

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları

I. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ SEMPOZYUMU (OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ)

1 st SYMPOSIUM ON THE TURKISH (OTTOMAN) CULINARY CULTURE



Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları

**I. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ
SEMPOZYUMU
(OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ)**

**I'ST SYMPOSIUM ON THE TURKISH (OTTOMAN)
CULINARY CULTURE**

(14-15 EKİM 2010 - BİLECİK)

Yayına Hazırlayanlar

Prof. Dr. Arif BİLGİN

Yrd. Doç. Dr. Özge SAMANCI

BİLECİK - 2012

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ.....	1
Abdulhalik BAKIR <i>Selçuklu Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme</i>	5
Kemal ARI <i>Osmanlı Devleti'nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürü'ne Etkileri</i>	21
Aylin Öney TAN <i>İberya'dan Osmanlı Topraklarına Sefarad Mutfağının Yolculuğu</i>	46
Özlem YILDIZ <i>Levanten Mutfağı</i>	65
Mehmet YILMAZ <i>Coğrafi Keşiflerin Osmanlı Mutfağına Etkileri</i>	83
Erdal İNCE <i>Karakeçili Aşireti'nde Şifah Pilav Kültürü ve Ertuğrul Gazî'nin Kabrinde Düzenlenen Pilav Şenliklerinin Tarihsel Gelişimi</i>	117
Emine DİNGEÇ <i>Osmanlı Sarayında Çaşnigirler</i>	135
Michael NIZRI <i>Distribution of Food by the Imperial Kitchens to High-Ranking Officials: the Case of Şeyhülislam Feyzullah Efendi (1695-1703)</i>	159
Amy SINGER <i>Uniformity and Diversity in the Food Served at Ottoman Imares</i>	171
Yıldız Yılmaz KARAKOÇ <i>Which Utensils Were to be Found in the Kitchen of an 18th Century Harem Agha?: A Preliminary Research</i>	187

Hüseyin ÇINAR	
<i>18. Yüzyılda Ayntab'da Gıda Sektöründe Hizmet Veren Esnaf</i>	211
Serdar GENÇ	
<i>Balıkesir' de Börekçi, Simitçi Ve Çörekçiler (17. - 18. yüzyıl)</i>	245
Nuri KAVAK	
<i>Kırım Tatar Mutfağı ve Mutfak Araç-Gereçleri</i>	257
Alev GÖZCÜ-Eren AKÇİÇEK	
<i>Osmanlı Mutfağında Kar ve Buz</i>	268
İlhami YURDAKUL	
<i>İstanbul'da İçme Suyu Kültürü</i>	299
Osman GÜLDEMİR, Nazlı IŞIK	
<i>Tatlara Tat Katan Kabuk: Tarçın (Osmanlı Mutfağındaki Yeri)</i>	311
Fügen SARUHANOĞLU	
<i>18. Ve 19. Yüzyıllara Ait Bazı Temel Kaynaklardaki Yemek Tarifleri ve Dersaadet Müslüman Elitinin Deniz Ürünleri Tüketimi</i>	335
Priscilla Mary IŞIN	
<i>Osmanlı Meyveciliği Üzerine Bir Deneme</i>	344
Marianna YERASIMOS	
<i>Evlıya Çelebi'nin Seyahatnâmesi'nde 17. Yüzyıl Osmanlı Dünyasının Meyveleri ve Meyveleriyle Anılan Kentleri</i>	371
Nazlı PİŞKİN	
<i>İngiliz Seyyahlara Göre 17. Yüzyılda Osmanlı Devleti'nde Kahve ve Kahvehaneler</i>	393
Serkan YAZICI	
<i>II. Meşrutiyet Döneminde Padişah ve Mebusları Barıştıran Yıldız Ziyafeti (31 Aralık 1908)</i>	409
Kemalettin KUZUCU	
<i>Gazete Reklamlarına Göre Osmanlı'nın Son Asrında İstanbul'un Beslenme Hayatına Bakış</i>	425
Cafer SARIKAYA	
<i>1893 Şikago Dünya Fuarındaki Osmanlı Yemekleri</i>	461
SEMPOZYUMDAN GÖRÜNTÜLER.....	487

OSMANLI DEVLETİ'NDE GÖÇLERLE AKTARILAN BESİN KÜLTÜRÜ VE BUNUN TÜRK YEMEK KÜLTÜRÜ'NE ETKİLERİ

*Kemal ARI**

Özet

Göçler, kültürü her yönden değişime zorlayan en güçlü etkenlerden biridir. Göçle birlikte, göçü yaşayan gruplar kadar, göçün içine dâhil olduğu kültürler de yoğun bir değişim yaşarlar.

Türk Tarihi, yoğun göçlerin yaşandığı bir tarihtir. Büyük göçlerle birlikte Türkler, gittikleri yerlerdeki yerleşik kültürlerle başta pirinç olmak üzere pek çok besin maddesini ve yemek yapma kültürünü tanıttılar. O kültürlerden de pek çok şeyler aldılar. XVII. yüzyılda, Türk göçlerinde sonraki yüzyıllarda yoğunlaşan geriye doğru bir süreç başlamıştır. Bu geriye göçlerin en önemlilerinden biri de Mübadele göçleri oldu. Bütün bu göçler, yemek kültürünü yeniden çeşitlendiren ve değiştiren etkiler oldular. Günümüz Anadolu'sunda Balkan, Ortadoğu, Kafkas ve Afrika kökenli kültür hareketlerinin, Türk Yemek Kültürü üzerinde izlerini bulmak mümkündür.

Anahtar Sözcükler: Göçler, Yemek Kültürü, Göç Kültürü, Göç Yemekleri, Mübadele Yemekleri

Food Culture Transferred With Migration in the Ottoman Empire and Its Impacts to the Turkish Cuisine Culture

Abstract

Migration is one of the strongest factors that forces change in culture in all respects. Not only cultures which are included to the migration but also

* Doç. Dr; Dokuz Eylül Üniversitesi, Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi Enstitüsü Müdürü,
(kemal.ari@deu.edu.tr)

groups that experienced migration, experience an intense change with the migration. Turkish History is the history that existed intense migrations. Thanks to great migrations, Turks introduced lots of food, foremost rice and cooking culture in places where they went. They had also taken many things from those cultures. A backward process in Turkish migrations which intensified in following centuries began in the 17th century. One of the most important these backward migrations was migrations of population exchange between Greece and Turkey. All these migrations became effectives that vary and change cuisine culture again. In today's Anatolia, it is possible to find signs of cultural movements with Balkan, Middle East, Caucasian and African origin on Turkish cuisine culture.

Key words: Migrations, Cuisine Culture, Migration Culture, Migration Foods, Population Exchange Foods

GİRİŞ

Türk Yemek Kültürü'nün, tarihin ve coğrafyanın sunduğu sayısız etkenlerin ortaya koyduğu birikimle, Türkiye'nin bulunduğu coğrafyada, gelip geçen ya da yerleşik kültürlerin binlerce yıllık süreçte harman olup kaynaşmasıyla oluşan ortak kültürün bir sonucu olduğunu söylemek abartı olmaz. Tarihin hiç bir döneminde, belli biçimde ortaya çıkan bir kültürel olgu değişmeden kalmış değildir. Geçmiş, nice değişik etkenlerin zorlamasıyla o olguyu değiştirmiş, ona yeni karakterler, özellikler ve biçimler vermiştir.

Kültürü değişime zorlayan tarihsel etkenler üzerine pek çok şey söylenebilir. Ancak bir coğrafyada insan kütlelerinin o ya da bu nedenle gelip geçişleri ve göçler, kültürün değişmesindeki en güçlü etkenlerdir. Türkiye üç kıtanın, pek çok kültürün, dinin ve etnik kimliklerin kesiştiği bir noktada bulunan bir ülke olarak, tarihinde bu kültür değişimlerini çok sık ve yoğun yaşamış ülkelerin başında gelir. Giyimde, kuşamda, mimaride, el sanatlarında, toplumun gündelik yaşamına ilişkin değişik ayinlerde, ölüm törenlerinde, beden hareketlerinde ve kısacası sosyal antropolojiyi ilgilendiren her alanda, bu etkileri görmek olanaklıdır. Ancak, günümüzde hangi besin kültürüne ilişkin hangi gelenek, hangi topluluktan geçişerek günümüze kadar gelmiştir ve onun değişme sürecinde, onu ne türlü etkenler değişime zorlamıştır, bunu saptamak neredeyse olanaksızdır.

Bu karmaşık etki ortamı, besin ve yemek kültüründe de öyledir. Bir coğrafyada göç varsa, gidip gelen insan kitlelerinin etkileşimiyle, o coğrafyada kültürün her boyutunda ve türünde olduğu gibi, besin ve yemek kültürünün de değişik etkenlerle değişime uğraması kaçınılmazdır. Bu değişim, kültürün özgün durumuna bakılarak bir yozlaşma olarak algılanamaz. Bu boyutuyla kültür değişimi, bir kültür zenginleşmesi olarak da sayılabilir¹.

Gıda ve yemek kültürü, tüketilecek bir ürünü üretmek ya da elde etmek süreçleriyle sınırlı değildir. Bu ilk evreyi, belli kültürlerin binlerce yılda oluşturduğu yöntemlerle pişirmek, sofraya sunmak ve tüketmek evreleri izler. Ancak bu üç evre, yani hem üretim, hem de pişirme ve tüketim evreleri pek çok kültür tarafından kutsanmış, toplumun ortak davranışına, bireylerin söylem ve duruşlarına, oturuş kalkışlarına dek, belli kültür ve inanç kalıpları yansımıştır. Ekmeği öperek onu kutsamak, suyu okuyarak içmek ya da sofraya dualar okuyarak oturmak, binlerce yıllık kültür evrelerinin, çağlar içinden süzülüp gelerek, günümüz insanını etkilediği inanç kalıplarıdır. Böylece, gıda ve yemek kültürü, kaynağı o ya da bu inanç kalıplarıyla da beslenir. Örneğin, şifalı aş ve pilav geleneğinde bu tür özellikleri yoğun biçimde görmek olanaklıdır.

Bu kültür, aynı zamanda bir eğlence ve şenlik kültürü de yaratmıştır. Örneğin, geleneksel dönemlerde Anadolu'da hasat sonlarında ve ürünün bol olduğu dönemlerde değişik eğlenceler, şenlikler düzenlenir; saçılar yapılırdı. Bu eğlenceye katılan kişilere toplanan ürünlerden paylar verilir; kimi eğlencelik oyunlar düzenlenirdi. Yine doğum, ölüm, düğün gibi çok sayıda kişiyi içine alan toplum olaylarında ortak yemek yeme geleneği bugün bile çok yaygın bir uygulamadır. Bu kültür, Anadolu'ya Orta Asya bozkırlarından süzülüp gelen ve bu coğrafyada zaten var olan yerli kültürün üzerine serpintiler biçiminde Türk kültürünün saçılmasıyla ortaya çıkmıştır. Bu etkiler, ortak bir yemek kültür dili de yaratmıştır: Türk kültüründe, yemek yerine "aş" deyimi kullanılıyordu. Ölüm törenlerinde yapılan yemeğin adı da "ölü aş" idi². Eski Türk kültüründe,

¹ Hüsrev Hatemi, "Beslenme İle Kültür İlişkisi", *Sanat Dünyamız*, 60-61 (1996), s.125-129; ayrıntı için krş. Calvin Wells, *Sosyal Antropoloji Açısından İnsan ve Dünyası*, (Çev. Bozkurt Güvenç), İstanbul, 1984, çşt. syf.

