

YUNANİSTAN
GÖÇMENLERİNİN
MUTFAK
KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. İrem ÇAFA



YUNANİSTAN GÖÇMENLERİNİN MUTFAK KÜLTÜRÜ¹

İREM ÇAFA

¹ Bu kitap, İrem ÇAFA tarafından Dr. Öğr. Üyesi Ayşe Büşra MADENCİ danışmanlığında hazırlanan “Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Yunanistan Göçmenlerinin Mutfak Kültürü” isimli yüksek lisans tezinden türetilmiştir.



Yunanistan Göçmenlerinin Mutfak Kl­t­r­
İrem ÇAFA

Genel Yayın Yönetmeni: Berkan Balpetek
Kapak Tasarımı.: İrem ÇAFA
Sayfa Tasarımı: Duvar Design
Yayın Tarihi: Temmuz 2024
Yayıncı Sertifika No: 49837
ISBN: 978-625-6069-25-1

© Duvar Yayınları
853 Sokak No:13 P.10 Kemeraltı-Konak/İzmir
Tel: 0 232 484 88 68

www.duvaryayinlari.com
duvarkitabevi@gmail.com

ÖZET

Bu çalışmada, Yunanistan göçmenlerinin mutfak kültürleri sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilerek incelenmiştir. Çalışmanın literatür taraması bölümünde konu ile bağlantılı olan turizm, gastronomi, sürdürülebilirlik, göç, göçmen, göçmen mutfağı, Lozan Antlaşması ve Nüfus Mübadelesi gibi kavramlar kullanılarak açıklanmıştır. Bulgular bölümünde yer alan verilerin tamamı, Yunanistan göçmenleri ile gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda elde edilmiştir. Görüşmeler için yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Katılımcıların belirlenmesinde en az 3 kuşak boyunca Yunanistan'da yaşamış ve 50 yaşının üzerinde olmalarına dikkat edilmiştir. Görüşmeler için çalışma kapsamında Yunanistan'ın 10 farklı bölgesinden toplam 30 göçmen seçilmiştir. Göçmenlere demografik özelliklerinin dışında, mutfak kültürlerini ayrıntılı bir şekilde anlatabilmeleri için geçmişten günümüze yeme içme kültürleri, özel günlerde ve kutlamalarda hazırladıkları yemekler, kış hazırlıkları ve mutfak kültürlerini sürdürebilmek adına yaptıkları faaliyetler gibi açık uçlu sorular yöneltilmiştir. Katılımcıların görüşleri doğrultusunda, Yunanistan göçmenlerinin günümüzde halen yaptığı yemekler standart reçete formatına getirilerek çalışmanın bulgular bölümüne eklenmiştir. Çalışmanın sonuç bölümünde ise Yunanistan göçmeni vatandaşların mutfak kültürlerinin zengin bir yapıya sahip olduğu ve kültürel etkileşimlerle birlikte günümüzdeki halini aldığı saptanmış olup, bu mutfak kültürünün bilinirliğini arttırmak ve sürdürülebilirliğini sağlamak adına yapılabilecek çalışmalar için önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Göç, Yunanistan Göçmenleri, Göçmen Mutfağı, Gastronomi, Sürdürülebilir Turizm

ABSTRACT

In this study, the culinary cultures of Greece immigrants were evaluated in terms of sustainable tourism. Tourism, gastronomy, sustainability, migration, immigrant, immigrant cuisine, Lausanne Treaty, and Population Exchange are explained in the study's literature review section. All of the data in the findings section was obtained as a result of interviews with Greek immigrants. A semi-structured interview form was used for the interviews. In determining the participants, attention was paid to the fact that they had lived in Greece for at least 3 generations and were over 50 years old. Within the purpose of the study, 30 immigrants from ten different regions of Greece were chosen for interviews. Apart from demographic data, the immigrants were asked open-ended questions on their culinary culture from the past to the present, the dishes they prepared on special days and celebrations, their winter preparations, and the activities they engaged in to retain their culinary culture. In line with the opinions of the participants, the dishes that Greek immigrants still make today were brought to the standard recipe format and added to the findings section of the study. In the study's conclusion, this was determined that Greek immigrant citizens' culinary cultures have a rich structure and have taken on their current form as a result of cultural interactions, and suggestions for future research were made to increase awareness of this culinary culture and ensure its sustainability.

Keywords: Migration, Greece Immigrants, Immigrant Cuisine, Gastronomy, Sustainable Tourism

İÇİNDEKİLER

| | |
|-------------------------|-----|
| ÖZET | iii |
| ŞEKİLLER TABLOSU..... | ix |
| ÇİZELGELER TABLOSU..... | x |
| TEŞEKKÜRLER..... | xi |
| GİRİŞ..... | 1 |

1. BÖLÜM

LİTERATÜR TARAMASI

| | |
|--|----|
| 1.1. Sürdürülebilir Turizm | 3 |
| 1.1.1. Sürdürülebilir Turizmin Hedefleri..... | 5 |
| 1.1.2. Sürdürülebilir Turizm İlkeleri | 7 |
| 1.1.3. Sürdürülebilir Turizmin Destinasyona Faydaları | 7 |
| 1.2. Sürdürülebilir Turizm ve Gastronomi İlişkisi | 8 |
| 1.2.1. Gastronomi Kavramı | 9 |
| 1.2.2. Gastronomi Turizmi | 11 |
| 1.2.3. Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi | 15 |
| 1.3. Göç ve Göçmen Kavramları | 18 |
| 1.4. Göç Nedenleri | 21 |
| 1.4.1. Ekonomik Nedenler | 22 |
| 1.4.2. Sosyal ve Çevresel Nedenler | 23 |
| 1.4.3. Siyasal (Politik) Nedenler..... | 25 |
| 1.5. Göç Türleri | 26 |
| 1.5.1. Sayılarına Göre Göç Türleri | 27 |
| 1.5.1.1. Bireysel Göç (Serbest Göç) | 27 |
| 1.5.1.2. Kitleli Göç (Grup Göçü, Toplu Göç) | 28 |
| 1.5.2. Hukuki Yapıya Göre Göç Türleri | 29 |
| 1.5.2.1. Yasal Göç ve Beyin Göçü | 29 |
| 1.5.2.2. Yasadışı Göç (Mülteci Göçü, Gizli Göç) | 30 |
| 1.5.3. Mekânsal Yapıya Göre Göç Türleri | 31 |
| 1.5.3.1. İç Göç | 31 |
| 1.5.3.2. Dış Göç (Uluslararası Göç) | 32 |
| 1.5.4. Zamana Göre Göç Türleri | 32 |
| 1.5.4.1. Temelli Göç (Sürekli Göç) | 32 |

| | |
|--|-----------|
| 1.5.4.2. Geçici Göç (Mevsimlik Göç)..... | 33 |
| 1.5.5. Sebeplerine Göre Göç Türleri..... | 33 |
| 1.5.5.1. İstekli Göç (Gönüllü Göç) | 33 |
| 1.5.5.2. Zorunlu Göç..... | 34 |
| 1.6. Mübadele, Mübadil ve Muhacir Kavramları..... | 35 |
| 1.7. Lozan Antlaşması ve Mübadele Meselesi | 37 |
| 1.8. Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi Antlaşması | 39 |
| 1.8.1. Mübadelenin Uygulanması ve Mübadillerin İskanları | 41 |
| 1.8.2. Mübadillerin Uyum Süreci ve Kültürel Etkileşim..... | 45 |
| 1.9. Göçmen Mutfak Kültürü ve Literatürde Yer Alan Çalışmalar | 47 |

2. BÖLÜM

MATERYAL VE METOT

| | |
|---|-----------|
| 2.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi | 50 |
| 2.2. Araştırmanın Yöntemi ve Verilerin Toplanması..... | 51 |
| 2.3. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi | 52 |

3. BÖLÜM

BULGULAR

| | |
|---|-----------|
| 3.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri ve Göç Bilgileri | 53 |
| 3.2. Yunanistan Göçmenlerinin Mutfak Kültürleri..... | 55 |
| 3.2.1. Yunanistan Göçmenlerinin Kullandığı Araç Gereçler ve Pişirme Yöntemleri..... | 58 |
| 3.2.2. Özel Günler ve Kutlamalar için Hazırlanan Yemekler..... | 60 |
| 3.2.2.1. Düğün Adetleri ve Düğün Yemekleri..... | 61 |
| 3.2.2.2. Bayram Sofralarında Hazırlanan Yemekler ve Bayram Adetleri.. | 63 |
| 3.2.2.3. Cenaze Törenlerinde Hazırlanan Yemekler..... | 64 |
| 3.2.3. Yunanistan Göçmenlerinin Kış Hazırlıkları | 65 |
| 3.2.4. Yunanistan Göçmenlerinin Mutfak Kültürlerini Sürdürebilmek Adına Gerçekleştirdikleri Faaliyetler | 66 |
| 3.3. Yunanistan Göçmenlerinin Günümüzde Uyguladıkları Yemek Reçeteleri..... | 68 |
| 3.3.1. Çorbalar | 68 |
| 3.3.1.1. Süt Çorbası | 68 |
| 3.3.1.2. Kuskus Çorbası..... | 69 |
| 3.3.1.3. Ekşi Tarhana Çorbası (Macır Tarhanası)..... | 69 |
| 3.3.1.4. Ovmaçlı Yoğurt Çorbası (Ayrıran Çorbası)..... | 70 |
| 3.3.1.5. Düğün Çorbası (Etlî Çorba, Un Çorbası) | 71 |
| 3.3.2. Sebze-Ot Yemekleri, Zeytinyağlılar ve Mezeler | 71 |

| | |
|---|----|
| 3.3.2.1. Zeytinyağlı Bakla | 71 |
| 3.3.2.2. İç Bakla Salatası | 72 |
| 3.3.2.3. Sebze Güveci | 73 |
| 3.3.2.4. Turp Otu Salatası | 74 |
| 3.3.2.5. Labada Borani | 74 |
| 3.3.2.6. Labada Sarması (Efelek Sarması)..... | 75 |
| 3.3.2.7. Manca | 76 |
| 3.3.2.8. Kupriva (Isırgan Yemeği)..... | 76 |
| 3.3.2.9. Ot Kavurması | 77 |
| 3.3.2.10. Bulgurlu Kabak Çiçeği Dolması..... | 78 |
| 3.3.2.11. Makola..... | 79 |
| 3.3.2.12. Girit Ezmesi..... | 79 |
| 3.3.3. Et Yemekleri..... | 80 |
| 3.3.3.1. Papara | 80 |
| 3.3.3.2. Kapuska (Sucuklu ya da Kıymalı)..... | 81 |
| 3.3.3.3. Sucuklu Bulamaç..... | 81 |
| 3.3.3.4. Et Güveci | 82 |
| 3.3.3.5. Söğüş (Et Haşlaması) | 83 |
| 3.3.3.6. Erkeç Yahnisi | 83 |
| 3.3.3.7. Kuzu Kapama | 84 |
| 3.3.3.8. Ekşili Köfte..... | 84 |
| 3.3.3.9. Ada Usulü Tavşan Yahnisi..... | 85 |
| 3.3.3.10. Damat Paçası (Pulu Petka) | 86 |
| 3.3.3.11. Ciğer Kapama (Ciğer Sarma) | 87 |
| 3.3.4. Hamur İşleri..... | 87 |
| 3.3.4.1. Keçi Ayağı..... | 87 |
| 3.3.4.2. Pırasalı Macır Böreği..... | 88 |
| 3.3.4.3. Tızmana | 89 |
| 3.3.4.4. Isırganlı Hamur..... | 90 |
| 3.3.4.5. Balkabağı Böreği..... | 91 |
| 3.3.4.6. Yağlı Pide (Fırın Böreği)..... | 92 |
| 3.3.4.7. Nohut Ekmeği (Kravaçe, Farsimit) | 93 |
| 3.3.4.8. Pırpeç (Yoğurtlu Börek) | 94 |
| 3.3.4.9. Fasunik | 94 |
| 3.3.4.10. Flija (Filya)..... | 95 |
| 3.3.4.11. Selanik Mantısı (Koca Mantina)..... | 96 |
| 3.3.4.12. Loznik (Asma Pidesi) | 97 |
| 3.3.4.13. Pırasalı Kaşnika..... | 97 |
| 3.3.4.14. Soğan Pitası | 98 |

| | |
|---|-----|
| 3.3.5. Tatlılar | 99 |
| 3.3.5.1. Şekerli Hamur Tatlısı (Tatlı Pişi) | 99 |
| 3.3.5.2. Pekmezli Kaçamak | 99 |
| 3.3.5.3. Güllü Pelte | 100 |
| 3.3.5.4. Peynir Helvası..... | 100 |
| 3.3.5.5. Balkabağı Tatlısı (Ağdalı Kabak)..... | 101 |
| 3.3.5.6. Macır Baklavası (Ev Baklavası) | 101 |
| 3.3.5.7. Kaymaçına | 102 |
| 3.3.5.8. Oturtma Baklava..... | 103 |
| 3.3.5.9. Brumanik (Mısır Unu Pastası)..... | 103 |
| 3.3.6. Kış İçin Hazırlanan Tarifler..... | 104 |
| 3.3.6.1. Kurutma Domates Salçası | 104 |
| 3.3.6.2. Ekşi Macır Tarhanası..... | 105 |
| 3.3.6.3. Erişte..... | 106 |
| 3.3.6.4. Kuskus | 106 |
| 3.3.6.5. Lonk (Soka, Sütlü Biber Turşusu)..... | 107 |
| 3.3.6.6. Sirkeli Biber Turşusu..... | 108 |
| 3.3.6.7. Sütlü Kuru Yufka..... | 108 |

4. BÖLÜM

| | |
|--------------------------------|------------|
| SONUÇ VE ÖNERİLER | 110 |
|--------------------------------|------------|

| | |
|----------------------|------------|
| KAYNAKÇA..... | 113 |
|----------------------|------------|

ŞEKİLLER TABLOSU

| | |
|--|----|
| Şekil 3.1. Keşkek Kazanları ve Keşkek Dövme Geleneği | 63 |
| Şekil 3.2. Ekşi Macır Tarhanası Yapım Aşamaları (Tez Yazarının Arşivinden) | 65 |
| Şekil 3.3. Kışlık Salçanın Yapım Aşamaları (Tez Yazarının Arşivinden)..... | 66 |
| Şekil 3.4. Gülbahçe Kadın Girişimi, Üretim ve İşletme Kooperatifi (K9, K27) | 67 |

ÇİZELGELER TABLOSU

| | |
|--|----|
| Çizelge 1.1. Sürdürülebilir Turizmin Amaçları..... | 6 |
| Çizelge 1.2. Sürdürülebilir Turizmin Faydaları..... | 8 |
| Çizelge 1.3. Göç Türlerinin Sınıflandırılması | 26 |
| Çizelge 1.4. Türkiye'ye Gelecek Göçmenlerin İskân Yerleri | 42 |
| Çizelge 1.5. 1923-1927 Yılları Arasında İskân Edilmiş Mübadillerin..... | 44 |

TEŞEKKÜRLER

Tez hazırlama sürecinde ve yüksek lisans eğitimim boyunca maddi manevi desteklerini esirgemeyen, akademik tecrübelerini benimle paylaşan ve birlikte çalışmaktan onur duyduğum değerli danışmanım sayın Dr. Öğr. Üyesi Ayşe Büşra MADENCİ'ye, akademik çalışmalarında kıymetli fikirleri ile yol gösterici olan sayın Doç. Dr. Ümit SORMAZ'a, hem lisans hem de yüksek lisans eğitimim süresince bana kazandırmış oldukları değerli bilgiler için sayın Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU, sayın Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM, sayın Doç. Dr. Yeliz PEKERŞEN, sayın Dr. Öğr. Üyesi Eda GÜNEŞ ve sayın Öğr. Gör. Murat ÖZCAN hocalarıma, son olarak ise hayatımın her döneminde beni koşulsuz destekleyen ve hep varlıklarını hissettiren sevgili halam Safiye ÇAFA'ya ve babam Mustafa ÇAFA'ya sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Ayrıca araştırma sürecinde ihtiyaç duyulan verilerin toplanması için kıymetli vaktini ayırarak yardıma bulunan sayın Öğr. Gör. Dr. Neval KONUK HALAÇOĞLU'na, araştırmacı yazar sayın Nadide APAYDIN AKBULUT'a, değerli arkadaşım ve meslektaşım Furkan Mert VAN'a ve katılımcı olarak çalışma kapsamında görüşmeler yapılan tüm Yunanistan göçmenlerine teşekkür ediyorum.

Hazırlamış olduğum çalışmayı, ailemizdeki en büyük ve ilk Yunanistan göçmeni olarak soyağacımızda yer alan saygıdeğer büyük babaannem Fatma ÇAFA'ya ve büyük dedem Hüseyin ÇAFA'ya ithaf etmekten onur ve gurur duyuyorum.

İrem ÇAFA

GİRİŞ

Kültür kavramı, söz konusu toplumun üretmiş olduğu, nesilden nesile aktardığı maddi ve manevi değerlerin tümünü kapsamaktadır. Topluları birbirinden farklı ya da benzer kılan en önemli unsurlardan biri kültür faktörü olmaktadır. Kültür, kendi içerisinde pek çok değişkene sahip bir olgudur. Bu değişkenlerden biri ise toplumların mutfak kültürleridir. Farklı yeme içme alışkanlıkları, yemek tarifleri ve hazırlama teknikleri bir kültürü tanımlamada dil, din ve ırk kadar etkili olmaktadır (Beşirli, 2010: 160).

Özellikle, bir toplumun kültürel yapısı oluşurken coğrafyasına aldığı göçler kültürel etkileşimi arttırarak yapıyı çeşitlendirmektedir. Tarih boyunca gerçekleştirilmiş göçler, toplumun kültürel kimliğini farklı açılardan değişime iten güçlü bir etkidir. Türk tarihinde yaşanan büyük göçler sayesinde de Türk toplumu, kültürüne pek çok yeniliği dahil etmiştir. Bu kapsamda, günümüz Türk mutfağının oluşumunda göçmen mutfak kültürlerinin oldukça etkili olduğu söylenebilmektedir. Göçlerin Türk kültürüne olan etkilerine bakıldığında mutfak kültürünün derin değişimlere uğradığı, halkın yeni yeme içme alışkanlıkları kazandığı ve benzer kültürel unsurların harmanlanarak günümüzde de halen uygulandığı görülmektedir (Arı, 2010).

Türk mutfak kültürünün oluşumunda etkili olan göçmen toplumlardan biri Yunanistan göçmenleridir. Kimi sıcak savaş döneminde üzerlerinde kurulan baskıdan kendi imkanlarıyla, kimi ise savaşın ardından imzalanan Nüfus Mübadelesi kapsamında Türkiye'ye göç eden Müslüman-Türk göçmen halk, yerleştirildikleri yeni coğrafyada asimile olmadan kültürlerini yaşatmak ve gelecek nesillere aktarmak adına ellerinden geleni yapmışlardır. Türk mutfak yapısında oldukça önemli bir yere sahip olan Yunanistan göçmenleri, iskân edildikleri bölgelere getirdikleri yeni reçeteler ve yeme içme alışkanlıklarıyla yerel halk ile kurdukları kültürel etkileşim sayesinde günümüze kadar bilinirliklerini korumuşlardır.

Bu çalışmada, mübadil ve muhacir olarak adlandırılan Yunanistan göçmenlerinin mutfak kültürleri, yeme içme alışkanlıkları, özel günler ve törenlerde hazırladıkları yemekler, mutfaklarında kullandıkları çeşitli araç gereçler, uyguladıkları pişirme teknikleri ve geçmişten günümüze yaptıkları tarifler incelenmiş olup, katılımcıların görüşleri doğrultusunda kayıt altına alınmıştır. Yunanistan göçmenlerinin mutfak kültürü bu çalışmada sürdürülebilir turizm kapsamında değerlendirilmiş olup, bu şekilde göçmen vatandaşların mutfak kültürlerini gelecek nesillere aktarmak, bilinirliğini arttırmak ve sürdürülebilir bir mutfak yapısı haline getirmek amaçlanmıştır.

1. BÖLÜM

LİTERATÜR TARAMASI

1.1. Sürdürülebilir Turizm

Turist, tur ve turizm kavramlarının ilk oluşmaya başladığı dönemin 17. yüzyıl olduğu ve kökenlerinin “tour yapmak, tourist” gibi Fransızca temelli kelimeler olduğu bilinmektedir. Bu kavramlar sanayi devriminin adından buharlı gemilerin, tren yollarının ve hava ulaşımının gelişmesiyle birlikte olumlu yönde etkilenmiş olup, bireylerde uzak destinasyonları gezip görme motivasyonu oluşturmuştur. Ülkelerin teknik açıdan gelişmeleri ve ulaşım yapıları yatırımlar doğrultusunda ücretli verilen tatillerin sürelerinin uzatılması, birçok eğlence faaliyetlerinin düzenlenmesi, kamp, karavan ve gençlere yönelik etkinliklerin çoğalması gibi etkenler ile turizm kavramı gelişimine hızla devam etmiştir (Bedük, 2019: 26).

Turizm olgusu, ülkeler için yoksulluk ve az gelişmiş bir ülke olmanın dışına çıkabilmek için bir kalkınma fırsatı oluşturmanın yanında, beklenen gelişmelerin üstüne çıkarak turizm destinasyonlarında sorunlara da yol açmaktadır. Bahsedilen bu bölgeler, öngöremedikleri turizm gelişmeleri ve yönetemedikleri problemlerin önüne geçebilmek için kesin çözümler aramakta olup, sürdürülebilir kalkınma planları oluşturmaktadır.

Kavramsal açıdan incelendiğinde sürdürülebilirlik, ekolojik sistemdeki kendini yenileyemeyen doğal ya da yapay kaynakların gelecek kuşaklara aktarılabilmesi için, ekolojik sisteme verilen zararların ve tahribatların doğanın taşıma kapasitesinin üzerine çıkmayacak seviyede olması durumu olarak tanımlanmaktadır (Keskin, 2012: 83). Yani sürdürülebilirlik, düzen içerisinde devamlı gerçekleşen akışı ve işleyişi bozmadan, doğal kaynakları tüketmeden ve çevreye zarar verip yormadan süregelmesi olarak ifade edilebilmektedir (Karaman, 1996).

Çevrenin korunması stratejileriyle birlikte sürdürülebilirlik kavramının, 1970’li yıllarda ortaya çıktığı bilinmektedir. Bu konu ile ilgili pek çok çalışma

yapılmış ve değişik politikalar izlenmiş olup, sürdürülebilir kalkınma düşüncesi ve kavramı 1987 senesinde “Ortak Geleceğimiz” adlı rapor ile literatüre kazandırılmıştır. Doğal kaynakların verimli ve tüketilmeden kullanılması, gelecek nesillere aktarılacak ve ihtiyaçlarını karşılayabilecek kadar o anki gelişmelerden taviz verilebilmesi, ekonomik ve ekosistem açısından süreklilik sağlayarak finansal kalkınmanın amaçlanması gibi konular, sürdürülebilir kalkınma ile doğrudan ilgilidir (Mandal, 2018: 10).

Sürdürülebilir kalkınma, turizmin gelişiminde etkili ilkelerin benimsenmesiyle sosyal, ekonomik ve çevresel faktörlerin incelenmesi, değerlendirilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için temel alınan bir kavram olarak görülmektedir (UNWTO, 2010: 77). Sürdürülebilir kalkınmanın alt basamakları incelendiğinde bunlardan biri olan sürdürülebilir turizm, doğal kaynakların, ekolojik dengenin ve biyolojik çeşitliliğin faydasına olan gelişmeleri destekleyen ve teşvik eden bir turizm çeşidi olarak bilinmektedir (Bedük, 2019: 28).

Sürdürülebilir turizm kavramı, Dünya Turizm Örgütü (WTO) tarafından doğal ve yapay kaynakların yönetimi olarak bilinen turizm bileşenlerinden kültürlerin bütünlüğü, zorunlu ekolojik süreçlerin, biyolojik açıdan çeşitliliğin ve yaşamsal faaliyetlere etki eden kaynakların devamlılığını sağlamanın yanında; sosyal, ekonomik ve estetik yönden beklentileri karşılayacak, turizm anlayışının devamlılığına ve turizmin kalkınmasına katkıda bulunacak ilkeler şeklinde açıklanmaktadır (Özmen, 2020: 61).

Bir başka tanımlamaya göre sürdürülebilir turizm, ziyaret edilen bölgede bulunan ziyaretçilerin ve orada yaşayan yerel halkın gereksinimlerini karşılayıp geleceğe dair oluşabilecek fırsatları koruyarak geliştirirken, eldeki bütün kaynakların sosyal, ekonomik ve kültürel yönlerini karşılayacak biçimde yönetilmesini sağlamalı, ayrıca kültürel tahribatları önlemeli, ekolojik ve biyolojik çeşitliliği koruyarak yaşam şartlarını geliştirirken, aynı zamanda doğal unsurları korumalıdır (Niyet, 2020: 12).

Birleşmiş Milletler'in Dünya Turizm Örgütü tanımlaması incelendiğinde ise sürdürülebilir olan bir turizm anlayışının gelişimi için;

- Çevrede bulunan doğal kaynakların en verimli şekilde kullanımı sağlanmalı,
- Seyahat edilen destinasyonların sosyal ve kültürel özelliklerine saygı duyulmalı ve
- Ziyaret edilen bölgedeki toplumun her kesimine eşit dağıtılan sosyal ve ekonomik yararlar tutarlı ve uzun vadeli olmalıdır (Güneş, Ülker ve Karakoç, 2008).

1.1.1. Sürdürülebilir Turizmin Hedefleri

Sürdürülebilir turizm, doğal yaşama ve çevresel faktörlere zarar vermeden ve olumsuz değişimlere neden olmadan tüm kaynakları koruyarak, gelecek kuşakların da bu kaynaklardan faydalanabilmesini hedefleyen bir yaklaşımdır. Bilinçsiz bir şekilde yapılan turizm faaliyetlerinin yarattığı çevresel tahribatın etkilerinin en düşük seviyede olmasını sağlayan sürdürülebilir turizmin, toplumların kültürel miraslarını korumak, yerel halkın ve bölgeye gelen ziyaretçilerin yaşam kalitelerini arttırarak ekonomik açıdan katkıda bulunmak gibi birçok hedefi bulunmaktadır (Özmen, 2020: 61-62). Sürdürülebilir turizmin ulaşmak istediği 12 amacı Çizelge 1.1.'de şu şekilde sıralanmaktadır:

Çizelge 1.1. Sürdürülebilir Turizmin Amaçları

| | |
|---------------------------------|--|
| 1. Ekonomik süreklilik | Turizm merkezleri ve bu bölgelerde bulunan işletmelerin uzun vadeli faydalar sağlaması ve büyüme faaliyetlerinin devamlılığını sağlamak ve rekabet potansiyelini geliştirmek |
| 2. Yerel refah | Bölgeye turistik seyahat için gelen ziyaretçilerin yerel işletmelerden ürün satın alma miktarını arttırmak ve turizm destinasyonuna sağlanan katkıyı arttırmak |
| 3. İstihdam kalitesi | İrk ve cinsiyet gibi ayrımlar yapılmadan, hizmet kalitesini de artırarak turizm sayesinde oluşturulmuş yerel istihdamı sayı ve kalite bakımından arttırmak |
| 4. Sosyal eşitlik | Fırsatların, ekonomik gelirin, hizmetlerin ve her türlü faydanın sosyal statüye bakılmadan eşit dağılımını sağlamak |
| 5. Ziyaretçi memnuniyeti | Destinasyona gelen ziyaretçilere aralarında ayırım yapılmadan güvenli ve keyif alabilecekleri bir gezi sunmak |
| 6. Yerel kontrol | Turizmin her dalından haberdar olarak planlama, yönetim ve bölgesel turizmin gelişimi ile ilgili yerel yönetimi bu sürece dahil edip yetkilerini arttırmak |
| 7. Toplumsal refah | Sosyal halkın ve yapının bozulmadan yaşam kalitesini muhafaza etmek ve arttırmak |
| 8. Kültürel zenginlik | Ziyaret edilen destinasyondaki yerel halkın kendilerine özgü kültürlerine, geleneklerine ve kültürel miraslarına saygı duymak ve bu etkenleri güçlendirmek |
| 9. Fiziki bütünlük | Turistik bölgelerin kalitesini korumak ve güçlendirmek, ayrıca çevrenin fiziksel yapısının ve estetik özelliklerini muhafaza etmek |
| 10. Biyolojik çeşitlilik | Bölgenin doğal tabiatını bozulmaması için desteklemek ve görebileceği zararları en az seviyede tutmak |
| 11. Kaynak verimliliği | Destinasyonda faaliyet gösteren işletmelerin sınırlı görülen ve yenilenemeyen kaynaklarının kullanımını azaltmak |
| 12. Çevresel saflık | Turizm faaliyetleri kapsamında gerçekleşen ziyaretlerin ve işletmelerin oluşturduğu çevre kirliliklerini en aza indirmek |

Kaynak: TÜSİAD, 2012: 20.

1.1.2. Sürdürülebilir Turizm İlkeleri

Sürdürülebilir turizm olgusunun her alanında toplumsal sorumluluk, ekonomik açıdan verimlilik ve ekolojik hassasiyet etkili olmaktadır. Sürdürülebilir turizm düşüncesini tam olarak anlamlandırabilmek ve doğayla iç içe olmayı başarabilmek için yönelimler, sorumluluklar kapsamında belirlenen 10 temel ilke bulunmaktadır. Bu ilkeler şu şekildedir;

1. Faaliyette bulunabilmek için gereksinimleri belirlemek
2. Zayıf görülen unsurları, lokasyonları ve toplulukları desteklemek
3. Sistematik yöntemle gösterilen gelişmenin amaçlarını oluşturmak
4. Bölgeler üzerindeki kontrolü sağlamak ve gelişimini sağlamaya yönelik hareket etmek
5. Malzeme stratejisi oluşturmak
6. Ekolojik dengeyi ve doğal yaşamı korumak
7. Orman ve tarım bölgelerinin kullanımını desteklemek
8. Ekonomik faaliyetlerin sistemsel yapısını genişletmek
9. Yerel destinasyonlardaki mimariyi, gelenek ve görenekleri, kültürel yapıyı korumada yardımcı olmak
10. Turizm pazarlamasını ön plana çıkartmak (Beyhan ve Ünügür, 2005).

1.1.3. Sürdürülebilir Turizmin Destinasyona Faydaları

Sürdürülebilir turizm kapsam olarak oldukça geniştir. Bu turizm anlayışı topluma ve seyahat edilen destinasyona sosyal, çevresel, kültürel ve ekonomik açıdan önemli yararlar sağlamaktadır (Demir, 2019: 60-61). Sürdürülebilir turizmin bir bölgeye sağladığı yararlar Çizelge 1.2.'de verilmiştir.

Çizelge 1.2. Sürdürülebilir Turizmin Faydaları

| | Ekonomik Faydalar | Çevresel Faydalar | Sosyal Faydalar |
|------------------------------|--|--|--|
| Misafir Açısından | - sürekli rekabet halinde olan turizm sektörü ve işletmeleri - kaliteli hizmet ve ürün | - tahrip edilmemiş bir atmosfer ve kültürel miraslara kolay erişim - doğal yaşamla ve kültürle ilgili yapılabilecek aktiviteler | - barış, sağlık, dinlenme olanağı ve mental uyaram - kişisel ilişkileri güçlendirme ve kültürler arası etkileşimi sağlama |
| Destinasyon Açısından | - yeni iş olanakları sağlama ve çeşitlendirilmiş ekonomi - ekonomik açıdan birleşme ve yüksek gelir | - doğal yaşamın ve kültürel mirasın korunması ve doğru yönetilmesi - çevreci bir üretim ve tüketim anlayışı | - kolay bulunabilen iş imkanları ve herkese eşit sunulan fırsatlar - sosyal birleşme ve toplumsal adalet |

Kaynak: Yılmaz, Ünal ve Çakır, 2015: 60.

1.2. Sürdürülebilir Turizm ve Gastronomi İlişkisi

Gastronomi turizminin hızla gelişmesi ve farklı bilimsel yöntemler ile incelenmeye başlamasının bir sonucu olarak, gastronomi turizminin günümüzde de sürdürülebilirliğinin sağlanması gittikçe önemli bir hal almıştır. Bu sebeple, özellikle son dönemlerde sürdürülebilir gastronomi turizmi kavramı ile ilgili literatüre eklenmiş pek çok kaynağa ve yeni fikre rastlamak mümkündür.

Küreselleşmenin sonucunda oluşan kültürel değerlerin kaybı, son dönemlerde kültürel mirasların korunmasının ve sürdürülebilirliklerinin sağlanmasının önemini ortaya koymuştur. Küreselleşmenin getirdiği hızlı yemek alışkanlığı da tek tipleşmeye ve yerel gastronomik değerlerin kaybolmasına sebep olmaktadır. Bu kapsamda yerel gastronomi unsurlarını koruyan, tarım faaliyetlerine teşvik eden ve yerel halka ekonomik açıdan destek olan sürdürülebilir gastronomi turizmi kavramı gündeme gelmiştir (Sandıkçı ve Özkan, 2017: 853).

