T.C
TRAKYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK ANABİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

BALKANLARDAN GÖÇEN TOPLULUKLARIN YEMEK KÜLTÜRLERİNDEKİ FARKLILIKLAR: EDİRNE İLİ KEŞAN İLÇESİ KÖYLERİ ÖRNEĞİ

BURAK İŞÇİMEN

TEZ DANIŞMANI
DOÇ. DR. GÜNEY ÇETİN GÜRKAN

EDİRNE, 2021

TRAKYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK ANABİLİM DALI
DOĞRULUK BEYANI

Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, tez yazım kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmasında, tüm verilerin bilimsel ve akademik kurallar çerçevesinde elde edildiğini, kullanılan verilerde tahrifat yapılmadığını, tezin akademik ve etik kurallara uygun olarak yazıldığını, kullanılan tüm literatür bilgilerinin bilimsel normlara uygun bir şekilde kaynak gösterilerek ilgili tezde yer aldığını ve bu tezin tamamı ya da herhangi bir bölümünün daha önceden Trakya Üniversitesi ya da farklı bir üniversitede tez çalışması olarak sunulmadığını beyan ederim.

12/02/2021

Burak İŞÇİMEN

Tezin Adı: Balkanlardan Göçen Toplulukların Yemek Kültürlerindeki Farklılıklar: Edirne İli Keşan İlçesi Köyleri Örneği

Yazarın Adı: Burak İŞÇİMEN

ÖZET

Türkiye Trakyası'nın en batı ucunda yer alan Edirne ili XIX. yüzyılda Osmanlı Devleti'nin çöküş dönemine girmiş bulunması nedeniyle Balkanlarda yaşanan savaşlar ve göçlerden en fazla etkilenen şehirlerden birisi olmuştur. Edirne'ye göç Cumhuriyet'in ilk yıllarından sonra da devam etmiş ve burası Balkanlardan en çok göç alan şehir olmuştur. 1877-1878 Osmanlı-Rus Savaşı'yla Balkanlardan Edirne'ye başlayan göçler 1989 yılındaki Bulgaristan göçlerine kadar devam etmiştir. Bu göçler, sebep-sonuç ilişkisi içerisinde disiplinler arası pek çok araştırmaya konu olmuştur. Yapılan literatür taraması sonucunda Edirne'nin Keşan ilçesinin yemek kültürü üzerine daha önce bir çalışma yapılmadığı tespt edilmiştir. Bu çalışmanın amacı Balkanlardan Edirne'nin Keşan ilçesine göç etmiş olan halkın, göç etmeden önceki yemek alışkanlıklarını sürdürüp sürdürmediklerini tespit etmektir. Göçmenlere ait geleneksel yemek hazırlama, sunma ritüelleri kaynak kişilerden temin edilmiş ve yazılı olarak kayıt altına alınmıştır. Bu kapsamda kayıtlar vasıtasıyla bu hazırlıklar ile reçetelerin yöresel ve ulusal alanda yayılması, bilinirliğinin arttırılması, sağlıklı beslenme alışkanlıklarının geri kazanılması ve kültürel arşiv oluşturulması amaçlanmıştır. Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış ve yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Yapılan incelemeler sonucunda katılımcıların şu anda kullandıkları kaynakların eski kaynaklarla aynı standartları taşımadığı, yöresel uygulamaların yerini yeni uygulama ve yöntemlerin aldığı tespit edilmiştir. Seçili yaş grupları içerisinde 80 ve üzeri yaş grubunun fizikî nedenlerle bu konuda yetersiz olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bununla birlikte 65 yaş ve üzeri bireylerin yemeklerin adlarını hatırladığı ve uygulayabildiği; 40-60 yaş aralığında bulunan katılımcıların söz konusu tarifleri atalarından dinlediği, hatırladığı, uygulayabildiği ve aktarabildiği görülmüştür. 24 ile 40 yaş grubu katılımcılarda ise

yemeklerin hatırlanabildiği fakat uygulama zorluklarının başladığı, değişen ekonomik ve teknik koşullar nedeniyle uyarlamaların farklı şekillerde devam ettiği tespit edilmiştir. Genç yaş grubu olan 15-24 yaş grubu katılımcıların ise Keşan bölgesi köyleri taramasında göç ve göç yemeklerine dair bir hikâyeyi hatırlamadığı ve uygulamada yetersiz kaldıkları gözlemlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Keşan, Gastronomi, Balkan, Mutfak Kültürü, Göç.

Name of the Thesis: Differences in Food Cultures of Communities Immigrated from the Balkans: The Example of Villages in Edirne Province Keşan

Author: Burak İŞÇİMEN

ABSTRACT

Edirne, located in the west of Turkish Thrace, was one of the cities most affected by the wars and migrations in the Balkans due to the fact that the Ottoman Empire entered a period of collapse in the nineteenth century. Migrations to Edirne continued after the first years of the Republic, and it became the city that received the most immigration from the Balkans The immigration from the Balkans to Edirne, which started with the 1877-1878 Ottoman-Russian War, continued until the Bulgarian migration in 1989. Although these migrations have been the subject of many interdisciplinary studies in a cause-effect relationship, no study has been conducted on the food culture of Edirne's Keşan district. The aim of this study is to investigate whether the people who migrated from the Balkans maintain their eating habits before their migration. The traditional rituals of preparing and presenting food belonging to immigrants were identified from sources and recorded in written form. It is aimed to increase the dissemination and awareness of these preparations and prescriptions locally and nationally through records, as well as to restore our healthy eating habits and create a cultural archive. Face-to-face interviews were conducted using qualitative research method in the study. As a result of the investigations, it was determined that the sources used by the participants do not have the same standards as the old sources, and that local practices have been replaced by new practices and methods. Among the selected age groups, it was found that the age group of 80 and above is insufficient in this regard due to their physical characteristics. It has been determined that individuals aged 65 and over can remember and apply the names of the dishes, and the participants in the 24-64 age group between the ages of 40-60 listened to, remembered, applied and transmitted the said recipes from their ancestors. In the 24 to 40 age group, it was determined

that meals could be remembered, implementation difficulties began, and adaptations continued in different types due to changing economic and technical conditions. It was observed that the young age group 15-24 age group participants did not remember anything about migration and migration meals, they did not remember the names of meals and their practical knowledge was insufficient in terms of the survey of the villages of the Keşan region.

Key words: Keşan, Gastronomy, Balkan, Culinary Culture, Migration.

ÖNSÖZ

İnsanlığın var oluşundan bu yana en belirgin özelliklerinden biri olan göç, en genel ifade ile bir yerden bir başka yere gitmek olarak tanımlanmaktadır. Bu kadar kısa bir tanıma rağmen göçün çok boyutlu nedenleri olmaktadır. Bununla birlikte bu çalışmada ele alınan şekliyle göçün nedenleri, savaş haritaları üzerinde çizilen sınırların uygulanmasına bağlı olan mutlak zorunluluk nedeniyle ve artık yabancı olan vatanlarından kendilerine benzeyen vatanlarına yerleşmedir. Keşan'ın tarihin eski dönemlerinden bu yana önemli bir geçiş noktası konumundadır. Aynı zamanda konumunun jeostratejik önemi tarih boyunca göçler konusunda önemli bir uğrak merkezi olmasına neden olmuştur. 19.yüzyılda Osmanlı Devleti'nin Balkanlar'daki topraklarının hızla çözülmesiyle birlikte büyük bir göç dalgası başlamıştır. Osmanlı Devleti'nin sınır hatlarının değişmesiyle doğru orantılı olarak başlayan iç göç hareketinde, dönemin de şartlarına uygun olarak mümkün olan en yakın güvenli yer yerleşim yeri olarak seçilmiştir. 1877-78 Osmanlı-Rus Savaşı (93 Harbi) ile başlayan kitlesel göçler, 1980'li yıllarda Bulgar Hükümeti'nin sınırları içinde yaşayan Türklere uygulanan asimilasyon ve soykırım girişimleri sonrası, 1989 yılında Bulgaristan'da yaşayan Türklerin anavatan olan Türkiye'ye sığınmaları ile bu göçler devam etmiştir. Sürekli bir şekilde bölgeye gelen göç dalgaları ile göç edenler de kültürlerini beraberinde getirmiştir. Kültürü değişime zorlayan en etkili unsur olan göç, aynı zamanda hem göç eden toplumları hem de göç edilen bölgeyi etkilemektedir. Bu çalışmada Keşan ilçesine yoğunlukla göç edilen dönem olan Balkan Savaşları ve 1923 yılında imzalanan Lozan Antlaşması sonrası Yunanistan ile imzalanan mübadeleye dönük anlaşma tarih aralığı seçilmiştir. Bu çalışmada insanların en temel ihtiyacı olan beslenmenin yerleşilen yer üzerinde bir etkisi olup olmadığı, eğer varsa nasıl bir etkisi olduğunun tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu tezin hazırlanma sürecinde rehberliğini, kişisel görüşünü ve desteğini esirgemeyen, paylaşımlarıyla çalışmamı büyük bir sabırla takip edip yönlendirmeleri ile sonuca ulaşmama büyük katkı sağlayan danışman hocam sayın Doç. Dr. Güney ÇETİN GÜRKAN'a şükranlarımı sunarım. Trakya Üniversitesi Rektörü Sayın Prof. Dr. Erhan TABAKOĞLU'na tezimi yazma konusunda sağladığı hoşgörü ve destekleri dolayısıyla teşekkürlerimi arz ederim.

İÇİNDEKİLER

ÖZET ..... **i**
ABSTRACT ..... **iii**
ÖNSÖZ ..... **v**
İÇİNDEKİLER ..... **vi**
TABLO LİSTESİ ..... **viii**
RESİMLER LİSTESİ ..... **ix**
GİRİŞ **1**

BİRİNCİ BÖLÜM **3**
ARAŞTIRMANIN AMAÇ, YÖNTEM VE KAPSAMI **3**
1.1. Araştırmanın Konusu ve Önemi 3
1.2. Araştırmanın Amacı 3
1.3. Araştırmanın Kapsamı 5
1.3.1. Göç Edilen Bölgelere İlişkin Özellikler 11
1.4. Araştırmanın Yöntemi 20

İKİNCİ BÖLÜM **22**
GÖÇLER VE YEMEK KÜLTÜRÜ İLİŞKİSİ **22**
2.1. Balkan Savaşları (1912-1913) ve Göçler 22
2.1.1. Balkan Savaşları'nın Siyasî Nedenleri 23
2.1.2. Balkan Savaşları'nın Dinî Nedenleri 25
2.1.3. Savaş Öncesinde Osmanlı Devleti'nin Durumu 25
2.1.4. Savaş Sırasında Osmanlı Devleti 26
2.1.5. Balkan Savaşları'nın Sonuçları 28
2.1.5.1. Türk-Bulgar Nüfus Mübadelesi 29
2.1.5.2. Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi Girişimi 30
2.1.5.3. Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi 31
2.2. Göç Edilen ve Yerleşilen Bölgeler 33
2. 3. Yaşanılan Bölgede Yemek Kültürü Üzerine Etkisi Olan Faktörler 36
2.3.1. Coğrafi Konumun Yemek Kültürü Üzerine Etkisi 36

2.3.2. Doğal Varlıkların Yemek Kültürü Üzerine Etkisi 39
2.4. Dinin Yemek Kültürü Üzerine Etkisi 42
2.5. Etnik Köken ile Kültürün Yemek Kültürü Üzerine Etkisi 46
2.6. Balkan Ülkelerinin Mutfak Kültürleri 47

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM 53
BALKANLAR'DAN GÖÇÜN YEMEK KÜLTÜRÜ ÜZERİNDEKİ ETKİSİNİN İNCELENMESİ 53
3.1. Araştırma Deseni 54
3.2. Araştırmanın Katılımcıları 55
3.3. Veri Toplama Araçları 58
3.4. Veri Analiz Yöntemi 59
3.5. Geçerlik ve Güvenirlik 60
3.6. Araştırmacının Rolü 60
3.7. Araştırmanın Bulguları 61
3.7.1. Katılımcıların Profillerine İlişkin Bilgiler 61
3.7.2.Yemek Kültürünün Aktarılması 63
3.7.2.1. Günlük Öğünler 64
3.7.2.2. Özel Günler/Ritüeller 65
3.7.2.3. Sofra Adabı 67
3.7.2.4. Beslenme Alışkanlıklarını Etkileyen Faktörler 68
3.7.2.5. Göç Alan Köylerde Ev Mimarisi ve Mutfaklar 70
3.7.2.6. Kiler Hazırlıkları 71
3.8. Aktarılan Yemeklerin İsim ve Özellikleri 74
3.9. Yemek Kültürünün Aktarılmasının Önündeki Engeller 75
3.10. Aktarılan Mutfak Ekipmanlarının Resimleri 77

SONUÇ 85
ÖNERİLER 88
KAYNAKÇA 89
EKLER 97

TABLO LİSTESİ

Tablo 1: Balkan Ülkelerinin Savaş Sonunda Kazanç ve Kayıpları..... 28
Tablo 2: Göç Alan Yerlerdeki Kaynak Kişiler ve Bilgileri 57
Tablo 3: Göç Veren Yerlerdeki Kaynak Kişiler ve Bilgileri 58
Tablo 4: Keşan İlçesinin Köylerine Göre Katılımcıların Sayısı 62
Tablo 5: Balkan Ülkelerinde Yaşayan Erkek/Kadın Katılımcıların Sayısı 62
Tablo 6: Keşan İlçesinin Köylerinde ve Balkan Ülkelerinde Yaşayan Erkek/Kadın Katılımcıların Sayılarının Toplamı 63
Tablo 7: Keşan Köylerinde İkamet Eden Göçmenlerden Aktarılan Yemek Adları.. 74
Tablo 8: Göç Alan ve Göç Veren Yerlerde Yaşa Göre Yemek Kültürünün Aktarım Durumu 75
Tablo 9: Yaş ve Yemek Kültürünün Hatırlanma Düzeyi..... 76
Tablo 10: Yaş ve Yemek Kültürünün Unutulmasında Sebep-Sonuç İlişkisi..... 76

RESİMLER LİSTESİ

Resim 1: Batı Trakya Muhacirleri Edirne Hükümet Konağı Avlusunda 33
Resim 2: Keşan Bölgesi Köyleri ve Araştırma Alanı..... 56
Resim 3: Pancar Sökme Demiri 77
Resim 4: Karavana 78
Resim 5: Ocak 79
Resim 6: Yer Sofrası ve Demir Elek 80
Resim 7: Kaçamak Sopası..... 81
Resim 8: Fırın..... 82
Resim 9: Peçka 83

KISALTMALAR

a.g.e.	: Adı Geçen Eser
a.g.m.	: Adı Geçen Makale
bkz.	: Bakınız
C.	: Cilt
çev.	: Çeviren
dam^2	: Dekametrekare
dk	: Dakika
DİA	: Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi
ed.	: Editör
km	: Kilometre
km^2	: Kilometrekare
m.	: Metre
mm.	: Milimetre
MÖ	: Milattan Önce
S.	: Sayı
s.	: Sayfa
TTK	: Türk Tarih Kurumu
vb.	: Ve benzeri
vd.	: Ve diğerleri
vs.	: Vesaire
yay.	: Yayınlayan
yay. haz.	: Yayına hazırlayan
yy	: Yüzyıl

GİRİŞ

Bu çalışma, Edirne ilinin Keşan ilçesi köylerinde yaşayan, ataları Balkanlar'dan göçmüş halkın göç etmeden önceki yemek alışkanlıklarını göç ettikleri yerlerde sürdürüp sürdürmediklerini tespit etmektir. Göç etmeden önce veya göç gerçekleştikten sonra toplumun sahip olduğu yemek kültürünü etkileyebilecek ekonomik, coğrafî koşullar, alışılmış olan hayvan ve bitki yetiştiriciliği tercihleri vb. etkenlerin yeme alışkanlıklarını nasıl etkilediği detaylı olarak araştırılmıştır. Bu araştırma, göçmenlerin köylerine ait geleneksel yemek hazırlama, sunma ritüellerini kaynak kişilerden sağlamaktadır. Elde edilen verilerin yazılı biçimde kayıt altına alınması amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda hazırlanan kayıtlar, kaybolmak üzere olan ancak unutulmaması gereken göçmen yemek kültürünün gelecek nesillere aktarılmasını sağlayacaktır. Ayrıca tarhana, turşu, keşkek, makarna ve salça çeşitleri gibi belli başlı kiler hazırlıklarının köylere göre farklılıklarının araştırılması ve şu ana kadar adı ve yapılışı bilinmeyen yemeklerin kültürel mirasın devamlılığı kapsamında standart reçetelerinin oluşturulması da araştırmanın diğer amaçlarındandır.

Araştırma sonucunda tespit edilen reçetelerin ve kiler hazırlıklarının sesli ve görsel olarak kayıt altına alınmasıyla bu hazırlıkların ve reçetelerin yöresel ve ulusal çapta tanıtımı ve yayılması hedeflenmektedir. Edirne ilinin Keşan ilçesi coğrafî konumu gereği almış olduğu göçler ve mevcut halkı ile çok zengin bir kültürel mirasa sahiptir. Bu miras içerisinde yer alan yemek kültürü (hazırlık, üretim, tüketim ve ritüeller) çok değerlidir. Gelenek ve görenekler sadece bir ritüel değildir aynı zamanda bir toplumun doğumdan ölüme kadar devam eden genetik kodlarını da barındırmaktadır. Eski zamanlarda yapılan yemeklerin ve ritüellerin kayda alınma ihtiyacının olmayışı bugün içinde bulunduğumuz yeni nesil Türk toplumunu olumsuz yönde etkilemiştir. Bu kayıtların olmayışı, olanların ise günümüze kadar ulaşmaması, bu çalışmanın önemini ortaya koymaktadır. Dolayısıyla yapılacak olan bu çalışma gelecek nesiller için, geçmişin kültürel mirasına ışık tutacaktır. Edirne ilinin Keşan ilçesindeki köylerde göçmenlerin yaptıkları kiler hazırlıkları ve geçmişte kalan

ve/veya kaybolan reçetelerin gün yüzüne çıkarılması çok önemli olan bu mirası yeniden canlandıracaktır.

BİRİNCİ BÖLÜM

ARAŞTIRMANIN AMAÇ, YÖNTEM VE KAPSAMI

1.1. Araştırmanın Konusu ve Önemi

19. yüzyıldan 1990'lara kadar Balkanlar'dan en fazla göç alan şehirlerden biri olan Edirne ilinin Keşan ilçesi, coğrafî konumu itibariyle de tarih boyunca almış olduğu göçler ile çok çeşitli kültürel mozaiğe sahip bir bölgedir. Bölgenin kültürel mozaiği içerisinde yer alan yemek kültürünün (hazırlık, üretim, tüketim ve ritüeller) çeşitli kültürlerle harmanlanmış olması onu Türk mutfağında kendine özgü bir noktaya taşımaktadır. Gelenek ve görenekler sadece bir ritüel değil, bir toplumun doğumdan ölüme kadar süren genetik kodlarını barındırmaktadır. Eski zamanlarda yapılan yemeklerin ve ritüellerin kayda alınma ihtiyacının olmayışı günümüzde yeni nesil Türk toplumunun kimliğini olumsuz yönde etkilemiştir. Bu kayıtların tutulmayışı, tutulmuş olanların ise günümüze kadar ulaşamaması bu çalışmanın önemini vurgulamaktadır. Bu bağlamda yapılacak bu çalışma ile gelecek nesiller için geçmişin kültürel mirasına ışık tutması ve Türk mutfak tarihine de katkı sağlaması hedeflenmektedir. Edirne ilinin Keşan ilçesindeki köylerde göçmenlerin yaptıkları kiler hazırlıkları ve geçmişte kalan, kaybolan reçetelerin gün yüzüne çıkarılması ile çok önemli olan bu mirası yeniden canlandıracaktır. Köylerdeki sağlıklı beslenme açısından önem arz eden aynı isimli yemeklerin farklılıklarının tespit edilmesi, kaybolmaya yüz tutan tariflerin yeniden oluşturulması sağlıklı beslenme alışkanlıklarının geri kazanılması ve kültürel arşiv oluşturulması açısından da önem taşımaktadır.

1.2. Araştırmanın Amacı

Çalışmanın amacı; Edirne ilinin Keşan ilçesi köylerinde yaşayan, ataları Balkanlar'dan göç etmiş olan halkın göç etmeden önceki yemek alışkanlıklarını göç

ettikleri yerlerde sürdürüp sürdürmediklerini araştırmaktır. Göç etmeden önce veya göç gerçekleştikten sonra toplumun sahip olduğu yemek kültürünü etkileyebilecek ekonomik ve coğrafî koşullar, alışılmış olan hayvan ve bitki yetiştiriciliği tercihleri vb. etkenlerin beslenme alışkanlıklarını nasıl etkilediği incelenecektir. Bu araştırmada, göçmenlerin köylerine ait geleneksel yemek hazırlama, sunma ritüelleri kaynak kişilerden temin edilmiştir. Çalışmanın ana amacı ise elde edilen verilerin yazılı biçimde kayıt altına alınmasıdır. Bu amaç doğrultusunda kaybolmaya yüz tutan fakat unutulmaması gereken göçmen yemek kültürünün gelecek nesillere aktarılması hedeflenmektedir. Tarhana, turşu, keşkek, makarna, salça çeşitleri gibi belli başlı kiler hazırlıklarının köylere göre farklılıklarının araştırılması ve adı, yapılışı bilinmeyen yemeklerin kültürel mirasın devamlılığı kapsamında standart reçetelerinin oluşturulması amaçlanmaktadır.

Uygulamadaki amaç ise gün yüzüne çıkarılan reçetelerin ve kiler hazırlıklarının araştırma esnasında sesli ve görsel olarak kayıt altına almaktır. Kayıtlar vasıtasıyla bu hazırlıkların ve reçetelerin yöresel ve ulusal çapta yayılmasının sağlanması hedeflenmektedir.

Edirne ilinin Keşan ilçesi coğrafî konumu gereği almış olduğu göçler ve yerel halkı ile çok sayıda kültürel mirasa sahiptir. Bu miras içerisinde yer alan yemek kültürü (hazırlık, üretim, tüketim ve ritüeller) ise oldukça önemlidir. Gelenek ve görenekler sadece bir ritüel olmasının yanı sıra, bir toplumun doğumdan ölüme kadar olan genetik kodlarını da barındırmaktadır. Eski zamanlarda yapılan yemeklerin ve ritüellerin kayda alınma ihtiyacının olmayışı bugün yeni nesil Türk toplumunu olumsuz yönde etkilemiştir. Bu kayıtların olmayışı ya da günümüze kadar ulaşamaması, yapılan çalışmanın önemini vurgulamaktadır. Edirne ilinin Keşan ilçesindeki köylerde yapılan göçmenlerin kiler hazırlıkları ve geçmişte kalan ve/veya kaybolan reçetelerin gün yüzüne çıkarılması ile çok önemli olan bu miras yeniden canlanacaktır. Köylerdeki sağlıklı beslenme bakımından önem taşıyan aynı isimli yemeklerin farklılıklarının saptanması, kaybolmak üzere olan tariflerin güncellenmesi ile sağlıklı beslenme alışkanlıklarının geri kazanılması ve kültürel arşiv oluşturulması açısından önem taşımaktadır.

1.3. Araştırmanın Kapsamı

Araştırmanın kapsamını Makedonya, Yunanistan, Bulgaristan, Arnavutluk ülkelerinde ve Keşan ilçesi köylerinde yaşayanlar oluşmaktadır. Katılımcı kitlesi, Balkanlar'da ve köylerde yemek kültürü ile ilgili bilgi alınabilecek ve araştırmaya katılmaya gönüllü olanlar kişilerden seçilmiştir. Balkanlar'dan 10 kişi, Keşan'ın köylerinden ise 55 kişi seçilmiştir.

Araştırmanın bağlamını oluşturan Balkan ülkeleri ve Edirne Keşan ilçesi köylerinin kısaca tanıtılması, araştırma alanı hakkında daha kapsamlı bilgi sahibi olunmasını sağlayacaktır.

Makedonya

Eski Yugoslavya ülkelerinden olan ve 26.000 km^2 alanıyla Balkan Yarımadası'nın güney ve orta kesiminde yer alan Makedonya[1] 1991 yılında bağımsızlığını kazanmış ve bugün resmi adı Kuzey Makedonya Cumhuriyeti olarak bilinmektedir. "Macedoine" kelimesi Fransızca kökenli olup "yamalı bohça" ve "meyve salatası" anlamlarına gelmektedir[2] ve bu ülkenin etnik çeşitliliğini vurgulamaktadır. Roma İmparatorluğu ve Sırp Krallığı hâkimiyetinden sonra Makedonya, 1389 Kosova Savaşı sonrası Osmanlıların hâkimiyeti altına girmiş ve 1877-78 Osmanlı-Rus Savaşı'na kadar Makedonya ismi unutulmuştur. 19. yüzyıldaki milliyetçilik akımları ve Osmanlı-Rus harbindeki Osmanlıların almış olduğu ağır yenilgi bölgede bağımsızlıkları kazanan devletler arasında Makedonya isminin tekrar hatırlanmasına yol açmıştır. Osmanlıların nezdinde ayrılıkçı bir anlam taşıması nedeniyle Makedonya ismi Osmanlı Devleti tarafından kullanılmamıştır. Balkan Savaşları'nda bölgedeki devletlerin hedefindeki bir yer olan Makedonya'yı paylaşma savaşları I. ve II. Dünya Savaşları süresince de devam etmiştir. Daha sonra

[1] Selami Gözenç, *Avrupa Ülkeler Coğrafyası*, Çantay Kitabevi, İstanbul 1995, s. 121.
[2] İsmail Hami Danişmend, *İzahlı Osmanlı Kronolojisi*, C. 4, Türkiye Yayınevi, İstanbul 1972, s. 344.

Yugoslavya birliğinin içinde yer alan Makedonya, 1991 yılında Yugoslavya'nın dağılmasıyla savaşsız bir şekilde bağımsız olan ilk bölge olmuştur[3].

Ülkede Makedon ve Arnavutlardan sonra Türkler %3,85 ile üçüncü büyük çoğunluğu oluşturmaktadır. Kuzey Makedonya Cumhuriyeti'nde etnik çeşitliliğe rağmen nüfusun 2/3'ü Hıristiyan ve 1/3'ü de Müslüman'dır[4]. 2002 yılı nüfus sayımlarına göre %32'si Müslüman olan Makedonya'da Müslümanların büyük çoğunluğunu Arnavutlar oluşturmakta ve onları Türkler, Rumlar, Boşnaklar ve Torbeşler takip etmektedir[5]. Müslüman nüfus içinde Türkler göçlerle azaldığından zamanla azınlık durumuna düşmüşlerdir ve ülkenin değişik yerlerinde dağınık bir şekilde yaşamaktadırlar. Bugün Türkler; Gostivar, Kalkandelen (Tetovo), Ohri, Struga, Manastır (Bitola), Kırçova ve Debre bölgelerinin yer aldığı Batı Makedonya, Köprülü (Velez), Valandova, Ustrumca, Radoviş, İştip bölgelerinin yer aldığı Doğu Makedonya ile başkent Üsküp'te (Skopje) yaşamaktadır[6]. 2002 istatistiklerine göre ülkenin Güneybatı, Polog, Güneydoğu ve Üsküp bölgelerinde yaşayan Türk sayısı diğer bölgelere göre daha çoktur. Bu bölgelerde toplam Türk nüfusunun %83'ü yaşamaktadır. Pelagonya, Doğu Makedonya ve Vardar bölgelerinde ise toplam nüfusun %13'ü yaşamaktadır[7].

Makedonya'daki uzun Osmanlı hâkimiyeti dönemi ve Türk nüfusu, bölge üzerine Türk-İslam kültürünün izlerini bırakmıştır. Buna ek olarak, Makedonya'dan Balkanlar'a ilk göç hareketi 1877-1878 yılında başlamış ve daha sonra göçler, 1912-1913 Balkan Savaşı, 1923-1951, 1952-1967, 1968-1996 döneminde de Anadolu toprakları yönünde gerçekleşmiştir[8]. Bu göçler beraberinde, göçen toplumların sahip oldukları kültürü de Balkanlar'a getirmiştir.

---

[3] Mehmet Hacısalihoğlu, "Makedonya", *DİA,* C. 27, (2003), s. 440-441.
[4] Alaattin Kızılçaoğlu, *Makedonya Coğrafyası*, Aktüel Yayınları, Ankara 2014, s. 19-20.
[5] Nedim Emin, *Makedonya Siyasetini Anlama Kılavuzu*, 1. Baskı, SETA Yayınları, İstanbul 2014, s. 90 – 91.
[6] Necati Çayırlı, "Makedonya Türkleri", *Türkler*, ed. Hasan Celal Güzel - Kemal Çiçek - Salim Koca, C. 20, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara 2002, s. 753.
[7] Alaattin Kızılçaoğlu, *a.g.e.*, s. 54-69.
[8] Halim Çavuşoğlu, "Yugoslavya-Makedonya Topraklarından Türkiye'ye Göçler ve Nedenleri", *Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 41, 2007, s. 123-124.

Yunanistan

Balkan Yarımadası'nın en güneydoğu ucunda yer alan Yunanistan'ın resmi adı Helen Cumhuriyeti'dir[9]. Antik Yunanistan, Roma hâkimiyeti sonrası ortadan kalkmış; modern Yunanistan ise 1821 yılında Mora Yarımadası'nın Osmanlı Devleti'nden İngiltere, Fransa ve Rusya tarafından koparılmasıyla kurulmuştur[10]. Kurulduğunda 47.000 km^2 bir toprağı olan Yunanistan, günümüzde 132.000 km^2 toprağa sahiptir. İkinci Dünya Savaşı'nda önce İtalyanlar daha sonra ise Almanlar'ın işgaline uğrayan ülkede siyasi istikrarsızlıklar uzun süre devam etmiştir. 1981'de Yunanistan, Avrupa Birliği'ne girmiş ve 2001 yılında da Avrupa Ekonomik ve Parasal Birliği'ne dahil edilmiştir.

Doğu komşu olan Türkiye ile olan ilişkileri, iki ülkenin var olma mücadelesini birbirlerine karşı vermesi sebebiyle çatışma eksenlidir. Siyasi ilişkilerdeki bu gerginliğe rağmen ortak tarihsel geçmiş ve ortak insan unsuru iki halk arasında kuvvetli bir bağ oluşturmaktadır. Özellikle iki ülke arasındaki nüfus mübadelesi ile Türk ve Yunan kültürünün kaynaşması ve ortak ögeler etrafında birleşmesine yol açmıştır[11]. Günümüzde iki ülke sınırları içerisinde çok önemli bir sayıda mübadele nüfusu bulunmaktadır.

Bulgaristan

Türkiye'nin en uzun üçüncü sınır komşusu olan Bulgaristan'ın tarihi Neolitik Döneme kadar uzanmaktadır. Bulgaristan Roma, Yunan ve Trak hâkimiyetlerinde yaşam sürmüş ve Slav kültürünün de önemli bir merkezi olmuştur. Osmanlı Devleti ile ilk karşılaşmalarının tarihi 15. yüzyıla dayanmaktadır. Sofya, Filibe gibi şehirlerin ve Balkanlar'ın fethi ile birlikte Türk-Bulgar ilişkileri daha da

---

[9] Halil Kurt, "Yunanistan", *DİA*, C. 43, (2013), s. 583.

[10] Mehmet Hacısalihoğlu, "Yunanistan", *DİA*, C. 43, (2013) s. 588-590.

[11] Fahriye Emgili, "Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi Hakkındaki Araştırmalara Bir Bakış", *Tarih ve Günce,* C. 1, S. 1, Yaz 2017, s. 29-54.

artmış ve bir arada yaşama durumu gelişmiştir. Bu süreçte Bulgarlar'a dil, din ya da kültür açısından herhangi bir baskı yapılmamış olup varlıkları devam etmiştir. Ancak Ortodokslar, Fener Rum Patrikhânesi'ne bağlı oldukları için bölgede kilisenin baskısı devam etmiştir. Bu durum nedeniyle yaşanan sorunlar, 19. yüzyılla birlikte kendini göstermeye başlamıştır. 18. yy sonu ve 19. yy başlarında Avrupa'da yaşanan milliyetçilik hareketleri ve Paisii Hilendarski'nin Athos Dağı'nda yazmış olduğu eser Bulgar kimliğini ispat etmek ve uyanışı sağlaması amacıyla ayrı bir öneme sahiptir.[12]

Bulgarlar, başlatmış oldukları bu kimlik mücadelesi sonucunda Rum Kilisesi'nden ayrılarak kendi bağımsız kiliselerini 19. yy'da kurmuşlardır. 1821 Rus Savaşı, 1877-78 Osmanlı-Rus Savaşı (93 Harbi) ve sonrasında yaşanan Balkan Savaşları ile bölgedeki Türk ve Müslümanlar baskı ve zulümler görmüş, bu sebeple de Trakya ve Anadolu'ya doğru yoğun göçler gerçekleştirmişlerdir[13]. Osmanlı ile Bulgaristan arasında 93 Harbi sonrasında mübadele konusu gündeme gelmiş, ancak Rusya'nın müdahalesiyle engellenmiştir. Balkan Savaşlarının bitiminin ardından Osmanlı ile Bulgaristan arasında nüfus değişimi gerçekleştirilmiştir. Bu değişim ile Bulgaristan'dan gelen Türk ve Müslümanlar ülkenin çeşitli bölgelerine yerleştirilmiştir[14].

