



Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/  
Journal of Travel and Hospitality Business  
Cilt/Vol:19(1),Yıl/ Year:2022 ss/pp,108-123.  
Gönderim Tarihi/ Received: 04.09.2021  
Kabul Tarihi /Accepted: 17.02.2022  
DOI: 10.24010/soid.991117


## Bulgaristan'dan Sakarya'ya Göç Eden Türklerin Geçmişten Günümüze Mutfak Kültürü

### Cuisine Culture of Turks Immigrant From Bulgaria to Sakarya From Past to Present

**Ömer Berke CUROĞLU**   
Afyon Kocatepe Üniversitesi  
Sosyal Bilimler Entitüsü  
Afyonkarahisar, Türkiye  
E-posta: berkecuroglu@gmail.com

**Dr. Öğr. Üyesi Ömer SARAÇ**   
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi  
Turizm Fakültesi  
Sakarya, Türkiye  
E-posta: omersarac@subu.edu.tr

**Doç. Dr. Huseyin PAMUKCU**   
Afyon Kocatepe Üniversitesi  
Turizm Fakültesi  
Afyonkarahisar, Türkiye  
E-posta: hpamukcu@aku.edu.tr

**Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI**   
Afyon Kocatepe Üniversitesi  
Turizm Fakültesi  
Afyonkarahisar, Türkiye  
E-posta: sandikcimustafa@hotmail.com

## Öz

Bu araştırmada, Bulgaristan'dan göç etmiş ve Sakarya'da yaşayan Türklerin geçmişten günümüze mutfak kültürlerinin araştırılması amaçlanmıştır. Bu kapsamda Bulgaristan muhacir mutfağında zaman içinde yaşanan değişim, Bulgaristan muhacir mutfağını oluşturan yemek tarifleri ve Bulgaristan muhacir mutfağı ile Sakarya mutfağı arasındaki etkileşim incelenmiştir. Araştırmada nitel veri toplama yöntemine başvurulmuş ve veriler yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak Sakarya'da yaşayan 13 Bulgaristan muhacirinden elde edilmiştir. Elde edilen verilerden muhacir mutfağına ait 42 yemek ismine ulaşılmış ve bu yemeklerin 32 tanesinin tarifleri belirlenmiştir. Belirlenen yemekler arasında törensel kutlamalarda hazırlanan ve geleneksel olarak tüketilen yemekler de bulunmaktadır. Araştırmada muhacir mutfağında geçmişe kıyasla bir değişim yaşandığı sonucuna ulaşılmıştır. Muhacir mutfak kültüründeki değişimin genel olarak yemek pişirmede kullanılan araç-gereçler özelinde yaşandığı tespit edilmiştir. Katılımcılarla gerçekleştirilen mülakatlar esnasında bazı katılımcıların göç sırasında yaşanan olayları anlatması araştırmaya önemli bir boyut kazandırmıştır. Anlatılanlara göre, göç sürecinde ve sonrasında yaşanan zorluklar mutfaklarına yansımıştır ve bıraktığı etki günümüzde de varlığını sürdürmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Bulgaristan Muhacirleri, Göç, Göç Mutfağı, Mutfak Kültürü, Sakarya.

## Abstract

This research, it is aimed to investigate the culinary cultures of the Turks who immigrated from Bulgaria and live in Sakarya from past to present. In this context, the change in Bulgarian immigrant cuisine over time, the recipes that make up the Bulgarian immigrant cuisine, and the interaction between Bulgarian immigrant cuisine and Sakarya cuisine were examined. A qualitative data collection method was used in the research, and the data were obtained from 13 Bulgarian immigrants living in Sakarya with a semi-structured interview form. From the data obtained, 42 names of dishes belonging to the immigrant cuisine were reached, and the recipes of 32 of these dishes were determined. Among the determined dishes, there are also ritually consumed dishes prepared in ceremonial celebrations. In the research, it was concluded that there was a change in the immigrant cuisine compared to the past. It has been determined that the change in the immigrant culinary culture is experienced in the tools and equipment used in cooking in general. During the interviews with the participants, the fact that some participants told about the events during the migration added an important dimension to the research. According to what is told, the difficulties experienced during and after the migration were reflected in their kitchens, and the effect it left continues to exist today.

**Key Words:** Bulgarian Immigrants, Immigration, Immigration Cuisine, Culinary Culture, Sakarya.

## Extended Abstract

Food; is a common value that has been in existence since the existence of humanity and forms the self and identity of society. From this point of view, eating habits differ from society to society. Geography, religion, and cultural traditions of societies affect their eating habits. Migration, war, commercial and political relations have caused the spread of food habits and the influence of societies from each other. Migration, which is the main subject of this study, brought the food culture of the societies to the geographies they went to, blending with the existing culture and conducive to the birth of new food culture. Sakarya cuisine, which was formed by the influence of these migrations and blended with the values of different societies, is accepted as the concrete example of the reflection of all cultures in the kitchen with its unique structure. On the other hand, local food products, geographical and climatic characteristics of Sakarya also affect the cuisine and reveal a rich variety of dishes in the region.

This research aims to examine the culinary cultures of the Turks who immigrated from Bulgaria and live in Sakarya from past to present. In this context, the change in Bulgarian immigrant cuisine over time, the recipes that make up the Bulgarian immigrant cuisine, and the interaction between Bulgarian immigrant cuisine and Sakarya cuisine were examined. In addition to the culinary culture of the Turks who immigrated from Bulgaria in the research, it has also been tried to reveal to what extent this culture is kept alive today. The population of the research consists of Turks who migrated from Bulgaria to Sakarya. The sampling method was used for time and economic reasons. The Snowball sampling technique was used in the research. A qualitative data collection method was used in the research and the data were obtained from 13 Bulgarian refugees living in Sakarya by telephone, due to the Covid-19 epidemic, using a semi-structured interview form. To reach in-depth information in the research, the content analysis method was used in the analysis of the data. From the data obtained, 42 names of dishes belonging to the immigrant cuisine were reached and the recipes of 32 of these dishes were determined. Among the determined dishes, there are also dishes prepared in ceremonial celebrations and traditionally consumed. In the study, it was concluded that there was a change in the immigrant cuisine compared to the past. It has been determined that the change in the immigrant culinary culture is experienced in the tools and equipment used in cooking in general. During the interviews with the participants, the fact that some participants told about the events during the migration added an important dimension to the research. According to what is told, the difficulties experienced during and after the migration were reflected in their kitchens, and the effect it left continues to exist today.

## 1. Giriş

Kültür; bir toplumun yaşam tarzı, değer yargıları, beslenme şekilleri, yönetim biçimleri, sanatsal faaliyetleri gibi birçok unsur çerçevesinde ve tarihi süreç içerisinde gelişen bir olgu olarak tanımlanmaktadır. Toplumun benliğini oluşturan kültürün özellikleri o toplumun kimliğini oluşturmakta ve bu kimlik söz konusu toplumu diğerlerinden farklı kılmaktadır (Diker ve Deniz, 2017: 191). Bu yönüyle bakıldığında yemek; varoluşun temel unsuru, kimliği, kültürü ve sınıf göstergesidir (Singer, 2015: 9).

Yemek, insanın doğal içgüdüsel bir ihtiyacı ve hayatta kalmasını sağlamanın ötesinde önemli bir kültürel değerdir (Kahraman ve diğ., 2017: 227). Yemek ile ilgili alışkanlıklar, her toplumda farklılaşsa bile özünde toplumların ortak paydasını oluşturmaktadır. Yemek kültürü bir toplumun alışkanlıkları ile doğrudan bağlantılıdır. Yaşam şeklinin değişmesi, beslenme alışkanlıklarının ve kültürünün değişmesinde

önemli bir etkidir (Güler, 2012: 24). İnsanoğlunun varlığından beri yaşanan toplumlararası kültürel, ticari ve siyasi ilişkilerin sonucu olarak yemeklerin pişirme tekniklerinin bir yayılma serüveni içinde olduğu söylenebilir (Işın, 2019: 8). Bu yayılma serüvenine katkı sağlayan etmenlerden biri de göçlerdir.

Genel anlamıyla göç kavramı; kişilerin veya toplulukların doğal, ekonomik, siyasal ve benzeri zorunluluklar nedeniyle yaşadıkları yerlerden ayrılıp hayatlarının geriye kalan bölümünün tamamını veya sadece bir parçasını geçirmek üzere, bir başka yerleşim yerine yapmış oldukları coğrafik yer değiştirme biçimi olarak tanımlanabilmektedir (Kolukırık ve diğ., 2017: 269). Göç, göç edenleri alıştığı toplumdan ve yerleşim yerinden koparmakta; farklı bir topluma ve yerleşim yerine uyum sağlamaya zorlamaktadır. Bunun sonucunda göç edenler bilmedikleri bir toplumsal ve ekonomik düzende ayakta kalmak ve bu düzenle mücadele etmek zorunda kalmaktadırlar (Dişbudak ve diğ., 2012: 3). Göçmenlerin beraberlerinde getirdikleri birikimler ise yeni ilişkiler örüntüsü ortaya çıkarmaktadır (Kolukırık, 2006: 4).