² Genel olarak bkz. Safa Öcal, "Eski Türklerde Yiyecekler", *Türk Dünyası Araştırmaları Z.F.Fındıkoğlu'na Armağan*, 35 (1985), s.161; yine bkz. Nirun Nihat, Cihat Özönder, "Türk Sosyo-Kültür Yapısı İçinde Âdetler, Örfler, Görenekler, Gelenekler", *Millî Kültür Unsurlarımız Üzerinde Genel Görüşler*, Ankara, 1990, s.251-264; Ayrıca bkz. Bahaeddin Ögel, *İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi*, Ankara, 1991, çşt. syf.

ataların gömüldüğü Kutlu Orman'da, onların ruhları için dualar edilir, kurbanlar kesilir bir anlamda toplum önderi de olan şamanların değişik sesler çıkararak, defler çalarak yaptığı dualardan sonra, ölü aşı yenirdi. Bu kültür, kendi doğduğu coğrafyada sıkışıp kalmadı. Göçler, örneğin Orta Asya'da bozkır kültüründen aldığı Kutlu Orman'da yenilen "ölü aşı" geleneğini, Türkler'in İslamiyete geçmesiyle, bu yeni inanç kalıbından da kimi özellikler alarak, öz be öz bu Oğuz geleneğini değiştirip, yeniden biçimlendirerek Anadolu'nun en ıssız yörelerine kadar serpintiler biçiminde saçmayı başardı³.

İşte göçler, kültürlerin değişip gelişmesinde, bu denli güçlü bir etkiydi⁴. Türk gıda ve yemek kültürü de bu göçlerin ve göç süreçlerinin yarattığı bu etkilerin odağında değişerek, yeniden biçimlendi. Göç boyların, kabilelerin, soyların elinde nerelere uzandıysa, oralarda kök saldı; kök saldığı o yeni kültür toprağından çok sayıda yeni gıdayı alarak, çeşitlendi ve değişti. Bu değişimde, yalnız bir kültürün, gittiği yerdeki kültürle karşılaştığında, ondan etkilenip değişmesi söz konusu değildi: Kültür hem kendisi değişiyor hem de karşılaştığı öteki kültürü değiştiriyordu. Böylece, Orta Asya kökenli Türk kültürü de Horasan üzerinden geldiği biçimiyle sınırlı kalmıyor; gittiği yerlerde başka göç eden kültürlerle de karşılaşarak, bu kaynaşma ve değişme süreçleri hep görülüyordu. Ancak, yine de hiç kuşku yok ki, hâkim olan temel kültür, kendisiydi. Ancak, tarihsel süreçle birlikte, kültür de durduğu yerde kalmıyor; oradan kalkıyor, ikinci kez, başka bir coğrafyaya, örneğin Balkanlar'a doğru, yeni göç dalgalarıyla ilerliyordu. Böylece genel kültür süreçleriyle birlikte, Türk Yemek Kültürü de, göçler eliyle devirden devire, coğrafyadan coğrafyaya sıçrayarak, gelişerek, değişerek, başka yeme içme alışkanlıklarını etkileyerek ve onlardan etkilenerek, coğrafyadan coğrafyaya farklılaşarak sürekli geliştirdi. Dolayısıyla, günümüzün Anadolu Yemek Kültürü, göçler nedeniyle gittiği coğrafyalardaki kültürlerin etkisinde kalmış ve ulaştığı her yere de serpintiler biçiminde kendi özünü katarak, o kültürleri de değiştirmiş ve zenginleştirmiştir. Damak tatları, lezzetler, çeşniler, bu tatları, lezzetleri ve çeşnileri oluşturan gıdalar, pişirme yöntem, kural ve gelenekleri binlerce yıllık serüvenlerinin sonucunda imbik imbik süzülerek, göçlerin yarattığı kaynaklardan beslenerek,

³ Bahaettin Ögel, "Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, 1982, s.15-18.

⁴ Ayrıntı için bkz. Muzaffer Turan, *Milletlerin Büyük Göçleri*, Ankara, 1986.

günümüzün Türk Yemek Kültürü'nü oluşturmuştur⁵.

Anadolu'dan Balkanlara Taşınan Türk Yemek Kültürü

Göç, Türkler'in tarihsel yazgısıdır. Sırtlarını Asya'nın bozkırlarına ve yüzlerini denizlere doğru dönerek yüzyıllar süren göçlere de başlamışlardı. Göç kervanları yollara döküldüğünde, atlarına, develerine sardıkları çuvallarda, deriden yaptıkları tulumlarda, ayrıldıkları coğrafyada ağız tatlarını, ürünleri de yanlarında götürüyorlardı. Bilmedikleri coğrafyada neyle karşılaşacaklarını bilmeden, yanlarında sürüleri, göç kervanlarını koruyan savaşçıları ile batıya doğru ilerliyorlardı. Kimi yüz yıllar öncesinde, Karadeniz'in kuzeyinden geçerek, Tuna, Don nehir boylarına kadar ulaşmış; kimileri de Anadolu yaylası üzerinden batıya doğru yönelmişlerdi. Bu yürüyüş menzillerinin kimi Anadolu'da, kimi Maveraünnehir'de, İran'daydı. Dur durak bilmeden, Türk ata yurdu, hep göç veriyordu. Bu kitlesel yönelişin Anadolu durağı İslamiyet öncesinde Anadolu'ya kimi boyların ulaşması biçiminde oldu. Derken asıl yöneliş, 1071'den sonra Oğuz boylarının kitleler halinde gelip, Anadolu yaylasına yerleşmeleriyle, Anadolu hızla Türkleşmeye başladı. Konya odaklı yeni bir kültür, hızla Anadolu'ya yayıldı. Kervansaraylar, hanlar, imarethaneler, vakıflar eliyle Türk kültürü bu yeni coğrafyaya kendi mührünü vuruyordu. Bu kültür, yeni zenginlikleri içine alarak, önce Beylikler elinde büyüdü, ardından da XIV. yüzyılın başında kurulan ve gelişen Osmanlı Devleti'ne aktarıldı. Ancak, bütün bu süreçlerde göç yolları, kültürü sürekli yeni katılmalarla beslemekten geri kalmadı.

Türklerin yeme içme alışkanlıkları yeni coğrafyada, başka toplumların yemekleriyle, tatlarıyla, çeşnileriyle ve gıdalarıyla tanışarak kaynaştı. Sanki kültürler, ortak bir mekânda birbirleriyle kucaklaşmış, kaynaşıyorlardı. İçine katıldıkları kültürde, Hitit döneminden kalma kaplar kaçaklar, Mezopotamya'dan yayılıp, değişik kültürlerin elinde gelişmiş ve zenginleşmiş tahıl kültürü, her bir kültürden yeni çeşni ve tatlar almış olan yemekler ve pişirme yöntemleri vardı. Şimdi Anadolu, kökleri Orta Asya'ya uzanan yeni bir kültürün bu coğrafyaya taşıdığı tatlarla, kökleri binlerce yıl geçmişe uzanan yerli kültürlerden arta kalan tat ve çeşnilerin kaynaşmasına ortam sağlıyordu.

Osmanlı Devleti, gerçekte "fetih" ilkesine göre oluşmuş bir devletti. Gariblerin, başlarına kızıl başlıklar giyerek, Alp Erenler'in örgütlemesiyle,

⁵ Bozkurt Güvenç, *Türk Kimliği-Kültür Tarihinin Kaynakları*, Ankara, 1993, çşt. Syf; yine kısmen bkz. Şerafettin Turan, *Türk Kültür Tarihi*, Ankara, 1990.

serhatlarda kılıç salladığı kuruluş yıllarında, Ahi Evranlar da sınır boylarında Kolonizatör dervişler olarak etkinliklerini sürdürüyor; sufi gelenek Anadolu'yu, ardından da Balkanlar üzerinden Makedonya'ya yayılarak oraları Türkleştirme uğraşısı içinde bulunuyordu⁶. Fetihler, gaza ilkesinin gereği olarak algılanıyordu. Fetihlerle devlet büyüdükçe, Anadolu'da gezici yörük ve Türkmen gruplar da yeni fethedilen topraklara doğru hareketleniyorlardı. Böylelikle, Balkanlar'ın Türkleşmesi süreci de başlamıştı⁷.

Göç, Balkanlar'ın Türkleşmesi'nde en etkili araçlardan biriydi. Ancak Osmanlı döneminde Balkanlar'a Türk kültürünün etkisi, ilk dalga değildi. Bundan çok daha önce, VII. yüzyıldan bu yana Avarların, Peçeneklerin, Oğuz ve Kuman Türkleri'nin bu coğrafyada Balkan kavimleriyle çatışmalara girdikleri, egemenlikler kurdukları, ancak zaman içinde Hıristiyanlaşarak benliklerini yitirdikleri; bu arada Orta Asya'dan koparıp getirdikleri kültür serpintilerini, bu bölgede yaydıkları biliniyordu. Kimi coğrafi adlar, Balkanlar'ın yer adlarında yer almış, yine bunun yanında atlar çoğalmış; ipek, haşhaş, pirinç ve kimi tarım kültürleri, bu göçler sırasında Avrupa'ya aktarılmıştır⁸.

Anadolu'dan dışarıya yönelik bu göçler, doğal olarak, Anadolu'nun kimi yemek adet ve gelenekleri ile kimi besinlerini Balkanlar'a aktarmıştı. İmarethaneler, oralarda kazanlarda pişen ve dağıtılan yemekler eliyle, Türk kültürünün yayılmasının ocakları olmuştu. Yoksul Hıristiyan zümreler, kendisine uzatılan yemek kaplarının içinde, Türkler'e ait lezzetleri de tanıma ve tatma olanağı buluyorlardı. Bu ilk temas, Türk kültürünün yaygın biçimde bu yeni coğrafyaya yayılmasının da ilk önemli evresiydi. Gelibolu'ya geçen Süleyman Bey'in yoldaşı Evrenos Bey ve onun oğulları, Edirne'den Balkanlar'ın ortasına kadar uzanan ve adlarına temlik edilen egemenlik alanlarında dokuz adet imarethane yaptırmışlardı. Bu akıncı beyinin, her ne kadar karşısına çıkan beylere ve tekfurlara karşı kılıcı acımasızsa da O, kendisine temlik edilen topraklarda

⁶ Ayrıntı için bkz: Ömer Lütfi Barkan, *Kolonizatör Türk Dervişleri*, İstanbul, 1993; yine bkz: Fahamettin Başar, "Osmanlı Devleti'nin Kuruluş Döneminde Hizmeti Görülen Akıncı Aileleri II", *Türk Dünyası Tarih Dergisi*, 64 (1992), s.47-50; Abdülkadir Özcan, "Akıncı", *DİA*, 2 (1989), s.250-251.

⁷ Barkan, *Kolonizatör Türk...*, çşt. syf.

