

**SAKARYA'DA YAŞAYAN
BULGARİSTAN MUHACİRLERİNİN
YEMEK KÜLTÜRÜ VE YEMEK
TARİFLERİNDEKİ
STANDARTLARIN BELİRLENMESİ**

Ömer Berke CUROĞLU

Yüksek Lisans Tezi

Danışman: Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI

Temmuz, 2022

Afyonkarahisar

T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİMDALI DALI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

SAKARYA'DA YAŞAYAN BULGARİSTAN MUHACİRLERİNİN
YEMEK KÜLTÜRÜ VE YEMEK TARİFLERİNDEKİ
STANDARTLARIN BELİRLENMESİ

Hazırlayan

Ömer Berke CUROĞLU

Danışman

Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI

Afyonkarahisar, 2022

YEMİN METNİ

Yüksek Lisans tezi olarak sunduğum “**Sakarya’da Yaşayan Bulgaristan Muhacirlerinin Yemek Kültürü ve Yemek Tariflerindeki Standartların Belirlenmesi**” adlı çalışmanın, tarafımdan bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin Kaynakçada gösterilen eserlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanmış olduğumu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

06/07/2022

İmza

Ömer Berke CUROĞLU

T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

ENSTİTÜ ONAYI

Öğrencinin	Adı- Soyadı	Ömer Berke CUROĞLU
	Numarası	200696103
	Anabilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
	Programı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
	Program Düzeyi	<input checked="" type="checkbox"/> Yüksek Lisans <input type="checkbox"/> Doktora <input type="checkbox"/> Sanatta Yeterlik
Tezin Başlığı	Sakarya’da Yaşayan Bulgaristan Muhacirlerinin Yemek Kültürü ve Yemek Tariflerindeki Standartların Belirlenmesi	
Tez Savunma Sınav Tarihi	06/07/2022	
Tez Savunma Sınav Saati	10:30	

Yukarıda bilgileri verilen öğrenciye ait tez, Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği’nin ilgili maddeleri uyarınca jüri üyeleri tarafından değerlendirilerek oy birliği – oy çokluğu ile kabul edilmiştir.

Prof. Dr. Elbeyi PELİT

MÜDÜR

ÖZET

SAKARYA'DA YAŞAYAN BULGARİSTAN MUHACİRLERİNİN YEMEK KÜLTÜRÜ VE YEMEK TARİFLERİNDEKİ STANDARTLARIN BELİRLENMESİ

Ömer Berke CUROĞLU

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

Temmuz, 2022

Danışman: Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI

Mutfak kültürü insanla var olan ve insanın yaşatmasıyla varlığını sürdürecektir bir olgudur. Mutfak kültürünün unutulmaması, gelecek nesillere aktarılması için akademik çalışmaların önemi büyüktür. Köklü bir geçmişe ve mutfak kültürüne sahip olan Bulgaristan muhacir mutfağına ait olan yemeklerin literatüre kazandırılması için bu çalışmaya gerek duyulmuştur. Bu araştırmada, Sakarya'da yaşayan Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültürlerinin incelenmesi, yemek tariflerinde bir standart olup olmadığının tespit edilmesi ve nihai olarak yemek tariflerinde bir standart oluşturulması amaçlanmıştır. Bu kapsamda, Bulgaristan muhacir mutfağını oluşturan yemek tarifleri hakkında nitel veri toplama yöntemlerinden görüşme tekniğine başvurulmuş ve yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak veriler toplanmıştır. Araştırma kapsamında Sakarya'da yaşayan 15 Bulgaristan muhaciriyle yüz yüze görüşmeler yapılarak veriler elde edilmiştir. Elde edilen verilerden muhacir mutfağına ait 72 tane yemek tarifine ulaşılmıştır. Tarifine ulaşılan yemekler dâhil etme hariç tutma ölçütleri kullanılarak azaltılmış ve 15 tanesinin standart tarifleri belirlenmiştir. Standart tariflerin oluşturulmasının, muhacir mutfağına ait yemeklerin unutulmasını engelleyeceği ve mutfak kültürünün yaşatılması konusunda yarar sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar kelimeler: Bulgaristan Muhacirleri, Göç, Yemek, Standardizasyon, Mutfak Kültürü, Sakarya.

ABSTRACT

DETERMINATION OF STANDARDS IN FOOD CULTURE AND RECIPES OF BULGARIAN IMMIGRANTS LIVING IN SAKARYA

Ömer Berke CUROĞLU

AFYON KOCATEPE UNIVERSITY

SOCIAL SCIENCES INSTITUTE

DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

July, 2022

Advisor: Assoc. Prof. Mustafa SANDIKCI

Culinary culture is a phenomenon that exists with people and will continue to live with people's survival. Academic studies are of great importance in order not to forget the culinary culture and to transfer it to future generations. This study was needed to bring the dishes of the Bulgarian immigrant cuisine, which has a deep-rooted past and culinary culture, to the literature. This research it is aimed to examine the food cultures of the Bulgarian immigrants living in Sakarya, to determine whether there is a standard in their recipes, and finally to establish a standard in their recipes. In this context, data were collected by applying the interview technique, one of the qualitative data collection methods, about the recipes that make up the Bulgarian immigrant cuisine and using a semi-structured interview form. Within the scope of the research, data were obtained by conducting face-to-face interviews with 15 Bulgarian immigrants living in Sakarya. From the data obtained, 72 recipes belonging to immigrant cuisine were reached. Dishes whose recipes were reached were reduced using inclusion and exclusion criteria, and standard recipes were determined for 15 of them. It is thought that the creation of standard recipes will prevent the meals of the immigrant cuisine from being forgotten and will be beneficial in keeping the culinary culture alive.

Key Words: Bulgarian Immigrants, Migration, Food, Standardization, Culinary Culture, Sakarya.

ÖN SÖZ

Bu araştırma ile Sakarya’da yaşayan Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültürlerinin incelenmesi, yemek tariflerinde bir standart olup olmadığının tespit edilmesi ve nihai olarak yemek tariflerinde bir standart oluşturulması amaçlanmaktadır. Oluşturulan standart tariflerle Bulgaristan muhacir mutfağının kayıt altına alınması, mutfağın sürdürülebilirliğine ve gelecek kuşaklara aktarımına fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

Bu tezin hazırlanma sürecinde rehberliğini, tecrübesini ve desteğini esirgemeyen, sunduğu katkılarla tezimi sağlıklı bir şekilde yürütmemi sağlayan, büyük bir sabırla beni dinleyip tezimi sonuca ulaştırmamda büyük emeği olan danışman hocam Sayın Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI’ya şükranlarımı sunarım. Katılımcılarla buluşmamı sağlayan Sakarya Balkan Göçmenleri ve Dayanışma Derneği’nin yöneticilerine, özellikle Adem ALTINOK’a ve derneğe ulaşmamda yardımcı bulunan Doç. Dr. Kader ÖZLEM hocama; yüksek lisans ve makale yayın sürecinde bilgi birikimlerini aktarmaktan geri durmayan, hep yol gösterici olan Doç. Dr. Hüseyin PAMUKÇU ve Dr. Öğr. Üyesi Ömer SARAÇ hocalarıma; kişiliğini ve akademik bilgi birikimini örnek aldığım daima öğretici olan Dr. Öğr. Üyesi Osman GÜLDEMİR hocama; tezin hazırlanma süreci boyunca, beni her zaman destekleyen, uzun ve yorucu bu süreçte hep yardımına koşan Avukat Halil İbrahim GÜRBÜZ’e; maddi ve manevi desteklerini esirgemeyen ve beni koşulsuz seven sevgili aileme, özellikle evde standardizasyon çalışmaları yaparken mutfağımı dağıtmama sabreden annem Sibel CUROĞLU’na çok teşekkürlerimi sunarım.

Ömer Berke CUROĞLU

2022, Afyonkarahisar

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
YEMİN METNİ.....	i
ENSTİTÜ ONAYI	ii
ÖZET	iii
ABSTRACT	iv
ÖN SÖZ	v
İÇİNDEKİLER.....	vi
TABLolar LİSTESİ	viii
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ.....	ix
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

SAKARYA İLİ TARİHİ-COĞRAFYASI VE TURİZM ALT YAPISI

1. İLİN GENEL ÖZELLİKLERİ.....	4
1.1. İLİN TARİHİ	4
1.2. COĞRAFYASI.....	6
1.3. İKLİMİ VE BİTKİ ÖRTÜSÜ.....	7
1.4. TARIM VE HAYVANCILIĞI	8
1.5. NÜFUSU	9
1.6. EKONOMİSİ	10
1.7. TURİZMİ.....	11
1.8. EĞİTİMİ	13
1.9. ULAŞIMI.....	13

İKİNCİ BÖLÜM

GÖÇ VE YEMEK KÜLTÜRÜ İLİŞKİSİ

1. BULGARİSTAN'DAN TÜRKİYE'YE YAPILAN GÖÇ DALGALARI.....	16
1.1. 1877-1878 (93 HARBİ) SONRASI GÖÇLER.....	18
1.2. 1912-1913 BALKAN SAVAŞI SONRASI GÖÇLER.....	19
1.3. 1989 YILINA KADAR YAPILAN GÖÇLER.....	19
2. GÖÇLERLE OLUŞAN BİR MUTFAK: SAKARYA	21
2.1. COĞRAFYANIN YEMEK KÜLTÜRÜ ÜZERİNDEKİ ETKİSİ	23
2.2. ETNİK KÖKENLERİN YEMEK KÜLTÜRÜ ÜZERİNDEKİ ETKİSİ	25
2.3. DİNİN YEMEK KÜLTÜRÜ ÜZERİNDEKİ ETKİSİ.....	27

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

SAKARYA'DA YAŞAYAN BULGARİSTAN MUHACİRLERİNİN YEMEK TARİFLERİNİN STANDARTLAŞTIRILMASI

1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ	30
1.1. BENZER ÇALIŞMALAR.....	32
2. ARAŞTIRMANIN KAPSAM VE SINIRLILIKLARI	34
3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ	34
3.1. VERİ TOPLAMA YÖNTEMİ	35
3.2. ARAŞTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEMİ	35
3.3. VERİ ANALİZ YÖNTEMİ.....	36
3.3.1 Veri Analizinde Görev Alan Uzmanlar	39
3.3.1.1. Araştırmacı	39
3.3.1.2 Veri Geçerliliğini Yürüten Uzmanlar	39
4. ARAŞTIRMANIN BULGULARI.....	40
4.1. KATILIMCILARIN BİREYSEL ÖZELLİKLERİNE İLİŞKİN BULGULAR...40	
4.2. MUHACİR MUTFAK KÜLTÜRÜ VE SOFRA ADAPLARI	41
4.3. MUHACİR MUTFAĞINDA YAŞANAN DEĞİŞİM	45
4.4. STANDARTLAŞTIRILAN TARİFLER	47
4.4.1. Çorbalar	47
4.4.2. Ana Yemekler	49
4.4.3. Hamur İşleri	58
4.4.4. Konserve ve Turşular	63
4.4.5. Tatlılar.....	65
SONUÇ VE ÖNERİLER	66
KAYNAKÇA.....	71
EKLER	77
ÖZGEÇMİŞ	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.

TABLÖLÄR LİSTESİ

	<u>Sayfa</u>
Tablo 1 Muhacir Yemekleri Standardizasyonu Modeli Oluştırma Süreci.....	35
Tablo 2. Yemek Tariflerinin Literatürle Kıyaslanması.....	37
Tablo 3. Katılımcıların Demografik Özellikleri	40
Tablo 4. Katılımcıların Tarifini Verdiği Yemek İsimleri	41
Tablo 5. Muhacir Yemeklerinin Evde Hazırlanma Sıklığı	43
Tablo 6. Özel Günlerde Hazırlanan Muhacir Yemekleri.....	44

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

°C	: Derece
cm.	: Santimetre
g.	: Gram
kg.	: Kilogram
km.	: Kilometre
lt.	: Litre
m.	: Metre
ml.	: Mililitre
TDK	: Türk Dil Kurumu
vb.	: Ve benzeri
vd.	: Ve diğerleri

GİRİŞ

Tylor (1920), kültürün tanımını şöyle yapmaktadır: “*kültür, bir toplumun üyesi olarak insanlığın kazandığı bilgi, inanç, sanat, ahlak, hukuk, gelenek ve diğer her türlü yetenek ve alışkanlıklarını içeren karmaşık bir bütündür*”. Tylor’un da ifade ettiği gibi kültür gelenek de dâhil insanlığın her türlü yeteneğini içermektedir. Kültürün bir parçası olan yemek kültürü, aynı kültür gibi insan ilişkilerinden doğan, gelenek ve yetenekleri içeren, öğrenilen ve öğreten, nesiller boyu aktarılan bir birikimdir. Yemek, toplumun ortak paydasıdır fakat coğrafi, etnik yapı ve dini faktörlerden dolayı farklılaşabilir. Bu farklılaşma toplumların etkileşimleriyle birbirinden etkilenebilmektedir. Toplumsal etkileşim en belirgin göç süreçlerinde görülmektedir.

Göç, insanların yaşadıkları yerlerin dışına yaptıkları bir hareketliliktir. Göç eden insanlar gittikleri yerlere uyum sağlama ve alışma konusunda zorluk çekmektedir. Yeni düzene alışma süreçleri kimi topluluklarda sancılı geçebilir (Aydın Ş. K., 2019), bunun aksi durum da meydana gelebilir. Göçle gelen topluluğun ve yerel halkın alışkanlıklarına ve tutumuna göre değişmekle beraber gittikleri yerlerle uyum sağlayan göçmen toplulukları da vardır (Öztürk, 2019). Gittikleri bölgeye uyum sağlayan göçmenler, bölgeyle ve yerel halkıyla etkileşime geçerler. Göçle beraber getirdikleri geleneklerini, alışkanlıklarını ve en önemlisi yemek kültürlerini, göç ettikleri bölge ve yerel halkla harmanlamaktadırlar. Bunun sonucunda ortaya bir kültür sentezi çıkmaktadır (Egeli, 2019).

Bulgaristan’dan Türkiye’ye göç eden Türkler, çeşitli bölgelere yerleşmiştir. Bu bölgelerden biri de Sakarya’dır. Sakarya aldığı göçlerle zengin bir kültür oluşturmaktadır. Sakarya’nın aldığı bu göçler zengin bir mutfak kültürünü oluşturmuştur. Yemek kültürünün zenginliğini göstermesi ve ispatlaması bakımından yemek kültürü araştırmaları önem arz etmektedir. Yemek kültürü çalışmaları, yemek, kültür ve toplum konuları arasındaki karmaşık ilişkileri incelemesi bakımından sosyal bilimler sınıflandırmasına girmektedir. Yemek kültürü çalışmalarıyla insanın yemek ile olan ilişkisi incelenir ve anlamlandırılmaya çalışılır. Bu anlamlandırma bireylerin ya da toplulukların bilgileri, yemek seçimleri, kişilikleri, sosyal ilişkileri, yaşadıkları çevre ile kurdukları bağ gibi faktörlerle şekillenmektedir. Yemek kültürü çalışmaları göçler ve asimilasyonlar bağlamında meydana gelen değişimleri de ortaya koymaktadır.

Mutfak kültüründeki zengin birikiminden dolayı bu araştırmanın amacı, Sakarya’da yaşayan Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültürlerinin incelenmesi, yemek tariflerinde bir standart olup olmadığının tespit edilmesi ve nihai olarak yemek tariflerinde bir standart oluşturulmasıdır. Araştırmanın amacına uygun olarak nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılarak aşağıdaki sorulara cevap aranmıştır:

- Bulgaristan muhacir mutfağını oluşturan yemekler ve yemeklerin tarifleri nelerdir?
- Bulgaristan muhacir yemekleri günümüzde yapılmakta mıdır?
- Uygulanan yemekler evlerde veya yiyecek içecek işletmelerinde kullanılabilir mi?

Bu çalışmada ulaşılmaya çalışılacak hedefler;

- Sakarya’da yaşayan Bulgaristan muhacirlerine özgü yemeklere ilişkin envanter oluşturulması,
- Sakarya’da yaşayan Bulgaristan muhacirlerine ait kaybolmaya yüz tutmuş yemeklerin kayıt altına alınması, standartlaştırılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması,
- Sakarya’da yaşayan Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültürünün korunması ve bu mirasın gelecek kuşaklara aktarılmasının sağlanması olarak sıralanabilir.

Literatür incelendiğinde Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültürü ile ilgili çeşitli çalışmalar olmasına rağmen; “*Kahraman, Güneş ve Kahraman (2017), Bahtiyar-Sarı ve Tetik (2019), Egeli (2019), Taş (2020), İşçimen (2021) ve Curoğlu vd. (2022)*” yemeklerin standardizasyonu özelinde bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Standart yemek tarifleri, bir mutfağı oluşturan ve o mutfağın sürdürülebilirliğini sağlayan çok değerli bir yazılı kaynaktır. Sahip olduğu geçmişiyle birlikte Bulgaristan muhacirlerinin mutfak kültürü ve yemek tarifleri gastronomi literatürü için çok önemli konumdadır. Böylesi köklü bir kültürün kaybolması ve unutulması literatür için bir kayıp olarak nitelendirilecektir.

Araştırmanın ilk bölümünde Sakarya ile ilgili detaylı detaylı bilgiye yer verilmiştir, böylelikle ilin bu araştırma için önemi net bir şekilde ortaya konmuştur. Araştırmanın ikinci bölümünde Bulgaristan’dan Türkiye’ye yapılan göç dalgaları, göçlerin sebepleri ve sonuçlarına ayrıca Sakarya’nın göç ile olan ilişkisine yer verilmiştir.

Devamında coğrafyanın, etnik kökenin ve dinin yemek kültürü üzerindeki etkileri açıklanmaya çalışılmıştır. Araştırmanın üçüncü bölümü yöntem ve bulgular bölümüdür. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmış ayrıca standart tariflere ulaşabilmek için standardizasyon çalışmasına yer verilmiştir. Ayrıca bu bölümde araştırmanın yöntemi detaylarıyla açıklanmış bulgular tarafsız ve doğrudan aktarılarak literatüre katkı sağlanmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM

SAKARYA İLİ TARİHİ-COĞRAFYASI VE TURİZM ALT YAPISI

1. İLİN GENEL ÖZELLİKLERİ

Marmara Bölgesi'nin kuzeydoğu bölümünde yer alan Sakarya, Türkiye'nin 54. ilidir. Türkiye topraklarının %0,62'sini kaplayan ilin coğrafi koordinatları 29°, 57'-30°, 53' doğu boylamları ile 40°, 17'-41°, 13' kuzey enlemleri arasında yer almaktadır. Türkiye topraklarının %0,62'sini kaplayan ilin coğrafi koordinatları 29°, 57'- 30°, 53' doğu boylamları ile 40°, 17'- 41°, 13' kuzey enlemleri arasında yer almaktadır. Sakarya ilinin güneyinde Bilecik ili, güneydoğusunda Bolu ili, doğusunda Düzce ili, batısında Kocaeli ili, kuzeyinde ise Karadeniz yer almaktadır (Eriş, 2013: 22).

İlkbaharda karların erimesi ve yağmurların fazla olması nedeniyle Sakarya Nehri'nin taşıp ve ovayı su basması (Yalçın ve Gökçen, 1984: 4), Sakarya'nın, 16. yüzyıla kadar önemli bir yerleşim yeri olmasını engellemiştir. Yıllar içindeki değişimine bakılacak olursa 1536 yılında köy, 1646 yılında nahiye, 1658 yılında Sapanca ilçesi, Akyazı nahiyesine bağlanarak tekrar köy olmuş, 1742 yılında nahiye, 1937 yılında İzmit'e bağlı bir ilçe haline gelmiştir. 22 Haziran 1954 tarihinde yönetim birimi "İl" olarak değiştirilen Sakarya'nın merkez ilçesi Adapazarı olmuştur (Yalçın ve Gökçen, 1984: 30; Tuna ve Akçakoyunluoğlu, 2004: 44). 2000 yılında Adapazarı Büyükşehir Belediyesi kurulmuştur fakat merkez ilçe belediyesi olan Adapazarı Belediyesi ile isim karışıklığı sebebiyle 2008 yılında belediyenin adı Sakarya Büyükşehir olarak değiştirilmiştir (adapazi.bel.tr, bt.). Bu değişiklikte birlikte Sakarya'nın ilçe sayısı 16'ya yükselmiştir. Bu ilçeler; Adapazarı, Akyazı, Arifiye, Erenler, Ferizli, Geyve, Hendek, Karapürçek, Karasu, Kaynarca, Kocaali, Pamukova, Sapanca, Serdivan, Söğütlü ve Taraklı'dır (Eriş, 2013: 22).

1.1. İLİN TARİHİ

Sakarya Nehri adını eski Anadolu medeniyetlerinden Friglerin tanrısı olan Sangari'den almaktadır. Sakarya nehri ise ile bugünkü ismini vermektedir. Sakarya'nın merkezi olan Adapazarı ise 16. yüzyılda Osmanlı egemenliğinde Ada veya Adaköy denilen bir köy olarak kurulmuştur. Adapazarı adını Ada ve Pazar kelimelerinden

almaktadır. Ada kelimesinin Sakarya Nehri'nin coşkun akması ve taşkınlarla adeta şehri ikiye bölmesinden, Pazar kelimesinin ise bölgede kurulan önemli pazarlardan dolayı kullanıldığı bilinmektedir. Bugün Adapazarı'nın Tığcılar, Semerciler, Hasırcılar, Tuzla, Çıracılar, Pabuççular adlı eski mahalleleri, bu pazarların birer adı olarak günümüze gelmiştir (Yalçın ve Gökçen, 1984: 30; Tuna ve Akçakoyunluoğlu, 2004: 10; Eriş, 2013: 25; Narin, 2014: 12).

Anadolu'da ilk siyasi birlik Hititler döneminde sağlanmıştır. Hititlerin Anadolu'ya hakimiyet kurdukları dönemde Sakarya topraklarını da içine alacak şekilde genişletmiş oldukları antik kaynaklarca ifade edilse de bu döneme ait buluntu veya kalıntı mevcut değildir. Milattan önce 1200 yıllarında Hititlerin Anadolu'daki hâkimiyetine son verilmiştir. Daha sonra Frigler Sakarya Irmağı ile Büyük Menderes'e kadar olan bölgede hâkimiyet kurarak sınırlarını Kapadokya'ya kadar genişletmiştir. Friglerin ardından Sakarya, yıllar içinde sırayla Lidyalılar, Persler, Selevkoslar, Bitinler ve Roma hâkimiyetine girmiştir (sakarya.ktb.gov.tr, bt.).

Türkler 11. yüzyılda akınlarını Anadolu'ya yoğunlaştırmışlardır. Türkleri Anadolu'dan çıkarma amacıyla ordu hazırlatan Bizans İmparatorluğu, 1071 yılında Malazgirt'te gerçekleşen savaşta Alparslan komutasındaki Selçuklu Devleti ordusuna yenilince Anadolu yolu Türklere açılmış oldu. Artuk Bey komutasındaki Türkler Sakarya Irmağı'na kadar olan bölgede hâkimiyet kurmuşsa da yıllar içinde çeşitli savaşlar neticesinde bu bölge sürekli el değiştirmiştir (adapazi.bel.tr, bt.).

Selçuklu Devletinin parçalanmasıyla bölgede söz sahibi olmaya başlayan Osmanlılar, ilk yıllarında Bizans'tan İzmit ve çevresinin yanında Akyazı, Hendek, Adapazarı ve Karasu bölgelerini de ele geçirmiştir (Yalçın ve Gökçen, 1984: 30). Evliya Çelebi'nin İzmit bölgesine yaptığı bir ziyaretinde bu bölgedeki dağların adeta ağaç denizi olduğunu ve içinde insanın kaybolacağını ve 10 bin koyunun rahatlıkla gölgelenebileceğini Seyahatnamesine yazmıştır (Atsız, 2015: 99). Karamürsel'de ilk Osmanlı tersanesi kurulduğunda ve kereste ihtiyacı Adapazarı ve Karasu arasındaki ormanlardan karşılamıştır. Hatta kerestelerin sorunsuz gönderimini sağlamak için Adapazarı'na kereste eminliği kurulmuştur (Yalçın ve Gökçen, 1984: 30).

Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti İstanbul'un iâşe ihtiyacı civar illerden, özellikle denize kıyısı olan illerden karşılanmıştır. Sakarya da İstanbul'a yakınlığı nedeniyle önemli bir konumdadır. Sakarya bölgesinde yetişen buğday, arpa, nohut,

mercimek, soğan, patates, bamya vb. ürünler İstanbul'a gönderilen başlıca ürünler arasında yer almıştır (Eriş, 2013: 28).

19. yüzyılda meydana gelen Osmanlı-Rus Savaşları ile 20. yüzyılın başlarında meydana gelen Balkan Savaşları bölge için en önemli olayların başında gelmektedir. Bu savaşlardan sonra Biga Yarımadası, Bursa ve Adapazarı'na dört büyük dalga halinde göçler gerçekleşmiştir (Aktaş, 2008: 55).

Üç yıl boyunca devam eden Milli Mücadele hareketinde ve Kuvayi Milliye'nin kurulması ve hızlı bir şekilde örgütlenmesi aşamasında Adapazarı başat rol üstlenmiştir. Adapazarı çevresindeki Türk gençleri çeşitli çeteler oluşturarak, Ermeni ve Rum çeteleriyle mücadele ediyorlardı. Bu çeteleri oluşturan ve Milli Mücadele'de önde gelen isimler; Ali Fuat Cebesoy, Sırrı Bey, Hasan Cavit Bey, Çerkez Sait Bey, Koçzade Mahmut Bey, Metozade Hüzeyin Efendi, Abdurahman Bey, Cevat Bey, Kaymakam Tahir Bey, İbsiz Recep, Osman Kaptan, Kazım Kaptan, Halit Molla olarak sayılabilir. İzmit'i ele geçiren 11. Yunan Tümeni, 24 Mart'ta Kırkpınar'ı, Sapanca'yı, bir gün sonra da Adapazarı'nı işgal etmiştir. Üç ay süren Yunan işgalini milli çete grupları dağıtmışlardır (adapazi.bel.tr, bt.).