Göç eden toplumlar gittikleri yerlere sahip oldukları değerleri ve kültürleri de götürmektedirler. Yanlarında getirdikleri değerleri yeni yerleşim yerlerindeki değerlerle harmanlamaktadırlar. Bu harmanlamadan hem göç edenler hem de göç edilen yerlerde yaşayan halk etkilenmektedir (Arı, 2010: 24). Farklı kültürlerin bir araya gelmesi sonucunda etkilenen en önemli unsur ise yeme içme alışkanlıklarıdır. Göçlerde yaşanan ağır şartların yanı sıra yeni yerleşim yerinin iklimi, bitki örtüsü ve sahip olduğu kültür gibi pek çok neden göçmenlerin yemek alışkanlıklarını değiştirmektedir. Yeniye alışmak ile eskiyi devam ettirmek ikileminde kalan göçmenler bu etkileşim sürecinde yeni bir yemek kültürü oluşturmuşlardır (Kahraman ve diğ., 2017: 227; Egeli, 2019).

Yemek; kültürel, manevi, ekonomik veya politik olarak, bir toplumun tarihini tüm yönleriyle yansıtan aynadır. Aynı zamanda, diğer toplumlarla her temas ve değişim mutfakta bir iz bırakır (Işın, 2021). Bulgaristan muhacir mutfağının da Sakarya mutfağı üzerinde önemli etkileri olduğu düşünülmektedir. Yapılan literatür taramasında Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültürleriyle ilgili çeşitli çalışmalara rastlanmıştır. Yapılan çalışmaların; etnik grupların yöre mutfağına etkisi (Erbil ve Yılmaz, 2018), Bulgaristan göçmenlerinin geçiş dönemleri (Palaman, 2005), yemek kültüründeki değişim (Kahraman ve diğ., 2017), gastronomi turizmi kapsamında (Bahtiyar-Sarı ve Tetik, 2019), reçeteler üzerinde (Egeli, 2019), unutulmaya yüz tutmuş yemekler kapsamında (Taş, 2020), yemek kültüründeki farklılıklar (İşçimen, 2021) çerçevesinde geliştiği gözlemlenmiştir.

Bu araştırmada ise Bulgaristan'dan göç etmiş ve Sakarya'da yaşayan Türklerin geçmişten günümüze mutfak kültürlerinin araştırılması amaçlanmıştır. Araştırmada öncelikle Bulgaristan muhacirlerinin mutfak kültürü, Sakarya mutfak kültürü ve Bulgaristan'dan göç eden Türklerin Sakarya mutfağına katkısı ele alınmıştır. Daha sonra nitel veri toplama yöntemi olan görüşme tekniği ile Sakarya'da yaşayan Bulgaristan muhacirlerinin mutfak kültürü ve mutfak kültüründe yaşanan değişime yönelik vermiş oldukları yanıtlar değerlendirilmiş, yorumlanmış ve tartışılmıştır.

## 2. Alan Yazın

### 2.1 Göç Öncesi Bulgaristan'da Yaşayan Türklerin Mutfak Kültürü

Balkanlardaki Türk varlığı, Hun Türkleri ile başlayıp Osmanlı İmparatorluğu dönemine kadar devam etmiştir. Osmanlı İmparatorluğu'nun, Balkan coğrafyasındaki egemenliği yaklaşık 500 yıl sürmüştür. Bu süre içinde Osmanlı İmparatorluğu, Balkanlarda

egemenliğini pekiştirmek için cami, hamam, medrese, tekke, türbe, çeşme, köprü, kervansaray vb. yapıların çalışmalarına hız vermiş akılcı iskân politikalarıyla Balkanlarda sahip olduğu şehirlere ve kasabalara konargöçer Türk oymakları yerleştirmiştir. Böylelikle Osmanlı İmparatorluğu, bu coğrafyanın Türkleşmesini ve Türk kültürünün yayılmasını sağlamıştır (Artun, 2007; Arı, 2010: 28). Balkanlarda Türklerin yerleştiği yerlerden biri de bugünkü Bulgaristan topraklarıdır.

Bulgaristan'ın iklimi ılıman olduğundan çeşitli meyve, sebze ve otların yetiştirilmesi için uygundur. Bu durum Bulgar mutfağının ürünlerinde çeşitliliğe neden olmaktadır. Mutfağın her öğününde salata ve soğuk-sıcak çorbalar tüketilmektedir. Ayrıca geleneksel Bulgar yemekleri arasında ekmek ve turtalar, baklagiller, taze ve salamura sebzeler, salatalar, çorbalar, güveçler, dolmalar, kebaplar, pastırma ve peynir çeşitleri yer almaktadır. Bu yönüyle bakıldığında Türk ve Bulgar yemekleri arasındaki benzerlikler rahatlıkla fark edilmektedir (Weichselbaum ve diğ., 2015: 21-22).

Tablo 1'de de görüldüğü gibi, Türk ve Bulgar halklarının yüzyıllar boyunca birlikte yaşamaları yemekle ilgili pek çok kavramın iç içe geçmesine sebep olmuştur. Tablo 1'dekilere ek olarak; "salata, turşu, paça, işkembe, kıyma, yufka, yahnı, kavurma, kapama, çömlək kebabı, çöp kebabı, tas kebabı, sarma, börek, yoğurt vb." örnek verilebilir (Toyggar ve Toyggar, 2021). Burada sayılan yemeklere ek olarak "pide, börek, kebab, dolma, somun, gevrek, sarma, helva, boza, salep, kahve, şerbet, kadayıf, baklava, fincan, bardak, tas, cezve" gibi sayısız kavram da Türklerden Balkan kültürüne geçmiştir (Artun, 2007: 5).

**Tablo 1: Bulgaristan ve Türkiye Benzer Yemek İsimleri**

<b>BULGARİSTAN</b>	<b>TÜRKİYE</b>
<b>Shkembe Chorba</b>	<b>İşkembe Çorbası</b>
<b>Kebapche</b>	<b>Kebap</b>
<b>Kyufte</b>	<b>Köfte</b>
<b>Shishche</b>	<b>Şiş</b>
<b>Sarmi (Cabbage/Vine Leaves)</b>	<b>Sarma (Kabak/Asma Yaprağı)</b>
<b>Gyuvetch</b>	<b>Güveç</b>
<b>İmambaialda</b>	<b>İmambayıldı</b>
<b>Moussaka</b>	<b>Musakka</b>
<b>Baklava</b>	<b>Baklava</b>

Kaynak: (Zheleva, 2015'den akt. Hübner, 2018)

## 2.2 Sakarya Mutfağı ve Mutfak Kültürü

Toplumun kimliğini somutlaştırması sebebiyle yemek, o toplumun tarihini ve mutfak kültürünü analiz etmenin bir yoludur (Long, 2001: 239). Bu açıdan bakıldığında Sakarya'ya, tarih boyunca Bitinya, Bizans ve Osmanlı İmparatorluğu gibi medeniyetlerin egemen olması, mutfak kültürünün çeşitlenmesine neden olmuştur. Çeşitli kültürlerin harmanlanıp ortak bir mutfak kültürü haline gelmesi Sakarya'da kendine has bir mutfak ortaya çıkarmıştır. Bu yönüyle Sakarya mutfağı Türkiye'nin önemli mutfakları arasında yer almaktadır (Erbil, 2019: 12). Bugün, Anadolu-Türk mutfak kültürü ve muhacirlerin mutfak kültürü, Sakarya mutfağını oluşturmaktadır. Sakarya mutfağını oluşturan alt kültürler ise; Manav Mutfak Kültürü, Kafkas Mutfak Kültürü, Balkan Mutfak Kültürü ve Karadeniz Mutfak Kültürüdür (Şengül ve Türkay, 2018: 576).

Sakarya'nın sahip olduğu yerel gıda ürünleri ve farklı etnik grupların etkileşimi beraberinde yörede kendine has mutfak kültürü ortaya çıkarmaktadır. Diğer yandan

Sakarya'nın coğrafi ve iklimsel özellikleri, ilin üretim verimliliğini arttırmakta ve mutfakta kullanılan gıda ürünlerini nicelik ve nitelik açısından çeşitlendirmektedir. Bu sayede geliştirilen yeni tatlar, yöre mutfak kültürünün bugünkü haline gelmesini sağlamaktadır. Yöre mutfacı genellikle tahıl, çeşitli sebzeler ve bir miktar etle hazırlanan sulu yemeklerden oluşmaktadır. Ayrıca yörede zeytinyağlı yemekler, hamur işleri ve kendiliğinden yetişen otlardan hazırlanan yemekler de sıklıkla tüketilmektedir. Yöre mutfacısında pekmez, yoğurt, bulgur gibi sağlıklı yiyecekler de sevilen yiyecekler arasındadır (Aktaş, 2008b: 10-11).

