımcıların Özel Günlerde Hazırladıkları Yemekler ve İkramlıklara İlişkin Bulgular

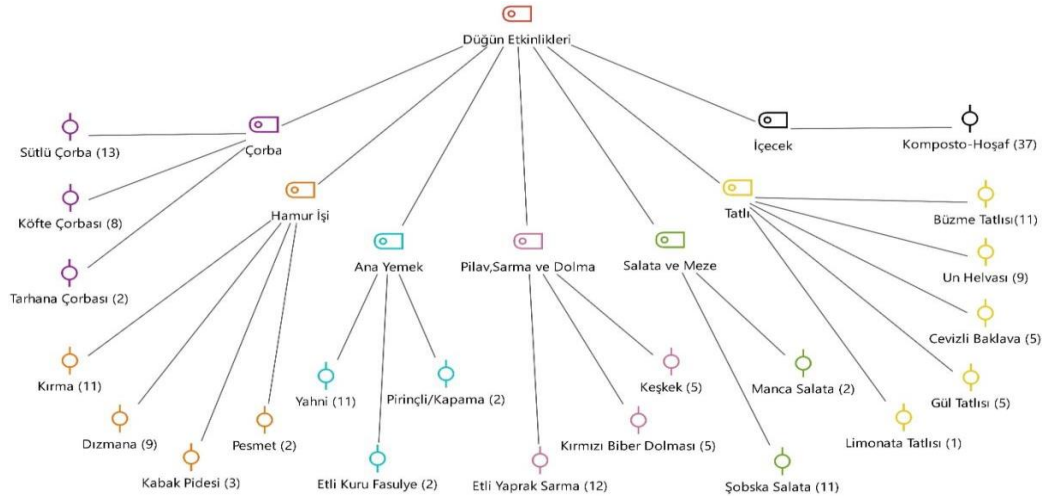
“Cenaze, doğum, düğün gibi özel günlerde yaptığınız yemekler nelerdir?” sorusuna ilişkin bulgular incelendiğinde, katılımcıların yanıtları doğrultusunda katılımcıların özel günlerde yaptıkları yemekler ve ikramlıklar gruplandırılarak Şekil 11’de gösterilmiştir.



Şekil 11. Özel günlerde hazırlanan yemekler ve ikramlıklara ilişkin hiyerarşik kod-alt kod modeli

Katılımcıların düğün etkinliklerinde yaptıkları yemekler ve ikramlıklar hakkındaki ifadeleri şunlardır: “Yahni, sütlu çorba ve sarma düğünde yapılır. Bükme tatlısı, gül tatlısı ve hoşaf yapılır” (K3). “Sütlu çorba ikramı sonrası etli yemek, pirinçli ve kırma” (K5). “Erik kompostosu ve kabak pidesi düğünlerde” (K7). “Keşkek ve komposto düğünlerde” (K10). “Düğünlerde uzaktan gelen misafirlere yemek verilir. Supe topçeta, etli yaprak sarma ve limonata tatlısı” (K21). “Mevlitlerde yemek verilir. Supe topçete, kırma böreğiyle birlikte servis edilen bal” (K22). “Düğün ve mevlitlerde yemek verilir. Kırma böreği ve bal beraber sunulur” (K24). “Supa topçeta çorbası, dolma düğünlerde ikram edilir” (K36). “Yahni genellikle düğünlerde verilir. Salata ikram edilir. Ayrıca büzme tatlısı ikram edilir” (K66).

Katılımcıların düğünlerde en çok yapılan yemek ve ikramlıkları menü şeklinde ifade etikleri görülmüştür. Bu doğrultuda kod ve alt kodlar oluşturularak Şekil 12’de gösterilmiştir.

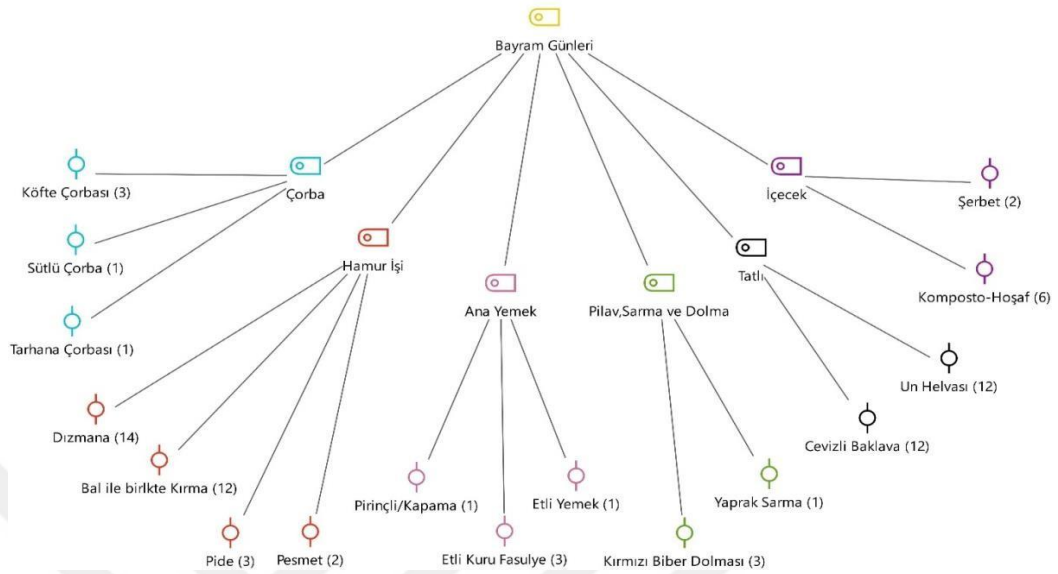


Şekil 12. Katılımcıların düğün etkinliklerinde hazırladıkları yemekler ve ikramlıklara ilişkin kod-alt kod bölümler modeli

Şekil 12 incelendiğinde, katılımcıların düğün etkinliklerinde en çok yaptıkları yemekler ve ikramlıkların çorba, hamur işi, ana yemek, pilav, sarma ve dolma, salata-meze, tatlı ve içecek olarak menü şeklinde ifade ettikleri görülmektedir. Bu doğrultuda düğün etkinliklerinde en çok yapılan yemekler ve ikramlıklar arasında; başlangıç olarak hamur işlerinden kırma ve dızmana, çorbalardan ise sütlü çorba ve köfte çorbası hazırladıkları; ana yemeklerde yahniyi daha çok yaptıkları; pilav, sarma ve dolmalarda keşkek ile etli yaprak sarması, salata ve mezelerde; şobska ve manca salatası, tatlılardan büzme tatlısının en çok yapılmasının yanı sıra cevizli baklava ve gül tatlısının da yine yapılabildiği ve içeceklerden ise hoşafın yapıldığı ve ikram edildiğini ifade ettikleri görülmektedir.

Görüşmeler esnasında katılımcılar bayram öncesinde genellikle arife günleri akrabalarıyla buluşarak baklava hazırladıklarını, bayram günleri özellikle kırma yapıldığını ve bal ile ikram edildiğini, bayram sofralarında çorbalar, etli yemekler, sarma dolmalar ve çeşitli böreklerin olduğunu belirtmişlerdir. Katılımcıların bayram günlerinde tükettikleri yemekler ve ikramlıklara ilişkin ifadeleri, “Tarhana çorbası, botka (boza kıvamında) ve yaprak sarma bayramlarda” (K16).“Kırma ortasına bal bayramlarda ikram ederler” (K26). “ Kırma balla yenir, genellikle bayramlarda verilir” (K45). “Kırma ortasına bal ikram edilir ayrıca baklava bayramlarda ve düğünlerde” (K56). “Baklava: sıvı yağ, süt, yumurta, sirke, un hamur oluştur. Bezeler hazırla. Nişasta ile birlikte açılır. Açılan hamurları tepsiye ekle üzerine ceviz kırıkları serpiştir. En son baklavayı kes sadeyağ üzerine gezdir fırında pişir. Şerbet önceden hazırlanır. Şeker ve su ile. Şerbet soğuk, tatlı sıcak olmalıdır” (K66).

Katılımcıların bayramlarda en çok yaptıkları yemek ve ikramlıklara yönelik kod ve alt kodlar oluşturularak Şekil 13’de gösterilmiştir.



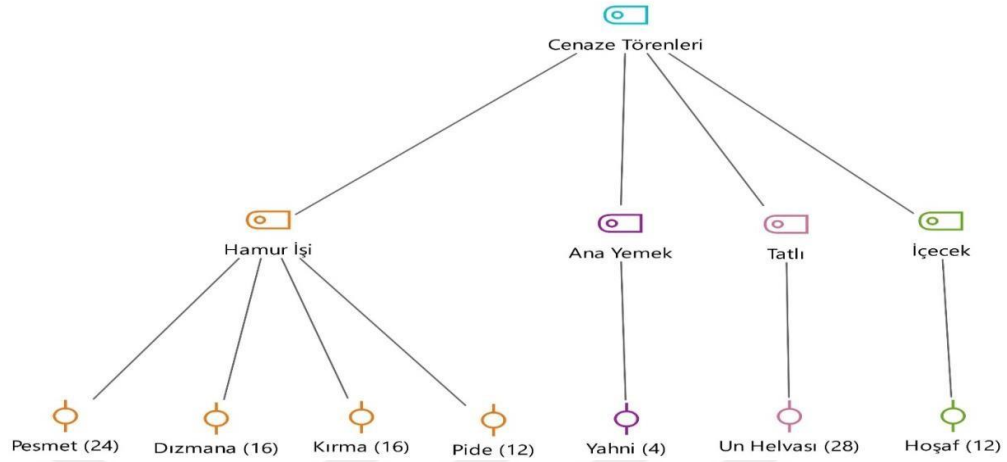
Şekil 13. Katılımcıların bayram günlerinde hazırladıkları yemekler ve ikramlıklara ilişkin kod-alt kod bölümler modeli

Şekil 13 incelendiğinde, katılımcıların bayram günlerinde en çok yaptıkları yemekler ve ikramlıkların çorba, hamur işi, ana yemek, pilav, sarma ve dolma, tatlı ve içecek olarak menü şeklinde ifade ettikleri görülmektedir. Bu doğrultuda bayram günlerinde en çok yapılan yemekler ve ikramlıklar arasında; başlangıç olarak dızmana ve bal ile ikram edilen kırma, çorbalardan ise köfte çorbası hazırladıkları; ana yemeklerde etli kuru fasulye yaptıkları; yine hamur işlerinden pide, pilav, sarma ve dolmalardan kırmızıbiber dolması hazırladıkları, bayram tatlısı olarak ise cevizli baklavanın oldukça fazla yapıldığı ayrıca un helvası hazırladıkları ve içeceklerden ise şerbet ve komposto-hoşaf yaptıklarını ifade ettikleri görülmektedir.

Görüşme sırasında katılımcıların cenaze törenlerinde de yemek ve ikramlıklarına ilişkin yanıtları arasında, çoğunlukla komşular tarafından hazırlanıp getirilen yemeklerin ikram edildiğine dair ifadeleri bulunmaktadır.

Bu doğrultuda katılımcıların yanıtları şu şekildedir: “Cenazelerde yahni ve kırma ikram edilir”(K1).“Pesmet pişirilir” (K2). “Cenazelerde pesmet ve un helvası yapılır” (K4). “Cenazelerde cenaze sahiplerine komşuları yemek getirir. Herkes evinde ne pişirirse ondan biraz ayırıp götürür. Kırma, un helvası ve pesmet yapıp

getirirler” (K23). “Dızmana bayramlarda, un helvası cenazelerde verilir “ (K30). “Un helvası ve dızmana cenazelerde ikram edilir” (K70).