Gastronominin sürdürülebilirliği, çevresel etkenlerin devamlılığı ve toplumun yüksek sağlık seviyesine ulaşabilmesi için eko-beslenme kaynaklarını korurken, aynı zamanda yerel halkın sosyal ve ekonomik alanlarda gelişmesini sağlamaktadır. Bu kapsamda incelendiğinde sürdürülebilir gastronomi kavramının, sürdürülebilir turizmin gelişmesinde önemli etkilere sahip olduğu görülmektedir.

1.2.1. Gastronomi Kavramı

Etimolojik olarak incelendiğinde gastronomi kelimesi, Yunanca “gastro” (mide) ve “nomos” (kural) sözcüklerinin bir araya gelmesiyle oluştuğu görülmektedir (Gülen, 2017: 33). Diğer kaynaklarda ise, yine Yunanca olan “gaster” (mide) ve “nomas” (yasa) kelimelerinden meydana geldiği düşünülmekte olup, damak zevki olan kişi, bu işin uzmanı, restorancı anlamlarına gelen ve Fransızcada geçen “Gastronomie” kelimesiyle de ilişkili olduğu bilinmektedir (Genç, 2014: 428).

Literatür kapsamlı bir şekilde tarandığında, araştırmacıların gastronomi kavramı üzerine pek çok tanımlama yapıldığı görülmektedir. Gastronominin iyi anlaşılabilmesi ve hangi yaklaşımla ele alınması gerektiğine dair ilk çalışmalar oldukça eskiye dayanmaktadır. Antik Yunan dönemine kadar dayanan bu çalışmalar ve tanımlamalar, günümüzde de farklılık göstermeye devam etmekte olup, “gastronomi” bir bilim dalı olarak ele alınmakta ve bu kapsamda açıklanmaktadır.

Gastronomi kavramının ilk kez M.Ö. 4. yüzyılda yaşamını sürdürmüş Archestratus’un yazıtlarında yer aldığı ve dizelerinde “mide yasası” olarak geçen gastronominin iyi yemek yapmak, sofradan keyif almak ve iyi yeme içme sanatı anlamlarında kullanıldığı görülmektedir (Samancı, 2020: 93). Charles Monselet’in 9. yüzyılın sonlarına doğru “her şartta ve yaşta tadına bakılabilen sanat” olarak bahsettiği gastronomi terimi, Joseph “Bercholux’un Gastronomie ou L’Homme des champs a Table” (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) isimli eseriyle 1801 senesinde literatüre kazandırıldığı ve eserinde yayımlanan

bir şiirin ismi olduğu bilinmektedir (Özaltaş Serçek ve Serçek, 2015: 24). Gastronomi ile ilgili ilk resmi çalışmanın Fransız bir yazar olan Jean Anthelme Brillant Savarin'ın kaleme aldığı "Lezzetin Fizyolojisi" olduğu ve bu kitapla birlikte literatürün zenginleştirildiği görülmektedir. Ayrıca 1893 senesinde Ranhofer'in yazdığı ve yayınladığı kitapta 3500'ten fazla tarif verdiği kaynaklarda yer almaktadır (Zengin, Uyar ve Erkol, 2015: 2).

Gastronominin atası olarak kabul edilen Savarin'ın Lezzetin Fizyolojisi kitabındaki tanımlamasına göre gastronomi, "bireylerin tadına baktığı her yiyeceği anlaması ve bu yiyeceklerle ilgili edindiği bilgilerdir. İnsan beslenmesi ile ilgili bütün disiplinler düşünceleri ele alan sentez bir bilim olarak görülen gastronomi, insan beslenmesine dair her unsurun sistemli bir şekilde incelenmesi" olarak ele alınmış ve açıklanmıştır. Bu tanımlamalara bağlı kalarak Savarin'ın gastronomi bilimini iki farklı bakış açısı ile ele aldığı ve incelediği görülmektedir. İlk olarak en iyi yiyeceğin tüketilmesi ve bundan keyif alınması, ikinci olarak ise tüketilen her gıda ile ilgilenen akademik bir bilim dalı ve disiplin şeklinde değerlendirdiği bilinmektedir (Öney, 2016: 195).

Gastronomi, Fransızcadan Türkçeye geçmiş ve yiyeceğin bilimi ile sanatsal yönüyle ilgili uluslararası bir kavram olarak bilinmekte olup, Türk Dil Kurumu Sözlüğü'ne bakıldığında "iyi yemek yemeye duyulan merak, sağlığa zarar vermeyen, doğru planlanmış, lezzetli bir mutfak, yemeğin düzenli ve sistemli hazırlanışı" şeklinde tanımlandığı görülmektedir (TDK, 2019). Başka bir tanımlamada gastronomi, yemeğin malzemelerini seçmek, hazırlamak, sunum yapmak ve iyi yemekten anlayıp bundan hoşlanmak olarak geçmektedir. Gastronomi, "nomos" kelimesi ile bağlantılı olarak tanımlandığı bir kaynakta ise "bireylerin iyi yemek yemenin bilimsel ve sanatsal yönüyle ilgili edindiği tüm bilgi birikimi" ifadesiyle açıklanmaktadır (Özmenli, 2020).

Gastronomi biliminin mümkün olduğu kadar en iyi gıda maddeleri ile beslenerek bireyin yaşamdan haz duymasının sağlanması amaçlanmaktadır. İşlevsel yönden ise gastronominin, gıda maddesi olabilecek her şeyi arayıp temin edilmesinde ve yemeğe hazırlanmasında yol gösterici bir bilim olduğu

belirtilmektedir. Tüketilebilir her gıda maddesini içeren gastronomi bilimi tarımı, ticareti ve endüstriyel faaliyetleri de bünyesinde barındırmaktadır. Bu bağlamda sadece iyi yemek yapmayı ve tüketmeyi değil, gıdanın en doğal halinden ürün haline getirilmesini ve tüketilmesini, hatta tüketilmesinden sonraki aşamaları dahi kapsamaktadır.

Savarin'in çalışmalarına göre gastronomi kavramı, pek çok bilimi içinde barındıran ve çeşitli disiplinlerin bir araya gelmesiyle oluşan bir bilim dalıdır. Örneğin gıda maddelerinin bileşikleri ve kalite açısından incelenmesiyle fiziğin, besinlerin kimyasal yapılarıyla oluşan tat, koku ve lezzet gibi etkenlerle birlikte ayrıca yiyeceklerin pişirme sürecindeki fiziksel ve kimyasal yapılarının değişmesi durumu da kimya biliminin gastronomiyle ilişkili olduğunu anlamak mümkündür (Özgen, 2020; 24). Çeşitli çalışma alanlarına dahil olarak sınırlarını genişleten gastronomi bilimi; sosyoloji, ekonomi, ziraat, kimya, antropoloji, tıp, geleneksel bilgiler ve günümüz teknolojileriyle ilişkiler kurmakta olup, yeme içme alanıyla sınırlı kalmadığını ortaya koymaktadır (Gülen, 2017: 33).

1.2.2. Gastronomi Turizmi

Turizm faaliyetleri ve yeni gelişen akımlar kapsamında gastronomi, ziyaretçiler tarafından seyahatlerini planlama aşamasında büyük bir unsur olarak görülmektedir. Ziyaretçiler turistik gezileri boyunca gezmekte oldukları ülkelerin veya bölgelerin kültürlerini sadece sanat, müzik ve mimari eserler olarak tanımakla kalmayıp, yaşadıkları gastronomi deneyimlerini de ön planda tutmaktadırlar (Yazıcıoğlu, Işın ve Yalçın, 2019: 862). Bu kapsamda seyahat edilen turistik destinasyonun gastronomik unsurları, bir kültürü tanımakta oldukça önemli bir yere sahiptir.

Yiyecek içecek tüketiminin fizyolojik bir ihtiyaç olması ve zevkli bir turistik seyahat gerçekleştirme isteği, ziyaretçilerin turizm deneyimlerinde gastronomi unsurunu önemli ve ayrı tutulamaz bir hale getirmektedir. Turistik bölgelerin çoğu ziyaretçi için bir tercih sebebi olmaya başlayan gastronomik değerler,

gastronomi turizmi kavramının ortaya çıkmasına ve literatüre kazandırılmasına zemin hazırlamıştır (Küçükkömürler, Şirvan ve Sezgin, 2018: 79).

Bu turizm türünü anlatabilmek için gastronomi turizmi, mutfak turizmi, yiyecek içecek turizmi, yemek turizmi, gastro turizm veya yiyecek ve şarap turizmi gibi pek çok kavramın geliştirildiği, zaman zaman kavramların birbiri yerine geçtiği veya birbirinden ayrıldığı görülmektedir. Ancak hangi kavram kullanılırsa kullanılsın, kastedilen turizm çeşidi aynı olmaktadır.

Gastronomi turizmi olgusunun günümüzdeki anlamı ile bilinirliğinin başlangıcı olarak 2001 yılı gösterilmektedir. Erik Wolf'un 2001 senesinde yayınladığı "Culinary Tourism White Paper" ile gastronomi turizminin varlığını ortaya koymuştur. Bu süre zarfından önce de gastronomi turizmi, yemek ve şarap ile ilgili akademik çalışmalar yayınlanmış olsa da pek nitelikli olmamıştır. Yaşanan bu gelişmelerle birlikte Lucy Long isimli bir akademisyenin 1998 yılında ilk kez "culinary tourism" kavramını kullandığı da bilinmekte olup, ardından 2003 yılında Eric Wolf'un Uluslararası Gastronomi Turizmi Birliği'ni (ICTA) kurduğu bilinmektedir. ICTA, 2012 yılından itibaren Dünya Yemek Seyahati Birliği (WFTA) olarak yeniden adlandırılmış olup, günümüzde de faaliyetlerine devam etmektedir (Çağlı, 2012: 25).

Turistik bir seyahat için ayrılan bütçenin yaklaşık üçte birinin yemek tüketimi için kullanılması gastronomi turizmini her geçen gün geliştirmekte olan bir turizm faaliyeti haline getirmektedir. Bu sebeple de ziyaretçilerin yaptıkları tatilin kalitesi ve turizm destinasyonu için yerel yemekler önemli bir etken olarak görülmektedir. Uluslararası Mutfak Turizmi Derneği (International Culinary Tourism Association) gastronomi turizmi kavramının tanımını "dünyadaki tek ve unutulmayacak yeme-içme deneyimlerine olan merak" şeklinde yapmaktadır (Cevdet Çetinsöz ve Polat, 2018: 62).

Hall ve Mitchell'e (2001: 308) göre gastronomi turizmi "birincil ya da ikincil gıda üretim merkezlerini ve yiyecek festivallerini gezip görmek, yerel yiyecekleriyle ön plana çıkmış destinasyonlarda hazırlanan yemekleri tatmak ve tanımak için gerçekleştirilen geziler" olarak tanımlanmaktadır. Yani gastronomi

turizmi keyifli yeme-içme deneyimlerine fırsat sunan, gezip görme isteğini fazlasıyla arttıran bir turizm çeşididir.

Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) ise gastronomi turizmini, gastronomi açısından önemli destinasyonlara gerçekleştirilen, eğlenmeyi amaçlayarak yeme-içme faaliyetleri ile ilgili gerçekleştirilen deneyimsel aktiviteler bütünü şeklinde tanımlamaktadır. Yapılan bu aktiviteler gastronomi dahilinde gerçekleştirilen festivaller, pazarlar, gıda üretim merkezleri, gıda fuarları ve yemek şovları gibi aktiviteler kaliteli yiyecekleri deneyimlemek için birer fırsat oluşturmaktadır (UNWTO, 2012).

Bir toplumun yaşam şeklini ve kültürünü en iyi yansıtabildiği alanların başında yemek gelmekte olup, kültür unsuru da gastronomi turizminin vazgeçilmez bir parçasıdır. Gastronomi turizmi, ana kaynağı özel bir yemeğin tadına bakmak ya da yapım aşamalarını görmek amacıyla gerçekleştirilen, gıda üreticilerini, gastronomi festivallerini, ünlü restoranları ve özel bölgeleri ziyaret etme faaliyetleridir. Günlük hayatta herhangi bir restorana gidip yemek yeme faaliyeti dışındaki özel bir yemeği deneyimlemek, farklı yemeklerin üretim proseslerine şahit olmak ve ünlü bir şef tarafından hazırlanan yemekleri tüketebilmek gibi sebeplerle yapılan seyahatler gastronomi turizminin kapsamına girmektedir (Zengin, Uyar ve Erkol, 2015: 3).

Gastronomi, turizmde gün geçtikçe yükselen bir kavram olmasının yanı sıra, doğru yatırımlarla birlikte geleceğe yönelik ekonomi alanında umut veren bir maddi kaynak oluşturmaktadır. Bu duruma örnek olarak gastronomik açıdan bilinirliğini arttırmış ve tanınan ülkelerden olan İspanya, İtalya ve Fransa gibi ülkeler verilebilmektedir. Bu şekilde rekabetin artması ve sunulan hizmette en iyisi olma çabasıyla birlikte gıda işletmeleri, müşteriye memnun etme ve sürekliliği sağlama amacıyla yeni yöntemler geliştirmektedirler. Gastronomi turizmi de bu bağlamda rekabette en tepede olmak için bir alternatif turizm şekli olarak destinasyonlara ya da işletmelere katkıda bulunmaktadır (Cömert ve Sökmen, 2017: 9).

Gastronomi turizmi adı altında gerçekleştirilen faaliyetler bölgesel açıdan değerlendirildiğinde, ilgili turizm destinasyonuna sağladığı avantajlar küçümsenemeyecek ölçüde yüksek ve değerli görülmektedir. Bir turizm destinasyonunda gastronomi turizminin gelişmesi ve ön plana çıkması önemli bir gelir kalemini de beraberinde getirmektedir. Ekonomik katkılarının yanında bölgeye birçok olumlu sonuçlar sağladığı da bilinmekte olup, faydalarını şu şekilde sıralamak mümkündür:

- Turizm faaliyetlerinin az olduğu destinasyonlarda gastronomi turizmi ön plana çıkartılarak o bölge turizme kazandırılabilir.
- Çeşitli turizm türlerinin olduğu bölgelerdeki düşük geçen sezonlarda gastronomi turizmi geliştirilerek turist ziyaretleri artırılabilir.
- Gastronomi turizmiyle birlikte turistik destinasyonlar da ek gelir kalemi oluşturabilir.
- Gastronomi turizminin bir bölgede gelişmesi, zaten bulunan yapı ve hizmetlerin gelişmesi hatta yenilerinin yapılmasında öncü olabilir.
- Bölgeye karşı ulusal ve uluslararası basın ilgisinin artmasını sağlayabilir.
- Bölgeye turist olarak gelen ziyaretçilerin bir sonraki seyahatlerinde tekrar aynı bölgeyi tercih etme olasılıklarını artırabilir.
- Destinasyonun imaj faktörünü güçlendirerek sürdürülebilir hal almasını sağlayabilir ve markalaşmayı sağlayabilir.
- Bir bölgede gastronomi turizminin gelişmesiyle birlikte yerel halk yeni bir istihdam olanağı bulabilir.
- Rakip destinasyonlara karşı farklılaşmasını sağlayabilmekte ve rekabet üstünlüğü kurmasında katkısı bulunabilir.
- Gastronomi turizminin gelişmesi, kültürler arası etkileşimi artırarak toplumların birbirlerine hoşgörü duymalarına yardımcı olabilir (Karakuş, Onat ve Güneren Özdemir, 2020: 919).

Dünyada gerçekleştirilen gastronomi turizmine yönelik faaliyetlerde Avrupa ülkelerinde bulunan zeytin, zeytinyağı, şarap, bağ ve üzüm gibi unsurlarla Akdeniz mutfağının ön plana çıktığı görülmektedir. Fransa, İtalya ve İspanya gibi Akdeniz mutfağına dahil edilen mutfak kültürleri gastronomi turizmi kapsamında önemli destinasyonlar olarak bilinmekte olup, Türk mutfağı da geçmişte olduğu gibi günümüzde de gastronomik zenginliği ile dikkat çekmektedir. Diğer Akdeniz ülkeleri ile rekabet potansiyeli yüksek olan Türk mutfağı, özellikle zeytin, zeytinyağı, üzüm ve şarap üretimi alanında ön plandaki Ege bölgesi ile bilinmektedir (Gökdeniz vd., 2015: 19).

Güzel Şahin (2014) çalışmasında Türkiye'nin gastronomi turizmi potansiyelini SWOT analizi ile incelemiş olup, güçlü ve zayıf yönlerini şu şekilde belirlemiştir;

- Güçlü yönleri; yiyeceklerdeki çeşitliliğin çokluğu, geleneksel mutfak kültürü, bölgesel olarak çeşitlilik gösteren mutfaklar, şarap imalatı, gıda sektöründeki kurum ve kuruluşlar, devlet ve vakıf üniversitelerindeki gastronomi programlarının varlığı
- Zayıf yönleri; pazarlama stratejilerindeki eksiklikler, gastronomi turizmi kapsamında gerçekleştirilen turistik gezilerin eksikliği, kamu sektörü ve özel sektör arasındaki iletişim zayıflığı, etkinliklerin sürekliliğinin sağlanamaması.

1.2.3. Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi

Sürdürülebilir gastronomi turizmi, organik olarak üretilmiş, yerel ve otantik sayılan gıdaların üretimlerinde devamlılığın sağlanması, evlerde yemek yapma kültürünün sürdürülmesi, geleneksel lezzetlerin, mutfak kültürüne dair bilgilerin ve geleneksel pişirme yöntemlerinin korunarak geleceğe aktarılmasını, yiyecek çeşitliliğinin korunması ve her kültürün kendine has gastronomi özelliklerinin yaşatılmasına destekte bulunan bir turizm çeşidi olarak bilinmektedir (Scarpato, 2002: 140). Durlu Özkaya vd. (2013) çalışmalarında sürdürülebilir gastronomi turizmini, gastronomi turizmi kapsamında tarım faaliyetlerine, yerel gastronomi

unsurlarına ve kırsal bölgelere artan talebi ifade eden bir kavram olarak açıklamışlardır. Yapılan tanımlamalar doğrultusunda gastronomi turizminin sürdürülebilirliği tarım faaliyetlerini ve yerel yiyecek üretimini desteklediği, özgün olmayan üretim yöntemlerinin kullanımını önlediği, talep artışını sağladığı, yerel halkı güçlendirdiği ve yiyeceklere yönelik marka oluşumunu desteklediği bildirilmektedir (Yurtseven ve Kaya, 2010: 57; Bucak ve Ateş, 2014: 325).

Yurtseven (2011: 19) çalışmasında gastronomi turizminin, yerel halkın tarım faaliyetleri için destek sağlamak amacıyla geliştirilen bir turizm çeşidi olduğunu, ayrıca sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamındaki seyahatlerin yerel, nostaljik, otantik, sağlık için faydalı, besinsel değeri fazla, çevreye zarar vermeden üretilen, hazırlanan ve tüketilen gıda ürünlerinin deneyimlenmesi ve tanınması olduğunu belirtmektedir. Bu kapsamda Yurtseven çalışmasında gastronomi turizminin hareketlilik faktörlerini şu şekilde sıralamıştır;

- Özel restoranlar
- Yerel halkın ürettiği yiyecekler
- Yemek üretimi için geliştirilmiş özel sistemler
- Yemek festivalleri
- Özel olarak düzenlenen yemek organizasyonları
- Doğal alışveriş merkezleri
- Doğal ve tarihi alışveriş mekanları
- Yerel halkın kültürü
- Organik tarım ve ürünleri
- Yerel yemek üretimi
- Geleneksel üretim teknikleri

Gastronomi kapsamındaki yerel kaynakların sürdürülebilirliği, aynı zamanda o destinasyonun cazibesini ve onu diğer bölgelerden ayıran yönlerini ortaya çıkartabilmekte olup, ayrıca bölge halkının kendi kültürleri ile aralarındaki bağı

güçlendirerek destinasyonun daha doğru ifade edilebilirliğine etki etmektedir. Yöresel yiyecekler, bir bölgeye sürdürülebilir turizm rekabeti için önemli ölçüde katkı sağlamaktadır. Bunun sebebi olarak gıdaların, sürdürülebilir gastronomi turizmine ve destinasyonların tanınmasına katkıda buldukları görülmektedir. Bölgelerdeki yerel mutfak kültürü destinasyonun korunmasına, ekonomik durumun güçlenmesine ve çevrenin korunmasına büyük ölçüde etki etmektedir. Tüm etkenler dahil edildiğinde, aslında yiyeceklerin turizmin sürdürülebilirliğinin sağlanmasında önemli bir faktör olduğu dikkat çekmektedir (Ören ve Şahin Ören, 2019: 158).

Yerelleştirilmiş gastronomik faktörlerin sürdürülebilirliği, sosyal çevredeki adaleti ve maddi olanakların eşitliğini desteklemektedir. Sims (2009) çalışmasında, yerel yiyeceklerin sürdürülebilir turizm için önemli olduğunu belirtmekte olup, yerel halka sağladığı ekonomik faydaların yanında yemeklerin dünya çapında tanınmasının çevresel sonuçlarından biri olan ve turizm faaliyetlerinden kaynaklanan karbon ayak izlerini azaltmada özellikle yerel yiyeceklerin satın alınmasının önemli etkileri olduğunu belirtmektedir. Değerlendirmeler doğrultusunda kırsal turizm, agro-turizm ve yavaş turizm faaliyetlerinin sürdürülebilir gastronomi turizmini destekler nitelikteki unsurlar oldukları görülmektedir.

Bölgelerin gastronomi turizminde etkili olmalarını sağlayan ve sürdürülebilirliğine katkıda bulunan bir diğer faktör, bahsi geçen bölgedeki yemek kültürünün çeşitliliğidir. Bir coğrafyanın zengin mutfak kültürüne sahip olmasında pek çok etken bulunmakta olup, bunlardan en önemlilerinden biri ise bölgeye gerçekleştirilmiş göç hareketleridir. Ülkemiz, tarihi boyunca bünyesine çeşitli milletlerden göçmen kabul etmiş ve bu sayede gastronomi turizmi açısından zengin bir potansiyeli sahip olmuştur. Ülkenin farklı yerlerine yerleşmiş göçmenler, yerel halk ile etkileşimlerde bulunarak yemek kültürünün gelişmesine katkı sağlamanın yanı sıra, “göçmen mutfağı” olarak bilinen ayrı bir mutfak yapısının da ortaya çıkmasını sağlamışlardır. Bu kapsamda değerlendirildiğinde, ülkemizdeki gastronomi turizminin sürdürülebilirliği adına gerçekleştirilen faaliyetlerde göçmen mutfağının yeri ve önemi oldukça fazladır (Bahtiyar Sarı ve Tetik, 2019: 77).

1.3. Göç ve Göçmen Kavramları

İnsanlık tarihi kadar eski bir kavram olan göç, medeniyetler boyunca olumlu ya da olumsuz etkileriyle göze çarpmakta olup, birçok devletin oluşmasındaki sebeplerin de başında gelmektedir. Toplumların yaşadıkları ve kökenlerinin bulunduğu bölgeden alışık olmadığı, yabancı olduğu başka bir coğrafyaya yerleşmesi kolayca verilebilecek bir karar olmasa da toplumsal veya kişisel nedenlerle insanlar, tarih boyunca göç etmiş ya da zorunda bırakılmışlardır (Işık, 2016: 8).

“Göçler Çağı” kitabının yazarları Castles ve Miller (2008: 69), göç faaliyeti ile meydana gelen nüfus hareketlerinin demografik büyümelere, iklim değişikliklerine, üretimin ve ticaretin gelişmesine olumlu etkileriyle, her dönemde insanlık tarihinin bir parçası olduğunu vurgulamışlardır. Savaşlar, fetihler, ulusların şekillenmesi, devletlerin ve imparatorlukların kurulması zorunlu ya da gönüllü gerçekleşen göçü de beraberinde getirmiştir. Savaşarak alınan topraklarda yaşayan halkın köleleştirilerek sürgüne zorlanması erken dönemde gerçekleşen emek göçünün de ilk örnekleridir. Orta Çağ’dan günümüze Avrupa ülkelerinin gelişmesi ve dünyadaki diğer devletleri sömürgesi altına alması da farklı şekillerdeki göç faaliyetlerine hız kazandırmıştır.

Bilimsel anlamda ve sosyoloji alanında ilk kez 1900’lü yıllarda göç olgusunun incelenmeye başlandığı görülmektedir. Göç ile ilgili kayda değer ilk çalışma ise, Ravenstein’in hazırlamış olduğu ve göçün aşamalarının bazı temel kurallarıyla birlikte açıkladığı göç yasalarıdır. Bu çalışma ile, göç kavramının çok yönlü oluşuna ve birçok disipline konu olabilecek kapasitede olduğuna dikkat çekilmiştir (Borlat, 2019: 7).

Göç kavramı, sosyoloji, politika, demografi, psikoloji, antropoloji ve ekonomi gibi bilim alanlarında sıkça incelenen bir konu olması ve çok yönlü yapısıyla bilinmektedir. Geniş çalışma alanlarında yer bulması da göç kavramını evrensel yaklaşım anlayışı yerine yerel yaklaşım incelemeleri ile irdelemeyi gerektirmektedir (Yalçın, 2004: 3). Göç olgusu sosyal bilimler

kapsamında incelendiğinde, geri dönmek veya uzun bir sürenin ardından geri dönmek için yapılan, bireysel ya da kitlesel şekilde gerçekleştirilen uzak ve yakın mesafeli fiziksel yer değişiklikleri, sebepleri ve sonuçları doğrultusunda önemli bir çalışma konusudur. Yani göç, ortaya koyduğu ekonomik, politik ve kültürel sonuçlar ile sosyolojiden iktisata, hukukta siyasete hatta coğrafyadan psikolojiye kadar birçok akademik ve bilimsel disiplinin ortak buluşma alanı olmaktadır (Şahinbaş, 2007: 47).

Castles'e (2003: 9) göre yaşadığı topraklardan başka bir coğrafyaya göç etmek, toplumların hayatlarını tamamen etkileyen bir olay olup, hiçbir bilimsel disiplin bunu açıklarken tek başına yeterli gelmemektedir. Bu kapsamda göçün farklı yönlerini araştıran çeşitli disiplinler bulunmakta olup, Castles bu disiplinleri şu şekilde kategorize etmiştir:

- a) Göçün sebeplerini açıklarken kullanılan tarih, antropoloji, demografi, coğrafya ve politik ekonomi
- b) Göç stratejilerini ve kurumsal yapılarını incelerken kullanılan siyaset bilimi ve hukuk
- c) Kişilik, kimlik ve ait olma duygularının oluşumundaki bireysel ve toplumsal deneyimleri incelerken kullanılan psikoloji
- d) Yerleşim ve topluluk ilişkilerini incelerken ise hukuk bilim dalı kullanılmaktadır.

Göç olgusu için farklı tanımlamalar yapılmış olsa da, tanımlar arasında birçok benzer faktör bulunmaktadır. Bu faktörler arasında en önemlisi ise yer değişikliği yapılmış olmasıdır. Ancak göç sadece bir yer değiştirme eylemi olarak görülmemelidir. Çünkü göç eden toplumlar ekonomik zorluklar, siyasi sebepler ve çevresel koşullar gibi pek çok etki sonucunda göç etmektedirler. Genel anlamda yer değiştirme eylemlerinin tamamı, belirli bir mesafe ve etkili bir süre içerisinde gerçekleştirilirse göç olarak kabul edilebilmektedir. Göç kavramı sebepleri ve sonuçlarıyla birlikte, zaman-mekân unsurları dahilinde sürekli hareket halinde olup karmaşık bir süreci kapsamaktadır (Yılmaz, 2019: 4).

Göç kavramı, toplumun yaşadığı coğrafyadan çıkıp alışılmış sosyal çevreden, sahip olunan ekonomik kaynaklardan, kısacası toplumsal hayatın çoğu unsurundan koparak yeni bir coğrafyaya yapılan yönelim olarak açıklanabilir. En temel anlatım şekli ile göç, siyasi ve maddi sebeplerden kaynaklanan, uzak mesafede ve önemli derecede etki yaratacak düzeyde uzun zaman diliminde yapılan, göç edenlerin ulaşmak istedikleri yere gerçekleştirdikleri yer değiştirme hareketlerini kapsamaktadır (Egeli, 2019; 2). Yapılan herhangi bir yer değişikliği hareketinin göç kavramına dahil edilebilmesi için genellikle 6 ile 12 ay aralığı zaman ölçütü kullanılmakta olup, yer değişikliğinin kalıcı veya geçici olması gibi durumlar da göz önünde bulundurulmaktadır (İnan, 2016: 15).

Türk Dil Kurumu'nun (TDK) sözlüğüne bakıldığında göçün tanımı, insanların ve belirli grupların farklı sebeplerle hayatlarını sürdürdükleri bölgeden başka bir yere gitme işi şeklinde yapılmış olup, özellikle göç olgusunun bir yandan sebeplerine, diğer yandan yer değiştirme özelliğine dikkat çekmektedir (TDK, 2019). Uluslararası Göç Örgütü (International Organization for Migration, IOM) ise, o zamana kadar yaşanılan ülkeyi terk etmek ya da yaşanılan ülke sınırları içerisinde taşınmak olarak tanımlamakta, göçün zamanı, şekli ve sebebi ne olursa olsun toplumun ikamet değişikliği ile sonuçlanan eylemler olduğunu belirtmekte, bu şekilde de tanımlamasında yer değişikliğinin yaşandığını vurgulamaktadır (IOM, 2009: 22).

Göç hareketleri ve özellikle uluslararası göçler, birçok devleti olumlu ya da olumsuz şekilde etkilemektedir. Göçmenler, sadece göç ettikleri ülkeyi değil arkalarında bıraktıkları ülkeyi de etkilemektedir. Göç alan ülkelere gelen göçmenler o ülkeye farklı fikirler ve nitelikli işgücü sağlarken, göç vermiş ülkeler için ise nitelikli veya niteliksiz işgücü kaybı gerçekleşmektedir (Es ve Ateş, 2010).

Sebepler ve sonuçları göz ardı edilerek incelendiğinde, göç hareketi gerçekleşirken olumlu ya da olumsuz şekilde etkilenen ve olayın baş kahramanı her zaman göçmen halktır. Göçmenler, ekonomik ve sosyal imkanlarını daha iyiye taşımak, kendilerinin ve ailelerinin gelecek kaygısını en aza indirmek için yaşadıkları bölgeden başka bir ülkeye giderek oraya yerleşen topluluklardır (Çiçekli, 2009: 22).

Göçmen kişisel, siyasi, ekonomik ya da dini sebepler sonucunda yaşadığı bölgeden kendini daha iyi hissedebileceği ülkelere gitmek amacıyla hareket eden kişiler olup, göç nedenlerine göre farklı ifadelerle tanımlandıkları görülmektedir. Bunlardan bazıları anlaşmalara bağlı göçmenler, milletlerarası göçmenler, tahliye edilenler, milli göçmenler ve mülteci toplulukları şeklinde sınıflandırılabilir. Ancak günümüz Türkçesinde göçmen ifadesi yerine “muhacir” kelimesi de kullanılmakta olup, genel anlamıyla bir savaş bölgesinden gerek zorla gerekse gönüllü olarak göç eden Müslüman halkı anlatmak için kullanılmaktadır (Akyar, 2020: 5-6).

1.4. Göç Nedenleri

Göç kavramının tarihi incelendiğinde, toplumları göç etmeye teşvik eden birçok unsurun olduğu görülmektedir. Bu unsurlardan bazıları yaşam standartlarının iyileşmesi, dini çatışmalar ve savaşlardan kaçmak, üzerlerinde kurulan siyasi baskıdan ve içinde buldukları yoksulluktan kaçma arzularıdır (Tuzcu ve Bademli, 2014: 57-58). Dünya tarihine bakıldığında ise toplumların yaşadıkları bölgeleri savaş, açlık ve sürgün edilme gibi olumsuz sebepler sonucunda terk ettikleri, daha iyi yaşam şartlarına kavuşabilmek için bu anlamda gelişmiş bölgelere göç ettikleri bilinmektedir. Tarihte son 20 yılda yaşanan gelişmeler doğrultusunda göçteki hareketlilik hızlanmış olup, göç faaliyetlerini toplumsal anlamda bazen zorunlu bazen de istekli yapılmasına sebep olmuştur (Yılmaz, 2019: 28-29).

Türkaslan (1997: 52) çalışmasında, halkın ikamet ettiği bölgeleri bırakıp başka topraklara göç etmelerinde pek çok sebep olduğunu söyleyerek, bunları şu şekilde sıralamaktadır:

- Yaşanan doğal felaketler sebebiyle yaşam şartlarının tahrip olması,
- Artan nüfus ile gelen işsizlik sebebiyle farklı yerleşim yeri ve yeni imkanlar bulma isteği,
- Daha iyi yaşam şartlarına sahip olma arzusu,
- Eğitim imkanlarının yetersizliği ve göç edilen bölgedeki eğitim faaliyetlerinin daha iyi olması,

- İşgal altındaki bölgelerde düşman baskısı ve şiddet altında kalıp, hayat tehlikesi ile mücadele içinde olmak
- Göç etmeye zorlanmak.