Sakarya'da ekonominin gelişmiş olması mutfak çeşitliliğini doğrudan etkilemektedir. Sakarya'da tarımsal üretimin yanı sıra sebzeçilik, meyvecilik ve hayvancılık yaygın olarak yapılmaktadır. Ayrıca tarihte Osmanlı Saray Mutfacısına, Sakarya ve çevresinden ürünler gönderilmesi, yörenin zengin ürün çeşitliliğini kanıtlar niteliktedir. Sakarya mutfacı, ürün çeşitliliğinin yanı sıra damak tadına uygunluk yönünden de birçok yemek ve yiyecek türü barındırmaktadır. Adapazarı'nda Islama Köfte, Kazımpaşa Köftesi, Çerkez Tavuğu, Abhaz Pastası; Taraklı'da Köpük Helvası, Uhut Tatlısı; Pamukova'da Cevizli Ezme, Çizleme; Kaynarca'da Dartılı Keşkek, Tarhana Çorbası, Kabak Tatlısı; Sapanca, Karasu, Kocaali, Hendek, Akyazı ilçelerinde deniz ve tatlı su balığı çeşitleri gibi yemek ve yiyecekler; gıda ürünleri kapsamında ise kabak, ayva ve patates Sakarya'nın simgesel gıdaları olarak karşımıza çıkmaktadır (Aktaş, 2008b: 10-11). Bu lezzetlerin yanı sıra ekmeğ ayvası ve kiraz ile Geyve; üzüm ve kavun ile Pamukova; ceviz ve enginar ile Taraklı; fındık ile Karasu, Kocaali ve Karapürçek; erik ve elma ile Sapanca; lahana ile Kaynarca; mısır ile Söğütlü ve Ferizli ön plana çıkmaktadır (Şengül ve Türkay, 2018: 577).

Sakarya'da belirli özel günler, kutlama ve törenler ayrı bir anlam ya da kutsallık taşımaktadır. Bu özel günlerde gündelik yemeklere göre daha fazla zaman ve emek harcanmaktadır. Törensel etkinliklerde özellikle Hacet Bayramında; hayır pilavı, çizleme, ayran özenle hazırlanan yemeklerdir. Sakarya'da düğünlerin vazgeçilmez keşektir. Düğünlerin yanı sıra ağır, hatırlı misafirler için de keşkek yapılmaktadır. Yurdumuzun pek çok yerinde yapılan keşkeği Sakarya için özel yapan üzerine dartı dökülerek servis edilmesidir. Çeşitli eğlencelerle kutlanan Hidrellez için, dolmalar, sarmalar, börek-çörek gibi kuru yiyecekler hazırlanmakta, Poyrazlar Gölü gibi mesire yerlerine gidilmektedir. Recep ayında yapılan lokma, reçel, pekmez gibi yiyecekler hem komşulara dağıtılmakta hem de ev halkı tarafından tüketilmektedir. Recep ayı gibi özel günlerde yapılan yiyecekler ise sözlü olarak nesilden nesle aktarılmaktadır (Aktaş, 2008b: 13).

### 2.3 Bulgaristan'dan Göç Eden Türklerin Sakarya Mutfacısına Katkısı

Osmanlı İmparatorluğu'nun Balkanlarda toprak kaybetmesi ve beraberinde imparatorluğun gücünün zayıflamasıyla başlayan süreç Balkanlarda yeni devletlerin kurulmasıyla sonuçlanmıştır. Kaybedilen topraklarda yaşayan Müslüman Türkler, kurulan yeni devletlerin uyruğu haline gelmiş ve zaman içinde karşılaştıkları baskılar ve zorbalıklar karşısında göç etmek mecburiyetinde kalmışlardır. Bugünkü Yunanistan, Bulgaristan, Makedonya, Sırbistan, Bosna-Hersek ve Romanya topraklarından göç eden toplumsal ve kültürel gruba muhacir (macır) denmektedir. Göç eden gruplar içinde en büyük grubu, Bulgaristan muhacirleri oluşturmaktadır (Emiroğlu ve Aydın, 2003: 615; Aktaş, 2008a: 742-743).

Bulgaristan'dan yapılan Müslüman göçlerinin çeşitli yıllarda devam ettiği bilinmektedir. İlk olarak 1828-1829 yıllarında 30.000 kişinin Osmanlı-Rus Savaşları sebebiyle göç ettiği bilinmektedir. Osmanlı-Rus savaşlarına ek olarak 1876-1880 yılları arasında Bulgaristan'ın bağımsızlığını ilan etmesi nedeniyle 500.000 kişinin göç ettiği

bilinmektedir. 1885-1923 yılları arasında ise Balkan Savaşları nedeniyle 500.000 kişi göç etmiştir. Bu göçlerin Suriye, Kıbrıs, Cezayir ve Türkiye'ye doğru gerçekleştirildiği bilinmektedir. Türkiye Cumhuriyeti döneminde de 1997'ye kadar çeşitli yıllarda 775.322 Müslümanın Bulgaristan'dan göç ettiği bilinmektedir (Sarı, 2019: 42-43).

Göç kavramı beraberinde kültürleşme, adaptasyon, kültürel yayılma ve asimilasyon süreçlerini ortaya çıkarmaktadır (Ahmad, 2013: 169; Emiroğlu ve Aydın, 2003: 342). Göçler sonucunda çeşitli kültürden insanlar birbiri ile ortak bir yaşamı paylaşmak zorunda kalmıştır (Erbil ve Yılmaz, 2018: 281). Bu ortaklıkta en büyük katkısı yerel halk sağlamıştır. Muhacirlerin de yaşadığı köylerde Balkanlardan gelen kültürün uzun süre devam ettiği bilinmekle birlikte zaman içinde bu etkinin azaldığı görölmektedir. Mesela muhacirler Sakarya'ya geldiklerinde yanlarında o coğrafyanın yemeklerini de getirmişlerdir. Zaman içinde evlilik, komşuluk gibi nedenlerle getirdikleri yemekler yörenin damak tadı ile şekillenmiştir (Arı, 2010: 41-42).

Bulgaristan'dan göç eden Türklerin yemek kültüründe göçün getirdiği ağır şartlar nedeniyle, daha çok sebze ve türevleri ile hamur işlerinin daha ağır bastığı görölmektedir (Pehlivanoğlu, 2016). Özellikle 1989 göçü sonrası, ürün yelpazesindeki sınırlılık, çeşitli ürünlere sahip olan mutfak kültürünü de sınırlandırmıştır. Fakat sonraki yıllarda pazar çeşitliliğinde artış yaşanması, beraberinde yemek çeşitliliğini de getirmiştir. Yükselen alım gücüne paralel olarak, artan ürün çeşitliliği yemeklere de yansırken, farklı lezzetlerin mutfağa girmesini sağlamıştır (Kahraman ve diğ., 2017: 227-228). Göçler, Sakarya'nın çok kültürlülüğe sahip olmasına, halkın birlik-beraberlik içinde ve birbirlerinin kültürlerini de benimseyerek yaşamasına neden olmuştur. Bugün Sakarya mutfağı, yemeklerinin bu kadar çeşitli olmasını ve Türkiye'nin önemli mutfakları arasında yer almasını bu çok kültürlülüğe borçludur (Erbil ve Yılmaz, 2018: 281).

### 3. Yöntem

#### 3.1 Amacı ve Önemi

Bu araştırmanın amacı Bulgaristan'dan göç etmiş ve Sakarya'da yaşayan Türklerin geçmişten günümüze mutfak kültürlerinin incelenmesidir. Araştırmada Bulgaristan'dan göç etmiş Türklerin mutfak kültürünün yanı sıra günümüzde bu kültürün ne ölçüde yaşatılıp yaşatılmadığı da ortaya koyulmaya çalışılmıştır. Bulgaristan muhacirlerinin mutfak kültürü ile ilgili pek çok şehirde çalışmalar yapılmasına karşın "*Kahraman, Güneş ve Kahraman (2017), Bahtiyar-Sarı ve Tetik (2019), Egeli (2019) ve İşçimen (2021)*" yüksek muhacir nüfusuna rağmen Sakarya'da Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültürü özelinde bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Sakarya'da yaşayan Bulgaristan Muhacirlerinin köklü bir geçmişe ve yaşanmışlığa sahip bir kültür daha fazla araştırılması ve yazılı kaynaklarla desteklenmesi gerekmektedir. Yapılan çalışmanın bu anlamda literatüre katkı sağlaması beklenmektedir.

