



# 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](mailto: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](mailto: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.



## Journal of Turkish Tourism Research

2019, 3(4): 1336-1348.

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

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



### 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](mailto: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](mailto: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.

## GİRİŞ

Yemek; sadece vücudun gerekli besin ihtiyacını karşılayan biyolojik bir ihtiyaç olmayıp farklı coğrafi, sosyal, psikolojik, dini, ekonomik ve politik etkenlerin şekillendirmesiyle ortaya çıkan bir yapıdır (Fieldhouse, 1991; Demirel ve Ayyıldız, 2017). Toplumların kendisini ve yaşama tarzını ifade etme şeklidir (Denk ve Mil, 2015). Bir toplumun yeme-içme kültürü uzun süreçler sonunda şekillenmektedir (Kızıldemir, 2019). İnsanlar eskiden sadece yaşamalarını devam ettirebilmek için besine ihtiyaç duyarken teknoloji ve refah düzeyinin zamanla gelişmesi ile yemeklerin hazırlanması, çeşitliliği ve servis şekilleri de daha estetik hale gelmiştir (Ünal, 2007; Gökçe, 2016). Toplumların sahip olduğu kültürel, ekonomik ve inanç gibi değerler yaşam biçimlerini etkilediği gibi yeme içme alışkanlıklarını da etkilemekte ve dolayısıyla farklı mutfak kültürleri ortaya çıkmaktadır (Şar, 2013). Böylelikle farklı kültürel yapılar toplumların bakış açılarının ve davranışlarının değişmesine neden olmaktadır (Dai vd., 2019).

Toplumları millet yapan ve onların bir arada olmasını sağlayan en önemli bağ kültür olup, mutfak bu kültürün en önemli ögesini oluşturmaktadır (Kabacık ve Aksoy, 2019). Mutfak kültürü yaşadığı bölgenin coğrafi koşulları, tarım, sosyolojik, ekonomik ve dini özelliklerine göre şekillenen o toplumun kültürel değerini en uzun şekilde barındıran ve çok zor değişen bir yapıdır. Pek çok mutfak kültürü, etkileşim halinde olunan toplumların ve bölgelerin mutfak kültüründen etkilenerek özgün bir hal almakta ya da asimile olmaktadır (Düzgün ve Durlu-Özkaya, 2015).

Bu araştırma, İstanbul'un Beykoz ilçesinde Polonezköy Mahallesi'nde yaşayan Polonya kökenli halk ve birlikte yaşadıkları Türk halkının mutfak etkileşimini incelemek ve Polonezköy'de yaşayan Polonya kökenli halkın var olan mutfak kültürünü ortaya koymak ve sürdürülebilirliğini belirlemek amacı ile yürütülmüştür.

## POLONYA MUTFAK KÜLTÜRÜ

Yemek ve miras arasında sıkı bir ilişki bulunmakta olup, bu kapsamda gastronomi, mirasın yemeklerde kullanılan malzemeler gibi somut ve yemeklerin lezzeti gibi soyut öğelerinden oluşmaktadır (Timothy ve Ron, 2013; Galvez vd., 2017). Dolayısıyla yemek o toplumların kültürel bir kimliğini göstermektedir (Hillel vd., 2013). Mutfak kültürü; yemek, yiyecek-içecek çeşitleri ve bunların hazırlanma, pişirilme, korunma ve tüketilme; bu işlemlerde kullanılan yer ve ekipman, yeme içme geleneği ile gelişen gelenek ve uygulamaların bütünü kapsayan ve kendine özgü olan kültürel yapıdır (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2011; Çuhadar vd., 2018). Toplumdan topluma değişkenlik gösteren mutfak kültürleri coğrafya, iklim, savaş, ticaret ve göç gibi farklı nedenlerle farklılaşmaktadır (Özdemir ve Dülger-Altiner, 2019).

