

Makale tarihçesi: Alındı: 10 Mart 2017; Kabul edildi: 27 Eylül 2017

1989 göçü sonrası Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültüründeki değişim

Cahit Kahraman[±]
İlhan Güneş^Y
Nanae Kahraman^Y

Özet

1989 göçü öncesi, dünyada eşzamanlı olarak gittikçe gelişen ve zenginleşen mutfak kültürü, Bulgaristan Türklerini de etkilemiştir. Pazardaki çeşitlilik arttıkça, yemek alışkanlıkları da değişime uğramıştır. Büyük göçten sadece 30-40 sene evvel kısıtlı imkânlar ile sınırlı sayıda yemek çeşidi üretilirken, alım gücünün artmasıyla yemek kültüründe de hızlı gelişmeler olmuştur. Artan ürün çeşitliliği yemeklere de yansımış, farklı lezzetler mutfaklara girmiştir. Göçmen yemekleri denilince hamur işleri, börek ve pideler akla gelir. Ayrıca, göçmenlerin çok zengin turşu, komposto ve konserve kültürüne sahip oldukları da bilinir. Bu çalışma, 1989 öncesi Bulgaristan'ın farklı bölgelerinde yaşayan Türklerin yemek alışkanlıklarına ışık tutmakla birlikte, göç sonrasında göçmen mutfak kültüründe bir değişiklik oluşup oluşmadığını konu almaktadır. Bu amaçla, 1989 yılında Türkiye'ye göç etmiş 50 kişiye 8 sorudan oluşan anket düzenlenmiştir. Bu verilerden yola çıkarak oluşan bulgular derlenmiş ve yeni tespitler yapılmıştır. Ayrıca, Türkiye'nin farklı bölgelerine yerleşen göçmenler, kendi göçmen pazarlarını kurmuşlardır. Bulgaristan'dan getirilen ürünlerin bu pazarlarda satılması böyle bir arz talebin hala devam ettiğine işaret etmektedir.

Anahtar kelimeler: Bulgaristan Türkleri; 1989 göçü; yemek kültürü; değişim; uyum.

Giriş

Yemek, insanın doğal, içgüdüsel bir ihtiyacıdır. İnsanın beslenme alışkanlıkları, hayatta kalmanın ötesinde, kültürel bir göstergedir. Göç öncesinde oluşan gastronomi alışkanlıkları, göçmenlerin yaşadıkları farklı coğrafi alanların etkisiyle meydana gelmiştir. Her yöre, kendine has oluşumu ve iklim özelliklerine bağlı bir lezzet haritası çizmektedir. Ancak göçlerle değişime uğrayan yaşam tarzları nedeniyle birçok alışkanlığın değiştiği gibi, yemek alışkanlığı da değişime uğrayabilmektedir. Çocukluğumuzdaki yemekler, aile geleneği, eski tatlar ya da yöresel yemekler unutulmaya ve kaybolmaya başlar. 1989 Büyük Göç'e kadar dünyada eş zamanlı olarak gelişen mutfak kültürü

[±] Cahit Kahraman, Yrd. Doç. Dr., Namık Kemal Üniversitesi, Doğu Dilleri ve Edebiyatı Bölümü, Tekirdağ, Türkiye. E-posta: ckahraman@nku.edu.tr.

^Y İlhan Güneş, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Süleymanpaşa 50. Yıl Ortaokulu, Yunusbey Cad. No: 44, 59030 Süleymanpaşa/Tekirdağ, Türkiye. E-posta: ilhangunes1@yahoo.com.

^Y Nanae Kahraman, Araştırmacı Yazar, Japonya. E-posta: prensim77@gmail.com.

Bilgilendirme: Bu makale, 12-15 Temmuz 2016 tarihlerinde Viyana Üniversitesi'nde düzenlenen Türk Göç Konferansında (TMC) sunulmuş bildirinin genişletilmiş halidir.



Bulgaristan Türklerini de etkilemiştir. 1989 göçünden otuz kırk sene öncesinde, daha sınırlı ürün yelpazesi, daha az çeşidi olan mutfak kültürü görünümündeyken, pazar çeşitliliğindeki artış, yemek çeşitliliğini de geliştirmiştir. Yükselen alım gücüne paralel olarak, artan ürün çeşitliliği yemeklere de yansırken, farklı lezzetlerin mutfaka girmesini sağlamıştır. Göç öncesi yaşam alanlarında yetişen ürünler ve buna bağlı olarak gelişen yemek kültürü, göç sonrasında gidilen bölgelerde her zaman aynı gıda ürünlerini bulmak mümkün kılmamıştır. Bu nedenle göçmenler kendilerini yeni şartlara uyum sağlamaya mecbur hissetmişlerdir.

Uyum, yeniyi benimsemek mi, yoksa eskiyi yeniyile harmanlamak mıdır? Esser'e göre (EFMS, 2006), “sosyal bütünleşmenin, göçmen bütünleşmesi açısından önemli dört temel şekli vardır: kültürleşme / acculturation (toplum içinde başarılı biçimde etkileşim kurmak için gerekli olan bilgi, kültürel standartlar ve yetkinliklerin bireye aktarılması ve birey tarafından kazanılması), yerleştirme (bireyin, vatandaş olarak eğitim sistemi, ekonomik sistem ve meslek alanında uygun pozisyonları elde etmesi), etkileşim (aktörlerin karşılıklı yönelimleri ve ilişkiler ve iletişim ağları oluşturmayla nitelendirilen sosyal eylem) ve özdeşim (aktörün içinde bulunduğu sosyal sistemle özdeşim kurması ve kendisini o sistemin bir ögesi olarak görmesi). Yeni bir çevreye uyum sağlama şeklinde tanımlanan kültürleşme (acculturation)”dır.

Göçmenlerin göç ettikleri yerlerde uyum sağlamaları için, benimsenmeleri, iş bulabilmeleri ve yeni toplumun bireyleri ile tatmin edici sosyal ilişkiler kurabilmeleri gerekmektedir (Kümbetoğlu, 1996). Göçmenlerin uyumu uzun zaman alan, çok sayıda etken ve aktörün rol oynadığı bir süreçtir (Şirin, 2012).

Göçmen ve uyum aslında göçün daha pürüzsüz, sorunsuz bir geçiş olması için gerekliliği gibi görülmektedir. Göç edilen topluma uyum sağlamak kolay gibi görünse de farklı açılardan bakıldığında, farklı boyutları vardır. Dil alışkanlığı, giyim kuşam, barınma gibi faktörler uyum sorununun değişkenleridir. Bu çalışmada, göç sonrası göçmenlerin yemek alışkanlıklarındaki değişikliği saptamayı amaçlamaktadır.

Tarihsel Süreç ve “Balkan Sofrası”

Türk mutfacı, göçlerin de yarattığı kaynaklardan beslenerek, binlerce yıllık birikimin sonucunda oluşmuştur (Güvenç, 1993). Türk mutfak tarihi, aslında farklı tatların ve yemeklerin, Kuzey Çin'den Balkanlara kadar uzanan geleneklerin ve kültürlerin karışımı ve zenginleştirilmesinden ortaya çıkmıştır (Bibina, 2012). Jordanka Bibina (2012), Balkanlarda oluşan yemek kültürünü, Türk mutfacının etkileşiminde “Balkan Sofrası” karakterine büründüğünü nitelendirmektedir. Erman Artun (2007)'a göre, “Türkler, gittikleri coğrafyalardan aldıkları zengin besin kültürünü Balkanlara da taşımış, Balkan Yemek Kültürü oluşumunda büyük katkı sağlamıştır.” Türk mutfak kültürü, Balkanlarda silinmemiş, tam tersine güçlü bir şekilde var olmaya devam etmiştir.