Çalışmanın amacına uygun olarak aşağıdaki sorulara cevap aranmıştır:

- Bulgaristan muhacir mutfağı zaman içinde değişime uğramış mıdır?
- Bulgaristan muhacir mutfağını oluşturan yemek tarifleri nelerdir?
- Bulgaristan muhacir mutfağı ile Sakarya mutfağı arasında nasıl bir etkileşim gerçekleşmiştir?

### 3.2 Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini Bulgaristan'dan Sakarya'ya göç etmiş Türkler oluşturmaktadır. Zaman ve ekonomik nedenlerden dolayı örnekleme yöntemine başvurulmuştur. Araştırmada ise kartopu örnekleme tekniği kullanılmıştır. Bunun en önemli nedeni muhacirlerin aynı bölgelerde yaşamaları ve sosyal ilişkilerinin güçlü olması gösterilebilmektedir. Zira kartopu örnekleme yöntemiyle evrendeki birkaç kişi yardımıyla çoğunluğa ulaşılabilmektedir (Coşkun ve diğ., 2019: 170).

### 3.3 Veri Toplama Aracı ve Süreci

Araştırmanın amaçlarına ulaşmak ve derinlemesine bilgi alabilmek için nitel veri toplama yöntemlerinden biri olan mülakat tekniği kullanılmıştır. Görüşmeler Covid-19 salgınından dolayı telefon yolu ile gerçekleştirilmiştir. Katılımcılardan izin alınarak görüşmeler kayıt altına alınmış ve yaklaşık 30 ile 60 dakika arasında sürmüştür. Veriler 12 Nisan 2021 ile 16 Mayıs 2021 tarihlerinde toplanmıştır. Araştırmada verilerin toplanmasında derinlemesine bilgi alabilmek için yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formunda toplamda 6 soru yer almaktadır. Formda yer alan 2. 3. 4. 5. numaralı sorular Adıgüzel (2020)'in çalışmasından uyarlanmıştır. Görüşme formunda 1. ve 6. sorular ise araştırma problemlerine yönelik alan yazın taraması sonucu ve uzman görüşü alınarak yazarlar tarafından oluşturulmuştur. Bununla beraber, yapılan görüşmelerde katılımcıların göç sırasında yaşanan olaylarla ilgili anılarını anlatmalarıyla araştırmaya bu kapsamda bir soru daha eklenmiştir.

### 3.4 Verilerin Analizi

Araştırmada verilerin elde edilmesinde, Sakarya ilinde yaşayan Bulgaristan'dan göç etmiş 13 Bulgaristan muhacirine başvurulmuş ve salgın nedeniyle görüşmeler telefon ile gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler kontrol edildiğinde ulaşılan örneklem sayısının yeterli olduğuna kanaat getirilmiştir. Zira Cresswell'in (2018) de belirttiği gibi, veriler tekrar etmeye başlaması görüşmecisi sayısında doyum noktasına ulaşıldığı göstermektedir. Araştırmada derinlemesine bilgiye ulaşılabilmesi; ayrıca bu araştırmanın gelecekte yapılması muhtemel çalışmalara yön vermesi adına verilerin analizinde içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Bu yöntemle bilimsel etik hassasiyeti gözetilip katılımcı isimleri gizli tutulmuş ve katılımcılar kodlama yapılarak ifade edilmiştir. Katılımcıların yemekler ile ilgili vermiş olduğu benzer ifadeler aynı grupta değerlendirilmiştir. Katılımcı ifadeleri müdahale edilmeyerek, betimsel analiz tekniği kullanılarak araştırmaya aktarılmıştır.

## 4. Bulgular

Bulgular incelendiğinde, araştırmaya dahil olan katılımcıların 9'unun kadınlardan 4'ünün erkeklerden oluştuğu tespit edilmiştir. Katılımcıların yaş gruplarına göre dağılımına bakıldığında 8 kişinin 49 yaş ve üzeri olduğu; 5 kişinin de 28 yaş ve altı olduğu görülmektedir. Katılımcıların medeni durumlarına bakıldığında 8 kişinin "evli", 5 kişinin "bekâr" olduğu görülmektedir. Meslek durumlarına bakıldığında katılımcıların 6'sı "ev hanımı" iken 1'i "emekli" dir. Katılımcıların 6'sı "aşçı"dır ve meslekteki deneyimleri 2 yıldan 25 yıla kadar değişmektedir. Katılımcıların öğrenim durumlarına göre dağılımlarına bakıldığında ise "İlköğretim" eğitimi alanlar 7 kişi, "Lise" eğitimi alanlar 5 kişi ve "Lisansüstü" eğitimi alan 1 kişidir.

#### Aile büyüklerinden öğrenilen yemekler

Katılımcılara sorulan, "Aile büyüklerinizden öğrendiğiniz yemekler var mı?" sorusuna tabloda belirtildiği gibi katılımcıların genelini verdiği yanıtlar şöyledir;

karıştırma (bulamaç), kolaç, çiğrek, biber paçası, tarhana, erik yahnisi, kaçamak (mamaliga) ve dızmanadır. Katılımcıların karıştırma yemeğini farklı usullerde yaptığı saptanmıştır.

K2, karıştırma yemeğini; un ve süt kavrulduktan sonra yemeği süt ile muhallebi kıvamına getirdiğini ve ardından içine süt ekşimiği (lor) eklediğini ifade etmiştir. K2, karıştırma yemeğinin bazen etli de yapılabildiğini fakat etli yapıldığında süt yerine su koyulması gerektiğini ifadelerine eklemiştir. K4, karıştırmayı sucuklu ve soğanlı yaptığını ve beyaz un yerine önceden kavrulmuş unu sulandırarak eklediğini belirtmiştir. K5 ise karıştırma yemeğini anneannesinin “sütlü çakıl” diye adlandırdığını ifade etmiş, aynı muhallebi kıvamındaki karışıma haşlanmış fasulye ilave edildiğini bazen fasulye yerine sucuk da konulduğunu belirtmiştir. Karıştırma yemeği günümüzde “Beşamel Sos” olarak bilinmektedir. Ayrıca K1 ve K6 da karışma yemeğini bildiklerini ifade etmişlerdir.

Çiğrek yemeğini K2 ve K3, haşlanan fasulyelerin süzülüp bulgur pilavıyla karıştırılıp bir tepsiye dökülüp üzerine yumurta ve yoğurt ile hazırlanan terbiye dökülerek yapıldığını ifade etmiştir. K4 ise kemikli et ile yapıldığını, tepsiye yıkanmış pirinçlerin serildiğini ve üzerine salça ile kavrulmuş soğanın eklenerek hepsinin üzerine kemiklerin üzerindeki etlerin doğrandığını belirtmiştir. Ayrıca etlerin çeyrek çeyrek doğranmasından çiğrek değil “çeyrek” olduğunu ifade etmiştir.

K7 ve K8 kaçamak yemeğine eskiden mamaliga dendiğini belirtmişlerdir. Katılımcılar mısır ununun kaynayan suya karıştırılarak helva kıvamına gelene kadar oklava benzeri özel bir sopa ile karıştırıldığını belirtmişlerdir. Ayrıca bir süre sonra karıştırma işleminin zor olmasından dolayı bu yemeğin gençken yapıldığını ifade etmişlerdir. Katılımcılara göre piştikten sonra üzerine çukurlar açılıp o çukurlara tereyağı koyulmaktadır. K6, tereyağın üzerine şeker serpildiğini bazen de açılan çukurlara eritilmiş tahin helvası döküldüğünü ifade etmiştir. K4 ise tereyağı kullanmadığını açtığı çukurlara yapılmış tahin helvası döküldüğünü ifade etmiştir. Ortak ifade edilen diğer yemeklerin yapılmışının benzer olduğu sonucuna varılmıştır. Tarifi verilen tüm yemekler Tablo 3’te gösterilmiştir.