Büyük Taarruz emrini verdikten sonra bölge birliklerini denetlemek isteyen Başkomutan ve Türkiye Büyük Millet Meclisi Başkanı olan Mustafa Kemal Paşa, önce Geyve'ye ardından Adapazarı'na gelmiştir. Ayrıca uzun süredir görüşemediği ve Adapazarı'nda bulunan annesi Zübeyde Hanım ve kız kardeşi Makbule Hanım ile buluşup onları Ankara'ya götürmeyi istemektedir. Halk, Mustafa Kemal Paşa'yı büyük bir coşkuyla karşılamıştır. İstasyonun yakınındaki bir evde annesi ve kız kardeşiyle buluşan Paşa geceyi de bu evde geçirmiştir (Tuna ve Akçakoyunluoğlu, 2004: 20; Narin, 2014: 94-95).

1.2. COĞRAFYASI

İlin yüz ölçümü 4.817 km² ve il merkezinin yüksekliği ise 31 metredir (sakarya.ktb.gov, bt.). Sakarya'nın yıllık ortalama yağış miktarı 838,9 mm ve ortalama sıcaklığı 14,5 °C'dir (Sakarya İli Turizm Master Planı 2013-2023, 2013: 117). Sakarya su kaynakları bakımından zengindir. İlin su kaynakları olarak ortasından geçen Sakarya Nehri ve onun bir kolu olan Mudurnu Deresi, Sapanca Gölü ve Sapanca Gölü'nün fazla suyunu Sakarya Nehri'ne boşaltan Çark Suyu sayılabilir (Yalçın ve Gökçen, 1984: 4).

Sakarya'nın topraklarının %44'ü platolardan, %34'ü dağlardan ve %22'si ovalardan oluşmaktadır (Sakarya İli Turizm Master Planı 2013-2023, 2013: 118). Sakarya'yı oluşturan Akova'da yüksek dağlar bulunmayıp irili ufaklı tepeler yer almaktadır, genel olarak düz ve alçak bir yapıdadır. Akova güneyden kuzeye doğru eğimlidir. İlin en önemli yükseklikleri Bolu'nun güneyinde bulunan Koroğlu Dağları'nın batı uzantısı olan Samanlı Dağları'dır. Samanlı Dağları pek yüksek değildir, ilin başlıca zirveleri; ovanın güney ucunda bulunan Keremali Dağı (1543 m.), bir diğer yüksekliği ise Karadağ (1467 m.) ve Dikmen Tepesi (1387 m.)'dir. Keremali Dağı ilin en yüksek noktasıdır (Tuna ve Akçakoyunluoğlu, 2004: 121; Sakarya İli Turizm Master Planı 2013-2023, 2013: 118). Fakat farklı kaynaklarda Dikmen Tepesi'nin yüksekliğini 1729 m. olarak yazmakta ve ilin en yüksek noktası olarak kabul edilmektedir (Yalçın ve Gökçen, 1984: 5).

Diğer yeryüzü şekillerine bakılacak olursa ağırlıklı olarak platolardan oluştuğu görülmektedir. İl yüzeyinin %44'ünü oluşturan platolardan en önemlisi Kocaeli Platosudur. Sakarya'nın en büyük ovası Akova bir diğer adıyla Adapazarı Ovası'dır. İkinci en büyük ovası Pamukova'dır (Tuna ve Akçakoyunluoğlu, 2004: 121). Sakarya'nın önemli suları; akarsular özelinde Sakarya Nehri, Çark Suyu, Mudurnu Çayı, Dinsiz Çayı, Darıçayı Deresi, Maden Deresi, Melen Deresi, Karaçay, Akçay, Yırtmaç Deresi, Değirmendere sayılırken, göller özelinde ise Sapanca Gölü, Poyrazlar Gölü, Taşkısık Gölü, Büyük Akgöl, Küçük Akgöl, Gökçeören Gölü, Acarlar Gölü sayılabilir (Yalçın ve Gökçen, 1984: 6-9).

1.3. İKLİMİ VE BİTKİ ÖRTÜSÜ

Genel olarak Sakarya, Marmara ve Karadeniz iklimlerinin geçiş noktasında bulunmaktadır. Güneyinde bulunan dağlık bölümde kışlar sert geçerken diğer bölümlerde ılıktır. Yağışlar da güneydeki dağlara doğru gidildikçe artış göstermektedir (Sakarya İli Turizm Master Planı 2013-2023, 2013: 120). Kışlar bol yağışlı ve ılık, yazlar ise sıcaktır (Aktaş, 2008: 36).

Sakarya Meteoroloji İstasyonu tarafından sağlanan iklim verileri ortalamalarının (1950-2016 tarihleri arasında) gösterdiği sonuçlara göre; Adapazarı'nda yıllık ortalama sıcaklık değeri 14.6 °C olarak ölçülürken, en soğuk ayı Ocak ayıdır ve Adapazarı'nda en düşük ortalama sıcaklık -6.1°C olarak ölçülmüştür, en sıcak ay Temmuz ayı olurken

Adapazarı'nda Temmuz ayı ortalama sıcaklığı 23.6°C olarak ölçülmüştür (Ustaoğlu, 2018: 167). Yıllık ortalama yağışa bakıldığında 2016 yılında gerçekleşen 598 mm yağış 1981-2010 ortalamasının (574 mm) %4 üzerindedir (Sakarya Valiliği, 2020: 3).

Sakarya il topraklarının büyük bir bölümünü platolar oluşturmaktadır. Platolar içinde en önemli plato Kocaeli Platosu olup, bunun yüksek yerleri ormanlarla kaplıdır. Bitki örtüsü bakımından zengin olmasının yanında genel olarak ormanlık alanlar mevcuttur. Sakarya ilinde doğal bitki örtüsü genellikle ormandır. İlin çoğunluğunda nemcil Karadeniz ormanları özelliğini taşıyan 204.708 hektar ormanlık alan mevcuttur. Ormanların ana ağaç türleri: kayın, meşe, gürgen, kavak, kestane, ıhlamur, çınar, akçağaç dişbudak, kızılğaç ve çam türleri örnek verilebilir (Sakarya İli Turizm Master Planı 2013-2023, 2013: 118; Sakarya Valiliği, 2021: 2).

1.4. TARIM VE HAYVANCILIĞI

Sakarya'nın düzlük ve verimli tarım arazileri, su kaynaklarının bolluğu ve bu arazilerin kolay sulanması, ürün çeşitliliği, iklimi ve tabii pazarları tarımının gelişmesine olanak tanımıştır. Sakarya'da arazi kullanımına bakıldığında; meyve arazisi 881.205 dekar ile %29, tarla arazisi 841.510 dekar ile %27, fındık arazisi 734.424 dekar ile %24, kavak 204.500 dekar ile %7, sebze arazisi 79.941 dekar ile %3, bağ arazisi 48.108 dekar ile %1, ve diğer amaçlarla kullanılan araziler 193.244 dekar ile %3'ini oluşturmaktadır¹ (Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018: 4).

Sakarya ilinin kuzeyinde fındık, orta kesiminde tarla ziraatı yaygınken, güneyinde meyvecilik yaygın olarak uygulanmaktadır. Son yıllarda tavukçuluk ile süs bitkisi yetiştiriciliği hızla gelişim göstermektedir. İlin tarımsal gelirinde en yüksek pay hayvancılık sektörüne, özellikle tavukçuluğa aittir. Meyvecilik gelirleri içinde ise en büyük payı fındık ve ayva almaktadır (Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018: 3; Sakarya Valiliği, 2020: 11). Sakarya ayva üretiminde Türkiye'de birinci sıradadır ve ülkedeki üretim payı %55'tir. Süs bitkisi üretiminde Türkiye'de %28 ile 2. sırada, tavuk yetiştiriciliğinde %11 ile 4. sırada, fındık üretiminde %13.74 ile 3. sırada, mısır üretiminde ise %4.11 ile 8. sırada yer almaktadır (Sakarya Valiliği, 2021: 11).

¹ Yararlanılan kaynaktaki hatalı veriler düzeltilmiştir.

Sakarya'nın hayvancılık sektöründe çeşitli dalgalanmalar yaşansa da genel olarak artış gözlenmektedir. Otlak yani mera alanlarının az olmasından dolayı ilde büyükbaş hayvancılık genellikle kapalı alanlarda besi ve mandıra hayvancılığı şeklinde yapılmaktadır (Karakuzulu, 2018). Sakarya'daki hayvan mevcuduna bakıldığında ise; büyükbaş hayvanların 183.712 tane, küçükbaş hayvanların 87.613 tane, kanatlı hayvanların (dönem) 35.926.406 tane, arılı kovanların 86.659 tane olduğu görülmektedir (Sakarya Valiliği, 2021: 12).

1.5. NÜFUSU

Sakarya, Türkiye'nin önemli tarım alanlarından biridir. Bu yönü Sakarya nüfusunun hızla artmasını sağlamıştır. Sakarya Nehri'nin suladığı bu verimli topraklar ve Osmanlı'nın yerleştirme politikası yeni yerleşim merkezlerinin kurulmasına ön ayak olmuştur. Bu yeni yerleşim merkezlerine yerleşen Türkmen ve muhacirler, hayvancılığın yanı sıra tarım ve diğer alanlarda da yoğun bir faaliyet göstermişlerdir. Balkanlardan gelen göçmenlerin bağ ve bahçe işlerini bildikleri için Sakarya ovalarına yerleşmeyi tercih ettikleri, Kafkaslardan gelenlerin ise geldikleri yere uygun olan vadi yamaçlarını tercih ettikleri görülmektedir. Özellikle Balkanlardan gelenler, Osmanlı padişahlarının hatıralarına binaen yerleştikleri köylere “*Ahmediye, Mahmudiye, Mecidiye, Muradiye ve Selimiye*” gibi isimler vermiştir (Yaşa, 2018: 14). Sakarya doğal güzelliklerin yanı sıra yaşamaya elverişli bir iklime de sahip olduğundan nüfusu git gide artmıştır. Sonucunda Adapazarı merkez ilçe Sakarya ise il statüsüne kavuşmuştur.

1954 yılında il statüsüne kavuşan Sakarya o günden bugüne hızlı bir gelişim göstermiştir. Sahip olduğu Zirai Donatım, Vagon ve Şeker Fabrikaları sayesinde göç hareketlerinin merkezinde yer almıştır. Şehirleşme ve sanayileşme açısından Türkiye'nin önemli şehirlerden biri olan Sakarya'nın, 17 Ağustos 1999 depreminin yıkıcı etkileri sebebiyle şehirselleşimi yavaşlamıştır. Deprem şehre yapılan göçleri tersi yöne çevirmiştir. Sakarya'nın devlet yatırımları ile yeniden yapılanma ve toparlanma sürecine girmesi ve bunun yanında büyükşehir olması, ilin nüfusunda önemli artışları beraberinde getirmiştir (Döker ve Kaçmaz, 2018: 329).

Sakarya'nın beş yıllık nüfusuna ve nüfus artış hızına bakıldığında; 2016 yılında nüfusu 976.948 nüfus artış hızı %2.49, 2017 yılında nüfusu 990.214 nüfus artış hızı %1.36, 2018 yılında nüfusu 1.010.700 nüfus artış hızı %2.07, 2019 yılında nüfusu

1.029.650 nüfus artış hızı %1.87, 2020 yılında nüfusu 1.042.649 artış hızı ise %1.26 olarak gerçekleşmiştir (tuik.gov.tr, bt.).

1.6. EKONOMİSİ

Sakarya, 1923 ve 1954 yılları arasında Kocaeli'ne bağlı bir ilçedir. O yıllarda şehirde; 4.723 ev, 1.023 dükkân, 30 fırın, 11 cami, 2 sinema, 4 hamam, 6 fabrika, 11 han, 3 otel, 13 kasap dükkânı, 7 ilk ve ortaokul bulunmaktadır. Aynı zamanda şehirde terzilik, ayakkabıcılık, bakırcılık, kuyumculuk, arabacılık, mobilyacılık, marangozluk, dericilik ve süpürgecilik zanaatlarında faaliyet gösteren yeterli sayıda esnafta vardır (Tuna ve Akçakoyunluoğlu, 2004: 264).

Köy hayatından yavaş yavaş şehir hayatına geçen Sakarya'nın yıllar içinde nüfusunun artması ekonomik anlamda şehre yapılan yatırımları da arttırmaktadır. Sakarya hem tarım hem de sanayi yatırımlarının odağı olmaktadır. Sakarya'nın coğrafi konumu bu yatırımları çekmesinde en büyük etmenlerden biri olduğu çıkarımı yapılabilir. İstanbul, İzmit ve Bursa gibi sanayi kentlerine yakınlığı, ulaşımının kolay olması, İstanbul-Ankara Otoyolu üzerinde bulunuyor olması ve tabii mevcut demir yolu bağlantısı Sakarya'da sanayinin gelişmesine olanak tanımıştır (sakarya.bel.tr, bt.). Son yıllarda faaliyete geçen Kuzey Marmara Otoyolu şehri, sanayi şehirleri olan İzmit ve İstanbul'a hızlı bir şekilde bağlamasının yanı sıra Yavuz Sultan Selim Köprüsü'ne ve İstanbul Havaalanına da bağlamaktadır.

1940'lı yıllara kadar adeta bir "ağaç denizi" olan Sakarya, ilk sanayileşme tecrübelerini Osmanlı döneminde kazanmıştır. Osmanlı döneminde kazanılan sanayileşme tecrübeleri ve birikimi Cumhuriyet dönemine aktarılmış ve gelişerek varlığını bugünlere kadar sürdürmüştür. 1900'lu yıllarda Türkiye'yi demiryolu ağlarıyla örme girişimleri sırasında ray yapımında, I. Dünya Savaşı'nda Türk ordusuna tüfek, araba ve diğer askeri ihtiyaçları karşılamada Sakarya'daki ormanlıklardan ağaç sağlanmıştır. Devamında yani 1917 yılında Sakarya'da Demir Tahta Fabrikası (DA-TA) kurulmuştur (Eriş, 2013: 106; Atsız, 2015: 99; İkiel, 2018: 546).

Sakarya asıl atılımını 1940-50 yıllarında ve 1954 tarihinde il statüsüne kavuştuktan sonra gerçekleştirmiştir. 1943 yılında çiftçilere tarım aletleri makinası üreten Türkiye Zirai Donatım Kurumu'nun fabrikası kurulmuştur. TCDD'nin vagon fabrikası 1951 yılında, Adapazarı Şeker Fabrikası ise 1953 yılında faaliyete başlamıştır. 1973

yılında halkın tank palet olarak bildiği 1010 Ordu Donatım Ana Tamir Fabrikası kurulmuştur (Tuna ve Akçakoyunluoğlu, 2004: 258). Bu fabrikalardan Türkiye Zirai Donatım Kurumu 1999'da (basaktraktor, bt.), Adapazarı Şeker Fabrikası 2004'te özelleştirilmiştir (adaseker, bt.).

İstanbul Sanayi Odası'nın 2017 yılında yayınladığı Türkiye'nin en büyük fabrikaları listesinde yer alan ve Sakarya'da bulunan beş firma; Toyota Otomotiv Sanayi Türkiye A.Ş., Şenpiliç Gıda Sanayi A.Ş., Yazaki Otomotiv Yan San. ve Tic. A.Ş., Toyota Boshoku Türkiye Otomotiv San. ve Tic. A.Ş., Tırsan Treyler San. ve Tic. A.Ş. olarak sıralanmıştır (satso.org.tr, bt.).

1.7. TURİZMİ

Sakarya coğrafi konumu sebebiyle turizmde ayrıcalıklı bir konuma sahiptir. Bol yağış alması ormanlık alanlarını zenginleştirmenin yanında su kaynaklarını da arttırmıştır. Bu yönü Sakarya'da akarsu, göl, şelale ve yayla gibi doğal güzelliklerin çeşitlenmesine neden olmuştur. Ayrıca Sakarya'nın savaş ve göç güzergahlarında olması, çeşitli medeniyetlere ve önemli göçlere ev sahipliği yapmasına neden olmuştur. Bu da Sakarya'ya kültürel anlamda çeşitlilik sunmuştur. Ayrıca jeolojik yapısından kaynaklanan kaplıcaları, şehrin sağlık turizmi konusunda ön plana çıkmasını sağlamıştır (Kaçmaz, 2018: 561).

Sakarya'da Türk-İslam kültürüne ait önemli eserler de yer almaktadır. Bunların bazıları; Orhan Gazi Cami, Süleyman Paşa Cami, Orta Cami, Tozlu Cami, Rüstem Paşa Cami, Rahime Sultan Cami'dir. Önemli köprü ve kaleler ise; Bizans imparatoru tarafından yaptırılan Jüstinyen Köpüsü, Bayındırlık Bakanı Ali Çetinkaya tarafından yaptırılan Kemerli Sakarya Köprüsü'nün yanında Harmantepe Kalesi, Adliye Kalesi, Seyfeler Kalesi ve Paşalar Kalesi'dir (Tuna & Akçakoyunluoğlu, 2004: 94-95; Eriş, 2013).

Prehistorik Devirler, Roma, Bizans, Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerine ait sergilenen eserler arasında sütun kaideleri, mezar taşları, yazıtlı taşlar, sunaklar başta olmak üzere pek çok eser bulunan Sakarya Müzesi, aynı zamanda Atatürk'ün Sakarya ziyaretinde konakladığı ev olma özelliği taşımaktadır (KTB, bt.).

Sakarya, sahip olduğu yaylalar aracılığıyla doğa turizmiyle de ön plana çıkmaktadır. Sakarya yaylaları, kent yaşamından yorulan ve sakin bir köşeye çekilip hem bedensel hem de ruhsal olarak dinlenmek isteyen yerel ve bölge insanının tercih ettiği yerler arasındadır. Bunun yanında, doğaya ve çevreye karşı farkındalığı olan insan sayısının artmasıyla “ekolojik köyler”, “ekoturizm” gibi kavramlar hayatımıza girmektedir (Kaçmaz, 2018).

Sakarya'nın sahip olduğu başlıca yaylalar; Soğucak Yaylası, Sapanca ilçesinin sınırları içinde bulunan ve ilçe merkezine 17 km. uzaklıkta bulunan yayla, Sakarya'nın en bilindik yaylalarından biridir. Soğucak, dört mevsim turist ağırlamasının yanında en yoğun olduğu ay Temmuz ayıdır. Katırözü Yaylası, Pamukova ilçesinde yer almaktadır. Soğuk kaynak suları ve mağaralarında bulunan sarkıt ve dikitleri ile doğal çekiciliğe sahiptir. Acelle Yaylası, çok çeşitli türden ağaçları içeren bitki örtüsüne sahip olan yaylanın ortasından halkın “büyük deniz” dediği Enişte Deresi geçmektedir. Sultanpınar Yaylası, Akyazı-Dokurcun istikametinde bulunan yayla, ormanla çevrili geniş düzlük bir alana kurulmuştur. Ayrıca yaylada, yemek ve konaklama tesisleri bulunmaktadır (Tuna ve Akçakoyunluoğlu, 2004; Sakarya Valiliği, bt.).

Sakarya'nın Sağlık Turizmi ile ilgili potansiyeline incelendiğinde öncelikle sıcak su kaynakları gelir bunların içinde de Kuzuluk Kaplıcası en önemli olanıdır. Kuzuluk Kaplıcaları özel girişim eliyle kurulmuş Türkiye'nin örnek tesislerindedir. Adapazarı'na mesafesi 29 km.'dir. Bunun yanında Çökek Kaplıcası, Acısu İçmesi, Ilıcak Köyü Gazlısuyu, Taraklı Kil Hamamı diğer şifalı su kaynaklarıdır Sakarya'nın sağlık turizmi ile ilgili potansiyeline değerlendirildiğinde ilk olarak sıcak su kaynakları çıkmakta ve bunların içinden en önemli olanı Akyazı ilçe sınırları içinde yer alan Kuzuluk Kaplıcaları'dır. Kuzuluk Kaplıcaları özel girişim eliyle kurulmuş Türkiye'nin örnek tesislerindedir. Akyazı'ya 8 km., Adapazarı'na ise mesafesi 29 km. uzaklıktadır. Bunun yanında Çökek Kaplıcası, Acısu İçmesi, Ilıcak Köyü Gazlısuyu, Taraklı Kil Hamamı diğer şifalı su kaynaklarıdır (Tuna ve Akçakoyunluoğlu, 2004; MARKA, 2016: 33).

1.8. EĞİTİMİ

Türkiye’de günümüzde modern eğitim olarak adlandırılan çağdaş eğitim anlayışı 1920 yılında Türkiye Büyük Millet Meclisi’nin kurulmasıyla beraber başlamıştır. Atatürk’ün devrimleriyle birlikte eğitim alt yapısı ve kalitesi iyileştirilmiştir. Dönemin gelişmeleri incelendiğinde Sakarya’da eğitim seviyesinin ve olanaklarının Cumhuriyet ile paralel gelişim gösterdiği söylenebilir (Kaplukan, 2011).

Sakarya’da 2020-2021 Eğitim-Öğretim yılında; 63 anaokulu, 281 ilkokul, 40 imam hatip ortaokulu ile 256 ortaokul olmak üzere 640 temel eğitim kurumu ve 70 genel ortaöğretim, 24 imam hatip lisesi ile birlikte 84 mesleki ve teknik ortaöğretim olmak üzere 178 ortaöğretim kurumu; toplamda 818² okul bulunmaktadır. Bu okullarda toplamda 8.727 derslik bulunmaktadır. Derslik başına düşen öğrenci sayısı ilkokul ve ortaokulda 20, ortaöğretimde ise 22’dir. 2020 Yükseköğretim Kurumlarına Geçiş Sınavı sonuçlarına göre Sakarya’da toplam net ortalaması 32,06 olarak gerçekleşmiştir. Lisans yerleştirme sonuçlarına göre il genelinde öğrencilerin %38,55’i bir yükseköğretim programına yerleşmiştir. Sakarya geneli okuma yazma oranı %97,82’dir (Sakarya Valiliği, 2021: 5).

1.9. ULAŞIMI

Sakarya’nın konum itibariyle sanayisi gelişmiş şehirlere yakın olması şehrin diğer şehirler ile olan bağlantısının gelişmesine olanak tanımıştır. Sakarya ile Kocaeli arası 37 km., Sakarya-Düzce arası 69 km., Sakarya- Yalova arası 102 km., Sakarya-Bolu arası 114 km., Sakarya-İstanbul arası 148 km., Sakarya-Bursa arası 159 km. ve Sakarya-Eskişehir arası ise 176 km’dir. Karayolu, denizyolu ve demiryolu bağlantılarına sahip olan Sakarya, bulunduğu konum itibariyle kavşak konumundadır. Bu avantajlı konumuna zıt olarak Sakarya henüz havayolu ulaşımına sahip değildir. Türkiye'nin en önemli ulaşım yollarından olan E-5 Karayolu ile TEM Otoyolu Sakarya'nın ana ulaşım arteri durumundadır. Ülke bazında karşılaştırıldığında trafik yoğunluğu bakımından en yoğun bölge durumunda olan Marmara Bölgesi'nin yine en yoğun hattı İstanbul-İzmit-Adapazarı hattıdır (MARKA, 2016: 6; Kırılangoğlu, 2018: 608).

² Yararlanılan kaynaktaki hatalı veriler düzeltilmiştir.

Bu yoğunluğu azaltmak ve daha hızlı transit geğişi sağlamak için yapımına 2013 yılında başlanan Kuzey Marmara Otoyolu, 20 Aralık 2020’de Akyazı kesiminin açılmasıyla tamamlanmıştır. Proje ile Sakarya ile Türkiye’nin önemli projeleri olan Sabiha Gökçen Havalimanı, Osmangazi Köprüsü, Yavuz Sultan Selim Köprüsü ve İstanbul Havalimanı’na doğrudan bağlantı sağlanmıştır. Bu sayede ticaretin ve lojistiğin gelişmesinde önemli kazanımlar sağlanacaktır (kuzeymarmaraotoyolu, bt.).

Sakarya karayolu ulaşımında; 68 km. otoyol, 45 km. YİD, 440 km. devlet ve il Yolu olmak üzere toplam 553 km. yol ağına sahiptir. Devlet ve il yollarının 374,5 km.’si bölünmüş yoldur. Demiryolu ulaşımında ise; Ankara-İstanbul arasında toplam uzunluğu 535 km. olan yüksek hızlı tren hattının 91 km.’si (%17) Sakarya il sınırları içerisinde yer almaktadır. Sakarya’da deniz taşımacılığını geliştirmek ve Karasu Limanı’nı demiryolu daha işlevsel hale getirmek için Adapazarı Garı-Karasu Limanı arasına 62 km.’lik demiryolu hattı yapılması planlanmaktadır bu sayede Karasu Limanı, Haydarpaşa Limanı’na alternatif limanlardan biri olacaktır. Havalimanına sahip olmayan Sakarya, İstanbul Sabiha Gökçen (121 km.) ve İzmit Cengiz Topel (33 km.) gibi en yakın havalimanlarından faydalanmaktadır (Sakarya Valiliği, 2021: 14-15).