Birçok sebebi olmakla birlikte ekosistemin değişmesi, nüfusun artması, toprakların verimsizleşmesi ve sağlık sorunları gibi etkenler de göç etmenin sebepleri arasında yer almaktadır. Göç hareketliliğini sağlayan, toplumları göç etmeye iten şartlar ve onları farklı bölgelere çeken faktörler itici, çekici ve kolaylaştırıcı etkenler olarak gruplandırılacağı gibi ekonomik, siyasi ve teknolojik sebepler şeklinde de incelenebilmektedir (Khalaf, 2019: 106).

Türkiye Büyük Millet Meclisi İnsan Hakları İnceleme Komisyonu'nun yayımladığı Mülteciler, Sığınmacılar ve Yasadışı Göçmenler Raporu'nda ise göçün sebepleri can güvenliği, ekonomik, siyasi, sosyal, dinsel, coğrafi ve ekolojik nedenler şeklinde beş ana başlık altında incelemektedir (TBMM İnsan Hakları İnceleme Komisyonu, 2010: 226).

1.4.1. Ekonomik Nedenler

İnsan hayatının temelinde yer alan geçim sıkıntısı ve ekonomik yetersizlik, göçün en önemli nedenlerinden birini oluşturmaktadır. Toplumların yaşam şartlarını iyileştirmek istemeleri de dünyadaki ilk kitlesel göç faaliyetinin sebeplerinden olup, 1619 ve 1779 yılları arasında yaşanan bu göç hareketi Amerika'daki tarım işçilerinin yetersizliğini gidermek için başka ülkelere işgücü sağlamak adına insanlar zorunlu göç ettirilmiştir. Bunun yanı sıra özellikle Coğrafi Keşifler ve Sanayi Devrimi süresince de büyük kitleler halinde göç dalgası yaşanmıştır (Mutluer, 2003: 11-13).

Toplumların göç etmesinde önemli ölçüde etkisi olan ekonomik olanakların, itici etkilerinin yanı sıra çekici etkilerinin de olduğu görülmektedir. Bir bölgede kişi başına düşen gelirin, sağlanan iş imkanlarının ve refah seviyesinin yüksek olmasının o bölgeyi göç edilebilecek bir alan olarak görülmesini sağlamaktadır. Örnek verilecek olursa, refah seviyesi yüksek ülkelere bazıları olan Batı

Avrupa, Kanada, Avustralya, ABD ve Yeni Zelanda gibi yerlere, bu bölgelerden daha az gelişmiş Asya ve Afrika ülkelerine yoğun göç dalgaları yaşanmaktadır.

Göç hareketliliğindeki ekonomik sebeplere Türkiye’den de örnekler verilebilmektedir. Kırsal alanlardaki tarım faaliyetlerinde gidilen makineleşme ve modernleşme ile gelen, tarımsal üretimde görülen düşüş ve kırsal bölgelerde artan işsizlik oranının haricinde, ülkenin doğu ve batı kesimleri arasındaki ekonomik olanakların birbiriyle tutarsız olması da özellikle iç göçlere teşvik eden en etkili ekonomik sebeplerden biri olarak görülmektedir. Türkiye’nin çevresinde konumlanan ülkelerde meydana gelen ekonomik sıkıntılar ya da iç karışıklıklar da, o ülkelerde yaşayan insanlar için Türk coğrafyasını daha çekici bir hale getirmektedir. Bu sebeple ülkemiz, tüm dünyayı etkileyen göçlerde kaynak bir ülke olması haricinde, hedef ülke konumunda da bulunmaktadır. Böylece Türkiye, yaşam şartlarını iyileştirmek isteyen göçmenlerin hem bir geçiş ülkesi olarak kullandığı hem de Ortadoğu, Asya ve Afrika ülkelerinden gelen göçmen halkın yerleşim yeri olarak tercih ettiği bir bölge olmaktadır (Kara, 2017: 81; Eşim, 2020: 20).

1.4.2. Sosyal ve Çevresel Nedenler

En az ekonomik sebepler kadar sosyal ve çevresel etkenler de bir göç olayının gerçekleşmesinde etkili olan faktörlerdendir. Gelişmekte olan dünya düzeninin getirişiyle birlikte insanlar, daha cazip imkanlara sahip, istihdam oranı yüksek, sosyal ve çevresel olanakları daha kaliteli ve yaşamın temeli olan ekonomik imkanların daha geniş olduğu bölgelere göç etmektedirler. Bunun yanı sıra, gelişmiş ülkelerdeki çalışabilir genç nüfusun yetersizliğinin getirişiyle işçi maaşları artmaktadır. Bu olay da çalışan açığının kapatılması için başka ülkelerden o ülkeye emek göçünün yaşanmasını sağlamaktadır.

Sosyal baskı, eğitim, din ve insan haklarının yok sayılması gibi birçok sebep sonucunda toplumlar göç etmeye karar vermektedirler. Dünya tarihine baktığımızda ABD’nin Irak’ı işgal etmesinin ardından o topraklardan

yaşamlarını sürdüren Türkmen halkının çoğu devlet birimlerinde çalışmalarının yasaklanması, hali hazırda çalışanların ise erken emekliliğe zorlanması, dünya üzerinde sebebi inanış ve dini farklılıklar olan pek çok savaşın ve göç dalgasının yaşandığını kanıtlar niteliktedir (Egeli, 2019: 3).

Ülkelerin ya da şehirlerin insanlara sağladığı sosyal ve kültürel imkanlar, pek çok göçmene çekici gelen unsurlardandır. Göç etmeye karar verdikleri bölgenin yaşadıkları yerlerden daha özgür olması, bazı toplumların kırdan kente göç etmenin statüsel yükselme getirdiğini düşünmeleri, insanların daha büyük bir grubun parçası ve kentli olma istekleri ön plana çıkarak, onları göçe teşvik etmektedir (Keleş, 2000: 27).

Sosyal nedenlerden bir diğeri de ailelerin çocuklarının yaşam kalitelerini arttırmak, iyi bir eğitim almalarını sağlamak ve geleceğe yönelik sağlam adımlarla ilerlemelerini istemeleridir. Bu sebeple insanlar, yaşadıkları bölgedeki eğitim kalitesini yetersiz bulduklarında da daha iyi bir eğitim seviyesi olan ülkelere ve şehirlere göç edebilmektedir. Bir diğeri ise sağlık imkanlarıdır. Özellikle fazla gelişmemiş ülkelerde yaşayan insanlar, sağlık problemleriyle karşılaştıklarında tedavi amacı ile başka ülkelere ve şehirlere geçici ya da kalıcı göç etmektedirler (Egeli, 2019: 4).

Hem itici hem de çekici sebeplere dahil edilebilecek olan çevresel faktörler, şehirlerin altyapılarına, evlere ve maddi olanak sağlayan geçim kaynaklarını tahrip etmekle kalmayıp, direkt ya da dolaylı bir şekilde toplumların buldukları yerden başka bir yere göç etmelerine sebep olup, insan hayatlarını doğrudan etkileyebilen sebeplerdendir. Göç olgusunda etkili olan çevresel faktörlere depremler, volkan patlamaları, seller, elverişsiz iklim şartları, kuraklık ve verimsizlik, kasırgalar, erozyonlar gibi pek çok doğal afetler dahil edilebilmektedir. İnsanlık tarihi boyunca hızlı ya da yavaş gerçekleşen bu doğal sebepler, büyük göç hareketlerini de beraberinde getirmektedir (Zetter, 2015: 3; Varol ve Gültekin, 2016: 46). Bazı coğrafi bölgelerde küresel ısınmanın sonuçlarından olan toprakların kuraklaşıp verimsizleşmesi, orman kaplı

alanların azalması ve tarım faaliyetleri için kullanılan toprakların en üst limitine ulaşması da toplumları göç etmeye zorlayan etkenlerdendir (Mutluer, 2003: 17).

1.4.3. Siyasal (Politik) Nedenler

Birçok sebep gibi politik ve siyasi sebepler de göç hareketliliğini sağlayan önemli etkenler arasındadır. Ülkeler arasında gerçekleşen savaşlar ve savaş sonucunda meydana gelen açlık, evsizlik, bölgesel restleşmeler, ülke rejiminde gidilen değişiklikler, yaşanan ülkedeki siyasi yapının çökmesi, toprakların işgal altında kalması, toplum içindeki dinsel ve kültürel farklılıkların yaşanmasıyla gelen ayrımcılıklar, tüm dünyayı etkisi altına alan uluslararası anlaşmalarla yapılan zorunlu nüfus değişiklikleri ve terör örgütleriyle mücadele edilmesi gibi daha pek çok neden insanların buldukları coğrafyayı terk ederek kendilerini daha güvende hissedebilecekleri ülkelere göç etmelerinde etkili olmaktadır (Demir, 2008).

Savaşlar, ihtilaller, halkın maruz kaldığı siyasi baskılar ve zulümler göç hareketliliğinin önemli nedenlerinden biridir. Yakın tarihte gerçekleşen savaşlar neticesinde değişen siyasi sınırlar, gerileyen ülke ekonomisi, sağlık ve sosyal hizmetlerin yetersizliği toplumları göç etmeye zorlamakta olup, Türk coğrafyası da göç dalgalarından en çok etkilenen devletlerden birisi ve hedef ülke konumundadır. Konum itibarıyla Asya, Avrupa ve Afrika kıtalarının arasında bir köprü görevi gören Türkiye, yakın komşularında yaşanan pek çok politik olay sebebiyle ülkelerinden kaçan toplumların sığınacağı güvenli bir bölgedir. Özellikle çok eski olmayan dönemde görülen SSCB'deki toplum üzerinde kurulan siyasi baskılar, İran'daki rejimde gidilen değişiklik, Irak-İran ve Körfez Savaşları dolayısıyla şartların zorlaşması, büyük göçmen topluluklarının Türk topraklarına yerleşmesinde doğrudan etkilidir. Türkiye'ye en son gerçekleşen büyük göç hareketi ise Suriye'den olmuştur. 2010 senesinde Tunus'ta ilk kez başlayan Arap Baharı hareketi, birçok ülkeye yayılarak Suriye topraklarına da ulaşmış olup, savaş yanlısı ülkelerin etkisiyle bir iç savaş haline gelmiş ve o bölgede zor şartlarda hayatlarına devam eden halkın göç etmesi gerekmiştir. Bu

göç hareketinden de en çok etkilenen devlet, sınır komşusu olduğu Türkiye Cumhuriyeti olmuştur (Eşim, 2020: 23).

Göç olayında, o güne kadar yaşanan ülke ve göç edilecek ülke arasındaki siyasi ilişkilerin toplumlar için etkisi oldukça büyüktür. Bu doğrultuda iki devlet arasındaki sömürge ilişkisi, kültürel ve etnik bağlar, göç ile ilgili imzalanan yasal anlaşmalar bu ülkeler arasındaki göç alıp verme oranını artırıp azaltabilmektedir (Tümertekin ve Özgüç, 2002: 315). Ayrıca göç hareketi gerçekleşen devletler arasındaki kültürel benzerlikler de göçe karar vermek konusunda önemli bir faktördür. Türkiye tarihinden örnek verecek olursak, “muhacir” diye nitelendirilen göçmen topluluklarının neredeyse hepsinin coğrafi ve kültürel olarak yakın olan Balkanlardan, Kafkasya’dan ve Karadeniz bölgesinin kuzey kesiminden olduğu görülmektedir. Bu da göç ederken konum açısından yakın olmanın ve tarihsel özelliklerle kültürel benzerliklerin önemine dikkat çekmektedir (Çağlayan, 2006: 89).

1.5. Göç Türleri

Kavramsal açıdan bakıldığında göç olgusunun birçok tanımının bulunması, göç türlerinin de çeşitli başlıklar altında incelenmesini gerekli kılmaktadır. Bu kapsamda göç çeşitlerini belirli kategoriler altında toplamak zor olsa bile, incelenen tanımlamalar doğrultusunda göç türlerini temel olarak birbirinden ayırmak mümkündür. Başlıca göç türleri Çizelge 1.3.’de şu şekilde sınıflandırılmaktadır;

Çizelge 1.3. Göç Türlerinin Sınıflandırılması

| Sayılarına Göre Göçler | Hukuksal Yapısına Göre | Mekânsal Göçler | Zamana Göre Göçler | Sebeplerine Göre Göçler |
|------------------------|------------------------|-----------------|--------------------|-------------------------|
| Bireysel | Yasal | İç Göç | Temelli | İstekli |
| Kitleysel | Yasadışı | Dış Göç | Geçici | Zorunlu |

Kaynak: Yazan, 2014: 36.

Literatür incelemesi sırasında farklı araştırmacıardan pek çok değişik sınıflandırmalar ile karşılaşılmıştır. Örneğin Özkalp çalışmasında göç hareketlerini, göç eden toplumların özelliklerine göre grup göçü, bireysel göç, aile göçü, iç ve dış göçler, gönüllü ve zorunlu göçler, kısıtlı ve sürekli göçler olmak üzere kategorilere ayırmaktadır (Özkalp, 1995: 209). Kosinski'de zamansal açıdan geçici ve sürekli göçler, mesafe bakımından kısa ve uzak mesafeli göçler, geçilen sınır doğrultusunda iç, dış ve bölgesel göçler, bireylerin verdiği kararlar açısından gönüllü, yöneltilen ve zorunlu göçler, dahil olan kişiler açısından bireysel ve kitlesel göçler, sosyal organizasyonlar bakımından aile, klan ve bireysel göçler, politik organizasyonlar açısından sponsorlu ve serbest, son olarak ise bireylerin sebepleri doğrultusunda ekonomik olan ve olmayan göçler şeklinde sınıflandırmaktadır (Datta, 2003: 20).

Göç kavramının türler baz alınarak sınıflandırılmasına ise Yalçın (2004: 17-21) alışmasında yer vermiş olup, bu sınıflandırmaları bazı temel esaslara dayandırmıştır. Bu sınıflandırma ve esaslar şu şekildedir;

- a) **İrade Esasına Dayandırılmış Göçler:** Bu göç türlerinde bireyin istekleri belirleyici olmakta olup, göç kavramı gönüllülük ve zorunluluk açısından incelenmektedir.
- b) **Yoğunluk Esasına Dayandırılmış Göçler:** Bu bölümde ise göç kavramı bireysel ve kitlesel göçler başlıkları altında değerlendirilmektedir.
- c) **Ülke Sınırları Esasına Dayandırılmış Göçler:** Bu tür göçler de iç ve dış göçler şeklinde gruplandırılmaktadır.
- d) **Yerleşme Süresi Esasına Dayandırılmış Göçler:** Bu gruptaki göçler de temelli ve geçici göçler olmak üzere iki başlık altında incelenmektedir.

1.5.1. Sayılarına Göre Göç Türleri

1.5.1.1. Bireysel Göç (Serbest Göç)

Bireysel sebepler sonucunda ortaya çıkan bu göç türü, kişinin kendi seçtiği bölgeye yaptığı ve bütün karar verme sürecinin kendisine ait olduğu göç hareketidir. Bireysel göçün nedenleri oldukça çeşitlidir. ıkış bölgesinin kişiye

ekonomik açıdan yetersiz gelmesi, bireylerin yeni yerler keşfetme istekleri, daha iyi eğitim olanaklarına kavuşma istekleri ve vardıkları bölgenin yaşam standardının daha yüksek olması gibi birçok sebep, bu göç kararının verilmesinde etkili olabilmektedir (Türktaş, 1997: 54).

Bireysel göç kavramının Yalçın ve Çavuşoğlu gibi bazı araştırmacıların çalışmalarında “serbest göç” adı altında incelendiği de görülmektedir. Serbest göç hareketindeki temel faktör, bireylerin içinde buldukları şartlardan daha fazlasını istemeleriyle başlamakta ve göç kararını vermeleri ile sona ermektedir. Serbest göç, göç hareketinin yapılmasını tamamen bireyin iradesine bırakan göç türü olup, zorunlu gerçekleştirilen göç hareketinden çok daha esnek yapıdadır. Bu göç türü, her detayı göz önünde bulundurularak göç veren devlet ile göç hareketini kabul eden devletler arasındaki anlaşmalar kapsamında ve karar verilen şartlara uygun olarak gerçekleştirilmektedir. Bu doğrultuda incelendiğinde serbest göç hareketinin kuralları bireyi kapsamakta olup, göç kararı veren kişi tarafından gerekli işlemler yapılmaktadır (Yalçın, 2004: 15; Çavuşoğlu, 2006: 94).

İlk göç edenlerin neredeyse hepsinin bireysel sebeplerle birlikte göç hareketini gerçekleştirmeye karar verdikleri fikri savunulmaktadır. Gidilecek olan hedef ülkedeki fırsatların daha fazla olması ve ilk göç eden insanların önceden yaşadıkları bölgedeki sosyal çevreleri ile göç ettikleri coğrafyanın olumlu yönlerinden bahsederek onları da göçte teşvik etmeleri, bireysel göçleri zamanla arttırarak kitlesel göçlere dönüşmesine imkân sağlamaktadır (Yılmaz, 2019: 12).

1.5.1.2. Kitlesel Göç (Grup Göçü, Toplu Göç)

Devletler arasında kararlaştırılmış kurallar ve anlaşmalar olmamasına rağmen, toplumun üzerinde hissettiği baskılar ve yaşadığı ayrımcılıklar sebebi sonucunda, dinsel ve etnik köken bakımından aynı özellikleri bulunan bireylerin toplu veya gruplar halinde yaşadıkları bölgeyi terk etmelerine kitlesel göç, grup göçü ya da toplu göç ifadeleri kullanılmaktadır. Grup göçleri, göçü açık bir

şekilde kabul eden hedef ülkeye doğru gerçekleşmekte olup, çoğunlukla hedef ülke kültürel benzerlikler göz önünde bulundurularak seçilmektedir. Örneğin, çeşitli sebepler sonucunda 1989 yılında Bulgaristan'dan Türkiye'ye yaşanan göç hareketi de kitlesel bir göçtür ve “soydaş göçü” olarak literatürde yer almaktadır (Çavuşoğlu, 2006: 94).

Kitlesel göç hareketliliğinin toplumsal, siyasi ya da ekonomik sebepler sonucunda gerçekleştiği bilinmektedir. Bireylerin toplu halde göç etmeleri bir taraftan zorunlu göç türü ile ilişkilendirilirken, diğer yandan ise bireysel göçlerin bir sonucu olarak görülmektedir (Ünal, 2008: 31). Ayrıca gelişmemiş ve oldukça yoksul olan ülkelerde toplu göçler, sadece doğal afet veya ülke çapında gerçekleşen krizler sonucunda yaşanırken, yüksek olanak ve fırsatlara sahip, tarımda makineleşmeye giden ve her alanda hızla gelişmeye devam eden ülkelerde ise yoğun göç dalgalarına rastlamak mümkün olabilmektedir (Tümertekin ve Özgüç, 2002: 335).

Belli bir süre önce göç etmiş akrabasının veya iş fırsatları için yer değiştirmiş eşin yanına göç eden tüm aile fertlerinin dahil edildiği göç hareketleri de literatürde yer almaktadır. Özellikle önceden bir bölgeye göç etmiş yakınların yanına gidip yerleşme durumuna “zincirleme göç hareketi” tabiri kullanılmaktadır. Zincirleme göçler, halihazırda orada yaşayan akraba sayesinde göçmenin yerleşim ve iş gibi sorunlarının kolayca çözülmesi sebebiyle, göç eden için daha az sıkıntı teşkil etmektedir. Türkiye’de 1960 ve 1990 yılları arasında yaşanan yoğun gecekondulaşma dönemi de zincirleme göç kavramına örnek niteliğindedir (Öztekin, 2016: 7).

1.5.2. Hukuksal Yapıya Göre Göç Türleri

1.5.2.1. Yasal Göç ve Beyin Göçü

Bireylerin yasal yollar ile buldukları ülkeden başka bir ülkeye göç edebilmeleri için kişinin sadece göç kararını alması yeterli olmamaktadır. Ülke sınırını aşarak gerçekleşecek olan göç hareketlerinde bireyin uyması gereken bazı prosedürler bulunmaktadır. Örneğin Avustralya, her yıl belirli dönemlerde

sınırlı miktarda göçmeni, yasal yollarla topraklarına kabul etmektedir. Yasal göçler kapsamında değerlendirilen ve dünya çapında en çok rastlanılan göç türü de “beyin göçü” olarak kabul edilmektedir. IOM Sözlüğü’ne bakıldığında beyin göçü kavramının tanımı, seçtikleri branşlarda uzun eğitim almış ve bu konuda yetenekli bireylerin, ekonomik, siyasi ya da fırsat eşitsizliği gibi daha pek çok neden sonucunda ülkelerinden ayrılarak imkanları yüksek ülkelere yani dışa göç etmeleri şeklinde yapılmaktadır (IOM, 2009: 21).

Beyin göçü ise, yaşadığı bölgede ya da yurtdışında kendi alanında eğitim almış ve konularında uzmanlaşmış kişilerin, çalışma hayatları boyunca daha uygun koşullara sahip olmaları, gösterdikleri çaba sonucunda daha kısa sürede hak ettikleri mevkilere yükselerek iyi bir yaşam kalitesine erişebilmeleri için başka ülkelere göç etme hareketleridir. Bu kapsamda ve genel anlamda beyin göçü, bilim insanları ya da teknik bilimler alanında çalışan mühendisler gibi sınırlı sayıdaki bireylerin yaşadıkları bölgedeki yetersiz maddi ve manevi imkanlar neticesinde az gelişmiş ülkelere, gelişmiş ve sanayileşmenin yüksek olduğu ülkelere doğru gerçekleşmektedir (Çavuşoğlu, 2006: 97).

1.5.2.2. Yasadışı Göç (Mülteci Göçü, Gizli Göç)

“Yasadışı” şeklinde ifade edilmesi yanlış anlaşılmalara sebep olabileceği düşüncesi ile IOM, bu ifade yerine “gizli göç” kavramını kullanmış olup, tanımlamasını göç ile ilgili uyulması gereken kuralları dikkate almadan gerçekleştirilen göç olayı şeklinde yapmaktadır. Yani gizli göç, bir yabancıyı hedef olarak seçtiği herhangi bir ülkeye, o ülkenin göç şartlarını karşılamadan kârarları görmezden gelerek ülkeye giriş yapması ya da yasal yollarla girmiş olsa dahi kalma süresini uzatması ve ülkeden çıkış yapmaması durumunda gerçekleşmektedir (IOM, 2009: 21).

Yasadışı göçler temelde iki farklı şekilde gerçekleşebilmektedir. İlki, ülke sınırını kural ihlali yaptığını bildiği halde geçmek, ikincisi ise ülke göç kuralları kapsamındaki vize işlemlerini gerçekleştirip vize almaya hak kazanmasına rağmen ülkede yaşama hakkı dolsa bile yaşamaya devam etmesi veya çalışma

izni olmasa da o ülkede işe girip çalışması durumu, yasadışı göç kapsamında değerlendirilmektedir (İçduygu, 2004: 24).

Yasadışı göç eden bireyler, “mülteci” ve “sığınmacı” adı altında da değerlendirilebilmektedir. Türk Mevzuatındaki tanımlamalara bakıldığında mülteci kavramı, Avrupa ülkelerinden ülkeye giriş yapan yabancı göçmenlerken, Avrupa ülkeleri dışından gelen göçmenler ise sığınmacı olarak ifade edilmektedir. Mülteci adı altındaki göçmenlerin hukuksal açıdan hakları mevcutken, sığınmacı göçmenler ise mültecilik kapsamına dahil edilmek üzere incelenen ve bu zaman diliminde geçici koruma altına alınan topluluklardır. Geçici koruma sürecinde de sığınmacılar, mülteci toplumlarla karşılaştırıldıklarında daha fazla sosyal imkana sahip oldukları görülmektedir (Bozbeyoğlu, 2015: 65).

1.5.3. Mekânsal Yapıya Göre Göç Türleri

1.5.3.1. İç Göç

Ülke sınırları içerisinde gerçekleşen iç göç, hemen hemen bütün ülkelerin tarihinde karşılaşılabileceği bir göç türü olup, daha çok bölgeler, şehirler, köyler veya daha küçük yerleşim birimleri arasında gerçekleşebilmektedir. İç göç hareketi, yaşandığı ülkedeki toplam nüfusa değil, ülke dahilindeki bölgeler arasında görülen nüfus dağılımına etki etmektedir. Aynı zamanda iç göçler kısa süreli ya da uzun vadeye yayılmış şekilde ve kalıcı olarak yapılabilmektedir.

Tanımlama yapılacak olursa iç göçler, ülke içindeki toplam nüfusun belirli dönemlerde yapılan iki ayrı nüfus sayımı arasındaki nüfus değişimi olarak ifade edilebilmektedir. Bu tanıma göre, bireylerin iki sayım arasında değişen yerleşim bölgeleri bize söz konusu bireylerin iç göç hareketini gerçekleştirdikleri sonucunu vermektedir (Bayraklı, 2007: 19). İç göç, bir ülke sınırları içerisindeki halkın köy, kent veya kasaba gibi yerleşim yerlerinden çıkıp, bir diğerine gidip o bölgede yaşamaya başlamaları şeklinde tanımlanmakta olup, iç göç aynı zamanda nüfus hareketliliğinin ülke içindeki değişimleri olarak da bilinmektedir (Tümertekin ve Özgüç, 2002: 333; Yalçın, 2004: 19).

1.5.3.2. Dış Göç (Uluslararası Göç)

Ülkeler arasında yapılan, ülke sınırı aşmayı gerektiren göç türüne “dış göç” denilmektedir. Dış göç veya uluslararası göç hareketi, gönüllü ya da mecburi yapılabilmektedir. Halkı tehdit eden savaşlar, terör, doğal afetler, eğitim imkanları ve iş olanakları gibi nedenler bireylerin dış göç hareketini gerçekleştirmeleri ile sonuçlanabilmektedir. Dış göç, belirli süre içinde ikamet etmek veya sürekli kalmak için yerleşmek ya da o bölgede çalışmak sebebiyle ülke sınırını aşarak yapılan yer değişikliği olarak bilinmektedir (Yalçın, 2004: 19). Bu nüfus hareketinde özellikle gelişmiş ülkeler, gelişmekte olan veya gelişmemiş ülkeler için hedef ülke konumunda olmaktadır (Şentürk, 1999: 40).

1.5.4. Zamana Göre Göç Türleri

1.5.4.1. Temelli Göç (Sürekli Göç)

Toplumların doğup büyüdüğü yerleri terk ederek, başka bir coğrafyada geriye kalan hayatlarını devam ettirmek için gerçekleştirdikleri göç olayı, temelli veya sürekli göç adı altında incelenmektedir. Temelli göç hareketi de diğer türler gibi zorunlu ya da istekli olarak yapılabilmektedir (Barışık ve Çetintaş, 2003).

Sürekli göç hareketinde bireyler, yaşadıkları bölgeleri bir daha geri dönmek üzere terk etmektedirler. Temelli göçlerin sebepleri kişisel, siyasi veya ekonomik olabilmektedir. Bu göç hareketindeki en önemli faktör, bireylerin gidecekleri bölgede sürekli yaşama istekleridir. Pek çok göçmen, göç ederken arkasında bıraktığı ülkeye geri dönme düşüncesiyle hareket etse bile, yerleştikleri ülkedeki yaşam şartlarının daha iyi olması, bireyin hedeflerinin burada gerçekleşmesi, çocuklarının bu ülkede büyütme istekleri, çeşitli eğitim ve iş olanakları sebebiyle geri dönme kararlarından vazgeçmek durumunda kalmışlardır (Demir, 2008). Bu kapsamda geri dönme niyeti olan geçici göç hareketleri de, çeşitli nedenler sonucunda temelli göç hareketine dönüşmektedir.

1.5.4.2. Geçici Göç (Mevsimlik Göç)

Geçici göçler, bireylerin yaşadıkları coğrafyayı geri dönmek şartıyla çeşitli sebepler neticesinde gerçekleştirdikleri göç hareketleridir. Geçici göç kapsamında göç olayını gerçekleştiren insanlar ya da topluluklar, gidecekleri bölgede ne kadar süre kalacaklarını önceden belirlemişlerdir. Bu göç faaliyetinde bireyler, özellikle iş fırsatları ve eğitim olanakları sebebiyle göç etmektedirler (Karaoğlu, 2011: 6). Örneğin, kırsal bölgelerde yaşayan bireylerin yaz aylarında çalışıp birikim yapmak için şehir merkezlerine giden ve sezon bittiğinde tekrar yaşadığı yere dönen topluluklar, ya da yaşadığı bölge dışına fındık ve pamuk gibi ürünleri toplamak için giden mevsimsel işçiler geçici göçmenlerdir (Yılmaz, 2019: 13).

Geçici göç kapsamında değerlendirilen bir diğer nüfus hareketliliği ise, öğrencilerin yaşadıkları şehir dışında eğitim görmeleri nedeniyle şehir değişikliği yapmalarıdır. Bazı durumlarda geçici göçmen olarak sayılan öğrencilerin aileleri de onlarla şehir değiştirmektedirler. Ayrıca askerliğini yapmak için şehir değiştiren bireylerin de geçici göç kapsamında değerlendirildikleri bilinmektedir. Sonuç olarak tüm bunların ortak noktası, insanların göç edecekleri bölgede ne kadar kalacaklarını bilmeleridir (Yalçın, 2004: 20).

1.5.5. Sebeplerine Göre Göç Türleri

1.5.5.1. İstekli Göç (Gönüllü Göç)

Gönüllü göç hareketi, bireylerin istekleri üzerine gerçekleştirdikleri ve hiçbir zorlamaya maruz kalmadan tamamen insanların kararına bırakılan göç türüdür. Bu doğrultuda istekli yapılan göçler, genellikle yaşam şartlarını iyileştirmek veya bölgenin sağladığı imkanlarda fazlasıyla yararlanabilmek için yapılmaktadır (Koçak ve Terzi, 2012).

İstekli gerçekleştirilen göçlerde sürecin tamamında göç edip etmeme kararı bütünüyle kişinin kendisine ait olmaktadır. Yani kişi, göç edip etmeme ve göç edeceği seçme konusunda serbesttir. Ayrıca gönüllü göçler, bireylerin gelir

seviyelerini yükseltmek, yeni maceralar yaşamak, gelecek kaygısı yaşamadan kendisini ve çocuklarını güvence altına almak ya da değişiklik arayışında olması gibi kişisel sebepler doğrultusunda yaşanan nüfus hareketliliğidir (Hurma, 2003: 85; Yalçın, 2004: 17).

1.5.5.2. Zorunlu Göç

Bireylerin ya da toplulukların gerçekleştirdikleri zorunlu göçler doğal afetler, savaşlar, devlet politikalarında ve sınırlarda yapılan değişiklikler gibi sebeplerin bir sonucu olan göç türüdür. Bu göçlerin göç edilen ülkeye hem olumlu hem de olumsuz etkileri olabilmektedir. Yakın tarihte Suriye bölgesinden Türkiye'ye yaşanan göç hareketi de zorunlu göçe örnek teşkil etmektedir.

Zorunlu göç literatürde taratıldığında pek çok tanımlamaya yer verildiği görülmektedir. Yılmaz (2014: 1687) çalışmasında zorunlu göç kavramının savaş, doğal afetler ve salgın hastalıklar gibi etkenler sebebiyle bireylerin yaşadıkları alanları terk etmek zorunda oldukları durumlarda gerçekleşen bir göç türü olduğunu söylemektedir. Özmen (2010: 22) ise zorunlu göç kavramını topraklarından zorla çıkartılan toplumların göçü şeklinde ifade etmektedir. IOM'da (2009: 69) bu kavramı kendiliğinden gerçekleşen olaylardan ya da halkın sebep olduğu nedenler sonucunda hayati tehlike altında yaşayamayıp mecburi yaptıkları yer değişikliği olarak tanımlamaktadır. Genel olarak tanımlamalar doğrultusunda, bu göç hareketinde bireylerin iradeleri dışında zorunlu göç ettikleri veya ettirildikleri dikkat çekmektedir.

Şiddetli savaşlar, rejimlerin baskıcı yapıları, güvenlik tehditleri ve bireylerin can güvenliklerinden endişe duymaları, o toplumda yaşayan insanlara bazen göç etmekten başka seçenek bırakmamaktadır. Zorunlu göç hareketi iki farklı şekilde gerçekleşebilmektedir. Birincisi halkın işkenceler, baskı ve çeşitli şiddet faktörlerine maruz bırakılarak göç etmeye zorlanmalarıdır. İkincisi ise, tarihte birden fazla örneğine rastlanılan, halkın yaşadığı bölgede her an sınır dışı edileceklerini, o bölgede yaşamaya devam ederlerse öldürüleceklerini ya da

ülkedeki başka bir bölgeye sürgün edileceklerini düşünerek sürekli tehdit altında hissetmeleri sonucunda göç etmeyi seçmek zorunda bırakılmalarıdır.

Çavuşoğlu'nun (2006: 93) çalışmasına göre ise bu ayrım cebri göç, zorunlu göç ve sürücü göç şeklinde yapılmaktadır. Halkın, siyasi otoritenin veya onun da üstünde görülen güçlü bir zümrenin şiddet kullanarak zorlaması ile, yaşadıkları bölgeden aniden ve kötü koşullarda çıkartılarak başka bir yere gitmeleri ya da zorla götürülmeleri, sürücü ve cebri göç kavramları adı altında yer almaktadır. Zorunlu göçte ise bunun aksine, sürgün edilme gibi durumdan veya şiddet içerikli zorlamalardan bahsetmek mümkün değildir.