Castellan (1995), “Türkler eski alışkanlıklarını bırakmadan, XIV. yüzyıldan beri Balkanlarda Türk usulü yaşamaya devam edebilmişler, hatta Hıristiyan nüfusun çoğunlukta olduğu bölgelerde bile yaşam tarzları Türk karakterinde olduğunu” vurgulamıştır. Artun (2007), Türklerin Balkanlarda et ve süt ürünlerini kendi yöntemleriyle ürettikleri, bunun sayesinde hayvansal gıdaların her türlü süt ürünü, pide ve börek türleri, kebab çeşitleri, dolma, sarma, gevrek, somun, helva, boza, salep, kahve, şerbet, kadayıf, baklava ve hatta sofraya araç gereçlerinin de dönemler içerisinde bu bölgeye aktarıldığını vurgulamaktadır.

Evliya Çelebi, XVII. yüzyılda Bulgaristan’la ilgili şu bilgileri vermektedir:

- Bölgede bağ, sebze bahçeleri, bostan ve pınarlar vardı.
- Kervansaraylarda, misafirhanelerde bulgur çorbası, cuma günleri ise pilav ve yahni servis edilir.
- Taze kuzu kebabı, boğma kuzu, balık yemekleri, hoşaf ve bal suyu vardır.
- Köylerde, yoğurt, kaymak, kaymaklı bal, kesme peynir, taze peynir, kaşar ikram edilir.
- Özellikle beyaz ekmeğin çok lezzetli, bazı bölgelerde helvacılık, bozacılık çok gelişmişti.
- Meralarda koyun, keçi, manda ve sığır sürüleri otlatılır (BNK, 1983).

Nadejda İlieva (1983), Bulgaristan yemek kültüründen bahsederken, farklı unsurlar ve bağlamlarda yapılan yemekleri tanıtmaktadır. Geleneksel kültürü yansıtan bu unsurlardan bazıları: Doğum, Ad Verme, Mezuniyet, Asker Uğurlaması, Düğün ve Bayramlar olarak ayırmıştır. 93 harbinde göç eden Deliorman Türklerinin yemekleri üzerine inceleme yapan Ali Osman Gürcan (2008), 130 yıldır değişmeyen mutfak kültürlerinden bahsetmiştir. Gürcan araştırmasında, göçmenlerin yaptığı yemekleri misafir, iftar, hac, bayram, yağmur duası, asker, güvey, gezi, mevlit, cenaze, gezek ve şenlik yemekleri olarak on iki gruba ayırmaktadır. 1989 göçmeni Bulgaristan Türkleri yemek geleneklerini araştıran böyle bir çalışmaya da mutlaka ihtiyaç vardır. Bu araştırmada, Bulgaristan Türklerinin göç öncesi ve sonrasında mutfak kültüründe oluşan değişiklikler incelenmiştir.

Amaç ve Yöntem

Bu çalışmanın amacı, Bulgaristan Türklerinin göç öncesi yemek kültürünün araştırılması ve göç sonrası bu kültürün uğradığı değişikliği tespit etmek olacaktır. Göçmenler, yıllarca alıştıkları ağız tatlarını nasıl devam ettirebilmişlerdir? Yeni yemek tatlarına nasıl uyum sağlayabilmişlerdir? Yeni coğrafi bölgelerde, yeni ürün yelpazesi ile alışık oldukları ağız tatlarını nasıl koruyabilmişlerdir? Bunun için 1989 senesinde Bulgaristan’ın farklı bölgelerinden Türkiye’ye göç etmiş göçmen ailelerinden Tekirdağ ilinde oturan 50 kişiye sekiz anket sorusu yöneltilmiş, çıkan sonuçlar değerlendirilerek analiz edilmiştir. Sorularda, göç öncesi yemek alışkanlıkları, kahvaltı ve günün diğer vakitlerinde yenilen yemekler, mevsimsel ve özel gün yemekleri, kutlama ya da

bayram yemeklerine de yer verilmiştir. Göç sonrası geçen zaman içinde ve günümüzde bu yemeklerin hala yapılıp yapılmadığı, hangi sıklıkta yapıldığı sorulmuştur. Araştırmanın bir diğer konusu göçmen pazarları olmuştur. Göçmenlerin yaşadığı semtlerde kurulan göçmen pazarlarına hangi sıklıkla gittikleri ve Bulgaristan'da alışık oldukları tatları arayıp aramadıkları sorulmuştur.

İnceleme Alanlarında Kahvaltı

Bulgaristan'ın Asenovgrad, Dobriç, Haskovo, Kırçali, Razgrad, Silistre, Sliven, Şumnu, ve Varna bölgelerinden gelen göçmenlerle yapılan söyleşi ve anket sonucunda yemek alışkanlıkları ve yemek tarifleri sorulmuştur.

Göç öncesinde kahvaltıda tüketilen yemeklerin çorba ve hamur işi yiyecekler olduğu görülmüştür. Kahvaltı menüsü de bölgesel farklılıklar göstermektedir. Kırçali bölgesinde kış hazırlığı için yapılan pastırmanın kahvaltıda da tüketildiği görülmektedir. Asenovgrad bölgesinde ilkbahar ve yazları ısırgan çorbası, kış mevsiminde tarhana çorbası tüketilir. Razgrad bölgesinde ısırgan, labada, ıştır ve efelek otu çorbaları yapılırken, göç sonrasında ısırganın yerini ispanak almıştır. Kahvaltıda yumurta, peynir, sucuk ya da pastırma da yenilir. Haskovo bölgesinde ciğer çorbası vazgeçilmez tatlardandır. Şumnu bölgesinde çorbalar; popara çorbası (sütlü, ekmecli), şehriyeli tavuk suyu çorbası, hamur çorbası, kus-kus çorbası, patates çorbası gibi çok çeşitlidir. Varna bölgesinde sucuklu çorba, *tarna* çorbası (sütlü, ekmecli) bölge özelliğini korumuştur. Kırçali de *taran* çorbası, mısır unu çorbası (kaşa), hamur çorbası, ovalama çorbası (domates) içilmektedir. Dobriç bölgesinde tavuk suyu çorba, mercimek, kus-kus ve sebze çorbaları tüketilmektedir. Silistre'de yine *tarna* çorbası (sütlü ekmecli) içilmektedir. Sliven bölgesinde, süt poparası, tereyağı ile su poparası (tuzlama) göç öncesi yapılan çorbalardır.