İKİNCİ BÖLÜM

GÖÇ VE YEMEK KÜLTÜRÜ İLİŞKİSİ

“*Asıl yerinden, ulaşmak istenilen yere hareket*” göçün en kısa ve yalın tanımıdır (Karpas, 2010). Göçün tanımı farklı kaynaklarda çeşitlilik göstermektedir. Günay (2003)’a göre; “*Göç olgusu, belli bir zaman ve coğrafi mekânda insanların fizikî hareketini ifade eder*”. Gautam (2005)’a göre göç; “*Bir kişinin ya da topluluğun, sınırları açıkça belirli bir coğrafi bölgeden yani olağan ikamet yerinden ayrılıp farklı bir coğrafi ve mekânsal hareketlilik biçimidir*”.

En kapsamlı tanımıyla göç; bireylerin veya toplulukların doğal, ekonomik, siyasal ve benzeri zorunluluklar nedeniyle gönüllü veya gönülsüz yaşadıkları yerlerden ayrılıp hayatlarının geriye kalan bölümünün tamamını veya sadece bir parçasını geçirmek üzere, ulusal ya da uluslararası yerleşim yerlerine yapmış oldukları coğrafi ve hukuki yer değiştirme biçimi olarak tanımlanabilmektedir (Kolukırık, 2006: 1; Korkmaz ve Öztürk, 2017: 269). Göçmen ise; yukarıda sıralanan sebeplerden dolayı bir ülkeye ya da bölgeye sürekli ya da süreli yerleşmek amacıyla yaşadığı ülke veya yerden ayrılan kişi olarak tanımlanabilir.

Göçler yeryüzünde yaşayan tüm canlıların yaşamını ve dağılımını etkilemeye devam etmektedir. Örneğin göç eden insanlar göç ettikleri yerlere tükettikleri gıdaları, taşımada kullandıkları hayvanları ya da tohum gibi birçok önemli unsuru yanlarında götürmüşlerdir. Böylelikle bu unsurların göç edilen yerlerde yayılması ve bu unsurlarla etkileşim içine girilmesi sağlanmıştır. Tüm bunların yanında göçler, bugün dünyadaki devletlerin büyük bir bölümünün oluşmasını sağlamış, farklı özellikteki toplumların fizyolojik yapı, dil, din ve adetler gibi kavramlar çerçevesinde kaynaşmasına sebep olmuştur. Bu kaynaşma beraberinde ortak kimlik ve aidiyet anlayışını ortaya çıkarmıştır. Örneğin Orta Asya’dan dünyanın çeşitli yerlerine göç eden insanların nasıl değiştikleri şu sözlerle ortaya konmaktadır: “*At üstünde gittiniz, zamalot (uçakla) döndünüz, kara gözlü gittiniz, mavi gözlü geldiniz.*” Göçler tarihin birçok döneminde olduğu gibi günümüzde de var olmaya devam etmektedir. Bugün Ortadoğu, Avrupa ve Amerika gibi başlıca bölgeler halen göçlerle şekillenmeye devam etmektedir (Karpas, 2015: 76).

Göç; sosyal, kültürel ve ekonomik birçok unsuru etkilemeye devam eden ve değişimlere neden olan yaşayan bir olgudur. Göç çeşitleri belirli tipler çerçevesinde: iç/dış göç, ekonomik/siyasi göç, sürekli/geçici göç, gönüllü/zorunlu göç gibi başlıklar halinde sıralanabilir (İçduygu ve Sirkeci, 1999: 250). Göçü oluşturan sebeplere bakıldığında savaş, sel, yangın ve deprem gibi felaketlerin oldukça etkili ve yaygın oldukları görülmektedir. Bunların yanında refah ve istihdam gibi ekonomik sebeplerle birlikte fikir özgürlüğü ve baskıdan kurtulma gibi siyasal sebepler de bu kapsamda sayılabilir (Kocacı, 2003: 7). Türkiye özelinde sebeplere bakıldığında; Türkiye'den göçün temel sebebi özellikle 1920'li yıllardan sonra ekonomik temelli olduğu buna karşılık Türkiye'ye yapılan göçlere bakıldığında ise yaygın olarak soydaş göçü yani ırksal, ulusal ve siyasi sebeplerden dolayı gerçekleştiği söylenebilir (İçduygu ve Sirkeci, 1999: 249). Bu çalışmanın devam eden bölümlerinde çalışmanın ana konusu olan Bulgaristan'dan Türkiye'ye yapılan göçlere yer verilmiştir.

1. BULGARİSTAN'DAN TÜRKİYE'YE YAPILAN GÖÇ DALGALARI

Bu bölüme başlamadan önce dönemin koşullarını ve göçü hazırlayan ortamı anlamak, Türklerin Balkanlara ve Bulgaristan'a yerleşmesinden başlayıp yine aynı bölgede hakimiyetin kaybedilip meydana gelen karışıklardan ve bunların sonucu olarak ortaya çıkan devletlerden bahsetmekte yarar olacaktır. Türklerin, Balkanlara çok bilinen kanının aksine 14. yüzyılın ikinci yarısından sonra değil 5. yüzyıldan itibaren Hun, Avar, Bulgar, Peçenek, Kıpçak ve Uz gibi Türk kavimlerinin yerleştiği bilinmektedir. Yani Türklerin Balkanlara yerleşmesi Osmanlı fetihlerinden çok öncesine dayanmaktadır. Fakat o bölgede kalıcı Türk hakimiyetinin başladığı tarih 14. yüzyılın ikinci yarısından itibaren gerçekleşmiştir (Kayapınar ve Ayönü, 2015: 22-23). Osmanlı Devleti yönetiminin Rumeli'ye göç politikaları oluşturmasının ana sebeplerinden biri Batı Anadolu'da artan nüfustur. Bulgar devletinde meydana gelen taht kavgaları ve savaşlar Osmanlıların yönünü batıya çevirmesine sebep olmuştur. Zaten Bizans'ın politikaları, kilisenin ağır vergileri ve bölgedeki otorite boşluğu gibi sebeplere ek olarak yok olma safhasına gelmiş şehirlerinden dolayı Bulgar halkı, Osmanlı'nın sistemli ve adaletli yönetimi nedeniyle Osmanlılara karşı sempati duymuş ve Osmanlıları kurtarıcı olarak görmüştür. Osmanlılar da Anadolu'daki fazla nüfusu bu boş arazilere yerleştirerek burada köylerin kurulmasını sağlamıştır (Toğrol, 1989: 11; Karpat, 2010: 93). Özellikle I. Murad ve Yıldırım Bayezid döneminde önemli iskânlar yapılmış, bu iskânlar Saruhan'dan gelen

Türkmenlerden ve Timur'un Kırım'ı işgali sırasında o bölgeden kaçıp Osmanlı'ya sığınan Tatarlardan oluşmaktadır. Buna ek olarak bazı göçebe boyların bu bölgeye yerleştirilerek ve fetihlere gönüllü katılan erlerden bir kısmı bu bölgedeki kalelerde muhafız olarak bırakılarak bölgenin Türkleşmesi ve İslamlaşması sağlanmıştır. Bu sayede zamanla Rumeli'deki Müslüman nüfus Hristiyan nüfusu geçmiştir (Şentürk, 1992: 21; İnginar-Kemaloğlu, 2015: 276).

Bulgaristan'ın ve dolayısıyla Balkanların fethinde doğrudan padişaha bağlı uç beyleri vazifelendirilmiştir. Osmanlıların kurduğu sıkı merkezi denetim ve merkezden yönetilen güçlü ordu bu toprakların kalıcı Türk yurdu olmasını kolaylaştırmıştır (Karpat, 2004: 24). Rumeli'nin Türkleşmesi Osmanlı Devleti'nin 1352 yılında Çimpi Kalesi'ni ve Gelibolu'yu fethetmesiyle başlamış, yıllar içinde sistemli göç politikalarıyla devam etmiştir. 1402 Ankara Savaşı'nda Timur'a yenilene kadar Osmanlılar, Balkanların büyük bir kısmında hâkimiyet kurmuşlardır (Kayapınar ve Ayönü, 2015: 28). Osmanlı toprağı olan Bulgaristan, doğrudan padişaha bağlı olan Rumeli Beylerbeyliği'ne bağlanmıştır. Osmanlı Devleti'nin Rumeli'de ilerleyişinin sonucu olarak beylerbeyi sancağının merkezi değişiklik göstermiştir. 1368'de Filibe şehri beylerbeyliğinin merkezi olurken Tuna'ya dayanan sınırlar sebebiyle merkez Sofya şehrine taşınmıştır ve 1864 yılından 1878 yılına kadar Tuna Vilayeti olarak varlığını sürdürmüştür (İnginar-Kemaloğlu, 2015: 277). Osmanlı Devleti'nin istediğı takdirde Bulgaristan'da ve Balkanlarda din değiştirme ve Türkleştirme gibi sıkı politikalar uygulayıp nüfusu asimile etme gücüne sahip olduğu bilinmekle beraber Osmanlılar herkesin kendi inancını hür bir şekilde yaşayabileceğı bir sistem kurup bu bölgedeki hâkimiyetini sürdürmeyi tercih etmiştir. Hatta bölgede yaşayan tüm halkların canı ve malı devletin güvencesi altına alınmıştır (Karpat, 2004: 25).

Avrupa devletleri 1683 yılından sonra Balkanlara saldırmaya başlamıştır. Bu durum Osmanlı'nın askeri ve siyasi güç kayıplarını beraberinde getirmiştir. Özellikle 1877-1878 Türk-Rus savaşında Gazi Osman Paşa'nın Plevne'de gösterdiği güçlü savunmasına rağmen savaşın kaybedilmesi beraberinde imzalanan Berlin Antlaşması'ndan (1878) sonra milliyetçilik/ulusçuluk duygusu tüm dünyada olduğu gibi Balkan coğrafyasında da yayılmaya başlamıştır (Toğrol, 1989: 7; Karpat, 2004: 26).

Osmanlı hâkimiyetindeki Bulgar halkının ayaklanma girişimlerine bakıldığında Berlin Antlaşması'nın imzalanmasından çok öncesine dayanmaktadır. İlk ayaklanma 1403 yılında Ankara Savaşı sonrası Osmanlı Devleti'nde karışıklığa sebep olan siyasi boşluk ve taht kavgaları sırasında meydana gelmiştir. Daha sonra Bulgar halkı, 1598

yılında Avusturya'nın, 1683 yılında da Rusya'nın yardım vaadi ile ayaklanmış ve daha iki yıl geçmeden yeniden ayaklansa da tüm bu girişimler başarısızlıkla sonuçlanmıştır (İnginar-Kemaloğlu, 2015: 277-278).

Bulgar Prenslığı'nin kurulması 93 Harbi olarak anılan aslında 1877-1878 tarihlerine denk gelen Osmanlı-Rus savaşına dayanmaktadır. 1878 yılında kurulan Bulgar Prenslığı hukuken Osmanlı Devleti'ne bağlıydı. Nüfusun yarısını Türklerin oluşturması ve ekilebilir arazilerin yarısından çoğunun Türklerin elinde olması devlet kurmak isteyen Bulgarları ve Slav Birliği kurmak isteyen Rusları rahatsız etmekteydi. Bu sebepler Türklerin o bölgeden uzaklaştırılması ya da katledilmesi planını ortaya çıkarmıştır (İnginar-Kemaloğlu, 2015: 280). Bu yılı takiben toplu ya da ferdi olmak üzere çeşitli yıllarda Bulgaristan'da yaşayan soydaşlarımız anayurda dönmeye başlamışlardır. Çalışmanın devamında daha sağlıklı bilgiye ulaşılması bakımından toplu halde yapılan önemli göçlere değinilecektir.

1.1. 1877-1878 (93 HARBİ) SONRASI GÖÇLER

1853-1856 yıllarında Kırım Savaşı'nın sonunda Rusya'nın yenilmesi, Slav Birliği (Panslavizm) planını ortaya atmasına sebep olmuştur. Bu plan doğrultusunda Moskova merkez olmak üzere Balkan şehirlerinde şubeler açarak faaliyetlerine başlamışlardır. Ayrıca Bulgar gençleri Rus okullarında panslavist düşünce ile yetiştirmişlerdir (Toğrol, 1989: 16).

Rusya'nın boğazları ele geçirmek başta olmak üzere Osmanlı üzerine kurduğu politikalar ve Kırım Savaşı'ndaki yenilgiyi atmak için Hicri ve Rumi takvimdeki farklılıktan dolayı 93 Harbi (Hicri: 1293) olarak bilinen Osmanlı-Rus Savaşı 24 Nisan 1877 tarihinde başlamıştır (Ortaylı, 2021). Bu savaş Osmanlı Devleti'nin yenilgisi ile sonuçlanmıştır. Doğuda Erzurum'a kadar gelen Ruslar, batıda ise Çatalca'ya (İstanbul) kadar ilerlemişlerdir. İngiltere, Osmanlı topraklarının ve dolayısıyla boğazların kontrolü Rusların eline geçme endişesi ile ateşkes ve barış görüşmelerinde aracı olmayı teklif etmiştir. Rusların ilerleyişini durdurmak amacıyla önce 3 Mart 1878'de Yeşilköy (Ayastefanos) Antlaşması imzalanmış sonra bu antlaşmanın yerini 13 Temmuz 1878'de Berlin Antlaşması almıştır. Bu antlaşmanın çeşitli sonuçları olmakla beraber, Bulgar halkı açısından, ilerde bağımsızlığını kazanacak olan Bulgar Prenslığı'nin kurulmasıyla sonuçlanmıştır (Toğrol, 1989: 16-17; İnginar-Kemaloğlu, 2015: 279).

Bu tarihten yani 1878 yılından itibaren Bulgar halkının ve Rus askerlerinin beraberce Balkanlardaki Müslüman halka baskı, zulüm, katliam, ırza tecavüz gibi yöntemlerle yerlerinden uzaklaştırma çabaları başlamıştır. Bu baskılara ve zulümlere dayanamayan Müslüman halk evlerini, mallarını ve akrabalarını arkalarında bırakarak Anadolu'ya doğru göçe zorlanmıştır (Toğrol, 1989: 17).

1.2. 1912-1913 BALKAN SAVAŞI SONRASI GÖÇLER

Bulgar Prensiği hukuken Osmanlı Devleti'ne bağlıydı. Fakat Osmanlı'nın II. Meşrutiyet'in ardından iç karışıklık içinde olmasından dolayı Bulgar halkı ayaklanarak bağımsızlığını ilan etmiştir (İnginar-Kemaloğlu, 2015: 281). Teker teker Osmanlı'dan kopan Bulgaristan, Yunanistan, Sırbistan ve Karadağ gibi devletler gizlice Rusya ile anlaşmışlardır. Ayrıca Osmanlı'nın 3 Temmuz 1910'da Kiliseler Kanunu çıkarmıştır. Bu kanunda "*ihtilaflı kilise, mektep ve mukaddes yerlerde hangi unsurun nüfusu çok ise ona aittir*" maddesi yer almaktadır. Yıllardır birbiri ile mücadele içinde olan Rum kiliseleri bu kanundan sonra birleşerek Osmanlıya karşı bağımsızlık mücadelesine girmişlerdir. Ardında 1911 yılında Trablusgarp Savaşı'nın da patlak vermesiyle Balkan uluslarının istediği ortam oluşmuştur. Balkan Savaşı 1912-1913 yılları arasında sürmüş ve Osmanlı Devleti, Çatalca ve Adriyatik arası bölgeyi, diğer bir deyişle Türklerin Anadolu'dan sonra ikinci anayurtları olan Rumeli'yi kaybetmiştir. Rumeli'de çoğunlukta olmasına rağmen bölgede yaşayan Türkler, yapılan baskı ve "Bulgarlaştırma" kampanyası sebebiyle her şeylerini bırakarak İstanbul'a gelmeye başlamıştır (Toğrol, 1989; Görgülü, bt.).

1.3. 1914 YILINA KADAR YAPILAN GÖÇLER

1914 yılında başlayan I. Dünya Savaşı'nda Bulgaristan, Rusya'ya karşı Osmanlı Devleti ile aynı blokta yer almıştır. Savaşın yenik ayrılan Bulgaristan Neuilly Antlaşması'nı imzalamıştır. Bu antlaşma barış antlaşması olmasının yanı sıra ülkede yaşayan azınlıkların haklarının korunmasını gerektiren hükümler de içermektedir. Savaşın sonunda gelen bu yenilgi Bulgaristan'da yönetimin değişmesine sebep olmuştur. Yönetime gelen Çiftçi Partisi, antlaşma hükümlerini uygulamış ve partinin en büyük destekçilerinin köylülerden oluşması sebebiyle Türk köylüsüne de geniş haklar tanımıştır (Toğrol, 1989: 18; İnginar-Kemaloğlu, 2015: 282).

Türk köylüsüne geniş haklar tanınması Bulgar halkında rahatsızlığa sebep olmuş ve bu rahatsızlık Bulgaristan'da yayılmaya başlayan baskıcı bir harekete dönüşmüş,

“Bulgaristan Bulgarlarıdır” söyleminin artmasına sebep olmuştur. Cebeci’ye (1968) göre Bulgaristan’da yaşayan Türklerin izleyeceği üç yol vardır: birincisi tam anlamıyla Bulgar vatandaşı olmak (Bulgarlaşmak), ikincisi tam anlamıyla sosyalist olmak, üçüncüsü Türk geleneklerine bağlı kalmak. Bunun sonucu olarak 1934 yılına kadar Bulgaristan’dan her yıl yaklaşık olarak 10.000-12.000 Türk göçe zorlanmıştır (İnginar-Kemaloğlu, 2015: 282). 1942 yılında baskıcı harekete karşı iç savaş çıkmış ve bu savaşı 1944 yılında Rusların yardımıyla sosyalistler (komünistler) kazanmıştır (Toğrol, 1989: 19). Sosyalist rejim kurulduktan sonra Türklerin durumu önemli ölçüde iyileşme göstermiştir. Türklerin yoğun yaşadığı şehirlerde gazete ve dergiler yayınlanırken Türk okullarının sayısı artmaya başlamıştır (Karpaz, 2010: 420). Fakat bu süreç de çok uzun sürmemiş, Bulgaristan yeniden baskı ve göç politikasını uygulamaya koymaya başlamıştır. Türk okulları kapatılmaya, dergiler yayından kaldırılmaya başlanmıştır. Ayrıca Göçmenlere Yardım Derneği’nden yapılan açıklamaya göre (1966), Türk çocukları “*çocuk bahçeleri*” denilen yerlere götürülüp buralarda rejim yanlısı görüşlerle yetiştirilmiş ve askerlik çağındaki Türk gençleri ağır iş kamplarında ve madenlerde çalıştırılmıştır.

1950-51 yıllarında büyük kitlesel göç gerçekleşmiştir. Bu göçte Rusya etkisindeki Bulgaristan’ın çelişkili bir politika izlediği görülmektedir. Bu tarihlerde Bulgaristan’da yaşayan Türklerden 154.393 kişi Türkiye’ye göç etmiştir. Fakat Rusya’nın araya girmesiyle göç akışı bir anda durdurulmuş ve vizesi olan 58 bin kişi, toplamda 110 bin kişi sınırı geçememiştir. Göç eden Türklerin bir kısmının aile, akraba veya yakını Bulgaristan’da kalmıştır (Korkmaz ve Öztürk, 2017: 270). 1956 yılında yapılan nüfus sayımı Türklere uygulanan baskıyı ve sonucunu somut bir şekilde göstermektedir. Yapılan nüfus sayımında toplam nüfus 7.613.709 olarak belirlenirken Türk nüfusu 656.025 olarak belirlenmiştir. Son 80 yılda Bulgaristan’daki Türklerin sayısı %45 oranında azalmıştır (Şimşir, 1986 akt. İnginar-Kemaloğlu, 2015). 1960 yıllarında yeniden başlayan “Bulgarlaştırma” kampanyasına bu sefer Hristiyanlaştırma politikası da eklenmiştir. Böylece bölgede yaşayan başta Türkler olmak üzere tüm azınlıklara siyasi, sosyal ve dini anlamda baskılar uygulanmıştır (İnginar-Kemaloğlu, 2015: 287). 1950-1951 yıllarındaki göçte sınırı geçemeyen aileleri birleştirmek amacıyla “*1968-1978 Yakın Akraba Göçü Anlaşması*” yapılmıştır (Korkmaz ve Öztürk, 2017: 270). 1984 yılında Türkleri hatırlatan her şey birer birer ortadan kaldırılmaya başlanmıştır. Dergiler, gazeteler ve okullar zaten bu yıldan önce kapatılmaya başlanmıştır. Buna ek olarak birçok tarihsel kaynaktan Türklerle ilgili kısımlar çıkartılıp yeniden yazılmaya başlanmıştır

(Karpat, 2010: 420). Ayrıca 1984 yılında Bulgaristan, ülkede yaşayan Türklerin isimlerini değiştirme politikasını sert bir şekilde devam ettirmiştir. Bu politikanın sonucu olarak Naim Süleymanoğlu'nun ismi değiştirilip katıldığı müsabakalarda konuşması engellenmiştir. Devam eden süreçte Naim Süleymanoğlu'nu Türkiye'ye sığınmış ve bu olay dünya basınında geniş bir yer kaplamıştır (ytb.gov.tr, bt.).

1989 yılında dış basından gelen baskılara dayanamayan ve ülkedeki Türkleri baskı altında tutmanın mantıklı olmadığını anlayan Bulgaristan, aileleri Türkiye'de olanların göç etmesini sağlayan bir uygulama başlatmıştır. Bunu takiben Bulgaristan'daki tüm Türklerin vizesiz olarak ülkeden göç etme süreci başlamıştır (Gündüz, 2013: 4).

2. GÖÇLERLE OLUŞAN BİR MUTFAK: SAKARYA

93 Harbi olarak bilinen Osmanlı-Rus Savaşı'ndan sonra Osmanlı Devleti'nin Balkanlardan peyderpey geri çekilmesi ve kaybedilen topraklarda Bulgaristan Devleti gibi yeni devletlerin kurulması Balkanlarda yaşayan Müslüman Türkler için zor günleri beraberinde getirmiştir. Milliyetçilik akımının hızla Balkanlarda yayılmasının yanında Bulgaristan'da kurulan yeni hükümetin özellikle Müslüman Türklere uyguladığı baskı, şiddet ve kimliksizleştirme çalışmaları bölge halkını göçe zorlamıştır. O yıllardan itibaren Osmanlı topraklarına yoğun bir şekilde soydaş göçü gerçekleşmiştir. Bu konjonktürde Balkanlar ve Osmanlı Devleti yeni bir yapılanma sürecine girmiştir. Özellikle siyasi ve ekonomik olarak birçok problemle mücadele eden Osmanlı Devleti bir yandan muhacirlerin iskân, gıda ve geçim gibi çeşitli ihtiyaçlarını karşılamak durumunda kalmıştır.

Yapılan bu yoğun göçlerin sistemli ve düzenli bir şekilde Osmanlı coğrafyasında iskân edilmesi gerekmektedir. Göçmenler hakkındaki işlemler 1860 yılına kadar İstanbul Şehremaneti (Belediyesi) tarafından idare edilirken göçmen sayısının beklenenden çok olması harici bir kurumun kurulmasını zorunlu kılmıştır. Bu amaçla kurulan Muhacir Komisyonu, Osmanlı'ya sığınan tüm göçmenlerle alakalı görevleri yürütmekle beraber iskân politikalarını daha sistemli bir hale getirmiştir. Bununla beraber muhacirlerin iskânında fizikî, coğrafi, stratejik, politik, ekonomik, sosyal, kültürel vb. şartlar göz önünde bulundurulmuştur (Pustu, 2020: 42; Günay, 2021: 104).

Göç süreci devam ederken Osmanlı Devleti bir yandan toprak kaybetmeye dolayısıyla ekonomik açıdan git gide kötüleşmeye devam etmiştir. Buna rağmen Osmanlı Devleti elindeki tüm imkânları muhacirlerin iskânı için harcamıştır (Şahin, 2006: 66).

Ayrıca muhacir daha kolay bir şekilde uyum sağlayabileceği yerlere yerleştirmiş ve onlara arazi, zirai malzeme, çiftlik hayvanı ve tohumluk vermek suretiyle, refahlarını temin etmeye çalışmıştır (Ahabab, 2016: 6). Bu süreçte Bulgaristan'dan gelen muhacirlerin iskân edildiği yerlerden biri de göç yolları ve ticaret yolları üzerinde bulunan Sakarya olmuştur. Aydın (2021)'ın aktardığı bilgiye göre 19. yüzyıl sonlarında Adapazarı kazasına (Akyazı-Hendek nahiyeleri dâhil) çoğunluğu Bulgaristan muhacirlerinden oluşan otuz yeni muhacir köyü kurulmuştur.