Türkiye ve Yunanistan arasında 24 Temmuz 1923 tarihinde imzalan Lozan Antlaşması ve antlaşma kapsamındaki şartlar doğrultusunda iki devlet arasında gerçekleştirilen nüfus mübadelesi, zorunlu göç adı altında incelenebilmektedir. Sıcak savaş döneminin sona ermesinin ardından, verilmiş olan karara uyararak iki devlet kendi topraklarında azınlık konumunda bulunan vatandaşları çıkartmış, yerine diğer ülkede yaşamakta olan kendi halkını yerleştirmiştir. Mübadele sonucunda Yunanistan'dan gelen Müslüman Türk halkın bir bölümü mübadil sayılırken, kendi imkanları ile baskılar sonucunda ülkeye mübadeleden önce veya sonra yerleşen halk ise muhacir sayılmıştır (Ateş, 2008).

1.6. Mübadele, Mübadil ve Muhacir Kavramları

İki ya da daha fazla ulusun, savaşların ardından aralarında imzaladıkları, zaman kısıtlaması, hukuki yapı, taşınmaz mallar, göç ederken izlenecek yol ve araçlar gibi birçok unsurun belirli kurallar çerçevesinde gerçekleştirildiği ve bu sürecin uluslararası komisyonlarla denetlendiği, göç edecek toplulukların din, dil ve ırk gibi özelliklerinin önceden belirlendiği, gidecekleri bölgelerdeki ihtiyaçlarının karşılanması için gerekli yaptırımların uygulandığı sistematik bir yapı içerisinde yürütülen zorunlu gerçekleşen nüfus hareketliliği için “mübadele” ifadesi kullanılmaktadır (Sepetçioğlu, 2014: 54). Köken olarak Arapça “bedel” kelimesinden türeyen mübadele kavramı, Osmanlıca-Türkçe sözlüklerde değiş tokuş, bir şeyin başka bir şeyle değiştirilmesi şeklinde

açıklanmıştır. Hukuk ve Sosyal Bilimler Sözlüğü'nde ise bu kavram bir şeyin diğer bir şeyle değiştirilmesi olarak ifade edilmektedir (Altay, 1983: 314).

Türk tarihi araştırmalarında zorunlu nüfus mübadelesi kapsamında değerlendirilen ilk örnek, Osmanlı Devleti ve Bulgar Krallığı arasında 19 Eylül 1913 tarihinde imzalanan İstanbul Antlaşması'nın bir sonucu olarak yaşanmıştır. Bu antlaşma ile iki devletin arasında yaklaşık 48.000 Müslüman ve 46.000 Bulgar vatandaş mübadele edilmiştir. Türk tarihinde görülen ikinci mübadele ise, hazırlanmış olan bu tezin de ana konusunu oluşturan Lozan Barış Konferansı'nın ardından 30 Ocak 1923'te Türkiye ve Yunanistan arasında imzalanmış Lozan Nüfus Mübadelesi Anlaşması'dır (Tarcan, 2020: 37).

Mübadil kavramı Türk Dil Kurumu'nun kaynaklarına göre başkasının yerine getirilmiş, yani mübadele edilmiş olan şeklinde geçmektedir (TDK, 2019) Mübadilin sadece Türkçede kullanılan bir terim olması dolayısıyla, uluslararası göç literatüründe pek fazla yer edinmemiştir. Akademik kaynaklarda mübadil kelimesinin yerine genellikle mülteci tanımlaması yapılmaktadır. Bu da kaynakların Türkçe kullanımında çeviri problemlerine yol açabilmektedir. Mübadil ifadesi yerine sıklıkla daha genel bir kelime olan göçmen tabiri olan "emigrant" ya da "immigrant", veya mülteci kelimesinin karşılığı olarak "refugee" ifadelerinin kullanıldığı görülmekte olup, ancak bu terimlerin zorunlu mübadele göçmenlerini tanımlamada yetersiz olabilecekleri düşünülmektedir (Sepetçioğlu, 2014: 63).

Osmanlı Devleti'nin son dönemlerinden itibaren Balkan ülkelerinden zorunlu göç edip Anadolu'ya yerleşen halka ise "muhacir" terimi kullanılmaktadır. Türkçeye Arapçada "Mekke'den Medine'ye göç eden" anlamına gelen bir sözcükten geçtiği bilinmektedir. Trakya bölgesinde "macır" şeklinde telaffuz edilen bu kelime, 93 Harbinden 1930'lu yıllara kadar Yunanistan, Bulgaristan, Arnavutluk ve Yugoslavya gibi ülkelerden kendi istekleri ve imkanları ile gelmiş göçmenler için kullanılmaktadır (TDK, 2019).

1.7. Lozan Antlaşması ve Mübadele Meselesi

Lozan Barış Antlaşması, Birinci Dünya Savaşı'nın ardından imzalanan antlaşmalar içerisinde günümüzde de geçerliliğini koruyan tek antlaşma olması sebebiyle, Türk tarihinde önemli bir yere sahip antlaşmaların başında gelmektedir. Siyasi barış belgesi niteliği taşıyan bu antlaşma, devletler arasındaki birçok meseleye çözüm bulmasıyla birlikte çok yönlü ve amaçlı bir belge niteliği taşımaktadır.

Birinci Dünya Savaşı sonrasında İtilaf Devletleri ile savaştan yenilgiyle ayrılan devletler arasında imzalanan anlaşmaların hepsi, galiplerin yenilgiye uğrattıkları uluslara tamamen kendi çıkarları doğrultusunda ve büyük baskılar sonucunda imzalattıkları anlaşmalardır. Ancak Lozan Antlaşması, Birinci Dünya Savaşı'nı kazananlar ile İstiklal Savaşı'nı kazananlar ve eşit şartlarda masaya oturan devletler arasında imzalanmış barış anlaşmasıdır. Bu kapsamda Türk milleti, tam bağımsızlığını elde edebilmek adına Millî Mücadele'ye girmiş ve mücadelesinde de başarılı olarak diğer uluslar ile eşit haklara sahip olmuştur (Güner, 2017: 173).

Lozan Barış Konferansı karşılıklı iki taraf şeklinde gerçekleşmiştir. Bir tarafta Türkiye, diğer tarafta ise İngiltere, Fransa, İtalya, Japonya, Yunanistan, Romanya ve Yugoslavya bulunmaktadır. Bu ülkelerin dışında Amerika'nın konferansta gözlemci bulundurması sebebiyle Türkiye'de, Boğazlar sorununun görüşmelerine katılmaları için Sovyet Rusya, Gürcistan ve Ukrayna'yı konferansa davet etmiştir. Ancak, konferans sadece Türkiye, İngiltere ve Yunanistan için hayati önem taşımakta olup, sadece bu ülkeler yönetiminde birinci derecede sorumlu kişileri görüşmeler için göndermişlerdir (Tosun, 2014: 83). Bu kapsamda, Türkiye'yi konferansta başta İsmet Paşa olmak üzere Hasan Bey ve Rıza Nur Beyler temsil etmiştir (Barış Çakmak, 2015: 8).

24 Temmuz 1923 tarihinde Türkler ve Yunanlılar arasında imzalanan bu antlaşmayla birlikte Türk ulusu, sıcak savaş döneminde askerî açıdan kazanmış olduğu önemli zaferi siyasi olarak da sonuçlandırmak istemiştir. Kazanılan siyasi zafer sonucunda da Türk Devleti, diğer milletler tarafından tanınmış ve

Türk ulusu adını dünya çapında duyurmuştur. Lozan Barış Antlaşması sonucunda devletler arasında sorun teşkil eden ve Türk Devleti açısından çözüme kavuşturulan maddeler ise şu şekilde sıralanmaktadır (Sezer, 2012: 12):

1. Hatay hariç, Türkiye'nin günümüzdeki siyasi sınırı çizilmiştir.
2. Edirne Karaağaç bölgesi, Yunanistan tarafından savaş tazminatı niteliğinde Türkiye'ye bırakılmıştır.
3. Türkiye savaş tazminatı ödememiştir.
4. Türk Devletinin tarih boyunca en büyük sorunlarından biri olan, ekonomik ve idari açıdan zor durumda bırakan kapitülasyonlar kaldırılmıştır.
5. Osmanlı döneminde yapılan borçlar, Osmanlı İmparatorluğu'nun dağılmasıyla kurulan yeni devletlere bölüştürülmüş ve Türkiye payına düşen borcu kabul ederek borcunu ödemiştir.
6. Türk vatandaşı sayılan halkın kanunlar kapsamındaki eşitliği kabul edilmiş olup, İstanbul'da yaşayan Rum halk ile Batı Trakya'daki Türkler hariç tutularak Türk topraklarında yaşayan Rumlar ile Yunanistan'daki Türk halkın mübadele edilerek yer değiştirmelerine karar verilmiştir.
7. Boğazların yönetimi, başkanı Türk olan uluslararası bir komisyona bırakılmıştır.
8. İmroz ve Bozcaada Türk yönetimine bırakılmış, diğer Ege adaları ise Yunanistan'a bırakılmıştır.

Lozan Antlaşması'nın geneli itibariyle, Türk ulusunun başarısıyla sonuçlanan bir siyasi belge niteliği taşımaktadır. Mustafa Kemal Atatürk de Türk devletinin başarısını "Lozan Antlaşması, asırlardan bu yana Türk milleti aleyhinde hazırlanmış ve Sèvres Antlaşması ile nihayete ermiş sayılan büyük bir suikastın sona erdiğini ifade eden önemli bir belgedir. Osmanlı dönemine ait tarihte eşi görülmemiş siyasi bir zafer eseridir." sözleriyle dile getirmiştir (Akşin, 1991: 106).

Tüm bu gelişmelerin yanı sıra, sorunlar çözülmüş gibi görünse de antlaşmayı imzalayan ülkeler için bazı meseleler problem olmaya devam etmiştir. Türkiye

de Millî Mücadele döneminden sonra 1923-1930 yılları arasında Lozan'ın ardından yaşanan bu sıkıntıların çözümü için çabalamıştır. Lozan Antlaşması'nın yetersiz kaldığı beş temel konu ise şunlardır (Sezer, 2012: 14);

1. İngiltere ile yaşanan Musul anlaşmazlığı
2. Boğazlar sorunu
3. Hatay başta olmak üzere Fransa ile yaşanan bazı sorunlar
4. Ege adaları sorunu
5. Türkiye ve Yunanistan arasındaki “*établis*” (nüfus değişimi) anlaşmazlığı

İki devlet arasındaki en önemli problem şüphesiz ki mübadele meselesi olmuştur. Çünkü, bir yandan savaş esnasında yaşanan göçler ve yıkımlar, diğer yandan ise iki halkın aynı toplumda yaşamaya çalışmaları sonucunda meydana gelen karmaşanın çözüme kavuşması gerekliliği, mübadelenin gerçekleşmesini zorunlu kılmıştır. Dolayısıyla Türkiye ve Yunanistan, kendi milletlerinden vatandaşları bu sıkıntılı durumdan kurtarmak, bir sonuca bağlamak adına tekrar bir araya gelmişler ve Türk-Rum Nüfus Mübadelesi Sözleşmesi'ni bu kapsamda kurulan alt komisyonların kararları doğrultusunda imzalamışlardır (Arı, 2010).

1.8. Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi Antlaşması

Türkiye ve Yunanistan arasındaki mübadele meselesi İsmet Paşa ve diğer bir üye olan Venizelos'un da önerisi doğrultusunda, biri bağımsız, biri Türk, diğeri Yunanlı delegelerin bulunacağı ve Doktor Nansen'in danışmanlığını üstleneceği bir komisyona gönderilmiştir. İtalyan delegesi Montagna'nın başkanlığını yaptığı bu komisyon, 2 Aralık 1922 tarihinde toplanıp mübadele görüşmelerine başlamışlardır. Toplantı esnasında Türk heyeti Batı Trakya'da yaşayan Müslüman halkın mübadeleye dahil edilmemesini, İstanbul'da bulunan Rum halka da nüfus değişiminin uygulanmasını ve İstanbul'da faaliyetlerine devam eden Rum Patrikhanesi'nin de kaldırılmasını istemiş olmasına rağmen, Türklerin bu görüş ve isteklerine Yunan, Amerikan ve İngiliz delegeler karşı çıkmıştır. Tartışmaların ardından Türk heyeti, “*etablis*” olarak adlandırılan

Rumların İstanbul'da yaşamlarını sürdürmeleri kararını kabul etmiş, Yunanistan'a göç eden ailelerin Anadolu'da alıkonulan Rum erkeklerinin geri dönmelerini ve mübadelenin Mayıs 1923 tarihe kadar yapılmamasını istemiştir. Bu istek üzerine düşünülen delegeler, Türk heyetinin isteklerini mantıklı bularak kabul etmişlerdir. Ayrıca, mübadele kapsamına giren herkesin bulunduğu bölgede edindikleri mal ve mülklerinin başka bir komisyon kapsamında ele alınması kararlaştırılmıştır. İlk görüşmenin ardından tartışılan tüm konular, komisyon başkanları tarafsız devletlerden seçilerek düzenlenen 11 farklı komisyonun çalışmalarıyla görüşülmeye devam etmiş olup, hepsi Göçmenleri Yerleştirme Komisyonu'na bağlı şekilde çalışmışlardır (Akgün, 1986: 252).

Komisyonların çalışmaları neticesinde 24 Ocak tarihinde bir antlaşma taslağı hazırlanmış ve bu taslak 27 Ocak günü Lozan Barış Konferansı'nda görüşülmeye başlanmıştır. Görüşmeler bittikten sonra 30 Ocak 1923 tarihinde ise Lozan Antlaşması dışında ek bir antlaşma olarak "Yunan ve Türk Halklarının Mübadelesine İlişkin Sözleşme ve Protokol" başlıklı 19 madde içeren Mübadele Antlaşması imzalanmış olup, 1 Mayıs 1923 tarihinde yürürlüğe girmesi kararlaştırılmıştır (Zengin Aghatabay, 2007: 74-75). Ayrıca literatürde, Yunan ve Türk halkları arasında gerçekleşen bu zorunlu nüfus değişimi, Türk tarihinin yakın dönemde yaşadığı en dikkat çekici siyasi olaylarından biri olarak geçmektedir (Sezer, 2012: 19).

İki devlet arasında imzalanan bu antlaşma doğrultusunda, İstanbul ve Batı Trakya halkı hariç Türk topraklarına yerleşmiş Rumlar ile Yunan topraklarına yerleşmiş Türkler, 1 Mayıs 1923 tarihi itibarıyla zorunlu nüfus hareketliliğine tabi tutulmuşlardır. Türk ve Yunan mübadillerin hiçbiri devletlerin haberi dışında buldukları bölgeden ayrılamazlar ve diğer ülkeye yerleşemezlerdi. İmzalanan bu sözleşme temelde 18 Ekim 1912 tarihinden o güne kadar göç etmiş veya göç etmesi gereken kişileri kapsamaktaydı. Yani 1912 İstanbul Şehremaneti kapsamında 30 Ekim 1918 tarihinden önce Türk topraklarına yerleşmiş Rumlar ile Batı Trakya bölgesindeki Müslüman halk mübadelenin dışında tutulmuştur (Bıyıklıoğlu, 1987: 516).

1.8.1. Mübadelenin Uygulanması ve Mübadillerin İskanları

Komisyonlar tarafından alınan kararlar doğrultusunda mübadele işlemine Yunanistan'ın kıyı kesimlerinde yoğunlukta olan göçmen halk ile başlanmasına, sonrasında ise iç kesimlerde bulunan ve henüz evlerini terk etmemiş göçmenlerle devam edilmesi kararlaştırılmıştır. Müslüman göçmen halkın 1 yıl içerisinde buldukları bölgelerden çıkmaları, Selanik'te biriken yaklaşık 20.000 kişinin ve ülkede yaşayan 100.000 civarındaki halkın yerleştirilmesi istenmiştir. Ancak, Selanik dışındaki Kayalar ve Florina gibi iç kesimde kalan ve sahile uzak bölgelerde yaşayan göçmenlerin kış aylarına yakın tarihlerde iskanlarının sağlanması, Türk devletini sıkıntıya sokmuştur. Bunun haricindeki Drama ve Kavala bölgesinde bulunan göçmenlerin bir kısmının İzmir'e, çoğunluğunun ise Samsun ve civarına yerleştirilmesine, Giritli göçmen halkın da Ayvalık'tan başlayarak Antalya ve Mersin bölgelerine kadar tüm sahil şeridi boyunca yerleştirilmelerine karar verilmiştir. Yapılan bu iskân politikası ile Türkiye, göç eden halkın hızlı bir şekilde uyum sağlayarak üretkenliklerinin devamlılığını amaçlamıştır. Özellikle geçim kaynakları çiftçilik ve tütüncülük olan göçmenlerin, mevsim değişimlerinden etkilenmeyerek tütün dikimi zamanından önce yerleşip işlerine devam etmeleri istenmiştir (Güner, 2017: 81).

Göçmenlerin sevk işlemlerinin neredeyse tamamı Seyr-i Sefain İdaresi'ne ait vapurlar ile yapılmıştır. Halk, çeşitli vasıtaları kullanarak kolay ulaşabilecekleri Yunanistan'ın Kandiye, Hanya, Resmo, Kavala ve Selanik gibi bazı limanlarından gemilere bindirilmişlerdir. Türkiye'den de karşılanacakları limanlar ise Urla, Tuzla, Mersin, Antalya, Sinop ve Trabzon limanları olmuştur. Genellikle şehir ve kasabalarda yaşayan göçmenler taşıma araçları kullanarak kıyı kesimlerine ulaşabilmekte iken, tarım ve çiftlik işleri ile geçimlerini sağlayan ailelerin bu imkanlara ulaşmakta zorluk çektikleri görülmektedir. Çünkü bu aileler, hayvanlarını ve tarım faaliyetlerinde kullandıkları ekipmanları da yanlarına almak istemişler, bu sebeple de at, öküz veya eşek arabalarına yükledikleri eşyalarıyla birlikte liman bölgelerine yaya olarak ulaşmaya çalışmışlardır. Özellikle ülkenin iç kesimlerinden ve dağlık alanlardan gelen

insanlar, zorlu ve uzun bir yolu geride bırakarak göç edebilmişlerdir (Arı, 2003: 78). Ancak, mallarını yanlarında getiremeyecek durumdaki göçmenler için Yunanistan Hükümeti ek süre tanımamış, aksine göçmenlere şiddetli baskılar uygulayarak halkın maddi ve manevi zarara uğramasına sebep olmuşlardır.

Yunanistan iskelelerinden alınan göçmenler, Türkiye’de hangi bölgeye iskân oldularsa o kesime yakın limanlara indirilmişlerdir. Türk topraklarına vardıklarında ise göçmenlerin kontrollerinin sağlanması amacıyla özel olarak kurulan komisyonlarca gerekli protokoller uygulanmış ve mübadillerin ihtiyaçları mümkün olduğu ölçüde karşılanmıştır. Türk Hükümeti, 17 Temmuz 1923 tarihinde yayınladığı İcra Vekilleri Heyeti Kararnamesi’ne göre Anadolu, mübadillerin geldikleri yerler ve meslekleri de göz önünde bulundurularak 8 iskân bölgesine ayrılmıştır (İpek, 2000: 43). Belirlenen iskân alanları Çizelge 1.4.’de incelenmektedir.

Çizelge 1.4. Türkiye’ye Gelecek Göçmenlerin İskân Yerleri

| Gelinen Yer | Tütüncü | Çiftçi | Bağcı ve Zeytinci | Toplam | İskân Edilen Yer |
|---|---------------|----------------|-------------------|----------------|----------------------------------|
| Drama ve Kavala | 30.000 | - | - | 30.000 | Samsun |
| Serez (Siroz) | 20.000 | 15.000 | 5.000 | 40.000 | Adana |
| Kozana, Nasılıç, Kesriye, Girebene | 2.500 | 15.000 | 5.000 | 22.500 | Malatya |
| Kayalar, Vodine, Katrin, Alasonya, Langada, Demirci | 3.500 | 25.000 | 15.000 | 43.500 | Amasya, Tokat, Sivas |
| Drama, Kavala, Selanik | 4.000 | 20.000 | 40.000 | 64.000 | Manisa, İzmir, Mentеше, Denizli |
| Kesendire, Poliroz, Sarisa, Avrethisar, Nevrekop | 20.000 | 55.000 | 15.000 | 90.000 | Çatalca, Tekirdağ |
| Preveze, Yanya | 15.000 | 40.000 | - | 55.000 | Antalya, Tekirdağ |
| Midilli, Girit ve Diğerleri | 30.000 | 30.000 | 20.000 | 50.000 | Ayvalık, Edremit, Mersin, Adalar |
| Toplam | 95.000 | 200.000 | 100.000 | 395.000 | |

Kaynak: Güner, 2017: 125.

Ancak, belirlenen iskân bölgelerinin yetersiz gelmesi sebebiyle Mübadele, İmar ve İskân Vekaleti 8 olan bölgeyi 10'a çıkartarak ihtiyacı karşılamayı hedeflemiştir. Bu iskân alanları ise şu şekildedir (Arı, 2003: 50-52);

1. Alan: Sinop, Samsun, Ordu, Giresun, Gümüşhane, Trabzon, Amasya, Çorum, Tokat.
2. Alan: Edirne, Tekfurdağı (Tekirdağ), Gelibolu, Kırkkilise (Kırklareli), Çanakkale.
3. Alan: Balıkesir.
4. Alan: İzmir, Manisa, Aydın, Menteşe (Muğla), Afyon.
5. Alan: Bursa.
6. Alan: İstanbul, Çatalca, Zonguldak.
7. Alan: İzmit, Bolu, Bilecik, Eskişehir, Kütahya.
8. Alan: Antalya, Isparta, Burdur.
9. Alan: Konya, Niğde, Kayseri, Aksaray, Kırşehir.
10. Alan: Adana, Mersin, Silifke, Kozan, Ayıntap (Gaziantep), Maraş.

Mübadillerin iskân edildikleri bölgeler incelendiğinde, çoğunlukla mübadele öncesinde veya mübadele esnasında Rum halkın terk ettiği boş yerleşim yerlerine iskân edildikleri görülmektedir. Bu sebeple de mübadillerin yoğunlukla yerleştirildikleri yerler Batı Anadolu ve Trakya Bölgesi olmuştur. 1923-1927 yılları arasında iskân edilmiş mübadillerin şehirlere dağılımı Çizelge 1.5'de verilmiştir.

**Çizelge 1.5. 1923-1927 Yılları Arasında İskân Edilmiş Mübadillerin
Şehirlere Dağılımı**

| Şehir | Göçmen Sayısı | Şehir | Göçmen Sayısı | Şehir | Göçmen Sayısı | Şehir | Göçmen Sayısı |
|-----------|---------------|----------------|---------------|------------|---------------|----------------|---------------|
| Adana | 8440 | Çanakkale | 11638 | Isparta | 1175 | Mersin | 3330 |
| Afyon | 1045 | Cebeli Bereket | 2944 | İstanbul | 36487 | Muğla | 4968 |
| Aksaray | 3286 | Çorum | 1570 | İzmir | 31502 | Niğde | 15702 |
| Amasya | 3844 | Denizli | 2728 | Kars | 2512 | Ordu | 1248 |
| Ankara | 1651 | Diyarbakır | 484 | Kastamonu | 842 | Samsun | 22668 |
| Antalya | 4920 | Edirne | 49441 | Kayseri | 7280 | Şanlıurfa | 290 |
| Artvin | 46 | Elâzığ | 2124 | Kırklareli | 33119 | Şebinkarahisar | 5879 |
| Aydın | 6630 | Erzincan | 116 | Kırşehir | 193 | Sinop | 1189 |
| Balıkesir | 37174 | Erzurum | 1095 | Kocaeli | 27687 | Sivas | 7539 |
| Bayazıt | 2856 | Eskişehir | 2567 | Konya | 5549 | Tekirdağ | 33728 |
| Bilecik | 4461 | Gaziantep | 1330 | Kütahya | 1881 | Tokat | 8218 |
| Bitlis | 3360 | Giresun | 623 | Malatya | 76 | Trabzon | 404 |
| Bolu | 194 | Gümüşhane | 811 | Manisa | 13829 | Van | 275 |
| Burdur | 448 | Hakkâri | 310 | Maraş | 1143 | Yozgat | 1635 |
| Bursa | 34543 | Hatay | 1037 | Mardin | 200 | Zonguldak | 1285 |

Kaynak: Devlet İstatistik Enstitüsü (Behar, 1996: 63).

Çizelgede yer alan veriler ışığında Edirne, Bursa, Balıkesir, Kırklareli, Kocaeli, Tekirdağ, İzmir ve İstanbul'un mübadillerin yoğun olarak yerleştirdikleri iller olduğu anlaşılmaktadır. Diğer illere nazaran sadece Trakya Bölgesine 100.000'den fazla göçmen vatandaş iskân edilmiştir. Bu da Tekirdağ, Edirne ve Kırklareli illerinin mübadele kapsamında önemli bir yer edinmelerini sağlamaktadır.

Türk devleti, mübadillerin mağduriyet yaşamamaları ve ekonomik sıkıntı çekmeyerek hayatlarına devam etmeleri için de çeşitli tedbirler almıştır. Komisyonlar tarafından alınan kararlara göre, çift hayvana sahip olmayan her aileye eksiği kadar hayvan, onlara verilen tarım alanı kadar da ekip biçmek için aletler ve tohumlar verilmiştir. Her bir aile için tohumluk 75 lira, bir çift hayvan

için 100 lira ve ailenin ihtiyaç duyduğu tarım aletleri için de 50 liraya kadar para verilmesi kararlaştırılmıştır. Hükümet, iskân faaliyetlerinin devam ettiği yıllarda devlet bütçesinden gerekli miktarı mübadiller için tahsis etmiştir (Tosun, 2014: 122). Yıllara göre ayrılan bütçe ve harcanan miktarlar ise şu şekildedir;

Bütün çalışmaların sonucunda 499.239 mübadil, 172.029 gayr-i mübadil, 14.312 harikzede (zarar görmüş kişi), 35.936 mülteci, 18.430 yerli ahali ve 2.774 nakledilenlerle birlikte toplam 742.720 kişi iskân edilmiştir. Bunun yanı sıra Türk hükümeti Türkiye’den Yunanistan’a gidecek Rum halk için de gerekli düzenlemeleri yapmıştır. Yapılan bu düzenlemeler doğrultusunda Türkiye’den Yunanistan’a 149.851 Türk vatandaşı Rum halk göç etmiştir. Ayrıca, bu dönemde daha önce Anadolu’ya gelen Rumlar da Türk topraklarını terk etmişlerdir. Yaşanan gelişmelerin sonucunda da Türkiye, son iki yüz yıldır topraklarında yaşamlarını sürdüren ve Batı’nın içişlerine karışmalarını sağlayan azınlıklardan büyük ölçüde kurtulmuştur (Geray, 1962: 11).

Homojen bir yapıya sahip “milli devlet” oluşturmaya ilke edinmiş Türkiye için, şüphesiz ki nüfus mübadelesi Türk tarihindeki en önemli gelişmelerden biri olmuştur. Ancak bütün bunların yanında mübadele bazı sıkıntıları da arkasında getirmiştir. Uzun yıllar devam eden sıcak savaş ve Yunan istilası esnasında ülkenin yakılıp yıkılması, hali hazırda yetersiz olan ekonomik imkanların daha da yetersiz hale gelmesine sebep olmuştur. Türk Devleti, savaşın ardından maddi imkanlarını düzeltmeye çalışırken, diğer yandan mübadele ile gelen göçmenlerin ihtiyaçlarını karşılamak ve refahlarını sağlamak adına tüm imkanlarını seferber etmiştir. Tüm bu sıkıntılara rağmen Türk Hükümeti, iktisadi açıdan en sıkıntılı döneminde olsa bile bu zorlu ve yıpratıcı süreci başarıyla atlatmıştır (İpek, 2000: 171).

1.8.2. Mübadillerin Uyum Süreci ve Kültürel Etkileşim

Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi ülkelerin siyasi tarihlerinde özel bir yere sahiptir. Çünkü bu mübadele, uluslararası hukuk birimlerinin gözetiminde

gerçekleşen ve büyük kısmının istekleri dışında yerlerinden edilen yeni bir göçmen tipinin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu nedenle mübadelenin sonuçlarından bazıları hem toplum için hem de hukuki açıdan olumsuz niteliktedir. Mübadelenin sonuçları incelendiğinde en dikkat çekici olumsuzluklardan biri; Osmanlı Devleti çatısı altında barış içinde beraber yaşamakta olan Rumların ve Türklerin göz ardı edilerek, Mübadelenin kapsamında değerlendirilen Anadolu'da yaşayan Rumların ve Yunanistan'da bulunan Müslüman Türklerin etnik yapılarından kaynaklı bir çatışma içerisinde olduklarının kabul edilmesidir. Ancak, pek çok insan bu tür olayların dışında yer almakta ve barışçıl bir ortamda yaşamlarına devam etmekteydi. Bir diğer olumsuzluk ise Mübadelenin uygulanma sürecinde ortaya çıkmıştır. Mübadele Antlaşması'nın nakil ve iskân ile ilgili kararları yürürlüğe girerken acele edilmiş, göçmenlerin barınma, giyinme ve beslenme gibi temel ihtiyaçlarını karşılamak için henüz hiçbir hazırlık yapılamadan mübadele süreci başlatılmıştır. Dikkate alınmayan bu durum ise mübadilleri neredeyse sefaletle sürüklemiştir (Çapa, 1990).

Benzer kültürel yapıya sahip olmalarına rağmen Türk ve Yunan mübadiller, en büyük sıkıntıyı toplumsal farklılıklar sebebiyle yaşamışlardır. Anadolu'dan giden Rumlar genellikle şehirli insanlarken, Yunanistan'dan gelen mübadillerin ise köylerden gelmeleri toplumsal açıdan zorluklara yol açmıştır. Mübadillerin maruz kaldığı zorlu ve uzun süren savaş yıllarının getirdiği psikolojik yıkımlar, mübadelenin sonucunda yaşadıkları ve alışık oldukları coğrafyadan zorla çıkarılmış olmaları, mübadele boyunca olumsuz şartlarla baş etmeye çalışmaları, iskân edildikleri yerlerde bırakıp geldikleri mal ve mülklerinin karşılığını bulamamaları göçmenlerin yaşadıkları psikolojik yıkımları daha şiddetli hale getirmiştir (Güner, 2017: 175).

1923 ve 1925 yılları arasında Türk topraklarına giriş yapan mübadiller, ülkenin sosyal, kültürel ve ekonomik yapısında büyük değişiklikler meydana gelmesini sağlamışlardır. Osmanlı devrinin bitip Cumhuriyet döneminin Ulus Devlet anlayışı ile kurulmasında aynı dili konuşan, aynı dine inanan ve aynı

kültürel değerlere sahip Yunanistan göçmenlerinin ülkeye sağladıkları faydaları maddeleştirerek anlatmak mümkündür.

- Yönetim açısından Türkiye’de yeni rejimin hayata geçirilmesinde ve toplumsal değişimin gerçekleşmesinde öncü konumunda yer almışlardır.
- Göç ettikleri şehirlerde edindikleri batı kültürünün etkisiyle, Türkiye’de gerçekleştirilen devrimlerin toplumsal yönden hayata geçirilmesinde önemli bir rol oynamışlardır.
- Başta Selanik, Yanya ve Kandiye gibi şehirlerden gelen göçmenler olmak üzere tüm mübadiller, Türkiye’nin ekonomik yapısında yol gösterici olmuşlardır.
- Geldikleri coğrafyalarda öğrendikleri değişik üretim yöntemleri ile yaşanan tüm olumsuzluklara ve kısıtlı imkanlara rağmen, özellikle tütün, pamuk ve zeytin gibi tarım ürünlerinde verimliliği arttırarak ülke ekonomisine büyük katkı sağlamışlardır (Öksüz, 2000).

Kültür faktörü, dünya üzerindeki her toplumda olduğu gibi, mübadeleye tâbi tutulan bu iki ülke içinde oldukça önemli bir etken olmuştur. Bu kapsamda da Yunanistan’dan Türkiye’ye gelen mübadiller ve onların yerleştikleri bölgelerde yaşamakta olan Türk halkı, kültürel açıdan birbirlerinden büyük ölçüde etkilenmişlerdir. Özellikle yeme-içme kültürünün benzerlikleri ve farklılıkları ile birleşerek zamanla mutfak yapısının bir bütün haline geldiği görülmektedir. Yunanistan göçmenlerinin peşlerinde getirdikleri zengin yemek kültürü, asıl köklerinin bulunduğu coğrafyaya gelmeleri ve onlar için yeni bir kültürel zenginlik olan halk ile etkileşimleri sonucunda hem göçmen mutfak kültürü oluşmuş hem de Türk mutfağı daha da zengin bir hal almıştır.

1.9. Göçmen Mutfak Kültürü ve Literatürde Yer Alan Çalışmalar

Anadolu topraklarına yönelik göç hareketlerine bakıldığında, uzun yıllar boyunca göç etmek için hedef ülke seçilmesinin bir sonucu olarak Türk toplumunun pek çok coğrafyadan etkilenmiş olabileceği görülmektedir.