**Tablo 3: Mülakatlarda Elde Edilen Yemek İsimleri ve Tarifleri**

Sıra No	Yemek İsimleri	Katılımcılar	Tarif
1	Bakla Çorbası	K2	Baklalar ince ince doğranır, suda haşlanır. Ayrı bir kapta un, yumurta ve yoğurt ile çırpılarak terbiye yapılır. Terbiye, haşlanan baklaların üzerine dökülüp çorba kıvamına getirilir.
2	Bıcı	K2, K3	Taze soğanlar ince ince doğranıp az yağda kavrulur. Önceden doğranmış kırmızıbiber ve su eklenir. Kavrulmuş un ve yoğurtla terbiye edilir.
3	Biber Paçası	K1, K2, K3, K4,	Acı ya da tatlı biberler bir tavada kavrulur. Önceden kavrulmuş 3 çorba kaşığı un tavaya eklenir ve sulandırılır. Piştikten sonra ılıması için bekletilir. İlıdıktan sonra yoğurt ve yumurta ile terbiye yapılır.
4	Çeyrek	K3	Kemikli et pişirilir ve pişen et kemiklerden ayıklanır. Tavada soğan, salça kavrulur. Etin suyundan kavrulmuş soğanlara dökülür. Yıkanmış pirinçler tepsinin altına serilir, üzerine soğanlı harç dökülür ve etler en üstüne doğranır. Etler çeyrek çeyrek doğrandığı için adına çeyrek denir.
5	Çiğrek	K1, K2, K5	Tencerede su ve tuz ile taze fasulye haşlanır. Bulgur pilavı yapılır ve tepsiye dökülür. Haşlanan fasulyeler süzülüp pilava karıştırılır. Üzerine yumurta ve yoğurt ile hazırlanan terbiye dökülür.



Tablo 3'ün devamı

6	Çiğ Patates Köftesi	K4	Çiğ patates ve soğan rendelenir, suyu sıkılır. Üzerine yumurta, tuz, karabiber eklenir ve iyice yoğrulur. Şekil verildikten sonra yağda kızartılır. Sarımsaklı yoğurda batırıp yenir.
7	Dızmana	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K9, K13	Ekşi mayalı hamurla yapılır. Hamur yoğrulur, rulo şeklinde açılır, yuvarlak hale getirilir, tepsi yağlanır, yuvarlak hale getirilen hamurlar yağa bandırılarak tepsiye dizilir. Ortalarına parmakla bastırılır, kabardıktan sonra yoğurt, kaymak, yumurta çirpilir, hamurun üzerine sürülür ve ardından fırında pişirilir.
8	Düdük Yemeği (Soğan Borusu)	K4	Toprağa ekilen yemeklik soğanın tepesinden çıkan yeşil kısmı tazeysen kesilir. Tava yağlanır, doğranmış soğanlar kavrulur. Kavrulunca biraz su ve yeşil erik eklenir. Kapağı kapatılır ve pişirilir.
9	Erik Yahnisi	K1, K2, K5	Bir kapta önceden kavrulmuş 3 çorba kaşığı un eklenip sulandırılır ve ağız tadına göre şeker eklenir. Kuru erikler haşlanır ve suyu süzülerek içine eklenir. Karıştırılır, ardından kaselere alınır. Aynı sütlâç gibi olur. Eskiden tatlı bilinmezdi. Tatlı niyetine böyle şeyler yapılırdı.
10	Höşmerim	K2	2 kaşık un, tereyağı ile kavrulur. Üzerine süt ekşimiği eklenir. Kırmızı olana kadar karıştırarak pişirilir. Kahvaltıda yenir.
11	Isırgan Yemeği	K7	Toplanan ısırgandan yapılan bulgurlu yemeğin içine süt konulur.
12	Kaçamak (Mamaliga)	K6, K7, K8, K9, K13	Kaynayan suyun içine tuz atılır. Bir yandan karıştırırken bir yandan mısır unu eklenir. Oklava benzeri özel bir sopası vardır. Onunla karıştırılır. Eskiden bakır tencerelerde yapılırdı. Helva kıvamına gelene kadar pişirilir. Tepsiye yayılır ve kaşıkla çukurlar açılır. Açılan çukurlara tereyağı koyulur. İsteyen tereyağının üzerine şeker serper. Kimi açılan çukurlara eritilmiş tahin helvası ya da pekmez döker.
13	Kapama (Büryan)	K8, K10, K12, K13	Parça kuzu etleri haşlanır. Piştikten sonra etler ile kemikler ayrılır. Bir tepsinin altına yıkanmış pirinçler serilir. Üzerine etler dizilir, kaynayan et suyu tepsiye pirinçler çekene kadar azar azar ilave edilir.
14	Karıştırma (Bulamaç)	K1, K2, K4, K5, K6	Şimdilerde Beşamel Sos deniyor. Önce yağ ve un kavrulur içine süt eklenerek muhallebi kıvamına gelince içine süt ekşimiği konur. Servis tabağına alındıktan sonra üzerine tereyağı ve kırmızı toz biber kızdırılıp dökülür. Etlisi de yapılır fakat süt yerine su koyulur. Yine muhallebi kıvamına gelince haşlanmış et eklenir. Tabağa alınınca üzerine sarımsaklı yoğurt eklenir. Sucuklu da yapılır. Soğanlar yağda kavrulur, üzerine sucuk eklenip kavrulur ve biraz su eklenir. Kavrulmuş un sulandırılıp üzerine eklenir karabiber ve tuz ile tatlandırılır. Haşlanmış fasulye, kavrulmuş soğan ilave edilene "sütlü çakıl" denmektedir. Piştikten sonra taze nane serpilir.
15	Kınalı Kesmesi/Tatlısı	K8	10 yumurta, 1 kg un, 1 su bardağı mısır unu, 1,25 kg tereyağı (sadeyağ) tüm malzemeler yoğrulur. Hamur tepsiye döşenir. Baklava dilimi kesilir. 180 derece fırında bisküvi rengini alana kadar pişirilir. 1.5 kilo şeker, 1 kilo su ile şerbet yapılır. Fırından çıkıp ılıyınca şerbeti dökülür.
16	Kismet Ekmeği	K4	Ekmeğin hamuru yapılarak tepsiye açılır, yarısına vişne suyunda ıslatılmış akide şekeri benzeri şekerler batırılır yarısı boş kalır. Düğünlerde yapılır.

Tablo 3'ün devamı

17	Kolaç (Pesmet)	K2, K5, K8, K9, K11, K13	Ekşi maya ve normal maya ile hamur yapılır. Hamur kabarcına tezgâha serpilene unun üzerinde uzunlamasına açılır. Parçalar kesilip üzerine örtü örtülerek mayalandırılır. Bir tencerede yağ kızdırılır tuz serpilir, parça hamurlara şekil verilip yağda kızartılır. Kandillerde yapılır.
18	Kukumak Mantısı	K8	Yağlı bir hamur hazırlanır, çay tabağı büyüklüğünde hamurlar açılır. İçine isteyen et isteyen kıyma koyar. Zarf şeklinde kapatılır, fırında pişirilir. Fırından çıktığı gibi etlerin piştiği su üzerine dökülür haşlanır. Üzerine bir tepsi ile kapatılır 10 dakika sonra hamurlar şişince yenir.
19	Küllü Çörek	K7	İçinde soda olan hamur tutulur. Muhacirlerin yanlarında taşıdıkları ahşap hamur yoğurma malzemesi vardır, onun üzerinde yassı hale getirilir. Tandır yakılır altında kül birikir. Biriken külün altı süpürülür, süpürülen yere yapılan hamurlar koyulup pişirilir, közler etrafında kalır. Yaklaşık bir saat pişer. Küllü çöreği çocukken yapardık çok lezzetli olur.
20	Labada Sarması	K2, K3, K4, K5	Labada yaprakları içle doldurulur. Tepsie dizilir ve fırında pişirilir. Pişmesine yakın üzerine yoğurt ve yumurta ile terbiye yapılır ve tekrar fırına verilir.
21	Lahana Kapuskası	K3	Lahana turşuları kavanozdan çıkarılır suda bekletilir. Soğanla kavurup kapuska yemeği yapılırdı.
22	Manca	K6, K12, K13	Izgaralık et tepsie dizilir aralarına domates biber sıkıştırılır. Üzerine çubuklu izgara (kemikli et) döşenir. Yeniden domates ve biber dizilir, az yağ gezdirilir. Belki çok az su damlatılabilir. Fırında pişirilir.
23	Plaska	K6	Mısır unu, yumurta, tuz, karbonat, yağ, varsa yoğurt ile yapılır ve iyice yoğrulur. Ne çok sulu ne de çok kuru bir hamur elde edilir. Yağlanmış tepsie bir parmak kalınlığında yayılır. Arasına kavrulmuş pırasa konur üzerine yine bir parmak kalınlığında yoğurulan hamur serilir. Üzerine yumurta, yağ, yoğurt karışımı sürülür. Fırında pişirilir.
24	Soğan Paçası	K1, K2, K3, K4, K5	Taze soğanın sapları küçük küçük doğranır. Soğanlar kırmızıbiber ve tereyağında kavrulur. Ayrı bir tavada un ve tereyağı kavrulur. Kokusu çıkınca su ile açılır. Bulamaç kıvamına gelene kadar iyice çırpılır. Kıvam alınca soğan sapları eklenir bir taşım kaynatılır. Piştikten sonra taze nane eklenir. Yoğurt ve yumurta sarısı çırpılıp terbiye yapılır bulamaçla karıştırılır. İstenirse üzerine yağ kızdırılabilir.
25	Soğan Pidesi	K8	Yağlı hamur hazırlanır, hamurun yarısı tepsie açılır arasına kavrulmuş domates ve biber koyulur. Diğer hamurla üzeri kapatılır kenarları örgü şeklinde burulur. 180 derecede 45 dakika pişirilir.
26	Somun Ekmeği (Nohut Ekmeği)	K8	Mayası çıralı suda bekletilen nohuttan elde edilir. Maya 50-60 derece sıcaklıkta bekler iyice kabarr. Maya un ile karıştırılır ve hamur tutulup fırında pişirilir. Çok uzun süre dayanabilir.
27	Su/Süt Paparası	K1, K2, K4, K5, K8	Tepsie kuru ekmekler doğranır, ayrı bir tencerede süt ve su kaynatılır, kabarmaya yakın ocaktan alınır. İlimaya başlayınca kuru ekmeklerin üzerine dökülür. Soğan yemeklik doğranır ardından tereyağı ve sıvıyağ olan tavada kavrulur. Üzerine kırmızı toz biber eklenir, son olarak islatılan ekmeklerin üzerine dökülüp yenir.
28	Süt Tarhanası	K7, K8	Süt yarım saat kaynatılır. Bir bardak un ile bir bardak su karıştırılıp hamur kıvamı elde edilir. Hamur parça parça sütün içine atılır, tuz eklenir. Bayat ekmekler bir tepsiye doğranır üzerine çorba dökülüp yenir. Süt paparasına benzer.

