

T.C.
BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

BULGARİSTAN'DAN TÜRKİYE'YE GÖÇ EDEN
GÖÇMENLERİN MUTFAK KÜLTÜRLERİ VE
YEMEKLERİNİN İNCELENMESİ:
BURSA İLİ ÖRNEĞİ

HAZIRLAYAN
MELEK NUR ASLAN

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ DANIŞMANI
DOÇ. DR. İLKAY YILMAZ

ANKARA – 2025

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS / DOKTORA TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU

Tarih: ...23 / 05 / 2025.

Öğrencinin Adı, Soyadı:MELEK NUR ASLAN.

Öğrencinin Numarası:22220285

Anabilim Dalı:GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI.

Programı:GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ YÜKSEK LİSANS

Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı:DOÇ.DR. İLKAY YILMAZ

Tez Başlığı: BULGARİSTAN'DAN TÜRKİYE'YE GÖÇ EDEN GÖÇMENLERİN
MUTFAK KÜLTÜRLERİ VE YEMEKLERİNİN İNCELENMESİ-BURSA İLİ ÖRNEĞİ.

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans/Doktora tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam ..102... sayfalık kısmına ilişkin, 12 / 05 / 2025.. tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından TURNİTİN adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % 8.'dir. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

"Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını" inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Öğrenci İmzası:.

ONAY

Tarih: 23 / 05 / 2025..

Öğrenci Danışmanı Unvan, Ad, Soyad, İmza:

DOÇ.DR.İLKAY YILMAZ

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitimim ve tez çalışmam boyunca geçen zorlu süreçte desteğini, sabrını ve anlayışını esirgemeyen, tüm akademik çalışmalarım boyunca sevgisi ve motivasyonu ile her zaman yanımda olan değerli eşim Yüksel Burak Aslan'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Tez çalışmam süresince gösterdiği özveri, her sıkıntılı anımda bana olan inancı ve verdiği manevi destek, bu tezin tamamlanmasındaki en büyük güç kaynağım olmuştur.

Tez çalışmamın her aşamasında engin bilgi birikimi, değerli yönlendirmeleri ve yapıcı eleştirileriyle akademik gelişimime büyük katkı sağlayan, bilimsel düşünce yapısı ve disiplinli çalışma anlayışıyla bana örnek olan kıymetli danışmanım Doç. Dr. İlkay Yılmaz'a en derin şükranlarımı sunarım. Araştırma sürecimde karşılaştığım zorlukları aşmamda gösterdiği rehberlik ve akademik vizyonunun genişlemesindeki rolü için minnettarım.

Tez çalışmama katılmayı kabul ederek değerli zamanlarını ve bilgilerini benimle paylaşan, Bulgaristan göçmen mutfak kültürünün zengin mirasını aktarmama vesile olan tüm katılımcılara içtenlikle teşekkür ederim.

Melek Nur ASLAN

Nisan 2025

ÖZET

Melek Nur Aslan, Bulgaristan'dan Türkiye'ye Göç Eden Göçmenlerin Mutfak Kültürleri Ve Yemeklerinin İncelenmesi: Bursa İli Örneği, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2025.

Toplumlar yaşadığı coğrafyanın onlara vadettiği bileşenlerle harmanlanmış, birbirinden farklı değerlerin ortak bir yapıda bulunduğu kimliklere sahiptir. Bu kimlikler değişen zaman ve çevre koşulları neticesinde evrilmişlerdir. Tarihsel serüven, coğrafi koşullar, inanç sistemleri ve toplumsal yapı bu kimliklerin bileşenleri arasındadır. Geçmişten geleceğe aktarılabilen bu kimliklere “kültür” adı verilmektedir. Kültür farklı kategorizasyonlar içerisinde değerlendirilebilmektedir. Bir toplumu oluşturan her unsur aslında o toplumun farklı bir kültür unsurunu oluşturmaktadır. Mutfak kültürü de bunlardan biridir. Bir toplumun mutfağı coğrafi sınırları içerisinde şekillenen, doğal kaynakları doğrutusunda çerçevelenen ve yaşam şekillerini yansıtan ayna görevi üstlenmektedir. Böylesine çok unsurlu bir yapıya sahip olan mutfak kültürü diğer kültürlerde de olduğu gibi çeşitli toplumlardan etkilenmektedir. Dünya üzerinde savaş, doğal afet, geçim sıkıntıları vb. çeşitli problemler dolayısıyla insanlar göç etmek durumunda kalmaktadırlar ve bu durum toplumların birbiriyle olan etkileşimini artırmaktadır. Bu çalışmada Bulgaristan'dan Bursa'ya göç etmiş bireylerin yeme içme kültürlerine odaklanmaktadır. Kültür, kimlik, göç, göçün etkileri ve mutfak kültürü kavramları ele alınarak, Bulgaristan'dan Türkiye'ye göçlerin mutfak kültürü üzerine etkisi incelenmiştir. Göç, kültür ve mutfak kültürü arasındaki ilişkiler araştırılmıştır. Literatür taramaları sonrasında, göçmenlerin yeme içme alışkanlıkları ve göç sonrası dönemde uyguladıkları yemek tarifleri detaylı bir şekilde incelenmiştir. Bulgaristan göçmenlerinin Türkiye'deki yeme içme kültürü, özel ve dini günlerdeki yemek alışkanlıkları ve onlara ait geleneksel yemekler ele alınmıştır. Göçmen bireylerin yemek kültürleri, içerik analizleri ve yarı yapılandırılmış mülakat teknikleri ile toplanan veriler ışığında değerlendirilmiştir. Yapılan analizler ve görüşmeler sonucunda, göç etmiş olan Bulgaristan vatandaşlarının yemek kültürlerinde ne gibi değişikliklerin olduğu, göç sonrası dönemde, göçmenlerin diğer topluluklarla ne gibi etkileşimde buldukları ve Bulgaristan kökenli Türk yemek kültürünün büyük ölçüde revize edilmesi konularına cevap alınmıştır. Araştırma sonucunda, Bulgaristan'dan gelen göçmenlerin mutfak kültürlerinin önemli ölçüde

korunduğu, bazı tariflerin malzeme erişimi gibi nedenlerle adapte edildiği, ancak kültürel belleğin özellikle kadınlar aracılığıyla güçlü biçimde aktarıldığı saptanmıştır. Bursa'daki Bulgaristan göçmen mutfağı, gç sürecinin bir sonucu olarak hem kültürel sürekliliğin hem de gastronomik etkileşimin canlı bir rneği olarak değerlendirilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Bulgaristan Göçmenleri, Mutfak Kültürü, Gç, Bursa, Gastronomi

ABSTRACT

Melek Nur Aslan, Investigation of Culinary Cultures and Dishes of Immigrants Migrating from Bulgaria to Turkey: Bursa Province Example, Başkent University, Institute of Social sciences, Master Programme Gastronomy and Culinary With Thesis, 2025.

Societies have identities blended with the components promised to them by the geography they live in, where different values meet in a common structure. These identities have evolved as a result of changing time and environmental conditions. Historical adventure, geographical conditions, belief systems and social structure are among the components of these identities. These identities that can be transferred from the past to the future are called culture. Culture can be evaluated in different categorisations. Every element that makes up a society actually constitutes a different cultural stone of that society. Culinary culture is one of them. The cuisine of a society is shaped within its geographical boundaries, framed in line with its natural resources and acts as a mirror reflecting its way of life. Culinary culture, which has such a multi-elemental structure, is influenced by other societies as in other cultures. In the world, people have to migrate due to various problems such as war, natural disasters, livelihood problems, etc. and this situation increases the interaction of societies with each other. At this point, the study focuses on the food and beverage cultures of individuals who migrated from Bulgaria to Bursa. By addressing the concepts of culture, identity, migration, the effects of migration and culinary culture, the impact of migration from Bulgaria to Turkey on culinary culture will be analysed. The relationships between migration, culture and culinary culture will be investigated. After the literature review, the eating and drinking habits of immigrants and the recipes they apply in the post-migration period will be examined in detail. The food and beverage culture of Bulgarian immigrants in Turkey, their food habits on special and religious days and their traditional dishes will be discussed. The food culture of immigrant individuals will be evaluated in the light of the data collected through content analyses and semi-structured interview techniques. Interviews will be conducted with Bulgarian citizens currently living in Bulgaria to analyse their culinary culture. As a result of the analyses and interviews, answers will be obtained to the questions of what kind of changes have taken place in the food cultures of the Bulgarian citizens who still live in Bulgaria and the Bulgarian citizens who have migrated, what kind

of interaction the immigrants have with other communities in the post-migration period and the revision of the Turkish recipes of Bulgarian origin to a great extent. The findings show that the culinary traditions of immigrants from Bulgaria have been largely preserved, with some adaptations due to ingredient availability, while cultural memory—particularly mediated through women—remains strong. The Bulgarian immigrant cuisine in Bursa stands as a vivid example of both cultural continuity and gastronomic interaction shaped by the experience of migration.

Keywords: Bulgarian Immigrants, Culinary Culture, Migration, Bursa, Gastronomy

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	i
ÖZET.....	ii
ABSTRACT	iv
TABLolar LİSTESİ	ix
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	x
1. GİRİŞ.....	1
1.1. Araştırmanın Amacı	2
1.2. Araştırmanın Önemi.....	3
1.3. Araştırmanın Kapsamı.....	3
1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları	3
2. KURAMSAL ÇERÇEVE	5
2.1. Kültür ve Kimlik.....	5
2.1.1. Kültürel kimliğin ifade alanı olarak yemek.....	5
2.2. Göç.....	6
2.2.1. Göçün etkileri	7
2.3. Bulgaristan'dan Türkiye'ye Yönelik Göçler	8
2.3.1. 1878-1912 Arası göçler.....	10
2.3.2. 1912 - 1933 Dönemi göçler.....	10
2.3.3. 1934-1944 Yılları arası göçler.....	11
2.3.4. 1950-1951 Yılları arası göçler.....	11
2.3.5. 1969-1978 Yılları arası göçler.....	12
2.3.6. 1989 Göçü.....	12
2.3.7. 1989 Sonrası göçler	13
2.4. Bursa	14

2.4.1. Bursa tarihi	14
2.4.2. Bursa ilinin Bulgaristan'dan Türkiye'ye yönelik göçler ile ilişkisi	14
3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ.....	17
3.1. Araştırma Modeli.....	17
3.2. Evren ve Örneklem	17
3.3. Veri Toplama ve Analiz Teknikleri.....	17
4. BULGULAR	19
4.1. Katılımcıların Demografik Bilgileri	19
4.1.1. Yaş ve cinsiyet dağılımı.....	20
4.1.2. Öğrenim durumu, medeni hâl ve meslek bilgileri.....	20
4.2. Bulgaristan Göçmenlerinin Yeme İçme Kültürü.....	21
4.2.1. Çorbalar	22
4.2.2. Ana yemekler	26
4.2.3. Tatlılar.....	38
4.2.4. Salatalar, mezeler, turşular	42
4.2.5. İçecekler	44
4.3. Göç Sonrası Yemek Pratiklerinin Sürdürülmesi: Kültürel Süreklilik ve Kimlik İfadesi.....	46
4.4. Bulgaristan Göçmenlerinin Bursa'ya Göç Sonrası Edindikleri Yemek Kültürü	47
4.5. Özel Günlerde Yeme İçme Kültürü (Düğünler, Bayramlar, Cenazeler).....	48
4.6. Bulgaristan Göçmenlerinin Gündelik Beslenme Rutinleri	53
4.6.1. Kahvaltı.....	53
4.6.2. Öğle yemeği.....	58
4.6.3. Akşam yemeği.....	59
4.7. Bulgaristan Göçmen Mutfağında Temel Gıda Ürünleri: Gastro-Kültürel Analiz	63
4.7.1. Et ve et ürünleri.....	63

4.7.2. Patates: Çok yönlü kullanımı	64
4.7.3. Kuru fasulye ve baklagiller	64
4.7.4. Koçan.....	65
4.7.5. Süt ürünleri.....	65
4.7.6. Cubritsa.....	66
4.7.7. Mısır unu.....	66
4.8. Göç Sonrası Gastronomik Adaptasyon: Bulgaristan Göçmenlerinin Malzeme Erişim Zorlukları ve Uyum Stratejileri	66
4.9. Bulgaristan Göçmen Mutfağının Kültürel Sürdürülebilirliği: Kuşaklar Arası Aktarım, Zorluklar ve Çözüm Stratejileri	70
4.10. Türk ve Göçmen Mutfaklarının Kesişiminin de Kültürel Etkileşim	72
5. GÖRÜŞMELER SONUCUNDA ULAŞILAN REÇETELER	74
5.1. Supatopçeta	74
5.2. Kapama.....	76
5.3. Hamur Sarması	77
5.4. Süt Tatlısı.....	79
6. SONUÇ VE ÖNERİLER	82
KAYNAKLAR.....	86

EKLER

EK-1: Etik Kurul Onay Formu

EK-2: Görüşme Soruları

TABLolar LİSTESİ

Sayfa

Tablo 2.1. Bulgaristan'daki Türk nüfusu.....	9
Tablo 2.2. 1878 – 2001 yılları arasında Bulgaristan'dan göç eden Türk nüfusu.....	9
Tablo 2.3. 1950 yılı içerisinde Bulgaristan'dan Türkiye'ye gelen göçmenlerin miktarı.....	11
Tablo 2.4. Türkiye'ye Vizeli-vizesiz Gelen Göçmenlerin ve Bulgaristan'a Geri Dönen Göçmenlerin Sayıları.....	13
Tablo 2.5. 1989 yılında Bulgaristan'dan gelen göçmenlerin yerleşmek için tercih ettikleri ilk on il.....	16
Tablo 4. 1. Katılımcıların yaş ve cinsiyeti dağılımı.....	19
Tablo 4. 2. Katılımcıların eğitim durumu ve medeni hali	20
Tablo 4. 3. Katılımcıların göç bilgileri ve ikamet ettiği semt.....	21
Tablo 4. 4. Çorbalar	22
Tablo 4. 5. Et Yemekleri	27
Tablo 4. 6. Tahıl, Baklagil Yemekleri, Pilav ve Dolmalar	30
Tablo 4. 7. Sebze Yemekleri	33
Tablo 4. 8. Hamur İşleri.....	35
Tablo 4. 9. Tatlılar.....	39
Tablo 4. 10. Salatalar, Mezeler, Turşular	42
Tablo 4. 11. İçecekler.....	44
Tablo 4. 12. Düğün Gelenekleri.....	49
Tablo 4. 13. Cenaze Gelenekleri.....	50
Tablo 4. 14. Bayram Gelenekleri.....	51
Tablo 4. 15. Kahvaltı	53
Tablo 4. 16. Akşam Yemeği.....	59

ŞEKİLLER LİSTESİ

Sayfa

Şekil 2.1. 1877 – 1878 Osmanlı Rus Harbi sonrasında Balkanlar’dan gelen göçmenler için Osmanlı Hükümeti tarafından tespit edilen yerleşmeye elverişli arazilerin vilayetlere göre dağılımı.....	15
Şekil 2.2. 1950 – 1951 döneminde Türkiye’ye gelen göçmenlerin yerleştirildikleri iller...	15
Şekil 4. 1. Kifla.....	37
Şekil 4. 2. Funiyki	40
Şekil 4. 3. Kurabiye Tavaları	41
Şekil 4. 4. Banicka ile kahvaltı örneği.....	57
Şekil 4. 5. Kurabiye Tavaları-2.....	68

1. GİRİŞ

İnsan ihtiyaçlarının belli bir kategorik sistem içerisinde değerlendirilmesi ve bu kategorilerden bazıları elde edildiğinde daha üst kategoriye olan açlığın artması ihtiyaçlar arasında hiyerarşik bir düzen oluşmasını sağlamaktadır, bu hiyerarşik düzen insan kültürünün niteliğini o andaki baskın olarak hissettiği ihtiyaç kategorisi üzerinden belirlemektedir. Bahsi geçen kategorilerden ilki fizyolojik ihtiyaçlar olup bu kategori içerisinde yeme-içme ihtiyaçlarını barındırmaktadır (Maslow, 1943). İnsan kültürünün niteliğini belirlemek konusunda ilk sıralarda yer alan yemek ihtiyacı farklı yörelerde farklı şekillerde giderilmeye çalışılmıştır. Yemek ihtiyacının farklı şekillerde giderilmesi ise başlı başına yemek kültürünü oluşturmaktadır.

İnsanlığın dünyaya gelişinden itibaren yemek ihtiyacı farklı şekillerde giderilmiştir. Hz. Âdem peygamber ve Hz. Havva çocuklarından birisi hayvancılıkla uğraşırken diğeri bitki yetiştirmeye odaklanmıştır ve anlatılan kıssalara göre dünya üzerinde bu kadar az kişi bulunmasına rağmen yemek kültürü farklı şekillerde gerçekleşmiştir. İlerleyen dönemlerde modern toplumların da oluşması ile yemek ihtiyacı giderilirken farklı teknikler ve bu teknikler icra edilirken farklı besin öğeleri tercih edilmiştir (Sandıkçioğlu, 2007).Tercih edilen besin öğelerinde ve icra edilen tekniklerde ise coğrafi konumun yadsınamaz bir etkisi mevcuttur. Coğrafi konum sebebiyle yiyecek stillerinin oluşması yöresel mutfak kavramını ortaya çıkarmıştır (Sandıkçioğlu, 2007). Her yörenin oluşturmuş olduğu kendine has yemek tercihleri bulunmaktadır ve tercihlerini yine kendilerince özel kabul ettikleri günlerde sergileme eğilimindedirler. Yörelere kendilerine has oluşturmuş oldukları bu yemekler içerisinde belirli miktar yaşanmışlık barındırması hasebiyle diğer yemeklerle kıyaslandığında üstte görülmektedir (Şapçılar, Kalkan ve Büyükşalvarcı, 2019).

İklim koşullarının elverişsiz olması, coğrafi sebeplerin varlığı, hastalıklar, doğal afetler vb. nedenler insan topluluklarının bir yöreden başka bir yöreye göç etmesine yol açmıştır. Göç eden insan topluluğu ile hâlihazırda göç edilen yerde yaşayan veya yol üstünde bulunan topluluklar arasında etkileşim meydana gelmiş ve bu topluluklar birbirlerinden etkilenmiştir (Tanrıvermiş, 2022). Birbirinden uzak yaşanmışlıklara sahip olan insan toplulukları arasındaki bu etkileşim yeme-içme kültürleri üzerinde de değişime neden olmuştur. Göç faaliyetinin insanlara yüklediği zorluklardan ziyade yeni yaşanılacak yörenin bitki örtüsü, iklimi ve kültürü bu değişime sebebiyet vermektedir. Göç eden topluluklar

alışılmış ve aslında hazırlamayı bildikleri eski yemekleri yeni yerleştikleri bölgede yer alan ürünlerle hazırlamış veya tamamen yeni ürünler geliştirmek zorunda kalmıştır (Kahraman, Güneş ve Nanae, 2017).

Balkan coğrafyasındaki Türk mevcudiyetinin Osmanlı dönemi iskân politikalarıyla başladığı kanısı olsa da Türklerin Hun Türkleri ile Balkan coğrafyasında varlık gösterildiği bilinmektedir (Rodoplu, 2013). Hunlar rotalarını Asya kıtasından Avrupa kıtasına çevirmiş ve kullandıkları savaş teknikleriyle karşılarına çıkan Alanları mağlup ettikten sonra toprak kazanmaya devam etmişlerdir (Ahmetbeyoğlu, 2001: 25). Hunların Avrupa kıtasındaki bu ilerleyişi özellikle balkan coğrafyasında kültürel ve demografik dengeyi değiştirmiştir (Rodoplu, 2013). Balkan topraklarındaki Türk mevcudiyeti Osmanlı döneminde artış göstermiş ve çeşitli medrese, hastane vb. yapılarla bu topraklar geliştirilmeye çalışılmıştır. Bununla birlikte kurulduğu günden itibaren topraklarını artırma çabası içerisinde olan Osmanlı, toprak muhafazası, doğal kaynak, göç yolları, ticaret gibi sebeplerin önemi dolayısıyla Balkan topraklarına çeşitli seferler düzenlemiş ve bu topraklarda hâkimiyet sağlamıştır. Osmanlı hâkimiyeti döneminde Balkan topraklarında kalıcı olmak adına Anadolu'nun çeşitli bölgelerinden Türk nüfusu Balkan topraklarına yerleştirilmiş ve bu vesileyle bölgenin demografik yapısı değişikliğe uğramıştır (Varol ve Gök, 2022). Demografik yapıdaki değişiklik benzeri şekilde 1877-1878 döneminde de görülmüştür çünkü o dönemde yaşanan Osmanlı-Rus harbi dolayısıyla Osmanlı ciddi boyutlarda toprak kaybetmiş ve kısa bir zaman diliminde Balkan coğrafyasındaki Türk nüfusu göç etmek durumunda kalmıştır (Hocaoğlu, 2011). Günümüzde ise coğrafi konumu itibarıyla Türkiye uluslararası göç hareketlerinin hem köprüsü hem ana odağı durumundadır. Özellikle 1980 yılından sonraki dönemde sınır ülkelerde meydana gelen iç karışıklık, savaş, doğal afet vb. durumları İran, Irak, Bulgaristan topraklarından Türkiye'ye yönelik göç hareketlerini artırmıştır (Çalışır, Sağıroğlu ve Karakaş, 2024).

1.1.Araştırmanın Amacı

Bu araştırmada, Bulgaristan'dan göç eden göçmenlerin, uzun süre yaşadıkları topraklardan ayrıldıktan sonra devam etmekte olan ve değişen mutfak ve yemek kültürlerinin analiz edilmesi ve bir envanterinin oluşturulması, yeni ürünleri nasıl kullandıkları ve göç sonrası yeme içme kültürlerinde ne gibi değişiklikler yaşadıklarının analiz edilmesi hedeflenmiştir.

1.2. Araştırmanın Önemi

Çalışma, göç olgusunun yemek kültürü üzerindeki etkilerini inceleyerek, geleneksel yemek tariflerinin kuşaklar arası aktarım sürecini görünür kılmayı amaçlamaktadır. Aynı zamanda, unutulmaya yüz tutmuş ve yeterince belgelenmemiş olan geleneksel yemek pratiklerinin kayıt altına alınması ve kültürel sürekliliğin sağlanmasına katkıda bulunulması hedeflenmektedir. Literatürde, Bulgaristan'dan Türkiye'ye, özellikle Bursa'ya gerçekleşen göç hareketi sonrasında şekillenen mutfak kültürüne ilişkin çeşitli lisansüstü çalışmaların bulunduğu görülmektedir. Ancak bu çalışmaların önemli bir bölümü belirli yemek türleriyle sınırlı kalmakta, yalnızca belirli kuşaklara odaklanmakta ya da kültürel aktarım süreçlerini sosyokültürel bağlamdan bağımsız ele almaktadır.

Bu bağlamda, mevcut çalışmanın özgünlüğü; hem kuşaklar arası aktarıma çok boyutlu bir yaklaşım geliştirmesinde, hem de göçmen toplulukların kültürel belleğinde yemek kültürünün taşıyıcı bir unsur olarak nasıl konumlandığını ortaya koymasında yatmaktadır. Bursa özelinde Bulgaristan göçmeni bireylerin yemek kültürünü inceleyen bu araştırma, yalnızca gastronomi alanına değil, aynı zamanda kültürel antropoloji, göç çalışmaları ve toplumsal hafıza literatürüne de katkı sunmayı amaçlamaktadır. Böylece çalışma, yerel ve ulusal ölçekte kültürel mirasın korunmasına yönelik önemli bir belge niteliği taşımaktadır.

1.3. Araştırmanın Kapsamı

Bursa'ya göç eden insanların yemek kültürleri hakkında bilgiler verilerek Bulgaristan'da tercih ettikleri yemekler ve Bursa'ya göç ettiklerinde yemek kültürlerinde yaşanan değişimler ele alınmıştır. Bulgaristan'da tercih edilen ürünlerin göç sonrası Türk mutfağıyla etkileşimi ve yemeklerin reçetelendirilmesini kapsamaktadır.

1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırmanın sınırlayıcıları arasında; katılımcı profili, göç edilen dönemler, göç edilen yerleşim bölgeleri ve göç sonrasında Bursa'da oluşturulan yaşam çevresinin yemek kültürü üzerindeki etkileri gibi sosyo-demografik etmenler yer almaktadır. Bu değişkenlerin her biri, yemek kültürünün biçimlenmesinde belirleyici rol oynamakla birlikte, araştırmanın kapsamı doğrultusunda sınırlı örneklemeler üzerinden ele alınmıştır. Ayrıca yemeklerin kategorizasyonu ve tariflerin seçimi, katılımcıların bireysel anlatıları ve hatırlama biçimleri

doğrultusunda şekillenmiş olup, bu durum yemek repertuarının kapsayıcılığını etkileyebilecek bir başka sınırlılık olarak değerlendirilebilir.

Buna ek olarak, sözlü anlatı ve hatırlamaya dayalı veri toplama süreci, geçmişin idealize edilmesi veya unutulması gibi belleksel kırımlar nedeniyle bazı bilgilerin eksik ya da yorumlanmış biçimde aktarılmasına neden olabilmektedir. Ayrıca yalnızca Türkçe yürütülen görüşmeler, farklı dil veya ağızlar üzerinden aktarılan kültürel detayların gözden kaçmasına yol açmış olabilir.

2. KURAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Kültür ve Kimlik

Kültür sözcüğü ile ilgili tarih boyunca tanımlamalar yapılmış olup bugün kullandığımız haline bu tanımlamaların kümülatif bileşeni şeklinde ulaşmıştır. Kültür sözcüğü tarımsal alanda kullanılan sözcüklerden olan yetiştirmek, sürmek, ekmek gibi anlamlara sahip olan Latin kökenli “colore” sözcüğünden türemiştir. Bu anlamların insana uyarlanmış halini ise ilk kez Voltaire Fransız lisanında “culture” olarak kullanmıştır. Voltaire’ in insana uyarladığı bu anlamları topluma uyarlayarak, toplumun öğrenerek kazandığı, gelenek-görenek gibi alışkanlıkları ifade etmesi şeklinde kullanan ilk isim ise Tylor olmuştur (Güvenç, 1974). Kültür sözcüğünün TDK’ da yer alan tanımı ise; *“Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmeye kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü, hars, ekin.”* şeklindedir.

Kültürü oluşturan belirli unsurlar vardır. Dil, örf, adet, coğrafya, ekonomi, tarih, toplumun kurumları bu unsurlardan bazılarıdır. Bu unsurlar da içerisinde geniş bir yelpazenin olduğu maddeler içermektedir. Tarih unsurunun içerisine mitler, efsaneler, destanlar buna dâhil olmaktadır (Yeşil, 2013:56).

Kimlik bireysel kültürle ilişkili olarak farklılıkları simgelemektedir. Küreselleşme ile ortaya çıkan modern toplum kimlik bilincinin oluşmasında önemli bir paya sahiptir. Bunun sebebi kimliğin bireyselliğin kurumsallaşmasına zemin hazırlamasıdır. Kimliğin sosyopsikolojik olarak açıklaması ise bireyin kendisini ve çevresini tanımlaması olarak belirtilebilir (Guibernau 1997: 126-127).

2.1.1. Kültürel kimliğin ifade alanı olarak yemek

Canlılar hayatta kalabilmek için beslenmek zorundadır. İnsanlar da tıpkı diğer canlılar gibi dünya ile tanıştığı andan veda ettiği ana kadar yaşam mücadelesi vermektedir ve bu mücadelenin yapı taşlarından birini beslenme oluşturmaktadır. Yaşam mücadelesi içerisinde böylesine önemli bir yeri olan beslenme doğal olarak toplumlarda bazı alışkanlıklara yol açmıştır ve toplumların bu alışkanlıkları yemek kültürünü oluşturmuştur (Egeli, 2019).

Toplumların sahip oldukları yemek kültürü içerisinde yaşanan coğrafi konum, iklim koşulları, dini gerekçeler ve sosyolojik özellikleri barındırmaktadır. Yemek kültürünün içerisinde barındırdığı bu öğeler yöresel yemek kültürü kavramını doğurmaktadır. Yöresel yemek kültürü ise araştırmaya konu olduğunda yörenin geçmişinin incelenmesi gerekmektedir (Kaya ve Keleş, 2019).

Toplumların yemek kültürleri farklılık göstermektedir. Bu farklılığı oluşturan unsurlar yaşanan coğrafya ve geçmişten gelen adetlerdir. Geçmişte lojistik faaliyetler günümüzdeki kadar gelişmemiş olduğu için yemek hazırlanırken içerisinde bulunulan coğrafyanın izin vermiş olduğu ürünler içerik olarak tercih edilmiştir. Bunun haricinde hazırlanan yemeklerde tercih edilen malzemeler damak tadına göre farklılık göstereceği için hazırlanış itibarıyla toplumlar arasında farklılık gözlenmektedir. Aynı zamanda yemek hazırlanırken kullanılan araç ve gereçler de farklılık göstermektedir. Her coğrafyanın kendine has madenleri mevcuttur ve bu madenler mutfak gereçlerine de yansımıştır (Yurdigül, 2010).

2.2. Göç

Toplumsal hareketler toplumların yaşam mücadelesi verirken karşılaştıkları ve onların kültürlerinde değişikliğe neden olan bir olgudur. İnsan kümelerinin veya bireyin doğrudan kendisinin yaşamını sürdürdüğü bölgeden başka bir yere hareket etmesi toplumsal hareketin temelini oluşturmaktadır. Toplumsal hareketler literatürde göç kavramı ile karşılık bulmuştur (Adıgüzel, 2016). Göç kavramı ise insanların daha iyi yaşam koşullarına erişebilmek adına ülkesinden başka bir yere geçici veya kalıcı olarak yerleşmesini ifade etmektedir (Aksoy, 2012: 293).