⁸ Albert Wayne, *Razvitak Civiizaciye*, Belgrad, 1962'den akt. Muzaffer Tufan, *Balkanlarda Osmanlı Öncesi Türk İzleri*; Akdes Nimet Kurat, *IV-XVIII'nci Yüzyıllarda Karadeniz Kuzeyindeki Türk Kavimleri ve Devletleri*, Ankara, 1972, s.108.; bkz.: *Tarihde Türk - Bulgar İlişkileri*; Genelkurmay Askerî Tarih ve Stratejik Etüt Başkanlığı Yayınları, Ankara-2004.

imarethaneler ve hayır kurumları kurarak, Hıristiyan tebanın gönlünü kazanmasını da biliyordu. Onların emrinde olan ve akınlara katılan kullar dervişlerden, haydarilerden ve kalendarilerden oluşuyordu. İmaretler, bu gruplara yemekler yaparak dağıtır, diğer hizmetlerini sunarlardı. İmaretler bunların yanısıra, yoksul Müslüman ve fetih bölgelerindeki ve sınırboylarındaki Hıristiyan halka da yemek dağıtır; böylelikle, Türkler'e özgü yemek çeşitleriyle Balkan toplulukları, daha akıncı beylerinin sınır boylarındaki akınları sırasında karşılaşırlardı. Yollardan geçen yolcular bu zaviyelere uğrar, garipler buralara sığınır; oralarda aş ve yiyecek yer, yatacak yer bulurlardı. Bu zaviye ve imaretlerde adak koyun kesilir, değişik dini günlerde ve bayramlarda yemekler yapılarak dağıtıldı. Her bir zaviyenin yaptığı yemeğin oranını anlamayı sağlayan kazanları, tepsi ve bakraçları vardı. Bunlar, aynı zamanda imarethanenin yaptığı hizmetin boyutlarını anlamaya da yarardı. Örneğin, Yağmur Oğlu Hasan Baba Zaviyesi'nde 16 kazan, 37 tepsi ve 16 bakraç vardı ve yılda 350 adak koyun kesilirdi. Yine Çirmen'de Hızır Baba Zaviyesi'nde 8 kazan, 16 tepsi vardı. Bütün zaviyelerde, yemek yapmak için yemek kapları ve mutfak eşyaları bulunurdu⁹.

Büyük olasılıkla, din değiştirmelerde bu zaviyelerin büyük bir rolü vardı. İmparatorluğun güçlü olduğu dönemlerde kurulan vakıflar, kervansaraylar ve benzeri kurumlar aracılığıyla, Osmanlı devletinin otantik pek çok değerinin yanısıra, Anadolu merkezli yemek kültürü de Balkanlar'a aktarılmıştır. Din değiştirmenin nedenlerinden biri Hıristiyan kızların, akıncı beyleriyle evlenme tercihleriydi. Bu yalnızca, iki ayrı inançtan kişinin, bir mekânı ve yaşamı paylaşmasıyla sınırlı değildi. Kültürler de bu yolla kaynaşma ve uyum süreçlerinin içine giriyordu: Böylece, iki kültürün yemek beğenisi, çeşnileri ve tatları da ortak bir mekânda buluşmuş oluyordu.

Osmanlı Devleti'nde nüfusun ve kültürün kaynaşmasında en önemli etkenlerden biri, Şenlendirme politikasıydı. Anadolu'nun değişik yerlerinden Türkmenler fermanlar çıkarılarak gruplar halinde kaldırılıp, fethedilen yerlere, büyük oranla da Balkanlar'a göç ettirilirdi ve oralarda Şenlendirme politikasının en önemli unsuru olurlardı. Çıkarılan fermanlarda, göç edecek kullar içinde, ne kadar reaya, ne kadar fırıncı, hamamcı ya da başka bir meslek grubundan kişi olacağı tek tek belirlenirdi. Burada dikkati çeken nokta, göç ettirililerin daha çok, Türk ve Müslüman unsurlar olması ve bunların da genellikle merkezi

⁹ Genel olarak bkz: Ömer Lütfi Barkan, "Çiftlik", *İslam Ansiklopedisi*, C.3 (1991), çşt. syf.

yönetimle sorunları olan gruplardan seçilmeleri idi. Bu genel bir uygulamaydı ve kuşkusuz, bu genelin dışına çıkan örnekler de vardı. Daha çok sığır ya da koyun çobanlığı yapan, kırsal yaşamın çevre ve doğa koşullarına, yeme içme kültürüne alışkın olan bu grupların; Balkanlar'a doğru yola çıkarılması, oradaki toplumsal koşulların belirlenmesinde de etkili bir rol oynuyordu.

Giden konargöçerler, aşiretle ya da belli bir dinsel itikada bağlı olanlar, kendi kültürleriyle oraya gittiklerinde, gittikleri coğrafyada kendi yaşamlarını yeni koşullara göre yeniden kurguluyorlardı. Anadolu'da çoğu zaman Orta Asya esintileri, aynı oranda olmamakla birlikte, Anadolu'daki yerleşik yaşamın kendilerine sunduğu pek çok alışkanlığı, yemek kültürü ile ilgili olarak da ürettikleri ürünleri, hazırlayıp yedikleri yemek türlerini ve bunları yapma becerilerini de yanlarında götürüyorlardı. Bu dönemlerde, Hıristiyan nüfusun, başka bir yöreye göç ettirilmesi pek yaşanmadığından, etkin olan ve etkileyen kültür, Anadolu kültürüydü¹⁰. Balkanlar'ın Türkleşmesi sürecinde, kültür aktaran coğrafya, Anadolu olmuş; bu hâkim kültür, her yönden etkisini, Balkan kültür coğrafyasına aktarmıştır. Göç ettirilen kitleler, gittikleri yerlerde, kendi alışkanlıklarını sürdürmek istediklerinden, o coğrafyaya kendi adet, gelenek, görenek ve diğer kültürel değerlerini taşımışlar; bu arada, gittikleri yörenin yemek yeme adetlerini ve yemek türlerini de Balkanlar'a götürmüşlerdir. Böylece, göçü yaşayan gruplar ile göçü kabul eden gruplar arasında yoğun bir kültür alış-verişi başlamıştır. Gidilen yerlerde kurulan imaretler, zaviyeler, hanlar, hamamlar, çarşılar ve bunların çevresinde kurulan Türk yerleşimleri, kültür alış-verişinin yaşandığı en yoğun yerlerdi. Gidip, bir başka kültür coğrafyasına yerleşen kültür, kısa anlar için orada değil, yüzyılları kapsayacak bir süreç içinde orada yaşamak zorunda kalmıştı. Bu nedenle, Fransız Georges Castellan'ın dediği gibi; Türkler XIV. yüzyıl'da gittikleri Balkanlar'da, bu yabancı diyarda Türk usulü yaşayabilmeyi başarmışlardır. O dönemin seyyahları, Balkan kentlerinin, hatta Hıristiyan nüfusun çoğunlukta olduğu yerlerde bile, yaşama biçiminin Türk karakterinde olduğunu belirtir¹¹. Osmanlı yönetiminin, bu coğrafyaya göç ettirdiği gruplar, Anadolu'daki konargöçer Türk oymaklarıydı. Bunlar şimdi, oralarda kentlere ve kasabalara yerleştiriliyorlardı. Kökleri Orta Asya'ya kadar uzanan, ancak gittiği her coğrafyada başka kültürlerden

¹⁰ Ahmet Cevat Eren, *Türkiye'de Göç ve Göçmen Meseleleri: Tanzimat Devri İlk Kurulan Göçmen Komisyonu, Çıkarılan Tüzükler*, İstanbul, 1966, s.27.

¹¹ Georges Castellan, *Balkanların Tarihi*, (Çev. Ayşegül Yaraman-Başbuğu), İstanbul, 1995, s.148.

aldığı yeni katkılarla zenginleşen yemek ve besin kültürü, bu gruplar tarafından Balkanlar'a aktarılıyordu. Balkan Yarımadası adım adım Türkleştikçe, Türkler, tekkeleri, türbeleri, çeşmeleri ve kervansaraylarıyla buralara gidip yerleşiyorlardı. Böylece, Balkan Yemek Kültürü, hızla kendi içlerine eklenen Türk boylarının yemek kültürlerinden ister istemez etkilendi. Bu etki, süreç içinde başka kültürlerden gelen dalgalara da açık oldu. Yerleşmek için buralara gönderilen Türkler, başta sığır ve keçi türleri olmak üzere, küçük ve büyük baş çobanlığı yapıyorlardı. Et ve süt ürünlerini kendi yöntemleriyle üretiyorlardı. Bu özellik, Türkler'e özgü hayvansal gıda türlerinin Balkanlar'da yayılmasına neden oldu. Örneğin her türlü süt ve süt ürünü, pide türleri, börekler, kebab çeşitleri, dolma, somun, gevrek, sarma, helva, boza, salep, kahve, şerbet, kadayıf, baklava gibi yiyecekler dönemler içinde bu coğrafyaya aktarıldı. Yine sofralarda kullanılan fincanlar, taslar, kimi pişirme kazan ve kapları, cezveler gibi somut kültürel ürünler, Türkler eliyle Balkanlar'a geçti¹².

Anadolu'ya Yönelik Göçler ve Yemek Kültürü

Bu kültürel etkileşim yüzyıllar boyunca sürdü. II. Beyazıt döneminde yaşanan İspanya Musevileri'nin Anadolu'ya göçünden sonra, başka bir coğrafyadan Osmanlı ülkesine göçler, Viyana yenilgisinden sonra hız kazandı. Başka coğrafyalardan Osmanlı Devleti'ne doğru göçlerle, bu kez o coğrafyalardaki yemek kültürü Anadolu'ya doğru yola çıktı. Bu geriye yönelişin koşulları, eski yüzyıllarda, öteki coğrafyalara gidişten, çok daha farklıydı. Geleneksel dönemin göçleri, büyük ölçüde tek yanlıydı ve istila politikası uygulayan bir kültürün, fethedilen yörelere doğru öyle ya da böyle yerleşmesiyle koşutluk taşıyordu. Oysa Osmanlı Devleti'nin fetih yapamaz oluşu ve geri çekilmeye başlamasıyla birlikte tanık olunan göçler, kimi duraksamalar ve tek yanlı oluş süreçlerine karşın; büyük ölçüde iki yönlüydü. Ulus devletlerin ortaya çıkmaya başladığı süreçlerde ise, bu iki yönlülük, çok daha belirgin bir nitelik aldı. Zamanında fethedilmiş bölgelerden, Osmanlı Devleti'nin elinde kalmış olan coğrafyalara doğru, Türk ve Müslüman nüfusun göçü, bir sürgün biçiminde ve büyük trajedik görüntülerle gerçekleşirken; aynı zamanda, Osmanlı ülkesinin tebası olan gayrimüslimlerin de dönem dönem ve yoğun olarak, Osmanlı Devleti'nden kopan topraklara doğru göçleri aralıksız sürdü. Hatta bu

¹² 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.

göçler, bir kaç kademeli olarak gerçekleşmişti. Örneğin, Balkanlar'dan kopup, önce Edirne'ye yerleşmiş olan göçmenlerin bir kısmı, 1912-1913 Balkan savaşlarından sonra, bir kaç kuşak öncesine kadar yaşanmış olan göçü, ikinci kez yaşamak durumunda kalmışlardı. Bu, kültür etkileşimi açısından, son derece karmaşık süreçleri yanında getirmiştir. Buna karşın, Osmanlı Devleti'nden de dönem dönem Arnavut, Bulgar, Yunan, Rum, Ermeni, Süryani, Keldani ve Arap göçleri yaşanmıştır. Bütün bu gidiş ve gelişler göz önüne alındığında, bu göç evrelerinin son derece karmaşık olduğu algılanabilir. Böylece, kültür, birkaç kez, yoğun biçimde değişmelere uğramıştır. Bütün bu değişim süreçlerinde de yemek kültürü, gittiği her coğrafyadan bir şeyler alarak, son durak yerinde, yeni bir etkileşim sürecinin içine girmiştir.