Şekil 14. Katılımcıların cenaze törenlerinde hazırladıkları yemekler ve ikramlıklara ilişkin kod-alt kod bölümler modeli

Şekil 14 incelendiğinde, katılımcıların cenaze törenlerinde en çok yaptıkları yemekler ve ikramlıkların hamur işi, ana yemek, tatlı ve içecek olarak menü şeklinde ifade ettikleri görülmektedir. Bu doğrultuda katılımcılar cenaze törenlerinde en çok yapılan yemekler ve ikramlıklar arasında; hamur işlerinden en çok pesmet yaptıkları, dızmana, kırma ve pideyi oldukça çok yaptıkları ayrıca tatlılardan un helvası kavurduklarını ve içecek olarak çoğunlukla hoşaf yaptıklarını ifade etmektedirler.



Fotoğraf 1. Katılımcıların cenaze törenlerinde hazırladıkları pesmet ve un helvası (Görsel araştırmacı tarafından çekilmiştir.)

Görüşmeler sırasında katılımcılar cenaze törenlerinde, çoğunlukla akrabalar ya da komşular tarafından pesmet pişirilip, un helvası kavruarak insanlara dağıttıklarını ifade etmektedir. Ayrıca katılımcılar cenaze törenlerinde vefat eden kişi adına hayır olması maksadıyla akraba, eş, dost ve komşular arasından eşi vefat etmiş bir kadına un ve yağ verdiklerini ifade etmektedir.



Fotoğraf 2. Katılımcıların cenaze törenlerinde eşi vefat etmiş bir kadına verdikleri un ve yağ (Görsel araştırmacı tarafından çekilmiştir.)

2.5. Bulgaristan Muhacirlerinin Kış Hazırlıklarına İlişkin Bulgular

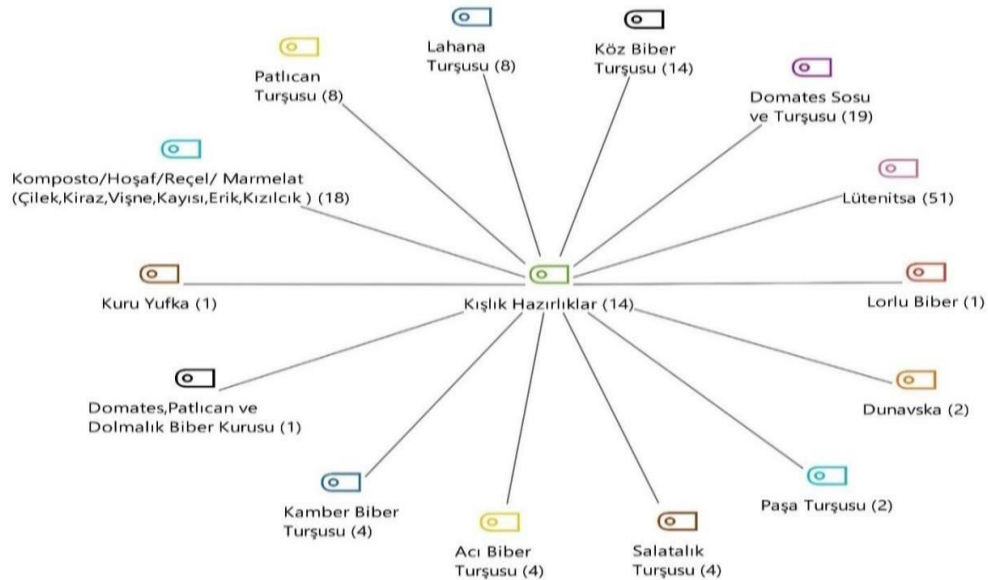
“Kış aylarında tüketmek için yazın yiyecek hazırlığı yapıyor musunuz? Neler yapıyorsunuz?” sorusuna ilişkin bulgular incelendiğinde, katılımcılar kış aylarında tüketebilmek için yazın tek başlarına ya da aile büyükleriyle birlikte hazırladıkları gibi eş, dost ve akrabalar ile bir araya gelerek çeşitli gıdalar hazırladıklarını ifade etmişlerdir. Buna ilişkin katılımcı yanıtları şu şekildedir:

“Yazdan domates suyu, komposto, salça, turşu çeşitleri hazırlanır. Kış aylarında yenir” (K1). “Salça yapılıyor. Biber közleme yapılır kavanoza. Turşu, meyve suyu, komposto, reçel, menemenlik, kahvaltılık domatesli patlıcanlı biber hazırlanır. Yemeklik türlü tarzında” (K4). “Dolmalık biber, patlıcan kurutuyorum. Domates kurutuyorum salata içinde güzel oluyor” (K5). “Annem turşular yapıyor. Biber ve patlıcan közleyip kavanozlara koyuyor. Domatesleri doğrayıp dondurucuya koyuyor” K(19).

Katılımcıların görüşlerine bakıldığında, özellikle domates, patlıcan ve havuçtan oluşan lütenitsa diye adlandırdıkları kahvaltılık sosun yoğun olarak yapıldığı ve tüketildiği görülmektedir. “Patlıcan, domates, havuç, kırmızıbiber içine közlenmiş şekilde sos ve kahvaltılık olacak şekilde hazırlıyorum” (K5). “Lütenitsa közlenmiş patlıcan ve biber yapıyorum” (K7). “domates sosu, kahvaltılık patlıcanlı havuçlu sos lütenitsa yapılır” (K42). “Babaannem ve anneanneler yöresel yiyecekleri ve lütenitsa çok yapıyorlar” (K48).

Ayrıca Bulgaristan muhacirlerinin biberi, lahanayı yemeklerinde kullanmalarının yanı sıra kışlık hazırlıkları arasında turşularda da kullandıkları görülmektedir. “Ben turşu yapmayı çok severim. Büyük bidonlara karışık turşu yaparım. Lahana, havuç, yeşil domates ve sarımsak karışımı” (K11). “Kamber biber turşusu, lahana turşusu çok yapılır” (K14). “Bütün lahana turşusu, kıyma turşusu” (K15). “Paşa turşusu: kamber biber, karnabahar, havuç, şeker, tuz, sirke, 1 su bardağı yağ eklenir sarımsak karabiber eklenir kereviz sapı ile kavanoza koyulur. Soka sütlü biber turşusu: yeşilbiber, lor ekşimik, tuz, süt ılık olacak şekilde (yoğurt ve kapy a biber de eklenip yapılabilir)” (K65).

Bulgaristan Muhacirlerinin kış aylarında tüketmek için yaptıkları yiyecek hazırlıklarına ilişkin bulgular kod ve alt kodlar oluşturularak Şekil 15’te sunulmuştur.



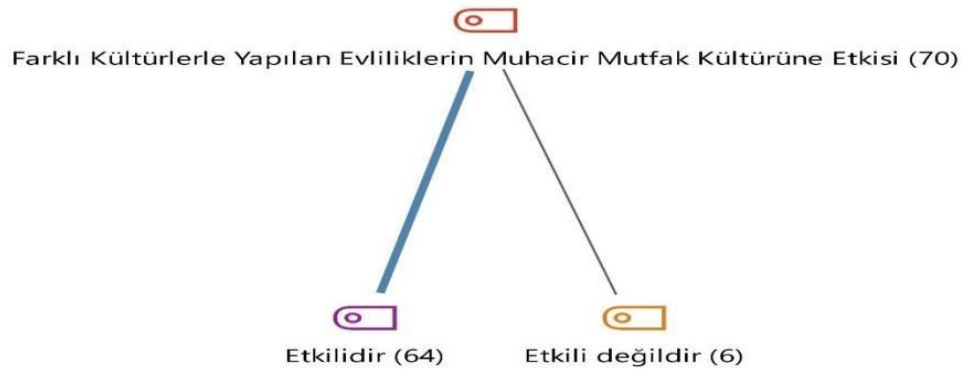
Şekil 15. Bulgaristan Muhacirlerinin kış hazırlıklarına ilişkin hiyerarşik kod-alt kod modeli

Katılımcıların görüşlerinde en çok ismi geçen kışlık hazırlıklardan lütenitsa diye adlandırdıkları domates, havuç, patlıcanlı kahvaltılık soslar (f=69) hazırladıkları, sonrasında lahana (kıyma) turşusu başta olmak üzere çeşitli tuşlar (f=36) hazırladıkları, hoşaf komposto (f=20), reçel ve marmelatların (f=14) sofralarından eksik olmadığı ve ayrıca kurutmalık ürünleri de (f=2) hazırladıklarını ifade etmişlerdir. Bulgaristan muhacirlerinin, kış hazırlıklarında çeşitli malzemelerden kahvaltılık soslar, reçeller ve marmelatlar, turşular hazırladıkları, yaptıkları kurutmalıkları bez torbalarda sakladıkları ve kuru yufkalarını sofraya bezlerine sarıp muhafaza ederek ihtiyaç olduğunda tükettikleri bilinmektedir.

2.6. Farklı Kültürlerle Yapılan Evliliklerin Muhacir Mutfak Kültürünün Sürdürülmesinde Etkisine İlişkin Bulgular

Katılımcılara farklı kültürlerle yapılan evliliklerin mutfak kültürünüzün sürdürülmesinde etkili olup olmadığı sorulduğunda, katılımcıların 64'ü farklı kültürlerle yapılan evliliklerin Bulgaristan muhacir mutfak kültürünün sürdürülmesinde etkili olduğunu ifade ederken 6'sı etkili olmadığını düşündüklerini ifade etmişlerdir.

Bu doğrultuda farklı kültürlerle yapılan evliliklerin muhacir mutfak kültürüne etkisine dair katılımcı görüşleri görselleştirilerek Şekil 16'da sunulmuştur.



Şekil 16. Farklı kültürlerle yapılan evliliklerin Muhacir mutfak kültürüne etkisine ilişkin hiyerarşik kod-alt kod modeli

Farklı kültürlerle yapılan evlilikler mutfak kültürünün sürdürülmesinde etkilidir yanıtını veren katılımcılar farklı lezzetleri deneme konusunda olanak sağladığını belirtmişlerdir. Bu bağlamda katılımcıların yanıtları şu şekildedir:

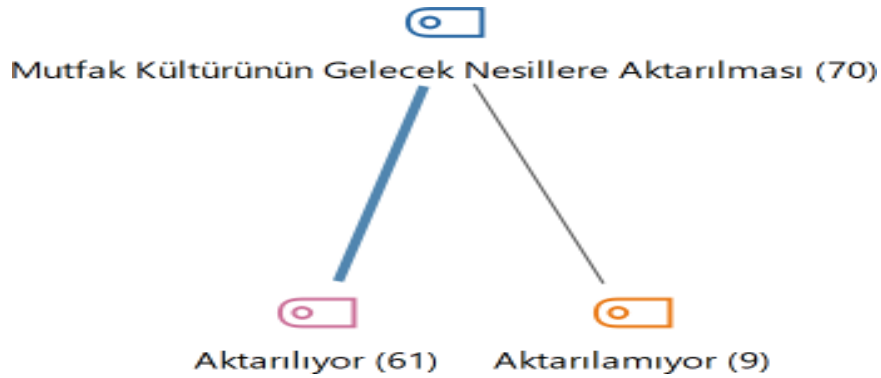
“Etkili olabilir. Kùltürler birbirini tanıdıkça farkındalıklar ortadan kayboluyor” (K1). “Yöresel farklılık olabiliyor. Etkilidir diye düşünüyorum” (K2). “Yöresine göre değişiyor. Aynı kültürel değerlere sahibiz fakat farklılıklar olabiliyor. Etkilidir” (K3). “Aynı yemekleri yapınca kolay. Göçmen biriyle evliyim. Etkili olduğunu düşünüyorum” (K4). “Etkili olduğunu düşünüyorum. Yemek kültürünü etkiliyor. Farklı kültürden de bir şeyler öğreniliyor” (K5). “Kesinlikle etkili. Yemek kültürü her iki taraf içinde korunarak devam ediyor” (K6). “Herkes kendi yöresinin yemeklerini yemek ister. Bilen yapar ve bu mutfağın korunmasına, sürdürülebilirliğine yardımcı olur” (K8). “Her iki tarafın da kültürel yemekleri yapılırsa az da olsa sürdürülebilirliğe katkısı olur. Artık evlerde fazla yemek yapan yok, azaldı. Siparişle yemek isteniyor, atıştırma veya hızlı yemek yeme tercih ediliyor” (K9). “Olabilir. Kadın, eşinin istediği yemekleri de yapar ama kendi yemeklerini de yaparak onları da tanıtmış olur” (K14). “Farklı yerlerde büyüyen insanların farklı yöresel yemekleri yapılacağından, herkes yöresel yemeği yanında diğer kültürün yemeğini de deneyimler. Etkilidir” (K23). “Etkilidir. Eşimle ikimiz göçmeniz” (K25). “Etkili olduğunu düşünüyorum çünkü aynı kültürden de olsa farklı kültürden de olsa bir şeyler paylaşılıyor ve devamlılık sağlanıyor diye düşünüyorum” (26). Bu bağlamda, göç ile gelen ve tutunmaya çalışan ailelerin kültürel kaynaşmayla yöresel yemek kültürünün sürdürülmesine etkisinin olduğunu ifade ettikleri görülmüştür.