Sakarya yüzyıllarca köy statüsündeyken 18. yüzyıla gelindiğinde aldığı göçlerle birlikte şehir statüsüne ulaşmıştır. Sakarya'da nüfusun artması uygun yerleşim yeri problemini ortaya çıkarmıştır. Evliya Çelebi'nin ifade ettiği gibi sahip olduğu sık ağaçlar sebebiyle "Ağaç Denizi" olarak anılan Sakarya'nın yerleşime ve tarıma uygun alanlarını kısıtlamıştır. Bunun yanında içinden geçen Sakarya ve Mudurnu nehirlerinin sık sık taşması sebebiyle önemli ölçüde bataklık alanları bulunmaktadır. Bu iki unsur Sakarya'nın tarımsal üretimini kısıtlamakla birlikte ilin güney bölümünde kalan Geyve, Pamukova, Osmaneli kesimi verimli tarım alanlarına sahiptir. 19. yüzyıl sonlarına doğru bataklık alanların kuruması ve ormanlık alanların açılmasıyla yeni ve tarımsal alanlar çıkartılmıştır (Bilgin, 2021: 19). Sakarya'nın sahip olduğu bu verimli tarım alanlarının yanında coğrafi ve iklimsel özellikleri de ilin üretim verimliliğini arttırmakta ve dolayısıyla mutfakta kullanılan gıda ürünlerini nicelik ve nitelik açısından çeşitlendirmektedir. Tüm bu etmenlerle birlikte harmanlanan yöre mutfağında yeni tatlar gelişmekte ve mutfak kültürünün bugünkü haline getirmektedir. Yörede yetiştirilen tahıl ürünleri ve çeşitli sebzeler bir miktar et ile birleşerek hazırlanan sulu yemekler sıklıkla tüketilmektedir. Ayrıca yörede zeytinyağlı yemekler, hamur işleri ve kendiliğinden yetişen otlardan hazırlanan yemekler de sıklıkla tüketilmektedir. Yöre mutfağında pekmez, yoğurt, bulgur gibi sağlıklı yiyecekler de sevilen yiyecekler arasındadır (Aktaş, 2008b).

Verimli tarım alanları sayesinde Sakarya'da sebzeçilik, meyvecilik ve hayvancılık yaygın olarak yapılmaktadır. Bu durum doğrudan şehrin ekonomisine de yansımaktadır. Geyve denince akla ilk ayva üretimi gelmektedir. Yörede "sarı elmas" olarak adlandırılan aynı zamanda coğrafi işaretli ürünlerden olan ayvanın yıllık üretimi 75 bin ton üretime sahiptir. Yapılan bu üretimin bir kısmı pazara sunulsa da bir kısmı yöre halkı tarafından yemeklerde ve tatlılarda kullanılmaktadır. Geyve kebabı, ayva tatlısı ve ayva reçeli yörede ayva ile yapılan yemeklerden bazılarıdır. Sakarya'nın sebze-meyve deposu olan Pamukova, iklimin verdiği imkân sayesinde her çeşit üretimin yapıldığı verimli bir

ovadır. Pamukova’da domates, zeytin, fasulye, patlıcan, enginar, lahana, kavun, üzüm, şeftali, çilek, karnabahar, biber, ayva, hububat gibi ürünler yetişmektedir. Özellikle Pamukova’nın kavunu ve yediveren çileği fazlasıyla meşhurdur. Yörede ayrıca büyük ve küçükbaş hayvancılık faaliyetleri de sürmektedir. Sakarya’da üretimin bu derece gelişmiş olması mutfak çeşitliliğini doğrudan etkilemektedir (Yüzüncüyıl ve Uybaydın, 2021).

2.1. COĞRAFYANIN YEMEK KÜLTÜRÜ ÜZERİNDEKİ ETKİSİ

TDK, coğrafya terimini “*Bir yeryüzü parçasını, bir bölgeyi, bir ülkeyi belirleyen, niteleyen, fiziksel, ekonomik, beşerî, siyasal gerçekliklerin tümü*” olarak tanımlamıştır (sozluk.gov.tr, bt.). Fiziksel coğrafya, yaşanılan coğrafi bölgenin fiziksel özelliklerini tanımlarken; beşerî coğrafya, insan ve mekân arasındaki etkileşimi tanımlamaktadır. Bu sebeple coğrafya; kültür, insan ve çevre gibi konularla ilişkilendirilmektedir. Coğrafyanın kültürle olan ilişkisi “kültürel coğrafya” kavramını ortaya çıkarmaktadır. Kültürel coğrafya, kültürel gruplar ve toplumsal mekanlar arasındaki ilişkiyi inceler (Tanrıku, 2014: 113). Kültürel coğrafya, içinde yaşanılan fiziki çevreye ek olarak kültürel gruplar tarafından biçimlendirilen kültürel farklılıkları, vatandaşlık, aidiyet ve bunların sosyal süreçleri gibi çok çeşitli konuları ele alır, kısaca sosyal ilişki, maddi dünya ve insan üçgeninde yer almaktadır (Şahin, 2019: 175).

Yıllar boyunca insanlık yerleştiği coğrafya ile etkileşimde olmuştur. Coğrafyaların farklı yapıdaki fiziki koşullarının yanı sıra flora ve faunası da toplumların yaşam biçimlerini şekillendirmektedir. Bu yaşam biçimlerinden biri de yeme-içme alışkanlıklarıdır. Yemek, insanların yaşadığı coğrafya ile uyumlu olarak çeşitli gıdaları üretme ve tüketme biçimlerini ifade etmektedir. İnsanların yaşadığı coğrafya doğrudan yediği ve içtiğiyle ilişkilidir. Yaşanılan coğrafyanın iklimi, yeryüzü şekilleri ve bitki örtüsü yetişen gıda ürünlerini etkilediğinden her toplumun yeme içme alışkanlıkları farklıdır. Dünya’nın farklı bölgelerindeki topluluklar, buldukları bölgelerle harmanlanmış yiyecek-içecek kültürü geliştirmiş, bunlar zamanla o toplumun kültürel zenginliğine dönüşmüştür (Beşirli, 2017: 193; Candan, 2019: 19). Ayrıca toplumun yerleşik hayata geçip tarımsal üretim yapması ya da göçebe bir hayat sürmesi de yaşadığı coğrafyanın fiziksel özellikleriyle ilişkilidir ve yiyecekleri tüketme şekilleri yine coğrafyaya göre belirlenmektedir. Örneğin, göçebe toplulukların sıklıkla et tükettiği bilinmektedir (Çetin, 2006: 108).

Orta Asya coğrafyasında yaşadığı dönemde Türklerin yarı göçebe bir hayat sürdürdükleri bilinmektedir. Bu dönem kayıtları incelendiğinde Türklerin sebze tüketimine dair fazla bilgi bulunamamıştır. Fakat et tüketimine dair fazlaca kayıt bulunması etin beslenmede temel gıda maddesi olduğunu göstermektedir (Beşirli, 2017: 227).

Türklerin geniş bir coğrafyaya yerleşmesi mutfak kültürünün zenginleşmesine olanak sağlamıştır. Orta Asya steplerinden Viyana'ya kadar çeşitli coğrafyalardan beslenen Türk mutfağı, adeta bir kültür deseni oluşturmuştur. Bugün bu geniş coğrafyanın yansımaları Anadolu ve Trakya sahasında bulunmaktadır. Türkiye'nin özgün doğal koşulları, her yörede ayrı bir çeşitlilik sunmaktadır (Uludağı, ty.).

Sakarya, Türkiye'ye ile kıyaslandığında nispeten daha alçak, daha az meyilli, düz ve derin topraklara sahip bir ildir. İlde en önemli ova Adapazarı Ovası (Akova)'dır. Toprak şartlarının elverişliliği bölgenin ziraat çeşitliliğe sebep olmuştur. İlin zirai uygunluğu her bölgesinde aynı değildir. Bunda toprağın jeolojik yapısı, derinliği, cinsi, morfolojik durumu ve güneşlenme gibi faktörlerin yanında beşerî ve fiziksel faktörlerin de etkisi bulunmaktadır (Emiroğlu, 1967).

Sakarya'nın sahip olduğu verimli tarım alanları ve uygun coğrafi koşulları gıda üretimini çeşitlendirmektedir. Öyle ki, sadece kendi ihtiyacını karşılamayıp İstanbul'un da gıda ihtiyacını karşılamaya yetecek üretime sahiptir. Sakarya'nın toplam tarım alanı 2021 yılı itibarıyla 1.779.017 dekar alandır. 2021 yılında bu alanın 729.854 dekarına tahıl ve diğer bitkisel ürün ekimi yapılmıştır. Toplam alanın 73.841 dekarı sebze bahçeleri alanı olarak kullanılırken, 957.811 dekarı ise meyve bitkileri alanı olarak kullanılmıştır. Geri kalan alanlar ise süs bitkileri ile nadas alanı olarak değerlendirilmiştir (data.tuik.gov, bt.).

Sakarya'nın başlıca tarımsal üretimden elde ettiği gıda ürünleri sebze özelinde bakılacak olursa; *buğday*, *arpa*, *mısır*, *fasulye*, *şekerpancarı*, *ayçiçeği*, *patates*, *soğan*, *şeker pancarı*dır. Özellikle *patates* ve *şeker pancarı* Sakarya ile özleşmiştir. Ayrıca Sakarya, Türkiye'nin başlıca meyve tedarikçilerindendir. Elde edilen gıda ürünlerine meyve özelinde bakıldığında ise *elma*, *armut*, *ayva*, *erik*, *kiraz*, *şeftali*, *çilek*, *üzüm*, *ceviz*, *fındık*, *kestane*dir (Alpan, 1966: 88; sakarya.ktb.gov, bt.; gidahatti.com, bt.). Sakarya'nın 2021 yılı çeşitli gıda ürünleri üretimi şöyledir; *buğday* 32.772 ton, *arpa* 10.957 ton, *mısır* 294.847 ton, *kuru fasulye* 173 ton, *patates* 1.836 ton, *ayçiçeği* (yağlık-çerezlik) 10.970 ton, *şeker pancarı* 40.070 ton olarak kaydedilmiştir. Ayrıca *elma* (Amasya-golden-starking-granny smith-diğer) 24.195 ton, *armut* 18.071 ton, *ayva* 103.394 ton, *erik* 11.980 ton, *kiraz* 16.268 ton, *şeftali* 17.525 ton, *çilek* 7.285 ton, *üzüm* 61.026 ton, *ceviz* 10.104

ton, *fındık* 96.173 ton, *kestane* 653 ton olarak kaydedilmiştir (biruni.tuik.gov.tr, 2021). Yetiştirilen bu ürünler Sakarya’da yaşayan halkın damak tadını ve yöreye has mutfak kültürünü oluşturmaktadır.

Adapazarı’nda *Islama Köfte, Kazımpaşa Köftesi, Çerkez Tavuğu, Abhaz Pastası*; Taraklı’da *Köpük Helvası, Uhut Tatlısı*; Pamukova’da *Cevizli Ezme, Çizleme*; Kaynarca’da *Dartılı Keşkek, Tarhana Çorbası, Kabak Tatlısı*; Sapanca, Karasu, Kocaali, Hendek, Akyazı ilçelerinde deniz ve tatlı su balığı çeşitleri gibi yemek ve yiyecekler; gıda ürünleri kapsamında ise *kabak, ayva* ve *patates* Sakarya’nın simgesel gıdaları olarak bilinmektedir (Aktaş, 2008: 10-11).

2.2. ETNİK KÖKENLERİN YEMEK KÜLTÜRÜ ÜZERİNDEKİ ETKİSİ

TDK’ya göre kimlik; “*toplumsal bir varlık olarak insanın nasıl bir kimse olduğunu gösteren belirti, nitelik ve özelliklerin bütünü*” olarak tanımlanmaktadır (sozluk.gov.tr, bt.). Bostancı (1998)’ya göre ise kimlik; “*kolektif aidiyetlerden katıldıklarımız, arzularımız, hayallerimiz, kendimizi tasavvur etme, yaşama ilişki kurma ve tanıma biçimimiz gibi hayattaki duruş yerimizi bildiren niteliklerin toplamıdır*”. Kimliğin tanımına bakıldığında kavramın temelinde bireyin kendisi yer almaktadır. Toplumdan ayrı değerlendirilemeyen birey, toplumsal ve tarihsel bağlam içinde değerlendirildiğinde etnik kimlik kavramı öne çıkmaktadır (Yanık, 2013: 229).

Usta (2009)’ya göre etnik kimlik, “*bireyin veya bir grubun içinde yaşadığı toplumdaki genel kültür unsurlarından farklı olarak, özgün bir alt sistemin yapısal özelliklerini taşımasıyla ortaya çıkan bir kimlik türüdür*”. Başka bir ifadeye göre etnik kimlik; “*bireyin iç gruba ait olma duygusundan ortaya çıkan benlik kavramının çok boyutlu ve karmaşık yapısı*” olarak ifade edilmiştir (uludag.edu.tr, 2019).

Tarihsel süreç içinde Sakarya’ya çeşitli grupların yerleştiği bilinmektedir. Göç ve savaş yolları üzerinde bulunmasından dolayı Sakarya; Bitinya, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı gibi büyük medeniyetlerin hakimiyetinde bulunmuştur (Erbil, 2019: 12). Sakarya’ya yerleşen etnik gruplar bölgede çok kültürlü bir yapıyı meydana getirmiştir. Bu çok kültürlü yapıyı oluşturan en temel etmen bölgeye yapılan göçler olmuştur. Sakarya’ya yapılan göçler kapsamında ilk etapta Orta Asya’daki savaştan ve kuraklıklardan kaçan Türklerin göçü (bugün yerli ve yerleşik anlamına gelen Manavlar ve göçer anlamına gelen Yörükler) öne çıkmaktadır. Fatih Sultan Mehmet döneminde Kerkük’ten İstanbul’a getirilen ardından Sakarya çevresine yerleştirilen “*Kurmançlar*”, 1856-76 yıllarında Osmanlı ve Çarlık Rusya arasındaki savaşlar neticesinde Kırım ve

Kafkasya'dan getirilen muhacirler de bu bölgede iskân edilmiştir. 93 Harbi (1877-1878) sonrasında Balkanlardan yoğun soydaş göçü gerçekleşmiş, 1877 ve 1908 yılları arasında yoğun olmak üzere 1980'lere kadar bu bölgelere göçler devam etmiştir (Aktaş, 2008a: 72-74).

Gerçekleşen göçlerle birlikte Sakarya tam olarak Türkiye'nin etnik kimlik çeşitliliğini yansıtmaktadır. Bugün Sakarya'da Manavlar ve Yörükler başta olmak üzere Çerkezler, Abhazlar, Gürcüler, Balkan ve Rumeli göçmenleri olarak bilinen Boşnaklar, Arnavutlar, Pomaklar, Sırlar ve Muhacirler yaşamaktadır. Ayrıca Kurmançlar (Kürtler), Zazalar, Karadenizliler, Romanlar ve az sayıda Rum ve Arap yaşamaktadır (Aktaş, 2008a: 75). Bu etnik çeşitlilik yemek kültürünü de etkilemektedir.

Türk yemek kültürü gerçekleşen bu göçler sayesinde yeniden ve defalarca evrilip bugünkü haline gelmiştir. Çeşitli kültür gruplarının göçle beraber getirdiği kültür, yerel halkın kültürüyle sentezlenip ortak bir yemek kültürünü oluşturmaktadır. Burada tek taraflı bir etkileşim söz konusu değildir. Karşılıklı iki tarafında birbirinden etkilendiği bir oluşum ortaya çıkmaktadır (Arı, 2010: 24). Türkiye'de bu etnik çeşitliliğin yemek isimlerine doğrudan yansıdığı görülmektedir. Bunlardan bazılarına; "*Laz Böreği, Tatar Böreği, Kürt Pilavı, Muhacir Somunu, Muhacir Böreği, Çerkez Salatası, Çerkez Tavuğu, Çerkez Abıstası, Özbek Pilavı, Acem Pilavı, Arabaşı, Abaza Peyniri, Yörük Kebabı, Çingene Pilavı, Arapsaçı, Arnavut Böreği, Firenk Kebabı*" örnek verilebilir (Fırat, 2014: 137).

Bulgaristan'dan anayurda göç eden Türklerin, Rumeli mutfağının alışkanlıklarını beraberinde getirdikleri ve hala yaşattıkları bilinmektedir. Kahraman (2017)'in çalışması bu durumu kanıtlamaktadır. Önemli bir kesimi sütlü ve hamurlu yiyeceklerle beslenmekte ve ayrıca hazırladıkları yemeklerde Rumeli mutfağının yemek hazırlama yöntemleri, alışkanlıkları ve damak tadı hâkim olduğu bilinmektedir. Yemeklerde yaygın olarak terbiye kullanılmaktadır. Geçen zamanla beraberlerinde getirdikleri Rumeli'deki yaşayış biçimleri git gide azalmaya ve değişmeye başlamıştır. Örneğin pide, börek, dolma, kebab, helva, boza ve salep gibi yiyeceklerin lezzeti ve yapım şekilleri yerel halkın katkılarıyla yeniden şekillenmiştir. Balkanlardan Sakarya'ya gelen muhacirlerin mutfak kültürünün ne ölçüde değiştiğini araştıran Curoğlu vd. (2022) söz konusu değişimin mutfak araç-gereçleri özelinde yaşandığını tespit edilmiştir. Ayrıca yaşanan göçün ardından zorlu sürecin mutfaklara yansıdığı ve günümüze kadar izlerini sürdürdüğü gözlemlenmiştir. Öyle ki muhacir yemeklerinin günümüze oranla daha az malzeme ile hazırlanan yapımı kolay ve sade yemekler olması, yemekleri hazırlamada terbiye kullanılarak hem yemeğin

besleyiciliğinin arttırılmaya çalışılması hem de kıvam verme amacı taşıdığı tespit edilmiştir.

2.3. DİNİN YEMEK KÜLTÜRÜ ÜZERİNDEKİ ETKİSİ

Din, etimolojik açıdan “*yol, inanç, âdet, bağ, töre, kulluk*” gibi çeşitli anlamlara gelmektedir (Sargut, 2018: 11). Geniş anlamıyla din, insanların üstün güç olarak kabul ettikleri yaratıcılarına olan imanlarını, yaratıcılarına yapacakları ibadetlerin tümünü ve yaşamlarını bu imana göre düzenledikleri inanç sistemidir (Bilgin, 2014: 76). Din sadece inanç sistemi olmakla kalmayıp insanın davranışlarını, toplumun hayatını kurallar silsilesiyle düzenlemekte ve doğrudan müdahale etmektedir. Hayatın her safhasında kendini hissettiren din, yeme-içme alışkanlıklarını da düzenleyerek toplumlarda ortak bir yemek kültürü oluşturmaktadır (Gürhan, 2017: 1205).

Dinin gündelik hayat üzerindeki etkisi yeme-içme konusundaki kurallarında görülmektedir. Hangi besin maddesinin üretileceği, tüketileceği, ticaretinin yapılacağı gibi kuralları belirlemede dinler söz sahibidir. Örnek vermek gerekirse, domuz eti tüketimi Hristiyan inancında dayanışma sembolüken Müslüman ve Yahudi inancında ayrıştırıcı bir unsurdur (Beşirli, 2017: 79).

Gürhan (2017), din perspektifinden yemeği şu şekilde açıklamıştır;

- Helal-haram şeklinde ikili gruplandırılan besinler dini kimlik oluşturmada birer araç haline gelmektedir,
- Kurban, sadaka gibi direkt besinler üzerinden dini ritüeller oluşturup bu ritüeller ile beden üzerinde baskın güç sağlamaktır,
- Besinlere kutsallık atfederek dini sembol durumuna getirmektedir,
- Yemek kuralları oluşturup bunları sürdürülebilir haline getirmektedir,
- Gıda üretim süreçlerini ve ekonomi piyasasını şekillendirmektedir.

Semavi dinlerde ise yiyeceklerle ilgili kuralların en geniş biçimde uygulanmasına Musevilikte rastlanır. Tek tanrılı dinlerde yeme-içme ile ilgili en geniş yasaklar Musevilikte rastlanılmaktadır (Beşirli, 2017: 166). Aynı doğrultuda tek tanrılı dinler içinde ilk yasak Tevrat'ta (Eski Ahid) olduğu bilinmektedir. Âdem ile Havva, cennette dolaşırken, Tanrı onlara her şeyi yiyebileceğini sadece elma ağcının meyvelerini yememeleri gerektiğini emretmiştir. Bir diğer yasak Mısır'ın bilinen yemeği ana sütünde haşlanmış oğlaktır. Yine Tevrat'ta, “*oğlağı anasının sütünde pişirmeyeceksin*” ibaresi yer almaktadır (Gürsoy, 2013: 52). Bu sebepten et ve süt birlikte tüketilmemesi gereken

gıdalar olarak düşünölmüş ve sütlü bir gıda yenildikten sonra ağız çalkalanıp, sofra takımları değıştikten sonra et tüketimi gerçekleşmiştir (Beşirli, 2017: 166). Bugün Museviler, “koşer/kaşer” olarak adlandırdıkları besinleri tüketirler. Temelde “ot yiyen, geviş getiren ve çatal tırnaklı” hayvanların yenilebileceğı anlamına gelmektedir. Ayrıca evcilleştirilmiş kuşlar ve pulları alınabilen yüzgeçli balıkların tüketimine genelde izin verilmektedir (Bulut-Solak, 2021: 36).

Musevilikten sonra gelen Hristiyanlıkta kurallar hafiflemiştir, Musevilikte yasak olan domuz eti Hristiyanlıkta serbest hale gelmiştir (Şavkay, 2000: 11). Bunun sebebi olarak yaşanan kıtlıklar sebebiyle din adamlarının “ağızdan giren şey insanın imanını bozmaz” tutumu gösterilmektedir. Ayrıca Hristiyanlıkta, Paskalya döneminde “büyük perhiz” olarak adlandırılan kırk gün süren oruç tutulduğı bilinmektedir (Gürsoy, 2013: 55).

İslam dini hayvan kesimi konusunda Musevilikle benzer yasakları sürdürmüş ve özellikle ölü hayvan etinin (leş) yenmesini, Allah’tan başkası adına kesilen hayvanları, boğazlanan hayvanların etlerini haram kılmıştır. Ayrıca domuzun yanı sıra şarap başta olmak üzere her türlü alkollü içecek de yasaklanmıştır (Şavkay, 2000: 11; Beşirli, 2017: 166). İslam’ın kapsayıcılığını gösteren bir ayet şöyle ifade etmektedir: “kendilerine kitap verilenlerin (Musevilik, Hristiyanlık) yediğı size helaldir, sizin yedikleriniz de onlara helaldir” (Mâide, 5). İslam dininde helal ve haram mantığını anlamak için şu ayet temel yol gösterici olmaktadır: “Rasûlüm! Senden, kendilerine nelerin helâl kıldığını soruyorlar. De ki: “Size bütün iyi ve temiz şeyler helâl kılındı. Allah’ın size öğrettiğı bilgi ile eğittiğiniz avcı hayvanların, sizin için yakaladıklarını yiyin ve ava gönderirken üzerlerine Allah’ın ismini anın” (Mâide, 4). Ayetten de görüldüğü gibi aslında İslam’da temel esas temizlik ve faydadır. İslam’ın temizliğe verdiğı önem yemeğe başlamadan ve yemeğı bitirdikten sonra ellerin yıkanmasını tavsiye etmesinden anlaşılmakta ve bereketin böyle sağlanacağını ifade etmektedir. Ayrıca yemeğe besmele ile başlanması ve sağ el ile yenmesini, yemeğı çok sıcak ve ayakta yenmemesi Hz. Muhammed’in tavsiyeleri arasında olduğı bilinmektedir.

İslam’ı kabul eden Türkler, şaman inancından gelen yeme-içme alışkanlıklarını İslam’a göre yeniden düzenlemiştir. İslam’ın yasakladığı besinleri tüketmekten kaçınmışlardır. Bunun yanında ölülerin ardından helva yapımı, kandilde pişi dağıtımı, komşudan gelen yemek tabağının boş gönderilmemesi gibi gelenekleri yaşatmışlardır. Türklerin Anadolu’ya yerleşmelerinin ardından yemek kültüründe İslam’ın etkisi daha da artmıştır (Solmaz ve Dülger-Altınar, 2018: 111).

1831 yılında Adapazarı'nın nüfus sayımı incelendiğinde 5.337'si Müslüman ve 4.274'ü Gayrimüslim (Rum Ortodoks) olmak üzere 9.611 erkek nüfus yaşamaktadır. Adapazarı ve çevresi hesaba katıldığında toplam erkek nüfusun %56'sını Müslüman erkekler oluşturmaktadır. 1893 yılına gelindiğinde Adapazarı ve Geyve kazalarında 30.519 Müslüman kadın, 31.932 Müslüman erkek toplam 62.451 Müslüman nüfus yaşamaktadır. İkinci sırada 8.250'i kadın ve 8.325'i erkek olmak üzere toplamda 16.575 Ermeni Gregoryen vatandaşlar gelmektedir. Rum Ortodokslar ise toplamda 7.031 kişi ile üçüncü en yoğun dini azınlık olarak kaydedilmiştir. Yakın döneme bakarsak Sakarya'da genel olarak Müslüman nüfusun ağırlıklı olduğu görülmektedir. Nüfusun Müslüman kesiminin %93.1'i Hanefi, %3.6'sı Alevi, %3.3'ü Şafi olup nüfusun çok az kısmı da Gregoryan, Katolik, Ortodoks ve Protestan kökenli Hristiyan ve Musevi'dir (Aktaş, 2008a).