Çorbaların dışında, kahvaltılarda hamur işleri de çok yaygındır. Asenovgrad bölgesinde kollaç, akıtma (krep), kıpana banitsa (su böreği), unlu mamullerden pita (çörek) güzel görüntüsünden dolayı yılbaşı ve düğünlerde tercih edilmektedir. Fırında pırasa böreği, dızman, bazlama, pesmet (içine peynir, ekşimik veya bal ve reçel) sabah kahvaltılarında sıkça yapılmaktadır. Razgrad ve Şumnu bölgelerinde, kaymaklı kesme erişte (pabuç topu), Varna bölgesinde kolaç, mısır unu ile yapılan mıhlama (mamaliga), yine Şumnu'da kıvrıma, dızman, gömme, akıtma, pesmet ve gözleme kahvaltıda tüketilmektedir. Döndürme göç öncesinde sıkça yapılırken, göç sonrasında pek yapılmamıştır. Ateş pidesi ise bayramlarda ve düğünlerde tercih edilmiştir. Dobriç bölgesi, kahvaltıda kırma ve dızmana göç öncesinde olduğu gibi, göç sonrasında da hafta sonu kahvaltılarının vazgeçilmez tadı olmuştur. Haskovo bölgesinde kabak böreği ile su böreği vardır. Kırçali bölgesinde göçmen usulü su böreği yapılmaktadır. Kırçali'de kahvaltıda yenilen akıtmaya "gaygana" denilmektedir. Sliven bölgesinde kahvaltılarda akıtma yapılırken, Silistre bölgesinde de kahvaltıda bal veya pekmezle akıtma tüketilmektedir. Göç öncesinde kahvaltıda çeşitli çorbalar ve hamur işi yemekler ağırlıklı olarak tüketildiği tespit edilirken,

göç sonrasında bu alışkanlığın devam ettiği gibi, yeni Türk usulü kahvaltı da benimsendiği söylenebilir.

Göç Öncesi ve Sonrasında Hazırlanan Yemeklerden Örnekler

Asenovgrad Bölgesi Göçmen Yemekleri

Asenovgrad bölgesinde göç öncesi et yemeklerinin bol tüketildiği anlaşılmıştır. Önceden, cam kavanozlarda et konserve yapılarak, göç sonrası kırsal bölgeler dışında şehir ortamında yaşayanlar bu alışkanlıklarını daha az miktarlarda devam ettirebilmişlerdir. Sucuk yapımı, göç öncesinde sonbaharda kış yemeği olarak hazırlanır. Zahmetli ve iklimsel zorlukları olduğundan Türkiye’de bu alışkanlıklarını devam ettirmek mümkün olmamıştır. Günümüzde, Bulgaristan’da et daha ucuz olduğu için, sucuk ve et konserve orada yapılır. Göç öncesi hazırlanan çorba çeşitlerine yeni lezzetler eklenmiştir. Türkiye’de beğenilen çorba çeşitleri de göçmen mutfağına girmiştir. Tarhana hazırlığı ve tüketimi göç sonrasında da devam etmektedir. Her meyveden komposto yapılırken, göç sonrasında azalarak da olsa yapılmaktadır. Üzüm ve lahana sarmaları eskiden olduğu gibi günümüz sofralarında sıkça görülür. Lyutenitsa yapımı bazı ailelerde yok olmuşken, bazı aileler bu geleneği sürdürmektedir. Bayramlarda göç öncesinde yapılan yemeklerin çoğu artık yapılmamaktadır. Aşağıda bu bölge yemeklerinden örnekler verilmiştir:

1. Kapana yemeği -her hafta yapılır- pirinçli et yemeği (dana, tavuk, kuzu eti).
2. Çorbalar: Tavuklu şehriyeli çorba oldukça yaygındır. Genellikle yoğurtlu hazırlanmaktadır. Bir diğer çorba, mercimek çorbası, soğan ve tereyağı katılmaktadır. Bu yörede bahar aylarına özgü ısırgan çorbası yapılır. Ancak günümüzde ısırgan yerine ispanak tercih edilir. Tavuk suyu ile soğan, şehriye, baharat, tereyağı ve un piştikten sonra, yoğurtlu yumurta sarısı katılmaktadır.
3. Supa topçeta çorbası: küçük toplar halinde kıymaları hazırlayıp, un üzerinde gezdirip, kaynamış suya atılır. Türkiye’ye geldikten sonra yayla, ezogelin çorbalarını da yapımı başlanmıştır.
4. Yaz aylarında serinletici özelliği olan tarator (cacık) yapılmaktadır. Diğer yemekler, kuru fasulye, pastırmalı barbunya (pirinçle havuç, soğan, baharat, pastırma) yapılır. Pastırma koyun etinden yapılır, kış aylarında tahta sandıklarda iri tuzda bekletilir. Sucuk sonbaharda yapılır.
5. Musaka, ana yemektir. Patatesi küp şeklinde yağda kavurup, salça ile kıyma ve soğanı kavrulur, fırında sütlü yumurta çırpıp, beşamel sosu üzerine dökülür.
6. Bu bölgede tarhana hazırlanışı: süt, tereyağı, un, yoğurt, salçalık kırmızıbiber, soğan ve domatesten hamur hazırlanır. 7-8 gün kabartıp, ekşiyene kadar her gün yoğrularak, bekletilir. Parçalar halinde temiz bez üzerinde kurutulur. Ufalanıp küçük poşetlere konulur.

7. Kabak pidesi -bayramlarda, düğünlerde, özel misafirlere yapılır- elde açılmış yufka ile çiğ rendelenmiş kabak kat kat konulur, ağır ateşte pişirilir. Şeker, ceviz, tarçın (kanela) konulur.
8. Üzüm yaprak sarması, lahana sarması, mısır unuyla harç olarak sarmaya kullanılır. Köfte, turşu, koyun etiyle taze ekşi lahana ana yemek olarak yapılır. Türkiye’de göç sonrasında salatalık turşusu, lahana, havuç, karnabahar gibi sebzelerden yapılmaktadır.
9. Köpoğlu: 3 kg közlenmiş patlıcan kıyma makinesinden geçirip, 3 kg közlenmiş yeşilbiber, sarımsak, 1 kg soğan, 1 lt yağ, harmanlayıp lyutenitsa gibi yapılır.
10. İspanaklı kek. Bulgaristan’da başka bir sebze ile yapılırdı, burada o olmadığı için ıspanak kullanılır.
11. Havuçlu -yoğurtlu- kakaolu kek yapılır.
12. Pita: çörek (yılbaşında, düğünlerde) üzerine yumurta sarısı kullanılır. Ekmek yerine güzel görüntüsü vardır.
13. Fırında pırasa böreği.
14. Et konservesi cam kavanozlarda her sene yapılmaktadır.
15. Komposto: erik, ayva, kızılık, şeftali, kayısı, vişne, her sene 200-300 kavanoz yapılır. Türkiye’de ilk yıllarda her sene yapılırken, şimdi azalarak da olsa yapılmaktadır.
16. Kaçamak: tencerede oklavayla mısır unu ile suyu karıştırırız, tepsiye börek gibi yapıp, bol tereyağlı, yemek yerine geçmektedir.
17. Çiğ patates böreği: patates çiğden rendelenir, suyu sıkılır, bol karabiber, rendelenmiş soğan, yufkaların arasına serpilir. Odun sobasının üstünde pişirilir. Alt-üst böreği de denir.
18. Lyutenitsa: 20 kg biber, 10 kg patlıcan, 2-3 kg havuç, 5-6 kg domates, karabiber, kimyon, tuz, 1 lt sıvı yağ suyunu uçurana kadar hafif ateşte karıştırılır. Daha sonra cam kavanozlara doldurulur. Karışımı hazırladıktan sonra kavanozlar tekrar suda kaynatılır.