Farklı kültürlerle yapılan evliliklerin mutfak kültürünün sürdürülmesinde etkili olmadığını ifade eden katılımcıların (K24,K34,K53,K58,K66) benzer ifadeleri, “Etkili olduğunu düşünmüyorum. Farklı kültür ile yapılan evliliklerde yöresel yemeklerin ya az yapılıyor ya da yapılmıyor, zamanla hayat telaşı ve çalışma süreleri ile yeni ve pratik yiyecekler tercih ediliyor” (K68) şeklindedir.

2.7. Muhacir Mutfak Kültürünün Gelecek Nesillere Aktarılmasına İlişkin Bulgular

Kültürünüze ait yemekleri gelecek nesillere aktarabiliyor musunuz? Nasıl? sorusuna ilişkin bulgular incelendiğinde, katılımcıların tamamına yakını kendi mutfak kültürlerine ait yemekleri evlerinde sürekli yaparak gelecek nesillere aktarabildiklerini ifade etmektedirler. Bulgaristan Muhacirlerinin mutfak kültürünün

gelecek nesillere aktarılmasına ilişkin katılımcı ifadeleri üzerinden oluşturulan kod ve alt kodlar Şekil 17’de sunulmuştur.



Şekil 17. Mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılmasına ilişkin hiyerarşik kod-alt kod modeli

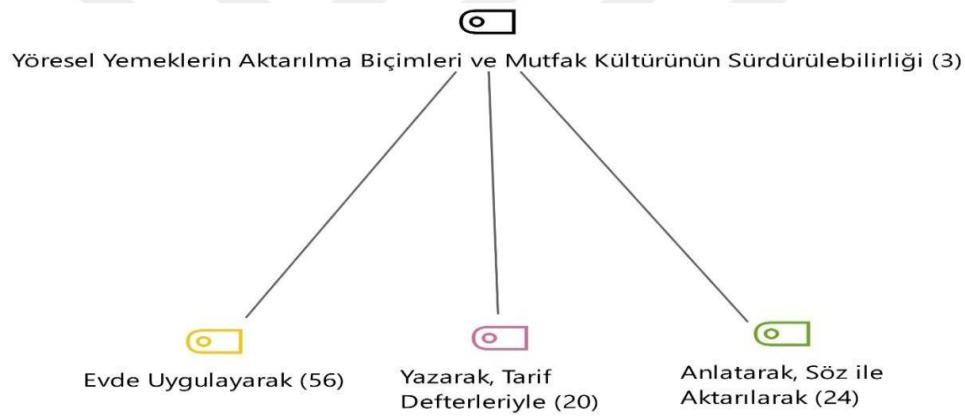
Şekil 17 doğrultusunda katılımcıların örnek ifadeleri şu şekildedir: “Çocuklarım yöresel yemeklerimizi öğreniyorlar. Evde yapıyoruz” (K2). “Mümkün mertebe yapmaya çalışıyorum. Sözle ve evde yaparak aktarmaya çalışıyoruz” (K7). “Eşim çok az bir kısmını yapıyordu. Kızım da birkaç tanesini öğrendi, yapıyor. Aktarabiliyoruz” (K8). “Çocuklarıma ve torunlarıma anlatıyorum” (K12). “Evde yöresel yemekler pişiyor öğreniliyor” (K13). “Elimden geldiğince yemekleri yapmaya çalışıyorum. Aktarabiliyorum” (K15). “Evde yöresel yemeklerimizi yaparak öğretmeye çalışıyoruz” (K16). “Evde yöresel yemekler yapılırca gelecek nesil öğreniyor. Böylece zamanla onlar da yapıyor” (K18). “Elimden geldiğince yapmaya çalışıyorum. Çocuklar ve torunlar da severek yiyor. Aktarmaya çalışıyoruz” (K21). “Aktarmaya çalışıyoruz. Evde ailemizle yemeklerimizi severek yapıp yiyoruz”(K41).“Aktarabiliyoruz. Göçmen evlerinde yöresel yemekler çok yapılır” (47). “Aktarabiliyoruz. Çocuklarımıza öğrettik onlar da evde yapıyorlar” (K49). “Aktarılıyor diye düşünüyorum. Eşim de ailesi de ben ve ailem de yapıyoruz. Öğreniliyor ve bizde evde yapıyoruz severek yiyoruz” (50). “Aktarabiliyoruz. Evde hep yöresel yemekler yapılıyor” (K61). “Evlerde büyüklerin tarifleri yapılıyor, uygulanıyor” (70).

Mutfak kültürlerine ait yemekleri artık aktaramadıklarına yönelik bazı katılımcıların ifadeleri şu şekildedir: “Aktarılmıyor. Gençler farklı yemekler istiyor internette öğreniyor” (K6). “Bizden sonraki nesil tüketim kültürü olan nesil. Annem

geleneksel yemekleri pişirmese ben de yapmadığım için çocuklar da öğrenemeyecek ve devam ettirmeyecek. Aktaramıyoruz” (K9). “ Biz yaparsak çocuklar yiyor fakat öğrenmiyorlar, yapmıyorlar. Aktaramıyoruz” (K25).

2.8. Genç Neslin Mutfak Kültürlerini Sürdüremelerine İlişkin Bulgular

Katılımcılara bu yemekler unutuluyor mu? Neden ve nasıl? şeklinde yöneltilen soruya verdikleri yanıtlar incelendiğinde, kültürlerine ait yemeklerin evlerinde yapılıp tüketildiğinden ve aile bireylerinin yemeklerin yapılışını öğrendiklerinden dolayı çoğu katılımcı yemeklerin unutulmadığını ifade etmektedir. Bu doğrultuda katılımcıların, yöresel yemeklerin aktarılma biçimlerine yönelik görüşleri üzerinden oluşturulan kod ve alt kodlar Şekil 18’de sunulmuştur.



Şekil 18. Yöresel yemeklerin aktarılma biçimleri ve mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine ilişkin hiyerarşik kod-alt kod modeli

Bu doğrultuda katılımcıların örnek ifadeleri şu şekildedir: “Unutulmaması için evde yapıyoruz” (K26). “Evde yaparak unutturmamaya çalışıyoruz” (K32). “Çoğu göçmen yöresel mutfağının lezzetini evde yapıp tükettiğinden unutulmuyor” (43). “Hep yapıldığından unutulmuyor, eşim ve annelerimiz yapıyorlar, severek yiyoruz” (50). “Unutulmaması için evde yapılıyor. Torunlar da yemeye başladılar” (53). “Unutulmuyor, çünkü evlerde yapılıyor. Çocuklar yiyor, tüketiyor” (60). “Bizler severek yiyoruz ve yapmaya devam ediyoruz” (K59). “Unutulmuyor. Yazılı tarifler üzerinden de sözlü olarak da anlatılıyor. Yapıp yiyoruz” (69).

Görüşme esnasında katılımcılar, yemeklerin unutulmaması için evlerde

yapılması gerektiği, yapılmazsa zamanla unutulabileceği düşüncesine yönelik görüşlerini şu şekilde ifade etmektedirler: “Unutulmasın diye uğraş veriliyor fakat hızlı yiyecekler hayatımıza gün geçtikçe giriyor” (K1). “Fazla yapılmazsa unutulabilir. Benden sonrakiler yapmadığında unutulacak” (K5). “Çocuklar yanımdayken unutturmuyorum, ben yapıyorum görüyorlar. Fakat benim yanımdan gittiklerinde yapmazlar” (K24).

Katılımcılar, kültürüne ait yemeklerin unutulmasının sebeplerini, yöresel yemeklerin yapılmasının zor gelmesi ve çalışma yaşamları beraberinde zamanın kısıtlı olması sebebiyle yemek hazırlamaya vakit ayıramamak şeklinde ifade etmektedirler. Bu düşünceleri destekleyen katılımcı örnek ifadeleri şu şekilde sunulmuştur: “Gençler uğraşmak istemiyor, zamanla unutuluyor” (K15). “Yeni neslin hızlı tüketim alışkanlığı yöresel yemekleri unutturuyor” (K18). “Evet, unutuluyor. Çünkü hazır yemek ve eve siparişler, zaman kısıtlılığı, çalışma hayatı etkiliyor” (K19).

Katılımcıların genç neslin mutfak kültürünü unutmamaları, yöresel yemeklerin aktarılma biçimlerine ilişkin görüşleri alındığında ortaya çıkan ifadeler görselleştirilmiştir. Bu doğrultuda katılımcıların yöresel yemeklerini en çok evde uygulayarak daha kalıcı olarak öğrendikleri ardından aile büyüklerinden anlatıları dinleyerek kaydettikleri ve ayrıca tarif defterleri oluşturarak yani yazarak devamlılığı sağlamaya çalıştıklarına ulaşılmıştır.

2.9. Yaşanılan Bölgede Bulgaristan Muhacir Mutfağının Bulunma Durumuna İlişkin Bulgular

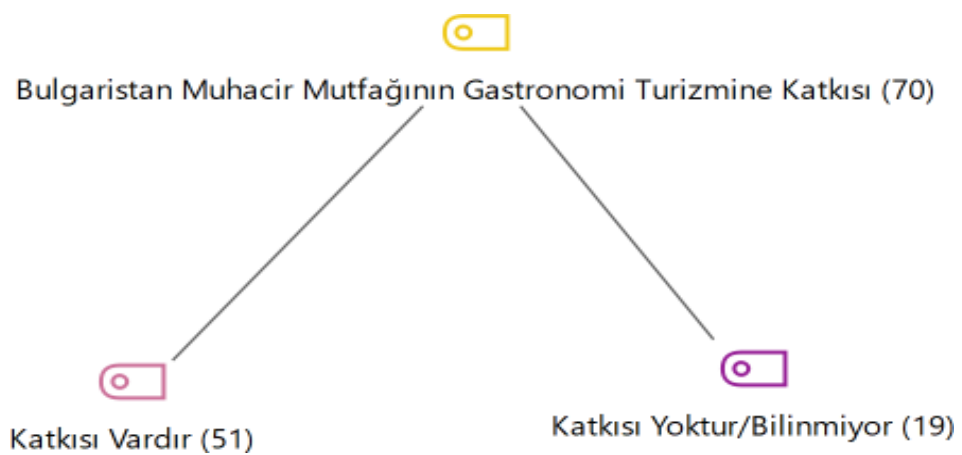
Yaşadığımız bölgede Bulgaristan muhacir mutfağına ait yemekleri yapan restoranlar veya farklı işletmeler var mı? sorusuna ilişkin yanıtlar incelendiğinde, katılımcılar yaşadıkları bölgede Bulgaristan muhacir mutfağına ait yemekleri yapan restoranlar veya farklı işletmelerin bulunmadığını, herkesin evde kendi yöresel yemeklerini kendilerinin yaptıklarını ifade etmişlerdir.