Ekonomik, siyasi, sosyal ve doğa olayları insanları buldukları bölgeden başka bir yere göç etmeye zorlamaktadır. Yaşanılan ülkedeki mevcut mali kriterlerin olumsuz olduğu yani; işsizlik oranlarının yüksek, enflasyonun talep edilenden fazla olduğu ülkelerde insanlar milli gelir olarak üst grupta bulunan ülkelere göç etmek istemektedir. Aynı şekilde tarım alanlarında yaşanan bölüşüm sorunları ve yapısal işsizlik dolayısıyla insanlar taşra bölgelerden kentlere göç etmektedir. İnsanların göç etmesi üzerinde siyasi nedenlerin de etkisi mevcuttur (İşeri, 2023). Ülkeler arası yapılan savaşlar, iç savaş, terör faaliyetleri, yönetime karşı duyulan memnuniyetsizlik göçe sebep olmaktadır. Yapılan savaşlar sonucunda nüfustaki dağılım değişikliğe uğrayarak kültür göçüne sebebiyet vermektedir.

Sayıca üstün olan dini gruplar diğerlerini asimile etmeye çalışarak azınlıktaki grubu göç etmeye zorlamaktadır. Bunun en bariz örneği 93 harbi olarak bilinen Osmanlı-Rus harbi sonrasında görülmüştür. Balkanlarda toprak kaybı yaşayan Osmanlı'nın Müslüman vatandaşları Bulgar ayaklanması ile göçe zorlanmıştır (İşeri, 2023).

Toplumların göç etmesi doğal olarak kültürlerin akışına sebebiyet vermektedir. Yaşadıkları bölgeden ayrılan topluluklar yıllar içerisinde özümsemiş oldukları kültürlerini gittikleri yeni yaşam alanlarına transfer etmektedir. Yeni yaşam alanlarına transfer edilen bu kültür zamanla bölge kültürüne entegre olmaktadır (Arabacıoğlu, 2018). Biyoloji biliminin literatüründe adaptasyon olarak adlandırılan konuyla benzerlik gösteren bu husus insanlarda entegre olunması için belirli bir zaman gerektirmektedir. Göç eden topluluklar yeni yaşam alanındaki kültüre ilk etapta direnç gösterme eğiliminde olabilmektedir (Sağır ve Ülgen, 2022). Gösterilen bu direnç kendisini farklı konularda göstermektedir ve bunlardan birisi yemek alanında gerçekleşmektedir. Göç edilen bölgede kullanılan ürünler ve hazırlanış biçimleri ilk etapta yeni bölgede de uygulanmaya çalışılmaktadır ancak zaman geçtikçe yeni bölgede var olan kültüre entegre olunmasıyla ortaya zenginleşmiş bir mutfak kültürü çıkmaktadır (Işkın, 2021).

2.2.1. Göçün etkileri

Göç kavramına yalnızca bir bölgeden başka bir bölgeye nüfusun yaşam alanını değiştirmesi olarak yaklaşmak yeterli olmayacaktır. Nüfus yaşam alanını değiştirirken aynı zamanda ekonomik, siyasi ve kültürel alanlarda da değişim gerçekleşmektedir. Bunun anlamı göç edenlerin sadece maddi varlıkları ile değil manevi varlıkları ile birlikte hareketi gerçekleştirdiğidir. Göç eden kitle yeni yaşam alanında karşılaştığı kültüre olan yabancılığı oranında etkileşim kurarken zorlanmaktadır. Yeni yaşam alanında mevcut ikamet eden insanların yaşam tarzları göç eden kitle ile benzer ise uyum daha kolay olmaktadır. Eğer iki kültür birbirine uzak ise asimilasyon sorunu ortaya çıkmaktadır (Tümtaş ve Ergun, 2016).

Göç gerçeğinin toplumun sahip olduğu kültüre ve yeni yaşam alanındaki mekânlara etkisi göçe sebep olan unsurlara göre değişiklik arz etmektedir. Aynı millete mensup ancak farklı yörelerde yaşayan toplulukların savaş, doğal afet gibi olaylar sonucu göç gerçeğine maruz kalması kültür zenginliğine yol açmaktadır. Bu noktada göç, gerçekte yapıcı bir etki doğurmaktadır. Ancak terör icraatları, savaş, açlık gibi sorunlar sebebiyle göç etmeye mecbur bırakılan topluluklar yeni yaşam alanına yerleştiğinde aynı sonuçla

karşılaşmamaktadır. Hem bu şekilde göç eden insanların hem de göç edilen bölgenin hazırlıksız olması ve etnik, kültürel açıdan farklılıklar bulunması bu sefer göçün yıkıcı etkisini ortaya çıkarmaktadır. Göç edilen bölgelerde alt yapı yetersizliği ve düzensiz kentleşmeye yol açan bu durum insanların da birbirine hoşgörüsüz davranması sonucunu doğurmaktadır. Bu şekilde yaşanan göçlerde hazırlıksızlığın faturası istihdam problemleri ve gecekondü yerleşimleri ile maddi, manevi göçe maruz kalan topluluklara kesilmektedir (Tümtaş ve Ergun, 2016).

2.3. Bulgaristan'dan Türkiye'ye Yönelik Göçler

Bulgaristan; Filibe, Varna, Burgaz gibi şehirleri ve başkenti Sofya olan, nüfusunda Türk varlığının bulunduğu, tarım arazilerinin yoğunluğu sebebiyle bu alandaki endüstrinin gelişmiş olduğu, yaklaşık olarak Osmanlı devletinin mevcudiyeti boyunca hâkimiyeti altında olan bir Balkan devletidir. Özerkliğini 1878 senesinde Berlin Antlaşması sonucunda kazanan Bulgaristan bağımsızlığını ise özerkliğinden 30 yıl sonra ilan etmiştir (İşeri, 2023).

Bulgaristan rejimi faşist düzene göre dizayn edilmiştir ancak ikinci dünya savaşı esnasında ülkenin Almanya tarafında saf tutması ve savaş sonucunda ülkeye gerçekleşen Sovyet işgali Komünist düzene zemin hazırlamıştır. Komünist düzenin ilk iktidarı olan Bulgaristan Komünist Partisinin uygulamaya koyduğu ilk program ise azınlıkları asimile etmektir. Bu program çerçevesinde ülkede bulunan Türk nüfusu problem oluşturmaktadır. Bu problemi ortadan kaldırmak için yıldırma ve asimile etme taktiği benimsenmiştir. Benimsenen bu taktik ilk meyvelerini 1950-1951 yıllarında vermiş ve Bulgaristan'dan Türkiye'ye yönelik göçler başlamıştır. Sonraki süreçte Türklerin yoğun bir şekilde yaşadığı bölgelerde refahı azaltıcı politikalar uygulanmış, okullarda Türk çocuklarına Komünist düzenin gerekleri gösterilmeye başlamış ve Türklerin dini yaşantıları engellenmeye çalışılmıştır. Uygulanan bu politikalarla büyük çaplı göçler başlamıştır (Çelik, 2023).

Bulgaristan üzerinden Türkiye'ye yönelik yaşanan göçler neticesinde insanlar zorla geldikleri bu topraklarda sıcak bir karşılama bulmuşlar ve yeni yaşam alanlarındaki insanlar onlara yabancılik hissettirmemişlerdir. İnsanların göçmenlere yönelik bu sıcak tavrı Türk devleti nezdinde de karşılık bulmuş ve göçmenlerin vatandaşlık alabilmeleri adına kanun seviyesinde düzenlemeler getirilmiştir. Bulgaristan'da yaşadıkları zorluklarla mücadele eden göçmen nüfus kimliklerini kaybetmemeye çalışmış ve bu durum Türkiye'ye gelindiğinde kültür ahengi oluşmasını sağlamıştır (Ünal, 2008).

Tablo 2.1. Bulgaristan'daki Türk nüfusu

Yıl	Türk nüfusu
1878	466.000
1880	523.099
1887	607.331
1905	488.010
1920	600.000
1946	675.000
1956	656.025
1965	746.755
1992	800.052
2001	746.664

Bulgaristan üzerinden Türkiye'ye yönelik göçler istikrarlı bir seyir izlemektedir ancak Tablo 2'de görüldüğü üzere yıldan yıla farklılık arz etmektedir. 19. Yüzyıl sonrası göç eden nüfusta belirgin bir artış gözlenmiştir. 1990 senesine gelinceye kadar gerçekleşen göçler Bulgaristan Komünist Partisinin uygulamış olduğu politikalardan kaynaklanmaktadır ancak sonraki dönemde yaşanan göçler ekonomik krizlerden kaynaklanmaktadır (Hocaoğlu,2011).

Tablo 2.2. 1878 – 2001 yılları arasında Bulgaristan'dan göç eden Türk nüfusu

Yıl	Göç Edenlerin Miktarı
1878 - 1912	350.000
1912 - 1925	100.000
1928	11.000
1929	11.568
1930	1.648
1931	2.148
1932	1.452
1933	680 – 1.382
1934	3.740
1935	5.672
1936	11.730
1937	10.000 – 13.490
1938	16.000 – 20.452

1939	15.458
1948	45
1949	1.528
1950	55.746
1951	98.262
1952 - 1968	23
1969 - 1977	52.392
1978	62.000
1989	310.000 – 370.000
1989 - 2001	16.000

2.3.1. 1878-1912 Arası göçler

Osmanlı devleti mevcudiyetinin son dönemlerinde eski gücünden uzak bir görünüm sergilemiştir ve bu dönemde hâkimiyet sağladığı topraklarda büyük ölçüde kayıp yaşamıştır. Yaşanılan toprak kayıpları sonucu gerek Osmanlı Devleti içerisinde bulunan azınlık konumundaki yabancı vatandaşlar gerekse Osmanlı Devletinin toprak kaybı yaşadığı yerlerde ikamet etmekte olan Osmanlı vatandaşları nüfus hareketliliği sağlamıştır. 1878-1912 arası Bulgaristan üzerinden Türkiye'ye yönelik gerçekleştirilen göçlerde ise Fransız ihtilalinin de etkisi mevcuttur. Fransa da başlamış olan ihtilal sonucu dünyaya yayılan milliyetçilik akımı bağımsızlık hedefleyen milletleri teşvik etmiştir. Bu milletlerden birisi olan Bulgarlar da uzun yıllar direniş göstermiştir. Hem Fransız ihtilalinin gerekleri hem de 1877-1878 tarihleri arasında gerçekleşen Osmanlı-Rus savaşı ile Balkan topraklarından Osmanlı topraklarına göç hareketi başlamıştır. Osmanlı-Rus savaşının nihayete ermesi ile Bulgaristan bağımsızlığını ilan etmiş ve bu yörede yaşayan Müslüman halk üzerinde baskı kurulmaya başlanmıştır. Yaşanılan göçleri tetikleyen bu baskılar göçler esnasında insanların yaşamlarını yitirmelerine de yol açmıştır.(Tekeli,1990).

2.3.2. 1912 - 1933 Dönemi göçler

Osmanlı-Rus(1877-78) harbinin göç üzerinde oluşturmuş olduğu etkinin benzerini Balkan savaşları da oluşturmuştur. Balkan savaşları gerçekleşirken Bulgaristan'ın Osmanlı Devleti karşısında saf tutması sonucu iki ülke arasındaki ilişkiler zayıflamıştır. Ülkeler arası ilişkinin zayıfladığı bu dönemde Bulgaristan' da bulunan askeri yönetimin topraklarındaki Türk halkına uygulamış olduğu baskıcı politika yüzünden göç hız kazanmıştır (Hocaoğlu, 2011).

Cumhuriyet ilan edildikten sonra Bulgaristan üzerinden Türkiye'ye yönelik gerçekleşen göçler istikrarını bozmamıştır. Ancak Cumhuriyetin ilanından sonra göç gerçeğine dair yapısal düzenlemelere ihtiyaç duyulmuş ve ilk kez konuyla ilgili bir anlaşma yapılmıştır. Bulgaristan ile Türkiye'nin 1925 tarihinde imzalamış olduğu "Dostluk Anlaşması" ve "İkamet Mukavelenamesi", azınlıkların korunmasına yönelik ciddi bir uğraş sergileyen Türkiye için göç hareketlerinin kontrolü anlamında atılan resmi bir adım niteliğindedir (Arı, 2003).

2.3.3. 1934-1944 Yılları arası göçler

Bulgaristan topraklarında 1934 senesinde gerçekleşen darbe ile beraber kurulan yeni hükümet Türklerin milliyetçi programlarını kısıtlama uğraşı içerisinde olmuştur. Yeni hükümetin tercih ettiği politikalar gereği Türk okullarında Türk alfabesi değil Arap alfabesi ile eğitim verilmesi ve hukuk sisteminde şeriat tarzının benimsenmesi sağlanmıştır. Bulgaristan topraklarında halen göç etmemiş Türk nüfusunun milliyetçilik damarlarına vurgu yapan kurumlar ortadan kaldırılmış ve Türklere ait basın yayın organları küçültülmüştür. Bu gelişmeler yaşanırken Türkiye cephesinden duyurulan vatana dönme içerikli propagandalar Bulgaristan topraklarındaki Türk nüfusunu harekete geçirmiştir (Hocaoğlu, 2011).

2.3.4. 1950-1951 Yılları arası göçler

İkinci dünya savaşının sonuçlanması ve savaş sonrası Bulgaristan' da hâkimiyet kuran komünist rejim halihazırda var olan sosyalist devlete entegre olmuştur ve bu yeni yönetim uygulamaya koyduğu en önemli politika Bulgaristan topraklarında tek bir ulus oluşturulması yönündedir. Tek bir ulus oluşturulabilmesi için azınlıklara baskı yapılması tercih edilmiş ve yeni yönetim bunu ekonomik programlarla yapmıştır. Türk tarım işçilerine ağır vergi reformları getirilmiş ve Türk çocukları çok ağır işlerde çalıştırılmıştır. Bu programları yeterli bulmayan yeni yönetimin Türk azınlık okullarını devletleştirme ve Türklere ait tarlaları kamulaştırma kararı alması ile Bulgaristan topraklarındaki Türk nüfus yeniden göç yolunda hareket kararı almıştır (Çolak, 2013).

Tablo 2.3. 1950 yılı içerisinde Bulgaristan'dan Türkiye'ye gelen göçmenlerin miktarı

Aylar	Aile	Nüfus
Ocak	224	816
Şubat	285	1.212
Mart	463	2.186

Nisan	588	2.387
Mayıs	296	1.274
Haziran	804	3.930
Temmuz	898	3.065
Ağustos	1.330	6.028
Eylül	1.499	7.308
Ekim	867	2.572
Kasım	-	-
Aralık	4979	21.407
Toplam	12.333	52.185

Yapılan baskılar ile göç etme kararı alan Türk nüfusu bir anda toplu olarak göç edememiştir. Hem önceki dönemlerde yaşanan göç hareketlerindeki yavaşlık sebebiyle oluşan göç talep yoğunluğu hem de konsolosluklarda yaşanan vize yoğunluğu sebebiyle 1950 yılının geneline göç hareketleri yayılmıştır (Çolak,2013).

2.3.5. 1969-1978 Yılları arası göçler

İkinci dünya savaşından sonra 1950 yılında ve devam eden birkaç yılda yapılan göçün miktarı çok büyüktür. Ancak sonrasında sınırların kapanması ile beraber göç hareketleri durdurulmuştur. Göç hareketlerinin aniden durdurulması 1950'li yıllarda göç etmiş ailelerin bir kısmının Türkiye'de bir kısmının Bulgaristan'da kalmasına sebebiyet vermiştir. Dolayısıyla bölünen aile grupları iki ülke makamlarını yoğun bir dilekçe yağmuruna tutmuştur. Ancak 1969-1978 göçünde yalnızca bölünmüş aile grupları değil aynı zamanda 1950 göçü için pozisyon almış, tüm mali dengesini göç için hazırlamış buna rağmen sınırların kapatılması ile göç edememiş Türk vatandaşları da talep edenler arasındadır. Bulgar makamlarının uzun süre taleplere geri dönüş sağlamaması üzerine hemen hemen on sekiz yıl kadar göç hareketleri durma noktasına gelmiş ancak Türk makamlarının bastırması ile karşılıklı anlaşmaya varılmıştır. Bunun üzerine 1969 yılında göç hareketliliği tekrar başlangıç göstermiştir (Egeli,2019).

2.3.6. 1989 Göçü

Bilhassa ikinci dünya savaşından sonra azınlıklara karşı artan baskılar 1960'ların başında iktidara gelen Todor Jivkov ile farklı bir boyut kazanmıştır. Modernleşme yolunda sanayileşmenin önemli olduğunu savunan Jivkov iktidarı ülkede bulunan azınlık grupları

sanayileşme noktasında engel olarak görmektedir. Bu noktada ülkede bulunan en büyük azınlık olan Türkler ile ilgili de çalışma başlatmıştır. Zorunlu asimilasyon stratejisi ile Türk nüfusuna isimlerinin farklı olması ve Bulgar isimlere sahip olmaları gerektiği bildirilmiştir. Bununla yetinmeyen Jivkov iktidarı resmi belgelerde ve mezarlıklarda da isim değişikliğini direktmiştir. İsim değişikliği ile istediği sonuca ulaşamayan yönetim toplu alanlarda Türkçe konuşulmasını da yasaklamıştır. Bununla birlikte Bulgar kültüründe bulunmayan kıyafetlerinde kullanılmasına kısıtlama getirilmiştir (Egeli,2019).

Tablo 2.4. Türkiye'ye Vizeli-vizesiz Gelen Göçmenlerin ve Bulgaristan'a Geri Dönen Göçmenlerin Sayıları

Vizeli/Vizesiz/Geri Dönen	Mayıs 1989-Mayıs 1990
Vizeli Gelen	34.098
Vizesiz Gelen	311.862
Bulgaristan'a Geri Dönen	133.272
Türkiye'ye Yerleşen (Toplam)	212.688

Jivkov yönetiminin uygulamış olduğu aşırı baskıcı politikalar ve Türkiye'ye yönelik sınır kapılarının açılması yönündeki talepler sonucu Türkiye geçici olarak vize uygulamasına son vermiş ve göçmenlerin vizesiz girmelerine imkân tanıyan uygulamaya başlamıştır. Uygulamaya konulan yeni politika ile beraber yoğun bir göç hareketi başlamış ancak Türkiye'ye gelen göçmenlerin bir kısmı mal varlıklarını kaybetme endişesi ile geri dönmüştür (Egeli, 2019).

2.3.7. 1989 Sonrası göçler

Bulgaristan yönetiminde bulunan komünist rejimin yıkılması ile Bulgaristan topraklarında varlıklarını sürdüren Türklerin üzerindeki baskı hafiflemiştir. Ancak yıkılan komünist rejim ekonomik sitemde tahribata yol açmıştır. Oluşan tahribatla kriz dönemine giren Bulgaristan'da daha önce yaşanmamış bir göç dalgası başlamıştır. Çünkü bu sefer yalnızca baskı ile göç ettirilmeye çalışılan Türkler değil Bulgar vatandaşları da göç kervanına katılmıştır. Daha öncesinde çeşitli nedenlerle vize alamayan veya yurt dışına çıkışı yasaklanan vatandaşların da göç etmeyi talep etmesi üzerine Bulgaristan üzerinden Türkiye'ye yönelik göçler artış göstermiştir (Hocaoğlu, 2011).

2.4. Bursa

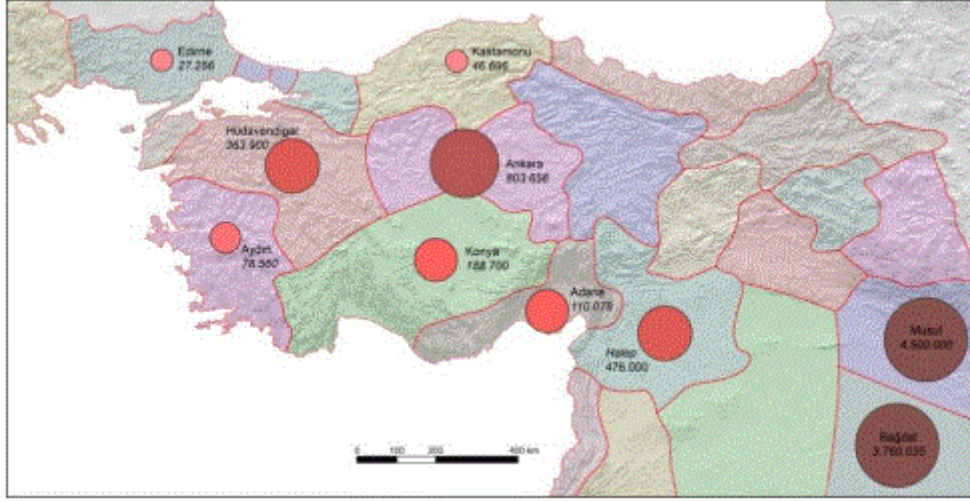
Türkiye'nin nüfus istatistiği kapsamında dördüncü sırada bulunan ili olan Bursa, Marmara Bölgesinde yer almaktadır. Ekonomik bakımdan Türkiye'nin en gelişmiş sanayilerinden birine sahip olan Bursa aynı zamanda tarih açısından da önem arz etmektedir. Osmanlı Devleti zamanında başkentlik unvanı verilen şehir doğal olarak birçok Osmanlı mimarisine ev sahipliği yapmaktadır. Ülkenin dış ticareti noktasında İstanbul ilinden sonra en büyük ihracatı gerçekleştiren ildir. (Wikipedia, 2025).

2.4.1. Bursa tarihi

Bursa ilinin içerisinde bulunan Hisar bölgesinden elde edilen kesin bilgilere göre MÖ 2500-2700 tarihlerine kadar uzanan bir geçmişi olan ilin çeşitli hükümdarlıkları olmuştur. MÖ 4.yüzyıla gelinceye kadar kolonilerin hüküm sürdüğü bu coğrafyada Lidyalıların, Perslerin, Yunanların, Bitinya Devletinin hâkimiyeti olmuştur. Kent statüsüne de Bitinya devleti zamanında geçilmiştir. Bitinya devletinin Roma imparatorluğuna tabi olmasıyla uzun yıllar Roma'ya bağlı kalan şehir, imparatorluğun ikiye bölünmesiyle Bizans hâkimiyetinde kalmıştır. Müslüman toplulukları ilk kez Abbasiler döneminde Bursa iline gelmiştir. Türkler ise ilk kez Anadolu Selçuklu devleti zamanında gelmiştir ve İznik devletin başkenti olmuştur. Sonrasında tekrar Bizans hâkimiyetine giren şehir Osmanlı Devleti zamanında yeniden başkent statüsüne kavuşmuştur. Bursa yöresi 1900'lerin başına kadar Hüdavendigâr vilayetine bağlı kalmıştır ve ilk belediyeçilik hizmetleri 1877 tarihinde sunulmuştur (Bursa Turizm Portalı, 2025).

2.4.2. Bursa ilinin Bulgaristan'dan Türkiye'ye yönelik göçler ile ilişkisi

Bulgaristan üzerinden Türkiye'ye yukarıda anlatıldığı üzere farklı sebeplerden farklı tarihlerde birçok göç gerçekleşmiştir. Osmanlı devleti göç meselesinin ağırlığını toprak kaybı sonucu vatandaşların ülkeye dönüşü olarak görmüştür ancak cumhuriyet ilan edildikten sonra göç meselesi farklı boyutlarıyla da ele alınmıştır. Hem genç nüfusu olan savaştan çıkmış ülkenin nüfusunu artırmak hem de Müslüman-Gayri Müslim dengesinin sağlanması açısından bu şekilde farklı boyutlar ele alınmıştır (İpek 1999; aktaran Hocaoğlu, 2011).



Şekil 2.1. 1877 – 1878 Osmanlı Rus Harbi sonrasında Balkanlar'dan gelen göçmenler için Osmanlı Hükümeti tarafından tespit edilen yerleşmeye elverişli arazilerin vilayetlere göre dağılımı

93 Harbi olarak bilinen 1877-1878 Osmanlı-Rus savaşı neticeye erince Osmanlı devletine karşı yoğun bir göç talebi oluşmuştur. Bu gelişmeye istinaden planlı bir çalışma yapılabilmesi adına göçmenlerin yerleşim kurabilecekleri yerler tespit edilmeye çalışılmıştır. Şekil 1 incelendiğinde Hüdavendigar(Bursa) vilayetinin bu konuda çalışma kapsamına dâhil olduğu görülmektedir.



Şekil 2.2. 1950 – 1951 döneminde Türkiye'ye gelen göçmenlerin yerleştirildikleri iller

Türlere karşı yoğun bir baskının olduğu 1950'li dönemlerde Bulgaristan'da yönetimi elinde bulunduran Komünist iktidarın uygulamaları ile göç etmeye mecbur bırakılan halkın Türk makamlar tarafından yerleştirildikleri iller Şekil 2 üzerinde gösterilmiştir. En yoğun yerleşimin Bursa iline olduğu şekildeki en koyu renge sahip olmasından anlaşılmaktadır.

Tablo 2.5. 1989 yılında Bulgaristan'dan gelen göçmenlerin yerleşmek için tercih ettikleri ilk on il

	<i>Kişi</i>	<i>%</i>
<i>İstanbul</i>	84.255	30,0
<i>Bursa</i>	67.378	24,0
<i>Tekirdağ</i>	30.828	11,0
<i>İzmir</i>	25.489	9,1
<i>Kocaeli</i>	12.276	4,4
<i>Eskişehir</i>	9.845	3,5
<i>Kırklareli</i>	7.045	2,5
<i>Ankara</i>	5.157	1,8
<i>Balıkesir</i>	4.852	1,7
<i>Manisa</i>	3.899	1,4
<i>Diğer</i>	30.035	10,7
	281.059	100,0

Yukarda 1989 göçü anlatılırken en yoğun göçün bu dönemde gerçekleştiği ve yalnızca Türk vatandaşların değil aynı zamanda Bulgarların da ülkelerini terk ettiği bilgisi verilmiştir. Tablo 5 incelendiğinde bu göçün nihayete ermesi ile gelen göçmenlerin tercih etmiş olduğu iller gözlemlenmektedir. Bursa ili İstanbul'dan sonra %24 ile en çok tercih edilen iller arasında yer almaktadır.

3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Yöntem olarak, nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma deseninde planlanan araştırmalarda genellikle, doğruluğu veya yanlışlığı test edilmek üzere önceden belirlenmiş bir kuram ya da hipotez yoktur. Öte yandan nitel araştırmalarda tümevarım ilkesi hâkimdir. Bununla birlikte araştırmacı topladığı tanımlayıcı ve ayrıntılı verilerden yola çıkarak incelediği probleme ilişkin ana temaları ortaya çıkarma, topladığı verileri anlamlı bir yapıda oluşturma amacıyla hareket etmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2013: 47).

3.1. Araştırma Modeli

Araştırmanın deseni kültür analizi olarak belirlenmiştir. Kültür analizinde amaç, bir bireyin ya da grubun kültürünü ve davranışlarını betimlemek ve açıklamaktır (Şimşek ve Yıldırım, 2018).

3.2. Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini Bursa'da yaşayan Bulgaristan göçmeni vatandaşları oluşturmaktadır. Türkiye'de yaşayan Bulgaristan göçmenlerinin yerleşim yerleri dikkate alınarak, araştırma Bursa ili ile sınırlandırılmıştır. Bu çalışma kapsamında 35 yaşından büyük katılımcılara ulaşılması hedeflenmiştir, yapılacak çalışmaya fiili olarak katılacak olan katılımcılar araştırmanın örneklemi oluşturmaktadır. Örneklem olarak da Bulgaristan'dan göç etmiş, Bulgaristan yemeklerini bilen ve bu konuda bize bilgi aktarabileceğini düşünülen insanlar seçilmiştir, amaçlı örneklem yöntemi kullanılmıştır. Söz konusu ilde gerçekleştirilecek yarı yapılandırılmış görüşme ile yeme içme kültürü ve yemek reçetelerinin kayıt altına alınması hedeflenmektedir.

3.3. Veri Toplama ve Analiz Teknikleri

Nitel Araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme yapılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme, nitel araştırmaların önemli veri toplama tekniklerinden biridir ve araştırmacıya katılımcılara belirli bir çerçevede sorular sorma özgürlüğü sunmaktadır. Bu yöntem, hem katılımcının deneyimlerini derinlemesine anlamayı hem de araştırmacının belirlediği ana temalar etrafında veri toplamayı sağlamaktadır. Araştırma soruları tez danışmanı ve araştırmacısı tarafından hazırlanmıştır ve alanında uzman kişilere uzman görüşüne sunulmuştur. Uzman görüşü sonrası revize edilen sorularla görüşmeler

gerçekleştirilmiştir. Toplanan veriler bütüncül bir şekilde betimsel analizle yorumlanıp sonuçlar verilmiştir.

4. BULGULAR

Araştırma kapsamında elde edilen veriler, ilgili temalar doğrultusunda sınıflandırılarak sistematik bir biçimde analiz edilmiştir. Bulgular doğrultusunda yeme-içme pratiklerine dair genel eğilimler ortaya konulmuş, ayrıca kültürel aktarım süreçlerine ilişkin önemli çıkarımlar yapılmıştır.

Saha araştırması sürecinde nitel veri toplama tekniklerinden yararlanılmış olup, derinlemesine görüşmeler ve yarı yapılandırılmış mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Bu yöntemler aracılığıyla katılımcıların yeme-içme kültürüne ilişkin bireysel deneyimleri, tarif uygulamaları ve kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel bilgiler kayıt altına alınmıştır. Elde edilen veriler, göçmen bireylerin gastronomik pratiklerinin kültürel kimliklerinin korunmasında nasıl bir rol oynadığını ortaya koymaktadır.