Tablo 3'ün devamı

29	Tarhana (Muhacir)	K1, K2, K3, K4, K5	Bir tencerenin içinde soğan ve sarımsak rendelenir, evdeki baharatlardan (tuz, kekik, karabiber, kimyon) eklenir. Üzerine biber salçası, domates salçası, maydanoz, nane, dereotu pişirilir ve makine ile çekilir. Büyükçe bir kaba undan havuz yapılır. Ortasına pişirilen karışım, ekşi maya ve yoğurt eklenir ve ardından iyice yoğurulur. Oda sıcaklığında birkaç gün dinlendirilir, bu sürede kabardıkça zaman zaman ters düz edilir. Yaş haliyle dolapta ya da derin dondurucuda saklanır.
30	Terbiyeli Pırasa	K4	Soğan doğranır yağda kavrulmaya başlanır, üzerine pırasalar da atılır, hepsi birden kavrulur. Kavrulunca mısır/buğday unu ve bir miktar su eklenir. Mısır unu koyulacaksa yağda kavurmak gerekir. Pırasa piştiğinde yoğurt ve yumurtadan terbiye yapılır üzerine dökülür.
31	Uynuklu Börek	K4	Süt, ekşimik (lor) yapmak için kesilir, buna uynuk denir (süt uyur anlamında). Oluşan ekşimiğe yumurta kırılır ve kuru yufka ile börek (pide de denir) yapılır.
32	Üzümlü Börek	K4	Hamur yoğrulur, kuru üzümler ve pirinçler ayrı ayrı haşlanır. Haşlanan pirinç ve üzümler tereyağında kavrulur ve şeker eklenir. Tepsiyeye iki kat yufka serilir. Üzerine tereyağı sürülür, onun da üzerine iç konur, tekrar yufka ve tereyağı ardından fırında pişirilir. Piştikten sonra şerbet sökülür. Bayramlarda yapılır.

### Özel günlerde (Bayram, Kandil, Düğün vb.) yapılan yemekler

Katılımcılardan K1, K2, K6, K8 ortak görüşü ile düğünlerde keşkek yapıldığını; K3, K6 ve K12 düğünlerde et yemeklerinin yapıldığını belirtmiştir. K4 düğünlerde kismet ekmeği yapıldığını ve bu ekmeğin geleneksel bir yemek olduğunu ifade etmiştir. K4 kismet ekmeğini anlatırken: *"Kismet ekmeğinin yarısında akide şekeri olur. Evlenecek olan kızlar ekmeği bölerler. Kismetli olana şekerli kısmı denk gelir. Ayrıca, eskiden davetiye olmadığı için kismet ekmeği düğüne davet anlamında da komşulara dağıtıldı."* K8 düğünlerde önce filurya pidesi ve paleze (palize) yemeğe başlandığını sonra keşkek ve etli kuru fasulyenin yendiğini ardından ise kapama yendiğini en son olarak kınalı kesme tatlısı yendiğini ifade etmiştir. K8 kınalı kesme tatlısı ile ilgili bir gelenekten bahsetmiştir: *"Tatlının orta yerine para ya da çeyrek altın konulur, kim ortasına kadar hızlıca yerse para onun olur."*

Mülakat sırasında K3 bir düğün geleneği olan *dürü*'den şöyle bahsetmiştir: *"Kına gecelerinde çatalı bir sopa yapılırdı. Uçlarına mısır koçanı takılırdı. Üzerlerine gaz yağı sürülürdü. Erkek tarafı kız tarafına giderken onları yakar öyle giderdi. Dürü geliyor denirdi. Bu durum, oğlan tarafının kız tarafına gittiğini gösterirdi."* K8 ise nişanlanacak kızın bin kişinin içinde bile belli olduğunu, düğün sırasında nişanlanma yaşı gelmiş kızın ortaya geldiğini, kızı isteyen oğlan annesinin kızın yanına geldiğini ve kızın başının üzerine oyali tülbent taktığını böylelikle kıza talip oldukları anlamına geldiğini ifade etmiştir.

K2 bayramlarda yaprak sarması, baklava ve sütlaç yapıldığını ifade etmiştir. K4 ise bayramlarda üzümlü börek, biber dolması, incir dolması (cevizli), labada sarması ve incir uyutması yapıldığını ifade etmiştir. K8 bayramlarda somun ekmeğinin (nohut ekmeği) eksik olmadığını belirtmiştir. K9 ise bayramlarda kolaç (pesmet), baklava ve helva yapıldığını belirtmiştir. K12 bayramlarda kapama yaptıklarını ifade etmiş, K13 ise kapamanın yanı sıra kolaç (pesmet) ve akıtma da yapıldığını belirtmiştir. Diğer

katılımcılar (K5, K7, K10 ve K11) özel günler için günlük yapılan yemekleri hazırladıklarını ifade etmiştir.

#### Bulgaristan muhacir mutfağında geçmişe kıyasla yaşanan değişim

Katılımcılara Bulgaristan muhacir mutfağında (malzeme, pişirme yöntemi ve yemek çeşidi bakımından) yaşanan değişim olup olmadığı sorulmuştur. Katılımcıların yedisi (K1, K6, K8, K9, K11, K12, K13) muhacir mutfağında herhangi bir değişim yaşanmadığını ifade etmişlerdir. Muhacir mutfağında değişim yaşandı diyenler (K2, K3, K4, K5, K7, K10) bu durumun sebebini açıklamışlardır.

K2 yaşanan değişimi, eskiden kullanılan taş fırınlarda pişen yemeklerin daha lezzetli olduğu şimdi ise her evde elektrikli fırın kullanıldığı olarak ifade etmiştir. Yine hamurun yapışmasını önleyen yağlı kağıtlar, malzemelerin kolaylıkla çekilmesini sağlayan rondoların hayatı kolaylaştıran pratik aletler olduğunu ifade etmiştir. K3 ise eskiden ev baklavalarının daha lezzetli olduğunu belirtmiştir. Bunun sebebini şimdi baklava hamurlarının tek tek açmak yerine yufkaların üst üste koyup açılmasına bağlamaktadır. K4 önceden her yemekte tereyağının kullanıldığını bununda yemekleri daha lezzetli yaptığını ifade etmiştir. K5 muhacir mutfağında yaşanan değişimin yaşanan dönemden kaynaklandığını ifade etmiş ve şöyle devam etmiştir: “*Bizim karıştırma olarak yaptığımızı yeni nesil beşamel sos olarak biliyor, kültür böyle yozlaşmakta.*” K7 ise önceden yemekler için pirinç bulamadıklarını ve yemeklerde bulgur kullandıklarını belirtmiş ve yemekleri bakır tencerelerde pişirdiklerini ifade etmiştir. K10 ise yaşanan değişimin sebebini aynı yemekleri farklı tarif ya da farklı isimlerle yapılmasına bağlamakla birlikte yemeklerin kökeni bilindiği halde bunun çeşitlilik sağlayacağını ifade etmektedir.