Anadolu'ya gelen göçmenlerin gündelik yaşamları, örf adetleri, özellikle de mutfak kültürleri birbirinden farklı olmuş ve bu da beraberinde kültürel etkileşimi getirmiştir. Mutfak kültürü açısından bakıldığında, her göçmen topluluğunun kendi alışkanlıkları ve diğer toplumlarla olan ilişkileri Türk mutfağını günden güne beslemiştir. Bu sebeple günümüz Türk mutfağının oluşumunda göçmen halkların mutfak kültürleri oldukça etkilidir. Göçmenler sayesinde Türk mutfak kültürüne aktarılmış tatlar, çeşniler ve birçok zengin yeme-içme alışkanlığı yer almaktadır. Bu sayede, Türk mutfağında tüketilen bir yemeğin temelinde eski toplumlardan, Orta Asya'dan, Balkanlar'dan, Ortadoğu'dan, Kafkaslar'dan ve Akdeniz'in farklı bölgelerinden gelen lezzetler yer almaktadır (Arı, 2010).

Göçmenlerin mutfak kültürleri araştırıldığında, farklı pek çok göçmen topluluğunun mutfak yapılarının incelendiği çeşitli çalışmanın literatürde yer aldığı görülmektedir.

Gastronomi turizmi kapsamında Bulgaristan göçmen halkın yemek kültürünü incelemiş olan Bahtiyar Sarı ve Tetik (2019), çalışmalarında Antalya ilinde yaşamakta olan 23 Bulgaristan göçmeni ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirmiş olup, katılımcılardan elde ettikleri bilgileri, yemek tariflerini kayıt altına almış ve gelecek nesillere aktarımını sağlayabilmek adına çeşitli önerilerde bulunmuşlardır.

Karaca, Yıldırım ve Çakıcı (2015) Girit yemek kültürünün sürdürülebilirliği üzerine hazırlamış oldukları çalışmada, kapsamlı bir literatür taraması gerçekleştirip Girit mutfak kültürünün zenginliğini ve sağlıklı denilebilecek bir mutfak yapısı olduğunu vurgulamış olup, yeni beslenme alışkanlıkları ile ilişkilendirilerek dikkat çekmeyi sağlamak ve özel ilgi turizmini destekleyecek faaliyetlerin yürütülmesinin gerekli olduğunu düşünerek Girit mutfağının sürdürülebilirliği üzerinde durmuşlardır.

Çerkes mutfağını gastronomi turizmi çerçevesinde inceleyen İlhan ve Mesci (2018), farklı şehirlerde bulunan 12 ayrı restoran sahibi ile görüşmeler gerçekleştirmişlerdir. Çalışma kapsamında çerkes mutfağının gastronomi

turizmine olumlu etkilerinin olduğu, yerli turistler tarafından yemeklerin sevildiği, en çok tercih edilen yemeğin haluj olduğu ve yöneticilerin büyük çoğunluğunun yemeklerin yapımında yöresel ürünler kullandığı sonucuna varılmıştır.

Kalkan ve Gönül'ün (2019) deneysel mutfak üzerine hazırlamış oldukları çalışmada Didim yöresine yerleştirilmiş Selanik mübadillerinin sembol yiyeceği olan kaşopitanın, geleneğin güncellenmesi kapsamında yeni bir formda hazırlanıp tanıtıldığı ve çalışmanın yeni fikirlere ışık tutması için yapıldığı görülmüştür.

Acar ve Karaosmanoğlu'nun (2019) Düzce ilinde Çerkes mutfağını deneyimlemeye yönelik hazırladıkları tur önerisini içeren çalışmalarında, çerkes mutfağına ait pek çok yemeğin ayrıntılı tarifi verilmiş ve hazırlanan tur planı ile unutulmaya yüz tutmuş çerkes yemeklerinin gastronomi turizmine kazandırılması amaçlanmıştır.

Eskişehir ve İstanbul illerinde yaşayan Kırım göçmenlerinin Tepreş geleneklerini doktora tezine konu edinen Ersoy (2008), çalışma kapsamında çeşitli folklorik özelliklere ve şenliklerde tüketilen yiyeceklere değinerek kültürün sürdürülebilirliğini sağlamayı ve bilinirliğini arttırmayı amaçlamıştır.

Akın ve Lambraki'nin (2003) birlikte yazdıkları ve iki kültürü birleştirdikleri "Türk-Yunan Mutfağı" isimli kitapta yazarlar hem Türk kültürünün hem de Yunanistan kültürünün yeme içme faaliyetleri ele almış olup, özel günleri, adetleri, gelenekleri, sofra adaplarını, kullandıkları ekipmanları, birçok yemeğin tarifi ile kültürel benzerlik ve farklılıklara dikkat çekmişlerdir. Yazarların amacı ise kültürlerin sürdürülebilirliğini sağlamak ve her iki ülke için de bilinirliği arttırmak olmuştur.

2. BÖLÜM

MATERYAL VE METOT

2.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu çalışma, göçmen toplulukları içerisinde Yunanistan göçmenlerinin sahip oldukları kültürel zenginliklerin bilinirliğinin yetersiz olması sebebiyle, büyük göç olayının ardından beraberinde getirdikleri yeme içme alışkanlıkları ve uyguladıkları yemek tariflerinin sürdürülebilir turizm kapsamında değerlendirilerek Yunanistan göçmenlerinin mutfak kültürlerinin devamlılığını sağlamak amacıyla yürütülmüştür. Özellikle Yunanistan göçmenlerin mutfak kültürleri ile ilgili literatür taramasında karşılaşılan yetersizlik, bu çalışmanın hazırlanmasında ve göçmen halkın mutfak kültürlerinin sürdürülebilirliğinin sağlanması fikrine büyük ölçüde öncülük etmiştir. Çalışmada göçmen halkın alıştıkları coğrafyadan çıkartılıp, yabancı oldukları yeni bir yerleşim yerine göç etmeleri sonucunda gerçekleşen uyum süreci incelenmiş olup, göçün ardından ilk kez tanıştıkları gıda ürünlerini nasıl kullandıkları ve kendi mutfak kültürlerini bu yeni coğrafyaya nasıl uyarladıkları ele alınmıştır. Bu kapsamda katılımcılara kökleri ile bağlantılı ve günümüzde halen yaptıkları yemekler sorulmuş, katılımcıların yapımını ve malzemelerini anlattığı yemekler de standart reçete formatına getirilmeye çalışılmıştır. Böylece elde edilen veriler ışığında tüm bulgular kayıt altına alınmış olup, yemek reçetelerinin ve kültürlerinin nesilden nesile aktarılması amaçlanmıştır.

Hayatlarını Yunanistan topraklarında geçirmiş Türk ve Müslüman olan bu toplumun, mübadele kapsamında yer değiştirmelerinin zorunlu kılınmasıyla birlikte göçmen statüsünde anavatanlarına yerleştirilmeleri ve zorlu uyum sürecine maruz kalmaları, ancak tüm bu yaşananlara rağmen halkın içine karışarak kültürel etkileşimlerle birlikte kendi mutfak yapılarını koruyarak günümüze kadar geldikleri görülmektedir. Gerek literatürün yetersiz olması gerekse Yunanistan göçmenlerinin kültürel benzerlik sebebiyle sürdürülebilirliğinin sağlanamaması, hazırlanmış olan tez çalışmasını önemli

kılmaktadır. Çalışma sonuçlarının özellikle gastronomi ve turizm alanlarına büyük katkı sağlayacağı, aynı zamanda bulguların gelecekte yapılabilecek çalışmalara ışık tutacağı düşünülmektedir.

2.2. Araştırmanın Yöntemi ve Verilerin Toplanması

Araştırma kapsamında elde edilen veriler, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak elde edilmiştir. Çalışmada kullanılmış olan yarı yapılandırılmış görüşme formu Çokişler'in (2007) yüksek lisans ve Yalın'ın (2020) doktora tezinde kullanmış olduğu görüşme formlarının araştırmacıların izinleri doğrultusunda bir araya getirilmesi ile hazırlanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu çalışmanın sonunda EK-1'de yer almaktadır. Ayrıca araştırma kapsamında konu ile ilgili ayrıntılı bir literatür taraması yapılmıştır. Literatür taraması yapılırken Türk-Yunan ilişkileri, Lozan Antlaşması, Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi, göç, gastronomi ve sürdürülebilir gastronomi turizmi gibi kavramlar incelenerek kayda değer bilgiler derlenmiştir.

Katılımcılar ile gerçekleştirilen görüşmelerde yarı yapılandırılmış mülakat tekniği kullanılmış olup, gönüllülük esasına dayanarak her bir katılımcının izni doğrultusunda görüşmeler değerlendirilmek ve yazılı dokümanlara yansıtılabilmek amacıyla kayıt altına alınmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşmeler 2021 yılının Ocak ayından Nisan 2021 tarihine kadar yüz yüze olacak şekilde gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerde katılımcılara demografik özellikleri, göç ettikleri ve iskân edildikleri bölgeler gibi standart sorularla birlikte, göç hikayelerini ve mutfak kültürlerini ayrıntılı bir şekilde anlatabilmelerine imkân sağlamak adına açık uçlu sorular da yöneltilmiştir. Bu şekilde katılımcıların konu ile ilgili tüm düşüncelerini değerlendirmek ve kayıt altına almak amaçlanmıştır.

Görüşmelerin tamamlanmasının ardından elde edilen bütün veriler değerlendirilip birbiri ile kıyaslanarak sonuçlar elde edilmiş ve sadece tutarlı bilgiler yazıya geçirilmiştir. Katılımcıların günümüzde uyguladıkları tariflerin tümü sözlü aktarım ile elde edilmiş olup, aynı tariflerin farklı katılımcılardan

dinlenmesinin ardından tarifler karşılaştırılarak sabit reçete formatında ve ortak görüş doğrultusunda çalışmaya eklenmiştir. Tez çalışmasında kullanılmış olan fotoğrafların tümü tez yazarı tarafından çekilmiş veya yazarın arşivinde bulunan fotoğraflardan seçilmiştir. Bütün kıyaslamaların sonucunda ortak fikirlerin doğruluğu kanıtlanmış ve çalışmada sadece bu bilgilere yer verilmiştir.

2.3. Araştırmanın Evreni ve Örnekleme

Araştırma kapsamında erişilebilecek, gerçek ve somut nitelikteki evrene ulaşılabilir evren, evrenin bütününden çalışma yapabilmek için seçilen sınırlı bir bölüme ise örneklem tanımlaması yapılmaktadır (Büyüköztürk, 2012; 2-3). Yapılan tanımlamaların ışığında tez çalışmasının evrenini Yunanistan'dan Türkiye'ye göç etmiş göçmen halk oluşturmaktadır. Çalışmanın örneklemini ise Trakya Bölgesine iskân edilmiş 5'i erkek ve 25'i kadın olmak üzere toplam 30 Yunanistan göçmeni oluşturmaktadır.

3. BÖLÜM BULGULAR

Araştırmanın bulgular bölümünde, Yunanistan göçmenleri ile gerçekleştirilen görüşmeler sırasında elde edilen verilerin analiz edilmesi sonucunda ulaşılan bilgilere yer verilmiştir. Bu kapsamda katılımcıların demografik özellikleri, göç bilgileri, mutfak kültürleri, yöresel yemekleri, kullandıkları pişirme yöntemleri ve sahip oldukları gastronomi unsurlarının sürdürülebilirliği gibi pek çok konu hakkındaki düşünceleri değerlendirilmiştir. Katılımcılardan elde edilen yemek tarifleri standart reçete formatına getirilerek bu bölümde incelenmiştir.

3.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri ve Göç Bilgileri

Çalışma kapsamında görüşmelerin gerçekleştirildiği Yunanistan göçmenlerinin en az 3 nesil boyunca Yunanistan'da yaşamış olmalarına ve mutfak kültürlerine ne kadar hâkim olduklarına dikkat edilmiştir. Seçilen ve görüşülen katılımcılar Yunanistan'ın farklı bölgelerinden göç etmiş göçmenlerden oluşmaktadır. Bunun sebebi ise, yeme içme alışkanlıklarının çeşitliliğini ortaya koymak ve sadece belirli bir bölgeye bağlı kalmadan daha fazla bölgenin mutfak kültürüne erişim sağlayabilmektir. Katılımcıların demografik özellikleri ve göç bilgileri Çizelge 3.1.'de verilmiştir.

Çizelge 3.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri ve Göç Bilgileri

| | Yaş | Cinsiyet | Meslek | Eğitim Durumu | Göç Ettiği Bölge |
|------------|------------|-----------------|---------------|----------------------|-------------------------|
| K1 | 92 | Kadın | Ev Hanımı | İlköğretim | Doyran |
| K2 | 60 | Kadın | Ev hanımı | Lise | Serez |
| K3 | 67 | Kadın | Ev hanımı | Ortaöğretim | Doyran |
| K4 | 62 | Erkek | Emekli | Ortaöğretim | Doyran |
| K5 | 69 | Kadın | Ev hanımı | İlköğretim | Menlik |
| K6 | 44 | Kadın | Özel güvenlik | Lise | Selanik |
| K7 | 64 | Kadın | Ev hanımı | Lise | Serez |
| K8 | 61 | Kadın | Ev hanımı | Lise | Drama |
| K9 | 39 | Kadın | Öğretmen | Doktora | Florina |
| K10 | 70 | Kadın | Ev hanımı | Lise | Gredene |
| K11 | 78 | Kadın | Ev hanımı | Lise | Kesriye |
| K12 | 70 | Kadın | Ev hanımı | İlköğretim | Florina |
| K13 | 54 | Erkek | Emekli | Lise | Selanik |
| K14 | 88 | Kadın | Ev hanımı | İlköğretim | Selanik |
| K15 | 44 | Kadın | Ev hanımı | Lise | Selanik |
| K16 | 45 | Kadın | Ev hanımı | Lise | Menlik |
| K17 | 36 | Kadın | Stilist | Üniversite | Doyran |
| K18 | 46 | Erkek | Yönetici | Üniversite | Doyran |
| K19 | 35 | Kadın | Öğretmen | Üniversite | Selanik |
| K20 | 63 | Kadın | Ev hanımı | İlköğretim | Selanik |
| K21 | 44 | Erkek | Memur | Lise | Menlik |
| K22 | 62 | Kadın | Ev hanımı | İlköğretim | Doyran |
| K23 | 61 | Kadın | Emekli | Üniversite | Drama |
| K24 | 66 | Kadın | Yazar | Üniversite | Vodina |
| K25 | 52 | Kadın | İletişimci | Üniversite | Kesriye |
| K26 | 61 | Erkek | Emekli | Lise | Borova |
| K27 | 47 | Kadın | Ev hanımı | Üniversite | Florina |
| K28 | 60 | Kadın | Öğretmen | Üniversite | Serez |
| K29 | 73 | Kadın | Ev hanımı | İlköğretim | Selanik |
| K30 | 31 | Kadın | Memur | Üniversite | Borova |

Görüşmeler, 25'i kadın ve 5'i erkek olmak üzere toplam 30 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların demografik özelliklerinin yer aldığı çizelge incelendiğinde, büyük bir çoğunluğun kadın katılımcılardan oluştuğu görülmektedir. Görüşmeler esnasında kadın katılımcıların mutfak kültürlerine daha hâkim olduklarının fark edilmesi ile çoğunluğun kadınlardan oluşması kaçınılmaz olmuştur.

Görüşmeler için seçilen katılımcıların belli bir yaşın üzerine olmalarına ve atalarının ya da kendilerinin en az 3 kuşak boyunca Yunanistan'da yaşamış olmasına dikkat edilmiştir. Bu sebeple katılımcılardan 20'sinin 50 yaşının üstünde olduğu görülmektedir. Genç yaştaki katılımcıların ise büyüklerinden öğrendikleri tarifleri günümüzde de yaşatmak adına uyguladıkları ve bu süreci aynı şekilde devam ettirecekleri bilgisine ulaşılmış olup, bu sebeple çalışmada onların görüşlerine de yer verilmiştir. Ayrıca tabloya bakıldığında katılımcılardan 10'unun üniversite, 11'inin lise, 9'unun ilköğretim mezunu olduğu ve çeşitli sektörlerde iş sahibi oldukları anlaşılmaktadır.

Katılımcılar seçilirken, özellikle Yunanistan'ın farklı bölgelerinde yaşamış göçmenler olmalarına özen gösterilmiştir. Bu da çalışmanın daha kapsamlı olmasına ve farklı bölgelerin hem benzer hem de farklı yönlerini ortaya koyabilmekte yardımcı olmuştur. Katılımcıların göç ettikleri bölgeler incelendiğine Doyran, Serez, Selanik, Menlik, Drama, Florina, Gredene, Kesriye, Vodina ve Borova olmak üzere toplam 10 farklı bölgeden göçmenin çalışmaya katılım gösterdiği anlaşılmaktadır.

3.2. Yunanistan Göçmenlerinin Mutfak Kültürleri

Katılımcılar ile yapılan görüşmelerde ilk olarak günümüzde de yaptıkları geleneksel yemekler ve yeme içme alışkanlıkları sorulmuştur. Yerleşim birimlerinin farklılığı da göz önünde bulundurularak katılımcılardan benzer cevaplar alınmıştır. Göçmenlerin sebze ve ot yemeklerini diğer yemeklere oranla daha sık tükettikleri, fakat et yemeklerini de yaptıkları görülmüştür.

“Bizde bir laf vardır, eti et gibi otu ot gibi yiyeceksin diye (K20). Bana kalsa ben hep ot yerimde, neyse. Mesela o gün evinde yemek yok mu? Yap hemen şöyle kocaman tabak salata, otur ye. Git dağdan bayırdan yabani otunu topla, pişir ye. Kimse aç kalmaz buralarda. Bana kalırsa göçtüğümüz yerden kalma alışkanlık bu. Bizimkiler köy gibi yerde yaşarlarmış. Orada da ot çok tabi. Hepsini pişirmeyi, hangisi zehirlidir hangisi temizdir hep öğrenmişler. Biz de göre göre öğrendik. Şimdi bir bakışta anlarım hangi otun yenilebilir olduğunu. Mantar falan da çok toplarız sadece ot değil. Ama bir misafirimiz geldiğinde ya da kutlanacak bir şey olduğunda mutlaka et yaparız. Öyle yemek falan da değil. Odun ateşini yakıp kuzu, keçi, oğlak ne varsa ateşte çeviririz. Bak işte o çok lezzetli olur (K1).”

“Yemeklerimizde illa taze ot ya da taze baharat bulunur. Mesela kuru köfte yapacak olduğumuzda bile içine mutlaka bolca nane ekleriz. Kekiksiz, nanesiz, dereotsuz, maydanozsuz yemek olmaz. Et yemeklerinin neredeyse hepsinde de kuzu eti kullanırız. Şimdilerde herkes dana etinden yapıyor yemeklerini ama asıl lezzetlisi kuzu etiyle olanıdır. Uzun uzun pişer et yemekleri (K3, K5, K13, K20).”

Katılımcıların görüşlerine bakıldığında, özellikle zeytinyağlı yemeklerin, yabani otlarla yapılan yemek ve salataların, bakliyatlar ve patates, turp, lahana gibi sebzelerle hazırlanan salata ve mezelerin yaygın olarak yapıldığı, bu tariflerin göçmenler tarafından oldukça sevildiği görülmüştür (K6, K23, K29). Hatta bazen yapılan zeytinyağlıların, ot kavurmalarının, salataların ve mezelerin ana yemek gibi tüketildiği, özellikle doyurucu olacak şekilde hazırlandıkları sonucuna varılmıştır (K3, K15, K16, K17, K18, K19, K21). Bunların yanında et yemeklerinin de mutfaklarında sıklıkla piştiği gözlemlenmiş olup, taze baharatların ve otların et yemeklerinde de kullanımına rastlanmıştır.

Yunanistan göçmenlerinin mutfak kültürlerinde hamur işlerinin de yeri oldukça önemlidir. Özellikle pidelerin ve böreklerin yapımında bolca zeytinyağı veya sıvıyağ kullanmaları, iç harç için de ekşimik, çökelek, lor peyniri, taze baharat ve otların, çeşitli sebzelerin, turşuların, hatta dünden kalma yemeklerin

bile sıklıkla kullanıldığı görülmektedir. Göçmenlerin börekleri tüketirken de farklı işlemler uyguladıkları, örneğin soğanlı pitaya yemeden önce 1 kaşık sirke, kabaklı böreğe de şekerli süt döktükleri ve bu şekilde yedikleri bilgisine ulaşılmıştır (K11, K25). Katılımcılardan elde edilen verilere göre böreklerin yapıları benzer olsa da mevsimlere göre iç malzemeleri farklılık göstermektedir. Katılımcılar böreklerini kış aylarında et, ciğer, pırasa, ıspanak ve soğan; yaz aylarında domates, patlıcan ve kabak; ilk baharda ise lahana turşusu kullanarak yaptıklarını dile getirmişlerdir (K9, K24, K25). Bu şekilde hazırlanan börek ve pidelerin örnekleri tezin “Yunanistan Göçmenlerinin Günümüzde Uyguladıkları Yemek Reçeteleri” bölümünde mevcuttur. Ayrıca katılımcıların anlatmış olduğu tariflere bakılarak süt ve süt ürünlerinin tek başına tüketilmesinin haricinde yemeklere, böreklerle ve özellikle çorbalara eklendiği söylenebilmektedir. Sadece süt kullanılarak yapılan çorbalar bile göçmen halk tarafından hazırlanıp tüketilmektedir (K2, K8, K14, K22).

Yunanistan göçmenlerinin mutfak kültürlerinde bazı geleneklerin olduğu da gözlemlenmiştir. Katılımcılar, kız çocuklarının küçük yaşlardan itibaren mutfaka alındıklarını, hatta öğrenip öğrenmediklerini gösterebilmek için sınava tabi tutulduklarını belirtmişlerdir. Bu geleneğin uygulanmasının sebebi olarak da katılımcılar, yemeklerini gelecek nesillere aktarmak istemeleri olduğunu dile getirmiştir (K3, K7, K10, K12, K14, K15, K16, K17, K19, K24, K27).

“Annelerimiz bizleri çok küçük yaşlarda bile mutfaka sokarlardı. Kenarda durur, yaptıklarına bakar, öğrenmeye çalışırdık. Yemeklerin yapımını hep onları izleyerek öğrendik. Bir de öğrendiğimizi kanıtlamamız gerekirdi bizim de yemek yapabilmemiz için. Mezuniyet sınavı gibi düşün. Bir ya da iki yemek seçerdik. Hangi yemeği yapmak istediğimizi sorardı annemiz. Mesela ben Selanik mantısıyla soğanlı pitayı seçip yapmıştım (K25).”

Uzun yıllar boyunca etkileşim halinde ve aynı coğrafyada yaşamlarını sürdürmüş olan Türk-Yunan halkı, kültür açısından zamanla birbirlerine

benzemiş, bu benzerlik yeme içme alışkanlıklarına da büyük ölçüde yansımıştır. Özellikle ortak yemeklerin neredeyse aynı isimler ile bilinmeleri de bunun kanıtı niteliğindedir. Dil yapısının da benzemesiyle birlikte çoğu yemek ortak isimler ve yapım teknikleri ile bilinmektedir. Yunanistan göçmenleri ile gerçekleştirilen görüşmelerde kendi istekleri doğrultusunda bu konuya da değinilmiş ve görüşleri alınmıştır.

“O insanların da baklavaya baklava, dolmaya dolma demelerinin bir sebebi var, kimseyi suçlamamak lazım. Sen onca zaman dip dibe yaşa sonra da o yemekler bizim de. Annem hep anlatırdı zamanında orada yapılan yemekleri şimdi biz burada yapıyoruz diye. İşin aslı şu ki yavrum nimet herkesin, ha aynı adı kullanmışız ha başka ne fark edermiş (K1, K11, K14).”

3.2.1. Yunanistan Göçmenlerinin Kullandığı Araç Gereçler ve Pişirme Yöntemleri

Yemek yapımında kullanılan bazı özel araç gereçlerin de bulunduğunu belirten katılımcılar özellikle toprak güveçlerin, kışık hazırlıklarda kullanılan küplerin, katık hazırlamak için kullanılan çömleklerin ve bakırdan yapılan kap kacakların yemeklere ayrı bir tat verdiğini düşünerek, geleneklerini yaşatmak istemeleriyle birlikte aile büyüklerinden öğrendikleri bu teknikleri günümüzde de kullanmaya devam ettiklerini söylemişlerdir (K1, K4, K7, K8, K11, K12, K14, K20, K22, K23, K29).

“Sırf et ve sebze yemekleri için hazırlanan topraktan güveçlerimiz var. Onun içinde pişti mi tadından yenmez. Hele bir de bakır kaplarımız, sahanlarımız, tencerelerimiz var ki, en güzel yemeklerin sırrı bu (K14).”

“Bizim evlerimizde 2 mutfak olurdu eskiden. Biri yemek pişirdiğimiz yer diğeri de kilerin bulunduğu bölüm. Yemeklerin kokuları sinmesin diye ayrı tutardık onları. Büyüklü küçüklü küpler dururdu kilerde. Turşu için, reçel için, kavurma için ayrı küpler olurdu. En önemlisi de küpler birbirine karıştırılmazdı

çünkü içindekinin kokusu küplere sinerdi. O yüzden içinde ne vardıysa boşaldığında da onunla doldurulurdu tekrar (K25).”

Göç olayının ardından hem kültürel hem de ekonomik anlamda çeşitli güçlüklerle karşılaşan göçmenler, yapımı kolay ve ulaşılabilir malzemeye sahip yemekleri yapabildiklerini, hatta bazı dönemlerde ellerinde hangi malzeme varsa sadece onlarla yeni bir yemek tırettiklerini belirtmişlerdir (K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K10, K11, K20, K22, K23, KK24, K26, K28, K29). Pişirme yöntemi olarak ise haşlama, kızartma, fırınlama gibi basit ama onlara lezzetli gelen yöntemleri kullandıkları görülmüştür.

“Buralara ilk gelindiğinde kimsenin yiyecek ekmeği dahi yokmuş. Kim elinde avucunda ne kaldıysa onu yemiş. Çoğu göçmen malını mülkünü satamadan, elinde beş kuruş para kalmadan dönmüş. Bizimkiler de onlardan biri. Zamanında oraların hanımı beyi olan insanlar hep buralarda sefalet çekmiş. Gelen herkes bir iş tutmaya, para kazanmaya çalışmış. Durumları da gün geçtikçe düzelmiş. Ama ilk dönemlerde insanlar unu suyu karıştırıp hamur yapmış, bulduğu otu pişirmiş, biraz şeker alabilirse hamurdan tatlılar yapmış onu yemiş. Anlattığım yemeklerin hepsi de az malzemelidir, yapımı basittir. Sebebini anlamışsındır şimdi değil mi? (K20)”

Katılımcıların iskân edildikleri bölgelere göre de yeme içme alışkanlıklarının değışiklik gösterdiği fark edilmiştir. Kırsal kesimlerde ve köylerde yaşamakta olan göçmenlerin kültürlerini yaşatmaya, alışık oldukları yemekleri yapmaya devam ettikleri gözlemlenirken, şehir merkezlerinde hayatlarını sürdüren göçmenlerin gün geçtikçe kültürlerini yitirmeye başladıkları bilgisine ulaşılmıştır.

“Büyükannem ve büyükbabam köyde yaşarlardı. Bayram seyran olsun da köye gidip şu güzel yemekleri yesek diye beklerdik. Bende büyükannemden en

sevdiğim yemeklerin tariflerini aldım ama havasından mı, suyundan mı, yoksa elinin lezzetinden mi bilmem onunki gibi olmuyor. Zaten köyden uzaklaşıp buralara geldiğimizden beri ne o kadar güzel sebze ve ot bulabiliyoruz, ne de maşingada pişirebiliyoruz (K2).”

Görüşme yapılan katılımcının söyledikleri doğrultusunda göçmenlerin farklı pişirme araçları kullandıklarını söylemek mümkündür. Özellikle köylerde ve kasabalarda yaşamakta olan Yunanistan göçmenleri yemeklerini, ekmeklerini ve böreklerini pişirirken bahçelerindeki taş fırınları, evlerindeki davul fırınları ve “maşinga (kuzine ya da peçka olarak da bilinir)” denilen pişirme araçlarını kullanmaktadır. Maşinga, hem evi ısıtmak hem de üstteki kapaklı bölmesinde yemek pişirmek ya da yemeklerin sıcak durmasını sağlamak için kullanılan bir çeşit sobadır. Katılımcılar maşinganın ne olduğunu anlatırken günümüzde neredeyse kimsenin kullanmadığını, sadece kırsal alanlarda yaşayanlarda bulunabileceğini belirtmişlerdir (K2, K8, K12, K14, K20, K24, K25, K27). Bunun sebebini de kentleşmenin artması ve evlerdeki ısınma sisteminin değişmesi olarak açıklamışlardır. Ayrıca katılımcılar, “kastra” adıyla bilinen börek pişirmek için özel olarak kullandıkları bir araçtan da bahsetmişlerdir. Kastra, alt kısmı normal tepsi ancak üst kapağı içbükey bir yapıda olan, böreği korun üzerinde pişirmeye yarayan ve pişirme esnasında altta kalan korların üstteki kapağın üzerine atılarak pişirme işleminin gerçekleştirildiği bir araçtır (K9, K10, K11, K12, K24, K25).

3.2.2. Özel Günler ve Kutlamalar için Hazırlanan Yemekler

Görüşmeler esnasında katılımcılara yöneltilen bir diğer soru ise, kutladıkları özel günlerde, düğünlerde, bayramlarda, doğumlarda ve ölümlerde yemek yapılıp yapılmadığı olmuştur. Cevap olarak neredeyse her katılımcıdan tutarlı cevaplar alınmış, bu tarz etkinliklerde çok çeşitli yemeklerin yapıldığı ve bazı adetlerin uygulandığı bilgisine ulaşılmıştır.

3.2.2.1. Düğün Adetleri ve Düğün Yemekleri

Yunanistan göçmenlerinin düğünlerinde uygulanan gelenekler, günümüzde de yaşatılmaya çalışılmaktadır. Ancak ailelerin modern zamana ayak uydurmaya başlaması ile bazı adetler yapılamamakta olup, daha sade ve uğraşsız düğünler tercih edilmektedir. Katılımcılara düğünlerindeki adetler ile yaptıkları yemekler sorulmuş ve bu konu ile ilgili cevapları şu şekilde olmuştur:

“Zamanında kurduğumuz düğünler 3 gün 3 gece sürerdi. Şimdilerde de aynı şekilde yapmaya çalışıyoruz ama ne o kadar zamanımız oluyor, ne de maddi imkanlar el veriyor. Cuma, Cumartesi ve Pazar günleri düğün kurulurdu. Cuma günü kız evinde kına yapılır, hem de kız düğünü olur. Cumartesi damat tıraşı merasimi olur ve damat evinde ayrıca düğün yapılır. Pazar günü geldiğinde de herkes toplanır ayrıca bir düğün yapılır (K1, K2, K4, K22).”

“Düğünler kız evindeki kına gecesi ile başlar. Akşam üzerine doğru davul zurna tutulur. Kınada kızın ailesi şehir dışından misafiri gelirse belki yemek verir ama genelde o gün yemek vermeyiz. Kına yakılır, tatlılar yenir, gün biter. Asıl merasim ondan sonra başlar. Ertesi gün olduğunda sabah erkenden damat tıraşı yapılır. Bütün delikanlılar toplanıp damadı tıraş etmeye götürür. O sırada davul zurna hiç susmaz. Tıraşın ortasında ara ara damat kaldırılıp oynatılır. O iş de bitti mi gelin kaptırmasına gidilir. Kız evine varıldığında dualar okunur, hayır duaları alınır ve el öpülür. Damat evi gelin evine hediyeler vaat eder. Gelini babası damada teslim eder ve onlar arabaya binene kadar başlarından şekerler dökülür. Sonrasında uzunca bir gelin alayı olur. Kimin arabası varsa gelin arabasının peşine takılıp her yeri dolaşır, bazen 2-3 tur bile atılır. Damat evinde gelen misafirlerin hepsine yemek verilir. Ama asıl yemekli düğün son gün olan. Düğün günü sabahtan kazanlar kaynamaya başlar. Gelen geçen herkes doyurulur. Bizde bir düğün yapıldığında herkes davetlidir, ayrı gayrı olmaz (K4, K5, K14, K20, K22).”