Yaşadığımız bölgede bu yemeklerin tanıtıldığı bir festival var mı? sorusuna ilişkin katılımcı yanıtları incelendiğinde, katılımcıların çoğunluğu yemeklerin tanıtıldığı bir festival olmadığını ifade etmişlerdir. Katılımcıların bazılarının bu

duruma ilişkin görüşleri incelendiğinde, “ 5 sene öncesine kadar festival olurdu ve çok güzel olurdu. Fakat pandemiyle birlikte askıya alındı” (K1). “Önceden vardı, şimdi yok. Dernekler ve organizasyonlar yapılırdı” (K4). “Festival olmuyor ama göçmen derneklerin düzenlediği organizasyonlarda özellikle misafirlere dızmana ve kırma ikramı mutlaka yapılırdı” (K5). “Yok. Olsa iyi olurdu” (K37) ifadeleri yer almaktadır. Bu bağlamda katılımcıların yaşadıkları yerde eskisi gibi az da olsa festivallerin ve özel günlerin yapılmasının iyi olacağı yönündeki ifadeleri görülmektedir.

2.10. Bulgaristan Muhacir Mutfağının Gastronomi Turizmine Katkısına İlişkin Bulgular

“Bulgaristan muhacir mutfağının gastronomi turizmine katkısı var mıdır? Düşünceleriniz nelerdir?” sorusuna ilişkin katılımcı yanıtları incelendiğinde, çoğunluğun muhacir mutfağının gastronomi turizmine katkısı olduğunu düşündüklerini ifade ederken bazı katılımcılar, yemeklerin pek bilinmemesi ve ilgili işletmelerin olmaması gibi sebeplerle muhacir mutfağının gastronomi turizmine katkısı olduğunu düşünmediklerini ifade etmişlerdir. Katılımcıların Bulgaristan muhacir mutfağının gastronomi turizmine katkısına yönelik görüşlerine ilişkin verdikleri yanıtlar doğrultusunda düşünce ve önerileri üzerine kod ve alt kodlar tanımlanmış, Şekil 19’da sunulmuştur.

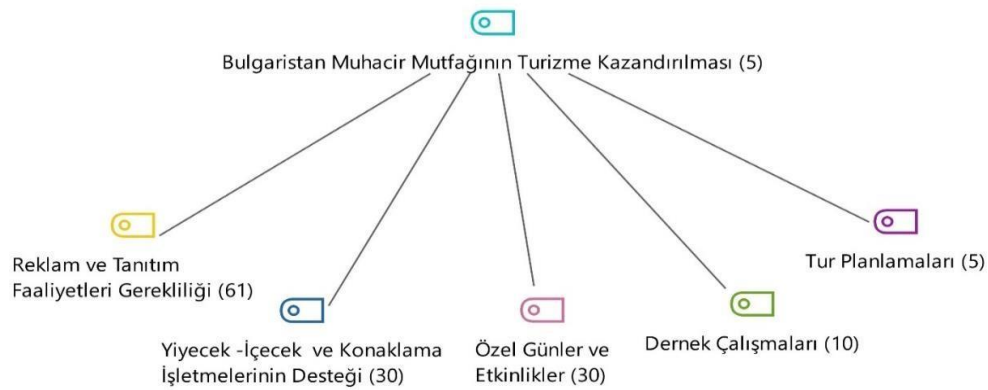


Şekil 19. Bulgaristan Muhacir mutfağının gastronomi turizmine katkısına ilişkin kod-alt kod bölümler modeli

Şekil 19’da yer alan gruplamaya ilişkin katılımcıların örnek ifadeleri şöyledir: “Yöresel yemeklerimizin güzel sunumuyla harika olabilir” (K1). “Yöresel yemekler güzel tanıtılırsa, yeterli olursa katkı sağlar” (K2). “Yöresel tatların mutlaka tanıtılması gerekir. Bununla birlikte katkısı olacaktır” (K4). “Vardır. Börek olarak dızmana ve kırma böreği pastanelerde satılmaya başlandı” (K18). “Yemeklerimizi daha çok tanıtırsak katkısı olur” (K24). “İllaki vardır. Fakat henüz burada muhacir mutfağı yöresel yemeklerini yapan bir işletme yok” (K26). “Katkısı vardır. Tanıtıldıkça katkısı artar” (K35). “Vardır. Yöresel yemekler bir mutfağın tanınmasına katkı sağlar” (K42). “Vardır. Yöresel mutfağımız fazla bilinmiyor. Fakat tanıtım yapılırsa daha da katkısı olacaktır” (K43).

2.11. Katılımcıların Bulgaristan Muhacir Mutfağının Turizme Kazandırılmasına Yönelik Önerilerine İlişkin Bulgular

Bulgaristan Muhacir mutfağı turizme nasıl kazandırılabilir? sorusuna ilişkin düşünceleri sorulduğunda ortaya çıkan ifadeler kod ve alt kodlar oluşturularak görselleştirilmiştir. Katılımcıların reklam ve tanıtım faaliyetleri gerekliliği, dernek çalışmaları, özel günler ve etkinlikler, muhacir mutfağına dair yemeklerin yer aldığı yiyecek içecek işletmeleri ve konaklama işletmelerinin olmaması’ hususundaki düşünceleri üzerinden oluşturulan kod ve alt kodlar Şekil 20’de yer almaktadır.



Şekil 20. Bulgaristan Muhacir mutfağının turizme kazandırılmasına yönelik katılımcı önerilerine ilişkin hiyerarşik kod-alt kod modeli

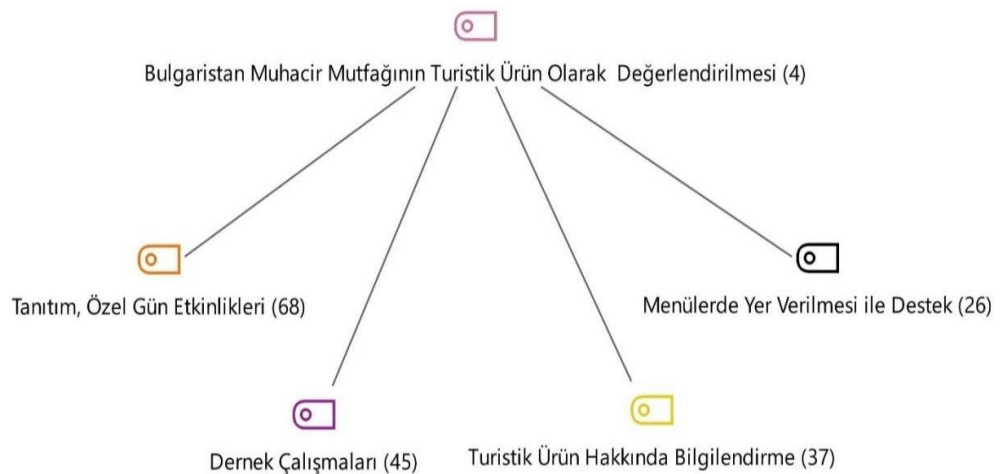
Katılımcıların Bulgaristan muhacir mutfağının turizme kazandırılması hakkında düşünce ve görüşlerine ilişkin örnek oluşturan ifadeleri şu şekildedir: “Tanınması ve deneyimlenmesi sağlanarak” (K2). “Önce yerleşim yerinde tanıtım olmalı. Sonrasında bölgesel. Ayrıca turlar düzenlenerek tanıtılmalı” (K5). “Bölgesel değil de ülke çapında tanıtılarak” (K6). “Yemek yarışmalarında bu yemekleri menülere almak gerekiyor” (K7). “Otelde ve lokantalarda bu yöresel yemekler menülerde yer almalı” (K11). “Ünlü aşçılar tanıtılabilir” (K12). “Dernekler çalışmalar yapmalı” (K16). “Özel günler düzenlenmeli, muhacir yöresel mutfağını yansıtan lokantalar açılmalı” (K18). “Restoranların menülerinde bu yemekler yer almalı” (K19). “Gezilerle tanıtım yapılabilir” (K20). “Restoranlar, kafeler, otellerin menülerinde yöresel yemeklerin yer almasıyla” (K28). “Otelde restoranlarda ve kafelerde bir süre ikramlar yapılarak tanıtım sağlanmalıdır. Ayrıca menülerde kesinlikle olmalıdır” (K35). “Otel ve restoranlarda menülerde yer verilmeli. Tv programları ve yarışmalarda menüler denenebilir” (K38). “Otelde, yiyecek içecek işletmelerinde menülerde yer verilerek muhacir mutfağına ilgi artırılabilir” (K42). “Reklam ve tanıtımlarla kazandırılabilir” (59). “Reklam, tanıtım ve özel günlerde yapıp tanıtılarak” (60). “İyi bir tanıtım yapılırsa kazandırılabilir” (K62). “Yiyecek içecek işletmeleri ve otellerin menülerinde yöresel yemeklere yer verilerek kazandırılabilir” (K70).

2.12. Bulgaristan Muhacir Mutfağının Turistik Bir Ürün Olarak Değerlendirilmesi ve Menülerde Kullanılabilirliğine İlişkin Bulgular

“Bulgaristan muhacir mutfağı turistik bir ürün olarak menülerde ne ölçüde kullanılıyor? Kullanılmıyorsa neden kullanılmıyor? Turistik bir ürün olarak nasıl değerlendirilebilir?” sorularına ilişkin yanıtlar incelendiğinde katılımcıların, Bulgaristan muhacir mutfağı turistik bir ürün olarak menülerde kullanılmama nedeninin; mutfağın fazla bilinmemesi, dernek çalışmalarının yetersizliği, tanıtım ve özel gün etkinliklerinin yetersizliği, tanıtım eksikliği gibi hususlara değindikleri sonucuna ulaşılmıştır. Görüşme esnasında katılımcılar, Bulgaristan muhacir mutfağına ait yemekleri menülerde hiç görmediklerini ve yemeklerin turistik bir ürün olarak menülerde kullanılmadığını ifade etmişlerdir. “Hiç görmedim olmasını

isterim” (K1). “Kullanılmıyor çünkü pek bilinmiyor” (K3). “Kullanılmıyor. Bu konuda çok eksiklik var” (K4). “Yeterli tanıtım olmadığından kullanılmıyor ama kullanılabilir” (K5). “Kullanılmıyor. Kurulmuş olan dernekler bu konuda çalışmalı” (K7). “Menülerde yok. Sadece pastanelerde dızmana ve kırma böreği var. Daha çok yerde bu yemeklerin yapılması gerekir” (K8). “Tanıtılmadığı için kullanılmıyor. Otellerin menülerinde yer alırsa kullanılmaya başlanır” (K9). “Önceden macır günleri yapıldı organizasyonlar olurdu. Kullanılmıyor” (K10). “Kullanılmıyor. Evlerde yapılan yemekler dışında pastanede kırma ve dızmana satışı oluyor” (K11). “Derneklerin yardımıyla tanıtım ve organizasyonlar yapılarak yöresel yemekler değerlendirilebilir” (K13). “Hiç görmedim, aslında lokantalarda pişirilip tanıtılabilir” (16). “Kullanılmıyor diye biliyorum. Dışarıda bu yemekler yapılmıyor” (K20). “Kullanıldığını görmedim. Kullanılabilir aslında. Otellerde menülere de eklenmelidir” (K26). “Kullanılmıyor. Keşke kullanılsa. Restoran ve kafelerde olabilir aslında” (K28). “Kullanılmıyor. Kullanılsa iyi olur. Menülerde yer almasını çok isterim” (K42). “Kullanılıyor mu bilmiyorum. Ben hiç görmedim” (K59). “Kullanılmıyor. Kullanıldığını görmedim. Unutulmaması için kullanılsa ve tanıtılsa iyi olur” (K68). “Kullanılmıyor diye biliyorum. Hiç yöresel yemek satan bir yer görmedim” (K69).