1912 Balkan Savaşları da 93 Harbi gibi büyük bir felaket ile sonuçlanmış ve Osmanlı Devleti, Meriç Nehri'nin gerisine kadar çekilmek zorunda kalmıştır. Batı Trakya işgal edilmiş ve Bulgarlar'ın Türkler'e karşı yürüttüğü bastırma politikası büyük soykırım hareketlerine yol açmıştır. İstanbul Barış Antlaşması'na kadar karışıklıklar devam etmiş ve bu antlaşmadan sonra I. Dünya Savaşı'nda Romanya'ya karşı iki ülke müttefik olmuştur. Bu müttefiklik sayesinde Türkler'e isimlerini

---

[12] Ömer Faruk Günal, *Uyanış Çağı Bulgar Edebiyatında Sofroniy Vraçanski ve "Osmanlıda Bir Papaz" Eseri,* Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara 2010, s.8.

[13] Meşkure Yılmaz Börklü, "Tarihi Seyri İçinde Bulgaristan Türklerinin Durumu ve Türkiye'nin Bölge Türklerine Yönelik Politikaları", *BİLİG,* S. 10, Yaz 1999, s. 64.

[14] Kader Özlem, "Bulgaristan-Yunanistan Nüfus Mübadelesi ile Türkiye-Yunanistan Nüfus Mübadelesi Arasındaki Etkileşimin Değerlendirilmesi", *International Journal of Social INQUİRY,* C. 12, S. 1, Bursa 2016, s. 219-238.

kullanmaları izni verilmiş, Türkler'in asimile edilmesi için isim değişikliğine zorlama politikası bu dönemde izlenmemiştir[15].

Arnavutluk

Başkenti Tiran olan Arnavutluk, Balkan ülkeleri arasında 28.748 km^2 yüzölçümü ve 3.020.209 nüfusu ile diğer ülkelere göre daha küçüktür[16]. Nüfusu çoğunlukla Müslüman, Ortodoks ve Katolik Hıristiyanlar'dan oluşmaktadır. Latince kaynaklarda Arbanenses veya Albanenses, Slav kaynaklarında Arbanaci, Yunan kaynaklarında yine çoğul haliyle Albanoi veya Arbanitai olarak geçen bu halkın adını Osmanlılar önceleri Yunanca'sından b > v değişikliğiyle Arvanid şeklinde almışlar daha sonra da Türkiye'nin fonolojisine uydurup Arnavud ve Arnavut şekillerinde kullanmışlardır; aynı şekilde Bulgarlar da Arnavut demektedirler[17].

Kökenleri İliryalılar'a dayanan Arnavutlar, M.Ö. 167 yılında Balkanlar'ı hâkimiyet altına alan Romalılar tarafından eyalet olarak teşkilatlandırılmış ve Roma'nın ticaret bölgesi haline getirilmişlerdir. 14. yüzyıldan itibaren ise Osmanlı Devleti'nin hâkimiyetine girmeye başlayan Arnavutluk'taki Osmanlı hâkimiyeti Balkan Savaşları'na kadar devam etmiştir. Arnavutluk, Balkan Savaşları sonrasında 28 Kasım 1912'de Osmanlı Devleti'nden ayrılarak bağımsızlığını ilan etmiştir. Osmanlı hâkimiyeti döneminde Arnavutlar'ın neredeyse tamamının İslamiyet'i kabul etmesi dil ve kültürlerinin korunmasını, İslam dininin ülkede kitlesel olarak kabul edilmesi ise Osmanlı kültürünün baskın bir şekilde kabul edilmesini sağlamıştır.

1912'de bağımsızlıklarını kazandıktan sonra Arnavutlar, İtalya'nın işgaline maruz kalmışlar ve 1921 yılına kadar bağımsızlıklarını kaybetmişlerdir. İkinci Dünya Savaşı sırasında Arnavutluk; Sırbistan, Karadağ, Yunanistan, Fransa ve Avusturya-Macaristan'ın işgaline de maruz kalmıştır. 1925 tarihinde cumhuriyet ilan edilmiş,

---

[15] Ramazan Özey, *Balkanlar ve Balkan Ülkeleri Coğrafyası,* Pegem Yayınları, Ankara 2018, s. 172.
[16] Nedim Emin, *Arnavutluk Siyasetini Anlama Kılavuzu,* SETA Yayınları, İstanbul 2014, s. 13.
[17] Mustafa L. Bilge, "Arnavutluk", *DİA*, C. 3, (1991), s. 384.

1938 yılında tekrar İtalya'nın işgaline uğramış, 1941 yılında Komünist Partisi kurulmuş, 1944 yılında Bağımsız Arnavutluk Halk Cumhuriyeti ilan edilmiş ve Doğu Bloku'na ülke olarak girmiş ve Doğu Bloku yıkılına kadar da blok ülkesi olmuştur[18].

Kosova

Coğrafî konum olarak Balkanlar'ın merkezinde bulunan Kosova, 2008 yılında bağımsızlığını ilan etmiş yeni bir ülkedir. Ancak bilinen tarihi günümüzden 6.000 yıl öncesine kadar uzanmaktadır. Tarihi eski olsa da yeni bir devlet olan Kosova, tarih boyunca farklı medeniyetlerin etkisi altında kalmıştır. Kosova, 10.908 km^2 yüzölçümüne sahip Balkan Yarımadası'nda bir Güneydoğu Avrupa ülkesidir. 41^0 51' – 43^0 16' kuzey paralelleri ile 20^0 37' – 21^0 47' doğu meridyenleri arasında bulunur. Ülke en doğu ve en batı noktaları arasında 150 km uzunluğa sahiptir. Kuzey ve doğusunda Sırbistan, güneyinde Makedonya, güneybatısında Arnavutluk, kuzeybatısında Karadağ ülkeleri ile komşudur[19].

14. yüzyılın ortalarına kadar büyük Sırp Krallığı'nın merkezi olan Kosova, günümüzde hala Sırplar'ın devletlerinin doğduğu topraklar olarak kabul görmektedir. Kosova da diğer bölge devletleri gibi çeşitli güçlerin hâkimiyeti altında kalmış ve I. Murad zamanında 1389 tarihindeki I. Kosova Savaşı ile Osmanlı hâkimiyetine girmiş ve 1912 yılına yani Balkan Savaşları'na kadar da Osmanlı sancağı altında idare edilmiştir. 1912 yılından sonra Sırbistan'a bağlanan Kosova, 1 Aralık 1918'de Sırp-Hırvat Sloven Krallığı'nın daha sonra da Yugoslavya'nın hâkimiyeti altında kalmış ve 2008 yılında bağımsızlığını kazanmıştır[20].

---

[18] Nedim Emin, *a.g.e*, s. 16-17.

[19] Ramazan Özey, a.g.e., s. 243-245.

[20] Kosova tarihi için bkz. Zeynel Levent, "Tarihi Süreçte Kosova", *Atatürk Üniversitesi Türk İnkılap Tarihi Enstitüsü Atatürk Yolu Dergisi,* S. 52, Güz 2013, s. 853-874; Noel Malcolm, *Kosova: Balkanları Anlamak İçin,* çev. Özden Arıkan, Sabah Kitapçılık, İstanbul 1999; Muhammed Aruçi, "Kosova", *DİA*, C. 26, (2002), s. 387-389.

Balkanlar'da Kosova, Arnavutluk'tan sonra Arnavut çoğunluğun yaşadığı ikinci ülkedir. Kosova, küçük bir ülke olmasına rağmen değişik etnik toplulukları içinde barındırmaktadır. %92'sini Kosova Arnavutları oluştururken Kosova'da yaşayan diğer etnik gruplar ise şunlardır: %5,3 Sırp, %1,6 Boşnak, %1,5 Türk ve diğerleridir. Kosova'nın dinî yapısı ise şöyledir: %96 Müslüman, %2,2 Katolik ve %1,5 ise Ortodoks[21].

1.3.1. Göç Edilen Bölgelere İlişkin Özellikler

Suluca Köyü

Keşan ilçesine 27 km uzaklıktadır. Köy halkından edinilen bilgilere göre Suluca Köyü'nün iki kilometre kadar güneyinde su bulunması sonucu civar yerleşim yerlerinden buraya gelenler tarafından "suluca" olarak adlandırılmıştır. Çevresel kaynaklardan dolayı bu yeni yerleşim yerinde hane sayısı artınca köyün ismi bu şekilde kalmıştır. Suluca Köyü'nün iklimi Trakya Bölgesi'nde hâkim olan karasal iklimin özelliklerini göstermektedir.[22]

Yayla Köyü

Enez ilçesinin Vakıf Köyü'nden yaylaya yapılan göç sonucu, bu göç edenler tarafından kurulmuştur. Yayla Köyü'nün adı kışın eriyen ve bölgeye gelen yayla sularından almıştır. Edirne merkeze uzaklığı 145 km, Keşan ile arasındaki uzaklık ise 35 km'dir. Geniş arazi yapısına sahip olan köy, büyük ormanlık alanlar içerir. Köylüler tarafından yapılan fasulye yemeği meşhurdur. Kuskus, oğlak çevirmesi ve katmer yine köylülerce yapılan başlıca yemekler arasındadır. Köyün iklimine kışları

[21] Nedim Emin, *Kosova Siyasetini Anlama Kılavuzu, Rapor*, İstanbul, 2014, s. 14-15.

[22] Çağdaş İnan, Hakkı İnan – Ahmet Kubaş, "Ekoturizmin Kırsal Kalkınmaya Etkisi: Trakya Bölgesi", *Türkiye IX. Tarım Ekonomi Kongresi*, Şanlıurfa 2010, s. 446-452.

sert soğuklar ve rüzgârlar hâkimdir. Yaz aylarında ise özellikle geceleri serin, gündüzleri ise düşük nem oranına sahip bir yapıdadır.

Erikli Köyü

Bu köyde Bulgaristan ve Anadolu'nun pek çok yerinden göç etmiş insanlar yaşamaktadır. Köyün adı bir Yunan komutanı olan "İrakli"den gelir. İrakli adı yıllar boyunca değişikliğe uğramış ve "Erikli" halini almıştır. Kültürel yönden zengin olan köyde, yemeklerin yanında oynanan oyunlar da meşhurdur. Keşan'a 30 km uzaklıkta bulunan köy, il merkezine 140 km uzaklıktadır. Köye 3 km uzaklıkta yer alan Erikli sahili, yerli turistlerin çok fazla tercih ettiği bir tatil destinasyonudur. Bu nedenle köylü yerli üretimini ve yemek kültürünü tanıtma ve pazarlama imkânına sahiptir. Deniz turizmi ve deniz ürünleri tüketimi yüksektir.

Saroz Körfezi akıntılar ile sürekli temizlenen ve kendi doğasını temiz tutabilen dünyadaki üç koydan biridir. Doğal manzarası ve körfezin kendini temizleme özelliğine sahip olması Saroz Körfezi'ni dünyada bu özelliğe sahip sayılı körfezlerden biri yapmaktadır. Sahili ve gölü ile pek çok kanatlı hayvan türünün barınmasına imkân veren bölgede, yaz ve kış avcılığı yapılabildiği gibi yine körfez, çok çeşitli deniz canlılarına ev sahipliği yapmaktadır. Deniz ürünleri çeşitliliğine sahip menüleri ile hizmet veren restoranları büyük ilgi toplamaktadır.[23]

Şükrüköy Köyü

Köyün yaşlılarından edinilen bilgiler ışığında halk arasında köyün adı, savaştan sonra bir grup askerin bu köye geldiğinde "Şükür!" nidaları atması sonucunda gelen askerlerin bu yeri deyim yerindeyse bir şükür durağı haline

[23] Kaplan Uğurlu - Handan Öztürk, "Trakya Bölgesinin Ekolojik Tarım Turizmi Potansiyeli ve Pazarlanabilirliği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies,* S. 2, C. 5, (2017), s. 151-161.

getirmelerinden kaynaklandığı bilinmektedir. Şükrüköy adının uzun yıllar Balkanlar'da çarpışan askerlerin köye "Şükraniye" demeleri ve zamanla bunun değişime uğrayarak bugünkü ismine geldiği görüşü de yaygındır. Köy girişi sapağından diğer üç farklı köye ulaşım mevcuttur. Bu nedenle civar köylerin yerel halkı tarafından da uğrak yeri olarak kullanılmaktadır. Seracılık faaliyetleri yeni gelişen köyde yeni kurulmuş bir köy serası da bulunmaktadır. Geçim kaynakları arasında dışarıya yapılan gül satışlarını da saymak mümkündür. Bölgede yetişen tarım ürünlerinin yanı sıra yerel halk bahçecilik de yapmaktadır. Köyün meralarında avcılık gelişmiş olduğu için köye diğer il ve ilçelerden avcılar gelmektedir. Grup halinde yapılan domuz avları meşhurdur. Köyde hayvancılık da yapıldığından küçükbaş hayvanların yanında yetişkin av köpekleri de satılmaktadır.[24]

Şabanmera Köyü

1877 Osmanlı-Rus Savaşları sebebiyle Bulgaristan topraklarını terk ettikten sonra köyün geniş ormanlık alanları ve boş bir mera olması sebebiyle göçenler tarafından yerleşilmesi uygun bir alan olarak görülmüştür. Köy arazisinde göçten önce bir yerleşim yeri bulunmamaktadır. Bu boş meranın "Şaban" adında yaşlı bir Türk'e ait olduğu ve araziyi göçmenlere miras bıraktığı söylenmektedir. Bu nedenle mirastan önce yerleşim yerinden bahsedilirken "Şaban'ın merası" olarak anıldığı ve daha sonra köy haline gelerek köylü arasında ismi Şabanmera olarak kaldığı düşünülmektedir.

Seydiköy Köyü

Trakya'nın Türkleştirilmesi'nde büyük rol üstlenmiş Gazi Süleyman Paşa'nın kumandanlarından Seyit Ahmet Paşa'nın türbesinin yer alması nedeniyle

[24] Duran Aydınözü, "Barındırdığı Bitki Varlığı Açısından Trakya'nın Karasallık Derecesi'', *Kastamonu Eğitim Dergisi,* C. 17, No. 1, (2009), s. 204-2012.

"Seydiköy" olarak adlandırılmıştır. Seydiköy Şehitliği ve parkında yatan ilk şehitler yine Seydiköy doğumlu olanlardır. Keşan'ın en eski köylerinden birisi olan Seydiköy'ün ekonomisi tarım ve hayvancılığa bağlıdır. Halkın geçiminde büyük yer tutan tarım, daha çok sebze tarımı üzerine yoğunlaşmıştır. Trakya Bölgesi'ne ve İstanbul'a sebze gönderimi yapılmaktadır. Son yıllarda artan maliyetlere ek olarak verimliliğin de düşmesiyle beraber, Seydiköy de diğer köyler gibi çeltik ekimine başlamıştır. 2012 yılında Keşan Kaymakamlığı tarafından köyde çeltik yetiştirilmesine izin verilemeyeceği kararı alınmıştır.

Sazlıdere Köyü

Koru Dağları'nın zirvesine yakın olan Sazlıdere köyü; sahili, çam ormanları ve hâkim manzarasıyla Keşan-Çanakkale yolu üzerindedir. Keşan ilçesinin merkezinden 30 km, Edirne'ye uzaklığı ise 142 km'dir. Sazlıdere sahiline Koru Dağları'ndan ulaşılabilmektedir. Zirveye ulaşmadan Sazlıdere yol ayrımından sahil yaklaşık olarak 10 km'dir. Köyün ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayalıdır. Batı Trakya Türkleri tarafından kurulan köyde 233 kişi yaşamaktadır. Sazlıdere köyü yaklaşık 403.613 dam^2 yüzölçümüne sahiptir.[25]

Pırnar Köyü

Köyün bugün kullanılan ismi "Pırnar"dır. Eski ismiyle Varnitsa köyü olarak bilinmektedir. Yunanistan'la Kurtuluş Savaşı'ndan sonra imzalanan mübadele anlaşmasıyla köyde yerleşik Yunanlılar, Yunan hükümetiyle mübadele edilmiştir. Kurtuluş Savaşı'ndan sonra imzalanan mübadele anlaşması ile köyün demografik yapısı değişmiştir. Köyde bulunan Yunanlılar mübadeleye katılmış ve Drama'da bulunan Babalçin ve Konçin halkı da mübadele sırasında Varnitsa'ya yerleşmiştir.

[25] Muharrem Özden vd., "Trakya Ağızları Sözlüğü I-II", *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, C. 20, S. 2, (2018), s. 509-516.

Buraya yerleşen Pomaklar köyün adını "Pırnar" olarak değiştirmiştir. Göç edenlerin hayvanlarına, köyün etrafını saran pırnallıklar barınma kolaylığı sağlamıştır. Köyün büyükleri bu minnetlerini ifade edebilmek için ve etrafta bolca bulunan pırnallıklar nedeniyle köyün adının Pırnar Köyü olmasına karar vermiştir. Pırnar Köyü'nde dere içerisinde eski bir çeşme bulunmaktadır. Bu çeşmenin kitabesinde 1333 yılında 170. Alay'ın Birinci Taburu tarafından yapıldığı yazmaktadır. Köyün adetleri ve gelenekleri Pomak kültürüyle uyumludur. Günlük konuşma dilinde ise Pomakça yaygındır.

Mecidiye Köyü

Mecidiye Köyü'nün 93 Harbi'nden sonra yaşanan mübadeleden önceki adı Köseatlı'dır. Savaş ve mübadeleden önce de Kale Koyu, Orta Tepe mevkiinde insanların olduğuna dair izler bulunmuş fakat üzerinde çalışma yürütülmediği için zaman içinde bu izler tahribata uğramıştır. Mecidiye Köyü'nün önemli tarihî kalıntılarından biri de Kale Koyu'ndaki kalıntılardır. Traklar'ın bu bölgede yaşadığına dair bulgulara ulaşılmıştır[26].

Mecidiye Köyü halkının Birinci Dünya Savaşı sırasında şehit sayısının çok olduğu ve bölgede yaşanan kaos ortamında Rum ve Ermeni çeteleri tarafından hem can, hem de mal kaybına uğratıldığı bilinmektedir. 1995 yılında Mecidiye "belde belediyesi" olmuştur. Büyükşehir kanununda bulunan maddeler uyarınca yeterli nüfus sağlanamayıp nüfusu 2000'in altında kalınca Mecidiye yeniden köy olarak değiştirilmiştir. Keşan ilçe merkezine 25 km uzaklıktadır. Köyün güneyinde 12 km'lik Saroz Körfezi kıyıları bulunmaktadır. Saroz Körfezi güney kıyılarında bulunan başlıca yerler İbrice, Uzunkum, Kale Koyu, Mecidiye Sahil, Deli Liman, Göbek Taşı'dır ve tamamı Mecidiye Köyü'nün güneyini oluşturan yerlerdir[27].

---

[26] https://www.hurriyet.com.tr/gundem/kesanda-deniz-sunagi-bulundu-18652466 (08.02.2021).

[27] Haluk Kayıcı vd., "Edirne'nin Lojistik Potansiyel Açısından Durum (SWOT) Analizi", *IV. International Caucasus-Central Asıa Foreıgn Tradeand Logıstıcs Congress September 7-8, Didim/Aydın 2018*, Aydın 2018, s. 115-127.

Köyün doğusu çam ormanlarıyla kaplıdır. Sahil kısmında ise maki ve pırnallıklar görülmektedir. Köy geçimini turizm, balıkçılık, tarım ve hayvancılıktan sağlamaktadır. Köy topraklarında yetiştirilen ürünler oldukça çeşitlilik göstermektedir. Yöntem olarak hem kuru, hem de sulu tarım yapılabilen topraklarda ayçiçeği, buğday gibi ürünlerin yanı sıra bahçe ürünleri de yetiştirilmektedir. Köyde büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık yapılmaktadır. Saroz Körfezi, köyün güney kıyılarını oluşturduğundan dolayı balıkçılık önemli bir geçim kaynağıdır. Turizmin gelişmesiyle birlikte yeni sektörler ortaya çıkmıştır. Bunlardan biri de köyde ev pansiyonculuğudur. Bunun yanında konaklama için Mecidiye Sahili ve Mecidiye Köyü içinde kamp alanları ve moteller de bulunmaktadır. Köye İstanbul-Çanakkale yolu üzerinde bulunan Erikli sapağı yoluyla ulaşılmaktadır. Keşan köy garajından kalkan otobüslerle de ulaşım sağlanabilmektedir. Keşan merkezine olan uzaklığı 30 km'dir. 2019 yılı itibariyle nüfusu 457 kişidir.

Mahmutköy Köyü

Edirne merkezine 132 km, Keşan'a 15 km uzaklıktadır. Kuzu çevirme ve Trakya ile özdeşleşen peynir helvasının sıkça yapıldığı köy, karasal iklim etkisi altındadır. Hayvancılık ve tarıma dayalı ekonomisi bulunan köyde tarımsal ürün yelpazesi oldukça geniştir. Tarım ürünleri; çeltik, salatalık, domates, patlıcan, biber, kavun, ayçiçeği, pancar, üzüm, armut, buğday, karpuz, kabak, erik, kiraz ve elmadır. Köyün şehirlere sürekli göç vermesi sonucu azalan nüfusu nedeniyle köy okulunun belirli bölümleri kapatılmıştır. Şu anda kapanan kısmın öğrencileri Çamlıca ve/veya Keşan'a devam etmektedir. Azalan nüfusa rağmen köyün altyapısı iyi durumdadır. Sağlık ocağı, içme suyu ve kanalizasyon altyapısı mevcuttur. Gölet yapımı 2011 yılında tamamlanmış ve devir işlemleri yapılmıştır. Gölet kapalı sistem sulama ile 1.500 dönümlük bir arazinin ihtiyacını karşılayabilecek bir kapasiteye sahiptir.

Kılıçköy Köyü

Köyün ilk yerleşim yeri olarak kullanılmaya başlandığı tarih tam olarak bilinmese de 93 Harbi sonrasında göç edenlerin buraya yerleştiği düşünülmektedir. Köyde Gacallar ve muhacirler yaşamaktadır. 93 Harbi'nden önce ise köyün güneyinde bulunan Gacal mahallesinden dolayı yalnızca Gacallar'ın yaşadığı tahmin edilmektedir. Köyün isminin, yanında bulunan şehitlikten gelmiş olması muhtemeldir. Osmanlı Devleti, Balkanlar'da fetihlere başlamadan önce köyün bulunduğu bölge Bizans İmparatorluğu'na aitti. Osmanlı hâkimiyetine girmesiyle birlikte burada tımar sistemi uygulanmıştır. Yunan, Rus ve Bulgar işgallerini görmüş olan köy, Kurtuluş Savaşı ile birlikte Keşan ile beraber düşmandan arındırılmıştır.

Ruslar'ın İstanbul önlerine kadar geldiği dönemde Balkanlar'da yaşayan Türkler'in göçlerinde Kılıçköy, vatana dönen göçmenlere sahip çıkmıştır. Kılıçköy'ün hemen yanı başında bulunan şehitlik de tarihsel olarak 700 yıllık bir geçmişin bu bölgede bulunduğunu kanıtlar niteliktedir. Bu bilgiler göz önüne alınarak bu köyün XIV. ve XV. yüzyıllar arasında Türk beyleri ile buluşmuş olması ihtimaller arasındadır. 1362-1389 yıllarında tahtta bulunan Sultan I. Murad döneminde Osmanlı Devleti'nin önemli akıncı beyleri bulunmaktaydı ve Kılıçköy'ün yanında bulunan şehitlikte de bir baskın sonucu şehit olan, içerisinde bu akıncıların da olduğu akıncı mezarlarının bulunduğu söylenmektedir.

Gacal, tarihçilere göre farklılık gösteren bir Türk topluluğudur. Bunlardan ilk görüşe göre Gacal, Osmanlı İmparatorluğu'nun iskân siyaseti sonucu Anadolu'nun muhtelif yerlerinden Osmanlı'nın Rumeli topraklarında fethettiği yerlere yerleştirdiği Türkmen topluluklarıdır. Keşan'a yerleştirilen ailelerin Top Keşan Yörükleri olduğu söylenmektedir. Bu yörükler Karesi (Balıkesir, Çanakkale), Saruhanoğulları (Manisa ve civarı), Menteşeoğulları (Muğla, Milas ve civarı) ve diğer bölgelerden getirilip Balkanlara yerleştirilmiştir. İkinci görüş ise Gacalların Peçenek soyundan olduğudur. Peçenekler, Karadeniz'in kuzeyinden bugünkü Balkan yarımadasının doğusuna yerleşmişlerdir. Bizans'ı sıkıştırmaları sonucu Bizans diğer

Türk topluluğu olan Kumanlarla (Kıpçak) anlaşmışlardır. 1091 yılında Kumanlar Peçenekleri yaptıkları savaşta bozguna uğratarak onları tarih sahnesinden silmiştir. İşte bunlardan geriye kalanların bugün Gacal olarak anıldığı sanılmaktadır. Üçüncü görüş kuvvetli bir ihtimaldir ki bu Balkanlardan göç eden muhacirlerin Trakya'da yaşayan yerli halka verdikleri isim olduğudur. Bugün Türkiye'de, Bulgaristan'da ve Yunanistan'da Gacal yaşamaktadır. Türkiye'de Trakya'nın güneybatısında yoğunluk olarak fazladırlar. Ayrıca İstanbul (Silivri, Çatalca) bölgelerinde Gacal yaşamaktadır.

Osmanlı İmparatorluğu'nun Balkanlarda toprak kaybetmesiyle birlikte buralarda yaşayan Türk topluluklarına yapılan baskı ve şiddet sonucu göçe zorlama politikası ile birçok Türk, Osmanlı İmparatorluğu'na göç etmiştir. Bu göç eden kimseler muhacir olarak bilinmektedir. Türkiye Cumhuriyeti döneminde de Balkanlardan göç eden Türklerin sayısı fazladır. Günümüzde köyde yaşayan muhacirlerin büyük çoğunluğu bugün Bulgaristan toprakları içinde bulunan Provadi Kasabası'ndan göç ederek buraya yerleşmişlerdir. 10 aileden oluşan bu grup günümüzde köyün çoğunluğunu oluşturmaktadır.

Kılıçköy kültürü denince şüphesiz akla ilk gelen Dallık Şenliği'dir. Dallık Şenliği her mayıs ayının üçüncü haftasında bahara giriş sevicinin yansımasıdır. Dallıkta aileler en güzel kıyafetlerini giyer, evde hazırladığı erzaklarını dallık alanında pişirmek suretiyle afiyet ve neşe içinde yerler. Dallık, adeta bir festival havasındadır. Son yıllarda Keşan dallığı da Kılıçköy korusunda kutlanmaktadır. Kılıçköy yemek kültürü, diğer Trakya köyleriyle benzeşmektedir. Ancak Kılıçköy'de satır et isimli, mangalda pişirilen yemek türü önde gelmektedir. Öyle ki Enez yolu üzerinde 3 adet lokanta satır eti ile meşhurdur. Günümüzde köyün nüfusunun göçler nedeniyle azalması sebebiyle mevcut olmasa da 1960'lardan 1990'ların sonuna kadar köyün güçlü bir futbol takımı olup gerek Keşan'da düzenlenen Kaymakamlık kupalarında ve gerekse de Edirne ili genelinde düzenlenen Kırkpınar kupalarında pek çok şampiyonlukları, ikincilik ve üçüncülükleri bulunmaktadır.

Son olarak 2003 yılında Keşan'da düzenlenen köyler arası turnuvada ikinci olmuştur. O zamandan sonra köyde futbol göçler nedeniyle biraz arka plana atılsa da

şimdiki gençliğin ve köydeki futbol meraklılarının gayretiyle köy halkı tekrar eski başarıları kazanmaya gayret göstermektedir. Edirne iline 120 km, Keşan ilçesine 10 km uzaklıktadır. Köyün rakımı 27 m'dir[28].

Karlıköy Köyü

Köy işgal yıllarında Rumlar'ın yaşadığı bir köydür. Cumhuriyet'in ilanından sonra sınırların şekillenmesiyle birlikte şu an köyde yaşayan halk yerleşmiştir. Köylüler halen Yunanistan'da var olan Drama'ya bağlı Mokroş köyünden gelmiştir. Buradan kaynaklı, köyde Mokros adında bir mahalle vardır. Köy halkı Drama'dan önce Muğla'ya, sonra sırasıyla Bursa ve Tekirdağ'a geldikten sonra hayvancılığa elverişli olduğu için bu köyü tercih etmişlerdir. Köye ilk yerleşen hane sayısı 20 civarındadır. Edirne iline 128 km, Keşan ilçesine 18 km uzaklıktadır. Köyde bir baraj ve bir gölet bulunmaktadır. Ayrıca köyün avantajlarından bir tanesi de çok sayıda artezyen kuyusunun olmasıdır. Bu sebeple köy arazisinin büyük bir kısmı sulak arazidir.

Köyün ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayalı olup tarımda sebzecilik çoğunluktadır. Bunların başında domates, biber, fasulye vb. sebze türleri gelir. Ayrıca kışlık marul, lahana, karnabahar, pırasa vb. gibi sebzeler de yetiştirilir. Hayvancılıkta ise küçükbaş hayvancılık daha yoğun olmakla birlikte büyükbaş hayvan da yetiştirilmektedir. 2013 yılı itibariyle nüfusu 489 kişidir.

Gökçetepe Köyü

Eski adı Maris'tir. Cenevizliler'den kalma bir köydür. Saroz Körfezi'ne 2 km uzaklığı bulunur. Gökçetepe sahili mevcuttur. Sahil kenarında yerleşim yerleri

[28] Nursel Türksoy – Özgür Altınel, "Saroz Körfezinde Su Sporları Turizminin Bölge Turizmine Etkisi", *IV. International Balkan and Near Eastern Social Sciences Congress Series - Russe/Bulgaria,* 08-09 Nisan 2017, s. 305.

vardır. Edirne iline 135 km, Keşan ilçesine 25 km uzaklıktadır. Köyün ekonomisi tarıma, hayvancılığa, balıkçılığa ve turizme dayanmaktadır.

Bahçeköy Köyü

Köyün daha önce büyük bir bahçe olduğu ve daha sonra bu bahçenin olduğu bölgeye bir köy kurulduğu için isminin Bahçeköy olduğu düşünülmektedir.

Yeniceçiftlik Köyü

Şimdiki Bosna-Hersek Cumhuriyeti'ne dayanan kökleri ile zorunlu göçe maruz kalan Balkan göçmenleri (Boşnak) köyün yerleşim bölgesinde yer alan Hasan (Yenice) Bey'in çiftliğine gelerek yerleşmişler ve toprak reformunun ardından Bey'in arazileri çalışanlara dağıtılmış ve bugün var olan köy oluşmuştur. Yeniceçiftlik göç aldığı kadar oldukça da göç veren bir köydür. Adı da Hasan Yenice isimli beyin çiftliğinden esinlenilerek Yeniceçiftlik olmuştur.

1.4. Araştırmanın Yöntemi

Nitel araştırma yöntemlerinden etnografya perspektifi kapsamında araştırma deseni belirlenmiştir. Etnografi, bir insan grubunu ya da bir grubun kültürünü anlama ve betimleme için gösterilen bilimsel çabaların bütünüdür. Nitel düşünceye dayalı bu araştırma temeli, araştırılan grup ya da kültürün bütünün bileşenlerini, onların arasındaki ilişkileri, kültürün mensuplarının gözünden görüp onların kültür kodlarını açarak anlamayı içerir[29]. Nitel araştırmanın merkezi insan veya insan gruplarının deneyimlerinin incelenmesi olduğu gibi sorulara da bütüncül bir şekilde

[29] Asker Kartarı, "Nitel Düşünce ve Etnografi: Etnografik Yönteme Düşünsel Bir Yaklaşım", *Moment Dergisi,* C. 4, S. 1, 2017, s. 217.

yaklaşmaktadır. Nitel araştırmanın bu yönü aynı zamanda öznellik ya da insanın doğasını anlamaya yöneliş olarak ifade edilebilir[30]. Nitel araştırmanın bu yönü doğrultusunda çalışmada araştırmacı geniş kapsamlı sorular yoluyla katılımcılarla yapmış olduğu mülakatlardan zengin ve betimleyici veriler toplamıştır. Hedeflenen verilere ulaşmak için katılımcılar, amaçlı örneklem yöntemi ile belirlenmiştir. Tüm katılımcılarla mülakatlar gerçekleştirilmiş, aynı zamanda yemek kültürlerine dair faaliyetleri yerinde gözlemlenmiştir. Araştırmacının çalışma sahası içinde yer alarak yüz yüze mülakatlar ve doğrudan gözlem yapmasının çalışmanın geçerliliğini arttırarak daha doğru bulgulara ulaşılmasını sağlayacağı düşünülmüştür.