Osmanlı Devleti'nin tanık olduğu ilk geniş boyutlu göçler, XVIII. yüzyılın sonlarından bu yana, Rusya ile yapılan savaşlar sonrasında ortaya çıktı. Rusya, Volga, Kuzey Kafkasya ve Don havalisinde yaşayan Türk, Tatar ve Moğollar'a karşı bir tehcir siyaseti başlatmıştı¹³. Kırım'ın 1771'de işgal edilmesinden sonra pek çok Kırımlı Türk, Rus işgal ordusundan korkarak, Kırım'ın dağlık yörelerine kaçtılar. Rus işgalcileri, binden fazla Türk şehir, kasaba ve köyünü tahrip etmişti¹⁴. 1774'te Küçük Kaynarca Antlaşması'nın imzalanmasından sonra Rusya, Kırım Yarımadası'nın büyük kısmını hukuken de ele geçirdikten sonra, bu coğrafyadan Osmanlı ülkesine doğru yoğun göç dalgaları başladı¹⁵. Rusya ve Avusturya-Macaristan'ın, Balkanlar'dan ve Avrupa'dan Türkler'i ve Müslümanlar'ın çıkarılması yönündeki çabaları, uzun süre bu bölgedeki politikanın temeli oldu. 1783'te Rusya, Kırım'ın bütününe ilhak etti. 1780-1800 yılları arasında, Kırım, Kazan, Kafkasya, Özi yöresi ve diğer ülkelerden Türkiye'ye göç eden göçmenlerin sayısı 300-500 bin arasında sanılmaktadır¹⁶. Bu göçler sırasında büyük insan kayıpları gerçekleşti ve Tekeli'nin verdiği rakama göre, göç yollarına dökülen 500.000 Tatar'ın ancak 300.000'i Osmanlı topraklarına ulaşabildi. Bunlar önce Baserebya ve Dobruca'ya, ardından da Anadolu'ya yerleştirildiler¹⁷.

¹³ Eren, *Türkiye'de Göç...*, s.30-31.

¹⁴ F. Gözaydın, *Kırım Türkleri'nin Yerleşme ve Göçmenleri*, İstanbul, 1948; akt. Eren, *Türkiye'de Göç...*, s.32.

¹⁵ Eren, *Türkiye'de Göç...*, s.32.

¹⁶ Eren, *Türkiye'de Göç...*, s.32.

¹⁷ İlhan Tekeli, "Osmanlı İmparatorluğu'ndan Günümüze Nüfusun Zorunlu Yer Değiştirmesi", *Toplum Bilim*, 50 (1990), s.55.

XIX. yüzyılda, Osmanlı egemenliği altında bulunan Balkan memleketlerinin etnik yapısı, büyük değişiklikler gösterdi¹⁸. Müslümanlar'ın kitle halinde oturdukları yerler Bosna, Arnavutluk, Bulgaristan'da Deliorman, Doğu Rumeli, Dobruca, Vardar Vadisi (Makedonya) ve Teselya'dan ibaretti. Bunların dışında Hıristiyan kitle içinde yaşayanlar, çoğunlukla kent ve kasabalara yerleşmişlerdi. Türkler, genellikle tarım ve hayvancılıkla uğraşıyorlar ve büyük çiftlikleri ellerinde bulunduruyorlardı¹⁹.

Fransız İhtilali ile birlikte, Sırp, Bulgar, Hırvat, Rum, Ermeni ve Romenler arasında, Avrupa devletlerinin ve özellikle Rusya'nın etkisiyle milliyetçilik akımı gelişti ve zamanla ihtilalçi bir nitelik kazandı²⁰. İhtilalci ve ayrılıkçı hareketlerin güçlenmesiyle birlikte, 1856-1865 yılları arasındaki on yıllık sürede, iki milyondan fazla insanın Osmanlı İmparatorluğu'na göç ettiği sanılmaktadır²¹.

Bu süreç burada durmadı. Balkanlaşma süreci hız kazandıkça, önce 1830'da Yunanistan, ardından da diğer Balkan halkları bir bir özgürlüklerine kavuştuktan sonra, kendi içlerinde oturan Türkler'e ve Müslümanlar'a hiç de hoşgörüyü bakmadılar ve onları göçe zorladılar. Bunun en güçlü dalgasını da 1923 yılından 1930 yılına kadar süren Türkiye ile Yunanistan arasında gerçekleştirilen Mübadele olmuştur²². Yine tarihin değişik evrelerinde Kafkaslar'dan, Ortadoğu'dan ve Kuzey Afrika'dan Anadolu topraklarına doğru göçler yaşanmıştır.

Görüldüğü gibi Anadolu, göç açısından bakıldığında, pek çok coğrafyadan beslenmiştir. Bu gelen grupların, gündelik yaşamlarını, yeme içme kültürlerini oluşturan, maddi kültür unsurları farklı farklıydı. Örneğin yemek yeme kültürleri açısından bakıldığında, her birinin bulunduğu coğrafyanın koşulları, kültürleri ve oralarda ilişki içinde oldukları diğer toplumlarla yaşadıkları kültürel etkileşimleri, bu kültürü besliyordu. Balkanlar'dan gelen nüfus içinde önemli bir kesim, deniz ürünlerine, sütlü ve hamurlu yiyeceklere

¹⁸ Cengiz Orhonlu, "Balkan Türkleri'nin Durumu", *Türk Kültürü*, 22 (1964), s.49.

¹⁹ Orhonlu, "Balkan...", s.49.

²⁰ Orhonlu, "Balkan...", s.50.

²¹ Eren, *Türkiye'de Göç...*, s.7.

²² Ayrıntı için şu yapıtlara bkz. Kemal Arı, *Büyük Mübadele: Türkiye'ye Zorunlu Göç*, İstanbul, 2010; Aynı yazar: *Türk Ticaret-i Bahriyesi ve Mübadele Gemileri*, İzmir, 2009.

düşküdü. Ayrıca, hazırladıkları yemeklerde, Rumeli mutfağının yemek hazırlama yöntemleri, alışkanlıkları, damak tadı ve oralarda kullanılan yaygın malzemeler bulunuyordu. Kimi yemekleri, önceden terbiye ederek, belli bir bekletme sürecinden sonra pişirme alışkanlıkları bulunuyordu.

Doğal koşullar ve etkileşim içinde bulunan kültürler bütünüyle mutfağın tarzını belirleyen bir etken olduğundan, Balkan coğrafyasının bitkileri ve oradaki kültürlerin sunduğu zenginlikler, böylelikle Anadolu'ya doğru yola çıkmış oluyordu. Gündelik yaşamın kültürle kesişen her boyutunda olduğu gibi, mutfakta pişen yemekler, yemek pişirme yöntemleri ve servis biçimi, Anadolu kültürüne eklenmiş oluyordu.

Örneğin, Balkan Türkleri'nin çoğunluğu, o coğrafyada geniş otlaklara yayılmış hayvancılıkla uğraşıyorlardı. Özellikle Yunanistan ve Bulgaristan'da Türkler, öteki komşularına göre daha çok tarımsal etkinlikler içindeydiler. Bu özellikleri onları, hem bahçeler, bağlar ve tarlalarda insan eliyle yetiştirilen sebze, tahıl ve meyve türlerine daha yatkın yemek kültürüne yöneltmiş hem de buldukları coğrafyanın ve köylülük statülerinin gereği olarak, besi hayvanı, koyun ve keçi sürüleri yetiştirme ve avcılık gibi bir etkinlikler içine itmişti.

Zeytinyağı

Akdeniz mutfağının en önemli tüketim maddelerinden birisiydi. Göçmenler, ayrıldıkları coğrafyada zeytin işliyorlar ve zeytinyağı tüketiyorlardı. Geldikleri coğrafyada da kendilerine verilen toprakların büyük kısmı, zeytin yetiştirmek için uygun toprak özelliğine sahipti. Üstelik giden Rumlar'dan kalan zeytinyağı atölyeleri, zeytinciliğin gelişmesinde önemli bir olanak sunuyordu. Bu nedenle göçmenler, Türkiye ekonomisinde son derece önemli bir yer tutan zeytin ve zeytinyağı üretiminde önemli bir rol oynadılar. Rumlar'dan kalan zeytinlikler, zeytinyağı atölyeleri, depoları, fabrikaları, yerli zümrelerin yanısıra, gelen göçmenlerin bir kısmınca da işletildi. Türkler, sükün edip, Türkiye'ye geldiklerinde, onların geldikleri doğal çevrelerine uygun bir yerleştirme yapılması için çaba gösterildi; ancak olanaklar bu istenci yeterince karşılamak için uygun değildi. Göçmenler ancak, geldikleri ve yerleştirildikleri yörelerde, büyük ölçüde zeytin ağaçları bulabildiler. Rumlar'dan kalan terk edilmiş zeytinyağı atölyelerinden yağlamalanmayıp kalabilenler, hükümet tarafından gelen göçmenlere dağıtıldı. Böylece onlar, hem Türkiye'nin zeytinyağı üretimine yeni katkılar sundukları gibi, kendi damak tatlarını sürdürebilecekleri bir kültürel coğrafyaya da yeniden kavuşmuş oluyorlardı. Yine de bu şansını elde

edememiş göçmen grupları da vardı²³. Zeytinyağına dayanan kültür, kırsal alanlara yerleştirilen göçmenlerde bir gerileme ile karşılaşmışsa da, yine de varlığını sürdürmeyi başarmıştır. Giritliler arasında dolmalar ve pilavlar zeytinyağlı yapılır; dolmaya katılacak pirinci, kavurmadan, çiğ olarak dolmaya katarlardı. Girit mutfağında, pilav zeytinyağlı ve domatesli olarak da yapılıyordu. Domatesli ve zeytinyağlı bamya, zeytinyağlı börülce, zeytinyağlı ayşekadın fasulye, çalı fasulye; zeytinyağlı ıspanak, kereviz, enginar çok tüketilen yiyeceklerdendi. “Girit kebabı” da denilen enginar, kuzu eti ve zeytinyağı ile yapılıyordu²⁴. Tarla yemeği denilen yemek, küp küp doğranan patlıcan, iri doğranmış biberle zeytinyağda pişiriliyordu.

