



Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Göçmen Mutfak Kültürü: Yunanistan Göçmenleri** (Migrant Culinary Culture Within the Scope of Sustainable Gastronomy Tourism: Greece Migrants)

İrem ÇAFA^a , *Ayşe Büşra MADENCİ^a 

^a Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:09.07.2021

Kabul Tarihi:22.08.2021

Anahtar Kelimeler

Sürdürülebilir gastronomi turizmi

Göçmen mutfak kültürü

Yunanistan göçmenleri

Öz

Anadolu'ya gelen göçmenlerin gündelik yaşamları, örf adetleri, özellikle de mutfak kültürleri birbirinden farklı olmuş ve bu da beraberinde kültürel etkileşimi getirmiştir. Mutfak kültürü açısından bakıldığında, her göçmen topluluğunun kendi alışkanlıkları ve diğer toplumlarla olan ilişkileri Türk mutfağının zenginliğine katkı sağlamıştır. Göçmen toplulukların mutfak kültürlerinin incelenerek kayıt altına alınmasının bunların sürdürülebilirlikleri açısından önemli olduğu düşünülmektedir. Bu çalışmada, Yunanistan göçmenlerinin mutfak kültürleri sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından değerlendirilerek incelenmiştir. Çalışmada veriler, Yunanistan'ın 10 farklı bölgesinden göç etmiş 30 göçmen ile yüz yüze gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda elde edilmiştir. Görüşmeler için yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Katılımcılara yöneltilen sorular ile demografik özelliklerinin dışında, mutfak kültürlerini ayrıntılı bir şekilde anlatabilmeleri için geçmişten günümüze yeme içme kültürleri, özel günlerde ve kutlamalarda hazırladıkları yemekler, kış hazırlıkları ve mutfak kültürlerini sürdürülebilmek adına yaptıkları faaliyetler belirlenmeye çalışılmıştır. Sonuç olarak Yunanistan göçmenlerinin mutfak kültürlerinin zengin bir yapıya sahip olduğu ve kültürel etkileşimlerle birlikte günümüzdeki halini aldığı saptanmış olup, bu mutfak kültürünün bilinirliğini arttırmak ve sürdürülebilirliğini sağlamak adına çeşitli önerilerde bulunulmuştur.

Keywords

Sustainable gastronomy tourism

Migrant culinary culture

Greece migrants

Abstract

In this study, the culinary cultures of Greece immigrants were evaluated in terms of sustainable gastronomy tourism. The data in the study were obtained as a result of face-to-face interviews with 30 immigrants who emigrated from 10 different regions of Greece. A semi-structured interview form was used for the interviews. With the questions directed to the participants, apart from their demographic characteristics, it was tried to determine the food and beverage cultures from the past to the present, the dishes they prepared on special days and celebrations, the winter preparations and the activities they carried out in order to maintain their culinary culture. As a result, it has been determined that the culinary cultures of Greece immigrants quite rich and have taken its current form with cultural interactions, and various suggestions have been made for the increase the awareness of this cuisine culture and to ensure its sustainability.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: bmadenci@erbakan.edu.tr (A. B. Madenci)

DOI: 10.21325/jotags.2021.881

** Bu makale, Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde, İrem ÇAFA tarafından hazırlanan ve Dr. Öğr. Üyesi Ayşe Büşra MADENCİ danışmanlığında yürütülen yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

GİRİŞ

Kültür kavramı, söz konusu toplumun üretmiş olduğu, nesilden nesile aktardığı maddi ve manevi değerlerin tümünü kapsamaktadır. Kültür, kendi içerisinde pek çok değişkene sahip bir olgu olup bu değişkenlerden biri ise toplumların mutfak kültürleridir. Farklı yeme içme alışkanlıkları, yemek tarifleri ve hazırlama teknikleri bir kültürü tanımlamada dil, din ve ırk kadar etkili olabilmektedir (Beşirli, 2010, s.160). Özellikle, bir toplumun kültürel yapısı oluşurken coğrafyasına aldığı göçler kültürel etkileşimi artırarak yapıyı çeşitlendirmektedir. Tarih boyunca gerçekleştirilmiş göçler, toplumun kültürel kimliğini farklı açılardan değişime iten güçlü bir etken olmuştur. Türk tarihinde yaşanan büyük göçler sayesinde de Türk toplumu, kültürüne pek çok yeniliği dahil etmiştir. Bu kapsamda, günümüz Türk mutfağının oluşumunda göçmen mutfak kültürlerinin oldukça etkili olduğu söylenebilmektedir (Arı, 2010).

