

ANASAY

3 Aylık Ulusal Hakemli - Süreli Dergi -Yıl:3 – Sayı:8 - Mayıs 2019

koynunda büyüdüük



Esik Kurganı'ndan

ANASAY

3 Aylık Ulusal Hakemli - Süreli Dergi - ISSN 2587- 2001 e-ISSN 2618-6187

İÇİNDEKİLER

Eyüp KUL.....	11
1877-1878 OSMANLI-RUS SAVAŞI (93 HARBİ) SONRASI ÜSKÜP'E GELEN MUHACİRLERİN DURUMU (1877-1885)	
<i>STATE OF MIGRANTS WHO WENT TO SKOPJE AFTER THE OTTOMAN-RUSSIAN WAR IN 1877-1878 (THE '93 WAR)</i>	
Kadir ŞAHİN	43
CEND ŞEHİRİ VE MOĞOL HÂKİMİYETİ	
<i>CEND CITY AND MONGOL HEGEMONY</i>	
Dilara BAHTİYAR SARI - Gülbahar Nilüfer TETİK	73
GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA BULGARİSTAN GÖÇMENLERİNİN YEMEK KÜLTÜRÜ	
<i>FOOD CULTURE OF BULGARIAN IMMIGRANTS WITHIN THE CONTEXT OF GASTRONOMY TOURISM</i>	
İlyas KAYAOKAY.....	89
MEDİNE KADISI AHMED RÂŞİD'İN YAYIMLANMAMIŞ ŞİİRLERİ	
<i>AHMAD RASHID WHO MADE THE MUSLIM JUDGE IN MEDINA UNPUBLISHED POETRY</i>	
Yakup ŞAHİNİR	107
MOLLA GÜRANİ'DEN ŞEYH AKŞEMSEDDİN'E FETHİN HOCALARI: 1432-1453	
<i>HODJAS OF CONQUEST FROM MOLLA GURANI TO SEYH AKSEMSEDDIN: 1432-1453</i>	

Şükrü ÜNAR..... 147

ATATÜRK DÖNEMİ'NDE ESKİ ESERLERİN KORUNMASINA YÖNELİK YAPILAN HUKUKİ DÜZENLEMELER

THE LEGAL ARRANGEMENTS MADE IN THE ATATÜRK PERIOD FOR THE PROTECTION OF THE OLD WORKS

Miraç KADIOĞLU - Necmiye TUTAR 163

TÜRKİYE'NİN KENDİNE HAS YUMUŞAK GÜÇ YÖNTEMİ OLARAK SAĞLIK YARDIMLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

THE EVALUATION OF HEALTH-RELATED AIDS AS THE TURKISH TYPE SOFT POWER METHOD

GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA BULGARİSTAN GÖÇMENLERİNİN YEMEK KÜLTÜRÜ¹

FOOD CULTURE OF BULGARIAN IMMIGRANTS WITHIN THE CONTEXT OF GASTRONOMY TOURISM

DOI: 10.33404/anasay.521996


Çalışma Türü: Araştırma Makalesi / Research Article


Dilara BAHTİYAR SARI* - Gülbahar Nilüfer TETİK**

ÖZET

Hayatın devamını sağlayan beslenme alışkanlığı günümüzde farklı şekillerde boyut kazanmıştır. Doyumun yeni hazzı farklı, değişik lezzetleri tatmak deneyimlemek veya yapılışını görmek, izletmek şeklinde gerçekleşmiştir. Bu anlamda gastronomi bilim olarak eskilere dayansa da turizm çatısı altında değerlendirilmesi yeni bir buluştur. Ülkemizde her bölgenin kendine has yöresel tatları bulunmaktadır. Ülkenin farklı yerlerine yerleşen Bulgaristan göçmenleri ise bu zengin lezzet mozaığının yalnızca bir bölümünü oluşturmaktadır. Bu bağlamda ele alınan araştırmanın temel amacı, Antalya ilinde yaşayan Bulgaristan göçmenlerinin zengin yemek kültürünü kayıt altına alarak gelecek nesillere aktarmak ve gastronomi turizmi kapsamında değerlendirerek Bulgaristan göçmen mutfağının önemini ortaya çıkarmaktır. Bu amaç doğrultusunda nitel araştırma yöntemi benimsenerek, kartopu örnekleme yoluyla Antalya ilinde yaşayan Bulgaristan göçmenleriyle yüz yüze görüşmeler yapılmış ve göçmenlere ait yemek kültürüne ilişkin çalışmalar taranmış, betimsel ve içerik analizi yapılmıştır. Ya-

¹- Makale Geliş Tarihi: 04. 02. 2019 Makale Kabul Tarihi: 23. 04. 2019

* PhD Student, Akdeniz University, Tourism Faculty, Department of Tourism Management, dilarabahtiyar0790@gmail.com  <https://orcid.org/0000-0002-0645-0585>

** Prof. Dr., Akdeniz University, Tourism Faculty, Department of Tourism Management, niltetik@akdeniz.edu.tr  <https://orcid.org/0000-0001-6434-8039>

pılan araştırmanın sonuçlarına göre, yöre bazında birçok yemek çeşidi ve yapılışı benzer olarak Bulgaristan göçmenleri tarafından bilinmekte ve yapılmaktadır. Kimi yörelerde aynı malzemeyle yapılan yemekler farklı adlandırılmıştır. Araştırma süresince genç neslin yöresel yemekler konusunda yeterince bilgi sahibi olmadığı, daha çok üçüncü yaş grubuna ait bireylerin göçmen mutfağına hakim olduğu ve bu yöresel yemekleri torunlarına yaptığı araştırmanın bir diğer sonucudur. Bu mutfağın gastronomik açıdan bilinmesi ve menülerde yer alması gastronomi turizmi bakımından ülkemizin yararına olacaktır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi turizmi, Bulgaristan göçmenleri, Yemek kültürü