[30] Gökhan Arastaman - İnci Öztürk Fidan - Tuncer Fidan, "Nitel Araştırmada Geçerlilik ve Güvenirlik: Kuramsal Bir İnceleme", *YTÜ Eğitim Fakültesi Dergisi,* C. 15, S. 1, 2018, s. 42; Ronald L. Jackson II - Darlene K. Drummond - Sakile Camara, "What is Qualitative Research?", *Quatitive Research Reports in Communication*, Vol. 8, No. 1, (2007), s. 23.

İKİNCİ BÖLÜM

GÖÇLER VE YEMEK KÜLTÜRÜ İLİŞKİSİ

2.1.Balkan Savaşları (1912-1913) ve Göçler

Balkan Savaşları'nın çıkış noktasını kısa süre önce Osmanlı Devleti'nden ayrılarak bağımsızlığını kazanan devletlerin Osmanlı Devleti'nin Rumeli'deki topraklarını paylaşım kavgası oluşturmaktadır[31]. 19. yy. başlarında Balkanlar'da ortaya çıkan etnik kimlik uyanışları Osmanlı hâkimiyeti altındaki milletlerde kendini göstermeye başlamıştır. Balkan Savaşları sırasında bağımsızlığını kazanan Sırbistan, Karadağ, Yunanistan ve Bulgaristan'a karşı mağlup olan Osmanlı Devleti, yaklaşık beş asırdır hüküm sürdüğü Rumeli'deki toprakları kaybetmiştir. Bu devletin çözülmesini hızlandıran Osmanlı siyasî tarihinde oldukça önemli bir olaydır.

Balkan Savaşları'nın Türk tarihi açısından sonuçları ise yüz binlerce insanın yüzyıllarca vatan olarak bildikleri topraklarından zulüm ve acıyla çıkarılmaları, bir o kadarının da katledilmesi ve Trakya ile Anadolu topraklarına çok kısa bir süre içerisinde yüzbinlerce Rumeli Türkü'nün göç etmesi olmuştur. Bir yandan kaybedilen topraklar ve gerek savaş, gerekse göç Türk-Müslüman toplumunda büyük yaralar açmasının yanında ciddi bir psikolojik çöküntü de yaratmıştır. Göçler insanların üzerinde olumsuz bir etki bırakmasına karşın kültürlerin üzerinde olumlu

[31] Balkan Savaşlarıyla ilgili oldukça geniş bir literatür bulunmaktadır: İbrahim Artuç, *Balkan Savaşı,* Kastaş Yayınları, İstanbul 1988; İlhan Bardakçı, *İmparatorluğa Veda,* Türk Edebiyat Vakfı, İstanbul 2006; Haluk Harun Duman, *Balkanlara Veda,* Duyap Yayınları, İstanbul 2005; Richard Hall, *Balkan Savaşları 1912-1913- I. Dünya Savaşı'nın Provası,* çev. M. Tanju Akad, Homer Kitabevi, İstanbul 2003; Necdet Hayta - Şeçkin Togay Birbudak, *Balkan Savaşları'nda Edirne,* Genelkurmay Askeri Tarih ve Stratejik Etüt Başkanlığı Yayınları, Genelkurmay Basımevi, Ankara 2010; Süleyman Kocabaş, *Avrupa Türkiye'sinin Kaybı ve Balkanlarda Panslavizm,* Vatan Yayınevi, İstanbul 1986; Justin Mccarthy, *Ölüm ve Sürgün,* Çev: Bilge Umar, İnkılap Yayınları, İstanbul 1988; Valery Kolev, Christiana Koulouri, *The Balkan Wars,* Center for Democracy and in Reconcilation Southeast Europe, Thessaloniki 2005; Korgenaral Zeki Kolaç, *Zeki Paşa'nın Balkan Savaşı Hatıratı,* çev. Sema Demirtaş Kiper, Alfa Yayınları, İstanbul 2012; Mehmet Ün, *93 Harbi'nden Balkan Savaşı'na Rumeliye Veda,* Kastaş Yayınları, İstanbul 2015; Cengiz Yolcu, *İntibah-İbret-İntikam: Balkan Savaşı'nda Osmanlı Propaganda Kitapları,* Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2020; Ahmet Cevat, *Kırmızı-Siyah Kitap 1328 Faciası,* Osmanlıcadan Çeviren: Alaettin Coşkun, İstanbul 2017; Şenol Alparslan, *Balkan Savaşı'nda Trakya Muhabereleri 1912-1913,* İlgi Kültür Sanat Yayınları, İstanbul 2017.

etkileri olmuştur. Kültürlerin değişip gelişmesini sağlayan göçler özellikle de gıda ve yemek kültürünün değişmesi, gelişmesi ve çeşitlenmesi üzerinde etkili olmuştur. Trakya Bölgesi'nin Balkanlardan gelen göç yolunun üzerinde bulunması ve aynı zamanda birçok göçmene yurt olması Trakya Türk mutfağının, Balkan mutfağının en fazla etki ettiği bölgelerden birisi olmasını sağlamıştır[32].

2.1.1. Balkan Savaşları'nın Siyasî Nedenleri

Ayastefanos Antlaşması'yla Makedonya'nın Bulgaristan sınırları içerisinde kalmış olması, Sırbistan'ın bağımsızlığını kazanmasıyla birlikte yürüttüğü topraklarını genişletme politikası ve Yunanistan'ın Osmanlı Devleti'nden toprak kazanmaya çalışması gibi durumlar yeni bir savaş düşüncesini günden güne arttırmaktaydı[33]. Avusturya'nın Bosna-Hersek'i topraklarına katmasının ardından Rusya, Slav grupları birleştirerek yayılmacı politikaya engel olmaya çalışmıştır. Özellikle 1904 Rus-Japon Savaşı'nda Rusya'nın mağlup olması Rus dış politikasını tekrar Balkanlar'a yöneltmiştir[34].

Bütün bu süreç devam ederken Avusturya, Bosna-Hersek'i ilhak etmiştir.[35] Fransa'nın da arabuluculuk etmesiyle Bosna topraklarının Avusturya tarafından kendi egemenliğine katıldığı ve bu durumun Sırp milliyetçileri tarafından hoş karşılanmadığı bilinmektedir. İlhakın Sırpların benlik duygularına zarar verdiği yorumu yapılabilir. Fransa hükümetinin barışçıl diplomasisi Sırpları sakinleştirmiş

---

[32] Göç ve yemek kültürü arasındaki ilişki için bkz. Sylvia Oussedik, " Food and Cuisine: Part of the Migration Process", *Quaderns de la Mediterrania*, Nu:7, 2012, pp.55-60; Aybuke Ceyhun Sezgin - Veli Ceylan - Ayşenur Yılmaz, "Kültür Aktarımında Gastronomik Ögelerin Yeri: Anadolu'nun Farklı Yörelerinden İstanbul'a Göç Eden Aileler Üzerine Bir Araştırma", *Eurasian Academy Of Sciences*, Volume:UTKM, (2019), s. 185-194; Selma Birer, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Tarihsel Gelişim Süreci İçerisinde Türk Mutfak Mimarisi, Araç-Gereçlerin Değişimi ve Bugünkü Durumu*, Ankara 1997.

[33] Misha Glenny, *Balkanlar 1804-1999*, çev. Mehmet Harmancı, Sabah Kitapları, I. Baskı, İstanbul 2001, s. 134.

[34] Suat Zeyrek, *Birinci Balkan Savaşı Yenilgisinin İç ve Dış Sebepleri,* İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 2012, s. 61.

[35] Barbara Jelavich, *a.g.e.*, s. 390; Mehmet Yılmazata, *Savaşa Giden Yol: 1908 Bosna-Hersek'in İlhakı*, Doğu Kütüphanesi, İstanbul 2012, s. 140.

ama bu sakinleştirme ileride Sırpların Osmanlı topraklarına göz dikmesine sebep olmuştur. Bulgaristan, Yunanistan, Sırbistan ve Karadağ'ın kendilerine has tek bir emelleri bulunmaktaydı: Büyük devlet olmak; Büyük Bulgaristan, Büyük Yunanistan (Megali İdea),[36] Büyük Sırbistan ve Büyük Karadağ[37]… Bunun da yolu Makedonya ve Kuzey Ege sınırlarını kendi topraklarına katabilmekten geçmekteydi. Makedonya üzerinde kurulan bu planlar beraberinde sorunlar da doğurmuştur. Bu sorunların çözümü için Makedonya topraklarının Osmanlı'dan ayrılarak bu devletlerin kendi aralarında paylaşılması ile çözümleneceği düşünülmekteydi.

Osmanlı Devleti ise bu süreçte, Afrika'nın kuzeyinde Trablusgarp'ta İtalyanlar'la savaştaydı. Balkanlar'da da Arnavut çetecilerle dağlarda çatışma devam etmekteydi. Makedonya, Rumeli, Arnavutluk büyük bir sorun girdabı haline gelmiş ve bu girdabın Osmanlı'yı hızla içine çekmişti. Osmanlı Devleti bütün bu ülkelerin yanında dağda eşkiya ile de mücadele halindeydi[38].

Bulgaristan'ın sahip olduğu topraklar üzerinde Romanya'nın da hak iddia etmesi[39] Makedonya'dan kalan toprakların bir türlü paylaşılamamasının açık bir göstergesidir. Balkan devletleri arasındaki sorunlar fazla ve çözülmesi oldukça zor görünmekteydi. Osmanlı Devleti'nin kendisine karşı kışkırtılmış bu toplulukların birbirleri arasında da yaşadığı sorunlara karşı ortaya koyduğu politikalar, 31 Mart ayaklanmasından sonra İttihat ve Terakki'nin yönetimi ele almasıyla çözüm için yeterli olmamış ve sürdürülebilir olmaktan çıkmıştır.

---

[36] Megali İdea, Yunanlıların tarih boyunca yaşadığı tüm toprakların bir kez daha Büyük Yunanistan devletinin çatısı altında birleşmesi olarak tanımlanabilinir. Yunanca bir kelime olan Megali idea, "Büyük Ülkü" anlamına gelmektedir. Megali İdea, Yunanlıların ve Yunanistan "panhelenik" politikasının fikrî zeminini oluşturmaktadır. Daha fazla bilgi için bkz. Oğuz Kalelioğlu, "Türk-Yunan İlişkileri ve Megali İdea", *Ankara Üniversitesi Türk İnkılap Tarihi Enstitüsü Atatürk Yolu Dergisi*, S. 41, Mayıs 2008, s. 105-123.

[37] Meltem Begüm Saatçi, "Balkan Ulusçuklarına Dair Bir Değerlendirme: Farklı Uluslar Farklı Usuller", *Karadeniz Araştırmaları,* C. 6, S. 23, Güz 2009, s. 16. Balkan milliyetçilikleri için bkz. İlber Ortaylı, "Balkan Milliyetçiliği", *Türkiye Günlüğü*, S. 36, Eylül-Ekim 1995, s. 5-19; Dennis P. Hupchick, *The Balkans*, Palgrave Macmillan, New York 2001.

[38] Kuter Çelen, *Balkanlar'da Osmanlı'nın Acı Yılları*, Kastaş Yayınevi, İstanbul 2014, s. 156.

[39] Barbara Jelavich, *Balkan Tarihi 20. Yüzyıl*, C. 2, Küre Yayınları, Beşinci Basım, İstanbul 2017, s. 40.

2.1.2. Balkan Savaşları'nın Dinî Nedenleri

Balkan milletleri arasında yaşanan sorunları sona erdireceği düşünülerek hazırlanan Kiliseler ve Okullar Kanunu, savaş şartlarını hazırlayan ana sebeplerden biridir[40]. Bulgar ve Sırp kiliselerinin bağımsızlıklarını kazanarak Fener Rum Patrikhanesi yönetiminden ayrılmasıyla birlikte "kiliseler sorunu" gündeme geldi. Makedonya'da kilise ve okulların kime ait olduğunun belli olmaması sebebiyle, Bulgarlar ile Yunanlılar arasında sık sık çekişmeler olduğu bilinmekteydi. Osmanlı Devleti bu dönemde bir denge politikası yürütmüştür. Daha sonra ise 3 Temmuz 1910'da Kiliseler ve Okullar Kanunu'nu[41] çıkararak kiliselerin ve okulların kimlere ait olduğu belirlenmiştir[42]. Bunun neticesinde savaşın kaçınılmaz olduğu dönülmez bir yola girilmiş ve Balkanlarda kargaşa ateşi giderek yükselmiştir[43].

2.1.3. Savaş Öncesinde Osmanlı Devleti'nin Durumu

Balkanlar'da yaşanan siyasî ve dinî temelli sorunlar coğrafyayı savaşa sürüklemekteydi. Osmanlı Devleti'nin kaçınılmaz olarak girilecek bu savaş öncesi genel durumundaki ilk dikkat çekici husus, son yıllarda yaşanan mağlubiyetler ve toprak kayıplarıyla mevcut olan göçlerdi. Rusya, yönünü Balkanlar'a çevirmiş ve Panslavizm politikası için meşrulaştırdığı hamlelerini gerçekleştirmekteydi[44]. Bu sırada Trablusgarp'ta İtalyanlara karşı savaş içinde olan Osmanlı Devleti,

---

[40] Hale Şıvgın, "Kiliseler ve Mektepler Kanunu", *Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi,* S. 148, Ocak-Şubat 2004, s. 133-146.

[41] Kiliseler Kanunu ile "ihtilaflı kilise, mektep ve mukaddes yerlerde hangi unsurun nüfusu çok ise ona aittir" esası kabul edilmiş böylece uzun yıllardır birbirlerini hasım olarak gören ve birbirleriyle mücadele eden Katolik ve Ortodokslar arasındaki düşmanlık son bularak Osmanlı Devleti'ne karşı birleşmişlerdir.

[42] Bülent Atalay, *Fener Rum Ortodoks Patrikhanesi'nin Siyasi Faaliyetleri (1908-1923),* Tarih ve Tabiat Vakfı Yayınları, İstanbul 2001, s. 54, Hasan Taner Kerimoğlu, "Kilise ve Mektepler Kanunu Örneğinde II. Meşrutiyet Döneminde İttihatçı-Rum İlişkileri", *ÇTTAD,* C. 14, S. 6, Bahar 2017, s. 11.

[43] Yıldırım Ağanoğlu, *a.g.e.*, s. 53-55.

[44] Rusya'nın Balkan politikası için bkz. Andrew Rossos, *Russia and the Balkans: Inter-Balkan Rivalries and Russian Foreign Policy 1908-1914*, University of Toronto Press, Toronto 1981; Erjada Progonati, "Rusya'nın Balkanlar Politikası", *Karadeniz Araştırmaları,* Bahar 2015, S. 45, s. 105-125; Ronald Bobroff, "Behind the Balkan Wars: Russian Policy Toward Bulgaria and the Turkish Straits, 1912-13", *The Russian Review,* Nu. 59, January 2000, s. 76-95.

Balkanlar'da yaşanan olaylar ile ilgilenememiş bunun yanında Trablusgarp Savaşı ile On İki Adalar işgale uğramıştır[45].

Çanakkale Boğazı, İtalyan donanması tarafından ablukaya alınmıştır. Trablusgarp yenilgisinin hemen ardından Balkanlar için seferberlik ilan edilmiştir. Ancak Ege'de İtalyan ablukası devam ettiği için Osmanlı'nın Balkan limanlarına asker sevkiyatı yapması mümkün olamamıştır. Balkan Savaşı öncesi devletler kendi aralarında ittifaklar kurarken bunun ortadan kaldırılması için Osmanlı devlet adamları gerekli tedbirleri alamamışlar, bununla birlikte sefirlerin de Bâbıâli'ye gönderdikleri haberler dikkate alınmamıştır. Ayrıca Hariciye Nâzırı Âsım Bey, gelen raporlara rağmen 15 Temmuz 1912'de Meclis-i Mebusan'da "Bu devletin âtisinden imanım kadar eminim" diyerek Osmanlı'nın birlik içinde olduğu sürece düşmandan korkulmaması gerektiğini vurgulamıştır[46]. Ancak, Âsım Bey'in yerine gelen yeni Hariciye Nâzırı Kapriyel Noradunkyan[47] Rus Hükümeti'nin Balkan topraklarında bir savaşa izin vermeyeceklerini garanti ederek Osmanlı'nın hiçbir tedbir ve önlem almayarak çok önemli bir hata yapmasına sebep olmuş ve bu hata neticesinde Balkanlar'da bulunan ordudan 120 tabur asker terhis edilmiştir[48].

2.1.4. Savaş Sırasında Osmanlı Devleti

Bulgaristan, Sırbistan ve Karadağ, Osmanlı ordusundaki iç anlaşmazlıklardan ve İstanbul'un içinde bulunduğu durumdan yararlanarak Türkiye sınırına asker yığmaya başlamıştır[49]. Sırbistan, Karadağ, Yunanistan ve Bulgaristan'dan oluşan müttefik Balkan devletleri, 2 Ekim 1912'de Bâbıâli'ye Makedonya'da yabancıların denetimi altında geniş çaplı bir reform yapılmasını

---

[45] Georges Castellan, *Balkanların Tarihi*, İstanbul 1995, s. 355-359; Hale Şıvgın, *Trablusgarp Savaşı ve 1911-1912 Türk-İtalyan İlişkileri*, ATAM Yayınları, Ankara 2006, s. 70-81.
[46] Rifat Uçarol, *Siyasi Tarih (1789-1994)*, Filiz Kitabevi, İstanbul 1995, s. 434.
[47] Daha fazla bilgi için bkz. Mahmut Akpınar, "Osmanlı Hariciye Nazırları (1836-1922)", *Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmalar Dergisi,* S. 35, Güz 2015, s. 173-205.
[48] Yıldırım Ağanoğlu, *a.g.e.*, s. 55-57.
[49] Aram Andonyan, *Balkan Savaşı*, çev. Zaven Biberyan, Aras Yayıncılık, İstanbul 1999, s. 189.

isteyen bir nota göndermişlerdir. Osmanlı Devleti, reformlar yapılabileceğini fakat bu reformlar ile azınlıkların devletin iç işlerine müdahil olması durumu ile karşı karşıya kalma gerekçesiyle reddetmiştir. Bunlar yaşanırken Karadağ'ın 8 Ekim 1912'de Osmanlı'ya karşı savaş ilan ettiği görülmektedir[50]. Osmanlı Devleti de notanın ağırlığı ve iç işlerine karışılmasını gerekçe göstererek 16 Ekim 1912'de Bulgaristan ve Sırbistan'a karşı savaş ilan etmiştir. Yunanistan'ın da ilerleyen günlerde savaş ilanı ile birlikte Osmanlı Devleti, 400 yıldan fazla zaman hüküm sürdüğü topraklarda dört devlet ile savaşa girmiş duruma gelmiştir. Savaşın başlamasıyla birlikte ilk büyük çarpışma 22-23 Ekim 1912'de meydana gelen Kırklareli Savaşı'dır. Bu savaş ve sonrasında Lüleburgaz bölgesinde yaşanan çatışmalarda da kayıplar verilerek ordu ve muhacirler Çatalca'ya kadar çekilmek zorunda kalmıştır.

Şükrü Paşa komutasındaki Edirne şehri 6 ay direnmiş, ancak en nihayetinde 26 Mart 1913 tarihinde Bulgarlar tarafından işgal edilmiştir[51]. Bu süreçte Bulgarlar tarafından şehir defalarca bombardımana tutulmuş, evler ateşe verilmiş, askerler süngülenerek öldürülmüştür[52]. Her cephede yenilginin ardından Osmanlı ile müttefikler arasında 3 Aralık 1912'de ateşkes ilan edilmiştir. Ancak ateşkes şartları Osmanlı Devleti'nin oldukça aleyhinde düzenlenmiştir. Buna bir örnek olarak Türklerin kuşatma altında bulunan Edirne'ye demiryoluyla yardım götürmesi yasakken aynı demiryoluyla Bulgarların Çatalca'da bulunan kuvvetlerine yardım götürebileceği maddesi mevcuttu. Yunanlılar da savaşı devam ettirerek Osmanlı'nın deniz üzerinden yardım götürmesi engellemekteydiler. Bu süreçte İttihatçı subaylar Bâbıâli Baskınını gerçekleştirerek hükümeti değiştirmişlerdir. Gelişmeler ve görüşmeler neticesinde savaş sona ererken Balkan devletleri arasında anlaşmazlıklar halen sürmekteydi. Özellikle Bulgarlar büyük kayıp verdiği iddiasıyla Makedonya topraklarından daha fazla pay almak istiyordu. Fırsattan istifade ile 15 Temmuz'da

---

[50] Atakan Sevgi, *Balkan Savaşlarında Trakya ve 1912 Edeköy Katliamı*, Ceren Yayıncılık, Edirne 2018, s. 67.

[51] Ali Fuat Örenç, "Edirne Muhasarası ve Mehmed Şükrü Paşa", *100. Yıldönümünde Balkan Savaşları ve Edirne Sempozyumu 15 Şubat 2013*, Edirne Valiliği Yayınları, Edirne 2013, s. 128.

[52] Hüseyin Cemâl, *Yeni Harb Başımıza Tekrar Gelenler Edirne Harbi, Muhasarası, Esaret ve Esbâb-ı Felâket*, yay. haz. Aziz Korkmaz, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 2014, s. 199-214.

Osmanlı Devleti harekete geçerek Midye-Enez hattına kadar ilerlemeyi başarmış, Kırklareli ve Edirne'yi de geri alıp Meriç nehrine kadar olan Doğu Trakya'yı yeniden ele geçirmiştir. Bir ay süren II. Balkan Savaşı'nın ardından 10 Ağustos 1913'te Bükreş Antlaşması ve ilerleyen tarihlerde de Yunanistan, Karadağ ve Sırbistan ile barış anlaşmaları imzalanarak savaş sona ermiştir[53].

2.1.5. Balkan Savaşları'nın Sonuçları

Osmanlı Devleti'nin girdiği ilk "topyekûn savaş" olan Balkan Savaşları'nda almış olduğu ağır yenilgi, devleti iflasa sürüklemiştir. I. Balkan Savaşı 7 ay sürmüş, fakat Türkler' in bozgunu ilk üç haftada gerçekleşmiştir. II. Balkan Savaşı ise bir ay sürmüştür. Bu savaşlar sonucunda Balkanlar'da tüm dengeler değişmiştir.

Tablo 1. Balkan Ülkelerinin Savaş Sonunda Kazanç ve Kayıpları

Ülke Adı	Savaştaki Kazancı	Nüfus	Savaş Sonrası Durumu	Nüfus
	Yüzölçümü (km^2)		Yüzölçümü (km^2)	
Bulgaristan	25.257	984.000	121.062	5.322.000
Yunanistan	55.919	1.859.000	120.060	4.400.000
Sırbistan	41.873	1.942.000	87.300	4.942.000
Karadağ	5.590	161.000	15.017	435.000
Arnavutluk	-	-	25.734	800.000

Kaynak: Yıldırım Ağanoğlu, *a.g.e.*, s. 68.

Tablo 1'de görüleceği üzere tüm dengeler değişmiş, savaş sonunda Arnavutluk bağımsızlığını kazanmış; Makedonya, Ege Adaları ve Batı Trakya'nın Yunanistan'a geçmesiyle Yunanistan'ın yüzölçümü yaklaşık iki kat artarak nüfusu da yaklaşık dört kat yükselmiştir. Bulgaristan yaklaşık dört kat, Sırbistan yaklaşık iki kat ve Karadağ da üç kat olmak üzere hâkimiyet alanlarını genişletmişlerdir. Bu neticelerin ardından Balkanlar'dan Doğu Trakya ve Anadolu'ya yönelik göç akınları başlamıştır. Bu göçler nüfus değişimine sebep olması nedeniyle çeşitli sorunları

[53] Yıldırım Ağanoğlu, *a.g.e.*, s. 59-66.

beraberinde getirmiştir. Osmanlıcılık düşüncesinin yerini Türkçülük fikri almaya başlamıştır. Balkanlarda devam eden sıkıntılar sonucunda Avusturya ve Sırbistan arasında başlayan gerginliğin Avusturya-Macaristan İmparatorluğu veliahtının bir Sırp milliyetçisi tarafından öldürülmesiyle I. Dünya Savaşı'nın patlak vermesine kadar gidecektir. Göçlere neden olan bir diğer faktör, genellikle mevcut otoritenin ve merkezî kuvvetlerin uzağında bulunan bölgelerdeki çetecilik faaliyetleridir. Çeteler kırsalda güvenlik zafiyetinden yararlanarak köylüleri yıldırmaya çalışmışlardır. Bunun yanında çeteler dışındaki şiddet eylemleri ve korku da göçlerin çoğalmasına neden olmuştur[54].

2.1.5.1. Türk-Bulgar Nüfus Mübadelesi

19. yy'da başlayan ve 20. yy'da devam eden milliyetçilik rüzgârı devletleri homojen bir ulus devlet kurmaya yöneltmiş olması ülkeler arasında yaşanan kitlesel göçlerin temel sebebi olmuştur. Balkanlarda yeni kurulan devletler, ülkelerinde Müslüman-Türk nüfusu potansiyel düşman olarak algılarken Osmanlı idarecileri de ülkelerinde yaşayan gayrimüslimleri benzer bir bakış açısıyla yorumlamaktaydı. Balkan Savaşları'yla birlikte yaşanan büyük nüfus ve toprak kaybı Osmanlı hükümetini ister istemez daha milliyetçi bir politika izlemeye sevk etmiştir.[55] Savaşlar sırasında gayrimüslim unsurların ihaneti sebebiyle yöneticiler, vatanı ihanet edenlerden arındırmak amacıyla homojen bir nüfus oluşturma politikasını benimsemeye başlamışlardır[56].

---

[54]Ayşegül İnginar Kemaloğlu, *Bulgaristan'dan Türk Göçü (1985-1989*), Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları, Ankara 2012, s. 47; Ayhan Kaya - Bahar Şahin, *Kökler ve Yollar Türkiye'de Göç Süreçleri*, İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, İstanbul 2007, s. 448.

[55] Funda Selçuk Şirin, "Türk Aydınlarının Anadolu'ya Yönelişinde Balkan Savaşlarının Rolü", *Tarih İncelemeleri Dergisi*, C. 28, S. 2, (2013), s. 527; Aynı yazar, "The Traumatic Legacy of the Balkan Wars for Turkish İntellecuals", *War and Nationalism, The Balkan Wars, 1912-1913, and Their Sociopolitical Implications*, ed. Hakan Yavuz - Isa Blumi, The University of Utah Press, Salt Lake City 2013, s. 679-703. Orhan Örs, "Kuruluşundan Birinci Dünya Savaşına Kadar İttihat ve Terakki Cemiyeti", *Ankara Üniversitesi Türk İnkılap Tarihi Enstitüsü Atatürk Yolu Dergisi*, S. 51, Bahar 2013, s. 712-713.

[56] Bu konuda daha detaylı bilgi için bkz. Yahya Kemal Taştan, *Balkan Savaşları ve Türk Milliyetçiliğinin* Doğuşu, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2019.

Balkan Savaşları sonrası Bulgaristan ile 15 Kasım 1913'te Edirne'de imzalanan İstanbul Antlaşması'nda yer alan mübadele meselesi, antlaşmanın 5. maddesi C fıkrasında ortak sınırın 15 kilometrelik alan içerisinde kalan kişilere uygulanmasına karar verilmişse de kısmen uygulanabilmiştir. 48.570 Müslüman ile Kırklareli ve Edirne'deki 46.774 Bulgar mübadele edilmiştir[57]. I. Dünya Savaşı'nın çıkması dolayısıyla mübadele kısmen uygulanmıştır. Bu mesele daha sonra 18 Ekim 1925 tarihinde tekrar gündeme gelerek 18 Ekim 1912 tarihinden itibaren anlaşmanın imzalandığı tarihe kadar göç eden Bulgar ve Müslümanların terk ettikleri ülkelerdeki hakları iki devlet arasında güvence altına alınmıştır[58]. Bu antlaşmanın bir diğer önemli noktası ise Lozan Antlaşması'ndaki mübadele sözleşmesine temel hazırlamış olmasıdır[59].

2.1.5.2. Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi Girişimi

Balkan Savaşları'nın bir sonucu olarak özellikle Trakya Bölgesi ve Ege Bölgesi'ndeki Rumlar, daha öncesinde Müslümanlar'a karşı baskı ve zulüm yapmalarının da etkisiyle[60] ve bir de Balkanlar'dan gelen muhacirlerin ilk olarak bu bölgelere yerleştirilmesi dolayısıyla tedirgin olmuşlar ve Yunanistan'ın da topraklarının genişlemesiyle birlikte bir göç akını başlatmışlardır. Bu süreçte Yunanistan da kendi toprakları üzerinde bulunan Türkler'i ve Müslümanlar'ı baskı ve zulüm yoluyla göç ettirmiştir. Buna rağmen, Megali İdea'sına ters düşeceği gerekçesiyle Anadolu Rumları'nın Yunanistan'a göç etmesini pek istememiştir. Yunanistan, bu durumu Osmanlı Devleti'nin aleyhine kullanmayı amaçlamıştır.

---

[57] Yıldırım Ağanoğlu, *a.g.e.*, s. 135-138.

[58] *İskan Tarihçesi,* Hamit Matbaası, İstanbul 1932, s. 6.

[59] Onur Yıldırım, *Diplomasi ve Göç, Türk Yunan Mübadelesinin Öteki Yüzü,* Bilgi Üniversitesi Yayınları, İstanbul 2006, s. 76.

[60] Balkan Savaşları sırasında yaşananlar için bkz. T.C Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Osmanlı Arşivi Daire Başkanlığı Yayın Nu: 22, *Arşiv Belgelerine Göre Balkanlar'da ve Anadolu'da Yunan Mezalimi,* C. 1, Ankara 1995; İlker Alp, *Belge ve Fotoğraflarla Bulgar Mezalimi (1878-1989),* Trakya Üniversitesi Yayınları, Ankara 1990; Bilal N. Şimşir, "Bulgaristan Türkleri ve Göç Sorunu", *Bulgaristan'da Türk Varlığı I,* Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1987, s. 53-54; Ahmet Halaçoğlu, *Balkan Harbi Sırasında Rumeli'den Türk Göçleri (1912-1913),* Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1994, s. 26, 29-45; Tevfik Bıyıklıoğlu, *Trakya'da Milli Mücadele,* C. I, Ankara 1995, s. 92-93.

Ancak Osmanlı Devleti, Avrupa'ya tarafsız bir memur gönderilmesi yoluyla durumun raporlanmasını teklif etmiştir. Durumun anlaşılmasının ardından iki ülke arasında mübadele fikri gündeme gelmiş, mübadele teklifini veren taraf Osmanlı Devleti olmuştur. Buna göre de Aydın'daki Rumlar ile, Makedonya ve Epir bölgesindeki Müslümanlar'ın mübadele edilmesi kararı ortaya çıkmıştır. Tüm görüşmelerin yapılması ve anlaşmaların sağlanmasına rağmen bu mübadele I. Dünya Savaşı'nın ortaya çıkmasıyla gerçekleştirilememiş ve bir girişim olarak kalmıştır[61].

Balkan Savaşları neticesinde yaşanan göçler ile demografilerde büyük değişimler yaşanmıştır. Bu demografik değişimler Yunanistan, Bulgaristan, Sırbistan gibi devletleri de kaçınılmaz olarak siyasî ve sosyal olarak etkilemiştir. Demografik değişimin beraberinde getirdiği etkiler, Türkiye coğrafyasında özellikle siyasî ve ekonomik alanda etkilerini göstererek Osmanlıcılık düşüncesinin bir romantizm olduğunu ve Türkçülük fikrinin her sahada hayat bulması gerektiği düşüncesini doğurmuştur[62].

2.1.5.3. Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi

I. Dünya Savaşı'nın ardından Osmanlı Devleti mağlup olmuş, imzalanan Mondros Mütarekesi'nin ardından ülkede işgaller başlamıştır. Müttefik devletlerin işgallere başlamasıyla birlikte Yunanlılar da 15 Mayıs 1919'da İzmir'e asker çıkararak bölgeyi işgal etmiştir. Bunun neticesinde İstiklal Harbi başlamıştır. Üç yıl süren savaşın ardından Türk ordusu işgalci güçleri topraklarından atmaya muvaffak olmuştur. Türk zaferini takiben Yunanistan'a doğru Anadolu'dan yoğun bir Rum göçü başlamıştır. Bu göç sebebiyle Yunanistan hükümeti, mübadele konusunu yeniden ele almayı düşünmüş; Lozan Görüşmeleri başladığında konuyu gündeme getirmiştir. Mübadele konusu, "Ülke ve Askerlik Komisyonu"nca ele alınmıştır.

---

[61] Nurten Çetin, "1914 Osmanlı-Yunan Nüfus Mübadelesi Girişimi", *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24/2010, s. 152-165.

[62] Seyfi Yıldırım, "Balkan Savaşları ve Sonrasındaki Göçlerin Türkiye Nüfusuna Etkileri", *Cumhuriyet Tarihi Araştırmaları Dergisi*, C. 8, S. 16, Güz 2012, s. 89.