Türk mutfak kültürünün oluşumunda etkili olan göçmen toplumlardan biri de Yunanistan göçmenleridir. Kimisi sıcak savaş döneminde üzerlerinde kurulan baskıdan kendi imkanlarıyla, kimisi ise savaşın ardından imzalanan Nüfus Mübadelesi kapsamında Türkiye'ye göç eden Müslüman-Türk göçmen halk, yerleştirildikleri yeni coğrafyada asimile olmadan kültürlerini yaşatmak ve gelecek nesillere aktarmak adına ellerinden geleni yapmışlardır. Türk mutfak kültüründe önemli etkiye sahip olan Yunanistan göçmenleri, iskân edildikleri bölgelere getirdikleri yeni reçeteler ve yeme içme alışkanlıklarıyla yerel halk ile kurdukları kültürel etkileşim sayesinde günümüze kadar bilinirliklerini korumuşlardır (Güner, 2017).

Bu çalışmada, mübadil veya muhacir olarak adlandırılan Yunanistan göçmenlerinin mutfak kültürleri, yeme içme alışkanlıkları, özel günler ve törenlerde hazırladıkları yemekler, mutfaklarında kullandıkları çeşitli araç gereçler ve uyguladıkları pişirme teknikleri incelenmiş olup, Yunanistan göçmenlerinin mutfak kültürü sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmiş ve elde edilen bulgular ışığında göçmenlerin mutfak kültürlerinin gelecek nesillere aktarılmasına, bilinirliğinin artırılmasına ve sürdürülebilir bir mutfak yapısı haline getirmesine katkı sağlamak amaçlanmıştır.

Kavramsal Çerçeve

Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi

Yiyecek içecek tüketiminin fizyolojik bir ihtiyaç olması ve zevkli bir turistik seyahat gerçekleştirme isteği, ziyaret edilen destinasyonun gastronomik unsurlarını oldukça önemli bir hale getirmiştir. Destinasyon tercihlerinde bir motivasyon kaynağı olarak değerlendirilebilen gastronomik unsurlar, gastronomi turizmi kavramının ortaya çıkmasına ve literatüre kazandırılmasına zemin hazırlamıştır (Küçükkömürler, Boran Şirvan & Sezgin, 2018, s.79).

Küreselleşmenin sonucunda oluşan kültürel değerlerin kaybı, son dönemlerde kültürel mirasların korunmasının ve sürdürülebilirliklerinin sağlanmasının önemini ortaya koymuştur. Küreselleşmenin getirdiği hızlı yemek alışkanlığı da tek tipleşmeye ve yerel gastronomik değerlerin kaybolmasına sebep olmaktadır. Bu kapsamda yerel gastronomi unsurlarını koruyan, tarım faaliyetlerini teşvik eden ve yerel halka ekonomik açıdan destek olan sürdürülebilir gastronomi turizmi kavramı gündeme gelmiştir (Sandıkçı & Özkan, 2017, s.853). Gastronominin sürdürülebilirliği, çevresel etkenlerin devamlılığı ve toplumun yüksek sağlık seviyesine ulaşabilmesi için eko-beslenme kaynaklarını korurken, aynı zamanda yerel halkın sosyal ve ekonomik alanlarda gelişmesini sağlamaktadır.

Bu kapsamda incelendiğinde sürdürülebilir gastronomi kavramının, sürdürülebilir turizmin gelişmesinde önemli etkilere sahip olduğu görülmektedir (Yurtseven & Kaya, 2010 s.57; Bucak & Ateş, 2014, s.325).

Sürdürülebilir gastronomi turizmi, organik olarak üretilmiş, yerel ve otantik sayılan gıdaların üretimlerinde devamlılığın sağlanması, evlerde yemek yapma kültürünün sürdürülmesi, geleneksel lezzetlerin, mutfak kültürüne dair bilgilerin ve geleneksel pişirme yöntemlerinin korunarak geleceğe aktarılması, yiyecek çeşitliliğinin korunması ve her kültürün kendine has gastronomi özelliklerinin yaşatılmasına destekte bulunan bir turizm çeşidi olarak bilinmektedir (Scarpato, 2002, s.140).