Şekil 1. Türkiye’de hala yapılmasına devam edilen “lyutenitsa” (Asenovgrad göçmeni)



Şekil 2. Göçmen usulü yapılan cevizli ev baklavası



Şekil 3.
Köpoğlu



Şekil 4.
Domates Suyu,
Turşu ve Sarma



Şekil 5. Kızılıcak
Kompostosu



Şekil 6. Sıkma
Üzüm Suyu
(Asenovgrad
Göçmeni)

Dobriç Bölgesi Göçmen Yemekleri

Bu bölgenin mutfuğu Kuzey Bulgaristan'a ait yemekler ile benzerlik göstermektedir. Hamur işi yemeklerin daha çok tercih edilmesi dikkat çeker. Hamur işi kahvaltı, Türkiye'deki kahvaltı kültüründen farklıdır. *Manca* denilen sulu, sebze ve etli yemekler çok sık yapılır. Türkiye'den farklı olarak musakka yemeği patıcanlı değil, patatesli yapılır. Diğer bölgelerde rastlanmayan bir yemek çeşidi 'Soğan Doldurması' yemeği vardır. Bu bölgeden göç eden aile, göç sonrası günümüze kadar devam eden süreçte göç öncesinde yapılan yemeklerin yapılmaya devam edildiği, özellikle hafta sonları hamur işi kahvaltılarının değişmeyen bir alışkanlık olduğunu belirtmiştir. Ayrıca, komposto, turşu ve lyutenitsa yapımını da terk etmemişlerdir. Bu bölgede yiyeceklerin saklandığı evin toprak altında kalan odaya *mahza* denilir. Yer altı deposu anlamındaki 'mahzen' kelimesinin değişime uğramış halidir. Bölge yemeklerinden bazı örnekler aşağıdadır.

- 1) Labada sarması: pirinç labada yaprağına üçgen şeklinde sarılır, muska gibidir.
- 2) Kırma: yufkadan yapılır, misafir geldiğinde yapılan pratik bir yemektir. Kırıştırarak tepsinin içine yufka konular, daha sonra üzerine kaymak, tereyağı konular ve fırına verilir.
- 3) Dızmana: gelenekseldir, hafta sonları yapılır.
- 4) Manca: çeşitli mancalar vardır. Menemen gibi domates biberli manca, bunun konservesi yapılırdı. Kahvaltıda içine kaymak ya da sütle yapılır. Bazen içine yumurta kırılır.
- 5) Ekşimik ıslaması: yağının içine pul biber, salça ve bol peynir konular, kaymak veya evde ne bulursan konabilir, suyla çoğaltıp "banacak" denir.

- 6) Musakka: patlıcanlı değil, patatesli kıymalı olur; üzerine süt ve yumurta ile beşamel sosu hazırlanır.
- 7) Pirinçli: (Şumnu tarafı güveç yemeği) kalan pirinç üzerine tavuk eti parçaları konulur.
- 8) Soğan doldurması: soğanın içine pirinçleri koyup üzerine kaymak ile süt döküp fırına verilir.
- 9) Kızılıcak ezmesi: kızılıcak ezilir, şeker eklenir, pastırma gibi kaysı pastırması gibi yapılır.
- 10) Bütün yemeklerde et olur, kavurma çok yapılır, toprak çömlerlede kaynatıp, kaşıkla kavurmayı kazıyıp yenir.

Haskovo Bölgesi Göçmen Yemekleri

Haskovo, Orta Bulgaristan'ın geniş ve verimli tarım arazilerinin bulunduğu bölge olarak, mutfağında unlu mamullere sıkça rastlanır. Kabak böreği, su böreği gibi hamur işi yemekler ile birlikte, hindi eti, koyun eti ve ciğer yemekleri yapılır. Bu bölgeye has bir çorba, ciğer çorbası çok sevilen kahvaltılıktır. Lahana ve diğer sebze yemekleri de bu bölgede tüketilen yemeklerdir. Hindili yufka yemeği, diğer bölgelerin mutfağında az rastlanan bir yemek çeşididir. Haskovo bölgesi yemeklerinden örnekler aşağıda verilmiştir:

- 1) Hindi Yufka: 5-6 kuru yufka sıcak yağlı su (hindi yağ) ile ıslatılır. Yağlı hindi etleri parçalara bölerek (küçük parçalar halinde) yufkaların üzerine serpilir.
- 2) Kabak böreği: Kabak rendelenir suyu sıkılır ve toz şeker ile karıştırılır (şeker miktarı kişinin damak tadına göre değişir). Yeteri kadar nane ve karabiber ilave edilir (az miktarda ilave edilmesi tavsiye edilir). Biraz yağ yufkanın arasına hazırlanan karışım serpilir. Fırında üstü 40 derece altı 180 derecede ısıtılır (40 dk pişirmeye bırakılır).
- 3) Etlı lahana yemeği: Koyun eti pişirilip içine lahana ilave edilir. 1-2 kaşık domates veya biber salçası eklenir.
- 4) Su böreği (Göçmen usulü). Hazırlanışı 6 yumurta, 10 yufka, tuz, 2 kaşık sıvı yağ, Yufkalar normal açılır (çok ince olmayacak). Yufkalar sıcak suda haşlanır, bekletmeden üste çıkınca hemen alınır. Sonra soğuk suya konur ve suyu süzülür. Yufkaların arasına isteğe bağlı olarak ekşimik veya peynir konulur.
- 5) Ciğer Dolma (Sarma): Kuzu ciğeri haşlanır, pirinçle birlikte pişmeye bırakılır. Pilav hazır olunca her iki malzeme iç yağ ile sarılır. İçine karabiber vb. baharatlar ilave edilir (Kuş üzümü de ilave edilebilir).

Kırcalı Bölgesi Göçmen Yemekleri

Güney Bulgaristan'ın coğrafi özelliklerinden dolayı hayvancılığın gelişmiş olması, bu bölgenin mutfağını da etkilemiştir. Yemeklerde mısır unu çoğunlukla tercih edilir. Her çeşit meyveden komposto yapılır. Karpuzdan tatlı olarak reçel, tuzlu olarak da turşu yapılmaktadır. Yumurtalı çörek, bazlama ve gaygana (akıtma) denilen hamur işi yemekler günün her öğününde tüketilmektedir. Bu

bölgede yetiştirilen keçi etinden pastırma yapılırken, sucuk yapımı azdır. Taze etin bol olduğu bu bölgede, kapama gibi et yemekleri her evde yapılır. Kırcalı bölgesinde yapılan “ot köftesi” yemeği bu bölgeye özgü, ilkbaharda çıkan farklı bitkilerin karışımı ile yapılan bir yemek çeşididir. Düğün sonrası verilen davette, yahnili, börekli ve baklavalı yemekler hazırlanır. Bu gelenek Türkiye’de de devam etmektedir. Bu bölgede yapılan yemeklerden bazı örnekler aşağıda verilmiştir:

- 1) Mısır unu çorbası. 1 soğan yemeklik doğranır, pembeleşinceye kavrulur. Daha sonra su kaynatılır ve 2, 3 kaşık mısır unu sulandırarak ayrı bir yerde ilave edilir. Kaynadığında, önceden pastırma ile şimdi mısır unuyla ya da fasulye karışımı içine atılır.
- 2) Akıtma (*Gaygana*), mayalı, gözlü, saçta yapılır. İçine reçel, bal, yağ sürülür.
- 3) Çömlek yağ-doğal organik tereyağı yapılır.
- 4) Bazlama: Ekmek hamurundan (pide) sıcakken içine tereyağı konulur.
- 5) Yumurtalı çörek-Sarı bikarbonat (soda) ile ekmek yapılır.
- 6) Et konserveleri yapılır.
- 7) Kamış *petmezi* (pekmez) yapılır.
- 8) Kızılçık kompostosu.
- 9) Karpuz reçeli-tarçın, karanfil konulur.
- 10) Karpuz turşusu-kabuklardan yapılır.
- 11) Pastırma-keçi pastırması.
- 12) Maya tatlısı-unla pişirip mayayla kabartılır.
- 13) Sarımsaklı yahni-sarımsakları iç kabı yağda kavrulur. Su koyup, yumurtayla çırpıp içine konulur.
- 14) Bezdirme (yufkayı açıyorsun üstüne yağ sürüyorsun, oklavayla etrafında dolanır, sonra tek tek açılır.-Türkiye’de katmer denir.
- 15) Ot köftesi-Ispanakla ve *Cabana* otu ile-ebe gömeci karışımı. İlkbaharda çıkan ot (*cabana* otu). Türkiye’de de yapılır, ancak cabana otu yerine ıspanak ve ebe gömeci (kuş otu) kullanılır. Şeklinden dolayı ot köftesi denir.
- 16) Geze-Evlendikten sonra damat kızın ailesini davet eder ve yemekler hazırlanır. Çorba, yahni, su börekleri, kapama yapılır.
- 17) Ovalama çorbası-domates çorbası gibi (un ovalanır).
- 18) Lütenitsa: kapiya biberi, havuç, patlıcan, domates kullanılır.

Razgrad Bölgesi Göçmen Yemekleri

Bu bölge yemekleri ile ilgili savaş sonrası anılardan günümüze kadar gelişen yemek kültürü hakkında çeşitli yaş gruplarından veri elde edilmiştir. Savaş sonrası fakirlik yıllarında, her gün tarhana yenildiği, mısır unundan mamaliga yapıldığı anlatılır. Henüz komposto kavanozlarının olmadığı dönemlerde, kurutulmuş meyvelerden hoşaf içilirdi. Sütlu yemekler ve sütlu tavuk çorbası ile labada çorbaları yapılır. Sonbaharda koyun etinden pastırma yapılır. Mevritlerde erik yahnisi yapılır. Meyvelerden komposto ya da *siröp* denilen meyve suları cam

şişelerde depolanır. Etlı meyvelerden *pestil*, reçel ya da marmelat yapılır. Büyük ahşap fiçılarda turşular kuruluur. Lahana turşusunun suyu sünmesin diye, devir daim yapılıır veya mısıır çökeleği konuluur. Bu bölge yemeklerinden örnekler aşığıııı verilmiştiri:

- 1) Kasım, Aralık, Ocak aylarında koyun kesip pastırma yapmaya başlanılır. Et, insan girmeyen bir odada asıp kurutulur.
- 2) Her gün tarhana yenilir (savaşı sonrası yıllar). Bir somun ekmeği parçalar, 1-2 lt. süt ile 10-15 kişı tahta kaşıklarla bir tastaıı yenilir. (Üzerine ekşimik, büyük soğan, acılı biber, turşu, lahana konuluur.)
- 3) Sütlü yemekler, sütlü tavuk çorbası.
- 4) Erik yahnisi—kurutulmuş erik, tereyağı ile un kavurup haşılanmış erik yahnisi---mevlitlerde yapılıır.
- 5) Fırında kapama (pirinçle tavuk eti), İspanak, bulgur ıştır, yumurta, peynir üzerine kaşıarla kapama yapılıır.
- 6) Mısıır unundan mamaliga yapılıır—mısıır unu ile tuz yerine şeker atılır, üzerine pekmez dökülür.
- 7) Hoşaf, komposto, meyve suyu gibi siroplar yapılıır.
- 8) Reçel, pekmez, bal yapılıır.
- 9) Pastil yapılıır—meyvelerin etli kısmından kaynatılır. Tülbent üzerine yuvarlak şekiller halinde kurutulur.
- 10) Ahşap kayın ağacı fiçısında biber turşusu, lahana turşusu fiçılarında musluklu çeşmesi vardı, suyunu alıp devir daim yaparak eşit şekilde fermente olması sağlanır.



Şekil 7. Ev yapımı komposto ve konserve



Şekil 8. Karpuz turşusu



Şekil 9. Kızılıık (Kırcalı göçmeni)

Silistre Bölgesi Göçmen Yemekleri

Kuzey Bulgaristan bölgesinde bulunan Silistre, Şumnu ve Razgrad bölgeleri mutfağı ile benzerlik taşımaktadır. Kahvaltıda akıtma (krep), momaliga (mısıır unu yemeği), veya tarna (sütlü ekmecli) çorba tüketilir. Lahana ve labada yemekleri ile taze fasulye veya soğanlı yumurta yemekleri daha basit ve hızlı yapılan yemeklerdir. Bayramlarda kuzu veya dana etinden yahni yapılıır. Silistre bölgesi yemeklerinden bazı örnekler aşığıııı verilmiştiri.

- 1) Kahvaltıda: Momaliga, Tarna Çorbası (Süt ve ekmecli) yenilir.
- 2) Taze fasulye kavurması: Taze fasulye temizlendikten sonra saçı veya tavada yağ ile birlikte kavrulur.

- 3) Akıtma: Akıtma hamuru hazırlanarak tavaya dökülür ve bir süre döndürüldükten sonra hazır hale gelir. Genellikle bal veya pekmeze tüketilir.
- 4) Lahana aş: Lahana yı pirinçle birlikte pişirilir. İsteğe göre bağı olarak kaymak ilave edilebilir.
- 5) Labada aş: Yabani olarak yetişen bu bitki ıspanağa benzer. Ispanak kavrularak tüketilir, isteğe bağı kaymak ilave edilebilir.
- 6) Yahni: Kuzu veya dana etinden yapılır. İsteğe bağı soğan veya biber ilave edilir.
- 7) Soğanlı yumurta: soğanı yağda kızarttıktan sonra yumurta ile birlikte pişirilir.