4.1. Katılımcıların Demografik Bilgileri

Araştırma kapsamında veriler, 11 katılımcı ile gerçekleştirilen derinlemesine görüşmeler yoluyla elde edilmiştir. Görüşmeler, elde edilen verilerin tekrarlamaya başlaması ve yeni bilgi üretiminin azalmasıyla birlikte doyum noktasına ulaşıldığı değerlendirilerek 11 katılımcı ile sınırlandırılmıştır. Katılımcıların yaş, cinsiyet, öğrenim durumu, medeni hali, meslekleri ile göç yılı, geldikleri şehir ve mevcut ikamet ettikleri yer gibi demografik değişkenleri analiz edilerek, çalışmanın bağlamına uygun şekilde yorumlanmıştır.

Tablo 4. 1. Katılımcıların yaş ve cinsiyeti dağılımı

Katılımcı	Yaş	Cinsiyet
K1	67	Kadın
K2	67	Kadın
K3	50	Kadın
K4	83	Kadın
K5	40	Kadın
K6	42	Kadın
K7	71	Erkek
K8	49	Erkek
K9	49	Erkek
K10	47	Kadın
K11	49	Kadın

4.1.1. Yaş ve cinsiyet dağılımı

Katılımcıların yaş ve cinsiyet bilgileri Tablo 6’de sunulmuştur. Katılımcıların yaşları 40 ile 83 arasında değişmektedir. Katılımcılar arasında 8 kadın ve 3 erkek yer almaktadır. Yaş dağılımına bakıldığında, katılımcıların çoğunluğunu 40 yaş üstü bireylerin oluşturduğu gözlemlenmektedir. Bu durum, özellikle göç deneyimini birebir yaşamış bireylerin görüşlerinin alınması açısından önem arz etmektedir.

4.1.2. Öğrenim durumu, medeni hâl ve meslek bilgileri

Tablo 4. 2. Katılımcıların eğitim durumu ve medeni hali

KATILIMCI	ÖĞRENİM	MEDENİ HAL	MESLEK
K1	Ön Lisans	Evli	Ev hanımı
K2	İlkokul	Evli	Ev hanımı
K3	Lise	Evli	Memur
K4	Ortaokul	Evli	Memur
K5	Yüksek Lisans	Evli	Memur
K6	Lisans	Evli	Öğretmen
K7	Lisans	Evli	Mühendis
K8	Lisan	Evli	Öğretmen
K9	Lise	Evli	Emekli
K10	Lise	Evli	Tekstil
K11	Lisans	Bekar	Memur

Katılımcıların öğrenim durumu, medeni hâli ve meslek bilgilerine ilişkin veriler Tablo 7’de yer almaktadır. Katılımcıların çoğunluğu evli olup, eğitim düzeyleri ilkokuldan yüksek lisansa kadar değişiklik göstermektedir. 3 katılımcı lise, 4 katılımcı lisans ve üzeri eğitime sahiptir. Bu durum, göçmen topluluğu içerisinde eğitim düzeyinin heterojen bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir.

Katılımcıların mesleklerine bakıldığında ise farklı sektörlerde görev aldıkları görülmektedir. Ev hanımı, öğretmen, mühendis, memur ve tekstil çalışanı gibi çeşitli meslek gruplarından bireylerin yer alması, araştırmanın sosyoekonomik çeşitliliğini artırmaktadır.

Katılımcılardan birinin emekli olması, göç sonrası çalışma yaşamının etkilerine dair gözlemler açısından da dikkate değerdir.

Tablo 4. 3. Katılımcıların göç bilgileri ve ikamet ettiği semt

KATILIMCI	GÖÇ YILI	ŞEHİR	Bursa'daki	Görüşme
K1	1991	Ardino	Karaman	180 dk
K2	1969	Çamlıdere Köyü	Sıracevizler	270 dk
K3	1989	Sofia	Yolçatı	120 dk
K4	1973	Ardino	Karaman	196 dk
K5	1989	Kırcaali	Nilüfer	65 dk
K6	1991	Ardino	Balat	320 dk
K7	1991	Ardino	Karaman	135 dk
K8	1991	Ardino	Balat	320 dk
K9	1989	Kırcaali	Karaman	180 dk
K10	1991	Ardino	Karaman	168 dk
K11	1973	Ardino	Karaman	189 dk

Katılımcıların göç yılı, Bulgaristan'da doğdukları şehir ve hâlen ikamet ettikleri semt bilgileri Tablo 8'te sunulmaktadır. Göçlerin büyük çoğunluğunun 1989, 1991 ve 1973 yıllarında gerçekleştiği gözlemlenmiştir. Bu tarihler, Bulgaristan'dan Türkiye'ye yaşanan kitlesel göç dalgalarıyla örtüşmektedir.

Göç edilen şehirler arasında Ardino, Kırcaali, Sofya ve Çamlıdere Köyü öne çıkmaktadır. Katılımcıların önemli bir kısmının Ardino bölgesinden geldiği anlaşılmaktadır. Bu durum, belirli coğrafi bölgelerden gelen göçmenlerin belirli sosyal ağlar aracılığıyla Türkiye'de aynı semtlerde bir araya geldiklerini göstermektedir. İkamet edilen yerleşim bölgeleri arasında Karaman semti dikkat çekmekte olup, bu semtin göçmen nüfusun yoğun olarak yaşadığı bir bölge olduğu anlaşılmaktadır.

4.2. Bulgaristan Göçmenlerinin Yeme İçme Kültürü

Osmanlı Devleti'nin Balkanlar'dan çekilmesiyle başlayan ve 1989 yılında Bulgaristan'daki sosyalist rejimin yıkılmasına kadar devam eden süreçte bölge topraklarında yaşayan Türk vatandaşları çeşitli asimilasyon politikalarına maruz kalmışlar ya da büyük

çoğunluğu göçe zorlanmışlardır. Yerleştikleri yeni topraklarda, o topraklarda ya da yakın yerleşim alanlarında hali hazırda yaşayan topluluklarla kültürleşme sürecine girilmiştir.

Röportajlar incelendiğinde Bulgaristan göçmenlerinin zengin bir mutfak kültürüne sahip oldukları görülmektedir. Bulgaristan'ın farklı bölgelerinden göç etmiş vatandaşların mutfak alışkanlıklarında bazı ortak noktalar olmakla birlikte, geldikleri bölgelere göre çeşitlilik de gözlenmektedir. Görüşmeler sonucunda belirlenen temalara göre analiz sonuçları aşağıda verilmektedir. Temalar çorbalar, ana yemekler, hamur işleri, tatlılar ve içecekler şeklinde belirlenerek incelenmiştir.

4.2.1. Çorbalar

Bulgaristan göçmenlerinin mutfağında çorbalar önemli yer tutmaktadır. Hemen her öğünde tüketilebildiği gibi, özellikle kahvaltıda tercih edilmektedir. Bu konuda K7 katılımcısının görüşü şu şekildedir: *"Biz göçmenler için birinci yemek mutlaka çorba olur ve bu çorba genellikle tarhana ya da süt ve kuskus benzeri makarna türevleri ile yapılan ve üzerine tereyağı dökülerek servis edilen bir çorbadır."*

Tarhana çorbası en temel çorba çeşididir. K1 ve K6 uygun tarhana yapımını şöyle anlatmaktadır: *"Yaz mevsimi geldiğinde domates ve kırmızı kamba (kapyra) biberlerinin en ince kabuklu ve en olgunlarını seçerim. Tarhana önemli, domates biber ne kadar güzel olursa tarhana da o kadar güzel olur o sene. Tarhanayı süt ile hazırlayan da var yoğurt ile hazırlayan da."* Tablo 4'te sunulan etnografik veriler, Bulgaristan'dan Bursa'ya göç etmiş toplulukların geleneksel çorba birikiminin kapsamlı bir dökümünü sunmaktadır. Bu çalışma, on bir katılımcıdan (K1-K11) elde edilen yarı yapılandırılmış görüşme verilerine dayanarak, göçmen toplulukların gastronomik mirasının önemli bir parçası olan çorba kültürünü analiz etmektedir. Tablo 9'da yer alan 13 farklı çorba türü, hem geleneksel hem de yerel Türk mutfağı etkilerini içeren geniş bir çeşitliliği yansıtmaktadır.

Tablo 4. 4. Çorbalar

Çorba İsmi	Hazırlanış	Bilgi Veren Katılımcılar
	Tavuk eti, havuç, patates ve şehriye gibi malzemelerle yapılan bir çorbadır.	K1,K2,K3,K4,K5,K6,K7,K8, K9,K10,K11

Tavuk Suyuna Çorba		
Süt çorbası	Süt, un ve pirinç gibi basit malzemelerle yapılan; tatlımsı hafif bir çorbadır. Özellikle çocuklara veya hastalara verilir.	K1,K2,K3,K4,K5,K6,K7,K8, K9,K10,K11
Umaç çorbası	Unun elle ovularak topaklanmasıyla yapılan “umaç” taneleriyle hazırlanır; et suyu veya yoğurtla zenginleştirilir	K1,K2,K3,K4,K5,K6,K7,K8, K9,K10,K11
Supatopçeta	Küçük köfteler (topçeta) ve sebzelerle yapılan, terbiyeli veya domatesli suyla hazırlanan doyurucu bir çorbadır.	K1,K2,K3,K4,K5,K6,K7,K8, K9,K10,K11
Tarhana	Ekşitilmiş hamur, domates ve kapyra biberle hazırlanan bir çorbadır.	K1,K2,K3,K4,K5,K6,K7,K8, K9,K10,K11
Ispanak Çorbası	Ispanak, un, yumurta ve yoğurt karışımıyla hazırlanır; hafif ekşi ve besleyici bir çorbadır.	K2, K3, K5, K6, K7, K10
Domates Çorbası	Tereyağıyla un kavrulur içine süt eklenip, domates sos ve pirinçle pişirilir.	K1, K3, K5, K8, K9
Koprivena (Isırgan Otu Çorbası)	Isırgan otu ve sütle yapılan terbiyeli bir çorbadır.	K8, K9
Paça çorbası (tavuk etiyle yapılan)	Klasik paça çorbasından farklı olarak, koyun veya dana ayağı yerine tavuk etiyle hazırlanır;	K3, K7

	yoğun kıvamlı ve sarımsak-sirke ile tatlandırılır.	
Ciğer çorbası	Küçük doğranmış tavuk ciğerleriyle yapılan, özellikle kahvaltıda sıcak olarak tüketilen, terbiyeli ve baharatlı bir çorbadır.	K9
Soğan Çorbası	Yoğurtlu meyanesi olan taze soğanla yapılan bir çorba türüdür.	K2
Labada çorbası	Ekşi tadıyla bilinen labada (efelek) bitkisiyle yapılan geleneksel bir ot çorbasıdır; un ve yoğurtla terbiye edilir.	K10

Araştırma bulgularına göre, dört çeşit çorba tüm katılımcılar tarafından belirtilmiştir: **Tavuk suyu çorbası, süt çorbası, umaç çorbası ve supatopçeta**. Bu çorbaların yaygınlığı, Bulgaristan göçmen topluluğunun gastronomik kimliğinin temel bileşenleri olarak işlev gördüklerini göstermektedir. Özellikle tarhana çorbasının, K1'in belirttiği gibi özgün bir hazırlama tekniğiyle "*10 kg una, 6kg kapyra, 2 kg domates, 500 gr sarımsak, 1 kg nohut, süt, irmik kaynat kevgirden geçir. 10 gün beklet kurut*" Bulgaristan göçmenlerinin kültürel kimliğinin ayırt edici bir parçası olduğunu göstermektedir. Bu detaylı tarif, göçmen topluluğunun gastronomik bilgi ve becerilerinin önemini vurgulamaktadır.

Bulgaristan göçmenlerinin çorba kültürü, hem bireysel hem de toplumsal belleğin önemli bir taşıyıcısı olarak işlev görmektedir. Çorba kültürü, toplumsal belleğin en somut biçimde aktarıldığı alanlardan biridir ve tarihsel süreçte toplumların beslenme alışkanlıklarının önemli bir göstergesidir (Halıcı, 1997). Bu bağlamda, Bursa'da yaşayan Bulgaristan göçmenlerinin çorba çeşitliliği, onların kültürel kimliklerini koruma ve sürdürme çabalarının bir yansıması olarak değerlendirilebilir.

K1 "*Domates çorbası: tereyağıyla un kavur içine süt koy, domates sos, piring.*" derken, K5 "*Domates çorbasını bilmeyiz çorbalar genelde beyaz renk olur.*" demiştir.

Domates çorbası ve ıspanak (%54,5) gibi çorbaların orta düzeyde yaygınlığı, göçmen topluluğun kendi içindeki bölgesel ve sosyo-kültürel çeşitliliğini yansıtmaktadır. Bu çorbaların belirli bir katılımcı grubunda görülmesi, Bulgaristan'ın farklı bölgelerinden gelen göçmenlerin gastronomik tercihlerindeki farklılaşmayı ortaya koymaktadır. Özellikle Ispanak çorbasının K2, K3, K5, K6, K7 ve K10 tarafından belirtilmesi, muhtemelen bu katılımcıların Bulgaristan'ın belirli bir bölgesinden geldiğini veya belirli bir sosyo-ekonomik veya kültürel alt gruba ait olduğunu düşündürmektedir.

Göçmen toplulukların mutfak kültürünün, geldikleri coğrafyadaki çevresel faktörlerden etkilendiğini ve göç ettikleri yeni bölgede zaman içerisinde bazı değişimleri uğradığını belirtmektedir. Araştırmacılar, özellikle 1989 göçü sonrası Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültüründeki değişimleri inceledikleri çalışmalarında, mevcut malzemelere uyum sağlama ve yerel tatlarla etkileşim süreçlerini vurgulamışlardır (Güneş, Kahraman, 2017).

Paça çorbası (%18), ciğer çorbası (%9), soğan çorbası (%9) ve labada çorbası (%9) gibi çorbaların sınırlı yaygınlığı, göçmen topluluğun gastronomik mirasının çeşitliliğini ortaya koymaktadır. Bu çorbaların varlığı, Bulgaristan göçmenlerinin gastronomik birikiminin zenginliğini ve derinliğini göstermektedir.

Ayrıca, çorbaların mevsimsel döngülere göre farklılaştığı da gözlemlenmektedir. Koprivena (ısırgan otu çorbası) ve labada çorbası gibi ot temelli çorbaların varlığı, göçmen topluluğun doğal çevreyle kurduğu ilişkiyi ve mevsimsel döngülerle uyumlu beslenme pratiklerini yansıtmaktadır.

Bulgaristan göçmenlerinin çorba kültüründe, gıda ve sağlık arasındaki ilişkiye dair geleneksel anlayışların izleri görülmektedir. K8 ve K9'un koprivena çorbasının "*şifalı olduğu düşünülür*" ifadesi, göçmen topluluğun geleneksel tıp bilgisiyle gastronomik pratikler arasında kurduğu bağlantıyı ortaya koymaktadır. Benzer şekilde, süt çorbasının K3'ün "*özellikle çocuklara veya hastalara verilir*" notu, belirli çorbaların belirli fizyolojik durumlara uygun görüldüğünü göstermektedir.

Çorba kültürünün toplumsal cinsiyet boyutu da analiz edilmiştir. Tablo 9'daki verilerde doğrudan belirtilmese de, K1, K2 ve K3'ün detaylı tarif ve açıklamaları, gastronomik bilginin genellikle kadınlar arasında aktarıldığını düşündürmektedir. Yemek

yapma bilgisi ve mutfak uygulamaları, özellikle kadınlar aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarılmakta ve bu bilgi aktarımı kadın kimliğinin ve sosyal rollerinin inşasında önemli bir rol oynamaktadır: “Kadınlar, besleyici olarak kimlik kazanırlar; yemek yapmak ve sunmak onların kimliğini, gücünü ve toplumsal rollerini pekiştirir” (Counihan, 1999, s. 8). K1'in tarhana yapımına ilişkin detaylı açıklaması, K2'nin soğan çorbasının yapımını adım adım anlatması ve K5'in domates çorbasının renk kodlarına ilişkin gözlemi, kadınların gastronomik bilginin taşıyıcıları ve aktarıcıları olarak oynadıkları rolü ortaya koymaktadır.

Tablo 9'da sunulan veriler, Bulgaristan göçmenlerinin çorba kültürünün zenginliğini, çeşitliliğini ve kültürel kimlik inşasındaki merkezi rolünü ortaya koymaktadır. Pileşka, süt çorbası, umaç çorbası, tarhana ve supatopçeta gibi çorbaların tüm katılımcılar tarafından belirtilmesi, bu çorbaların göçmen topluluğun gastronomik kimliğinin temel parçaları olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte, spanaçena, domates çorbası, paça çorbası ve diğer daha az yaygın çorbaların varlığı, göçmen topluluğun kendi içindeki bölgesel ve sosyo-kültürel çeşitliliğini yansıtmaktadır.

Bu bulgular, göç çalışmaları, gıda antropolojisi ve kültürel miras literatürüne önemli katkılar sunmaktadır. Özellikle, göçmen toplulukların kültürel kimliklerinin korunmasında ve yeniden yaşatılmasında çorba kültürünün oynadığı rolün anlaşılması açısından, Bulgaristan göçmenlerinin gastronomik mirası önemli bir vaka çalışması teşkil etmektedir.

4.2.2. Ana yemekler

Görüşmeler sonucu elde edilen verilere göre özellikle et ve hamur temelli ana yemeklerin, Bulgaristan Türklerinin mutfak geleneğinde belirgin bir yer tuttuğunu göstermektedir. Kavurma, etli lahana sarma, kuru biber dolması, kaşnik (bulgurlu kol böreği), banitsa (peynirli börek) gibi yemekler hem özel günlerde hem de gündelik sofralarda sıkça yer almaktadır. Bunun yanı sıra, Türkiye'ye göç sonrasında yerel mutfığa adapte olmuş bazı Bulgar yemekleri, zamanla yeni tariflerle çeşitlenmiş ve farklılık göstermeye başlamıştır. Göçmen kadınlar, geleneksel tarifleri koruma çabası içindeyken, aynı zamanda Türkiye'de bulunabilen malzemelerle tarifleri yeniden yorumlamışlardır. Bu durum, göçmen mutfağının dinamik, melez ve sürdürülebilir bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir.

Katılımcılarla yapılan görüşmeler sonucunda, Bulgaristan göçmenlerinin geleneksel yemek kültürünü sürdürmeye yönelik güçlü bir eğilim gösterdiği düşünülmektedir. Katılımcıların çoğu, Bulgaristan'da geçirdikleri çocukluk ve gençlik dönemlerinden edindikleri yemek

yapma pratiklerini Türkiye’de de sürdürdüklerini ifade etmişlerdir. Ana yemekler, bu kültürel aktarımın en güçlü göstergeleri arasında yer almakta; et yemekleri, sebze bazlı tarifler ve unlu mamuller öne çıkan yemek gruplarını oluşturmaktadır.

Göçmenlerin yemek kültürünün hem korudukları geleneksel öğeleri hem de yeni çevrelerine uyum sağlayan yenilikçi yaklaşımları içerdiğini vurgulamaktadır. Göçmenlerin mutfak kültürünün "dinamik ve sürekli gelişen bir yapı olduğunu ve bu durumun kültürel sürdürülebilirlik açısından kritik öneme sahip olduğunu" belirtmektedirler (Sarı, Tetik 2019).

Yemek pratiklerinin sadece beslenme amaçlı değil, aynı zamanda bir kültürel kimlik aktarımı aracı olduğu düşünüldüğünde, bu çalışma Bulgaristan göçmeni bireylerin yemek hazırlama, tarifleri muhafaza etme ve sonraki kuşaklara aktarma biçimlerini anlamaya katkı sunmaktadır. Ana yemekler, bu aktarımın omurgasını oluştururken, aynı zamanda kolektif belleğin ve aidiyetin de güçlü bir temsil alanı olarak işlev görmektedir.

- **Et Yemekleri**

Katılımcıların yarı yapılandırılmış görüşmelerde belirttiği üzere et yemekleri, özellikle kuzu, dana ve tavuk etiyle hazırlanan tarifler, geleneksel mutfakta güçlü bir yer edinmiştir.

Tablo 4. 5. Et Yemekleri

İsmi	Hazırlanışı	Bilgi Veren Katılımcılar
Kapama	Kapama, genellikle kuzu veya tavuk etiyle yapılan, pirinçle birlikte güveçte fırın ya da sobada ağır ateşte pişirilen geleneksel bir yemektir.	K1,K2,K3,K4,K5,K6,K7,K8, K9,K10,K11
Etli Koçan Yemeği	Koçan ile etin birlikte pişirildiği özgün bir tariftir. Et, genellikle kemikli olarak kullanılır ve koçanlarla birlikte yavaş yavaş haşlanır. Hafif tatlımsı tadıyla bilinen bu yemek, Bulgaristan köy mutfağının karakteristik lezzetlerinden biridir.	K1, K2, K4, K7, K10

Patates Musakka	İnce dilimlenmiş patateslerin kıymalı harçla kat kat dizilerek fırında pişirildiği bir yemektir.	K2, K5, K11
Kebapçe: Izgara köfte	Bulgaristan'da yaygın olan uzun silindir şeklinde şekillendirilmiş ızgara köftedir. Kıyma, sarımsak, kimyon ve karabiber gibi baharatlarla yoğrulmuş hazırlanır. Genellikle közde veya mangalda pişirilir ve pilav ya da ekmele birlikte servis edilir.	K2, K5, K11
Yahni	Dana veya kuzu etiyle yapılan, bol soğan ve salçayla zenginleştirilen bir tencere yemeğidir.	K3, K8, K11
Parça etli Kapuska	Lahana ile yapılan bir tür sulu yemektir. Bulgaristan göçmeni versiyonunda, lahana büyük parçalar hâlinde doğranır ve kuşbaşı etle birlikte pişirilir.	K6, K9, K10

Yarı yapılandırılmış görüşmelerin analizi, Bulgaristan göçmenlerinin mutfağında et yemeklerinin hem kültürel kimliği koruma aracı hem de gündelik yaşamın vazgeçilmez bir parçası olduğunu göstermektedir. Katılımcıların büyük çoğunluğu, etle hazırlanan tarifleri geçmişten bugüne taşıdıklarını ifade etmiştir.

Et yemeklerinin göçmen mutfağında merkezi bir konuma sahip olduğunu ve bu durumun hem Bulgaristan'daki tarımsal-pastoral yaşam tarzıyla hem de Türk mutfağının genel özellikleriyle ilişkilidir. Et merkezli yemeklerin, göçmen toplulukların geçmiş yaşam tarzlarının ve beslenme alışkanlıklarının bir yansıması olmanın ötesinde, ekonomik ve sosyal statünün de bir göstergesi olarak işlev gördüğü düşünülmektedir (Egeli, 2019).

Kapama, en yaygın olarak belirtilen yemektir ve tüm katılımcılar tarafından ya doğrudan ya da dolaylı olarak anılmıştır (K1–K11). Bu durum, kapamanın hem anımsatıcı bir kültürel unsur hem de nesiller arası aktarılan bir gelenek olduğunu ortaya koymaktadır.

Kapamanın, kuzu veya tavuk etiyle hazırlanması ve pirinç ile güveçte pişirilmesi, göçmen mutfağının 'yavaş pişirme' geleneğini yansıtan önemli bir göstergesidir.

Patates musakka ve kebabçe, özellikle K2, K5 ve K11 gibi belirli katılımcılar tarafından sıklıkla belirtilmiştir. Bu durum, kıymalı harç kullanımı ve fırınlama gibi pratik yemeklerin, özellikle çalışan bireyler ya da şehir yaşamına adapte olmuş göçmen aileler arasında daha yaygın olduğunu düşündürmektedir.

Etlî Koçan yemeği, özgün yapısı ve malzeme kullanımıyla koçan gibi kırsal kökenli tariflerin izini sürmektedir. K1, K2, K4, K7 ve K10 gibi katılımcıların bu yemeği anmaları, Bulgaristan'ın köy mutfaklarının Türkiye'de de yaşatılmaya çalışıldığını göstermektedir.

Yahni ve parça etli kapuska gibi yemekler ise daha çok geleneksel tencere yemeklerini temsil etmekte, özellikle K3, K8, K11 (yahni) ve K6, K9, K10 (kapuska) gibi katılımcıların ailevi ve kökene dayalı tarifleri sürdürdüklerine işaret etmektedir. Bu yemekler, mevsimsel sebzelerin etle birleştirilmesiyle oluşturulan 'ev yemeği' kültürünün örneklerindedir. Katılımcılardan K3, K9, K11 şu şekilde bahsederek bu görüşü desteklemiştir: K3 “ *Annem bu yemekleri hep mevsiminde yapardı, biz de onun tarifini aynen devam ettiriyoruz.*”, K9 “ *Kapuska bizim evde kış yemeğidir, lahana çıktığında mutlaka yapılırdı, hâlâ o alışkanlıkla sürdürürüm.*”, K11 “*Yahni gibi yemekler çocukluğumun kokusu gibi, hem doyurucu hem de aile sofrasının bir parçasıydı.*”

Bu tablo, Bulgaristan göçmeni bireylerin mutfak kültürlerinde et yemeklerinin hem çeşitlilik hem de kültürel devamlılık açısından önemli bir rol üstlendiğini göstermektedir. Katılımcılar, bu yemekleri sadece beslenme amacıyla değil, aynı zamanda kimliklerini korumak, anılarını yaşatmak ve aile içi bağları güçlendirmek amacıyla da sürdürmektedir. Özellikle kuzu, dana ve tavuk etinin yoğun biçimde kullanılması, hem dini hem de yöresel tercihleri yansıtan bir göstergedir.

- **Tahıl, Baklagil Yemekleri, Pilav ve Dolmalar**

Tahıl ve baklagiller, Bulgaristan göçmenlerinin mutfağında temel gıda maddelerindedir. Özellikle kuru fasulye, bulgur ve pirinç sıklıkla kullanılmaktadır.

Tablo 4. 6. Tahıl, Baklagil Yemekleri, Pilav ve Dolmalar

İsmi	Hazırlanışı	Bilgi Veren Katılımcılar
Kaşa	Mısır unu ve patatesle yapılır çorbanın biraz daha koyusudur. Üzerine tereyağı ya da kuyruk yağı yakılır.	K1,K2,K3,K4, K5,K6,K7,K8,K9,K10,K11
Kaçamak	Haşlanmış patatesli, mısır unlu üzerine tereyağı yakılan bir yemektir.	K1,K2,K3,K4, K5,K6,K7,K8,K9,K10,K11
Hamur Sarması	Mısır unu ile hazırlanan iç harçla yapılan lahana ve asma yaprağı sarması	K1, K2, K3, K4 K7, K9, K10
Lahana Sarması	İç harcı genellikle pirinç, kıyma, soğan ve baharatlardan oluşur.	K1, K2, K3, K5 K8, K9
Kuru Fasulye	Kuru Fasulye soğan, salça ve bazen et (genellikle sucuk veya pastırma) ile birlikte pişirilir.	K1, K2, K5, K11
Keşkek	Buğday ve etin uzun süre pişirilmesiyle yapılan geleneksel bir yemektir.	K7,K8,K9,K10
Goyurtlama	Hamur açılır makarna gibi kesilir, sarımsaklı yoğurtla ve tereyağıyla tüketilir.	K2,K3,K5
Meyhane pilavı	Soğan, biber, domates ve salçalı bulgur pilavı.	K2,K5
Koçanlı Kara Fasülye	Koçan ve siyah kuru fasulyeyle yapılan rengini fasulyeden alan bir yemek.	K3

Mısır unu, patates, kuru fasulye, pirinç ve bulgur gibi malzemelerle hazırlanan yemekler, hem gündelik beslenme pratiklerinin hem de kültürel aktarımın temel unsurları

arasında yer almaktadır. Bu yemeklere ilişkin katılımcı yoğunluğu ve çeşitliliği üzerinden yapılan analiz aşağıdaki gibidir.

Hamur Sarması, K1, K2, K3, K4, K7, K9 ve K10 numaralı yedi katılımcı tarafından aktarılmıştır. Bu oran, toplam katılımcıların yaklaşık %64'ünün bu yemeğe atıfta bulunduğunu göstermektedir. Yemek, mısır unlu iç harçla hazırlanan, hem lahana hem de asma yaprağıyla yapılan bir sarma türü olup, özellikle kırsal kökenli ailelerde yaygın olarak tüketildiği anlaşılmaktadır. Mısır ununun kullanım biçimi bu yemek üzerinden geleneksel damak tadının sürdürülmesine katkı sağlamaktadır.

Kuru Fasulye, dört katılımcı (K1, K2, K5, K11) tarafından dile getirilmiş ve klasik tencere yemeği olarak değerlendirilmiştir. Fasulyeye bazen sucuk ya da pastırma gibi et ürünlerinin eklendiği belirtilmiş, bu durum geleneksel tarifin yerel damak tadına göre çeşitlendirildiğini ortaya koymaktadır. Katılımcı oranı görece daha az olmakla birlikte (yaklaşık %36), yemeğin yaygınlığı ve bilinirliği bağlamında önemini koruduğu anlaşılmaktadır.

Meyhane Pilavı, yalnızca iki katılımcı (K2 ve K5) tarafından anılmıştır. Bu durum, yemeğin topluluk içinde daha az bilinir olduğunu ya da bazı katılımcılar tarafından farklı adlandırmalara tabi tutulduğunu düşündürmektedir.

Lahana Sarması, altı katılımcı (K1, K2, K3, K5, K8, K9) tarafından ifade edilmiştir. Bu oran %55'in üzerindedir ve yemeğin kuşaklararası aktarımda korunduğuna işaret etmektedir. Sarma kültürünün Osmanlı dönemi boyunca Balkanlar'a yayıldığını ve bölgedeki farklı etnik gruplar tarafından yerel malzemelerle zenginleştirilerek benimsendiği bilinmektedir. (Güler, 2010). İç harcında pirinç ve kıymanın temel malzeme olması, geleneksel Osmanlı etkilerinin Bulgaristan göçmen mutfağına nasıl yerleştiğini gösteren bir diğer örnektir.