Katılımcıların Bulgaristan muhacir mutfağının turistik bir ürün olarak değerlendirilmesine yönelik düşünce ve görüşlerine ilişkin kod ve alt kodlar Şekil 21’de sunulmuştur.



Şekil 21. Bulgaristan Muhacir mutfağının turistik bir ürün olarak ön plana çıkarılması ve sürdürülebilirliği için hangi çalışmaların yapılması gerektiğine ilişkin hiyerarşik kod-alt kod modeli

MAXQDA programına aktarılan verilerin kodlanması sonucunda en çok tekrar edilen kelimelerin, kodların gösterildiği kod bulutu Şekil 22’de yer almaktadır. Çalışmada görüşme sorularına verilen tüm cevaplarda en sık kullanılan kelimeler analiz edilmiş ve kelime bulutu tasarlanmıştır.

Oluşturulan buluttaki sözcükler seçilirken cevaplar arasında en az 15 kez tekrar edilmiş olma şartı aranmıştır. Bu doğrultuda kelime bulutunda göze çarpan ilk kelimeler “kıрма, dızmana, yöresel, sütlü biber, tanıtım’ kelimeleridir. Kelime bulutu aracılığıyla yapılan veri görselleştirmesinde öne çıkan kavramların çalışma konusu ile uyumlu olduğu söylenebilmektedir. Diğer taraftan bu kelimeler katılımcıların ortak düşüncelerini ortaya koymak için ipuçları taşımaktadır. 45 Kelimelik bu bulut ile katılımcıların ifadelerine ilişkin en yoğun kullanılan kelimeler belirlenmiştir.

SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Araştırmanın bu bölümünde, araştırma sonucunda elde edilen bulgulara dayanılarak ortaya çıkan sonuçlara yer verilmektedir. Ayrıca bu bölümde, araştırmadan elde edilen sonuçlar ile daha önce gerçekleştirilmiş araştırmaların sonuçları da karşılaştırılmıştır. Elde edilen sonuçlar doğrultusunda öneriler sunulmuştur.

Göç olgusu kültürün taşınmasında önemli bir rol üstlendiğinden göç edilen yerdeki kültürle oldukça büyük etkileşim oluşturmaktadır. Göç ile gelen muhacirlerin kültürel benliğinin korunması ve gelecek kuşaklara aktarılmasında yeme içme alışkanlıkları ve mutfak kültürünün bütünlüğü elzemdir. Beslenme alışkanlığı insan yaşamının devamlılığının sağlanmasında bir ihtiyaç olmasının yanında gelenekten geleceğe anlayışıyla nesiller boyu sürdürülmesinde önemli görülen temel bir unsurdur.

Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği: Bulgaristan Muhacirleri Üzerine Bir Araştırma isimli bu çalışmada, Bulgaristan'ın çeşitli bölgelerinden Eskişehir'e gelen muhacirlerin mutfak kültürünün sürdürülebilirliği araştırılmıştır. Bu bağlamda Bulgaristan Muhacirleri yöresel mutfağının yemeklerinin kayıt altına alınarak gelecek nesillere aktarılmasında yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağlaması amaçlanmaktadır. İnsanların Bulgaristan sınırları içerisinde uyguladıkları ve göç sonrasındaki süreçte yeni yerleşim yerlerine taşıdıkları yöresel yemek kültürlerinin nasıl olduğunun ortaya konması gerçekleştirilen bu araştırmanın diğer bir amacıdır. Bu kapsamda Bulgaristan'ın çeşitli bölgelerinden gelen ve Eskişehir'de yaşayan 70 Bulgaristan Muhaciri ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilerek 20 ana tema ve 133 alt tema elde edilmiştir.

Bulgaristan'ın çeşitli bölgelerinden göç ile gelip Eskişehir'e yerleşen muhacirlerden 70 kişinin demografik özellikleri incelendiğinde katılımcıların 40'ı kadın, 30'u erkektir. Bununla beraber katılımcıların çoğunluğunun 65 yaş üzerinde olduğu görülmüştür.

Çalışmada Bulgaristan Muhacirlerinden, birinci ağızdan göç hikâyeleri dinlenmiş ve yöresel yemek tarifleri alınarak Bulgaristan Muhacirleri yöresel mutfağına ait 78 tarif tespit edilmiştir. Egeli (2019) çalışmasında 76 adet tarif tespit etmiş ve bunların 37 tanesi bu çalışmada ulaşılan tarifler ile benzerlik göstermektedir. Bahtiyar Sarı ve Tetik (2019) çalışmasında 23 tane muhacir yemeğinin tariflerini belirlemiş 15 tanesi bu çalışma ile benzerdir.

Katılımcılar özel günlerde hazırladıkları yemekler ve ikramlıklar ile ilgili yanıtlarında, düğün etkinlikleri ve bayram günlerinde benzer yiyecekler tükettiklerini ifade etmiş, yiyecek ve içecekleri menü şeklinde belirtmişlerdir. Bayram günleri için önceden eş dost toplanarak beraber hazırlık yaptıklarını daha çok cevizli baklava hazırladıklarını ifade etmişlerdir. Cenaze törenlerinde yine katılımcılar benzer yiyecek isimleri söylemiş, menü şeklinde ifade etmişlerdir.

Bulgaristan muhacirlerinin yöresel yemeklerinin evlerde hala yapılıyor olması gelecek nesillere aktarılabilirdiği çalışmanın sonuçlarındandır. Araştırmanın sonuçları İşçimen (2021) çalışma sonuçları ile benzerlik göstermektedir. Ayrıca katılımcıların çoğunluğunun yöresel yemek tariflerinin evde uygulanmasıyla unutulmadığını ifade ettikleri görülmüştür. Katılımcılar tarifleri evde uygulayarak, büyüklerin sözle anlatmasıyla tarifleri öğrendiklerini ifade etmiş, bazıları ise yöresel yemek tariflerini söz uçar yazı kalır ifadesiyle yazarak koruduklarını, kayıt altına aldıklarını belirtmişlerdir.

Katılımcıların görüşme sorularına verdikleri cevaplar ile Bulgaristan Muhacirlerinin mutfak kültürünün gastronomi turizmi açısından bilinmesi ve menülerde yer alması gibi çeşitli çalışmalarla turizme kazandıracağı sonucuna ulaşılmıştır. Bununla beraber gelenekten geleceğe algısıyla genç neslin aile büyüklerinden öğrendiği tarifleri kaydetmesi, kalıcı hale getirmesi ve uygulaması ile aktarım sağlandığı sonucuna da ulaşılabilir. Bu sonucun Curoğlu (2022)'nin çalışma sonuçlarıyla benzerlik gösterdiği söylenebilir. Bulgaristan Muhacir mutfağının gastronomi turizme kazandırılmasına yönelik katılımcıların yanıtları daha detaylı

incelendiğinde, reklam ve tanıtım faaliyetlerinin gerekliliğini, özel günler ile etkinliklerin olması ve yiyecek içecek işletmelerinin desteğinin olması gerektiğini ifade ettikleri görülmektedir. Bu durumda Bulgaristan muhacir mutfağının tanıtılması ve gerekli çalışmalar yapılması ile daha etkili olacağı sonucuna ulaşılabilir.

Bulgaristan muhacir mutfağının menülerde yer almadığını ifade eden katılımcılar, turistik bir ürün olarak değerlendirilebilmesi için tanıtılması, daha çok yapılması ve Bulgaristan muhacir mutfağı yöresel yemeklerini lokanta ve otellerin menülerinde mutlaka yer vermesi gerektiğini ifade etmişlerdir. Bu doğrultuda yine reklam ve tanıtım faaliyetleriyle beraber yiyecek içecek işletmeleri ve konaklama işletmelerinin de bu konuda çalışmalar yapması ayrıca derneklerin de buna ilişkin gerekli çalışmaları faaliyete geçirmeleri gerektiği ortaya konmuştur.

Bulgaristan muhacir mutfağının turistik bir ürün olarak ön plana çıkarılması ve sürdürülebilirliğine ilişkin yanıtlar incelendiğinde, Bulgaristan muhacir mutfağının yöresel anlamda bir reklam ve tanıtım sorununun varlığına değinen katılımcılar çoğunluğu oluşturmaktadır. Bu durumda Bulgaristan muhacir mutfağının tanıtım ve özel gün etkinliklerin düzenlenmesi, turistik ürün hakkında bilgi gerekliliği, dernek çalışmalarının yapılması ve menülerde yer alması konusunda çalışmaların yapılması gerektiği ortaya konmuştur.

Araştırma sonuçları kültürel kaynaşma ve sürdürülebilirlik unsurlarının mutfak kültürünün devamlılığına etkisi olduğunu göstermektedir. Farklı kültürlerle yapılan evliliklerin mutfak kültürün sürdürülmesinde etkili olduğunu ifade eden katılımcılar çoğunluğu oluşturmaktadır.

Katılımcılarla yapılan görüşmelerde, göç öncesi yaptıkları yemekleri göç sonrasında da yapmaya devam ettikleri görülmüştür. Görüşmeler sonucu katılımcılardan elde edilen yöresel tariflere bakıldığında literatürde olmayan yemekler ve tarifleri ile tarifleri farklılaşan yöresel yemekler incelenmiştir. Araştırmada 78 yiyecek tarifine ulaşılmıştır. Bunlardan 7 tanesi literatürde olmayan tariflerdir. Bu yemeklerin tariflerinin kaydedilerek kalıcı hale getirilmesi, unutulmasını engelleyeceği ve yöresel mutfak kültürünün yaşatılması konusunda literatüre kazanım sağlayacağı düşünülmektedir. En nihayetinde elde edilen tüm veriler sistemli ve düzenli bir şekilde tasnif edilip çalışmaya aktarılmıştır.

Köklü bir geçmişe sahip Bulgaristan Muhacirlerinin sahip oldukları yöresel tarifler ve mutfak kültürü gastronomi literatürü kapsamında çok önemli bir yere sahiptir. Bu köklü kültürün kalıcı olması ve unutulmaması için gerekli çalışmaların yapılması gerekmektedir. Bu bağlamda Bulgaristan Muhacir mutfağının kayıt altına alınarak nesilden nesile aktarılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasında çalışma, elzem görülmektedir.