Sonuç olarak din, sahip olduğu kurallar ve ritüeller ile insanların davranış yapılarını ve sosyal hayatlarını etkilemektedir. Ayrıca dinin yemekler ve gıdalar üzerine koyduğu yasaklar ile toplulukların mutfak kültürü ve yeme alışkanlıkları farklılaşmaktadır. Dinin yanı sıra coğrafya ve etnik yapı da yemek kültürünü farklılaştırmaktadır ve yemek kültürü bu üç temel unsur etrafında şekillenmektedir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

SAKARYA'DA YAŞAYAN BULGARİSTAN MUHACİRLERİNİN YEMEK TARİFLERİNİN STANDARTLAŞTIRILMASI

1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Türkiye sahip olduğu etnik köken çeşitliliği ile tam bir mozaik oluşturmuştur. Bulunduğu coğrafyada geçmişte birçok medeniyetin var olması, bu medeniyetlerin arkalarında izler bırakması ve ayrıca Osmanlı Devleti'nin üç kıtaya olan hâkimiyetinin sonucu olarak çok kültürlü bir yapıya sahip olması Anadolu'yu kültürlerin beşiği haline getirmektedir. Bu kültürel çeşitlilik mutfak kültüründe de kendini göstermiş, Anadolu'da olağanüstü bir mutfak kültürü meydana getirmiştir. Bu zengin mutfak kültürünü destekleyen bir diğer sebep de göçlerdir. Tarihsel süreçte meydana gelen savaşlar ve diğer sebepler insanları toplu halde göçe zorlamıştır. Bu göçler beraberinde farklı kültürlerin etkileşimlerini meydana getirmiştir. Bu etkileşimlerin, mutfak kültürünü geliştirmek gibi olumlu, zayıf olan mutfak kültürünün kaybolması gibi olumsuz etkileri olduğu bilinmektedir. Göçlere ek olarak günümüzde teknolojinin gelişmesi bu kültürel etkileşimi oldukça hızlandırmış ve etnik grupların kültürlerini kaybetme tehlikesini ortaya çıkartmıştır. Ayrıca Taş (2020)'in çalışmasında ifade ettiği gibi genç kuşakların muhacir yemek kültürünü bilmedikleri ve gittikçe unutulduğu saptanmıştır. Bu durumlar çalışmanın problemlerini oluşturmaktadır.

Bu araştırma ile Sakarya'da yaşayan Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültürlerinin incelenmesi, yemek tariflerinde bir standart olup olmadığının tespit edilmesi ve nihai olarak yemek tariflerinde bir standart oluşturulması amaçlanmaktadır. Araştırmanın amacına uygun olarak nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılarak aşağıdaki sorulara cevap aranmıştır:

- Bulgaristan muhacir mutfağını oluşturan yemekler ve yemeklerin tarifleri nelerdir?
- Bulgaristan muhacir yemekleri günümüzde yapılmakta mıdır?
- Uygulanan yemekler evlerde veya yiyecek içecek işletmelerinde kullanılabilir mi?

Bu çalışmada ulaşılmaya çalışılacak hedefler;

- Sakarya’da yaşayan Bulgaristan muhacirlerine özgü yemeklere ilişkin envanter oluşturulması,
- Sakarya’da yaşayan Bulgaristan muhacirlerine ait kaybolmaya yüz tutmuş yemeklerin kayıt altına alınması, standartlaştırılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması,
- Sakarya’da yaşayan Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültürünün korunması ve bu mirasın gelecek kuşaklara aktarılmasının sağlanması olarak sıralanabilir.

Literatür incelendiğinde Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültürü ile ilgili çeşitli çalışmalar olmasına rağmen; “*Kahraman, Güneş ve Kahraman (2017), Bahtiyar-Sarı ve Tetik (2019), Egeli (2019), Taş (2020), İşçimen (2021) ve Curoğlu vd. (2022)*” yemeklerin standardizasyonu özelinde bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Standart yemek tarifleri, bir mutfağı oluşturan ve o mutfağın sürdürülebilirliğini sağlayan çok değerli bir yazılı kaynaktır. Çünkü yemek tarifleri o bölgede yaşayan insanların sosyo-ekonomik durumlarından beslenme şekillerine, yaşadığı coğrafyadan inançlarına kadar birçok konuda bilgi veren kaynaklardır.

Sahip olduğu geçmişiyle birlikte Bulgaristan muhacirlerinin mutfak kültürü ve yemek tarifleri gastronomi literatürü için çok önemli konumdadır. Böylesi köklü bir kültürün kaybolması ve unutulması literatür için bir kayıp olarak nitelendirilecektir. Taş (2020) muhacir mutfak kültürünün devamı için şu önerileri sıralamıştır:

- Halk eğitim merkezlerindeki aşçılık bölümlerinde muhacir yemek tariflerinin kullanılması,
- Meslek liselerinin yiyecek içecek hizmetleri bölümleri bünyesinde okutulan Türk mutfağı ya da mutfak uygulamaları derslerinde bu tariflerin kullanılması,
- Muhacir yemek tariflerinin kitaplaştırılarak çeşitli yemek yazarlarına gönderilmesi,
- Lise ve üniversite düzeyinde düzenlenen yöresel yemek yarışmalarında muhacir yemeklerinin geliştirilerek yeniden pişirilmesi.

Bu öneriler düşünüldüğünde ve ayrıca İşçimen’in (2021) de çalışmasında belirttiği gibi muhacir mutfağında standart, her evde ve her yiyecek içecek işletmesinde uygulanabilir tariflerin varlığı önem arz etmektedir. Bu anlamda Bulgaristan muhacir

mutfağının kayıt altına alınması, sürdürülebilirliğinin ve gelecek kuşaklara aktarımının sağlanması bakımından bu araştırmaya gerek duyulmuştur.

Konunun seçilme gerekçeleri ise şu şekilde sıralanabilir:

- Sakarya tarihsel süreç içinde çeşitli toplulukların göçlerine ev sahipliği yapan çok kültürlü bir şehirdir. Şehrin bu özelliği Sakarya mutfağına olan ilgiyi arttırmaktadır.
- Sakarya mutfak kültürü diğer şehirlerle kıyaslandığında aldığı göçler sebebiyle oldukça zengindir ve bu zengin mutfak kültürünün korunması gerekmektedir.
- Sakarya’da Bulgaristan muhacirlerinin yemek tariflerinin standardizasyonuna yönelik bir çalışmaya rastlanılmamıştır.

1.1. BENZER ÇALIŞMALAR

Bu bölümde Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültürünü konu alan çalışmalara yer verilecektir. Böylelikle bu çalışmanın farklılaşan yönleri daha net ortaya koyulacaktır.

Kahraman vd. (2017) yaptıkları çalışmada 1989 göçü sonrası muhacirlerin mutfak kültüründe yaşanan değişimi ele almıştır. Tekirdağ ilinde yaşayan 50 kişiden anket aracılığıyla elde edilen veriler analiz edilerek çeşitli sonuçlara ulaşılmıştır. Aradan geçen 28 yıllık süreye rağmen katılımcılar hala yemek kültürüyle ilgili ayrıntılı bilgiler vermişlerdir. Katılımcıların göç öncesindeki yemek kültürlerini göçten sonra da devam ettirdikleri görülmüştür. Göçün ardından Türkiye’de bulamadıkları ürünlerin yerine ikame ürünler kullanmaları yerleştikleri bölgeyle etkileşim kurduklarını göstermektedir. Ayrıca muhacirlerin yemeklerinde bölgesel farklılıklar tespit edilmiştir. Çalışmada tespit edilen bir diğer önemli sonuç ise; muhacirlerin semt pazarlarında muhacirlere özgü ürünlerin satılmasıdır. Bu pazarlardan geçmiş tatlara özlem duyanların alışveriş yaptığı belirlenmiştir.

Bahtiyar-Sarı ve Tetik (2019) Antalya ilinden 23 katılımcıyla gerçekleştirdikleri çalışmada muhacirlerin genelinde yemeklerde et ve süt ile hazırlanan yemeklerin hazırlandığını, bunların yanında sebze yemeklerinin, çorbaların ve turşuların fazlasıyla yer aldığını tespit etmişlerdir. Buna ek olarak mevsimsel değişimlerin sonucunda gıdaları muhafaza etme yöntemi olarak konserve yöntemini sıklıkla kullandıklarını tespit

etmişlerdir. Ayrıca katılımcılar göç sonrasında yaptıkları yemeklerin göç öncesindeki gibi lezzetli olmadığını belirtmişlerdir. Bunun sebebi ise Bulgaristan'da kendi ürünlerinin kendileri tarafından yetiştiriliyor olmasına bağlanmıştır. Muhacir yemeklerinin gittikçe daha az yapıldığı tespit edilen bir başka sonuç olarak saptanmıştır.

Egeli (2019), Denizli, İstanbul, Kırklareli, Tekirdağ ve Bursa illerinde yaşayan 74 Bulgaristan muhaciri ile görüşmeler gerçekleştirmiştir. Bu çalışmaya ile; katılımcıların göç sonrasında mutfak kültürlerini büyük ölçüde korudukları, katılımcıların göç sonrası farklı bölgelere yerleşmesi, coğrafi farklılıkların mutfak kültürünü etkilediği, bu etkileşimin sonucu olarak Bulgaristan muhacirlerine ait özgün yemek reçetelerinin birçoğunun göç sonrasında yenilendiği saptanmıştır.

Taş (2020), Edirne'nin İpsala ilçesinde unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin unutulma nedenlerini araştırdığı çalışmasında Bulgaristan ve Yunanistan muhaciri olan 50 kişi ile görüşmeler yapmıştır. Araştırma sonucunda geleneksel yemeklerin, yemekleri yapma yöntemlerinin ve kullanılan araç ve gereçlerin eskisi gibi olmadığı tespit edilmiştir. Ek olarak yerde ve ortak tabaktan yemek yeme alışkanlığının da terk edildiği tespit edilmiştir. Eskiden yapılıp günümüzde yapılmayan yemekler olduğu saptanmıştır. Katılımcıların muhacir yemeklerini büyüklerinden öğrendiğini ve bu yemekleri genç kuşaklara aktardığını ifade etmişlerdir. Fakat genç kuşak ile yapılan görüşmelerde katılımcıların bazı yemekleri ilk kez duyması, kültür aktarımı konusunda bazı duraksamaların olduğunu göstermesi bakımından dikkat çekicidir. Ayrıca muhacir yemek kültürünün devam etmeme sebeplerinden bazıları kültürün genç kuşaklara kadar gelemeden terk edilmesi ve temel gıda ürünlerinin artık marketler aracılığıyla hazır satın alınması tespit edilen bir başka etmendir.

İşçimen'in (2021) yemek kültüründeki farklılıkları tespit edebilmek için Edirne'nin Keşan ilçesinde 65 kişiyle yaptığı mülakatlar şu sonuçları ortaya çıkarmıştır: Zaman geçtikçe mutfak kültüründe değişimler, bozulmalar ve unutulmalar yaşanmaktadır, kışlık kiler hazırlığı devam etse de eskiye göre daha sade şekilde hazırlanmaktadır ve yaş azaldıkça yemek kültüründe meydana gelen bozulma artmıştır.

Curoğlu vd.'nin (2022) geçmişten günümüze mutfak kültüründe yaşanan değişimi konu aldığı çalışmasında Sakarya'da yaşayan 13 Bulgaristan muhaciriyle mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Yapılan mülakatlar sonucunda literatürde olmayan 22 yemek tespit edilmiş, mutfak kültüründe yaşanan değişimin mutfak araç gereçlerinde

meydana geldiği ve teknolojik gelişmelerin yemek kùltürüne dahil olduğu ayrıca tespit edilmiştir. Çalışmada tespit edilen bir başka sonuç ise gøle beraber gelen geçim sıklıntısının yemeklere yansıldığı ve gùnümüzde de yemeklerde varlığını sürdürdüğüdür.

2. ARAşTIRMANIN KAPSAM VE SINIRLILIKLARI

Bu araştırma, savaş vb. nedenlerde Bulgaristan'dan Türkiye'ye gø etmiş ve Sakarya iline yerleşmiş Türkleri kapsamaktadır. Bu araştırma ile Bulgaristan'dan Sakarya iline gø etmiş Türklerin mutfak kùltürü aydınlatılacak ve yemek tarifleri kayıt altına alınacaktır.

Araştırma Sakarya mutfağına ve gastronomi literatürüne yapacağı katkı dolayısıyla önemli avantajlara sahip olsa da çeşitli sınırlılıklar da içermektedir. Araştırma evreninin sınırlarının Sakarya'nın tüm köy, belde ve ilçeleri kapsaması nedeniyle uygulama alanının çok geniş olması mekân ve zaman sınırlılığı oluşturmaktadır. Araştırmada derinlemesine görüşme tekniğinin uygulanmış olması nedeniyle kaynak kişilerin net, gerçek ve güvenilir bilgi paylaşımından kaçınması olasılığı da başka bir sınırlılık olarak sayılabilir. Muhacir mutfağı hakkında daha net bilginin yaş olarak daha yaş almış insanlarda olması, bu kişilerin de çeşitli hastalıklara sahip olma olasılığı da sınırlılık olarak sayılabilir. Yemeklerin standardizasyonunda kullanılan gereçlerde mevsimsel ya da coğrafi olarak farklılıklar olabilir. Bu sebeple kullanılan unun kalitesi ile kıvamı, şekerin ve tuzun gücü de tadı etkileyebilir. Bu da standardizasyon konusunda bir sınırlılık oluşturabilir. Ayrıca görüşmeler sonucunda tespit edilen tariflerin standardizasyonu yapmak maliyet açısından sınırlılık oluşturabilir.

3. ARAşTIRMANIN YÖNTEMİ

Sakarya'da yaşayan Bulgaristan muhacirlerinin yemek kùltürlerinin incelenmesi, yemek tariflerinde bir standart olup olmadığının tespit edilmesi ve nihai olarak yemek tariflerinde bir standart oluşturmak amacıyla hazırlanan bu çalışmada, *nitel araştırma* ve bir *standardizasyon* alışması yer almaktadır. Araştırmanın bu bölümünde, araştırma yöntemi, veri toplama araç ve teknikleri, veri toplama süreci, araştırma evren ve

örnekleme ve verilerin analizi kısımları yer almaktadır. Aşağıda yer alan Tablo 1’de *Muhacir yemekleri standardizasyonu modeli oluşturma süreci*’ne yer verilmiştir.

Tablo 1 *Muhacir Yemekleri Standardizasyonu Modeli Oluşturma Süreci*

1	Görüşmeler yapılarak katılımcılardan yemek tariflerinin elde edilmesi.
2	Elde edilen tariflerin literatür ile karşılaştırılması ve uygulamaya dâhil olacak yemeklerin listelenmesi.
3	Karşılaştırılan tariflerin uzmanca(larca) teyit edilmesi.
4	Tariflerin standardizasyonu için tekrar tekrar uygulanması.
5	Hazırlanan ürünün fotoğraflanması.
6	Elde edilen tüm bilgilerin sistemli ve düzenli bir şekilde tasnifi.

3.1. VERİ TOPLAMA YÖNTEMİ

Araştırmanın amaçlarına ulaşmak ve derinlemesine bilgi alabilmek için nitel veri toplama yöntemlerinden biri olan mülakat tekniği kullanılmıştır. Araştırma için Afyon Kocatepe Üniversitesi Etik Kurulu’ndan 18.01.2022 tarihli ve 73278 sayılı “Etik Kurul Onayı” (Ek 2) alınmıştır. Görüşmeler yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Katılımcılardan izin alınarak görüşmeler kayıt altına alınmış ve yaklaşık 60 ile 120 dakika arasında sürmüştür. Veriler 24 Ocak 2022 ile 24 Nisan 2022 tarihleri arasında toplanmıştır. Araştırmada verilerin toplanmasında derinlemesine bilgi alabilmek için yarı yapılandırılmış görüşme formu (Ek 1) kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formunda toplamda 8 soru yer almaktadır. Formda yer alan 5. 6. 7. sorular Adıgüzel’in (2020) çalışmasından, 2. ve 4. soru Usta’nın (2020) çalışmasından, 3. soru Egeli’nin (2019) çalışmasından uyarlanmıştır. Görüşme formunda 1. ve 8. sorular ise araştırma problemlerine yönelik alan yazın taraması sonucu ve araştırmacı olan iki uzman görüşü alınarak yazar tarafından oluşturulmuştur.

3.2. ARAŞTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEMİ

Araştırmanın evrenini Bulgaristan’dan Sakarya’ya göç etmiş Türkler oluşturmaktadır. Zaman ve ekonomik nedenlerden dolayı örnekleme yöntemine başvurulmuştur. Araştırmada ise kartopu örnekleme tekniği kullanılmıştır. Bunun en

önemli nedeni olarak muhacirlerin aynı bölgelerde yaşamaları ve sosyal ilişkilerinin güçlü olması gösterilebilmektedir. Ural ve Kılıç'ın (2018) da belirttiği gibi kartopu örnekleme tekniğinde araştırmacının ulaşacağı ilk birim/kişi/obje belirlenir, ardından bu birim üzerinden elde edilen veriler bir sonraki birime yönlendirir, böylelikle evreni temsil edebileceği düşünülen örnekleme ulaşılmaya çalışılır (Ural ve Kılıç, 2018: 40). Yani kartopu örnekleme yöntemiyle evrendeki birkaç kişi yardımıyla çoğunluğa ulaşılabilir (Coşkun vd., 2019: 170).

3.3. VERİ ANALİZ YÖNTEMİ

Araştırmada verilerin elde edilmesinde, Sakarya ilinde yaşayan Bulgaristan'dan göç etmiş 15 Bulgaristan muhacirine başvurulmuş ve görüşmeler yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler kontrol edildiğinde ulaşılan örneklem sayısının yeterli olduğuna kanaat getirilmiştir. Zira Cresswell'in (2018) de belirttiği gibi, verilerin tekrar etmeye başlaması görüşmecisi sayısında doyum noktasına ulaşıldığını göstermektedir. Araştırmada derinlemesine bilgiye ulaşılabilmesi; ayrıca bu araştırmanın gelecekte yapılması muhtemel çalışmalara yön vermesi adına verilerin analizinde içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Bu yöntemle bilimsel etik hassasiyeti gözetilip katılımcı isimleri gizli tutulmuş ve katılımcılar kodlama yapılarak (K1, K2, K3) ifade edilmiştir. Katılımcıların ifadeleri ilgili literatürle kıyaslanıp tutarlılığından emin olunmuştur. Katılımcıların yemekler ile ilgili vermiş olduğu benzer ifadeler aynı grupta değerlendirilmiştir. Katılımcı ifadeleri müdahale edilmeyerek, betimsel analiz tekniği kullanılarak araştırmaya aktarılmıştır.

Araştırmanın ikinci aşaması *standardizasyon* aşamasıdır. Görüşmelerden elde edilen verilerin yani yemek tariflerinin standardizasyonu uygulama aşamasında gerçekleştirilmiştir. Mülakatlarda 72 tane yemek tarifi tespit edilmiştir. Bu yemekler literatüre kazanım sağlamak, uygulamayı kolaylaştırmak, maliyet açısından yük oluşturmamak ve sağlıklı bir standardizasyon yapabilme amacıyla dâhil etme ve hariç tutma ölçütleri kullanılmıştır. Bir araştırmada önceden belirlenmiş araştırma sorusuna yanıt bulmak için, belirli ölçütlere uygun olarak elde edilmiş bulguların sistemli ve yan tutmadan taranması, ayrıca elde edilen bulguların geçerliğinin değerlendirilmesi ve sentezlenerek birleştirilmesi (Çınar, 2021: 310) anlamına gelen *sistematik derlemenin* özelliklerinden biri olan dâhil etme ve hariç tutma ölçütleri, araştırmanın amacına ve

araştırma sorusuna ulaşması için gerekli olan yol haritasının belirlendiği bir aşama olarak tanımlanmaktadır. Bu aşamada hedefe ulaşmaya yardımcı yol haritasının kıstasları belirlenerek bir plan hazırlanmalıdır. Dâhil etme ve hariç tutma ölçütleri bu aşamanın süzgeci olarak değerlendirilir (Yılmaz, 2021: 1466). Güldemir'in (2018) çalışmasında kullandığı dâhil etme ve hariç tutma ölçütleri bu araştırma için uyarlanarak yemeklerde azaltılmaya gidilmiştir. Dâhil etme ve hariç tutma ölçütleri kullanılarak görüşmeler sonucunda elde edilen tarifler ve literatürdeki tarifler arasında benzerlik ve farklılık durumları değerlendirilmiştir. Literatürde yer alan yemek tarifleri ile mülakatlar sonucu katılımcılardan elde edilen yemek tarifleri karşılaştırılıp tarifleri aynı olan yemekler dışlanırken, literatürde rastlanılmayan ya da tarifleri farklılaşan yemekler dâhil edilmiştir. Nihayetinde araştırmada 15 tane yemek tarifi standardizasyon için seçilmiştir. Seçilen bu yemeklerin standardizasyonu sağlanabilmesi için tekrar tekrar uygulanarak standart tariflerine ulaşılmıştır. Bu aşamada uygulanan yemekler, uzman görüşü alınarak nihai olarak sonuçlandırılmıştır. Ayrıca uygulanan her tarifin görsel bir kaydının olması amacıyla fotoğrafları çekilmiştir.

Tablo 2. Yemek Tariflerinin Literatürle Kıyaslanması

No	Yemek İsimleri	İnternet			Tez/Makale			Rastlanılmayan
		Aynı Tarif	Farklı Tarif	Rastlanılmayan	Aynı Tarif	Farklı Tarif	Rastlanılmayan	
1	Akıtma	+			+			
2	Allah'ı Gören Börek			+		+	+	
3	Bakla Çorbası	+			+			
4	Baklava	+			+			
5	Baniçka	+			+			
6	Beyaz Lahanalı Börek	+				+		
7	Borana	+				+		
8	Dızmana	+			+			
9	Erik Yahnisi			+	+			
10	Fırında Turşu Lahana	+			+			
11	Funiki	+			+			
12	Gazete Baklavası	+				+		
13	Golgoç			+		+	+	
14	Güveçe			+		+	+	
15	Höşmerim	+			+			
16	Kaçamak	+			+			

Tablo 3. (Devam) Yemek Tariflerinin Literatürle Kıyaslanması

17	Kamba Dolması	+	+	
18	Kamba Dolması (içli)	+		+
19	Kamba Turşusu	+		+
20	Kapama	+	+	
21	Karıştırma	+	+	
22	Karıştırmalı Ispanak	+		+
23	Kaşık Ekmek		+	+
24	Kebapçe	+	+	
25	Kesme Tatlısı		+	
26	Keşkek	+	+	
27	Kırma Börek	+	+	
28	Kırmızı Biber Dolması	+	+	
29	Kısmet Ekmeği		+	+
30	Kifla	+	+	
31	Kolaç	+	+	
32	Koşniçki	+		+
33	Kozunak	+	+	
34	Kukumak Mantısı	+	+	
35	Kuru Fasulye Çorbası	+	+	
36	Küllü Çörek	+	+	
37	Labada Sarması	+	+	
38	Lahana Aşısı	+	+	
39	Lahana Çorbası		+	+
40	Lahana Salatası		+	+
41	Lömbedek Tatlısı	+	+	
42	Lutenitsa	+	+	
43	Macır Ekmeği	+	+	
44	Manca	+	+	
45	Milinka	+	+	
46	Mişmaş	+	+	
47	Norlu Piperka		+	+
48	Oturma Tatlısı	+		+
49	Ovmaç	+	+	
50	Palize/Pelize	+		+
51	Patates Köftesi	+		+
52	Patates Musakka	+	+	
53	Pesmet	+	+	
54	Pirinçli		+	+
55	Pita	+	+	
56	Pitka	+	+	
57	Plaska	+	+	
58	Pabuç Topu Mantısı	+		+
59	Presipka	+		+
60	Printsesa	+		+

Tablo 4. (Devam) Yemek Tariflerinin Literatürle Kıyaslanması

61	Soğan Borsu		+		+
62	Somun Ekmeği	+		+	
63	Supa Topçeta	+		+	
64	Süt Çorbası	+		+	
65	Sütlü Papara	+		+	
66	Şopska Salatası	+		+	
67	Tatlı Börek	+			+
68	Tavuklu Kuskus Çorbası		+		+
69	Torta	+		+	
70	Türlü		+		+
71	Yahni	+		+	
72	Yoğurtlu Patlıcanlı Biber Salatası	+			+

Dâhil etme hariç tutma ölçütleri kullanılarak Tablo 2 oluşturulmuştur. Tablo 2 incelendiğinde literatürde rastlanılmayan ve yapımı farklılaşan yemek isimleri: “Allah’ı Gören Börek”, “Borana”, “Erik Yahnisi”, “Golgoç”, “Lahana Çorbası”, “Lahana Salatası” “Güveçe”, “Kaşık Ekmek”, “Kısmet Ekmeği”, “Kolaç”, “Norlu Piperka”, “Pirinçli”, “Soğan Borsu”, “Tavuklu Kuskus Çorbası” ve “Türlü” olmak üzere 15 tane yemek tespit edilmiştir.

3.3.1 Veri Analizinde Görev Alan Uzmanlar

3.3.1.1. Araştırmacı

Araştırmacı meslek lisesi aşçılık bölümünden mezun olmuş ve çeşitli yiyecek içecek ve konaklama işletmelerinde çalışmış bir aşçıdır. Lise eğitimi sonrasında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde lisans eğitimini tamamlamıştır. Yüksek lisans eğitimi itibarıyla “Bilimsel Araştırma Yöntemleri” ve “Yerel Mutfakta Alan Araştırmaları” dersleri almıştır.

3.3.1.2 Veri Geçerliliğini Yürüten Uzmanlar

Birinci uzman; Bulgaristan muhaciridir ve 50 yaşındadır, 23 yıldan beri aşçılık mesleğini yürütmektedir.

İkinci uzman; Bulgaristan muhaciridir ve 72 yaşındadır. Göç etmeden önce Bulgaristan’da pastanede çalışmıştır. Aynı zamanda araştırmaya katkı sağlayan katılımcılardan biridir.

4. ARAŞTIRMANIN BULGULARI

4.1. KATILIMCILARIN BİREYSEL ÖZELLİKLERİNE İLİŞKİN BULGULAR

Aşağıdaki Tablo 3’de katılımcılara ait demografik özellikler verilmiştir.