Şekil 10. Labada çorbası
(Razgrad göçmeni)



Şekil 11. Kıvrırma pidesi
(Razgrad göçmeni)



Şekil 12. Çubritsa baharatı

Sliven Bölgesi Göçmen Yemekleri

Bu bölgede, orta Bulgaristan'a özgü yemekler vardır. Hamur çorbası, tavuk veya yeşil fasulye çorbaları sadece kahvaltılarda değil, diğer öğünlerde de tüketilir. Fırında patates ya da tavuk kızartması gibi ana yemeklerin yanı sıra, biber kavurması, ıspanak kavurması veya kuru fasulye gibi yemek çeşitleri vardır. Mısır unundan *momaliğa*, karıştırma ve doldurma yemekleri ile pastırma yapılan yörelerde pastırmalı lahana sarması, pastırmalı fasulye gibi günlük yemekler hazırlanır. Tatlı olarak sadece bir örnek bulunsa da, bölgede yapılan tatlı çeşidi çoktur. Düğün ve bayramlarda çorbalar, özel yemekler itina ile hazırlanır. Düğünlerde kurbanlar kesilir; ciğer, paça ve kuru fasulye ile çorbalar hazır bulunur. Bayramlarda, çorbalar, fırında tavuk, baklavalar yapılırken *meçilerde* (imece) makarna ikram edilir. Bu bölgeye ait yemek örnekleri aşağıdadır:

- 1) Biber kavurması
- 2) Ispanak kavurması
- 3) Lahana yemeği
- 4) Domates yemeği
- 5) Domates lahana turşusu
- 6) Fırında tavuk kızartma
- 7) Pastırmalı Lahana sarması
- 8) Pastırmalı fasulye
- 9) Sütlaç
- 10) Lahana aş
- 11) Kuru fasulye
- 12) Komposto
- 13) Yeşil fasulye çorbası
- 14) Tavuk çorbası
- 15) Hamur çorbası

- 9) Fırında patates
- 10) Tatlı olarak krem karamel
- 11) Karıştırma
- 12) Doldurma
- 13) Momaliga, mısır unu ve beyaz unundan yapılır.
- 14) Elde yazılma pazı yapılır.
- 15) Mecilerde (ımece) makarna yapılır.
- 23) Ekşimikli ekmek yapıp üzerine tereyağı ekleyip yenilir.
- 24) Yazları salça, pancar ağdası (Pekmez) reçel yapılır.
- 25) Düğünlerde kurban kesilir. Çorba yapılır, ciğer aşı, paça ve kuru fasulye yapılır.
- 26) Bayramlarda çorba, fırında tavuk, baklava



Şekil 13. Sminduh baharatı (Razgrad göçmeni)



Şekil 14. İslı barbunya (Sliven göçmeni)



Şekil 15. Kolaçlı reçel, baharat ve ayran (Sliven göçmeni)



Şekil 16. Yeşil domates yemeği (Sliven göçmeni)

Şumnu Bölgesi Göçmen Yemekleri

Şumnu bölgesinde yapılan araştırmada daha kapsamlı veri toplanmıştır. Deliorman mutfağı olarak bilinen bu bölge, yemek çeşitliliği ile de ünlüdür. Bu bölgeye has hamur işi yemekler, kahvaltı ve diğer öğünlerde sıkça tüketilir. Kahvaltılarda ıhlamur çayı ile birlikte, akıtma, pesmet, gözleme gibi unlu mamullerin yanı sıra, sütlü tavuk çorbaları, supa topçeta veya kus kus çorbaları yapılır. Diğer öğünlerde, dızman, ateş pidesi veya gömme pideleri pişirilir. Kaymaklı pabuç topu yemeği de kahvaltılarda yenilir. Bir diğer kahvaltı yemeği yumurtalı ekmektir. Yumurtalı ekmek, peynir ve lyutenitsa ile tuzlu olarak da yenilirken, üzerine bal veya reçel ile tatlı olarak da tüketilmektedir. Bayramlar veya özel dini kutlamalarda kolaç ya da çörekler yapıp, komşulara dağıtılır. Göç öncesinde düğün daveti olarak kolaç dağıtılırken, bu gelenek Türkiye'ye göç ettikten sonra uygulanmamıştır. Kurban bayramlarında, kesilen kurban etiyle yahni yapılır ve gelen misafirlere ikrâm edilir. Kurban eti muhtaç olanlara da dağıtılmaktadır. Baklava tatlısı sadece bayramlara özel olarak yapılmıştır. Onun dışında torta pastaları, kekler, kurabiyeler ve funiyka denilen dolgulu tatlılar günlük olarak yapılmıştır. Göç öncesi hazırlanan turşu ve kompostoların sayısı oldukça fazladır. Göç sonrasında, az miktarlarda da olsa bu alışkanlık devam etmektedir. Bu bölgeye has öğre ve tezpişti yemekleri öne çıkmaktadır. Güveç, musaka ve lahana yemekleri, fırında pişirilen yemek çeşitleridir. Bu bölgede bal, erik marmeladı, kabak reçeli, pekmez gibi tatlılar her evde hazırlanmaktadır. Bu bölge yemeklerinden örnekler aşağıda verilmiştir:

- 1) Mişmaş – domates, biber, yumurta – (Türkiye'de menemen yemeğine benzer)

- 2) Güveç –fırında, tavuk haşlanılır, 3 bardak pirinç, yağ ile kavrulur, üstüne su çikana kadar tepsiye konulur. Etler parça parça üstüne konulur. Sonra karabiber, pul biber, üstüne de sütün kaymağı konulur. Fırında pişer.
- 3) Musaka—köylerde de yapılır.
- 4) Gömme pidesi.
- 5) Baklava sadece bayramlarda yapılırdı.
- 6) Ateş pidesi—bayramlarda, düğünlerde yapılır.
- 7) Fırında Vişne
- 8) Fıçılarda lahana turşusu
- 9) Güvem (yaban mersini) —ezmesi—kaynatıp içilir.
- 10) İlkbaharda hoşaf ve armut turşusu yapılır.
- 11) Patates çorbası.
- 12) Kus-kus süt çorbası—Türkiye’de marketlerde köy kuskusu bulunur. Tavuk çorbası gibi yapılır. Türkiye’de düğün çorbasına benzetilir.
- 13) Kil çömlerinde kızılçık ezmesi yapılır. Armut turşusu fıçılarda yapılır. Dağlardan elma toplanır, elma kakağı yapılır. Dörde bölüp kurutup, turşu gibi kaynatıp soğuduktan sonra içilir (soğukluk).
- 14) Her yıl 500-600 kavanoz komposto yapılırdı. Tüm meyvelerin kompostoları yapılır.
- 15) Lyutenitsa , biber turşuları, domates, salata, havuç, pancar, kamış ağdası yapılırdı.
- 16) Lahana turşusu da sarmalık için yapılırdı.
- 17) Göç öncesinde 150-200 kg. fıçılarda turşu yapılırdı. Şimdi daha ekonomik tencerede yapılır.
- 18) Çörek (malay) mısır unundan mısır ekmeği yapılır.
- 19) Mamalığa—kaynak suya mısır unu, tuz, yavaş karıştırılarak pişince taslara koyup tereyağı karartıp, acılı pul biber ile yenir. Kaşıkla iz yapılır, tereyağı ve peynir konulur. Bu yemek tatlı olarak bal ya da pekmez ile de yenilir.
- 20) Pabiç topu: kaymaklı makarna.
- 21) Dolma biberi. Türkiye’de de yapılır.
- 22) Keşkek – doğal aşurelik buğdaydan yapılır.
- 23) Öğre: kalan mısırın irisi tencerede suyla, biraz tuz katarak, kaynatıp, pişmeye başlayınca süt konulur, çekince kapatılır. Sıcakken sahanlara konulur, soğuyunca kesme şeker gibi kesilip, üzerine şeker ya da bal ile yenir.
- 24) Kabak reçeli. Kireçli suda 4 saat bekletilir, bir avuç yanmış kirece yarım kova su eritip, kabakları içine konulur. Ham kabaktan yapılır.
- 25) Kolaç. Her bayramda yapılır. Evlere dağıtılır. Düğün davetlerinde yine bu kolaç dağıtılır. Böylece davet edilmiş sayılır.
- 26) Kurban bayramında yahni yapılır. Kurbanın yere gelen tarafı dağıtılır. Üst tarafı da misafirlere yemeklik diye ayrılır. Kurbandan sonra et kalmadan yenilir.