Yapılan görüşmeler ve alınan kararların ardından taraflar 30 Ocak 1923 tarihinde "Yunan ve Türk Halklarının Mübadelesine İlişkin Sözleşme ve Protokol"ünü imzalanmıştır[63].

1923 yılı Ekim ayında gerekli yönergelerin hazırlanmasının ardından Yunanistan limanlarından mübadiller alınmaya başlanmış, aynı zamanda Anadolu'daki Rumlar da Yunanistan'a doğru yola çıkarılmıştır[64]. Türkiye'nin gelen mübadillerin iskânında olağanüstü çaba sarf ettiği görülmektedir. Bu şartlar altında savaştan yeni çıkmış bir ülke olarak ekonomisinin çökmüş ve şehirlerinin harap hale dönmüş olduğunu unutmamak gerekmektedir. İskân için özellikle Karadeniz Bölgesi'nde yeni köyler imar edilmiş, Trakya'daki göçmenler, Rumların terk ettikleri evlere yerleştirilmiştir. Mübadillerin çoğu, iklim ve toprak yapısı özelliğiyle geldikleri yerle benzerlik gösterdiği için Trakya'yı tercih etmişlerdir. Bu sebeple iskân işleri burada kolaylıkla yürütülmüştür[65].

Mübadillerin gelişi ve iskân edilişinin tamamlanmasıyla mesele nihayete ermemiştir. Bundan sonraki süreçte uyum ve yeni hayata katılım konusu baş göstermiştir. Ekonomik açıdan uyum, üretim ile sağlanabilecek bir durumdur. Kültürel ya da psikolojik uyumlar ise çok farklı boyutları olan ve kolay çözümlenemeyen noktalardır. Mübadiller incelendiğinde göç ettikleri toplumlarla uyum sağlamaları zaman almıştır. Bu noktada göçmen psikolojisinin etkili olduğu kadar, yerli toplumun göçmenleri kabul etmek istemeyerek dışlaması, hatta bazı durumlarda göçmenin malına, hayvanına zarar vermeye kadar giden boyutlarda psikolojik baskılar yapıldığı görülmüştür. Mübadillerin yerleşim yerleri göz önünde bulundurulduğunda ya yeni bir köy veya mahalle kurmaları ya da mevcut köy veya mahallenin dışında yeni bir alanda yerleşim kurmaları da toplumsal kabulün, toplumsal psikolojinin bir göstergesidir. Tabii bu olumsuzlukların yanında olumlu

---

[63] Cevahir Kayam, "Lozan Barış Antlaşması'na Göre Türk Yunan Nüfus Mübadelesi ve Konunun TBMM'de Görüşülmesi", *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi*, C. 9, S. 27, (1993), s. 582-594.

[64] Kemal Arı, "Bir Göç Öyküsü: Mübadele", *Başkent Üniversitesi Kültür Yayını Bütün Dünya Dergisi*, S. 2016/10, s. 79.

[65] Mesut Çapa, "Yunanistan'dan Gelen Göçmenlerin İskânı", *Atatürk Yolu Dergisi,* C. 2, S. 5, (1990), s. 52-64.

katkılar da söz konusudur. Özellikle kültürel açıdan mübadiller, geldikleri bölgelerden kültürlerini de yanlarında getirmişlerdir. Bu kültür ile zamanla yerli kültür kaynaşmış, böylelikle yeni kültürel durumlar ortaya çıkmıştır. Örneğin, "muhacir arabası" olarak bilinen araç, Rumeli'den gelen bir at arabasıydı. Bu at arabası, kağnı kullanan yerlilerin de ilgisini çekerek zamanla kağnıların yerini almıştır. Giyim-kuşam ve yemek türleri noktasında da önemli aktarımlar yine bahsedilen şekilde gerçekleşmiştir. Tabii bugün kimi kültürel öğeler ana kültür içinde karışıp yok olurken kimileri de bugün folklorik olarak devam ettirilmektedir[66].

Resim 1: Batı Trakya Muhacirleri Edirne Hükümet Konağı Avlusunda[67]



2.2. Göç Edilen ve Yerleşilen Bölgeler

Göç, insanlığın ortaya çıkışıyla beraber başlamıştır. Osmanlı Devleti'nde göçler ilk başlarda yeni fethedilen bölgelere iskân politikası gereğince yapılırken, duraklamanın ve geriye çöküşün başladığı dönemlerde ise genel itibariyle kaybedilen topraklardan anavatana doğru olmuştur. 19. yüzyılda yaşanan isyan hareketleriyle

[66] Kemal Arı, *Büyük Mübadele Türkiye'ye Zorunlu Göç (1923-1926)*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 6. Basım, İstanbul 2014, s. 164-182.
[67] Tevfik Bıyıklıoğlu, Trakya'da Milli Mücadele, II, Vesikalar, Resimler, Plan ve Haritalar, Türk tarih Kurumu Yayınları, 3. Baskı, Ankara, 1992.

Rumeli'den Trakya ve Anadolu'ya göçler, Kafkasya'dan da Doğu Anadolu'ya göçler gerçekleşmiştir[68]. 1829 yılında imzalanan Edirne Antlaşması ile Yunanlılar bağımsız olurken Mora Yarımadası'ndaki Türkler tahliye edilmek zorunda kalmıştır. Yine 1864 Girit İsyanı neticesinde adadaki Türkler anavatana göç etmek durumunda kalmış ve 1876 yılında Bulgaristan'ın bağımsızlığıyla beraber bölgede zulüm ve baskı yaşayan Türkler ve Müslümanlar göç etmeye başlamışlardır[69].

1877-1878 Osmanlı-Rus Harbi (93 Harbi) meydana gelince Rus kuvvetleri Balkanlar üzerinden Edirne'yi de işgal etmiştir[70]. İstanbul Ayastefanos'a (Yeşilköy) kadar gelen Ruslar, Kafkasya'da da Erzurum, Kars, Ardahan, Batum gibi yüzyıllardır Türk memleketi olan yerleri işgal edince buralarda bulunan Türk ve Müslüman ahalinin pek çoğu savaşta hayatını kaybetmiş, esir düşüp sürgün edilmiş, canlarını kurtarabilenler ise anavatana doğru göç etmeye başlamıştır. Bu muhacirler ilk olarak Edirne, İstanbul, Makedonya, Şumnu-Varna bölgesi ile Rodoplarda geçici olarak barındırılmış ve iaşeleri sağlanmıştır. En çok muhacirin bulunduğu İstanbul'da savaşın başladığı günden 10 Eylül 1879'a kadar olan tarihe kadar 387.804 kişi göç etmiştir. Muhacirler umumi binalara, camilere, hanlara, boş yerlere yerleştirilmelerine rağmen izdiham önlenememiş, 274.875 kişi vilayetlere gönderilirken diğerleri de memleketlerine geri dönmüşlerdir[71]. 93 Harbi'nin yaşattığı bu durumdan daha vahimi ise Balkan Savaşlarında gerçekleşmiştir. 1912 yılında Balkan Harbi'nin başlaması ile Bulgar ve Sırp kuvvetler Çatalca'ya kadar yurdu işgal etmiş, başta Edirne vilayeti olmak üzere pek çok bölgeyi günlerce topa tutup katliamlar yaparak şehirde yaşayan halkı esir etmişlerdir.

Muhacirler tarafından bakıldığında durum 93 Harbi'ndekinden farksızdı. Sirkeci'deki Muhâcirîn Komisyonu, gelen muhacirleri önceden belirlenmiş yerlere yerleştirmiştir. Ancak yine de 93 Harbi'nde olduğu gibi pek çok medrese ve okul

---

[68] Ahmet Cevat Eren, *Türkiye'de Göç ve Göçmen Meseleleri Tanzimat Devri, İlk Kurulan Göçmen Komisyonu, Çıkarılan Tüzükler*, Nurgök Matbaası, İstanbul 1966, s. 34.

[69] Ahmet Cevat Eren, *a.g.e.*, s. 76-81.

[70] Tevfik Bıyıklıoğlu, *Trakya'da Milli Mücadele*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, 3. Baskı, Ankara 1992, s. 8.

[71] Yıldırım Ağanoğlu, *Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Balkanlar'ın Makûs Talihi: Göç*, İz Yayıncılık, 9. Baskı, İstanbul 2017, s. 198.

geçici iskân yerleri yapılmıştır. Hatta camiler bir süreliğine ibadete kapatılıp muhacirler buralara yerleştirilmiştir. Bu durum yalnızca İstanbul'da değil; İzmir, Aydın, Manisa, Bursa gibi muhacir gelen tüm bölgelerde yaşanmıştır. Edirne vilayetine de (Kırklareli-Tekirdağ dahil) 1912-1915 yılları arası toplam 95.267 muhacirin geldiği bilinmektedir[72]. Justin McCarthy, 1912 ve 1920 yılları arasında Balkanlar'dan 413.922 kişinin Türkiye'ye göç ettiğini, 1921 ve 1926 yılları arasında ise 398.849 kişinin Türk-Yunan nüfus mübadelesinde Türkiye'ye geldiğini yani toplamda 812.771 kişinin göç ettiğini, Balkan Harbi'nde 632.408 kişinin hayatını kaybettiğini yaptığı demografik hesaplarla tespit etmiştir[73]. Gelen göçmenlere Şehremaneti ve kurulan Muhâcirîn Komisyonunca gerekli yardımlar yapılmış, geçici de olsa barınma alanları oluşturulmuş, devlet muhacirler için çeşitli otel ve binaları kiralamıştır. Yine de yeterli yer temin edilememesi neticesinde göçmenlerin bir kısmı hanlarda, camilerde ve kamu binalarında geçici olarak konaklamışlardır. Kışın gelmesiyle göçmenler için arsa ve tarlalarda ahşaptan barakalar yapılmış ve oraya yerleştirilmişlerdir. Bu süre zarfında Hilâl-i Ahmer ve çeşitli yardım kuruluşlarıyla, vatandaşların yardımları da göçmenlerin hizmetine sunulmuştur. Ayrıca daha sonra göçmen çocukların eğitim durumları konusu gündeme gelmiş ve öğrenciler eğitim durumlarına uygun okullara kaydedilmiş, maddî durumu olmayan öğrenciler için devlet yardımda bulunmuştur[74]. 1885'ten 1923'e kadar Balkanlar ve diğer bölgelerden Türkiye'ye yapılan göçlerde muhacir rakamlarının bir buçuk milyonu aştığı tahmin edilmektedir[75].

Balkanlar'dan gelen bu göç dalgası ile birlikte bölgeye yeni bir kültür de taşınmıştır. Gündelik yaşamın (giyim-kuşam, mimarî, el sanatları vs.) tüm noktalarını etkileyen yeni kültür şüphesiz ki insan hayatının en temel unsurlarından biri olan besin ve yemek kültürünü de etkilemiştir. Göçlerle gelen yemek kültürü, göçmenlerin yerleştikleri yerlerin yemek kültürünü zenginleşmesini sağlamıştır. Yukarıdaki tabloda da görüldüğü gibi Edirne pek çok coğrafyadan göç almış, gelen

---

[72] Yıldırım Ağanoğlu, *a.g.e.*, s. 200-203.

[73] Justin McCarthy, *Ölüm ve Sürgün Osmanlı Müslümanlarının Etnik Kıyımı (1821-1922)*, çev. Fatma Sarıkaya, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 2012, s. 184-187.

[74] Ahmet Halaçoğlu, *a.g.e.*, s. 101-130.

[75] Ahmet Cevat Eren, *a.g.e.*, s. 91.

göçmenlerin hepsinin beslenme ve yemek kültürleri birbirinden farklı olmuştur. Göçmenlerin hem beslenme ve yemek kültürleri hem de yemek hazırlama teknikleri birbirinden farklıydı. Böylelikle Balkan coğrafyasının mutfağında yer alan besinler, yemekler ve yemeklerin pişirme ve servis biçimleri de beraberinde Edirne ve çevresinin yemek kültürüne eklenmiştir[76].

2. 3. Yaşanılan Bölgede Yemek Kültürü Üzerine Etkisi Olan Faktörler

2.3.1. Coğrafi Konumun Yemek Kültürü Üzerine Etkisi

Ülkelerde ve ülkelerin bölgeleri içerisinde yaşayan bireylerin yemek kültürü birbirine göre farklılık göstermektedir. Bölgelerdeki farklılıkların başlıca nedenleri birbirine komşu olan bölgelerin farklı ülkeler içerisinde yer almasıdır. Birbirlerine komşu olan ülkeler içerisinde aynı yöreye ve kültüre sahip olan bölgeler de bulunmaktadır. Bölgelerin bu denli birbirlerine benzeyip aynı yemek kültürüne veya farklı yemek kültürüne sahip olmaları dinin etkisine, etnik kökene, tabii varlıklara, coğrafî konum gibi çok çeşitli etmenlere bağlı olmaktadır. İlk olarak açıklanması gereken nokta dinin yemek kültürü üzerindeki etkisidir. Topluluklar belirli bir dine inanarak kendi yemek kültürünü de belirlemektedir. Örnek olarak İslamiyet dininde domuz yemenin haram olduğu belirtilmekte ve et olarak yenebilecek hayvanların inek, tavuk, hindi, koyun, keçi vb. gibi olduğu bilinmektedir. Bunun yanında Çin gibi belirli tek bir dine sahip olmayan ülkelerde her hayvanın eti yenmektedir. Hristiyanlık'ta ise İslamiyet'e göre yasaklanmış olan domuz etinin yenilmesi haram olarak sayılmamaktadır.

---

[76] Kemal Arı, "Osmanlı Devleti'nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürü'ne Etkileri", *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü) 14-15 Ekim 2010 Bilecik Bildiri Kitabı,* yay. haz. Arif Bilgin - Özge Samancı, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, Bilecik 2012, s. 23, 32.

Bu etkileşimlerdeki bir diğer önemli nokta ise kültürdür. Kültür, belirli bir topluluğun aynı hareketlere ve davranışlara sahip olması gibi tanımlarla ifade edilen bir kavramdır. Kültür, belirli bir yörede yaşayan insanların ve o insanlardan yüzyıllarca önce yaşamış kişilerin hemen hemen aynı davranışları devam ettirmesi sonucunda ortaya çıkmaktadır.. Bu davranışlar sonucunda kültür oluşmaktadır. Kültürün oluşmasıyla beraber yemek yeme alışkanlıkları da aynı şekilde ortaya çıkarak yüzyıllar boyunca devam etmektedir. Yemek kültürü bir toplumun beslenme alışkanlıklarını, toplumun sağlık durumunu öne çıkaran önemli bir noktadır. Kültür birbirini etkileyen göç hareketleri, etnik köken ve coğrafî konumla da bağlantılıdır.

Kültürün dışında bir yörenin ve ülkenin yemek alışkanlığını etkileyen önemli bir faktör de tabii varlıkların elverişliliğidir. Yenilebilecek hayvan ve bitkilerin elverişli bir doğa ortamında yetişmesi gerekmektedir. Elverişli doğa ortamıyla birlikte bir ülkenin veya yörenin coğrafî konumu oldukça önem taşımaktadır. Yaşanılan coğrafî konum balıkçılık ve yerleşik hayat düzeni için tarıma elverişliyse yemek kültürü oluşabilmektedir. Yerleşik hayata ilk geçen toplumların tarımla beraber yemek kültürlerinin oluşması yüzyılları almıştır. Coğrafî konum, yerleşik toplumların tarımla uğraşarak yemek kültürlerini oluşturmasında oldukça önemlidir. İlk yerleşik toplumlara bakıldığında su kenarlarına yerleşmişlerdir. Yerleşik hayata geçerek tarım toplumu olma yolunda ilerlemiş ve tarım için gerekli olan su nedeniyle yaşadıkları yerleri nehirlerin, göllerin yanına kurmuşlardır.

Balıkçılık da bu toplumlar ile gelişmiş ve balık adına bir yemek kültürü oluşmuştur. Coğrafî konumdan dolayı, etkili olan iklim ile pirinç, buğday, arpa ve ayçiçeği yetiştirme potansiyeli de oluşmuştur. İklim, yetiştirilen bitki varlıklarını etkilemekte ve yetiştirilen tarımsal ürünler ile süregelen davranış alışkanlıkları bir araya gelerek yenebilecek yemek kültürünü ortaya çıkarmaktadır.

Belirli bir bölgeye veya ülkeye ait olan yemeklerin üzerinde coğrafî bir iz bulunmaktadır. Bu coğrafî iz yemeğin sahip olduğu bölgeye has karakteridir. Coğrafî karakter ile yapılmış olan bölgesel yemek, bölge açısından son derece önemlidir. Oldukça değerli olan bu yemekler bölgeye turist olarak gelmiş olan kişilerce satın

alınmakta ve bölge için bir gelir oluşturmaktadır[77]. Yöre halkı için önemli olan kendilerine has yemek kültürü, coğrafî açıdan da izler taşımaktadır. Yemeklerin üzerinde bulunan coğrafî işaretler Türk Patent Enstitüsü tarafından iki yolla tescil edilmektedir. Bunlardan ilki "menşe" ikincisi de "mahreç"tir[78].

Menşe işaret; belirli bir bölgede yetiştirilen, üretilen ve işleme konu olan ürünler için sınırları çizilmiş bir bölgede gerçekleşen ürünler üzerindeki coğrafî izlerin tanımıdır. Eskişehir lüle taşı menşeye örnek olarak verilmektedir. Çünkü lüle taşı, sadece Eskişehir'de üretilebilmektedir. Tek bir yerde üretilebilen ürünün temel ayrışma noktası menşe adı altında toplanmaktadır. Diğer önemli bir tanımda mahreçtir. Mahreç, menşeye göre farklı bir içeriğe sahiptir[79].

Mahreç işareti menşeye göre biraz farklıdır. Menşede işlenmesi ve üretime konu olan sadece bir bölge, alan ve ülke içinde sınırlıyken mahreçte bu durum sadece biri için sınırlıdır. Mahreçe örnek olarak Edirne tava ciğerini vermek mümkündür. Türkiye'nin her yerinde yapılabilir ama özelliklerini ve yapım şeklini Edirne'de bulunan kültürel birikimden almaktadır[80].

Coğrafî konumla özdeşleşen ürün, özelliklerini ülke, köy, kasaba, il veya ilçenin bulunduğu konum bakımından almaktadır. Coğrafî konumdan aldığı özelliklerde iklimin etkisi de bulunmaktadır. Coğrafî konumdan özelliklerini alan ürünlere örnek olarak Manisa Akhisar domat zeytini, Akhisar köfte, Kırkağaç kavunu gibi yetiştirilen veya kendine has yapılma şekli olan ürünler Verilebilir. Manisa'nın farklı yemek kültürüne sahip olması tarihinin M.Ö. 3.000 yılına

---

[77] Gürhan Candan, "Yemek Kültüründe Coğrafyanın İzleri", *Coğrafya Eğitimi Derneği - GEOCED,* http://www.geoced.org/yemek-kulturunde-cografyanin-izleri/

[78] Ummuhan Gökovalı, "Coğrafi İşaretler ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği", *İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi,* C. 21, S. 2, Haziran 2007, s. 144. Ayrıntılı bilgi için bkz. Türk Patent Enstitüsü Resmi İnternet Adresi, https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/6B3F914C-E72C-437C-8A30-F50C51DE0A23.pdf

[79] https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/6B3F914C-E72C-437C-8A30-F50C51DE0A23.pdf (08.02.2021).

[80] Çisem Karakulak, *Coğrafi İşaretleme Yoluyla Gastronomik Kimlik Oluşturma ve Gastronomik Kimliğin Destinasyon Pazarlamasındaki Rolü: Trakya Örneği*, (Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Muğla 2016, s.43.

dayanması ve farklı kültürlere ev sahipliği yapmasıdır. Akhisar'da üretilen domat zeytini dünyada tanınan bir tarım ürünüdür. Bu zeytin yıllar boyunca Manisa'nın Akhisar ilçesinde üretilmektedir. Burada yetiştirilebilmesinin temel nedeni iklimin üretime elverişli olmasıdır. Üretim konusu açısından bakıldığında coğrafî özellikleri ön plana koymak gerekmektedir. Manisa, coğrafî bakımdan Türkiye'nin Ege Bölgesi'nde yer almaktadır. Manisa'nın iklim özellikleri, Ege iklimiyle beraber İç Anadolu'nun karasal iklim özelliklerini de barındırmaktadır. Coğrafî özellikleri bakımında ovalarında hâkim olan iklim tipi Akdeniz kara iklimidir. Özellikleri, yaz aylarında sıcaklıkları yükselirken kış aylarında bol yağış görülmesidir. Ovalar denize yakın olduğundan iklimlerde bir hafifleme görülmektedir. Yaz ayları genellikle sıcak ve kurak, kış ayları da soğuk ve yağışlı geçmektedir[81].

Coğrafî konum vesilesiyle iklim tipleri oluşmakta ve iklimler tarım ürünlerini etkilemektedir. Tarım ürünleri coğrafî konumda bulunan yerlerin kendine has tarım ürünlerini ve yemeklerini oluşturmaktadır. İklim tipinden oluşmuş olan tarım ürününün dışında yapılış şekline bağlı olarak da coğrafî açıdan önemli olan başka bir yemek türü Akhisar köftesidir. Akhisar köftesinin, alaca dana etinin köfte hamur şeklinde işlenmesi ile hammaddesi oluşturulur. Bu etin özellikleri; dananın kaburgasından, ön kol, boyun ve darp yağı kısmından oluşmaktadır. Bu bölgelerden oluşturulmuş olan et, soğan ve tuz katılarak kıyma makinesinden çekilir kıyma haline getirilir. Kıyma dinlendirildikten sonra şekil verilerek ızgarada pişirilir.

2.3.2. Doğal Varlıkların Yemek Kültürü Üzerine Etkisi

İnsanoğlu varoluşundan günümüze kadar doğal varlıkları beslenme alışkanlıklarında kullanmaktadır. Yerleştikleri ya da göçtükleri bölgelerin doğal koşullarına uyum sağlayan insanlar bu koşullar ile yemek kültürlerini geliştirirken, zaman içerisinde gelenek göreneklerini inançları ile birlikte şekillendirerek

[81] Eda Hazarhun - Mustafa Tepeci, "Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı", *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, C. 2, S. 1, Bahar, s. 377.

ritüellerini oluşturmuştur. Doğal çevrenin farklılığı kültüre yansımakta, kültür hem doğal çevreyi hem de toplumu etkilemektedir. Farklı çevrelerde farklı kültürlerin ortaya çıkması, kültürleri tanıma isteğini meydana getirmiştir.[82]

Yörelerinde yaşayan insanların tercih ettiği ürünler, kullandığı pişirme teknikleri, yeme-içme ritüelleri, bölgenin yemek kültürünü meydana getiren unsurlar arasında yer almaktadır. Yeme-içme kültürü coğrafi konum ve iklim koşullarına göre değişiklik göstermektedir[83]. Orta kuşağın yüksek enlemlerinde kök sebzeler, tahıllar, balık ve av etlerinin tüketimini iklim koşulları belirlerken; tropikal kuşakta pirinç, süt, peynir, yoğurt, sebze ve meyvelerin tüketildiği görülmektedir.[84]

Türk toplumunun tarihi gelişimine bakıldığında göçebe kültüründen gelen bir toplumun yoğunlukta olduğunu görülmektedir. Türk toplumu göçebe kültürünün etkilerinin yanı sıra göçebe hayattan yerleşik düzene geçtiklerinde ise seçmiş oldukları coğrafya itibariyle de birçok farklı yemek kültüründen etkilenmiştir. [85] Bir coğrafyada veya bölgede var olan yemek kültürü, komşu ülkeler ve coğrafî birtakım etkiler ile de oluşmaktadır. Coğrafî etkilere bakıldığında yörede yetiştirilen hayvan türleri yemek kültürü için coğrafî etki içerisinde oldukça önemlidir. Hayvan yetiştiriciliğine elverişli bir coğrafya olması et yemekleri Bakımından büyük bir öneme sahiptir. Hayvan yetiştiriciliğinin dışında coğrafyada bulunan veya yetiştirilmeye elverişli olan bitki örtüsü de çok önemlidir.

---

[82] Gözde Emekli, "Coğrafya, Kültür Ve Turizm: Kültürel Turizm", *Ege Coğrafya Dergisi*, C.15, S.1-2, 2006, s.51-59.

[83] Ali Can Kahyaoğlu, *Sakarya Yemek Kültürünün İncelenmesi ve Yemek Tariflerinin Tespiti Üzerine Bir Araştırma*, (Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Sakarya 2019, s.164.

[84] Gürhan Candan, *Yemek Kültüründe Coğrafyanın İzleri*, http://www.geoced.org/yemek-kulturunde-cografyanin-izleri/ (08.02.2021).

[85] Banu Apaydın Başa, *Mekan-Kültür-Kimlik: Yeme-İçme Mekanlarının Tasarımında Akdeniz Kültürünün Etkileri,* Agrindustrial Design 2, 2012, *https://www.academia.edu/38320459/MEKAN_K%C3%9CLT%C3%9CR_K%C4%B0ML%C4%B0K_YEME_%C4%B0%C3%87ME_MEKANLARININ_TASARIMINDA_AKDEN%C4%B0Z_K%C3%9CLT%C3%9CR%C3%9CN%C3%9CN_ETK%C4%B0LER%C4%B0_SPACE_CULTURE_IDENTITY_THE_MEDITERRANEAN_EFFECTS_IN_THE_DESIGN_OF_EATING_DRINKING_SPACES_* (08.02.2021).

Coğrafi konumun önemini açıklamak için Giresun Bulancak üzerine yapılan bir araştırmayı örnek vermek mümkündür. Bulancak su kaynakları açısından oldukça zengindir. Su kaynaklarının zengin olması ile yetiştirilebilecek bitki örtüsü çeşitliliği yüksektir. Bitki örtüsünün zengin olması mutfak açısından da oldukça fazla yemek türüne sahip olmasını sağlamıştır. Bölgede 1950'lerden 1970'lere kadar hızlı bir şekilde fındık tarım alanları gelişmiş ve ilçe fındık üretimi için cazip bir konuma gelmiştir Bu durum ile karşılaşan yöre halkı, fındık ekimine yönelmiştir. Bu üretim artışının, bu ürünlerin doğrudan tüketilmesinde ya da yemeklerde kullanılmasındaki artış ile paralel olduğunu söylemek mümkündür.

Fındık dışında yöre halkının daha çok yemeklerinde kullandığı karalahana ve baklagiller de üretilmektedir. Yöre halkı genellikle tarımı yapılan sebzeleri kendi ve çevresi için kullanmaktadır. Tarımı yapılan sebzelerin satışı yok denilebilecek kadar azdır. Bulancak'ta bulunan tarım arazilerinde üretilen tarım ürünleri şu şekildedir: Lahana (beyaz), lahana (kara yaprak), bezelye, taze fasulye, ıspanak, mısır, pırasa, sivri biber, domates, salatalık, maydanoz, patlıcan, marul ve pazı. Üretim açısından bakıldığında en yüksek üretimi yapılan lahana (kara yaprak), domates ve salatalıktır.[86]. Tarımın dışında uğraşılan diğer bir alan ise Karadeniz'e komşu olması nedeniyle balıkçılıktır. Balıkçılık oldukça gelişmiştir. Karadeniz'de bulunan ve Bulancak halkı tarafından avlanan balık türleri hamsi, mezgit, barbun, lüfer, kefal, palamuttur. Bulancak bal üretimi için de iklim bakımından elverişli olup, en fazla bal üreten ilçe konumundadır.

Doğal ortam ile yemek kültürü arasındaki ilişkiye bakıldığında toprak türü, iklim tipi, yer şekilleri önemli faktörlerdir. Çünkü belirtilen nitelikler tarım ürünlerinin üretimi açısından önem taşımaktadır. Yemek kültürü olarak Bulancak ilçesi Karadeniz yörelerine göre benzerlik sağlasa da yer şekillerinin farklı olması yemek kültürünü değiştirmekte ve Karadeniz Bölgesi'nin diğer şehirlerine göre farklı yemeklerin oluşmasını sağlamaktadır. Fizikî coğrafya nedeniyle Bulancak halkı bitki

[86] Kemalettin Şahin - Harun Reşit Bağcı - Tamer Özlü – Seda Usta, "Bulancak'da (Giresun) Coğrafi Özelliklerin Yemek Kültürüne Etkileri", *Studies of the Ottoman Domain,* C. 7, S. 13, Ağustos 2017, s. 256.

ağırlıklı beslenmekte ve bitki ağırlıklı yemekler yapmaktadır. Yazın üretilmiş olan sebzelerin, kışın da tüketilebilmesi için turşusu yapılmaktadır. Engebeli arazilerden dolayı tarım üretimi için bakı önem kazanmıştır. Bulancak halkı ile yapılmış olan konuşmalarda bakının üretilmiş olan tarım ürününün tadını etkilediği belirtilmiştir. Kışların ılık ve yağışlı, yazların ise nemli ve ılık geçtiği bölgede yazın üretilen tarım ürünleri kurutularak veya turşusu yapılarak kışın tüketilmektedir. Bölgede üretilen lahana, fasulye ve diğerlerinin dışında yağış miktarının olması nedeniyle bölgede belirli alanlarda yenebilecek sebzeler ortaya çıkmaktadır. Bu sebzelere örnek olarak mantar, sakarca, hoşkıran, galdırak, ezeltere, mendek gibi sebzeler verilebilmektedir[87].

2.4. Dinin Yemek Kültürü Üzerine Etkisi

Bireylerin genel olarak bir inanç sistemine sahip oldukları düşünüldüğünde, toplumu da inanmış oldukları dine göre sınıflandırmak mümkündür. Bireyler ve oluşturdukları toplum, dini inançlarla beraber kendi kültürlerini oluşturmaya başlar. Oluşan kültür toplum ilişkilerinde, bireylerin davranışlarında ve yemek kültüründe önemli derecede kendisini göstermektedir. Yemek yani besin ihtiyacı her canlı için hayati bir öneme sahiptir[88]. Tüm canlılar için biyolojik bir ihtiyaç olan besin, canlı türlerinde birbirine göre farklılık göstermektedir. Düşünebilen canlılarda (homosapiens) yani insanlarda beynin düşünebilme işlevini yerine getirebilmesi açısından besin oldukça önemlidir. İnsanlar düşünebilme yeteneğine sahip oldukları için inanmış oldukları din de onlara yeme-içme konusunda belirli bir yol gösterebilmektedir. Dinle beraber toplumdan topluma farklılık gösteren yemeğin hazırlanışı ve yeme şekli, başlı başına bir kültür oluşturmaktadır[89]. Kültürün oluşmasıyla yeme-içme biçimi toplumsal anlamda şekil almakta ve gelen yeni nesil

[87] Kemalettin Şahin, vd., a.g.m., s. 260.

[88] Abraham Maslow, "A Theory of Human Motivation", *Management and Motivation*, Penguin Books, London 1970, s. 27.

[89] Jack Goody, *Yemek, Mutfak, Sınıf- Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması,* çev. Müge Günay Gürkan, Pinhani Yayınları, İstanbul 2013, s. 158; Türkan Kutluay Merdol, *Beslenme Antropolojisi 1,* Hatiboğlu Yayınevi, Ankara 2012, s. 17-22.

için toplumsal olarak yeme-içme adabı süregelen bu etkilerle belirlenmektedir. Toplumsal etkiler oluşmadan önce bunlara yön veren iki durum vardır. Bunlardan ilki toplumun süregelen belirli davranış alışkanlıklarıyla oluşmuş olan kültürüdür. Diğer bir önemli olan nokta ise bireylerin ve oluşturmuş oldukları toplumun din anlayışıdır[90]. Bu anlayışlar ile yemeğin hazırlanma ve yenme biçimi olarak bir yemek kültürü oluşmaktadır.

Toplum ve toplumu oluşturmuş olan bireylerin hazırlamış oldukları yemekler sosyolojik ve dinsel açıdan bir mesaj içermektedir. Bir mesaj içererek yemeğin hazırlanması veya yemeğin yapılması dinî açıdan da bir mesaj ve önem taşır. Örneğin aşure yapılıp dağıtılması, kurban kesilmesi ve bir dileğinin kabul olması ile adak adayıp kurban kesilmesi içerik açısından dinî bir mesajı temsil etmektedir[91]. İfade edilmiş olan davranışlarla vurgulanmak istenen nokta yemek kültüründe dinin etkisinin önemli bir seviyede olduğunu göstermektir. Dinlerde de ifade edildiği gibi ilk insan olarak dünyaya gönderilen Âdem ve Havva, Tanrı'nın yasaklamış olduğu meyveyi yiyerek onun tarafından ceza olarak dünyaya gönderilirler. Dünyadaki ilk insan olarak nitelendirilen kişiler, yeme cezasından dolayı dünyaya gönderilmişlerdir. İnsanların dünyaya gönderilmesinde yemek konusu oldukça dikkat çekmektedir. Tanrının insanları ilk olarak dünyaya göndermesi ve sonrasında dinlerin dünyaya inmesi ile sosyal ve yemek açısından sınırlamalar, yönlendirmeler insanlara yol gösterir nitelikte olmuştur. Dinin emrettiği davranışlarda bulunma ve emrettiği yemekleri yeme konusunda sınırlamalar gelmiştir. Örneğin iyet'te Yeme-içme kültüründe dinî inançların emirleri bir parça haline gelmiştir[92].