Polonya, Orta Avrupa ülkelerinden biri olup mutfak kültürü anlamında tarih boyunca çok çeşitli kültürlerden etkilenmiştir. Rönesans döneminin saray yemeklerinden izler taşımakta aynı zamanda Alman, Macar, Yahudi, Litvanya ve Rus kültürlerinden de oldukça etkilendiği bilinmektedir ([www.polonyadayiz.com](http://www.polonyadayiz.com)). Bunun en iyi örneklerinden biri pierogidir. Polonya mutfağının uluslararası popülerite kazanmış yemeği pieroginin kökeni, Osmanlı mutfağına dayanmakta olup Anadolu'da daha çok peynirli yapılan pıruhi'ye benzemektedir ([www.culture.pl](http://www.culture.pl)). Bu yemek kimi zaman baharatla ve bazen de tatlı malzemelerle iç harç hazırlanıp doldurulan bir mantı çeşidi olup isteğe göre haşlanarak veya kızartılarak yapılmakta ve tüketilmektedir (Duydu, 2016).

Pirinç ve bulgur gibi tahıllar, mercimek gibi bakliyatlar ve sebzeler Türk Mutfağı ile kıyaslandığında Polonya mutfağında daha az tüketilmektedir ([www.lisan.eu/tr](http://www.lisan.eu/tr)). Polonya mutfağında yemeklik malzeme denildiğinde ilk akla gelen lahana ve patates olup kahvaltı

dışındaki her öğünde bu sebzeleri püre, haşlama veya kızartma çeşitlerinden birini yaparak tüketmektedirler ([www.polonya.org](http://www.polonya.org)).

Polonya mutfağının diğer önemli öğelerinden biri de Kielbasa (sosis ve sucuk için kullanılan bir kelimedir) olup yemeklerin içerisinde sıklıkla tüketilmektedir. Yemeklerde kullandıkları etler ise av etleri, balık, kümes hayvanları-özellikle ördek-ve domuz etidir. Lahana, pırasa, pancar gibi kök sebzeler de yemeklerinde yer almaktadır. Yemeğin yanında yedikleri ekmeğin Polonya mutfağında kültürel ve dini açıdan saygın bir yerdedir ([www.culture.pl](http://www.culture.pl)).

Polonya mutfağı ile Türk mutfağı çorba, turşu ve sakatat yemekleri açısından benzerlik göstermektedir. Çorba kültürü Polonya mutfağının en önemli unsuru olup hemen hemen bütün öğünlerde yer almakta ve her mevsim bulunmaktadır. Tükettikleri çorbalar mevsimine göre değişkenlik göstermekte olup, kışın patates ve hububatla koyulaştırılmış çorbalar, yazın ise soğuk meyve ve sebze çorbaları tüketilir. Öğle yemeklerinde genelde pancarla yapılan ve "Barsaca (Barszcz)" adı verilen ya da tavuk suyuna kereviz, patates ve havuçla yapılan "Rosol" adı verilen çorbaları tercih ederler (Duydu, 2016).

Polonya mutfağında yer alan pasta, tatlı ve hamur işleri, Avusturya-Macaristan ve Türk mutfağından etkilenilmiş olup makowiec ve mazurek en önemli tatlıları arasındadır ([www.culture.pl](http://www.culture.pl)). Diğer tatlılar ballı zencefilli çörek, haşhaşlı kek, hafif cheesecake ve elmalı kektir ([www.beefandfish.com](http://www.beefandfish.com)).

### **Polonya'dan Polonezköy'e**

1772-1795 yıllarında arasında Rusya, Avusturya ve Prusya tarafından işgal edilen Polonya, 123 sene boyunca bağımsızlığını kaybetmiş ve Rusya'ya karşı 1830 yılında başlayan ayaklanma da başarısızlıkla sonuçlanınca büyük göç başlamıştır (Erdönmez ve Erol, 2009). Sonrasında Ruslar tarafından yakalanan Polonyalılar, Sibirya'ya gönderilmeye çalışılırken Theodor Wilkoscevcy ile on bir arkadaşı Polonezköy'e kaçmayı başararak Osmanlı topraklarına ilk gelen kişiler olmuşlardır (Kıvrak, 2011).