Et Ürünleri; Besi ve Av Hayvanları

Balkanlar, av hayvanları yönünden son derece geniş olanaklar sunan bir coğrafyaya sahipti. Bu nedenle avcılık, gündelik yaşamda en yaygın uğraşılardan biriydi. Kafkaslar’dan ve Kırım’dan gelen göçmenler daha çok tahıl ürünlerine yönelik bir mutfak kültürüne sahiplerken, et olarak da sığır etini tercih ettiklerinden; Balkan göçmenleri hamur ve süte dayalı gıdaların yanında küçükbaş besi hayvanları ve av ürünleri de tüketiyorlardı. Geniş çiftliklere sahip oluşları ve tarımsal uğraşmayı geniş ve yaygın bir geçim yolu olarak kullanmaları yanında, büyük ve küçükbaş hayvan yetiştiriciliği de yaygındı. Bir yandan avcılık geleneği, öteki yandan hayvan yetiştiriciliği ile uğraşmaları, onları hayvan ürünleri ve et tüketimine de yöneltmişti.

Her göçmen kitlesinin, geldikleri yöreye göre, kendilerine özgü köfte türleri vardı. Köfteler, yapım özelliklerine ve içinde kullanılan malzemelere göre değişiklikler gösteriyordu. Ancak, yine de köfteye çok baharat katmıyorlardı. Bunun yanı sıra, değişik av hayvanlarından et yemekleri de Balkan göçmenlerinin mutfağında yaygındı. Tavşan, ördek, yaban kazı ve değişik kanatlı kuşlar, et yemeklerinde bolca kullanılıyordu.

²³ Kemal Arı “Yunan İşgalinden Sonra İzmir’de ‘Emval-i Metruke’ ve ‘Fuzuli İşgal’ Sorunu”, *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi*, VI/18 (Temmuz, 1990), 691-706; Aynı yazar, “Cumhuriyet Dönemi’nin İlk Yıllarında Türkiye’de Mübadele, İmar, İskan İşleri ve Mustafa Necati”, *Mustafa Necati Sempozyumu (Kastamonu, 9-11 Mayıs 1991)*, Kastamonu Eğitim Yüksekokulu yay., Ankara, 1991, 44-57

²⁴ Eren Akçiçek, “Girit Türkleri’nin Mutfağı, Yedikleri Otların Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi”, *Standart*, Şubat (1994).

Girit ve diğer adalarda daha yaygın olmak üzere, Balkan göçmenleri arasında keçi yetiştiriciliği son derece yaygındı. İzmir'in topografyasını veren bir kaynakta göçmenlerin yiyecekleri ve damak tadlarına da vurgu yapılmaktadır. Buna göre mübadele göçmenleri arasında balık, zeytinyağı ve keçi eti yeme alışkanlığı pek yaygındı²⁵.

Göçmenlerin geldikleri bölgede, Hıristiyan komşuları domuz eti yerlerken, Türkler bu eti yemiyorlar ve keçi, koyun ve kuzu eti yemeyi tercih ediyorlardı. Kırsal ve dağlık yaşamın sunduğu olanaklar, mutfak kültürüne doğal olarak yansdığından, keçi eti en çok kullanılan et türlerinin başında yer alıyordu. Bu yüzden Girit'ten gelen göçmenler, dana etini tüketmeyi büyük ölçüde bilmiyorlardı. Keçi eti fırında ya da tepsi yemeklerinde içine değişik otlar ve sebzeler atılarak tatlandırılıp zenginleştirilerek, sofraya sunulmaktaydı.

Giritlilerin adına düğün yemeği denilen yahnileri vardı. Papas yahnisi, tas kebabı, kuzu kapama, ciğer tava, ciğer yahni yaygındı. Kapama çeşiti olarak da tavuk kapama, hindi kapama biliniyordu. Tavuk kapama, pirincin üzerine haşlanmış tavuk eti ve tavuk suyu eklenip fırında pişirilerek yapılıyordu. Av hayvanlarından da bıldırcın kapama, bıldırcın, ördek ve üveyit etinden yapılan kâğıt kebabı; tavşan dolması, tavşanlı papaz yahnisi, tavşan köftesi, tavşanlı tarhana bulamacı, tavşan tandır yapılıyordu. Bu yiyecekler, ceviz, fındık, badem gibi yemiş ürünleriyle zenginleştiriliyor; örneğin ezilmiş cevizden burmalar yapılıyor ya da değişik yemekler üzerine bu yemişler serpiliyordu. Giritlilerin, Yanyalılar'ın ve Selanik'ten gelenlerin, yoğurtlu etleri pek meşhurdu. Kırım'dan gelen göçmenler arasında ise, sığır eti tüketimi yaygındı. Kırım'dan ve Kafkasya'nın değişik yörelerinden gelenler, koyun ve keçi etine pek düşkün değillerdi. Sığır eti, genellikle taze taze olarak kullanılıyordu. Ayrıca eti tuzlayıp, küplerde salamura yapıyor ve kışın da kullanıyorlardı. Kavrurma Türk kültürünün genelinde olduğu gibi, onlar açısından da önemliydi. Önemli günlerin, başyemekleri arasında yer alan kavrurma, küçük parçalar biçiminde doğranmış etlerin, iç yağı ve soğanla kızartılması ya da kavrulmasıyla elde ediliyordu.

Balkanlar'da Türkler'in iç içe yaşadıkları yakın komşuları arasında salyangoz tüketimi yaygındı. Aynı ölçüde ve düzeyde olmasa da, Rumeli'deki Türkler arasında da salyangoz yiyenler vardı. Ancak bu olgu göçmenler arasında yemek kültürünü doğrudan etkileyecek bir düzeye hiç bir zaman ulaşamadı.

²⁵ 1340 Senesi İzmir Vilayeti'nin Sıbbi İctimai Topografyasına Ait Malumat (Kemal Arı Arşivi).

Balık Ürünleri

Avcılık gibi, balıkçılık yönünden de Balkanlı göçmenler Türkiye'ye son derece güçlü bir kültür aktardılar. Ege kültürü, balık ve zeytinyağı yönünden zengin bir mutfaka sahip olduğundan, göçlerle Balkanlar'dan, özellikle de adalardan Türkiye'ye gelen göçmenler, balığın çok az tüketildiği yerlerde, balık yemeklerini tanıtmada etkili bir rol oynadılar. Onlar gibi Kazak göçmenleri de balıkçılığı biliyorlar ve balık tüketiyorlardı. Üstelik onların, balıkçılık konusunda son derece yetenekli oldukları da biliniyordu. Türkdoğan'ın saptamasına göre, balıkçılık mesleğinin en yetenekli üyelerini yetiştiren bu göçmenler, bu meslekteki teknolojik yeniliklere de son derece açtılar²⁶. Öyle ki, balık tutmakta kullandıkları naylon ağları doğrudan kendileri örüyor ve üretiyorlardı²⁷. Böylece göçler, balıkçılık mesleğinin gelişmesinde son derece önemli bir etken olmuştu. Mübadele ile gelen göçmenler, başta sardalya gibi çok bulunan balıklar olmak üzere; daha varlıklı olanlar, kendilerine özgü yöntemlerle ve genellikle de zeytinyağıyla pişirerek lavantalı kalamar, turpotlu çupra, zerdeçalı levrek gibi balıklar da tüketiyorlardı.

Balkan göçmenleri, balığı daha çok buğulama yöntemi ile pişiriyorlardı. Kırım'dan gelenlerde ise, balığı tuzlama yöntemiyle saklamak ve daha sonra tüketmek yaygındı. Ancak bu yöntem, aynı oranda olmasa da Balkanlar'dan gelen göçmenlerde de vardı. Sardalya, en çok tüketilen balık türüydü. Lakerda ve uskumrudan elde edilen çiroz ile tuzlanmış balık göçmenler tarafından tüketiliyordu. Ancak bu tüketim, tek düze ve her göçmen grubu içine alan bir yaygınlıkta olmasa da göçmenlerin, gittikleri yörelerde balık pişirme yöntemlerini ve kültürünü, oralara taşıdıkları görülmekteydi.

Çorbalar

Çorba, her kültürde, temel yemek türlerinden biridir. Göçler, Türk mutfakını çorba yönüyle de zenginleştiren bir etki yaratmıştır. Balkanlar'dan gelen göçmenlerin zengin bir çorba kültürü vardı. Un çorbasının yanı sıra, balık çorbası da yaygın olarak kullanılmaktaydı. Yoğurtlu ovmaç çorbası da göçlerle Trakya bölgesine gelmişti. Sakatat tüketimi yaygın olduğundan işkembe, paça, kelle çorbası da tüketiliyordu. Ayrıca, av ürünleri göçmenler arasında çok

²⁶ Orhan Türkdoğan, "Seçilmiş Bazı Yerli ve Göçmen Zümreler Üzerinde Sosyal Değişme Modelleri", *İ.Ü.İ.F.Dergisi*, XXII/3-4 (1962), s.161.

²⁷ Türkdoğan, "Seçilmiş Bazı...", s.162.

tüketildiğinden, avlanan hayvanlara göre bildircin, ördek, tavşan ve üveyik çorbaları da yapılmaktaydı. Yine göçmenlerin sofralarında bakla, süt ve tarhana çorbaları da yaygın olarak yer almaktaydı. Balkan göçmenlerinde daha çok bu tür çorbalar yer alırken; Kırım'dan ve Kafkasya'dan gelen göçmenler arasında içine hamur ve yufka parçaları atılarak yapılan çorbalar yaygındı.

Sebzeler ve Otlar

Balkanlar'dan, özellikle de adalardan gelen göçmenler arasında sebze ve ot kültürü son derece yaygındı. Bunu sağlayan içinden geldiği coğrafyanın sunduğu olanaklar ve koşullardı. Çoğu zaman dağlık arazi yapısına ve çeşitli bitki örtülerine dayanan coğrafyalarda ot kültürünün gelişmesi doğal sayılabilir. Akdeniz adalarında coğrafya, yaygın bir bitki örtüsü sunuyordu. Dağlık yörelerde ot kültürü yaygınken, bağlık ve bahçeliklerin bol olduğu yerlerde buna ek olarak sebze kültürü de gelişmişti. Balkanların kendine özgü yaygın bir ot ve sebze kültürü vardı. Göçmenler Balkanlar'dan değişik göçlerle yola çıktıklarında, gittikleri coğrafyalara da ot kültürünü taşımışlardı. Gidilen yer, bu otları sağlayan bir bitki örtüsüne sahipse, alışkanlıklar oralarda özgün biçimiyle sürüyordu; ancak, buna olanak olmayan bir coğrafyaya giden bir göçmen kitle, otu bulamadığı ya da üretemediği durumlarda, çevresinde bulunabilen başka otları, damak tadını oluşturan yemeklerine katma yoluna gidebiliyordu.

Patates yoğun olarak hem Balkan hem de Kırım ve Kazak mutfagında kullanılan bir üründü. Anadolu, uzun süre, patates üretmeyi ve tüketmeyi başaramamıştı. Göçmenler, içine katıldıkları Anadolu kültürüne bu gıdayı tanıttılar ve onlarla birlikte Anadolu'da patates üretimi ve tüketimi arttı. Sebze türleri arasında en yaygın olanları lahana, pırasa, fasülye, yeşil ve tatlı kabak, tatlı ve etli kırmızıbiber türleri, börülce, yeşil soğan ve patlıcandı.

