

T.C.  
İSTANBUL NİŞANTAŞI ÜNİVERSİTESİ  
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (TEZLİ) YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

GÖÇMEN MUTFAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA  
(İSTANBUL SİLİVRİ GAZİTEPE KÖYÜ ÖRNEĞİ)

Ataberk ÇELİK

Yüksek Lisans Tezi

İSTANBUL  
Temmuz 2023

GÖÇMEN MUTFAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA  
(İSTANBUL SİLİVRİ GAZİTEPE KÖYÜ ÖRNEĞİ)

Ataberk ÇELİK

T.C.  
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi  
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Tezli) Yüksek Lisans Programı

Yüksek Lisans Tezi

ORCID ID: 0000-0002-7219-1657

Tez Danışmanı: Prof. Dr. İbrahim GÖNEN

İstanbul  
Temmuz 2023

## KABUL VE ONAY

Ataberk Çelik tarafından hazırlanan "Göçmen Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma (İstanbul Silivri Gazitepe Köyü Örneği)" başlıklı bu çalışma, 19 Temmuz 2023 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak jürimiz tarafından Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

**Jüri Üyesi:** **Doç. Dr. Aydın Ünal** \_\_\_\_\_  
Sinop Üniversitesi

**Jüri Üyesi:** **Dr. Öğr. Üyesi Sefa Ceyhan** \_\_\_\_\_  
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi

**Tez Danışmanı:** **Prof. Dr. İbrahim Gönen** \_\_\_\_\_  
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi

Jüri tarafından kabul edilen bu çalışmanın Yüksek Lisans Tezi olması için gerekli şartları yerine getirdiğini onaylıyorum.

### Enstitü Yönetim Kurulu;

Karar Tarihi :  
Karar Numarası :

\_\_\_\_\_  
**Dr. Öğr. Üyesi Hazar Dördüncü**

Enstitü Müdürü

## ETİK BEYAN

Bu tezin yazılmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğunu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez çalışması olarak sunulmadığını beyan ederim.

19 Temmuz 2023

---

**Ataberk ÇELİK**



## SAVUNMA ÖNCESİ ONAYLAR

BENZERLİK ONAYI		
Başlık	Göçmen Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma (İstanbul Silivri Gazitepe Köyü Örneği)	
Savunma Tarihi	19.07.2023	
Sayfa Sayısı	88	
Benzerlik Yüzdesi (%)	24	
Benzerlik Yüzdesi (%) (Kaynakça Hariç)	13	
Taranan Program	Turnitin	
Yukarıda başlığı/konusu gösterilen tez çalışmamın kapak sayfası, giriş, özet, ana bölümler ve sonuç kısımlarından oluşan çalışmam için şahsım ve tez danışmanım/Enstitü Sorumlusu tarafından intihal tespit programında taraması yapılmıştır. Tez Danışmanımın gözetiminde tamamladığım çalışmamın azami benzerlik oranlarına göre intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.		
Öğrenci Ataberk ÇELİK	Danışman Prof. Dr. İbrahim GÖNEN	Enstitü Sorumlusu

ETİK KURUL ONAYI		
Başlık	İstanbul'un Silivri İlçesindeki Köylerde Yaşayan Göçmen Vatandaşlarımızın Mutfak Kültürü ve Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemeklerin Turizme Katkıları Üzerine Bir Araştırma	
Etik Kurul Toplantı Tarihi	15.03.2023	
Etik Kurul Karar No	2023/11	
Enstitü Sekreteri		

TEZDEN ÇIKARILAN YAYIN		
Yayın Künyesi	Çelik, A. (2023). Göçmen Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma (İstanbul Silivri Gazitepe Köyü Örneği). <i>9. Uluslararası Zeugma Bilimsel Araştırmalar Kongresi</i> , (ss. 1045-1057). Gaziantep.	
Yayın Türü	<input type="checkbox"/> Ulusal Hakemli Dergide Makale <input type="checkbox"/> Uluslararası Hakemli Dergide Makale <input type="checkbox"/> Ulusal Kongre/Sempozyumda Bildiri <input checked="" type="checkbox"/> Uluslararası Kongre Sempozyumda Bildiri	
Enstitü Sekreteri		

## TEŞEKKÜR

Göçmen mutfağı, yemek ile kültürü birbirine bağlayan bir köprü işlevi görmektedir. Günümüzde insanların yemeğe karşı sağlıklı, temiz ve orijinal niteliklerini araması göçmen mutfak kültürünün rağbet görmesini ve devamlılığı açısından önem taşımaktadır. Bu düşünceden yola çıkarak unutulmaya yüz tutmuş göçmen mutfak kültürünü tanıtmak tez çalışmamın ana amacı haline gelmiştir.

Tez çalışmamın her aşamasında düşüncelerini, bilgisini, deneyimini ve değerli görüşlerini benimle paylaşarak çalışmaya öncülük eden danışmanım sayın Prof. Dr. İbrahim GÖNEN' e teşekkürlerimi sunmayı bir borç bilirim. Ayrıca görüş ve önerileriyle hazırlamış olduğum tezimi kabul eden değerli jüri üyelerine teşekkür ederim. Bu günlere gelmemde çabalarını hiçbir zaman ödeyemeyeceğim babam Güven ÇELİK' e ve annem Handan ÇELİK' e minnetlerimi sunarım. Bu yolda yürüdüğümüz, her zaman yanımda olan, idealist düşünceleri ile bakış açımı genişleten saygıdeğer arkadaşım ve meslektaşım Orhan MUTU' ya teşekkürü borç bilirim. Beni hayatımın her döneminde ve her alanında olduğu gibi, akademik alanda da cesaretlendiren, yol arkadaşım Özlem ACAR' a en derin minnet duygularıyla teşekkür ederim.

Ataberk ÇELİK

Temmuz, 2023

## ÖZET

Ataberk ÇELİK

Gömen Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma (İstanbul Silivri Gazitepe Köyü Örneği)

Yüksek Lisans Tezi

İstanbul, 2023

Bu çalışmada, "Doksan üç Muhacereti" olarak adlandırılan ve Osmanlı-Rus savaşı nedeniyle Türkiye dışında yerleşmiş olan Türklerin göç etmesi sonrasında İstanbul'un Silivri ilçesi Gazitepe köyüne yerleşen göçmenlerin unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürleri ile yemeklerinin gün yüzüne çıkarılması ve yeni nesillere aktarılması amaçlanmıştır. Araştırmanın verileri 2022 yılında İstanbul ili Silivri ilçesi Gazitepe köyünde yaşayan yaşları 50 ile 86 aralığında olan göçmen mutfak kültürü ve unutulmaya yüz tutmuş yemeklere dair deneyim ve bilgi birikimine sahip 10 kadın görüşmeci ile yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanarak elde edilmiştir. Elde edilen görüşme verileri betimsel analiz yöntemi kullanılarak 3 tema olarak kategorize edilmiştir. Bu temalardan ilki "Gazitepe Köyündeki Mübadillerine Özgü Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", ikincisi "Özel Günlere İlişkin Yeme ve İçme Alışkanlıkları" üçüncü tema ise " Unutulmaya Yüz Tutmuş Yiyecekler" olarak belirlenmiştir. Veriler incelenerek yapılan analiz ve yorumlar neticesinde yeme içme alışkanlıklarında geçmiş ile bugün arasında bazı farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. Bu farklılıklardan en belirginini mevsimine uygun beslenme alışkanlığının giderek azalmasıyla öğünlerde tüketilen ürünlerin ve çeşitlerin değiştiği yönünde olduğudur. Kışlık yiyecek hazırlıklarının beslenme alışkanlığını büyük ölçüde etkilediği ve sosyal anlamda katkı sağladığı çıkarımı yapılmıştır. Özel günlere özgü beslenme alışkanlıkları incelendiğinde "Marteniçka" ve "Hıdırellez" ön plana çıkmıştır. Bu özel günlerde özellikle fasulnik böreği, asker kurabiyesi ve haşlanmış yumurta tüketildiği bulgulanmıştır. Bunun yanı sıra bayram ve düğünlerde ise geleneksel olarak yapılan nohutlu ekmek, ev yapımı baklava, pırasa musakka, paça çorbası, keşkek ve aşurenin eskiden yapıldığı fakat günümüzde çok sık yapılmadığı tespit edilmiştir. Bununla birlikte çalışmamızda on sekiz adet unutulmaya yüz tutmuş yemek tarifi geleneksel uygulama yöntemleriyle reçetelendirilmiştir. Geçmişte yapılan yemeklerin bir kısmının reçetelendirme vb. yöntemlerle kayıt altına alınamaması nedeniyle unutulmaya yüz tutmakta olduğu belirlenmiş olup, bunun temel sebebinin genç nesil tarafından yeterince bilinmemesi ve hızlı yemek kültürünün yaygınlaşması olduğu değerlendirilmektedir. Bu nedenlerden dolayı çalışmanın kapsamı göçmen mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılması ve sürdürülmesi, gastronomi turizmine ve bölgenin ekonomisine katkısının neler olabileceğinin araştırılması üzerine kurgulanmıştır.

### Anahtar Kelimeler

Türk Mutfak Kültürü, Göçmen Mutfağı, Yöresel Yemekler, Gastronomi Turizmi

## **ABSTRACT**

Ataberk CELIK

A Research On Immigrant Cuisine Culture (Istanbul Silivri Gazitepe Sample)

Master's Thesis

Istanbul, 2023

In this study, it is purposed to bring the light to the forgotten culinary cultures and dishes of the immigrants who settled in Gazitepe village of Silivri district of Istanbul after the emigration of Turks who settled outside of Turkey due to the Ottoman-Russian war, which is called "The Migration of the Ninety-Three", and to transfer them to the new generations. The research data were obtained using a semi-structured interview technique with 10 female interviewees aged 50 to 86 who lived in Gazitepe village of Istanbul's Silivri district in 2022 and had experience and knowledge about immigrant cuisine culture and forgotten dishes. Obtained interview data were categorized as 3 themes using descriptive analysis method. The first of these themes is "Culinary Culture and Eating and Drinking Patterns Specific to the Emigrants in Gazitepe", the second is "Eating and Drinking Habits Related to Special Days" and the third theme is "Foods That Have Been Forgotten". It has been determined that there are some differences in eating and drinking habits between the past and the present in the view of of the analysis and comments made by examining the data. The most remarkable of these different variants is the difference in the foods and varieties eaten at meals as a result of the gradual decrease in seasonal eating patterns. It has been deduced that winter food preparations greatly affect eating patterns and contribute socially. When eating habits associated with special days are examined, "Marteniçka" and "Hidrellez" stand out. It has been found that on these special days, especially fasulnik pastry, asker cookies, and boiled eggs are consumed. Besides that, it has been determined that traditionally made chickpea bread, homemade baklava, leek moussaka, paca soup, keşkek, and ashura which are traditionally made on holidays and weddings were made in the past but not very often today. Eighteen forgotten recipes were prescribed with traditional application methods in our study. Some of the dishes made in the past could not be recorded using methods such as prescription, and it has been determined that they are on the verge of being forgotten, with the main reason being that the young generation is not sufficiently known and the fastfood culture is widespread. For these reasons, the study's scope is based on the transmission and preservation of immigrant culinary culture to future generations, as well as research into what its contribution to gastronomy tourism and the region's economy can be.

### **Key Words**

Turkish Culinary Culture, Immigrant Cuisine, Local Foods, Gastronomy Tourism

## İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY .....	i
ETİK BEYAN.....	ii
TEŞEKKÜR.....	iv
ÖZET.....	v
ABSTRACT .....	vi
İÇİNDEKİLER .....	vii
TABLolar DİZİNİ .....	ix
KISALTMALAR DİZİNİ.....	x
GİRİŞ .....	11
1. BİRİNCİ BÖLÜM: GASTRONOMİ VE TURİZM.....	6
1.1. Gastronomi Kavramı .....	6
1.1.1. Gastronominin Amacı .....	7
1.1.2. Gastronominin Önemi.....	8
1.1.3. Gastronominin Diğer Bilimlerle İlişkisi.....	9
1.1.4. Gastronomi ile İlgili Kavramlar .....	9
1.1.5. Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi .....	12
1.1.6. Kültürel Miras Olarak Gastronomi .....	13
1.2. Turizm Kavramı .....	13
1.2.1. Gastronomi Turizmi .....	14
1.2.2. Gastronomi Turizminin Genel Özellikleri .....	15
1.2.3. Gastronomi Turizminin Amacı ve Önemi .....	16
1.2.4. Gastronomi Turizminin Avantajları ve Katkıları.....	17
1.2.5. Gastro Turist .....	19
1.2.6. Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi.....	20
2. BÖLÜM: GÖÇMEN MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YÖRESEL YİYECEKLER KAPSAMINDA SİLİVRİ.....	27
2.1. Göç Olgusu ve Tanımlar .....	27
2.2. Mübadele, Mübadil ve Muhacir Kavramları.....	28
2.3. Kavramsal Olarak Kültür .....	29
2.4. Balkan Göçleri .....	30
2.4.1. Yunanistan'dan Türkiye'ye Yapılan Göçler .....	30
2.4.2. Bulgaristan'dan Türkiye'ye Yapılan Göçler .....	32
2.5. Yöresel Mutfak ve Yöresel Yemek Kavramı.....	33
2.6. Yerel Yiyecek ve İçeceklerin Özellikleri.....	35

2.7. Yöresel Yiyecek ile Gastronomi Turizmi İlişkisi .....	36
2.8. Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri.....	37
2.9. Silivri İlçesinde Gastronomik Öğeler.....	39
2.9.1. Silivri Yoğurdu ve Yoğurthaneleri.....	40
2.9.2. Silivri İlçesindeki Yiyecek ve İçecek Temalı Festivaller .....	41
3. BÖLÜM: BULGULAR .....	42
3.1. Demografik Bilgiler .....	43
3.2. Gazitepe Köyündeki Mübadillere Özgü Yeme İçme Alışkanlıkları .....	43
3.2.1. Gazitepe Mübadillerin Yemek Düzeni ve Öğünleri.....	43
3.2.2. Gazitepe Mübadillerinin Geleneksel Kışlık Yiyecek Hazırlıkları .....	44
3.2.3. Gazitepe Köyündeki Mübadillere Özgü Özel Günlere İlişkin Yeme İçme Alışkanlıkları.....	49
3.2.4. Gazitepe Köyündeki Mübadillerin Bayram ve Düğünlerdeki Yeme İçme Alışkanlıkları.....	50
3.2.5. Gazitepe Köyü Mübadillerinin Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemekleri .....	52
3.2.5.1. Silivri İlçesi Gazitepe Göçmenlerinin Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemek Reçeteleri.....	53
3.2.5.1.1. Hamur İşleri .....	53
3.2.5.1.2. Ana Yemekler .....	54
3.2.5.1.3. Tatlılar .....	55
3.2.5.1.4. Kahvaltılık.....	57
SONUÇ .....	58
KAYNAKÇA .....	63
EK-1 .....	74
EK-2 .....	75

## TABLolar DİZİNİ

Tablo 1. Silivri İlçesindeki Yiyecek ve İçecek Temalı Festivaller.....	41
Tablo 2. Katılımcıların Demografik Özellikleri.....	43
Tablo 3. Gazitepe Köyündeki Mübadillere Özgü Geleneksel Kışlık Yiyecek Hazırlıkları.....	45
Tablo 4. Gazitepe Köyündeki Mübadillerin Bayram ve Düğünlerde Yaptığı Yemekler.....	50
Tablo 5. Gazitepe Köyündeki Mübadillerinin Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemekleri.....	52



## KISALTMALAR DİZİNİ

<b>Kısaltma</b>	<b>Açıklama</b>
TDK	Türk Dil Kurumu
UNESCO	Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
IFOAM	Uluslararası Organik Tarım Hareketleri Federasyonu



## GİRİŞ

İnsanın en temel fizyolojik eylemlerinden biri beslenmedir. Beslenme insanın bedensel faaliyetlerini karşılayabilmesi adına gereksinim duyduğu besin öğelerini alması ile alakalıdır. Bu faaliyet ürünleri yenebilecek düzeye dönüştürürken oluşan süreç fizyolojik olma özelliğinin yanı sıra kültürel bir vasıf da kazandırır (Beşirli, 2010: 159).

Kültür, bir toplumun oluşturduğu maddi ve manevi unsurları kapsamanın yanı sıra buluş ve alışkanlıkların bir araya gelmesiyle de bir bütün haline gelmektedir (Cömert, 2014: 65). Kültür olgusu, toplumun meydana getirdiği, kuşaktan kuşağa ilettiği maddi ve manevi değerlerin bütünüdür. Kültür faktörü, toplumların birbirinden ayrılmasında veya benzer yönlerinin bulunmasında en kayda değer öğelerden birisidir. Kültür, çok fazla parametreye sahip bir unsurdur. Toplumların oluşturduğu mutfak kültürleri bu parametrelerden birisidir. Çeşitli yeme içme alışkanlıkları, yemek reçeteleri ve hazırlama yöntemleri bir kültürü açıklamada dil, din ve soy derecesinde tesir etmektedir (Beşirli, 2010: 160).

Mutfak bir toplumu ayırt etme vasıtasıdır. Brilland Savarin "*Bana ne yediğini söyle sana kim olduğun söyleyeyim.*" anlatımıyla yemeğin bir hüviyeti olduğuna ve toplumları ayırt etmede yemeğin bir vasıta görevi işlediğini ifade etmektedir. Kültürel kodlara sahip toplumların sofralarında hangi yiyecekleri tercih ettiğini ya da hangi yiyecekleri tercih etmediklerini fark etmek olasıdır (Közleme, 2012).

İnsanlığın ilk dönemlerinden bu yana hayatını sürdüren toplulukların tamamı kültür, coğrafya ve iklime göre çeşitli damak tatları ile farklı yemekler ortaya çıkarmışlardır. Göç, ticaret ve savaş gibi sebepler sonucunda toplumlar birbirinden etkilenerek mutfak kültürleri çeşitlilik kazanmıştır. Bu sayede ortaya çıkan çeşitlilik; beslenmeyi temel karın doyurma özelliği olmaktan çıkararak bir haz alma faaliyetine çevirir. Toplumlar arası gerçekleştirilen ticaret sayesinde keşfedilmemiş gıda maddeleri ile karşılaşmış ve yeni pişirme yöntemleri kültür ile öğrenilmiş ve yaygın hale getirilmiştir. Coğrafi konum, meydana gelen yemeklerin içeriğini ve lezzetini etkileyen önemli bir role sahiptir. Bu gelişmeler neticesinde yöresel mutfak ve bölgesel mutfak gibi kavramlar da ortaya çıkmıştır (Sandıkçıoğlu, 2007: 6).

İnsanların yemek kimliklerini açığa çıkarmada ekonomik koşullar, hangi coğrafyada yetiştikleri, sosyolojik etmenler ve iklim koşulları önemli bir etkidir (Çakır, 2021: 70). Geçmişin kültürel izlerini üstlendiği bilinen bölgelere gerçekleştirilen görüşme ve

araştırmalarda, o bölgenin nasıl bir yemek kültürünü bulundurduğunu tecrübe etmenin ve kavramanın daha tesirli olduğu bilinmektedir. Yapılan bu görüşmeler neticesinde, bilhassa o bölgenin tecrübeli insanlarıyla konuşmak, bölgeye ait olan yemek kültürünün daha bariz bir şekilde gelmesinde kayda değer bir etki oluşturmaktadır. İnsanlara, yeni bir tecrübe imkânı yaratırken, bölgenin gastronomik hüviyetini açısından da bilgi almalarını sağlamaktadır (Quan ve Wang, 2004: 303).

Yaşam biçimi bir toplumun beslenme kültürünü gösteren etmenlerden birisidir (Cömert, 2014: 65). Bir bölgeye has kültürü biçimlendiren ve hüviyetinin ortaya çıkmasına yardımcı olan parametrenin mutfak olduğu söylenmektedir (Long, 2004: 2). Diğer bir ifadeyle farklı bir kültürü tanımanın en tesirli yöntemlerinden biri de o kültürün yemekleri oluşturmaktadır (Bisogni vd, 2002; Yüncü, 2010).

Coğrafyanın bereketli mutfak kültürünü bulundurması hayli unsura bağlı olmakta, en dikkat çekenlerinden biri de çevrede gerçekleşen göç hareketleridir (Atik ve Atik, 2020). Türk Dil Kurumu'nun sözlüğünde göçün tanımı, insanların ve belirli grupların değişik nedenlerle yaşamlarını devam ettirdikleri yerlerden başka bir yere gitme anlayışı olarak ifade etmiş olup, bilhassa göç unsurunun hem nedenlerine hem de yer değiştirme hususiyetini vurgulamaktadır (TDK, 2023).

Başta, bir toplumun kültürel bünyesi meydana gelirken coğrafyasına dahil olan göçler kültürel gücü yükselterek mirası zenginleştirmektedir. Tarih sürecinde meydana gelen göçler, toplumun kültürel bünyesini çeşitli yönlerden dönüştüren etkili bir faktördür. Türk tarihinde oluşan büyük göçlerle birlikte Türkler, kültürüne birçok çeşitliliği eklemiştir. Bununla birlikte, bu zamana ait Türk mutfağının meydana gelmesinde göçmen mutfak kültürlerinin büyük bir tesir yarattığı ifade edilmektedir. Göçlerin Türk medeniyetine tesirleri incelendiğinde mutfak kültürünün yoğun farklılıklara uğradığı, insanların yeni yeme içme alışkanlıkları oluşturuğu ve benzeri kültürel öğelerin bir araya gelerek bu zamanda da hala sürdürüldüğu ifade edilmektedir (Arı, 2010).

Türkiye, tarih boyunca farklı ülkelerden göç almıştır. Ülkenin değişik yörelerine yerleşen göçmenler, yerel insanlarla bir araya gelerek yemek kültürünün çeşitlenmesinin yanında "göçmen mutfağı" olarak tanınan bağımsız bir mutfak oluşumunu sağlamışlardır. Bu bağlamda incelendiğinde, Türkiye'de gastronomi turizminin

sürdürülebilirliği için yapılan etkinlikler açısından göçmen mutfağı değerlidir (Sarı ve Tetik, 2019: 77).

Anadolu'ya yapılan göç eylemleri incelendiğinde, senelerce göç yapmak adına amaçlanan bir ülke olmasının neticesinde Türk toplumunun çeşitli coğrafyalardan etkilendiği düşünülmektedir. Anadolu bölgesine gelen göçmenlerin günlük hayatları, gelenek ve görenekleri, bilhassa da mutfak kültürlerinin ayrı olması kültürel etkileşimi oluşturmuştur. Mutfak kültürü bakımından düşünüldüğünde, her bir göçmenin kendilerine has adetleri ve diğer toplumlarla deneyimlediği bağlar Türk mutfağını gittikçe geliştirmiştir. Bu yüzden bugünkü Türk mutfağının meydana gelmesinde göçmen insanların mutfak kültürleri fazlasıyla kıymetlidir. Göçmen insanların yardımıyla birlikte Türk mutfağına çeşniler, tatlar ve çeşitli yeme içme alışkanlıkları aktarılmıştır. Bunun neticesinde, Türk mutfağında kullanılan bir yemeğin kökeninde eski medeniyetlerin, Orta Asya'dan, Ortadoğu'dan, Kafkaslar'dan, Balkanlar'dan ve Akdeniz'in çeşitli alanlarından gelen tatlar bulunmaktadır (Arı, 2010).

Türkiye topraklarına yapılan göç hareketleri iki boyutta incelenebilmektedir. İlki Türklerin coğrafi sınırlarının büyümesiyle çeşitli bölgeleri de içine almasıyla ikincisi ise şiddet, baskı ve ekonomik zorluklar gibi nedenlerden dolayı gerçekleşen göçlerdir. "Doksan Üç Muhacereti" olarak adlandırılan, Osmanlı-Rus savaşı neticesinde yaklaşık yarım milyon Türk vatandaşının İstanbul, Rumeli ve Rodop dağlarına yerleşmelerini tarihte yaşanan göçlere verilebilecek bir örnektir (Halaçoğlu, 1994: 5). Bunun yanı sıra yakın tarihte Bulgaristan (1923-1938), Yugoslavya (1919-1940) ve Romanya'dan da (1923-1938) göçler yaşanmıştır (Edirneli, 2016). Bu göçlerin gerçekleşmesiyle beraber göçmenlerin mutfak kültürlerini taşıdıkları ve yaşatmaya çalıştıkları görülmektedir (Atik ve Atik, 2020).

Özellikle Trakya bölgesinde yoğunluklu olarak Bulgaristan ve Yunanistan göçleri gibi çok sayıda göç alınmıştır (Duman, 2009:480). Yaşam biçimlerinin göçebe olması nedeniyle mutfak kültürleri zamanla olgunlaşmış ve zenginleşmiştir. Tarih süresince çok sayıda göçebe medeniyete kucak açan Trakya'da, tarihi bünyelerde, adetlerde ve yemek kültüründe bu ipuçları görülmektedir. Alınan göçlerin neticesinde Trakya'daki yemek kültürü tesir etmiş ve dönüşmüştür (Taş ve Aksoy, 2020: 2567).