Koçanlı Kara Fasulye, yalnızca K3 numaralı katılımcı tarafından dile getirilmiştir. Bu durum, yemeğin bilinirliğinin oldukça düşük olduğunu ya da belirli yöre veya aileye özgü bir tarif niteliği taşıdığını göstermektedir. İçeriğinde kullanılan siyah kuru fasulye ve koçan ise yemek birikimindeki özgünlüğü artırmaktadır.

Kaşa ve Kaçamak, katılımcılar arasında en yüksek oranda dile getirilen yemeklerdir. Her iki yemek de K1'den K11'e kadar neredeyse tüm katılımcılar tarafından anılmıştır.

(Kaşa: 11 katılımcıdan 11'i, Kaçamak: 11 katılımcıdan 11'i). Bu bulgu, mısır unu ve patatesin birlikte veya ayrı biçimlerde kullanıldığı koyu kıvamlı bu yemeklerin göçmen mutfağında temel ve ortak kültürel semboller olduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca, bu tariflerin düşük maliyetli ve doyurucu olmaları nedeniyle yoksulluk koşullarına uyumlu beslenme alışkanlıklarını yansıttığı da söylenebilir. Mısır unu gibi yerel tahılların, özellikle ekonomik zorluk dönemlerinde beslenmenin temel yapıtaşları olarak işlev gördüğünü ve bu malzemelerin kullanımının kültürel süreklilik açısından önem taşıdığıdır (Büyüktuncer ve Yücecan, 2009).

Goyurtlama, üç katılımcı (K2, K3, K5) tarafından aktarılmıştır. Elde açılan hamurun makarna gibi kesilip yoğurt ve tereyağıyla sunulduğu bu yemek, ev içi üretim pratiklerinin sürdürüldüğüne işaret etmektedir. Katılım oranı düşük olsa da, tarifin kadın emeğiyle ilişkilendirilen geleneksel ev yemekleri kategorisinde yer aldığı anlaşılmaktadır.

Keşkek, dört katılımcı (K7, K8, K9, K10) tarafından dile getirilmiştir. Katılımcıların büyük çoğunluğu bu yemeği özel günlerden bağımsız olarak da ifade etmiş, bu durum yemeğin kültürel temsiliyetinin yalnızca törensel bağlamlarla sınırlı olmadığını göstermektedir. Buğday ve etin birlikte uzun süre pişirilmesiyle hazırlanan keşkek, kolektif üretim ve tüketim pratiklerinin sembolik bir temsili olarak değerlendirilebilir. Keşkek, Türk kültürel kimliğinde derin köklere sahip olup, özellikle Anadolu'nun kırsal kesimlerinde toplumsal dayanışma, paylaşım ve ritüelistik birlikteliklerin bir aracı olarak işlev görmektedir. Bu yönüyle keşkek, yalnızca bir yemek değil, aynı zamanda sosyal bir eylem biçimidir. Nitekim Türkiye tarafından 2011 yılında UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne "*Keşkek, Geleneksel Tören Yemeği*" adıyla kaydedilmiş olması (UNESCO, 2011), bu yemeğin kültürel hafızadaki yerini ve önemini uluslararası düzeyde de tescillemiştir.

Veriler ışığında, tahıl ve baklagil bazlı yemeklerin Bulgaristan göçmeni topluluklarda hem gündelik hayatta hem de kültürel olarak güçlü bir yere sahip olduğu görülmektedir. Özellikle Kaçamak ve Kaşa gibi yemeklerin neredeyse tüm katılımcılar tarafından dile getirilmesi, bu tariflerin toplumun hafızasında yer ettiğini göstermektedir. Düşük oranda anılan tarifler ise yöresel veya ailevi özgünlüğü yansıtmakta; bu çeşitlilik, göçmen mutfağının durağan değil, yerel ve kültürel koşullara göre şekillenen dinamik bir yapıda olduğunu kanıtlamaktadır.

- **Sebze yemekleri**

Bulgaristan göçmenlerinin mutfağında mevsim sebzeleri önemli yer tutmaktadır. Özellikle lahana, patlıcan, biber, patates yaygın olarak kullanılmaktadır.

Tablo 4. 7. Sebze Yemekleri

İsmi	Hazırlanışı	Bilgi Veren Katılımcılar
Ot kavurması	Ispanak, labada, ıstır gibi otlarla yapılan yoğurtlu yemek	K1, K2,K3,K5,K8,K9,K10
Sebze güveç	Karışık sebzelerle yapılan güveç yemeği	K6, K9, K10, K11
Lahana aşısı (Etsiz Kapuska)	Lahana, bulgur ve pirinçle yapılan bir yemek	K2, K5, K8
Gazma	Rendelenmiş patatesin içine peynir eklenerek yağda arkalı önlü pişirilmesine denir.	K2, K4

Yapılan görüşmeler, Bulgaristan göçmeni bireylerin mutfağında yalnızca tahıl ve et bazlı tariflerin değil, sebze ağırlıklı yemeklerin de önemli bir yere sahip olduğunu ortaya koymuştur. Özellikle mevsimsel sebzelerin ve yabancı otların kullanımı, mutfağın doğayla kurduğu ilişkinin ve sürdürülebilirlik temelli geleneksel bilgi sistemlerinin bir göstergesidir. Aşağıda, katılımcı dağılımına göre sebze bazlı yemekler değerlendirilmiştir:

Sebze Güveç, dört katılımcı (K6, K9, K10, K11) tarafından dile getirilmiştir. Bu yemek, farklı sebzelerin bir arada güveçte pişirilmesiyle oluşmakta ve ocakta ya da fırında ağır ateşte hazırlanarak lezzetlerin bütünleşmesine olanak tanımaktadır. Katılımcıların yaklaşık %36'sı bu yemeğe atıfta bulunmuş olup, tarifin özellikle sebze çeşitliliğinin bol olduğu dönemlerde tüketildiği anlaşılmaktadır. Güvecin hem lezzet hem de pişirme tekniği açısından geleneksel mutfakta hâlâ geçerliliğini koruduğu söylenebilmektedir.

Lahana Aşısı (Lahan Aşısı), üç katılımcı (K2, K5, K8) tarafından belirtilmiştir. Lahana, bulgur ve pirinçle hazırlanan bu tarif, et kullanılmadan doyurucu ve besleyici bir öğün sunmaktadır. Katılımcı oranının sınırlı olması, yemeğin her evde düzenli olarak

yapılmadığını ya da alternatif isimlerle anılıyor olabileceğini düşündürmektedir. Bununla birlikte, lahana gibi dayanıklı bir sebzenin bu tarifte temel malzeme olarak yer alması, mutfağın mevsimsel ve ekonomik sürdürülebilirlik ilkelerine dayandığını göstermektedir.

Ot Kavurması, yedi katılımcı (K1, K2, K3, K5, K8, K9, K10) tarafından anılmış olup, toplam katılımcıların %64'ü tarafından dile getirilmiştir. Bu yüksek oran, doğal ortamdaki toplanan ıspanak, labada, ıstır gibi otların hem gündelik hem de kültürel beslenme pratiklerinde ne kadar merkezi bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Ot kavurması, doğrudan toprakla ve doğayla kurulan bağın mutfaktaki izdüşümüdür. Yemeğin yoğurtla birlikte tüketilmesi, hem besin değerini artırmakta hem de damak tadına yönelik kültürel alışkanlıkların sürdürülmesini sağlamaktadır.

Türk mutfak kültürünün tarihsel değişimine baktığımızda, özellikle kırsal kökenli bireylerde yabancı otların toplanarak yemeklerde kullanılmasının, ekolojik bilgiye sahip olunmasının ve doğayla kurulan ilişkinin bir göstergesi olduğu anlaşılmaktadır. Bu bilginin kent yaşamında dahi varlığını sürdürüyor olması ise, kültürel kimliğin korunmasında önemli bir rol oynamaktadır (Kızıldemir, 2014).

Gazma, yalnızca iki katılımcı (K2, K4) tarafından aktarılmıştır. Rendelenmiş patates ve peynirin karışımından oluşan bu kızartma türü, her ne kadar yaygın olarak ifade edilmemiş olsa da, yerel ve ailevi mutfak uygulamalarının bir örneğini sunmaktadır. Pratikliği, az malzemeyle hazırlanabilirliği ve ekonomikliği, yemeğin muhtemelen yoksunluk dönemlerinde sıklıkla tercih edilen bir alternatif olarak ortaya çıktığını göstermektedir.

Bulgaristan göçmeni mutfak kültüründe sebze temelli yemeklerin önemli bir yer tuttuğu söylenebilir. Özellikle *ot kavurması* gibi doğadan doğrudan toplanan malzemelerle hazırlanan yemeklerin yüksek oranda katılımcı tarafından ifade edilmiş olması, geleneksel bilginin kuşaklar arası aktarımında doğayla temasın hala devam ettiğini göstermektedir. Diğer yandan, *sebze güveç* ve *lahana aşı* gibi tarifler, kırsal beslenme pratiklerinin şehir yaşamına uyarlanmış versiyonları olarak değerlendirilebilir. *Gazma* gibi daha az anılan yemekler ise özgünlüğü ve çeşitliliği yansıtarak bu mutfak geleneğinin homojen değil, çok katmanlı bir yapı taşı olduğunu ortaya koymaktadır.

Türk mutfağında kahvaltılarda tüketilen çorbalar ve bunların illere göre dağılımı incelendiğinde, bölgesel ve etnik farklılıkların yemek kültürüne doğrudan yansıdığı

görülmektedir. Bu çeşitlilik, mutfağımızın zenginliğine önemli katkılar sağlamaktadır. Özellikle Bulgaristan göçmenlerinin sebze yemekleri repertuarı, bu katkılardan biri olarak öne çıkmaktadır (Güldemir, 2018).

- **Hamur İşleri**

Hamur işleri, Bulgaristan göçmenlerinin mutfak kültüründe çok önemli bir yere sahiptir. Özellikle ekmek, sadece bir gıda maddesi değil, kültürel bir simge olarak da değerlendirilmektedir.

Tablo 4. 8. Hamur İşleri

İsim	Hazırlanış	Bilgi Veren Katılımcılar
Su Böreği	İnce yufkaların kaynar suda haşlanıp arasına peynir, maydanoz ve bazen kıyma konularak tepsiye dizilmesiyle hazırlanan, ocakta ya da sobada pişirilen börek türüdür.	K1, K2, K3, K4, K5; K6, K7, K8, K9, K10, K11
Banička	Yufka aralarına beyaz peynir, yoğurt ve yumurta karışımı sürülerek hazırlanır. Rulo şeklinde sarılıp kıvrılarak pişirilir.	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Kifla	İçi marmelatlı, tatlı çörek.	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Milinka	Üzerine yoğurt ve tereyağı karışımı sürülerek kabartılmış yumuşak hamur toplarının tepsiye dizilmesiyle yapılan bir çeşit çörek.	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Kozonak	Yumurtalı, sütlü ve şekerli hamurdan yapılır; içine kuru meyve ya da ceviz konulabilir. Paskalya Çöreğine benzer.	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Lokma	Tuzlu yağda kızartılmış mayalı hamur.	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11

Tutmanik	Peynirli(ekşimik) iç harçla hazırlanan ve mayalı hamurun katlanarak şekillendirilmesiyle yapılan bir çörek türüdür.	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8,K9, K10, K11
Palaçinka (Akitma)	Krep hamurunun mayalı halidir.	K1, K2, K3, K4, K7
Bide	Üç yufka arasına yapılan börek çeşididir. Ispanaklı pirinçlisi ve patateslisi meşhurdur.	K3, K4, K5, K7, K11
Atma Gulaç	Mayalı hamurun yağda kızartılmasıyla hazırlanır. Pişiye benzer.	K4, K5, K11
Kelem Böreği	Haşlanmış lahana, pirinç ve bulgurla yapılan bir börek çeşididir.	K2
Et Böreği	Açılan yufkalar kızartılır, aralarına kavrulmuş et dökülüp fırında pişirilir.	K2

Röportaj verilerine göre, hamur işi çeşitleri katılımcılar arasında yüksek oranda tanınmakta ve evsel üretimde halen canlılığını korumaktadır. Elde edilen nitel veriler, özellikle su böreği, lokma, kifla, milinka, kozonak ve tutmanik gibi ürünlerin hem kuşaklar arası bilgi aktarımına konu olduğunu hem de gündelik ya da özel gün pratiklerinde yer aldığını göstermektedir.

Su böreği, 11 katılımcıdan tamamı tarafından bilinmektedir. Özellikle K3, K5 ve K11 numaralı katılımcıların ifadeleri su böreğinin geleneksel pişirme teknikleriyle, özellikle sobada ya da ocakta yapıldığını ve özel günlerde tercih edildiğini ortaya koymaktadır. Su böreği bu bağlamda verilen cevaplarda %100 bilinmesi ile kültürel hafızada en yüksek yer edinmiş ürün olarak öne çıkmaktadır.

Baniçka, yine yüksek bir yaygınlığa sahiptir. Katılımcıların %100'ü (K1–K11) tarafından bilinmektedir. K5'in “her bayram annem yapar” ifadesi, Baniçka'nın törensel ve ailevi bağlamda önemli bir yere sahip olduğunu vurgular. Ayrıca, yufkanın açılması ve rulo-kıvrım tekniklerinin korunması, geleneksel el becerilerinin sürdürüldüğünü göstermektedir.

Kifla, Milinka, Kozonak ve Tutmanik, bu dört ürünün her biri 11 katılımcının tamamı tarafından bilinmektedir. Bu oranlar, tatlı ve tuzlu çörek türlerinin bölgesel mutfakta yüksek bir kültürel sürdürülebilirliğe sahip olduğunu göstermektedir. K9'un “kozonak olmadan paskalya olmaz” yorumu, dini takvimle ilintili gıda üretiminin kültürel devamlılığına işaret eder. Tutmanik için K6'nın “ekşimik varsa tutmanik yapılır” vurgusu, malzeme ve iklim koşullarının üretim tercihlerine etkisini ortaya koymaktadır.



Şekil 4. 1. Kifla

Palaçinka, Atma Gulaç, Bide, Bu ürünlerin tanınırlığı %45 ila %70 arasında değişmektedir. Örneğin, Palaçinka 5 katılımcı (K1–K4, K7) tarafından bilinmekte, Atma Gulaç 4 katılımcı (K4, K5, K11) ve Bide ise 5 katılımcı (K3, K4, K5, K7, K11) tarafından aktarılmaktadır. Bu ürünlerin daha çok yaşlı katılımcılar veya kırsal yaşam pratiği süren bireyler tarafından dile getirilmesi, bu tariflerin kentleşme süreciyle birlikte unutulma riski taşıdığını göstermektedir.

Kelem Böreği, Sadece K2 tarafından aktarılmıştır. Bu da %9 oranına denk gelmektedir. Lahana, bulgur ve pirinçle yapılan bu tarif, muhtemelen daha dar bir topluluk tarafından bilinmekte ya da pratikte nadiren uygulanmaktadır. Bu durum, bazı geleneksel tariflerin kuşaktan kuşağa aktarılırken kaybolduğuna işaret edebilmektedir.

Et Böreği, Yalnızca K2 tarafından zikredilen et böreği şu şekilde anlatılmıştır. “Önceden kavrulmuş eti yufkaların arasına kat kat döşüyorsun bunu pişiriyorsun(ocakta, sobada) onun üzerine sıcak suyla kavurma eritip üzerine döküp fırına veriyorsun bu et böreği en meşhur börek düğünlerde bayramlarda çok yapılır.” Bu varyantın nadiren belirtilmesi, hem bölgesel farklılıklara hem de K2’nin diğer katılımcılardan daha önce göç etmiş olmasına bağlanmış; dolayısıyla kültürel değişimin Bulgaristan’dan göç öncesine uzandığı düşünülmüştür.

Lokma, 11 katılımcının tamamı tarafından bilinmektedir. Bulgaristan Türklerinin kültüründe normalde bilinenin aksine lokma tuzlu ve doyurucu bir yiyecektir.

Katılımcıların aktarımlarına göre su böreği, baniçka, kifla, milinka, kozonak, tutmanik ve lokma gibi ürünler kültürel bellek içerisinde yüksek bir yer tutmakta ve ortak mutfak pratiği olarak sürdürülmektedir. Bu hamur işi çeşitlerinin %80 ila %100 arasında bir tanınırlık oranına sahip olması, onları “kültürel anahtar gıdalar” olarak nitelendirmeyi mümkün kılar. Buna karşılık, palaçinka, bide, atma gulaç, kelem böreği ve et böreği gibi bazı tarifler daha sınırlı sayıda katılımcı tarafından anılmış olup, bunların kültürel devamlılık açısından daha kırılğan bir yapıya sahip olduğu söylenebilmektedir.

Gıdanın kültür kavramlarını öğretmede önemli bir araç olduğunu düşünüyorum. Özellikle hamur işleri gibi emek yoğun ve beceri gerektiren tariflerin, toplulukların kültürel kimliklerini koruma ve gelecek kuşaklara aktarma sürecinde anahtar bir rol üstlendiği anlaşılmaktadır. Bu tür yemeklerin hem ev ortamında hazırlanması hem de topluluk içinde paylaşılması, kültürel bağların güçlenmesine ve kimlik duygusunun pekişmesine katkı sağlamaktadır (Long,2001).

Bu farklılıklar, sadece tarifin kendisiyle değil; aynı zamanda sosyo-kültürel bağlam, mekânsal dağılım, kuşak farkı ve gündelik yaşam pratikleriyle de doğrudan ilişkilidir. Niteliksel veri analizinde bu oranların hem kültürel miras yönetimi hem de gastronomik koruma stratejileri açısından önemli göstergeler sunduğu değerlendirilmektedir.

4.2.3. Tatlılar

Tatlılar, Bulgaristan göçmenlerinin mutfak kültüründe yalnızca damak tadını değil, aynı zamanda geçmişle kurulan duygusal bağı da temsil eden önemli bir yemek kategorisidir. Gündelik yaşamın yanı sıra bayramlar, düğünler ve özel günlerde sofralarda yer bulmuştur. Hamur bazlı tatlılar, şerbetli lezzetler ve meyve temelli tarifler, göçmen topluluğun

gastronomik uyarılma ve yaşatma pratiklerini yansıtırken, bu tariflerin kuşaktan kuşağa aktarımı kültürel sürekliliğin de bir göstergesi olarak değerlendirilebilir.

Tablo 4. 9. Tatlılar

İsim	Hazırlanış	Bilgi Veren Katılımcılar
Baklava	İnce yufkalar arasına ceviz serpilerek hazırlanan, şerbetli tatlıdır.	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Revani	İrmikli kekin limonlu şerbetle bulunduğu bir tatlıdır.	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Krem Karamel	Yumurta, süt ve şekerin birleşimiyle hazırlanan bu tatlı, benmari usulü pişirilir ve karamelize edilmiş şeker ile tatlandırılır.	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Tikvenebanitsa(Cevizli Kabak Böreği)	Tatlı balkabağı rendesi ile cevizli iç harcın yufka arasına sarılmasıyla yapılan bu börek, Balkan coğrafyasına özgü bir tatlı çeşididir.	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Funiyki	Külâh şeklinde sarılmış hamurların içine krema doldurularak yapılır.	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Kabak Tatlısı	Balkabağının dilimlenerek şekerle pişirilmesiyle yapılır.	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Sütlaç	Pirinç, süt ve şekerin birleşiminden oluşan geleneksel bir sütlü tatlıdır.	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Şekilli Kurabiyeler	Tereyağlı kurabiyedir. Özelliği ocakta tavada pişmesidir.	K1, K7, K8, K9, K10
Yumurta tatlısı	Çok sayıda yumurta ve şekerin çırpılıp fırında pişirilmesine denir.	K1, K7, K8, K9, K10
Poniçka	Lokmanın tatlı içi kremalı hali.	K3, K8
Süt Tatlısı	Sıvıyağ, irmek, un ve sütle hamur yapılan. Pişince şekil verilip üzerine şerbet dökülen bir tatlıdır.	K2

Sünger kek	Kek tenceresinde, çilekli nişastayla yapılır.	K3
------------	---	----

Tablo 14’te sunulan veriler, Bulgaristan göçmeni katılımcıların geleneksel ve yerel tatlılara ilişkin bilgi ve deneyimlerini yansıtmaktadır. Bu tablo, hem yaygın olarak bilinen tatlıların hem de Bulgaristan kökenli özgün tatlıların katılımcılar arasındaki tanınırlığını ve aktarım düzeyini göstermesi bakımından anlamlıdır.

Baklava, Revani, Krem Karamel, Tikvenebanitsa, Funiyki ve Sütlaç gibi tatlılar, 11 katılımcının tamamı (K1–K11) tarafından ifade edilmiştir. Bu durum, bu tatlıların kuşaklar arası aktarımda yüksek düzeyde temsil edildiğini ve bu tatlıların hem Türkiye hem de Bulgaristan kökenli mutfaklarda ortak bir kültürel bellek taşıdığını göstermektedir. Özellikle **Krem Karamel** ve **Tikvenebanitsa**, hem Balkan hem de evrensel mutfak kültürüyle kesişen tatlılar olarak dikkat çekmektedir.



Şekil 4. 2. Funiyki

Geleneksel Türk tatlılarının beslenme alışkanlıklarımızdaki yeri oldukça önemlidir. Özellikle özel günlerde tüketilen tatlılar, toplumsal kimliğin önemli bir bileşeni olarak öne

çıkmaktadır. Bunun yanında, Balkan mutfaklarında yaygın olan sütlü ve hamur bazlı tatlıların Osmanlı döneminden bu yana süregelen kültürel etkileşimlerle biçimlendiği görülmektedir (Baysal, 1993).

Yumurta tatlısı, Şekilli Kurabiyeler, Kabak Tatlısı, Sütlaç, Poniçka gibi tatlılar, katılımcıların %45 ila %82'si tarafından dile getirilmiştir. Örneğin, **Yumurta tatlısı** 11 katılımcıdan 6'sı (yaklaşık %55) tarafından ifade edilmiştir. Bu oran, tüm göçmen topluluk içerisinde aynı oranda yaygın olmadığını düşündürmektedir.



Şekil 4. 3. Kurabiye Tavaları

Süt Tatlısı, Sünger Kek gibi tatlılar yalnızca 1 ya da 2 katılımcı tarafından dile getirilmiştir. Bu tatlıların düşük oranlarda belirtilmesi (%9 ila %18) bu tariflerin ya daha az bilindiğini, ya da yalnızca belirli aileler ya da bölgelerde aktarıldığını göstermektedir. Bu durum, göçmen mutfağındaki çeşitliliğin ve bireysel farklılıkların bir yansıması olabilir.

Tablo 14, Balkan kökenli tatlılarla Anadolu'ya özgü şerbetli tatlıların birlikte yer aldığını göstererek göçmen mutfağında bir melezleşme olduğunu ortaya koymaktadır. Örneğin, **Tikvenbanitsa** ve **Funiyki**, Balkan kökenli tatlılar olup tüm katılımcılar tarafından bilinirken; **Baklava, Revani** ve **Sütlaç** gibi tatlılar Türkiye mutfağında da güçlü yer edinmiştir. Bu durum kültürel süreklilikle birlikte adaptasyon sürecinin de etkili olduğunu göstermektedir.

Tablo 14'ten elde edilen bulgular, Bulgaristan göçmeni bireylerin tatlı kültürüne dair belleğinde hem kültürel sürekliliğin (kuşaktan kuşağa aktarılan tarifler) hem de kültürel sentezin (farklı kültürlerden beslenme) etkili olduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca, belirli tatlıların bütün katılımcılar tarafından bilinmesi, bu tatlıların ortak bir göçmen kimliği inşa etmedeki rolünü de düşündürmektedir.

Bu değerlendirme, nitel verilerin betimsel istatistiklerle desteklenerek kültürel aktarımın izlenmesine olanak sağlamaktadır. Oranların eklenmesi, tatlıların yaygınlık düzeyini somutlaştırmak adına anlamlı bir analiz katmanı sunmaktadır.

4.2.4. Salatalar, mezeler, turşular

Bulgaristan göçmenlerinin mutfağında salatalar ve mezeler genellikle yemeğe eşlik eden yan ürünler olarak yer almaktadır.

Bulgaristan göçmeni bireylerle yapılan görüşmelere dayalı olarak hazırlanan tablo, göçmen mutfağında meze ve turşu kültürünün göç sonrası dönemde de büyük ölçüde korunduğunu göstermektedir. Bu ürünler, hem gündelik sofralarda hem de özel günlerde ikram kültürünün vazgeçilmez bir parçası olmayı sürdürmektedir.

Tablo 4. 10. Salatalar, Mezeler, Turşular

İsim	Hazırlanış	Bilgi Veren Katılımcılar
Dunavska	Karışık sebze turşusu	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Lahana turşusu	Beyaz lahana turşusu	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Lutenitsa	Közlenmiş sebzelerden yapılan kahvaltılık sos	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Manca	Közlenmiş patlıcan ve biberle yapılan meze	K1, K4, K5, K9
Tarator	Yoğurt, salatalık, sarımsak ve fındıkla hazırlanan soğuk çorba/meze	K11

Manca, közlenmiş patlıcan ve biberle hazırlanan bir meze türü olarak özellikle K1, K4, K5 ve K9 kodlu katılımcılar tarafından halen yapılmaktadır. Mevsimlik sebzelerin değerlendirildiği bu tür mezeler, tarımsal üretim bilgisi ile damak zevkinin bir araya geldiği önemli örneklerdir. Aynı şekilde **Tarator**, yoğurt, salatalık ve fındıkla hazırlanan serinletici bir meze/çorba olarak yalnızca K11 kodlu katılımcı tarafından belirtilmiş olsa da, Balkan mutfağının karakteristik unsurlarından biridir ve potansiyel olarak diğer hanelerde de bilinirliğe sahiptir.

Lutenitsa, tüm katılımcılar (K1–K11) tarafından ifade edilmiş olup, bu yaygınlık oranı (%100), söz konusu kahvaltılık sosun göçmen mutfağındaki merkezi yerini açıkça ortaya koymaktadır. Közlenmiş domates, biber, patlıcan gibi malzemelerden yapılan bu sos, yalnızca lezzet açısından değil, aynı zamanda dayanıklılığı ve mevsimlik üretime uygunluğu sayesinde de kültürel olarak önemlidir.

Lahana turşusu ve **Dunavska** gibi fermente ürünler ise tüm katılımcılar tarafından (K1–K11) dile getirilmiştir. Bu oran, fermente ürünlerin göçmen mutfağında süreklilik gösterdiğini ve hem geleneksel saklama yöntemlerinin hem de kışlık hazırlık alışkanlıklarının sürdüğünü göstermektedir. Turşular, yalnızca bir garnitür olarak değil, aynı zamanda göçmen hanelerde kışa hazırlığın sembolü, kolektif üretim pratiğinin bir parçası olarak değerlendirilmektedir.

Geleneksel kış hazırlıkları, yalnızca beslenme amacıyla değil, aynı zamanda topluluk içi dayanışmanın güçlenmesi ve kültürel bilginin kuşaktan kuşağa aktarılması açısından da büyük önem taşımaktadır. Özellikle göçmen topluluklarda, turşu ve fermente ürünler gibi kışlık hazırlıkların, anavatandan getirilen tekniklerin yaşatılmasında ve kültürel kimliğin korunmasında kritik bir rol oynadığı görülmektedir. (Yolcu, 2018)

Bu bulgular, göçmen mutfaklarında meze ve turşuların, dayanıklılık, paylaşım ve birlikte üretme pratikleriyle örülü olduğunu ve kültürel kimliğin gündelik yaşamdaki temsili açısından önemli işlevler taşıdığını göstermektedir. Bu ürünlerin göç sonrası dönemde de yapılmaya devam edilmesi, kültürel sürekliliğin ve belleğin canlı tutulduğunun göstergesidir.

4.2.5. İçecekler

Bulgaristan göçmenlerinin günlük yaşamında yer alan sıcak ve soğuk içecekler, hem ev içi tüketim pratiklerini hem de misafir ağırlama geleneklerini yansıtmaktadır. Özellikle bitki çayları, kahve ve komposto gibi içecekler, kuşaklar arası aktarımın sürdüğü, ritüelleşmiş tüketim kalıplarının bir parçası olarak varlığını sürdürmektedir.

Tablo 4. 11. İçecekler

İsim	Hazırlanış	Bilgi Veren Katılımcılar
Boza	Genellikle darı, ceviz, mısır ya da buğday unu kullanılarak hazırlanır. Yoğun kıvamlı, hafif ekşi ve tatlı lezzet profiline sahiptir.	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Ayran	Yoğurdun su ile seyreltilmesiyle oluşur.	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Espresso	İnce çekilmiş kahve çekirdeklerinin yüksek basınçla kısa sürede demlenmesiyle elde edilir.	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Türk Kahvesi	İnce öğütülmüş kahvenin cezvede su ve isteğe göre şekerle kaynatılmasıyla hazırlanır.	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11

Tablo 16'da yer alan dört temel içecek **boza**, **ayran**, **espresso** ve **Türk kahvesi** hem geleneksel hem de modern unsurları bir araya getirerek, göçmen toplulukların değişen yaşam pratikleri içindeki yerini korumaktadır.