ABSTRACT

Nutritional habits that provide the continuity of life today have gained dimension in different ways. The new taste of saturation has been realized in the form of experiencing different tastes or watching them be made. In this sense, gastronomy is a new invention, although it is based on the old ones, but it is evaluated under the roof of tourism. In our country, each region has its own local tastes. Bulgarian immigrants, who settled in different parts of the country, are only part of this rich mosaic of flavour. The main purpose of the research in this context is to record the rich food culture of Bulgarian immigrants living in the province of Antalya and to transfer them to the future generations and to make the importance of Bulgarian Immigrant cuisine by evaluating within the context of gastronomy tourism. In line with this aim, qualitative research method was adopted and face-to-face interviews were made with Bulgarian immigrants living in Antalya through snowball sampling and studies on food culture belonging to the immigrants were scanned, descriptive and content analysis were performed. According to the results of the survey, many kinds of food and construction on the local basis are known and carried out by Bulgarian immigrants. In some regions, the dishes made with the same material are called different. During the research, the young generation does not have enough knowledge about regional dishes, rather the third-year-olds dominated the immigrant cuisine, and this is another result of the research carried out by the grandchildren of the local dishes. Knowing this kitchen in terms of gastronomy and taking place in menus will benefit our country in terms of gastronomy tourism.

Keywords: Gastronomy tourism, Bulgarian immigrants, food culture

1. GİRİŞ

Hayatın devamını sağlayan beslenme alışkanlığı günümüzde farklı şekillerde boyut kazanmıştır. Doyumun yeni hazzı farklı, değişik lezzetleri tatmak deneyimlemek veya yapılışını görmek, izletmek şeklinde gerçekleşmiştir. Bu tür eylemler beraberinde seyahat etmeyi gerektirmiştir. Merak, yeme-içme, seyahat unsurları turizmi çağrıştırmış ve böylece gastronomik açıdan turizm kendi içinde yeni bir patika çizerek farklı yollarda ilerlemeye başlamıştır. Günümüzde gastronomi turizmi kimi araştırmacılar tarafından kültür turizmi içinde değerlendirildiği gibi özel ilgi turizmi içinde de değerlendirilmektedir.

‘Eat, pray, love’ kitabıyla bilinen Elizabeth Gilbert (2013) ye, dua et, sev diyerek yaşanan dönemi kısaca özetlemiş olacak ki yaşadığımız yüzyılda yeme alışkanlığı edebi ve sanatsal açıdan da değerler kazanmıştır. Yemek veya içeceklerin yapılışı, sergilenmesi, sunumu estetik kaygıyla yapılır hale gelmiştir. Diğer yandan gelir seviyesi yüksek olan kişiler, yedikleri yemekler veya içtikleri içkiler karşılığında ciddi paralar ödemeye başlamışlardır. Bu anlamda önemli bir kaynak oluşturan gastronomi turizmi ciddi gelir yaratan bir turizm çeşidi olmuştur.

Değişen tüketici talepleri sonucunda doğan gastronomi turizmi, günümüz turizm ülkelerinin yeni ambalajlarından birisi olmuştur. Birbirinden farklı ve sayısız medeniyetlere ev sahipliği yapmış ülkemiz gastronomi turizmi açısından zengin bir potansiyele sahiptir. Her şehrin kendine has mutfağı olabildiği gibi her şehrin içinde de birbirinden farklı lezzetleri bulmak mümkündür. Kilometre başına insan düştüğü bir şehirde heterojen bir yapının bulunması farklı beslenme alışkanlıklarını da beraberinde getirir. Örneğin, bir şehir apartmanında yaşayan Rizeli, Muğlalı ve Adanalı ailelerin mutfaklarının çeşitlilik göstermesi ülkemizin lezzet mozaikini oluşturur. Ülkenin farklı yerlerine yerleşen Bulgaristan göçmenleri ise bu zengin lezzet mozaikinin yalnızca bir bölümünü oluşturmaktadır. Balkan ve Türk mutfağının harmanlanmış hali olarak ortaya çıkan Göçmen mutfağı kültür etkileşimlerinden doğmuştur. Bulgaristan göçmenlerinin beraberinde getirdikleri bu kültür zamanın acımasızlığı yüzünden günümüzde unutulmaya yüz tutmaya başlamıştır. Bu bağlamda ele alınan araştırmanın temel amacı Bulgaristan göçmenlerinin zengin yemek kültürünü kayıt altına almak ve gelecek nesillere aktarmaktır.

2.LİTERATÜR TARAMASI

Literatür taraması adı altında gastronomi turizmi ve Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek kültürüne yer verilmiş, sırasıyla aşağıda sunulmuştur.