Farklı bir dinî inanca sahip olan Budizm'de ise sığır eti yenmesi günah olarak kabul edilmektedir. Toplumda kabul görmüş olan dinler birbirlerine göre

---

[90] Zeliha Nilüfer Nahya, "İnanmak ve Yemek", *AÇLIK !,* Ed. N. Aras, Metro Kültür Yayınları, İstanbul 2011, s.80.

[91] Nazife Gürhan, "Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme", *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi,* C. 6, S. 2, 2017, s. 1207; Sezen Yumni, *Antropolojiden Psikanalize Kurban ve Din*, İz Yayıncılık, İstanbul 2004, s. 158.

[92] Olgun Közleme, *Türk Mutfak Kültürü ve Din, (*Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi), İstanbul 2012, s. 84-85.

yemek kültüründe farklılıklar oluşturmaktadır. Dinlerin emretmiş veya sınırlama getirmiş olduğu yemek türleri, toplumsal açıdan sağlıklı veya sağlıksız olarak nitelendirilmektedir. Bu durum ile besinlerde dinsel anlam veya simgeler oluşmaktadır. Yahudiler ise temiz kalabilmesi için "koşer ürünler" tüketirler. Tüketmiş oldukları bu ürünler ile topluma yani Yahudilik'e bağlı kaldıklarına inanmaktadırlar. Bağlı kalmaları için tüketilmesi gereken ürünler bir dinî sembol niteliğindedir[93]. Farklı dinler için farklı anlamlara gelen hayvan etlerine başka bir örnek vermek gerekirse, İslamiyet'e inanan bir toplumda domuz yenmesi haramdır. Domuzun yasak olmasının nedenleri arasında kendi pisliğini yiyen ve bunun insan sağlığı için bir tehlike barındırmış olmasıdır. İslamiyet'e inanmış Müslümanlar için domuz yemek yasak iken Hıristiyanlık dinine mensup kişilerce domuz yemek bir dayanışmayı temsil etmektedir. Müslümanlar'la beraber Yahudiler de domuz etinin yenmesi konusunda yasak koymuştur.

Budizm'de yüce ineğin kesilmesi ile Müslümanlar'da pis domuzun yenmesi olarak bu ayrım tanımlanmaktadır. Müslümanlar dini inançlar gereği inek kurban ederken, Budistler ineği yüce bir varlık olarak görmektedirler[94]. Bu durum ile toplumlarda çatışma veya ayrışmalar oluşmaktadır. İnsanların yemek kültürü, kendilerini dünyada veya toplumda nasıl konumlandırdıklarını göstermektedir. Yemek kültürü insanlar için önemli bir noktada bulunmakta ve insanların toplum içinde konumunu belirlemekle birlikte sağlıkları açısından da dikkat edilmesi gereken bir konudur[95].

Yeme-içme konusunda önemli sınırlamalar getiren din olgusu, yemek yemenin ve içmenin nasıl yapılacağına dair de bir beslenme şekli getirmektedir. Dinin beslenme şekli belirlemesi toplum açısından bir dinî ritüele dönüşmektedir[96].

---

[93]Olgun Közleme, *a.g.t,* s.76.; Claude Fischler, "Food, Self and Identity", *Social Science Information,* Vol. 27, (1988), s. 281.

[94] Nazife Gürhan, a.g.m, s. 1209.

[95] Çiğdem Günebak - Tuğba Kutluay - Merdol Kutluay, Türkân, "Dinler ve Beslenme'', İçinde*: Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Haz: Kamil Toygar ve N. Berkok Toygar, THKAT Vakfı Yayınları, Ankara 2005, c. 12, s. 273

[96] Mümtaz Fırat, "Yemeğin İdeolojisi ya da İdeolojinin Yemeği: Kimlik Bağlamında Yemek Kültürü", *Folklor/Edebiyat,* C. 20, S. 80, 2014/4, s. 133.

Bu konuya örnek verecek olursak İslamiyet'teki oruç kavramına değinilebilir. Oruç, Müslümanlar tarafından bir ay süreyle yapılması zorunlu kılınan, Allah tarafından belirlenmiş bir emirdir. Oruç, imsak vakti ile akşam ezanı arasında geçen sürede insanların yemek yemesini ve cinsel pratikte bulunmasını yasaklayan bir dinsel ibadettir. Bu iki zaman arasında Müslümanlar; yemek yemez, su içmez ve cinsel bir pratikte bulunmazlar. Bununla birlikte dinsel iktidara inananlarda yeme-içme şekli, süreleri ve yenmesi gereken besinler de belirlenmektedir. Bireyler ve oluşturmuş oldukları toplumlarda dinin yemek kültürüne ve yemek yeme şekline etkisi bu şekildedir[97].

Din, bireylerde yani insanlarda belirli bir bilişsel çerçeve oluşturması ile insanların davranışlarını ve yemek kültürünü şekillendirmede bir etki niteliği taşımaktadır[98]. Yemek yeme ve içme açısından dinin farklılaşan rolü bulunmaktadır. Dinin bu açıdan farklılaşan rolüne bakacak olursak[99] bu hususu içeren beslenme şekli, üretim ve tüketime kadar geçen altı aşama kat edildiği görülmektedir. Bu aşamaları şu şekilde sıralamak mümkündür:

- Yenilecek olan besin veya içilecek olan içeceğin haram olup olmaması.
- Doğrudan beslenme şekli üzerinde değişiklik olup olmaması ve dinin iktidarı altına girilmesi ile emredilene uygun bir şekilde tüketilmesi.
- Sadaka, kurban gibi direkt besinlerde dinî ritüellerin oluşturulması ve ona göre hareket edilmesi.
- Besinlere bir takım dinî kutsallık atanarak yenememesi.
- Yemek yeme kuralları içerisinde sofra adabının bulunması ve sofra adabına göre hareket edilerek yemek yenmesi.
- Üretim süreci ile birlikte ekonomi piyasasının şekillendirilmesi.

---

[97] Zümrüt Nahya, "Özel Gün Yemekleri'', İçinde: Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981), s. 10.

[98] Anderson'a göre, "Genelde, birleşme ve ayrımlaşma, din açısından (son yüzyılda, siyasi ideolojiler ve etnik köken bu anlamda daha büyük önem kazanmış olsa da), diğer insani faaliyetlere nazaran daha güçlü ve duygusal yönden yoğundur. Yemek neredeyse, her zaman sınır koymanın bir unsuru olmuştur. Aynı inanca sahip olanlar, dinsel ayinlerde birlikte yemek yemektedirler. Bazen bunun ötesine geçer ve topluluklarını paylaşılan kurallara göre değerlendirirler. Aynı dile mensup olan herkes, aynı yiyecekleri yemeli, belirli bazı yiyeceklerden kaçınmalıdır. Özellikle dini ritüellerde bir arada dua ederler", E. N. Anderson, *Everyone Eats: Understanding Food and Culture,* New York University Press, New York 2005, s. 17.

[99] Nazife Gürhan, a.g.m., s. 1211.

Din ile birlikte insanların sosyal ilişkileri, davranış yapıları ve hareketleri şekillenmektedir. Davranış ve hareketleri şekillenen insanlar din çatısı altında beslenme alışkanlıklarını oluşturmakta ve ona göre beslenmektedir. Yukarıda belirtildiği gibi din etkilerinin tüm toplumları etkilediği bilinmektedir. Kimi dine göre haram olan besinler kimi dine göre ise haram değildir. Dinlerin insanlara etkisi beslenme davranışlarına kadar ulaşmış ve toplumlarda bir yemek kültürü dinî izler taşıyarak oluşmuştur[100].

Yemek kültürüne etkisi bakımından din en önemli kavramlardan biridir, dinin dışında diğer bir kavram da kültür ve etnik kökendir. Etnik kökenlerle birlikte oluşan kültür, davranış hareketlerinin süregelen tekrarıdır. Bu durumda kültürün oluşması için uzun zaman gerekmektedir[101].

2.5. Etnik Köken ile Kültürün Yemek Kültürü Üzerine Etkisi

Yemek kültürü insan gruplarının, kültürlerin ve sosyal statünün arasındaki farkları en çok belirginleştirilen kilit noktalardan biri olmuştur. Yemek kültürü insan gruplarında "biz"i ayırmak ve "öteki"yi farklılaştırmak için tarihsel süreç boyunca kullanılagelmiştir[102].

İnsanların ve toplumların oluşturmuş olduğu milletler ve devletlerin çoğu etnik bir kökenden geldiklerini savunmaktadır. Türkler'in Türk ırkından, Araplar'ın Arap ırkından geldikleri gibi bu durum ile gelinen etnik yapı, geçmişten gelen yemek alışkanlıklarını da yansıtmaktadır. Etnik kökenden gelen alışkanlıklar ile kültürün etkisi oluşmakta ve yemek kültürü de bu açıdan şekillenmektedir. Kültür birbirlerine komşu olan etnik yapı ve ülkeler ile iletişime geçmekte ve ortak birtakım değerler

---

[100] Nazife Gürhan vd., "Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme", *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, C. 6, S. 2, 2017, s. 1204-1223.

[101] Erhan Akarçay, *Beslencenin Sosyolojisi,* Phoenix Yayınevi, Ankara 2016, s. 121.

[102] Massimo Montanari, *Food Is Culture,* Translated by Albert Sonnenfeld, Columbia University Press, Columbia 2006, s. 52.

oluşturmaktadır[103]. Örneğin Şanlıurfa'daki sıra geceleri kültür çerçevesinde oluşmuş bir etkinliktir. Sıra geceleri ile çiğ köfte bir bütün oluşturmakta ve sıra gecelerinde yapılarak tüketilmektedir.

Etnik köken ile birlikte Karadenizli olan insanların hamsi buğulama, hamsi pilav gibi kendi yöresine ait yaptığı yemekler ön plana çıkmaktadır. Hatta Karadeniz'de balık döner de yapılmaktadır. Etnik köken kültürü oluşturmakla kalmamış, yemek kültürü ve yemek yeme şeklini de oluşturmuştur. Bazı yemekler elle ve yer sofralarında tüketilmektedir. Etnik yapı ile toplumun kültürü hemen hemen aynı şekil üzerinedir. Geçmişten gelen davranış alışkanlıkları bireyden bireye geçerek topluluk halini almıştır. Bu durum ile beraberinde kültür oluşmakta ve davranış şekilleri oluşarak yemek kültürü de belirlenmektedir. Etnik yapı ve kültüre göre toplumdan topluma farklılık gösteren yemek türü ve beslenme şekli, dünyada da farklılık oluşturmaktadır. Bu farklılıklar bir nevi bireyler veya ülke için gelir kapısı da meydana getirmektedir. Turizmin de asıl amacı bu farklılardan faydalanarak ülkeye kazanç sağlamaktır.

2.6. Balkan Ülkelerinin Mutfak Kültürleri

İnsanoğlunun en temel gereksinimlerinden biri olan yeme-içme faaliyetleri salt fizyolojik bir eylemden öte kültürel bir olgu haline dönüşmüştür. Bir toplumun, bölgenin ya da ülkenin sosyo-kültürel ve ekonomik yapısı, tarihsel kimliği, beslenme alışkanlıkları, tarımsal üretim ve yapısı, coğrafyası gibi birçok faktör mutfak kültürünü meydana getirmektedir. Balkan coğrafyası adından da anlaşılacağı üzere tamamıyla bir kültür mozaiğidir. Jeopolitik konumunun da etkisiyle tarih boyunca birçok istila, savaş, göç ve iskâna sahne olmuştur. Balkan mutfağı da tabii olarak bu tarihsel geçmişle şekillenmiştir. Tarihsel kültür yapısına bir örnek vermek gerekirse Balkan mutfağında "pide, börek, kebap, dolma, somun, gevrek, sarma, helva, boza,

[103]Mümtaz Fırat, *a.g.e*, s. 137.

salep, kahve, şerbet, kadayıf, baklava gibi pek çok yiyecek ve içecek, Osmanlı Devleti'nin 500 yıl süren hâkimiyetinde Balkan kültürüne geçmiştir"[104].

Balkan mutfağı; Yunan, Bulgar, Kosova, Makedonya, Bosna-Hersek mutfaklarını kapsamaktadır. Balkanlar'ın bu çok ulusluluğu ve çok kültürlü olma özelliğini göz önüne alındığında mutfaklar arası etkileşim, benzer yemekler ve tatlarda göze çarpmaktadır. Her mutfağın da kendine özgü bazı özellikleri, kendine ait bir kimliği bulunmaktadır. Balkanlardaki her ülkenin de mutfağında kendine ait doku bulunmaktadır. Balkan Yarımadası'nın en güney ucunda yer alan Yunanistan'ın resmi adı Helen Cumhuriyeti'dir. 24 asırlık tarihsel geçmişiyle dünyanın en eski mutfakları arasında yer alan Yunan mutfağı Antik Yunan'dan Roma, Venedik, Bizans ve Osmanlı'ya uzanan tarihsel geçmişi Yunan mutfağının üzerinde oldukça belirgin izler ve lezzetler bırakmıştır. Yunan mutfağında belirgin iz bırakan bir diğer öge ise coğrafi konumu olmuştur. Etrafı denizlerle çevrili bir yarımada ve birçok adadan oluşmasından dolayı deniz mahsulleri tüketimi ön plandadır. 1923 yılında Türkiye ile Yunanistan arasında yapılan nüfus mübadelesi de Anadolu mutfak kültürünün Yunanistan'a taşınmasını sağlamıştır[105]. Ayrıca Yunanlılar yemeklerine baharatlar katarak yeni yerlerde yeni besinler keşfederek mutfaklarını geliştirmişlerdir. Kokulu otlar, zeytinyağı, limon, balık, koyun eti ve Akdeniz sebzeleri öne çıkmaktadır. Coğrafî açıdan ve yemekler yönüyle de Türk mutfağına oldukça benzemektedir[106]. Yunanlar sabah kahvaltılarında bir tür peynirli gözleme yemektedir. Kahve, çay, peynir, ekmek, bal bu öğünde önemli bir yere sahiptir. Öğle yemeği de önemli olmakla birlikte akşam yemekleri genelde 22.00-23.00 arasında yenmektedir. Koyun eti kuzeyde daha çok bulunurken, yahni, şiş ve köfte olarak tüketilmektedir. Güneyde et daha az tüketilmekle beraber daha çok sakatat tercih edilir. Ayrıca balık, Yunanistan genelinde sıklıkla tüketilen bir gıda

---

[104] Mehmet Sarıışık (ed.), *Uluslararası Gastronomi*, Detay yayıncılık, Ankara 2013, s. 9.

[105] Aslı Emine Özen, "Güney Avrupa Mutfağı", *Gastronomi ve Turizm,* ed. Hülya Kurgun - Demet Bağıran Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara 2016, s. 211-212.

[106] Micheal F. Nenes, *International Cuisine: The International Culinary Schools at the Art Institutes, Greenwood,* Californya 2011, s. 464.

maddesidir. Süt ve süt ürünleri de önemli bir yere sahiptir. İçki kültürü incelendiğinde şarap ve rakı (uzo) ön plana çıkmaktadır[107].

Bulgaristan mutfağı denildiğinde her ne kadar Bulgar ve Slav mutfağı akla gelse de yukarıda bahsedilen sebeplerden ötürü Türk mutfağı ile ortak özellikler taşıdığı da görülmektedir. Bulgar mutfağının ana malzemeleri bölgenin geleneksel sebzeleri olan lahana, havuç, pancar, soğan ve sarımsak iken et olarak koyun, keçi, domuz, sığır, kümes ve av hayvanları yer almış ve darı, yulaf, arpa, çavdar, buğday gibi tahıllar ve ayrıca fasulye, mercimek, bezelye gibi baklagiller yaygın olarak kullanılmaktadır. Bulgar mutfağının en karakteristik özelliklerinden biri yemeğe giren malzemelerinin aynı anda pişirilmesi olmuştur[108].

Bulgarlar ile Türkler'in asırlar boyunca bir arada yaşamaları neticesinde Türk mutfağından önemli etkiler taşımaktadır. Helva, yoğurt, yahni, meze, kuzu sakatatı gibi yiyecek türleri bu durumun göstergesidir. Ayrıca Türk mutfağında yer alan mayalı hamur işlerinin Bulgar mutfağında da benzerlerinin bulunduğu görülmektedir. Örneğin, *mekitsi* (pişi), *poniçki* (lokma), *banitsi* (börek) bunlardan birkaçıdır. Bulgaristan'ın her yöresinde her mevsimde yiyecek ve içecek festivalleri düzenlenmektedir. Bulgaristan'da bağcılık göreceli olarak yeni sayılsa da ülke, beş şarap bölgesine ayrılmaktadır[109].

Kosova mutfağı köken olarak Türk mutfağına dayanmaktadır. Kosova mutfağı da tıpkı Türk mutfağı gibi hamur işi ve et yemeklerinin ağırlıkta olduğu bir yapıya sahiptir. Börek, mantı, köfte türleri, et yemekleri karakteristik bir özelliktedir. Türk mutfağı etken olsa da kültürler arası etkileşimin etkisiyle pişirme biçimlerinde ya da tatlarda zenginlikler oluşmuştur. Kosova'da öğünler kuşluk ve akşam yemeği olmak üzere iki ana öğün üzerine kurulmuştur. Kuşluk, kahvaltıdan farklı olarak öğleye doğru özellikle kişiyi tok tutmaya yönelik yiyeceklerin yendiği yemeklerden

---

[107] Mehmet Sarıışık, *a.g.e.*, s. 166-168.
[108] Sevdiye Köksal, "Doğu Avrupa Mutfağı", *Gastronomi ve Turizm*, ed. Hülya Kurgun - Demet Bağıran Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara 2016, s. 151.
[109] Mehmet Sarıışık, *a.g.e.*, s. 172-174.

oluşmaktadır. Bir dahaki yemek akşamüzeri yenir ve akşam saatlerinde genellikle tatlılar, atıştırmalıklar tercih edilmektedir. Sac üzerinde yemek pişirmek, toprak kap, fırın kullanmak yemek pişirme yöntemlerinde yaygın usullerdendir. Turşu ve biber ezmelerinin Kosova mutfağında önemli bir yeri vardır[110]. Ayrıca farklı siyasi güçlerin hâkimiyeti altında kalmış olması Kosova mutfağına çok kültürlü bir yapı kazandırmıştır. Kosova çok kültürlülüğünün yanı sıra coğrafi yapısı ve iklim koşullarından da etkilenmiştir. Biber, patates, pırasa, lahana ve patlıcan gibi sebzeler yemeklerde kullanılan başlıca ürünler olması iklim ve coğrafya ile açıklanmaktadır. Yine et yemeklerinin ağırlıklı olması, buna karşılık hemen hiç zeytinyağlı yemek kültürünün bulunmaması da bunun en somut kanıtı olmuştur[111].

Kosova mutfak kültüründe yemek pişirme teknikleri incelendiğinde çoğunlukla fırınlama tekniği kullanıldığı görülmektedir. Ayrıca Türk mutfağı gibi sac üzerinde yemek pişirmek, toprak kap kullanmak, yemek pişirirken tencerenin kapağını kapatarak hava alışverişini en aza indirerek bir çeşit fırınlama ve buharlama tekniği de temel pişirme tekniği olmuştur. Bu yüzdendir ki Kosova mutfağında tepsi yemekleri yaygındır. Kosova'daki müstakil evlerde ya da asıl yaşanan binanın yanında, büyük kiler ve mutfakların bulunması, fırınların buralarda yer almasının sebebi de budur. Yine bu kilerlerde, büyük derin dondurucuların bulunması, turşu bidonlarının yer alması, kışlık yiyecek hazırlama ve pişirme tarzları hakkında bilgi vermektedir. Müstakil her evde mutlaka bir derin dondurucu ve kuzine tarzı fırın bulunmaktadır[112].

Yugoslavya'dan bağımsızlığını ilk ilan eden Makedonya'nın mutfak kültürü de diğer Balkan mutfakları gibi Roma, Yunan ve Osmanlı mutfaklarıyla yoğurulmuştur. Çok fazla baharat kullanılmayan Makedonya mutfağında kahvaltı kültürü de zayıftır ve karasal iklimin de etkisiyle zeytinyağlı yemek kültürü de gelişmemiştir. Parmak şeklinde köfte olarak tasvir edilen köfte, Makedonlar'ın

---

[110] Mehmet Sarıışık, *a.g.e.*, s. 177-178.

[111] S. Dilek Yalçın Çelik, "Ortak Kültürlerden Ortak Tatlar: Kosova Mutfağı", *Milli Folklor,* S. 89, (2011), s. 282.

[112] S. Dilek Yalçın Çelik, a.g.e, s. 283.

"kebap" adını verdikleri en meşhur yemekleridir. Aynı zamanda güveçte yapılan etli yemekler, tencere yemekleri, yassı ve büyük şekilde yapılan *pleskavitsa* denen köfteleri meşhurdur. Denize kıyısı olmadığı için deniz ürünleri pek fazla tüketilmemekle birlikte göllerinde alabalık yetiştiriciliği yapılmaktadır. Süt ve süt ürünleri yaygın olarak kullanılmaktadır. Peynir kültürü oldukça gelişmiştir. *Sirenje* denilen beyaz peynirleri en bilinenlerindendir. Keçi sütü, koyun sütü, inek sütü veya bunların karışımından oluşan sütle yapılmaktadır. Türkler'den öğrenilen yoğurt da mutfakta kullanılan başlıca malzemelerdendir. Çorbalar çoğunlukla etli veya sakatatlı olarak yapılmaktadır. *Shkembe chorba* da denilen işkembe çorbası Türk ve Makedon ortak yemekleri arasındadır. Ancak Türk mutfağında olduğu kadar çeşitli çorba türleri bulunmamaktadır. Salatalar yaygın olarak tüketilir. Her restoranda mutlaka *shopska* denen üzerine peynir rendelenmiş çoban salatası bulunmaktadır ve en çok tüketilen salata çeşididir. Ayrıca ince doğranmış lahana salatası da fazlaca yenmektedir[113].

Makedonya'nın yüzyıllar boyunca Osmanlı egemenliğinde olması mutfağını da etkilemiştir. Pek çok yemeğin adının ve içeriğinin, mutfak araç-gereçlerinin Türkçe olması bunun önemli bir göstergesidir[114]. Ayrıca Osmanlı mutfağında yer alan meze, *gjuvech* (güveç), *moussaka* (musakka), *ashura* (aşure) ve baklava gibi yemeklerin aynı isimler ile adlandırılmaKtadır. Makedonya mutfağı, ekmekleriyle ünlüdür. Özellikle mısır unlu ekmeği en ünlüsüdür. Krepler, börekler, kuzu etli ve tereyağlı yemekler mutfağın karakteristiğini oluşturmaktadır. Baharatlar çok fazla tercih edilmezken pilavlar, et yemekleri gibi yemeklerde üzüm ve portakal gibi meyveler kullanılmaktadır. Makedon mutfağının önemli yemekleri arasında mısır lapası *(bakırdan)*, köfte, musakka, kebap, baklava ve koyun yoğurdu; başlıca mezeler arasında da humus ve dolma yer almaktadır[115].

---

[113] Zeynep Türkmen, *Makedonya'dan Türkiye'ye Gelen Göçmenler ve Türklerin Yemek Kültürü Açısından Etkileşimi: Bayrampaşa Örneği,* İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul 2019, s. 12-18.

[114] Mehmet Sarıışık, *a.g.e.*, s. 180-181.

[115] Aslı Emine Özen, s. 210.

Güneydoğu Avrupa'nın iç kesiminde yer alan Bosna-Hersek; Slav, Osmanlı ve Avusturya-Macaristan yönetimi altında kalmış, daha sonra da 1990 yılına kadar da Yugoslavya'nın dağılmasına kadar Yugoslav yönetimi altında kalmıştır. Bosna-Hersek mutfağında süt ürünleri, her çeşit et yemekleri mutfakta önemli yer tutmaktadır. Sabah kahvaltıları yumurta, peynir, reçel, bal, tereyağı, ekmek, çay, süt veya kahve ile yapılmaktadır. Öğle yemekleri günün en kuvvetli öğünü kabul edilip aile üyeleriyle birlikte yemeye dikkat edilir. Akşam yemekleri ise genelde daha hafif olmakta ve saat 20.00'den sonra yapılmaktadır. Börekler, hamur işleri mutfakta ayrı bir yere sahiptir. Güveç kap içinde fırına verilen geleneksel yemekler de bulunmaktadır. Bir nevi köfte olan *Cevapi*, ülkenin ulusal yemeklerindendir.

Uzun tarihsel geçmişinde çok çeşitli kültürlerin etkisi altında kalmışsa da Bosna-Hersek mutfağında baskın kültür Osmanlı mutfağı olmuştur. Bosna-Hersek mutfağında yer alan Š*ehrija çorba* (şehriye çorbası), *Škembe çorba* (işkembe çorbası), *imam-bajildi* (imam bayıldı), *kadun-butuči* (kadınbudu) gibi yemekler bunun en somut örnekleri olarak görülebilir[116]. Osmanlı yemek kültürünün Bosna-Hersek'te diğer mührü ise börekler olmuştur. Bosna-Hersek mutfağında börekler içlerindeki malzemeye göre isimlendirilmektedir, örneğin *Burek* (içi kabaklı börek), *sindiça* (peynirli börek) ve *kumpriça* (patatesli börek)tir[117]. Bosna-Hersek mutfağında yemeklerde Osmanlı mutfağının etkisi görülürken pasta gibi yiyeceklerde Avusturya-Macaristan mutfağının etkileri görülmektedir[118].

[116] Helen C. Brittin, *The Food and Culture Around the World Handbook,* Prentice Hall, Massachusetts 2011, s. 35.
[117] Aslı Emine Özen, s. 208.
[118] Mehmet Sarıışık, *a.g.e.*, s. 182-183.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

BALKANLAR'DAN GÖÇÜN YEMEK KÜLTÜRÜ ÜZERİNDEKİ ETKİSİNİN İNCELENMESİ

Osmanlı Devleti'nin Balkanlar'dan çekilmesi sonrasında yaşanan Balkan Savaşları, her iki bölgede yaşayan halkların topraklarından anavatan topraklarına göçü ile sonuçlanmıştır. Mübadillerin tüm hayatlarını etkileyen savaşlar ve göçler, çoğu insanın ölümüne sebep olmuş; çok fazla insanı da topraklarından göçe zorlamıştır.

Mübadil gruplardan her iki taraf da soyut ve somut olarak ekonomik, kültürel, toplumsal takası yaşamışlardır. Balkan göçmenlerinden oluşan köylerde göçmenler kendi toplumsal dinamiklerini uzun süre devam ettirip Rumeli'deki yaşayış tarzını sürdürmüşlerdir[119]. Balkanlar'dan göçen mübadillerin Bulgaristan ve Yunanistan'dan bu yana ciddi anlamda beslenme ve barınma sorunlarının olduğu ve bu sorunların Türkiye'de çözülmesi için Mübadele İmar ve İskân Vekili Mustafa Necati Bey'in ve Hilâl-i Ahmer'in çalışmalar yapmıştır. Mübadillerin zaman içerisinde sahip oldukları kaynakların artması ve yerleştikleri bölgelere alışmaları kültürel alışverişin başlamasına sebep olmuştur[120]. Büyükler geriden gelenlere kendi ana dillerini öğretmeye çalışmış, mal-mülk taşıyamamış olsalar da göç ettikleri yerlerde aynı müziklerini söyleyip aynı yemeklerini pişirmişlerdir[121]. Bu göç hareketliliği, Balkanlar'da yaşayan Müslümanların gelenek, görenek, adet ve kültürel birikimleri ile birlikte mutfak alışkanlıklarını, yemek kültürlerini ve sofra düzenlerini de göç ettikleri bölgelere getirmelerine neden olmuştur.

---

[119] Kemal Arı, *Büyük Mübadele, Türkiye'ye Zorunlu Göç*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 6.Baskı, İstanbul 1995, s. 168-169.

[120] Kemal Arı, *Büyük Mübadele, Türkiye'ye Zorunlu Göç*, s. 94.

[121] Göksel Göksu, "Suyun Öte Yanı Belgeseli", https://www.youtube.com/watch?v=SljH6nGgimk Erişim Tarihi: 13.7.2020.

Sosyo-kültürel yapıyı kökünden değiştiren bu büyük göç, Trakya Bölgesi'nde Edirne ili Keşan ilçesi köylerinin yeme-içme alışkanlıklarını da etkilemiştir. Balkanlar'dan gelen halklar kendi mutfaklarının bu bölgede tanınmasını sağlamıştır. Pırasalı hamur işi börekleri ile Arnavutlar, bağırsağa doldurulan köfteleriyle Kosovalılar, börekleri ve hamur işleri ile ünlü Boşnaklar, *lutenitsa* gibi sosları, ekmekleri ve lahana dolmasıyla ünlü Bulgarlar, kültürlerini göç ettikleri Keşan köylerine getirmişlerdir. Göçmenler sofra düzeni, yeme-içme alışkanlıkları, yemek adabı, pişirme teknikleri ve yemek çeşitleri gibi bildikleri gelenekleri bu coğrafyada sürdürmüşlerdir.

Beslenme alışkanlıkları bir toplumun etnik ve dinsel özelliklerini yansıtmakla birlikte coğrafya göç edilen bölgelerin ve göç alan bölgelerin, yemek alışkanlıklarını sürdürmek için önemli etkiye sahip faktörlerden biridir.

3.1. Araştırma Deseni

Araştırmada nitel araştırma desenlerinden etnografi deseni seçilmiştir. İnsanların birbirleriyle olan ilişkilerini, kültür etkileşimlerini, kültür yapılarını oluşturan davranışlarını ve tecrübeleri inceleyen etnografi, insan anlamına gelen "*ento*" ve tasvir etme anlamına gelen "*grafi*" kelimelerinin birleşiminden oluşmaktadır. Bu çalışmalarda elde edilen bulguların genelleştirilme özelliği yoktur.[122] Etnografik çalışmada, araştırmacı katılımcıların yaşadıkları yere gitmekte ve katılımcıların doğal ortamında ilgili tavır ve davranışlarını incelemektedir.[123] Araştımacı bu kültürel çevrede uzun vakit geçirmekte ve gözlem yapmaktadır.[124] Etnografik araştırmaların doğallık, kavrayış, tecrübe ve keşif olmak üzere dört ana prensibi bulunmaktadır. Doğallık, araştırmacının araştırmayı doğal çevresinde

[122] Ulun Akturan, "Tüketici Davranışına Yönelik Araştırmalarda Alternatif Bir Teknik: Etnografik Araştırma", *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(11), 2007, s. 239-240.
[123] Richard Elliot ve Nick Jankel Elliot, "Using Ethnography in Strategic Consumer Research", *Qualitative Market Research: An International Journal*, 6(4), 2003, s. 216.
[124] Christina Goulding, "Grounded Theory, Ethnography and Phenomenology: A Comparative Analysis of Three Qualitative Strategies for Marketing Research", *European Journal of Marketing*, 39 (3/4), 2005, s. 299.

yürütmesini; kavrayış, araştırmacının gözlemlediği kültürel çevrede kendisini katılımcıların yerine koyup olguyu daha net anlayarak yorumlamalar yapmasını; tecrübe, araştırmacının kültürel çevrenin içinde uzun vakit geçirerek olayları tecrübe etmesini ve keşif ise, araştırmacı gözlem sırasında farklı olayların gelişmesi ihtimalini göz önünde bulundurarak çalışmada esneklik payı bırakmasını ifade etmektedir.[125] Bu çalışmada ise, Balkan ve Türkiye mübadillerinin yeme-içme alışkanlıklarını oluşturan ögelerin tespit edilmesi amaçlanmaktadır. "*Uygarlık, bizden önceki kuşakların biriktirdiği bilgi ve anıların bir toplamı değil midir?*"[126] sözü çalışmanın ilham kaynaklarından birini oluşturmaktadır. Edirne ilindeki Keşan ilçesi köylerinde yaşayan, ataları Balkanlar'dan göçmüş halkın, köylerin göç etmeden önceki yemek alışkanlıklarını ve kültürlerini göç ettikleri yerde sürdürüp sürdürmediklerini araştırmak için bu araştırma yürütülmüştür.