Tablo 5. Katılımcıların Demografik Özellikleri

	Yaşı	Cinsiyeti	Öğrenim Durumu	Medeni Durumu	Mesleği
K1	47	Kadın	Lise	Evli	Ev Hanımı
K2	54	Kadın	Ortaokul	Bekar	Ev Hanımı
K3	94	Kadın	Okuma-Yazma	Bekar	Ev Hanımı
K4	82	Kadın	İlkokul	Bekar	Ev Hanımı
K5	55	Kadın	İlkokul	Evli	Ev Hanımı
K6	76	Kadın	İlkokul	Evli	Ev Hanımı
K7	50	Kadın	Lise	Evli	Aşçı
K8	68	Kadın	Ortaokul	Evli	Emekli
K9	63	Kadın	Önlisans	Evli	Emekli
K10	67	Kadın	İlkokul	Evli	Ev Hanımı
K11	65	Kadın	Lisans	Evli	Öğretmen
K12	72	Kadın	Ortaokul	Evli	Aşçı
K13	77	Kadın	Okuma-Yazma	Evli	Ev Hanımı
K14	63	Kadın	Lise	Evli	Emekli
K15	51	Kadın	Lise	Evli	Ev Hanımı

Katılımcıların demografik özelliklerinin yer aldığı Tablo 3 incelendiğinde katılımcıların yaşlarının 47 ve üzeri olduğu görülmektedir. Katılımcılardan 5 kişinin 40-60 yaş grubunda, 8 kişinin 61-80 yaş grubunda, 2 kişinin ise 81 ve üzeri yaş grubunda olduğu görülmektedir. Türk kültüründe kadının mutfak ile özleşmesi, yemek hazırlama işini kadınların üstlenmesi, kadının mutfağın sahibi ve sorumlusu olması gibi sebeplerden dolayı muhacir mutfağına hakimiyet konusunda kadınların daha bilgili olduğu düşünüldüğünden katılımcıların tamamı kadınlardan oluşmaktadır.

Katılımcıların öğrenim durumları incelendiğinde okuma-yazma seviyesinde 2 kişi, ilköğretim seviyesinde 4 kişi, ortaokul seviyesinde 3 kişi, lise seviyesinde 4 kişi, önlisans ve lisans seviyesinde 1’er kişi olduğu görülmektedir. Katılımcıların 3’ü bekarken

diğer 12 kişi evlidir. Katılımcıların mesleki durumları incelendiğinde ev hanımı olan 9 kişi, emekli olan 3 kişi, aşçı olan 2 kişi ve öğretmen olan 1 kişi olduğu görölmektedir.

4.2. MUHACİR MUTFAK KÜLTÜRÜ VE SOFRA ADAPLARI

Aile büyüklerinden öğrenilen yemekler

Katılımcılara aile büyüklerinden öğrendikleri yemek isimleri sorulduğunda katılımcılar Tablo 4’de yer alan yemekleri tarifleriyle beraber söylemişlerdir.

Tablo 6. Katılımcıların Tarifini Verdiği Yemek İsimleri

Katılımcı Numarası	Yemek İsimleri
K1	Dızmana, Kapama, Kesme tatlısı, Kolaç-pesmet, Kukumak mantısı.
K2	Aaz tatlısı, Kaşık ekmeği, Norlu piperka, Pelize, Presipka, Somun ekmeği.
K3	Beyaz lahanalı börek, Kaçamak, Kısmet ekmeği, Küllü çörek, Manca, Soğan borusu.
K4	Höşmerim, Pita, Yoğurtlu patlıcanlı biber salatası.
K5	Bakla çorbası, Kaçamak, Labada sarması, Süt paparası.
K6	Akıtma, Dızmana, Kapama, Macır ekmeği, Pesmet, Süt çorbası.
K7	Kapama, Kolaç, Lahana çorbası.
K8	Allah'ı gören börek, Funiki, Gazete baklavası, Golgoç, Güveçe, Kırma börek, Koşniçki, Milinka, Torta, Türlü.
K9	Çalkama, Kaçamak, Karıştırmalı ıspanak, Kifla, Lutenitsa, Süt Paparası, Sütlü tavuklu kuskus çorbası.
K10	Akıtma, Baklava, Dızmana, Kaçamak, Kamba dolması, Kapama, Karıştırma, Keşkek, Kırma börek, Kifla, Kolaç, Kozunak, Lahana aşı, Lutenitsa, Milinka, Mişmaş, Ovmaç, Papara, Patates musakka, Pesmet, Pitka, Printsesa, Supa topçeta, Sütlü tavuklu kuskus çorbası, Torta, Yahni.
K11	Baklava, Dızmana, Erik yahnisi, Gazete baklavası, Gömme börek, Güveç, Kamba dolması, Kapama, Kifla, Kolaç-pesmet, Ovmaç, Supa topçeta, Torta, Turşu.
K12	Baniçka, Dızmana, Erik yahnisi, Kaçamak, Kamba dolması, Kamba dolması (içli), Kamba turşusu, Kapama, Kırma börek, Kifla, Kolaç-pesmet, Kozunak, Kuru fasulye çorbası, Sütlü tavuklu kuskuslu çorba, Küllü çörek, Labada sarması, Lahana aşı, Lutenitsa, Milinka, Ovmaç, Süt paparası, Pirinçli, Plaska, Supa topçeta, Torta.
K13	Kifla, Labada sarması, Lömbedek tatlısı, Lutenitsa, Oturtma tatlısı, Süt çorbası.
K14	Erik yahnisi, Borana, Fırında turşu lahanası, Funiki, Kaçamak, Kapama, Karıştırma, Kebapçe, Kırma börek, Kırmızıbiber dolması, Kifla, Koşniçki, Kozunak, Labada sarması, Lahana aşı, Manca, Patates köftesi, Patates musakka, Pesmet, Pitka, Pobustopu mantısı, Printsesa, Supa topçeta, Süt çorba, Sütlü papara, Şopska salatası, Tatlı börek, Torta, Yahni.
K15	Funiki, Kaçamak, Kapama, Kapuska, Kebapçe, Kırma börek, Kifla, Kozunak, Lahana salatası, Milinka, Ovmaç çorbası, Patates musakka, Pesmet, Pitka, Printsesa, Supa topçeta, Sütlü papara, Torta.

Tablo 4 incelendiğinde en çok söylenen yemeğin *Kapama* olduğu görülmektedir. 8 katılımcı *kapama* yemeğini söylerken, 7 katılımcı *Kifla* yemeğini söylemiştir. *Dızmana*, *Kırma Börek* ve *Supa Topçeta* yemeklerinin her biri 5 katılımcı tarafından söylenmiştir.

Yemekler hakkında daha detaylı bilgiler elde edilmiştir. Örneğin K3, *kısmet ekmeği* yemeğini “*Düğün öncesi yapılırdı, davetiye yokken komşularımızı düğüne çağırmak için dağıtırdık. Ayrıca genç kızlar bu ekmeği aralarında paylaşırdı, şekerli yeri denk gelenin kısmeti yakın anlamı çıkar.*” şeklinde ifade etmiştir. Curoğlu vd.’nin (2022) çalışmasında da *kısmet ekmeğinin* aynı anlamı olduğu saptanmıştır. K7, *torta* yemeğini “*Tortanın hamurundan annem biraz hamur ayırırdı, ona ‘lokum’ diyorduk, o hamuru yılan gibi incecik hale getirip tırnak tırnak kesip fırına atıyorduk, kızarınca yerdik.*” şeklinde belirtmiştir. K8, *Allah’ı gören börek* yemeğini “*Parçalanan bir börek olduğu için elle yenir yerken dökülmemesi için el ve baş havaya kaldırıldığı için Bulgarlar, Türklerin bir böreği var, yerken Allah’ı görüyorlar diyorlardı.*” şeklinde ifade etmiştir. Ayrıca K8, *Golgoç* yemeği “*Golgoçların bazılarının içine kıymayla karışık para koyardık. Parayı bulan erkeğin evlenme zamanı gelmiş sayılırdı. Çocuklar için bu daha çok yemek yedirme yöntemi olarak kullanılırdı.*” şeklinde bir gelenek olduğundan bahsetmiştir.

Muhacir yemeklerinde sıklıkla kullanılan kaymağın yapımını K12 şöyle anlatmıştır: “*Mesela dızmana, biber kavurması ya da soğan dolması üstüne kaymak koyarsın. Bulgaristan kaymağı ya da uğuşuk kaymağı olarak da bilinir, çiğ süt tencereye konur pişirilmez, kapağı kapatılır, serin bir yerde bekletilir. Her sabah üzerinde oluşan hafif ince tabaka alınır, kapak tekrar kapanır, bu işlem sulanana kadar devam eder. Sulandığında ve ineğin sütünün yağı bittiğinde altta suyu kalır. Bu kalan sudan da ekşimik/lor yapılır.*”.

Yapılan mülakatlar sırasında bazı katılımcıların *kolaç* ve *pesmeti* birbirinin yerine kullandığı görülmüştür. Bugün sıklıkla yapılan ve pişi olarak bilinen hamur işine kimi katılımcılar *kolaç* kimileri ise *pesmet* demiştir. Aynı durum *Egeli*’nin (2019) çalışmasında da görülmektedir. Bu ayrımın Bulgaristan’da yaşanan bölgelerin farklılık göstermesinden kaynaklandığı düşünülmektedir. Bu çalışmada “bayram kolacı” adında ekmeğe benzer bir hamur işinin standardizasyonu yapılarak tanımı verilmiştir.

Muhacir yemeklerini evde hazırlama sıklığı

Tablo 7. Muhacir Yemeklerinin Evde Hazırlanma Sıklığı

Muhacir mutfağına özgü yemekler	Her Zaman	Sıklıkla	Bazen	Nadiren	Hiçbir Zaman
Çorbalar	K1, K2, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K15	K6, K9,	K4, K5, K14	K3	
Et yemekleri	K14	K1, K2, K3, K4, K9, K13, K15	K7, K8, K10, K11	K5, K6, K12	
Kümes hayvanı ve yumurta yemekleri		K9, K11, K14, K15	K1, K2, K3, K4, K6, K8, K10, K12	K5, K13	
Sebze yemekleri ve salatalar	K5	K1, K3, K4, K7, K10, K11, K12, K13	K2, K6, K9, K15	K8, K14	
Hamur işleri ve pilavlar		K1, K4, K5, K6, K9, K11, K13	K2, K3, K14, K15	K7, K8, K10, K12	
Ekmekler ve pastalar	K6	K1, K2, K4, K12, K13	K3, K5, K9, K11, K15	K7, K8, K10, K14	
Soslar, ezmeler ve diğerleri		K7, K8, K10, K11, K12, K13, K15	K1, K2, K3, K4	K5, K6, K9, K14	
Tatlılar ve pestiller		K1, K4, K7, K8, K11, K13	K2, K3, K5, K6, K10, K12, K14, K15	K9	

Tablo 5 incelendiğinde 9 katılımcının çorba grubunu “her zaman” tükettiği görülmektedir. Et yemekleri grubuna 7 katılımcı “sıklıkla” yanıtını vermiştir. Kümes hayvanı ve yumurta yemekleri grubuna 8 katılımcı “bazen”, sebze yemekleri ve salatalar grubuna 8 katılımcı “sıklıkla” yanıtını vermiştir. Hamur işi ve pilavlar grubuna 7 katılımcı “sıklıkla” yanıtını vermiştir. Ekmek ve pastalar grubuna 5’er kişi “sıklıkla”, “bazen” ve “nadiren” yanıtlarını verdiği görülmektedir. Soslar, ezmeler ve diğerleri grubuna 7 katılımcı “sıklıkla” yanıtını verirken tatlı grubuna 8 katılımcı “bazen” yanıtını vermiştir.

Özel günlerde (bayram, kandil, düğün vb.) yapılan yemekler

Katılımcılardan özel günlerde yaptıkları yemekler hakkında bilgi vermeleri istenmiştir. K1; “kukumak mantısı, kesme tatlısı, kuru fasulye ve yahni” cevaplarını vermiştir. K2; “kuru fasulye, yahni, pesmet ve baklava” cevabını vermiştir. K3; “düğün çorbası, kapama, küllü çörek, baklava” cevabını vermiştir. K4; “kapama, yahni, hoşmerim ve oturtma tatlısı” cevabını vermiştir. K5 kandilde “kolaç” yaptığını ifade etmiştir. K6 kandilde “kolaç” ve cenazede “pesmet” yaptığını ifade etmiştir. K9 bayramda

“keşkek, sarma, baklava ve sütlaç” yaptığını söylerken kandilde “kolaç” yaptığını ifade etmiştir. K13 bayram ve düğünlerde “düğün çorbası, yahni pilav ve oturtma tatlısı” yaptığını ifade ederken kandilde “lömbedek tatlısı” yaptığını ifade etmiştir. Diğer katılımcılar (K7, K8, K10, K11, K12, K14) düğün başta olmak üzere tüm cemiyetlerde Tablo 5’te yer alan yemekleri yaptıklarını ifade etmişlerdir. Bu katılımcılar yapılan yemekleri menü şeklinde ifade ettikleri için bu yemekler tablo halinde verilmiştir.

Tablo 8. Özel Günlerde Hazırlanan Muhacir Yemekleri

K7	K8	K10		K11	K12	K14	K15
		Yaz	Kış				
Düğün Çorbası	Düğün Çorbası	Sütlü Tavuklu Kuskus Çorbası	Kuru Fasulye Çorbası	Sütlü Tavuklu Kuskus Çorbası	Sütlü Çorba	Düğün Çorbası	Düğün Çorbası
Kuzu/Koyun Yahnisi	Kuzu/Koyun Yahnisi	Kuzu/Koyun Yahnisi	Kuzu/Koyun Yahnisi	Kırma Börek	Pirinçli	Kuzu/Koyun Yahnisi	Kuzu/Koyun Yahnisi
Lahana Aşı (turşudan)	Pirinçli	Lahana Aşı	Bulgur Pilavı	Güveç/Yahni/Kapama	Kamba Biber Dolması	Kavurma	Kırma Börek
Ekşi Lahana Sarması(turşudan)	Kamba Biber Dolması	Kırma Börek	Kırma Börek	Kuru Fasulye (Kurutulmuş Kemikli)	Kırma Börek	Kırma Börek	Kapama
Kırma Börek	Kırma Börek	Şopska Salatası	Erik Yahnisi	Gazete Baklavası	Baklava	Sütlaç	Yaprak Sarması
Bayram Kolacı	Baklava	Yaprak Sarması	Komposto/Hoşaf	Torta/Kabak Tatlısı/Sütlaç/Erik Yahnisi	Komposto/Hoşaf	Komposto/Hoşaf	Sütlaç
Gazete Baklavası	Sütlaç	Tavuk Keşkek		Komposto/Hoşaf			Baklava
Erik Yahnisi	Komposto/Hoşaf	Sütlü Kabak Tatlısı					Komposto/Hoşaf
Torta		Sütlaç					
Komposto/Hoşaf		Komposto/Hoşaf					

Tablo 6 incelendiğinde katılımcıların düğün başta olmak üzere cemiyetlerde yaptıkları yemekler içinde “Düğün Çorbası” diyenler 4 kişi, “Sütlü Tavuklu Kuskus Çorbası” diyenler 2 kişidir. “Koyun/Kuzu Yahnisi” diyenler 6 kişi, “Pirinçli” diyenler 2 kişi, “Kamba Biber Dolması” diyenler 2 kişi, “Gazete Baklavası” ve “Baklava” diyenler 3 kişidir. Tablodaki tüm katılımcıların ortak cevabı “Kırma Börek ve “Komposto/Hoşaf” olmuştur.

Bulgaristan muhacir mutfağında sofrada adaptasyonu

Sofra adaptasyonuyla ilgili katılımcıların ortak cevaplar verdikleri görülmüştür. Katılımcılar, herkesin aynı anda yemeğe başladığını ve aynı anda bitirdiğini, sofrada konuşulmadığını belirtmişlerdir. Ayrıca yemek bitmeden sofranın terk edilmediğini ve yemek bittiğinde Allah’a şükredildiğini ifade etmişlerdir. Genel olarak verilen cevaba ek olarak K3, K7, K8 ve K10 Türkiye’ye göç etmeden önce yemeklerini yer sofrasında

yediklerini Türkiye'ye geldikten sonra masa düzenine geçtiklerini belirtmiştir. Önceden yer sofrasında yemek yeme alışkanlığının olduğu ve sonradan bu alışkanlığın terk edildiği bulgusuna *Egeli (2019), Taş (2020) ve İşçimen'in (2021)* çalışmalarında da rastlanılmaktadır. Önceden sadece iki öğün yemek yediklerini belirten K7, ilk öğünde önceleri sadece çorba içtiklerini, daha sonra günümüzdeki kahvaltıya yakın bir sofraya hazırlamaya başladıklarını belirtmiştir. Hayvancılık yaptıklarından dolayı mutlaka süt ve türevlerini yediklerini ifade etmiştir. Siyah çay yerine “*ıhlamur çayı*” içtiklerini de belirtmiştir. K8, K10 ve K12 kahvaltıda ve akşam oturmasında “*ıhlamur çayı*” içtiklerini belirtmişlerdir ayrıca zeytin Bulgaristan'da az bulunduğundan çok nadir zeytin yediklerini ifade etmişlerdir. Benzer bir bulgu *Egeli (2019) ve İşçimen'in (2021)* çalışmalarında da saptanmıştır.

4.3. MUHACİR MUTFAĞINDA YAŞANAN DEĞİŞİM

Bulgaristan muhacir mutfağında geçmişe kıyasla malzeme, pişirme yöntemi ve araç-gereç bakımından değişiklikler

Katılımcıların tamamı kullanılan araç-gereçlerde değişim olduğunu ifade etmiştir. Eski zamanlarda topraktan, bakırdan, emayeden ve alüminyumdan yapılmış ürünlerin kullanıldığını ifade etmişlerdir. Günümüzde ise çelik tencerelerin, porselen tabakların ve çelik çatal bıçağın kullanıldığını belirtmişlerdir. Bu yönüyle Curoğlu vd.'nin çalışmasıyla aynı bulgu elde edilmiştir. Düğünlerde yapılan her yemeğin kendine özel bir emaye tabağı olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca K1, K2, K6 ve K9 yaptıkları geleneksel yemeklerde artık mutfak robotu ve el blenderi kullandıklarını ifade etmişlerdir.

Yemek pişirme ve saklama yönteminde de değişimler meydana gelmiştir. K11 ve K15, yemek pişirirken toprak fırınların ve kuzine sobaların kullanıldığını şimdi ise bunların yerini elektrikli fırınların ve gazlı ocaklarının aldığını belirtmiştir. K8 ve K13, buzdolabının olmadığı zamanlarda büyükbaş hayvan, küçükbaş hayvan ve kümes hayvan etleri gibi bozulacak tüm yiyecekleri yazın “*umba*” denilen çukurlara gömdüklerini ifade etmişlerdir, *umba*, toprağın 5-6 metre kazılıp merdiven yardımıyla inilip konserve yapılan etlerin konulup üzerinin toprakla örtüldüğü depolardır, kışın ise yine konserve yapılarak ya da kurutularak güneş görmeyen serin kilerlerde sakladıklarını belirtmişlerdir.

Katılımcıların ortak görüşü şehirleşmeyle, bahçeli evler yerine apartman dairelerinin tercih edilmesi ve hayatı daha kolaylaştırma isteği gibi sebeplerle artık eski

araç-gereçlerin terk edildiği ve pişirme yöntemlerinin kullanım sıklığının giderek azaldığı yönündedir.

Teknolojik araçların (televizyon, internet vb.) mutfak kültürüne olan etkisi

Katılımcıların 10'u (K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14 ve K15), televizyon ve internet gibi teknolojik araçların mutfak kültürünü geliştirdiğini, akılda tarif tutmak zorunda kalınmadığını ve farklı tariflere ulaşma konusunda kolaylık sağladığını ifade etmişlerdir. K7 medya araçlarında artık geleneksel yemeklerin daha sık yer aldığını, bunun yerel kültürlere destek sağladığını belirtmiştir. K8 ve K13 televizyon, internet ve teknolojik araçların olumlu etkilerinin yanında olumsuz etkilerinin de olduğunu vurgulamıştır. K8 televizyonda yer alan bazı geleneksel yemeklerin yapım tekniğinde yanlışlıklar olduğunu belirtmiştir. K13 ise yeni yemeklerin geleneksel yemekleri unutturduğunu belirtmiştir. Diğer 5 katılımcı (K1, K2, K3, K4 ve K12), televizyon, internet ve teknolojik araçların geleneksel mutfak kültürüne, yozlaştırma ve unutturma gibi, olumsuz etkileri olduğunu ifade etmişlerdir.

Genç kuşakların muhacir mutfak kültürünü sürdürmeleri

Katılımcıların 8'i genç kuşakların muhacir mutfak kültürünü sürdürdüğünü ifade ederken 7'si sürdürmediğini ifade etmiştir. Genç kuşakların mutfak kültürünü sürdürmediğini ifade eden katılımcılar (K5, K7, K9, K10, K11, K12 ve K13) bunun sebeplerini; geleneksel yemeklerin zor gelmesi, çalışma hayatıyla birlikte yemek yapmaya vakit bulamama olarak değerlendirmişlerdir. Muhacir mutfak kültürünün sürdürüldüğü yönünde görüş belirten katılımcılardan K12 kızlarının aynen sürdürdüğünü hatta Bulgaristan'da nasılsa burada da aynen devam ettirdiğini ifade etmiştir. K5, kızlarının bu yemekleri sevdiğini ve yaptıklarını, K7 ise alıştıkları tatlar olduğu için sürdürdüklerini fakat yapımı kolay olan yemekleri de yaptıklarını belirtmiştir. K9 ve K10 çocuklarının muhacir mutfak kültürüne ait yemekleri bildiklerini fakat kendileriyle kıyasladıklarında daha az yaptıklarını ifade etmişlerdir.

Farklı kültürlerle yapılan evliliklerin muhacir mutfak kültürüne etkisi

Katılımcıların 7'si farklı kültürlerle yapılan evliliklerin muhacir mutfak kültürüne olumlu etkisi olduğunu ifade ederken 8'i olumsuz etkisi olduğunu ifade etmiştir. Olumlu görüş bildiren katılımcılar (K1, K2, K8, K11, K12, K14 ve K15) farklı lezzetleri deneme konusunda imkân sağladığını belirtmişlerdir. Olumsuz görüş bildirenler ise evlendikten sonra gelini olunan ailenin mutfak kültürüne ait yemeklerin yapıldığını bu durumun da muhacir mutfak kültürüne zarar verdiğini belirtmiştir.

4.4. STANDARTLAŞTIRILAN TARİFLER

4.4.1. Çorbalar

Sütlü Tavuklu Kuskus Çorbası		
Malzemeler	Miktar	Açıklama
Tereyağı	30 g.	
Ayçiçek yağı	30 g.	
Kuskus	100 g.	
Tavuk suyu	900 ml.	
Tavuk eti	120 g.	Haşlanmış ve didiklenmiş
Tuz	10 g.	
Süt	50 ml.	
		Porsiyon: 6 Kişilik
		Pişirme Şekli: Ocak
		Pişirme Süresi: 50 dakika
		Pişirme Isısı: -

Hazırlanışı

1. Bir tencereye tereyağı ve ayçiçek yağı eklenir, eritmeye başlanır.
2. Tereyağı eridikten sonra kuskus tencereye dökülür, pembe renk alana kadar kavrulur.
3. Kuskuslar kavrulunca tavuk suyu ve didiklenmiş tavuklar eklenir.
4. Kuskuslar pişince süt eklenir, 5 dakika kısık ateşte pişirilmeye devam edilir ve ocak kapatır.
5. Ocak kapattıktan sonra tuzu eklenir.
6. Bir kap içinde tereyağı, toz biber ve kekik karıştırılıp tereyağında kavrularak kırmızı yağ yapılır.
7. Servis edilmeden önce kırmızı yağ dökülebilir.



Göçmen Usulü Lahana Çorbası

Malzemeler	Miktar	Açıklama
Lahana turşusu	250 g.	
Ayçiçek yağı	100 ml.	
Kuru fasulye yemeği	250 g.	Önceki günden kalan
Kaynamış su	1 lt.	
Un	40 g.	Açık krem renginde kavrulmuş
Yoğurt	80 g.	
Tuz	10 g.	

Porsiyon: 6 kişilik

Piştirme Şekli: Ocak

Piştirme Süresi: 30 dakika
(Lahananın sertliğine göre değişebilir.)

Piştirme Isısı: -

Hazırlanışı

1. Lahana doğranır yağ ile birlikte kavrulur.
2. Lahana kavrulduktan sonra su eklenir. Burada lahananın sertliği önemlidir. Su azalır ve lahanalar pişmezse yeniden su eklenir.
3. Lahana piştikten sonra ocak kısılır kuru fasulye yemeği eklenir.
4. Bir kabın içinde un, süt ve yoğurt karıştırılıp meyane elde edilir. (Topaklanmamasına dikkat edilmelidir.)
5. Meyane karıştırılarak çorbaya eklenir.
6. Tuz eklenir.
7. Kısık ateşte 5 dakika kaynatılır.