Polonezköy, 200 yıla yaklaşan tarihi ile Beykoz sirtlarında Polonya göçmenleri tarafından kurulmuş olup, yerleşimin kökleri 1842'lere kadar uzanmaktadır. Osmanlı kayıtlarında Lehistan diye anılan Polonya, 18. yüzyıl sonlarında Rusya, Avusturya ve Prusya tarafından paylaşılınca, binlerce Polonyalı vatanını terk etmek zorunda kalmış ve işgale karşı direnişin önderlerinden Prens Adam Czartoryski, kuzeni Michal Czajkowski'yi İstanbul'da temsilcilik kurmakla görevlendirmiştir. Sonradan Osmanlı uyruğuna geçip Mehmet Sadık Paşa adıyla Kazak birliklerinin başında Kırım Savaşı'na katılan Czajkowski İstanbul'da yerleşik bir misyoner tarikatından bu toprakları süresiz kiralamıştır. Uzun yıllar Rus ordusundan kaçan Polonyalı asker ve işgal altında yaşamak istemeyen Polonyalı ailelerin yerleşimine olanak sağlayan köyün adı, aynı yıl dini törenle Prens Adam Czartoryski'ye saygı olarak 'Adampol' (Adam'ın Tarlası-Adamköy) olmuş ve sonrasında köy toprakları, önceki sahiplerinden, Adam Czartoryski'nin oğlu tarafından 1883'te kesin olarak satın alınmıştır. Osmanlı İmparatorluğu 1856 yılında Polonezköy'de yaşayan asker ve siviller ile birlikte Kırım Savaşı'na katılmıştır. Bu savaş sonrasında Polonya'nın parçalanmasını kabul etmeyen Osmanlı İmparatoru Sultan Abdülmecit Polonya halkının, şimdiki Polonezköy'ün bulunduğu topraklara yerleşmesine izin vermiş olup böylelikle Polonezköy, Polonya sınırları dışında kurulan ilk köy olmuştur (Doldur, 2011). 1858 yılında büyüyen toprak tartışmaları, sınırların kesinleşmesi için bir antlaşma yapılmasına neden olmuş ve muhtar seçimi yapılmıştır. 1861 yılında Polonezköy, Osmanlı köyleri gibi yönetilip devlete her yıl vergi vermeye başlamıştır. 1867'de yabancıların Polonezköy'e yerleşmesi ve buradan toprak alma hakkı ile ilgili kanun çıkartılmıştır (Gülersoy, 1992; Kıvrak, 2011).

1908'de Kanun-u Esasi'nin ilanı ile köy, diğer Osmanlı köyleriyle eşit haklara kavuşmuştur. 1923'te Cumhuriyet'in kurulmasından sonra Polonya ile dostluk antlaşması imzalanmış ve Polonezköy adını almış olup sonrasında 1938 yılında köydeki Polonyalı göçmenlere Türkiye Cumhuriyeti vatandaşlığı verilmiştir. 1969 yılında da Czartoryski ailesinin feragati üzerine topraklarının mülkiyetini elde etmişlerdir (Duydu, 2016). 1960'lı yıllarda ekonomik açıdan kötü durumda olan Türkiye'de Polonezköy sakinlerinin üçte biri göç etmiş ve göç edenlerin topraklarını Türkler satın alarak yaşamaya başlamışlardır (Erdönmez ve Erol, 2009).

Polonezköy bugün İstanbul'un Anadolu yakasında bulunan ve eski yapıların çoğunun yeme içme ve konaklama mekanları haline geldiği bir turizm merkezi konumundadır.

## YÖNTEM

Yapılan bu çalışmanın evrenini Polonezköy'de doğup büyüyen, Polonya'dan gelen ve hala Polonezköy'de ikamet eden 40-75 yaş aralığındaki yerel halk oluşturmaktadır. Çalışmaya katılmayı gönüllülük ile kabul eden 10 kişi ise bu çalışmanın örneklemini oluşturmaktadır. Ankette yer alan sorulara verilen cevapların tekrar etmesi ve veri doygunluğuna ulaşılmamasından dolayı örneklem 10 kişi ile sınırlanmıştır. Veri doygunluğu verinin derinlemesine bilgi sağlaması ile ilgili olan örneklem sayısına bağlı olmayan bir kavramdır (Burmeister ve Aitken, 2012; Demirel ve Karakuş, 2019). Elde edilen verilerin tekrarlanması, toplanan yeni verilerin araştırma konusu için yeni bilgileri sağlamaması durumunda veri doygunluğuna ulaşıp veri toplama aşamasının bitirilmesi gerekir (Glaser ve Straus, 1967; Kerlinger ve Lee, 1999; Demirel ve Karabina, 2019).