Yunanistan göçmenleri, Türk mutfak kültüründe meydana gelen yapıdaki etkin göçmen topluluklarından birisidir. Sıcak savaş dönemi nedeniyle yaşanan kargaşalardan dolayı kendi imkanlarını kullanarak ya da savaş bittikten sonra imzalanan Nüfus Mübadelesi ile Türkiye'ye göçmüşlerdir. Müslüman-Türk göçmenler getirildikleri coğrafyada kültürlerini kaybetmeden yaşamaya devam etmiş ve yeni nesillere aktarmak için tüm güçlerini kullanmışlardır. Türk mutfak kültüründe değerli bir tesir oluşturan Yunanistan göçmenleri, gönderildikleri bölgelerde yeni tarifler ve yeme içme adetleriyle birlikte gittikleri yöredeki insanlarla etkileşime girerek yarattıkları kültürel çeşitlilik sebebiyle şimdiki dek tanınırlıklarını sürdürmüşlerdir (Güner, 2017).

Literatürdeki mutfak kültürüne dair araştırmalar irdelendiğinde göçlerin kayda değer bir öneme sahip olduğu ortaya çıkmaktadır. Fakat göçmen mutfak kültürünü ortaya çıkarmak kaygısı güden çalışmaların az olması görülmektedir ve bunlardan bazıları aşağıda verilmektedir:

Artun, (2000) çalışmasında mutfak kültürünü inançlar, törenler, adaklar ve pratikler çerçevesinde incelemiştir.

Akın ve Lambraki (2003) yazdıkları "Türk-Yunan Mutfağı" adlı kitapta her iki milletin mutfak kültürlerini inceleyerek benzerlik ve farklılıkları ortaya koyarak sürdürülebilirliklerine katkıda bulunmaya çalışmışlardır.

Türk mutfak kültürü hakkında yürütülen bir diğer araştırmada ise Güler, (2010) toplumların hayat biçimleri ile beslenme alışkanlıklarını ilişkilendirmiştir.

Beşirli, (2010) araştırmasında kültürler arası farklılıkların yeme içme alışkanlıklarının oluşma sürecinde meydana geldiğini ve bu nüansların toplumların benliklerini oluşturduğunu ifade etmiştir.

Sarı ve Tetik (2019) araştırmalarında Antalya ilinde yaşayan Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürlerini gastronomi turizmi kapsamında incelemişlerdir.

Çafa, (2020) araştırmasında Yunan göçmen mutfak kültürünü sürdürülebilir turizm kapsamında incelemiştir.

Atik ve Atik (2020) çalışmalarında Çatalça ilçesi Elbasan köyündeki Selanik mübadillerinin mutfak kültürlerini daha iyi kavramayı ve Türk mutfak kültürüne kattığı zenginlikleri ortaya koymayı amaçlanmışlardır.

Geçmişten günümüze gelen kültürel değerler toplumun önemli bir yapıtaşıdır. Mutfak kültürünün sürdürülmesi de bu değerlerden birisidir. Bu çalışmada göçlerle yurtlarından ayrılan vatandaşların gittikleri yerlere götürdükleri yeme içme alışkanlıkları, oradan kendilerine kattıkları, unutulmak üzere olan mutfak kültürleri ve özel yiyeceklerin gün yüzüne çıkarılıp gelecek nesle aktarılması için neler yapılabileceğini tespit etmek amaçlanmıştır. Çalışmada göçmenlerin Türk mutfağına katkıları ve unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürleri ile yemekleri, İstanbul ilinin Silivri ilçesinde bulunan Gazitepe köyünde yaşayan mübadiller özelinde incelenmiştir.

Araştırmanın evrenini Silivri İlçesinde yaşayan göçmen vatandaşlar oluşturmaktadır. Araştırma mutfak kültürüne hâkim ve unutulmaya yüz tutmuş yemekleri yaşatmaya çalışan 10 kadın görüşmeci ile yapılmıştır. Bu durumda araştırmanın örneklemini ise Silivri ilçesinin Gazitepe köyündeki 10 göçmen kadın oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini belirlerken kartopu örneklem yöntemi tercih edilmiştir. Görüşme yapılmaya başlandıktan sonra görüşülen kişinin önerisi ve tavsiyesine göre diğer görüşmeci belirlenmiştir. Sorulan sorulara alınan yanıtlar tekrar etmeye başladığı zaman görüşme tamamlanmıştır.

Araştırma görüşme soruları 2020 yılında yapılmış olan "Türk Mutfak Kültürü Üzerine Katkısı Bakımından Göçler: Selanik Mübadilleri Üzerine Bir Araştırma" adlı çalışmanın görüşme soruları düzenlenerek örnekleme uygun bir şekilde hazırlanmıştır. Veriler nitel araştırma yöntemlerinden olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanarak elde edilmiştir. Görüşmeler ses kaydına alınıp dijital ortama aktarılmıştır. Elde edilen görüşme verileri betimsel analiz yöntemi kullanılarak 3 tema olarak kategorize edilmiştir. Bu temalardan ilki "Gazitepe Köyündeki Mübadillerine Özgü Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", ikincisi "Özel Günlere İlişkin Yeme ve İçme Alışkanlıkları" üçüncü tema ise " Unutulmaya Yüz Tutmuş Yiyecekler" olarak belirlenmiştir.

## BİRİNCİ BÖLÜM: GASTRONOMİ VE TURİZM

Gastronomi ile turizm ilişkisi her geçen gün güçlenmekte, aralarındaki bağlantı yapılan akademik araştırmalarla desteklenmektedir. Turizm tutumu çerçevesinde gastronominin işlevi anlaşıldıkça destinasyon idarecilerinin gastronomi turizmiyle alakalı oluşturdukları etkinliklerde çoğalış gözlemlenmektedir. Turistleri ağırlarken sunulan yiyecek içecek hizmeti temel gereksinim formundan çıkıp kültürel unsur ve turistik çekicilik rolü üstlenmektedir. Bu değişimlerin yanında insanların niçin yiyecek içeyeğe ihtiyaç duydukları sorusunu da akıllara gelmiştir. İnsanların bir araya gelme, buldukları konum, saygınlık gibi sebeplerle yiyecek içecek tüketirken bugünlerde gastronominin turizm etkinliklerinde esas motivasyonu durumuna ulaşıldığı görülmektedir (Sarışık, 2021: 187).

### 1.1. Gastronomi Kavramı

Türk Dil Kurumu sözlüğü incelendiğinde gastronomi teriminin "*Yemeği iyi yeme merakı*" ve "*Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi*" olarak tanımlandığı elde edilmiştir (TDK, 2021). Ayrıca gastronomi kavramının etimolojik kökeni incelendiğinde Yunancada Gastro (mide) ve Nomos (kural veya yasa) anlamını taşıyan kelimelerin birleşmesinden oluştuğu görülmektedir (Altınel, 2009: 15). Gastronomi terimi ilk kez Antik Yunan döneminde Sicilyalı Arcestratus tarafından M.Ö. 4 yüzyılda "*mide yasaları*" olarak ifade edilmiştir (Özbay, 2017; Gülbahar ve Aydın, 2020). Fransa'da Gastronominin öncüsü olarak kabul edilen Jean Anthelme Brillat-Savarin' e göre gastronomi kavramı "*gastronomi, insanın beslenmesi ile ilişkili olan her şey hakkındaki açıklamalı bilgidir*" olarak tanımlanmıştır (Savarin, 1825).

Gastronomi kavramı üretim boyutu, tüketim boyutu ve hem üretim hem tüketim boyutu olarak üç açıdan incelenebilir (Göker, 2011: 27).

Üretim boyutu olarak gastronomi;

- İyi yemek hazırlama, pişirme, servis etme sanatı ve bilimi
- İyi yemeğe dair bilgi birikimi ve faaliyetleri
- Yemek pişirme ve hazırlama
- Aşçılık ile alakalı meslek etiğidir.

Tüketim boyutu olarak gastronomi (Altınel, 2009);

- İyi yiyecek ve içecekten zevk duyma
- İyi yemekleri tatma konusunda istekli olma hali
- Lezzetli ve kaliteli yemek tatma arzusudur.

Hem üretim hem de tüketim boyutunda ise (Akgöl, 2012):

- Yemeklerin doğru şekilde hazırlanıp servis edilmesi
- Sunulan yemeklerin menü ile ilişkisi ve yemeklerin rağbet görme miktarları
- Belirli bölgelerin kültürlerine ait olan yemeklerin seçilmesi ve sunulması
- Yemek yeme ve içme zevkinin tarihsel bilgi, yemek kültürü, alışkanlıklar ve beğenilere dikkat edilerek bir araya getirilmesidir.

### **1.1.1. Gastronominin Amacı**

Gastronomi olgusu, sınırları keskin çizgilerle belirlenmemiş bir olgudur. Doğru beslenme şekilleri oluşturularak insanların damak zevklerine uygunluk sağlarken sağlıklı olmayı hedeflemektedir. Bu sayede insanların yaşama zevkinin daha kaliteli hale getirilmesi amaç edinilir. Gastronomi süreci, sağlığa uygun bir şekilde yenilebilen her şeyin tat ve göze uygun hale getirilip sunulmasını kapsamaktadır.

İnsanın en elzem ihtiyacı olan yiyecek, gastronomi disiplinin içerisinde en iyi yiyecek halinde ele alınır. Bu olgu iki açıdan incelenmektedir. Pozitif açıdan bakıldığında yemek yeme ile alakalı bütün aşamalar bilimsel yönden bir disiplin halinde değerlendirilmekte olup negatif açıdan ise fazla yemek tüketimi ve sonucunda meydana gelecek sağlık problemleri ile karşılaşılabilir (Baysal ve Küçükarslan, 2013: 11).

Yeme içme üzerinde oluşturulan ürünlerin birleştirilerek hazırlanması ve gıda kombinasyonu olarak sunulması önemli bir sanatsal faaliyettir. İnsanlığın var olma sürecinden beri bu sanatın devamlılığını sağlıyor olması bu faaliyeti diğerlerinden ayıran temel bir durumdur. Maslow hiyerarşisinde en temelde bulunan yemek yeme ihtiyacı, sanatsal yönüyle piramidin zirvesindeki psikolojik ihtiyaçların giderilmesi (haz

alma) basamağına konumlandırılabilir. Gastronominin bu eşsiz konumu estetik bir sanat faaliyeti halinde insanın beş duyu organına dokunabilmektedir (Akgöl, 2012: 21).

### **1.1.2. Gastronominin Önemi**

Bir gereksinim olan beslenme insanın varoluşundan itibaren yaşamını sürdürebilmesi adına elzem gereksinimleri arasında bulunmaktadır. Yapılan çalışmalara göre eski dönemdeki insanların genellikle meyve ve sebzeleri tükettikleri düşünülmektedir (Gürsoy, 2014: 15).

Belge (2018: 33)'ye göre yemek yeme gereksinimi şu şekilde değerlendirilmektedir: *“İnsan dediğimiz varlığın, daha bu adı taşıyacak gelişme düzeyine erişmeden önce, yani var oldu olalı, yaşamak için yapmak zorunda olduğu birkaç temel etkinlikten biri yemek yemektir”*.

İnsanların hayat stilleri, coğrafi durumlar, ekonomik yeterlilik, inançlar ve kültürel faktörler değiştikçe bu faktörleri en fazla etkileyen yemek alışkanlıklarıdır. Dönemle birlikte kültüre dönüşen bu alışkanlıklar, bugüne dek çeşitli farklılıklar oluşturmuştur. İnsanların yerleşik yaşama başlamaları ile tarıma yönelmeleri, hayvanların yetiştirilmesi, toprak kapların ilk dönemde kullanılması ile insanlık hayvansal ve tarımsal uygulamaları neticesinde ulaşmış olduğu çeşitli gıdaları pişirerek tüketmişlerdir. Bu şekilde besinlerin içerisinde var olan mineral ile vitamini değerlendirirken bilhassa çiğ besinlerden oluşacak zehirlenmeleri minimuma indirmiştir (Özşeker, 2016: 5).

1900 yıllarda yalnızca biyolojik gereksinimlerin giderilmesi amaç olarak görülen yemek görüşü bu asrın son çeyreği ile lezzet ve doğru tat benzeri ifadelerle bilimsel çalışma konusu olmuştur. Herve This ve Nicolas Kurtin'in 1988 senesinde yaptıkları araştırmalar ile yemek görüşü diğer sosyal bilimi alanından farklı bir dal olarak kabul görmüştür (Yılmaz ve Bilici, 2013: 22).

Son yapılan çalışmalara göre "gastronomi" daha önce kullanılan anlamından uzaklaşarak yemek ile bilimin bir araya gelmesi sağlamış, insanın ilk çağa ait beslenme tarzı çiğ beslenme (raw food) ile moleküler gastronomiye dönüşmüştür. İnsanların daha çok klasik turizm faaliyetlerine yabancılaşması eko turizm, kültür turizm, soft turizm gibi alternatif turizm çeşitlerine geçmesi ile kültür turizmi içerisinde düşünülebilecek

gastronomi turizmi son dönemlerde bölgenin turizm kazançlarında kayda değer yükseliş olmuştur. Yiyecek ve içecek etkinlikleri turizm uygulamaları arasında önemli bir yere sahiptir (Doğdubay vd., 2011: 29).

### **1.1.3. Gastronominin Diğer Bilimlerle İlişkisi**

Gastronomi; nitelik, kalite, çekiciliğe sahip olan yiyecek ve içecekler vb. konuları işleyen bir bilimdir. Biyoloji, fizik ve kimyanın alanı olan fen bilimlerinden ve pazarlama, işletme yönetimi, antropoloji, ekonomi, psikoloji ve sosyolojinin alanı olan sosyal bilimlerden yararlanan gastronomi; bu bilim alanları için büyük bir havuzdur. Gastronomi yiyecek ve içeceğe dair bir alan olması sebebiyle direkt beslenmeyle alakalıdır (Altınel, 2009).

Şarap yapımı, tat fizyolojisi, insan besin maddelerinin fonksiyonu gibi önemli hususlar fen bilimleri alanına dahil olmaktadır (Altınel, 2009).

İşletme, sosyoloji, insanların yemek yeme güdüsü, evde ya da dışarıda yemek yeme sebepleri, ürün fiyatlandırması, mutfağın geçmişten günümüze ilerleyişi, psikoloji vb. durumlar da sosyal bilimler alanına dahil olmaktadır (Kılıç,2010).

Her bir disiplin, gastronomiyle alakalı insanlara ve gurmelere gıdanın çeşitli yönlerini açığa çıkararak gıdanın arılığını netleştirmesine ve yetkinleşmesini sağlar. İnsan yaşamı esnasında her lezzet ve kokuyu hayatına aktarır (Özçil, 2020). Gastronominin, insanların yiyecek gereksinimlerini oluşturmak ve bu amaçla ilgilenen insanlara yiyecek bulma, satın alma ve hazırlama yöntemleri için yol gösterecek bir fonksiyonu vardır. Bu sebeple gastronomi küçük restoran işletmelerinden otel şirketlerine dek büyük bir çalışma sahasına sahiptir (Karaca, 2018: 21).

### **1.1.4. Gastronomi ile İlgili Kavramlar**

**Gastronom:** Gastronomi konusu üzerinde titiz çalışmalar yürüten kişilere gastronom denir (Türkoğlu ve Kozak, 2015: 210). İngilizcede gastronomist olarak ifade edilen bu kişiler, çalışmaları boyunca yiyecek içeceklere bağlı teori ve uygulamaları bir araya getirirler (Özşeker, 2016: 13).

Gastronomlar ayrıca gurme kişiler olup gurme olanlardan farkı, insanlara bu konularda rehberlik etmeleri, bu alanda çalışmalar yapıyor oluşları, bulgulardan yararlanarak topluma katkı sağlamak için üretken öğreticiler olmalarıdır. Gastronomların

oluşturdukları bilgileri yazıya dökerek paylaşması, bunun sonucunda mutfak gelişimlerine katkıda bulunması elzemdir. Tüm bunlar ile gastronom; pişirme ustası ya da sanatçısı, mutfak ve servis çalışanı, gastronomi alanında eğitilmiş, damak tadı olan kişi olarak ifade edilmiştir (Türkoğlu ve Kozak, 2015: 210).

**Gurme:** Kökeni Fransızcaya dayanan "*gourmet*" "*ağzının tadını bilen, damak tadı olan, çeşneci, iyi yiyecek uzmanı*" olarak ifade edilmektedir. Gurme olan kişiler, şarap ile yemeğin arasındaki uyumu, yemeğin lezzetiyle alakalı tenkitler yapabilen, tattığı yemeğe katılan baharatı tespit eden ve tanımlayabilen kişi olarak adlandırılır (Yılmaz ve Ekincek, 2016: 115, 117). Gurmenin yalnızca yemeğin lezzetini değil, yemek pişirmeyi bilmesi önemli bir unsurdur. Bir yemeği oluşturan malzemelerin doğruluğu ve orijinalliği gurme için öncelikle değerlendirilmesi gereken unsurlar arasındadır (Aydın, 2015: 7).

Geniş açıdan bakıldığında gurme; trendlere açık olan, yemeklerin lezzetlerini ayırmadan tereddüt etmeden deneyen, yiyeceğin topraktan sofraya ilerleyen sürecine tanıklık eden ve damak zevkine dair konularda ayrıntılı bilgiye sahip olan, tat ve kokuyu uzmanca ayırabilen kişidir. Bunun birlikte mutfak araçlarını tanıyan, yemek tarihi üzerine ve ana gıdaların yanında yöresel lezzetleri de tanıyan, mesleğini yaşam biçimine dönüştüren eşsiz tatların peşinden koşan kişiler olarak da tanımlanabilir (Yılmaz ve Ekincek, 2016: 122).

**Gurman:** Gurman; abur cubur tüketmeyi seven, yemek kültürüne uzak, yemeğin sunumuna, lezzetine, görseelliğine ve hijyenine dikkat etmeden sadece karnını doyurmak adına her şeyi yiyen kişi olarak ifade edilebilir (Uyar ve Zengin, 2015: 362). Gurman ile gurme farklı anlamlara gelmektedir. Gurman, yeme içme durumuna nicelik yönünden yaklaşırken; ağzının lezzetini bilen gurme ise yiyecek ve içeceğin niteliğine odaklanır (Türkoğlu ve Kozak, 2015: 211).

Gurme ile ilişkilendirilen gurmandizm kavramı hakkında Brilliant Savarin "*damak zevkini tatmin eden her şey için tanınan tutkulu, kararlı ve alışlageldik tercih*" olarak ifade etmiştir. Bu tutkunun oburluğa, sapkınlığa ve pis boğazlığa neden olabileceğinin uyarısından bahsetmiştir. Bu şekilde ismini, özelliklerini, anlamını kaybedeceğini ve

doktorların araya girerek uygun reçeteler vereceğini söyleyerek gurman ile gurme kelimelerinin ayrımını belirtmiştir (Türkoğlu ve Kozak, 2015: 211).

**Degüstatör:** Degütasyon kavramı, özellikle içeceklerin ve bazen de yiyeceklerin tadımı hakkında malumat sahibi ve bilirkişilerin renk, lezzet, koku ve nitelik açısından incelenmeler yapmalarını içermektedir. Degüstatör, degütasyon prosedürünü gerçekleştirir. Degütasyon gıda dalında oluşan rekabet ile ortaya çıkan ilerleme sayesinde güçlü bir unsur haline gelmiştir. Çoğunlukla degütasyon insanların aklında şarap kavramını oluştursa da aslında baharatlardan çaya, zeytinyağından rakıya dek çok sayıda gıda için oluşturulan bir prosestir (Özşeker, 2016: 13).

Degütasyon işleminde görme, koklama ve tatma duyularıyla duyuşsal analiz gerçekleştirilir. Bu duyular sayesinde oluşan işleme değerdendirilen ürünün niteliğı incelenir ve gereken durumlarda diğer ürünlerden farklı yönleri tespit edilir. Bu şekilde ürünler aralarında kıyaslanabilir. Duyusal analizin doğrulunun tespit edilebilmesi için ekşi, tatlı, acı ve tuzlu olarak ifade edilen dört ana lezzetin yoğunluklarının belirlenmesi, işlemden geçirilmesi ve koku denemesinin yapılması gerekir. Bütün işlemlerin uygulandığı proseste degüstatörün susuzluk ve açlık gereksinimlerini yerine getirmemesi gerekir. Ek olarak tadım anında sigara tüketilmemeli, tadımdan bir saat evveline dek bir şeylerin tüketilmemesi ve dolu olmayan bir mide ile tadım prosedürünün gerçekleştirilmelidir (Sarışık, 2017: 29).

**Füzyon Mutfak:** Füzyon; birleştirme, birleşme, bir araya gelme, erime anlamlarına gelmektedir. Çeşitli milletlere has pişirme yöntemleriyle malzemelerin aynı yerde bir araya getirilmesidir fakat sonuçta istenen tek bir milletin niteliğinin öne çıkmasıdır. Bununla birlikte füzyon konsepti, yemek ile mutfağın "globalleşmesi" manasına gelir (Akın vd., 2003: 64).

Füzyon mutfağının 1980'lerde Batı yöntemleri ile Uzakdoğu yöntem ve gereçlerinin bir araya gelmesiyle meydana geldiğı ifade edilmektedir (Özşeker, 2016: 14). Çeşitli isimlerle ifade edilen (çok kültürlü mutfak, elektrikli mutfak, dünya mutfağı, kültürlerarası mutfak vb.) bu akımın ana niteliğı ulusal alanları, coğrafi ve kültürel uzaklığı azaltarak dünyanın her bir yerinden metot, malzeme, pişirme yöntemi ve lezzeti eş mutfakta toplayarak oluşturmasıdır. Bu mutfak özetle dünyanın kuzeyi ve güneyinin,

doğusu ve batısının benzer tabakta bir araya gelmesi olarak ifade etmek olasıdır (Aksoy ve Üner, 2016: 10).

**Organik Tarım:** Organik tarım bir diğer ifadeyle ekolojik tarım, hatalı uygulamalar neticesinde bozulan doğal istikrarı tekrar yaratmak amacıyla ekosistem ile çalışan, insan ve çevreyle doğru sistemin kurulmasıdır. Tarımsal uygulamalarda kullanılan tarım ilaçları, suni gübreler ve hormonların yararlanılmasından uzaklaşıp toprağı değer veren ve bitkinin iradesini yükselten doğal yöntemlerden faydalanılmasını, organik gübrelemeye yönelen bir yoldur. Üretim şeklinin amacı üretimde kaliteyi ve miktarı arttırmaktır (Köse ve Odabaş, 2005). Organik tarımda gerçekleşen üreticiden tüketiciye dek oluşan tüm süreçler rastgele bir kimyasal madde ya da tarım ilacı olmadan kullanılmaktadır. Organik tarım ayrı bir tarım türü olmayıp yegâne kriterlere sahip bir üretim etkinliğidir (Merdan, 2014).

#### **1.1.5. Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi**

Turizm sektöründe bulunan farklı yerlere ait olan turistik noktaların kendine has pazarlama yöntemine sahip olması ve alt bileşenlerinin olması zorluklar arasında yer almaktadır. Değişken turistik alanlar çeşitli turist kesimlerinin farklı tercihleri seçmesine neden olabilir. Bu sebeple her destinasyon için farklı pazarlama stratejileri üretilmelidir. Belirlenen bölgenin özellikleri ile kitlenin özellikleri belirlenerek araştırmalar bu doğrultuda ilerletilmelidir (Buhalis, 2000). Günümüz ekonomisi, şirketlerin rekabet ortamında kazancını ciddi ölçüde etkilemesi dünyanın çeşitli noktalarında farklılık yaratabilmek adına ürünler geliştirmekte ve bu sayede turistlerinin dikkatini çekmektedir. Yöresel mutfaklar buldukları bölgeleri farklılaştırarak öne çıkarmaktadır. Yöresel mutfaklar ve lezzetler hızlı bir şekilde pazarlama aracı haline gelmektedir (Shenoy, 2005).

Turizm alanında yürütülen bilimsel çalışmalardan ortaya çıkan verilere göre mutfak kültürü ve yöresel lezzetler başlı başına pazarlama unsuru olarak değerlendirilmesinin yanı sıra yeme içmeyi ön planda tutan turizm planı sürdürmek için bir pazarlama anlayışı ortaya koymanın zor olduğu öne sürülmektedir. Turistik misafirlerin satın alma sürecini yansıtan etmenleri net olarak belirleyememeleri bu durumun etkili bir sebebidir. Hall ve Sharples (2003)'e göre yeme içme eylemi, gastronomi turizmi

faaliyeti ve turistik seyahat faaliyetleri açısından değerlendirildiğinde farklı yerlerde konumlandırılır. Gastronomi turizminde temel amaç yeme içme eylemidir. Buna bağlı olarak turistlerin gezilerle alakalı beklentileri ve bununla birlikte yenilenmesi gereken pazarlama faaliyetleri de farklılaşmaktadır (Akt. Okumuş vd., 2007: 259).