2.1.Gastronomi Turizmi

Gastronomi terminolojik açıdan, Yunanca gastri (mide) ile nomos (yasa, kurallar) oluşmuş, Fransızcada ‘yemeği iyi yeme merakı; sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi’ anlamlarına gelmektedir (Sarıışık-Özbay 2015: 264). Bilim dalı olarak eskilere uzanan gastronomiyi Charles Monselet ‘bütün şart ve yaşlarda tadılabilen sanat’ olarak tanımlamıştır. Gastronomi, Joseph Bercholux’un Gastronomie ou L’Homme des champs a Table (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) adlı eseriyle birlikte 1801 yılından itibaren literatüre girmiştir. İki yıl sonra Croze Magnan’ın Gastronomie a Paris (Gastronomi Pariste) adlı eseri basılmış ve bu anlamda gastronomi literatürde zenginleşme fırsatı yakalamıştır. Gastronomi terimini ilk ortaya çıkaran Fransız yazar Berchous’un 1804 yılındaki eserini aktarmış, ilk resmi çalışma ise Fransız Jean Anthelme Brillat Savarin tarafından “tat fizyolojisi” isimli çalışmadır (Uyar-Zengin 2015: 359). Long (2003) gastronomi turizmini, bilinenden farklı bir mutfak kültüründeki yiyeceklerin tüketilmesini, hazırlanmasını, sunulmasını ve mutfağını, öğün sistemlerini, yeme biçimlerini keşfetmek amacıyla gerçekleştirilen turizm şekli olarak tanımlamıştır. Mckrecker ve arkadaşları (2008), farklı yiyecekler denemenin, kimi turistler için temel seyahat motivasyonu olduğunu belirtirken, kimi turistler içinse seyahatlerinin bir bölümünde ikincil seyahat motivasyonu olduğunu belirtmektedir (Uyar - Zengin 2015).

Merak, yeme-içme, seyahat unsurları turizmi çağrıştırmış ve böylece gastronomik açıdan turizm kendi içinde yeni bir patika çizerek farklı yollarda ilerlemeye başlamıştır. Gastronomi bilim olarak eskilere dayansa da turizm çatısı altında değerlendirilmesi yeni bir buluştur. Günümüzde gastronomi turizmi kimi araştırmacılar tarafından kültür turizmi içinde değerlendirildiği gibi özel ilgi turizmi içinde de değerlendirilmektedir. Gastronomi turizmi, genel itibarıyla insanların bir bölgeye özgü yiyecek ve içecekleri tatması ve o kültürü deneyimlemesi şeklinde tanımlanmaktadır (Karim-Chi 2010: 532). Bazı araştırmacılar yeme-içme etkinliklerini bir toplumun kültürünü öğrenmenin önemli araçlarından biri olarak ifade etmektedir (Yüncü 2009). Dolayısıyla gastronomi turizmini kültür turizmi kapsamında ele alınması gerektiğini belirtmektedirler. Diğer taraftan gastronomi turizmine katılan turistlerin özelliklerine bakılmış, talep ve beklentileri ortaya çıkarılmıştır. Bu amaçla Marris (1986), farklı milliyet-

te turistlerin yemeklere verdikleri önem konusunda yaptığı çalışma sonucunda sırasıyla Almanların en çok önem verdiği, İsveçlerin orta düzeyde, İngilizlerin ise en az önemi verdiği ulaşılmıştır. Ganter (2004) gastronomi turizminin ülke imajına etkisi, Boniface (2003) ise, gastronomi turizmine katılan turistlerin sınıflandırılması üzerine araştırma yapmıştır. Uyar ve Zengin (2015)'in gastronomi üzerinde yaptıkları tarama sonucunda, yapılan çalışmaların çoğunlukla 2000 yılı ve sonrasına ait olduğuna ulaşılmıştır. Bunun nedeni gastronomi turizminin turizm çatısı altında yeni bir buluş olmasıdır. Yapılan çalışma sonucuna göre ise gastronomi turizmine yönelik yapılan çalışmalarda birbirine benzer konuların işlendiği ortaya çıkmıştır.

2.2.Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültürü

Ülkemiz gastronomi turizmi açısından zengin bir potansiyele sahiptir. Her bölgenin kendine has yöresel tatları bulunmaktadır. Ülkenin farklı yerlerine yerleşen Bulgaristan göçmenleri ise bu zengin lezzet mozağının yalnızca bir bölümünü oluşturmaktadır. Balkan ve Türk mutfağının harmanlanmış hali olarak ortaya çıkan Göçmen mutfağı kültür etkileşimlerinden doğmuştur. Erman Artun (2007)'a göre, 'Türkler, gittikleri coğrafyalardan aldıkları zengin besin kültürünü Balkanlara da taşımış, Balkan Yemek Kültürü oluşumunda büyük katkı sağlamıştır.' Bu bağlamda göçmenlerin taşıdıkları yemek kültürüyle birlikte farklı etkileşimlere girerek yemek kültürlerinde çeşitlilik oluşturmuşlardır. Bu görüşü Jordanka Bibina (2012), Balkanlarda oluşan yemek kültürünü, Türk mutfağının etkileşiminde "Balkan Sofrası" karakterine büründüğünü nitelemekte olduğunu ifade ederek desteklemiştir. Öte yandan Artun (2007), Balkanlarda Türklerin kendi et ve sütlerini kendi yöntemleriyle yaptıklarını ifade ederek kullandıkları gereçlerini de bu bölgeye taşıdıklarını belirtmiştir Nitekim bu durum bizim de atalarımızdan duyduklarımızla örtüşmektedir.