- 27) Mantı: dört köşe kesilip, içine peynir koyup kaynak suya atılır. Sadece su ile yumurta katılır.
- 28) Ekşi çorba: ekşi erikten erik suyu nişasta ile un katıp tencerede yapılır.
- 29) Peynir hoşmelisi: Türkiye’de mıhlama denir.
- 30) Borana
- 31) Zele na furna (fırında lahana)—tepside fırında pişirilir.
- 32) Reçel. Her türlü meyveden reçel yapılır.
- 33) Tezpişti (gelin önü): Pekmez ile unu kavurup, gelin eve indikten sonra önüne koyulur ya da ona pişirtilir. O yüzden bu ismi almıştır.
- 34) Dolma kabağı—kızartıp beşamel sosla yapılır. Bulgarlar sarımsaklı yoğurtla hazırlarken, Türkler ise sadece sütlü hazırlar.
- 35) Soğan yemeği: soğan kavrulur, domates, un, su ile yapılır. Et yoktur.
- 36) Kavurma. Kaz, tavuk, hindi etlerinden yapılır.
- 37) Erik marmeladı yapılır. Göç sonrası da yapılmaktadır.
- 38) Kahvaltıda yumurtalı ekmeğ yapılır.



Şekil 17. Tezpişti yapımı (Şumnu göçmeni)



Şekil 18. Mişmaş yemeği (Şumnu göçmeni)



Şekil 19. Domates suyu



Şekil 20. Ev yapımı turşu



Şekil 21. Ev yapımı sucuk (Şumnu göçmeni)



Şekil 22. Lyutenitsa yapımı (Şumnu göçmeni)



Şekil 23. Kış aylarında içmek için kurutulmuş ihlamur çiçeği



Şekil 24. Püsür torta (Şumnu göçmeni)



Şekil 25. Kışlık kavanozları (Şumnu göçmeni)

Varna Bölgesi Göçmen Yemekleri

Varna, Karadeniz kıyısında bir sahil kentidir. Bu bölgenin yemeklerinde, sucuk, bulgur ve turp gibi malzemeler sıkça kullanılmaktadır. Bulgurlu kollaçlar, bulgurlu kalay yemeği, bulgurlu ıspanak ya da pırasa yemekleri bunlardan sadece birkaç örnektir. Ayrıca, yoğurdun da yemeklerde kullanıldığı görülmektedir. Yoğurtlu labada veya ısırğan yemeği ve yoğurtlu turp salatası tüketilir. Bu bölgeye özgü sucuklu çorba, sucuklu karıştırma yemekleri gibi, yemeklerde sucuğun kullanımı dikkat çeker. Düğünlerde yahniler günümüzde de yapılmaktadır. Bayramlarda ve ölülerin adına somuncuklar dağıtılır. Mısır unundan mihlama ya da mamaliga yemeği bu bölgede de görülür. Lahana, biber, domates turşuları Şumnu bölgesi ile benzerlik göstermektedir. Meyvelerden komposto yapımı 1960'lı yıllarda başlamıştır. Onun dışında, hoşaf veya soğukluk denilen içecekler hazırlanır, yaban armudu şıraları yapılır. Tatlı olarak üç katlı torta pastaları göç sonraları da yapılmaya devam etmiştir. Varna bölgesi yemeklerinden örnekler aşağıda verilmiştir:

1. Kaley yemeği-bulgurlu, tavuk etli, lahanalı (kale gibi sağlam olmak için).
2. Sucuklu çorba -soğanlı, çubritsa baharatı, lyutenitsa, yoğurt, zastroika, ve tuz katılır.
3. Sucuklu karıştırma, sucuğu ve unu kavurup, baharatlı yapılır.
4. Yoğurtlu labada ya da ısırğan –Türkiye’de onun yerine ıspanak kullanılmaktadır.
5. Bulgurlu yoğurtlu ıspanak.
6. Turplu yoğurt salatası: rendelenmiş turp, tuz ve yoğurt.
7. Bulgurlu pırasa mancası.
8. Mihlama: (mamaliga) -mısır unu ile kahvaltıda çok sık yenilirdi.
9. Lahana turşusu: Sünmesin diye mısır başağı konulur.
10. Kaklama -hoşaf: her meyveyi kesip güneşte kurutup, çuvallara konulur. Bir başka adı “Soğukluk” dur.
11. Ağustos-Eylül aylarında kompostolar yapılır (çilek, malina (ahududu).

12. Armut turşusu yapılırdı. Kır armudundan “ardallama” sırası yapılırdı. Göç sonrası yapılmamaktadır.
13. Üç katlı cevizli torta (pasta).
14. Düğünlerde yahniler yapılırdı. Ggöç sonrası da yapılmaktadır.
15. Bayram somuncukları, Perşembe (Cuma) akşamları ölülerin adına yapılır çocuklara dağıtıldı.
16. Bulgurlu kollaç.



Şekil 26. Sucuklu çorba
(Varna göçmeni)



Şekil 27. Yoğurtlu labada
yemeği (Varna göçmeni)



Şekil 28. Üzüm
Kompostosu

Göçmen Pazarları

Göçmen pazarlarını, Türkiye'nin birçok şehrinde görmek mümkündür. Göçmenlerin yaşadığı İstanbul, Ankara, İzmir ve Bursa gibi sınırdan uzak bölgelere de bu pazarlar kurulmaktadır. Göçmenlerin de yaşadığı şehirlerde kurulan semt pazarlarında, Bulgaristan'dan getirilen ürünlerin satıldığı tezgâhlara çok sık rastlanır. Otuz yıl önce göç etmiş olmalarına rağmen, göçmenler bu pazarlardan alışveriş yapmaya devam etmektedirler. Tekirdağ çevresinde de göçmen pazarları vardır. Ürün yelpazesi çok geniş tutulup, yüzlerce çeşit saymak mümkündür. Yiyecek türlerinden, çeşitli baharatlar, konserve, reçeller ve ballar, farklı tatlı çeşitleri ile Bulgaristan helvası ve bozası da bulunur. Konserve yapımı için araç gereçler, kavanoz kapakları, domates kıyma makinelerine kadar, izinleri alınarak ve vergileri ödenerek, her ürün yasal yollardan getirilmektedir. Bu pazarlar göçmenlere büyük kolaylıklar sağlamaktadır. Türkiye'de yaşayıp, satın almak istediğin bir ürün artık yaşadığın yere yürüme mesafesindedir. Son zamanlarda, göçmen pazarları sadece haftada bir kurulan semt pazarlarında değil, mahalle içlerinde bakkal veya market olarak da faaliyet göstermektedir. Bunlar şüphesiz göçmenleri bir arada tutmakta, eski alışkanlıklarını devam ettirerek, yaşamlarını kolaylaştırmaktadır. Eski tat alışkanlığının kaybolmadığının kanıtıdır.