3.2. Araştırmanın Katılımcıları

Bu çalışmada, örneklemin belirlenmesinde amaçlı örnekleme yöntemlerinden ölçüt örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Ölçüt örnekleme yönteminde, belirli özelliklere ve niteliklere sahip olan insanlar katılımcı olarak seçilmektedir.[127] Nitel araştırmalarda örneklem sayısı ise veri doygunluğuna göre seçilmektedir. Katılımcılardan farklı bir bilgi elde edilmeyene kadar katılımcı sayısı arttırılmaktadır. Bu yüzden, örneklem büyüklüğü araştırmadan araştırmaya değişiklik göstermektedir. Bu yöntemin kullanılmasının sebebi, nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğünü belirlemenin kolay olmaması ve hesaplama yapmak için herhangi bir formül olmamasıdır.[128]

---

[125] Türker Baş ve Ulun Akturan, *Nitel Araştırma Yöntemleri NVivo ile Nitel Veri Analizi, Örnekleme, Analiz, Yorum*, Seçkin Yayıncılık, Ankara 2013, s. 45-46.
[126] Ural Armay, *Bilimsel Araştırma Ve Teknikleri El Kitabı*, Derin Yayınları, İstanbul 1981, s. 31.
[127] Şener Büyüköztürk, Ebru Kılıç Çakmak, Özcan Erkan Akgün, Şirin Karadeniz ve Funda Demirel, *Bilimsel Araştırma Yöntemleri,* 5. baskı, Pegem Akademi, Ankara 2010,s. 91.
[128] Fedayi Yağar ve Sema Dökme, "Niteliksel Araştırmaların Planlanması: Araştırma Soruları, Örneklem Seçimi, Geçerlik Ve Güvenirlik", *Gazi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3(3), 2018, s. 4.

Araştırmanın çalışma grubu Edirne ili Keşan ilçesi köylerinden Suluca Köyü, Yayla Köyü, Erikli Köyü, Şükrüköy Köyü, Şabanmera Köyü, Seydiköy Köyü, Sazlıdere Köyü, Pırnar Köyü, Mecidiye Köyü, Mahmutköy Köyü, Koruklu Köyü, Kılıçköy Köyü, Karlıköy Köyü, Gökçetepe Köyü, Bahçeköy Köyü, Yeniceçiftlik Köyü'nden seçilmiştir. Keşan Bölgesindeki köylerin bulundukları yerler Resim 2' de gösterilmiştir.

Resim 2: Keşan Bölgesi Köyleri ve Araştırma Alanı[129]



Çalışmanın katılımcı grubu, 42 kadın ve 23 erkek olmak üzere toplam 65 kişiden oluşmaktadır. Çalışmada grubun özelliklerini en iyi yansıtan, araştırmacıya en etkin ve verimli veriyi sağlayacak olan bireylerin seçimine dikkat edilerek bu çerçevede muhtara ve köylerin ileri gelenlerinden daha sonra ulaşılan kişilere "*Bu konuda en çok kimler bilgi sahibi olabilir? Kimle/Kimlerle mülakat yapmamızı önerirsiniz*?" sorusu yöneltilerek yüz yüze mülakat yapılacak kişiler tespit edilmiştir. Araştırmaya katılan göçmen ve göçmen çocuklarından oluşan grubun homojen bir yapıya sahip olması dolayısıyla mevcut katılımcı sayısı yeterli bulunmuştur. Tablo 2 ve Tablo 3'te katılımcılara ait demografik bilgiler verilmiştir.

[129] Nişanyan Yer Adları, Türkiye Yerleşim Birimleri Envanteri, Erişim adresi:https://nisanyanmap.com, (10.08.2020).

Tablo 2: Göç Alan Köylerdeki Kaynak Kişiler ve Bilgileri

Kişi Kodları	Soyadı / Adı	Cinsiyet	Öğrenim Durumu	Yaş	Köyü
K1	YILDIZ Fatma	Kadın	İlkokul	60	Yeniceçiftlik
K2	AVCI Enver	Erkek	İlkokul	75	Yenimuhacir
K3	KÜÇÜKYAMAN Enver	Erkek	Lise	65	Yenimuhacir
K4	KÜÇÜKYAMAN Nevin	Kadın	Lise	45	Yenimuhacir
K5	KURU Ahmet	Erkek	İlkokul	90	Yenimuhacir
K6	YALNIZ Fatma	Kadın	Tahsilsiz	75	Yenimuhacir
K7	HANAYLI Yüksel	Kadın	İlkokul	70	Yayla
K8	DERİN Fatma	Kadın	Tahsilsiz	74	Yayla
K9	DEMİREL Mezide	Kadın	İlkokul	71	Çamlıca
K10	ENGİN Tülay	Kadın	Lise	45	Pırnar
K11	ENGİN Ersin	Erkek	Lise	47	Pırnar
K12	ENGİN Muhammed	Erkek	İlkokul	52	Pırnar
K13	ENGİN Hafize	Kadın	İlkokul	72	Pırnar
K14	VARNALI Recep	Erkek	İlkokul	62	Enez
K15	KURT Şevket	Erkek	İlkokul	81	Enez
K16	YÜKSEL Mustafa	Erkek	İlkokul	77	Enez
K17	KURT Şevket	Erkek	İlkokul	81	Enez
K18	SORUT Müberra	Kadın	İlkokul	60	Mecidiye
K19	ÖZDEMİR Mehmet	Erkek	Ön lisans	72	Sazlıdere
K20	ÖZDEMİR Nezahat	Kadın	Ortaokul	61	Sazlıdere
K21	TOY Fatma	Kadın	Tahsilsiz	97	Sazlıdere
K22	ÖZDÖL Halide	Kadın	İlkokul	78	Gökçetepe
K23	ERZURUMLU Emiray	Kadın	Ön Lisans	44	Gökçetepe
K24	PAZARLI Tahsin	Erkek	İlkokul	67	Gökçetepe
K25	PEHLİVAN Dinçer	Erkek	Lise	41	Edirne
K26	GÜRAKAR Nurten	Kadın	İlkokul	58	Suluca
K27	GÜRAKAR Selahattin	Erkek	Üniversite	61	Suluca
K28	KAYMAZ Naciye	Kadın	Tahsilsiz	78	Suluca
K29	KAYMAZ Mehmet	Erkek	İlkokul	84	Suluca
K30	KAYMAZ Necmi	Erkek	Lise	51	Suluca
K31	USLU Saime	Kadın	Üniversite	75	Keşan
K32	KAYMAZ Diler	Kadın	İlkokul	43	Kılıç köy
K33	SEVİL Ayşe	Kadın	İlkokul	64	Kılıç köy
K34	SEVİL Dündar	Erkek	İlkokul	66	Kılıç köy
K35	SEVİL Selim	Kadın	Tahsilsiz	96	Kılıç köy
K36	Mezide Demirel	Kadın	İlkokul	69	Çamlıca
K37	Tahir Demirel	Erkek	Ön lisans	55	Çamlıca
K38	Nurten Tınmaz	Kadın	İlkokul	67	Çamlıca
K39	Tınmaz Nahide	Kadın	İlkokul	53	Çamlıca
K40	Tınmaz Sinem	Kadın	Lise	45	Çamlıca
K41	Sarıkaya Şefika	Kadın	İlkokul	81	Çamlıca
K42	Sarıkaya Ayşe	Kadın	İlkokul	73	Çamlıca
K43	Ağar Sebile	Kadın	İlkokul	84	Erikli
K44	Ağar Ruhsan	Kadın	Lise	44	Erikli
K45	Öztoprak Muammer	Erkek	Ortaokul	72	Erikli
K46	Karaca Yasemin	Kadın	İlkokul	40	Erikli
K47	Avkıran Nevriye	Kadın	İlkokul	73	Seydiköy
K48	Çınar Nebahat	Kadın	İlkokul	70	Seydiköy
K49	Koç Ayşe	Kadın	İlkokul	87	Seydiköy
K50	Özcan Abidin Ruhi	Erkek	İlkokul	67	Seydiköy
K51	Uysal Rahime	Erkek	İlkokul	75	Danışment
K52	Uysal Saniye	Kadın	İlkokul	51	Danışment
K53	Yaman Saliha	Kadın	İlkokul	52	Koruklu
K54	Güler Gülten	Kadın	İlkokul	73	Koruklu
K55	Topuz Kamile	Kadın	İlkokul	45	Vakıfköy

Tablo 3: Göç Veren Ülkelerdeki Katılımcı Bilgileri

Kişi Kodları	Soyadı / Adı	Öğrenim Durumu	Yaşı	Ülke
B1	Hatixhe Bayraktari	Ortaokul	72	Kosova
B2	Özcan Maloku	Lise	58	Kosova
B3	Dinita Zmoniji	Ortaokul	49	Kosova
B4	Xhevahira Kajosevic	Lise	74	Karadağ
B5	Mürvet Sojtari	Lise	69	Makedonya
B6	Züleyha Dalip	İlkokul	75	Makedonya
B7	Hüseyin Kalenci	İlkokul	73	Yunanistan
B8	Zuleyha Dalıp	İlkokul	41	Bulgaristan
B9	Abdurrahman Dede	İlkokul	92	Bulgaristan
B10	Ermira Bilibashi	Lisans	55	Arnavutluk

3.3. Veri Toplama Araçları

Çalışmada nitel veri toplama yöntemlerinden gözlem ve görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme soruları ilgili alan yazın taranarak oluşturulmuştur[130]. Veri toplama, 15 Haziran-30 Temmuz 2020 tarihleri arasında yukarıda belirtilen bütün köylerde gerçekleştirilmiştir. Çalışma katılımcılarının çekinmeden, samimi ve doğal ortamlarında cevap oranlarının yüksekliği, karşılıklı konuşma ve oluşan güven ortamında sorulan sorulara sağlıklı cevap alma oranının artması, soru soran ve cevap veren kişilerin jest ve mimiklerini kullanabilmesi için görüşmeler katılımcılarla yüz yüze yapılmıştır.[131] Bizzat kendileri göç hikâyesini hatırlayan ya da aileleri göç etmiş bireyler ile 60 ile 120 dakika arasında görüşülmüştür. Görüşmeler esnasında fotoğraf makinesi, ses kayıt cihazı ve video kaydedici kullanılmıştır.

---

[130] Nermin Erkoyuncu, *Konya İli Çumra ve Karapınar İlçelerinde Türkmen Yemekleri ve Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma*, (Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Anabilim Dalı, Beslenme Eğitimi Bilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Konya 2006.; Nejdet Dokur, *Rize İli Çamlıhemşin İlçesi Köylerinin Yemek Kültürü Üzerine Bir Çalışma*, (Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Anabilim Dalı, Beslenme Eğitimi Bilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Konya 2009.; Ali Can Kahyaoğlu, *Sakarya Yemek Kültürünün İncelenmesi ve Yemek Tariflerinin Tespiti Üzerine Bir Araştırma*, (İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Anabilim Dalı, Gastronomi Programı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Sakarya 2019.; Coşkun Borlat, *1989 Zorunlu Göçü, Göçmenlerin Sosyal Entegrasyonu: Çanakkale Şirinköy Bulgaristan Göçmenleri Üzerine Bir Araştırma*, (Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Çanakkale 2019.; Seda Usta, *Bulancak (Giresun) Yöresinde Yemek Kültürünün Doğal Çevre İle İlişkisi*, (Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Coğrafya Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Samsun 2017.

[131] Rauf Arıkan, *Araştırma Yöntem Ve Teknikleri*, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık, 2.Basım, Ankara 2013, s. 64-65.

Araştırmacı kültürel çevrede gözlem yaparken emik ve etik yaklaşımları kullanmıştır. Kültürel çalışmaları konu alan etnografi çalışmalarının daha net ve anlaşılır olması için yapışan gözlemlerde emik ve etik yaklaşımların benimsenmesi ve bu konudaki açıklamaların çalışmaların yöntem kısmında açıklanması gerekmektedir.[132] Emik yaklaşım, davranışlar, kavramlar ve insan ilişkileri o kültürün içinde yaşayan katılımcının bakış açısından bakmayı ifade etmektedir. Araştırmacı, olay ve olguları gözlemlerken katılımcının yerine kendisini koymaktadır. Etik yaklaşım ise, davranış ve tutumların o kültürün dışında olan bir insanın sahip olacağı bakış açısıyla gözlem yapmayı ifade etmektedir.[133]

3.4. Veri Analiz Yöntemi

Görüşmelerin ve gözlemin öncesinde ve sonrasında ilgili alan yazın araştırılmıştır. Sürekli devam eden alan yazın okumaları, veri analizi sırasında araştırmacıya yön göstermiştir. Görüşmelerde kullanılan ses kayıtları yazıya dökülmüştür ve sıralanmıştır. Toplam 65 katılımcıdan alınan veriler, yaklaşık 17 saatlik ses kaydının yazılı hale getirilmesiyle oluşmuştur. Nitel veriler düzenlendikten sonra analiz süreci başlamıştır.

Gözlem ve görüşmelerden elde edilen veriler ile söylem analizi yapılmıştır. Söylem analizi, ifadelerin veya söylemlerin veri olarak kullanan bir yöntemdir. Söylem, katılımcılar tarafından söylenilenlerin sistematik organizasyonudur. Söylem analizinin metni veya ifadeleri doğrulamak veya yanlışlamak gibi amaçları yoktur. Metinde geçen mesajları açığa çıkarmayı ve bu mesajları kültürel bağlam içerisine koyarak ve yorumlayarak geniş bir bakış açısıyla ele almayı amaçlamaktadır.[134]

---

[132] Memet Erkenekli, "Kültürel Değer Çalışmalarında Yöntem Ve Sosyolojik Araştırmalar için Bir Model Önerisi", *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (33), 2012, s. 97.

[133] Ali Danışman ve Hüseyin Özgen, "Örgüt Kültürü Çalışmalarında Yöntem Tartışması: Niteliksel-Niceliksel Yöntem İkileminde Niceliksel Ölçümler ve Bir Ölçek Önerisi", *Yönetim Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 2003, s. 97.

[134] Salih Özer, "Söylem Çözümlemesi ve Rivayetlerin Anlaşılmasına Yönelik Katkıları", *İslami Araştırmalar Dergisi*, 20(1), 2007, s. 42.

3.5. Geçerlik ve Güvenirlik

Görüşme sırasında aynı sorular farklı şekillerde sorularak verilerin doğruluğu test edilmiştir. Çalışmanın iç geçerliğini arttırmak için katılımcı teyidine başvurulmuştur. Katılımcı teyidi, katılımcılara düşüncelerini ve ifadelerini doğru bir şekilde aktarıp aktarmadığını sormaktır. Katılımcılara araştırmanın bulguları okutularak katılımcılardan geri bildirim istenmektedir. Bu sayede, görüşme yapmak ve verilerin doğruluğunu kontrol ettirmek için katılımcılar ile iki defa görüşülür.[135]

3.6. Araştırmacının Rolü

Araştırmacı, veri toplanmaya başlanmadan önce katılımcılardan elde edecekleri verilerin sadece araştırmada kullanılacağını ve üçüncü kişiler ile paylaşılmayacağını ifade ederek güven sağlamaya çalışmışlardır. Belirlenen kişilere araştırmaya katılmaktan vazgeçme hakkı tanınarak gönüllü ve samimi cevaplar elde edilmeye çalışılmıştır. Çalışma sonuçlarının görüşme yapılan kişilerle paylaşılacağı da bildirilmiştir. Araştırmacı, katılımcılara verilen cevaplar karşılında herhangi bir değerlendirme yapmayacağını veya verilerde doğru-yanlış gibi bir sınıflama olmadığını açıkça belirtmiştir. Çalışma için Yunanistan, Bulgaristan, Romanya, Kosova, Makedonya, Arnavutluk, Karadağ bölgeleri ile göçmenlerin yaşadığı tespit edilen 15 Keşan köyünde gözlemler yapılmıştır.

Nitel verilerin toplanmasında araştırmaları yürüten araştırmacıların alan ile ilgili deneyimleri son derece önemli ve sonuçların değerlendirilmesi aşamasında faydalıdır. Bu araştırma kapsamında araştırmayı bizzat yürüten araştırmacı Keşan doğumlu, araştırmacının anne büyükleri Bulgaristan, baba büyükleri Yunanistan göçmenidir. Aynı zamanda araştırmacı Keşan'ın yerlisidir. Yeditepe Üniversitesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden mezun olan, ayrıca Swissotel The Bosphorus/Larissakka Resturant gibi Türkiye'nin saygın restoranlarında deneyimleri

[135] Hatice Başkale, "Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi", *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, 9(1), 2016, s. 24.

olan araştırmacı; 2011 yılında İtalya, Almanya, İspanya gibi ülkelerde de gastronomi alanında çalışmalarda bulunmuştur[136]. Mutfak konusundaki deneyimleri ailesinden almakta ve üç kuşaktır restoran işletmeciliği yapmaktadır. Araştırmacının dedesi Hasan İşçimen, Keşan'ın ilk lokantalarından birinde Arnavut bir ustanın yanında mesleğe başlamış ve daha sonra diğer kuşaklar da mutfakta çalışmıştır[137]. Araştırmacının Keşan mutfağına olan ilgi ve bilgisinin temelinde de bu köklü mutfak mirası ve geçmişi yatmaktadır.

3.7. Araştırmanın Bulguları

Edirne ilinin Keşan ilçesinde Balkan göçmenlerinin yemekleri, yeme-içme ve yemek hazırlıkları kültürlerinin günümüze ne kadar ulaştığını tespit etmeyi amaçlayan bu çalışmanın sonucunda Pomaklar'ın, Gacallar'ın ve muhacirlerin kendine özgü yemek kültürlerine sahip oldukları sonucuna ulaşılmıştır. Araştırma sırasıyla, Katılımcıların Profillerine İlişkin Bulgular, Yemek Kültürünün Aktarılması, Günlük Öğünler, Özel Günler/Ritüeller, Sofra Adabı, Beslenme Alışkanlıklarını Etkileyen Faktörler, Göç Alan Köylerde Ev Mimarisi ve Mutfaklar, Kiler Hazırlıkları, Aktarılan Yemeklerin İsim ve Özellikleri, Yemek Kültürünün Aktarılmasının Önündeki Engeller, Aktarılan Mutfak Ekipmanlarının Resimleri başlıkları altında incelenen konular şeklinde aktarılmıştır.

3.7.1. Katılımcıların Profillerine İlişkin Bilgiler

Balkanlar'dan Edirne ilinin Keşan ilçesi köylerine göç etmiş bireyler ya da Balkanlarda hâlâ yaşamakta olan Türkler katılımcı profili olarak belirlenmiştir. Katılımcı profiline göre cinsiyet durumu 42'si kadın, 23'ü erkek olmak üzere toplam

[136]Araştırmacının özgeçmişi için bkz: https://personel.trakya.edu.tr/burakiscimen/#.X8tvNdgzbIU (27.12.2020).

[137] "İşçimen Usta: Keşan Lezzet Rehberi", Söyleşi: Pelin Özer, *Yemek ve Kültür Dergisi,* S. 18, Sonbahar 2009, s. 128.

65 kişiden oluşmaktadır. Katılımcıların tahsil durumları analiz edildiğinde 5'i tahsilsiz, 38'i ilkokul, 4'ü ortaokul, 13'ü lise, 2'si üniversite (ön lisans), 3'ü de üniversite (lisans düzeyi) eğitimi almıştır. Mülakat uygulanan bireylerin 27'si 25-64 (yetişkin), 38'i 65 üstü (yaşlı) olduğu gözlemlenmiştir.

Tablo 4: Keşan İlçesi Köylerine Göre Katılımcıların Sayısı

Sıra No	Köy Adları	Toplam
1	Yayla Köyü	2
2	Erikli Köyü	4
3	Seydi Köy	4
4	Sazlıdere Köyü	3
5	Pırnar Köy	4
6	Mecidiye Köyü	2
7	Enez	3
8	Koruklu Köyü	4
9	Kılıçköy	1
10	Karlıköy	4
11	Gökçetepe Köyü	4
12	Yenimuhacir	4
13	Yeniceçiftlik Köyü	1
14	Suluca Köyü	6
15	Çamlıca	8
16	Vakıfköy	1
	Toplam	**55**

Tablo 5: Balkan Ülkelerinde Yaşayan Katılımcıların Sayısı

Sıra No	Balkan Ülkeleri	Erkek Katılımcı Sayısı	Kadın Katılımcı Sayısı
1	Arnavutluk	-	1
2	Bulgaristan	1	1
3	Karadağ	1	1
4	Makedonya	1	2
5	Kosova	-	1
6	Yunanistan	1	-
	Toplam	**4**	**6**
	Genel Toplam	**10**	

Tablo 6: Keşan İlçesi Köylerine ve Balkan Ülkelerinde Yaşayan Katılımcıların Sayılarının Toplamı

Sıra No	Göç Alan Ve Göç Veren Bölgeler	Erkek Katılımcı Sayısı	Kadın Katılımcı Sayısı
1	Balkanlar	4	6
2	Keşan İl. Köyleri	18	37
	Toplam	**23**	**42**
	Genel Toplam	**65**	

Araştırmada kadın sayısının erkek katılımcı sayısının yaklaşık iki katı olması, yemek yapma ile ilgili ayrıntılı bilgilerin toplumda daha çok kadınların yaşam alanı içinde kalmasına bağlıdır. Çalışmanın amacı doğrultusunda bu farkın sorun teşkil etmediği düşünülmektedir.

3.7.2.Yemek Kültürünün Aktarılması

Çalışma verilerinin toplandığı köylerde günlük tüketim miktarları, zamanları ve ara öğünlerden bahsedilmiştir. Türkiye'nin diğer bölgelerinde gözlemlenen yatmadan önce tüketim alışkanlığının Balkanlar'dan gelip Keşan köylerine yerleşen mübadil ve mübadil çocuklarının bilip bilmediği karşılaştırılmıştır.

Göçmenlerin yaz ve kış mevsimlerinde yaptıkları yemekler araştırılmış, yemeklerin mevsimsel farklılıklarına bakılmıştır. Artun'a göre *"Türkler, gittikleri coğrafyalardan aldıkları zengin besin kültürünü Balkanlara da taşımış, Balkan yemek kültürü oluşumunda büyük katkı sağlamıştır."* Bu bağlamda göçmenlerin taşıdıkları yemek kültürüyle birlikte farklı etkileşimlere girerek yemek kültürlerinde çeşitlilik oluşturmuşlardır[138].

[138] Erman Artun, "Güney-Doğu Avrupa'da Osmanlı ve Osmanlı Sonrası Türk Uygarlıklarının Öteki Uygarlıklara Halk Kültürü yönünden Karşılıklı Etkileşimi", *Uluslararası Güneydoğu Avrupa Türkoloji Sempozyumu*, Zagreb 2007, s. 54.

Özel günler/ritüeller, sofra adabı, beslenme alışkanlıklarını etkileyen faktörler, göç alan köylerde ev mimarisi ve mutfaklar, kiler hazırlıkları, aktarılan yemeklerin isim ve özellikleri, aktarılan mutfak ekipmanları isimleri, yemek kültürünün aktarılmasının önündeki engeller gibi konular da aktarılmıştır.

3.7.2.1. Günlük Öğünler

Çalışma sonucunda elde edilen verilerde Balkan göçmenlerinin ana öğün, ara öğün ve uyumadan önce yeme ve içme alışkanlıkları incelenmiştir. Balkan göçü alan köylerde ve halen Balkanlar'da yaşamakta olan ailelerde günlük üç öğün yemek yendiği tespit edilmiştir. Erkoyuncu da araştırmasında kasaba ve köylere göre öğün düzeni dağılımı konusunda araştırma yapmış, eskiden ve günümüzde %100 ile üç öğün yemek yendiğini tespit etmiştir[139]. Bu sonuçla birlikte geçmişte ve günümüzde Balkanlar'da ikamet edenlerin aynı yemek alışkanlıklarına sahip oldukları tespit edilmiştir. Bu üç öğün yemeğin daha çok sabah kahvaltısı, öğle yemeği, akşam yemeği olduğu; kahvaltıların ve yemeklerin günümüzdeki gibi olmadığı, zeytinin bulunmadığını ailesi Karadağ göçmeni olan K1 "*Biz çocukken zeytin yoktu.*" diyerek aktarmıştır. Öğünlerde sık sık çorba, hamur işi, makarna ve geleneksel birçok yemeğin tüketildiği, muhacir olan ve şu anda muhacir köyünde yaşayan K5 "*Eskiden kıtlık vardı oğlum ne verirlerse onu yerdik tarhana, makarna…*" diye ifade etmiştir. Kuşluk vakti gibi ara öğünlerin olmadığı, ana öğünlerden geri kalan zamanlarda yetişkinlerin çalıştığı ifade edilirken aralarda acıkan çocuklara kurutulmuş yemişler, saklanmış meyveler, tereyağı ve ekmek verildiği belirtilmiştir. Sazlıdere Köyü'nde yaşayan K19 "*Biz çocukken annelerimiz sofralık nohudu, mutfaklarımızdaki ocaklarda küle gömerlerdi. Orada şimdiki kavrulmuş nohut gibi olurdu. Zamanın çerezleri onlardı. Aralarda (ara öğün) annelerimiz bize onları verirdi.*" şeklinde belirtmiştir.

---

[139] Nermin Erkoyuncu, *Konya İli Çumra ve Karapınar İlçelerinde Türkmen Yemekleri ve Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma*, Konya 2006, s. 20.

Çocuklara verilen yiyecek sınırlılığının sebebinin ise ekonomik durumları ve gıda kaynakları ile ilgili olduğu sonucuna varılmıştır. Gece yatarken çocuklarına ailelerin yiyecek ve içecek gıdalar verip vermedikleri sorulduğunda durumun yine tamamen ekonomik koşullara bağlı değişiklik gösterdiği tespit edilmiştir. Geçimini hayvancılıkla sağlayan göçmen ailelerin eğer kaynakları bol ise çocuklarına uyumadan önce kış dönemlerinde süt, yaz dönemlerinde ise yoğurt ve ayran verdikleri saptanmıştır. Yayla köyünde çocukluğu geçen K7 "*Dedemlerin mandıraları vardı ve büyük annemiz biz yatmadan önce süt, bazen de ayran verirlerdi*" diye belirtmiştir.

3.7.2.2. Özel Günler/Ritüeller

Özel günler olarak nitelendirilebilecek olaylar; doğum, diş çıkarma, yürüme, askerlik yeni yaşa girme, sünnet, söz, nişan, nikâh, düğün, ölüm vb. gibidir. Aile büyüklerinin göç ettikleri bölgenin Hıristiyan toprakları olması nedeniyle K1, sünnet ritüellerini " *gizli yapardık* " şeklinde belirtmiştir.

Doğum, diş çıkarma, yürüme ritüelleri ailelerde soyun devamlılığını sağlayacak yeni neşe kaynağı olan çocuğun dünyaya gelmesi, diş çıkarması, yürümesi sonrası mutluluğunu paylaşmak isteyen aile ikramlarda bulunmaktadır. Söz, nişan, nikâh, düğün ritüelleri; küçük ailelerin büyümesi, yeni bir ailenin adımlarının atıldığı söz, nişan, nikâh, düğün gibi geleneklerde mutluluğu paylaşmak ve hayır yapmak amacıyla yiyecek-içecek ikramlarında bulunulması durumlarını içermektedir. Ataları Bulgaristan'dan göçen ailesinin yarısının Bursa'ya, yarısının Keşan'ın köylerine yerleştiğini anlatan K4 "*Düğün, nikah, kız isteme gibi günlerde yaptığımız yemekler var. Biz de Bursa'daki ablam da aynı ikramları yapıyoruz"* diye ifade etmiştir.

Ölüm ritüelleri; son veda, kişiyi Hakk'a uğurlama diye de bilinen yaşamın sonlanması evresidir. Gelenek göreneklerde ölüm sonrası ikramlarda

bulunulmaktadır. Geleneklere göre ikram amaçlı yeme, içme alışkanlıklarının Balkanlar'da bölgesel olarak farklılık gösterdiği saptanmıştır. Bu farklılıklar yaşanılan coğrafyanın sunduğu kaynakların aile ve çevresinin ekonomik durumuna göre değişiklik göstermesi ile açıklamak mümkündür.

Balkanlar'da yaşayan ve Keşan'a göç eden ailelerin dinî törenler, bayramlar, kandiller, Ramazan ayları ve Mevlit Kandili, oruç tutma gibi dinî ritüelleri devam ettirdikleri ve bu törenlerde yapılan ikramların kaynaklardaki artış sebebiyle çeşitlendiği tespit edilmiştir. Yenimuhacir Köyü'nde yaşayan K5 "*Biz daha o zaman çocuktuk. Ninelerimiz bize oruç tutmayı öğretirdi*" şeklinde ifade etmiştir.

Anlatılan hikâyelerden tarihî ve kültürel olarak eski Balkan coğrafyasında Müslümanlar'ın dini inançlarını yaşamasına yer yer izin verilip, yer yer zorluklar çıkarıldığı sonucuna ulaşılmaktadır. Yayla Köyü'nde çocukluğu gecen K7 büyükannesinin göç esnasında "*Yunan mezalimi varmış*" dediğini anlatmıştır.

Bulgaristan yönetiminin uyguladığı milliyetçi politika çerçevesinde bölgede yaşayan Türkler'in sosyokültürel, ekonomik, eğitim, dil ve dinî yaşamlarında çeşitli yasaklamalar görülmüştür. Bulgar hükümeti tarafından yapıcı bir karşılık alınmamış, aksine milliyetçi politikalar kapsamında Bulgaristan Türkleri din, dil, eğitim ve sosyoekonomik hayatlarında da çeşitli yasaklamalara maruz bırakılmıştır[140].

Asimilasyon maksatlı Müslümanlar'ın inançlarının sürdürülmesine izin verilmediği, İslamiyet'te sünnet olmanın ve sünnet sonrası geleneklerin Balkanlarda bazı bölgelerde yasaklandığı, köylerde sessizce sünnet işleminin yapıldığı ve hane halkı içinde bu özel günlerin gizli kutlandığı aktarılmaktadır. Balkanlar'daki Hristiyan çeteler tarafından köylere zulüm için gelindiği de Keşan köylerine yerleşen göçmenlerin büyüklerinden dinlenen hikâyeler olduğu sonucuna varılmıştır.

---

[140] Ahmet Halaçoğlu, *Balkan Harbi Sırasında Rumeli'den Türk Göçleri (1912-1913)*, Ankara Üniversitesi Türk İnkılap Tarihi Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, Ankara 1990, s.40-57.

Türkiye'nin doğu bölgelerinde bilinen sofra kurma ve özel günlerdeki yemek servisi alışkanlığı içerisinde yer alan "*derderli mevlid*", "*acele bacıya helva*", "*Halil İbrahim sofrası*" gibi özel günleri Türkiye'nin doğusuna ve Trakya Bölgesi'ne yerleşmiş Balkan göçmenlerinin bilmediği saptanmıştır. Adak, kurban kesme, kandil geceleri, mevlit gibi özel günlerin eskiden ve günümüzde sürdürüldüğü tespit edilmiştir. Çamlıca Köyü'nde yaşayan K41 "*adak, kurban kesme, kandil, mevlit oldum olası biliriz, derderli mevlit, hiç duymadım*" diye ifade etmiştir.

Balkanlar'da ve Balkanlar'dan göç etmiş ailelerin özel günlerde yapmış olduğu ikramların hane halkının, yakınlarının, köyün ve bölgenin sahip olduğu kaynaklar ve ekonomik koşullarına göre değişiklik gösterdiği tespit edilmiştir.

3.7.2.3. Sofra Adabı

Balkanlar'da yaşayan ve daha sonra Keşan'ın köylerine yerleşmiş ailelerin genel olarak sofra adabı ve alışkanlıkları incelendiğinde eskiden yemeklerin yere serilen bir bezin üstüne konulan, adı yer sofrası olan bir ahşap üzerinde yenilmekteydi. Buna ek olarak denize kıyısı olan bölgelerden gelen göçmenlerin geldikleri bölgeye benzer yerlere, dağdan gelen bireylerin dağ eteklerine yerleştirildiği, köyünde eskiden göç etmeden önce hayvancılık ile uğraşanların hayvancılığa, çiftçilik ile uğraşanların çiftçiliğe yönlendirildiği tespit edilmiştir. Bu durumun göç edilen bölge ve göç alan bölge olarak bakıldığında köylerin sahip olduğu kaynakların sofra adabına yansıması neticesini verdiği sonucunu da doğurmuştur.

Yemek yeme düzeni diye ifade edilen sofra adabında yemeklerde kullanılan kap ya da kaşıklar ormancılık ile uğraşan köylerde ahşaptandır. Köylerinde toprak ile uğraşan zanaatkâr var ise sofradaki kaplar topraktan, ya da şehir merkezlerine yakın yerleşim alanlarındaysa bakır kapların da kullanıldığı aktarılmış ve eskiden günümüze kalan bu eşyalar gözlemlenmiştir.