Bu çalışmada verilerin toplanmasında nitel araştırma yöntemlerinden yüz yüze görüşme tekniği kullanılmıştır. Nitel araştırmada amaç, insanların bulunduğu ortamdaki davranışları farklı yönlerden değerlendirmek olup bu nedenle ankete katılan kişilerin fikirleri büyük önem taşımaktadır (Şimşek ve Yıldırım, 2016). Görüşmede sorulan sorular, mutfak kültürü araştırma çalışmasına uygun şekilde geliştirilerek hazırlanmıştır. Kullanılan anket formu iki kısımdan oluşmaktadır. Anketin ilk kısmında görüşülen kişilerin iletişim bilgileri, yaş ve cinsiyetin yer aldığı demografik sorular yer almış, ikinci kısmında araştırmanın amacını oluşturan yemek kültürleri ve kültür etkileşimi ile ilgili sorular yer almıştır.

Çalışmayı gerçekleştirmek için Polonezköy'e gidilmeden önce mahallenin muhtarı Frederik Novvicki ile görüşülerek uygun bir zaman ve tarih belirlenmiş ve anket çalışması 06.05-06.06.2019 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bilgiler not alınarak kaydedilmiş ve her bir görüşme ortalama 30 dakika sürmüştür ve bulgular betimsel analizden faydalanılarak çözümlenmiştir.

## BULGULAR

Çalışmanın bu kısmında görüşmecilerin verdiği cevaplara yer verilmiştir. Görüşmecilerin demografik özelliklerine ait bulgular Tablo 1'de yer almaktadır. Tabloya göre görüşmecilerin yaş aralığı 40-75 arasında olup, %60'ı kadın, %40'ı erkektir. İki görüşmecinin doğduğundan beri Polonezköy'de yaşadığı görülmektedir.

Yapılan görüşmeler neticesinde Polonya mutfak kültüründe yer alan çorba, yemek, salata, pilav/makarna, hamur işleri ve özel günlerinde yapılan yemekler ile Polonezköy'de yapılan yemeklere ait veriler ve diğer bulgular alt başlıklar halinde verilmiştir.

**Tablo 1.** Görüşmecilerin demografik özelliklerine ait bulgular

Görüşmeciler	Cinsiyet	Yaş	Polonezköy'de Yaşanılan Yıl
G1	Kadın	51	51
G2	Kadın	48	20
G3	Erkek	68	68
G4	Erkek	72	50
G5	Kadın	75	55
G6	Erkek	45	15
G7	Erkek	50	22
G8	Kadın	56	30
G9	Kadın	40	25
G10	Kadın	42	10

### Polonya Mutfağına Özgü Yemekler ve Polonezköy'de Yapılan Yemeklere Ait Bulgular

#### Çorbalar

Polonya mutfak kültürüne ait çorbaların Ogorkowa (salatalık turşusu çorbası), Zupa Grzybowa (kremalı mantar çorbası), Zupa Pomidorowa (domates çorbası), Rosol (tavuklu makarna çorbası), Kapusniak (lahana çorbası), Zurek (etli/etsiz sucuklu yumurtalı çorba), Borç (etli pancar çorbası), Uszka (pancar çorbası), Barszcz (yumurtalı pancar çorbası) olduğu ve Polonezköy'de en fazla Zurek, Borç, Uszka ve Barszcz çorbalarının yapıldığı bildirilmiştir.

#### Et Yemekleri

Polonya mutfak kültürüne ait et yemeklerinin Gulazs Wolowy (güveç), Kotlet Schabowy (domuz pizolası), Bigos (domuz etli lahana yemeği), Golabki (lahana dolması) olduğu ve Polonezköy'de en fazla Gulazs, Golabki ve Bigos yapıldığı bildirilmiştir.

#### Tavuk Yemekleri

Polonya mutfak kültürüne ait tavuk yemeklerinin Pieczone cwiartki z kurczaka (fırında tavuk yemeği), Cwiartki z kurczaka duszone (tavuk yahnisi), Drobiowe kotlety z warzywami (sebzeli tavuk köftesi) olduğu ve Polonezköy'de en fazla Pieczone cwiartki z kurczaka yapıldığı bildirilmiştir.

