



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2019, 3(4): 1336-1348.

DOI: [10.26677/TR1010.2019.245](https://doi.org/10.26677/TR1010.2019.245)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Polonya Mutfak Kültürü Yansıması ve Polonezköy Örneği

Dr. Öğr. Üyesi Çağla ÖZER, İstinye Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, İstanbul, e posta: cozer@istinye.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8471-8607>

Öğr. Gör. Cansu AĞAN, İstinye Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, İstanbul, e posta: cagan@istinye.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9043-8767>

Öz

Mutfak kültürü, o bölgede yaşayan toplumların yaşam biçimlerini, yeme alışkanlıklarını yansıtan en önemli öğelerden biridir. Toplumlar farklı gelenek ve göreneklere ile kendi mutfak kültürlerini oluşturmakta ve bu anlamda birbirlerinden etkilenerek yaşadıkları bölgede mutfak kültürlerini geliştirmektedirler. Türkiye, bulunduğu coğrafi konum itibarıyla yüzyıllardır farklı kültürlerle ev sahipliği yapmış ve mutfak kültürünü, yeme içme alışkanlıklarını geliştirerek günümüze kadar taşımıştır. Polonezköy, bunun en güzel örneklerinden biri olup 1842 yılındaki göçler nedeniyle şu an İstanbul'da Beykoz ilçesinin mahallesi olan ve İstanbul'un arka bahçesi olarak bilinen Polonezköy'de kurulmuş ve farklı kültürel yapısıyla özellikle gastronomi, tabiat parkı ve arıcılık müzesi ile doğa turizmi açısından sakladığı güzelliklerle ulusal ve uluslararası anlamda ilgi çeken yerlerden biri haline gelmiştir. Bu çalışmada amaç öncelikle Polonezköy Mahallesi'nde yaşayan Polonya kökenli halkın var olan mutfak kültürünü ortaya koymak, birlikte yaşadıkları Türk halkının sahip olduğu mutfak kültürü ile etkileşimini incelemek ve Polonya mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini belirlemektir. Verilerin toplanmasında nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmış ve betimsel analiz ile elde edilen bilgiler değerlendirilmiştir. Yapılan değerlendirmeler sonucunda Polonya mutfak kültürünün devam eden nesillere anlatmak ve aktarmak, aynı zamanda bölgeyi ziyaret eden yerli ve yabancı turistlere tanıtmak amacıyla yaptıkları yemeklerle mutfaklarının sürdürülebilir olmasını sağlamak istedikleri, Polonya ve Türk halkı için olumlu bir mutfak etkileşimi yaşandığı görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Mutfak Kültürü, Polonezköy, Polonyalı Mutfak Kültürü, Türk Mutfak Kültürü.

Makale Gönderme Tarihi: 05.07.2019

Makale Kabul Tarihi: 06.10.2019

Önerilen Atıf:

Özer, Ç. ve Ağan, C. (2019). Polonya Mutfak Kültürü Yansıması ve Polonezköy Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4): 1336-1348.

© 2019 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



RESEARCH PAPER

Reflection of Polish Culinary Culture and Polonezköy Case

Assistant Prof. Dr. Çağla ÖZER, İstinye University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, İstanbul, e-mail: cozer@istinye.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8471-8607>

Lecturer Cansu AĞAN, İstinye University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, İstanbul, e-mail: cagan@istinye.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9043-8767>

Abstract

Culinary culture is one of the most important elements reflecting the lifestyle and eating habits of the communities living in the region. Societies create their own culinary culture with different traditions and customs and in this sense, they are affected by each other and develop their culinary culture in their region. Turkey, have done as the geographical location where centuries home to different cultures and culinary culture, has moved up to the present by improving their eating and drinking habits. Polonezköy is one of the most beautiful examples of this and has been established in Polonezköy which is the village of Beykoz district in İstanbul due to the migrations in 1842 and has become one of the places of interest in the national and international sense especially in terms of gastronomy and nature tourism with its different cultural structure. The aim of this study is to investigate the culinary interactions of Polish people living in Polonezköy and Turkish people living together with and to determine whether the Polish culinary culture is sustainable. A semi-structured interview form which is one of the qualitative research methods, was used to collect the data and the obtained data were evaluated by descriptive analysis. It was seen that they wanted to ensure that the food they made to introduce Polish culinary culture to their generation at the same time and to introduce the food to tourists was sustainable and there was a positive culinary interaction for the Polish and Turkish people.

Keywords: Culinary Culture, Gastronomy, Polonezköy, Polish Culinary Culture, Turkish Culinary Culture.

Received: 05.07.2019

Accepted: 06.10.2019

Suggested Citation:

Özer, Ç. and Ağan, C. (2019). Reflection of Polish Culinary Culture and Polonezköy Case, *Journal of Turkish Tourism Research*, 3(4): 1336-1348.

© 2019 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.