Yaşanılan dönemi en iyi anlatan ünlü seyyah Evliya Çelebi, XVII. yüzyılda Bulgaristan ile ilgili şu bilgileri vermektedir:

'Bölgede bağ, sebze bahçeleri, bostan ve pınarlar vardı.

Kervansaraylarda, misafirhanelerde bulgur çorbası, cuma günleri ise pilav ve yahni servis edilir.

Taze kuzu kebabı, boğma kuzu, balık yemekleri, hoşaf ve bal suyu vardır.

Köylerde, yoğurt, kaymak, kaymaklı bal, kesme peynir, taze peynir, kaşar ikram edilir.

Özellikle beyaz ekmek çok lezzetli, bazı bölgelerde helvacılık, bozacılık çok gelişmişti.

Meralarda koyun, keçi, manda ve sığır sürüleri otlatılır.' (Kahraman - ark., 2017: 228-229).

3. ARAŞTIRMANIN MODELİ

Yapılan araştırmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Bunun sebebi çalışmanın ölçmekten ziyade derinlemesine bir araştırma olmasıdır.

3.1. Araştırmanın Amacı

Ele alınan araştırmanın temel amacı; Antalya ilinde yaşayan Bulgaristan Göçmenlerinin zengin yemek kültürünü kayıt altına alarak gelecek nesillere aktarmak ve gastronomi turizmi kapsamında değerlendirerek Bulgaristan göçmen mutfağının önemini ortaya çıkarmaktır.

3.2. Araştırmanın Yöntemi

Belirlenen amaç doğrultusunda nitel araştırma yöntemi benimsenerek, birbirlerini tanımaları sebebiyle kartopu örnekleme yoluna başvurulmuştur. Kartopu örnekleme yönteminde örneklem oluşturma süreci araştırmanın yapılacağı bireylerden birine ulaşarak başlamaktadır. Bu katılımcıyla yapılan görüşme sonunda o katılımcının önerdiği diğer bireylere, o bireylerle görüşme sonrası da onların önerdiği diğer bireylere ulaşılmaktadır. Böylece katılımcı sayısı artarak süreç devam etmektedir (Başaran 2017).

Nitel araştırmalarda evren, araştırmacının gerçekte incelediği ve araştırdığı olguları barındıran insan toplulukları, sosyal gruplar veya çok çeşitli olay ve olgulardır. Evren kavramı, bir kıtayı (Avrupa, Asya vb.), bir ülkeyi (Türkiye, Japonya vb.), bir şehri (Ankara, Kayseri vb.), bir kurumu (Sağlık Bakanlığı, Kültür Bakanlığı vb.) ifade edebileceği gibi bir meslek grubu, cinsiyet, ırk, yaş, medeni durum gibi belirli demografik özellikleri barındıran yığınlar da evreni oluşturabilir (Baltacı 2018). Bu nedenle araştırmanın evrenini Antalya ili oluşturmuştur. Evrenden örneklemin indirgenmesi süreci oldukça önemlidir. Örneklemin belirlenebilmesi için öncelikle hedef evrenin belirlenmesi gereklidir. Araştırmanın yapılış amacı hedef evrene ilişkin yargılar oluşturmak olduğundan; hedef evren,

araştırmacının incelediği, ilgi duyduğu ve yaptığı çalışma sonucunda belirlediği sonuçları genellemek istediği evrendir (McMillan 1996). Nitel araştırmaların tekrarlanabilir ve inandırıcı sonuçlar sunması, örneklemin evrenin tüm öğelerini barındırmasıyla ilgilidir (Creswell 2013). Örneklem boyutu, evrenin detaylarını belirginleştirebilecek öğe sayısıdır. Alanyazında çoğunlukla karşılaşılan ve nitel araştırmacıların içine düştüğü önemli bir yanılgı, daha büyük örneklemelerin daha fazla ayrıntı verebileceği ve evreni daha iyi yansıtacağıdır (Mertens 2014). Oysa nitel araştırmalarda örneklemin niceliği değil niteliği önemlidir (Baltacı 2018). Araştırma Antalya ilinde yaşayan 23 Bulgaristan Göçmeniyle yüz yüze görüşmeler şeklinde gerçekleşmiş ve göçmenlere ait yemek kültürüne ilişkin çalışmalar taranmıştır. Bu bağlamda betimsel ve içerik analizi yapılmıştır. Alınan cevaplar doğrultusunda Cresswell (2013)'in belirttiği gibi, tekrarlanabilir sonuçlar elde edilmiştir.

3.3.Araştırmanın Bulguları

Yapılan görüşmeler neticesinde, Antalya'nın farklı yerlerine yerleşen Bulgaristan göçmenlerinin genel olarak yemek kültürlerinde et yemekleri ile süt ve süttten yapılan yemekler, sebze yemekleri, çorbalar, turşular önemli bir yer tuttuğu ayrıca göçmenlerin mevsim geçişlerine yönelik olarak konserve hazırladığı ortaya çıkmıştır. Bulgaristan göçmenleri kısa sürede pişirme yöntemini tercih ederek daha fazla fırından faydalanmaktadır. Baharat olarak karabiber, kırmızı pul biber, çubritsa dedikleri kekik yaygınken yemeklerinde soğan ve sarımsak geniş yer tutmaktadır. Öğün olarak kahvaltıda Bulgaristan göçmenleri zengin ve çeşitli bir kültüre sahiptir. Kaşkaval adıyla bilinen kaşar peynirin sofralarında bulunduğunu bu peynirin Balkanlarda popüler olduğunu, sabahları yapılan kahvaltının en önemli öğün olduğunu ifade eden katılımcılar kahvaltı sonrası kahvelerin içildiğini belirtmişlerdir.