#### *Balık Yemekleri*

Smazony pstrag (kızarmış alabalık) yemeğinin Polonezköy'de yapıldığı bildirilmiştir.

#### *Zeytinyağlı Yemekler*

Polonya mutfak kültürüne ait zeytinyağlı yemeklerin Warzywa olişik, Kuchnia slródziemno morska olduğu bildirilmiştir.

#### *Salatalar*

Polonya mutfak kültürüne ait salataların Salatki selerowa z kurczakiem (tavuklu kereviz salatası), Koperkowa surowka obiadowa (havuçlu dereotlu salata), Surowka obiadowa (çeşitli sebze salatası) Polonezköy'de yaptıklarını söylemişlerdir.

#### *Hamur İşleri*

Polonya mutfak kültürüne ait hamur işlerinin Pierogi (mantı), Makaron (makarna), Kluski (erişte) olduğu ve Polonezköy'de en fazla Pierogi yapıldığı bildirilmiştir.

#### *Pilav/Makarna*

Kuchnie Turecka Pilowz (kısır), Makaron z Pesto i Suszonymi Pomidorami (pesto soslu ve kurutulmuş domatesli makarna) Polonezköy'de yapılan pilav/makarnalar olarak bildirilmiştir.

#### *Tatlı*

Polonya mutfak kültürüne ait tatlıların Sernik (cheesecake), Makowiec (kek), Mazurek (kek), Beza (beze), Naleśniki (krep) Paczk (donut), Napoleonka (napolyon) olduğu ve Polonezköy'de en fazla Makowiec tatlısı yapıldığı bildirilmiştir.

### **Yemeklerin Bir Sonraki Nesile Aktarımına Ait Bulgular**

Görüşmeciler mutfak kültürlerinin sürdürülebilir olmasını istedikleri için hala kendi kültürlerine ait yemekleri yaptıklarını ve çocuklarına tarifleri aktardıklarını söylemişlerdir. Sadece bir görüşmeci mutfak kültürüne önem vermesine rağmen çocuklarına aktaramadığını ve fast food tüketiminin bunda etkili olduğunu söylemiştir.

### **Yemeklerde Kullanılan Malzemelerin Yaşadıkları Bölgede Bulunabilirliğine Ait Bulgular**

Görüşmecilerin hepsi mutfak kültürlerine önem verdiklerini ve pek çoğu yemeği yapabilmek için malzemeleri kolaylıkla bulabildiğini bildirmiş olup sadece bir görüşmeci her zaman bulamadığını ifade etmiştir. Bu soruyla ilgili bazı görüşler şöyledir:

G1: *Bulamadığımız malzemeleri kendim yetiştirmeye ayrıca geliştirmeye çalışıyorum. Yaban hardalı bunun örneklerinden biridir.*

G2: Eskiden bulamıyordum ama şimdi marketlerin gelişmesiyle birlikte yemeklerimde kullandığım her şeyi bulabiliyorum.

G3: Domuz etini bulamıyorum. Çünkü domuz eti satılmıyor. Çorba yapmam için beyaz sucuk gerekiyor. Beyaz sucuk, domuz etinden yapıldığı için bulamıyorum.

### **Yemeklerin Hikayesine Ait Bulgular**

Görüşmecilerden sadece biri borç çorbasıyla ilgili bir hikaye bildiğini söylemiş olup anlatımına ait bilgiler aşağıda yer almaktadır.

G1: Borç Çorbası: Bir bayan evinde yemek yapmak istemiş ama hiçbir şeyi yokmuş. Bir komşusu bir malzeme getirmiş, diğer komşuları da birer birer malzeme getirmişler. Bayan getirilen malzemelerle çorba yapmış ve çok güzel bir çorba olmuştur. O günden beri adı Borç çorbasıdır.

### **İlk Yerleşimden Bugüne Kadar Mutfak Kültüründe Yaşanan Değişimlere Ait Bulgular**

Görüşmeciler bazı özelliklerinin değiştiğini genelde et ağırlıklı olan mutfak kültürlerinin sebzeler de eklenerek zenginleştiğini belirtmişlerdir. Kendilerine ait olan Kutia'ya, aşureden etkilenecek içerisine nar ve gül suyu koyduklarını belirtmişlerdir. Türk mutfak kültüründe bulunan zeytinyağlıların mutfaklarına yansındığını eklemişlerdir. Değişimin yaşanmasında, birlikte yaşadıkları Türk toplumu ile ilişkilerinin iyi olması, Polonya Cumhuriyeti İstanbul Başkonsolosluğu tarafından Uygulamalı Polonya Mutfağı Atölyesi'nin yapılması ve teknolojinin gelişmesinin etkili olduğunu ifade etmişlerdir.