#### Bulgaristan muhacir mutfağında sofrada adapları

Katılımcılara ailenizdeki sofrada adapları nelerdir? diye sorulduğunda büyük çoğunluğu (K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K12, K13) yemeklerin yer sofrasında yenildiğini ve tek tabaktan yemek yenildiğini ifade etmiştir. Sofraya hep beraber oturulduğunu ve yemeğe büyüklerin başladığını, yemekten sonra yemek duası okunduğunu, bazen evin büyüğünün bazen küçüğünün bu duayı okuduğunu belirtmişlerdir. Katılımcılardan sadece K10 yemeğe önce çocukların başladığını hatta yemeğin ortadan yendiği zamanda bile bunun böyle olduğunu belirtmiştir.

K4 yemeklerin kışın iki öğün yazın üç öğün yenildiğini ifade etmiş ve şöyle devam etmiştir: “*Yazın kahvaltı yapmadan tarlaya gidilirdi, saat on gibi önceden evde yaptığımız akıtmayı, uynuklu böreği, kuru yufkadan ekşimekli (lor) böreği yerdik. Bu yemekleri çocuklar tarlaya getirirdi, orada yenirdi.*” K7 tarlaya gitmeden süt tarhanası çorbası içtiklerini ve çorbanın üzerine peynir ya da toz biber serptiklerini ifade etmiştir.

#### Mutfak kültüründe teknolojik araçların (televizyon, internet vb.) etkisi

Teknolojik araçların mutfak kültürüne etkisiyle ilgili soruya katılımcıların ortak görüşü, internetten yemek tariflerine bakmanın çok kolaylık sağladığını ve akılda tutma ya da bir yere yazma zorunluluğunu ortadan kaldırdığını ifade etmektedirler. Ayrıca yeni yemek tariflerini öğrenme noktasında da fayda sağladığını belirtmişlerdir. Devamında katılımcılar teknolojik araçların asıl yemek kültürümüzden uzaklaştırdığını ve mutfakları tek tip hale getirdiğini belirtmişlerdir. K10 teknolojik araçların nasıl avantaja çevrileceğini şu şekilde açıklamaktadır: “*Bulgaristan muhacirleri ile ilgili belgeseller ya da programlar düzenlenebilir böylelikle unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin kalıcı hale gelmesinin yanı sıra bu kültürü merak edenler için de bir kaynak olabilir.*”

### Genç kuşakların muhacir mutfak kültürünü sürdürmeleri

K1, K2, K4, K6, K8, K9, K10, K11 ve K12 ortak cevap vererek genç kuşakların muhacir mutfak kültürünü ve yemeklerini devam ettirmeleri gerektiğini ifade etmişlerdir. Ayrıca K1, K2, K4, K6 çocuklarına öğrettiğini ve torunlarının da bu yemekleri çok sevdiğini belirtmiştir. Bununla beraber K3 ve K7 kızlarına öğrettiğini fakat torunları yemediği için kızlarının da yapmadığını ifade etmiştir. K3, ablasının vefat edene kadar sık sık muhacir yemeklerini yaptığını bazen de kendisinin yaptığını ifade etmiştir. K13 ise genç kuşakların artık muhacir mutfak kültürünü sürdürmediklerini ifade etmiştir.

### Göç sırasında yeme-içme

Görüşmeler sırasında katılımcılarla, görüşme formundaki sorulardan bağımsız olarak, göç sırasında yaşanan olaylarla ilgili de konuşulmuştur. Bazı katılımcılar (K4, K6, K7) o yıllara bizzat şahit olmuş bazıları ise büyüklerinden öğrenmiştir. Görüşmeler metne aktarılırken yeme-içme dışındaki hususlar dışarıda bırakılmıştır.

K7, ailesinin göç sırasındaki beslenmelerini şöyle anlatmaktadır: “Göç sırasında yanlarında mandalar varmış yolda mandaları sağıp küllü çörek yapıp yemişler.” K4, ailesinin göç etmeden önce yaptığı hazırlıkları şöyle anlatmaktadır: “Bizimkiler gitmek için hazırlanmışlar, büyük annem (babaannemin annesi) yolda yemek için ekmek yapmış bugün bazlama benzeri bir ekmek. Büyük babam (dedemin babası) acele ettirmiş, büyük annem acele etmiş ekmekleri sabun kağıdına sarmış. Babaannemin karnı acıkmış annesinden ekmek istemiş. Ekmeğin sabun koktuğunu fark edince büyük babama duyurmamaya çalışmışlar kızlar diye.” K6 ise: “Ailem göç sırasında yanlarına aldıkları kuru ekmekleri yemişler.”

## **5. Sonuç, Tartışma ve Değerlendirme**

Göç, insanın her şeyi geride bırakıp yanına sadece acı, hüznün ve biraz da umut alıp yaşadıkları coğrafyadan başka coğrafyaya gitme eylemidir. Bu duygularla göç edip yerleşmek için yeni coğrafyalara giden kişi veya gruplara göçmen denir. Tarihe bakıldığında savaş ve barış gibi olaylardan ilk etkilenenler daima göçmenler olmuştur. Bulgaristan göçmenleri de (muhacirleri) hem savaştan hem de barıştan etkilenmiştir. Bu araştırmanın da ana konusunu oluşturan Bulgaristan muhacirleri, Osmanlı İmparatorluğu zamanında kazanılan topraklara barış götürmek için devlet politikasıyla göç ettirilen fakat aynı devletin savaşlar nedeniyle topraklarını kaybetmesi ve kaybedilen topraklarda kurulan yeni devletin/halkın baskılarıyla zorunlu olarak ana yurda göç eden topluluktur. Yani Bulgaristan muhacirleri göç olayını iki kere yaşamıştır. Meydana gelen bu göçler sebebiyle gittikleri yerlere uyum sağlamaya çalışan muhacirler, gittikleri yerleri hem etkilemişler hem de o yerlerden etkilenmişlerdir.

Bu çalışmada Sakarya'da yaşayan Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültürleri incelenmiştir. Bu kapsamda muhacirler ile Sakarya mutfağı arasındaki etkileşim ve muhacirlerin mutfağında meydana gelen değişim açıklanmaya çalışılmıştır. Yapılan mülakatlarla katılımcılardan muhacir mutfağına ait 42 yemek ismi ve bu yemeklerden de 32 tanesinin tarifleri tespit edilmiştir. Mülakatlar sırasında tespit edilen 42 yemek, yapılan önceki araştırmalarla (Kahraman, Güneş ve Kahraman 2017; Bahtiyar-Sarı ve Tetik 2019; Egel, 2019; Taş 2020) karşılaştırıldığında 20 yemeğin benzer olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Önceki araştırmalarda olmayan fakat bu araştırma sonucunda literatüre, muhacir yemeği olduğu ifade edilen, 22 yemek kazandırılmıştır. Bu yemekler: bakla çorbası, bıcı, biber paçası, çeyrek, çiğrek, çiğ patates köftesi, düdük yemeği, ekşimekli kuru yufka böreği, hoşmerim, incir dolması, incir uyutması, kınalı kesmesi, kısmet

ekmeği, lahana kapuskası, soğan paçası, soğan pidesi, süt tarhanası, terbiyeli pırasa, uynuklu börek, üzümlü börek, filurya pidesi, palaze (palize) dir.

Katılımcılarla yapılan mülakatlarda törensel kutlamalardan biri olan düğünlerde; keşkek, etli yemekler, kismet ekmeği, filurya pidesi, paleze (palize) ve kınalı kesme yapıldığı tespit edilmiştir. Düğünlerde keşkek yapılması Orta Asya Türk mutfak kültürünün muhacirlerin sosyal hayatına yansıdığını ve bu kültürün devam ettiğini göstermektedir. Kismet ekmeği ve kınalı kesme tatlısının yapılması, muhacir mutfağında çeşitli geleneklerin olduğunu göstermektedir. Bayramlarda yapılan ve uzun süre dayanmasıyla bilinen somun ekmeği (nohut ekmeği), yapım tekniğiyle dikkat çekicidir. Mülakatlar sırasında sofrada adapları konusunda katılımcıların büyük çoğunluğu yer sofrasında ve ortadan yemek yendiğini belirtmiştir. Yemeklerde öğün sayısının tarlada çalışma durumuna değiştiiği, tarlada çalışan ailelerin günde iki öğün yemek yediği tespit edilmiştir.