Göçmen Mutfak Kültürü

Bölgelerin gastronomi turizminde etkili olmalarını sağlayan ve sürdürülebilirliğine katkıda bulunan faktörlerden biri, bahsi geçen bölgedeki yemek kültürünün çeşitliliğidir. Bir coğrafyanın zengin mutfak kültürüne sahip olmasında pek çok etken bulunmakta olup, bunların en önemlilerinden biri ise bölgeye gerçekleştirilmiş göç hareketleridir (Atik & Atik, 2020). Ülkemiz, tarihi boyunca bünyesine çeşitli ülkelerden göçmen kabul etmiş ve bu durum gastronomi turizmi açısından zengin bir potansiyelin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Ülkenin farklı yerlerine yerleşmiş göçmenler, yerel halk ile etkileşimlerde bulunarak yemek kültürünün gelişmesine katkı sağlamanın yanı sıra, “göçmen mutfağı” olarak bilinen ayrı bir mutfak yapısının da ortaya çıkmasını da sağlamışlardır. Bu kapsamda değerlendirildiğinde, Türkiye’deki gastronomi turizminin sürdürülebilirliği adına gerçekleştirilen faaliyetlerde göçmen mutfağının yeri ve önemi oldukça fazladır (Bahtiyar Sarı & Tetik, 2019, s.77).

Anadolu topraklarına yönelik göç hareketlerine bakıldığında, uzun yıllar boyunca göç etmek için hedef ülke seçilmesinin bir sonucu olarak Türk toplumunun pek çok coğrafyadan etkilenmiş olabileceği görülmektedir. Anadolu’ya gelen göçmenlerin gündelik yaşamları, örf adetleri, özellikle de mutfak kültürleri birbirinden farklı olmuş ve bu da beraberinde kültürel etkileşimi getirmiştir. Mutfak kültürü açısından bakıldığında, her göçmen topluluğunun kendi alışkanlıkları ve diğer toplumlarla olan ilişkileri Türk mutfağını günden güne beslemiştir. Bu sebeple günümüz Türk mutfağının oluşumunda göçmen halkların mutfak kültürleri oldukça etkilidir. Göçmenler sayesinde Türk mutfak kültürüne aktarılmış tatlar, çeşniler ve birçok zengin yeme-içme alışkanlığından söz etmek mümkündür. Bu sayede, Türk mutfağında tüketilen bir yemeğin temelinde eski toplumlardan, Orta Asya’dan, Balkanlar’dan, Ortadoğu’dan, Kafkaslar’dan ve Akdeniz’in farklı bölgelerinden gelen lezzetler yer almaktadır (Arı, 2010).

Göçmenlerin mutfak kültürleri araştırıldığında, farklı pek çok göçmen topluluğunun mutfak yapılarının incelendiği çeşitli çalışmaların literatürde yer aldığı görülmektedir. Gastronomi turizmi kapsamında Bulgaristan göçmen halkın yemek kültürünü incelemiş olan Bahtiyar Sarı ve Tetik (2019), çalışmalarında Antalya ilinde yaşamakta olan 23 Bulgaristan göçmeni ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirmiş olup, katılımcılardan elde ettikleri bilgileri ile yemek tariflerini kayıt altına almış ve gelecek nesillere aktarımını sağlayabilmek adına çeşitli önerilerde bulunmuşlardır. Karaca, Yıldırım ve Çakıcı (2015) Girit yemek kültürünün sürdürülebilirliği üzerine hazırlamış oldukları çalışmada, Girit mutfak kültürünün zenginliğini ve sağlıklı denilebilecek bir mutfak yapısı olduğunu vurgulamış olup, yeni beslenme alışkanlıkları ile ilişkilendirilerek dikkat çekmeyi sağlamak ve özel ilgi turizmini destekleyecek faaliyetlerin yürütülmesinin gerekli olduğunu düşünerek Girit mutfağının sürdürülebilirliği üzerinde durmuşlardır. Kalkan ve Gönül (2019) ’ün deneysel mutfak üzerine hazırlamış oldukları çalışmada Didim yöresine yerleştirilmiş Selanik mübadillerinin sembol yiyeceği olan kaşopitanın, geleneğin güncellenmesi kapsamında yeni bir formda hazırlanıp tanıtıldığı ve çalışmanın yeni fikirlere ışık tutması için yapıldığı görülmüştür. Yıldırım, Karaca ve