Boza, fermente tahıl esaslı yapısıyla Balkan kökenli içecek kültürünün somut bir yansımasıdır. Göçmenlerin tamamı (K1–K11) tarafından içildiği belirtilmiştir; bu içeceğin hem nostaljik bir hatıra hem de günlük yaşamda yer bulan bir içsel konfor alanı işlevi gördüğünü ortaya koymaktadır. Bu durum, bozanın sadece damak tadı düzeyinde değil, aynı zamanda mevsimsel geçişlerde (özellikle kış aylarında) toplumsal birlikteliği güçlendiren bir içecek olduğunu da göstermektedir.

Boza, geleneksel Türk içecekleri arasında önemli bir yere sahip olup Osmanlı döneminden günümüze dek ulaşan köklü bir kültürel miras niteliğindedir. Türkiye'de genellikle darıdan yapılan ve üzerine tarçın ile leblebi serpilerek tüketilen boza, tarihsel olarak kış aylarında bağışıklık güçlendirici özelliğiyle de öne çıkmıştır (Karaoğlu &

Erginkaya, 2002). Aynı ieeğın Bulgaristan’daki versiyonunun ise içeriğinde ceviz, farklı tahıllar ve bazen daha yoğun kıvam gibi belirgin farklar taşıdığı bilinmektedir (Borisova et al 2019). K3, “*Bizim boza buradakinden farklıdır, içinde ceviz var, avdar var çok güzeldir*” diyerek bozanın Türkiye’dekinden farklı olduğunu belirtmiştir. Diğer katılımcılar da benzer görüşler dile getirmiştir. Bu durum, göçmen katılımcıların bozayı yalnızca bir içecek olarak değil, aynı zamanda aidiyet ve kimlik aktarımının bir unsuru olarak benimsediklerini göstermektedir.

Ayran, yoğurt temelli basit formülüne rağmen, Türk ve Balkan mutfaklarının ortak hafızasında yer edinmiş, kültürel sürekliliği olan bir iecedir. Tüm katılımcılar tarafından tüketiliyor olması (K1–K11), ayranın mevsimsel değil, yıl boyu yaygın bir içecek olduğunu ve göç sonrası kuşaklarda da adaptasyonunun yüksek olduğunu göstermektedir. Ayran, geleneksel yemeklerin eşlikçisi olarak konumlanmakta; sindirim sistemini destekleyen ve sıcak iklim koşullarına uyum sağlayan işlevsel bir rol üstlenmektedir.

Espresso, diğer üç ieeğe göre görece daha modern ve küresel bir iecedir. Ancak yine tüm katılımcılar tarafından tüketildiği görülmektedir. Bu durum, göçmen toplulukların geleneksel mutfak alışkanlıklarını sürdürürken, aynı zamanda modern tüketim kalıplarına da entegre olduklarını göstermektedir. Espresso, özellikle genç kuşaklar arasında sosyal alanlara entegre olmuş, şehirleşmenin ve Avrupa kahve kültürünün etkisiyle benimsenmiş bir içecek olarak değerlendirilmektedir.

Türk kahvesi ise, geçmişten günümüze uzanan bir ritüelin taşıyıcısıdır. Katılımcıların tamamının (K1–K11) bu ieeği tüketmesi, onun göç sonrası dönemde de kültürel sürekliliğini koruduğunu ortaya koymaktadır. Türk kahvesi, özellikle misafirlik kültürü, bayramlar ve özel sohbet anlarında sembolik değeri yüksek bir unsur olarak yaşamaktadır. Telvesiyle sunulan bu içecek, fal bakımı gibi sosyo-kültürel pratiklere de zemin hazırlayarak çok katmanlı bir toplumsal işlev yüklenmektedir.

Bu çok yönlü kültürel değeriinden dolayı Türk kahvesi, 2013 yılında UNESCO tarafından “Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği” başlığı altında Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi’ne dahil edilmiştir (UNESCO, 2013). Bu kayıt, kahvenin yalnızca bir içecek olmanın ötesinde, sözlü anlatım, misafirperverlik, kültürel paylaşım ve kuşaklar arası aktarım gibi sosyal işlevlerini de vurgulamaktadır. Hazırlanışı, sunumu ve tüketimiyle

ritüelleşmiş bir pratik olan Türk kahvesi, özellikle göçmen topluluklar arasında kimliksel aidiyetin sürdürülebilirliğini destekleyen bir unsur olarak öne çıkmaktadır (Özdemir, 2016).

Sonuç olarak, Tablo 11’de yer alan içeceklerin tamamı, göçmen toplulukların hem geleneksel damak hafızasını yaşattığını hem de modern tüketim pratiklerine açık olduklarını göstermektedir.

4.3. Göç Sonrası Yemek Pratiklerinin Sürdürülmesi: Kültürel Süreklilik ve Kimlik İfadesi

Göç, bireylerin fiziksel yer değişiminden çok daha ötesinde, kültürel aktarımın, aidiyetin ve kimliğin yeniden inşa edildiği çok katmanlı bir süreçtir. Bu bağlamda yemek kültürü, göçmen toplulukların yeni yaşam alanlarında kimliklerini koruma ve kültürel sürekliliği sağlama açısından temel bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Bulgaristan göçmeni bireylerle yapılan görüşmeler, göç sonrası dönemde geleneksel yemeklerin hazırlanmasının yalnızca beslenmeye yönelik bir eylem değil, aynı zamanda hafızanın, aidiyetin ve toplumsal dayanışmanın bir ifadesi olduğunu ortaya koymaktadır.

Röportajlardan elde edilen verilere göre, göçmen kadınlar göç öncesi döneme ait yemekleri hâlâ düzenli olarak hazırlamakta ve bu pratikleri kuşaktan kuşağa aktarmaktadır. Su böreği, lahana aşısı, ot kavurması, baklava, revani, sütlaç ve içli köfte gibi yemekler; yalnızca damak tadını değil, aynı zamanda göçmenlerin belleğinde yer eden mekânları, ilişkileri ve ritüelleri de yaşatmaktadır. Bu yemekler, çoğu zaman haftalık mutfak rutinlerinin, bayram sofralarının ve özel günlerin ayrılmaz parçaları hâline gelmiş; böylece hem gündelik yaşamda hem de sembolik anlamda kültürel sürekliliğin taşıyıcısı olmuşlardır.

Malzeme temini, pişirme yöntemleri ve sunum biçimleri zamanla yeni coğrafi ve toplumsal koşullara uyum sağlasa da, yemeklerin özünde yer alan kültürel değerler korunmaktadır. Bu durum, göçmen toplulukların adaptasyon sürecinde kültürel kimliklerini müzakere ederken geleneksel mutfak pratiklerini bir direnç ve aidiyet aracı olarak kullandıklarını göstermektedir. Görüşmelerde sıklıkla vurgulanan K1 “ *Bulgaristanda yaptığımız yemekleri aynen yapmaya devam ediyoruz. Tabi ki dönemin şartları yaşam koşulları izin verdiği müddetçe.*”, K7 “*eskisi gibi yapamasak da yapmaya çalışıyoruz*”, K5 “*Benim eşim göçmen olduğu için bizim evimizde Bulgaristan kültüründeki yemekler pişer*

ama mesela kız kardeşimin eşi Akdenizli Mersin 'de yaşıyorlar o yemekleri yapmayı da pek bilmez Türk yemeklerine daha aşına.” İfadeleri ile, Bursa'da yaşayan göçmenlerin geleneksel tatları sürdürme çabasını ve bu pratiklere atfedilen duygusal değeri açıkça yansıtırken farklı illerde yaşayan göçmenlerin yemek kültürü sonucunda asimile oldukları sonucuna varılmıştır.

Göçmen toplulukların, yerleştikleri yeni coğrafyalarda kültürel kimliklerini koruma çabalarında mutfak geleneklerine özel bir önem verdikleri görülmektedir. Yemek kültürü, kimliğin en dirençli öğelerinden biri olarak öne çıkmakta ve değişime karşı belirli bir direnç sergilemektedir (Ögel, 1991).

Sonuç olarak, göç sonrası dönemde geleneksel yemeklerin yaşatılması, göçmen kimliğinin hem bireysel hem de kolektif düzeyde yeniden inşasında işlevsel bir rol oynamaktadır. Bu yemekler, sadece geçmişe duyulan özlemi değil, aynı zamanda yeni yaşam alanlarında kültürel aidiyetin yeniden üretimini temsil etmektedir.

4.4. Bulgaristan Göçmenlerinin Bursa'ya Göç Sonrası Edindikleri Yemek Kültürü

Görüşmelerden elde edilen veriler, Bulgaristan göçmeni katılımcıların Türkiye'ye, özellikle Bursa'ya yerleşmeleri sonrasında yerel mutfağa dair yeni yemekleri benimsediklerini ve bu yemekleri zamanla kendi mutfak pratiklerine entegre ettiklerini ortaya koymaktadır. Bu bulgu, göçün sadece mekânsal bir yer değiştirme değil, aynı zamanda kültürel bir etkileşim ve öğrenme süreci olduğunu göstermesi açısından dikkat çekicidir.

Katılımcı anlatıları, göç sonrası dönemde özellikle Bursa yöresine özgü yemeklerin öğrenildiğini göstermektedir. Örneğin K5 ve K7 no'lu katılımcılar, “*cantık*”, “*pideli köfte*” ve “*İnegöl köfte*” gibi Bursa mutfağının karakteristik yemeklerini göç ettikten sonra öğrendiklerini belirtmişlerdir. K1, K3,K4, K8,K9 no'lu katılımcılar “*mercimek yoktu*” ifadesini kullanmışlardır. Bunun sonucunda mercimek çorbası, mercimek köftesi gibi yiyecekleri Bursa'ya geldiklerinde yapmaya başladıkları kanısına varılmıştır. K1,K2 “*Tereyağlı pilav kültürünü gelince öğrendik.*” K3 “*Bizde pilav olarak kapama yapılırdı o da hem pilav hem ana yemekti daha çok ana yemek olurdu, normal buradaki gibi pilav yapmazdık*”, K6 “*Avrupa da pilav kültürü yok. Biz pilav yapmayı gelince öğrendik. Şimdi ilk işim pirinç ıslamak, ne yemek yaparsam yapayım yanına mutlaka pilav yapıyorum.*” gibi ifadelerde bulunmuşlardır. Bu ifadelerden hareketle, göçmen bireylerin Türkiye'ye göç

ettikten sonra pirinç bazlı yemeklerin hazırlanış biçimi, sunumu ve tüketim bağlamı açısından yeni mutfak alışkanlıkları geliştirdikleri söylenebilir. K2, K3, K5, K8, K9, K10, K11 “*Bulgaristan da zeytin yoktu*”, ifadesini kullanmışlardır. K4 “*zeytin, zeytinyağı yoktu yemekleri zeytinyağlı yapmayı buraya gelince öğrendik, orda yemeklere çiçek yağı koyardık yemeklerimiz hep etli olurdu. Taze fasulyeyi etsiz zeytinyağlı yapmayı burada öğrendik.*” diye belirtmiştir. Bu ifadeler ışığında Türkiye’de özellikle Ege ve Marmara bölgelerinde yaygın olan zeytinyağlı yemek kültürü, Bulgaristan göçmeni bireyler açısından yeni bir gastronomik deneyim alanı oluşturmuş; geleneksel et ağırlıklı pişirme biçimlerine alternatif olarak benimsenmiştir. Bu bağlamda göçmen mutfağında malzeme odaklı bir melezleşme yaşandığı söylenebilir. Ayrıca zeytin ve zeytinyağının Türkiye’de kolay erişilebilir ve gündelik mutfak pratiğinin temel bileşeni olması, göçmenlerin bu ürünleri hem işlevsel hem de kültürel düzlemde içselleştirmelerini kolaylaştırmıştır. Bu değişim, tat belleğinin yeniden yapılandırılması anlamına geldiğini göstermektedir.

Mutfak kültürleri, tarihsel süreç boyunca göç, ticaret ve siyasi ilişkiler gibi çeşitli faktörlerin etkisiyle sürekli bir etkileşim içinde gelişmektedir. Göçmen toplulukların yerleştikleri bölgelerin yemek kültürünü benimseme süreci de genellikle çift yönlü bir etkileşime dayanmakta, bu süreç zamanla melez mutfak pratiklerinin oluşmasına zemin hazırlamaktadır (Hatipoğlu ve Batman, 2014).

4.5. Özel Günlerde Yeme İçme Kültürü (Düğünler, Bayramlar, Cenazeler)

Bulgaristan'dan Bursa'ya göç eden toplulukların kültürel kimliklerinin korunmasında ve aktarılmasında özel günlerdeki yeme-içme pratikleri merkezi bir rol oynamaktadır. Zira özel günlerde hazırlanan yemekler, sadece fizyolojik bir ihtiyacı karşılamanın ötesinde, topluluk aidiyetini pekiştiren, kolektif hafızayı canlı tutan ve kültürel devamlılığı sağlayan önemli ritüellerdir. Bu bağlamda, düğün, bayram ve cenaze gibi ritüeller sırasında sergilenen gastronomik pratikler, göçmen topluluğun kültürel kodlarını yansıtan ve kuşaklar arası aktarımı mümkün kılan zengin bir araştırma alanı sunmaktadır.

- **Düğün Gelenekleri**

Tablo 17’de yer alan bulgular, Bulgaristan göçmeni bireylerin düğün yemekleri uygulamalarında öne çıkan geleneksel tarifleri ortaya koymakta; bu tariflerin kuşaklar boyunca korunduğunu ve ortak bir kültürel miras olarak yaşatıldığını göstermektedir.

Tablo 4. 12. Düğün Gelenekleri

İsim	Bilgi Veren Katılımcılar
Kapama	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Su böreği	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Baklava	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Sarma	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Revani	K1, K2, K3, K4
Kaçamak	K2, K3, K9

K1 “*Düğün: su böreği, kapama, baklava yapılırdı.*” , K2 “*Kaçamak, Revani*”, K3 “*Düğün: sarma, kapama, suböreği, baklava*” olarak dile getirmişlerdir. Verilere göre Kapama, Su Böreği, Baklava ve Sarma, tüm katılımcılar (K1–K11) tarafından düğün sofralarının vazgeçilmez öğeleri olarak ifade edilmiştir. Bu dört yemek, ritüel yemeklerinin göç sonrası dönemde de kültürel sürekliliğini güçlü biçimde koruduğunu göstermektedir. Özellikle **Kapama** ve **Sarma**, yoğun emek ve toplu hazırlık gerektirmeleri nedeniyle yalnızca beslenme değil, aynı zamanda kolektif üretim ve paylaşım pratiği olarak da değerlidir. Bu yemeklerin hazırlanışı çoğunlukla kadınların ortak emeğine dayandığından, aynı zamanda toplumsal cinsiyet rolleri ve dayanışma biçimleri açısından da analiz edilebilecek zenginliktedir.

Su Böreği ve **Baklava** ise düğün sofralarının ikram kültürüne dair önemli göstergelerdir. Katılımcıların tamamı tarafından ifade edilmesi, bu yemeklerin yalnızca geleneksel olmalarıyla değil, aynı zamanda misafirperverliğin simgesi olarak algılandıklarını da göstermektedir. Özellikle baklava gibi zahmetli tatlıların düğünlerde sunulması, göçmen topluluklarda itibar ve cömertliğin bir temsili olarak değerlendirilmektedir.

Daha az sayıda katılımcı (K2, K3, K9) tarafından dile getirilen **Kaçamak** ise, muhtemelen geçmişte daha yaygınken günümüzde kullanım sıklığı azalmış, ancak belirli ailelerde veya kırsal bağlamda hâlen yaşatılan bir tarif olarak dikkat çekmektedir. **Revani** (K1–K4) ise klasik Türk tatlıları arasında yer almakla birlikte, modernleşen düğün menülerinde yer bulan bir unsur olmadığı şeklinde yorumlanabilir.

Tablo 17'deki veriler, aynı zamanda göç süreciyle birlikte yaşanan gastronomik adaptasyon ve dönüşümlere de ışık tutmaktadır. Kapama, su böreği, baklava ve sarma gibi yemeklerin tüm katılımcılar tarafından belirtilmesi, bu yemeklerin göç sonrası süreçte kültürel kimliğin korunması açısından stratejik bir önem kazandığını göstermektedir. Bu durum, Sutton'ın (2001) yemek ve nostalji arasındaki ilişkiye dair etnografik çalışmalarıyla paralellik göstermektedir; göçmen topluluklar için belirli yemekler, sadece beslenme ihtiyacını karşılamamakta, aynı zamanda anavatanla kurulan duygusal ve sembolik bağın sürdürülmesini sağlamaktadır.

- **Cenaze Gelenekleri**

Toplumsal ritüeller arasında yer alan cenazeler, yalnızca kayıp ve yasla ilişkilendirilen törenler olmakla kalmaz; K2' nin “Cenazede hiçbir şey pişmezdi, komşular getirirdi” ifadesine göre aynı zamanda yas tutan ailenin geçici olarak gündelik yaşamın dışına çıkarıldığını ve topluluk üyelerinin desteğiyle bu liminal dönemi atlattıklarını göstermektedir. Toplumsal dayanışmanın, paylaşımın ve kültürel hafızanın görünür hâle geldiği özel anlardır. Bulgaristan göçmeni topluluklar arasında yapılan görüşmelerden elde edilen bulgular, özellikle **lokma** ve **atma gulaç** gibi yiyeceklerin cenaze ritüellerinde belirgin bir yere sahip olduğunu göstermektedir.

Tablo 4. 13. Cenaze Gelenekleri

İsim	Bilgi Veren Katılımcılar
Lokma	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Atma Gulaç	K5, K7, K8

Lokma, tüm katılımcılar (K1–K11) tarafından cenazeye özgü bir yemek olarak ifade edilmiştir. Lokmanın genellikle ölünün ardından hayır amacıyla dağıtılması, bu geleneğin yalnızca gastronomik bir eylem değil; aynı zamanda dini ve sosyal işlevleri bulunan ritüel temelli bir paylaşım biçimi olduğunu göstermektedir. Lokmanın sıcak, taze ve toplu üretime uygun bir formatta olması, onu hem pratik hem de sembolik olarak cenaze sofraları için ideal hâle getirmektedir.

Atma Gulaç ise yalnızca üç katılımcı (K5, K7, K8) tarafından dile getirilmiştir. Bu görece düşük oran, yemeğin cenaze bağlamındaki kullanımının daha yerel, ailevi ya da yaşlı kuşaklara özgü bir pratik olduğunu düşündürmektedir. Atma Gulaç'ın basit malzemelerle ve

kısa sürede hazırlanabilen bir kıvartma türü olması, yoksunluk ya da taziye ortamlarında tercih edilmesini anlamlı kılmaktadır. Ancak bu yemeğin sadece belirli katılımcılar tarafından anılması, cenaze sofralarının da göçmen kimliği içinde homojen değil, çeşitlilik içeren bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir.

Cenaze bağlamında yemeklerin kullanımı, Bulgaristan göçmeni topluluklar arasında yalnızca bir ikram kültürü değil, aynı zamanda anma, aidiyet ve dini vecibenin bir ifadesi olarak işlev görmektedir. **Lokma**, bu anlamda ritüel sabitliği ve simgesel gücüyle öne çıkarken; **Atma Gulaç**, daha çok bireysel ya da yöresel bellekte karşılık bulan, sınırlı bir kültürel pratik olarak değerlendirilebilir.

Cenaze merasimlerinde sunulan yemeklerin, toplumsal dayanışmayı pekiştirdiği ve yas sürecinde hayatın devamlılığını sembolize ettiği düşünülmektedir. Özellikle lokma gibi ritüel gıdalar, dini pratikler ve topluluk kimliği arasında köprü görevi niteliğindedir (Tezcan, 1994).

- **Bayram Gelenekleri**

Verilerin analizi, su böreği, kapama, sarma ve baklavanın tüm katılımcılar (n=11, %100) tarafından bayram sofralarının vazgeçilmez unsurları olarak belirtildiğini göstermektedir. Bu dört gastronomik unsurun yaygınlığı, bunların Bulgaristan göçmen topluluğunun bayram kutlamalarının kültürel kodları olarak yerleştiğini işaret etmektedir.

Tablo 4. 14. Bayram Gelenekleri

İsim	Bilgi Veren Katılımcılar
Su Böreği	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Kapama	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Sarma	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Baklava	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Atma Gulaç	K4, K5, K7, K9

Özellikle su böreği ve baklavanın tüm katılımcılar tarafından vurgulanması, bu yemeklerin hazırlanmasının bayram ritüelinin ayrılmaz bir parçası haline geldiğini göstermektedir. K3'ün "*Bayram: lokma, su böreği, baklava (cevizli), baklavayı hafif yakarız*

rengi biraz koyu olur" ifadesi, baklavanın hazırlanma tekniğinin bile kültürel kimliğin bir göstergesi olarak işlev gördüğünü ortaya koymaktadır.

- **Ramazan Bayramı Gelenekleri ve Gastronomik Unsurlar**

Röportaj verilerinin derinlemesine analizi, Ramazan Bayramı'nda göçmen topluluğun gastronomik pratiklerinin hem dini hem de kültürel boyutlarını ortaya koymaktadır. Su böreği, baklava, sarma ve kapama gibi yemeklerin Ramazan Bayramı sofralarında yer alması, oruç tutma pratiği sonrasında topluluk üyelerinin bir araya gelerek kutlama yapmasına ve kültürel bağların pekiştirilmesine hizmet etmektedir.

K2'nin "Bayram, su böreği, baklava, sarma, ayran" ifadesi, Ramazan Bayramı sofralarının temel bileşenlerini ortaya koymakta ve bayram günlerinde ikram edilen yemeklerin çeşitliliğini yansıtmaktadır. Bu ifadedeki ayrıntı, sadece ana ve tatlı yemeklerin değil, içeceklerin de bayram sofralarının ritüel bütünlüğü içerisinde anlamlı bir yer tuttuğunu göstermektedir. Özellikle ayranın vurgulanması, bayram sofralarında tatlı-yoğun ikramların dengelenmesi amacıyla seçilmiş bir içecek olarak değerlendirilmesine olanak tanır. Bu bağlamda K5'in "*Ayranı baklavanın yanında veririz, tatlısı kesmesin diye*" şeklindeki ifadesi, ayranın yalnızca bir içecek değil, aynı zamanda damak tadını dengeleyen işlevsel bir unsur olarak algılandığını ortaya koymaktadır. Bu uygulama, göçmen toplulukların bayram menülerine ilişkin duyarlılığını ve damak uyumu konusundaki kültürel reflekslerini de yansıtmaktadır.

- **Kurban Bayramı Gelenekleri ve Ritüel Pratikler**

Kurban Bayramı'na ilişkin veriler, bu bayramın göçmen topluluğun gastronomik pratiklerinde özel bir yere sahip olduğunu göstermektedir. K4'ün "Kurban bayramı: gulaç pişirilir. Hayvan orucu tutulur. İlk hayvanın ciğeriyle kahvaltı edilir" ifadesi, Kurban Bayramı'nın ritüel boyutunu ortaya koymaktadır. "Hayvan orucu" kavramı ve kesilen hayvanın ciğeriyle kahvaltı yapılması geleneği, göçmen topluluğun Kurban Bayramı'na özgü gastronomik-ritüel pratiklerini işaret etmektedir. K2'nin de belirttiği "*Sabahları kurban kesilir. Herkes ilk ciğerini yer*" ifadesi, bu ritüelin topluluk içinde yaygın olduğunu göstermektedir.

Atma gulaçın Kurban Bayramı'nda dört katılımcı (%36,4) tarafından belirtilmesi, bu yemeğin özellikle Kurban Bayramı'na özgü bir gastronomik unsur olduğunu

düşündürmektedir. K4'ün "Kurban bayramı: gulaç pişirilir" ifadesi, atma gulaçın Kurban Bayramı'nın ayırt edici bir gastronomik unsuru olduğunu göstermektedir.

Bulgaristan'dan Bursa'ya göç eden topluluğun Ramazan ve Kurban Bayramı geleneklerindeki gastronomik unsurlar, göçmen kimliğinin korunmasında ve yeniden üretilmesinde merkezi bir rol oynamaktadır. Her iki bayramda da su böreği, kapama, sarma ve baklava gibi temel yemeklerin yaygınlığı, bu yemeklerin göçmen topluluğun bayram kutlamalarının ayrılmaz bir parçası haline geldiğini göstermektedir.

4.6. Bulgaristan Göçmenlerinin Gündelik Beslenme Rutinleri

Bulgaristan'dan Türkiye'ye göç etmiş toplulukların gündelik beslenme rutinleri, göçmen kimliğinin sürdürülmesinde ve yeniden üretilmesinde merkezi bir rol oynamaktadır. Bu çalışma, Bursa'ya yerleşmiş Bulgaristan göçmenlerinin gündelik öğünlerinde tükettikleri yiyecekleri, bu öğünlerin zamanlamasını ve sosyal bağlamını inceleyerek göçmen mutfak kültürünün temel özelliklerini ortaya koymayı amaçlamaktadır.

Bulgaristan'dan Bursa'ya göç eden topluluğun gündelik beslenme pratikleri, hem anavatanından getirilen gastronomik mirasın sürdürülmesini hem de yeni coğrafyada yaşanan adaptasyon süreçlerini yansıtmaktadır. Görüşme verilerinin analizi, göçmen topluluğun beslenme düzeninin üç temel öğünden oluştuğunu, ancak her öğünün kendine özgü gastronomik alışkanlıklar ve sosyo-kültürel bağlamı olduğunu ortaya koymaktadır.

4.6.1. Kahvaltı

Kahvaltı (sabah yemeği), Bulgaristan göçmenlerinin gündelik beslenme pratiklerinde dikkat çekici bir özgünlüğe sahiptir. Türkiye'nin yerli halkının kahvaltı alışkanlıklarından belirgin şekilde farklılaşan bu öğün, göçmen topluluğun kültürel kimliğinin en belirgin şekilde sergilendiği gastronomik alanlardan biridir.

Tablo 4. 15. Kahvaltı

İsim	Hazırlanış	Bilgi Veren Katılımcılar
Baniçka	Yağlı yufka arasına lor peyniri konularak hazırlanan börek. Kahvaltının temel ögesi	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11

	olarak kabul edilir. K1: "Banička: yağlı yufka peynirli böreklerdir."	
Umaç Çorbası	Unun elle ovularak topaklanmasıyla yapılan "umaç" taneleriyle hazırlanan çorba. K2: "Kuru fasulyeli de olur (umaç çorbası)(kahvaltı)"	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Boza	Darı, mısır veya buğday unundan yapılan fermente içecek. İçinde ceviz ile servis edilir. K3: "Boza içinde ceviz, çavdar var."	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Kaşa	Mısır unu ve patatesle yapılan, çorbanın koyulaştırılmış hali. Üzerine tereyağı yakılır ve yanında turşu ile tüketilir. K1: "Kaşa: patates kaynat bland et mısır unuyla tereyağı domates sosu ya da salça." K3: "Kaşa, tarhana (büyük siniye konur, içine ekmeği koyarız yanında turşuyla yeriz."	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Kifla	İçi marmelatlı çörek. K7: "Kifla: içi marmelatlı çörek." K3: "Kifla: marmelatlı"	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Milinka	Poğaç benzeri, üstü tereyağlı, tuzlu bir hamur işi. Küçük bezelerle çiçek ekmek şeklinde hazırlanır. K9: "Milinka: poğaç gibi üstü tereyağlı tuzlu bir şey. Küçük bezelerle çiçek ekmek gibi pişiyor. 1 su br kadar yağ konuyor tavaya, hamur mayalıyor, beze beze konuyor. Üzerine fırına vermeden önce 1 kaşık un, biraz tereyağı biraz çiçek yağı kavuruyorsun üzerine döküp fırına veriyorsun."	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11

Lutenitsa	Közlenmiş patlıcan, biber, domates ve havuçtan yapılan kahvaltılık sos. K6: "Lutenitsa: kahvaltılık sos: her şey odun ateşinde közlenir. Patlıcan, biber, et kıyma makinesinden geçirilir diriliği ordan gelir, domates, havuç haşlanır." K11: "Lutenitsa: havuç, patlıcan, kapy biber(köz), domates salçası, tercihe göre sarımsak."	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Akıtma/ Palaçinka	Mayalı hamurdan yapılan, krep benzer ancak daha kalın bir hamur işi. İçine reçel konularak tüketilir. K2: "Akıtma: Ilık su, kuru maya, az şeker, az tuz, un karıştırıyorsun krep hamuru gibi oluyor. Krepten farkı mayalanıyor olması. Biz toprak saçlarda pişirirdik. Şimdi tavada yağsız pişer üzerine tuzlu tereyağı konur." K3: "Palaçinka, akıtma: içine reçel koyup yeriz. mayalı"	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Espresso / Türk Kahvesi	Kahvaltıda tüketilen içecekler. K4: "Kahve çok meşhurdur, biz demleme çayı bulgaristandan geldikten sonra öğrendik bulgaristanda bitki çayları içilir. Ihlamur, kuşburnu, espresso ve türk kahvesi."	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Tereyağı ve Peynir	Kahvaltının temel bileşenleri. K4: "Tereyağı, peynir meşhurdur."	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Çorba	Kahvaltıda çorba tüketimi yaygındır. Tarhana, süt çorbası ve umaç çorbası en sık tüketilen çorbalardır. K2: "Yaşlılar kahvaltı da önce çorbasını içer."	K1, K2, K3, K4, K7, K9, K10
Süt Çorbası	Süt ve pirinç veya arpa şehriyeyle yapılan çorba. K4: "Süt çorbası; arpa şehriyeyle"	K2, K6, K8, K9, K10, K11

	süt kaynatılır süt çorbası denir (kahvaltı)."	
Bitki Çayları	Demleme çay yerine ıhlamur, kuşburnu gibi bitki çayları tercih edilir. K2: "Çaya çoğu insan alışmış ama ıhlamur içeler." K4: "bulgaristanda bitki çayları içilir. Ihlamur, kuşburnu..."	K2, K5, K9, K10, K11
Balkabağı	Rendelenip sütle pişirilerek kahvaltıda tüketilir. K5: "Balkabağını rendeleyip sütle pişiriyorlar bunu genelde sabah kahvaltılarda yerler. Sütlü çorba gibi olur."	K5

Kahvaltıda çorba tüketiminin yaygınlığı, Bulgaristan göçmeni toplulukların beslenme alışkanlıklarının ayırt edici kültürel özelliklerinden biridir. K2'nin "*Yaşlılar kahvaltıda önce çorbasını içer*" ifadesi, bu pratiğin özellikle yaşlı kuşaklar arasında hâlâ sürdürüldüğünü göstermektedir. **Tarhana, süt çorbası ve umaç çorbası**, sabah öğünlerinin temel bileşenleri olarak dikkat çekerken; bu çeşitlilik, göçmen topluluğun geleneksel çorba kültürünü günlük yaşamda yaşatmaya devam ettiğine işaret etmektedir (Demirtaş, 2016). Kahvaltının yalnızca beslenme değil, aynı zamanda kültürel kimliğin korunması açısından da işlevsel bir zemin sunduğu anlaşılmaktadır. Bu bağlamda, çorba tüketimi hem pratik hem de kültürel olarak sürdürülebilir bir alışkanlık olarak değerlendirilebilir (Aksoy, 2018). Katılımcı ifadeleri de bu geleneğin günlük yaşam içindeki yerini pekiştirmektedir. Örneğin K2, "*Kahvaltı: Baniçka, boza, espresso, milinka, kifla, tutmanik. Evde baniçka yoksa çorba. Sabah kahvaltısında kuru fasulye yeniyor.*" şeklindeki ifadesiyle çorbanın yokluğunda bile vazgeçilmez bir seçenek olduğunu ortaya koyarken; K3 ise "*Sabahları çorba, baniçka, kifla, marmelatlı*" ifadesiyle kahvaltının çorba ile başladığını vurgulamaktadır.