Araştırma, Bulgaristan Muhacirlerinin görüşleri ve değerlendirmelerinden elde edilen bulgular kullanılarak, Bulgaristan Muhacirleri yöresel mutfağının gastronomi turizminde bir yer edinmesine ve yöresel yemek kültürünün gelecek nesillere ulaştırılmasına katkı sağlamasını hedeflemektedir. Bu bulguların, yöresel mutfakların turizme kazandırılmasını sağlamak, gastronomi turizmi ve yöresel mutfakların sürdürülebilirliğinin sağlanması adına gerçekleştirilecek çalışmaları ortaya çıkarması için önemli olabileceği düşünülmektedir. Bulgaristan muhacirlerinin yöresel yemekleri, tarihsel süreçlerde yaşanan olaylar ve göçler sonucunda meydana gelen yaşayan bir kültürdür. Bu kültürün gastronomi turizmi kapsamında araştırılması ve kaydedilmesiyle birlikte mutfak kültürünün unutulmaması adına yapılacak çalışmalara katkı sağlaması açısından önemli görülebilir. Ayrıca elde edilen bilgiler dâhilinde, literatürde yer almayan 7 tarif tespit edilmiş, Bulgaristan Muhacirlerine ait tariflerin kaydedilmesiyle sürdürülebilirliğin sağlanması mutfak kültürünün korunarak gelecek kuşaklara aktarılmasında katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Elde edilen bulgulara göre Bulgaristan Muhacirlerinin yemek kültürünün zengin olması dolayısıyla gastronomi turizminde gelişmesi ve sürdürülebilirliğin sağlanmasına ilişkin öneriler aşağıda sıralanmıştır:

- Bulgaristan Muhacirlerinin yerleşim alanlarında festivaller düzenlenmeli, yöresel yemeklerin tanıtılması ve deneyimlenmesi için imkânlar oluşturulmalıdır.
- Bulgaristan Muhacirlerinin göç hikâyelerine ilişkin anlatılarıyla kendine has yemeklerinin konu olduğu tv programları, yarışmalar düzenlenip tanıtım faaliyetleri yapılmalıdır.
- Yalnızca Bulgaristan Muhacirlerine ait olan yemeklerin yer aldığı restoranlar açılmalı ve menülerde yöresel yemeklere yer verilerek turizme kazandırılmasıyla

turistlere muhacir mutfak kültürünün tanıtımı yapılmalıdır.

- Bulgaristan Muhacirlerinin birbirlerini destekleyerek kültürlerini yaşatabilmeleri için kurulan dernekler arttırılmalı ve özel muhacir günleri düzenlenmelidir.
- Bulgaristan Muhacirleri yöresel mutfağına ait bilgilerin ve tariflerin yer aldığı yemek kitapları ile kayıt altına alınmalıdır.
- Bulgaristan Muhacirlerinin çoğunlukla ve toplu yaşadığı farklı yerler arasında çalışmalar yapılarak yemek kültürü ve tarifleri karşılaştırılabilir.
- Tariflerin standardizasyonu yapılarak Bulgaristan Muhacirleri yöresel mutfağı ünlü şefler aracılığıyla tanıtılmalı, turlar düzenlenerek yemeklerin deneyimlenmesi için fırsatlar oluşturulmalıdır.
- Bulgaristan Muhacirleri yöresel mutfağı aşçılık eğitimi olan bölümlerde eğitim öğretim alanına müfredata dâhil edilmelidir.

KAYNAKLAR

- Acar, V. ve Karaosmanoğlu, K. (2019). Çerkes Mutfak Kültürünü Deneyimlemeye Yönelik Bir Tur Önerisi: Düzce İli Örneği, *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 2: 177-197.
- Ahbab, Y. (2016). 93 Harbi Sonrası Bulgar Muhacirlerinin Üsküp Sancağı'nda İskânı. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(5), 1-14.
- Ak, S. (2022). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Mutfağın Önemi: Mustafapaşa Örneği, *Yüksek Lisans Tezi*, Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Akdemir, N. (2018). Yöresel Mutfağın Turizm Ürünü Olarak Kullanımı ve Bölgesel Kalkınmaya Katkısı. (Doktora Tezi). Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Akın, E. ve Lambraki, M. (2003). *Aynı Sofrada İki Ülke Türk-Yunan Mutfağı*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul.
- Aksoy, M. (2014). *Gastronomi Ve Yemek Tarihi Ders Notları*, Ankara, Gazi Üniversitesi.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79 - 89.
- Akyar, Y. (2020). Giritli Göçmenlerin Sosyolojik Görünümü: Antalya İli Örneği (Doktora Tezi), Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. Antalya.
- Alişoğlu, B. Kayıran M. (2021). Eskişehir Basımında 1989 Bulgaristan Göçü. *ABAD*, 4(7), 17-40.
- Altun, T. (2014). *Eğitimin bilimsel temelleri. Eğitim Bilimine Giriş*, Özmen, H. ve Ekiz, D. (Ed.). 2.Baskı, Pegem Akademi, Ankara, ss.14-28.
- Arı, K. (2010). Osmanlı Devleti'nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürüne Etkileri, *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, 21-45, Bilecik.

- Artun, E. (2007), Güney-Doğu Avrupa'da Osmanlı ve Osmanlı Sonrası Türk Uygarlıklarının Öteki Uygarlıklara Halk Kültürü yönünden Karşılıklı Etkileşimi, *Uluslararası Güneydoğu Avrupa Türkoloji Sempozyumu*, Zagreb.
- Aşkın, D. (2014). Göçmen Gençlerde Kültürel Dönüşüm Üzerine Sosyolojik Bir Analiz: İnegöl Huzur Mahallesi Örneği, *Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Eskişehir.
- Aydoğdu, A., Mızrak, M.(2017). Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirliğinde Standart Reçetelendirmenin Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği, *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9 (20), 366-394.
- Bahtiyar Sarı, D. Ve Tetik, N. (2019). Gastronomi Turizmi Kapsamında Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültürü, *Anasay*, 8: 73-88.
- Balaban Salı, J. Ve Fevzi Mehmed, F. (2014). 1989 Bulgaristan Göçmenlerinin Kültürlerarası İletişim Pratikleri: Eskişehir Örneği. *Selçuk İletişim*, 8(3), 5-34.
- Baltacı, A. (2018). Nitel Araştırmalarda Örneklem Yöntemleri ve Örnek Hacmi Sorunsalı Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *BEÜ SBE Derg.*,7(1), 231-274.
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Başaran Koç, Y. (2017), Sosyal Bilimlerde Örneklem Kuramı, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Yıl: 5, Sayı: 47, s. 480-495.
- Bayraklı, C. (2007). Dış Göçün Sosyo- Ekonomik Etkileri: Görece Göçmen Konutları'nda (İzmir) Yaşayan Bulgaristan Göçmenleri Örneği. (*Yüksek Lisans Tezi*). *Adnan Menderes Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü*. Aydın.
- Bayram, M., ve Yaylı, A. (2009). Otel Web Sitelerinin İçerik Analizi Yöntemiyle Değerlendirilmesi, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(27),347-379.
- Beşirli, H. (2010). *Yemek, Kültür ve Kimlik*, *Milli Folklor*, 22(87): 159 169.
- Bezircan, M. ve Koç, F. (2014). Yerel Mutfakların Destinasyona Yönelik Aidiyet Oluşumuna Etkisi: Cunda Adası Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7 (34), 917-928.
- Bibina, J. (2012), Kuhnya: Ot kjufteto do Bulamaça, Turtsite v Bulgaria- İstoria,

Traditsiii Kultura, Vagabond Media, Sofya.

Borlat, Coşkun (2019). 1989 Zorunlu Göçü, Göçmenlerin Sosyal Entegrasyonu: Çanakkale Şirinköy Bulgaristan Göçmenleri Üzerine Bir Araştırma (*Yüksek Lisans Tezi*), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.

Bulut Solak, B. (2016). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmine Bir Model: Sille Beldesi Örneği, *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1 (2016), 1-12.

Connelly, L. M. (2016). Trustworthiness in qualitative research. *Medsurg Nursing*, 25(6), 435-437.

Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi Hatay mutfağı örneği. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*. 2(1), 64-70.

Cömert, M. ve Durlu Özkaya, F. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.

Cömert, M. ve Sökmen, A. (2017). Türkiye’de Gastronomi Turizmi: Antalya’da Konaklayan Turistler Üzerine Bir Araştırma, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(3): 6-26.

Curoğlu, Ö. B. (2022). Sakarya’da Yaşayan Bulgaristan Muhacirlerinin Yemek Kültürü ve Yemek Tariflerindeki Standartların Belirlenmesi, *Yüksek Lisans Tezi*, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyon.

Curoğlu, Ö., Saraç, Ö., Pamukçu, H., ve Sandıkcı, M. (2022). Bulgaristan’dan Sakarya’ya Göç Eden Türklerin Geçmişten Günümüze Mutfak Kültürü. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 19(1), 108-123.

Creswell, J. W. (2002). Educational Research: Planning, Conducting, And Evaluating Quantitative. *Prentice Hall Upper Saddle River, NJ*.

Creswell, J. W. (2017). *Nitel Araştırmacılar İçin 30 Temel Beceri*. (H. Özcan, Çev.). Anı Yayıncılık, Ankara.

Creswell, J.W. (2018). *Nitel Araştırma Yöntemleri*, çev. Mesut Bütün, Selçuk Beşir Demir. (Siyasal Kitabevi, Ankara).

Creswell, J. W. (2018). Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches (5nd ed.). Thousand Oaks, CA: Sage.

- Çam, O. Ve Çılgınoğlu, H. (2021). Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizmindeki Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, Haziran-2021 Cilt:6 No:1, 176-192.
- Çafa, İ. (2021). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Yunanistan Göçmenlerinin Mutfak Kültürü (*Yüksek Lisans Tezi*), *Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Konya.
- Çağlayan S.(2009). Bulgaristan Türklerinin 1989 Göçü Üzerine Yeni Bir Değerlendirme, *Sosyoloji Dergisi*, S.20-21, İzmir, s.25-41.
- Çalışkan, O. (2013). Gastronomic Identity in Terms of Destination Competitiveness and Travel Motivation. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- Çapar G, ve Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1): 100-115.
- Çavuşoğlu, M. (2011), I. Uluslararası IV. Ulusal Egridir Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı İçinde N. Avcı ve Ö. Kürşat (Editörler), *Gastronomi Turizmi ve Kıbrıs Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma*, Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi Basımevi, 527-538.
- Çetin, A. (2008). *Karahanlı-Selçuklu-Memluk çizgisinde Türk Mutfağı*. A. Bilgin ve Ö. Samancı (ed.), *Türk Mutfağı içinde* (ss.27-38). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Çetin, B. ve Bora, D. (2022). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Değerlendirilmesi, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 2022, 5(4), 1561-1574.
- Çetin, T. (2008). Bulgaristan'daki Türk Soydaşlarımızın Türkiye'ye Göç Etme Süreçlerini Etkileyen Bazı Değişkenlerin İncelenmesi. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 8(1), 55-75.
- Çetinsöz, C. B. ve Polat, A. S. (2018). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Yemeklerin Mikro Ölçekte Hazırlanış Farklılıkları: Batırık Üzerine Bir Araştırma *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1): 60-77.
- Çolak, F. (2013). Bulgaristan Türklerinin Türkiye'ye göç hareketi (1950-1951). *Tarih*

Okulu Dergisi, (14). 113-145.

Çokişler, N. ve Türker, A. (2015) Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü Olarak Kullanım Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, 6(14): 122-136.

Çölbay, Ş. ve Sormaz, Ü. (2015). Konya'da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları, *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 4 (4), 1729-1736.

Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3 (2), 30-31.

Dişbudak, C.; Akgün, G. ve Balmumcu, Ö. (2012). Göçmenlerin Türkiye’de Yaşamaya Devam Etme Kararlarının Sosyo Ekonomik Belirleyenleri: 1989 Bulgaristan Göçmenleri Örneği. *Hukuk ve İktisat Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 1-10.