Çakıcı'nın (2021) Doğu Akdeniz Bölgesi'nde Girit yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin belirlenmesini amaçlayan çalışmalarında Girit yemek kültürünün genel özelliklerinin "Sürdürülebilir" ve "Sürdürülemeyen Özellikler" olarak iki boyutta gruplandığı belirlenmiştir ve yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliğine katkıda bulunmak adına bir ölçek önerisinde bulunmuşlardır. Acar ve Karaosmanoğlu'nun (2019) Düzce ilinde Çerkes mutfağını deneyimlemeye yönelik hazırladıkları tur önerisini içeren çalışmalarında, Çerkes mutfağına ait pek çok yemeğin ayrıntılı tarifi verilmiş ve hazırlanan tur planı ile unutulmaya yüz tutmuş Çerkes yemeklerinin gastronomi turizmine kazandırılması amaçlanmıştır. Eskişehir ve İstanbul illerinde yaşayan Kırım göçmenlerinin Tepreş geleneklerini doktora tezine konu edinen Ersoy (2008), çalışma kapsamında çeşitli folklorik özelliklere ve şenliklerde tüketilen yiyeceklere değinerek kültürün sürdürülebilirliğini sağlamayı ve bilinirliğini arttırmayı amaçlamıştır.

Yöntem

Araştırma kapsamında veriler, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak elde edilmiş olup betimsel analiz yöntemi kullanılarak değerlendirilmiştir. Çalışmada kullanılmış olan görüşme formu Çokişler (2007)'in yüksek lisans ve Yalın (2020)'in doktora tezinde kullanmış olduğu görüşme formları temel alınarak hazırlanmıştır. Görüşmeler 2021 yılının Ocak ayında başlamış ve Nisan ayı sonuna kadar gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerde katılımcılara demografik özellikleri, göç ettikleri ve iskân edildikleri bölgeler gibi standart sorularla birlikte, göç hikayelerini ve mutfak kültürlerini ayrıntılı bir şekilde anlatabilmelerine imkân sağlamak adına açık uçlu sorular da yöneltilmiştir. Bu şekilde katılımcıların konu ile ilgili tüm düşüncelerini değerlendirmek ve kayıt altına almak amaçlanmıştır.

Çalışmanın evrenini Yunanistan'dan Türkiye'ye göç etmiş göçmen halk oluşturmaktadır. Çalışmanın örneklemini ise Trakya Bölgesi'ne iskân edilmiş 5'i erkek ve 25'i kadın olmak üzere toplam 30 Yunanistan göçmeni oluşturmaktadır. Araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Necmettin Erbakan Üniversitesi Etik Kurulu 18/12/2020 tarihi ve 2020/164 karar numarası ile alınmıştır.

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

Bulgular

Katılımcıların Demografik Özellikleri ve Göç Bilgileri

Yunanistan'ın farklı bölgelerinden göç etmiş katılımcıların demografik özellikleri ve göç bilgileri Tablo 1.'de verilmiştir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri ve Göç Bilgileri

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

Görüşmeler, 25'i kadın (%83) ve 5'i erkek (%17) olmak üzere toplam 30 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların demografik özelliklerinin yer aldığı çizelge incelendiğinde, büyük bir çoğunluğun kadın katılımcılardan oluştuğu görülmektedir. Görüşmeler esnasında kadın katılımcıların mutfak kültürlerine daha hâkim olduklarının fark edilmesi ile çoğunluğun kadınlardan oluşması kaçınılmaz olmuştur.

Görüşmeler için seçilen katılımcıların belli bir yaşın üzerine olmalarına ve atalarının ya da kendilerinin en az 3 kuşak boyunca Yunanistan'da yaşamış olmasına dikkat edilmiştir. Bu sebeple katılımcılardan 20'sinin 50 yaşının üstünde olduğu görülmektedir. Genç yaştaki katılımcıların ise büyüklerinden öğrendikleri tarifleri günümüzde de yaşatmak adına uyguladıkları ve bu süreci aynı şekilde devam ettirecekleri bilgisine ulaşılmış olup bu sebeple çalışmada onların görüşlerine de yer verilmiştir. Ayrıca tabloya bakıldığında katılımcılardan 10'unun üniversite, 11'inin lise, 9'unun ilköğretim mezunu olduğu ve çeşitli sektörlerde iş sahibi oldukları anlaşılmaktadır. Katılımcıların göç ettikleri bölgeler incelendiğine Doyran, Serez, Selanik, Menlik, Drama, Florina, Gredene, Kesriye, Vodina ve Borova olmak üzere toplam 10 farklı bölgeden göçmenin çalışmaya katılım gösterdiği anlaşılmaktadır.