Çorba kültürü Bulgaristan göçmenlerinin gündelik yaşam organizasyonu ve beslenme ritüelleri içinde merkezi bir rol oynamakta; özellikle kahvaltı öğününde varlığını güçlü biçimde sürdürmektedir. Bu durum, çorbanın sadece bir yemek değil, aynı zamanda kültürel özgünlüğü koruyan bir pratik olarak işlev gördüğünü göstermektedir (Bodnar, 2007).

Banička, kifla, milinka ve tutmanik gibi hamur işlerinin kahvaltı kültüründeki merkezi konumu, göçmen topluluğun Balkan gastronomik mirasını sürdürdüğünü göstermektedir. Özellikle baniçkanın "*yağlı yufka peynirli börek*" olarak tanımlanması ve tüm katılımcılar tarafından belirtilmesi, bu yiyeceğin kahvaltı sofralarının vazgeçilmez bir unsuru olduğunu ortaya koymaktadır. Bu hamur işlerinin yaygınlığı, göçmen topluluğun beslenme alışkanlıklarında tahıl ürünlerinin önemini yansıttığı düşünülmektedir.



Şekil 4. 4. Banicka ile kahvaltı örneği

Kahvaltıda içecek olarak boza tüketiminin yaygınlığı da dikkat çekicidir. K3'ün "*Boza içinde ceviz var*" ifadesi, Türkiye' de ki bozadan farklı olduğunu göstermektedir. Yine aynı şekilde K8'in "*Buraya geldikten sonra içemiyoruz boza Bulgaristan'dan getiriyoruz*" ifadesi göç ettikten sonra kahvaltı kültüründeki değişikliği yansıtmaktadır. Bunun yanında espresso ve Türk kahvesinin de kahvaltıda tüketilmesi, göçmen topluluğun içecek tercihlerini göstermektedir. K9'un "*biz demleme çayı Bulgaristan'dan geldikten sonra öğrendik Bulgaristan'da bitki çayları içilir*" ifadesi, göç sonrası süreçte içecek tercihlerindeki adaptasyonu ortaya koymaktadır. Kahvaltıda kuru fasulye tüketimi de göçmen topluluğun beslenme alışkanlıklarının özgün bir yönüdür. K1'in "*Sabah kahvaltısında kurufasülye yeniyor*" ifadesi, protein bakımından zengin bu yemeğin sabah

öğününde tüketildiğini göstermektedir. Bu durum, göçmen topluluğun kahvaltı anlayışının Türkiye'deki yaygın kahvaltı kültüründen farklılaştığını ortaya koymaktadır.

Göç öncesinde çorba, hamur işi ve sütlü yiyecekler etrafında şekillenen kahvaltı anlayışı, Türkiye'ye geldikten sonra yerini çay, zeytin, peynir, domates, salatalık ve reçel gibi unsurların yer aldığı Türk tipi kahvaltı modeline bırakmıştır. Bu değişim, yalnızca malzeme çeşitliliği açısından değil; aynı zamanda öğünün sosyalliği ve sunum biçimi bakımından da farklılık göstermektedir. Katılımcı ifadelerine göre, göçmen bireyler özellikle çocuklarının okul hayatı ve komşuluk ilişkileri yoluyla bu yeni kahvaltı düzenine adapte olmuş; geleneksel öğelerle yeni alışkanlıkları melezleyerek kendi kültürel özgünlüklerini korumaya çalışmışlardır (Demirtaş, 2016). Bu durum, göçün ardından ortaya çıkan beslenme alışkanlıklarında uyum sürecinin ispatıdır.

4.6.2. Öğle yemeği

Öğle yemeği, Bulgaristan göçmenlerinin gündelik beslenme pratiklerinde daha esnek bir yapıya sahiptir. Görüşme verilerinin analizi, öğle öğününün genellikle daha hafif ve pratik yemeklerden oluştuğunu göstermektedir.

K8'nin "*Bir gün önceden kalma yemekler, çorba, salça, yoğurt yenirdi*" ifadesi, öğle öğününde gıda israfının önlenmesine yönelik bir yaklaşımı yansıtmaktadır. Bu pratik, göçmen topluluğun ekonomik kaynaklarını verimli kullanma stratejisinin bir parçası olarak değerlendirilebilir. Ayrıca, K7'nin "*Hiçbir şey yoksa ot kavrulur yoğurtla yenirdi*" ifadesi, kısıtlı imkânlarda bile beslenme ihtiyacının yaratıcı çözümlerle karşılandığını göstermektedir.

Öğle yemeğinde çorba, sulu yemekler ve salata tüketiminin yaygınlığı, bu öğünün daha hafif bir yapıda olduğunu ortaya koymaktadır. K10'ün "*Öğle yemeği: sulu yemekler, çorba salata*" ifadesi, öğle öğününün temel bileşenlerini özetlemektedir. Ayran, yoğurt tüketimi öğle yemeğinde tüketilmesi, göçmen topluluğun süt ürünlerine verdiği önemi yansıtmaktadır.

Öğle öğününün daha esnek yapısı, K7'nin "*Öğle yemeğini işte, okulda yediğimiz için ne yenildiğinin bir önemi yoktu. Açlığımızı geçiştirir, akşamı beklerdik.*" ifadesinde de görülebileceği üzere, muhtemelen göçmen topluluğun çalışma ve gündelik yaşam ritimlerine adaptasyonunun bir sonucudur. Bu durum, öğle öğününü işlevsel ve pratik bir geçiş zamanı

olarak konumlandırırken, esas sosyokültürel ağırlığın akşam yemeğinde yoğunlaştığını ortaya koymaktadır.

4.6.3. Akşam yemeği

Akşam yemeği, Bulgaristan göçmenlerinin gündelik beslenme alışkanlıklarından hem gastronomik hem de sosyo-kültürel açıdan en zengin öğün olarak karşımıza çıkmaktadır. Görüşme verilerinin analizi, akşam yemeğinin daha ağır ve doyurucu yemeklerden oluştuğunu ve aile üyelerinin bir araya gelmesi için önemli bir sosyal bağlam sağladığını göstermektedir.

Tablo 4. 16. Akşam Yemeği

İsim	Hazırlanış	Bilgi Veren Katılımcılar
Kapama	Tavada pirincin kavrulup üzerine et parçalarının dizilmesi ve fırında pişirilmesiyle hazırlanan yemek. Akşam yemeğinin en önemli ve prestijli yemeklerinden biri. K1: " <i>Kapama: tavada pirinci kavuruyorsun üzerine etleri dizip fırında pişiriyorsun.</i> " K3: " <i>Kapama: etli de olur tavuklu da bol naneli olur.</i> "	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Hamur Sarması	Mısır unu ve soğanla hazırlanan hamur ile yapılan özgün bir sarma türü. K1: " <i>Hamur sarması: mısır unu soğanlı hamur yapılır lahanaya sarılır.</i> " K2: " <i>Hamur sarması: 1 ad büyük boy soğan rendelenir. Kavrulur. Nane, karabiber, tuz su konur içerisine mısır ununu koyuyorsun. Kıvam alana kadar pişir. İster lahanaya ister yaprağa sarılır.</i> "	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11
Kaçamak	Patates ve mısır unu kullanılarak hazırlanan, üzerine tereyağı ve bazen pastırma konulan, yoğurtla yenen bir yemek. K1: " <i>Kaçamak: patatesi kaynat blanderdan geçir, mısır unu ekle kısık ateşte 40 dk oklavayla çevir üzerine tereyağı konuluyor.</i> " K2: " <i>Kaçamak: Patates rendellersin yoksa pırasa koyarsın suyun içine tencereye ondan sonra mısır ununu hafifçe sulandırarak onun içine salıyorsun koyulana kadar kavrulur. Piştikten sonra tavaya</i>	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11

	<i>döküyorsun üzerine tereyağı istersen pastırma konuyor. Yoğurtla yiyorsun."</i> K3: " <i>Kaçamak: lazların kuymağı gibi ama kaşarsız."</i> K4: " <i>Kaçamak: pastırma, patates, mısır unu."</i>	
Etlı Patates Yemeği	Patates ve et parçalarıyla hazırlanan doyurucu yemek. K2: " <i>Ana yemek: Etlı patates yemeği, Kuru fasülye yemeği, Kapama."</i> K4: " <i>Akşamları ağır yemekler yenirdi. Toplu yemek yemek çok önemlidir. Kapama, patatesli et yada tavuk fırınlanırdı."</i>	K2, K4, K5, K7, K9, K10, K11
Kelem (Lahana) Sarması	Lahana yaprağına sarılan iç pilavlı veya kıymalı yemek. K2: " <i>Kelem (lahana) sarması yaparız. Lahananın yemeğini, pirinçli kelem böreği çok güzel olur."</i> K3: " <i>Lahana sarmasını daha çok kıymalı yaparlar."</i>	K1, K2, K3, K6, K8, K9, K10
Goyurtlama	Yoğurtlu makarna yemeği, üzerine tereyağı yakılır. K3: " <i>Goyurtlama: goyurt yoğurt demek koyu yoğurda biz goyurtlama deriz. Bayramlarda vazgeçilmez. Burgu makarnayı, yoğurtlu sarımsaklı yapılır. Üzerine tereyağı yakılır. Çorba yemek yenir üzerine de bu yenir."</i>	K1, K2, K4, K5, K7, K9, K10
Etlı Koçan Yemeği	Koçan ve kuzu etinden yapılan özgün bir yemek. K1: " <i>Koçan etli yemek, kuzu parça etiyle yapılır."</i>	K1, K2, K4, K5, K7, K8
Tatlı	Akşam yemeğinden sonra düzenli olarak tatlı tüketilir. K5: " <i>Her gün tatlı tüketilirdi. Gofret abur cubur tarzı şeyler de tüketilirdi."</i>	K3, K5, K6, K8, K9, K11
Etlı Kapuska	İri et parçalarıyla hazırlanan lahana yemeği. K1: " <i>Parça etli kapuska çok meşhur bizim yemeklerimizde et küçük parça düşmez."</i> K3: " <i>Etlı kapuska çok yaparız; etler iri iri olur kemikli etli de olur."</i>	K1, K3, K6, K8, K10
Kuru Fasülye Yemeği	Kuru fasulye ile hazırlanan, bol baharatlı yemek. K2: " <i>Ana yemek: Etlı patates yemeği, Kuru fasülye yemeği, Kapama."</i>	K2, K5, K7, K9, K11
Etlı Taze Fasülye	Taze fasulye ve et parçalarıyla hazırlanan yemek.	K4, K6, K8

K5'in "*Akşamları ağır yemekler yenirdi. Toplu yemek yemek çok önemlidir*" ifadesi, akşam yemeğinin sadece beslenme ihtiyacını karşılamaktan öte, aile bağlarının pekiştirildiği sosyal bir ritüel olduğunu ortaya koymaktadır. Akşam yemeği, aile üyelerinin bir araya gelerek kolektif kimliği ve değerleri pekiştirdiği önemli bir sosyal alandır.

Kapama, patatesli et/tavuk, etli kapuska ve etli taze fasulye gibi et ağırlıklı yemeklerin akşam öğününde tüketilmesi, bu öğünün daha zengin ve doyurucu bir yapıda olduğunu göstermektedir. K1'in "*Parça etli kapuska çok meşhur bizim yemeklerimizde et küçük parça düşmez*" ifadesi, göçmen topluluğun et tüketim tarzına ilişkin kültürel bir detayı ortaya koymaktadır. Etin büyük parçalar halinde kullanılması, muhtemelen hem lezzet tercihi hem de ekonomik değeri yüksek bir gıda maddesinin görünürlüğünü artırma stratejisi olarak değerlendirilmektedir.

Akşam yemeğinden sonra tatlı tüketiminin yaygınlığı da dikkat çekicidir. K4'ün "*Her gün tatlı tüketilirdi. Gofret abur cubur tarzı şeyler de tüketilirdi*" ifadesi, tatlının gündelik beslenme pratiğinin bir parçası olduğunu göstermektedir. Ancak aynı katılımcının "*Akşam yemekten sonra çay kahve kültürü yoktur*" ifadesi, göçmen topluluğun yemek sonrası içecek tüketim alışkanlıklarının Türkiye'deki yaygın pratiklerden farklılaştığını ortaya koymaktadır (Öztürk, 2018).

Bulgaristan göçmenlerinin gündelik beslenme rutinlerinde dikkat çeken bir diğer unsur, yemek kültürüne eşlik eden sosyo-kültürel ritüeller ve gastronomik kimliğin sürdürülmesine yönelik çabalarıdır. Sarımsak tüketiminin yaygınlığı, göçmen topluluğun beslenme alışkanlıklarının ayırt edici bir özelliğidir. K6'in "*Bulgaristanda sarımsağa müthiş bir rağbet var gün içinde çok tüketirler. Çorba içilir kasede yanına sarımsak konulur*" ve K3'ün "*Yemeğin yanında mutlaka sarımsak yeriz*" ifadeleri, sarımsağın göçmen mutfağındaki merkezi konumunu ortaya koymaktadır. Bu durum, sarımsağın sadece bir lezzet verici değil, aynı zamanda kültürel kimliğin bir göstergesi olarak işlev gördüğünü düşündürmektedir.

Ekmeğin farklı tüketim şekilleri de göçmen topluluğun beslenme alışkanlıklarının özgün bir yönüdür. K3'ün "*Sütün içine ekme ve tuz atarız yeriz*" ifadesi, ekmeğin sadece yemeklere eşlik eden bir gıda maddesi değil, başlı başına bir yemek olarak da tüketildiğini göstermektedir. Bu pratik, muhtemelen ekonomik kısıtlamalar altında beslenme ihtiyacının karşılanmasına yönelik yaratıcı bir çözüm olarak gelişmiştir (Gültekin, 2020).

Toplu yemek yeme pratiği, göçmen topluluğun beslenme alışkanlıklarının sosyal boyutunu ortaya koymaktadır. K5'in "*Toplu yemek yemek çok önemlidir*" ifadesi, yemek zamanlarının aile üyelerinin bir araya gelmesi için önemli bir fırsat sağladığını göstermektedir (Güven,2017). Bu durum, göçmen topluluğun aile bağlarını güçlendirmek ve kültürel kimliği sürdürmek için yemek zamanlarını stratejik olarak kullandığını düşündürmektedir.

Bulgaristan'dan Bursa'ya göç eden topluluğun gündelik beslenme pratikleri, göçmen kimliğinin korunması, dönüştürülmesi ve yeniden üretilmesinde merkezi bir rol oynamaktadır. Kahvaltı, öğle ve akşam yemeği öğünlerindeki gastronomik tercihler ve rutinler, göçmen topluluğun kültürel kimliğinin farklı boyutlarını yansıtmaktadır (Karaoğlu, 2020).

Kahvaltı öğünü, göçmen topluluğun kültürel özgünlüğünün en belirgin şekilde sergilendiği gastronomik alandır. Çorba tüketimi, hamur işlerinin yaygınlığı ve kuru fasulye gibi protein ağırlıklı yemeklerin sabah öğününde yer alması, göçmen topluluğun kahvaltı anlayışının Türkiye'deki yaygın pratiklerden belirgin şekilde farklılaştığını göstermektedir.

Öğle yemeği, daha pragmatik ve esnek bir yapıya sahiptir. Bir gün önceden kalan yemeklerin tüketilmesi, çorba, sulu yemekler ve salata gibi hafif seçeneklerin tercih edilmesi, bu öğünün göçmen topluluğun gündelik yaşam ritimlerine adaptasyonunu yansıtmaktadır.

Akşam yemeği ise hem gastronomik hem de sosyo-kültürel açıdan en zengin öğündür. Daha ağır ve doyurucu yemeklerin tüketilmesi, aile üyelerinin bir araya gelmesi için önemli bir sosyal bağlam sağlamaktadır. Toplu yemek yeme pratiği, göçmen topluluğun aile bağlarını güçlendirmek ve kültürel kimliği sürdürmek için yemek zamanlarını stratejik olarak kullandığını göstermektedir (Aydın, 2018). Bulgaristan göçmenlerinin gündelik beslenme pratiklerindeki bu özgün unsurlar, göçmen kimliğinin müzakere edilmesi ve sürdürülmesi sürecinde yemeğin oynadığı kritik rolü ortaya koymaktadır.

Göçmen topluluğun gündelik beslenme pratiklerindeki bu özgünlük ve devamlılık, göç sonrası adaptasyon sürecinde kültürel kimliğin korunmasına verilen önemi yansıtmaktadır. K3'ün "*Biz o tadı arıyoruz. Kültür dediğimiz aslında o tat*" ifadesi, gastronomik deneyimin göçmen kimliğinin merkezi bir bileşeni olduğunu güçlü bir şekilde

vurgulamaktadır (Yılmaz, 2019). Bu bağlamda, gündelik beslenme pratikleri, sadece fizyolojik bir ihtiyacı karşılamaktan öte, göçmen topluluğun kültürel hafızasını ve kimliğini sürdürdüğü önemli bir alan olarak değerlendirilmelidir.

4.7. Bulgaristan Göçmen Mutfağında Temel Gıda Ürünleri: Gastro-Kültürel Analiz

Bulgaristan'dan Türkiye'ye göç eden toplulukların mutfak kültürü, anavatanından getirilen gastronomik bilgi birikiminin yeni coğrafyada uyarlanması ve sürdürülmesiyle şekillenmiştir. Bu bağlamda, Bulgaristan göçmen mutfağının temel gıda ürünleri, baharatları, süt ürünleri ve tahılları, göçmen topluluğun kültürel kimliğinin maddi boyutunu oluşturmaktadır. Bu çalışma, Bursa'ya yerleşmiş Bulgaristan göçmenleriyle gerçekleştirilen etnografik görüşmelerden hareketle, göçmen mutfağının olmazsa olmaz bileşenlerini ve bu bileşenlerin kültürel anlamlarını analiz etmeyi amaçlamaktadır.

Bulgaristan göçmenlerinin mutfak kültüründe temel gıda maddeleri, hem beslenmenin temelini oluşturmakta hem de kültürel kimliğin sürdürülmesinde merkezi bir rol oynamaktadır. Görüşme verilerinin analizi, belirli gıda maddelerinin göçmen topluluğun gündelik beslenme pratiklerinde vazgeçilmez bir yere sahip olduğunu ortaya koymaktadır.

4.7.1. Et ve et ürünleri

Kırmızı et, Bulgaristan göçmen mutfağının en temel bileşenlerinden biri olarak karşımıza çıkmaktadır. K4'ün "*olmazsa olmaz maddeler: kırmızı et, patates, peynir, pirinç*" şeklindeki ifadesi, etin göçmen mutfağındaki merkezi konumunu açıkça ortaya koymaktadır. Bu gözlem, K1, K2, K3, K5, K6, K7, K8, K9, K10 ve K11 tarafından da desteklenmekte, kırmızı etin göçmen mutfağının vazgeçilmez bir bileşeni olduğu görülmektedir.

Etin kullanım şekli de göçmen mutfağının özgün bir yönünü oluşturmaktadır. K1'in "*Parça etli kapuska çok meşhur bizim yemeklerimizde et küçük parça düşmez*" ve K3'ün "*Etli kapuska çok yaparız; etler iri iri olur kemikli etli de olur*" ifadeleri, etin büyük parçalar halinde kullanıldığını göstermektedir. Bu kullanım şekli, göçmen topluluğun et tüketim kültürünün özgün bir yönüdür ve muhtemelen Bulgaristan'daki hayvancılık pratikleri ve et işleme teknikleriyle ilişkilendirilmektedir.

Pastırma, göçmen mutfağında sıklıkla kullanılan bir diğer et ürünüdür. K2'nin "*Kaçamak... Piştikten sonra tavaya döküyorsun üzerine tereyağı istersen pastırma konuyor*" ve K4'ün "*Kaçamak: pastırma, patates, mısır unu*" ifadeleri, pastırmanın özellikle kaçamak

gibi geleneksel yemeklerde kullanıldığını göstermektedir. Pastırmanın yemeklere lezzet ve protein katkısı sağlamasının yanı sıra, muhtemelen Bulgaristan'daki et koruma pratiklerinin bir yansıması olduğu düşünülebilmektedir.

4.7.2. Patates: Çok yönlü kullanımı

Patates, göçmen mutfağının bir diğer vazgeçilmez bileşenidir. K6'ün "*patetesle çok yemek yaparız.*" ifadesi, patatesin temel gıda maddesi olarak konumunu açıkça ortaya koymaktadır. Bu gözlem, K1, K2, K3, K5, K6, K7, K8, K9, K10 ve K11 tarafından da desteklenmekte, patatesin göçmen mutfağındaki yaygın kullanımını teyit etmektedir.

Patatesin göçmen mutfağındaki kullanımı çok yönlüdür. K1'in "*Kaçamak: patatesi kaynat blanderdan geçir, mısır unu ekle kısık ateşte 40 dk oklavayla çevir üzerine tereyağı konuluyor*" ifadesi, patatesin kaçamak yapımında temel bir bileşen olduğunu göstermektedir.

Patatesin bir diğer önemli kullanım alanı, K6'ın "*Kaşa: patates kaynat bland et mısır unuyla tereyağı domates sosu ya da salça*" ve K3'ün "*Kaşa: mısır unu ve patatesle yapılır çorbanın biraz daha koyusudur*" ifadelerinde görüldüğü üzere kaşa yapımıdır. Bu kullanımlar, patatesin göçmen mutfağında hem ana yemeklerde hem de ara öğünlerde çeşitli formlarda tüketildiğini göstermektedir.

4.7.3. Kuru fasulye ve baklagiller

Kuru fasulye ve diğer baklagiller, göçmen mutfağının temel protein kaynaklarından biridir. K1'in "*Bulgaristan mutfağının temel gıdaları nelerdir? Nane, karabiber, cubritsa, et, kuru fasulye, barbunya*" ifadesi, kuru fasulye ve barbunyanın göçmen mutfağındaki merkezi konumunu açıkça ortaya koymaktadır. Bu gözlem, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10 ve K11 tarafından da desteklenmekte, kuru fasulyenin göçmen mutfağının vazgeçilmez bir bileşeni olduğu görülmektedir.

Kuru fasulye, göçmen mutfağında çeşitli formlarda kullanılmaktadır. K1'in "*Su böreği beyaz fasulye, barbunya*" ve K3'ün "*Koçanlı kara fasulye yemeği*" ifadeleri, farklı fasulye türlerinin ve pişirme tekniklerinin varlığını göstermektedir. Özellikle, K3'ün bahsettiği "*kara fasulye*" (muhtemelen siyah fasulye), göçmen mutfağının özgün bir bileşeni olarak dikkat çekmektedir.

4.7.4. Koçan

Koçan, göçmen mutfağında çeşitli formlarda kullanılmaktadır. K1'in "*Koçan etli yemek , kuzu parça etiyle yapılır*" ve K3'ün "*Koçanlı kara fasulye yemeği... ince ince patates koyarız, koçan koyarız, tereyağı koyarız...*" ifadeleri, koçanın et ve fasulye yemeklerindeki kullanımını göstermektedir. Ayrıca, K2'nin "*Koçan yapraklarından sarma yaparlar, koçanı doğrarlar kuru fasulyenin içine salarla buğdayla kuru fasulye karışık koyu bir yemek olur*" ifadesi, koçanın hem taneleri hem de yapraklarının kullanıldığını ortaya koymaktadır.

4.7.5. Süt ürünleri

Süt ürünleri, Bulgaristan göçmen mutfağının temel bileşenlerinden biridir ve gündelik beslenme pratiklerinde vazgeçilmez bir yere sahiptir. Görüşme verilerinin analizi, belirli süt ürünlerinin göçmen topluluğun gastronomik kimliğinin taşıyıcıları olarak işlev gördüğünü ortaya koymaktadır.

Peynir, göçmen mutfağının en temel süt ürünlerinden biridir. K8'ün "*olmazsa olmaz maddeler: Peynir, koçan, pirinç*" ifadesi, peynirin temel gıda maddesi olarak konumunu açıkça ortaya koymaktadır.

Peynirin göçmen mutfağındaki en önemli kullanım alanlarından biri, hamur işleridir. K1'in "*Baniçka: yağlı yufka peynirli börektir*" ifadesi, peynirin baniçka yapımında temel bir bileşen olduğunu göstermektedir. Benzer şekilde, K3'ün "*Bide: İki yufka arası yumurta, peynir, pirinç karıştırıp koyarız*" ve "*Gazma: patates rendelerim, suyunu sıkarım, peynir, baharat arkalı önlü pişiririm*" ifadeleri, peynirin çeşitli hamur işlerinde kullanıldığını ortaya koymaktadır. Peynir ayrıca, K5'ün "*Tereyağı, peynir meşhurdur*" ifadesinde görüldüğü üzere, Bulgaristan mutfağının vazgeçilmez bir bileşenidir. Bu kullanımlar, peynirin göçmen mutfağında hem ana yemeklerde hem de kahvaltıda çeşitli formlarda tüketildiğini göstermektedir.

Yoğurt: kullanım alanları oldukça çeşitlidir. K2'nin "*Kaçamak... Yoğurtla yiyorsun*" ve "*Hiçbir şey yoksa ot kavrulur yoğurtla yenirdi*" ifadeleri, yoğurdun hem ana yemeklerle hem de basit yemeklerle tüketildiğini göstermektedir. Ayrıca, K3'ün "*Goyurtlama: goyurt yoğurt demek koyu yoğurda biz goyurtlama deriz. Bayramlarda vazgeçilmez. Burgu makarnayı, yoğurtlu sarımsaklı yapılır*" ifadesi, yoğurdun makarna yemeklerinde de

kullanıldığını ve "goyurt" gibi özgün yoğurt çeşitlerinin varlığını ortaya koymaktadır. **Yoğurdun** göçmen mutfağındaki yaygın kullanımı, Balkan bölgesindeki köklü yoğurt üretim geleneğiyle ilişkilendirilebilir. Yoğurt, hem protein kaynağı olarak beslenme değeri hem de sindirime yardımcı olan probiyotik özellikleri ile göçmen topluluğun beslenme alışkanlıklarında merkezi bir rol oynamaktadır.

4.7.6. Cubritsa

Çubritsa , göçmen mutfağının en özgün baharatlarından biridir. K7'in "*Bulgaristan mutfağının temel gıdaları nelerdir? Nane, karabiber, cubritsa, et, kuru fasülye, barbunya*" çubritsanın göçmen mutfağındaki özgün konumunu açıkça ortaya koymaktadır.

Çubritsanın kullanım alanları hakkında görüşme verilerinde detaylı bilgi bulunmamakla birlikte, K3'ün "*Premsesa yemeği? çubritsa*" ve "*Fırında kaşarlı yumurtalı ekmek yaparız. Üzerine çubritsa döker yeriz*" ifadeleri, bu baharatın özgün bir yemek ve ekmek üzeri serpmeye olarak kullanıldığını göstermektedir.

4.7.7. Mısır unu

Görüşme verilerinde doğrudan mısır ununun temel gıda maddesi olarak belirtilmemesine rağmen, mısır unu ile yapılan çeşitli yemeklerin yaygın olarak tanımlanması, bu ürünün göçmen mutfağındaki merkezi konumunu dolaylı olarak göstermektedir. Mısır ununun göçmen mutfağındaki yaygın kullanımı, Balkan bölgesindeki mısır tarımının tarihsel önemiyle ilişkilendirilebilmektedir.

4.8. Göç Sonrası Gastronomik Adaptasyon: Bulgaristan Göçmenlerinin Malzeme Erişim Zorlukları ve Uyum Stratejileri

Gastronomi alanında göç çalışmaları, toplulukların yeni coğrafyalara taşınırken kültürel kimliklerinin maddi boyutlarını nasıl korudukları, dönüştürdükleri ve yeniden ürettikleri konusunda önemli perspektifler sunmaktadır (Sarı ve Tetik, 2019). Bulgaristan'dan Türkiye'ye göç eden topluluklar özelinde, mutfak kültürü ve geleneksel yemeklerin hazırlanması, kültürel sürekliliğin sağlanmasında merkezi bir rol oynamaktadır. Ancak göç edilen yeni coğrafyada bazı malzemelere erişimin zorlaşması, göçmenleri çeşitli adaptasyon stratejileri geliştirmeye yöneltmektedir. Bu soruda, Bulgaristan göçmenlerinin geleneksel yemeklerini hazırlarken karşılaştıkları malzeme temin zorlukları ve bu

zorlukların üstesinden gelmek için geliştirdikleri yaratıcı çözümleri analiz etmeyi amaçlamaktadır.