Bir bölgeye has gastronomik unsurlar; kültürel etkileşimini, başka kültürel değerlerle etkileşime girmeyi sağlaması özelliğiyle yaygın bir turist kitlesine ulaşabilecek seviyeye sahiptir. Bu unsur turizm pazarlanmasında önemli bir yere sahiptir (Frochot, 2003: 81).

### **1.1.6. Kültürel Miras Olarak Gastronomi**

Bir topluluğun yemek kültürünün ortaya çıkmasında coğrafyada bulunan bitki ve hayvanların, iklim şartlarının, özellikle çeşitli sosyal sınıfların ve dini görüşün tesiri görülmektedir (Özgen, 2015: 1). Bu öğelere bağlı bir şekilde yemeklerin üretim aşamasından tüketimine dek atılan adımlar farklı farklı biçimlenmekte ve toplumlar arası çeşitli yemek kültürlerinin meydana gelmesini sağlamaktadır (Sarıışık, 2021: 220).

Kültürel miras kavramı; "*geçmişten miras alınan ve değişik gerekçelerle geleceğe miras bırakılmak istenen, fiziksel olarak varlığı olan ve insanlar tarafından yapılmış her türlü eserler ile bir topluma ait değerler bütünü*" şeklinde belirtilmektedir (Can, 2009: 3). UNESCO'nun oluşturduğu bölümlendirmeye göre kültürel miras unsurları somut kültürel miras ve somut olmayan kültürel mirastır. Gastronomi değerleri somut olmayan kültürel mirasın içerisinde yer almaktadır (Sarıışık, 2021: 220).

### **1.2. Turizm Kavramı**

Turizm TDK sözlüğünde kavramsal olarak "*dinlenme, eğlenme, görme, tanıma vb. amaçlarla yapılan gezi. Bir ülkeye veya bir bölgeye turist çekmek için alınan ekonomik, kültürel, teknik önlemlerin, yapılan çalışmaların tümü.*" şeklinde ifade edilmektedir (TDK, 2023).

Turizm kelimesinin kökenine bakıldığında Latince dönme hareketini tanımlayan "*tornus*" kelimesine dayandığı ve aynı zamanda İngilizcedeki "*tour*" ve "*touring*" kelimelerinin de bu kökenden türediğini görülmektedir (Hacıoğlu, 2013: 142). Tour, şehir ziyaretlerini, iş ve eğlenme amaçlı yapılan seyahatlerin hepsini belirten büyüklüktedir. Touring kelimesi de yalnızca keyif amacıyla eğitimsel ve kültürel kalitesine sahip seyahatleri kapsamaktadır (Ünüvar, 2009: 376).

Turizm kavramı, son zamanlarda dünya çapında son sürat genişleyerek daha da kayda değer bir bölüm haline gelmiştir. Turizm bu zaman için, ülkelerin ekonomik gelişmeleri ve kalite seviyeleri bakımından önemlidir. Ülkelerin ekonomik açıdan yükselmeleri üstünde doğrudan etkisi bulunması sebebiyle, sosyo-ekonomik anlamda büyük bir alana sahiptir. Ekolojik kapsamı da turizme dahil olmuştur. Böylelikle turizm ekonomi ve ekolojiyi birlikte hareket ettiren ve şekillendiren bir alana dönüşmüştür (Bulut, 2006).

Daha geniş açıdan bakıldığında ise turizm, insanların eğlenme, ticari, dinlenme veya mesleki amaçlar doğrultusunda yaşadıkları yerden farklı bir yere turistik amaçla giderek konaklamaları ve turizm faaliyetlerinden yararlanmasıdır. Burada belirtilmesi gereken en önemli nokta yapılan seyahatlerin fazla uzun olmaması ve seyahat edilen noktadan ikamet adresine dönülecek olmasıdır (Toskay, 1989: 22-23). Birtakım turizm tanımlamalarında zamanın etkisi belirtilirken bir yıldan az ve bir günden fazla olan yolculuklar turistik geziler olarak ifade edilmektedir. İnsanlar bir günden az yolculuk gerçekleştirdiklerinde turistik güdüleriyle davranışlar bile turist olarak değil günübirlikçi olarak ifade edilirler (Bahar ve Kozak, 2014: 29-30).

### **1.2.1. Gastronomi Turizmi**

Hall ve Sharples (2003:28-29) aracılığıyla geliştirilen gastronomi turizmi özellikleri şu şekildedir:

- Gastronomi kavramı bölgesel kültürün bir parçasıdır ve turistler faydalanmaktadır.
- Bölgesel kültürün ve kıymetini küresel çapta bilinmesini sağlayan dinamik bir düzenektir.
- Bölgesel, tarım ve ekonomiye dair ulaşılan unsurlar kalite seviyesini gösterir.
- Turizm uygulamalarının alışverişi konusunda rekabeti sağlayan bir öğedir.
- Opsiyonların ve tüketilme yollarının önceden ayarlanması kendine özgünlüğünü göstermektedir.

Ek olarak gastronomi turizmi öğesi en açılabilir şekilde insanların yeme içme faaliyetlerindeki tecrübelerini ifade eden bir kavramdır. Bu kavram ilk defa 1998 senesinde çıkmıştır. Lucy M. Long adlı bir araştırmacı sayesinde çeşitli kültürel

parçaları, yeme içme eylemleri kapsamında tetkik etmiştir ve genel bir konsept olan Gastronomi Turizmini literatüre eklenmesini sağlamıştır (Karim ve Chi, 2010: 532).

Gastronomi turizmi, gastronomi terimini oluşturan yöresel mutfak ve mutfak kültürlerinin öne çıkan özelliklerinin tanıtılmasına dayanmaktadır. Buna dayanarak kültürden ayrı düşünülmemeyen turizm ile kültürün aynası niteliğinde olan mutfak arasında kuvvetli bir birlikteliğin olduğunu ifade etmek gerekmektedir. Bu birlikteliği iki farklı açıdan incelemek mümkündür. Birincisi ana amacı gastronomi turizmi olmayan seyahatler gerçekleştirirken farklı yerel tatları keşfetmektir. İkincisi ise bir yere özel bir tadı deneyimlemek için gerçekleştirilen turistik seyahatlerdir. İlkinde temel motivasyon gastronomi turizmi değilken ikincisinde temel motivasyon gastronomi turizmidir (Zengin ve Işkın, 2017: 412).

Yiyecek ve içeceklerle doğrudan bağlantıya sahip yemek kültürü çeşitli bünyelerdeki kültürün birleşmesi ve etkileşimleri açısından bir araya getiren bir niteliktir. Bu açıdan bölgedeki turistlerin yemek tüketirken aynı şekilde bölgenin farklı çeşitlerinin görerek yeni tecrübeler yaşama fırsatı yakalarlar. Bu durum gastronomi turizmini turistler açısından alımlı olmasına sağlayan bir nitelik olarak gösterir (Demir, 2011: 51).

### **1.2.2. Gastronomi Turizminin Genel Özellikleri**

Gastronomi turizmi kendine özgü niteliklere sahiptir. Bu nitelikleri Yüncü (2010: 30) beş bölümde değerlendirmektedir. Gastronomi turizmi;

- Turistik bir çekicilik unsuru olan yerel kültürün önemli bir parçasıdır.
- Yerel bir bölgenin turizm hareketlerinin gelişmesine katkıda bulunan elzem bir unsurdur.
- Yerel düzeyde olan tarım ve ekonominin kalkınmasında önemli bir etkiye sahiptir.
- Rekabet ortamında pazarlama üzerinden avantaj yaratır.
- Diğer tüketilen turistik ürün ve hizmetlere benzer kendine özgü nitelikleri barındıran bir olgudur.

Uluslararası Mutfak Turizmine göre gastronomi turizmini diğer turizmlerden ayıran kendine has özellikler aşağıdaki gibi ifade edilmektedir;

- Popüler bir turizm çeşididir.
- Seyahat esnasında destinasyonlarda tüketilen yiyecek ve içeceklerin yerel mutfak kültürünü deneyimlemelerine ve yerel insanlar ile ilişki kurmalarına olanak tanımaktadır.
- Dönemsellik problemi yoktur. İstenilen zamanda ve koşulda gerçekleştirilebilmektedir.
- Zenginliği sayesinde insanın bütün duyularına dokunabilmektedir.
- Kültürün çeşitliliği sebebiyle kültür turistleri ve gastronomi turistleri arasında pozitif bağlar oluşturulabilmektedir.
- Yaşanması sayesinde deneyimlenerek tüketilir.
- Seyahat esnasında yaşa, cinsiyete, etnik kökene bağlı olan aidiyet yoktur.

Bu özellikler ışığında gastronomi turistlerinin kâşif olduğu ifade edilebilmektedir (Kivela ve Crotts 2006: 360).

### **1.2.3. Gastronomi Turizminin Amacı ve Önemi**

Gastronomi turizmiyle alakalı kuvvetli kanıtlara ve çeşitli mutfaklara sahip olan Türkiye, çoğu dünya ülkesi gözünden Ortadoğu lezzetlerinin bir kapısı konumundadır. Turistlere yalnızca Türkiye'ye gelerek Ortadoğu Mutfağına hâkim olabileceklerini ve bu fırsata sahip olabilecekleri ifade edilmelidir. Tanıtım eksikliğinin çözülmesi durumunda, gastronomi turizmi sektöründe oluşan gelirin diğer sektördeki gelirleri geçebileceği düşünülmektedir. Dünyada orta iklim kuşağında yer alan ve senede dört mevsimi yaşayan Türkiye, doğal ve bitkisel özelliklerinin yanı sıra tarihsel çekiciliği ile önemli bir ülkedir. Bu farklılıklarının arasına gastronomi unsuru eklenerek bütünleştirilebilirse, güçlü bir gelecek ve karlı bir yapı oluşacaktır. Gastronomi turizminde faydalanıp büyük gelir yaratan Akdeniz ülkelerinin strateji yapıları incelenmeli ve tanıtım stratejileri geliştirilmelidir (Dilsiz, 2010).

Gastronomi kültürel oluşumun bir ögesi pozisyonundadır; karakteristik özellikleri ise yeme içme ürünlerinin dönüştürerek ve tüketerek ortaya çıkartır. Başlangıç derecesinde ateş kullanmak ve pişirme faaliyeti insanlığa ait ortak bir mirastır; fakat bu proses kullanım farklılıklarını ortaya çıkararak gastronominin ana çalışma konusu oluşturmuştur. Bu tekniklerin yarattığı farklar bireysel olarak insanların keşfettiği

teknikler olup, bu alanı kendine has ve sübjektif bir hale dönüştürmektedir. Bu taraftan bakıldığında gastronomi güzel sanatların içerisinde kendisine yer aramaktadır çünkü yeme içme faaliyeti ile faaliyetin oluşum süreciyle kültürel ve sanatsal arka plan arasında önemli bir bağlantı bulunmaktadır. Bahsedilen bu çalışmada, mutfak unsuruna bilimsel ve sanatsal açıdan bakılmış ve kavram teknolojiyi de içinde bulundurarak, disiplinler arası bir veri olarak incelenmiştir (Kivela ve Crotts, 2009: 356).

#### **1.2.4. Gastronomi Turizminin Avantajları ve Katkıları**

Gastronomi turizmi, bir ülkenin kültürel niteliklerini ve mirasını muhafaza ederek bir ülkeye rekabet fırsatı yaratır (Çalışkan, 2013: 41). Dünya çapında pozitif bir birliktelik yaratır ve ekonomik ve sosyal yükseliş adına kayda değer bir alandır. Ek olarak şehirlerde ve kırsal bölgelerde uygulanma ve süre süresince turist çekme gücünü bulundurmaktadır (Ateş, 2014:15).

Gastronomi turizminin ülkesel ilerleyiş ve lokal işletmeler adına avantajları şu biçimde ifade edilmektedir (Hall, 2003);

- Üreticiler çeşitli esnekliği oluşturmasından dolayı bilinmeyen pazarları denemek ve satış temelinin geliştirilmesi daha uygulanabilir.
- Ürünleri verimleştirerek ortaya çıkan yeni ürünleri tecrübe etmek için fırsatlar oluşur.
- Ürünü seven insanların tecrübe ve beğenilerini diğer insanlara iletmesi sayesinde yeni insanlar elde edilir.
- Alıcı ile marka ürün birlikteliği oluşur ve bağ kuvvetlenir.
- Küçük üreticiler farklı pazarlara ürün sunma fırsatı yakalar.
- Alıcının seçimlerine ve alınan geri dönüşlere nazaran pazarlama fırsatları yakalanabilir.
- Ürünlerin direkt tüketiciye ulaştırılacağından dolayı aracılara verilen tutar oluşmaz.

Gastronomi turizminin avantajlarının yanında birtakım dezavantajları da bulunmaktadır. Bu dezavantajlar şu şekildedir (Hall ve Sharples, 2003);

- İstenilen satış maksadına çıkamama riski,

- Mevsimsel problemler,
- Ani fırsat tutarı,
- İdare ve maliyetlere saklanan dönemin artma eğilimde olması,
- Sermaye ihtiyacıdır.

Gastronomi turizminin etkisi ulusal, bölgesel ve yerel olarak değerlendirilmektedir (Öney, 2013: 158-188);

#### **Gastronomi turizminin ulusal etkileri:**

- Ulusal çapta oluşan gastronomi turizmi stratejilerinin açıklanmasına fırsat sağlar.
- Ulusal markaların yükselmesini sağlar.
- Ekonomik boşluğun düzeltilmesine etki eder.
- Devlet yardımı temin etmektedir.
- Genişleme şansı olan türlü pazar fırsatları yaratır.
- Pozitif ve kendine has bir satış noktası oluşturarak vergilerin yükselmesini sağlar.

#### **Gastronomi turizminin bölgesel etkileri:**

- Bölgesel turizm ve gastronomi stratejileri oluşturur.
- Bölge varlığını muhafaza ederek katkı sağlar.
- Bölgesel ürün geliştirme fırsatı sağlar.
- Kaliteli işgücü ile dış kaynağı savunarak, temel pazarlama prosesinde yeni ve çeşitli fırsatlar yakalar.
- Gastronomi ile turizmin birlikte tercih edilmesini sağlar.
- Bölgede bulunan yiyecek içecek şirketleri ile konaklama şirketlerinin tercih edilme oranının artmasını katkıda bulunur.

#### **Gastronomi turizminin yerel katkıları:**

- İşletmelere ve üreticilere doğrudan satım gücü yaratır.
- Üretici pazarları yaratılmasını ve büyümesine katkı sağlar.
- Müşteri bağını koruyarak katkı sağlar.

- Yiyecek ve içeceklerinin kıymetli hale gelmesini sağlar ve sürdürülebilirliğine katkıda bulunur.
- Tüketicisiyle üretici alışverişi karşılıklı gerçekleştirir.
- Yerel üreticiler sayesinde bir ağ oluşur.
- Kültürel çeşitliliğin net olduğu festivaller ya da etkinlikler düzenleyerek bölgeye katkı sağlar.
- Çiftlik gibi çeşitli alanlarda doğruca alım-satım alanı yaratır.

### 1.2.5. Gastro Turist

Gastro turistler, çeşitli kültürlerin yiyecek ve içeceklerini deneyen kişilerdir. Bunu yanında yiyecek içeceklerin tanıtımıyla ilgili malumatlı olan tecrübe etme fırsatı olan kişilerdir (Uyar ve Zengin, 2015: 361). Diğer bir şekilde, ender olan yemekleri deneyimlemek adına çeşitli ülkelere giden ve diğer ülkeler içinde yemek amacıyla yeterli vakti ve maddi gücü olan kişiler gastro turist olarak ifade edilmektedir (Hatipoğlu, 2010).

Gastro turistler ayrıca kültürel turist olarak ifade edilir. Yemek kültürünün dikkatini çeken tüm kısımları deneyimlemek isterler. Gastronomi turları sayesinde kendine has yemek tecrübeleri yaşarlar. Fransa'nın şarap yerlerindeki şarap turları, şarap deneme gösterimleri ve şarap evi gezintileri en iyi örnekler olarak gösterilebilir. (Çalışkan, 2013: 43).

Gastro turistler, herhangi bir yaş, cinsiyet ya da ırka ait kişiler değildir. Gastro turistler özellikle bir ülkenin geleneksel mutfağı ile kendine has yemekleri ile ilişki kurar. Ana sloganları yemek kültürü üzerine yoğun bilgi ve tecrübe edinmeleridir. Bu tecrübe yemeklerin ne zaman, nerede ve nasıl tüketiliği hakkındadır (Hatipoğlu, 2010: 6).

Wolf (2006), bir turistin gastro turist olabilmesi için gereken gezme isteğini ve tecrübelerini şu şekil ifade etmektedir (Öney, 2013; Üner, 2014);

- Önemli bir şefin özel yemek etkinliklerine dahil olmak ve sunulan yemekleri deneyimlemek,
- Yemek müsabakalarını izlemek,
- Türlü restoranlarda yemek yemek,

- Yerel restoranlarında yemek tecrübe etmek,
- Bir restoranın açılışına dahil olmak,
- Yiyecek ve içeceklerle alakalı fuar, festival vb. gastronomik faaliyetlere dahil olmak,
- Çiftlik, bahçe, pazar gibi yöresel ürünlerin bulunduğu alanlara seyahat etmektir.

### 1.2.6. Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi

Sürdürülebilir gastronomi, "*çevresel sürdürülebilirliği ve toplumu oluşturan fertlerin sağlığını en ideal seviyede koruyan eko-gıdaların tüketilmesi ile toplumun sosyal ve çevresel kalitesini geliştirip yükselten ve onu koruyan bir anlayış*" olarak tanımlanmaktadır. Eko-gıda hakkında insanlara aidiyet duygusunu hissettiren bu yaklaşım, turizm ile ele alındığında yalnızca yerel halkın değil, turistlerin de eko-gıda ile tanışmasına olanak sağlamaktadır. Bu yönden incelendiğinde; sürdürülebilir gastronomi aynı şekilde eko-gastronomi olarak da tanımlanmaktadır. Eko-turizm unsurunun tüm karakteristiğini yansıtan eko gastronomi de gıdanın çevreye duyarlılık içerisinde üretilmesini, hazırlanmasını ve tüketilmesi hakkında destekleyerek, çevresel hassasiyet içerisinde üretim, hazırlık ve tüketimi destekler bu şekilde toplumun zihinsel ve bedensel iyiliğini gerçekleştirmeye çalışır (Scarpato, 2002: 140).

Belirtilen yönlerden bakıldığında, sürdürülebilir gastronomi aşağıda bulunan konuları ifade etmektedir (Kurgun ve Özşeker, 2016: 54).

- Yerel yiyecek ve içeceklerin üretimi ve pazarlanması,
- Evde yemek yeme kültürünün devam ettirilmesi,
- Yemek pişirme yöntemlerinin gelecek nesillere aktarılması,
- Çocukların yeni lezzetleri keşfetmeleri için hislerinin geliştirilerek eğitilmeleri,
- Toplumsal farkındalığın aşılması,
- Gıda genişliğinin korunması,
- Lezzet alma hissinin geliştirilmesi,
- Kendine has gastronomi kültürünün yaşatılarak ve gelecek nesle yansıtılması.

Sürdürülebilir gastronomi yukarıda bahsedilen unsurları uygularken, gıda güvenliğini elzem halde tutar. Bölgenin tarımını geliştirir ve bölgenin doğal alanını korumayı hedefler. Ayrıca yerel halkın sosyal ve ekonomik açıdan kalkınmasına yardımcı olmaktadır. Sürdürülebilir gastronomi, turizm amacıyla seyahat isteği oluşması bakımından otantik, organik, yerel, insan sağlığına yararı dokunan, besin değeri artmış, çevreye uygun gıdalar üretmesini, hazırlığını ve sunulmasını öne almaktadır (Yurtseven, 2011).

Sürdürülebilir gastronomi turizm perspektifinde yenilenen talepler ve bu düzeyde yaşadığı değişimler ile, turizm isteğini şekillendirmekte ve etkilemektedir. Bu şekilde gastronomi gezileri artarak çiftlik pazarlarının niceliği giderek artmıştır. Konuyla alakalı kimi özgü restoranlar açılmış ve bu restoranlar özel menüler ile hazırlanmışlardır. Bu şartlarda gastronomi teması olan bazı festivallerin olması; yukarıda anlatılan durumlarla, hatırı sayılır ürün çeşitliliği vardır. Kimi turistik mekanlar da bu düşünce ve felsefeden faydalanarak pazar payını arttırmak için kendisini dönüştürme anlayışına gitmiştir. Bu şartlarda türlü alanlarda sayısız yiyecek-içecek işletmesi, servis ve gıda niteliğini arttırmaya çalıştığını ve özellikle menüde bulunan organik ve yerel yiyeceklere öncelik tanıdığı belirtilmiştir (Jaiswal vd., 2013: 9-10).

Yemek festivalleri, insanlara ve topluma yerel yiyecek ve içecekleri tanıtarak oldukça önemli bir fonksiyon oluşturmaktadır. Üzerinde konuşulan alana turist çekilmesi ve festival sürecinde misafirlerin o alanda konaklanması amaçlanır. Alanda yapılan harcamalar ile veri, yerel ekonomiye yardımcı olmaktadır. Yemek festivalleri (Aksoy ve Üner, 2015: 81):

- Yeni iş olanakları yaratması,
- Destinasyon algısının artırılması,
- Turizm sezonunun uzatılarak olumsuz sezon izlenimini azaltması,
- Yerel değerlere göz kulak olunmasının sağlanması,
- Yerel halk ile turistlerin etkileşime gelebilmeleri,
- Yerel gıdalara önem katarak sürdürülebilir gastronomi turizmini kıymetli bir parçası haline getirmektedir.

Gastronomik amaçlar ön plana alınarak açılan müzeler ise bu şartlarda ele alındığında, turistlerin ziyaret ettikleri yerlerde gastronomi gelenekleri, tarihini ve yöntemlerini anlamak kültürel mirasın sürekliliği için elzemdir ve o bölgeye kayda değer pay sunmaktadır (Aksoy ve Üner, 2015: 81).

### **Yerel Gıdalar**

Sürdürülebilir gastronomi turizmi bakımından yerel gıdalar en elzem faktörler arasında yer almaktadır. Yerel gıdalar, bununla birlikte dikkate değer cazip bir faktör olup turistlerin damak hislerine dokunan bir canlılık olarak destinasyonun seçilebilirliğini ve isim değerini yükseltmek adına sürdürülebilir gastronomi dayanağı olmuştur.

Yerel gıda noktasında literatürde iki yaklaşım bulunmaktadır. İlk yaklaşım; yerel gelişimi bilhassa desteklemesidir. Doğal çevrenin korunması için etkili bir şekilde rol almaktadır. Yerel çiftlik üretimini desteklemektedir. Bu bakış açısında yerel ürün, *"belirli bir bölge sınırları içinde üretilmiş olup yine orada işlenen ve o sınırlar içinde satışa sunulan gıdalar"* olarak ifade edilmektedir. İkinci yaklaşım ise daha verimsiz yerel gıda yaklaşımı olarak ifade edilmiştir ve bu yönden yerel ürünler; *"belirli özellik ve bölgesellik yapısı içinde bulunan, daha yoğun olarak diğer bölgelere ve ülkelere ihraç edilen, klasik dağıtım yoluyla dağıtılan ve büyük marketlerden satın alınabilir durumda olan katma değerli gıdalar"* olarak tanımlanmaktadır. (Morris ve Buller, 2003: 559; Sims, 2009: 324).

Sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından, yerel besinlerin turistleri belli bölgeleri getirmesi, kavram ve nitelik ölçülenmesinden, bilhassa belli alan sınırları içinde yapılan ve bu alanlarda satışı yapılan besinleri içerdiği görülmektedir. Tüketici ile üretici birleştiren yerel besinlerin tercih edilmeleri, birçok pozitif netice sağlamaktadır. Pozitif neticeler şöyle ifade edilebilir (Pratt, 2008: 289; Hall ve Wilson, 2009: 1-4):

- Besinlerin farklı bölgelere ulaşımı bakımından, yenilenemeyen enerji kaynaklarının kullanılabilirliği düşmektedir ve bu sayede türlü çevre kaynakları kirlilikler engellenebilmektedir.
- Besinlerin taşınması konusunda yaşanan ücretlendirmenin ortadan kalkmasıyla sağlıklı gıdalar, daha makul ücretlere alınabilecektir.

- Yerel üretimin desteklenmesi ve yerel üreticinin ekonomik refah sağlayarak işletmelerinin kar sağlaması, iş imkanlarının artması ve bölge ekonomisinin gelişmesi sağlanmaktadır.
- Küçük işletmelere karşı ilginin artması gerçekleşerek çiftlik pazarları hareketlenmektedir.
- Yerel besinlerin, birinci sınıf gıda niteliği yaratması, insan sağlığı ile gıda güvenliği dikkate alınarak yapılan besinlerin üretimini satın alınabilir hale getirir.
- Yerel besinler açısından pazarların ve müzelerin düzenlenmesi, festivaller ile türlü etkinlikler düzenlenerek bölgenin eğilimi artmaktadır. Neticede kültürel miras aşılabilir, toplumsal kimlikler benimsenebilir ve toplumsal hoşnutluk oluşturulabilir.