Yunanistan Göçmenlerinin Mutfak Kültürleri

Katılımcılar ile yapılan görüşmelerde ilk olarak günümüzde de yaptıkları geleneksel yemekler ve yeme içme alışkanlıkları tespit edilmeye çalışılmıştır. Yerleşim birimlerinin farklılığı da göz önünde bulundurularak

katılımcılardan benzer cevaplar alınmıştır. Göçmenlerin sebze ve ot yemeklerini diğer yemeklere oranla daha sık tükettikleri, fakat et yemeklerini de yaptıkları görülmüştür.

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

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

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

Yunanistan göçmenlerinin mutfak kültürlerinde hamur işlerinin de yeri oldukça önemlidir. Özellikle pidelerin ve böreklerin yapımında bolca zeytinyağı veya sıvıyağ kullanıldığı, iç harç için de ekşimik, çökelek, lor peyniri, taze baharat ve otların, çeşitli sebzelerin, turşuların, hatta dünden kalma yemeklerin bile sıklıkla kullanıldığı görülmektedir. Göçmenlerin börekleri tüketirken de farklı işlemler uyguladıkları, örneğin soğanlı pitaya yemeden önce 1 kaşık sirke, kabaklı böreğe de şekerli süt döktükleri ve bu şekilde yedikleri bilgisine ulaşılmıştır (K11, K25). Katılımcılardan elde edilen verilere göre böreklerin yapıları benzer olsa da mevsimlere göre iç malzemeleri farklılık göstermektedir. Katılımcılar böreklerini kış aylarında et, ciğer, pırasa, ıspanak ve soğan; yaz aylarında domates, patlıcan ve kabak; ilkbaharda ise lahanaya turşusu kullanarak yaptıklarını dile getirmişlerdir (K9, K24, K25). Ayrıca katılımcıların ifadelerine bakılarak süt ve süt ürünlerinin tek başına tüketilmesinin haricinde yemeklere, böreklerle ve özellikle çorbalara eklendiği söylenebilmektedir. Sadece süt kullanılarak yapılan çorbalar bile göçmen halk tarafından sevilerek tüketilmektedir (K2, K8, K14, K22).

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

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

Yunanistan Göçmenlerinin Kullandığı Araç Gereçler ve Pişirme Yöntemleri

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

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

“Bizim evlerimizde 2 mutfak olurdu eskiden. Biri yemek pişirdiğimiz yer diğeri de kilerin bulunduğu bölüm. Yemeklerin kokuları sinmesin diye ayrı tutardık onları. Büyüklü küçüklü küpler dururdu kilerde. Turşu için, reçel için, kavurma için ayrı küpler olurdu. En önemlisi de küpler birbirine karıştırılmazdı çünkü içindekinin kokusu küplere sinerdi. O yüzden içinde ne vardysa boşaldığında da onunla doldurulurdu tekrar (K25).”

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

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

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

“Büyükannem ve büyükbabam köyde yaşarlardı. Bayram seyran olsun da köye gidip şu güzel yemekleri yesek diye beklerdik. Bende büyükannemden en sevdiğim yemeklerin tariflerini aldım ama havasından mı, suyundan mı, yoksa elinin lezzetinden mi bilmem onunki gibi olmuyor. Zaten köyden uzaklaşıp buralara geldiğimizden beri ne o kadar güzel sebze ve ot bulabiliyoruz, ne de maşingada pişirebiliyoruz (K2).”

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

Özel Günler ve Kutlamalar için Hazırlanan Yemekler

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

Düğün Adetleri ve Düğün Yemekleri

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

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

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

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

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

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

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

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

Bayram Sofralarında Hazırlanan Yemekler ve Bayram Adetleri

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

Bayram gelmeden birkaç gün önceden ev baklavası ve kalburabastı gibi tatlılar hazırlayan göçmenler, bayram arifesinde de evlerinde pişi ya da keçi ayağı yaparak tüm komşularına dağıttıklarını dile getirmişlerdir (K26, K28, K30). Göçmen katılımcılar bayram sabahlarında normal bir kahvaltı sofrası hazırlamadıklarını, özellikle bayramın ilk günü kahvaltıtı “Kapama” ya da “Büryan” ile yaptıklarını belirtmişlerdir (K24, K25, K26, K28, K30). Bu adetin halen devam ettiği görülmektedir. Genellikle ailenin en büyük ferdine yemeğe giden göçmenler, bayram sofralarında

çeşitli böreklerin ve et yemeklerinin eksik olmadığını, kim hangi yemeği seviyorsa özellikle onun yapıldığını söylemişlerdir (K1, K2, K5, K13, K17, K20, K22).