### **Türk Mutfak Kültüründen Etkilenerek Yapılan Yemeklere Ait Bulgular**

Görüşmeciler, Türk mutfağının zengin olduğunu ve Türk yemeklerini çok sevdiklerini belirterek zeytinyağlı, börek, meze grubuna ait yemekleri sıklıkla yaptıklarını ve Bigos denilen ve lahana turşusu ve farklı etlerle yapılan yemeklerinin yapılışı olarak Türk mutfak kültüründeki kapuskaya benzediğini ifade etmişlerdir.

Görüşmecilerin hepsi, bölgede yaşayan Türklerin yemeklerinde domuz eti olduklarını düşündüklerinden dolayı Polonya yemeklerini öğrenmeye istekli olmadıklarını belirtmişlerdir.

### **Kutsal Yiyeceklere Ait Bulgular**

Görüşmecilerden sadece biri balıkların Polonyalılar için çok önemli olduğunu belirterek kutsal yiyeceklerinin 'balık' olduğunu belirtmiştir. Diğer görüşmeciler 'ekmek' olduğunu belirtmiştir. Bununla ilgili görüşmecilerden birinin ifadesi şu şekildedir:

G1: Ekmek bizim için çok önemlidir. Ekmek yere düşerse öpüp başımıza koyarız. Yemekten önce ekmeğe el ile haç işareti yapar, öper ve daha sonrasında ekmeği keserek yeriz. Ekmek parası, ekmek tokluğuna çalışıyoruz sözleriyle bir kez daha ekmeğin kutsallığını anlıyoruz.



## Dernek ve Faaliyetlerine Ait Bulgular

Görüşmecilerin hepsi Polonezköy Kültürünü Yaşatma Derneğinin (POLDER) olduğunu söylemişlerdir. POLDER ve Beykoz Belediyesi tarafından düzenlenen ve eskiden beri yapılan Kiraz Festivalinin bayram coşkusu tadında gerçekleştiği ve Polonya-Türkiye arasındaki bağları da güçlendirdiğini söylemişlerdir. Festivalin en son 2016'da yapıldığını fakat son üç yıldır yapılmadığını bildirmişlerdir. Polonezköy Santa Mosyon Katolik Kilisesi ve Katolik Mezarlığı Yaşatma ve Koruma Derneğinin iki yıldır kurulduğunu ve henüz bir faaliyetleri olmadığını belirtmişlerdir.

## Polonezköy'de Özel Günlerde Yapılan Yemeklere Ait Bulgular

*Düğün:* Stroganoff, Flaczki (ışkembe)

*Vaftiz:* Yaş pasta

*Kilise buluşması:* Soğuk mezeler, et çeşitleri, çorbalar

*Paskalya:* Mayonezli pişmiş yumurta, Zurek, Mazurek

*Noel bayramı:* Makowiec, Pierogi, Sernik, Piernik (zencefilli kek), Balık, Kompot (komposto)

Görüşmeciler, özel günlerinde yapılan yemeklere önem verdiklerini ve 1914 yılında inşa edilen Czestochova Meryem Ana Kilisesi'nde buluşmalarının her cumartesi günü olduğunu bu buluşmalarda çoğunlukla Türk yemeklerini yaptıklarını belirtmişlerdir. 24-25-26 Aralık günlerinde kutlanan ve et yemedikleri bir gün olan Noel bayramında Polonezköy'de daha ziyade balık ve etsiz pierogi tüketildiği bildirilmiştir. Paskalya gününde ise haşlanmış katı yumurtaların (pisank) boyanıp sepetlere konulduğunu bunun yanı sıra aynı gün Paskalya keki olarak Mazurek yaptıklarını söylemişlerdir.