### **Otantik Gıdalar**

Otantik kavramı "gerçek", "özgün", "hakiki" ve "orijinal" anlamlarına gelmektedir. Çoğunlukla da kitle kültürü için kullanılmaktadır. Mutfakları ve besinleri bir araya getiren bir unsur olmakta ve besinlerin kendisine has bir bölgeye ait oluşunu ifade etmektedir. Otantik gıdalar, belirli bir yere ait bir yörenin, tarihsel sürecinin kalıcılığı ile toplumsal birikim neticesinde ortaya çıkmış ve yerel kültüre ayna tutan gıdalardır. Bu gıdalar; ait olma niteliğiyle insan, bölge, gıda ve bilgi arasında bir köprü görevi görür ve bu şekilde yerel kültürün kuvvetlenmesi sağlar (Pratt, 2008: 293-294).

Gıdaya bağlı bir biçem ve terim olması bakımından otantiklik; yerellik olma özelliğini ve geleneksel oluşunu sentezleyerek, gıdaların bir bölgeye has olması ve kültürü yansıtan bir niteliği olarak görülmektedir. Bu açıdan otantik gıdayı deneyimlemek turistler adına kayda değer bir ilham kaynağı olmuştur. Ayrıca gastronominin sürekliliğini ve turizmini harekete geçiren temel bir devingenlik olarak görülmektedir. Gastronomik hedefler ile yapılan turizm içerisinde insanların toplumsal tüketim bağlılıklarından bunalmış olmaları yatmakta ve çeşitlilik arayışı ile gündelik modern yaşamdan kaçınmak istemeleri bu hadiselerle itmektedir.

Gastronomi turizmine katılmak isteyen turistlerin, bölgeye has besinleri isteyerek, besinlerin pişirme becerilerini de öğrenerek; kazandıkları bu tecrübe ve bilgi ile o bölgeye ilişkin tarih, adet ve geleneklerle ilgili yaygın kültürü elde etmektedirler. Bu şekilde ait oldukları kültürün dışından çeşitli tatlarla özel tecrübeler yaşayarak, turizm

aracılığıyla kazandıkları sevinçleri en yüksek seviyeye getirirler. Beğenme hissini en yüksek seviyede yaşamak, güzel ve zevkli bir vakit geçirmek, oldukça kıymetli tecrübeler yaşamak adına benzersiz doğa gezileri deneyimlemek, çeşitli kültürleri öğrenmek ve belirli yerlere ait besinleri tadarak daha fazla ücret vermeye gönüllü olurlar (Sims, 2009: 324-326).

Yerel gıdalar kadar otantik gıdalar da bölgenin ekonomik açıdan gelişmesi için, sosyal ve natürel çevrenin; bilhassa da tarihsel bakımdan kültürel yapıyı korumak için önemli yardımlar sağlamaktadır. Bu yardımlar şu şekildedir (Kurgun ve Özşeker, 2016: 56):

- Turistler bakımından bölgenin cazibesinin artırılması
- Geçmişten günümüze gelen, gelenek ve görenekleri şekillendiren, bölgeye ait gıdaların ve pişirme becerilerinin korunmasının sağlanması
- Kültürel mirasın akıcılığı oluşturularak toplumsal ilginin artırılması
- Canlı ve çevre sağlığının korunması ve sürdürülebilirliğini oluşturulması

Bahsedilen unsurlar göz önüne alındığında; otantik gıdaların, toplulukları geliştirerek, ekonomik, çevresel ve sosyo-kültürel oluşumlarda toplumcu bir tavırla denklik yaratarak, sürdürülebilir gastronomi turizminin esasını yansıttığı görülmektedir.

### **Yerel ve Otantik Yemekler**

Yemekler, yiyecek-içecek içerik faktörleri ve imkanları itibariyle, kaynakları bakımından uluslararası, yerel ve ulusal olarak gruplandırılmaktadır. Yerel gıdaları, Kalenjuk ve diğerleri, *"Yerel ve otantik gıda maddeleriyle evlerde hazırlanan veya bir restoran veya bir şehrin özelliği olan yemekler"* olarak ifade etmektedirler (Kalenjuk ve diğerleri, 2015: 29).

Yöresel yemekler bölgeyi tarihsel proses içerisinde geliştirerek, nesilden nesle sürdürülmesine ve bölgeye has besinlerin kullanım usulü ile oluşturulmuşlardır.

Bundan ayrı düşünüldüğünde, oldukça eski dönemlerde ülkelerin fethedilmesiyle topraklarda bulunan yemek medeniyetinin, fetheden ülkeye geçmesi ve kendilerine özgü ürünlerle birleştirilerek, çeşitli yemeklerin meydana getirildiği ve zaman ile benimsendiği görülmektedir. Örnek olarak çeşitli bölgelere has börek, peynir ve güveç gibi yiyecek ve içecekler verilebilir. Bazı yazarlar, tüketicilerin her çeşit ürünü isteyebileceğini göz önüne alarak, yiyecek içecek işletmelerinin denk şekilde, her bir

yemeğin olması gerektiğini öne sürerler. Fakat gezi motivasyonu bakımından yiyecek ve içecekler mevzubahis olduğunda misafirlerin ilk olarak yerel yemekleri ikinci olarak ulusal yemekleri seçtikleri görülmektedir (Kalenjuk vd., 2015: 29).

### **Organik Gıdalar**

Konveksiyonel tarım çalışmalarında uygulanan sentetik gübre ve kimyasalların insan sağlığı ve çevreye negatif etkilerinin oluşmasıyla kazanılan bilinçlilik sayesinde sayısız ülke, sürdürülebilir kalkınma bakımından, organik tarım çalışmalarına odaklanarak, konuya dikkat çekmeye çalışmışlardır. 1972 senesinde ortaya çıkan IFOAM (Uluslararası Organik Tarım Hareketleri Federasyonu) sayesinde bazı ölçüler belirlenmiştir. Buna ek olarak organik tarımın faaliyetlerinin öğretilmesi ve yayılması adına asgari düzeydeki üreticilere dek hizmet verilmektedir. Bu açıdan saptanmış ölçütlere uygun olarak organik tarım, *"İnsan sağlığına zararlı kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik gübrelerin kullanılmadığı, çevreyi kirletmeyen, doğaya zarar vermeyen, hijyenik konulara dikkat eden, tarım işçilerinin sağlığını ve güvenliğini dikkate alan sürdürülebilir tarımsal üretimi"* olarak ifade edilmektedir (Organik Ürün Üreticileri ve Sanayicileri Derneği, 2016).

Ekolojik ve biyolojik olarak tanımlanan organik gıdalar için *"Yetiştirilmesi ve işlenmesi konusunda genetik mühendisliğin, yapay ve benzeri gübrelerin, böcek ilaçlarının, yabancı ot ve mantar öldürücü ilaçların, büyüme düzenleyicilerinin, hormonların, antibiyotiklerin, koruyucuların, renklendiricilerin, katkı maddelerinin, kimyasal kaplama ve parlatici maddelerin ve kimyasal ambalaj malzemelerinin kullanılmadığı gıda maddeleridir"* cümlesi kabul görmektedir (Kırgız, 2014: 1).

Günümüzde organik gıda ve tarım giderek artan bir trend haline gelmiştir. Turistler bu şartlarda ürün ve hizmet bakımından isteklerinde farklılıklar oluşmuştur. Bu farklılıklar ile turistler; daha sağlıklı, ortama dost ve bahsedilen konulara hassas bir şekilde hizmetleri seçen, organik özellikte gıdaları seçmeye özen göstermektedir. Bu bakımdan organik gıdalar; ortamı, insan ve hayvan sağlığını, üstelik yerel ekonomiyi hareketlendirerek ve toplumsal eşitlik kriterlerini uygulamaya yönelik olmalarıyla gastronomi turizmi adına belirleyici faktör ve kuvvetli bir dinamiktir (Ahmadova ve Akova, 2016: 16-17).

Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında yöresel yiyecekler önemli yer tutmaktadır. Dolayısıyla yöreye has ve farklı değerler olarak göçmen mutfak kültürünün incelenmesinin ve gastronomi turizmi kapsamında yöre ekonomisine katkıları çerçevesinde eldeki olanakların araştırılmasının faydalı olacağı değerlendirilmektedir.



## **İKİNCİ BÖLÜM: GÖÇMEN MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YÖRESEL YİYECEKLER KAPSAMINDA SİLİVRİ**

### **2.1. Göç Olgusu ve Tanımlar**

Toplumsal bünye çerçevesinde yer alan unsurlardan birisi de toplumlar arası bir hareketliliktir. Toplumsal hareketlilik, insan veya insanların gruplar arası ya da gruplar içinde bir yerden diğerine gidişini veya hayat şartlarının değişmesi olarak ifade edilmektedir. Toplumsal hareketlilik de göçlerle belirtilmektedir. Göç hareketleri, toplumların bir bütünüdür ve toplumsal bir hakikattir. Göç alan ve göç veren yerlerin tüm toplumsal bünyesini kuvvetle etkilemekte ve değişimlere sebep olmaktadır (Adıgüzel, 2016: 2).

Göç kavramı, çeşitli bilim dallarında (ekonomi, psikoloji, politika, antropoloji, demografi) sık sık çalışılan bir alan olması ve çeşitli yönleriyle bilinmektedir. Makro çalışma alanlarında bulunması ise göç kavramını uluslararası yaklaşım anlayışından çok yerel yaklaşım çalışmaları ile incelenmesi gerektiğini göstermektedir (Yalçın, 2004: 3). Sosyal bilimler açısından göç olgusu, geri gelmemek ya da uzun bir zaman sonra geri gelmek için yapılan, kişisel veya toplu halde gerçekleştirilen uzak ve yakın aralıklı fiziksel değişiklikleri, nedenleri ve neticeleri yönünde kayda değer bir inceleme konusudur. Bununla birlikte göç, meydana getirdiği ekonomik, siyasal ve kültürel neticelerle sosyolojiden iktisata, coğrafyadan psikolojiye dek çeşitli akademik ve bilimsel incelemenin ortak kesişme alanı haline gelmiştir (Şahinbaş, 2007: 47).

Göç kavramının farklı disiplinler tarafından çeşitli tanımları yapılmıştır. Bu tanımlardan bazıları şöyledir;

Mülkiyetinin olmadığı veya sahip olduğu mülkiyet şartlarından daha iyi imkanlara erişmek için ayrılabilen insanların tutumuna göç denmektedir. Bu nedenle göç ait olduğu kültürel çevreden, içerisinde bulunduğu toplumsal durumlardan da kopuşu göstermektedir (Göker, 2015: 25).

Göç kavramının farklı disiplinler tarafından çeşitli tanımları yapılmıştır. Bu tanımlardan bazıları şöyledir; Göç insanların, ekiplerin simgesel veya politik sınırları aşan, yeni

yerleşim alanlarına ve toplumlara doğru temelli devinimi göstermektedir (Marshall, 2005:685).

Bu tanımlamaya ek olarak Yalçın'a (2004: 13) göre göç; ekonomik, politik, bireysel sebeplerle, bir alandan diğer bir alana yapılan kısa, orta ya da uzun süreli dönüş ya da daimî yerleşim amacı olan coğrafik, toplumsal ve kültürel bir değişim faaliyetidir.

## **2.2. Mübadele, Mübadil ve Muhacir Kavramları**

İki veya daha çok milletin, savaşlardan sonra birbirleri ile imzaladıkları, zaman darlığı, hukuki bünye, taşınmaz mallar, göç yapılacakken planlanan yöntem ve araçlar gibi çok sayıda ögenin belirli kurallar içerisinde oluşturulduğu ve bu prosesin uluslararası komisyonlar tarafından incelendiği, göçü gerçekleştirecek toplulukların din, lisan ve soy gibi niteliklerinin önceden sınırlandırıldığı, gidecekleri alanlardaki gereksinimlerin oluşturulması için kanunlarla sürdürüldüğü planlı bir yol içerisinde uygulanan mecburi gerçekleşen nüfus hareketliliği için "mübadele" kelimesi ifade edilmektedir (Sepetçioğlu, 2014: 54).

Arapça'daki "bedel" kelimesinden türeyen mübadele kavramı, Osmanlıca-Türkçe sözlüklerde "*değiş tokuş, bir şeyin başka bir şeyle değiştirilmesi*" olarak ifade edilmiştir. Hukuk ve Sosyal Bilimler Sözlüğü'nde ise "*bir şeyin diğer bir şeye değiştirilmesi olarak açıklanmıştır*" (Altay, 1983: 314).

Mübadil kavramı Türk Dil Kurumu'na göre "*Başkasının yerine getirilmiş, mübadele edilmiş*" olarak ifade edilmiştir (TDK, 2023). Mübadele yalnızca Türkçede kullanılması sebebiyle, uluslararası göç literatüründe çok fazla yer alamamıştır. Akademik referanslarda mübadil yerine çoğunlukla mülteci ifadesi kullanılmaktadır. Mübadil kelimesi yerine genellikle daha genel bir göçmen ifadesi anlamına gelen "emigrant" veya "immigrant" ya da mülteci anlamına gelen "refugee" kelimelerinin kullanıldığı görülmektedir fakat bu kelimelerin mecburi mübadele göçmenlerini ifade etmede yeterli olmayacağı düşünülmektedir (Sepetçioğlu, 2014: 63).

Osmanlı Devleti'nin son senelerinden beri Balkan ülkelerinden mecburi göç edip Anadolu'ya gelen insanlara ise "muhacir" denilmektedir. Arapçadan Türkçeye "*Mekke'den Medine'ye göç eden*" manasına gelen bir sözcükten geçtiği söylenmektedir. Trakya bölgesinde "macır" olarak ifade edilen bu kelime, 1930'lu senelerden 93 Harbine

dek Yunanistan, Bulgaristan, Arnavutluk ve Yugoslavya gibi ülkelerden kendi talepleri ve fırsatları ile gelmiş göçmenler adına söylenmektedir (TDK, 2023).

Göçmenler geldikleri coğrafyanın kültürünü de beslenme kültürleriyle birlikte taşırlar. Yeni gittikleri yörelere uyum sağlamakla birlikte her iki kültürü de bir arada yaşamak durumunda kalırlar.

### **2.3. Kavramsal Olarak Kültür**

Kültür kelimesi Latince "ekip biçmek" anlamına gelen "colore" fiilinden gelmektedir. 17. yüzyıla dek Fransa'da bu anlamda kullanılmasına karşın 19. yüzyılın bitimine doğru antropologlar, yabancı olmayan ufak, yalın ve barışsever toplulukları "kültür" olarak ifade etmişlerdir (Güvenç, 1999: 96).

İnsan anne karnından başlayarak çocukluk dönemi süresince durmayan bir öğrenme döneminde gelişmektedir. Bu çocuğa içinde bulunduğu çevreyi ve eğitildiği toplumun yaşam şekillerini görmesini sağlar. Topluların çeşitli davranış şekilleri kültürlerini meydana getirmektedir. Her toplum kendine ait kültüre sahiptir ve diğer toplulukların kültürlerinden ayrıdır (İlbars, 1985: 55).

Kültür; bilgiyi, sanatı, gelenek ve görenekler vb. içine aldığı gibi insanın toplumda ürettiği beceri ve alışkanlıkları dahil eder (Erkal, 1997: 127). Malinowski'de "kültürün bir toplumun mazisinden devraldığı sanat, bilim, düşünceler ve değerler" bütünü olduğunu ifade etmektedir (Kantarcıoğlu, 1990: 3).

Kültürün sürdürülmesi de nesilden nesile aktarma ile sağlanabilir. Nesilden nesile kültürü ulaştırın unsurlardan birisi de "dil'dir." Dil, bulundurduğu kültürel değerlerini yeni nesillere ileten en önemli unsur olarak görülmektedir. Dil ve kültür ayrılmaz iki unsurdur. Kültür dilde yaşar, büyür ve olgunlaşır (Güvenç, 1995:45). Kültürü somut hale getiren ve nesillere aktaran dil yardımıyla ulusal bir bilinç kurulmakta ve dil sayesinde sürdürülmektedir (Aşkın, 2014: 36-37).

Toplum, resmi ve resmi olmayan şekillerde öğrenilen, nesilden nesile iletilen kültürel değerlere sahiptir. Bu kapsamda kültürel değerler dörde ayrılmaktadır (Başaran, 1987: 53-55):

- Öz Değerler: Toplumun çoğunluğu içinde önemli görülen ve kültürün çekirdeğini meydana getiren kuvvetli, esas değerlerdir.
- Özel Değerler: İnsanların yaşadıkları bölgeden, yaptıkları işe, merak ettiği ilgilere göre kayda değer bulduğu ve yarattığı değerlerdir.
- Seçimlik Değerler: Toplum tarafından yapılması beklenen, istenilen bir zamanda ve bölgede yapılabilen değerlerdir.
- Geçici Değerler: Belli bir dönem yalnızca belirli bir kesimin faydalandığı değerlerdir. Moda değerler olarak diğer toplumlardan gelebilir veya toplum tarafından oluşturulabilir.

## **2.4. Balkan Göçleri**

### **2.4.1. Yunanistan'dan Türkiye'ye Yapılan Göçler**

Yunanistan, Doğusunda Türkiye, Kuzeyinde Makedonya ve Bulgaristan, Kuzeybatısında ise Arnavutluk'la komşu olan bir ülkedir. Başkenti Atina olan Yunanistan, Temmuz 2017 verilerine göre yaklaşık 10.768.477 nüfusu vardır. Yunanistan'da resmi dil Yunanca (%99), diğer diller ise (%1) İngilizce ve Fransızcadır. 2015 verilerine göre %81-90 Rum Ortodoks'tur. 2001 nüfus sayımına bakıldığında etnik bünyenin %93 Yunan, %7 diğer yabancı insanlardan oluştuğu görülmektedir (www.cia.gov, 2023).

Balkan bölgesinde, 1789 Fransız İhtilali sonrası meydana gelen Milliyetçilik akımları sebebiyle etkilenen azınlıkların, başkaldırıları ve özerk faaliyetlerle birer millet olma maksadına girmeleri neticesinde tamamı ulus devleti haline gelmiştir. Yeni oluşan ulus devletler, toprak egemenliğini korumak, ülke nüfus bünyesini homojenleştirmek adına ilk olarak kendi bölgelerindeki Müslüman Türkler üzerinde baskı oluşturarak göçe mecbur etmişlerdir (Arı, 2012: 15).

1826'da Yunanistan'ın 1923'te ise Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulması evrelerinde her iki ülkenin aralarındaki rekabet, gerilim ve "öteki" tanımlamaları, "ulus devlet" kimliklerini meydana getirmesinde kayda değer bir etki göstermiştir (Hirschon, 2005: 34). Benzer bünyeye ait bir devlet meydana getirmek isteyen Türkiye Cumhuriyeti Devleti ve Yunanistan bunun için hamle gerçekleştirerek, Lozan Antlaşması ile ortaya çıkan azınlık problemlerini ele almışlardır. Osmanlı Devleti'nin son dönemlerinde

oluşan azınlık sorununu tekrar yaşanmaması adına Lozan'da mübadele anlaşması yapılmıştır (Erdal, 2006: 136).

Mübadillerin getirildikleri bölgeler, örf ve adetleri, giyim tarzları, müzik, dil, dans, din ve yemek kültürü gibi çeşitli faktörler kültürel mirası sürdürülebilmek açısından oldukça önemlidir. Getirildikleri bölgelerde yaşadıkları sosyal, ekonomik, kültürel sorunlar mübadillerin geldikleri bölgelere alışma konusunda pozitif ve negatif etkileri de meydana getirmiştir (Goularas, 2012: 134).

Mübadillerin göç ile oluşan toplumsal, kültürel, doğal yaşam alanlarından ayrılmaları gibi unsurlardan dolayı miraslarını Türkiye'de tekrar kazanmak, kurmak ve sürdürmek için oldukça mücadele etmeleri gerekmiştir (Arı, 2012: 166). Tüm bu mücadeleleri, kültürel ayrımları nedeniyle mübadiller yerli insanlara uzak kalmış ve beraberinde uyum problemleri oluşmuştur. Yerel halk örf ve adetleri, yeme içme gereksinimleri, giyim tarzları, müzik gibi çeşitli konularda mübadillerden ayrıldıklarını düşünmüşlerdir. Mübadiller kimi zaman farklı davranış kalıpları yüzünden küçümsenmiş ve dışlanmışlardır. Buradan da çıkarılacağı gibi mübadiller ile yerli halk içinde zor bir adaptasyon dönemi yaşanmıştır. Her iki kısım da adaptasyon dönemine maruz kalmış ve farklılıklar oluşmuştur. Birbirlerine kültürel açıdan tesir etmişlerdir (Karacaer, 2006:80).

Türkçe dışında ayrı bir dili tercih eden mübadiller genellikle kendi ana dillerini konuşan kişilerle iletişim kurmayı seçmişlerdir. Dil sadece bir iletişim unsuru olması ile değil her şeyden önce benliklerimizin üstüne oluşturulan kültürel bir araçtır (Chambers, 2014: 37). Buna ek olarak bazı kahvehanelerde hala muhacir ile yerli ayrımı yaşanmaktadır. Bu ayrım çok net olmasa da kimi kahvehaneler sadece muhacirler aracılığıyla kimileri de yerli halk açısından tercih edilmektedir (İşlek, 2013: 65).

Mübadiller ile yerli halkın oluşturduğu kültürde ilk dönemlerde mübadiller önce yaşadıkları bölgelerin yaşayış şekillerini devam ettirirken yerli halkın kültürü ile etkileşime girdikçe yavaş yavaş kendi kültürlerdeki bazı kolları bırakmaya ve bazılarının ise değişmesiyle yeni bir hale dönüştürmüşlerdir. Aynı zamanda bu süreci yerli halkta yaşamıştır. Bu şekilde iki ayrı kültürün bir araya gelmesiyle yeni bir birleşim meydana gelmiştir (Arı, 2012: 168-169).

#### **2.4.2. Bulgaristan'dan Türkiye'ye Yapılan Göçler**

Bulgaristan, Kuzey'de Romanya, Güneydoğu'sunda Türkiye ile komşudur. Başkenti Sofya ve resmi dili Bulgarcadır. Temmuz 2017 verilerine göre yaklaşık 7.101.510 kişi barınmaktadır. Bulgaristan'da 2011 verilerine göre %76.9 Bulgar, %8 Türk, %4.4 Roman, diğer %0.7 (Rus, Ermeni ve Vlack), %10 bilinmeyen oluşturmaktadır. Bulgaristan'ın %59.4 Doğu Ortadoks, %7.8 Müslüman, %1.7 diğer dinler, %3.7 hiçbiri, %27.4 belirtilmemiş oluşturmaktadır (www.cia.gov.tr, 2023).

Bulgaristan ile Sovyetler arasındaki bağ Bulgaristan'ın 2.Dünya Savaşı içinde Almanya ile beraber olmasıyla başlamıştır. 2.Dünya Savaşı ile Sovyetler işgali ile faşist düzen yok olmuş yerine Komünist düzen gelmiştir. Başa gelen Bulgaristan Komünist Partisine göre, sosyalist bir devletin en önemli problemi azınlıklardır. Bu sebeple Bulgaristan'da bulunan Türkler sosyalizm içinde handicap içermektedir. Komünist düzen asimilasyonu süratlendirmek ve bitirmek için Türk popülasyonunun azaltılması faaliyetleri uygulamaya geçirip, Türkler türlü yollara biktırmayı düşünmekteydiler (www.neoldu.com, 2023).

Oluşan tüm handikaplara ve engellemelerden pes eden Türkler, 1950-51 senelerinde Türkiye'ye gelmek mecburiyetinde kalmıştır. Türklerin genellikle bulunduğu alanlarda ekonomik refah seviyesinin azaltılması, okulların bir araya getirilerek Türk çocuklarının Komünist felsefeyle büyütülmesi, dini hayatın engellemesi gibi faaliyetler işe yaramayınca, 1970 senesinde belirlenen hüküm ve sonraki faaliyetler, Bulgaristan Türklerine 1984 senesinden sonra yapılan güçlü asimilasyon siyasetinin başlangıcı olarak ifade edilmektedir (Yılmaz, 2008: 42).

Bulgaristan Türkleri Türkiye'ye zorla göç ettirildiklerinde Türk insanı tarafından oldukça samimi bir karşılama görmüşlerdir. Göçmenler soydaş olarak benimsenmiştir. Türkiye Cumhuriyeti Türkiye'ye gelen göçmenlerin hepsini, Türk vatandaşı olarak kabul etmiş ve Türk pasaportu çıkarmak için kanun nazarında kararname çıkarmıştır. Bulgaristan Türkleri Bulgaristan'ın yürüttüğü asimilasyonlara karşın saflığını kaybetmemek adına büyük mücadeleler vermişler ve saflıklarını muhafaza etmeye çalışmışlardır. Bu da onların kültürel ahenk süreçlerine yardımcı olmuştur. Bununla birlikte mübadillerin doğdukları yerleri bırakmanın oluşturduğu güçlük ile göç etme

nedeninin yanında göçmenler ayrı seviyelerde uyum problemine maruz kalmışlardır (Ünal, 2008:122).