Mübadele göçmenlerinden Girit'ten gelenlerin ötekilere göre daha çok zeytin ve zeytinyağı kullandıkları biliniyordu. Bu nedenle, Akdeniz kuşağındaki göç ortamlarından Anadolu'ya giden göçmenlerin sebze ve yemekleri zeytinyağıyla pişiriliyordu. Anadolu'da zeytinyağı binlerce yıldan beri kullanılan bir yağ çeşitiydi. Ancak, göçler zeytinyağı kullanımını Anadolu coğrafyasına yayan bir etki yarattı. Bütün sebze yemeklerinde, balıklarda, salatalarda ve söğüş türündeki yiyeceklerde zeytinyağı temel katkı yağ niteliği taşıyordu.

Yine pırasa, göçmenler tarafından çok kullanılan bir sebzeydi. Özellikle Arnavutluk'dan gelen göçmenler, bu sebzenin değişik yemeklerini yapıyorlardı. Zeytinyağlı pırasa yaygın olarak biliniyor, üstelik böreklerde ara katkı olarak

kullanılıyordu. Pırasadan yapılan pek çok yemeğin yanısıra, Elbasan tavayı ve kendi adlarıyla anılan köfteyi, Arnavut kökenli göçmenler tanıtmışlardı. Özellikle Trakya ve Marmara bölgelerinde Arnavut köftesi son derece ün yaptı. Sinkonto ise, soğan, patıcan, domates ve biberden yapılan bir göçmen yemeğiydi. İçine bol sebze ve özellikle semizotu katılan yoğurtlu Borani ve kızgın yağla tatlandırılan manca adı yemek, göçmenler tarafından Anadolu'ya aktarıldı. Girit'in mutfağında şevket-i bostan, son derece yaygın bir ot yemeğiydi. Kuzu etiyle yapılan bu yemek Giritliler tarafından oldukça tutuluyordu. Anadolu'ya gelen Girit kökenli göçmenlerle doğadan toplanan şevket-i bostan, bir süre sonra yerliler tarafından da az da olsa kullanılmaya başladı. Maratha da kuzu etiyle yapılan bir yemektir. Bu tür yemeklere sofralarda, adına Mizitro denilen pideler eşlik ederdi. Arapsaçı ve turp otu da Balkan göçmenlerinin sofralarını süsleyen önemli otlardandı. Her Rumeli göçmeninin evinde, öyle ya da böyle limon, zeytin ve narenciye ağaçları vardı. Göçmenler, değişik adlar verdikleri otları genellikle haşlayarak ve zeytinyağı ve limonla tatlandırarak yemeyi seviyorlardı. Kavurarak ot tüketimi var olmakla birlikte, haşlama yöntemine göre çok yaygın değildi. Tencereye konulan ot doğal rengini yitirmeden yemeği yapılıyordu. Otlar genellikle kalın kalın doğranıyor, tabağa konulduğunda diri durmaları isteniyordu.

Mutfaklarında bolca bulunan otların en yaygın olanları şunlardı: Sarmaşık, ebegümece, ısırgan, cibez, stifno, turpotu, ısırgan, kenger, hindibağ, şevket-i bostan, gelincik, labada, kuşotu, sinirotu, helvacık, hardal, radika, deniz börülcesi, kuşkonmaz, arapsaçı, sirken, marata, tere, yeşil soğan, tarlaçakısı, tarla çivisi ilk akla gelenlerdi. Şevket-i bostan kuzu etinden yapılırdı. Arapsaçı, kuzu eti ya da tavuk ve dana eti ile de pişiriliyordu. Zeytinyağlı enginar, enginarlı pilav, bahçe otları yahnisi, fırında pişirilen sarmısaklı Girit kebabı, dana ve tavşan etinden sofegadho, kıymalı ebegümece Girit ve Balkan yemeklerinin en ünlüleriydi. Deniz börülcesi, kenger gibi ot çeşitleri gibi otlar, az haşlanıp, zeytinyağı ve limonla servisi yapılıyordu. Pancar kavurması zeytinyağı ile yapılıyor ve genellikle de balıkla servis ediliyordu.

Cipehonto ya da cipez, bahçede yetiştirilir; zeytinyağla pişirilirdi. Zeytinyağlı turp otu, midyeli pilav gibi yığınla kendine özgü yemekleri bulunuyordu. Bu özellik, yani çok yeşillik ve ot tüketimi, göçmenler arasında Giritliler'e yerlilerin "otçu" gibi bir sıfat takmasına bile neden olmuş; "Giritlinin girdiği yerde ot bitmez" sözü, yaygın bir söylem haline gelmişti.

Girit'in en meşhur ürünlerinden biri de Girit kabağıydı. Giritliler, bu

kabak türünü Batı Anadolu'ya getirerek tanıtmışlardı. Kabağın değişik yemekleri yapılıyordu. Sütle ve şekerle pişirilip yendiği gibi; haşlanıp salata olarak kullanılıyor ya da içine peynir katılıp, zeytinyağıyla pişiriliyordu. Girit kabağı, Giritliler tarafından Ege bölgesine getirilmiş ve tanıtılmıştır. Kabak, Giritliler tarafından haşlanıp, salata olarak ya da içine peynir katılıp, zeytinyağıyla pişirmek yöntemiyle de pişirilip tüketiliyordu. Anadolu'ya gelen göçmenler, kendilerine ait kabak yemeklerini de Anadolu'da tanıttılar. Ayrıca, bu sebzedden yaptıkları ve adına mücver dedikleri köfteleri, çok yaygın ününü uzun yıllar korumayı başardı. Yine kabak filizi yahnisi, kabak çiçeği dolması göçmenlerin Anadolu'da tanıttıkları lezzeti bol yiyecekler arasında yer aldı. Dolma türlerinin pek çoğu etli ve zeytinyağlı olarak yapılmaktaydı²⁸. Kabak göçmenler arasında çok sevilen sert kabuklu olarak böreği, tatlısı ve çorbası da yapılıyordu.

Ayrıca bakladan fava yapıyorlardı. Tepsilerde fava dilimlenir, üzerine zeytinyağı dökülür; yanına kızartılmış sardalya balığı ve çoban salata koyarak servis yapılırdı.

Börekler ve Çullama:

Göçmen börekleri, Anadolu'da kısa sürede ün yaptı. Karma börek bunlardan biriydi. İçine değişik otlar karılarak yapılan bu börek göçmenlerle birlikte Anadolu'ya geldi. Göçmenler, geldikleri yörelere göre, böreklerinin içine değişik otlar ve sebzeler katmakla birlikte; ağırlıklı olarak soğan, kırmızıbiber ya da cevizden içler hazırlayarak koyuyorlardı. Yine böreklerinin içine ıspanak, gelincik, peynir, kıyma ya da kabaktan içler hazırlıyorlardı. Tepsilerde yapılan ve fırında pişirilen börek türleri, Anadolu yemek kültüründe ün kazanmaya başlamıştı. Anadolu'da ise genel olarak, börek yerine saç üzerinde pişirilen gözlemeler yaygındı. Şimdi, bu gelen yeni kültür, tepside yapılan ve içine değişik sebzeler, örneğin soğan, patates, bezelye, pırasa, patlıcan, içine kıyma ve biber karıştırılmış börek türleriyle kendini gösteriyordu.

Girit mutfağından Türkiye'ye aktarılan en önemli yiyecek, adına çullama denilen börekti. Kavalalılar'ın da adına "Kavala Böreği" denilen börekleri vardı. Kavalalılar, bu böreği zeytinyağı ile açarlar, içine patlıcandan oluşturulmuş bir çeşni katarlardı. Çullama'ya, çeşni olarak, Girit'in her yerinde bolca bulunan otlardan katılabilirdi. Yine böreğe tat ve zenginlik vermek için, otun içine tavuk

²⁸ Eren Akççek, "Girit Türkleri'nin...", çşt. Syf.

ve koyun eti ya da pirinç gibi gıdalar katılabilirdi. Bir tepsiye özenerek serilen yufkanın içine özel bir karışım koyarlardı. Pirinç eklenmiş ciğerli iç pilavın arasına haşlanmış tavuk eti ve akıllarına göre değişik otlar serpiştirerek çullamanın içini hazırlarlardı. Üzerine başka bir yufka sererek, odun fırınına atarlardı. Her Giritli çullamayı bilir ve severdi.

Isırgan ve tere ile gelincik böreği neredeyse her Giritli tarafından bilinirdi. Kırım pilavı, sarması çok tüketiliyordu. Kırım'ın çiğ böreği, açılmış yufkaya kıyma, soğan ve baharat konulup, yağda kızartılarak yapılıyordu. Yağsız pişirilen ve adına Cantık denilen türü de vardı.

Erişte, kuskus; yine etli pilav, tavuklu dövme pilav, etli ekmekek, karma ekmekek, hoşmer, çevirme göçmenlerin mutfağında görülen yemeklerdendi.

Ekmekekler, Pideler, Kurabiyeler ve Peksimet

Orta Anadolu'ya yerleştirilen göçmenler, sıhhi yöntemle ekmekek yapmayı ve bunu fırınlarda pişirmeyi tanıtmışlardır. Bu yöntem, buğday unu kullanmayı ve hamuru mayalamayı gerektirdiğinden, daha çok arpa ve çavdar unu kullanılarak yapılan mayasız ekmeğeki ocakta pişirme yönteminden uzaklaşmıştı. Peksimet yaygın olarak pişiriliyor ve yolculuklarda çanta ve torbaların baş yiyeceğini oluşturuyordu. Girit'in dağlık arazilerinde, o ya da bu nedenle günlerdir evlerinden uzak olmaları, bu gıdanın yaygın biçimde tüketilmesini sağlamıştı. Korsan saldırılarının son derece yoğun olduğu alanlarda, sık sık dağlara çekilmek zorunda kalan köylüler, zor günlerinde bu gıdayı, yani peksimetini uzun süre yanlarında bozulmadan saklayabiliyorlardı. Yine aylarca sürülerin peşinden gidilmek zorunda kalınıp; uzun süre hiç bozulmayıp sert ve kuru kalan ancak hafif ıslatıldığında yumuşayıveren bu yiyeceği çok değerli bir gıda ürünü yapmaktaydı.

Ekmekeklerini ise çoğunlukla buğday ve arpa unundan yapıyorlardı. Yine mısıra ve mısır ekmeğine düşkün göçmenler de vardı. Kaçamak, yoğurtlu ve baharatlı olarak mısır unundan yapılan ve çok sevilen bir yemek türüydü. Köylerde yerleştirilen göçmenler ise ağırlıklı biçimde tandır ekmeğeki yapıyor ve tüketiyorlardı. Ayrıca ekmeğeki nohut katıldığı da oluyordu. Nohutlu ekmeğeki yanı sıra katmer, akıtma, çızlama, somun, tuzsuz ekmekek, kömbe, maya ekmeğeki, tatar böreğeki, kandilli mantı, kaçamak da yaygındı. Mübadillerin bir kısmı da, ekmeğeki içine patates katarak somun pişiriyorlardı. Kırım'dan gelenler arasında, etin yanı sıra patates, kabak, pirinç, cevizli içli börekler, köbete, burma lokum ve pide çeşitleri vardı. Buğday ve mısır ekmeğeki çok yaygındı. Göçmenlerin önemli

bir kısmı ekmeklerini elle yoğuruyorlardı. Selanik göçmenleri yoğurdukları hamuru tepsiye ya da tavaya yayıyorlar, üzerine bir kapak koyup, kabağın üzerini ve tepsinin yanlarına köz yayıyor ve öyle pişiriyorlardı. Yine mısır ununa ebeğümeci, hindibağı ve kabak koyuyorlar; bundan yaptıkları ve adına “piti” dedikleri böreklerini kapak altında bu yöntemle pişiriyorlardı²⁹.