Soru-cevap tarzında gerçekleşen görüşmelerde Antalya'da yaşayan Bulgaristan göçmenlerine öncelikli olarak Bulgaristan'da doğup büyüdüğü yöreler, yörelerindeki en çok bilinen yemekler ve yemeklerin içindeki malzemeler sorulmuştur. Katılımcılar günümüzde her ne kadar aynı yemekleri yapsalar da tatlarının eskisi gibi olmadığını burada kullandıkları ürünlerin Bulgaristan'daki ürünler kadar lezzetli olmadıklarını belirtmişlerdir. Bunun sebebinin ise, Bulgaristan'daki yaşamlarında et ve süt ürünlerini kendi topraklarında tarım ve hayvancılık yaparak kendilerinin elde ettikleri şeklinde açıklamışlardır.

Tablo 1. Araştırmaya Katılan Göçmenlerin Yöreleri ve Yöresel Yemekleri

Bulgaristan'daki Yörenin Adı: (Şehir-İlçe/Köy)	Yöresel Yemeğin Adı:	İçindekiler:
Silistre-Karaisaköy (Chemolik)	Keşkek	Buğday, süt, tereyağ, kuzu kaburga, piliç göğüs eti
Silistre-Karaveliköy	Lahanaşı	Lahana, soğan, domates, tuz, pirinç, kaymak, su
Skala- Seyitalifakı	Un Karıştırması	Un, soğan, kırmızı toz biber, tuz, su, kurutulmuş domates, tavuk eti (isteğe göre)
Kırcali-Ardino	Kapama	Pirinç, et, soğan, su, tereyağ
Sliven	Süt Paparası	Süt, bayat ekmek, şeker, peynir (isteğe göre)
Razgrad-Podayva köyü	Kaymaklı Dızmana	Süt, su, maya, şeker, tuz, un, yumurta, sıvı yağ, yoğurt, kaymak, lor ve maydanoz (isteğe göre)
Razgrad-Podayva köyü	Kül Çöreği	Un, su, tuz, şeker, kabartma tozu
Kırcali- Jultusha (Sarıköz)	Gaygana (Akıtma)	Süt, un, yumurta, tereyağı, tuz, su (isteğe göre)
Silistre	Akıtma	Süt, un, yumurta, tereyağı, tuz, su (isteğe göre)
Varna	Kifla	Yumurta, maya, su, şeker, tuz, un, süt, sıvı yağ, marmelat
Varna	Sucuklu Çorba	Tereyağı, un, su, yumurta sarısı, sarımsak, sirke veya limon suyu, sucuk, pul biber
Varna	Shopski	Beyaz peynir, yumurta, domates, biber, tereyağ
Razgrad-Podayva köyü	Mısır unundan yapılan ballı kaymaklı kaçamak	Su, mısır unu, tuz, tereyağı, bal, kaymak

Razgrad-Podayva köyü	Banička	Un, su, tuz, sıvı yağ, sirke, yoğurt, peynir
Razgrad-Podayva köyü	Kurban yahnisi	Kaburgalık yahnilik et, kuru soğan, tuz, tereyağ
Razgrad-Podayva köyü	Deliorman Tarhanası	Kuru soğan, domates, kırmızı salçalık biber, yoğurt (suyu süzölmüş), un, tuz, beyaz peynir
Razgrad-Podayva köyü	Kırmızı Biberli Ekmek Böređi	Maya, şeker, su, tereyağ, sıvıyağ, tuz, un, kırmızıbiber
Hasova	Bal Kabađı Böređi	Balkabağı, toz şeker, tereyağı, tarçın, ceviz, yumurta, süt, pudra şekerı
Şumnu	Komposto, Hoşaf	Meyve, su, toz şeker, limon, karanfil ve tarçın (isteğe göre)
Şumnu	Momalıga/Mamalıka	Mısır unu, su, tuz, patates, sıvıyağ, peynir, tereyağ, kırmızıbiber
Şumnu	Mışmaş	Yumurta, domates, biber, tuz, sıvıyağ (Memenen gibi)
Şumnu	Pileşka	Tavukgöğsü, un, tereyağı, tel şehriye, yumurta sarısı, yoğurt, sarımsak, su
Plevne	Plevne Tavuđu	Arpa şehriye, sarımsak, domates, sivri biber, tavuk pirzola, tavuk suyu, tereyağ, tuz, karabiber, reyhan

Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürlerinde et ve süt ürünlerinin yoğunlukta olduğu Tablo 1’deki yemeklerin içindeki kullanılan malzemelerden görölmektedir. Yöre bazında birçok yemek çeşidi ve yapılışı benzer olarak Bulgaristan Göçmenleri tarafından bilinmekte ve yapılmaktadır. Kimi yörelerde aynı malzemeyle yapılan yemekler farklı adlandırılmıştır. Örneğın, Silistre’de akıtma olarak adlandırılan krep Kırçalı’de gaygana olarak adlandırılmıştır.

Araştırma süresince genç neslin yöresel yemekler konusunda yeterince bilgi sahibi olmadığı, daha çok üçüncü yaş grubuna ait bireylerin göçmen mut-

fağına hakim olduğu ve bu yöresel yemekleri torunlarına yaptığı araştırmanın bir diğer sonucudur. Bu bağlamda göçmen yemeklerinin bilinirliği gün geçtikçe azalmaktadır.