Sofraya oturma adabına göre köyde işi çok olan ya da hızlı olması gereken yaşlıların yemeği önden ve ayrı yediği aktarılırken, göç edilen ve göç alınan bölgelerin genelinde sofraya beraber oturulduğu, ortadaki kaptan yemek yendiği, annelerin küçükleri beslediği, genelde masaya hizmeti annenin ya da gelinin yaptığı aktarılmıştır. Ailesi göçmen olan Yayla Köyü'nde büyüyen K7, yıllar sonra köyden taşındığında Keşan'a Yahudi tüccarların geldiğini, ilerleyen dostluk ve münasebet ile aile bağlarının oluştuğunu, İstanbul'a misafirliğe gidildiğinde büyük bir yüksek masada herkesin tabağının ayrı olduğunu gördüklerini, Keşan'a döndüklerinde bir marangoza masa yaptırdıklarını ve tabakları ayırdıklarını anlatmıştır. Ayrıca şöyle belirtmiştir: *"Rahmetli anneciğim dedi ki; Ne zaman masaya oturduk, tabakları ayırdık, işte o gün ben doydum!"*

3.7.2.4. Beslenme Alışkanlıklarını Etkileyen Faktörler

Göç edilen köylerde ve göç alan köylerdeki kaynakların çeşitliliği yaşam koşullarını da etkilemektedir. Köylerde en fazla tarhana tüketiminin olduğu, yer yer göç ettikleri bölgelerin kültürüne göre eski zamanlarda şimdiki kaynakların olmayışı sebebiyle sabah kahvaltılarında tarhana çorbası içildiği tespit edilmiştir. Göç ettikleri Balkan köylerinde veya göç alan köylerin bazılarında temel kaynakların sık kullanıldığı karşımıza çıkmaktadır. Göçmenler aynı coğrafyadan gelmiş olsa da toplumlar yerleştikleri bölgenin kaynaklarını kullanmayı, bu kaynakları eski alışkanlıkları ile birleştirmeyi başarmışlardır.

Aynı bölge veya ülkeden göç etmiş olmasına rağmen şu anda Keşan'ın ayrı köylerinde ikamet eden göçmenlerin bazılarının tarhana çorbasına ılık süt kattıkları, bazı göçmen köylerin ise süt katmayı tercih etmedikleri tespit edilmiştir. Sazlıdere Köyü'nde yaşayan K19 ve K22 köylerinde tarhana çorbasına süt katılarak içildiğini anlatmış, başka köyden gelen K22 evlenmeden önceki köyünün de Balkan göçmeni olduğunu lakin tarhanaya süt dökme alışkanlıklarının olmadığını ifade etmiştir.

Köy hayvancılık ile uğraşıyorsa beslenme alışkanlıkları et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri üzerine olduğu, yine köylerdekiler sebzecilik ile ilgilenmiş ise yemeklerin sebze ağırlıklı olduğu gözlemlenmiştir. Maddî yönden daha fazla zorluk çeken köylerde ot ve yabanî otlardan yemekler ve börekler yapılmakta olduğu söylenip semizotu, ebe gümeci, ısırgan otu ve benzeri otlardan pirinçli yemekler ya da yufka arasına koyarak yapılan börek tarifleri tespit edilmiştir. Yeni Muhacir Köyü'nde yaşayan K6, *"Nülük denilen gelincik bitkisinden, ebe gümecinden yemekler yapardık, eski zamanlarda fakirlik vardı, yabanî otların yenilebilenlerinden börek yapardık."* şeklinde belirtmiştir.

Kaynak olarak görülen göller, dereler, nehirler, tatlı su kaynakları geçtikleri yerlere yaşam vermekte, değer katmakta, kaynak çeşitliliğini arttırmaktadır. Göçmen çocuğu olduğunu aktaran 81 yaşındaki K17 köylerinden geçen akarsu nedeniyle balık yediklerini, ancak bu şekilde balığın hayatlarına girdiğini aktarmıştır. Göç alan Keşan köylerinde deniz kıyısı, baraj, göl gibi kaynaklara yakın ikamet ettirilen göçmenlerin deniz ürünleri ve tatlı su balıklarından yapılan yemekleri bildiği fakat bunları göç etme esnasında kültürel bellekleri ile getirmedikleri tespit edilmiştir. Deniz kaynaklarının göç edilen bölgelerde bilinirliği daha çok Yunanistan'ın Ege Denizi kıyısı ve Bulgaristan'ın Karadeniz kıyısına yakın yerleşim alanlarında veya merkez niteliğindeki büyük şehirlerden göçen, Balkanlar'da halen yaşamakta olan Türkler tarafından aktarılmıştır.

Bir diğer husus ise deniz ve deniz ürünleri hakkında Keşan ve köylerine yerleştirilen Balkan göçmenlerinin bu ürünleri pişirme teknikleri üzerinedir. Balık, balıkçılık yapan ya da bu kavramı bilen köylüler tarafından cinsi, türü, yapısı ne olursa olsun tek tip, tavada yağ ile pişirilirken balık çeşitlerinde ızgara yapma ve balıklardan yapılan yemeklerin zaman içinde çeşitlendiği ve farklılaştığı gözlemlenmiştir. Kaynaklardan bahsedilirken orman varlığı olan göçmen köylerinin ormancılık ile ilgilendiği Pırnar Köyü gibi köylerde gözlemlenmiş, bu köylerdekiler yakacağın odun; kap-kacak ve araç-gereçlerin, günlük kullanılan eşyaların ahşaptan el işçiliği ile üretildiğini anlatmışlardır. Günümüzde üç kuşaktır bu işi sürdürdüklerini söyleyen K11 şöyle ifade etmiştir: "*Benim dedemin dedesinden beri*

biz marangozuz. Dedem de babam da marangozmuş. Ben ve ağabeyim de marangoz olduk geçimimizi böyle sağladık. Hâlâ yaşamımızı ve tüm gereçlerimizi bu şekilde üretebiliyoruz." Bir göçmen kızı olduğunu aktaran K13, "*Kaynakları ne olursa olsun göçmenler bunları kullanmayı ve göç ettikleri bölgelerdeki kaynak farklılıklarını avantaja çevirerek uyum sağlamayı başarmıştır*" diye belirtmiştir.

3.7.2.5. Göç Alan Köylerde Ev Mimarisi ve Mutfaklar

Tüm köylerde göç eden ve Keşan köylerine yerleşmiş bireylerin gençlik ve çocukluk yıllarından hatırladıkları her evin bir mutfağının olduğu ve bu mutfakların ekonomik anlamda sorunu olmayan ailelerde ikinci bir minik kilerlerinin bulunduğu gezilen köylerdeki ev kalıntılarında gözlemlenmiştir. İkinci yani minik kilerde, anında kullanılmalı malzemelerin bir kısmının saklandığı, geri kalan malzemelerin veya hazır olmayıp beklemesi gereken yiyeceklerin ana kilerde saklandığını aktarmışlardır.

Ocak, eskiden yapılmış olan mimari planlamada mutfaklarda şimdiki şömineye benzer yüksek, üzerinde sacayağı adı verilen üç ayaklı demirden üzeri üçgen altında odun yanarken bakır kapların durmasını sağlayan bir aparat hâlâ kullanılmaktadır. Yemek pişirme tekniklerinden biri, bakraç kaplarında ve saplı kaplar kullanılarak yapılan yemeklerde ocağın baca kısmından sarkan zincirin ucundaki kancasına asılan kabın odun ateşine ısı miktarına göre mesafenin ayarlanarak uzak ya da yakın tutulmasıyla pişirme sağlamak maksatlı tekniktir. Özellikle ocakların küçük evlerde oturma odasında olduğu ve bunun sadece yemek yapmak maksatlı değil, aynı zamanda ısınma işlevini de gördüğü anlaşılmıştır.

Peçka, köylerde peçka ustası denilen kadınlar ya da erkekler tarafından yapılmaktadır. 80 yaş ve üzeri herkesin peçka yapmayı bildiği, peçka için köylülerin çamur toplayıp saman ile karıştırdıklarını bu karışımı ıslatıp bekleterek daha sonra evlerinin içine kat kat duvar gibi örüp üzerine sac koyup baca taktıkları nadir olarak köylerde gözlemlenmiştir. Peçkası olan evlerde yaşlılar, peçkanın yemek yapmak, su

ısıtmak, evde ısınmak maksatlı olduğunu ve peçkası olan evlerde peçka ısındığında çok güzel ısı yayıldığını aktarmışlardır. Eskiden odun ile yemek yapmış ve yemiş kişilerin ortak kanılarından en önemli olanı ise odun ile yapılan yemeklerin daha güzel olduğudur. Köylerin sahip olduğu odun çeşitliliğine göre yakılan ateşin kalorisinin yemek pişirmeyi etkilediğinin bilinirliği gözlemlenmiştir. Kullanılan odunun küllerinin gübre olarak, çamaşır yıkarken ve bakliyatlar ıslatılırken kullanıldığı gözlemlenmiştir. Yapılan araştırma sonucu suya kül katmanın suyun asidik derecesini ayarlamak amacıyla yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır.

Fırın, evlerin dışına kurulan kubbeli çamur saman karışımından dumanını arkasında küçük bir delikten tahliye eden iç zemini düz kapaklı pişirme işlemini gören pişirici olarak anlatılmış ve günümüzde halen kullanıldığı gözlenmiştir.

3.7.2.6. Kiler Hazırlıkları

Balkanlar'dan göçen topluluklarda ekonomik, jeopolitik, coğrafî kaynaklar ne olursa olsun kiler hazırlıkları göç edilen ve göç alınan bölgeye göre değişiklik gösterse de kiler hazırlıkları yapma işinin halen sürdürüldüğü gözlemlenmiştir. Kiler denilen yerlerin evin mutfağının bir parçası olduğu gibi, evin dışında avlunun içinde bulunduğu da yapılan köy gezilerinde görülmüştür. Evlerin yapılış şekline ve köylerdeki anlayışa, mimari özelliklere göre değiştiği anlaşılmıştır. Kilerlerin genelde Keşan bölgesinde eski Rumlar'dan kalma ya da sonradan inşa edilenlerin de Keşan taşından yapıldığı gözlemlenmiştir. Kilerlerin genelde dolap ve elektriğin olmadığı eski zamanlarda tüm ürünleri serin tutmak, haşere ve hayvanlardan korumak maksatlı yapıldığı anlaşılmıştır. Kilerlerin içinde saklanan ürünlerin çeşitliliğinin kiler sahiplerinin ekonomik koşullarına göre değişiklik gösterdiği gözlemlenirken saklanan ürünlerin saklandıkları kapların çeşitliliği de değişmektedir. Aynı ürünlerin farklı köy veya evlerde ahşap kaplar, metal tenekeler, karavanalar, güveç kaplarda saklanabildiği gözlemlenmiştir.

Balkan bölgelerinden göçen topluluklar tarafından yapılan hazırlıklarda birçok ürün benzerlik gösterse de aynı ad verilen fakat yapımının eski kaynakların bulunmaması, kayıtlarının tutulmaması sebebiyle bilinmediği gözlemlenmiştir. Bölgesel olarak farklılık gösteren ürünlerden birisi salçadır. Salça yapımı Karadağ'da ormanlık alanlarda doğup büyüyüp göç eden bireyler tarafından domatesin bilinmediği, domatesi yeşil olarak tükettikleri için Bulgaristan'ın bazı bölgelerinde daha çok salça yerine bugün kahvaltılık olarak karşımıza çıkan "*lutanitsa*"nın kullanıldığı aktarılmıştır. Yunanistan'da ise bazı köylerde salça olduğu bazı köylerde salça yerine kırmızıbiberin kurutulmuşunun toz haline getirilerek kullanıldığı aktarılmıştır.

Yapılan kiler hazırlıklarında kişilerin bireysel hazırlıklar yaptığı yahut yer yer imece usulü ile tüm köyün ortak çalıştığı anlaşılmıştır. Köylerin avluları, evlerin avluları ya da bu işler için düzenekler kurulmuş alanlarda hazırlıklar yapılarak aileler arasında paylaşıldığı, bu hazırlıklar esnasında bolluk ve bereketi simgeleyen dans, türkü, şenlik vb. etkinlikler yapıldığı bazı köylerde gözlemlenmiştir.

Kiler hazırlıklarında başlıca;

- Tereyağı dövme ve saklama
- Hayvansal yağ çıkarma tenekeye dökme veya ip ile asılacak halde yağları dondurma
- Et kurutma
- Pastırma yapma
- Et isleme
- Kavurma yapma ve küpler ile saklama
- Pekmez kaynatma
- Tahin çıkarma
- ı) Peynir mayalama
- ı) Bakliyat depolama
- Meyve kurutma ve saklama
- Sebze kurutma ve saklama
- Mevsiminde reçel yapma
- Yufka pişirme kurutma

- Buğday öğütme ve saklama
- Mısır öğütme ve saklama
- Makarna çeşitleri yapma ve kurutma
- ö) Zeytinyağı çıkarma
- Tarhana yapımı
- Kuskus yapımı
- Turşu yapma gibi sıralanabilir.

Turşu yapma Balkanlar'dan gelenlerde ve Keşan köylerine yerleşenlerde önemli bir hazırlık içermektedir. Bu hazırlıklarda suyun, Rumlardan kalan köylerde her ev avlusunda bulunan kuyudan, sonradan inşa edilen köylerde de bazı evlerde var olan kuyulardan, olmayanlarının ise ortak alanlardan temin edildiği aktarılırken makbul olan turşunun acı, acımsı, biber gibi yakan acı değil, ağza alındığında burukluk ile hafif sert bir tat veren sudan yapıldığı söylenmiştir.

Kiler hazırlıklarından önemli bir yer kaplayan turşu yapımının eskiden beri birçok meyve ve sebzeden yapıldığı gibi turşu yemenin, suyunu içmenin eski sofraları çeşitlendirmek ve mevsiminde yetişen ürünleri saklayabilmek, ihtiyaç halinde kullanabilmek maksatlı koruma yöntemi de olduğu her yaştan ve cinsiyetten Balkanlar'dan göç eden veya ailesi göç etmiş bireyler tarafından da aktarılmıştır.

Domatesin olmamış yeşilinden, kavunun olmamışından, pancardan, patlıcandan, patlıcanın içi alınıp doldurulan türünden ve en çok lahanadan; lahanaları parçalayarak veya bütün halde fıçılara koyup turşu yapma işlemi günümüze kadar gelmiştir. Daha çok Bulgaristan'dan göçen bireylerde lahana dolmasının lahananın çiğden veya turşusundan yapıldığı gözlemlenmiştir. Sebze ve meyvelerden de turşu yapıldığı görülmektedir. Geleneklerine göre ahlat ağacının meyvesini toplayıp turşu yapan göçmenler bu meyvenin turşusunu yemeyi ve mayalanma sonucu ortaya çıkan suyunu içmeyi çok sevmektedirler. Günümüzde bu, evlerde hâlen sürdürülmektedir.

3.8. Aktarılan Yemeklerin İsim ve Özellikleri

Keşan köylerinde en az üç kuşaktır yaşan insanlar ile yapılan yüz yüze görüşmelerde unutulmaya yüz tutmuş yemek adları aktarılmış olup, bu yemeklerde kullanılan malzemeler de Tablo 7'de belirtilmiştir.

Tablo 7: Keşan Köylerinde İkamet Eden Göçmenlerden Aktarılan Yemek Adları

Yemek İsmi	Açıklama	Bölgesi	Aktaran kişi
Langur	Ahlat turşusu	Suluca	K27
Lokma	Kızartılmış hamur işi	Gökçetepe	K24
Sarma	Dut yaprağı sarması	Gökçetepe	K24
Kaçamak	Mısır ununda yapılan bir yemek	Suluca	K26
Loznik	Asma yaprağı ve mısır ununda yapılan bir börek	Suluca	K28
Un Bulamacı	Undan yapılan bir yemek	Yeniceçiftlik	K1
Boşnak Böreği	Börek türü	Yeniceçiftlik	K1
Kutraça	Börek türü	Yeniceçiftlik	K1
Listaça	Börek türü	Yeniceçiftlik	K1
Masaniça	Börek/ekmek türü	Yeniceçiftlik	K1
Kaymaklı Katık	Biber, peynir, sadece süt kaymağı	Yeniceçiftlik	K1
Zelanik	Mısır unuyla yapılan ıspanaklı kaymaklı börek	Yeniceçiftlik	K1
Gruşavnik	Yeni yavrulayan ineğin ağız sütünden yumurta ve şekerle yapılan tepside pelte haline getirilen bir tatlı	Yayla	K8
Büryan	Karadağ. Oğlak eti ve suyu ile kavrulan pirinç pilavının üzerine bu et ve suyu dökerek fırına verme usulünde bir yemek	Suluca	K26
Kapama	Drama. Oğlak eti ve suyu ile kavrulan pirinç pilavının üzerine bu et ve suyu dökerek fırına verme usulünde bir yemek	Suluca	K26
Polaçinka / Palaçinka	Tuzlu krep	Karadağ	B4
Leb	Ekmek	Karadağ	B4
Pita	Karadağ (Bölgesel farklılıktan dolayı Börek)	Edirne	K25
Pita	Bulgaristan- (Bölgesel farklılıktan dolayı Ekmek)	Keşan	K31
Fasuule	Karadağ köylerinde kuru fasulye	Çamlıca	K39
Kazlı Lahana Sarması	Etli sarma	Yayla	K7
Ciğer Sarma	Etli, gömlekli sarma	Yayla	K7
Papara / Popara	Ekmekten yapılan yemek	Enez	K17
Külde Nohut	Atıştırmalık çerez	Sazlıdere	K19
Nülük	Kırmızı gelincik bitkisinden yapılan börek	Pırnar Köy	K10
Helva otu	*Böreği yapılan, yabanî sarı bir çiçek açan ot*	Pırnar Köy	K11

Keşan ilçesinin balkanlardan göç almış köylerinde 55 kişi ile yüz yüze görüşülerek yapılan araştırma sonucunda, kaybolmaya yüz tutmuş birçok yemek tespit edilmiş olup, köy halkının halen özel günlerde yer verdiği ve sunmaya çalıştığı ilgi çekici adlara sahip börek, ekmek, ot, atıştırmalık ve sulu yemeklerin günümüze ulaşmış yirmi altı adedi yukarıdaki tabloda aktarılmıştır.

3.9. Yemek Kültürünün Aktarılmasının Önündeki Engeller

Yapılan yüz yüze mülakatta 90 -110 yaş arasında olan katılımcıların ileri yaş nedeniyle yemek kültürüne ve göçe dair sorulan sorulara cevap vermede zorlandığı ve ilgilerinin çabuk dağıldığı anlaşılmıştır. Yemek isimlerini hatırladıkları fakat uygulamada zorluk çektikleri tespit edilmiştir. Yaşı ileri olan katılımcılar genelde ağlayarak eski zamanlarda yaşanılan zorlukları anlatmıştır.

Tablo 8: Göç Alan ve Göç Veren Yerlerde Yaşa Göre Yemek Kültürünün Aktarım Durumu

Yaş	Yemek Kültürü Aktarım Oranı	Durum
110	%90 öğrenmiş ve aktarmış.	Zorlanıyor, ilgisi dağılıyor.
90 ve üzeri	%80 öğrenmiş ve aktarmış.	Zorlanıyor, hatırlıyor, yapamıyor.
80 ve üzeri	%80 öğrenmiş ve aktarmış.	Hatırlıyor ve uygulayabiliyor.
70 ve üzeri	%80 öğrenmiş ve aktarmış.	Hatırlıyor ve uygulayabiliyor.
50 ve üzeri	%70 öğrenmiş ve aktarmış.	Hatırlıyor ve uygulayabiliyor.
30 ve üzeri	%40 öğrenmiş çok az aktarım.	İnternette gördüğünü ve anlatılanı yapıyor.
30 yaş ve altı	%30 öğrenmiş çok az aktarım.	Sadece anlatılanı ve uyarlamalarını yapabiliyor.

Göçmen köyleri ve yerel halkın 50-90 yaş arasında olan katılımcıları yemek kültürüne ve göçe dair sorulan sorulara cevap vererek, yemek tariflerini anlatabilmiştir. En çok on en az yedi yemek adı bilen bu yaş grubu katılımcılarının atalarından miras kalan beş yemeği yapabildiği görülmüştür. Katılımcılar zaman zaman eski yemekleri yaptıklarını ifade etmiştir. Genelde bu yaş grubu en çok yemek adı bilen katılımcıların pazarlama politikaları, dinlenme isteği, köyden kente göç

sebebi ve hazır olanı tüketme anlayışının yerleşmesiyle yemek yapma eğilimi düşüş gösterdiği anlaşılmaktadır.

Tablo 9: Yaş ve Yemek Kültürünün Hatırlanma Düzeyi

Yaş	…Yemek Sayısı Hatırlayabiliyor.	… Yemek Sayısı Uygulayabiliyor.
110	8 yemek adı hatırlıyor.	Hiç yemek uygulayamıyor.
90 ve üzeri	10 ve üzeri yemek adı hatırlıyor.	En az 5 tanesini uygulayabiliyor.
80 ve üzeri	10 ve üzeri yemek adı hatırlıyor.	En az 5 tanesini uygulayabiliyor.
70 ve üzeri	10 ve üzeri yemek adı hatırlıyor.	En az 5 tanesini uygulayabiliyor.
50 ve üzeri	7 ve üzeri yemek hatırlıyor.	En az 5 tanesini uygulayabiliyor ve uyarlayabiliyor.
30 ve üzeri	4 ve üzeri yemek hatırlıyor.	En az 3 tanesini uygulayabiliyor ve uyarlayabiliyor.
30 ve altı	3 yemek hatırlayabiliyor.	En az 2 tanesini uygulayabiliyor ve uyarlayabiliyor.

30-50 yaş aralığında olan köy sakinleri yemekleri dinledikleri kadar yapabildikleri, hatırladıkları dört yemek adı olduğunu, bunun üçünü uygulayabildikleri fakat genelde internet kullanabilenlerin araştırarak bu yemekleri bulduklarını aktarmışlardır. 30 yaş ve altı katılımcılar bazı yemeklerin ve ritüellerin sadece adını duyduğunu, az bir kısmının uyarlamalarını yapmaya çalıştıkları yüz yüze yapılan mülakatlardan anlaşılmıştır. En az yemek bilen ve kültürel aktiviteleri en az uygulayan bu yaş grubu kültürel farklılaşma, toplum dayatması ve istihdama katılım nedeniyle pek bu konular ile ilgilenmedikleri anlaşılmıştır.

Tablo 10: Yaş ve Yemek Kültürünün Unutulmasında Sebep-Sonuç İlişkisi

Yaş	Yemek Kültürünün Unutulma Sebepleri
110	Çok yaşlı mental yetersizlik, üzüntü, savaş zamanlarını hatırlama, dikkat dağınıklığı.
90 ve üzeri	Yorgunluk, rahat isteği.
80 ve üzeri	Yorgunluk, rahat isteği.
70 ve üzeri	Hazır olanların pazarlanması, basit arayışlar.
50 ve üzeri	Kaynaklarda değişiklik, pazarlanan ürünler, istihdama katılım.
30 ve üzeri	Kaynaklarda değişiklik, pazarlanan ürünler, istihdama katılım, kaynaklarda bolluk.
30 ve altı	Beklenti farklılıkları, kültürel farklılıklar, yenilik arayışı, rahat bir yaşam isteği, ilgisizlik.

3.10. Aktarılan Mutfak Ekipmanlarının Resimleri

Resim 3: Pancar Sökme Demiri.[141]



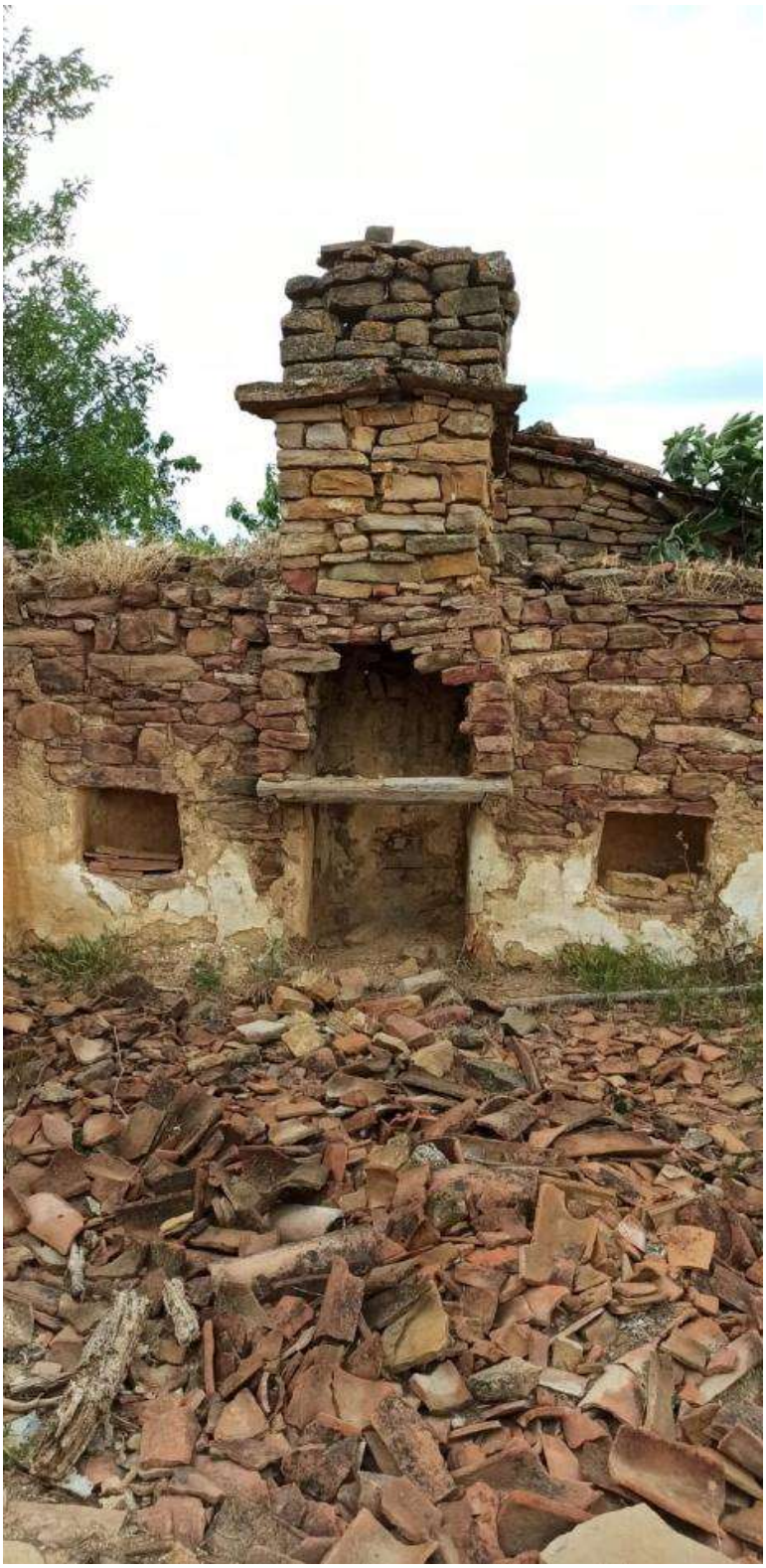
[141] Burak İşçimen Arşivi.

Resim 4: Karavana[142].



[142] Burak İşçimen Arşivi.

Resim 5: Ocak[143] .



[143] Burak İşçimen Arşivi.

Resim 6: Yer Sofrası ve Demir Elek[144]**.**



[144] Burak İşçimen Arşivi.

Resim 7: Kaçamak Sopası[145].



[145] Burak İşçimen Arşivi.

Resim 8: Fırın[146].



[146] Burak İşçimen Arşivi.

Resim 9: Peçka[147].



[147] Burak İşçimen Arşivi.

Resim 3: Pancar Sökme Demiri: Eskiden köylerinde pancar ektiklerini anlatan (K5) artık bu alete ihtiyaç duyulmadığını köylerinde pancar ekilmediğini ifade etmiştir.

Resim 4: Karavana: "*Karavanalarda eskiden çamaşır yıkar, çocukları banyo yaptırır, hatta yemek için bile kullanırdık"* şeklinde belirtmiştir. (K33)

Resim 5: Ocak: "*Hem ısınır hem yemeklerimizi yapardık, tadına doyulmazdı pişirilenlerin, yanan odunların çıtırtısı hala kulaklarımda*" diye ifade etmiştir. (K19).

Resim 6: "*Yer Sofrası ve Demir Elek:* *Biz küçükken yemeklerimizi yer sofrasında yerdik. Hala bazen evin ortasına kurar yemeklerimi yeriz".* (K12)

Resim 7: Kaçamak Sopası: "Bu *sopa kaçamak pişen her evde vardır kaçamak için özeldir*" şeklinde belirtmiştir (K26)

Resim 8: Fırın: "*Her evin avlusunda vardır ve bazen ekmek dışında yemeklerimizi de pişirirdik*" diye belirtmiştir. (K20)

Resim 9: Peçka: "*Kimilerinin evin içinde, kimilerinin (h)ayatlarda olurdu. Eskiden kadınların eli ayağıydı, hem ısıtır hem yemekleri pişirirdik*" şeklinde ifade etmiştir. (K19)

SONUÇ

Araştırma, Edirne'nin Keşan ilçesinin köylerindeki yemek kültürünü üzerinde göç unsurunun etkisinin tespit edilmesini amaçlamaktadır. Edirne ve çevresi uzun tarihsel süreç boyunca Balkanlardan gelen göç dalgasının en yoğun hissedildiği bölgelerin başında gelmiştir. Keşan ilçesi de gerek sınır bölgesinde yer alması gerekse önemli geçiş güzergahlarının tam bağlantı noktasında olması hasebiyle bu göç hareketlerinden en fazla etkilenen yerlerin başında gelmektedir. Araştırma kapsamında yörede kişi ile görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler yarı yapılandırılmış görüşme formu ile gerçekleştirilmiş olup elde edilen veriler ışığında araştırmanın da asıl konusunu oluşturan yemek ve mutfak kültürünün birinci ağızdan göç hikâyeleri dinlenmiş ve yemek tarifleri alınarak reçeteler çıkartılmaya çalışılmıştır. Göç olgusunun kültürün taşınmasında nasıl bir rol oynadığı, göç edilen yerdeki kültürle nasıl bir etkileşim olduğu ve nasıl bir katkı sağladığının incelenmesi amaçlanmıştır.

Göç eden bireylerin kültürel belliklerini korumak ve sonraki kuşaklara aktarmak için başvurduğu pratiklerden belki de en önemlisi beslenme ve mutfak kültürüdür. Beslenmenin en temel insan ihtiyacı olmasının yanı sıra aile içinde aktarılması ya da sürdürülmesi en temel olgu olması da bunu etkilemektedir. Ayrıca çalışmada saptanan bir diğer dikkat çeken noktada şu olmuştur: Canlı bir olgu olan kültür zaman içerisinde çevresindeki kültürle etkileşim içerisinde olarak değişime ve erozyona uğramakta ve zaman ilerledikçe de çevresel faktörlerinde etkisiyle beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürleri değişmekte ve eski geleneksellikten uzaklaşılmaktadır. Bu değişim ve unutma hem beslenme ve mutfak kültürü hem de mutfak aletleri üzerinde kendini göstermektedir.

Yapılan çalışma neticesinde Balkanlar'da ve Balkanlar'dan Keşan ilçesi köylerine göç eden toplulukların geçmişte ve günümüzde üç öğün yemek yedikleri sonucuna ulaşılmıştır. Ara öğünlerde, kuşluk vaktinde beslenme çok sık karşımıza çıkmamaktadır. Uyku vakitlerinde imkânları olan ailelerin çocuklarına kış aylarında süt, yaz aylarında ayran ve yoğurt verdiği anlaşılmıştır. Kız isteme, nikâh, nişan, kına

gecesi, düğün, sünnet, doğum, ilk adım atma, diş çıkarma gibi özel günlerde ailenin ekonomik koşullarına göre ikram verildiği anlaşılmıştır. Hıdırellez, Kurban Bayramı, Ramazan Bayramı, Mevlit gibi dinî günlerde komşuların ellerindeki malzemeleri kullanarak yemekler yaptığı ve paylaştıkları anlaşılmıştır. Yemek öğünlerinde büyüklerin yemekleri önden yalnız yediği bazı köylerde gözlemlenirken genelde yemeklerin beraber yenildiği tespit edilmiştir. Sofra düzeninde eskiden yemeklerin yer sofrasında; ortadan ve ahşap, toprak, bakır kaplarda yenildiği anlaşılmıştır. Balkanlardan gelen yemek kültürü ailelerin yerleştiği Keşan bölgesi köylerinin kaynaklarına göre değişiklik göstermeye başlamıştır. Göçmenler için önemli olan asma yaprağının arasına mısır unundan hazırlanan harcın dökülerek fırına verilmesiyle oluşan "*loznik yemeği*"nin bugün göçmenler tarafından sıkça kullanılan beyaz undan yapıldığı gözlemlenmiştir. Balkanlardan gelen aileler tarhana çorbasına çok değer vermektedirler. "Kaçamak" "*loznik" "patpat" "kaşe"* yemekleri göçmenlerin Balkanlar'dan getirdikleri kendilerine has yemeklerdir. Ekonomik durumu iyi olmayan ailelerde sıkça görülse bile durumu iyi olan ailelerde de nülük, ebe gümeci, gelincik, semizotu, ısırgan vb. yabanî otlardan yemekler ve börekler yapılmaktadır. Balkanlardan göç eden ve Balkanlarda kalan Türk nüfusun kiler hazırlıklarına önem verdiği tespit edilmiştir. Kiler hazırlıkları için;

- Tereyağı dövme ve saklama,
- Hayvansal yağ çıkarma, tenekeye dökme veya ip ile asılacak halde yağları dondurma,
- Et kurutma,
- Pastırma yapma,
- Et isleme,
- Kavurma yapma ve küpler ile saklama,
- Pekmez kaynatma,
- Tahin çıkarma,
- Peynir mayalama,
- Bakliyat depolama,
- Meyve kurutma ve saklama,
- Sebze kurutma ve saklama,
- Mevsiminde reçel yapma,

- Yufka pişirme, kurutma,
- Buğday öğütme ve saklama,
- Mısır öğütme ve saklama,
- Makarna çeşitleri yapma ve kurutma,
- Zeytinyağı çıkarma,
- Tarhana yapımı,
- Kuskus yapımı,
- Turşu yapma önemli yer tutmaktadır.