4.4.2. Ana Yemekler

Borana		
Malzemeler	Miktar	Açıklama
Yumurta	120 g.	2 tane
Ayçiçek yağı	5 g.	
Yoğurt	100 g.	
Sarımsak	5 g.	2 diş
Tuz	2 g.	
Tereyağı	5 g.	
Toz biber	<1 g.	Bir çay kaşığı
Kekik	<1 g.	Bir çay kaşığı
Porsiyon: 2 kişilik		
Pişirme Şekli: Ocak		
Pişirme Süresi: 8 dakika		
Pişirme Isısı: -		

Hazırlanışı

1. Yumurtalar haşlanır ve kabukları soyulur.
2. Yumurtalar 1 cm kalınlığında halka şeklinde doğranır.
3. Yoğurt bir kaba alınır, üzerine rendelenmiş sarımsak ve tuz eklenerek karıştırılır.
4. Bir kap içinde tereyağı, toz biber ve kekik karıştırılıp tereyağında kavrularak kırmızı yağ yapılır.
5. Yumurtalar tabağa alınır, üzerine yoğurt dökülür, üzerine kırmızı yağ dökülür.



Pirinçli

Malzemeler	Miktar	Açıklama
Pirinç	350 g.	Önceden ıslatılmış
Tavuk İncik	1 kg.	5 tane kemikli, haşlanmış
Tereyağı	30+15 g.	15 gramı kırmızı yağ yapmak için
Tavuk suyu	400 ml.	
Tuz	5 g.	
Kırmızı toz biber	2 g.	Kırmızı yağ için
Süt	200 ml.	
		Porsiyon: 5 kişilik
		Piştirme Şekli: Ocak ve fırın
		Piştirme Süresi: 25+5 dk.
		Piştirme Isısı: 200 °C

Hazırlanışı

1. Pilavı hazırlamak için tereyağı tencereye alınır ve eritilir.
2. Eriyen tereyağın üzerine pirinçler eklenir birkaç tur karıştırılır.
3. Üzerine tavuk suyu ve tuz eklenir karıştırılıp kapağı kapatılır. Ocağın ayarı kısılır.
4. Hafif nemli kalacak hale gelince ocak kapatılır.
5. Pilav tepsiye dökülür. Üzerinde çukurlar açılır haşlanmış tavuklar yerleştirilir.
6. Tereyağı ve kırmızı toz biber kızdırılıp tepsinin üzerinde gezdirilir.
7. Önceden ısıtılmış fırında 5 dakika üzeri kızarana kadar pişirilir.



Kaşık Ekmek

Malzemeler	Miktar	Açıklama
Dana Eti	300 g.	Kuşbaşı doğanmış
Tereyağı	30 g.	
Soğan	130 g.	1 tane
Tuz	6 g.	
Biber salçası	30 g.	
Kırmızı toz biber	4 g.	
Su	300 ml.	Tercihen et suyu
Ekmek	240 gr.	3 tane, tercihen bayat
Yoğurt	240 gr.	
		Porsiyon: 3 kişilik
		Piştirme Şekli: Ocak
		Piştirme Süresi: -
		Piştirme Isısı: -

Hazırlanışı

1. Tereyağı düdüklü tencereye alınıp eritilir.
2. Eriyen tereyağın üzerine etler dökülüp suyunu çekene kadar kavrulur.
3. Soğanlar yemeklik doğranıp kavrulan etlerin üzerine dökülür.
4. Tuz eklenip soğanlar yumuşayana kadar kavrulur.
5. Salça eklenir kavrulmaya devam edilir.
6. Toz biber ve su eklenir.
7. Ekmekler fırında ya da ocakta kızartılır ve küp küp doğranır.
8. Tabağın en altına ekmekler dizilir, üzerine çırpılmış yoğurt dökülür en üzerine et dökülür.



Golgoç

Malzemeler	Miktar	Açıklama
Dana kıyma	250 g.	Yağsız
Ayçiçek yağı	40 g.	
Taze soğan	160 g.	
Tuz	10 g.	
Karabiber	3 g.	
Taze nane	6-7 yaprak	
Un	375 g.	Elenmiş
Tuz	5 g.	
Yumurta	50-55 g.	1 tane
Su	200 ml.	Ilık
Porsiyon: 4 kişilik		
Piştirme Şekli: Ocak		
Piştirme Süresi: 30 dakika		
Piştirme Isısı: -		

Hazırlanışı

1. Un yoğurma kabına alınır ve üzerine tuz dökülür.
2. Bir havuz açılır ve içine su dökülür.
3. Biraz yoğurduktan sonra yumurta eklenir.
4. Ağız kapalı bir şekilde bekletilirken iç harcı yapılır.
5. Yağ bir tavaya dökülür ve kıyma kavrulmaya başlanır.
6. Kavrulan kıymanın üzerine ince doğranmış soğan eklenir.
7. Soğan yumuşayınca tuz ve karabiber eklenerek 5 dakika daha kavrulur.
8. Ocak kapatıldıktan sonra ince doğranmış nane eklenir.
9. Hamur dört bezeye ayrılır ve 2 mm kalınlığında açılır.
10. Açılan bezeler 3x3 cm ebadında kesilir.
11. Kesilen karelere iç harç koyulur ve üçgen şeklinde katlanır.



-
12. Hamurlar kaynayan yağlı ve tuzlu suda haşlanır, haşlanan hamurlar yzeye çıkar.
 13. Bir kap içinde tereyağı, toz biber ve kekik karıştırılıp tereyağında kavrulularak kırmızı yağ yapılır.
 14. Sarımsaklı yoğurt ve kırmızı yağ ile servis edilir.
-

Soğan Borusu

Malzemeler	Miktar	Açıklama
Ayçiçek yağı	40 g.	
Taze Soğan	500 g.	
Biber salçası	75 g.	
Bulgur	50 g.	
Tuz	8 g.	
Su	40 ml.	

Porsiyon: 4 kişilik

Piştirme Şekli: Ocak

Piştirme Süresi:

Piştirme Isısı:

Hazırlanışı

1. Ayçiçek yağı tencereye alınır.
2. Küçük doğranan soğanlar kavrulur.
3. Kavrulan soğanlara biber salçası eklenir ve karıştırılır.
4. Salça kavrulunca bulgur eklenir ve karıştırılır.
5. En son tuz ve su eklenir ve bulgurlar yumuşayana kadar kapağı kapalı pişirilir.
6. Yoğurtla servis edilir



Türlü

Malzemeler	Miktar	Açıklama
Patlıcan	230 g.	
Yeşilbiber	250 g.	
Domates	500 g.	
Süt	100 ml.	
Un		Sebzeleri bulamak için
Tuz		Unun oranına göre
Ayçiçek yağı		Sebzeleri kızartmak için
		Porsiyon: 4 kişilik
		Pişirme Şekli: Ocak
		Pişirme Süresi: 30 dakika
		Pişirme Isısı: -

Hazırlanışı

1. Biberler önce boydan sonra yandan kesilir, bir biberden dört parça elde edilir.
2. Patlıcanlar 2 mm kalınlığında velev kesilir.
3. Domatesler 1 cm kalınlığında halka şeklinde kesilir.
4. Sebzeler kızgın yağda sırayla renk alana kadar kızartılır.
5. Kızartılan sebzeler ayrı bir tencereye alınır.
6. Sebzelerin üzerine süt dökülür ve bir taşım kaynatılır.



Güveçe

Malzemeler	Miktar	Açıklama
Tereyağı	25 g.	
Sucuk	85 g.	
Sarımsak	5 g.	
Çeri domates	200 g.	
Konserve domates	200 g.	
Tuz	15 g.	
Beyaz peynir	100 g.	Sert
Yumurta	120 g.	2 tane
Porsiyon: 3 kişilik		
Pişirme Şekli: Ocak		
Pişirme Süresi: 40 dakika		
Pişirme Isısı: -		

Hazırlanışı

1. Toprak güveç ısıtılmaya başlanır.
2. Isınan güvece tereyağı konur.
3. Yağ eriyince sucuklar ve sarımsaklar eklenip kavrulur.
4. Kavrulan sucukların üzerine önce çeri domates, çeri domatesler pişmeye başladıktan sonra da konserve domates eklenir.
5. Tuz ve peynir eklenip karıştırılır.
6. Böyle kısık ateşte 5 dakika pişirilir.
7. Yumurta kırılıp karıştırılır, 5 dakika daha pişirilir.





4.4.3. Hamur İşleri

Allah'ı Gören Börek

Malzemeler	Miktar	Açıklama
Dana eti	400 g.	Kemikli olursa lezzeti artar.
Kuru yufka	400 g.	6 tane
Et suyu	400 ml.	
Taze yufka	1	1 tane
Porsiyon: 1 tepsi		
Pişirme Şekli: Fırın		
Pişirme Süresi: 40 dakika		
Pişirme Isısı: 180 °C		

Hazırlanışı

1. Et haşlanır ve didiklenir.
2. Tepsiye taze yufka kenarlardan taşacak şekilde serilir, üzerine haşlanan etin suyuna batırılan kuru yufkalar parçalanır.
3. Parçalanmış yufkaların üzerine didiklenen etler serilir ve yufkalarla birlikte karıştırılır.
4. Eğer et suyu kalırsa yufkaların üzerine dökülür.
5. Kenarlardan taşan yufkalar kapatılır.
6. Önceden ısıtılmış fırında pişirilir.



Bayram Kolacı

Malzemeler	Miktar	Açıklama
Un	500 g.	Unun kalitesine göre fazladan 20 gram daha eklenebilir.
Yaş maya	40 g.	
Su	200 ml.	Ilık
Şeker	10 g.	
Ayçiçek yağı	100 ml.	
Tuz	10 g.	
Çörek otu	15 g.	
Porsiyon: 2 tane		
Piştirme Şekli: Fırın		
Piştirme Süresi: 30 dakika		
Piştirme Isısı: 180 °C		

Hazırlanışı

1. Un derin bir kabın içine alınır.
2. Kaba alınan un havuz şeklinde açılır. Ortasına maya, su ve şeker dökülüp mayanın çözünmesi sağlanır.
3. Üzerine sıvı yağ ve su eklenir.
4. Kenarlardaki unlar ufak ufak ortadaki havuza dâhil edilerek karıştırılır. Tuz bu aşamada eklenir.
5. Hamur elastik ve ele yapışmayan hale gelene kadar yoğrulur. Tezgâha vurarak katlamak hamurdaki glütene daha iyi açığa çıkarır.
6. Güzelce yoğurulan hamur 1 saat mayalandırılır.
7. Mayalanan hamur 250*2 gram ve 220*2 gram olacak şekilde dört parçaya ayrılır.
8. 250 g. olan bir parça uzunlamasına elde 50 cm olacak şekilde açılır ve kalp şekli verilir.
9. 220 g. olan parçada uzunlamasına elde açılır ve kalp şekli verilen hamurun etrafına sarılır.



10. Diğer kalan iki parça için aynı işlem yapılır.

11. Yağlanmış ya da yağlı kâğıt serilmif tepsie koyulur.

12. Üzerine yumurta sarısı sürölüp çörek otu serpilir.

13. Fırında pişirilir.



Kısmet Ekmeği

Malzemeler	Miktar	Açıklama
Süt	100 ml.	Ilık
Su	100 ml.	Ilık
Yaş maya	40 g.	
Şeker	20 g.	
Un	550 g.	
Tuz	10 g.	
Akide şekeri	10 tane	
Vişne suyu		Akide şekerini ıslatmak için
		Porsiyon: 1 tane
		Piştirme Şekli: Fırın
		Piştirme Süresi: 40 dakika
		Piştirme Isısı: 180 °C

Hazırlanışı

1. Bir kabın içine su ve süt konur.
2. Sıvıların üzerine şeker ve maya eklenip mayanın çözünmesi sağlanır.
3. Un eklenir, unun üzerine tuz eklenir.
4. Yoğurulan hamur 1 saat mayalandırılır.
5. Mayalanan hamur yağlanmış ya da piştirme kâğıdı serilmiş tepsiye yerleştirilir.
6. Üzeri düzlendikten sonra akide şekerleri vişne suyuna batırılarak hamura gömülür.
7. Önceden ısıtılmış fırında pişirilir.





4.4.4. Konserve ve Turşular

Norlu Piperka		
Malzemeler	Miktar	Açıklama
Yeşilbiber	500 g.	Çekirdeği çıkarılmış
Lor peyniri/Ekşimik	250 g.	Tuzsuz
Yoğurt	300 g.	
Tuz	10 g.	
Süt	100 ml.	Ilık
Porsiyon: 2 yarım kilogramlık kavanoz		
Piştirme Şekli: -		
Piştirme Süresi: -		
Piştirme Isısı: -		

Hazırlanışı

1. Temizlenen biberler önce boydan sonra yandan kesilir, bir biberden dört parça elde edilir.
2. Bir kaba lor peyniri konulur, üzerine yoğurt ve tuz eklenip karıştırılır.
3. Sterilize edilmiş kavanozların dibine harç dökülür.
4. Biberler sıkıca kavanoza konulur, bir kat biber bir kat harç olacak şekilde hazırlanır.
5. Kavanoz ağzına kadar dolunca kaşık yardımıyla düzeltilir ve süt dökülür.
6. Ağız sıkıca kapalı bir şekilde 15 gün buzdolabında bekletilir.



Göçmen Usulü Lahana Salatası

Malzemeler	Miktar	Açıklama
Beyaz lahana	500 g.	
Havuç	300 g.	3 tane
Karnabahar	300 g.	
Ayçiçek yağı	100 ml.	
Sirke	500 ml.	
Tuz	30 g.	
Şeker	10 g.	
Kereviz sapı	50 g.	
		Porsiyon: 10 kişilik
		Pişirme Şekli: -
		Pişirme Süresi: -
		Pişirme Isısı: -

Hazırlanışı

1. Beyaz lahananın kalın kısımları kesilir ve ince doğranır.
2. Havuçlar soyulduktan sonra ince doğranır.
3. Karnabaharlar çiçeklerine ayrılır ve fazla sapları kesilir.
4. Beyaz lahanalar, havuçlar ve karnabaharlar bir kabın içine alınır.
5. Bir tencerede ayçiçek yağı, sirke, tuz ve şeker karıştırılır ve kaynatılır.
6. Kaynayan sos soğutulduktan sonra sebzelerin üzerine dökülür ve arada karıştırmak suretiyle 3 gün buzdolabında bekletilir.
7. Sos 3 gün bekledikten sonra süzülüp tekrar kaynatılır ve soğuduktan sonra sebzelerle karıştırılır.
8. Hazırlanan turşu sterilize edilmiş kavanozlara sıkı bir şekilde konur. Havayla temasını kesmek için sos sebzeleri örtecek oranda dökülür.
9. Turşu hızlı bir şekilde yapmak istenirse, sos ilk kaynatmada soğutulmadan sebzelerin üzerine dökülür ve üç gün buzdolabında bekletilip tüketilir.



4.4.5. Tatlılar

Erik Yahnisi

Malzemeler	Miktar	Açıklama
Su	350 ml.	
Kuru mor erik	200 g.	Çekirdeksiz
Tereyağı	30 g.	
Un	30 g.	
Pekmez	40 g.	Türü fark etmemekle birlikte bu çalışmada kamış pekmezi kullanılmıştır.
Porsiyonu: 4 Kişilik		
Piştirme Şekli: Ocak		
Piştirme Süresi: 20 dakika		
Piştirme Isısı: -		

Hazırlanışı

1. Su bir tencereye alınır, üzerine erikler -eğer bütünse ikiye bölünüp- atılır.
2. Ocağın ateşine göre değişmekle birlikte yaklaşık beş dakika kaynatılır. Eriklerin dağılmaması gerekir.
3. Ayrı bir tencerede tereyağı eritilir.
4. Eriyen yağa un eklenip kavrulur.
5. Sarı renkte meyane elde edilince yavaş bir şekilde eriklerin suyu eklenir.
6. Kıvam alınca ocak kısılır, pekmez eklenir, 5 dakika pişirilir.
7. Üzerine erik taneleri eklenir ve karıştırılır.



SONUÇ VE ÖNERİLER

Göç, geri planında derin anlamlar ve yaralar bırakan bir süreçtir. Göçler bir toplumun kültürünü ve geleneklerini şekillendirmede en temel etmendir. Göç eden topluluklar göç ettikleri yerlere uyum sağlama, göç ettikleri yerleri etkileme ve göç ettikleri yerlerden etkilenme gibi süreçlerden geçmektedir. Bu süreç kimi zaman zor kimi zaman kolay olmaktadır ve bu süreç tamamen coğrafya ve etnik yapı ile alakalı olmaktadır. Bulgaristan'da meydana gelen yönetim değişimi, o bölgeden yaşayan Türklerin baskı ve zor kullanılarak göç etmelerine neden olmuştur. Göçle beraber anayurda gelen muhacirler yerleştikleri bölgelerle kurdukları etkileşimler ortaya bir kültür sentezi çıkartmıştır.

Bu araştırma ile Sakarya'da yaşayan Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültürlerinin incelenmesi, yemek tariflerinde bir standart olup olmadığının tespit edilmesi ve nihai olarak yemek tariflerinde bir standart oluşturulması amaçlanmaktadır. Köklü bir geçmişe sahip olan muhacir mutfağının ve yemeklerinin korunması önem arz etmektedir. Bu kapsamda muhacir mutfağında kalıcılığın sağlanması, her evde ve yiyecek-içecek işletmesinde uygulanabilir standart yemek tariflerinin oluşturulması, sürdürülebilirliğin sağlanması ve gelecek kuşaklara aktarılması için bu çalışmaya gerek duyulmuştur.

Literatürdeki benzer çalışmalar incelendiğinde; *Bahtiyar-Sarı ve Tetik (2019)* çalışmasında 23 tane muhacir yemeğinin tariflerini tespit etmiş ve bu yemeklerin 4 tanesi bu araştırma ile benzerdir, *Egeli (2019)* çalışmasında 76 tane muhacir yemeğinin tariflerini tespit etmiş ve bu yemeklerin 16 tanesi bu araştırma ile benzerdir, *Taş (2020)* 29 tane muhacir yemeğinin tariflerini tespit etmiş ve bu yemeklerin 4 tanesi bu araştırma ile benzerdir, *İşçimen (2021)* 26 tane muhacir yemeğinin tariflerini tespit etmiş ve bu yemeklerin 4 tanesi bu araştırma ile benzerdir, ve *Curoğlu vd. (2022)* 32 tane muhacir yemeğinin tariflerini tespit etmiş ve bu yemeklerin 17 tanesi bu araştırma ile benzerdir.

Çalışma kapsamında Bulgaristan'dan Sakarya'ya göç etmiş 15 muhacir ile yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak görüşmeler gerçekleştirilmiş ve bu görüşmeler neticesinde 72 tane yemeğin tarifine ulaşılmıştır. Bu yemekler literatüre kazanım sağlamak, uygulamayı kolaylaştırmak, maliyet açısından yük oluşturmamak ve sağlıklı bir standardizasyon yapabilme gibi sebeplerden dolayı dâhil etme ve hariç tutma ölçütleri bu çalışma için uyarlanarak yemeklerde azaltılmaya gidilmiştir. Dâhil etme ve

hariç tutma ölçütleri kullanılarak görüşmeler sonucunda elde edilen tarifler ve literatürdeki tarifler arasında benzerlik ve farklılık durumları değerlendirilmiştir. Literatürde yer alan yemek tarifleri ve mülakatlar sonucu katılımcılardan elde edilen yemek tarifleri karşılaştırılıp tarifleri aynı olan yemekler dışlanırken, literatürde rastlanılmayan ya da tarifleri farklılaşan yemekler dâhil edilmiştir. Nihayetinde araştırmada 15 tane yemek tarifi standardizasyon için seçilmiştir. Standardizasyonu yapılan yemekler: “Allah’ı Gören Börek”, “Borana”, “Erik Yahnisi”, “Golgoç”, “Lahana Çorbası”, “Lahana Salatası” “Güveçe”, “Kaşık Ekmek”, “Kısmet Ekmeği”, “Kolaç”, “Norlu Piperka”, “Pirinçli”, “Soğan Borusu”, “Tavuklu Kuskus Çorbası” ve “Türlü” olarak belirlenmiştir.

Standardizasyon amacıyla çalışmaya dâhil edilen 15 muhacir yemeği ve tarifleri bu konuda uzman kişilerce teyit edilip onaylandıktan sonra araştırmacı tarafından en az bir en fazla üç kere denenerek standart tarife ulaşılmıştır. Tarifler standartlaştırılırken evlerde ve yiyecek-içecek işletmelerinde uygulanabilirliğine dikkat edilerek sade ve açık bir şekilde ifade edilmiştir. Standart tarifine ulaşılan muhacir yemekleri doğal görüntüsüne müdahale edilmeyerek olduğu gibi porsiyonlanıp fotoğraflanmıştır. Nihayetinde elde edilen tüm veriler sistemli ve düzenli bir şekilde tasnif edilip çalışmaya aktarılmıştır.

Standardizasyonu yapılan yemekler kategorize edildiğinde 2 tanesi çorba, 5 tanesi ana yemek, 5 tanesi hamur işi, 2 tanesi konserve ve salata ve 1 tanesinin tatlı olduğu görülmektedir. Kahvaltıda tükettiğimiz menemene benzeyen “güveçe”, muhacir mutfağında akşam yemeği olarak tüketilmektedir. “göçmen usulü lahana çorbasının”, kalan kuru fasulye yemeğinin değerlendirilmesi ve eldeki malzemelerle kolay ulaşılır bir yemek olması bakımından önemlidir. Aynı şekilde “kaşık ekmek” yemeğinin bayat ekmeği değerlendirme amacı taşımaktadır. Tatlıya ulaşımın zor olduğu zamanlarda muhacirlerin tatlı ihtiyacını karşılamak amacıyla “erik yahnisi” tatlısını yaptıkları tespit edilmiştir. Yemeklerde süt, yoğurt ve yumurta kullanımı fazlasıyla yaygındır. “Sütlü tavuklu kuskus çorbası”, “pirinçli” ve “türlü” gibi yemeklerde bağlayıcı ve besleyici özelliğinden dolayı süt kullanıldığı görülmektedir. Ayrıca standardizasyonu yapılmayan fakat katılımcıların ifade ettiği *dızmana*, *supa topçeta* ve *milinka* gibi yemeklerde terbiye kullanıldığı görülmektedir.

Davetiyelerin olmadığı zamanlarda düğüne davet anlamı olan yapılıp komşulara dağıtılan “kısmet ekmeği”, aynı zamanda kızlar arasında paylaşıldığında şeker çıkana

kısmet getirdiği anlamı taşımaktadır. Curoğlu vd.'nin (2022) çalışmasında da kısmet ekmeğinin aynı anlamı olduğu saptanmıştır. Benzer bir geleneğin “golgoç” yemeği için de olduğu tespit edilmiştir. Golgoçların bazılarının içine kıyma ile karışık para konulmakta, parayı bulan erkeğin evlilik yaşı geldiği anlamı çıkmaktadır. Elle yenen ve yenirken dağılmasından dolayı başın yukarı kaldırılmasıyla yenen “Allah’ı gören börek”, ismi Bulgar halkı tarafından konmuş bir yemektir.

Yemeklerin tüketim sıklığı konusunda katılımcıların yarısından fazlası “çorbaları” her zaman tükettiğini ifade etmiştir. Diğer yemek gruplarına bakıldığında çoğunluğun her zaman ifadesini kullandığı tek grubun çorbalar olması, çorbaların muhacir mutfağında fazlasıyla sevildiği ve mutlaka tüketildiği sonucuna ulaştırmaktadır. Çorbalardan sonra katılımcıların sıklıkla tükettiği ve çoğunluğun aynı görüşe sahip olduğu yemek grupları olarak; sebze yemekleri ve salataların, ardından et yemeklerinin, ardından hamur işi ve pilavların ve ardından soslar ve ezmelerin geldiği görülmektedir.

Katılımcıların düğün başta olmak üzere cemiyetlerde yaptıkları yemekler incelendiğinde 9 katılımcının “kuzu ya da koyun yahnisi” yaptığı, 7 katılımcının “kıırma börek” ve “komposto/hoşaf” yaptığı görülmektedir. Ayrıca bu yemekleri tatlı olarak “baklava” ve “sütlaç” izlemektedir.

Muhacir mutfağında sofrada adabı konusunda tüm katılımcılar, aile fertlerinin aynı anda yemeğe başladığını ve aynı anda bitirdiğini ifade etmiştir. Ayrıca katılımcılar, yemek yerken konuşmadığını, yemek bitmeden sofranın terk edilmediğini ve yemek bittiğinde Allah’a şükredildiğini ifade etmişlerdir. Bazı katılımcılar Türkiye’ye göç etmeden önce yemeklerini yer sofrasında yediklerini Türkiye’ye geldikten sonra masa düzenine geçtiklerini belirtmiştir. Önceden yer sofrasında yemek yeme alışkanlığının olduğu ve sonradan bu alışkanlığın terk edildiği bulgusuna Egeli (2019), Taş (2020), İşçimen (2021) çalışmalarında da rastlanılmaktadır.

Katılımcıların tamamı muhacir mutfağında meydana gelen değişimin araç-gereçler özelinde olduğunu ifade etmişlerdir. Toprak, bakır ve emayeden yapılan ürünlerin yerine artık porselen ve çelik kullanıldığını ifade etmişlerdir. Bu yönüyle Curoğlu vd.'nin çalışmasıyla aynı bulgu elde edilmiştir. Fazladan çaba gerektiren geleneksel yemeklerin yapımında mutfak robotu ve el blenderi kullanıldığını ifade etmişlerdir. Araç-gereçlere ek olarak bazı katılımcılar pişirme ve saklama yöntemlerinde de değişimlerin yaşandığını belirtmiştir. Toprak fırın ve kuzinelerin yerine elektrikli

fırınların ve gazlı ocakların kullanıldığı ifade edilmiştir. Teknolojinin yeterince gelişmediği zamanlarda bozulma riski olan gıdaların konservelendiği hatta mevsime göre konservelenip toprağa gömüldüğü tespit edilmiştir. Konserve yöntemine ek olarak kurutma yönteminin de kullanıldığı görülmüştür. Buzdolabı ve dondurucuların yaygınlaşmasıyla eski saklama yöntemlerinin kullanımının azaldığı görülmüştür.