Göçün en önemli katmanlarında birisi de göç yapılan toplumla bütünleşme ve anlaşma durumudur. Toplumsal kapsamda bütünleşme olarak isimlendirilen öge, çevresi ile belirli limitlere sahip bir toplumsal yöntem içerisinde bulunan istikrarlı ve iş birliğine esaslı ilişkilerdir (Şirin, 1989: 401). Göç ile oluşan barınma probleminden sonra, diğer büyük problem "dil" olarak ifade edilebilir. Kültürün çekirdeğinde bulunan öğelerden birisi olan dilin yardımıyla toplumun kültürü bilinir, iletişim yöntemleri benimsenir, insanların kültürel yapıları ve imgesel anlamları gelecek nesillere iletilir. Göçmenlerin kullandıkları dilin Türkçe olmasının yanı sıra o dilin içerisinde Bulgarca kelimeler de bulunmaktaydı. Bu sebeple Türkiye'ye geldiklerinden yerli halkla iletişim kurmakta ve kendilerini açıklamakta zorlanmışlardır. Bu da aralarındaki uyumsuzluğa sebep olmuştur (Salı ve Mehmet, 2014).

Bu çerçevede özellikle Bulgaristan Türklerinin buldukları alanlardaki kadınların da çalışma hayatında olması yerli halk tarafından oldukça şaşırtıcı gelmiştir. Çünkü o yıllarda çalışan Türk kadını sayısı yüksek değildir. Göçmen kadınların iş hayatında çalışmaları buldukları bölgelerde sosyal bir farklılık yaratmış, kadınların özgüvenlerini daha da yükselen bireyler olmuşlardır. Bu şekilde göçmenler yerli kadınlara esin kaynağı olmuşlardır (Şirin, 1989: 367).

## **2.5. Yöresel Mutfak ve Yöresel Yemek Kavramı**

Yöresel mutfak, kendine has bir bölgeye ait yiyecek ve içeceklerin lokal nitelikleri buldurması ve belirli bir yere ilişkin olduğunu ifade etmek adına kullanılan bir konsepttir. Yöresel mutfak konseptine dahil yiyecek ve içeceklerin yanı sıra bölgeye ait pişirme yöntemleri, kullanılan malzemeler, örf ve adetler gibi çok sayıda unsur bulunur. Bu unsurların en kayda değerlerinden birisi yöresel yemeklerdir (Şengül ve Türkay, 2017).

Yöresel yemek, dinsel ya da ulusal tesirler içerisinde ortaya çıkmış toplumsal ve kültürel öğelere sahip bölgeye has yemekler olarak ifade edilebilir. Bu yemekler yöresel pişirme metotlarından ve malzemelerden oluşmakta ve bölge insanının beslenme alışkanlıklarını gözler önüne sermektedir (Şengül,2017: 228). Yöresel mutfak kültürü,

uluslararası yelpazeye sahip ve bir topluluğun kültürünü, hayatını ve tarihini aktaran soyut bir kültürel unsur olarak görülmektedir (Çağlı, 2012:40). Bölgenin en kıymetli çekim alanlarından biri olarak gösterilen yöresel mutfak, bölgenin soyut bir aynası olarak ifade edilmekte ve ürünü deneyimleyen turistlere özgün bir kültürel fırsat sağlamaktadır (Güneş vd., 2008).

Yöresel mutfağın en mühim öğelerinden birisi halk kültürüdür. Mutfağın esasını, lokal coğrafyanın oluşturduğu doğal yiyecekler sağlamaktadır. Mutfaktaki lokal niteliklere has pratikler, kayda değer gereksinimlerin esasına dayanan beslenme gereksinimlerini doğal yöntem ile hazır hale getirecek şekilde oluşturulur. Yöresel mutfağın girdisi hesaplanırken; bölgenin iklim unsuruna bağlı hayvancılığa yatkınlığının yanı sıra bölgede büyüyen ürünler ve avlanma fırsatlarının oluşumu da kayda değer bir unsurdur. Yörede yaşayan insanların dini görüşleri ve kimlikleri; yemek reçetelerinin, pişirme yöntemlerinin ve yiyecek tedarik yollarının tespit edilmesini sağlamaktadır (Gürsoy, 2013: 12).

Yöresel mutfağın meydana gelmesini güçlü bir yolla sağlayan birtakım unsurlar bulunmaktadır. Bunlar şu biçimde gösterilebilir (Şengül ve Türkay, 2015);

- Tarihsel mazi,
- Coğrafi unsurlar,
- Ulusal tesirler,
- Dini tesirler,
- Örf ve adetler,
- Beslenme faaliyetleri,
- Bölgesel yiyecek ve içecekler,
- Mevsimsel şartlardır.

Yöresel mutfak konsepti; yemek, ekonomi, kültür, pazarlama, sürdürülebilirlik ve turizm gibi konuları kapsamakta ve bu disiplinlere göre çözümlenmektedir. Bu vaziyet, yöresel mutfağın çok çeşitli bünyesini meydana getirmekle kalmayıp, aynı şekilde toplum hayatına ait değeri de göstermektedir (Şengül ve Türkay, 2017).

Gastronomi turizmi alanı içerisinde kayda değer bir izi olan yöresel yiyecek ve içecekler hem gastronomi hem de diğer turizm çeşitleri arasında çok sayıda turist dikkatini

çekmekte ve seçimlerini etkilemektedir. Bu seçimlerin yerel insan ve ekonomi üstünde tesiri tüm bölge adına kıymetli bir unsur olmaktadır. Yöresel mutfak kavramı gün geçtikçe önemiyet oluşturmakta ve teknolojinin gelişmesi neticesinde turistler yöresel mutfağa hızlı bir şekilde ulaşabilmekte, bölgeye ulaşmak isteyen insanların ilgisini çekmektedir (Şengül ve Türkay, 2016: 65; Boyne vd., 2003).

## **2.6. Yerel Yiyecek ve İçeceklerin Özellikleri**

Her milletin uygarlık düzeyini gösteren yadsınamaz özelliklerden birisi yiyecek içecek kültürleridir (Mehmet, 1992:53). Yiyecek ve içecekler kültürel, ekolojik, ekonomik, coğrafi ve tarihsel prosese göre biçimlenmektedir. Yerel yiyecek ve içecekler anlatıldığında yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, muhafaza edilmesi; bu süreç için gereken malzemeler ve yöntemlerle yemek kuralları ve mutfak çerçevesinde büyüyen tüm faaliyetler bilinmelidir (Kesici, 2012: 34). Yerel yiyecek ve içecekler yegâne özelliklere sahiptir. En göze çarpan özellikleri aşağıdadır (Güler, 2007; Kesici, 2012);

- Yerel yiyecek ve içecekler tarımsal ve hayvansal ürünlerden oluşur.
- Yerel yiyecek ve içecekler insanların buldukları bölgelere göre farklılaşmaktadır.
- Yerel yiyecek ve içecekler ait oldukları bölgelerin topraklarına göre biçimlenir.
- Yerel yiyecek ve içecek halkın beslenme gereksinimlerine göre biçimlenir.
- Yerel yiyecek ve içecekler kendine has oldukları yerlerin iklim bölgesinde oluşan bitkilerle ilişkiye girer.
- Yerel yiyecek ve içecekler tarihi süreç içinde toplumsal yapıya göre şekillenir.
- Yerel yiyecek ve içecekler ülkelerin politik ve ticari etkileşim halinde oldukları toplulukların kültürlerine göre değişime biçimlenirler.
- Yerel yiyecek ve içecekler hususi günler ve kutlamalara göre şekillenirler.
- Yerel yiyecek ve içecekler örf ve adetlerden etkilenir.
- Yerel yiyecek ve içecekler yöre insanının konar-göçerlik gibi hayat biçimlerine uyum sağlar.

- Yerel yiyecekler bölgeye ait damak lezzetine göre biçimlenir.
- Yiyecek ve içeceklerine ait parçaların bazıları ya da tamamı çeşitli yerlerden temin edilse de üretim prosesi bölgeye has ve yöresel bir niteliğe aittir.
- Yerel yiyecek ve içecekler genellikle spesifik bir kültürle bağdaşmıştır.
- Yerel yiyecek ve içecekler düğün, ölüm, festival gibi kültürel öğeler ve alışkanlıklarla biçimlenir.
- Yerel yiyecek ve içeceklerin kendine has geleneksel bir pişirme yöntemleri vardır.
- Yerel yiyecek ve içecekler adına faydalanılan ürünler; pişirme teknikleri, örf-adet ve kültürel açılarından çeşitlilik yaratır.
- Yerel yiyecek ve içecek sunulurken geleneklerden beslenen malzemeler genelde coğrafi bir yere aittir ve çoğunlukla buldukları yerin coğrafi ünü ile isimlendirilirler.
- Yerel yiyecek ve içecekler bölgeye ait baharatlar ile çeşitlendirilir.
- Yerel yiyecek ve içecekleri senelerce kuşaktan kuşağa ilerleyerek bölgenin yeme içme kültürünü biçimlendirir.

## 2.7. Yöresel Yiyecek ile Gastronomi Turizmi İlişkisi

Yöresel mutfığa olan alaka sebebiyle kıymeti her geçen gün artmaktadır. Bu sebeple değerli turizm etkinliklerinden biri ve bir turizm ürününe dönüşmüştür. Yöresel yiyecek ve içecekleri pazarlama unsuru olarak oluşturacak ve marka kıymetinin arttıracak öğelerden biri de destinasyonlardır. Yöresel yiyecek ve içecekler, turizm alanında "gastronomi turizmi" oluşmasında önemli bir etki gösterecektir (Çelik, 2017: 21).

Yemek, kültür ve mutfak kavramları insanları etkileşime sokar ve bu alanda oluşturulan reklamlarda, uluslararası ya da ulusal lansmanda kayda değer bir konuma sahiptir. Yemek, insanların boş vakitlerinde bir etkinlik yaratmasını sağlamıştır. Yemeklerin bölge kültürü ile bir araya gelmesi ve turistlerin ilgisini çekmesi sebebiyle hem ülkenin hem de ülke dışının hareketlenmesinde öncülük etmiştir (Belpınar, 2014: 17-18).

İnsanların turizm düşüncesine olan merakı ve turistlerin gereksinimleri süratle değişmektedir. Bilhassa son dönemlerde alternatif turizm çeşitlerinden gastronomi turizmine olan alaka özen ön plandadır. Bunun sebebi, gastronomi turizminin her

mevsim uygulanması ve turizmin bölge dağılımının istikrarının bir ögesi olması ve türlü orijinal faaliyetler sebebiyle çoğu turizm çeşidine dahil olabilen bir turizm türü olmasıdır (Kesici, 2012: 34). Destinasyon içinde yöresel yiyecek ve içeceklerin olması ya da yalnız yörede oluşan ürünlerin yemeklerinin tadılması ve üretim prosesinin incelenmesi gibi unsurlar turistleri o bölgeye gitmeye ikna ettiği görülmektedir (Gökdeniz vd., 2015: 4). Yöresel yiyecek ve içecekler de destinasyon ilgisini yükseltebilecek kültürel bir lansman olarak ifade edilebilir. Yöresel mutfakın yaşatılmasını, geleneksel mutfak yöntemlerinin bir sonraki kişilere aktarılmasına ve öğretilmesi için emek sağlamıştır. Dünyadaki çoğu yerde yöresel yiyecek ve içecekler destinasyon imgesini biçimlendirmekte öncülük etmiştir (Okumuş vd., 2007).

Bir destinasyona fırsat oluşturacak unsurlardan birisi de yöresel yiyecek ve içeceklerdir. Yöresel pazarlar, yöresel peynir üreticileri, yemek şenlikleri, zeytinyağı üreticileri, mantar yetiştirme gibi örnekler turistler için ilgi çekmektedir. Yukarıda verilen örnekler fazla sayıda olduğundan dolayı gastronomi turizmine artı kazandıracaktır (Kesici, 2012: 36).

Destinasyon içerisinde oluşan yiyecek ve içeceklerin özgünlüğü, turistlerin destinasyonu tekrar ziyaret etme talebini etkilemektedir. Destinasyon sayesinde oluşan yiyecek ve içecekler, insanlara güzel bir ambiyans ve kusursuz bir hizmet sağlayacaktır. Mukayeseli bir bakışla, insanlar bu destinasyonları diğer seçeneklere göre seçme eğilimi fazladır. Yöresel yemek tüketen turistlerin beklentilerini ve destinasyona sadakatini etkilemektedir. Devamlı gelişen ve büyüyen turizm eğilimlerine karşın, insanların yerel kıymetlere karşı alakası bugünlerde çoğalmaktadır. Bu şekilde yöresel mutfakın kıymetinin orijinalliği turizm etkisi bakımından destinasyonları çeşitlendirmektedir (Karacaoğlu vd, 2015: 43-44).

## **2.8. Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri**

Gastronomi turizminin ortaya çıkmasından dolayı ve turistlerin düşüncelerinde oluşan birtakım farklılıklar, gastronomi turizmine karşı ilgiyi yöneltebilir ve turistlerin ilgisini çekebilir. Gastronomi turizminin her sene uygulanabilecek nitelikleri bulundurması sayesinde oluşan alanın kaçınılmazlığı kayda değer bir faktördür (Özdemir ve Dülger Altınel, 2019).

Molz (2007: 77)'e göre yapılan bu gezilerin maksadı, yöresel tatları yerlerinde ve çeşitli destinasyonlarda tatmaktır. Bölgede bulunan yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmini büyümesinde yegâne faktör olduğu, bölgedeki turist çeşitliliğini yükselttiği, bu şekilde bölgenin sürdürülebilir hale getirilmesini ve soyut kültürel mirasın ortaya çıkmasını ve korunmasını sağladığı ifade edilmektedir.

Yöresel nitelikleri bulunduran yiyecek ve içeceklerin çeşitli özellikleri sebebiyle bu yiyecek ve içeceklerin ait oldukları alana göre yerli ve yabancı insanların dikkatini çekebileceği ve ilgi merkezi haline dönüşmesi zorunlu hale gelen bir neticedir. Yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri şu biçimde ifade edilebilir (Yavuz ve Özkanlı, 2019; Ölmez ve İlhan, 2021).

- Gastronomi turizmi düşünüldüğünde, yöresel yiyecek ve içecekler bölgedeki gelişime yardımcı olabilir. Bu sayede çeşitliliği olan bölgeler ekonomik gelir elde edebilir. Bölgedeki insanlar yaşama kalitelerini yükseltme şansı bulurlar.
- Toplumun geçmişi sayesinde, yöresel yiyecek ve içecekler rastgele bir alanda gastronomi turizminin gelişmesini özendirir.
- Yöresel yiyecek ve içeceklerin, birden fazla bölgenin milletlerarası, ulusal bilinirliğini ve ünü üstünde pozitif bir tesiri olabilir. Bu şekilde her bir alandaki hüviyetinin unutulmaması sağlanabilir.
- Yöresel yiyecek ve içecekler, insanların ilgisini çekebilir bu şekilde bölgenin gastronomi turizmi bölümü yıl süresince tecrübe edilebilir.
- Gastronomi turizmi içerisinde, yöresel yiyecek ve içecekler türünlüğü özendirir ve etkinliklerin sayısını fazlalaştırabilir.
- Bölgede ilgi oluşturan yöresel yiyecek ve içecekler, gastronomi turizmin hayatı ve ilerleyişinde etkili olan gastronomi şirketlerinin sayısının artmasını teşvik edebilir. İşletme sayısındaki yükselişin etkisiyle işsizliğin düşürülmesi sağlanabilir.

Sonuç olarak yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmi üstünde tesiri olmazsa olmazdır. Gastronomi turizmi, yöresel yiyecek ve içecekler üzerinde gösterdiği etkinlikler sayesinde bölgeye yarar sağlayacak ve uluslararası çapta nitelik kazanmasına olanak sağlayabileceği ifade edilmektedir (Ölmez ve İlhan, 2021).

Ülkemizde de belirli dönemlerde (mübadele vb.) gibi nedenlerle yaşadıkları yöre, bölge ve ülkelerden göç etmek zorunda kalan göçmen vatandaşlarımız mevcuttur. Bilindiği gibi göç edenler geldikleri coğrafyanın kültürünü, yeme içme alışkanlıklarını da beraberinde taşırlar. Yeni yerleştikleri yerlerin kültürel değerleri ile önceki alışkanlıklarını uyumlaştırmaya çalışırlar. Bu çabalar beraberinde yerleştikleri yöre ve bölgeye birtakım otantik değerler, mutfak kültürü, farklı yiyecek içecekler vb. kazandırmaktadır. Bütün bunlar aynı zamanda ülke ekonomisine kazandırılacak potansiyel gastronomik değerler olarak tanımlanabilir. Bu tez çalışmasında Silivri ilçesi bu kapsamda incelenmektedir.

## **2.9. Silivri İlçesinde Gastronomik Öğeler**

Silivri ilçesinin tarihi Bizans'a kadar dayanmaktadır. Bundan kaynaklanan ve günümüze kadar taşınan kültürel öğeler göçmenlerin de etkisiyle birtakım değişimlere uğrayarak zengin gastronomik değerlerini sürdürmektedir.

Antik dönemde Selybria ya da Selymbria olarak isimlendirilen kent, sahip olduğu doğal liman ve değerli ticaret yollarıyla her çağda değerini sürdürmüştür. Silivri şehri günümüzde kentin yanında bulunan koyun doğusunda, Marmara'nın hâkim yüksekliğe sahip olan sarp ve dik bir tepeye inşa edilmiştir. Bu tepe belli bir süre surlarla çevrelenmiştir. Şehir giderek gelişmiş ve surların dışına yayılmıştır. Silivri Marmara Denizi yakasında, İstanbul ve Marmara Ereğlisi arasında bulunmaktadır.

Tarih öncesi döneme bakıldığında Silivri, höyüklerden incelenen çalışmalara, takiben Latin ve Yunan kaynaklardan faydalanmıştır. Yapılan incelemeler neticesinde Trakya'nın M.Ö. 3000'de Troia ile benzer bir medeniyete sahip olduğu görülmektedir. M.Ö 5. asırda tüm Trakya, Pers ve Pelonez muharebelerine maruz kaldıktan sonra Pers imparatorluğu bünyesine girmiştir. M.Ö. 475 senesinde Atinalı Kumandan Kimon bir donanmayla kıyıları Perslerden almıştır. M.Ö 451- 450 arası Attika- Delos Deniz birliğinin üyesi olan Silivri'nin birliği kısa sürmüştür. Birlikten ayrılan Selymbria Bizans'a dahil olmuştur. Bizans imparatoru olan Arkadius Germen Şerifinin kızı Evdoksiya ile evlenmiş ve eşini şereflendirmek adına Silivri Kalesi'nin yaptırmıştır. İsmi Evdoksியapolis ile belirlenmesinin ardından Bizans imparatorunun vefatından sonra isim hafızlardan silinmiştir.

Kral Anastasius 479 senesinde Silivri'ye Uzun Suru yaptırmıştır. Marmara ile Karadeniz arasında bulunan bu sur kuzeyden ve batıdan oluşabilecek hamleleri engellemek için tasarlanmıştır. Doğal nedenler ve bakımsızlıktan ötürü bu surların şu anki halinin küçük bir kesimi bulunmaktadır.

10. asırda Silivri kayda değer ticaret alanına dönüşmüştür. Şarapçılık, ipekçilik ve ziraat gelişmiş boyutlara ulaşmıştır. 1453'te Dayı Karaca Bey Trakya'ya gelerek ele geçirilmemiş kaleler ile Silivri'yi de ele geçirmiştir. Osmanlı hakimiyetine geçtikten sonra kalede bulunan Apokaus Kilisesi camiye çevrilmiştir. 1509 senesinde "Küçük Kıyamet" depremi meydana gelmiş ve deprem 45 gün sürmüştür. Sultan 2. Beyazıt Silivri surlarını tamir ettirmiştir. Silivri yaşanan olaylardan sonra değerini kaybederek gündün güne gücü zayıflamıştır. 1912 Balkan Harbinde Bulgarlara, 2. Balkan Harbinde Osmanlıya, ileriki dönemlerde de Yunanlara geçmiştir. 2 sene sonra İtalyanların hakimiyetine daha sonra da Silivri Türklere kalmıştır (URL-1, 2022).

### **2.9.1. Silivri Yoğurdu ve Yoğurthaneleri**

Silivri doğal bir limana sahip olması ile tarih süresince değerini sürdürmüş, Osmanlı döneminde de kayda değer ticari yollara sahip olması ve İstanbul'a yakınlığı sayesinde ziyaret edilen bir yere dönüşmüştür. Topraklarının verimli olması neticesinde tarıma yatkın olması açısından Silivri, saray için depolanan alan olarak da rapor edilmiştir. Tarım ve hayvancılık sayesinde oluşan süt ve süt ürünleri yapımının bir parçası da yoğurt üretimi olmuş ve bunun neticesinde Silivri yoğurdunun namı ülkeye yayılmıştır (Sarısakal, 2017).

Zeki Öztanrısever, (1940) "*Silivri Yoğurtçuluğu*" çalışmasında, 19. asrın son dönemlerinde üretilen yoğurdun geçen onlarca yıldan sonra üretici kişilerin Türkiye ve Yunanistan arasında yapılan mübadele ile mahrum edildiklerini ifade etmiştir. Fakat Selanik, Drama, Naslic ve Serez gibi yerlerden gelen kişilere, kasabada bulunan yerliler tarafından bu sanatın öğretilerek yoğurt üretiminin kalıcı bir hale getirilmesinin sağlandığı belirtilmiştir.

Osman Ferid Uyguc'un "*Yoğurtçuluk*" eserinde "*Sütü fazla olan bölgelerimizin kendine has yoğurtları vardır. Bu bölgelerden en tanınanları Silivri ve Bandırma gibi bölgelerdir. Marmara'da şimal sahilinde ortaya çıkan koyun yoğurdu ilkbaharda*

*çıkmakta, oldukça güzel ve harikadır."* olarak ifade ettiği Silivri yoğurdu, Marmara'da İngiliz Deniz İstihbaratının 1.Dünya Savaşı esnasında raporlar dikkat çekmektedir. Bu rapor ilçe için "*Silivri'de gündelik olarak vapurlar vasıtasıyla bakliyat, tütün, peynir ve yoğurt ihracatı yapılmaktadır."* ifadesi, bölgenin İstanbul'u geliştiren üretim alanlarından olduğunu ve yoğurdun, ticareti olan ürüne dönüştüğünü göstermektedir. Bahar mevsimiyle süt tutarının yükselmesi ve yükselen hava sıcaklıkları nedeniyle yoğurt yapım maliyetlerinin azalmasıyla 20. yüzyılda yoğurt yapımı Mart-Ağustos arası gerçekleşmektedir. Yapımında koyun sütünün seçilmesi ve yapım kademesinde sütün birkaç kere kaynatılması, Silivri yoğurdunu farklılaştırmaktadır. Bu durumda Silivri yoğurdunun bilhassa Marmara bölgesinde tanınmasının nedeni, yapılış farklılığı, hammadde ve İstanbul'a yakın konumda bulunması olarak düşünülebilir (Sarısakal, 2017).

Ekrem Rüştü Üresin (1935) "*Silivri Yoğurdunun Yapılışı ve Terkibi Hakkında Araştırmalar*" eseri ve Öztanrısever 'in çalışmasında Silivri yoğurdunun Silivri haricinde Çorlu, Mimar Sinan ve Çatalca gibi alanlardaki yoğurthanelerde de yapıldığı; 20. yüzyılda belirtilen bölgelerde 12 ile 17 yoğurthanenin var olduğu ifade edilmektedir.

Silivri merkezindeki yoğurthanelerin hangi senede yapıldığı bilinmemektedir. Üresin, "*Silivri ilçesinin 40 ile 50 senedir yoğurtlarıyla bilinmiş*" olarak ifade etmiştir. Kozanoğlu 'na göre 1930'lara kadar Silivri'deki yoğurthanelerin bu amaçla inşa edilmediklerini, fakat 1870'ten bu sürece kadar yoğurdun depo gibi yerlerde bekletildiği ifade etmiştir. Başbakanlık Osmanlı Arşivlerinde ise Silivri ve yoğurtçulukla ilgili kaynaklar 1899- 1905 arası rastlanıldığından Silivri ilçesi bilhassa 20. yüzyılın ilk dönemi vasıtasıyla yoğurt ticaretinin yapıyor oluşunun anlamı çıkarılmaktadır (Sarısakal, 2017).