Midilli'nin Lor kurabiyesi de bilinen bir yiyecek türüydü ve Balkanlar'da tüketilen yaygın bir yemektir. Lor, pide yapımında da kullanılıyor ve tüketiliyordu. Kapalı ve açık pide çeşitleri vardı. Kıyımlılar ise kurabiyelerini yağ ve kaymak kullanarak yapıyorlardı.

Tatlılar

Tatlı türleri arasında da özellikle baklava yaygın bir türü oluşturuyordu. Ev yapımı baklavalara, göçmenlerin Anadolu'ya geldikleri yerlerde, bayram ve düğün gibi toplumsal şenliklerde çokça yapılıyordu. Bu tatlı, Anadolu'nun balkanları etkileme gücü açısından, son derece çarpıcı bir örnektir. Ancak, Balkan Türkleri arasında, özellikle evlilik, doğum ve kimi şenlikler ve eğlencelerde, baklava yaygın biçimde kullanılan en önemli tatlıydı. Bunun yanı sıra sütlaç ve değişik helva türleri de yapılmaktaydı. Gelen konuklara bu tatlılardan sunulur; yerleşik kültür içinde kadınlar, özellikle bayram önceleri bir araya gelerek, değişik maniler söyleyerek, baklava yaparlardı. Yine kabak tatlısı ve reçeller, mutfakın tatlanmasını sağlayan en önemli tatlı türleriydi. Kalburabasma tatlısı ve kaşık helvası da yaygın olarak biliniyordu. Balkanlar, meyvanın bol üretildiği bir coğrafya olduğundan, reçel yapımında meyvaların her türü kullanılıyor; ancak reçele daha özgün tatlar ya da kokular sağlamak için, içine değişik koku ve tat verici otlar atılabiliyordu. Örneğin ıtır, gül, karanfil bunların belli başlılarıydı. Ayva peltesi, sakız, turunç ve incir reçelleri yapılıyordu. Özellikle önemli bir ihraç ürünü olan incir, Rumeli'den gelen göçmenlerin çok tercih ettiği bir meyve türüydü. Türkiye'de, özellikle Ege bölgesinde incir üretiminin artmasında, gelen göçmenlerin büyük bir katkısı olmuştu. Yine üzüm ve üzümünden yapılan şerbetlerin, pekmezlerin, reçellerin üretimi ve tüketilmesinde; ayrıca bu ürünün üretilerek, satılmasında göçmenlerin oldukça büyük katkısı olmuştur. Vişne, çilek, kızılıçık, kuru üzüm, kayısı şerbeti, hardaliye, ev şarabı ve boza tüketiliyordu.

Kırımdan gelenler kahveyi oldukça çok tüketiyorlardı.

²⁹ Fahriye Emgili, “Türk-Yunan Nüfus Mübadelesinin Mersin'in Sosyo-Ekonomik Yapısına Etkileri”, *Tarih İçinde Mersin Kolokiyumu II*, Mersin, 2005, s.18.

Süt, Süt Ürünleri ve Krema

Balkanlarda hayvancılık çok yaygın bir uğraşı olduğu için, göçmenler süt tatlısı da yapıp tüketiyorlardı. Bunların en bilinenlerinden biri, istakaydı. Un, içine şeker ve süt kaymağı konularak kavruluyor ve helvaya benzer bir tatlı elde ediliyordu.

Kültürel Etkileşim ve Yemek Kültürü

Anadolu'ya gelen Balkan göçmenleri, yemeklerini adına "Maşinga" denilen yemek pişirmeye uygun sobalarda pişiriyorlardı. Bu sobalar, Bulgar göçmenleri tarafından, Anadolu'nun değişik yerlerinde tanıtılmış ve yaygınlaştırılmıştı³⁰. Yine Kars ve bölgesinde, krema ve krema makinasının tanıtılmasında göçmenler rol oynamışlardı. Göçmenlerin, bu makinayı kullandığını gören yerli zümreler de bu makinaları ve ürünü kullanmayı göçmenlerden öğrenmişler; böylece, bölge için son derece önemli bir gelir kaynağı olan krema ve krema üretimine yarayan krema makinaları zaman içinde Kars ve Erzurum yörelerinde en ıssız köşelere dek ulaşmıştı³¹. Bu bölgeye yerleşen göçmenlerin, zaman içinde yerli zümrelerin etki alanında kaldıkları görülüyordu. Yiyecek ve ev eşyalarının pek çoğu, yerli köylerin kullandıkları eşyalara göre edinilmiştir³². Başka saptamalar da bu olgunun gücüne değinmektedir. Bir gözleme göre, göçmenler yerli halk arasına karışıp, kültürel yönden erimeye yüz tutmuştur. Öyle ki, 1877-1878 Osmanlı-Rus Harbi'nde gelip Manisa ve yöresine yerleşmiş olan göçmenler, süreç içinde göçmen kimliklerini yitirmiş ve yerli zümreyle iyice karışmıştır. Bu grup, kendilerinden sonra göç yoluyla gelenlere karşı, kendilerini yerli, gelenleri de göçmen olarak gören bir psikolojiye ve toplumsal davranış kalıbına girmiştir³⁰. Bu karışım, kültürel öğelerin de karışımı anlamına gelmekteydi. Bunun sonucunda her iki taraftan da ortak unsurlar taşıyan ortak bir kültür oluşmuştu³¹. Ortaklaşa yaratılan bu kültüre katkı oranının, yerliler yönünden daha büyük olduğunu belirtmek gereksizdir. Göçmenlerden oluşan köylerde, göçmenlerin birlikte getirdikleri toplumsal özelliklerin uzun süre devam ettiği ve Rumeli'deki yaşayış biçiminin, gittikçe azalan bir etkisinin olduğu görülmekteydi. Bu genel özellik, yemek kültürünün değişiminde de görülmüştür. Örneğin, göçmenler, geldikleri coğrafyaya kendi pideleri, börekleri, dolmaları, kebabları, sarmaları, helvaları,

³⁰ Türkdoğan, "Seçilmiş Bazı...", s.159.

³¹ Ag.m., s.160.

³² Ag.m., s.163.

bozaları, salepleri, kahveleri, şerbetleri, kadayıfları, baklavaları ile gelmişlerdi. Bu yiyecekleri onlar, Balkanlar'daki damak tadına göre yapıp yerlerken, süreç içinde yerli kültürle tanıştıkça, hem bu yemek ve tatlı çeşitlerini yapma biçim ve yöntemleri hem de alışageldikleri damak tadları değişmeye başlamış, bir iki kuşak sonra yemeklerde Balkanlık özelliği, pek çok göçmen grubunda bütünüyle terk edilmiştir.

Ancak, gündelik yaşamdaki bu değişimin yanısıra, göçmenler geldiklerinde, yerli zümreye aşılıp öğrettikleri kimi gıda ürünleri ve diğer kültürel aşlamalar, yerli zümrenin de benimseyip, kendileştirdiği ve kanıksadığı bir kültürel özellik biçimine de gelmiştir. Örneğin, buğday üretimi hem Anadolu'da hem de Balkanlar'da yaygın bir tarımsal etkinlikti. Anadolu'da tarla sürümünde, karastığının ya da mandaların çektiği sapanlar kullanılıyordu. Ancak, Rumeli'den gelen göçmenler, koşum hayvanı olarak at kullanıyorlardı. Mübadele göçmenlerinin pek çoğu, atları ve atların tarla, bağ ve bahçe sürümünde kullandıkları koşum araç gereçleri ve at arabalarıyla gelmişlerdi. Kimi mübadele gemilerine göçmenlerin, atlarını, at arabalarını ve diğer koşum araçlarını yükleyerek geldikleri gözlemlenmişti. Göçmenlerin pek çoğu, gittiği coğrafyada, tarla sürümünde ve yük taşımacılığında, atların, at koşum araç gereçlerinin ve yaylı arabaların nasıl kullanıldığını öğretmişti. Süreç içinde göçmenlerden görerek, yerli gruplar da tarımsal etkinliklerde atları, at koşum araçlarını ve yaylı arabalarını kullanmaya başladılar. Yine örneğin, göçmenler, mısır, buğday, tütün, üzüm, bağ ve bahçelerde yetişen sebze ve meyve tohumlarının Türkiye'de tanınmasında etkili bir rol oynadılar. Özellikle "muhacir mısırı" olarak bilinen bir mısır türünün, başta Karadeniz olmak üzere, yerli grup tarafından tanınmasında etkili oldular. Aynı biçimde üzüm, şarap, fasülye, semizotu, turp, arapsaçı, roka, tere, sarmaşık, şevket-i bostan gibi ürünlerin gittikleri yerli gruplarca tanınmasına ve yemek kültürlerine eklenmesine katkı sağladılar. Tarlalarda, bağlarda ve bahçelerde yetiştirilen sebze, meyve ve tahılların, yetiştirilme yöntemlerinin yaygınlaşmasında da katkıda bulundular.

Bu katkı; yerli zümrelerin bu ürünlerin tümünü tanımadığı anlamına gelmiyordu. Bu ürünlerin ya da belli bir ürünün farklı bir türünün tümünden ya da kısmen tanıtılmasında rol oynadıkları bilinmektedir. Bunun yanısıra; yerli zümreler tarafından tanınan ancak yetiştirilmeyen kimi ürünlerin, göçmenler eliyle yetiştirilmesi, tüketilmesi ve özellikle de pazara indirildiğinde, bir alıcısı olduğunun kanıtlanmasıyla, yerli köylü üreticilerin de bu ürünlerin üretimine ve

tüketimine yöneldikleri görülmüştü. Örneğin, göçmenler gelip, Anadolu coğrafyasında yerli kültürün içine girinceye dek, patates ve tütün üretimi ve yetiştiriciliği, yerli halk arasında pek yaygın değildi. Göçmenler, özellikle bu iki ürünün yetiştirilmesi ve yerli halka tanıtılmasında son derece yoğun bir katkı sağladılar³⁵. Böylece ülkede bu ürünlerin toplam üretim oranında, gözle görülebilir artışlar yaşanmıştı.