Katılımcıların yarısından fazlası, televizyon ve internet gibi teknolojik araçların mutfak kültürünü geliştirdiğini, akılda tarif tutmak zorunda kalınmadığını ve farklı tariflere ulaşma konusunda kolaylık sağladığını ifade etmişlerdir. Diğer katılımcılar teknolojik gelişmelerin muhacir mutfak kültürünü yozlaştırdığını ifade etmiştir.

Katılımcılar genç kuşakların muhacir mutfak kültürünü sürdürmesi konusunda neredeyse ikiye ayrılmış durumdadır. 8 katılımcı genç kuşakların muhacir mutfak kültürünü sürdürdüğünü ifade ederken, 7 katılımcı geleneksel yemeklerin zor gelmesi, çalışma hayatıyla birlikte yemek yapmaya vakit bulunamaması sebeplerinden dolayı genç kuşakların muhacir mutfak kültürünü sürdürmediğini ifade etmiştir.

Katılımcılarla yapılan görüşmelerde katılımcıların göç öncesi yaptıkları yemekleri göç sonrasında da yapmaya devam ettikleri görülmüş, bu durum mutfak kültürlerine sahip çıkmalarına ve kullanılan malzemelerin Sakarya coğrafyasından temin etmede zorluk çekmemelerine bağlanmıştır.

Yapılan bu araştırmanın literatüre sağladığı kazanımlar incelendiğinde; elde edilen 72 tane yemek ismi ile Sakarya'da yaşayan Bulgaristan muhacirlerine özgü yemeklere ilişkin envanter oluşturulmuştur. Böylelikle Sakarya'da yaşayan Bulgaristan muhacirlerine ait kaybolmaya yüz tutmuş yemeklerin kayıt altına alınması, yemeklerin her evde ve her yiyecek-içecek işletmesinde uygulanabilir standart tarifleri elde edilerek sürdürülebilirliği, Sakarya'da yaşayan Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültürünün korunması ve bu mirasın gelecek kuşaklara aktarılması sağlanmıştır. Bu sonuçlar göz önüne alındığında aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir:

- Bu çalışmaya ek olarak farklı çalışmalar da yapılarak daha fazla muhacir yemeğinin standardizasyonu yapılmalıdır.
- Standardizasyonu yapılan yemeklerin tarifleri medya organları ve toplum tarafından takip edilen şefler aracılığıyla halka anlatılmalı ve tanıtılmalıdır.

- Standardizasyonu yapılan yemeklerin tarifleri aşçılık eğitimi veren meslek liseleri ve halk eğitim kursları gibi eğitim öğretim faaliyeti veren kurumlarda müfredata eklenmelidir.
- Sakarya’da yaşayan Bulgaristan muhacirlerinden elde edilen ve standardizasyonu yapılan yemeklerin tarifleri coğrafi işaret kapsamında tescillenip yöre mutfağına katkısı sağlanmalıdır. Böylelikle Sakarya’nın gastronomi zenginliği öne çıkmış ve Sakarya gastronomi şehri olma konusunda alt yapı hazırlığı yapmış olur.
- Sivil toplum kuruluşları tarafından muhacir yemekleri konulu yemek yarışmaları düzenlenmelidir.
- Göçmen dernekleri, muhacir yemeklerinin yer aldığı festivaller ve kermesler düzenlemelidir. Ayrıca bu konuda araştırma yapmak isteyen araştırmacılara bilgi verme konusunda sorumluluk üstlenmelidirler.
- Bulgaristan muhacirlerinin yoğun olarak yaşadığı iller arasında karşılaştırmalı çalışmalar yapılmalıdır. Böylelikle yemek kültüründeki ve yemek tariflerindeki farklılıklar daha net bir şekilde literatüre kazandırılmış olur.

KAYNAKÇA

- adapazari. (bt.). Adapazarı Belediyesi: <https://www.adapazari.bel.tr/idet/14/57/adapazarinin-tarihi> adresinden alındı. (Erişim tarihi: 04.04.2022).
- adaseker. (bt.). Adapazarı Şeker Fabrikası: <https://www.adaseker.com.tr/tarihce/> adresinden alındı. Erişim tarihi: 04.04.2022.
- Ahbab, Y. (2016). 93 Harbi Sonrası Bulgar Muhacirlerinin Üsküp Sancağı'nda İskanı. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 3(5), 1-14.
- Aktaş, A. (2008). Farklı Kültürlerin Buluşma Noktası: Kültürel Renkleriyle Sakarya. Sakarya: Adapazarı Merkez Belediyesi Yayınları.
- Aktaş, A. (2008a). Farklı Kültürlerin Buluşma Noktası: Kültürel Renkleriyle Sakarya. Sakarya: Adapazarı Merkez Belediyesi Yayınları.
- Aktaş, A. (2008b). Sakarya'nın Yemek Kültürü Üç Kıtanın Damak Zevkinin Buluştuğu Yer: Sakarya. Sakarya: Sakarya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Alpan, S. (1966). Sakarya'nın Fiziki, Beşeri ve İktisadi Coğrafyası. Journal of Economy, Culture and Society, 7, 71-104.
- Aydın, Ş. K. (2019). Arap Zorunlu Göçmenlerde Travmatik Yaşantılar, Göç Sonrası Yaşam Zorlukları ve Manevi Başa Çıkma ve Sosyal Destek Bağlamında Psikolojik Dayanıklık. *İstanbul Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi*.
- Arı, K. (2010). Osmanlı Devleti'nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürüne Etkileri İçinde A. Bilgin ve Ö. Samancı (Editörler), I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü), ss. 21-45. Şeyh Edebali Üniversitesi, Bilecik.
- Atsız, H. N. (2015). Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nden Seçmeler. İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Aydın, S. (2021). Sakarya İli Kırsalının Kültürel Çeşitliliğine Dair Bir Envanter Çalışması: "Yetmiş İki Buçuk Millet Bir Arada". İçinde K. S. Yüzüncüyıl, A. Uybadın, A. Bilgin, ve S. Aydın (Editörler), Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı (s. 52-67). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Bahtiyar-Sarı, D., ve Tetik, G. (2019). Gastronomi Turizmi Kapsamında Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültürü. Anasay (8), 73-88.
- basaktraktor. (bt.). Başak Traktör: <https://basaktraktor.com.tr/> adresinden alındı. (Erişim tarihi: 28.03.2022).
- Beşirli, H. (2017). Yemek Sosyolojisi, Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Bilgin, A. (2014). Din, Dindar, Dindarlık: Özeleştiril Bir Değerlendirme. Anemon: Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2(2), 75-84.
- Bilgin, A. (2021). Osmanlı Döneminde Adapazarı ve Çevresinde Gıda Üretimi ve Tüketimi. İçinde K. Yüzüncüyıl, A. Uybadın, A. Bilgin, ve S. Aydın (Editörler), Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı (s. 17-51). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

- biruni.tuik.gov.tr. (2021). TÜİK Merkezi Dağıtım Sistemi: <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/> adresinden alındı. (Erişim tarihi: 09.04.2022).
- Bostancı, N. (1998). Etnisite, Modernizm ve Milliyetçilik. *Türkiye Günlüğü*, 50, 38-55.
- Bulut Solak, B. (2021). Musevilikte Koşer Yiyecek Ve İçecekler ve Koşer Beslenme Kanunlarının Koşer Gıda Üretimine Potansiyel Etkileri. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (6) , 33-44 .
- Candan, G. (2019). Yemek Kültüründe Coğrafyanın İzleri. Herkes İçin Coğrafya Geoced, 1, 19-28. <http://www.geoced.org/yemek-kulturunde-cografyanin-izleri/> adresinden alındı. (Erişim tarihi: 03.04.2022).
- Cebeci, A. (1968). Bulgaristan Türkleri'nin Göçü Hakkında. *Türk Kültürü*, 189-193.
- Coşkun, R., Altunışık, R., ve Yıldırım, E. (2019). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Creswell, J. W. (2018). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (5nd ed.). Thousand Oaks, CA: Sage.
- Curoğlu, Ö., Saraç, Ö., Pamukçu, H., ve Sandıkcı, M. (2022). Bulgaristan'dan Sakarya'ya Göç Eden Türklerin Geçmişten Günümüze Mutfak Kültürü. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 19(1), 108-123.
- Çetin, A. (2006). Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış. *Milli Folklor*, 72, 107-117.
- Çınar, N. (2021). İyi Bir Sistemik Derleme Nasıl Yazılmalı? *Online Türk Sağlık Bilimleri Dergisi*, 6(2), 310-314.
- Çınar, N. (bt.). *Sistemik Derleme*. Sakarya Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü: https://sagbil.sakarya.edu.tr/sites/sagbil.sakarya.edu.tr/file/Prof._Dr._Nursan_CINAR-_Sistemik_derleme_.pdf adresinden alındı. Erişim tarihi: 12.04.2022.
- data.tuik.gov. (bt.). TÜİK: <https://data.tuik.gov.tr/Kategori/GetKategori?p=tarim-111&dil=1> adresinden alındı. (Erişim tarihi:09.04.2022).
- Döker, M. F. ve Kaçmaz, M. (2018). Sakarya'nın Nüfus Özellikleri. C. İkiel içinde, Sakarya'nın Beşeri, İktisadi ve Coğrafya Özellikleri (s. 319-354). Sakarya: Sakarya Üniversitesi Yayınları.
- Egeli, B. (2019). Bulgaristan Göçmenlerinin Yeme İçme Kültürü ve Uygulanan Yemek Reçeteleri Üzerine İnceleme. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Emiroğlu, M. (1967). Sakarya'nın Zirai Durumu. *Journal of Economy, Culture and Society*, 8, 1-48.
- Erbil, K. (2019). Kültürel Kimlik Bağlamında Sakarya Mutfağı: Abhaz Mutfağı İncelemesi, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Eriş, M. (2013). 81 İlde Şehir ve Kültür Sakarya. İstanbul: Sakarya Valiliği.
- Fırat, M. (2014). Yemeğin İdeolojisi Ya Da İdeolojinin Yemeği: Kimlik Bağlamında Yemek Kültürü. *Folklor/Edebiyat*, 20(80), 129-140.

- Gautam, T. R. (2005). Causes and Impact of Migration : A Sociological Study of Emigration From Kande bash, Baglung, Nepal. *Dhaulagiri Journal of Sociology and Anthropology*, 1, 146-163.
- gidahatti.com. (bt.). Gıda Hattı: <https://www.gidahatti.com/sakarya-tarim-urunleri-neler-hangi-urunler-yetisir-187460/> adresinden alındı. (Erişim tarihi: 02.04.2022).
- Göçmenlere Yardım Derneği. (1966). Bulgaristan Türklerinin Durumu. *Türk Kültürü*, 288-289.
- Görgülü, İ. (bt.). ttk.gov.tr: <https://www.ttk.gov.tr/belgelerle-tarih/balkan-harbi/> adresinden alındı. (Erişim tarihi: 10.04.2022).
- Güldemir, O. (2018). Klasik ve Modernleşen Osmanlı Yemekleri ve Günümüze Uyarlanması. Yayınlanmış Doktora Tezi. *Eskişehir Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*.
- Günay, N. (2021). Aşiretler, Muhacirler, Mübadiller ve Mültecilerin İskanı. İstanbul: Yeditepe Yayınları.
- Günay, Ü. (2003). Göç, Din ve Değişme: Batı Avrupa'daki Türk İşçileri Örneği. *Bilimname*, 3, 35-64.
- Gündüz, A. O. (2013). Bulgaristan'dan Türkiye'ye Türk Göçü (1989 Örneği). *Kırklareli Üniversitesi Balkan Araştırmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi*, 1-9.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 1204-1223.
- Gürsoy, D. (2013). Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- İçduygu, A., ve Sirkeci, İ. (1999). Cumhuriyet Dönemi Türkiye'sinde Göç. İçinde O. Baydar (Editör), *75 Yılda Köylerden Kentlere* (s. 249-268). İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları.
- İkiel, C. (2018). Sakarya'nın Sanayi Özellikleri. C. İkiel içinde, *Sakarya'nın Fiziki Beşeri ve İktisadi Coğrafya Özellikleri* (s. 543-556). Sakarya: Sakarya Üniversitesi Yayınları.
- İnginar-Kemaloğlu, A. (2015). XX. Yüzyılda Bulgaristan'dan Türk Göçü. İçinde N. Sarıahmetoğlu ve İ. Kemaloğlu (Editörler), *Türk Dünyasında Sürgün ve Göç* (s. 275-302). İstanbul: Türk Kültürüne Hizmet Vakfı.
- İşçimen, B. (2021). Balkanlardan Göçen Toplulukların Yemek Kültürlerindeki Farklılıklar: Edirne İli Keşan İlçesi Köyleri Örneği. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi. Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kaçmaz, M. (2018). Sakarya'nın Turizm Özellikleri. C. İkiel içinde, *Sakarya'nın Fiziki, Beşeri ve İktisadi Coğrafya Özellikleri* (s. 557-604). Sakarya: Sakarya Üniversitesi Yayınları.
- Kahraman, C., Güneş, İ., ve Nanae, K. (2017). 1989 Göçü Sonrası Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültüründeki Değişim. *Göç Dergisi*, 4(2), 227-245.
- Kahraman, C., Güneş, İ., ve Nanae, K. (2017). 1989 Göçü Sonrası Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültüründeki Değişim. *Göç Dergisi*, 4(2), 227-245.
- Kapluhan, E. (2011). Türkiye Cumhuriyeti'nde Atatürk Dönemi Eğitim Politikaları (1923-1938) ve Coğrafya Eğitimi. *İstanbul Marmara Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi*.

- Karakuzulu, Z. (2018). Şehir Hafızası: <https://www.sehirhafizasi.sakarya.edu.tr/hayvancilik-3/> adresinden alındı. (Erişim tarihi: 15.11.2021).
- Karpat, K. (2004). *Balkanlar'da Osmanlı Mirası ve Ulusçuluk*. Ankara: İmge Kitapevi.
- Karpat, K. (2010). *Osmanlı'dan Günümüze Etnik Yapılanma ve Göçler*. İstanbul: Timaş Yayınları.
- Karpat, K. (2015). Önsöz. İçinde M. Erdoğan, ve A. Kaya (Editörler), *Türkiye'nin Göç Tarihi 14. Yüzyıldan 21. Yüzyıla Türkiye'ye Göçler*. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Kayapınar, L., ve Ayönü, Y. (2015). 14. ve 15. Yüzyıllarda Anadolu'ya ve Balkanlar'a Türklerin Göçü. İçinde M. Erdoğan ve A. Kaya (Editörler), *Türkiye'nin Göç Tarihi 14. Yüzyıldan 21. Yüzyıla Türkiye'ye Göçler* (s. 15-34). İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Kırlangıçoğlu, C. (2018). Sakarya'nın Ulaşım Özellikleri. C. İkkel içinde, *Sakarya'nın Fiziki, Beşeri, Fiziki ve İktisadi Coğrafya Özellikleri* (s. 605-630). Sakarya: Sakarya Üniversitesi Yayınları.
- Kocabıyık, H. (2003). *Avrupa Birliği Süreci ve Batı Avrupa Türklerinin Türk-AB İlişkilerine Etkileri*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Kolukırık, S. (2006). *Bulgaristan'dan Göç Eden Türk Göçmenlerin Dayanışma ve Örgütlenme Biçimleri: İzmir Örneği*. C.Ü. Sosyal Bilimler Dergisi, 30(1), 1-13.
- Korkmaz, N. ve Öztürk, A. (2017). *Bulgaristan Türklerinin Göç Süreci ve Göçmenlerin Türkiye'deki İskan ve İş Gücüne Dayalı Entegrasyonu*. Bölgesel Araştırmalar Dergisi, 1(3), 268-289.
- KTB. (bt.). *Kültür ve Turizm Bakanlığı*: <https://kvmgm.ktb.gov.tr/TR-44136/sakarya-muze-mudurlugu.html> adresinden alındı. (Erişim tarihi: 12.11.2021).
- kuzeymarmaraotoyolu*. (bt.). *Kuzey Marmara Otoyolu*: <https://www.kuzeymarmaraotoyolu.com/> adresinden alındı. (Erişim tarihi: 04.04.2022).
- Mâide, 4. (bt.). *Kuran-ı Kerim*.
- Mâide, 5. (bt.). *Kuran-ı Kerim*.
- MARKA. (2016). *Sakarya Uygun Yatırım Alanları*. Sakarya: Sakarya Yatırım Destek Ofisi.
- Narin, R. (2014). *Ada'dan Pazar'a Sakarya*. Sakarya: Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası Yayınları.
- Ortaylı, İ. (2021, Nisan 25). *hurriyet.com.tr*: <https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/ilber-ortayli/1877-1878-turk-rus-savasi-93-harbi-41796357> adresinden alındı. (Erişim tarihi: 25.03.2022).
- Öztürk, M. Ç. (2019). *Göçmen Derneklerinin Göçmenlerin Çalışma Hayatına Etkisi: Pomaklar Örneği*. *İstanbul Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi*.
- Pustu, Y. (2020). *XIX. Yüzyıldan XX. Yüzyıla Ankara'da Göç ve İskân (1856-1918)*. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi, İstanbul.

- Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü. (2018). 2018 Yılı Faaliyet Özeti. Sakarya: Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü.
- Sakarya İli Turizm Master Planı, (2013) 2013-2023. Sakarya: Doğa Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü.
- Sakarya Valiliği. (2020). Sakarya İli 2019 Yılı Çevre Durum Raporu. Sakarya: Sakarya Valiliği Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü.
- Sakarya Valiliği. (2021). İl Brifingi. Sakarya: Sakarya Valiliği.
- Sakarya Valiliği. (bt.). sakarya.gov.tr: <http://www.sakarya.gov.tr/yaylalar> adresinden alındı. (Erişim tarihi: 22.11.2021).
- sakarya.ktb.gov. (bt.). Sakarya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü: <https://sakarya.ktb.gov.tr/TR-112516/sakarya-genel-bilgiler.html#:~:text=Ba%C5%9Flu%20B1%20calar%C4%B1%3B%20elma%2C%20armut%2C%20ayva,ve%20%C5%9Fekerpancar%C4%B1%20iki%20%C3%B6nemli%20%C3%BCr%C3%BCn%C3%BCd%C3%BCr> adresinden alındı. (Erişim tarihi: 25.03.2022).
- Sargut, C. (2018). İslâm, İman, İhsan, İnsan. İstanbul: Nefes Yayınları.
- satso.org.tr. (bt.). Sakarya Ticaret Odası: <http://www.satso.org.tr/haber/2436/iso-ilk-500de-sakaryali-29-firma.aspx> adresinden alındı. (Erişim tarihi: 12.04.2022).
- Solmaz, Y., ve Dülger-Altın, D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(3), 108-124.
- sozluk.gov.tr. (bt.). Türk Dil Kurumu Sözlükleri: sozluk.gov.tr adresinden alındı. Erişim tarihi: 25.03.2022.
- Şahin, N. (2006). XIX. Yüzyıl Sonrasında Anadolu'ya Yapılan Göç Hareketleri ve Anadolu Coğrafyasındaki Sosyo-Kültürel Etkileri. Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 8(1), 63-82.
- Şahin, V. (2019). Kültürel Coğrafya Bakımından Hayat Bilgisi ve Sosyal Bilgiler Ders Programlarına Bir Yaklaşım. Milli Eğitim, 48 (222), 173-183.
- Şavkay, T. (2000). Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- Şentürk, M. H. (1992). Osmanlı Devleti'nde Bulgar Meselesi (1850-1875). Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Tanrıkulu, M. (2014). Coğrafya ve Kültür. Ankara: Edge Akademi.
- Taş, D. (2020). Edirne'nin İpsala İlçesinin Sınır Köylerinde Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemeklerin Unutulma Nedenleri Üzerine Bir Araştırma. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Toğrol, B. (1989). 112 Yıllık Göç (1878-1989). İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi.
- tuik.gov.tr. (bt.). TÜİK. Türkiye İstatistik Kurumu: <https://data.tuik.gov.tr/Kategori/GetKategori?p=Nufus-ve-Demografi-109> adresinden alındı. (Erişim tarihi: 23.11.2021).
- Tuna, F., & Akçakoyunluoğlu, S. (2004). Yedi Renk Yedi İklim Sakarya. İstanbul: Sakarya Valiliği.

- Tylor, E. B. (1920). *Primitive Culture: Researches Into the Development of Mythology, Philosophy, Religion, Art, and Custom*. Londra: John Murray Publishing.
- uludag.edu.tr. (2019, 10 07). Uludağ Üniversitesi Benlik Laboratuvarı: [http://www.uludag.edu.tr/benliklab/default/konu/5471#:~:text=Etnik%20kimlik%2C%20bireyin%20i%C3%A7%20gruba,ili%C5%9Fkisinin%20ortaya%20konmu%C5%9F%20olmas%C4%B1%20ilgin%C3%A7tir.](http://www.uludag.edu.tr/benliklab/default/konu/5471#:~:text=Etnik%20kimlik%2C%20bireyin%20i%C3%A7%20gruba,ili%C5%9Fkisinin%20ortaya%20konmu%C5%9F%20olmas%C4%B1%20ilgin%C3%A7tir. adresinden alındı.) adresinden alındı. (Erişim tarihi: 02.04.2022).
- Uludağlı, H. (ty.). Türkiye'nin Halk Mutfağı. [turkish-cuisine.org](http://www.turkish-cuisine.org): <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=215&link=http://www.turkish-cuisine.org/regional-cuisine-4/introduction-regional-rural-cooking-of-turkey-215.html> adresinden alındı. (Erişim tarihi: 05.04.2022).
- Ural, A., ve Kılıç, İ. (2018). *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS İle Veri Analizi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Usta, A. (2009). Etnik Şiddet Olgusu Üzerine Sosyo-Psikolojik Bir Değerlendirme. *Polis Bilimleri Dergisi*, 11(2), 87-106.
- Ustaoğlu, B. (2018). Sakarya'nın İklim Özellikleri. C. İkkel içinde, Sakarya'nın Fiziki, Beşeri ve İktisadi Coğrafya Özellikleri (s. 163-218). Sakarya: Sakarya Üniversitesi Yayınları.
- Yalçın, O., & Gökçen, R. (1984). *Sakarya ve Marmara Bölgesi*. İstanbul: Özyürek Yayınları.
- Yanık, C. (2013). Etnisite, Kimlik ve Milliyetçilik Kavramlarının Sosyolojik Analizi. *Kaygı*, 20, 225-237.
- Yaşa, R. (2018). Sakarya'nın Tarihi Coğrafyası. C. İkkel içinde, Sakarya'nın Fiziki Beşeri ve İktisadi Coğrafya Özellikleri (s. 1-18). Sakarya: Sakarya Üniversitesi Yayınları.
- Yılmaz, K. (2021). Sosyal Bilimlerde ve Eğitim Bilimlerinde Sistematik Derleme, Meta Değerlendirme ve Bibliyometrik Analizler. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(2), 1457-1490.
- Yüzüncüyıl, K. ve Uybaydın, A. (2021). Sakarya İli Damak Hafızası. İçinde K. Yüzüncüyıl, A. Uybaydın, A. Bilgin ve S. Aydın (Editörler), *Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı* (s. 68-295). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

EKLER

Ek 1: Görüşme Formu Örneği

Katılımcının Adı/Soyadı:						
Yaşı:						
Öğrenim Durumu:						
Medeni Durumu:						
Mesleği:						
1. Büyüklerinizden öğrendiğiniz yemekler nelerdir? Bugün bu yemeklerden hangilerini yapıyorsunuz? Tam tariflerini verebilir misiniz?					Yazar tarafından oluşturuldu.	
2. Bu yemekleri evde hazırlama sıklığınız nedir?					Usta, 2020.	
Muhacir mutfağına özgü yemekler	Her Zaman	Sıklıkla	Bazen	Nadiren	Hiçbir Zaman	
Çorbalar						
Et yemekleri						
Kümes hayvanı ve yumurta yemekleri						
Sebze yemekleri ve salatalar						
Hamur işleri ve pilavlar						
Ekmekler ve pastalar						
Soslar ezmeler ve diğerleri						
Tatlılar ve pestiller						
3. Özel günlerde (bayram, kandil, düğün, kına, kız isteme vb.) yaptığınız yemekler nelerdir? Bu yemeklerde zamanla değişimler oldu mu? Olduysa nelerdir? Özel günlerde hazırlanan yemeklerin tam tariflerini verebilir misiniz?					Egeli, 2019.	
4. Farklı kültürle yapılan evliliklerin mutfak kültürünüzün sürdürülmesinde etkili olduğunu düşünür müsünüz?					Usta, 2020.	
5. Bulgaristan muhacir mutfağında geçmişe kıyasla malzeme, pişirme yöntemi ve araç-gereç (ocak, tencere, kâseler, yemek kaşıkları vb.) bakımından değişiklikler oldu mu? Eğer değişiklikler olduysa bunun sebepleri nelerdir?					Adıgüzel, 2020.	
6. Bulgaristan muhacir mutfağına ait sofrada adaptasyonları nelerdir? Bu adaptasyonlarında değişimler oldu mu? Olduysa nelerdir?					Adıgüzel, 2020.	
7. Sizce televizyon, internet gibi teknolojik araçlar mutfak kültürünüzü nasıl etkiledi?					Adıgüzel, 2020.	
8. Genç kuşaklar Bulgaristan muhacir mutfak kültürünü sürdürüyorlar mı?					Yazar tarafından oluşturuldu.	