## 2.9.2. Silivri İlçesindeki Yiyecek ve İçecek Temalı Festivaller

**Tablo 1. Silivri İlçesindeki Yiyecek ve İçecek Temalı Festivaller**

<b>Festivalin Adı</b>	<b>Düzenlendiği Yer</b>	<b>Düzenlendiği Ay</b>
1. Silivri Yoğurt Festivali	Silivri	Temmuz- Ağustos
2. Kadıköy Karpuz Festivali	Silivri (Kadıköy)	Ağustos
3. Değirmenköy Domates Festivali	Silivri	Ağustos

---

(Değirmenköy)

---

4.	Selimpaşa Topatan Kavunu ve Banya Festivali	Silivri (Selimpaşa)	Temmuz
5.	Ortaköy Börek Festivali	Silivri (Ortaköy)	Haziran

---

(Kaynak: URL-2, 2022; URL-3, 2022: (ikincil kaynak))



## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM: BULGULAR

Bu çalışmada Silivri ilçesi Gazitepe köyünde yaşayan ve kültürlerini sürdürmekte olan göçmenlerin mutfak kültürlerinin derinlemesine araştırılması, unutulmaya yüz tutmuş yiyeceklerin sürdürülebilirliğinin sağlanması, gelecek nesillere bu kültürel mirasın aktarılması amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda mutfak kültürüne hâkim katılımcılar ile yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak aşağıdaki bulgulara ulaşılmıştır.

### 3.1. Demografik Bilgiler

Tablo 2’de çalışmaya katılım sağlayan katılımcıların cinsiyet, doğum tarihi ve doğum yerlerini içeren demografik özellikleri ve Gazitepe köyünde bulunma süreleri verilmektedir

**Tablo 2. Katılımcıların Demografik Özellikleri**

Katılımcı	Cinsiyet	Doğum Tarihi	Doğum Yeri	Gazitepe Köyünde Bulunma Süreleri
K1	Kadın	1948	Gazitepe	Doğduğundan bu yana
K2	Kadın	1952	Gazitepe	Doğduğundan bu yana
K3	Kadın	1946	Gazitepe	Doğduğundan bu yana
K4	Kadın	1949	Gazitepe	Doğduğundan bu yana
K5	Kadın	1936	Gazitepe	Doğduğundan bu yana
K6	Kadın	1947	Gazitepe	Doğduğundan bu yana
K7	Kadın	1959	Gazitepe	Doğduğundan bu yana
K8	Kadın	1961	Elbasan	44 Senedir
K9	Kadın	1962	Kadıköy	43 Senedir
K10	Kadın	1972	Elbasan	27 Senedir

10 katılımcının %70'inin 70 yaş üzerinde olduğu kalan %30'unun ise 50-70 yaş arasında olduğu görülmektedir. 7 katılımcının doğduğundan bu yana Gazitepe köyünde yaşadığı kalan 3 kişinin farklı köylerden geldiği görülmektedir.

### 3.2. Gazitepe Köyündeki Mübadillere Özgü Yeme İçme Alışkanlıkları

#### 3.2.1. Gazitepe Mübadillerin Yemek Düzeni ve Öğünleri

Gazitepe köyündeki mübadillere özgü yeme içme alışkanlıklarına dair bilgi edinmek için sorulan "Kaç öğün yemek yersiniz? " sorusuna 9 katılımcının sabah, öğlen ve

akşam olmak üzere 3 öğün yemek tükettikleri ifade ettikleri ve 1 katılımcının ise "yazın 2 kışın 3 öğün" yemek yediklerini ifade ettiği bulgulanmıştır. Devamında sorulan "Eski yemek düzeninizle bugünkü arasında fark var mı? " sorusuna K1 *"Tabi ki var. Önceden mevsimsel ürünleri mevsimlerinde yedik. Şimdi her mevsim her şey yenilebiliyor. O zamanlar kahvaltıda peynir, zeytin ve çay yoktu. Tarhana ve kuskus yedik. Herkes bir tabaktan yedi."* ifadeleriyle eski yemek düzeni ile bugünkü yemek düzeni arasında farklar olduğunu ortaya koymuştur.

K2 aynı soruya *"Eskiden sabahları tarhana yapılırdı. Süt tüketilirdi. Şimdiki gibi çay yoktu. Köyde son 20 senedir çay tüketimi arttı. Önceden mera çayı içilirdi."* cevabını vererek çay tüketiminin eskiye nazaran son yıllarda artış gösterdiğini ifade etmiştir. Aynı zamanda K1'in *"kahvaltıda tarhana yedik"* ifadesini destekler nitelikte söylemde bulunduğu tespit edilmiştir.

K3 *"Eski yemek düzeni daha iyiydi. Önceden kahvaltıda nohutlu ekmek, ekşi ekmek, pide, börek ve tarhana gibi yemekler yedik."* cevabı göz önünde bulundurularak hamur ürünlerinin kahvaltıda üzerinde önemli bir etkisi olduğu bulgulanmıştır. K4 *"Eskiden kahvaltıda çay içmezdik. Tepside tarhana çorbası yedik. Börek, mayalı pita ve mısır unlu ekmek yedik."* ifadesiyle bu çıkarıma katkıda bulunmuştur.

### **3.2.2. Gazitepe Mübadillerinin Geleneksel Kışlık Yiyecek Hazırlıkları**

Kışlık hazırlıklar geleneksel mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu hazırlıkların yapılması komşu ve akrabaları bir araya getirerek hem sosyal bir etkileşim oluşmasını hem de geleneksel gastronomik ürünlerin ortaya çıkmasını sağlamaktadır. Bu çalışmada kışlık hazırlıklara dair bilgi edinmek için sorulan sorulara verilen cevaplar neticesinde yukarıdaki tabloda verilen ürün isimlerine ulaşılmıştır.

**Tablo 3. Gazitepe Köyündeki Mübadillere Özgü Geleneksel Kışlık Yiyecek Hazırlıkları**

<b>Katılımcı</b>	<b>Kışlık Hazırlıklar</b>
K1	Kuskus, ekşi tarhana, erişte, biberli turşu, domates salçası, incir reçeli, ayva reçeli, pekmez ve peynir
K2	Ekşi tarhana, kuskus, erişte, yufka, biberli lor, peynir, pekmez ve nişasta
K3	Pekmez, turşu, erişte ve ekşi tarhana
K4	Turşu, reçel, yufka, tereyağ, pekmez
K5	Kuskus, erişte, ekşi tarhana, turşu, pekmez, incir reçeli ve tereyağ
K6	Kuskus, yufka, erişte, ekşi tarhana, pekmez, tereyağ, sirke ve peynir
K7	Kuskus, ekşi tarhana, erişte, biberli turşu, domates salçası, ayva reçeli, pekmez, Bacu peyniri, yufka, incir reçeli, lorlu biber, nişasta, tereyağ, bulgur
K8	Ekşi Tarhana, kuskus, erişte, domates salçası, koruk, peynir, yufka, nişasta, lorlu biber
K9	Kuskus, ekşi tarhana, erişte, biber salçası, domates salçası, incir-ayva-çilek reçeli, pekmez, peynir, sirke, tereyağ, lorlu biber
K10	Kuskus, ekşi tarhana, domates salçası, yufka, erişte

K2 kışlık hazırlık olarak peynir yapımı ile alakalı "*Peyniri süzer ve kaynatırdık. Kaynamaya başladığı zaman peynir mayası katardık. Mayalandıktan sonra biraz üzerinde suyu çıktığı zaman salamurası dörde böler keserdik. Mermer beyaz torbamız içinde süzerdik. Özel sepetimiz vardı. Birimiz tutar diğerimiz boşaltırdık. Süzülürdü tekrar sıkardık. Temiz bir mermer üzerinde koyar süzülmesini beklerdik. Sonra keserdik. Ya plastik ya da tepside tuzlardık. Tuzunu çekerdi. Bidonlara doldururduk. Sonra da dolar salamura yapardık ve kapatırdık. Peynirlerin hava almaması için babam evdeki tenekeleri lehimletirdi. Daha sonra buzhaneye götürürdük*" cevabını vererek peynir üretiminde yöresel teknik ve ürünlerin kullanıldığını sonucu çıkarılmıştır. K8'in

geleneksel peynir yapımına dair "1 teneke 18 litre süte 1 yemek kaşığı peynir mayası atardık. Mayalandıktan sonra un çuvallarında süzerdik. Peyniri toplar üzerine bir taş koyardık. Birkaç saat beklettikten sonra dilimleyip tuzlar 1-2 bekletirdik. Tuzlu su yapıp kavanozlara koyardık." şeklindeki anlatımından hemen hemen aynı tekniği kullanarak peynir üretimi yaptıkları bulgulanmıştır. Katılımcı K7 beyaz peynir yapımından farklı olarak Bacu peyniri adı verilen köy peynirinin yapımından şöyle bahsetmiştir; "10 litre sütü peynir mayasıyla karıştırdıktan sonra kesilmesini bekliyoruz. Daha sonra ocakta ara ara karıştırırdım. Kesildikten sonra hemen süzüyorum. Birden toplayıp üstüne bastırıyorsun taş gibi oluyor. 1-2 kilo peynir çıkıyor. Dilimleyip tuzluyorduk. 2-3 gün çektikten sonra salamura yapıp tenekelere koyuyordun." Bacu peynirinin normal peynirden farkı sert ve elastik olması sebebiyle kırılmamasıdır. Bacu peynirinin öne çıkan özelliklerinden biri de unlanarak kızartma gibi farklı tüketim şekillerinin olmasıdır.

Kışlık hazırlıklardan biri olan pekmezin yapımına dair K2 "Üzümleri bağdan topluyorduk. Tahtadan yapılmış tekneler vardı ismine Korito derdik. Çuvala koyup ezerdik ve süzerdik. Beyaz kireç taşını ezip eleklerle elerdik. Şırası kesilirdi. Keskinliği giderdi. Atıp süzer kaynamaya bırakırdık. Bıraktıktan sonra köpükleri çıkar onları alır bekletirdik. Akşam 9'dan sabah 3'e kadar kaynatmaya devam ederdi." şeklinde ifade ederek geleneksel pekmez yapımında kullanılan araç gereçler ve tekniklere dair bilgiler vermiştir. K7 "Küçükken annemler yapardı. Üzümleri bağdan topluyorduk. Eskiden tahtadan fiçilerin içerisine atardık ve çiğnerdik. Daha sonraları un çuvallarının içerisine koyar çiğnerdik. Bastıktan sonra suyu çıkardı. Suyunu alıp kaynatırdık. Toprakta karıştırıp dinlendirirdik. Annem akşamdan koyardı sabaha kadar kaynatılırlardı." diyerek K2'nin belirttiği bilgileri desteklemektedir. Görüşme gerçekleştirilen 10 katılımcı arasından 8'i kışlık hazırlıklar arasında pekmez yaptıklarını ifade etmişlerdir. Fakat sadece 2 kişi pekmez yapımına dair detaylı bilgi vermiştir. Üzüm bağlarının azalması, pekmez yapımının zahmetli bir iş olarak görülmesi ve genç neslin geleneksel kültürü sürdürmemesi sebepleri arasında gösterilebilir.

Kışlık hazırlıklardan biri olan ekşi tarhana yapımını K8 "4-5 kilo soğan ile 3-4 kilo domates pişirilir. Daha sonra içerisine 5 yumurta, 7-8 kilo kırmızı biber, 10 kilo un, yoğurt, biber salçası, ekşi maya, domates salçası, pul biber, kara biber, tarhana

*baharatı, nane eklenir ve iyice yoğrulur. 5-6 gün bekletilir. İlk 3-4 gün günde 3 kere daha sonraki günler günde 2 kere olmak üzere yoğrulur. Yere serilen çarşaf üzerine parçalanmış tarhanalar kurutulur. Daha sonra elle ufalanır. Ufaladıktan sonra kurumaya işlemine devam edilir. İyice ovulur ve elekten geçirilir. Son halinde çarşafın üzerinde kurutulmaya devam edilir. 10 kilo tarhana elde edilir."* ifadeleriyle tarhana yapımında kullanılan malzeme ve miktarı, mayalanma süresi ve muhafaza koşullarına dair ayrıntılı bilgiler vermiştir. K2, K6, K7, K10'da verdikleri benzer bilgilerle tarhana yapımını anlatmışlardır. Görüşme gerçekleştirilen katılımcıların yarısının ekşi tarhana yapımına dair bilgisinin bulunduğu ve kalan beş katılımcının ekşi tarhananın içeriğine dair yeterli bilgi verilmediği tespit edilmiştir.

*Kışlık hazırlıklar arasında bulunan erişteyi K10 "1 tas yumurtaya 2 tas su ölçü alınır.30 yumurta ile su iyice karıştırılır. Tuz ilave edilir. Leğenin içerisine 10 kilo unu koyuyoruz. Karışımı unun içerisine boşaltıyoruz. Hamur haline getirdikten sonra portakal büyüklüğünde bezelere ayırıyoruz. Biraz dinlendirdikten sonra yufkaları açıyoruz. Temiz bezlere konulup arkalı önlü kurutulur. İstenilen boyutlarda kesilip tekrar temiz bezlere serilir. 15 gün bekletilir. 10 kilo erişte elde edilmiş olur." şeklinde anlatmıştır. K2 ve K7'de K10'un ifade ettiği malzeme, yapım tekniği ve muhafaza sürelerine ilişkin benzer şekilde ifadeler kullanmaları göz önünde bulundurularak erişte yapımının standart hale geldiği çıkarımı yapılabilmektedir.*

*Tereyağı yapımını K2 ve K7 iki farklı şekilde anlatmıştır. K2 tereyağı yapımını "5 litre sütü mayalarız yoğurt olur. Yoğurt olduktan sonra 1-2 gün bekletirsen ekşi olur daha da güzel olur. Yayıkların içerisine dökülür. Yaz ise soğuk su kış ise ılık su dökülür. Yayığın tokmağı var olana kadar dövüyoruz. Kıvama geldikten sonra tencereye boşaltılır. Farklı bir kaba soğuk su konulur. Tereyağı ilave edilir ve karıştırılır. Birkaç kere su eklenip süzülür. Toplayıp dolaba konulur. 1 kilo tereyağı elde ediyoruz." şeklinde ifade ederken K7 ise "Kaymak toplardık. Kaymaktan 2-3 kilo çıkardı. Yoğurt yapardık. Yayıp döverdük. Aynı şekilde mayalar kaynatırdık. Yayık vardı orada döverdük. Boşaltırdık yayı çıkardı. Toplardık daha sonra iyice yıkar küplere veya bidonlara doldururduk. Eskiden kış için eritirlerdi. Buzdolabı olmadığı için. Kalaylı küplere eritilmiş tereyağı koyulurdu. Ağızlarını bağlar, büyük bir poşetle kapatır ve ağzını kapakla kapatırdık." ifadelerini kullanmıştır. K2'nin anlattığı tereyağı yapımı günümüzde kullanılan tereyağı*

yapımına örnek teşkil ederken K7'nin anlattığı tereyağı yapımının ise daha çok geçmişte uygulanan geleneksel bir teknik olduğu görülmektedir.

Bulgur yapımını K7 "*Buğday ayıklayıp kaynatıyoruz. Yumuşadıktan sonra süzüyoruz. Temiz çarşaflar üzerinde kurutuyoruz. Kuruduktan sonra bir kabın içerisine alınır. Eskiden bulur taşlarının arasına konulur ve ezilir. Buğdaylar kırılır ve bulgur olur. İri olanlara aynı işlem uygulanır. Sonra toplanır*" şeklinde ifade etmiştir. Buna ek olarak K2 "*Pişirirdik bulguru serer kuruturduk. Eskiden Kadıköy'de değirmen vardı. Babam ve abim oraya gider bulgurları öğütürlerdi. Kışın yerdik. İrmiğe benzer Razmina vardı. Sarı renkte olurdu.*" demiştir. Görüşmelerin gerçekleştirildiği 10 katılımcı arasından sadece 2 kişinin bulgur hakkında bilgi vermesine dayanarak evde geleneksel bulgur yapımının yerini azaldığı ve unutulmaya yüz tuttuğu çıkarımı yapılabilmektedir.

Kuskus yapımıyla ilgili K8 "*1 tas yumurtaya 1.5 tas su ölçüsünü kullanıyoruz. 30 yumurta ile su iyice çırpılır. 10 kilo un yavaş yavaş ilave edilerek hamur elde edilir. Kalburdan oarak küçük parçalar elde edilir. İnce süzgeçlerden tekrar geçirilir. Çarşafa serilir ve kurutulur. 10 kilo kuskus elde edilir.*" şeklinde ifade etmiştir. K7 ve K10'un kuskus yapımıyla ilgili anlatımları K8'in ifadelerini destekler nitelikte olduğu tespit edilmiştir.

Kuskus, tarhana ve eriştenin yapımını anlatan katılımcıların ortak ifadelerine göre elde edilen ürün miktarının kullanılan un miktarına eşdeğer olduğu bulgulanmıştır.

K8'in anlatımıyla nişasta "*Bir teneke buğdayın üzerine su doldurulur. Ağzı kapatılır. 1-2 gün bekletilir. Daha sonra suyu her gün değiştirilir. 15-20 bekletilir. Buğday içi beyaz olana kadar, patlayana kadar bekletilir. Suyunu süzdükten sonra temiz bir leğende buğdaylar ezilir. Suyu bez çuvalına toplanır. Suyu süzildükten sonra buğday ayrı kalır. Suyu iyice çıkana kadar süzülürdü. Taşla ezerdik o şekilde 1-2 beklerdi. Kalıpla çıkardı. Tepsiler koyar kuruturduk. Ovar elekten geçirdikten sonra un gibi olurdu. Onları da kuruturduk.*" şeklinde yapılmaktadır. K7'de nişasta yapımını benzer şekilde anlatmıştır. Katılımcılar arasından sadece K7 ve K8'in ifade ettiği nişasta, yapımının zahmetli olması ve fabrikasyon ürüne ulaşmanın kolaylığı gibi sebeplerle geleneksel yapımın uygulanabilirliği azalmıştır.

K10'un belirttiği üzere yufka "*Hamuru için 5 kilo un, 3 yumurta, tuz ve göz kararı su ile kullanılır. Mandalina büyüklüğünde bezeler dinlendirilir. Sonra açılıp sac büyüklüğünde açılıp arkalı önlü pişirilir. Bez üzerinde kurutulur. Daha sonra kaldırılır.*" şeklinde hazırlanmaktadır. K7 ve K8'in anlattıklarını yufka yapımı da K10 ile aynıdır. Hazırlanan yufkalar birçok yemeğin ana ve yardımcı unsuru olarak kullanılabilir.

K10'un ve K7'nin anlatımıyla domates salçası "*10 kilo domates yıkanır, birkaç parçaya kesilir. İçerisine bol tuz ilave edilir ve kaplarda bekletilir. Ağzı kapatılır. 3-4 bekletilir. Sonra süzgeçten geçirilir. Bez torbası içerisine doldurulur ve sıkılır. Sıkıldıktan sonra suyu gider. Üzerine bir ağırlık konulur. Bu sayede suyu iyice gitmiş olur. 1 gün belettikten sonra ocakta veya fırında pişirilir. Sonra kavanozlara doldurulur.*" aşamalarından oluşmaktadır. Domates salçası kışlık hazırlıklar, düğün, bayram ve özel günlerde hazırlanan yemeklerin birçoğunda kullanılan temel malzemelerinden biri olduğu için geleneksel mutfakta önemli bir yer almaktadır.

Nar ekşisine benzerliği ile bilinen Koruk erikten yapılan bir tür ekşi tatlı soster. K8'e göre koruk "*Erikler yıkanıp kaynatılır. 10 kilo erikten bir kavanoz çıkar. Erikleri çuvalda süzüyoruz. Posa bezde kalıyor arta kalan su kaynatılır. 2-3 yemek kaşığı tuz ve şeker de ilave edilir. Saatlerce kaynamaya devam eder ve koyulaşır.*" şeklinde yapılmaktadır. Koruk'un genellikle börekleri tadını zenginleştirmek adına arasına ve üzerine sürülerek tüketilen bir ürün olduğu görülmektedir.

### **3.2.3. Gazitepe Köyündeki Mübadillere Özgü Özel Günlere İlişkin Yeme İçme Alışkanlıkları**

Marteniçka Balkan ve Trakya coğrafyasında mart ayı itibariyle kutlanan bir gelenektir. Görüşme yapılan katılımcılara sorulan "*özel olarak yemek yaparak kutladığınız günler var mı?*" sorusuna 10 katılımcının 9'u Marteniçka geleneğine özel olarak mart ayında fasulnik böreği ile haşlanmış yumurta yaptıklarını söylemişlerdir.

K8 Fasulnik böreğini "*1 yumurta kullanıyorum. 10-15 yufkayı sacda hafif pişiriyorum. Sadece fasulyeyi kaynatıyoruz. Orijinalinde sadece fasulye kaynatılır. Yufkanın üzerine fasulye, fasulye suyu ve sıvı yağı ekliyoruz. İsteğe göre tereyağı eklenir. Yufkalar ince olduğu için 10-12 kat yufka oluyor. Sonra fırına veriyoruz.*" şeklinde anlatmıştır. Buna ilave olarak K1 "*Eskiden Fasulniği isteğe göre pişmiş yumurta, şeker, pekmez ve reçel*

ile yerdik. Beyaz yumurtalara kırmızı rengini vermesi için soğan kabukları ile haşladık." ifadelerini kullanmıştır. K2 ise "Eskiden peçkalarda pişirirdik şimdi ise ocaklarda ve davul fırınında pişiriyoruz." şeklindeki ifadesiyle geçmiş ve günümüzdeki farklılıklarından birini ortaya koymuştur. Bir diğer farkı ise K7 ve K8 "Eskiden sadece fasulye haşlanırdı şimdi normal fasulye yemeği gibi yapıyoruz." ifadeleri ile ortaya koymaktadırlar.

Kış döneminin ardından gelen bahar dönemiyle birlikte doğanın uyanışını kutlamak adına törenler yapılmaktadır. Farklı topluluklar tarafından yapılan törenler niteliği açısından benzerlik göstermektedir. Hıdırellez de Anadolu ve Balkanlar'daki toplulukların bahar mevsiminin gelişini kutladıkları bir gelenek olarak karşımıza çıkmaktadır (Kumartaşlıoğlu, 2017).

Katılımcıların bahsettikleri bir diğer gün ise Hıdırellez'dir. 10 katılımcının 9'u Hıdırellez günü asker kurabiyesi ve haşlanmış yumurta yapıldığını ifade etmişlerdir. K8 asker kurabiyesini "1 yumurta, tereyağı, 1 çay kaşığı karbonat, 1 kaşık yoğurt, alabildiği kadar un ile kulak memesi kıvamında bir hamur elde ediyoruz. Eskiden askerler için pasta tabağı büyüklüğünde yapılıyordu. Şimdi daha da küçük yapılıyor. Fırına verilir." şeklinde ifade etmiştir.

#### **3.2.4. Gazitepe Köyündeki Mübadillerin Bayram ve Düğünlerdeki Yeme İçme Alışkanlıkları**

Katılımcılara düğün ve bayramlarda yaptıkları yiyecekler sorularak alınan cevaplar analiz edildiğinde yukarıda tabloda belirtilen yiyecekler bulgulanmıştır. Elde edilen verilere bakıldığında nohutlu ekmek, ev yapımı baklava, pırasa musakka, paça çorbası, keşkek ve aşurenin eskiden yapıldığını fakat günümüzde düğün ve bayramlarda çok sık yapılmadıkları tespit edilmiştir.

**Tablo 4. Gazitepe Köyündeki Mübadillerin Bayram ve Düğünlerde Yaptığı Yemekler**

<b>Katılımcı</b>	<b>Yemek İsimleri</b>
K1	Nohutlu ekmek, fasulye yemeği, düğün çorbası, patates yemeği, pirinç pilavı, meçlik, baklava, kori (kokoşka), pırasa musakka, paça çorbası.
K2	Mezlik, düğün çorbası, pita.

K3	Düğün çorbası, fasulye yemeği, pilav, baklava, kadayıf, irmik tatlısı, pırasa musakka, patates yemeği, keşkek, aşure, paça çorbası.
K4	Düğün çorbası, fasulye, pirinç pilavı, patates yemeği, baklava, paça çorbası, keşkek.
K5	Düğün çorbası, pirinç pilavı, baklava, gözleme, un tatlısı, fasulye yemeği, düğün çorbası, patates yemeği, pırasa musakka, aşure, keşkek, paça çorbası.
K6	Düğün çorbası, kuru fasulye, patates yemeği, baklava, kori (kokoşka), mineçlik., baklava, pırasa, aşure, paça çorbası.
K7	Baklava, kadayıf, düğün çorbası, kori (kokoşka), patates yemeği, nohut yemeği, fasulye çorbası, paça çorbası, pırasa musakka, aşure.
K8	Düğün çorbası, patates yemeği, kuru fasulye, pirinç pilavı, baklava, mantı, nohutlu ekmek, irmik tatlısı.
K9	Mineçlik, pirinç pilavı, patates yemeği, düğün çorbası, pırasa musakka, nohutlu ekmek, paperen börek, kuru fasulye.
K10	Kuru fasulye, düğün çorbası, patates yemeği, pirinç pilavı, mineçlik, kadayıf, kori, pandispanya (patriyot tatlısı), mantı, pırasa yemeği, pita, börek (pirasalı-semizotlu), dilme (gözleme).