Katılımcılar, sünnet törenlerinde de düğün yemeklerinde olduğu gibi sofralar kurduklarını belirtmişlerdir (K4, K6, K7, K14, K23, K29). Mübadil ve muhacir göçmenlerden elde edilen verilere göre örnek bir düğün sofrasında aşağıdaki yemekler yer almaktadır:

- Düğün Çorbası veya Mercimek Çorbası
- Damat Paçası
- Tavuk Kapama veya Et Kapama (düğün pilavının üzerine et kapatılır)
- Zeytinyağlı Patlıcan Yemeği ve Zeytinyağlı Taze Fasulye (farklı zeytinyağlı yemekler eklenebilir)
- Karnıyarık veya Patlıcan Oturtma
- 2-3 çeşit sulu yemek (kuru fasulye, nohut yemeği gibi)
- Sirkeli Turşu (her turşudan çıkartılır) ve Yoğurt
- Manca ve Girit Ezmesi (farklı mezeler de eklenebilir)
- Şekerpare ve Kalburabastı
- Ev Baklavası

Düğün adetlerinden bir diğeri de düğün evine baklava getirme geleneğidir. Göçmenler, düğüne gideceklerinde yanlarında kendilerinin hazırladığı bir tepsi baklava götürmektedir. Katılımcılara göre bir düğün evinde misafirlerin getirdikleriyle birlikte 40-50 tepsi civarında ev baklavası bulunmaktadır. Bu baklavalardan da düğüne gelenlere ikram edilmektedir (K1, K2, K4, K13, K14, K20, K22).

Yunanistan göçmenlerinin mutfak kültürlerinde iskân edildikleri bölgelere göre küçük farklılıkların bulunması düğün yemeklerine yansımıştır. Trakya'nın bazı bölgesinde yaşamakta olan göçmenlerin düğünlerinde keşkek tüketilmezken, kuzey kesimlerine doğru gelindiğinde kendilerine özgü adetler ile keşkek yapıp misafirlerine ikram ettikleri bilgisine ulaşılmıştır (K9, K10, K11, K12, K24, K25).



Şekil 3.1. Keşkek Kazanları ve Keşkek Dövme Geleneği
(Tez Yazarının Arşivinden)

Düğünler ve sünnet törenlerinde yapılacak olan keşkek için bir gece önceden mutlaka keşkeklik iri buğday ıslatılır ve kullanılacak etler haşlanır. Düğün günü geldiğinde güneşin doğmasıyla birlikte ateşler yakılır. Sıra sıra kazanlar ateşe oturtulur ve içine dünden hazırlanan buğday ile et atılır. Kaynamaya başlayan kazanlar ailenin genç ya da yaşlı erkekleri tarafından tokmaklar ile dövülür. Bu dövme işlemi davul zurna eşliğinde keşkek macun kıvamına gelene kadar devam eder. Erkekler yoruldukça sıralarını başkalarına devreder. Göçmenlerin keşkek dövme gelenekleri günümüzde de devam etmekte olup, özellikle göçmen köylerinin en belirgin adetlerinden biridir (K9, K10, K11, K12, K24, K25).

3.2.2.2. Bayram Sofralarında Hazırlanan Yemekler ve Bayram Adetleri

Katılımcılara yöneltilen diğer bir soru ise bayramlarda özel olarak hazırladıkları yemekler ve günümüzde de uygulamaya devam ettikleri gelenekleri olmuştur. Yunanistan göçmenlerinden elde edilen veriler doğrultusunda benzer adetlerin yanı sıra farklı geleneklerinde olduğu sonucuna varılmıştır.

Bayram gelmeden birkaç gün önceden ev baklavası ve kalburabastı gibi tatlılar hazırlayan göçmenler, bayram arifesinde de evlerinde pişi ya da keçi ayağı yaparak tüm komşularına dağıttıklarını dile getirmişlerdir (K26, K28,

K30). Göçmen katılımcılar bayram sabahlarında normal bir kahvaltı sofrası hazırlamadıklarını, özellikle bayramın ilk günü kahvaltıyı “Kapama” ya da “Büryan” ile yaptıklarını belirtmişlerdir (K24, K25, K26, K28, K30). Bu adetin halen devam ettiği görülmektedir. Genellikle ailenin en büyük ferdine yemeğe giden göçmenler, bayram sofralarında çeşitli böreklerin ve et yemeklerinin eksik olmadığını, kim hangi yemeği seviyorsa özellikle onun yapıldığını söylemişlerdir (K1, K2, K5, K13, K17, K20, K22).

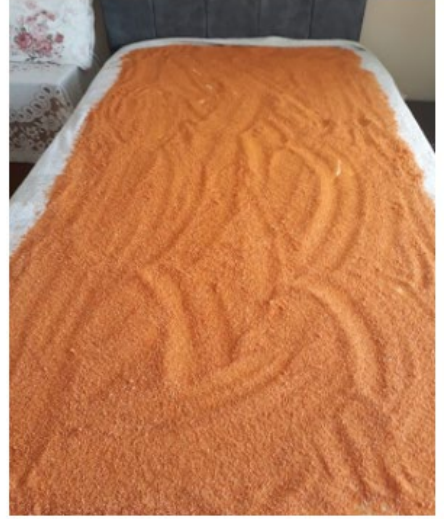
Bayram sabahı tüm göçmen ailelerin erkekleri bayram namazını kılmak için camilere gitmektedir (K4, K13, K18, K21, K26). Gün içinde veya bayramın herhangi bir gününde Yunanistan göçmenleri mutlaka mezarlık ziyaretleri gerçekleştirmektedir. Vefat etmiş aile fertlerini her fırsatta ziyaret etmeye çalışan göçmenler, özellikle bayramlarda onları unutmadıklarını, acılarının hala taze olduğunu göstermek ve onları yalnız bırakmamak için gerçekleştirdikleri bu ziyaretleri oldukça önemsemektedir (K1, K2, K3,..., K28, K29, K30).

3.2.2.3. Cenaze Törenlerinde Hazırlanan Yemekler

Yunanistan göçmenlerine yöneltilen bir diğer soru ölüm zamanlarında yapılan yemekler olmuştur. Katılımcıların cevaplarına göre göçmenler, yakınlarından veya tanıdıklarından biri vefat ettiğinde cenaze törenine katılan herkese gün içinde etli pilav ve ayran dağıtmaktadır. Taziyeye gelen her ziyaretçiye ikramda bulunmaktadır. Vefatın ardından gelen 7. günde ise göçmenler yemekli bir mevlit tertip etmektedir. Yemekli mevlitte gün boyunca vefat eden kişinin ardından hafızlar Kur’an-ı Kerim okumakta olup, düğün yemeklerine benzer şekilde sofralar kurulmaktadır. Çeşitli yemeklerin hazırlanıp dağıtıldığı bu günlerde, mevlite katılamayanlar için de göçmenlerin, dağıtılan yemeklerden kaplara doldurarak evlerine gönderdiği bilinmektedir (K1, K2, K4, K5, K14, K15, K16, K19, K21, K22).

3.2.3. Yunanistan Göçmenlerinin Kış Hazırlıkları

Göçmenler, kış aylarında tüketebilmek için yaz aylarında eş, dost, akrabalar ile bir araya gelerek çeşitli gıda maddeleri hazırlamaktadır. Bu hazırlıkların başında “ekşi macır tarhanası” gelmektedir. Farklı bölgelerde değişik teknikler ve malzemeler kullanılarak hazırlanan macır tarhanalarının ortak özelliği ise mayalama işlemidir. Yunanistan göçmenleri kışlık tarhanalarını uzun bir mayalama işlemine tabi tutmaktadır. Yapımında da ekşi hamur mayası kullanılan bu tarhana, göçmenlerin temel gıdaların biridir (K1, K2, K3, K5 K6, K7, K9, K14, K20, K22, K24, K27). Sütlü veya sütsüz yapılabilen ekşi tarhananın malzemeleri ve yapım aşamaları reçetelerin incelendiği bölümde yer almaktadır.



Şekil 3.2. Ekşi Macır Tarhanası Yapım Aşamaları (Tez Yazarının Arşivinden)

Katılımcılar, imece usulü gerçekleştirdikleri kış hazırlıklarında özellikle sütlü kuru yufka, erişte ve kuskus yaptıklarını belirtmişlerdir. Kimin hangi ürüne ne kadar ihtiyacı varsa belirlenmekte, sonrasında da toplu halde kışlık ürünler hazırlanmaktadır (K1, K9, K10, K11, K12, K27). Bunların haricinde Yunanistan göçmenlerinin çeşitli malzemelerden reçeller, turşular, domatesli ve

biberli soslar hazırladıkları, yemeklerinde kullanmak için salça yaptıkları ve ihtiyaç olduğunda kullanabilmek için küplere kavurma et bastıkları bilinmektedir (K24, K25).



Şekil 3.3. Kışlık Salçanın Yapım Aşamaları (Tez Yazarının Arşivinden)

Göçmenler, hazırladıkları bütün kışlık ürünleri mutfaklarının kiler bölümünde saklamaktadırlar. Ayrıca göçmenler, “kış kavunu” dedikleri sarı renkli ve ince uzun şekildeki hoş kokulu kavunları da kış ayları için kilerlerinde muhafaza etmektedir. Özellikle saplarından iple bağlanan kavunlar kilerin tavanına asılır ve yere temas ettirilmez. Bunun sebebini ise yere değen kavunun çabuk bozulacağı şeklinde ifade etmişlerdir (K25).

3.2.4. Yunanistan Göçmenlerinin Mutfak Kültürlerini Sürdürebilmek Adına Gerçekleştirdikleri Faaliyetler

Kültürlerini yaşatmak ve gelecek nesillere aktarmak pek çok topluluğun öncelikli amacı olmaktadır. Bu amaç doğrultusunda da bireyler, çeşitli faaliyetlerde bulunarak kültürlerini ölümsüz kılmaya çalışmaktadır. Hayatlarının belirli bir kısmını Yunanistan topraklarında, geriye kalan

bölümünü ise Türkiye’de geçiren göçmen halk da bu amaç için çeşitli çalışmalar yürütmektedir.

Katılımcılardan elde edilen bilgiler doğrultusunda Yunanistan göçmenlerinin birlik ve beraberliklerini korumak adına pek çok dernek kurdukları, sosyal medya platformlarında aktif oldukları, bazı festivaller düzenleyerek sürdürülebilirliklerini sağlamak için çalışmalar yürüttükleri görülmektedir. Çalışma kapsamında görüşmeler yapılan bazı göçmenlerin derneklerde ve sosyal medya üzerinde kurulan gruplarda etkin rol oynadıkları, hatta bazılarının yönetici konumunda yer aldıkları gözlemlenmiştir. Bu platformlarda göçmenlerin göç süreçleri, göç hikayeleri, yeme içme kültürleri ve günümüzdeki Türk-Yunan ilişkileri gibi çeşitli bilgiler üyeler tarafından paylaşılmaktadır. Özellikle mutfak kültürlerine oldukça önem veren göçmenler, sıklıkla bu platformlarda yaptıkları yemekleri detaylıca anlatıp, hazırladıkları yemeklerin fotoğraflarını paylaşmaktadır. Yemeklerinin unutulmasını ve toplum içinde yok olmasını istemeyen göçmen halk, kendi çabaları ile kurdukları dernekler, kooperatifler, kuruluşlar ve yazılı kaynaklar sayesinde kültürlerini korumaya devam etmektedir (K2, K9, K24, K25, K27).



Şekil 3.4. Gülbahçe Kadın Girişimi, Üretim ve İşletme Kooperatifi (K9, K27)

Örneğin, göçmen kadınların mutfak kültürlerinin sürdürülebilirliği adına kurmuş oldukları bir kooperatif bulunmaktadır. Günümüzde de faaliyetlerine

devam eden “Gülbahçe Kadın Kooperatifi”, göçmen kadınların bir araya gelerek kışlık yiyeceklerini yaptıkları, farklı tarifleri birbirleri ile paylaştıkları ve kültürlerini başkalarına öğretmek için düzenledikleri şenlikleri ile bilinirliklerini arttırmak için çeşitli çalışmalar yürütmektedir (K9, K27).

3.3. Yunanistan Göçmenlerinin Günümüzde Uyguladıkları Yemek Reçeteleri

Yunanistan göçmeni katılımcılar ile yapılan görüşmelerde pek çok tarif elde edilmiştir. Bu tarifler, göçmenlerin Yunanistan’da yaşadıkları coğrafyaya ya da Türkiye’de iskân edildikleri bölgelere göre farklılık gösterebilmektedir. Görüşmeler esnasında kaydedilen tarifler, tüm katılımcıların ortak fikirleri doğrultusunda derlenip düzenlenerek yazıya aktarılmıştır. Elde edilen tüm tarifler standart reçete formatına getirilmiş olup çorbalar, sebze-ot yemekleri, zeytinyağlılar ve mezeler, et yemekleri, hamur işleri, tatlılar ve kışlık hazırlıklar olmak üzere toplam 6 bölümde 58 farklı reçete incelenmiştir. Yunanistan göçmenleri tarafından sıklıkla hazırlanan yemekler ve unutulmaya yüz tutmuş, az bilinen tarifler yapılarak fotoğraflandırılmış ve çalışmaya eklenmiştir.

3.3.1. Çorbalar

3.3.1.1. Süt Çorbası

Malzemeler:

- 1 litre çiğ süt
- 1 su bardağı arpa şehriye, pirinç ya da un ve su ile hazırlanan ovmaç
- Tuz

Yapılışı:

Geniş bir bakır tencerede çiğ süt yaklaşık yarım saat kaynatılır. Pirinçli yapılacak ise yıkanan pirinçler suda önceden haşlanır ve kaynamış süte eklenir. Arpa şehriyeli yapılacak ise şehriyeler yayık tereyağında renk alana kadar kavrulur ve üzerine kaynatılan süt ilave edilir. Ovmaç ile yapıldığında ise un ve

su karıştırılarak hamur elde edildikten sonra küçük toplar yapılarak kaynatılmış süte atılır. Malzemeler sütün içinde piştikten sonra tuzu atılır ve ılık servis edilir.

3.3.1.2. Kuskus Çorbası

Malzemeler:

- Yarım su bardağı kuskus (bulgur da kullanılabilir)
- 2 su bardağı su
- 2 su bardağı süt
- 1 kaşık yayık tereyağı
- Tuz

Yapılışı:

Yayık tereyağı bakır tencerede eritilir. İçerisine kuskuslar atılır ve renk alana kadar kavurulur. Kuskusların üzerine su ilave edilir ve kuskusların biraz şişmesi beklenir. Tam pişmeden de sütü eklenir. Kuskuslar tamamen yumuşayana kadar çorba kaynatılır. En son da tuz eklenir. Eğer çorba bulgurlu yapılacak ise kaynayan su ve sütün içerisinde bulgurlar eklenir ve pişirilir.

3.3.1.3. Ekşi Tarhana Çorbası (Macır Tarhanası)

Malzemeler:

- 1 çay bardağı kuru macır tarhanası
- 1 litre su
- 1 diş sarımsak
- 1 domates rendesi
- 1 tatlı kaşığı salça (domates-biber karışık)
- Sıvıyağ
- Tuz, pul biber, kuru nane

Yapılışı:

Sıvıyağ bakır tencerede kızdırılır. Salça ve domates rendesi eklenir. Kavrulduktan sonra 1 diş sarımsak rendesi, pul biber ve kuru nane eklenerek biraz kavrulur. Üzerine su ilave edilir ve kaynatılır. Kaynayan suya ekşi macır tarhanası eklenir. Tarhanalar şiştikten ve çorba kıvam aldıktan sonra altı kapatılır. Sıcak servis edilir.

3.3.1.4. Ovmaçlı Yoğurt Çorbası (Ayran Çorbası)

Malzemeler:

- 1 su bardağı ekşi yoğurt
- 1 litre su
- 1 yumurta sarısı
- 1 kaşık un
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- Sıvıyağ
- Tuz, kuru nane

Ovmaç için:

- 1 çay bardağı un
- Su
- Tuz

Yapılışı:

1 litre suyun içine pirinçler atılır ve haşlanır. Ayrı bir kaptaki yoğurt, yumurta sarısı ve 1 kaşık un karıştırılarak terbiyesi hazırlanır. Başka bir kaptaki ise un ve su karıştırılıp küçük toplar halinde ovmaçlar hazırlanır. Pirinçlerin haşlanmasına yakın ovmaçlar suya atılır ve pişirilir. Malzemeler pişince terbiyesi azar azar suya eklenir. Üzerine nohutlar da ilave edilir ve çorba kaynatılır. Tuzu eklenir. Hepsi piştikten sonra bakır sahanda yağ ve nane yakılarak çorbaya dökülür.

3.3.1.5. Dügün Çorbası (Etli Çorba, Un Çorbası)

Malzemeler:

- 1 su bardağı un
- 2 kaşık tereyağı
- Haşlanmış dana eti (dil, beyin ve paça da eklenebilir)
- 1 litre et suyu
- Yarım limonun suyu
- 3 diş sarımsak
- Tuz, pul biber, toz kırmızı biber



Yapılışı:

Etler bol suda haşlanır. Suyu kenara ayırılır ve etler didiklenir. Ayrı bir tencerede tereyağı ile un kavurulur. Rengi döndükten sonra et suyu üzerine dökülür ve hafif kıvam alana kadar kaynatılır. Sarımsaklar dövülür ve limon suyu ile karıştırılarak çorbaya ilave edilir. Pişmeye yakın tuzu ve etleri de verildikten sonra çorba 5 dakika kaynatılır. Altını kapattıktan sonra tereyağında pul biber ve toz kırmızı biber yakılarak üzerine gezdirilir.

3.3.2. Sebze-Ot Yemekleri, Zeytinyağlılar ve Mezeler

3.3.2.1. Zeytinyağlı Bakla

Malzemeler:

- 1 kilo körpe (taze) bakla
- 1 çay bardağı su
- 1 adet domates
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- Taze nane
- Taze dereotu

- Zeytinyağı
- 1 ay kaşığı Şeker
- Tuz
- 1 diş sarımsak
- 1 kâse yoğurt

Yapılışı:

Taze baklalar ayıklanır ve yıkanır. Soğan yemeklik doğranır ve zeytinyağında kavrulur. Domates rendelenir, salayla birlikte kavru lan soğanın içine atılır. Kavrulduktan sonra ayıklanan baklalar tencereye eklenir, üzerine Şekeri atılır ve baklalar sarı renk alana kadar pişirilir. Taze baharatları ve tuzu da eklenip suyu verilir. Kısık ateşte baklalar tamamen yumuşayana kadar aralıklarla karıştırılarak pişirilir. Piştikten sonra ocaktan alınır ve soğutulur. Ayrı bir yerde sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Soğuk bakla yemeğinin üzerine sarımsaklı yoğurt dökölerek servis edilir.

3.3.2.2. İç Bakla Salatası

Malzemeler:

- Yarım kilo baklanın içi
- 1 litre su
- 2 diş taze sarımsak
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- Yarım limon suyu
- Yarım demet dere otu
- Tuz

Yapılışı:

İli baklalar ayıklanır ve yıkanır. Bir tencerede su ile haŐlanırlar. Çok yumuŐamadan çok da sert kalmayacak Şekilde baklalar pişirilir. Bir kâsenin

içerisinde zeytinyağı, limon suyu, tuz ve küçük küçük doğranan sarımsaklar karıştırılarak sos elde edilir. Soğuyan baklaların üzerine sos dökülerek karıştırılır. Üzerine de kıyılan dereotu eklenir ve yemeklerin yanında servis edilir.

3.3.2.3. Sebze Güveci

Malzemeler:

- 2 adet patlıcan
- 2 adet kabak
- 1 kâse iç bezelye
- 1 adet büyük boy patates
- 2 adet domates
- 1 adet soğan
- 6 adet arpacık soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 su bardağı kaynar su
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı şeker
- Tuz, karabiber, pul biber ve kekik

Yapılışı:

Toprak güveç ocağın üstüne alınıp ısıtılır. Soğanlar soyulur, 1 tam soğan halka şeklinde doğranır. Diğer tüm sebzeler de yıkanır, soyulur ve büyük küpler halinde doğranır. Bezelyeler de toprak güvece eklenir. Salça sıcak suda açılır ve sebzelerin üzerine gezdirilir. Zeytinyağı ve tüm baharatlar da eklenerek sebzeler karıştırılır. Sobanın maşinga bölümüne güveç yerleştirilir ve sebzeler yumuşayana kadar 1-2 saat arasında güveç pişirilir. Pişen yemek maşinganın üstüne alınır ve oradan sıcak şekilde servis edilir.

3.3.2.4. Turp Otu Salatası

Malzemeler:

- 1 demet turp otu
- 1 litre su
- Yarım limonun suyu
- 1 diş sarımsak
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- Tuz

Yapılışı:

Dağdan ve kırlardan toplanan turp otları sert kısımları ayıklanarak yıkanır ve kaynayan suyun içerisinde atılarak 5 dakika hafif yumuşayınca kadar haşlanır. Haşlanan turp otları sudan çıkartılarak soğutulur. Sarımsaklar havanda dövölür. Üzerine zeytinyağı, limon suyu, sarımsak ve tuz eklenerek karıştırılır. Yemeklerin yanında servis edilir.

3.3.2.5. Labada Borani

Malzemeler:

- 1 bağ labada otu
- Zeytinyağı
- 1 adet küçük soğan
- 2 adet yumurta
- Tuz, karabiber
- 1 kâse yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1 kaşık yayık tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Yapılışı:

Labadaların arkadaki kalın damarı alınır, labadalar yıkanır ve ince ince kıyılır. Soğan da yarım ay şeklinde doğranır. Zeytinyağı tavada ısıtılır ve soğanlar renk alana kadar kavrulur. Üzerine 2 seferde labada otları eklenir ve labadalar pişene kadar kavrulur. 2 yumurta labadaların üzerine kırılır. Tuzu ve karabiberi eklenir. Başka bir kâsede sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Bakır bir sahanda yayık tereyağı eritilir ve pul biberle yakılır. Tabağa alınan labadanın üzerine önce yoğurt, sonra da pul biberli yağ gezdirilerek servis edilir.

3.3.2.6. Labada Sarması (Efelek Sarması)

Malzemeler:

- Haşlanmış labada yaprakları
- 2 adet soğan
- 1 su bardağı pirinç
- Yarım su bardağı bulgur
- 2 adet domates
- 2 kaşık salça
- Maydanoz ve dereotu
- Tuz, karabiber, kuru nane, kekik
- Zeytinyağı
- Su

Yapılışı:

Haşlanmış labadaların arkasındaki sert damarlar ayklanır. Bir tavada soğanlar biraz yağ ile kavurulur. Rengi döndükten sonra üzerine yıkanmış pirinç ve bulgur eklenir. Rendelenmiş domatesler ve salça da içine eklenerek karıştırılır. Son olarak kuru ve taze baharatlar ile 1 bardak su verilip diri kalacak şekilde iç harç demlendirilir. Ilıyan iç harç yaprakların damarlı kısmına gelecek şekilde konur ve sarılır. Tüm sarmalar bir fırın tepsisine dizilir. Üzerine

zeytinyağında salça, domates rendesi kavrulur ve su ile açılarak dökülür. Fırına verilen sarmalar suyu kontrol edilerek pişirilir. Piştikten sonra sıcakken üzerine biraz zeytinyağı gezdirilir, sarmalar soğutulur ve yoğurt ile servis edilir.

3.3.2.7. Manca

Malzemeler:

- 2 adet kemer patlıcan
- 2 adet kapyra biber
- 4 adet sivri biber
- 1 adet soğan
- Yarım demet maydanoz
- 1 diş sarımsak
- Limon suyu
- Zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Yapılışı:

Patlıcanlar ve biberlere bıçak ile delikler açılır. Maşinganın üzerine patlıcanlar, biberler ve soğan dizilerek közlenir. Közlenen sebzelerin kabukları soyulur ve ince ince kıyılıp tabağa alınır. Közlenen sebzelerin üzerine biraz limon suyu, zeytinyağı, havanda dövülmüş sarımsak, tuz ve karabiber eklenerek karıştırılır. Soğuk servis edilir.

3.3.2.8. Kupriva (Isırgan Yemeği)

Malzemeler:

- 1 bağ kupriva (ısırgan otu)
- 3 su bardağı su (1 bardağı ısırganın haşlama suyundan)
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak

- 2-3 yemek kaşığı mısır unu
- Zeytinyağı
- Tuz, karabiber, kuru nane

Yapılışı:

Isırgan otları eldiven kullanılarak ayıklanır, yıkanır ve isteğe göre doğranır. Bir tencerede tuzlu sus kaynatılır ve ısırganlar suya atılarak kısa süre haşlanır. Haşlama suyundan 1 bardak yemekte kullanmak için ayrılır. Haşlanan ısırganlar soğuması için ayrı bir yere alınır. Bakır tencerede zeytinyağı, küp şeklinde doğranmış soğanlar kavrulur ve kavrulmasına yakın 1 diş havanda ezilmiş sarımsak da içine atılır. Tencereye mısır unu ilave edilir ve 5 dakika kadar kavrulur. 1 su bardağı ısırgan suyu ve 2 su bardağı kaynar su tencereye boşaltılır. 2 dakika kaynatıldıktan sonra haşlanmış ısırganlar, tuz ve karabiber eklenir. Kıvam alıp piştikten sonra tüm malzemeler ince delikliden geçirilir (günümüzde makineden geçirilmektedir). Bakır sahanda zeytinyağı ve kuru nane yakılarak yemeğin üzerine gezdirilir, bu şekilde servis edilir.

3.3.2.9. Ot Kavurması

Malzemeler:

- 1 bağ ebegümeci, ısırgan otu, labada ya da ıspanak (dağlardan toplanan yabani otlar da kullanılabilir)
- 1 adet soğan
- Zeytinyağı
- Tuz, karabiber
- 1 kâse yoğurt
- 1 diş sarımsak

Yapılışı:

Kullanılacak olan ot ayıklanır, yıkanır ve doğranır. Soğanlar ince ince doğranır ve zeytinyağında rengi dönene kadar kavrulur. Üzerine otlar, tuzu ve karabiberi eklenir. Otlar tamamen suyunu salıp çekene kadar kavrulur. Başka bir yerde sarımsaklı yoğurt yapılır ve servis ederken üzerine dökülür. Ilık veya soğuk servis edilebilir.

3.3.2.10. Bulgurlu Kabak Çiçeği Dolması

Malzemeler:

- 25-30 adet kabak çiçeği
- 1 su bardağı bulgur
- 2 adet soğan
- 3 diş sarımsak
- 6 dal taze nane
- Yarım demet dereotu
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1,5 su bardağı su
- Tuz, karabiber, pul biber

Yapılışı:

Geniş bir tavada soğanlar ve sarımsaklar zeytinyağı ile kavrulur. Bulgur ve baharatlar tavaya eklenir. Hepsi kavrulunca 1 bardak su eklenir ve kapağı kapatılarak pişirilir. Biraz suyu kalınca altı kapatılıp taze baharatları da eklenip soğutulur. Kabak çiçeklerinin içine üstüne 1 parmak boşluk kalacak şekilde doldurulur. Dolmalar bir tepsiye dizilir. Üzerine yarım bardak kadar su ilave edilip yaklaşık 1 saat fırında pişirilir. Yoğurtla birlikte soğuk ya da sıcak servis edilebilir.

3.3.2.11. Makola

Malzemeler:

- 3-4 adet patlıcan
- 2-3 adet yeşil biber
- 2 adet domates
- 1 kaşık un
- 1 kaşık tereyağı
- 1 kaşık sirke
- 2-3 diş dövülmüş sarımsak
- Su

Yapılışı:

Patlıcanlar halka şeklinde doğranır ve kızartılır. Tencerenin altına dizilir. Un ve tereyağı başka bir yerde kavurulur ve üzerine su eklenerek koyu renkli bir meyane hazırlanır. Patlıcanların üzerine dökülür. Aynı bir tavada doğranmış biberler ve domatesler sotelenip sirke, tuz ve dövülmüş sarımsaklar da eklenerek tenceredeki malzemelerin üzerine dökülür. Biraz su eklenerek yemek 10 dakika pişirilir.

3.3.2.12. Girit Ezmesi

Malzemeler:

- 250 gram keçi peyniri
- 3 diş sarımsak
- Ceviz içi
- Taze baharatlar
- Zeytinyağı

Yapılışı:

Peynir iyice ezilir ve diğer malzemeler de içine eklenir. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak top yapılır ve tabağa dizilir. Üzerine bolca zeytinyağı ve biraz daha taze baharat dökülerek servis edilir.

3.3.3. Et Yemekleri

3.3.3.1. Papara

Malzemeler:

- 300 gram kıyma, haşlanmış kırmızı et ya da tavuk eti
- Bayat ekmek
- 1 adet soğan
- 1 kaşık salça
- 1 adet büyük domates
- 1 kaşık tereyağı
- 2-3 diş sarımsak
- 1 kâse yoğurt
- Tuz, karabiber, pul biber
- Maydanoz

Yapılışı:

Bayat ekmekler küp şeklinde doğranıp geniş kayık tabağa alınır. Tavada tereyağı eritilir, küp şeklinde doğranan soğanlar eklenir ve kavrulur. 1 domates rendesi ve salçası eklenir. Üzerine kıyma, tavuk ya da kırmızı et ilave edilir. Baharatları da eklenerek hepsi pişirilir. Etin haşlama suyundan ayrılan 1 bardak su da üzerine ilave edilir ve 3 dakika kaynatılır. Hazırlanan harç ekmeklerin üzerine yayılır. Sarımsaklı yoğurt ve maydanoz da üzerine gezdirildikten sonra servis edilir.

3.3.3.2. Kapuska (Sucuklu ya da Kıymalı)

Malzemeler:

- 1 küçük boy lahana
- 1 adet orta boy soğan
- Çeyrek halka sucuk ya da 250 gram kıyma
- Yarım çay bardağı pirinç
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay bardağı su
- Sıvıyağ
- 1 adet kurutulmuş acı kırmızı biber
- Tuz, karabiber, pul biber

Yapılışı:

Sıvıyağ tencerede kızdırılır ve kıyma ya da sucuklar pişirilir. Pişen malzemelerin üzerinde ince kıyılmış lahanalar ve halka şeklinde doğranmış soğanlar eklenerek hepsi pişirilir. Lahana piştiğinde salçası, acı biberi ve baharatları ilave edilir. 1 çay bardağı kadar da su ve yarım çay bardağı pirinç eklendikten sonra kapağı kapatılarak pişirilir. Tüm malzemeler pişince ocaktan alınır ve ılık servis edilir.

3.3.3.3. Sucuklu Bulamaç

Malzemeler:

- Çeyrek halka sucuk
- 1 tatlı kaşığı salça
- 2-3 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı su
- Sıvıyağ
- Tuz

Yapılışı:

Sucuklar küp şeklinde doğranır ve sahanda sıvıyağ ile pişirilir. Üzerine 1 tatlı kaşığı salça eklenir. Pişince kenara alınır. Ayrı bir sahanda un kavrulur. 1 su bardağı su ve biraz tuz ilave edilip koyulaşana kadar pişirilir. Bulamaç kıvamına geldiğinde ocaktan alınır ve üzerine sucuklar eklenir. Sıcak servis edilir.

3.3.3.4. Et Güveci

Malzemeler:

- 500 gram kuzu, koyun ya da keçi eti
- 2 adet patates
- 4 adet biber
- 10 adet arpacık soğan
- 2 adet domates
- 1 kaşık salça
- 4 diş sarımsak
- 2 kaşık tereyağı
- Tuz, karabiber, pul biber, kekik ve nane

Yapılışı:

Tüm malzemeler büyük küpler şeklinde doğranır ve toprak güvece yerleştirilir. Soğanlar ve sarımsaklar soyularak güvece bütün halde atılır. Bir kapta salça, biraz su ve baharatlar karıştırılarak güvece dökülür. Parça parça koparılan tereyağı güvecin üzerine aralıklarla yerleştirilir. Kapağı kapatılan güvecin kenarları un ve su karıştırılarak hazırlanan hamur ile hava almayacak şekilde kapatılır. Köy evlerinin bahçesinde bulunan ekmek fırınlarında ya da evlerdeki davul fırınlarında 2-3 saat kadar pişirilir. Pişirmek için maşinga da kullanılabilir ancak pişme süresi uzayacaktır.

3.3.3.5. Sögüş (Et Haşlaması)

Malzemeler:

- Kemikli kuzu ya da koyun eti
- 4 adet soğan
- Su
- Tuz
- Taze baharatlar

Yapılışı:

Kemikli etler tencereye sığacak büyüklükte parçalara ayrılır. Etler yıkanır ve tencereye alınır. Etlerin haşlanmasına yetecek kadar su eklenir ve ocağa alınır. Haşlama esnasında gerektiğinde su eklenebilir. Suyu taze baharatlar ve tuz eklenir. Haşlanmaya yakın halka şeklinde doğranan soğanlar da içine atılır. Etler ve soğanlar tamamen piştiğinde suyuyla birlikte servis edilir.

3.3.3.6. Erkeç Yahnisi

Malzemeler:

- 1 kilo erkeç eti (erkek keçi eti)
- 1 adet büyük soğan
- 2 adet patates
- 1 kaşık salça
- Su
- Tuz, karabiber



Yapılışı:

Erkeç eti kuşbaşı ya da daha iri parçalar halinde doğranır. Yıkanıp tencereye alınan etlere üstünü geçecek kadar su eklenir ve haşlamaya alınır. 2 saat kadar haşlanan etlere 1 kaşık salça eklenir. Küp şeklinde doğranan soğanlar ve patatesler de eklenerek karıştırılır. Üzerine 1 bardak daha su ve baharatları

eklenerek patatesler yumuşayana kadar yaklaşık 30 dakika daha pişirilir. Suyu azaldıkça yahniye su eklenebilir. Pişen yemek sıcak kalması için maşingaya alınır ve oradan suyuyla birlikte servis edilir.