Bulgaristan göçmenlerinin röportaj verileri, belirli malzemelere erişimde yaşanan zorlukların sadece pratik değil, aynı zamanda duygusal ve kültürel boyutlarını da ortaya koymaktadır. Katılımcıların ifadeleri, bu malzemelerin göçmen kimliğinin sürdürülmesindeki sembolik önemini vurgulamaktadır. Bulgular, koçan, göçmenlerin Türkiye'de bulmakta en çok zorlandıkları malzemelerin başında geldiğini göstermektedir. K1'in "*Türkiye'ye geldikten sonra bulamadığınız yemekler? Koçan, şeker pancarı bulamadık. Cubritsa bulamadık*" ifadesi, bu malzemelere erişimde yaşanan zorlukları açıkça ortaya koymaktadır. Koçan, Bulgaristan göçmen mutfağında çeşitli formlarda kullanılmaktadır (Curoğlu, 2022).

Bulgaristan göçmenleri, yeni coğrafyada bulamadıkları malzemelerin yerini doldurmak için çeşitli ikame stratejileri ve adaptasyon mekanizmaları geliştirmişlerdir. Bu stratejiler, göçmen topluluğun kültürel kimliğini korurken yeni çevresel koşullara uyum sağlama kapasitesini göstermektedir. Göçmenlerin en belirgin ikame stratejilerinden biri, koçan yerine patates kullanmalarındadır. K1'in "*Koçan yerine patates kullandık ama koça ve patatesin tadı çok farklı*" ifadesi, bu ikamenin yarattığı tat farkının farkındalığıyla birlikte, pratik bir çözüm olarak benimsendiğini göstermektedir. Bu ikame, geleneksel yemeklerin temel yapısını korurken, erişilebilir malzemelerle adaptasyonu sağlamaktadır. Patatesin göçmen mutfağındaki yaygın kullanımı, bu kök sebzenin Türkiye'de kolayca bulunabilmesi ve çok yönlü kullanıma uygun olmasıyla ilişkilendirilebilir. Ancak K1'in ifadesindeki "*ama koçan ve patatesin tadı çok farklı*" vurgusu, ikame malzemelerin orijinallerinin yerini tam olarak tutamadığının ve belirli duygusal deneyimlerin kaybının bilincinde olduğunu göstermektedir.

Çubritsa (kekik türü bir aromatik bitki), göçmenlerin Türkiye'de bulmakta zorlandıkları bir diğer önemli malzemedir. K6'in "*Cubritsa bulamadık*" ifadesi, bu baharatın temin edilmesindeki zorluğu göstermektedir. Çubritsanın göçmen mutfağındaki özgün konumu ve Türkiye'de bulunmasının zorluğu, bu baharatın göçmen kimliğinin kültürel bir işaretleyicisi olarak işlev gördüğünü düşündürmektedir. Baharatlar, bir mutfak kültürünün aromatik imzasını oluşturan temel bileşenlerdir ve belirli baharatlara erişimin kaybı, kültürel kimliğin duygusal boyutunun da kaybolma riskini beraberinde getirmektedir (Mintz, 1996).

Çubritsa gibi özgün baharatlara erişim zorluğu, göçmenleri alternatif baharatlar aramaya yöneltmiştir. Her ne kadar görüşme verilerinde doğrudan hangi baharatların çubritsa yerine kullanıldığı belirtilmese de, K1'in "*Şimdi çok gelen giden var artık her şey bulunuyor*" ifadesi, zaman içinde Bulgaristan'la kurulan bağlantılar sayesinde bu tür malzemelere erişimin kolaylaştığını göstermektedir. Aroma adaptasyonu süreci, muhtemelen Türkiye'de bulunan benzer aromatik profillere sahip baharatların deneme-yenilme yöntemiyle keşfedilmesini içermektedir. Bu süreç, gastronomik bilgi birikiminin yeni koşullara uyarlanması ve kültürel aktarımın dinamik doğasının bir örneğidir.

Malzeme erişim zorluğu sadece gıda maddeleriyle sınırlı değildir; özel mutfak ekipmanları ve pişirme araçlarına erişimdeki zorluklar da göçmenlerin geleneksel yemeklerini hazırlamalarını etkilemektedir. K1'in "*Kurabiye tavaları burda yok*" ifadesi, belirli mutfak araçlarının yokluğunun geleneksel yemeklerin yapımını nasıl etkilediğini göstermektedir. Benzer şekilde, K2'nin "*Akıtma: Ilık su, kuru maya, az şeker, az tuz, un karıştırıyorsun krep hamuru gibi oluyor. Krepten farkı mayalanıyor olması. Biz toprak saçlarda pişirirdik. Şimdi tavada yağsız pişer üzerine tuzlu tereyağı konur*" ifadesi, pişirme araçlarındaki değişimin yemeklerin hazırlanma tekniklerini nasıl dönüştürdüğünü ortaya koymaktadır. Bu ekipmanların yokluğu, belirli yemeklerin ya yapılamamasına ya da farklı tekniklerle hazırlanmasına neden olmaktadır, bu da kültürel adaptasyon sürecinin maddi boyutlarını göstermektedir.



Şekil 4. 5. Kurabiye Tavaları-2

Pişirme teknikleri ve ekipmanlarındaki adaptasyon da göçmenlerin geliştirdiği önemli stratejilerden biridir. K2'nin "*Akıtma: ... Biz toprak saçlarda pişirirdik. Şimdi tavada yağsız pişer*" ifadesi, geleneksel pişirme yüzeylerinden modern alternatiflere geçişi göstermektedir. Benzer şekilde, K1'in "*Kurabiye tavaları burda yok*" ifadesi, belirli şekilli kurabiyelerin yapımında alternatif yöntemler bulma ihtiyacını ortaya koymaktadır. Bu adaptasyon süreci, geleneksel tekniklerin özünü korurken modern ekipmanlarla uyumlu hale getirilmesini içermektedir. Bu durum, göçmen topluluğun pratik çözüm üretme kapasitesini ve kültürel pratiklerini yeni koşullara uyarlama becerisini göstermektedir (Appadurai, 1988)

Görüşme verileri, zaman içinde göçmenlerin bulamadıkları malzemelere erişim için sosyal ağlarını ve tedarik kanallarını geliştirdiklerini göstermektedir. K2'nin "*Yazın Bulgaristan a gidiyorum koçanını da yiyoruz sarmasını da yiyoruz*" ifadesi, göçmenlerin düzenli anavatana ziyaretler yoluyla hem kültürel bağlarını sürdürdüklerini hem de özledikleri tatları deneyimlediklerini göstermektedir. Bu sosyal ağlar ve hareketlilik, göçmenlerin birden fazla mekânla kurdukları bağlantıları yansıtmaktadır.

Malzeme erişim zorlukları ve ikame stratejileri, göçmen topluluğun kültürel kimliğinin sürdürülmesi ve gelecek kuşaklara aktarılması sürecini de etkilemektedir. Görüşme verileri, bu sürecin karmaşık dinamiklerini ve göçmenlerin kültürel miraslarını koruma çabalarını ortaya koymaktadır. Göçmenlerin orijinal malzemeleri ikame ürünlerle değiştirme sürecinde, otantiklik algısı ve nostaljik tatların yeri önemli bir tema olarak karşımıza çıkmaktadır. K3'ün "*Biz o tadı arıyoruz. Kültür dediğimiz aslında o tat*" ifadesi, gastronomik deneyimlerin kültürel kimliğin merkezinde yer aldığını ve belirli tatların kolektif hafızanın taşıyıcıları olarak işlev gördüğünü çarpıcı bir şekilde ortaya koymaktadır. Bu nostalji, sadece belirli yemeklere değil, aynı zamanda bu yemeklerin hazırlanma süreçlerine, kokularına ve dokularına da uzanmaktadır. İkame malzemelerle hazırlanan yemekler, belirli bir benzerliliği sağlasa da, K1'in "*Koçan yerine patates kullandık ama koça ve patatesin tadı çok farklı*" ifadesinde olduğu gibi, orijinal tatların eksikliği hissedilmektedir.

Bulgaristan göçmenlerinin geleneksel yemeklerini hazırlarken karşılaştıkları malzeme temin zorlukları ve geliştirdikleri adaptasyon stratejileri, göç sürecinin gastronomik boyutlarını ve kültürel kimliğin sürdürülmesindeki dinamikleri anlamak için zengin bir veri kaynağı sunmaktadır. Koçan, şeker pancarı ve çubritsa gibi özgün malzemelere erişim zorluğu, göçmenleri patates gibi ikame ürünler kullanmaya, alternatif

pişirme teknikleri geliştirmeye ve sosyal ağlarını malzeme temini için harekete geçirmeye yönelmiştir. Bu adaptasyon süreci, göçmen topluluğun kültürel kimliğini koruma ve sürdürme çabasını yansıtırken, aynı zamanda yeni gastronomik pratiklerin ve hibrit mutfak uygulamalarının gelişmesine de olanak sağlamaktadır.

4.9. Bulgaristan Göçmen Mutfağının Kültürel Sürdürülebilirliği: Kuşaklar Arası Aktarım, Zorluklar ve Çözüm Stratejileri

Göç, kültürel kimliklerin yeniden şekillendiği karmaşık ve çok boyutlu bir süreçtir (Mintz & Du Bois, 2002). Bu süreçte, gastronomi kültürü, göçmen toplulukların kültürel miraslarını sürdürmeleri ve yeni kuşaklara aktarmaları açısından stratejik bir önem taşımaktadır (Parasecoli, 2014). Bulgaristan'dan Türkiye'ye göç eden toplulukların mutfak kültürü, göçmenlerin kültürel kimliklerinin korunmasında ve yeniden üretilmesinde merkezi bir rol oynamaktadır (Parla, 2006; Türker, 2017). Ancak, zaman içinde kuşaklar arası farklılaşmalar, modern yaşam koşulları ve küreselleşme gibi faktörler, bu kültürel mirasın sürdürülebilirliğini tehdit etmektedir. Bu araştırma, Bulgaristan göçmen mutfağına verilen önemin yeterliliği, genç kuşakların geleneksel yemekleri öğrenme ve uygulama düzeyleri ve göçmen mutfağının sürdürülebilirliğini sağlamaya yönelik stratejiler konusunda etnografik bir perspektif sunmayı amaçlamaktadır.

Bulgaristan göçmenlerinin röportaj verileri incelendiğinde, göçmen mutfağına verilen önem konusunda ikili bir algının varlığı göze çarpmaktadır. Bir yandan, K5'in "*Biz kültürümüzü yaşatmaya çalışıyoruz özellikle belirli bir yaştan sonra göçenler tamamen bulgaristanı yaşıyor*" ifadesi, birinci kuşak göçmenlerin kültürel pratikleri yaşatma konusundaki kararlılığını ortaya koyarken; diğer yandan, genç kuşakların bu pratiklere katılımındaki düşüş, endişe verici bir eğilim olarak karşımıza çıkmaktadır. K1'in "*Bir sonraki nesil ataları kadar bu yemekleri yapmıyorlar. Genelde ben yapıyorum çocuklarım yemeye geliyorlar*" ifadesi, kuşaklararası aktarım sürecinde yaşanan kesintiye işaret etmektedir. Bu durum, gastronomik kültürün sürdürülebilirliğinin tehdit altında olduğunu göstermektedir (Tunç, 2021).

Genç kuşakların geleneksel yemekleri yapma konusundaki isteksizliği, çeşitli faktörlerle ilişkilendirilebilir. K2'nin "*Genç kuşak yemekleri yapmıyorlar genelde bizim yaptığımızı yiyorlar. Sadece birkaç tane sevdiklerini yapıyorlar*" ifadesi, genç kuşakların seçici bir yaklaşım benimsediklerini göstermektedir. Bu seçicilik, muhtemelen modern

yaşam koşullarının getirdiği zaman kısıtlamaları, geleneksel yemeklerin hazırlanmasındaki emek yoğunluğu ve belirli malzemelere erişim zorluğu gibi faktörlerle ilişkilidir. K5'in "*Annelerimiz yemekleri tamamen yaşıyorlar ama biz ikinci kuşak genelde ailelerimizin evinde o yemekleri daha çok yiyoruz*". K6'nın "*Annem yapmasa ben daha sık yaparım ama ben de göçmen olmama rağmen buranın yemeklerini daha çok yapıyorum.*" ifadeleri, ikinci kuşağın geleneksel yemekleri tüketme konusunda istekli ancak hazırlama konusunda daha çekimser olduğunu düşündürmektedir (Mannur, 2007).

Modern teknolojinin sağladığı olanaklar da göçmen mutfağının sürdürülebilirliği için kullanılabilir. Geleneksel tariflerin dijital platformlarda paylaşılması, videoların hazırlanması ve sosyal medya aracılığıyla görünürlüğün artırılması, genç kuşakların ilgisini çekmek için etkili stratejiler olabilir. Bu tür dijital girişimler, göçmen mutfağını modern yaşam tarzlarına entegre etmek ve gençler için daha erişilebilir kılmak açısından önemlidir. Bazı katılımcılar, geleneksel yemeklerin yaşatılması için bireysel düzeyde çaba gösterdiklerini; bu bağlamda öğretme, birlikte pişirme ve özel günlerde aynı tarifleri tekrar etme gibi uygulamaların kültürel devamlılık açısından önemli olduğunu ifade etmektedir. Özellikle anneden kızına geçen tarifler, aile içinde sözlü ve uygulamalı bir eğitim yöntemi olarak işlev görmektedir. Katılımcıların bazıları, geleneksel tarifleri yazılı hâle getirerek veya sosyal medya aracılığıyla paylaşarak bu kültürel mirası belgelemeye ve geniş çevrelere tanıtmaya çalıştıklarını belirtmişlerdir.

Bununla birlikte, göçmen topluluğun kültürel mirasını koruma ve sürdürme konusundaki çabaları da dikkat çekicidir. K5'in "*Biz şanslıyız, göçmenlerle bir arada yaşıyoruz, çocuklarımız bunu görerek büyüyorlar*" ifadesi, topluluk yaşamının kültürel mirasın sürdürülmesindeki önemini vurgulamaktadır.

Bazı katılımcılar, sadece bireysel çabaların yeterli olmadığını, göçmen mutfağının tanıtılması ve korunması için toplumsal ve kurumsal düzeyde de desteklenmesi gerektiğini vurgulamıştır. Özellikle gastronomi festivalleri, kültürel günler, yerel yönetimlerin desteklediği yemek yarışmaları ve belgesel çalışmaları gibi araçların, mutfak kültürünün görünürlüğünü artırmada işlevsel olabileceği dile getirilmiştir. K8'in şu ifadesi bu ihtiyacı özetlemektedir: "*Bir göçmen festivali yapılırsa, orada yemeklerimizi tanıtırsak, insanlar da görse ne güzel olur.*"

Bunların yanı sıra, gastronomi eğitiminin formel ve informal kanallar yoluyla sağlanması, kültürel sürdürülebilirlik açısından kritik öneme sahiptir (Counihan ve Van Esterik, 2013). Aile içi yemek hazırlama ritüelleri, gençlerin katılımını teşvik edecek şekilde yeniden düzenlenebilir. K1'in "*çocuklarım yemeye geliyorlar*" ifadesi, yaşlı kuşağın evinde düzenlenen yemek buluşmalarının, gençlerin geleneksel yemekleri deneyimlemeleri için önemli fırsatlar sunduğunu göstermektedir. Bu buluşmalar, sadece yemek tüketimini değil, aynı zamanda yemek hazırlama süreçlerine katılımı da içerecek şekilde yapılandırılabilir.

K3'ün "*Biz o tadı arıyoruz. Kültür dediğimiz aslında o tat*" ifadesi, gastronomik deneyimlerin kültürel kimliğin özünde yer aldığını ve belirli tatların kolektif hafızanın taşıyıcıları olarak işlev gördüğünü çarpıcı bir şekilde ortaya koymaktadır (Sutton, 2010). Bu "tat arayışı", göçmen topluluğun kültürel kimliğini sürdürme çabasının duyusal bir ifadesi olarak değerlendirilebilir. Bu nedenle, göçmen mutfağının sürdürülebilirliğini sağlamak için, sadece tariflerin ve tekniklerin değil, aynı zamanda bu duyusal deneyimlerin ve tatların da genç kuşaklara aktarılması gerekmektedir.

Bulgaristan göçmen mutfağının kültürel sürdürülebilirliği, karmaşık ve çok boyutlu bir süreçtir. Birinci kuşak göçmenlerin kültürel pratikleri yaşatma konusundaki kararlılığına rağmen, kuşaklararası aktarım sürecinde belirli zorluklar yaşanmaktadır. Genç kuşakların geleneksel yemekleri hazırlama konusundaki isteksizliği, göçmen mutfağının sürdürülebilirliği açısından bir risk oluşturmaktadır. Ancak, topluluk temelli çözümler, aile içi gastronomik ritüeller, anavatana düzenli ziyaretler ve modern teknolojinin sunduğu fırsatlar, bu risklerin yönetilmesi ve kültürel mirasın korunması için umut verici stratejiler sunmaktadır. Göçmen mutfağının sürdürülebilirliği, geçmişe ait pratiklerin korunması ile günümüz koşullarına adaptasyonun dengeli bir şekilde sağlanmasına bağlıdır. Bu denge, göçmen topluluğun kültürel kimliğini korurken, aynı zamanda dinamik ve yaşayan bir kültürel miras oluşturmaya olanak tanıyacaktır.

4.10. Türk ve Göçmen Mutfaklarının Kesişiminin de Kültürel Etkileşim

Katılımcıların "Türk mutfağını ve göçmen mutfaklarını bir arada nasıl değerlendiriyorsunuz?" sorusuna verdikleri yanıtlar, her iki mutfağın da bir arada yaşam deneyimi içinde karşılıklı etkileşim, uyum ve melezleşme yoluyla yeni bir kültürel alan inşa ettiğini göstermektedir.

Türk ana mutfağı ile göçmen mutfağı arasındaki etkileşim, malzeme kullanımı ve pişirme tekniklerinde gözlemlenen benzerlikler ve farklılıklar üzerinden analiz edilebilir (Yıldırım, 2019). Örneğin, her iki mutfakta da yoğurt kullanımı yaygın olmakla beraber, göçmen mutfağında kefir benzeri ekşi süt ürünlerinin daha belirgin bir yer tuttuğu görülmektedir. Göç deneyiminin mutfak pratiklerine yansımaları, mekânsal ve zamansal kısıtlamaların yemek hazırlama ve tüketme biçimlerini nasıl şekillendirdiğini göstermektedir (Aktürk, 2020). Bulgaristan göçmenlerinin Türkiye'ye yerleşme sürecinde, mutfak pratiklerini yeni çevreye adapte ederken ana vatandaki uygulamaları nostaljik bir bağ olarak koruma eğiliminde oldukları gözlemlenmektedir.

Bulgaristan'dan Türkiye'ye göç eden göçmenlerin yemek kültüründe, özellikle Karadeniz Bölgesi mutfağıyla benzerlikler taşıyan unsurların bulunduğunu ortaya koymuştur. Bu benzerlikler arasında hamur işi ağırlıklı yemeklerin, mısır unu kullanımının, lahana ve patates gibi ürünlerin sıklıkla tercih edilmesinin öne çıktığı görülmektedir. Ayrıca, mevsimsel ürünlerin korunması amacıyla yapılan turşu ve konserve uygulamaları, tıpkı Karadeniz mutfağında olduğu gibi göçmen mutfağının da temel bir parçasını oluşturmaktadır. Bu ortak özellikler, hem coğrafi benzerlikler hem de kırsal yaşam pratiklerinin etkisiyle şekillenmiş olabilir. Dolayısıyla göçmenlerin Türkiye'deki yerleşim süreçlerinde, benimsedikleri beslenme alışkanlıklarının Karadeniz mutfağına yakınlık göstermesi, kültürel uyum ve etkileşim bağlamında dikkate değer bir bulgu olarak değerlendirilebilir.

Göçmen mutfağı ve Türk mutfağı arasındaki etkileşim, kültürel melezişme ve yerel-küresel dinamikler bağlamında da ele alınabilir. Bulgaristan göçmenlerinin getirdiği mutfak pratikleri, yerleştikleri bölgelerin mutfak kültürünü etkilemiş, aynı zamanda ana akım Türk mutfağından da etkilenmiştir. Türk mutfağı ve Bulgaristan göçmenlerinin mutfağı, ayrı kategoriler olarak değil, tarihsel süreçte birbiriyle etkileşim halinde olan, birbirini zenginleştiren ve dönüştüren dinamik kültürel sistemler olarak değerlendirilmelidir (Türker, 2017). Bu iki mutfak geleneği arasındaki ilişki, kültürel kimlik, aidiyet ve bellek kavramları üzerinden daha geniş sosyo-kültürel bağlamlar içerisinde incelenmeyi hak etmektedir.

Göçlerin ve kültürel etkileşimlerin, mutfak kültürlerinin zenginleşmesinde önemli rol oynamıştır. Özellikle Balkanlar'dan gelen göçmen toplulukların, kendi mutfak geleneklerini yaşatırken aynı zamanda yerleştikleri bölgelerin mutfak kültürüne de katkıda bulunmuşlardır. (Şavkay, 1996).

5. GÖRÜŞMELER SONUCUNDA ULAŞILAN REÇETELER

5.1. Supatopçeta

Köfte Malzemeleri İçin:

- 500 g dana kıyma (orta yağlı)
- 1 adet orta boy soğan (ince rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1/2 su bardağı pirinç (80 g, yıkanmış ve süzölmüş)
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ (30 ml)
- 1 tatlı kaşığı tuz (6 g)
- 1/2 tatlı kaşığı karabiber (3 g)
- 1/2 tatlı kaşığı kırmızı toz biber (3 g)
- 1/4 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 çay kaşığı kuru nane (isteğe bağlı)

Çorba/Sos Malzemeleri için:

- 2 litre et suyu veya su
- 2 adet havuç (küçük küpler halinde doğranmış)
- 1 adet orta boy patates (küçük küpler halinde doğranmış)
- 1 adet kırmızı kapy biber (küçük doğranmış)
- 1 adet orta boy soğan (yemeklik doğranmış)
- 2 yemek kaşığı tereyağı (30 g)
- 2 yemek kaşığı un (20 g)
- 1 su bardağı süt (250 ml)
- 2 yumurta sarısı
- 1/2 limon suyu (veya 2 yemek kaşığı sirke)
- 1 tatlı kaşığı tuz (ayarlamak için)
- 1/2 tatlı kaşığı karabiber
- 1/2 demet dereotu (ince kıyılmış)

- 1/4 demet maydanoz (ince kıyılmış)

Hazırlanışı:

Köftelerin Hazırlanması:

1. Geniş bir karıştırma kabında kıyma, rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, yıkanmış pirinç, yumurta, sıvı yağ, tuz, karabiber, kırmızı toz biber, ince kıyılmış maydanoz ve isteğe bağlı naneyi ekleyin.
2. Malzemeleri iyice yoğurun, gerekirse biraz su ekleyerek yumuşak bir kıvam elde edin (yaklaşık 5-7 dakika yoğurun).
3. Hazırladığınız harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlayarak küçük köfteler şekillendirin.
4. Şekillendirdiğiniz köfteleri hafifçe unlanmış bir tepsiye dizin.

Çorbanın Hazırlanması:

1. Derin bir tencereye et suyu veya suyu koyun ve kaynamaya bırakın.
2. Su kaynamaya başlayınca havuç, patates, kapyra biber ve soğanı ekleyip orta ateşte yaklaşık 10 dakika pişirin.
3. Hazırladığınız köfteleri tek tek, nazikçe kaynayan suya bırakın.
4. Köfteler suyun yüzeyine çıktığında (yaklaşık 8-10 dakika) pirincin piştiğinden emin olun.

Terbiyenin Hazırlanması:

1. Ayrı bir tavada tereyağını eritin.
2. Unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun (2-3 dakika).
3. Sütü yavaş yavaş ekleyip sürekli karıştırarak pürüzsüz bir sos elde edin.
4. Çorbadan 1 kepçe sıcak suyu alıp bu karışıma yavaşça ekleyin ve karıştırın.
5. Küçük bir kasede yumurta sarılarını çırpın.
6. Hazırladığınız sos karışımından birkaç kaşık alıp yumurta sarılarıyla karıştırın (yumurtaları ılıştırma işlemi).
7. Bu karışımı tencereye yavaşça ekleyin ve sürekli karıştırın.

8. Limon suyu veya sirkeyi ekleyin.
9. Tuz ve karabiberi ekleyip tadını kontrol edin.
10. Son olarak ince kıyılmış dereotu ve maydanozu ekleyip ocaktan alın.

Servis Önerisi:

- Sıcak olarak servis yapın.
- Üzerine ilave taze dereotu serpin.
- Yanında kızarmış ekmek dilimleriyle sunabilirsiniz.

5.2. Kapama

Malzemeler:

- 1 kg kuzu eti (but veya kaburga), kuşbaşı doğranmış
- 3 adet orta boy soğan, ince yemeklik doğranmış
- 4 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 su bardağı pirinç (önceden ıslatılmış ve süzölmüş)
- 1/2 demet maydanoz, ince kıyılmış
- 1/2 demet dereotu, ince kıyılmış
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı sıvıyağı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1,5 tatlı kaşığı tuz (damak tadına göre ayarlanabilir)
- 2,5 su bardağı et suyu veya sıcak su

□ Etin Hazırlanışı:

- Derin bir tencerede zeytinyağını kızdırın.
- Doğranmış soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun (yaklaşık 5 dakika).
- Eti ekleyip her tarafı kahverengileşene kadar orta-yüksek ateşte kavurun (yaklaşık 10 dakika).
- Sarımsakları ekleyin ve 1 dakika daha kavurun.
- Tuz ve karabiberin yarısını ekleyip karıştırın.

□ **Pilavın Hazırlanması:**

- Ayrı bir tavada tereyağını eritin.
- Süzölmüş pirinci ekleyip şeffaflaşana kadar kavurun (3-4 dakika).
- Kalan tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın.

□ **Güveçte Birleştirme:**

- Geniş, kapaklı bir güveç kabını veya fırına dayanıklı bir kabı hafifçe yağlayın.
- Hazırlanan etli karışımın yarısını güvecin tabanına yayın.
- Üzerine hazırladığınız pirinç karışımını dökün ve düzleştirin.
- Kalan etli karışımı en üste yerleştirin.
- Et suyu veya sıcak suyu kenarlardan yavaşça dökün.

□ **Pişirme:**

- Güvecin kapağını kapatın (veya folyoyla sıkıca örtün).
- Önceden ısıtılmış 180°C fırında 45 dakika pişirin.
- Kapağı açın ve 15 dakika daha pişirip üstünün hafifçe kızarmasını sağlayın.
- Fırından çıkarıp 15 dakika dinlendirin.

□ **Servis:**

- Taze otları üzerine serpin.
- Yanında yoğurt veya ayran ile sıcak olarak servis yapın.

5.3. Hamur Sarması

Malzemeler:

Yapraklar için:

- 1 kg salamura asma yaprağı (veya taze asma yaprağı)
- 1 orta boy lahana (yaklaşık 1.5-2 kg)

İç Harcı için:

- 2 su bardağı mısır unu (350 g)
- 1 su bardağı pirinç (200 g, yıkanmış ve süzölmüş)
- 3 adet orta boy soğan (ince doğranmış)
- 4 yemek kaşığı tereyağı veya sadeyağ (60 g)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı (30 ml)
- 1 demet taze dereotu (ince kıyılmış)
- 1 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber (5 g)
- 1.5 tatlı kaşığı tuz (9 g)
- 1 tatlı kaşığı karabiber (5 g)
- 1/2 tatlı kaşığı nane (isteğe bağılı)
- 4 su bardağı su veya et suyu (sarma pişerken kullanmak için)
- 2 adet limon suyu

Hazırlanışı:

Yaprakların Hazırlanması:

1. Salamura asma yapraklarını tuzundan arındırmak için soğuk suda 30 dakika bekletin, sonra süzün.
2. Taze asma yaprağı kullanıyorsanız, yaprakları kaynar suda 2-3 dakika haşlayıp soğuk suya alın.
3. Lahanaı dışından içine doğru yaprak yaparak ayırın.
4. Lahana yapraklarını tencereye koyup üzerini geçecek kadar su ekleyin ve yumuşayana kadar haşlayın (yaklaşık 10-15 dakika).
5. Haşlanan lahana yapraklarını soğuk suya alıp süzün ve kalın damarlarını bıçakla keserek alın.

İç Harcın Hazırlanması:

1. Geniş bir tavada tereyağı ve sıvıyağını eritin.
2. Doğranmış soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun (yaklaşık 5-6 dakika).
3. Mısır ununu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun (yaklaşık 3-4 dakika).

4. Tuz, karabiber, kırmızı pul biber ve isteğe bağlı naneyi ekleyin.
5. Ocaktan alıp, ince kıyılmış dereotu ve maydanozu karıştırın.
6. Harç sıcakken 1 su bardağı kaynar su ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın.

Sarmaların Sarılması:

1. Lahana veya asma yaprağını düz bir yüzeye, parlak yüzü alta gelecek şekilde yayın.
2. Yaprığın boyutuna göre 1-2 tatlı kaşığı iç harcı yaprağın alt kısmına koyun.
3. Önce alt kısmı katlayın, sonra yanlarını içe doğru kıvrın ve rulo şeklinde sıkıca sarın.
4. Bu işlemi tüm yapraklar ve iç harç bitene kadar tekrarlayın.