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

Cenaze Törenlerinde Hazırlanan Yemekler

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

Yunanistan Göçmenlerinin Kış Hazırlıkları

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

Katılımcılar, imece usulü gerçekleştirdikleri kış hazırlıklarında özellikle sütü kuru yufka, erişte ve kuskus yaptıklarını belirtmişlerdir. Kimin hangi ürüne ne kadar ihtiyacı varsa belirlenmekte, sonrasında da toplu halde kışlık ürünler hazırlanmaktadır (K1, K9, K10, K11, K12, K27). Bunların haricinde Yunanistan göçmenlerinin çeşitli malzemelerden reçeller, turşular, domatesli ve biberli soslar hazırladıkları, yemeklerinde kullanmak için salça yaptıkları ve ihtiyaç olduğunda kullanabilmek için küplere kavurma et bastıkları bilinmektedir (K24, K25).

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

Yunanistan Göçmenlerinin Mutfak Kültürlerini Sürdürebilmek Adına Gerçekleştirdikleri Faaliyetler

Kültürlerini yaşatmak ve gelecek nesillere aktarmak pek çok topluluğun öncelikli amacı olmaktadır. Bu amaç doğrultusunda da bireyler, çeşitli faaliyetlerde bulunarak kültürlerini ölümsüz kılmaya çalışmaktadır. Hayatlarının

belirli bir kısmını Yunanistan topraklarında, geriye kalan bölümünü ise Türkiye’de geçiren göçmen halk da bu amaç için çeşitli çalışmalar yürütmektedir.

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

Örneğin, göçmen kadınların mutfak kültürlerinin sürdürülebilirliği adına kurmuş oldukları bir kooperatif bulunmaktadır. Günümüzde de faaliyetlerine devam eden “Gülbağçe Kadın Kooperatifi”, göçmen kadınların bir araya gelerek kışlık yiyeceklerini yaptıkları, farklı tarifleri birbirleri ile paylaştıkları ve kültürlerini başkalarına öğretmek için düzenledikleri şenlikleri ile bilinirliklerini arttırmak için çeşitli çalışmalar yürütmektedir (K9, K27).

Sonuç ve Öneriler

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

Çalışma sonucunda, Yunanistan göçmenlerinin özellikle mutfak kültürlerini küçük değişiklikler haricinde günümüze kadar taşıdıkları gözlenmiştir. Yeni coğrafyaya ayak uydurarak tariflerini güncellemiş, ancak özünü kaybetmeden korumuşlardır. Sürdürülebilir gastronomi kapsamında değerlendirilmiş olan Yunanistan göçmenlerinin mutfak kültürü oldukça zengin bir yapıya sahiptir. Yemeklerin yapımında yabancı otların, sebzelerin ve aroma verici taze baharatların sıklıkla kullanıldığı görülmektedir. Göç ettikleri Yunanistan’ın Akdeniz iklimine sahip olmasından gelen bu alışkanlık, et yemeklerinde ve böreklerde de etkisini göstermektedir. Göç süresince yaşadıkları zorluklar yemeklerin malzemelerine ve yapım şekillerine yansımıştır. İlk göç ettikleri dönemde büyük maddi sıkıntılar yaşayan göçmenler, yemeklerinde az malzeme kullanmakta olup, zahmetsiz ve hızlı pişirme yöntemlerini tercih etmektedir. Sadece yaptıkları hamur işlerinde, ekmeklerde ve böreklerde uzun pişirme işlemleri uygulayan göçmenler, bunun için de odun ateşi ve taş fırınlar kullanmaktadır. Yunanistan göçmenlerinin mutfak kültürlerinde hamur işlerinin önemi büyüktür. Genellikle her sofrada bulunan hamur işi çeşitleri, özel günlerde, bayramlarda, düğünlerde de kurulan sofralardan eksik edilmemektedir. Ayrıca yemek yapımında bakır tencereleri ve sahanları tercih ettikleri, pişirme aracı olarak da maşinga, peçka, kuzine, kastro ve davul fırın gibi araçları kullandıkları görülmektedir.