3.3.3.7. Kuzu Kapama

Malzemeler:

- 500 gram kuzu eti (kemikli ya da kemiksiz)
- 2 su bardağı pirinç
- Tereyağı
- Su
- Tuz, kekik, nane

Yapılışı:

Etler iri iri parçalanır ve yıkanır. Tencereye alınan etler üstünü geçecek kadar suda haşlanır. Bir yandan da pirinçler yıkanır ve sıcak suda 30 dakika bekletilir. Yumuşayan etler tencereden alınır ve bir tepsinin ortasına dizilir. Süzülen pirinçler etlerin etrafına yayılır ve baharatları eklenerek karıştırılır. Etlerin üzeri bir çanak ile kapatılır. Pirinçlerin olduğu yere pirinç seviyesine kadar etin haşlama suyundan dökülür. Birkaç parça tereyağı pirinçlerin üzerine bırakılır. Tepsi taş fırına ya da davul fırına atılır ve pişirilir. Pişmeye yakın etlerin üstü de açılır ve üzerinin kızarması için 10 dakika daha pişirilir. Pilav ve etler birlikte servis edilir.

3.3.3.8. Ekşili Köfte

Malzemeler:

- 1 kilogram kuzu kıyması
- Yarım su bardağı pirinç
- 6 dal dereotu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

- 1 adet soğan
- Yarım demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 litre su ya da et suyu
- Tuz, karabiber

Terbiyesi için:

- 1 yumurta sarısı
- Yarım limon suyu
- 2 kaşık yoğurt
- 1 kaşık un

Yapılışı:

Derin bir kapta kıyma, pirinç, soğan, zeytinyağı, taze otlar ve baharatları karıştırarak yoğurulur. Hazırlanan harçtan küçük toplar yapılır. Derin bir tencereye su ya da et suyu dökülür ve içine 1 kaşık tereyağı eklenerek kaynatılır. Kaynayan suya köfteler atılır ve yaklaşık yarım saat köfteler pişene kadar beklenir. Ayrı bir kapta terbiyesi hazırlanıp köftelere eklenir ve 10 dakika da bu şekilde pişirilir. Sıcak şekilde üzerine yağ yakılarak veya maydanoz eklenerek servis edilebilir.

3.3.3.9. Ada Usulü Tavşan Yahnisi

Malzemeler:

- 1 orta boy tavşan
- Yarım kilo arpacık soğan
- 2 adet domates
- 1 adet portakal
- 4 adet defne yaprağı
- 1 kaşık salça (koyu kıvamlı domates sosu da olabilir)
- 2 yemek kaşığı un

- Zeytinyağı
- 1 adet çubuk tarçın
- Tuz, karabiber, yenibahar, toz kırmızı biber

Yapılışı:

Tavşan temizlenip, parçalanıp yıkanır. Derin bir kaptaki etler zeytinyağı, yenibahar, çubuk tarçın ve defne yaprağı ile karıştırılarak ağzı kapatılır. 24 saat dolapta marine edilir. Derin ve geniş bir tencerede zeytinyağı kızdırılıp soğanlar renk alana kadar sotelenir. Marine edilen etler çıkartılıp üzerindeki fazla yağ alınır ve una bulanır. Etler de yağa atılır ve her taradı kızartılır. Üzerine salçası ve domatesleri eklenir. Portakal da halka şeklinde dilimlenip üzerine dizilir. Baharatları ve biraz da suyu verildikten sonra 2 saate yakın kısık ateşte ağzı kapalı pişirilir.

3.3.3.10. Damat Paçası (Pulu Petka)

Malzemeler:

- Yarım kilogram haşlanmış tavuk (tavuğun istenilen bölümü kullanılabilir)
- 6 adet kuru yufka
- 2 kaşık tereyağı
- Ceviz içi
- 1 kâse yoğurt
-

Yapılışı:

Tavuk haşlanıp didiklenir. Kuru yufkalar parçalanıp tepsiye dizilir. Yufkalar tavuğun haşlama suyu ile ıslatılır. Üzerine yoğurt, onun üzerine de tavuklar yerleştirilir. Son olarak tereyağında kavurulmuş cevizler üzerine gezdirilip servis edilir. Bu yemeğin yoğurt kullanmadan yapılmış olanına “pulu petka” denilmektedir.

3.3.3.11. Ciğer Kapama (Ciğer Sarma)

Malzemeler:

- Yarım kilogram kuzu ciğeri
- Kuzu gömleği
- 2 su bardağı pirinç
- 2 adet soğan
- 1 çay bardağı kuş üzümü
- Yarım demet dere otu
- Yarım demet maydanoz
- Tuz, karabiber, kuru nane
- Sıvıyağ
- 2 adet yumurta sarısı



Yapılışı:

Kuzu gömleği yıkanır ve suda bekletilir. Diğer yandan ciğerler doğranır ve yıkanır. Ayrı bir yerde kıyılan soğanlar, bir başka yerde de ciğerler pişirilir. Soğanların olduğu tencereye diğer tüm malzemeler eklenir ve kavrulur. Suyu da verildikten sonra pilav demlenmeye bırakılır. Pişen ciğerler de pilav tenceresine eklenerek hepsi harmanlanır. Su da bekletilen gömleklerin suları süzülür ve tatlı tabağı büyüklüğünde parçalara ayrılır. Bir kâsenin içine gömlek yerleştirilir. İçine 2 kaşık pilavdan eklenerek gömlek kapatılır ve kâse ters çevrilerek tepsiye bırakılır. Hepsi bittiğinde üzerlerine yumurta sarısı sürülerek fırına verilir. Hepsinin üzeri kızarıncaya fırından çıkartılır ve servis edilir.

3.3.4. Hamur İşleri

3.3.4.1. Keçi Ayağı

Malzemeler:

- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım çay bardağı sıvıyağ

- 1 adet yumurta
- Un (ele yapışmayacak kıvama gelene kadar eklenir)
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı tuz
- Sıvıyağ (kızartmak için)

Yapılışı:

Bütün malzemeler derin bir kaba alınıp karıştırılır. Üzerine un eklenerek hamur yoğurulur. Ele yapışmayan ve açılacak kıvama geldiğinde hamur 5 dakika dinlendirilir. Hazırlanan hamur 2 ye bölünür. Merdane ile 1 cm kalınlığında açılan hamur ilk olarak uzun şeritler halinde kesilir. Daha sonra şeritler dikdörtgen olacak şekilde kesilir. Her parçanın uzun kenarlarına bıçak ile ikişer kesik atılır. Derin bir tencerede sıvıyağ ısıtılır ve hamurlar içine atılarak kızartılır.

3.3.4.2. Pırasalı Macır Böreği

Malzemeler:

Hamuru için:

- 1 kilo un
- Su
- Tuz

İç harç için:

- 1 kilo pırasa
- Sıvıyağ
- Tuz, karabiber

Üstü için:

- 1 kâse yoğurt
- Sıvıyağ



Yapılışı:

Pırasaların dış kabukları soyulur ve yıkanır. Halka şeklinde doğranan pırasalar tavada biraz sıvıyağ ile suyunu salıp biraz çekene kadar kavrulur. Tuz ve karabiberi de eklenerek kenara soğumaya alınır. Derin bir kaptan un, su ve tuz karıştırılarak ele yapışmayan yumuşak bir börek hamuru elde edilir. Hazırlanan hamur 5 dakika dinlendirilir ve 10 eşit parçaya ayrılır. 4 parçası tabak büyüklüğünde açılır ve aralara bolca sıvıyağ sürülerek üst üste dizilir. Fırın tepsinin en altına el ile bastırarak bu 4 kat iyice yayılır ve kenarları yüksek bırakılır. Soğuyan pırasaların hepsi bu katın üzerine dökülür. Diğer 6 hamur tepsinin büyüklüğünde oklava ile açılır. Her yayılan katın arasına biraz sıvıyağ gezdirilir. En üst kat da yerleştirildikten sonra en başta yüksek bırakılan kenarlar iyice yukarı çıkartılır ve içe doğru katlanarak böreğe kenarı verilir. Böreğin ortasına yuvarlak bir kâse ya da kapak kapatılır ve kenarlarından üçgen şeklinde kesilir. Son olarak üzerine yoğurt ve sıvıyağ dökülerek davul fırında pişirilir.

3.3.4.3. Tızmana

Malzemeler:

- 1 kilo un
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 2 çorba kaşığı instant maya
- 1 su bardağı su
- Tuz, şeker
- Ekşimik (lor peyniri)

Üstü için:

- 1 yumurta
- 1 kâse yoğurt
- Sıvıyağ



Yapılışı:

Maya biraz ılık su ve şeker ile karıştırılarak 5 dakika bekletilir. Derin bir kaptan un havuz şeklinde açılır. Ortasına önce maya ve sıvılar eklenir. Kenarlara da tuzu serpilir ve hamur ele yapışmayacak kıvama gelene kadar yoğrulur. Bu işlemden sonra üstü ve etrafı sıkıca kapatılıp sofra beziyle sarıldıktan sonra kabarana kadar yaklaşık yarım saat mayalandırılır. Hazır olan hamurdan büyük parçalar kopartılarak kalın ve uzun şerit elle bastırarak açılır. Ortasına da lor peyniri konur ve hamurun iki karşılıklı ucu birleştirilerek yuvarlanır. Uzun şeritten 3 parmak kalınlığında parçalar kesilir ve yağlanan tepsine dik bir şekilde dizilir. En üstüne sıvıyağ, yumurta ve yoğurtla hazırlanan harç dökülüp fırına verilir. Üstü kızarıncaya fırından çıkartılır ve bez örtülerek sıcaklığının çıkması beklenip o şekilde servis edilir.

3.3.4.4. Isırganlı Hamur

Malzemeler:

- 1 bağ ısırgan otu
- 1 tane büyük soğan
- 1 kilo un
- Su
- Tuz, karabiber
- 2 kaşık tereyağı
- 1 kâse yoğurt

Yapılışı:

Isırganlar eldiven giyilerek ayıklanır ve yıkanır. Küçük küçük doğranan soğanlar biraz yağda kavrulur. Soğanlar biraz yumuşayınca ısırganların içine dökülür ve tuz, karabiber de eklenerek hepsi karıştırılır. Derin bir kaptan un, su ve tuz karıştırılarak ele yapışmayacak kıvama gelene kadar yoğrulur. Hamurdan bezeler koparılır ve oklava ile çok ince olmayacak şekilde açılır. Bardak yardımı ile hamur yuvarlak parçalara ayrılır. Her yuvarlağın ortasına 1

kaşık iç harçtan konur ve ikiye katlanır. Kenarları tırnaklanarak (cimcik yapılarak) kapatılır. Derin bir tencerede içine tuz atılarak su kaynatılır. Hazırlanan ısıranlı hamurlar suya atılır ve pişince kevgirle çıkartılır. Ayrı bir sahanda da tereyağı eritilir ve hamurların üzerine gezdirilerek yanında yoğurtla servis edilir.

3.3.4.5. Balkabağı Böreği

Malzemeler:

Hamuru için:

- 1 kilogram un
- Su
- Tuz

İç harcı için:

- 3 büyük parça balkabağı
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- Tuz, karabiber



Yapılışı:

Un, su ve tuz karıştırılarak börek hamuru elde edilir. Bezelere bölünen hamurlar tek tek açılır ve açılan hamurlar kurumaması için bezlerin üzerine serilir. 20 dakika kadar kuruyan yufkalar ortadan ikiye kesilir. İç harçtan dökülür ve dolanır. Diğer yufkalar da bu şekilde yapılarak ilk parçanın etrafına dolanır. Üzerine çok az yağ ve yoğurt sürülerek fırına verilir. Fırından çıkan böreğe servis edilirken isteğe bağlı olarak üzerine 1 kaşık şekerli süt dökülebilir.

3.3.4.6. Yağlı Pide (Fırın B6reği)

Malzemeler:

İç Harç İçin:

- 250 gram lor peyniri
- 6 dal taze nane
- 2 adet taze soğan
- Yarım demet dereotu
- Tuz, karabiber

Hamuru için:

- 1 kilo un
- 1 su bardağı süt
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 2 orba kaşığı instant maya
- 1 su bardağı su
- Tuz, Şeker

zeri için:

- 1 kâse yoğurt
- 1 yumurta
- Sıvıyağ
- Susam

Yapılışı:

Maya biraz ılık su ve Şeker ile karıştırılarak 5 dakika bekletilir. Derin bir kaptan un havuz Şeklinde açılır. Ortasına 6nce maya ve sıvılar eklenir. Kenarlara da tuzu serpilir ve hamur ele yapışmayacak kıvama gelene kadar yoğurulur. Bu işlemden sonra üstü ve etrafı sıkıca kapatılıp sofra beziyle sarıldıktan sonra kabarana kadar yaklaşık yarım saat mayalandırılır. Diğer yandan i harç hazırlanır. Mayalandırılan hamur yağlı tepsiye d6klr. Tepsinin tabanına el ile açılır. zerine i harç eklenir ve hamur kenarlarından çekilerek harcın üstü

kapatılır. Tepsiyeye tamamen yayılan hamur kare kare kesilir. Üzerine de yoğurtlu sosu dökülüp davul fırında üstü kızarana kadar pişirilir. Sıcak, ılık veya soğuk servis edilir.

3.3.4.7. Nohut Ekmeği (Kravaçe, Farsimit)

Malzemeler:

Nohut Mayası için:

- 1 su bardağı nohut
- 1 çay bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 2 su bardağı sıcak su

Ön Maya için:

- 1 su bardağı ılık su
- 2,5 su bardağı un

Hamuru için:

- 1 su bardağı ılık su
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 5,5 su bardağı un



Yapılışı:

Nohutlar taş ile kırılır ve kavanoza dökülür. İçine un, su, tuz ve şeker eklenerek 10-12 saat arası mayalanmaya bırakılır. Köpürdüğünde mayalandığı anlaşılır. 12 saatin sonunda nohutlar süzülür ve elimizde kalan mayaya tekrar un eklenip kek kıvamında bir hamur elde edilir. Bu aşama ön maya aşamasıdır. Mayalanmaya bırakılan hamur kıvama geldiğinde ise un eklenir ve ekmeğin yapılışı. Kalıba konan hamur kabarması için tekrar mayalandırılır. Kabaran ekmeğin fırında pişirilir.

3.3.4.8. Pırpeç (Yoğurtlu Börek)

Malzemeler:

Hamuru için:

- 1 kilogram un
- Su
- Tuz

İç Harcı için:

- 1 kâse yoğurt
- 2 kaşık un
- 4 adet yeşil biber
- 1 adet yumurta sarısı

Yapılışı:

Hamur yoğurulur ve 23 bezeye bölünür. 12 bezesi alt katına, 11 bezesi üst katına olacak şekilde ayrılır. 12 beze tabak büyüklüğünde açılır ve her katı yağlanarak üst üste konur. Hazırlanan bezeler tepsinin altına el ile bastırarak açılır. Üzerine hazırlanan iç harç eklenir. İç har. İçin ise biberler doğranır ve diğer malzemeler karıştırılır. Geriye kalan 11 beze ise tekrar aynı işlem yapılarak açılır ve üstüne kapatılır. Böreğin kenarları yukarı ve içe doğru gelecek şekilde katlanır. Fırında pişirilen börek sıcak veya soğuk servis edilir. Böreğin iç harcı yerine lahanaya turşusu kullanıldığında ise “laknur” adını almaktadır.

3.3.4.9. Fasunik

Malzemeler:

- Pişmiş kuru fasulye yemeği
- 6 adet kuru yufka
- Yarım çay bardağı sıvıyağ



Yapılışı:

Bu börek bir gün önceden kalmış yemeği değerlendirmek için yapılmaktadır. Fırın tepsisi yağlanır ve 2 adet kuru yufka tabana yerleştirilir. Üzerine sulu kuru fasulye yemeğinin yarısı yayılır. Biraz sıvıyağ gezdirilir ve diğer 2 yufka üstüne kapatılır. Geriye kalan fasulye yemeğinden çok az ayrılır ve bu kata yayılır. En son kalan 2 yufka ise parçalanarak üzerine örtülür. Ayrılmış olan kuru fasulye de üzerine eklendikten sonra kalan yağ üzerine gezdirilir ve börek fırınlanır. Sıcak servis edilir.

3.3.4.10. Flija (Filya)

Malzemeler:

- 1 kilogram yoğurt
- 1 kilogram kaymak
- 1 kilogram un
- 500 mililitre su
- Tuz



Yapılışı:

Un ve su boza kıvamına gelene kadar çırpılır. Hazırlanan hamur tepsiye üçgen şekilde sıra sıra dökülür. Dökülen hamurların üzerine de eritilmiş kaymak kaşık ile dökülür. En son üzerine kaşık ile yoğurt dökülür ve kastrada pişirilir. Pişen hamur çıkartılır ve üzerine sırası ile aynı malzemeler tekrardan dökülüp bir kez daha pişirilir. Kastradan çıkan tepsi dinlendirilip servis edilir.

3.3.4.11. Selanik Mantısı (Koca Mantina)

Malzemeler:

Hamuru için:

- 1 kilogram un
- Su
- Tuz
- 1 kaşık sirke

İç harcı için:

- 300-400 gram kıyma
- 2 adet soğan
- Tuz, karabiber, kuru nane

Yapılışı:

Soğanlar ince kıyılır ve kıyma ile kavurulur. En son baharatları da eklenir ve soğumaya bırakılır. Un, su, tuz ve sirke karıştırılarak yumuşak bir börek hamuru yoğrulur. Hazırlanan hamur 13 bezeye bölünür. 6 bezesi üst katman, 7 bezesi alt katman için ayrılır. Alt için ayrılan bezeler tek tek kahve tabağı büyüklüğünde açılır ve aralarına birer kaşık yağ sürülerek üst üste konur. Açılan 7 hamur bilekleri ve avuç içi kullanılarak parmaklar değdirilmeden tepside büyük olacak şekilde açılır. Hava alması ve çıtır olması için buruşturularak tepsinin altına hamur yerleştirilir. Üzerine hazırlanan iç harç yayılır. Üst katman için ayrılan bezeler de aynı yöntem ile açılır ve buruşturularak böreğin üstü kapatılır. Hamurun üzerine 3-4 kaşık sıvıyağ gezdirilir. Bir bardağın ağzı ile tüm tepsi bitişik olacak şekilde yuvarlak kesilir ve börek fırınlanır. Servis edilirken de üzerine sarımsaklı yoğurt ve kızmış yağ dökülür.

3.3.4.12. Lozник (Asma Pidesi)

Malzemeler:

- 2 adet taze soğan
- Yarım demet maydanoz
- Yarım demet dere otu
- 1 adet kuru soğan
- Asma yaprağı
- 3 bardak mısır unu
- 1 adet yumurta
- Yoğurt
- Tuz

Yapılışı:

Soğanlar, maydanoz ve dereotu kıyılır. Un, yumurta, yoğurt ve tuz karıştırılıp krep hamuru kıvamında bir hamur hazırlanır. İçine kıyılan malzemeler eklenip karıştırılır. Yağlanmış tepsiye karışım dökülür. Önceden haşlanmış asma yaprakları tek kat olacak şekilde hamurun üzerine serilir ve fırınlanır.

3.3.4.13. Pırasalı Kaşnika

Malzemeler:

- Yarım kilogram pırasa
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı yoğurt
- 150 gram keçi peyniri
- 3 adet yumurta
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- 10 yemek kaşığı mısır unu

Yapılışı:

Pırasalar ince ince kıyılır ve elle ovularak yumuşatılır. Başka bir kaptaki tüm malzemeler karıştırılarak hamur hazırlanır. Pırasalar da içine eklenip karıştırıldıktan sonra hamur yağlanmış tepsiye dökülür. Üzerine 2 kaşık kadar zeytinyağı gezdirilir ve fırına verilir. Tamamen piştiğinde fırından çıkartılır ve soğumaya bırakılır.

3.3.4.14. Soğan Pitası

Malzemeler:

- 1 kilogram soğan
- 1 kilogram un
- Su
- Tuz, karabiber, pul biber, kuru nane
- Sıvıyağ
- Sirke

Yapılışı:

Soğanlar soyulur ve piyazlık doğranır. Biraz sıvıyağ ile rengi değişene kadar kavrulur. Tuz, karabiber, pul biber ve kuru nane atılır. Ocaktan alınan iç harç soğumaya bırakılır. Un, su, tuz ve sirke karıştırılarak yumuşak bir börek hamuru yoğrulur. Hazırlanan hamur 13 bezeye bölünür. 6 bezesi üst katman, 7 bezesi alt katman için ayrılır. Alt için ayrılan bezeler tek tek kahve tabağı büyüklüğünde açılır ve aralarına birer kaşık yağ sürülerek üst üste konur. Açılan 7 hamur bilekleri ve avuç içi kullanılarak parmaklar değiştirilmeden tepside büyük olacak şekilde açılır. Hava alması ve çıtır olması için buruşturularak tepsinin altına hamur yerleştirilir. Üzerine hazırlanan iç harç yayılır. Üst katman için ayrılan bezeler de aynı yöntem ile açılır ve buruşturularak böreğin üstü kapatılır. Hamurun üzerine 3-4 kaşık sıvıyağ gezdirilir. Fırında pişirilen börek dilimlenerek servis edilir. Börek yenmeden önce üst katmanı kaldırılır ve 1 kaşık sirke dökerek yenir.

3.3.5. Tatlılar

3.3.5.1. Şekerli Hamur Tatlısı (Tatlı Pişi)

Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 2 paket kabartma tozu
- Un
- Pudra şekeri



Yapılışı:

Yumurta ve şeker eriyinceye kadar çırpılır. Üzerine sıvıyağ ve yoğurt eklenip karıştırılır. Son olarak un, vanilya ve kabartma tozu ilave edilir ve hamur yoğurulur. Parçalara bölünen bezeler merdane ile kalın şekilde açılır. Hamurdan bardak ile yuvarlak parçalar kesilir, ortası delinir ve derin yağda kızartılır. Soğuyunca pudra şekerine batırılarak servis edilir.

3.3.5.2. Pekmezli Kaçamak

Malzemeler:

- 1 su bardağı mısır unu
- 3 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı yayık tereyağı
- Pekmez



Yapılışı:

Su tencereye alınır ve içine tereyağı da eklenerek kaynatılır. Su kaynadıktan sonra altı kısılır ve un azar azar suya ilave edilip sürekli karıştırılır. Un tamamen karışıp kıvam alana kadar pişirilir. Lapa kıvamına geldiğinde ocaktan alınır ve üzerine pekmez gezdirilerek servis edilir. Farklı bölgelerde üzerine bal, çökelek ve yumurta eklenerek de tüketilebilmektedir.

3.3.5.3. Güllü Pelte

Malzemeler:

- 4-5 kaşık nişasta
- 1 litre su
- 6-7 damla saf gül suyu
- 2 çay bardağı toz şeker
- Kırmızı gıda boyası

Yapılışı:

Nişasta ve su bir tencerede pişirilerek pelte kıvamına getirilir. 2 cm kalınlığı olacak şekilde bir tepsiye dökülür ve soğutulur. Ayrı bir yerde soğuk su, şeker, gül suyu ve boya karıştırılarak soğuk bir şerbet hazırlanır. Soğuyan pelte kare şeklinde kesilir ve önce kaselere pelte parçaları, üzerine de soğuk şerbet dökülerek servis edilir.

3.3.5.4. Peynir Helvası

Malzemeler:

- Yarım kilo tuzsuz taze köy peyniri
- 250 gram tereyağı
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı un
- 1 adet yumurta sarısı

Yapılışı:

Büyük bakır bir sahana peynir ve tereyağı alınır. Ocağa konur ve sürekli karıştırılarak pişirilir. Bu aşamada peynirler iyice ezilir. 30 dakika kadar pişen peynirin içine irmik, un ve şeker eklenerek pişirme işlemine devam edilir. Macun kıvamına yaklaşan karışım ocaktan alınır ve yumurta sarısı eklenerek hızlıca karıştırılıp iyice yedirilir. Sıcak, ılık veya soğuk servis edilebilir. Yanında kaymak da ikram edilebilir.

3.3.5.5. Balkabağı Tatlısı (Ağdalı Kabak)

Malzemeler:

- 1 adet orta boy balkabağı
- Toz şeker

Yapılışı:

Balkabağının bütün kabukları soyulur ve istenilen büyüklükte parçalanır. Geniş bir tencereye üst üste gelmeyecekleri şekilde dizilir. Üzerini örtecek kadar toz şeker balkabaklarının üzerine dökülür. Yaklaşık 2 saat balkabaklarının suyunu salması beklenir ve ardından ocağa alınarak pişirilir. Yumuşayan kabaklar tepsiye dökülür ve üstü hafif renk alana kadar da fırında pişirilir. Cevizle, pekmezele, tahinle servis edilebilir.

3.3.5.6. Macır Baklavası (Ev Baklavası)

Malzemeler:

Hamuru için:

- 2 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un



- Nişasta (bezeleri açmak için)

Şerbeti için:

- 1 kilogram toz şeker
- 1 litre su
- Yarım kilogram ceviz içi
- 300 gram tereyağı
- 1 su bardağı sıvıyağ

Yapılışı:

Hamur yoğurulur ve 60 bezeye bölünür. İsteğe göre beze sayısı artırılıp azaltılabilir. Hazırlanan bezeler bol nişasta ile tek tek açılır ve tepsiye dizilir. Her 5 katta bir ceviz içi serpilir. Tüm bezeler tepsiye yerleştirildikten sonra baklava kesilir. Eritilen tereyağı ve sıvıyağ baklavanın üzerine dökülür ve baklava fırında pişirilir. Bir yandan da şerbeti kaynatılır. Soğuk tatlıya ılık şerbet dökülür.

3.3.5.7. Kaymaçına

Malzemeler:

- 1 litre süt
- 7 adet yumurta
- 4 yemek kaşığı toz şeker

Yapılışı:

Bütün malzemeler bir tencerede çırpılır. Hepsi karışınca ocağa alınır ve kıvam alana kadar pişirilir. Pişen tatlı tepsiye dökülür ve başka bir tepsinin içine yerleştirilir. Altteki tepsiye sıcak su eklenip tatlı fırınlanır. Üzeri yanınca tatlı çıkartılır. İsteğe göre üzerine toz şeker veya şerbet dökülerek servis edilir.

3.3.5.8. Oturtma Baklava

Malzemeler:

Hamuru için:

- 2 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- Nişasta (bezeleri açmak için)

Şerbeti için:

- 1 kilogram toz şeker
- 1 litre su
- Yarım kilogram ceviz içi
- 300 gram tereyağı
- 1 su bardağı sıvıyağ



Yapılışı:

Baklava hamuru yoğurulur ve tepsinin büyüklüğüne göre bezelere ayrılır. Bezeler tek tek bol nişasta ile açılır. Her açılan yufkanın içine 1 avuç kadar ceviz içi serpilir ve oklavaya sarılır. İki kenarından tutulan yufka ortaya doğru itilir ve katlanır. Katlanan yufkanın ortasından oklava çekilir. 3 parmak genişliğinde kesilen baklava tepsiye dik gelecek şekilde oturtulur. Tüm bezeler bitince üzerine yağı gezdirilip pişirilir. Diğer yandan ise baklavanın şerbeti hazırlanır. Soğuk tatlıya ılık ya da sıcak şerbet dökülür.

3.3.5.9. Brumanik (Mısır Unu Pastası)

Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı süt

- Yarım su bardağı sıvıyağ
- Yarım su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı toz Şeker
- 1 paket kabartma tozu
- Mısır unu
- Susam

Yapılışı:

Tüm malzemeler karıştırılarak koyu kıvamlı bir kek hamuru elde edilir. Kek hamuru yağlanmış tepsiyeye dökülür ve üzerine susam serpilir. Kek önceden ısıtılmıŐ fırında pişirilir.

3.3.6. Kış İçin Hazırlanan Tarifler

3.3.6.1. Kurutma Domates Salçası

Malzemeler:

- 2 kasa etli erik domates
- 1 kilogram kalın tuz

Yapılışı:

Domatesler yıkanır ve iri iri doğranıp aralarına tuz serperek bidonlara doldurulur. 1 hasfa bidonlarda bekletilip yumuşayan domatesler kevgirden ezerek geçirilir. Tüm bidonlar kevgirden geçtikten sonra posası çuvallara doldurulur. Üzerine ağırlık konur ve 1 hafta kadar da suyu süzölmesi için salça bekletilir. Tüm suyu süzölünce salça çuvallardan tepsilere alınır. 2-3 gün kadar ara ara karıştırılarak salçalar güneŐte kurutulur. Bütün işlemler tamamlandığında salça kavanozlara doldurulur ve ağzı sıkıca kapatılarak saklanır.

3.3.6.2. Ekşi Macır Tarhanası

Malzemeler:

- Un
- Süt
- Ekşi maya
- Kırmızı kapy biber
- Acı sivri biber
- Ekşi yoğurt
- Salça
- Kırmızı toz biber
- Tuz
- Maydanoz
- Nane

Yapılışı:

Tarhananın yapılacağı günün bir önceki gecesi biberler kaynatılır. Ertesi gün bahçede ateş yakılır ve kazan üzerine oturtulur. İl önce dünden hazırlanan biberler ve tüm sıvılar eklenerek kaynatılır. Üzerine katı malzemeler, ekşi maya ve taze baharatlar eklenerek pişirilir. Hamur kıvamına geldiğinde kenara soğumaya alınır. Tarhana hamuru 10 gün aralıklarla yoğurularak bekletilir ve ekşitilir. Bu işlemin ardından tarhanadan küçük parçalar alınarak avuç içi büyüklüğünde açılır. Bu hamurlar bezlerin üzerine serilir ve kurutulur. Kuruyan hamurlar kevgirden bastırarak geçirilir. Toz tarhanalar tekrar bezlerin üzerine serilerek 2 gün kurutulur.

3.3.6.3. Erişte

Malzemeler:

- 1 litre süt
- 20 adet yumurta
- Su (yumurtanın seviyesi kadar)
- Un
- Tuz



Yapılışı:

Yumurtalar çırpılır ve üzerine yumurta kadar su eklenir. Sütü de eklenip hepsi karışana kadar çırpılır. Sert bir hamur elde edene kadar un eklenir ve hamur 20-25 bezeye ayrılıp dinlendirilir. Bezeler tek tek çok ince olmayacak şekilde açılır ve bezelerin üzerine serilir. Yufkalar tepsertince (yarı kuru yarı yaş yufka) 5'erli şekilde üst üste konur. İlk olarak uzun şeritler kesilir. Ardından uzun şeritler hizalanıp yarım santimetre genişliğinde kesilir. Kesilen erişteler bezlere serilir ve birkaç gün kurutulur. Kenarlardan kalan şekilsiz parçalar ise yoğurtlu hamur yapmak için ya da çorbalara eklemek için saklanır.

3.3.6.4. Kuskus

Malzemeler:

- İrmik
- Su
- 1 litre süt
- 10 adet yumurta
- 2,5 kilogram un



Yapılışı:

İrmikler kuskus teknesinin içine dökülür. Aynı bir yerde yapıştırıcı görevi görecek olan süt, yumurta ve su karıştırılarak hazırlanır. Teknenin karşılıklı uçlarına 2 kişi oturur. 1 cezve kadar karışımdan, biraz da undan irmiklere dökülür ve oturanlar ellerini sağa sola doğru hareket ettirerek irmiklerin yuvarlak şekil almalarını sağlar. Bu işlem irmikler istenilen boyuta gelene kadar devam eder. İrmikler nemini kaybettikçe işlem tekrarlanır. İstenilen ölçüye gelmiş kuskusları ayırabilmek için kevgir ile iri taneler toplanır ve küçük olanlar tekrar yapılır. Tüm irmik bittiğinde ise kuskuslar bezlerin üzerine serilerek serin yerde kurutulur. Hazır olan kuskuslar bez torbalarda saklanır.

3.3.6.5. Lonk (Soka, Sütlü Biber Turşusu)

Malzemeler:

- 1 kilogram kaşar loru
- 500 gram tulum loru
- 1 kilogram yoğurt
- 2 bardak süt
- Yeşil biber



Yapılışı:

Biberler yıkanır. Diğer malzemeler iyice karıştırılır. Kavanozlara bir kat peynir karışımı bir kat biber olacak şekilde dizilir. Kavanozların ağızlarına tülbent sarılır. 1 hafta boyunca bekletilir ve üzerine çıkan sarı suyu dökülür. En son üzerine zeytinyağı gezdirilip kapağı kapatılır ve dolapta saklanır.

3.3.6.6. Sirkeli Biber Turşusu

Malzemeler:

- 1 ölçü sirke
- 1 ölçü su
- Turşuluk yeşil biber ya da kırmızı kapa biber
- Sarımsak
- Maydanoz
- Tuz
- Nohut

Yapılışı:

Biberler ayıklanır ve yıkanır. Geniş bir kaptaki su, sirke ve tuz karıştırılır. Sarımsaklar ve maydanozlar da ayıklanıp yıkanır. Kavanozlara bir sıra biber bir sıra maydanoz ve sarımsak gelecek şekilde malzemeler dizilir. En üste mayalanmayı hızlandırmak için 3-4 adet nohut atılır. Hazırlanan sirkeli su kavanozlara doldurulur ve kapağı sıkıca kapatılır. Turşu 1 hafta sonra yemeğe hazır olur ancak kış için saklanabilir.