Doğdubay, M. ve Giritlioğlu, İ.(2008). Turistik Ürün Çeşitlendirmesi içinde N. Hacıoğlu ve C. Avcıkurt (editörler), *Mutfak Turizmi*, ss.433-456, Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.

Duman, M. (2019). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Sürdürülebilir Kültür Turizmi Değerlendirilmesi: Kars Örneği. *Yüksek Lisans Tezi. Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Ana Bilim Dalı*, Kars.

Durlu Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretleme Rolü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1): 13-20.

Egeli, B. (2019). Bulgaristan Göçmenlerinin Yeme İçme Kültürleri ve Uygulanan Yemek Reçeteleri Üzerine İnceleme (*Yüksek Lisans Tezi*), *İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü*, İstanbul.

Erciyas, N. ve Yılmaz, İ. (2021). Gastronomi Turizminin Gelişiminde Gastronomi Festivalleri ve Türkiye’deki Mevcut Durum, *Sanat ve Tasarım Dergisi*, 1(1), 91-108.

Erdem, Ö., Mızrak, M. ve Kemer, A. K. (2018), Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu: Mengen örneği. *Uluslararası Türk*

Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(1), 44-61.

- Erdoğan, S. ve Özdemir, G. (2018). İzmir Destinasyonu'nda Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(3) 249- 272.
- Ersoy, İ. (2008). Diaspora ve Kimlik: Eskişehir ve İstanbul'da Yaşayan Kırım Tatarları'nda Çoklu Kültürel Kimliğin İfade Alanı Olarak "Tepreş" (Doktora Tezi), *Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü*. İzmir.
- Eşim, İ. (2020). Balkanlardan Anadolu'ya Yönelik Göçlerin Mekânsal Etkileri (Bursa'daki Bulgaristan Göçmenleri Örneği) (Yüksek Lisans Tezi), *Bursa Uludağ Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Bursa.
- Güler, A. (2023). *Balkanlara Hüznü Veda. Balkan Harbi, 1912-1913*. Ç. Bayraktar (Ed.), Ankara: Galeati Yayıncılık 10. Baskı.
- Güler, S. ve Olgaç, S. (2010), Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım Ve Pazarlanmasına İlişkin Görüşleri (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği), *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 28, 227-238.
- Günay, N. (2021). Aşiretler, Muhacirler, Mübadiller ve Mültecilerin İskânı. İstanbul: Yeditepe Yayınları.
- Güneş, G., Ülker, H.İ. ve Karakoç, G. (2008). Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi. II. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*. 10-11 Nisan 2008, Divan Otel Tayla Antalya.
- Gündüz, A.O. (2013). *Bulgaristan'dan Türkiye'ye Türk Göçü (1989 Örneği)*. Kırklareli Üniversitesi Balkan Araştırmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi (Kasım 2013).
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim, İçelim, Tarihini Bilelim-Dünden Bugüne Gastronomi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Güzel, M.O. (2016). Şehir Turizmine Hizmet Veren Otel İşletmelerinin Yeşil Yıldız Kriterlerini Uygulama Düzeyi: Gaziantep ve Hatay İllerinde Bir Araştırma. (Yüksek Lisans Tezi). *Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü*,

Gaziantep.

- Güzel Şahin, G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi: İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Hansen, A. (2003) *İletişim Araştırmalarında İçerik Çözümlemesi*. Çev. M.S. Çebi, Ankara: Alternatif Yayınları.
- Işık, M. (2016). Balkanlar'dan Türkiye'ye Son Büyük Göç Olarak 1989 Göçüne Giden Süreç, *Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya*.
- İlbaş, S. (2015). Eskişehir İli Balkan Muhacir Ağzı (*Yüksek Lisans Tezi*). *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir*.
- İflazoğlu N. ve Yaman M. (2020). Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizminde Yer Alma Durumu: Mardin Yerel Restoran Menülerinin İncelenmesi (Situation of Local Cuisines in Gastronomy Tourism: Examining the Local Restaurant Menus in Mardin). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2020, 8 (3), 1943-1957. ISSN: 2147 – 8775.
- İlhan, R. ve Mesci, M. (2018). Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Çerkez Mutfağının İncelenmesi. *ÇOMÜ Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 3 (2), 293-315.
- İnan, C. E. (2016). Türkiye’de Göç Politikaları: İskân Kanunları Üzerinden Bir İnceleme, *Göç Araştırmaları Dergisi*, 2(3): 10-33.
- İnanç, H. Ve Yazıcı, B.(2018). Bulgaristan’dan Türkiye’ye Göçler, Bulgaristan Diasporası ve Uluslaşma. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(4):77-93.
- İnginar, A. (2010). Bulgaristan'dan Türk göçü (1985-1989). *Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul*.
- İşçimen, B. (2021). Balkanlardan Göçen Toplulukların Yemek Kültürlerindeki Farklılıklar: Edirne İli Keşan İlçesi Köyleri Örneği. Yayınlanmış *Yüksek Lisans Tezi. Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne*.
- Jackson, R. L., Drummond, D. K. ve Camara, S. (2007). What Is Qualitative Research?. *Qualitative Research Reports in Communication*, 8(1), 21-28.

- Kaderli Yapıcı, Z. (2008) Bulgaristan Göçleri Bağlamında Türk Kadınlarının Göç Anlatıları, *Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Ankara.
- Kahraman, C., Güneş, İ. ve Kahraman, N. (2017). 1989 Göçü Sonrası Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültüründeki Değişim. *Göç Dergisi*, 4 (2): 227-245.
- Kahraman, Ö. (2015). 1989 Bulgaristan Zorunlu Göçünü Yaşamış Aileler ile Göç Yaşantısı Olmayan Ailelerin Şema Modeli Açısından İncelenmesi, *Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Ankara, 2015.
- Kalkan, A. ve Gönül, E. (2019). Deneysel Mutfak”, Kültürel Mirasın Yaşatılmasında Bir Araç Olabilir mi?, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(64): 1006-1015.
- Kara, M. A. (2017). *Göç Yazıları Kuramdan Alana Türkiye’de Göç*, Ankara: Kırmızı Çatı.
- Karaca, O.B., Yıldırım, O. ve Çakıcı, A. C. (2015). Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1): 3-13.
- Karakuş, Y., Onat, G. ve Güneren Özdemir, E. (2020). Yerel Halkın Gastronomi Turizmi Çağrışımları ve Beklentileri: Göreme Kasabası Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3): 2179-2201.
- Karaman, N. (2023). Orta Asya’dan Cumhuriyet dönemi Türkiye’sine: Tarihsel süreç içerisinde Türk mutfak kültürünün gelişimi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi Ekim 2023*, Cumhuriyet’in 100. Yılı Özel Sayısı, 26(49-41), 595-610.
- Karaoğlu, N. (2011). Karacabey ve Mustafakemalpaşa İlçelerindeki Göç Hareketlerinin İki Durumlu Tercih Modelleriyle Analizi (*Yüksek Lisans Tezi*), *Uludağ Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Bursa.
- Karim, Ab Shahrin ve CHİ, Geng Qing Chi (2010), ‘‘Culinary Tourism as a Destination Attraction: an Empirical Examination of Destinations’ food image’’, *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19 (6), 531-555.
- Karpat, K. (2010). *Osmanlı'dan Günümüze Etnik Yapılanma ve Göçler*. İstanbul: Timaş Yayınları.

- Karpat, K. (2015). Önsöz. İçinde M. Erdoğan, ve A. Kaya (Editörler), *Türkiye'nin Göç Tarihi 14. Yüzyıldan 21. Yüzyıla Türkiye'ye Göçler*. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Kelemci Schneider, G., Ceritoğlu, B. A. (2010) Yöresel Ürün İmajının Tüketici Satın alma Davranışı ve Yüksek Fiyat Ödeme Eğilimi Üzerindeki Etkisi-İstanbul İlinde Bir Uygulama. *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, Sayı:06, ss.29-52.
- Kesici, M . (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, (2), 33-37.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2014, Cilt:14, Yıl:14, Sayı:3, 14: 191-210.
- Kivela, J., Crotts JC (2006). Tourism And Gastronomy: Gastronomy's Influence On How Tourists Experience A Destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research* 30:354–77.
- Kolukırmık, S. (2006). Bulgaristan'dan Göç eden Türk Göçmenlerinin Dayanışma ve Örgütlenme Biçimleri: İzmir Örneği. *Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 30(1), 1-13.
- Korkmaz, N., ve Öztürk, A. (2017). Bulgaristan Türklerinin Göç Süreci ve Göçmenlerin Türkiye'deki İskân ve İş Gücüne Dayalı Entegrasyonu. *Bölgesel Araştırmalar Dergisi*, 1(3), 268-289.
- Kozak, M. (2018). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazarım ve Yayım Teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kurgun, H., ve Bağiran Özşeker, D. (2016). *Gastronomi ve Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Küçükkömürler, S., Boran Şirvan, N. ve Sezgin, A.C. (2018). Dünyada ve Türkiye'de Gastronomi Turizmi, *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*, 2(2): 78-85, 2018.
- Khalaf, S. (2019). “Çanakkale İline Dış Göçlerin Etkisi”, *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 105-120.

- Kyriakaki,A.,Zagkotsi,S.,Trihas,N. Creating Authentic Gastronomic Experiences through Local Agricultural Products: (2013). The “GreekBreakfast” Project. 5th International Scientific Conference- Tourism Trends and Advances in the 21st century .Rhodes: University of the Aegean.
- Long, L. (2003), Culinary Tourism, Lexington. ABD: The University Press Of Kentucky.
- Lorenzini, B. (1994.) The Green Restaurant. Part II. Systems And Service. *Restaurant &Institutions*,104 (11), 119–136.
- Mandal, M. (2018). Türkiye’de Sürdürülebilir Gastronomi Turizminin Gelişmesinde Mutfak Şeflerinin Rolü. *Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi*, Ankara, 2018.
- Maral, F. (2010). Bulgaristan’dan Türkiye’ye 1989 Göçü (*Yüksek Lisans Tezi*). *İstanbul Üniversitesi. Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi Enstitüsü*. İstanbul.
- Martinez, S.W., Hand, M., Pra, M.D., Pollack, S., Ralston, K., Smith, T., Vogel, S., Clark, S., Lohr, L., Low, S., Newman, C. (2010). Local Food Systems Concepts, Impacts, and Issues. USDA-Economic Research Service, Washington, DC, USA.
- Merriam, S. B. (2018). *Nitel Araştırma: Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber* (S. Turan, Çev.). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Merriam, S. B., and Grenier, R. S. (2019). *Qualitative research in practice: Examples for discussion and analysis*. San Francisco, CA: Jossey-Bass Publishers.
- Miles, M. B. and Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. New York: Sage Publications, Inc.
- Ortaylı, İ. (2021, Nisan 25). https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/ilber_ortayli/1877-1878-turk-rus-savasi-93-harbi-41796357 adresinden alındı. (Erişim tarihi: 11.03.2024).
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4),33-44.
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35: 193-203.