Bu bilgilere ilave olarak K1, K5, K7, K8 " *Arife günü sabahı erkenden nohutlu ekmeğim hazır olurdu. Köyde adet şuydu; kim daha erken nohutlu ekmeği hazırlayıp komşusuna ikram ederse o hamarat görülürdü. Oluşturulan maya komşular arasında dağıtılırdı çünkü herkesin mayası olmazdı. Nohutlu ekmeğin özelliği çok sıcak olması gerekir. Üzerine örtülen örtünün de aynı şekilde sıcak olması gerekir. Sıcak olmazsa ekmek kabarmazdı.*" şeklindeki ifadeleriyle nohutlu ekmeğin gelenekleri üzerindeki etkisini vurgulamışlardır.

Bayram ve düğünlerde yapılan yemekler içerisinde pişirme yöntemi ve kullanılan ürün açısından dikkat çeken Mineçlik'in geçmişten günümüze süreç içerisinde değişime uğradığını K1, K6, K9, K10 " *Sütün bir kısmı alınıp yumurta ve un eklenerek güzelce çırpılır. Kalan sütün içerisine karışımı boşaltıp iyice karıştırılır. Şeker ilave edilir. Ocağa alıp muhallebi kıvamına getirilir ve fırına verilir. Fırının alt kısmının çalışmaması gerekir. Üstü kazandibi gibi kızarır. İsteğe bağlı üzerine şeker serpilir.*

*Eskiden içerisinde şeker koymazlar piştikten sonra üzerine serperlermiş. Eskiden ineğin doğurduktan sonra verdiği ilk süt olan ağız sütü ile yaparlarmış" şeklinde ifade etmişlerdir. Zaman içerisinde değişime uğrayan bir diğer ürün de Dilme (Gözleme) tatlısıdır. Geçmişte çiğ süt kullanılarak yapılan bu tatlı günümüzde sütün pişirilerek muhallebi kıvamına getirilmesiyle yapımının kolaylaşması sağlanmıştır. Bunu K10 "Eskiden çiğ süttten yapılırdı. Karışım hamurun dışına çıkarsa tatlı olmazdı. Çiğ süttten yapmak zordu" ifadeleriyle anlatmaktadır.*

### 3.2.5. Gazitepe Köyü Mübadillerinin Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemekleri

**Tablo 5. Gazitepe Köyündeki Mübadillerinin Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemekleri**

Sıra	Verinin Elde Edildiği Kişi veya Kişiler	Yemek İsmi	Kategori
1	K1, K6	Mezник	Börek
2	K1, K5	Beneçlik	Tuzlu hamur işi
3	K1, K2, K4, K6	Kayışka	Tatlı
4	K1, K2, K4, K5, K6	Maşkul	Ana yemek
5	K1	Doyden Börek	Börek
6	K1, K2, K4, K6, K8	Mamaliga	Tatlı
7	K1, K2, K4, K6, K7, K8	Meçkına Pütülka	Lokma
8	K1, K2, K6	Asudiya	Tatlı
9	K1, K2, K6	Burbatana Raveniya	Tatlı
10	K1, K6	Karvalçe	Hamur işi
11	K1	Paparka	Tatlı hamur işi
12	K2, K4, K5, K6	Paparan Börek	Börek
13	K10, K1, K7, K8	Pirinç yemeği	Ana Yemek
14	K1	Tülka	Kahvaltılık
15	K10, K2, K6, K7, K8	Mantı	Ana Yemek
16	K5, K6	Baravitza	Hamur işi
17	K6	Rozmanika	Hamur işi
18	K8	Büryan	Ana yemek

Yukarıdaki tabloda verilen yemeklerin reçeteleri aşağıda anlatılmaktadır.

### **3.2.5.1. Silivri İlçesi Gazitepe Göçmenlerinin Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemek Reçeteleri**

#### **3.2.5.1.1. Hamur İşleri**

##### **Meznik (K1, K6)**

Malzemeler: 1 kg dana eti veya kuzu eti, 2 soğan, 2 yemek kaşığı salça, 100 gr pirinç, alabildiği kadar su, 2 kg un, tuz.

Hazırlanışı: Dana eti veya kuzu eti haşlanır. Soğan ve salça kavrulduktan sonra pirinç, et ve su ilave edilir. Baharat eklenmez. Su, un ve tuz ile bir hamur hazırlanır. Mandalina büyüklüğündeki bezeler açılıp tepsiye dizilir. Tepsi önceden yağlanır. 8 ile 10 kat arası yufka üst üste koyulur. Ardından 6 bezeden üst üste konarak bir hamur hazırlanır ve önceki yufkanın üzerine ortalanarak yerleştirilir. Köşede kalan fazlalıkları içeri toplanacak şekilde katlanır. Fırına atıp pişirilir. Fırından çıktıktan sonra hazırlanan etli yemek hamurun ortasına yayılıp tekrar fırına verilir. 4-5 dakika sonra fırında alınır. Bu bir Arnavut böreğidir.

##### **Beneçlik (K1, K5)**

Malzemeler: Mısır unu, ayran ve tuz.

Hazırlanışı: Mısır unu, ayran ve tuz iyice karıştırılır. Üzerine yağ eklenir. Bu karışım fırına verilir ve pişirilir.

##### **Doyden Börek (K1)**

Malzemeler: Un, su, tuz, kabartma tozu, lor peyniri.

Hazırlanışı: Un, su, tuz ve kabartma tozu ile hamur yapılır. Eskiden ekşi maya atılırdı şu an kabartma tozu kullanılıyor. Eskiden tüm börek açılır ve doldurulup katlanırdı şimdi yaklaşık 10 bezeye ayrılır. 5 beze yağlanarak üst üste koyulup açılır ve bir yufka oluşturulur. İçerisine lor peynir konulur. Kalan 5 beze de bir yufka haline getirilip üzerine eklenip kapatılır. Yağlanıp kabarması beklenir. Kabardıktan sonra pişirilir.

##### **Karvalçe (K1, K6)**

Malzemeler: 1 kg un, alabildiği kadar su, 200 gr ekşi maya, 10 gr karbonat.

Hazırlanışı: Un ile sıcak su ile hamur elde edilir. Ekşi maya eklenip hamur haline getirilir. Hamur mayalanırken içerisine karbonat eklenir. Tepsiye yayılıp pişirilir. Ramazan ayında sahurda tüketilir.

### **Paparka (K1)**

Malzemeler: Karvalçe, tereyağ, şeker, su.

Hazırlanışı: Hazırlanan karvelçeler doğranır. Sıcak su ile hafif ıslatılır. Kızdırılmış tereyağı üzerine gezdirilir. Şekerli su ile tüketilir.

### **Paparan Börek (K2, K4, K5, K6)**

Malzemeler: 1 kg un, alabildiği kadar su, tuz, pekmez, sıvı yağ

Hazırlanışı: Un ile sıcak su karıştırılır. Tuz ilave edilir. Hamur ikiye ayrılır. Yavaş yavaş açılır. Üzerine yağ sürülür ve pişirilir. Pekmez ile tüketilir.

### **Baravitza (K5, K6)**

Malzemeler: 1 kg un, alabildiği kadar su, 100 gr tereyağ.

Hazırlanışı: Una kaynayan su yavaş yavaş eklenir. İyice karıştırılır. Hamur kıvamına getirilir. Tereyağ eritilip hamura iyice yedirilir. Sacda pişirilir.

### **Rozmanika (K6)**

Malzemeler: 1 kg mısır unu, alabildiği kadar su, tuz, kuru yufka

Hazırlanışı: Mısır unundan hamur yapılır. Hamur tutulduktan sonra altına bir yufka koyulur. Kurabiye gibi küçük küçük dizilir. Üstüne yufkasına koyulur ve sacda pişirilir.

### **3.2.5.1.2. Ana Yemekler**

#### **Maşkul (K1, K2, K4, K5, K6)**

Malzemeler: 1 bütün tavuk, 2 soğan, toz biber, su, 300 gr un, 2-3 diş sarımsak, tuz.

Hazırlanışı: Soğan ile et iyice kavrulur. İçerisine toz biber ve tuz ilave edilir. Daha sonra su ilave edilir. Etler piştikten sonra etler içerisinden alınır. Un ile yağ kavrulur. Un

kahverengi kıvamına geldikten sonra kaynamış et suyu ilave edilir. Boza kıvamına getirilir. Etler tekrar ilave edilir. Sarımsak dövülür ve eklenir. Tepsiye hazırlanan pelte üzerine et konur. Eritilmiş tereyağı ilave edilir. İsteğe göre tepsiye yayılıp servis edilir.

### **Pirinç yemeği (K10, K1, K7, K8)**

Malzemeler: 1 soğan, 1 yeşil biber, 1 yemek kaşığı domates salçası, 2-3 domates, su, 1 bardak pirinç.

Hazırlanışı: Soğan, yeşil biber ve patlıcan kavrulur. Salça ve domates eklenir. Bir bardak pirinç eklenip su ilave edilir ve pişirilir. Kıvamı sulu olur.

### **Mantı (K10, K2, K6, K7, K8)**

Malzemeler: 1 kilo un, 1 yemek kaşığı sirke, alabildiği kadar su, 3-4 soğan soğan, 2 yemek kaşığı domates salçası, 1-2 diş sarımsak, 500 gr yoğurt, pul biber, sıvı yağ.

Hazırlanışı: Un, tuz, sirke ve alabildiği kadar su eklenerek hamur oluşturulur. Kulak memesi kıvamında oluyor. 10 beze çıkarılır. Tek tek açılır ve yağlanır. Beş parça üst üste gelecek şekilde ikiye ayrılır ve tekrar açılır. Soğan ile salça kavrulur. Alt kısma hamurun üzerine soğan yayılır. Üzerine ise hamur tekrar eklenerek kapatılır. Yuvarlak şekilde kesilir ve fırına verilir. Çıktıktan sonra yuvarlak kısımları hamurdan ayrılır. Sarımsaklı yoğurt ile karıştırılır. Pul biberli yağ üzerine gezdirilir.

### **Büryan (K8)**

Malzemeler: 1 bütün tavuk, 1 kg pirinç, nane.

Hazırlanışı: Bütün tavuk parçalanır ve suda pişirilir. Pirinçler güzelce yıkanır. Tepsiye dizilir ve yağlanır. Pirincin üzerine tavuk suyu üzerine etler dizilir. Sacda pişirilir. Üzerine nane serpilir.

### **3.2.5.1.3. Tatlılar**

#### **Kayışka (K1, K2, K4, K6)**

Malzemeler: 1 kg şeker pancarı, 200 ml su, 200 ml pekmez, 200 gr un, 1 çay kaşığı karbonat, 100 ml sıvı yağ.

Hazırlanışı: Şeker pancarı temizlenir ve kesilir. Küçük parçalar halinde doğranır ve suda kaynatılır. İsteğe göre suyunun içerisine pekmez de eklenebilir. Pekmezlide ise bir bardak pekmez ile bir bardak su karıştırılır Suyunun içerisine şeker pancarı, un, soda, karbonat ve sıvı yağ eklenerek kek kıvamına getirilir. Tepsiye konulup sacda pişirilir.

### **Mamaliga (K1, K2, K4, K6, K8)**

Malzemeler: 3-4 bardak su, mısır unu, şeker, pekmez

Hazırlanışı: Kaynamış suyun içerisine yeteri kadar mısır unu eklenerek kıvam alana kadar karıştırılır. Tepsiye alınır. Eritilen tereyağı içerisine kaşıkla çıkarılan karışım konulur. Üzerine şeker veya pekmez eklenir.

### **Meçkina Pütülka (K1, K2, K4, K6, K7, K8)**

Malzemeler: Un, yumurta, tuz, ekşi maya

Hazırlanışı: Bu lokma cuma günleri cami çıkışında, Kandil günlerinde ve Arife günlerinde yapıp ikram edilirdi. Un, yumurta, tuz ve ekşi maya ile sulu bir hamur elde edilir. Mayalanmaya bırakılır. Tavaya kaşık yardımıyla alt üst yapılarak pişirilir. Eskiden pekmeze batırılarak yenirdi.

### **Asudiya (K1, K2, K6)**

Malzemeler: Nişasta, su, şeker, sıvı yağ.

Hazırlanışı: Kullandığımız buğday nişastasını biz yapardık. Buğdayı yıkanır ve bir kúpün içerisinde suda bekletilir. 20-30 gün güneşte tutulur ve kurutulur. Her hafta suyunu değiştirilir. Buğday mayalanıp şiştikten sonra çuvalın içerisine koyulur. Çuval içerisinde çiğnenir. Çıkan su kazana atılır. Buğdayın suyu süzülerek tepsilere konulur. Güneşte kurutulup elenir. Nişasta, su ve şekerle karıştırılır. Başka bir kapta sıvı yağ eritilir. Eskiden tereyağı kullanılır. Eriyen yağın içerisine karışım eklenip sürekli karıştırılır. Piştikten sonra çatal yardımıyla sürekli ezip inceltilir ve kırıntı haline getirilir.

### **Bur batana Raveniya (K1, K2, K6)**

Malzemeler: 400 gr Şeker, 600 ml su, 200 ml sıvı yağ, 500 gr irmik, 100 gr buğday niŐastası.

Hazırlanışı: Şeker, su ve sıvı yağ kaynatılır. İrmik ile buğday nişastasını ilave edilir. Hızlıca karıştırıp kıvam almasını sağlanır. Kıvam alınca tepsiye boşaltılır ve kaşıkla ufalanır. Davulda pişirilir. Davulun altı kapalı olmalıdır. Üstünün biraz kızarması yeterlidir. Eskiden düğünlerde sık yapılırdı.

#### **3.2.5.1.4. Kahvaltılık**

##### **Tülka (K1)**

Malzemeler: 1 yumurta, 1 yemek kaşığı tereyağ

Hazırlanışı: Kaynayan suya yumurta kırılır. Tereyağı eritilip yumurtanın üzerine gezdirilir.

## SONUÇ

Göçmen mutfak kültürü bölgenin kültürel çeşitliliğini zenginleştiren önemli bir unsurdur. Türkiye topraklarına yapılan göç hareketleri kültürel zenginlik açısından değerlidir. Balkan göçleri, Türk mutfağının şekillenmesinde ve gelişmesinde kayda değer bir faktör haline gelmiştir. Literatürde göçmen mutfak kültürünü yansıtan az sayıda çalışma bulunmaktadır ve yürütülen bu tez çalışmasının bu bağlamda önemli bir noktada olduğu düşünülmektedir. Çalışma sonucunda yapılan çıkarımlar şu şekildedir;

Kışlık hazırlıklar göçmen mutfak kültüründe kayda değer bir öneme sahiptir. Bu çalışmadan elde edilen bulgular neticesinde kışlık hazırlıkların hem yiyecek çeşitliliğini arttırdığı hem de insanlar arasındaki sosyal bağları kuvvetlendirdiği çıkarımı yapılabilmektedir. Sosyal bağları kuvvetlendirici etkinlikler arasında Hıdırellez, bayramlar ve düğünler de vardır. Bu duruma spesifik bir örnek olarak nohutlu ekmek verilebilir. Nohutlu ekmeğin yapımında kullanılan mayanın komşu veya akrabalar tarafından paylaşılması ve hünerliliğin simgesi olarak görülmesi nohutlu ekmeğin kültürel bir etkisinin olduğu göstermektedir. Kışlık hazırlık yapılırken üretilen peynir, pekmez, ekşi tarhana, erişte, tereyağ, bulgur, kuskus ve nişastanın çeşitli nedenlerden dolayı sürdürülebilirliğinin azaldığı tespit edilmiştir. Bu nedenler arasında hazır gıda üretim ve tüketiminin artması, hayvancılık ve tarımın gerekliliğinin azalması gösterilebilmektedir. Buna bağlı olarak geleneksel yiyeceklerin sürdürülmesi, tekniklerin uygulanması, gelecek nesle aktarılması ve yöresel tariflerin unutulmaya yüz tutması gibi endişelerin ortaya çıktığı görülmektedir.

Literatürde göçmen mutfak kültürüne dair çalışmalar incelendiğinde bu çalışmaya benzer sonuçlar elde edildiği gözlemlenmiştir. Atik ve Atik, (2020) araştırmalarında 1923'ten Selanik'ten göç eden mübadillerin öğünlerinde ağırlıklı olarak buğday ununu kullandıkları ve buna istinaden tatlı ve börek çeşitlerinin sofrada sıklıkla yer aldığını ve geçmişte tatlı yapımında üzüm ve pancar gibi meyvelerin pekmezlerinin kullanıldığını belirtmişlerdir. Çafa ve Madenci, (2020)'de Yunan göçmen mutfak kültürünü araştırdıkları çalışmalarında mutfak kültürün sürdürülmesi ve kullanılan ürünler açısından benzer sonuçlar elde etmişlerdir. Bu elde edilen bulgulara benzer olarak çalışmamızda kışlık hazırlık, düğün, bayram, özel günler ve unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin de içeriğinde buğday ununa sıklıkla yer verildiği, tatlı ve hamur işi

tariflerinin öne çıktığı ve geçmiş tariflerde şeker yerine ikame olarak üzüm pekmezinin kullanıldığı görülmektedir. Aynı çalışmadan çıkarılabilecek bir diğer benzer sonuç ise bir arada yapılan yemek hazırlığı ve yapımının insanlar arasındaki sosyal bağları diri tuttuğu ve yardımlaşmaya önem verdikleridir.

Atik ve Atik, (2020) çalışmalarında göçmen mutfak kültürünün korunması ve sürdürülmesi bakımından Selanik mübadillerin geçmişten bugüne kültürel değerlerini koruduğu ve birçok yemeği hala yapıldığını aynı zamanda Türk mutfak kültürüne çeşitlilik kazandırdığı ifade etmişlerdir. Çalışmamızda buna benzer olarak özellikle ileri yaştaki insanların kültürlerini sürdürmeye çalıştıkları bulgulanmıştır fakat bunun yanı sıra göçmen mutfak kültürünün unutulmaya yüz tuttuğu ve bunun sebepleri olarak hızlı yemek ve hazır gıda tüketiminin artması, genç neslin geçmiş kültürlerine karşı ilgisizlik oldukları gösterilebilmektedir. Yine buna örnek olarak Sarı ve Tetik, (2019) Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürlerini araştırdıkları çalışmalarında geçmişten bugüne yemek kültürlerini sürdürmeye çalışmışlardır fakat genç jenerasyonun yöresel lezzetlere ilişkin bilgilerinin yetersiz olduğu görülmektedir. Günümüzde göçmen yemeklerinin sürdürülebilir kılan kişilerin yaşça büyük insanlar olduğu ve bu insanların sayılarının azalması mutfak kültürünün unutulması tehlikesini arttırmaktadır.

Bu çalışma sonrasında göçlerle Türkiye'ye gelen göçmenlerin çok çeşitli yemeklere ve farklı yemek kültürlerine sahip oldukları, bunun ise geldikleri yörelerin kültürel özelliklerini birlikte taşımaları nedeniyle olduğu gözlemlenmiştir. Araştırmaya konu alan Gazitepe köyü göçmenlerinin yemeklerinde ağırlıklı olarak buğday unu, süt ve süt ürünlerini kullandıkları dikkat çekmektedir. Beslenme öğünlerinin sabah, öğlen ve akşam olmak üzere üç öğünden oluştuğu ve kahvaltı öğününde hamur işinin sıklıkla tüketildiği tespit edilmiştir. Pekmez, tarhana, Bacu peyniri, nişasta, tereyağı, sirke ve yufka gibi ürünler yapılırken geleneksel araç gereç ve pişirme yöntemlerinin kullanılmaktadır.

Göçmen mutfağın üzerinde etkisi olan unsurlardan biri coğrafi şartlardır. Buldukları coğrafya, göçmenlerin mutfak kültürünün temelini oluşturan tarım ve hayvancılık faaliyetlerini şekillendirmiştir. Tarımsal faaliyetler göz önünde bulundurulduğunda buğday ve üzüm ön plana çıkmaktadır. Buğdayın mutfakta kullanımı değerlendirildiğinde ağırlıklı hamur işlerinde ve günümüzde unutulmuş olan nişasta yapımında kullanılmıştır. Üzüm ise sirke ve pekmez yapımında ham madde olarak

kullanılmaktadır. Hayvancılık faaliyetleri neticesinde elde edilen süt ve et ürünlerinin mutfakta sıklıkla kullanıldığı görülmektedir.

Özel günler olan Hıdırellez ve Marteniçka'da nohutlu ekmek, asker kurabiyesi, faslnik böreği ve haşlanmış yumurta gibi özel ürünler hazırlanıp tüketilmektedir. Bayram, düğün ve özel günlerde yapılacak olan ürünlerin hazırlanmasında yardımlaşma ve birliktelik önem taşımaktadır. Bu faaliyetler göçmen mutfak kültürünün temelini oluştururken Türk mutfak kültürünü de zenginleştirmiştir.

Yapılan görüşmelerde edinilen yemek isimlerinin çoğunun özgünlüğünü koruduğu görülmektedir. Kullanılan bu isimlerden bazıları genel anlamlarının dışında yöreye göre anlamlar taşımaktadır. Buna rnek olarak "pandispanya" verilebilmektedir. Genel anlamıyla pasta yapımında kullanılan kek olarak bilinen pandispanya göçmen mutfağında şerbet dökülerek tüketilen bir tatlıdır. Çalışmanın en önemli sonuçlarından biri de unutulmaya yüz tutmuş olan on sekiz yemek tarifinin reetelendirilmesidir. Bu bölgedeki mübadiller, mutfak kültürlerini hala korumaya çalışmaktadırlar. Fakat bu kültürün gelecek nesillere aktarılması konusunda endişeli olduklarını da dile getirmektedirler.

Aslında bu çalışmanın temelini de bu kaygılar oluşturmaktadır. Bu amaçla yapılan çalışmada, göçmen mutfak kültürünün korunması ve unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin gelecek nesillere aktarılabilmesi için çeşitli öneriler getirilmeye çalışılmıştır.

- Çalışma yapılırken göçmen mutfağına dair yapılan akademik çalışmaların çok fazla olmadığı gözlemlenmiştir. Bu alanda farklı yerlerden göç etmiş göçmenlerin mutfak kültürlerine yönelik akademik araştırmalara yer verilmesi önerilmektedir.
- Belediye veya kurumlar tarafından yapılan gastronomi festivallerinde yöredeki göçmen mutfağına dair ürünlerin sergilenip tanıtılması için bu ürünlere yer verilmesi önerilmektedir.
- Silivri Gazitepe köyündeki göçmen kültürünün sürdürülebilmesi adına yerel yönetimler tarafından gastronomi turizmi tanıtım çalışmaları yapılmasının önemli olduğu hem bölgenin kalkınmasını hem de kültürün

tanıtılıp yaşamaya devam etmesini sağlayacak etmenler olarak değerlendirilmektedir.

- Restoranlar ve benzeri yerlerde geleneksel yöresel yemeklere ek olarak gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilecek göçmen mutfağına özgü yiyeceklerin alternatif yiyecekler olarak menülerde yer verilmesinin önemli olduğu ve o bölgenin ekonomisine, gastronomi turizmine katkı sağlayacağı değerlendirilmektedir.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Aşçılık bölümleri olan üniversitelerin müfredatlarına göçmen mutfak kültürlerini ve unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin uygulamalarını içeren derslerin açılması bu kültürlerin sürdürülebilmesini ve geliştirilebilmesini sağlayacak öneriler arasındadır.
- Yörede bulunan devlet kurumları, önde gelen özel kurumlar, akademisyenler ve şeflerin katılımıyla bir komisyon kurulmalı. Bu komisyon aracılığıyla kısa, orta ve uzun vadeli projelerin oluşturulması önerilmektedir.
- Bu oluşturulan komisyonun üyeleri tarafından göçmen mutfak kültürünü ve unutulmaya yüz tutmuş yemeklerini ayrıntılı bir şekilde anlatan bir kitap yazılıp aynı zamanda göçmenlerinin ana dillerine çevrilip bunun kitap fuarlarında tanıtımının yapılması önerilmektedir.
- Ülke çapında gerçekleştirilen tanıtım günlerine bölgeden seçilen akademisyen, aşçı ve gönüllülerin katılarak yerel ürün tanıtımı ve satışı yapmaları göçmen mutfak kültürünün tanıtılmasında etkili olacaktır.
- Ulaşım açısından Yunanistan ve Bulgaristan gibi yakın ülkelere turizm firmaları ve belediyelerle oluşturulacak turlar sayesinde geçmişle bağların tazelenmesi kültürün sürdürülebilirliği açısından faydalı olacağı düşünülmektedir.
- Yazılı ve görsel medya kullanılarak bölgenin tanıtımları yapılmalıdır.
- Alanında yetkin insanlar aracılığıyla oluşturulacak gastronomi rotasının gastronomi turizmi bağlamında göçmen köyelerine uğrak yer niteliği kazandırılacağı düşünülmektedir.