Turşu, komposto, lyutenitsa gibi konserve veya kavanozlara saklanan ürünlerin yapımında göçmenlerin toplanarak ortaklaşa yaptığı, bu amaçla birbirlerine yardımda bulunduğu çalışmanın bir diğer sonucudur. Katılımcılar yazlık ve kışlık ihtiyaçlara yönelik olarak hazırlanan bu ürünlerin Bulgaristan’da mahzen veya depo tarzı yerlerde saklandığını ifade etmişlerdir. Aynı zamanda katılımcılar bu tür paylaşımların aralarındaki bağları güçlendirdiğini, birbirlerine olan güveni arttırdığını belirtmişlerdir.

Resim 1. Lyutenitsa ve Yapılışı



Kaynak: Google Görseller (balkanyemekleri.com/lyutenitsa-gocmen-sosu.html, TarifKafe.com: 17.04.2019)

Bulgaristan’da kahvaltılık göçmen sosu olarak bilinen ‘*Lyutenitsayı*’ günümüzde de birlikte yaptıklarını ifade eden katılımcıların lyutenitsa tarifi şu şekildedir;

İçindekiler: 30 kg biber, 20 kg patlıcan, 4-5 kg havuç, 7-8 kg domates, karabiber, kimyon, kekik, tuz, 2,5 lt sıvı yağ, sarımsak, zeytinyağı, sirke

Yapılışı: Biberler, patlıcanlar közlenir, kabukları soyulur ve robottan ge-

çirilir. Havuçlar haşlanır ve robottan geçirilir. Domatesler kabukları soyulup, iri olacak şekilde robotta parçalanır veya kare şeklinde doğranır. Tencereye domatesler koyulur ve kaynatılır. Domatesler kaynamaya başlayınca içine robottan geçirilen kırmızı biberler, patlıcanlar, havuçlar ilave edilir ve karıştırılır. Sonra üzerine havanda dövülmüş sarımsak, sirke, zeytinyağı, tuz, kekik, karabiber, kimyon ilave edilir ve suyu çekilene kadar pişirilir. Daha sonra sıcak halde cam kavanozlara doldurulur ve kavanozların ağzını sıkıca kapatıp, ters çevirip, soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra kavanozları düz çevirelim. Kimileri Karışımı hazırladıktan sonra kavanozlara koyarak tekrar suda kaynatmaktadır.

Araştırma bulgularına göre, Bulgaristan göçmenlerinin Türkiye’de de yoğun olarak yaptığı göçmen börekleri içinde genellikle hafta sonlarında yaptıkları ‘Dızmana’ gelmektedir.

Resim 2. Dızmana ve Yapılışı



Kaynak: (gurmeyemektarifleri.com, 17.04.2019)

İçindekiler: Yaş maya (40 gr.), 2 su bardağı ılık süt, 1 su bardağı ılık su, 1 türk kahvesi fincanı sıvı yağ, 1 tatlı kaşığı şeker, 1,5 tatlı kaşığı tuz, alabildiği kadarıyla un; sos için 1 yumurta, 3 yemek kaşığı tereyağı, 5 yemek kaşığı yoğurt, 4 yemek kaşığı sıvıyağ, 1 tatlı kaşığı tuz, isteğe göre sade olabildiği kimi peynirli maydanozlu veya kıymalı olabilmektedir.

Yapılışı: Yaş mayayı bir kaba alınır ve ılık süt, ılık su ve şekeri eklenip 4-5 dakika bekletilir. Ardından sıvı yağı ve tuzu ilave edip karıştırılır. Azar azar un eklenip yumuşak bir hamur elde edilene kadar yoğrulur. Daha sonra hamurun üstüne nemli bir bezle serilerek hamur mayalanmaya bırakılır. Yarım

saat bekletildikten sonra, mayalanan hamuru 4 parçaya bölünür. Her bir parçayı uzunlamasına rulo yapılır ve 1 parmak kalınlığında kesilir. Kesilen parçalar yağlı tepsiye dizilir. Sos için ise, yumurta çırpılarak, diğer malzemelerle karıştırılır ve hazırlanan tepsinin üzerine dökülür. Hazırlanan börek önceden ısıtılmış 200 derecede kızarana kadar pişirilir.

Çalışmaya katılan katılımcılar Bulgaristan göçmeni olarak farklı şehir ve köylerden olduğunu dile getirerek bazı mutfak kültürlerinde değişiklikler olduğunu ifade etmiştir. Kuzey Bulgaristan ile Güney Bulgaristan'ı karşılaştıran katılımcılar Güney Bulgaristan ikliminin daha elverişli olduğunu belirterek bu bölgede tarım ve hayvancılığın daha gelişmiş olduğunu ve böylece Güney Bulgaristan mutfağında et ve süt ürünlerinin daha çok kullanıldığını bu mutfağın diğerine göre daha zengin olduğu sonucunu çıkarmışlardır. Buna benzer olarak Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürüne ilişkin bir çalışma yapan Kahraman ve arkadaşları (2017) yemek kültürünü bölgeler bazında incelemiş, Asenovgrad Bölgesi, Dobriç Bölgesi, Haskovo Bölgesi, Kırçali Bölgesi, Razgrad Bölgesi, Silistre Bölgesi, Sliven Bölgesi, Şumnu Bölgesi ve Varna Bölgesi olarak ayrıarak Güney Bulgaristan'ın elverişli iklimi sayesinde bu bölgede hayvancılığın geliştiğini belirtmişlerdir.