Muhacir mutfağında değişim olup olmadiiğıyla ilgili katılımcılar ikiye bölünmüş, yarısı değişim yaşıandı cevabını verirken diğer yarısı değişim yaşanmadı cevabını vermiştir. Muhacir mutfak kültüründe yaşanan değişimin genel olarak yemek pişirmede kullanılan araç-gereçler özelinde yaşıandığı tespit edilmiştir. Katılımcılar teknolojik gelişmelerin mutfak kültürüne olan etkisiyle ilgili olarak yemek yapmayı kolaylaştırdiiğını, akılda tarif tutma zorunluluğu olmadığını ve yeni tarifler öğrendiklerini belirtmişlerdir. Yeni tarifler öğrenmenin zamanla muhacir mutfak kültüründe değişime ya da yozlaşmaya sebep olma ve mutfakları tek tip haline getirme riski akıldan çıkmaması ve dikkat edilmesi gereken bir konudur. Teknolojik araçların muhacir mutfak kültüründe değişime ve yozlaşmaya sebep olmaması için (K10'unda ifade ettiği gibi), yine teknolojik araçlarla çözüm getirilebileceği belirtilmiştir. Öyle ki teknolojik araçlar kullanılarak muhacir mutfak kültürü tanıtılıp yaygınlaşması sağlanabilir. Genç kuşakların muhacir mutfak kültürünü sürdürmesiyle ilgili katılımcıların büyük çoğunluğu bu kültürün devam ettiğini hatta 50 yaş ve üzeri katılımcıların bu kültürü çocuklarına öğrettiği ve torunlarının da muhacir yemeklerini sevdiği tespit edilmiştir.

Mülakatlar sonucunda göçte yaşanan ağır şartların muhacirlerin anayurda gelmelerinden sonra da devam ettiği ortaya çıkmıştır. Bu sıkıntılı dönemden yemekler de etkilenmiştir. Muhacirlerin yaptığı yemeklerin günümüze göre az malzeme ile hazırlanan, basit ve sade yemeklerden oluşması geçim sıkıntısının boyutunu göstermektedir. Yokluk çeken toplumların sıklıkla yaptığı bayat ve kuru ekmeği değerlendirme yöntemlerinin muhacir mutfağında da yer aldığı görülmüştür. Yine yemeklerin çoğunda terbiye kullanılması hem yemeğin besleyiciliğini artırma hem de yemeğin kıvamını koyultma amacıyla yapıldiiğı çıkarımına ulaştırmıştır. Muhacirlerin o zor dönemlerde yaptığı yemeklerin günümüze kadar gelmiş olmasından geçim sıkıntısının uzun sürdüğü ve artık bu yemeklerin muhacir kültürüne yerleştiiği çıkarımı yapılmıştır.

## 6. Kaynakça

- Ahmad, A. (2013). *New Age Globalization Meaning and Metaphors*. New York: Palgrave Macmillan.
- Aktaş, A. (2008a). *Farklı Kültürlerin Buluşma Noktası: Kültürel Renkleriyle Sakarya*. Sakarya: Adapazarı Merkez Belediyesi Yayınları.
- Aktaş, A. (2008b). *Sakarya'nın Yemek Kültürü Üç Kıtanın Damak Zevkinin Buluştuğu Yer: Sakarya*. Sakarya: Sakarya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğu Yayınları.
- Arı, K. (2010). Osmanlı Devleti'nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürüne Etkileri İçinde A. Bilgin ve Ö. Samancı (Editörler), I. Türk Mutfak

- Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü), ss. 21-45. Şeyh Edebali Üniversitesi, Bilecik.
- Artun, E. (2007). Güney-Doğu Avrupa'da Osmanlı ve Osmanlı Sonrası Türk Uygarlıklarının Öteki Uygarlıklarla Halk Kültürü Yönünden Karşılıklı Etkileşimi. 4. *Uluslararası Güneydoğu Avrupa Türkoloji Sempozyumu*. Zagreb: Balkan Türkoloji Araştırmaları Merkezi.
- Bahtiyar Sarı, D, Tetik, N. (2019). Gastronomi Turizmi Kapsamında Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültürü. *Anasay*, (8), 73-88.
- Creswell, J. W. (2018). *Research design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (5nd ed.). Thousand Oaks, CA: Sage.
- Coşkun, R., Altunışık, R., & Yıldırım, E. (2019). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Diker, O., ve Deniz, T. (2017). Kars Kültürel ve Gastonomik Kimliğinde Kaz. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 22(38), 189-204.
- Egeli, B. (2019). Bulgaristan Göçmenlerinin Yeme İçme Kültürü ve Uygulanan Yemek Reçeteleri Üzerine İnceleme, *Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi*, İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Dişbudak, C., Akgün, G., Balmumcu, Ö. (2012). Göçmenlerin Türkiye'de "Yaşamaya Devam Etme Kararlarının" Sosyo-Ekonomik Belirleyenleri: 1989 Bulgaristan Göçmenleri Örneği. *Hukuk ve İktisat Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 1-10.
- Emiroğlu, K., ve Aydın, S. (2003). *Antropoloji Sözlüğü*. Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Erbil, K. (2019). Kültürel Kimlik Bağlamında Sakarya Mutfağı: Abhaz Mutfağı İncelemesi, *Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi*, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Erbil, K., ve Yılmaz, G. (2018). Kültürel Miras Bağlamında Sakarya İlinde Yaşayan Etnik Grupların Türk Mutfağına Katkıları. *Turizm Akademi Dergisi*, 5(1), 276-285.
- Güler, S. (2012). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Hübner, T. (2018, 06 20). *Global Literature In Libraries Initiative*. <https://gllius.org/2018/06/20/bulgarian-cuisine-three-book-recommendations/> adresinden alındı. Erişim tarihi: 24.03.2021.
- İşçimen, B. (2021). Balkanlardan Göçen Topulukların Yemek Kültürlerindeki Farklılıklar: Edirne İli Keşan İlçesi Köyleri Örneği, *Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi*, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Işın, P. M. (2019). *Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Işın, P. M. (2021). *turkish-cuisine.org*: <http://www.turkish-cuisine.org/culinary-culture-202/a-mirror-of-society-cuisine-237.html> adresinden alındı. Erişim tarihi: 25.03.2021.
- Kahraman, C., Güneş, İ., ve Nanae, K. (2017). 1989 Göçü Sonrası Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültüründeki Değişim. *Göç Dergisi*, 4(2), 227-245.
- Kolukırık, S. (2006). Bulgaristan'dan Göç Eden Türk Göçmenlerin Dayanışma ve Örgütlenme Biçimleri: İzmir Örneği. *C.Ü. Sosyal Bilimler Dergisi*, 30(1), 1-13.
- Korkmaz, N., ve Öztürk, A. (2017). Bulgaristan Türklerinin Göç Süreci ve Göçmenlerin Türkiye'deki İskan ve İş Gücüne Dayalı Entegrasyonu. *Bölgesel Araştırmalar Dergisi*, 1(3), 268-289.
- Long, L. M. (2001). Nourishing The Academic İmagination: The Use Of Food İn Teaching Concepts Of Culture. *Food and Foodways*, 9 (3-4), 235-262.
- Pehlivanoğlu, Ö. (2016, 05 12). *Boşnak Medya*. <https://www.bosnakmedya.com/balkanlar-turk-mutfagi/> adresinden alındı. Erişim tarihi: 05.04.2021.
- Sarı, H. (2019). Fransız Basınına Göre Osmanlı Devleti ve Türkiye Cumhuriyeti'ne Müslüman Göçleri İçinde M. M. İlhan, & O. Albayrak (Editörler), *Göç ve Kültürel Etkileşim*, ss. 19-53. İstanbul: Sabahattin Zaim Üniversitesi Yayınları.

- Şengül, S., Türkay, O. (2018). Sakarya'yı Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Kişisel Özellikleri İle Yöresel Mutfak Memnuniyetleri Arasındaki İlişkilerin Belirlenmesi. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(1), 573-588.
- Singer, A. (2015). *Haydi Sofraya*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Taş, D. (2020). *Edirne'nin İpsala İlçesinin Sınır Köylerinde Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemeklerin Unutulma Nedenleri Üzerine Bir Araştırma, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi*, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisanüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara.
- Toygar, K., ve Toygar, N. (2021). turkish-cuisine.org: <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=43&link=http://www.turkish-cuisine.org/ottoman-heritage-3/bulgaristan-43.html> adresinden alındı. Erişim tarihi: 25.03.2021.
- Weichselbaum, E., Benelam, B., & Costa, H. S. (2015). *Synthesis Report No 6: Traditional Foods in Europe*. European Food Information Resource (EuroFIR).

<b>T.C.</b> <b>AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ</b> <b>SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLERİ BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİĞİ KURULU KARARLARI</b>	
TOPLANTI SAYISI:06	KARAR TARİHİ: 16.04.2021
<b>KARAR 2021/208</b>	
<p>Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü öğrencisi Ömer Berke CUROĞLU tarafından hazırlanan (Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin PAMUKÇU), "Bulgar Göçmenlerin Geçmişten Günümüze Mutfak Kültürü: Sakarya İli Örneği" başlıklı ders çalışması kapsamında kullanılacak veri toplama araçlarının, etik açıdan sakıncalı olmadığına, katılanların oy birliği ile karar verildi.</p>	