Piştirme:

1. Geniş bir tencerenin dibine birkaç lahana yaprağını dizip sarmaların dağılmasını önleyin.
2. Sarmaları tencereye düzgün ve sıkı bir şekilde dizin.
3. Üzerine birkaç dilim limon koyun.
4. Sarmaların üzerini geçmeyecek şekilde 4 su bardağı su veya et suyu ekleyin.
5. Üzerine düz bir tabak koyarak sarmaların açılmasını önleyin.
6. Tencerenin kapağını kapatıp önce yüksek ateşte kaynatın, kaynamaya başlayınca ateşi kısıp 40-45 dakika pişirin.

Servis:

1. Küçük bir tavada 3 yemek kaşığı tereyağını eritip kırmızı toz biberi ekleyin ve 1 dakika karıştırın.
2. Pişen sarmaları servis tabağına alın, üzerine hazırladığınız tereyağlı sosu gezdirin.
3. Yanında yoğurt ile sıcak olarak servis yapın.

5.4. Süt Tatlısı

Hamur İçin:

- 1,5 su bardağı ayçiçek yağı (300 ml)
- 3 su bardağı un (375 g)

- 1 su bardağı irmik (170 g)
- 1 su bardağı soğuk süt (250 ml)
- 1 avuç ceviz içi, iri kıyılmış (yaklaşık 80 g)
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker (200 g)
- 1 ay kaşığı kabartma tozu (5 g)

şerbet için:

- 4 su bardağı toz şeker (800 g)
- 3 su bardağı su (750 ml)
- 1 dilim limon (isteğe bağlı)

Hazırlanışı:

Hamur:

1. Fırını 180°C'ye önceden ısıtın.
2. Geniş ve derin bir tencerede ayçiçek yağını orta ateşte ısıtın.
3. Isınan yağa 3 bardak unu ekleyip tahta kaşıkla sürekli karıştırarak kavurmaya başlayın.
4. 5 dakika kadar kavurduktan sonra 1 bardak irmiği ekleyin ve karıştırmaya devam edin.
5. Un-irmik karışımını hafif renk alınca (yaklaşık 8-10 dakika sonra) ateşi kısın.
6. Soğuk sütü yavaş yavaş, karıştırarak ekleyin. Topaklanma olmamasına dikkat edin.
7. Karışımını sürekli karıştırarak helva kıvamına gelene kadar pişirin (yaklaşık 5-6 dakika daha).
8. Ateşten alıp içine iri kıyılmış cevizleri ekleyin ve karıştırın.
9. Karışım biraz ılıdıktan sonra (el yakacak kadar sıcak olmamalı) bir yumurtayı kırıp karıştırın.
10. Toz şekeri ve kabartma tozunu ilave edip iyice karıştırın.
11. Karışım ılıdığında poğaça hamuru kıvamına gelecektir; elinizle yoğurun.

12. 30x40 cm boyutlarındaki yağlanmış fırın tepsisine hamuru yayın. Elinizi ıslatarak hamurun üzerini düzleştirin.
13. Keskin bir bıçakla baklava dilimi şeklinde (kare veya baklava dilimi) kesin.
14. Önceden ısıtılmış 180°C fırında üzeri altın sarısı oluncaya kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin.

Şerbet:

1. Tatlı fırındayken şerbeti hazırlayın: Bir tencereye şeker ve suyu koyup karıştırın.
2. Orta ateşte kaynamaya bırakın. Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika daha kaynatın.
3. İsteğe bağlı olarak limon dilimini ekleyip 1-2 dakika daha kaynatın.
4. Şerbeti ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Şerbetin Dökülmesi:

1. Tatlı fırından çıktığında sıcak olacaktır. Şerbet ise soğuk olmalıdır.
2. Soğuk şerbeti sıcak tatlının üzerine, kesik yerlerinden içine işleyecek şekilde yavaşça dökün.
3. Tatlıyı oda sıcaklığında en az 2 saat dinlendirin ki şerbeti çeksinsin.

Servis Önerisi:

- Oda sıcaklığında veya biraz ılık olarak servis yapın.

İsteğe bağlı olarak üzerine dövülmüş ceviz serpilebilir.

6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma, Bulgaristan'dan Türkiye'ye göç eden toplulukların mutfak kültürlerini ve yemek pratiklerini Bursa ili özelinde incelemeyi amaçlamıştır. Araştırma kapsamında, 11 katılımcıyla gerçekleştirilen derinlemesine görüşmeler yoluyla elde edilen veriler, göçmen topluluğun gastronomik kimliğinin korunması, sürdürülmesi ve dönüşümüne ilişkin önemli çıkarımlar sunmaktadır.

Araştırma bulguları, Bulgaristan göçmenlerinin mutfak kültürünün hem Balkan mutfağının geleneksel özelliklerini yansıttığını hem de göç sonrası süreçte yeni coğrafyaya adaptasyon gösterdiğini ortaya koymaktadır.

Bulgaristan göçmenlerinin mutfağında, çeşitli çorbalar, et yemekleri, tahıl ve baklagil ağırlıklı yemekler, sebze yemekleri, hamur işleri, tatlılar, mezeler, turşular ve içecekler geniş bir yelpazeye sahiptir. Bu gastronomik çeşitlilik, göçmen topluluğun zengin bir mutfak mirasına sahip olduğunu ve bu mirası koruma çabası içinde olduğunu göstermektedir.

Araştırma bulguları, Bulgaristan göçmenlerinin mutfak kültürünün göç sonrası süreçte de büyük ölçüde korunduğunu, ancak yeni coğrafyanın koşullarına ve mutfak kültürüne uyum sağlayacak şekilde dönüştüğünü göstermektedir. Göçmenler, anavatandan getirdikleri tarifleri ve pişirme tekniklerini sürdürürken, Türkiye'de bulamadıkları malzemelerin yerine alternatif ürünler kullanmış, yerel mutfaktan etkilenecek yeni tarifler benimsemiş ve kendi mutfaklarını da yerel toplulukla paylaşmışlardır. Özellikle zeytin, zeytinyağı, mercimek gibi Türkiye'de daha yaygın olan malzemelerin göçmen mutfağına entegre edilmesi, adaptasyon sürecini yansıtmaktadır. Aynı şekilde pideli köfte, cantık ve İnegöl köfte gibi Bursa yöresine özgü yemeklerin öğrenilmesi, göçmen mutfağının dinamik ve etkileşime açık yapısını göstermektedir.

Çalışma, yemek kültürünün sadece beslenme ihtiyacını karşılamakla kalmayıp, göçmen kimliğinin korunması ve ifade edilmesinde önemli bir sembolik işleve sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Düğün, cenaze ve bayram gibi özel günlerde hazırlanan yemekler, kolektif belleğin ve kültürel kimliğin aktarılmasında merkezi bir rol oynamaktadır. Aile içi yemek ritüelleri, topluluk bağlarının güçlendirilmesinde ve kültürel değerlerin genç kuşaklara aktarılmasında önemli bir araç işlevi görmektedir. Özellikle akşam yemeğinin

sosyal bir ritüel olarak konumlandırılması, yemek pratiklerinin topluluk oluşturma ve aidiyet duygusu yaratma potansiyelini göstermektedir.

Araştırma bulguları, göçmen mutfağının sürdürülebilirliği konusunda bazı zorlukların yaşandığını göstermektedir. Özellikle genç kuşakların geleneksel yemekleri hazırlama konusundaki isteksizliği, modern yaşam koşullarının getirdiği zaman kısıtlamaları ve küreselleşmenin etkisiyle yemek kültüründe yaşanan değişimler, kültürel mirasın aktarımında kesintiler yaratabilmektedir. Bununla birlikte, birinci kuşak göçmenlerin kültürel pratikleri yaşatma konusundaki kararlılığı, aile içi gastronomik ritüeller ve Bulgaristan'a düzenli ziyaretler, göçmen mutfağının sürdürülebilirliğine katkı sağlayan faktörler olarak öne çıkmaktadır.

Bulgaristan göçmenlerinin mutfak kültürü, Balkan coğrafyasının izlerini taşımakla birlikte, Osmanlı mutfak mirasından da etkilenmiş özgün bir karakter sergilemektedir.

Göçmenlerin Bulgaristan'da edindikleri yemek kültürünü büyük ölçüde koruduklarını ve yeni nesillere aktarmaya çalıştıklarını göstermektedir. Bununla birlikte, göçmenler yeni yerleşim yerlerinde bulamadıkları malzemelerin yerine alternatifler kullanmak zorunda kalmış, bazı tarifleri yerel koşullara uyarlamış ve yerli halkın mutfak kültüründen de etkilenmişlerdir. Bu adaptasyon süreci, göçmen mutfağının dinamik ve esnek yapısını göstermektedir.

Bulgular, göçmen mutfağının sürdürülebilirliği konusunda hem umut verici hem de endişe verici eğilimlere işaret etmektedir. Birinci kuşak göçmenlerin kültürel pratikleri yaşatma konusundaki kararlılığı ve topluluk içi dayanışma, göçmen mutfağının korunmasına katkı sağlamaktadır. Bununla birlikte, genç kuşakların geleneksel yemekleri hazırlama konusundaki isteksizliği, modern yaşam koşullarının getirdiği zaman kısıtlamaları ve küreselleşmenin etkisiyle değişen beslenme alışkanlıkları, göçmen mutfağının sürdürülebilirliği açısından risk oluşturmaktadır.

Bulgaristan'dan Türkiye'ye göç eden toplulukların mutfak kültürünü ve yemek pratiklerini inceleyen bu çalışma, gastronomi alanının göç çalışmaları ve kültürel kimlik araştırmaları açısından sunduğu potansiyeli ortaya koymaktadır. Araştırma bulguları, yemek kültürünün göçmen kimliğinin korunması, dönüştürülmesi ve yeniden üretilmesinde oynadığı merkezi role işaret etmektedir.

Göçmen mutfağının zenginliği ve çeşitliliği, Türkiye'nin gastronomi mirasına önemli katkılar sunmakta ve kültürlerarası etkileşimin somut bir örneğini oluşturmaktadır. Bulgaristan göçmenlerinin mutfak kültürü, hem Balkan coğrafyasının izlerini taşımakta hem de yeni yerleşim yerlerinin koşullarına uyum sağlayarak dinamik bir yapı sergilemektedir.

Göçmen mutfağının sürdürülebilirliği ve gelecek kuşaklara aktarılması için şu öneriler sunulabilir:

1. **Belgeleme ve Arşivleme:** Göçmen mutfağına ait tariflerin, tekniklerin ve geleneklerin sistematik bir şekilde belgelenmesi ve arşivlenmesi, bu kültürel mirasın korunması için kritik öneme sahiptir. Bu amaçla, yaşlı kuşak göçmenlerle sözlü tarih çalışmaları yapılabilir, tarifler yazılı ve görsel olarak kaydedilebilir.
2. **Kültürel Etkinlikler ve Festivaller:** Göçmen mutfağını tanıtan festivaller, yemek yarışmaları ve kültürel etkinlikler düzenlenerek, bu gastronomik mirasın görünürlüğü artırılabilir ve genç kuşakların ilgisi çekilebilir. Bu tür etkinlikler, göçmen topluluğun kendi kültürel değerlerini kutlamasına ve bunları daha geniş toplumla paylaşmasına olanak sağlayabilir.
3. **Gastronomik Turizm:** Bulgaristan göçmenlerinin yoğun olarak yaşadığı bölgelerde, göçmen mutfağını merkeze alan gastronomik turizm girişimleri desteklenebilir. Bu girişimler, hem ekonomik kalkınmaya katkı sağlayabilir hem de göçmen mutfağının tanıtılmasına ve sürdürülmesine olanak tanıyabilir.
4. **Eğitim Programları:** Okullarda, halk eğitim merkezlerinde ve gastronomi okullarında göçmen mutfağına yönelik eğitim programları ve atölyeler düzenlenerek, genç kuşakların bu kültürel mirası tanımaları ve benimsemeleri sağlanabilir.
5. **Dijital Platformlar ve Sosyal Medya:** Göçmen mutfağını tanıtan dijital içerikler, sosyal medya hesapları, bloglar ve uygulamalar geliştirilerek, bu gastronomik mirasın dijital ortamda yaşatılması ve genç kuşaklara ulaştırılması sağlanabilir.
6. **Akademik Araştırmalar:** Göçmen mutfağı üzerine yapılan akademik araştırmalar desteklenerek, bu alanın bilimsel literatürde daha fazla yer bulması sağlanabilir. Bu araştırmalar, göçmen mutfağının tarihsel, kültürel ve sosyolojik boyutlarını inceleyerek, daha kapsamlı bir anlayış geliştirilmesine katkı sunabilir.
7. **Aile İçi Aktarımın Teşvik Edilmesi:** Ailelerde kuşaklar arası yemek pişirme etkinlikleri ve tariflerinin paylaşımı teşvik edilerek, göçmen mutfağının doğal

öğrenme süreçleri desteklenebilir. Özellikle bayram, düğün gibi özel günlerde genç kuşakların yemek hazırlama süreçlerine dâhil edilmesi, kültürel aktarımı güçlendirebilir.

Bu öneriler doğrultusunda, Bulgaristan göçmenlerinin zengin mutfak kültürünün korunması, sürdürülmesi ve gelecek kuşaklara aktarılması mümkün olabilir. Bu gayret, sadece göçmen topluluğun kültürel kimliğinin korunmasına değil, aynı zamanda Türkiye'nin gastronomi mirasının zenginleştirilmesine de katkı sağlayacaktır.

Sonuç olarak, bu çalışma Bulgaristan'dan Türkiye'ye göç eden toplulukların mutfak kültürünün zenginliğini, çeşitliliğini ve dinamik yapısını ortaya koyarken, bu kültürel mirasın korunması ve sürdürülmesi için toplumsal, kurumsal ve bireysel düzeyde çabalara ihtiyaç duyulduğunu göstermektedir. Göçmen mutfağı, sadece beslenme pratiklerini değil, aynı zamanda topluluk kimliğini, belleğini ve aidiyet duygusunu yansıtan değerli bir kültürel hazinedir.

KAYNAKLAR

- Adıgüzel, Y. (2016). *Göç sosyolojisi*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık
- Ahmetbeyoğlu, Ali, *Avrupa Hun İmparatorluğu*, TTK, Ankara, 2001, s. 25
- Aksoy, M. (2018). *Geleneksel mutfak kültürünün turizm açısından önemi: Göçmenlerin mutfak kültürü*. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 228-245.
- Aksoy, Z. (2012). *Uluslararası Göç ve Kültürlerarası İletişim*. *Journal of International Social Research*, 5(20).
- Aktürk, G. (2020). *Migration and food culture: A study on the cultural significance of food for Turkish migrants in Germany*. *Journal of Ethnic and Migration Studies*, 46(11), 2354-2371.
- Appadurai, A. (1988). *How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India*. *Comparative Studies in Society and History*, 30(1), 3-24.
- Arabacıoğlu, B. (2018). *Göç Eden Kültür*. *Anadolu Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi (AUJEF)*, 2(2), 83-91
- Arı, K. (2003). *Büyük Mübadele, Türkiye'ye Zorunlu Göç (1923-1925)*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları
- Aydın, E. (2018). *Göçmen mutfak kültürünün sosyal entegrasyon sürecindeki rolü: Bursa'daki Balkan göçmenleri örneği*. *Akademik İncelemeler Dergisi*, 13(1), 207-236.
- Baysal, A. (1993). *Türk yemek kültüründe değişmeler, beslenme ve sağlık yönünden değerlendirme*. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). *Yemek, kültür ve kimlik*. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Bodnar, J. (2007). *Transnational lives: Immigrants in an age of globalization*. Cornell University Press.

- Borisova, P., Ivanov, I., & Yordanova, I. (2019). Traditional Bulgarian fermented beverages: Microbiological and nutritional aspects. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 25(4), 760–768.
- Bursa Turizm Portalı. (2025, 05 08). Bursa Turizm Portalı web sitesi: <https://www.bursa.com.tr/tr/sayfa/bursa-nin-kisa-tarihi-46/>
- Büyüktuncer, Z., & Yücecan, S. (2009). *Türk mutfağının beslenme ve sağlık açısından değerlendirilmesi*. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 37(1-2), 93-100.
- Çalışır, E., Sağıroğlu, A. Z., & Karakaş, M. (2024). *Kamu Yönteminin Kitlesel İnsan Hareketliliklerine Reaksiyonu: 1989 Bulgaristan Kitle Gel Hareketi*. *İçtimaiyat*, 8(1), 126-151.
- Çelik, A. (2023). *Göçmen mutfak kültürü üzerine bir araştırma (İstanbul Silivri Gazitepe köyü örneği)*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Nişantaşı Üniversitesi, İstanbul.
- Counihan, C. (1999). *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power*. Routledge.
- Counihan, C., & Van Esterik, P. (Eds.). (2013). *Food and culture: A reader* (3rd ed.). Routledge.
- Çolak, F. (2013). *Bulgaristan Türklerinin Türkiye'ye göç hareketi (1950-1951)*. *Tarih Okulu Dergisi*, 2013(XIV).
- Curoğlu, M. (2022). *Bulgaristan'dan Türkiye'ye göçler ve göçmenlerin mutfak kültürü*. *Balkan Araştırmaları Dergisi*, 9(1), 151-172.
- Demirtaş, N. (2016). Kahvaltı alışkanlıklarının kültürel boyutu: *Türkiye ve Balkan ülkelerinden örnekler*. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 9(17), 149-164.
- Egeli, B. (2019). *Bulgaristan göçmenlerinin yeme içme kültürü ve uygulanan yemek reçeteleri üzerine inceleme* (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Egeli, E. (2019). *Bulgaristan ve Türkiye'nin mutfak kültürlerinin karşılaştırmalı incelenmesi*. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 251-267.
- Guibernau, Montserrat 1997. *20. Yüzyılda Ulusal Devlet ve Milliyetçilikler*, (Çev. Neşe Nur Domaniç), Sarmal Yayınevi Yayınları, İstanbul.

- Güldemir, O. (2018). *Türk mutfağında kahvaltılarda tüketilen çorbalar ve iller bazında değerlendirilmesi*. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(4), 296-307.
- Güler, S. (2010). *Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları*. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26(1), 24-30.
- Gültekin, B. (2020). *Ekmek ürünlerinin kültürel yapı içindeki önemi: Göçmen toplulukları örneği*. Folklor/Edebiyat, 26(101), 101-116.
- Güneş, G., & Kahraman, C. (2017). *1989 göçü sonrası Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültüründe değişim*. Akademik Bakış Dergisi, 59, 189-208.
- Güven, S. (2017). *Göç ve aile ilişkileri: Bursa'da yaşayan Bulgaristan göçmenleri*. Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi, 9(9), 351-376.
- Güvenç, B. (1974). *İnsan ve Kültür*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Halıcı, N. (1997). *Türk mutfağı*. Konya Ticaret Odası Kültür Yayınları.
- Hatipoğlu, A., & Batman, O. (2014). *Osmanlı saray mutfağına ait gastronomik unsurların günümüz Türk mutfağına yansımaları*. Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 6(1), 71-83.
- Hocaoğlu, B. (2011). *Bulgaristandan Türkiye'ye yönelik göçler ve göçmen yerleşme alanlarında sosyo-ekonomik ve mekansal özellikler*. (Doktora Tezi, Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- İşkın, M. (2021). *Göç-Kültür Etkileşiminde Kadının Rolü: Mutfak Kültürü Bağlamında Bir Araştırma*. Oltu Beşeri ve Sosyal Bilimler Fakültesi Dergisi, 2(2), 258-274.
- İşeri, D. (2023). *Göçün mutfak kültürüne etkileri: Balkan göçmenleri örneği*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara.
- Kahraman, C., Güneş, İ., ve Nanae, K. (2017). *1989 Göçü Sonrası Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültüründeki Değişim*. Göç Dergisi, 4(2), 227-245.
- Karaoğlu, N., & Erginkaya, Z. (2002). Boza and its microbiological and functional properties. *Gıda*, 27(5), 343-350.
- Karaoğlu, G. (2020). *Göçmen toplulukların beslenme alışkanlıklarının değişiminde etkili olan faktörler*. Sosyoloji Araştırmaları Dergisi, 23(1), 184-209.

- Kaya, M., & Çakır Keleş, M. (2019). *Destinasyon markalaşmasında gastronomik ürünlerin rolü: Bafra ilçesi örneği*. Ege Coğrafya Dergisi, 227-240.
- Kızıldemir, Ö. (2014). *Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler*. Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 14(3), 191-210.
- Long, L. M. (2001). *Culinary tourism: Food, eating and otherness*. University Press of Kentucky.
- Mannur, A. (2007). *Culinary nostalgia: Authenticity, nationalism, and diaspora*. MELUS, 32(4), 11-31.
- Maslow, A. H. (1943). *A Theory of Human Motivation*. Psychological Review, 50, 370-396.
- Mintz, S. W. (1996). *Tasting food, tasting freedom: Excursions into eating, culture and the past*. Beacon Press.
- Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). *The anthropology of food and eating*. Annual Review of Anthropology, 31, 99-119.
- Ögel, B. (1991). *Türk kültür tarihine giriş*. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özdemir, B. (2016). Türk Kahvesi Kültürü ve Somut Olmayan Kültürel Miras. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 55-67.
- Öztürk, M. (2018). *Yemek sonrası içecek tüketimi: Kültürel bir yaklaşım*. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(3), 320-333.
- Parasecoli, F. (2014). *Food, identity, and cultural reproduction in immigrant communities*. Social Research, 81(2), 415-439.
- Parla, A. (2006). *Longing, belonging and locations of homeland among Turkish immigrants from Bulgaria*. Southeast European and Black Sea Studies, 6(4), 543-557.
- Rodoplu, Fatma (2013). "Türklerin Balkanlardaki Manevi Nüfuzu Olan Şeyh ve Dervişlerin Önemi: Demir Baba Örneği". Balkan Araştırma Enstitüsü Dergisi, 2(2): 117-118.
- Sağır, A. ve Ülgen, E. Ş. (2022). *Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Melez Mutfaklar: Sakarya'da Göçmenlik Deneyimleri (Çerkez Mutfağı Örneği)*. Sosyolojik Bağlam Dergisi, 3(2), 123-139.

- Sandıkçioğlu, T. (2007). *Hititlerde beslenme ve yeme-içme alışkanlıkları*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Şapçılar, M. C., Kalkan, F. & Büyükşalvarcı, A. (2019). *Akademisyenlerin rekreasyonel faaliyetlere katılımlarını engelleyen faktörlerin belirlenmesi: turizm fakülteleri örneği*. Uluslararası Akademik Yönetim Bilimleri Dergisi, 166.
- Sarı, E., & Tetik, N. (2019). *Göçmen mutfaklarının kültürel sürdürülebilirliği: Geleneksel ve yeni yaklaşımlar*. Sosyoloji Araştırmaları Dergisi, 22(2), 130-158.
- Sutton, D. E. (2010). *Food and the senses*. Annual Review of Anthropology, 39, 209-223.
- Şavkay, T. (1996). *Balkan göçmenlerinin Türk mutfak kültürüne etkileri*. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, 15, 185-196.
- Tanrıvermiş Çınar, H. (2022). *Gastronomide kültür ve kimlik yansıması: Süryani mutfak kültürü ve yemekleri* (Master's thesis, Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Tekeli, İ. (1990). *Osmanlı İmparatorluğu'ndan Günümüze Nüfusun Zorunlu Yer Değiştirmesi ve İskan Sorunu*. Toplum ve Bilim, Sayı 50.
- Tezcan, M. (1994). *Türk yemek antropolojisi yazıları*. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Tunç, G. (2021). *Göçmen ailelerinde kuşaklararası mutfak bilgisi aktarımı: Bulgaristan Türkleri örneği*. Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi, 8(1), 44-62.
- Tümtaş, M. S., & Ergun, C. (2016). *Göçün Toplumsal Ve Mekânsal Yapı Üzerindeki Etkileri*. Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 21(4), 1347-1359.
- Türker, N. (2017). *Bulgaristan göçmenlerinin mutfak kültürü ve yerel kimlik inşası*. Folklor/Edebiyat, 23(90), 197-212.
- UNESCO. (2011). *Keşkek, traditional ceremonial dish*. Retrieved from
- UNESCO. (2013). *Turkish Coffee Culture and Tradition*.
- 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

- Varol, E, & Gök, İ. (2022). *Balkan göçmenlerinin sofrta kültürü: Tekirdağ Malkara örneği*. Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 24(2), 775-789.
- Yeşil, S. (2013). *Kültür ve Kültürel Farklılıklar: Liderlik Açısından Teorik Bir Değerlendirme*. Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi. 12 (44). 52-81.
- Yıldırım, F. (2019). *Maddi kültür ve göç: Balkan göçmenlerinin mutfak araç gereçleri ve pişirme teknikleri*. Millî Folklor, 31(124), 128-143.
- Yılmaz, A. (2019). *Yeme-içme pratiklerinde kültürel kimliğin izleri: Bulgaristan göçmenleri örneği*. Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi, 3(5), 157-178.
- Yolcu, M. A. (2018). *Geleneksel kış hazırlık pratikleri ve toplumsal dayanışma*. Millî Folklor, 30(119), 126-139.
- Yurdigül, A. (2010). *Kültür endüstrisi bağlamında yemek kültürü eleştirisi*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Radyo Televizyon ve Sinema Ana Bilim Dalı.
- Wikipedia. (2025, 05 08). Wikipedia web sitesi: <https://tr.wikipedia.org/wiki/Bursa>

EKLER

EK-1: Etik Kurul Onay Formu

Evrak Tarih ve Sayısı: 19.12.2024-410943



T.C.
BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Akademik Değerlendirme Koordinatörlüğü



Sayı : E-62310886-605-410943
Konu : Etik Kurul- Melek Nur Aslan

19.12.2024

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 03.12.2024 tarih ve 404606 sayılı yazımız.

Enstitünüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Melek Nur Aslan'ın, Doç. Dr. İlkay Yılmaz'ın danışmanlığında belirlenen, "Bulgaristan'dan Türkiye'ye Göç Eden Göçmenlerin Mutfak Kültürü ve Yemeklerinin İncelenmesi: Bursa İli Örneği" isimli tez çalışması değerlendirilmiş ve bilgilerinize ekte sunulmuştur.

Prof. Dr. Sadegül AKBABA ALTUN
Kurul Başkanı

Ek: Değerlendirme Formu

Sayı : 17162298.600- 291
Konu : Tez Çalışması

9 Aralık 2024

İlgili Makama

Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Melek Nur Aslan'ın, Doç. Dr. İlkyayılmaz'ın danışmanlığında belirlenen "Bulgaristan'dan Türkiye'ye Göç Eden Göçmenlerin Mutfak Kültürü ve Yemeklerinin İncelenmesi: Bursa İli Örneği" isimli tez çalışması değerlendirilmiş ve yapılmasında bir sakınca olmadığı tespit edilmiştir.

Bilgilerinize saygılarımızla sunarız.

Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler ve Sanat Alan Araştırma Kurulu

Ad, Soyad	Değerlendirme	İmza
Prof. Dr. Gözen Güner Aktaş	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Fatih Çetin	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Hasan Tahsin Fendoğlu	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Filiz Kalelioğlu	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Hidayet Hale Künuçen	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Özcan Yağcı	Olumlu/Olumsuz	

EK-2: Görüşme Soruları

- 1) Katılımcı ad-soy ad :
- 2) Yaşı :
- 3) Cinsiyeti :
- 4) Eğitim durumu :
- 5) Mesleği :
- 6) Türkiye'ye Göç ettiği yıl :
- 7) Göç ettiğiniz şehir :
- 8) Bursa'da hangi ilçede ikamet etmektesiniz?
- 9) Göç öncesi dönemde hazırladığınız yemekleri anlatır mısınız? (Çorbalar, yemekler, tatlılar vs.)
- 10) Göç sonrası dönemde hala hazırlamaya devam ettiğiniz yemekleri anlatır mısınız?(Çorbalar, yemekler, tatlılar vs. varsa bunların adını, tariflerini, yapıllarını paylaşabilir misiniz ?)
- 11) Göç sonrası dönemde Türk yemekleri ve Bulgar yemekleriyle yeni bir yemek geliştirdiniz mi?
- 12) Geçmişte sıklıkla yaptığınız, günümüzde de devam eden gelenek görenekleriniz var mı (düğün, bayram, cenaze vb.)? Varsa bu günlerde hangi yemekler hazırlanır?
- 13) Bulgaristan toplumuna özgü olan mutfak kültürü ve yemeklerinize dair gündelik adetler nelerdir?(kaç öğün beslenirsiniz, bu öğünlerde neler tüketirsiniz?)
- 14) Bulgaristan mutfağının olmazsa olmaz ürünleri nelerdir? (baharat, temel gıdalar)
- 15) Göçmen olarak, geleneksel yemeklerinizi yaparken hangi malzemeleri bulmakta zorlanıyorsunuz? Bulamadığımız orijinal malzemeler yerine Türkiye'den temin ettiğiniz malzemeler nelerdir?
- 16) Göçmenler olarak Bulgaristan mutfağına gereken önemin verildiğini düşünüyor musunuz? Genç kuşaklar geleneksel yemeklerinizi yapıyorlar mı? Sizce yemek kültürünüzün devamlılığı nasıl sağlanabilir? Sizin devamlılığı sağlamak için özellikle dikkat ettiğiniz bir husus var mı?
- 17) Türk mutfağını ve göçmen mutfaklarını bir arada nasıl değerlendiriyorsunuz?
- 18) Yemek kültürünüz hakkında paylaşmak istediğiniz başka bir şey var mı?