Silistrelili bir katılımcı besledikleri kanatlı hayvanlardan kazın önemini belirterek kazın yağlanması üzerine yapılan kazın haplanması olayını şu şekilde özetlemiştir; mısır unu kaynatılır ve hap şekline getirilir, kaz dar bir alana kapatılır ve hap şekline getirilen mısır unu yedirtilir. Böylece yağlanan kaz kesildiğine kazın yağı margarin olarak yemeklerde kullanılır, iyi bir besin olarak tüketilir.

Düğün ve bayram günlerine yönelik olarak katılımcılar bu günlerde yemeklere olan özenin arttığını belirterek hep birlikte iş bölümü yapılarak hazırlandığını ifade etmişlerdir. Hazırlanan çeşitli çorbalar, yahniler, kesilen kurban etiyle hazırlanan yemekler, fırında pişirilen tavuklar, kolaç ve çörekler, elde açılan baklavalara, açılan kavanoz kompostalar ve daha bir dizi yapılmış ürünler bu özel günlerde misafirlere sunulmaktadır. Bu özel günlerin Bulgaristan'da birkaç gün boyunca sürdüğünü ifade eden katılımcılar o günleri hatırlayarak günümüzde bu tarz etkinliklerin oradaki coşkuyla hep beraber gerçekleşmediğini ifade etmişlerdir. Ramazan aylarına ilişkin olarak bir katılımcı oruç açmayı şu şekilde özetler; yemek bohçaları hazırlanan çocuklar cami önüne gidererek imamdan

işaret alırlar ‘Akşam oldu ezan okundu’ şeklinde bağırırmaya başlarlar, çeşme başında oruçlarını açan çocuklar mendil bohçalarını açarak hazırlanan yemeklerini yerler ve eve dönerler. Çocukların eve dönmesi oruçların açıldığını ifade etmektedir. Çocuklar eve geldiğine hep birlikte oruç açılır ve yemekler yenir.

Yemek kültürü olarak tatlı çeşitlerini Bulgaristan göçmenleri kendi evlerinde hazırlamaktadır. Birbirinden farklı marmelatlar, reçeller, pekmezler kavanozlanırken, kurutulmuş pestiller, armut turşusu, kurutulmuş meyveler; günlük olarak pekmezle veya balla yenen mamaliga, kek, pasta, kurabiyelerini yapmaktadırlar. Birçok katılımcı tatlı çeşitlerini sevdiğini belirterek kendileri için önemli olduğunu ifade etmiştir.

SONUÇ

Yaşadığımız yüzyılda yeme içme alışkanlığı, bir zorunluluk olmaktan çok hobi olarak farklı zevkler tatmak adına gerçekleşen etkinlik halini almıştır. İnsanlar merak ettikleri tatlar uğruna denizaşırı seyahatlere çıkmış, bunun uğruna paralar ödemeye başlamıştır. Bu bakımdan merak dürtüsüyle hareket eden insanın ulaşım araçları kullanarak seyahat etmesi, gittiği destinasyonda konaklaması, merak ettiği ürünün tadına bakması tüketmesi ve tüm bu etkinlikleri boş zamanında yapması turizm olayını canlandırmıştır.

Ülkemiz gastronomi turizmi açısından zengin bir potansiyele sahiptir. Her bölgenin kendine has yöresel tatları bulunmaktadır. Ülkenin farklı yerlerine yerleşen Bulgaristan Göçmenleri ise bu zengin lezzet mozağının yalnızca bir bölümünü oluşturmaktadır. Balkan ve Türk mutfağının harmanlanmış hali olarak ortaya çıkan Göçmen mutfağı kültür etkileşimlerinden doğmuştur. Bu mutfağın da gastronomik açıdan bilinmesi ve menülerde yer alması ülkemizin faydasına olacaktır.

Yapılan görüşmelerin sonucuna göre; Bulgaristan göçmenleri yemek kültürlerini zamana inat devam ettirmeye çalışsa da genç nesil yöresel tatlara ilişkin bilgiler konusunda yetersizdir. Günümüzde göçmen yemekleri daha çok anaannelerin, babaannelerin torunlarına yaptıkları yemekler şeklinde devam etmektedir. Bu amaçla üçüncü yaş grubundaki azalmalar neticesinde yemeklerin bilinirliği gün geçtikçe azalmaktadır.

Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürü oldukça zengindir. Yapılan görüşmeler sonucunda bazı tatların yöreden yöreye değiştiği görülmüştür. Kahra-

man ve arkadaşları (2017) Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürüne yönelik olarak yaptıkları bir çalışmada, Tekirdağ ilinde oturan 50 kişiye sekiz anket sorusu yöneltmiş ve çıkan sonuçlara göre; Bulgaristan Türklerinin mutfak kültüründe bölgesel farklılıkların olduğu görülmüştür. Bunun yanı sıra, Türkiye'ye göç ettikten sonra, göçmen mutfaklarına yeni tatlar da eklenmiş olduğunu vurgulamışlardır. Bu yemek kültürünün gastronomik açıdan derlenmesi, toplanması, menülerde yer alması sağlanabilir. Üniversitelerin yiyecek içecek veya gastronomi bölümlerine göçmen yemekleri adı altında bu yemek çeşitleri gösterilip yaptırılabilir. Böylece bu yemek kültürünün yok olmasının önüne geçilebilir.