Çalışma kapsamında gerçekleştirilen araştırmalar boyunca Yunanistan göçmenlerinin kültürel yapıları, özellikle de mutfak kültürleri üzerine hazırlanan çalışmaların yetersizliği dikkat çekmiştir. Literatürün Yunanistan göçmenlerinin gastronomik unsurları alanındaki eksikliği, bu çalışmanın önemini daha da arttırmakta olup, gelecekte yapılabilecek çalışmalara ışık tutacak niteliktedir. Çalışmanın bulguları ışığında, Yunanistan göçmenlerinin mutfak kültürlerinin bilinirliğini arttırmak ve turizm faaliyetleri kapsamında sürdürülebilirliğini sağlamak adına getirilebilecek önerilerden bazıları şunlardır;

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

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Necmettin Erbakan Üniversitesi Etik Kurulu 18/12/2020 tarihi ve 2020/164 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

Acar, V., & Karaosmanoğlu K. (2019). Çerkes mutfak kültürünü deneyimlemeye yönelik bir tur önerisi: Düzce ili örneği. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 2, 177-197.

- Arı, K. (2010). Osmanlı Devleti'nde göçlerle aktarılan besin kültürü ve bunun Türk yemek kültürüne etkileri. *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, 21-45, Bilecik.
- Atik, E., & Atik, E. (2020). Türk Mutfak Kültürüne Katkısı Bakımından Göçler: Selanik Mübadilleri Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 261-277.
- Bahtiyar Sarı, D., & Tetik, N. (2019). Gastronomi turizmi kapsamında Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürü. *ANASAY*, 8, 73-88.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87): 159-169.
- Bucak, T., & Ateş, U. (2014). Gastronomi turizminin il turizmine etkisi: Çanakkale örneği. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 28, 315-328.
- Çokışler, N. (2007). *Girit göçmenleri Türk halk kültürü üzerine bir araştırma* (Yüksek Lisans Tezi), Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Ersoy, İ. (2008). *Diaspora ve kimlik: Eskişehir ve İstanbul'da yaşayan Kırım Tatarları'nda çoklu kültürel kimliğin ifade alanı olarak "tepeş"* (Doktora Tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü. İzmir.
- Güner, Z. (2017). *Lozan'da Türk-Yunan mübadele siyaseti*. Ankara: Siyasal Yayınevi.
- Kalkan, A., & Gönül E. (2019). Deneysel mutfak, kültürel mirasın yaşatılmasında bir araç olabilir mi?. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(64), 1006-1015.
- Karaca, O. B., Yıldırım O., & Çakıcı, A. C. (2015). Girit yemek kültürü ve sürdürülebilirliği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 3-13.
- Küçükkömürler, S., Boran Şirvan, N., & Ceyhun Sezgin, A. (2018). Dünyada ve Türkiye'de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Sandıkçı, M., & Özkan, F. (2017). Afyon kaymağı ve Afyonkarahisar mutfağındaki yeri. *I. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı*, Kastamonu Üniversitesi, 843-859.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. *Tourism and Gastronomy*, 51-70.
- Yurtseven, H. R., & Kaya, O. (2010). Eko-gastronomi ve sürdürülebilirlik. *11. Ulusal Turizm Kongresi*, 57-65.
- Yalın, G. (2020). *Kaybolmakta olan yerel mutfak kültürünün turizme kazandırılması: Balıkesir ili Edremit körfezi örneği* (Doktora Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Yıldırım, O., Karaca, O. B., & Çakıcı, A. C. (2021). Girit Yemek Kültürü Doğu Akdeniz Bölgesinde Sürdürülebilir Mu?, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 1416-1438.

Migrant Culinary Culture Within The Scope of Sustainable Gastronomy Tourism: Greece Migrants

İrem ÇAFA

Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Konya/Turkey

Ayşe Büşra MADENCİ

Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Konya/Turkey

Extensive Summary

The fact that food and beverage consumption is a physiological need and the desire to make an enjoyable touristic trip make the gastronomy element important and inseparable in the tourism experience of the visitors. Gastronomic values, which have become a reason for preference for most visitors of touristic regions, paved the way for the emergence of the concept of gastronomic tourism and bringing it to the literature (Küçükkömürler, Boran Şirvan & Sezgin, 2018, p.79). One of the factors that make the regions effective in gastronomic tourism and contribute to their sustainability is the diversity of the food culture in the mentioned region. One of the factors in a geography's rich culinary culture is the migration movements to the region. Immigrants who settled in different parts of the country, in addition to contributing to the development of food culture by interacting with the local people, also provided the emergence of a separate cuisine known as "immigrant cuisine". When evaluated in this context, the place and importance of immigrant cuisine in the activities carried out for the sustainability of gastronomic tourism in our country is quite high (Bahtiyar Sarı & Tetik, 2019, p.77).