Karadeniz'e yakın Balkan ülkelerinden göçenlerin mısır unu kullanma eğilimlerinin yüksek olduğu fark edilmiş, sahip oldukları mısır unlu yemek tarifleri gözlemlenmiştir. Mısır unundan yapılan yemek ve ekmek tarifleri günümüzde az kullanıldığı için kaybolmaya yüz tutmuştur. Balkan kültüründe kiler ve kış hazırlıkları sahip oldukları ürün çeşitliliğinin çokluğu ile anlaşılmış fakat günümüzde Balkanlardan Keşan bölgesine göç eden göçmenlerde bu detaylı hazırlıkların yerini basit hazırlıklara bıraktığı hatta hazır konserve kullanımın arttığı tespit edilmiştir. Göç edilen bölgelerde türlü türlü bitkilerden yapılan yemek alışkanlığının olduğu bugün, bu alışkanlıkların tamamen terk edildiği eski dönemde yaşanan ekonomik güçlüklerin bu bitkileri tüketim alışkanlığını doğurduğu aktarılanlardan anlaşılmıştır. Göç eden insanların ekonomik durumunu belirleyen faktörlerin başlıca üç tanesinin coğrafik etmenler olduğu tespit edilmiştir. Deniz köylerinde balıkçılık, orman köylerinde marangozluk ve hayvancılık ile toplayıcılık, düz ova ve sulak köylerde ise çiftçilik ve hayvancılığın belirleyici olduğu anlaşılmıştır. Şu anda betonarme yapılarda yaşayan köylülerin eskiden taş evlerde yaşadıkları, Rumlardan kalan evlerde mutlaka kuyu ve kiler olduğu, eskiden her evde ocak, peçka, fırın bulunduğu, bu mutfak araç gereçlerinin kullanımı ile yapılan yemeklerin günümüzden farkı lezzette olduğu belirlenmiştir.

Köyde yaşayan ya da başlarda köylerden şehirlere göç etmiş Balkan aileleri köye özlem içindedirler. Köylerde aileler, ev mutfaklarını aile birliğini sağlayan alan olarak görmektedirler. Köylerde kullanılmakta olan evlerin bazıları Rumlardan kalmadır. Rumlardan kalma olmayan evler, Keşan taşından ve kerpiçten yapılmıştır.

Köylerde, evlerin dışında kerpiç fırınlar sıkça kullanılmaktadır. Peçken denilen yemek pişirmek için kullanılan kerpiç sobalar günümüzde yerini demir döküm ya da galvaniz peçkaya bırakmıştır. Köylerde odun ile yemek pişirme alışkanlığı kalmamıştır. Evlerin içinde kullanılan şimdiki şömineye benzer ocaklar artık kullanılmamaktadır.

ÖNERİLER

Balkanlar'dan Keşan köylerine göç eden halk ile yapılan yüz yüze görüşmelerde araştırmacının gözlemleri köylerde yaşayan bireylerin anlatımları ile araştırma bulguları elde edilmiştir. Bu bulgular neticesinde araştırma esnasında ve sonrasında karşılaşılan problem durumları için öneriler aşağıda sıralanmıştır:

1) Balkanlardan Keşan ilçesi köylerine göç eden ailelerin yemek alışkanlıkları araştırılarak kaynak niteliğinde kayda geçirilmelidir.

2) Unutulmaya yüz tutan yemeklerin standart tarifleri oluşturulmalıdır.

3) Göçmenlerin yaşadığı köylerde proje kapsamında ortak fırınlar, ocaklar, peçkalar kurarak turizm desteklenmeli ve bu kültürün sürdürülebilmesi için tanıtım faaliyetleri yapılmalıdır.

4) Bölgedeki halk eğitim merkezlerinde Balkan yemeklerine yönelik kurslar programlanmalıdır.

5) Şehirleşmede köylerin önemi vurgulanarak yemeğin çekim gücünü kullanabilecek kuvvetteki köyler tespit edilmelidir.

6) Ticaret odaları, ticaret borsaları tarafından köylerde üretim desteklenmelidir.

7) Köyde yaşam teşvik edilmelidir.

Bu öneriler kesin çözüm olmamakla birlikte Balkanlar'dan Keşan bölgesi köylerine göç edenlerin kaybolmaya yüz tutmuş yeme içme alışkanlıklarını yeni nesillere aktarabilmek adına faydalı olacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

AĞANOĞLU, H. Yıldırım, *Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Balkanların Makus Talihi: Göç*, İz Yayıncılık, 9. Baskı. İstanbul 2017.

AKARÇAY, Erhan, *Beslencenin Sosyolojisi,* Phoenix Yayınevi, Ankara 2016.

AKTURAN, Ulun, "Tüketici Davranışına Yönelik Araştırmalarda Alternatif Bir Teknik: Etnografik Araştırma", *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(11), 2007, 237-252.

ANDERSON, E. N., *Everyone Eats: Understanding Food and Culture,* New York University Press, New York 2005.

ANDONYAN, Aram, *Balkan Savaşı*, çev. ZavenBiberyan, Aras Yayıncılık, İstanbul 1999.

ARASTAMAN, Gökhan - İnci Öztürk Fidan - Tuncer Fidan, "Nitel Araştırmada Geçerlilik ve Güvenirlik: Kuramsal Bir İnceleme", *YTÜ Eğitim Fakültesi Dergisi,* C. 15, S. 1, 2018, ss.37-75.

ARI, Kemal, "Bir Göç Öyküsü: Mübadele", *Başkent Üniversitesi Kültür Yayını Bütün Dünya Dergisi*, S. 2016/10, ss.75-79.

ARI, Kemal, "Osmanlı Devleti'nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürü'ne Etkileri", *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü) 14-15 Ekim 2010 Bilecik Bildiri Kitabı,* yay. haz. Arif Bilgin - Özge Samancı, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, Bilecik 2012, ss.21-45.

ARI, Kemal, *Büyük Mübadele Türkiye'ye Zorunlu Göç (1923-1926)*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 6. Basım, İstanbul 2014.

ARIKAN, Rauf, *Araştırma Yöntem Ve Teknikleri,* Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık, 2.Basım, Ankara 2013.

ARMAY, Ural, *Bilimsel Araştırma Ve Teknikleri El Kitabı*, Derin Yayınları, İstanbul 1981.

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

ATALAY, Bülent, *Fener Rum Ortodoks Patrikhanesi'nin Siyasi Faaliyetleri (1908-1923),* Tarih ve Tabiat Vakfı Yayınları, İstanbul 2001.

AYDINÖZÜ, Duran, "Barındırdığı Bitki Varlığı Açısından Trakya'nın Karasallık Derecesi'', *Kastamonu Eğitim Dergisi,* C. 17, No. 1, (2009), ss. 203-212.

BAŞ, Türker ve AKTURAN, Ulun, *Nitel Araştırma Yöntemleri NVivo ile Nitel Veri Analizi, Örnekleme, Analiz, Yorum*, Seçkin Yayıncılık, Ankara 2013.

BAŞA, Banu Apaydın, *Mekan-Kültür-Kimlik: Yeme-İçme Mekanlarının Tasarımında Akdeniz Kültürünün Etkileri, https://www.academia.edu/38320459/MEKAN_K%C3%9CLT%C3%9CR_K%C4%B0ML%C4%B0K_YEME_%C4%B0%C3%87ME_MEKANLARININ_TASARIMINDA_AKDEN%C4%B0Z_K%C3%9CLT%C3%9CR%C3%9CN%C3%9CN_ETK%C4%B0LER%C4%B0_SPACE_CULTURE_IDENTITY_THE_MEDITERRANEAN_EFFECTS_IN_THE_DESIGN_OF_EATING_DRINKING_SPACES_* (08.02.2021).

BAŞKALE, Hatice, "Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi", *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi,* 9(1), 2016, 23-28.

BIYIKLIOĞLU, Tevfik, *Trakya'da Milli Mücadele*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, 3. Baskı, Ankara 1992.

BORLAT, Coşkun, *1989 Zorunlu Göçü, Göçmenlerin Sosyal Entegrasyonu: Çanakkale Şirinköy Bulgaristan Göçmenleri Üzerine Bir Araştırma*, (Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Çanakkale 2019.

BÖRKLÜ, Meşkure Yılmaz, "Tarihi Seyri İçinde Bulgaristan Türklerinin Durumu ve Türkiye'nin Bölge Türklerine Yönelik Politikaları", *BİLİG,* S. 10, Yaz 1999, ss.61-79.

BRITTIN, Helen C.,*TheFood and Culture Around the World Handbook,* PrenticeHall, Massachusetts 2011.

BÜYÜKÖZTÜRK, Şener; Kılıç Çakmak, Ebru; Akgün, Özcan Erkan; Karadeniz, Şirin ve Demirel, Funda, *Bilimsel Araştırma Yöntemleri,* 5. baskı, Pegem Akademi, Ankara 2010.

CANDAN, Gürhan, "Yemek Kültüründe Coğrafyanın İzleri", *Coğrafya Eğitimi Derneği - GEOCED,* http://www.geoced.org/yemek-kulturunde-cografyanin-izleri/ (08.02.2021).

CASTELLAN Georges, *Balkanların Tarihi*, Doğan Kitap, İstanbul 1995.

CEMAL, Hüseyin, *Yeni Harb Başımıza Tekrar Gelenler Edirne Harbi, Muhasarası, Esaret ve Esbâb-ı Felâket*, yay. haz. Aziz Korkmaz, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 2014.

ÇAPA, Mesut, "Yunanistan'dan Gelen Göçmenlerin İskânı", *Atatürk Yolu Dergisi,* C. 2, S. 5, (1990), ss.49-69.

ÇAVUŞOĞLU, Halim, "Yugoslavya-Makedonya Topraklarından Türkiye'ye Göçler ve Nedenleri", *Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 41, 2007, ss. 123-154.

ÇAYIRLI, Necati, "Makedonya Türkleri", *Türkler*, ed. Hasan Celal Güzel - Kemal Çiçek - Salim Koca, C. 20, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara 2002, ss. 444-454.

ÇELEN Kuter, *Balkanlar'da Osmanlı'nın Acı Yılları*, Kastaş Yayınevi, İstanbul 2014.

ÇELİK, S. Dilek Yalçın Çelik, "Ortak Kültürlerden Ortak Tatlar: Kosova Mutfağı", *Milli Folklor,* S. 89, (2011), ss.282-295.

ÇETİN, Nurten, "1914 Osmanlı-Yunan Nüfus Mübadelesi Girişimi", *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24/2010, ss.149-172.

DANIŞMAN, Ali ve ÖZGEN, Hüseyin, "Örgüt Kültürü Çalışmalarında Yöntem Tartışması: Niteliksel-Niceliksel Yöntem İkileminde Niceliksel Ölçümler ve Bir Ölçek Önerisi", *Yönetim Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 2003, 91-124.

DANİŞMEND, İsmail Hami, *İzahlı Osmanlı Kronolojisi*, C. 4, Türkiye Yayınevi, İstanbul 1972.

DOKUR, Nejdet, *Rize İli Çamlıhemşin İlçesi Köylerinin Yemek Kültürü Üzerine Bir Çalışma*, (Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Anabilim Dalı, Beslenme Eğitimi Bilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Konya 2009.

ELLIOT, Richard ve ELLIOT Nick Jankel, "Using Ethnography in Strategic Consumer Research", *Qualitative Market Research: An International Journal*, 6(4), 2003, 215-223.

EMEKLİ, Gözde, "Coğrafya, Kültür ve Turizm: Kültürel Turizm", *Ege Coğrafya Dergisi*, C.15, S.1-2, 2006, s.51-59.

EMGİLİ, Fahriye, "Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi Hakkındaki Araştırmalara Bir Bakış", *Tarih ve Günce,* C. 1, S. 1, Yaz 2017, s. 29-54.

EMİN, Nedim, *Arnavutluk Siyasetini Anlama Kılavuzu,* SETA Yayınları, İstanbul 2014.

EMİN, Nedim, *Makedonya Siyasetini Anlama Kılavuzu*, 1. Baskı, SETA Yayınları, İstanbul 2014.

EREN, Ahmet Cevat, *Türkiye'de Göç ve Göçmen Meseleleri Tanzimat Devri, İlk Kurulan Göçmen Komisyonu, Çıkarılan Tüzükler*, Nurgök Matbaası, İstanbul 1966.

ERKENEKLİ, Memet, "Kültürel Değer Çalışmalarında Yöntem Ve Sosyolojik Araştırmalar için Bir Model Önerisi", *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (33), 2012, 221-230.

ERKOYUNCU, Nermin, *Konya İli Çumra ve Karapınar İlçelerinde Türkmen Yemekleri ve Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma*, Konya 2006.

ERKOYUNCU, Nermin, *Konya İli Çumra ve Karapınar İlçelerinde Türkmen Yemekleri ve Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma*, (Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Anabilim Dalı, Beslenme Eğitimi Bilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Konya 2006.

Fedayi YAĞAR ve Sema DÖKME, "Niteliksel Araştırmaların Planlanması: Araştırma Soruları, Örneklem Seçimi, Geçerlik Ve Güvenirlik", *Gazi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3(3), 2018, 1-9.

FIRAT, Mümtaz, "Yemeğin İdeolojisi ya da İdeolojinin Yemeği: Kimlik Bağlamında Yemek Kültürü", *Folklor/Edebiyat*, C. 20, S. 80, 2014/4, ss.129-40.

FISCHLER, Claude, "Food, Self and Identity", *SocialScience Information*, Vol. 27, (1988), ss.275-293.

GLENNY, Misha*Balkanlar 1804-1999*,çev. Mehmet Harmacın, Sabah Kitapları, I. Baskı, İstanbul 2001.

GOODY, Jack, *Yemek, Mutfak, Sınıf- Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması,* çev. Müge Günay Gürkan, Pinhani Yayınları, İstanbul 2013.

GOULDING, Christina, (2005). "Grounded Theory, Ethnography and Phenomenology: A Comparative Analysis of Three Qualitative Strategies for Marketing Research", *European Journal of Marketing*, 39 (3/4), 2005, 294-308.

GÖKOVALI, Ümmühan, "Coğrafi İşaretler ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği", *İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi,* C. 21, S. 2, Haziran 2007, s. 144.

GÖKSU, Göksel, "Suyun Öte Yanı Belgeseli", https://www.youtube.com/watch?v=SljH6nGgimk Erişim Tarihi: 13.7.2020.

GÖZENÇ, Selami, *Avrupa Ülkeler Coğrafyası*, Çantay Kitabevi, İstanbul 1995.

GÜNAL, Ömer Faruk, *Uyanış Çağı Bulgar Edebiyatında Sofraniy Vraçanski ve "Osmanlıda Bir Papaz" Eseri,* Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara 2020.

GÜNEBAK, Çiğdem - Tuğba Kutluay - Merdol Kutluay, Türkân, "Dinler ve Beslenme'', İçinde: Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, C.12, Haz: Kamil Toygar ve N. Berkok Toygar, THKAT Vakfı Yayınları, Ankara 2005, ss.253-279.

GÜRHAN, Nazife vd., "Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme", *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, C. 6, S. 2, 2017, ss. 1204-1223.

HACISALİHOĞLU Mehmet, "Yunanistan", *DİA*, C. 43, (2013) s. 586-595.

HACISALİHOĞLU, Mehmet "Makedonya", *DİA,* C. 27, (2003), ss. 440-441.

HALAÇOĞLU, Ahmet, *Balkan Harbi Sırasında Rumeli'den Türk Göçleri (1912-1913)*, Ankara Üniversitesi Türk İnkılap Tarihi Enstitüsü Basılmamış Doktora Tezi, Ankara 1990.

HAZARHUN, Eda - Mustafa Tepeci, "Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı", *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi,* C. 2, S. 1, Bahar, ss.371-279.

İNAN, Çağdaş - Hakkı İnan – Ahmet Kubaş, "Ekoturizm Kırsal Kalkınmayan Etkisi: Trakya Bölgesi", *Türkiye IX. Tarım Ekonomi Kongresi*, Şanlıurfa 2010, s. 446-452.

İskan Tarihçesi, Hamit Matbaası, İstanbul 1932.

İŞÇİMEN Usta: Keşan Lezzet Rehberi", Söyleşi: Pelin Özer, *Yemek ve Kültür Dergisi,* S. 18, Sonbahar 2009, ss. 126-140.

JACKSON, Ronald L. - Darlene K. Drummond - Sakile Camara, "What is Qualitative Research?", *Quatitive Research Reports in Communication*, Vol. 8, No. 1, (2007), ss. 21-28.

JELAVICH, Barbara, *Balkan Tarihi 20. Yüzyıl*, C. 2, Küre Yayınları, Beşinci Basım, İstanbul 2017.

KAHYAOĞLU, Ali Can, *Sakarya Yemek Kültürünün İncelenmesi ve Yemek Tariflerinin Tespiti Üzerine Bir Araştırma*, (İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Anabilim Dalı, Gastronomi Programı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Sakarya 2019.

KARAKULAK, Çisem, *Coğrafi İşaretleme Yoluyla Gastronomik Kimlik Oluşturma ve Gastronomik Kimliğin Destinasyon Pazarlamasındaki Rolü: Trakya Örneği*, (Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Muğla 2016, s.43.

KARTARTI, Asker, "Nitel Düşünce ve Etnografi: Etnografik Yönteme Düşünsel Bir Yaklaşım", *Moment Dergisi,* C. 4, S. 1, 2017, ss. 207-220.

KAYA Ayhan- Bahar Şahin, *Kökler ve Yollar Türkiye'de Göç Süreçleri*,İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, İstanbul 2007.

KAYAM, Cevahir, "Lozan Barış Antlaşması'na Göre Türk Yunan Nüfus Mübadelesi ve Konunun TBMM'de Görüşülmesi", *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi*, C. 9, S. 27, (1993), ss. 581-608.

KAYICI, Haluk vd., "Edirne'nin Lojistik Potansiyel Açısından Durum (SWOT) Analizi", *IV. International Caucasus-Central Asia Foreign Trade and Logistics Congress September 7-8, Didim/Aydın 2018*, Aydın 2018, ss. 115-127.

KEMALETTİN Şahin - Harun Reşit Bağcı - Tamer Özlü – Seda Usta, "Bulacak'da (Giresun) Coğrafi Özelliklerin Yemek Kültürüne Etkileri", *Studies of theOttoman Domain,* C. 7, S. 13, Ağustos 2017, ss.248-265.

KEMALOĞLU, Ayşegül İnginar, *Bulgaristan'dan Türk Göçü (1985-1989*), Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları, Ankara 2012.

KERİMOĞLU, Hasan Taner Kerimoğlu, "Kilise ve Mektepler Kanunu Örneğinde II. Meşrutiyet Döneminde İttihatçı-Rum İlişkileri", *ÇTTAD,* C. 14, S. 6, Bahar 2017, ss.3-25.

KIZILÇAOĞLU, Alaattin, *Makedonya Coğrafyası*, Aktüel Yayınları, Ankara 2014.

KÖKSAL, Sevdiye, "Doğu Avrupa Mutfağı", *Gastronomi ve Turizm,* ed. Hülya Kurgun - Demet Bağıran Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara 2016.

KÖZLEME, Olgun *Türk Mutfak Kültürü ve Din,* Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 2012.

KURT, Halil, "Yunanistan", *DİA*, C. 43, (2013), s. 583-586.

MASLOW Abraham Maslow, "A Theory of Human Motivation", *Management and Motivation,* Penguin Books, London 1970.

McCARTHY, Justin, *Ölüm ve Sürgün Osmanlı Müslümanlarının Etnik Kıyımı (1821-1922)*, çev. Fatma Sarıkaya, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 2012.

MERDOL, Türkan Kutluay, *Beslenme Antropolojisi 1,* Hatiboğlu Yayınevi, Ankara 2012.

MONTARI, Massimo, *Food Is Culture,* Translatedby Albert Sonnenfeld, Columbia UniversityPress, Columbia 2006.

NAHYA, Zeliha Nilüfer, " İnanmak ve Yemek", *Açlık !,* Ed. N. Aras, Metro Kültür Yayınları, İstanbul 2011, ss.74-84.

NAHYA, Zümrüt, "Özel Gün Yemekleri'', İçinde: Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981), Milli Folklar Araştırma Dairesi Yayınları, ss. 189-197.

NENES, Micheal F.,*International Cuisine: The International Culinary Schools at the Art Institutes, Greenwood,* Californya 2011.

ÖRENÇ, Ali Fuat, "Edirne Muhasarası ve Mehmed Şükrü Paşa", *100. Yıldönümünde Balkan Savaşları ve Edirne Sempozyumu 15 Şubat 2013*,Edirne Valiliği Yayınları, Edirne 2013, ss. 103-134.

ÖRS, Orhan, "Kuruluşundan Birinci Dünya Savaşına Kadar İttihat ve Terakki Cemiyeti", *Ankara Üniversitesi Türk İnkılap Tarihi Enstitüsü Atatürk Yolu Dergisi*,S. 51, Bahar 2013, ss.679-716.

ÖZEN, Aslı Emine, "Güney Avrupa Mutfağı", *Gastronomi ve Turizm,* ed. Hülya Kurgun - Demet Bağıran Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara 2016.

ÖZER, Salih, "Söylem Çözümlemesi ve Rivayetlerin Anlaşılmasına Yönelik Katkıları", *İslami Araştırmalar Dergisi*, 20(1), 2007, 39-57.

ÖZEY, Ramzan, *Balkanlar ve Balkan Ülkeleri Coğrafyası,* Pegem Yayınları, Ankara 2018.

ÖZLEM, Kader, "Bulgaristan-Yunanistan Nüfus Mübadelesi ile Türkiye-Yunanistan Nüfus Mübadelesi Arasındaki Etkileşimin Değerlendirilmesi", *International Journal of Social INQUİRY,* C. 12, S. 1, Bursa 2016, ss. 219-238.

SAATÇİ, Meltem Begüm, "Balkan Ulusçuklarına Dair Bir Değerlendirme: Farklı Uluslar Farklı Usuller", *Karadeniz Araştırmaları,* C. 6, S. 23, Güz 2009, ss.13-28.

SANDALYECİ, Selda, "Trakya Ağızları Sözlüğü I-II", *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi,* C. 20, S. 2, (2018), ss. 509-516.

SARIŞIK, Mehmet (ed.), *Uluslararası Gastronomi*, Detay yayıncılık, Ankara 2013.

SEVGİ, Atakan, *Balkan Savaşlarında Trakya ve 1912 Edeköy Katliamı*, Ceren Yayıncılık, Edirne 2018.

ŞIVGIN, Hale, "Kiliseler ve Mektepler Kanunu", *Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi,* S. 148, Ocak-Şubat 2004, ss. 133-146.

ŞIVGIN, Hale, *Trablusgarp Savaşı ve 1911-1912 Türk-İtalyan İlişkileri*,ATAM Yayınları, Ankara 2006.

TÜRKMEN, Zeynep, *Makedonya'dan Türkiye'ye Gelen Göçmenler ve Türklerin Yemek Kültürü Açısından Etkileşimi: Bayrampaşa Örneği,* İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul 2019.

TÜRKSOY, Nursel – Özgür Altınel, "Saroz Körfezinde Su sporları Turizminin Bölge Turizmine Etksi", *IV. International Balkan and Near Eastern Social Sciences Congress Series - Russe/Bulgaria,* 08-09 Nisan 2017, ss. 304-336.

UÇARAOL, Rifat, *Siyasi Tarih (1789-1994)*,Filiz Kitabevi, İstanbul 1995.

UĞURLU, Kaplan - Handan Öztürk, "Trakya Bölgesinin Ekolojik Tarım Turizmi Potansiyeli ve Pazarlanabilirliği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies,* S. 2, C. 5, (2017), s. 151-161.

USTA, Seda, *Bulancak (Giresun) Yöresinde Yemek Kültürünün Doğal Çevre İle İlişkisi*, (Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Coğrafya Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Samsun 2017.

YILDIRIM, Onur, *Diplomasi ve Göç, Türk Yunan Mübadelesinin Öteki Yüzü,* Bilgi Üniversitesi Yayınları, İstanbul 2006.

YILDIRIM, Seyfi, "Balkan Savaşları ve Sonrasındaki Göçlerin Türkiye Nüfusuna Etkileri", *Cumhuriyet Tarihi Araştırmaları Dergisi*, C. 8, S. 16, Güz 2012,ss. 79-52.

YILMAZATA, Mehmet, *Savaşa Giden Yol: 1908 Bosna-Hersek'in İlhakı*, Doğu Kütüphanesi, İstanbul 2012.

YUMMİ, Sezen, *Antropolojiden Psikanalize Kurban ve Din*, İz Yayıncılık, İstanbul 2004.

ZEYREK, Suat, *Birinci Balkan Savaşı Yenilgisinin İç ve Dış Sebepleri,* İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 2012.

https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/6B3F914C-E72C-437C-8A30-F50C51DE0A23.pdf (08.02.2021).

https://www.hurriyet.com.tr/gundem/kesanda-deniz-sunagi-bulundu-18652466 (08.02.2021).

EKLER

Ek-1 Yüz Yüze Mülakat Formu

Kişisel Bilgiler

Adı Soyadı:

Doğum Yeri/Yılı

Öğrenim Durumu:

Medeni Durumu:

Geldiği Yer:

Göç Ettiği Yer:

Çocuk Sayısı:

A) Günlük Öğünler

1) Kış Mevsiminde (Yenilen yiyecekler)

a) Sabah

b) Öğle

c) Akşam

d) Yat geberlik/Yatsı ve sonrası

2) Yaz Mevsiminde (Yenilen yiyecekler)

a) Sabah

b) Öğle

c) Akşam

d) Yat geberlik/Yatsı ve sonrası

B) Geçiş Dönemlerinde (Yapılan yiyecekler, yemekler ve bunlarla ilgili yapılan uygulamalar)

1) Doğum

2) Diş buğdayı

3) Sünnet

4) Askere uğurlama

5) Söz kesme

6) Nişan

7) Nikâh

8) Düğün hamamı

9) Çeyiz asma

10) Kına gecesi

11) Düğün

12) Yüz açımı (Düğünden sonraki gün)

13) Düğün haftası (Düğünden sonraki hafta)

14) Ölüm

15) … (Başka varsa eklenir)

A) Kutsal Günler (Yapılan/dağıtılan yiyecekler, içecekler ve bunlarla ilgili uygulamalar)

1) Ramazan Bayramı

2) Kurban Bayramı

3) Mevlid Kandili

4) Regaib Kandili

5) Mirac Kandili

6) Berat Kandili

7) Kadir Gecesi

8) Aşure Günü (On Muharrem)

9) Mevlid Okutma

B) Neşeli Günler (Yapılan uygulamalar, hazırlanan ve yenilen yiyecek/içecekler ve bunlarla ilgili uygulamalar)

1) Hıdırellez

2) Sultan Nevruz

3) Bocuk Gecesi

4) Diğerleri

C) İstek/Dilek Sofraları

1) Acele Bacı'ya Helva

2) DerderliMevlid

3) Zekeriya Sofrası

4) Adak

5) Yağmur Duası

6) Diğerleri

D) Diğerleri

1) Yol Sofraları/Yemekleri

E) Kışlık Yiyecekler (Kışın tüketilmek üzere yazdan hazırlanan yiyecekler)

F) Kiler Hazırlıkları

G) Sofra Düzenleri

H) Mutfak Araçları

I) Pişirme Yöntemleri

İ) Servis Düzenleri

J) İçecekler

K) Göç edilen bölgeyle göç alan bölge arasında aşağıda ismi geçen yemek farklılıkları nelerdir? Bildiklerinizin tariflerini ve hikâyelerini anlatır mısınız?

1) Çorbalar

2) Yumurtalar

3) Etler- Kümes ve Av Hayvanları

4) Balıklar

5) Sebzeler (Etli/Etsiz sebze yemekleri)

6) Yenebilen Yabani Ot Yemekleri

7) Salata Çeşitleri

8) Meyveler (Meyve ile yapılan etli/etsiz yemekler)

9) Pilavlar

10) Makarnalar

11) Börekler

12) Hamur Tatlıları

13) Sütlü ve Hafif Tatlılar

14) Sebze ve Meyve Tatlıları

15) Muhtelif Yemek ve Tatlılar

16) Ekmek ve Ekmekten Yapılan Yiyecekler

17) Yöresel Çarşı Yemekleri

18) Hikâyesi Olan Yemeklerin Tarifi ve Hikâyesi

Yemek isimlerinden bildikleriniz hangileri?

-Burek

-Elbasan Tava

-Kurufasülye

-Ajvar

-Luttanitza

-Samborka Turşusu

-Belvika Balığı

-Pleskavitsa

-Popara

-Loznik

-Kaçamak

-Palaçinka

-Kapama

-Musakka

-Begova Supa

-Karadordeva

-Feta Peyniri

-Filiya

-Selsıkomeso

-Tavchegravche

-Tarana

-Pita

-Gevrek

-Börek

-Keşkek

-Kuskus

-Papaz Yahnisi

-Luttenitsa

-Mamzana

-Revani

-Şekerpare

-Samsa

-Helva

-Treliçe

-Boşnak Böreği

-Tirit

-Çulama

-Mişoriz

-Lahana Sarması

-Gra Tavası

Ek-2 Etik Kurul Belgesi

T.C
TRAKYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER ARAŞTIRMALARI ETİK KURULU

Oturum Sayısı: 2020/04
KARAR NO: 2020.04.22

Karar Tarihi: 17.06.2020

Akademik Danışmanlığını Üniversitemiz Uygulamalı Bilimler Fakültesi Öğretim Üyesi, Doç.Dr. Güney ÇETİN GÜRKAN'ın yaptığı, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı Yüksek Lisans öğrencisi Burak İŞÇİMEN tarafından Trakya Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulunda değerlendirilmek üzere gönderilen "Balkanlardan Göçen Toplulukların Yemek Kültürlerindeki Farklılıklar: Edirne İli Keşan İlçesi Köyleri Örneği" başlıklı araştırma dosyası incelenmiştir. Araştırmanın; gerçekleştirilmesinde etik bilimsel standartlar açısından sakınca bulunmadığına mevcudun oy birliği / ~~oy çokluğu~~ ile karar verilmiştir.

Prof. Dr. Ayhan GENÇLER
Başkan
Araştırma ile ilişkisi ☐var ☒yok
Toplantı Katılım ☒evet ☐hayır

Prof. Dr. Rıdvan CANİM
Üye
Edebiyat Fakültesi
Araştırma ile ilişkisi ☐var ☐yok
Toplantı Katılım ☐evet ☒hayır

Prof. Dr. Yüksel BAYRAK
Üye
Kariyer Uygulama ve Araştırma Merkezi
Araştırma ile ilişkisi ☐var ☒yok
Toplantı Katılım ☒evet ☐hayır

Prof. Ahmet Hamdi ZAFER
Üye
Devlet Konservatuvarı
Araştırma ile ilişkisi ☐var ☐yok
Toplantı Katılım ☐evet ☒hayır

Prof. Dr. Cem ÇUHADAR
Üye
Eğitim Fakültesi
Araştırma ile ilişkisi ☐var ☒yok
Toplantı Katılım ☒evet ☐hayır

Prof. Melihat TÜZÜN
Üye
Güzel Sanatlar Fakültesi
Araştırma ile ilişkisi ☐var ☒yok
Toplantı Katılım ☒evet ☐hayır

Doç. Dr. Ahmet Emre DAĞTAŞOĞLU
Üye
İlahiyat Fakültesi
Araştırma ile ilişkisi ☐var ☒yok
Toplantı Katılım ☒evet ☐hayır

Doç. Dr. Esma MIHLAYANLAR
Üye
Mimarlık Fakültesi

Araştırma ile ilişkisi ☐var ☒yok
Toplantı Katılım ☒evet ☐hayır

Doç. Dr. Emre ATILGAN
Üye
Proje Koordinasyon Uyg.ve Arş.Merk.

Araştırma ile ilişkisi ☐var ☒yok
Toplantı Katılım ☒evet ☐hayır

Dr. Öğr. Üyesi Levent DOĞAN
Üye
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Araştırma ile ilişkisi ☐var ☐yok
Toplantı Katılım ☐evet ☒hayır

Doç. Dr. Gökhan ILGAZ
Üye
Roman Dili ve Kültürü Arş.Enst.
Araştırma ile ilişkisi ☐var ☒yok
Toplantı Katılım ☒evet ☐hayır

Dr. Öğr. Üyesi Ayşegül KILIÇ
Üye
Balkan Araştırma Enstitüsü
Araştırma ile ilişkisi ☐var ☒yok
Toplantı Katılım ☒evet ☐hayır