Yapılan çalışmanın konuyla ilgili bundan sonraki yapılacak çalışmalara referans olmasının mümkün olduğu değerlendirilmektedir.



## KAYNAKLAR

- Adıgüzel, Y. (2016). *Göç sosyolojisi*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Ahmadova, E. ve Akova, O. (2016). Türkiye'de organik ekoturizm çiftlikleri üzerine bir araştırma. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(1), 14-29.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi*. Yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Akın, E., Lambraki, M., ve Sarioğlu, K. (2003). *Aynı sofrada iki ülke: Türk-Yunan mutfağı*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları.
- Aksoy, M., ve Üner, E. H. (2016). Rafine mutfanın doğuşu ve rafine mutfacı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17.
- Altay, Ş. (1983). *Hukuk ve sosyal bilimler sözlüğü*. Ankara: Bilgi Yayınevi.
- Altinel, H. (2009). *Gastronomide menü yönetimi*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- 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.
- Arı, K. (2012). *Büyük mübadele: Türkiye'ye zorunlu göç (1923-1925)*. 6. Basım. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Aşkın, D. (2014). *Göçmen gençlerde kültürel dönüşüm üzerine sosyolojik bir analiz: İnegöl Huzur Mahallesi örneği*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Eskişehir Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.
- Ateş, U. (2014). *Gastronomi turizminin Çanakkale turizmine katkısı*. Yüksek lisans tezi, Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Atik, E. ve Atik, E. (2020). Türk mutfak kültürüne katkısı bakımından göçler: Selanik mübadilleri üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 261-277.

- Aydın, E. (2015). *Gastronomi turizminin şehir markalaşmasına etkisi: Afyonkarahisar ili örneği*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyon.
- Aydın, K. (2015). *Global yaşlanma ve ileri yaş turizmi*. 2. Sağlık Turizmi Kongresi, Çalıştay Raporu. Antalya
- Bahar, O. ve Kozak, M. (2014). *Turizm ekonomisi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bahtiyar Sarı, D., ve Tetik, N. (2019). *Gastronomi turizmi kapsamında Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürü*. *Anasay*, 8, 73-88.
- Başaran, İ. E. (1987). *Eğitime giriş*. Ankara: Sevinç Matbaası.
- Baysal, A. ve Küçükaslan, N., (2013). *Beslenme ilkeleri ve menü planlaması*. 2.Baskı. Bursa: Ekin Basım Yayın Dağıtım.
- Belge, M. (2018). *Tarih boyunca yemek kültürü*. İstanbul: İletişim Yayıncılık.
- Belpınar, A. (2014). *Gastronomi Turizm'ine yönelik turist görüşlerinin kültürlerarası karşılaştırılması Kapadokya örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.
- Beşirli, H. (2010). *Yemek, kültür ve kimlik*. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Bisogni, C. A., Connors, M., Devine, P. M., ve Sobal, J. (2002). Who we are and how we eat: a qualitative study of identities in food choice. *Journal of nutrition education and behavior*, 34(3), 128-139.
- Boyne, S., Hall, D., ve Williams, F. (2003). Policy, support and promotion for food-related tourism initiatives: A marketing approach to regional development. *Journal of travel and tourism marketing*, 14(3-4), 131-154.
- Buhalis, Dimitris. (2000), Marketing the competitive destination of future: *Tourism management*, (21), 97-116.
- Bulut, Z. (2006). *Kemaliye (Erzincan) ilçesi ve yakın çevresinin alternatif turizm kapsamında rekreasyonel turizm potansiyelinin belirlenmesi*. Doktora tezi, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.
- Can, M. (2009). Kültürel miras ve müzecilik. Çalışma Raporu, Kültür ve Turizm Bakanlığı, 18.

- Cemal, Y. (2004). *Göç sosyolojisi*. Ankara: Anı Yayıncılık.
- Chambers, I. (2014). *Göç, kültür ve kimlik*. İsmail Türkmen ve Mehmet Beşikçi (Trans.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği. *Journal of tourism and Gastronomy studies*, 2(1), 64-70.
- Çafa, İ. (2021). *Sürdürülebilir turizm kapsamında Yunanistan göçmenlerinin mutfak kültürü*. Doktora Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya.
- Çağlı, I. B. (2012). *Türkiye'de yerel kültürün turizm odaklı kalkınmadaki rolü gastronomi turizmi örneği*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Şehir ve Bölge Planlama Anabilim Dalı Bölge Planlama Programı, İstanbul.
- Çakır, M. U. (2021). *Van ilinde yaşayan bireylerin dini yönelimlerinin yeme motivasyonları üzerindeki etkileri*, Yüksek lisans tezi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Sakarya.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 1(2), 39-51.
- Çelik, M (2017). *Şanlıurfa'daki gastronomi kültürünün, kenti ziyaret eden yerli turistlerin kalış sürelerine etkisi üzerine bir araştırma*. Yüksek lisans tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Demir, C. (2011). *Mutfak turizminin destinasyon pazarlamasındaki önemi*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye'de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği)*. Yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Doğdubay, M., Sarıoğlan M., Saatçi G. ve Sü Eroz. S. (2011). *Destinasyon pazarlamasında yerel yönetimlerin gastronomik öğeleri kullanma eğilimlerinin ölçülmesine yönelik bir araştırma: V. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*. 28-29.
- Duman, Ö. (2009). Atatürk döneminde balkan göçmenlerinin iskân çalışmaları (1923-1938). *Atatürk Yolu Dergisi*, 11(43), 473-490.

- Erdal, İ. (2006). *Mübadele: Uluslaşma sürecinde Türkiye ve Yunanistan 1923-1925* (Vol. 185). İstanbul: IQ Kültür Sanat Yayıncılık.
- Frochot, I. (2003). An analysis of regional positioning and its associated food images in French tourism regional brochures. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 14 (3-4), 77-96.
- Goularas, G. B. (2012). 1923 Türk-Yunan nüfus mübadelesi ve günümüzde mübadil kimlik ve kültürlerinin yaşatılması. *Alternatif Politika*, 4(2), 129-146.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y. ve Çelik, S. U. (2015). Gastronomi turizmi Ayvalık'ta yerel turistler üzerinde görgül bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(1), 4-9.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi (Balıkesir ili örneği)*. Yüksek lisans tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Göker, G. (2015). *Göç, kimlik, aidiyet. Kültürlerarası iletişim açısından İsveçli Türkler*. Konya: Literatür Academia.
- Gülbahar, O. ve Aydın, B. (2020). *Gastro- ekonomi ve girişimcilik. Gastronomide geçmiş, bugün ve gelecek* (s. 209-229). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Güler, S. (2007). Türk mutfağının değişim nedenleri üzerine genel bir değerlendirme. *Ulusal gastronomi sempozyumu ve sanatsal etkinlikler*, 4(5), 18-28.
- Güner, Z. (2017). *Lozan'da Türk-Yunan mübadele siyaseti*. Ankara: Siyasal Yayınevi.
- Güneş, G., Ülker, H. ve Karakoç, G. (2008). Sürdürülebilir turizmde yöresel yemek kültürünün önemi. *2.Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirisi*. Alanya, Nisan 17-18.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin süzgecinde yöresel mutfagımız*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un gastronomi tarihi*. Ankara: Oğlak Yayıncılık.
- Güvenç, B. (1999). *İnsan ve kültür*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Güvenç, B. (1995). *Türk Kimliği, kültür tarihinin kaynakları*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Hacıoğlu, N. (2013). *Turizm pazarlaması*. İstanbul: Nobel Yayın Dağıtım.
- Hall, C. M. ve Wilson, J. (2009). Scoping Paper: Local food, tourism and sustainability. *Academia.edu[online]*

- Hall, M. ve Sharples, L. (2003). *The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste*. Londra: Butterworth Heinemann.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların gastronomi üzerine etkileri Bodrumdaki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Hirschon, R., Pekin, M., ve Altınay, E. (2005). *Ege'yi geçerken: 1923 Türk-Yunan zorunlu nüfus mübadelesi. (No Title)*.
- İlbars, Z. ve Aile, A. İ. (1985). Kültür değişmelerine genel bir bakış. *Ankara Üniversitesi, DTCF Antropoloji Dergisi*, (13).
- İşlek, M. (2013). *Bir adaptasyon süreci: Zorunlu göç sonrası Güzelyurt/ Gelveri'ye yerleşen mübadiller; Pekin, Müfide, mübadil kentler*. İstanbul: Lozan Mübadilleri Vakfı Yayınları.
- Jaiswal, G.S., Sapra, N., Patil, J.A. ve Lama, N. (2013). A study on the precursors for gastronomic satisfaction of tourists in Malaysia. *Journal of Social and Development Sciences*, 4(1), 6-15.
- Kalenjuk, B. Tesanovic, D., Gagic, A., Erdeji, I. ve Banjak, M. (2015). Offer of authentic food as a condition for gastronomic tourism development. *The European Journal of Applied Economics*, 12(2), 27-34.
- Kantarcıoğlu, S. (1990). Türkiye Cumhuriyeti hükümet politikalarında kültür. *Ankara: Türkiye. T.C Kültür Bakanlığı*, 730.
- Karaca, E. (2018). *Dünya genelindeki yükseköğretim kurumlarında verilen gastronomi öğreniminin karşılaştırılmalı analizi*. Yüksek lisans tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Enstitü, Sakarya.
- Karacaer, G. (2006). *Türkiye Kent yaşamı ve mübadiller (1923-1930)* Yüksek lisans tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Enstitüsü, İzmir.
- Karacaoğlu, S., Yenipınar U., Sahilli Birdir, S. ve Birdir, K. (2015). Sürdürülebilir Turizm Aracı Olarak Gastronomik Miras Adana ve Mersin İlleri Örneği. *IV. Doğu Akdeniz Sempozyumu*. Antakya, Nisan 19-20.

- Karacaoğlu, S., Yenipınar U., Sahilli Birdir, S. (2015). *Sürdürülebilir turizm Aracı Olarak Gastronomik Miras Adana ve Mersin İlleri Örneği. IV. Doğu Akdeniz Sempozyumu* (ss. 19-20). Antakya, Nisan.
- Karim, A. S. ve Chi, C.G.Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), 531-555.
- Kesici, M. (2012). Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. *Karamanoğulları Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(23), 33-37.
- Kılıç, N. (2010). *Türk mutfağının ege-akdeniz karakteri kültürel ve turistik açıdan incelenmesi Ayvalık örneği*. Uzmanlık tezi.
- Kırgız, A.C. (2014). Organik gıda sertifikasyonlarının ve etiketlemelerinin Türkiye gıda sektörü işletmelerinin itibarı üzerindeki etkisi. *Institute of Social Sciences*, 1, 1-12.
- Kivela, J. ve Crofts J. (2009). Understanding travelers' experiences of gastronomy through etymology and narration. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 33, 161.
- Kivela, J., ve Crofts, J. C. (2006). Turizm ve gastronomi: Gastronominin turistlerin bir destinasyonu nasıl deneyimledikleri üzerindeki etkisi. *Journal of Hospitality and Tourism Studies*, 30(3), 354-377.
- Köse, B. ve Odabaş G, F. (2005). Bağcılıkta organik tarım. *OMÜ Ziraat Fakültesi*.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. İstanbul: Rağbet Yayınları.
- Kumartaşlıoğlu, S. (2017). Edremit ve Burhaniye tahtacılarında Hıdırellez. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20(37), 275-292.
- Kurgun, H. ve Özşeker, D.B. (2016). *Gastronomi ve turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Long, L. (2004). *Appeared in culinary tourism*. Kentucky: The University Press of Kentucky. 1-3.
- Marshall, G. (2005). *Sosyoloji sözlüğü*. Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Mehmet, M. A. (1992). *Romanya'da yaşayan Türk mutfağı: IV. milletlerarası Türk halk kültürü kongresi bildirileri v. cilt maddi kültür*. Ankara: Feryal Matbaası.

- Merdan, K. (2014). *Türkiye’de organik tarımın ekonomik analizi: Doğu Karadeniz uygulaması*. Doktora tezi, Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Anabilim Dalı, Erzurum.
- Molz, J. G. (2007). Eating difference: The cosmopolitan motilities of culinary tourism. *Space and Culture*. 10(1), 77-93.
- Morris, C. ve Buller, H. (2003). The local food sector: A preliminary assessment of its form and impact in Gloucestershire. *British Food Journal*, 105, 559-566.
- Okumuş, B., Okumuş, F. ve McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28 (1), 253-261.
- Organik Ürün Üreticileri ve Sanayicileri Derneği (2020). Erişim Adresi: [www.orguder.org.tr](http://www.orguder.org.tr): <http://www.orguder.org.tr/index.aspx> Erişim Tarihi: 05.03.2023.
- Ölmez, M. ve İlhan, İ. (2021). *Yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri: Niğde ili örneği*. Yüksek lisans tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir.
- Öney, H. (2013). *Gastronomi turizmi alternatif turizm*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Özbay, G. (2017). Dünden bugüne gastronomi. *Gastronomi Bilimi*, 1-40.
- Özçil, E. İ. (2020). *Gastronomi Dünyası*. Erişim Adresi: <https://www.kibrisgazetesi.com/gastronomi-dunyasi-makale,3085.html> Erişim Tarihi: 12.12.2022
- Özdemir, G., ve Altın, D. D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Özgen, L. (2015). Kültürler arası etkileşim bağlamında Kıbrıs Değirmenlik köyü yemek kültürü. *International Peer-Reviewed Journal of Nutrition Research*, (4).
- Özşeker D.B. (2016). *Gastronomi kavramı: Tanımı ve gelişimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Öztanrısever, Z. (1940). *Silivri yoğurtçuluğu*.
- Pratt, J. (2008). *Food values: The local and the authentic. In hidden hands in the market: Ethnographies of fair trade, ethical consumption, and corporate social responsibility (Vol. 28, pp. 53-70)*. Emerald Group Publishing Limited.

- Salı, J. B., ve Mehmed, F. F. (2014). 1989 Bulgaristan göçmenlerinin kültürlerarası iletişim pratikleri: Eskişehir örneği. *Selçuk İletişim*, 8(3), 5-34.
- Sandıkçioğlu, T. (2007). *Hititlerde beslenme ve yeme-içme alışkanlıkları*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Sarı, D. B., ve Tetik, N. (2019). Gastronomi turizmi kapsamında Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürü. *Anasay*, (8), 73-88.
- Sarıışık, M. (2017). *Gastronomi bilimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sarıışık, M. (2021). *Tüm yönleriyle gastronomi bilimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sarioğlu, M. (2014). Fusion cuisine education and its relation with molecular gastronomy education (Comparative course content analysis). *International Journal on New Trends in Education and Their Implications*, 5(3), 64-70.
- Sarısakal, B., (Ekim, 2017). *Silivri yoğurthaneleleri*. Toplumsal Tarih, No:286, Tarih Vakfı Yayınları. ss.14-18
- Savarin, J.A.B. (1825). *Lezzetin fizyolojisi ya da yüce mutfak üzerine düşünceler*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık
- Scarpato, R. (2002). *Sustainable gastronomy as a tourist product*. London and New York, NY: Routledge.
- Selçuk, K. (1990). *Türkiye Cumhuriyeti hükümet programlarında kültür*.
- Sepetçioğlu, T. E. (2014). İki tarihsel "eski" kavram, bir sosyo-kültürel "yeni" kimlik: Mübadele nedir, mübadiller kimlerdir? *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 49-83.
- Shenoy, S. (2005). *Food tourism and the culinary tourist*. Yayımlanmamış doktora tezi, Graduate School of Clemson University, South Carolina, USA.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336.
- Şahinbaş, İlksen. (2007). *Zorunlu göç olgusu bağlamında Bulgaristan Türkleri*. Yüksek lisans tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

- Şengül, S. (2017). Yiyecek içecek işletmelerinin tedarikçi değerlendirmeleri yöresel mutfak ürünlerinin satın alma süreçleri hakkında bir araştırma. *Mehmet Akif Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 218-233.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Sorunlar ve çözüm önerileri: Doğu Karadeniz Bölgesi, *Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı* (14-16). Gümüşhane, Mayıs.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Yöresel mutfak unsurlarının turizm destinasyonu seçimindeki rolü Mudurnu örneği. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12(29), 63-87.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin yöresel mutfakları*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şirin, N. A. (1989). Zorunlu göçü ve göçmenlerin sosyal entegrasyonu: Tekirdağ'daki Bulgaristan göçmenleri üzerine bir çalışma. *Kocaeli Üniversitesi Yayınları*.
- Taş, D. ve Aksoy, M. (2020). Edirne'nin sınır köylerinde yaşayan Pomak ve muhacirlerin yemek kültürü üzerine bir inceleme (A study on the food culture of Pomak and emigrants living in the border villages of Edirne). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(4), 2565-2587.
- TDK. (2023). Kültür Kavramının Tanımı. Erişim Adresi: [www.tdk.com.tr](http://www.tdk.com.tr) Erişim Tarihi: 30.03.2022.
- Toskay, T., Yeri, T. T. E. ve Usta, Ö. (1989). *Turizm: Turizm olayına genel yaklaşım*. İstanbul: Der yayınları.
- Türkoğlu, H. ve Kozak, M. (2015). Türk mutfağının gelişiminde gurmelerin rollerine yönelik algılamalar. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 207- 220.
- URL-1.(2022). Silivri Coğrafyası, Erişim Adresi: [https://www.silivri.bel.tr/sayfa/silivri\\_cogrfyasi/73](https://www.silivri.bel.tr/sayfa/silivri_cogrfyasi/73). Erişim Tarihi: 10 Ocak 2022.
- URL-2. (2022). Silivri Festivaller, Erişim Adresi: <https://festtr.com/ilce/silivri/>. Erişim Tarihi: 2 Mart 2022.
- URL-3.(2022). Silivri Festivalleri, Erişim Adresi: <https://gezimanya.com/turkiye/silivri-festivaller>. Erişim Tarihi: 2 Mart 2022.
- URL-4.(2018). Erişim Adresi: <http://www.orguder.org.tr/ifoam.html>. Erişim Tarihi:10 Nisan 2023.

- URL-5.(2018). Erişim Adresi: <https://www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/geos/gr.html>. Erişim Tarihi: 08 Nisan 2023.
- URL-6.(2017). Erişim Adresi: <https://www.neoldu.com/1989-zorunlu-bulgaristan-gocu-oncesi-ve-sonrasi-10391h.htm>. Erişim Tarihi: 06 Nisan 2023.
- Uyar, H., ve Zengin, B. (2015). Gastronomi turizminin alternatif turizm çeşidi olarak değerlendirilmesi bağlamında gastronomi turizm indeksinin 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.
- Ünüvar, Ş. (2009), Kişilerarası iletişimin konaklama işletmelerindeki önemi ve beş yıldızlı otellerde bir uygulama. *Selçuk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Sosyal ve Araştırmalar Dergisi*, 12(9/18), 377-396.
- Üresin, E. R. (1935). *Silivri Yoğurdunun Yapılışı ve Terkibi Hakkında Araştırmalar*.
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297-305.
- Yalçın, C. (2010). Türkiye'de kentleşme sorunları üzerine bir tartışma. *Hacettepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 28(1), 225-245.
- Yavuz, M., ve Özkanlı, O. (2019). Yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri: Gökçeada örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 279-301.
- Yılmaz, H ve Ekincek, E. (2016). *Gurmeler ve iletişim. Bir iletişim biçimi olarak gastronomi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yılmaz, H. ve Bilici, S. (2013). Yemeğin kimyası: Moleküler gastronominin dünü, bugünü ve yarını. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(4), 20-25.
- Yılmaz, R. (2008). *Jivkov döneminde Bulgaristan Türkleri ve Türkiye'ye göç olayı (Türk basınına göre)*. Yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi, Türk İnkılap Tarihi Enstitüsü, Ankara.

Yurtseven, H.R. (2011). Sustainable gastronomic tourism in Gökçeada (Imbros): Local and authentic perspectives. *International Journal of Humanities and Social Science*, 1(18), 27-36.

Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe yaylası. *10.Aybastı-Kabataş Kurultayı*, (11), 27-34. Ankara.

Zengin, B. ve Işkın, M. (2017). Yerel mutfakların gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi: Sivas örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(40), 404-415.



**EK-1**

**İSTANBUL NİŞANTAŞI ÜNİVERSİTESİ**  
**ETİK KURULU KARAR SURETİ**

**Toplantı Tarihi:** 15.03.2023

**Toplantının Yeri:** Nişantaşı Üniversitesi Toplantı Odası

**Toplantı Sayı** : 2023/11

**Toplantı Saati** : 14:00

**Gündem:**

**Gündem11.** Üniversitemiz Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları program öğrencisi Ataberk Çelik'in yardımcı araştırmacı ve sorumlu araştırmacı olarak Prof. Dr. İbrahim Gönen'nin bulunduğu "İstanbul'un Silivri İlçesindeki Köylerde Yaşayan Göçmen Vatandaşlarımızın Mutfak Kültürü ve Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemeklerin Turizme Katkıları Üzerine Bir Araştırma" adlı çalışmasının görüşülmesi.

**Karar11.** Üniversitemiz Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları program öğrencisi Ataberk Çelik'in yardımcı araştırmacı ve sorumlu araştırmacı olarak Prof. Dr. İbrahim Gönen'nin bulunduğu "İstanbul'un Silivri İlçesindeki Köylerde Yaşayan Göçmen Vatandaşlarımızın Mutfak Kültürü ve Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemeklerin Turizme Katkıları Üzerine Bir Araştırma" adlı çalışması görüşüldü. Yapılan görüşmede Üniversitemiz Etik Kurulu Yönergesi hükümleri gereğince etik ve bilimsel açıdan sakınca bulunmaması nedeniyle **uygunluğuna** oy birliği ile karar verildi.

Prof. Dr. Uğur YOZGAT  
Başkan

**EK-2**

**İSTANBUL'UN SİLİVRİ İLÇESİNDEKİ KÖYLERDE YAŞAYAN GÖÇMEN  
VATANDAŞLARIMIZIN MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UNUTULMAYA YÜZ  
TUTMUŞ YEMEKLERİN TURİZME KATKILARI ÜZERİNE BİR  
ARAŞTIRMA**

**VERİ TOPLAMA FORMU**

Değerli Katılımcılar,

Araştırma İstanbul Nişantaşı Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü yüksek lisans programı kapsamında yürütülen “İstanbul'un Silivri İlçesindeki Köylerde Yaşayan Göçmen Vatandaşlarımızın Mutfak Kültürü ve Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemeklerin Turizme Katkıları Üzerine Bir Araştırma” ile ilgili yüksek lisans tez çalışması için yürütülmektedir. Görüşme sorularına vereceğiniz yanıtlar akademik etik çerçevesinde kesinlikle gizli tutulacak ve kişisel bilgileriniz üçüncü şahıslarla paylaşılmayacaktır. Bu araştırmaya katılmak bilime katkı sağlamanın yanı sıra zorunlu değildir.

Katılımınız için teşekkür ederim.

**Yeme İçme Alışkanlıkları**

- 1) Kısaca kendinizi tanıtır mısınız? (Aslen nerelisiniz? Burada mı doğdunuz? Kaç yıldır burada yaşıyorsunuz?)
- 2) Köyünüz hakkında bildiğiniz kadarıyla bilgi verir misiniz? (Nereden gelmişler)
- 3) Yemekleri genelde nerede yersiniz? Kaç öğün yemek yersiniz?
- 4) Sizce eski yemek düzeninizle bugünkü arasında fark var mı?
- 5) Köyünüzde kışlık-yazlık hazırlıklar yapar mısınız? (Evetse bunu tek mi komşularla mı yaparsınız?) Nelerdir?

**Özel Günlere İlişkin Yeme ve İçme Alışkanlıkları**

- 1) Özel olarak yemek yaparak kutladığınız günler var mı?

- 2) Bayramlarda özel yemekler yapar mısınız? (Evetse tarifini verir misiniz?)
- 3) Düğünlerde özel yemekler yapar mısınız? (Evetse tarifini verir misiniz?)
- 4) Cenaze evini veya yeni birinin evini ziyarette yemek götürür müsünüz? (Orada size neler ikram edilir?)
- 5) Köyünüzde yemek yapımında ortak olarak kullandığınız alanlar var mı?

### **Unutulmaya Yüz Tutmuş Yiyecekler**

- 1) Anneniz, anneanneniz gibi büyüklerinizin yaptığı özel bir yemeği hatırlıyor musunuz?
- 2) Köyünüze özgü olduğunu düşündüğünüz daha önce yapıp şu an unutulmaya yüz tutmuş yiyecekler var mı? Hatırladıklarınızın tariflerini verir misiniz?
- 3) Unutulmaya yüz tutmuş yiyecekler neden tercih edilmiyor ve unutuluyor? Yeni nesil bu yiyecekleri ne kadarını biliyor ve uyguluyor?
- 4) Son olarak belirtmek istediğiniz bir şey var mı?