While the cultural structure of a society is being formed, the migrations to its geography increase the cultural interaction and diversify the structure. In this context, it can be said that immigrant cuisine cultures are quite effective in the formation of today's Turkish cuisine (Arı, 2010). One of the immigrant societies that have been influential in the formation of Turkish culinary culture is the Greece immigrants. Greece immigrants, who have a significant impact on Turkish culinary culture, have preserved their reputation until today, thanks to the cultural interaction they have established with the local people with the new recipes they brought to the regions where they were settled and their eating and drinking habits (Güner, 2017).

Migration is a very important factor in shaping the cultural structure of societies. The migration movement for economic, political, social and environmental reasons also brings with it many social, cultural and economic consequences. The difficult adaptation processes of migrating societies and the attrition of the situation in which they are located have greatly affected individuals. In particular, the migration processes of nations that have personally experienced a period of hot war and have been forced to relocate for political reasons are more challenging than others. Greece migrants examined as part of the study are also one of the groups that have gone through these difficult processes.

Greece immigrants, who had a significant impact on cultural factors, especially carried their culinary culture to the present day, except for minor changes. Keeping up with the new geography, they updated their recipes, but kept their essence intact. The culinary culture of Greece immigrants, which has been evaluated within the scope of sustainable gastronomy, has a very rich structure.

After the hot war period, the Turkish-Greek population exchange signed under the Lausanne peace treaty and the Greece immigrants who settled on Turkish territory as a result of this exchange have a very important place in the formation and development of Turkish culinary culture. In particular, it is seen that the culinary structure has become a whole over time, combining with the similarities and differences of the food and drink culture. Greece immigrants arrived in the pursuit of the rich food culture of the region came to the real roots, and a new cultural wealth as a result of interactions with the public, for them, has become richer and Turkish Cuisine culinary culture of the immigrants formed.

In the prepared study, the culinary cultures of Greece immigrants were evaluated within the scope of gastronomic tourism and it was aimed to ensure the sustainability of the culinary culture. The data obtained within the scope of the research were obtained by using a semi-structured interview technique. The interview form used in the study was prepared based on the interview forms used by Çokişler (2007) in her master's thesis and Yalın's (2020) doctoral thesis. In the interviews, open-ended questions were asked to the participants to enable them to tell their migration stories and culinary cultures in detail, along with standard questions such as their demographic characteristics, the regions where they migrated and settled. The population of the study consists of the immigrant people who migrated from Greece to Turkey. The sample of the study, on the other hand, consists of 30 Greece immigrants, 5 men, and 25 women, who were resettled in the Thrace Region. The ethics committee permission document required for the collection of the data used in this study was obtained from the Ethics Committee of Necmettin Erbakan University with the date 18/12/2020 and the decision number 2020/164.

In line with the data obtained, it was concluded that the culinary culture of the Greece immigrants had a very rich structure. It is seen that wild herbs, vegetables, and aromatic fresh spices are frequently used in the preparation of dishes. This habit, which comes from the Mediterranean climate of Greece, where they migrated, also shows its effect on meat dishes and pastries. The difficulties they experienced during the migration were reflected in the materials and production methods of the meals. Immigrants, who had great financial difficulties when they first migrated, useless ingredients in their meals and prefer effortless and fast cooking methods. Immigrants, who apply long baking processes only in their pastries, bread, and pastries, use wood fire and stone ovens for this. Pastries are of great importance in the culinary cultures of Greece immigrants. The types of pastries, which are generally found on every table, are not missing from the tables set on special days, holidays, and weddings. In addition, it is seen that they prefer copper pots and pans in cooking, and use tools such as maşinga, peçka, cooker, castra, and drum oven as cooking tools.

During the researches carried out within the scope of the study, the inadequacy of the studies on the cultural structures of the Greece immigrants, especially the culinary cultures, drew attention. The lack of literature in the field of gastronomic elements of Greece immigrants increases the importance of this study and will shed light on future studies.