3.3.6.7. Sütü Kuru Yufka

Malzemeler:

- 20 adet yumurta
- 5 litre süt
- 5 litre su
- 2 avuç tuz
- 20 kilogram un

Yapılışı:

Yumurtalar, tuz ve süt hepsi karışana kadar çırpılır. Büyük bir kaba un dökülür ve ortası açılır. İçine karışım dökülür ve yoğurulmaya başlanır. Ara ara

su eklenip yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurun zeri kapatılır ve 2 saat dinlendirilir. İstenilen boyutta bezelere ayrılarak hamur biraz daha dinlendirilir. Bezeler unlanarak açılır ve sac üzerinde pişirilir. Soğuyan yufkalar st üste konur. Saklamak için ise yufka poşetlerine konur.

4. BÖLÜM

SONUÇ VE ÖNERİLER

Göç, toplumların kültürel yapısının şekillenmesinde oldukça önemli bir faktördür. Ekonomik, siyasi, sosyal ve çevresel nedenler doğrultusunda yapılan göç hareketi, toplumsal, kültürel ve ekonomik pek çok sonucu da beraberinde getirmektedir. Göç eden toplumların zorlu geçen uyum süreçleri ve içinde buldukları durumun yıpratıcı olması, bireyleri büyük ölçüde etkilemiştir. Özellikle sıcak savaş dönemini bizzat yaşamış ve siyasi sebepler yüzünden yer değiştirmek zorunda kalmış milletlerin göç süreçleri diğerlerine kıyasla daha zorlayıcı olmaktadır. Çalışma kapsamında incelenen Yunanistan göçmenleri de bu zorlu süreçlerden geçmiş gruplardan biridir.

Kültürel faktörlerin üzerinde önemli etkileri olan Yunanistan göçmenleri, özellikle mutfak kültürlerini küçük değişiklikler haricinde günümüze kadar taşımışlardır. Yeni coğrafyaya ayak uydurarak tariflerini güncellemiş, ancak özünü kaybetmeden korumuşlardır. Sürdürülebilir gastronomi kapsamında değerlendirilmiş olan Yunanistan göçmenlerinin mutfak kültürü oldukça zengin bir yapıya sahiptir. Çalışmada yer alan tariflerin çeşitliliği de bunu kanıtlar niteliktedir.

Yemeklerin yapımında yabani otların, sebzelerin ve aroma verici taze baharatların sıklıkla kullanıldığı görülmektedir. Göç ettikleri Yunanistan'ın Akdeniz iklimine sahip olmasından gelen bu alışkanlık, et yemeklerinde ve böreklerde de etkisini göstermektedir. Özellikle taze ve kuru nane kullanımının yaygın olduğu görülmekte olup, et yemeklerinin hemen hemen hepsine eklenmektedir. Yabani ot yemeklerinin yaygın tüketilmesinin bir diğer sebebi ise, alım gücünün yetersizliğiyle birlikte halkın belli bir süre toplayıcılık yaparak çeşitli otları tanınması ve bunları mutfaklarında kullanmasıdır. Ayrıca et yemeklerinin ayrı, sebze yemeklerinin ayrı pişirildiği, yemeklerde et ile sebzenin aynı yemek içinde bulunmadığı dikkat çekmektedir.

Göç süresince yaşadıkları zorluklar yemeklerin malzemelerine ve yapım şekillerine yansımıştır. İlk göç ettikleri dönemde büyük maddi sıkıntılar yaşayan göçmenler, yemeklerinde az malzeme kullanmakta olup, zahmetsiz ve hızlı pişirme yöntemlerini tercih etmektedir. Sadece yaptıkları hamur işlerinde, ekmeklerde ve böreklerde uzun pişirme işlemleri uygulayan göçmenler, bunun için de odun ateşi ve taş fırınlar kullanmaktadır. Ayrıca yemek yapımında bakır tencereleri ve sahanları tercih ettikleri, pişirme aracı olarak da maşinga, peçka, kuzine, kastra ve davul fırın gibi araçları kullandıkları görülmektedir.

Yunanistan göçmenlerinin mutfak kültürlerinde hamur işlerinin önemi büyüktür. Genellikle her sofrada bulunan hamur işi çeşitleri, özel günlerde, bayramlarda, düğünlerde de kurulan sofralardan eksik edilmemektedir. Böreklerin hamurları ve yapılışı benzerlik göstermekte olup, dönemsel ve mevsimsel olarak iç harçları farklılık göstermektedir. Zor dönemler yaşamış olan göçmenler hiçbir malzemeyi ziyan etmemek adına börek harcı olarak kullanmaktadır. Tarifler bölümünde yer alan fasulnik böreği buna örnektir. Börekleri tüketirken üzerine ya da içine sirke, yoğurt ve şekerli süt döküp yemeleri de mutfak kültürünün özgünlüğünü ortaya koymaktadır.

Çalışma kapsamında gerçekleştirilen araştırmalar boyunca Yunanistan göçmenlerinin kültürel yapıları, özellikle de mutfak kültürleri üzerine hazırlanan çalışmaların yetersizliği dikkat çekmiştir. Literatürün Yunanistan göçmenlerinin gastronomik unsurları alanındaki eksikliği, bu çalışmanın önemini daha da arttırmakta olup, gelecekte yapılabilecek çalışmalara ışık tutacak niteliktedir.

Çalışmanın bulguları ışığında, Yunanistan göçmenlerinin mutfak kültürlerinin bilinirliğini arttırmak ve turizm faaliyetleri kapsamında sürdürülebilirliğini sağlamak adına getirilebilecek önerilerden bazıları şunlardır;

- Yunanistan göçmenlerinin yoğunlukta iskân edildikleri bölgeler dikkate alınarak, özellikle bu bölgelerde yemek festivalleri düzenlenmeli, göçmenlere festivallere katılarak yemeklerini tanıtmaya ve bilinirliklerini arttırma fırsatı verilmeli,

- Genç yaşlardaki göçmenlerin ilgisini çekebilecek gastronomi projeleri hazırlanmalı ve kültürlerine dair bilinçlerinin artırılması sağlanmalı,
- Sadece Yunanistan göçmenlerine ait olan yemeklerin yer aldığı restoranlar açılmalı ve bu şekilde hem yerli halka hem de bölgeye gelebilecek turistlere mutfak kültürlerinin tanıtımı yapılmalı,
- Göçmen halkın yaşadığı bölgelerde faaliyet gösteren halk eğitim merkezlerinin aşçılık eğitimi veren bölümlerinde göçmen yemeklerinin yapılması teşvik edilmeli, böylece farklı kuşaklar arasındaki kültürel aktarım sağlanmalı,
- Göçmenlerin göç hikayeleriyle birlikte kültürlerine özgü yemekleri yaparak tanıtabilecekleri belgeseller, kısa filmler çekilmeli,
- Göç etme sürecinin zorluklarını, verilen kayıpları ve yapılan fedakarlıkları, kültürel zenginliklerini herkesin görebilmesi için Yunanistan göçmenleri adına müzeler açılmalı, özellikle mutfak kültürünün yaşatılması adına bir mutfak müzesi açılması için yerel yönetimler teşvik edilmeli,
- Turistlerin yoğun ziyaret ettiği bölgelerde yaşamakta olan göçmenlerin gastronomi turizmi faaliyetlerine katılımları desteklenmeli, bu kapsamda sürdürülebilir gastronomi turizmi çalışmaları gerçekleştirilmeli,
- Yunanistan göçmenlerinin bir araya gelerek kültürlerini yaşatabilmeleri için kurulan dernekler ve kooperatifler artırılmalı, bu kuruluşların tanıtımları yapılarak bilinirlikleri artırılmalı,
- Göçmenlerin sosyal medya platformlarında daha etkin olması için çalışmalar yapılmalı, bu platformlarda unutulmaya yüz tutmuş yemeklerini bilinirliklerinin artırılması için projeler hayata geçirilmeli,
- Çeşitli dergiler, gazeteler ve forumlarda göçmenlerle ilgili bilgilere yer verilmeli, hatta göçmen bireylerin kendi metinlerini yayınlamalarına destek olunmalı.

KAYNAKÇA

- ACAR**, Vedat ve Kağan Karaosmanoğlu (2019). “Çerkes Mutfak Kültürünü Deneyimlemeye Yönelik Bir Tur Önerisi: Düzce İli Örneği”, **International Journal of Contemporary Tourism Research**, 2: 177-197.
- AKGÜN**, Seçil (1986). “Birkaç Amerikan Kaynağından Türk-Yunan Mübadelesi Sorunu”, Ankara: **3. Askeri Tarih Semineri, Türk Yunan İlişkileri**.
- AKIN**, Engin ve Mirsini Lambraki (2003). **Aynı Sofrada İki Ülke Türk-Yunan Mutfağı**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul.
- AKŞİN**, Aptülahat (1991). **Atatürk’ün Dış Politika İlkeleri ve Diplomasisi**, Ankara: TTK.
- AKYAR**, Yasemin (2020). **Giritli Göçmenlerin Sosyolojik Görünümü: Antalya İli Örneği** (Yüksek Lisans Tezi), Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- ALTAY**, Şakir (1983). **Hukuk ve Sosyal Bilimler Sözlüğü**. Ankara: Bilgi Yayınevi.
- ARI**, Kemal (1992). “Cumhuriyet Dönemi Nüfus Politikasını Belirleyen Temel Unsurlar”, **Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi**, 8(23).
- ARI**, Kemal (2003). **Büyük Mübadele, Türkiye’ye Zorunlu Göç (1923-1925)**, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- ARI**, Kemal (2010). “Osmanlı Devleti’nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürüne Etkileri”, **I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)**, 21-45, Bilecik.
- ASLAN**, Hasan (2010). **Gastronomi Turizminin Turizm Eğitimi Programlarındaki Yeri ve Önemi -Bir Uygulama-** (Yüksek Lisans Tezi), Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

- ATEŞ, Ayhan (2008). Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi Sonucu Kocaeli'ne İskân Edilen Göçmenler (Yüksek Lisans Tezi), Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bolu.**
- BAHTİYAR SARI, Dilara ve Nilüfer Tetik (2019). “Gastronomi Turizmi Kapsamında Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültürü”, ANASAY, 8: 73-88.**
- BARIŞ ÇAKMAK, Gülhan (2015). Lozan Konferansı'nda Türk-Rum Nüfus Mübadelesi ve Sonrasında Türkiye'deki Gayri Mübadillerin Durumu (Yüksek Lisans Tezi), Kırıkkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kırıkkale.**
- BARIŞIK, Salih ve Hakan Çetintaş (2003). “Küreselleşme ve Beyin Göçü”, II. Ulusal Bilgi, Ekonomi ve Yönetim Kongresi Bildiriler Kitabı.**
- BAYRAKLI, Cemile (2007). Dış Göçün Sosyo-Ekonomik Etkileri: Görece Göçmen Konutları'nda (İzmir) Yaşayan Bulgaristan Göçmenleri Örneği (Yüksek Lisans Tezi), Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.**
- BAYRİ, Gamze (2020). Samsun İlinin Sahip Olduğu Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi (Yüksek Lisans Tezi), Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Samsun.**
- BEDÜK, Tuğçe (2019). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Edirne ve Yerel Halkın Tutumu (Yüksek Lisans Tezi), Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne.**
- BEHAR, Cem (1996). Osmanlı İmparatorluğu ve Türkiye'nin Nüfusu (1500-1927), Ankara: Devlet İstatistik Enstitüsü Yayınları.**
- BEŞİRLİ, Hayati (2010). “Yemek, Kültür ve Kimlik”, Milli Folklor, 22(87): 159-169.**
- BEYHAN, Gülin ve Mete Ünügür (2005). “Çağdaş Gereksinimler Bağlamında Sürdürülebilir Turizm ve Kimlik Modeli”, İTÜ Dergisi, 4(2): 79-87.**
- BIYIKLIOĞLU, Tevfik (1987). Trakya'da Millî Mücadele, 1. Baskı, Ankara: TTK.**

- BORLAT**, Coşkun (2019). **1989 Zorunlu Göçü, Göçmenlerin Sosyal Entegrasyonu: Çanakkale Şirinköy Bulgaristan Göçmenleri Üzerine Bir Araştırma** (Yüksek Lisans Tezi), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- BOZBEYOĞLU**, Eda (2015). “Mülteciler ve İnsan Hakları”, **Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi**, 2(1): 60-80.
- BUCAK**, Turgay ve Ufuk Ateş (2014). “Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneği”, **The Journal of Academic Social Science Studies**, 28: 315-328.
- BÜYÜKÖZTÜRK**, Şener (2012). **Örnekleme Yöntemleri**, Erişim Adresi: <http://cv.ankara.edu.tr/duzenleme/kisisel/dosyalar/21082015162828.pdf>, (Erişim Tarihi: 14.05.2021).
- CASTLES**, Stephen (2003). “Towards a Sociology of Forced Migration and Social Transformation”, London: **Sociology**, 37(1): 13-34.
- CASTLES**, Stephen ve Mark J. Miller (2008). **Göçler Çağı Modern Dünyada Uluslararası Göç Hareketleri**, İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- CEVDET ÇETİNSÖZ**, Burçin ve Aylin Sinem Polat (2018). “Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Yemeklerin Mikro Ölçekte Hazırlanış Farklılıkları: Batırık Üzerine Bir Araştırma” **Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi**, 2(1): 60-77.
- CÖMERT**, Menekşe ve Alev Sökmen (2017). “Türkiye’de Gastronomi Turizmi: Antalya’da Konaklayan Turistler Üzerine Bir Araştırma”, **Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi**, 14(3): 6-26.
- ÇAĞLAYAN**, Savaş (2006). "Göç Kuramları, Göç ve Göçmen İlişkisi". **Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, (17): 67-91.
- ÇAĞLI**, İrmak Beril (2012). **Türkiye’de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği** (Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

- ÇAPA, Mesut (1990). “Yunanistan’dan Gelen Göçmenlerin İskanı”, *Atatürk Yolu Dergisi*, 2(5): 49-69.**
- ÇAVUŞOĞLU, Halim (2006), “Uluslararası Göç: Nedenleri, Tipleri, Türleri ve Göçmenler”, *Folklor/Edebiyat Üç Aylık Kültür Dergisi*, 12(48): 1-7.**
- ÇİÇEKLİ, Bülent (2009). *Göç Terimleri Sözlüğü*, Uluslararası Göç Örgütü, Cenevre.**
- ÇOKIŞLER, Nazım (2007). *Girit Göçmenleri Türk Halk Kültürü Üzerine Bir Araştırma* (Yüksek Lisans Tezi), Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.**
- DATTA, Amal (2003), “Human Migration: A Social Phenomenon”, New Delhi: *Mittal Publications*.**
- DEMİR, Burcu (2019). *Sürdürülebilir Turizm Hareketi Olarak Slow Food: Germiyan Örneği* (Yüksek Lisans Tezi), Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.**
- DEMİR, Turhan Eray (2008). *Göç ve Sosyo Kültürel Değişim* (Yüksek Lisans Tezi), Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.**
- DURLU-ÖZKAYA, Fügen, Serdar Sünnetçioğlu ve Ayşe Can (2013). “Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1): 13-20.**
- EGELİ, Burak (2019). *Bulgaristan Göçmenlerinin Yeme İçme Kültürleri ve Uygulanan Yemek Reçeteleri Üzerine İnceleme* (Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.**
- ERSOY İlhan (2008). *Diaspora ve Kimlik: Eskişehir ve İstanbul’da Yaşayan Kırım Tatarları’nda Çoklu Kültürel Kimliğin İfade Alanı Olarak “Tepreş”* (Doktora Tezi), Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü. İzmir.**
- ES, Muharrem ve Hamza Ateş (2010). “Kent Yönetimi, Kentleşme ve Göç: Sorunlar ve Çözüm Önerileri”, *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi*, (48): 205-248.**

- EŞİM**, İbrahim (2020). **Balkanlardan Anadolu'ya Yönelik Göçlerin Mekânsal Etkileri (Bursa'daki Bulgaristan Göçmenleri Örneği)** (Yüksek Lisans Tezi), Bursa Uludağ Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bursa.
- GENÇ**, Ruhet (2014). **Uluslararası Otel ve Restoran Yönetimi (İlkeler, Kavramlar, Uluslararası Kaide ve Kurallar)**, Ankara: Detay Yayıncılık.
- GERAY**, Cevat (1962). **Türkiye'den ve Türkiye'ye Göçler ve Göçmenlerin İskanı (1923-1961)**, Ankara: Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Yayınları.
- GÖKDENİZ**, Ayhan, Barış Erdem, Yakup Dinç ve Sabriye Çelik Uğuz (2015). **Gastronomi Turizmi (Ayvalık'ta Talep Boyutuyla İlgili Bir Araştırma)**, 1. Baskı, Detay Yayıncılık.
- GÜLEN**, Merve (2017). "Gastronomi Turizmi Potansiyeli ve Eliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi" **Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi**, 1(1): 31-42.
- GÜNER**, Zekai (2017). **Lozan'da Türk-Yunan Mübadele Siyaseti**, Ankara: Siyasal Yayınevi.
- GÜNEŞ**, Gül, Halil İbrahim Ülker ve Gülçin Karakoç (2008). "Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi", Antalya: **II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler**.
- GÜZEL ŞAHİN**, Gonca (2014), "Sürdürülebilir Kırsal Kalkınmada Eko-Gastronominin Rolü", Gökçeada: **Eko Gastronomi Kongresi**.
- HALL**, C. Michael ve R. Mitchell (2001). "Wine and Food Tourism", **Special Interest Tourism: Context and Cases**, Queensland: John Wiley and Sons, 307-329.
- HURMA**, Hüseyin (2003). **Türkiye'de Kentleşme ve Göç Olgusunun Siyasal Katılıma Etkisi** (Yüksek Lisans Tezi). Muğla Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.

- IOM** (2009). **Göç Terimleri Sözlüğü**, Uluslararası Göç Örgütü (IOM), Cenevre.
- İŞİK**, Mustafa (2016). **Balkanlar'dan Türkiye'ye Son Büyük Göç Olarak 1989 Göçüne Giden Süreç** (Yüksek Lisans Tezi), Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- İÇDUYGU**, Ahmet (2004). **Türkiye'de Kaçak Göç**, İstanbul: İstanbul Ticaret Odası Yayınları.
- İLHAN**, Rabia ve Muammer Mesci (2018). “Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Çerkez Mutfağının İncelenmesi”, **ÇOMÜ Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi** 3(2): 293-315.
- İNAN**, Canan Emek (2016). “Türkiye’de Göç Politikaları: İskân Kanunları Üzerinden Bir İnceleme”, **Göç Araştırmaları Dergisi**, 2(3): 10-33.
- İPEK**, Nedim (2000). **Mübadele ve Samsun**, Ankara: TTK.
- KALKAN**, Aytekin ve Eren Gönül (2019). “Deneysel Mutfak”, Kültürel Mirasın Yaşatılmasında Bir Araç Olabilir mi?”, **Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi**, 12(64): 1006-1015.
- KARA**, Mehmet Akif (2017). **Göç Yazıları Kuramdan Alana Türkiye’de Göç**, Ankara: Kırmızı Çatı.
- KARACA**, Oya Berkay, Oya Yıldırım ve A. Celil Çakıcı (2015). “Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 3(1): 3-13.
- KARAKUŞ**, Yusuf, Gökhan Onat ve Ebru Güneren Özdemir (2020). “Yerel Halkın Gastronomi Turizmi Çağrışımları ve Beklentileri: Göreme Kasabası Örneği”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 8(3): 915-936.
- KARAMAN**, Aykut (1996). “Sürdürülebilir Turizm Planlaması İçin Ekolojik Bir Yaklaşım”, İstanbul: **19. Dünya Şehircilik Günü Kolokiyumu**, Mimar Sinan Üniversitesi.
- KARAOĞLU**, Nazlı (2011). **Karacabey ve Mustafakemalpaşa İlçelerindeki Göç Hareketlerinin İki Durumlu Tercih Modelleriyle Analizi**

(Yüksek Lisans Tezi), Uludağ Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bursa.

KELEŞ, Ruşen (2000). **Kentleşme Politikası**. Ankara: İmge Kitabevi

KESKİN, Enes Battal (2012). “Sürdürülebilir Kent Kavramına Farklı Bir Bakış: Yavaş Şehirler (Cittaslow)”, **PARADOKS Ekonomi, Sosyoloji ve Politika Dergisi**, 8(1): 81-99.

KHALAF, Salem (2019). “Çanakkale İline Dış Göçlerin Etkisi”, **Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi**, 6(1), 105-120.

KOÇAK, Yüksel ve Elvan Terzi (2012). “Türkiye’de Göç Olgusu, Göç Edenlerin Kentlere Olan Etkileri ve Çözüm Önerileri”, Kafkas Üniversitesi, **İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi**, 3(3): 163-184.

KÜÇÜKKÖMÜRLER, Saime, Uzman Nağme Boran Şirvan ve Aybuke Ceyhun Sezgin (2018). “Dünyada ve Türkiye’de Gastronomi Turizmi”, **Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi**, 2(2): 78-85.

MANDAL, Merve (2018). **Türkiye’de Sürdürülebilir Gastronomi Turizminin Gelişmesinde Mutfak Şeflerinin Rolü** (Yüksek Lisans Tezi), Atılım Üniversitesi, Sosyal Bilimler Üniversitesi, Ankara.

MUTLUER, Mustafa (2003). **Uluslararası Göçler ve Türkiye**, İstanbul: Çantay Kitabevi.

NİYET, İlayda Zeynep (2020). **Destinasyonların Sürdürülebilir Turizm Açısından Değerlendirilmesi: İzmir Örneği** (Yüksek Lisans Tezi), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Çanakkale.

ORTAYLI, İlber (2005). **Genel Göç Olgusu**. Uluslararası Göç Sempozyumu Bildirileri, İstanbul: Sistem Matbaacılık, 19-22.

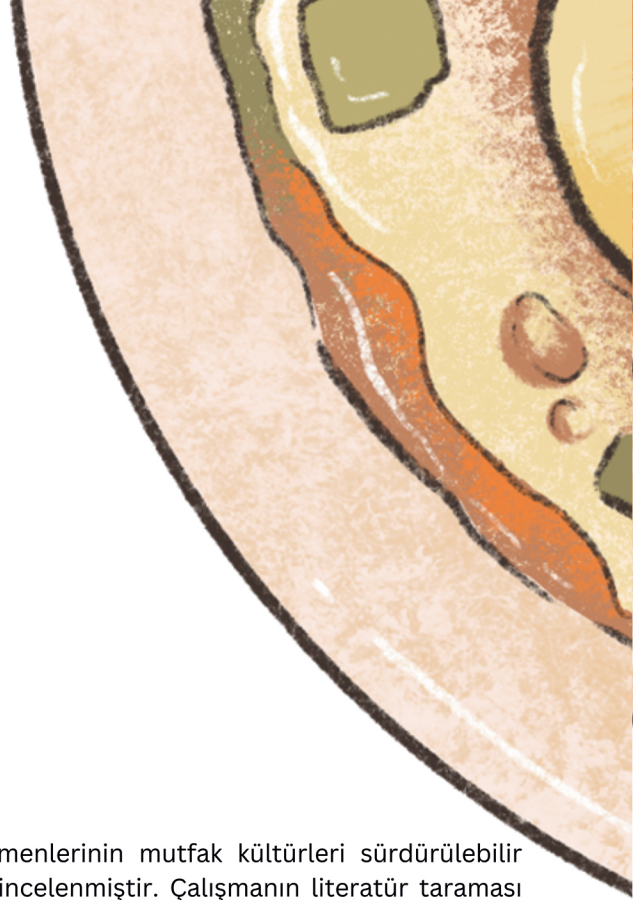
ÖNEY, Hüseyin (2016). “Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme”, **Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 35: 193-203.

- ÖREN**, Veli Erdinç ve Tuba Şahin Ören (2019). “Gastronomi Turizmi Kapsamında Sürdürülebilirlik: Ebem Köftesi Örneği”, **Turkish Studies Social Sciences**, 14(1): 151-162.
- ÖZALTAŞ SERÇEK**, Gülseren ve Sadık Serçek (2015). “Destinasyon Markalaşmasında Gastronomi Turizmin Yeri ve Önemi”, **Journal of Tourism Theory and Research**, 1(1): 22-40.
- ÖZGEN**, Necmiye Nida (2020). **Gastronomi Turizmi Festivalleri ve İzmir İli Örneğinde Festivallerin Değerlendirilmesi** (Yüksek Lisans Tezi), Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- ÖZKALP**, Enver (1995), **Sosyolojiye Giriş**, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- ÖZMEN**, Nebile (2010). **Danimarka Türk Toplumunun Sosyal Entegrasyonu ve Din** (Doktora Tezi), Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- ÖZMEN**, Nurdan. (2020). **Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Turizm İşletmelerinin Çevre Duyarlılığının Belirlenmesi: Safranbolu Örneği** (Yüksek Lisans Tezi), Karabük Üniversitesi, Karabük.
- ÖZMENLİ**, Can (2020). **Ankara İli Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Düzeyinin Değerlendirilmesi** (Yüksek Lisans Tezi), Atılım Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- ÖZTEKİN**, Sıdıka (2016), **AB, ABD ve Türkiye'nin Göç ve Sosyal İçerme Politikalarının Analizi** (Yüksek Lisans Tezi), Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- SAMANCI**, Özge (2020). “Gastronomi: Disiplinler Arası Bir Buluşma”, **Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi**, 31(1): 92-95.
- SANDIKÇI**, Mustafa ve F. Özkan (2017). “Afyon Kaymağı ve Afyonkarahisar Mutfağındaki Yeri”, **1. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı**, Kastamonu Üniversitesi, 843-859.
- SCARPATO**, Rosario (2002). “Gastronomy As a Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies”, **Tourism and Gastronomy**, 51-70.

- SEPETÇİOĞLU**, Tuncay Ercan (2014). “İki Tarihsel "Eski" Kavram, Bir Sosyo-Kültürel "Yeni" Kimlik: Mübadele Nedir, Mübadiller Kimlerdir?”, **Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi**, 49-83.
- SEZER**, Serab (2012). **Lozan ve Mübadele**, 7. Baskı, İstanbul: İstanbul Kültür Üniversitesi.
- SIMS**, Rebecca (2009), “Food, Place and Authenticity: Locak Food and Sustainable Tourism Experience”, **Journal of Sustainable Tourism**, 17(3): 321-336.
- ŞAHİNBAŞ**, İlksen (2007). **Zorunlu göç olgusu bağlamında Bulgaristan Türkleri** (Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- ŞENTÜRK**, Ünal (1999). **Göç ve Kentleşme (Malatya örneği)** (Yüksek Lisans Tezi), İnönü Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Malatya.
- TARCAN**, Burçin Hafize (2020). **Türk-Yunan Nüfus Mübadelesinde İstanbul’a Gelen Türk Göçmenlerin Uyum ve Entegrasyon Süreci** (Yüksek Lisans Tezi), Karabük Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Karabük.
- TOSUN**, Ramazan (2014). **Türk-Yunan İlişkileri ve Türk-Rum Nüfus Mübadelesi**, 3. Baskı, Konya; Palet Yayınları.
- TUZCU**, Ayla ve Kerime Bademli (2014). “Göçün Psikososyal Boyutu”, **Psikiyatride Güncel Yaklaşımlar**, 6(1): 56-66.
- TÜMERTEKİN**, Erol ve Nazmiye Özgüç (2002). **Beşerî Coğrafya / İnsan, Kültür, Mekân**, İstanbul: Çantay Kitabevi.
- TÜRKASLAN**, Nesrin (1997). “Bursa’da Meskûn Bulgaristan Göçmenlerinin Ekonomik Durumları Üzerine Bir İnceleme, Toplum ve Göç”, **II. Sosyoloji Kongresi Bildirileri**, Ankara: DİE Matbaası.
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri (2019). **Gastronomi**, <https://sozluk.gov.tr/>, (Erişim Tarihi: 25.02.2021).
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri (2019). **Göç**, <https://sozluk.gov.tr/>, (Erişim Tarihi: 15.03.2021).

- Türk Dil Kurumu Sözlükleri (2019). **Mübadil**, <https://sozluk.gov.tr/>, (Erişim Tarihi: 28.03.2021).
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri (2019). **Muhacir**, <https://sozluk.gov.tr/>, (Erişim Tarihi: 21.05.2021).
- Türkiye Büyük Millet Meclisi İnsan Hakları İnceleme Komisyonu (2010). **İnsan Hakları Işığında Türkiye'de Bulunan Mülteciler, Sığınmacılar ve Yasadışı Göçmenlerin Sorunları**. Ankara.
- TÜSİAD**, (2012). **Sürdürülebilir Turizm**. İstanbul: Sis Matbaacılık.
- UNWTO**, (2010). Tourism and The Millennium Development Goals, <https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284419005>, (Erişim Tarihi: 12.03.2021).
- ÜNAL**, Serdar (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**, Nehir ve Timur Gültekin (2016). "Etkin Bir Göç Faktörü: Afetler", **AÜDTCF, Antropoloji Dergisi**, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, (32): 43-51.
- YALÇIN**, Cemal (2004). **Göç Sosyolojisi**. Ankara: Anı Yayıncılık.
- YALIN**, Gülhan (2020). **Kaybolmakta Olan Yerel Mutfak Kültürünün Turizme Kazandırılması: Balıkesir İli Edremit Körfezi Örneği** (Doktora Tezi), Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- YAZAN**, Yeliz (2014). **İnsan Hakları Bağlamında Avrupa Birliği'nin Yasadışı Göç Politikası: "Türkiye Örneği"** (Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- YAZICIOĞLU**, İrfan, Alper Işın ve Eren Yalçın (2019). "Coğrafi İşaretleri Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Akdeniz Bölgesi Örneği", **Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research**, 3(4): 861-871.

- YILMAZ**, Abdurrahman (2014). “Uluslararası Göç: Çeşitleri, Nedenleri ve Etkileri”, **Turkish Studies-International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish**, 9(2), 1685-1704.
- YILMAZ**, İbrahim, Aydın Ünal ve Gülay Çakır (2015). “Sürdürülebilir Turizm Literatürü Üzerine Bir Değerlendirme: Türkiye Bağlamı”, **Mesleki Bilimler Dergisi**, 4(2), 55-83.
- YILMAZ**, Miray (2019). **Göçmenlerin Kentle Bütünleşmesi: Bursa-Bulgaristan Göçmenleri Örneği** (Yüksek Lisans Tezi), Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kütahya.
- YURTSEVEN**, H. Rıdvan (2011). “Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives”, **International Journal of Humanities and Social Science**, 1(18): 17-26.
- YURTSEVEN**, H. Rıdvan ve Ozan Kaya (2010). “Eko-Gastronomi ve Sürdürülebilirlik”, Kuşadası: **11. Ulusal Turizm Kongresi**, 57-65.
- ZENGİN AGHATABAY**, Cahide (2007), **Mübadelelerin Mazlum Misafirleri: Mübadele ve Kamuoyu 1923-1930**, İstanbul: Bengi Yayınları.
- ZENGİN**, Burhanettin, Hande Uyar ve Gül Erkol (2015). “Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme”, **Ulusal Turizm Kongresi**, Ankara: Gazi Üniversitesi, 511-524.
- ZETTER**, Roger (2015). “Migration and Environmental Change: Examining The Relationship”, **Science For Environment Policy, Migration in Response to Environmental Change**, Bristol.



Bu çalışmada, Yunanistan göçmenlerinin mutfak kültürleri sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilerek incelenmiştir. Çalışmanın literatür taraması bölümünde konu ile bağlantılı olan turizm, gastronomi, sürdürülebilirlik, göç, göçmen, göçmen mutfağı, Lozan Antlaşması ve Nüfus Mübadelesi gibi kavramlar kullanılarak açıklanmıştır. Bulgular bölümünde yer alan verilerin tamamı, Yunanistan göçmenleri ile gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda elde edilmiştir. Görüşmeler için yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Katılımcıların belirlenmesinde en az 3 kuşak boyunca Yunanistan'da yaşamış ve 50 yaşının üzerinde olmalarına dikkat edilmiştir. Görüşmeler için çalışma kapsamında Yunanistan'ın 10 farklı bölgesinden toplam 30 göçmen seçilmiştir. Göçmenlere demografik özelliklerinin dışında, mutfak kültürlerini ayrıntılı bir şekilde anlatabilmeleri için geçmişten günümüze yeme içme kültürleri, özel günlerde ve kutlamalarda hazırladıkları yemekler, kış hazırlıkları ve mutfak kültürlerini sürdürebilmek adına yaptıkları faaliyetler gibi açık uçlu sorular yöneltilmiştir. Katılımcıların görüşleri doğrultusunda, Yunanistan göçmenlerinin günümüzde halen yaptığı yemekler standart reçete formatına getirilerek çalışmanın bulgular bölümüne eklenmiştir. Çalışmanın sonuç bölümünde ise Yunanistan göçmeni vatandaşların mutfak kültürlerinin zengin bir yapıya sahip olduğu ve kültürel etkileşimlerle birlikte günümüzdeki halini aldığı saptanmış olup, bu mutfak kültürünün bilinirliğini arttırmak ve sürdürülebilirliğini sağlamak adına yapılabilecek çalışmalar için önerilerde bulunulmuştur.