- Ören, V. E., ve Ören, T. Ş. (2019). Gastronomi Turizmi Kapsamında Sürdürülebilirlik: Ebem Köftesi Örneği. *Social Sciences*, 14(1), 151-162.
- Özçelik Bozkurt, H. (2018). Tokat ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin incelenmesi ve geliştirilmesi. *Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 2(3), 49-55.
- Özdemir, M. (2010). Nitel Veri Analizi: Sosyal Bilimlerde Yöntembilim Sorunsalı Üzerine Bir Çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(1), 323-343.
- Özdemir, G. ve Altın D., D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme, *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Özkan, Ö. ve Şermet Kaya, Ş. (2015). Bilimsel Makalede Sınırlılıklar Neden ve Nasıl Yazılır?. *TAF Preventive Medicine Bulletin*, 14(6):496-505.
- Özkan, R. (2019). Göç Olgusu ve Toplumsal Yapıya Etkisi, *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi XLVII*, 2019/2, 127-145.
- Özmenli, C. (2020). Ankara İli Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Düzeyinin Değerlendirilmesi (*Yüksek Lisans Tezi*), *Atılım Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Ankara.
- Özöğütçü, B. (2018) Turist Rehberlerinin Gastronomi Bilgisi ve Algısının Tavsiye Niyetine Etkisi. *Yüksek Lisans Tezi, Kırklareli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Kırklareli.
- Öztekin, S. (2016), AB, ABD ve Türkiye'nin Göç ve Sosyal İçerme Politikalarının Analizi (*Yüksek Lisans Tezi*), *Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü*, İzmir.
- Öztürk, Y., ve Onur, G. (2011). Cittaslow Hareketinin Yerel Mutfağa Etkileri: Seferihisar Örneği. 5. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu*. Ankara.
- Patton, M. Q. (2014). *Nitel araştırma ve değerlendirme Yöntemleri* (M. Bütün ve S. B. Demir, çev.). Ankara: Pegem Akademi.
- Sarioğlan M. (2014). A Theoretical Research on the Constraints of Development of Gastronomy Education in Turkey. 5th World Conference Educational

Sciences - WCES 2013 *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 116 (2014) 260 – 264.

Santich, B. (2004). *The study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training Hospitality Management*, 23, 15-24.

Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015), Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26 (2): 264 – 278.

Sepetçioğlu, T. E. (2014). İki Tarihsel "Eski" Kavram, Bir Sosyo Kültürel "Yeni" Kimlik: Mübadele Nedir, Mübadiller Kimlerdir?, *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 49-83.

Sims, Rebecca (2009), Food, Place and Authenticity: Local Food and Sustainable Tourism Experience, *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3): 321-336.

Scarpato, R. (2002). Gastronomy As a Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies, *Tourism and Gastronomy*, 51-70.

Som, H. M., Nordin, N. M. ve Ghazali, A. J. (2020). Local Heritage Food as a Significant Factor in Malaysia ,*Gastronomy Tourism, Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 12(1), 377-395.

Şahin, A. ve Özer, B. Ş. (2006). Beslenme Kültüründeki Farklılıkların Bayan Tüketicilerin Gıda Ürünleri Satın Alma Davranışları Üzerindeki Etkileri. *Dokuz Eylül Üniversitesi İ. İ. B. F. Dergisi*, 21 (1), 127-145.

Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), ISSN: 2548-7583.

Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Yöresel Mutfak Unsurlarının Turizm Destinasyonu Seçimindeki Rolü (Mudurnu Örneği). *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, Cilt 12, Sayı 29, 2016.

Taş, D. (2020). Edirne'nin İpsala İlçesinin Sınır Köylerinde Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemeklerin Unutulma Nedenleri Üzerine Bir Araştırma (Yüksek Lisans Tezi) *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü*, Ankara.

Tuzcu, A. ve Bademli, K. (2014). Göçün Psikososyal Boyutu, Psikiyatride Güncel Yaklaşımlar-*Current Approaches in Psychiatry* 2014; 6(1):56-66.

- Tüfekci, Ö.K., Kalkan G, ve Tüfekci, N. (2016). Eğirdir destinasyonunun marka kimlik unsurlarının incelenmesi: Gastronomi kimliğine yönelik bir çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 200-214.
- Türkaslan, N. (1997). Bursa'da Meskûn Bulgaristan Göçmenlerinin Ekonomik Durumları Üzerine Bir İnceleme, Toplum ve Göç, *II. Sosyoloji Kongresi Bildirileri*, Ankara: DİE Matbaası.
- Utaş Akhan, L. ve Batmaz, M. (2015). Bulgaristan'dan Türkiye'ye Gelen Göçmenlerin Yaşam Profillerinin Memnuniyet Durumlarına Etkisi. *Bilig, Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi*, (75), 23 42.
- Uyar, H. ve Zengin, B. (2015), Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3 (17): 355-376.
- Ünal, S. (2008). Sosyal Bütünleşme ve Kimlik Bağlamında Türkiye'deki Balkan Göçmenleri Üzerine Bir Değerlendirme (İzmir'den Bir Örneklem) (*Yüksek Lisans Tezi*), *Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Aydın.
- Ünlü, D. ve Dönmez Doğan, M. (2008), Mutfakta yenilik: Moleküler Gastronomi ,*II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*. Antalya.
- Üsküdar, Ş. (2012). Eskişehir'in Kültür Turizmi Potansiyeli ve Yerli Turistlerin Buna İlişkin Algıları Üzerine Bir Araştırma. *Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Eskişehir.
- Üsküdar, Ş., Çakır, M., ve Temizkan, P. (2014). Yerli Turistlerin Eskişehir'in Kültür Turizmine İlişkin Algıları (*The Perception of*. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 67, 76.
- Üzülmez, M. (2021). Yöresel Mutfak ile Destinasyon ve Gastronomi Turizmi Arasındaki İlişkiye Yönelik Bir İnceleme, *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, Vol. 3, No.1, 23-36.
- Varol, E. Ve Gök, İ. (2022). Balkan Göçmenlerinin Sofra Kültürü: Tekirdağ Malkara Örneği, *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi / Cilt: 24, Sayı: 2, Haziran 2022*, 775-789.
- Vatansever, E., Özkök, F. Ve Sünnetçioğlu S. (2023). Bulgaristan Göçmenlerinin Yeme-İçme Kültürü ve Göç Sonrası Beslenme Kültürlerindeki Değişimler,

Sinop Üniversitesi Boyabat İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi e-Dergisi, 3(2), (265-283).

Willig, C. (2008). *Introducing Qualitative Research in Psychology: Adventures in Theory and Method*. New York: Open University Press.

Yalçın, C. (2004). *Göç Sosyolojisi*. Ankara: Anı Yayıncılık.

Yalın G. (2020). Kaybolmakta Olan Yerel Mutfak Kültürünün Turizme Kazandırılması: Balıkesir İli Edremit Körfezi Örneği (*Doktor Tezi*), *Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Balıkesir.

Yazıcıoğlu, İ., Işın, A., ve Yalçın, E. (2019). Coğrafi İşaretili Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Akdeniz Bölgesi Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 861-871.

Yıldız, Ö.E. (2016). *Gastronomi ve Turizm*. Detay Yayıncılık, Ankara.

Yılmaz, A. (2014). Uluslararası Göç: Çeşitleri, Nedenleri ve Etkileri, *Turkish Studies-International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish*, 9(2), 1685-1704.

Yılmaz, M. (2019). Göçmenlerin Kentle Bütünleşmesi: Bursa-Bulgaristan Göçmenleri Örneği (*Yüksek Lisans Tezi*), *Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Kütahya.

Yurtseven, H. R. (2011). Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives, *International Journal of Humanities and Social Science*, 1(18): 17-26.

Yüncü, H. R. (2009, Temmuz), Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası, *10. Aybastı-Kabataş Kurultayı*, Eskişehir.

Zengin, B., Uyar, H. ve Erkol, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme, *Ulusal Turizm Kongresi*, Ankara: Gazi Üniversitesi, 511-524.

İnternet kaynakları

Türk Dil Kurumu Sözlüğü, Turizm kavramı, <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 11.02.2024).

Türk Dil Kurumu Sözlükleri (2024). Gastronomi, <https://sozluk.gov.tr/>, (Erişim

Tarihi: 12.02.2024).

Türk Dil Kurumu Sözlükleri (2024). Mübadil, <https://sozluk.gov.tr/>, (Erişim Tarihi: 14.02.2024).



EKLER**EK 1. Görüşme Formu****Form No:****GÖRÜŞME FORMU**

Sayın Katılımcı;

Bu görüşme formu, Bulgaristan Muhacirlerinin farklı ve zengin yemek kültürünü inceleyerek gastronomi turizmde Bulgaristan Muhacirleri yöresel mutfağının sürdürülebilirliğinin önemini ortaya çıkarmak ve unutulmaya başlayan, Bulgaristan Muhacir mutfağı yöresel yemeklerinin kayıt altına alınarak gelecek nesillere aktarılmasında yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağlaması amacıyla hazırlanmıştır. Elde edilen veriler sadece akademik alanda kullanılacaktır. Katılarınız ve bilime vermiş olduğunuz destek için teşekkürlerimizi sunarız.

Sevgi KUZU

Doç. Dr. Metin SÜRME

Gaziantep Üniversitesi

Gaziantep Üniversitesi

Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı

Turizm Fakültesi

DEMOGRAFİK VE TANITICI SORULAR

Cinsiyet: (...) Kadın (...) Erkek

Yaş: (...)18-24 Yaş (...)25-34 Yaş (...)35-44 Yaş (...)45-54 Yaş (...)55-64 Yaş
(...)65+ Yaş

Eğitim Durumu: (...)İlköğretim (...)Lise (...)Ön Lisans/Lisans (...)Yüksek Lisans/
Doktora

Gelir Durumu: (...)8500-12500 (...)12501-16000 (...)16501 TL ve üzeri

Çalışma Süresi: (...)1-5 Yıl (...)5-10 Yıl (...)10-15 Yıl (...)15 Yıl ve üzeri

GÖRÜŞME SORULARI

1. Kaç yıldır burada yaşıyorsunuz?
2. Buraya Bulgaristan'ın hangi bölgesinden göç ettiniz? Kısaca göç hikâyenizi anlatır mısınız?
3. Büyüklerinizden öğrendiğiniz yemekler nelerdir? Bugün bu yemeklerden hangilerini yapıyorsunuz? Tam tariflerini verebilir misiniz?
4. Cenaze, doğum, düğün gibi özel günlerde yaptığınız yemekler nelerdir?
5. Farklı kültürlerle yapılan evliliklerin mutfak kültürünüzün sürdürülmesinde etkili olduğunu düşünür müsünüz?
6. Kış aylarında tüketmek için yazın yiyecek hazırlığı yapıyor musunuz? Neler yapıyorsunuz?
7. Kültürünüze ait yemekleri gelecek nesillere aktarabiliyor musunuz? Nasıl?
8. Bu yemekler unutuluyor mu? Neden ve nasıl?
9. Yaşadığınız bölgede Bulgaristan muhacir mutfağına ait yemekleri yapan restoranlar veya farklı işletmeler var mı?
10. Yaşadığınız bölgede bu yemeklerin tanıtıldığı bir festival var mı?
11. Bulgaristan muhacir mutfağının gastronomi turizmine katkısı var mıdır?

Düşünceleriniz nelerdir?

12. Bulgaristan muhacir mutfağı turistik bir ürün olarak menülerde ne ölçüde kullanılıyor? Kullanılmıyorsa neden kullanılmıyor? Turistik bir ürün olarak nasıl değerlendirilebilir?
13. Bulgaristan muhacir mutfağının turistik bir ürün olarak ön plana çıkarılması ve sürdürülebilirliği için ne gibi çalışmalar yapılmalıdır?
14. Bulgaristan Muhacir mutfağı turizme nasıl kazandırılabilir? Ayrıca eklemek istediğiniz bir şey var mı?

Bu tezin baskısında kullanılan kağıt için 10 adet fidan dikilmiştir. Fidanlar yazar tarafından TEMA fidan bağıışı olarak yapılmıştır.