Gastronomi turizmi adı altında ülkemizce Bulgaristan göçmen yemekleri turistlere sunulabilir. Yöresel pazar adı altında Bulgaristan göçmenlerine özgü göçmen pazarları kurulabilir. Göçmen yemekleri üzerine festivaller yapmak da mümkündür. Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürü tarihi olaylar ve göçler neticesinde ortaya çıkan yaşayan bir kültürdür. Fakat bu kültürün gastronomik açıdan araştırılması ve yok olmadan kayıt altına alınması gerekmektedir. Aksi halde bu kültürün zamanla kaybolması yadsınamaz bir gerçektir.

Sonuç olarak, Bulgaristan göçmen yemeklerinin daha geniş bir çerçevede araştırılarak gelecek nesillere aktarılması ve bu mutfağın kaybolmaması için çalışmalar yapılmalıdır. Bu bağlamda araştırma ileriki çalışmalara öncülük etmektedir. Antalya şehir bazında yapılan görüşmeler zenginleştirilebilir veya Bulgaristan'ın farklı şehirleri çalışmaya katılarak araştırma genişletilebilir. Nitel araştırma yöntemi benimsenerek hazırlanan çalışma nicel veya karma yöntemlerde farklı bakış açılarıyla değerlendirilebilir.

KAYNAKÇA

ARTUN, Erman (2007), “Güney-Doğu Avrupa’da Osmanlı ve Osmanlı Sonrası Türk Uygarlıklarının Öteki Uygarlıklara Halk Kültürü yönünden Karşılıklı Etkileşimi”, *Uluslararası Güneydoğu Avrupa Türkoloji Sempozyumu*, Zagreb.

BALTACI, Ali (2018), “Nitel Araştırmalarda Örneklem Yöntemleri ve Örnek Hacmi Sorunsalı Üzerine Kavramsal Bir İnceleme”, *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1): 231-274

BAŞARAN KOÇ, Yağmur (2017), “Sosyal Bilimlerde Örneklem Kuramı”, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Yıl: 5, Sayı: 47, s. 480-495.

BİBİNA, Jordanka (2012), *Kuhnya: Ot kjufteto do Bulamaça, Turtsite v Bulgaria- İstoria*, Traditsiini Kultura, Vagabond Media, Sofya.

BONİFACE, Priscilla (2003), *Tasting Tourism: Traveling for Food and Drink*. Ashgate: Ashgate Publishing Limited.

GANTER, Hans-Dieter (2004), “Changes in Work Organizations in French Top-Quality Restaurants”, *Business History*, 46 (3): 439–460.

GİLBERT, Elizabeth (2006), *Eat, Pray, Love*, Penguin Books Limited, England: A Penguin Random House Company,

KAHRAMAN Cahit, GÜNEŞ, İlhan ve KAHRAMAN, Nanae (2017), “1989 Göçü Sonrası Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültüründeki Değişim”. *Göç Dergisi*, 4 (2): 227-245.

KARİM, Ab Shahrin ve CHİ, GengQing Chi (2010), “Culinary tourism as a destination attraction:an empirical examination of destinations’ food image”, *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19 (6), 531-555

LONG, Lucy (2003), *Culinary Tourism*, Lexington. ABD: The University Press Of Kentucky.

MARRİS, Tyrrell (1986), “Does Food Matter”, *The Tourism Review*, 41 (40): 17-20.

SARIIŞIK, Mehmet-ÖZBAY Gülçin (2015), “Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi”, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26 (2): 264 - 278.

UYAR, Hande-ZENGİN, Burhanettin (2015), ‘‘Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması’’ *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3 (17): 355-376.

YÜNCÜ, Hilmi Rafet (2009, Temmuz), *Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yayılası*, 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, Eskişehir

İnternet kaynakları

Görseller;

Google Görseller (balkanyemekleri.com/lutenitsa-gocmen-sosu.html, TarifKafe.com), gurmeyemektarifleri.com, Erişim tarihi: 17.04.2019

Eyüp KUL

1877-1878 OSMANLI-RUS SAVAŞI (93 HARBI) SONRASI ÜSKÜP'E GELEN
MUHACİRLERİN DURUMU (1877-1885)

Kadir ŞAHİN

CEND ŞEHİRİ VE MOĞOL HÂKİMİYETİ

Dilara BAHTİYAR SARI - Gülbahar Nilüfer TETİK

GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA BULGARİSTAN GÖÇMENLERİNİN
YEMEK KÜLTÜRÜ

İlyas KAYAOKAY

MEDİNE KADISI AHMED RÂŞİD'İN YAYIMLANMAMIŞ ŞİİRLERİ

Yakup ŐAHİNER

MOLLA GÜRANİ'DEN ŞEYH AKŞEMSEDDİN'E FETHİN HOCALARI: 1432-1453

Şükrü ÜNAR

ATATÜRK DÖNEMİ'NDE ESKİ ESERLERİN KORUNMASINA YÖNELİK YAPILAN
HUKUKİ DÜZENLEMELER

Miraç KADIOĞLU - Necmiye TUTAR

TÜRKİYE'NİN KENDİNE HAS YUMUŞAK GÜÇ YÖNTEMİ OLARAK SAĞLIK
YARDIMLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

ANASAY

anasaydergisi@hotmail.com

e-ISSN 2618-6187
ISSN 2567-2001



9 772587 200005