Şekil 30. Göçmen pazarında bir tezgâh

Sonuç ve Değerlendirme

Bu çalışmada, 1989 Bulgaristan göçmenlerinin göç öncesi ve sonrasında değişen mutfak kültürü araştırılmıştır. Araştırma, 1989 göçünde Bulgaristan'ın farklı bölgelerinden Tekirdağ ve çevresine göç eden göçmenler üzerinde yapılmıştır. Göç sonrası geçen 28 seneye rağmen, hatırlanan yemekler ve hafızalarda kalan ayrıntılı bilgi, yemek alışkanlıklarının ne denli canlı tutulduğunun göstergesidir. Dokuz bölgeden elli kişiyle yapılan görüşmeler ve anketler, yüzlerce yemek, tatlı, turşu, komposto, kısaca göçmenlerin mutfak kültürü ve yaşam tarzları hakkında bilgi vermektedir. Bu çalışmada öne çıkan bölgeler, Bulgaristan'da Türk nüfusun yoğunlukta olduğu bölgelerdir. Tekirdağ ve çevresinde Bulgaristan'ın daha birçok bölgesinden göçmenlerin olduğu düşünülmelidir.

Bu çalışmada karşılaşılan ailelerin çoğu, göç öncesinde oluşan mutfak kültürünü, göç sonrasında da devam ettirdikleri belirtmişlerdir. Göçmenler, konuştukları Türkçeyi değiştirebildikleri, ancak ağız tatlarından vazgeçemedikleri gözlenmiştir. Türkiye'de göçmenler gastronomi alışkanlıklarını devam ettirdikleri, fakat kullanılan malzemelerde kısmen değişikliğe gittikleri görülmüştür. Göç öncesinde yapılan yemeklerde kullanılan malzemelerin bir kısmı Türkiye'de bulunamadığından, o malzemelerin yerine (ısırgan-ıspanak, çiçek yağı-zeytinyağı örneklerinde olduğu gibi) başkaları kullanılmaya başlanmıştır.

Bulgaristan'dan göç eden Türklerin göç öncesi kahvaltı kültürlerinin (içilen çayda da görüldüğü gibi) farklı olduğu, göçten önce coğrafi özelliklere göre içilen ıhlamur, Rigan çayı, kuşburnu, papatya, nane, kekik ve oğul otu gibi çeşitli bitki çayları yerine, göçten sonra siyah çayın tercih edildiği görülmüştür.

Yine Bulgaristan Türklerinin mutfak kültüründe bölgesel farklılıkların olduğu görülmüştür. Bunun yanı sıra, Türkiye'ye göç ettikten sonra, göçmen mutfaklarına yeni tatlar da eklenmiştir.

Ancak, göç öncesinde yapılan unlu mamuller hala her ailede yapılmaya devam etmektedir. Devam eden bir diğer alışkanlık ise komposto ve

konservencilik olmuştur. Lyutenitsa yapımı birçok ailede yapılmaya devam etmektedir. Göç öncesinde kullanılan baharatlar (çubritsa, şarena sol, sminduh) mutfakların vazgeçilmez tatlandırıcılarıdır. Sucuk yapımı Türkiye şartlarında zor olduğundan çoğu aile vazgeçmiştir. Boza olarak, eski tat tercih edilmektedir. Bulgaristan bozasına alışık olan göçmenler, Türk usulü bozaya alışmamışlardır.

Semt pazarlarında hala göçmenlere yönelik ürünler de satılmaktadır. Konserve, salam, sosis, sucuk, kaşar ve tatlılar rağbet görmektedir. Günümüzde azalsa da, göçmen pazarlarından alışveriş yapanlar vardır. Özellikle nostaljik tatlara özlem duyanlar bu pazarlardan alışveriş yapmaktadır. Göçmen pazarlarında aranan tatlardan biri de helvadır. Türk helvasını da beğenerek tüketen göçmenler, alışık oldukları eski tat helvaları da bu pazarlarda bulabilmektedir. Göçmen pazarlarına olan rağbet günden güne azalsa da bu tatlara bilen nesiller gitmeye devam edecektir. Göçmen mutfağına yeni menüler eklenmekle birlikte, yerli yemek kültürüne uyum sağlandığı gözlenmiştir. Ancak, göçmen yemek kültürü ve bu kültürdeki değişimin daha kapsamlı araştırılıp, kaybolmadan kayıt altına alınmalıdır.

Kaynakça

- Artun, E. (2007). “Güney-Doğu Avrupa’da Osmanlı ve Osmanlı Sonrası Türk Uygarıklarının Öteki Uygarıklara Halk Kültürü yönünden Karşılıklı Etkileşimi”, *Uluslar arası Güneydoğu Avrupa Türkoloji Sempozyumu*, Zagreb.
- Bibina, Y. (2012). “Kuhnya: Ot kjufteto do Bulamaça”, *Turistsite v Bulgaria- İstoria, Traditsii i Kultura*, Vagabond Media, Sofya.
- Castellan, G. (1995). *Balkanların Tarihi*, (Çev. Ayşegül Yaraman-Başnuğu) İstanbul.
- Gürçan, A.O. (2008). *Rumeli-Deliorman Muhacirleri Mutfak Kültüründe Çokçaşınar Köyü Geleneksel Yemekleri ve Mutfak Kültürü*, Bozüyük Belediyesi Kültür Hizmetleri Serisi 11, Bozüyük.
- İlieva, N. (1983). *Kulınaren Spektar*, Zemizdat, Sofya.
- Halil, E. (1998). “Targovişte Yöresi Türk Mutfağı”, *Bulgaristan Türk Folkloru*, Episkop Konstantin Preslavski Üniversitesi Yayınları, Şumen.
- Halil, E. (2009). “Bulgar Sofrasında Türk Mutfağı”, *Türkçenin Balkan Kültürleri Etkileşimindeki Yeri*, V. Tarnovo.
- Petrov, L., Jordanov, E., Uzunova, S., Djelepov, N., (1983). *Bulgarska Natsionalna Kuhnja*, Zemizdat, Sofya.
- Kümbetoğlu, B. (1996) “Göçmenlik Mültecilik, Yeni Bir Yaşam ve Sonrası”, *Toplum ve Göç temalı II. Ulusal Sosyoloji Kongresi*, Mersin.
- European Forum for Migration Studies (EFMS), *Integration and Integration Policies: IMISCOE Network Feasibility Study*, 2006 [www.efms.de, Erişim: Kasım 2016].

The Diversity in Cuisine Culture of the Immigrants from Bulgaria After 1989 Migration

Abstract

The Cuisine culture that has been developing and getting rich day by day contemporaneously in the world before 1989 migration has also had an impact on Bulgarian Turks. By the increase in diversity in the market, eating habits have changed. While producing a limited number of food types with limited opportunities just some 30 or 40 years before the 'Big Migration', there has been a rapid progress in food culture by the help of the increase in purchase power. Enhancing product range has been reflected in food, and different tastes have entered the cuisines. When we say immigrant, the first things that come to our mind are pastry, flan and pitta bread. Moreover, it is also known that immigrants have a very rich cuisine culture of pickle, stewed fruit, and canned food. This study aims both to disclose the eating habits of Turks living in different regions of Bulgaria before 1989 and to determine whether there has been a difference in immigrant cuisine culture before and after the migration. For this purpose, a questionnaire consisting of 8 questions has been administered to 50 people who migrated to Turkey in 1989. The results gathered from these data have been compiled and new determinations have been made. In addition, immigrants that settled in different regions of Turkey have set their own immigrant markets. The fact that the products brought from Bulgaria are being sold in these markets shows that this kind of supply and demand still continues.

Keywords: Bulgarian Turks; 1989 migration; cuisine culture; change; adaptation.