Göç süreçlerinin en karmaşık ve belki de en zorlu dönemi, göçmen ve yerli zümre arasındaki uyum sürecidir. Baskın kültür, ötekini daha çok etkilemesine karşın, karşılıklı kültür alış veriş, değişimi hızlandırıcı bir etken olmuştur. Balkan göçmenlerine karşı, Türkiye'deki yerli grupların pek çok konuda olduğu gibi, onların yemek kültürlerine karşı da kimi önyargıları ve küçümseme gibi tavırları kendini göstermiştir. Girit Türkleri'nin önemli bir kısmı, özellikle belli bir yaş grubunun üzerinde olanlar, Türkçe bile bilmiyorlardı. Bu saptamalar, dönemin kimi resmi raporlarına yansımış, göçmenler hakkında tutulan notlarda, kimilerinin salyangoz yedikleri, çok miktarda ot yemeye düşkün oldukları, keçi eti tükettikleri de kayıt altına alınmıştır³³. Geldiklerinde oradaki yaşantılarını belli ölçülerde yeniden kurgulamak istediklerinde, dağda bayırda ot aramaya ve bunlardan yemek yapmaya yöneldiklerinde, bu tavır, yerli gruplar tarafından şaşkınlıkla karşılanmış; giderek, "*Giritliler geldi, dağda bayırda ot kalmadı*" gibi bir küçümseme ve tavra da dönüşmüştür. Bu tavırlar nedeniyle, Giritliler'in kendi damak tatlarını baskı altına almaya ve çevreye uymaya çalıştıkları da görülmüştür. Ancak, yine de Anadolu'da zeytinyağlıların, otlardan oluşan yemeklerin, keçi eti tüketiminin, değişik yemek yapma biçim ve uygulamalarının Anadolu'da yaygınlaştırılmasında göçler son derece önemli rol oynamıştır³⁴.

Bu canlılığı daha çok Türkiye'yi terk eden Rumların ekonomik alanın her sektöründe yarattıkları boşluğun doldurulmasından sonra görmek olanaklıdır. Yine, evi kireçle badana etmek gereği, göçmenlerden yerli halka sırayet etmiştir³⁵.

³³ 1340 *Senesi İzmir Vilayeti'nin Sıhhi İctimai Topografyasına Ait Malumat* (Kemal Arı Arşivi).

³⁴ *Cumhuriyet*, 7 Teşrin-i Evvel, 1924.

³⁵ Konu ile ilgili ayrıntılı bilgi için bkz: Kemal Arı, *Büyük...*, s.164 ve d.

SONUÇ

Görülüyor ki göçler, kültürün her alanında olduğu gibi, yemek kültürünün oluşmasında da en güçlü etkidir. Türkiye'nin yaşadığı tarihsel göçler, günümüz yemek kültürünün oluşumunda ve bu kültürün çeşitlenip zenginleşmesinde büyük bir rol oynamıştır. Osmanlı Devleti'nin bir göç sürecinin sonunda kurulduğu kabul edilmesi gerektiğine göre; o günden bugüne değişik tarihsel evrelerde tanık olunan değişik göçler, sürekli olarak Anadolu kültürünü beslemiş ve zenginleştirmiştir. Her göç dalgası, geldiği coğrafyanın zenginliklerini, Anadolu yaylasına aktarmıştır. Böylece, bu coğrafyanın zaten var olan yerli kültürleri, bu etkilerden beslenerek, onlardan yeni şeyler alarak ve onlara kendi değerlerini aktararak, sürekli değişime uğramış ve tarihsel sürecin bağrından süzülerek bugünlere ulaşmıştır. Günümüzde Türk Yemek Kültürü'nün özünde, bu göç süreçlerinin kendi kanallarından aktardığı tatlar, çeşniler ve diğer zenginlikler yer almaktadır. Türkiye'de yenilen herhangi bir yemeğin damaklara süzülen tadında; çok eski kültürlerden, Orta Asya'dan, Balkanlar'dan, Ortadoğu'dan, Kafkaslar'dan ve Kuzey Afrika'dan, Akdeniz'i bir uçtan bir uca kaplayan adalardan nice çeşniler ve esintiler bulunmaktadır.

KAYNAKÇA

Kitaplar:

- Arı, Kemal, Büyük Mübadele: Türkiye'ye Zorunlu Göç, İstanbul 2010.
- Arı, Kemal, Türk Ticaret-i Bahriyesi ve Mübadele Gemileri, İzmir 2009.
- Barkan, Ömer Lütfi, *Kolonizatör Türk Dervişleri*, İstanbul 1993.
- Castellan, Georges, *Balkanların Tarihi*, (Çev. Ayşegül Yaraman-Başbuğu), İstanbul 1995.
- Eren, Ahmet Cevat, Türkiye'de Göç ve Göçmen Meseleleri: Tanzimat Devri İlk Kurulan Göçmen Komisyonu, Çıkarılan Tüzükler, İstanbul 1966.
- Gözaydın, F., Kırım Türkleri'nin Yerleşme ve Göçmenleri, İstanbul 1948.
- Güvenç, Bozkurt, Türk Kimliği-Kültür Tarihinin Kaynakları, Ankara 1993.
- Kurat, Akdes Nimet, IV-XVIII'nci Yüzyıllarda Karadeniz Kuzeyindeki Türk Kavimleri ve Devletleri, Ankara 1972.
- Nihat, Nirun; Özönder, Cihat, "Türk Sosyo-Kültür Yapısı İçinde Âdetler, Örfler, Görenekler, Gelenekler", *Millî Kültür Unsurlarımız Üzerinde Genel Görüşler*, Ankara 1990.

- Ögel, Bahaeddin, *İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi*, Ankara 1991.
- Tarihte Türk - Bulgar İlişkileri, Ankara 2004.
- Turan, Muzaffer, *Milletlerin Büyük Göçleri*, Ankara 1986.
- Turan, Şerafettin, *Türk Kültür Tarihi*, Ankara 1990.
- Wells, Calvin, *Sosyal Antropoloji Açısından İnsan ve Dünyası*, (Çev. Bozkurt Güvenç), İstanbul 1984.

Makaleler:

- Akçiçek, Eren, "Girit Türkleri'nin Mutfağı, Yedikleri Otların Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi", *Standart*, Şubat (1994).
- Arı, Kemal, "1923 Türk-Rum Mübadele Anlaşması Sonrasında İzmir'de 'Emval-i Metruke' ve 'Mübadiil Göçmenler'", *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi*, VI/18 (1990), s.627-657.
- Arı, Kemal, "Türkiye'de Mübadele Dönemi Toprak Mülkiyeti ve Tarımda Değişim", *Bilanço 98: 75 Yılda Köylerden Şehirlere*, İstanbul 1999.
- Barkan, Ömer Lütfi, "Çiftlik", *İslam Ansiklopedisi*, C.3 (1991), s.392-397.
- Başar, Fahmettin, "Osmanlı Devleti'nin Kuruluş Döneminde Hizmeti Görülen Akıncı Aileleri II", *Türk Dünyası Tarih Dergisi*, 64 (1992), s.47-50.
- Emgili, Fahriye, "Türk-Yunan Nüfus Mübadelesinin Mersin'in Sosyo-Ekonomik Yapısına Etkileri", *Tarih İçinde Mersin Kolokyumu II*, Mersin 2005.
- Hatemi, Hüseyin, "Beslenme İle Kültür İlişkisi", *Sanat Dünyamız*, 60-61 (1996), s.125-129.
- Orhonlu, Cengiz, "Balkan Türkleri'nin Durumu", *Türk Kültürü*, 22 (Temmuz 1964).
- Öcal, Safa, "Eski Türklerde Yiyecekler", *Türk Dünyası Araştırmaları Z.F.Fındıkoğlu'na Armağan*, 35 (1985), s.161-213.
- Ögel, Bahaeddin, "Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara 1982.
- Özcan, Abdülkadir, "Akıncı", *DİA*, C.2 (1989), s.250-251.
- Tekeli, İlhan, "Osmanlı İmparatorluğu'ndan Günümüze Nüfusun Zorunlu Yer Değiştirmesi", *Toplum Bilim*, 50 (1990), s.49-71.
- Türkoğlu, Orhan, "Seçilmiş Bazı Yerli ve Göçmen Zümreler Üzerinde Sosyal Değişme Modelleri", *İ.Ü.İ.F.Dergisi*, XXII/3-4 (1962).

Gazeteler:

- *Cumhuriyet*, 7 Teşrin-i Evvel, 1924.
- Arşiv Belgeleri:
 - 1340 Senesi İzmir Vilayeti'nin Sıhhi İçtimai Topografyasına Ait Malumat (Kemal Arı Arşivi).

I. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ SEMPOZYUMU

(OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ)

1 st SYMPOSIUM ON THE TURKISH (OTTOMAN) CULINARY CULTURE

Abdulhalik BAKIR - Selçuklu Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme

Kemal ARI - Osmanlı Devleti'nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve

Bunun Türk Yemek Kültürü'ne Etkileri

Aylin Ö. TAN - İberya'dan Osmanlı Topraklarına Sefarad Mutfağının Yolculuğu

Özlem YILDIZ - Levanten Mutfağı

Mehmet YILMAZ - Coğrafi Keşiflerin Osmanlı Mutfağına Etkileri

Erdal İNCE - Karakeçili Aşireti'nde Şifalı Pılav Kültürü ve

Ertuğrul Gazi'nin Kabrinde Düzenlenen Pılav Şenliklerinin Tarihsel Gelişimi

Emine DİNGEÇ- Osmanlı Sarayında Çaşnigirler

*Michael NIZRI - Distribution of Food by the Imperial Kitchens to High-Ranking Officials:
the Case of Şeyhülislam Feyzullah Efendi (1695-1703)*

Amy SINGER- Uniformity and Diversity in the Food Served at Ottoman Imarets

Yıldız YILMAZ KARAKOÇ- Which Utensils Were to be Found in the Kitchen of an

18th Century Harem Agha?: A Preliminary Research

Hüseyin ÇINAR - 18. Yüzyılda Ayntab'da Gıda Sektöründe Hizmet Veren Esnaf

Serdar GENÇ - Balıkesir' de Börekçi, Simitçi ve Çörekçiler (17. - 18. yüzyıl)

Nuri KAVAK - Kırım Tatar Mutfağı ve Mutfak Araç-Gereçleri

Alev GÖZCÜ, Eren AKÇİÇEK - Osmanlı Mutfağında Kar ve Buz

İlhami YURDAKUL - İstanbul'da İçme Suyu Kültürü

Osman GÜLDEMİR - Tatlılara Tat Katan Kabuk: Tarçın (Osmanlı Mutfağındaki Yeri)

Fügen SARUHANOĞLU - 18. Ve 19. Yüzyıllara Ait Bazı Temel Kaynaklardaki

Yemek Tarifleri ve Dersaadet Müslüman Elitinin Deniz Ürünleri Tüketimi

Priscilla Mary İŞİN - Osmanlı Meyveciliği Üzerine Bir Deneme

Marianna YERASIMOS - Evliya Çelebi'nin Seyahatnâmesi'nde 17. Yüzyıl

Osmanlı Dünyasının Meyveleri ve Meyveleriyle Anılan Kentleri

Nazlı PİŞKİN - İngiliz Seyyahlara Göre 17. Yüzyılda Osmanlı Devleti'nde Kahve ve Kahvehaneler

Serkan YAZICI - II. Meşrutiyet Döneminde Padişah ve Mebusları Barıştıran

Yıldız Ziyafeti (31 Aralık 1908)

Kemalettin KUZUCU - Gazete Reklamlarına Göre Osmanlı'nın Son Asrında

İstanbul'un Beslenme Hayatına Bakış

Cafer SARIKAYA - 1893 Şikago Dünya Fuarındaki Osmanlı Yemekleri



14-15 Ekim 2010 / BİLECİK