## Polonya Mutfak Kültürüne Ait Yemeklerden Örnekler

Görüşmecilerden yaptıkları yemeklere ait reçete bilgileri istenmiştir. Elde edilen bu bilgiler ışığında Polonezköy'de özellikle turistler için ilgi çekici ve kendi mutfaklarını tanıtmaya amacıyla belli başlı yemeklerin tarifleri alınmış olup balık yemekleri var olmasına rağmen turistlerin tercih etmedikleri, zeytinyağlı yemeklerin ise Türk mutfağı zeytinyağlılar grubu ile benzer şekilde yapıldığı için kapsam dışı bırakılmıştır. Balık ve zeytinyağlı kategorileri dışında kalan yemekler, kullanılan malzemelerin miktarları (su bardağı, yemek kaşığı ile ifade edilen yerler) ml ve gr olarak hesaplanarak İstinye Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü uygulama mutfağı Matbah'ta yapılmış ve fotoğraflanmıştır.

### Zurek

#### Malzemeler:

*Mayalı un karışımı için;* 400 ml su, 100 gr çavdar unu

*Çorbası için:* 1 adet defne yaprağı, 200 gr

mayalı un karışımı, 1 adet defne yaprağı, 100 gr havuç,

100 gr soğan, 150 gr patates, 7-8 adet salamura mantar,

tuz, 400 gr domuz pastırması, 300 gr sosis (kielbasa),

yenibahar



*Servis için:* Haşlanmış yumurta, yuvarlak bir ekmeğin içerisine konularak da servis edilmektedir.

**Yapılışı:** Orta büyüklükte bir kavanoz içerisinde kaynamış su ve çavdar unu konularak karıştırılır. Hava geçiren bir bez ile kapatılarak 4-5 gün mayalanmaya bırakılır. Tenceredeki su içerisine sosis, defne yaprağı ve tuz eklenerek 20 dakika kaynatılır. Soğan, domuz pastırması (konulmamıştır) doğranarak ayrı bir tencerede yağda kızartılır. Kaynayan sosis içerisine küp olarak doğranan havuçlar eklenir ve kaynatmaya devam edilir. Kaynama işleminin bitiminde bütün olarak konulan sosis tencereden çıkartılarak doğranır ve tekrar tencere içerisine konularak kaynatma işlemine devam edilir ve üzerine kızartılmış soğan, domuz pastırması (konulmamıştır), küp olarak doğranmış ve haşlanmış patates, mayalı un karışımından eklenerek 5 dakika daha kaynatılır. Çorba servis tabağına alınır ve üzerine boyuna ikiye kesilmiş ve haşlanmış yumurta konulur. Servis için ekmeğin kullanılacaksa yuvarlak ekmeğin üst kısmı bıçak yardımı ile kesilir, ekmeğin iç kısmı çıkarılır, hazırlanan çorba ekmeğin içerisine konulup ortadan ikiye kesilen yumurta çorbanın üzerine konur ve servis edilir (Görüşmeci 1).

### Rosol

#### Malzemeler:

½ tavuk (but, göğüs), ½ paket makarna, 150 gr havuç,  
½ demet maydanoz kökü, ¼ demet maydanoz,  
½ adet kereviz kökü, tane karabiber, yenibahar,  
2 adet defne yaprağı, limon suyu, tuz



**Yapılışı:** Tavuk parçaları yıkanıp tencereye konur ve su eklenir. Havuç, kereviz ve maydanoz kökleri ince uzun şekilde doğandıktan sonra yenibahar, karabiber, defne yaprakları ve tuz ekleyerek kaynatılır. Ayrı bir tencerede makarna haşlanır, süzülür. İnce doğranmış maydanoz, pişen tavuklu karışıma eklendikten sonra 5 dakika daha kaynatılır ve tavuk etleri ayıklanır. Çorba kasesine önce makarna ve sonra pişen tavuk eti sebze karışımı konulur ve istenilen ekşiliğe göre limon suyu eklenerek servis edilir (Görüşmeci 1).

### Bigos

#### Malzemeler:

1 kg lahana turşusu  
300 gr et (tavuk/dana/domuz), 150 gr mantar, yenibahar,  
tane karabiber, defne yaprağı, tuz



**Yapılışı:** Lahana turşusunun suyu sıkılarak çıkartıldıktan sonra tencereye alınır. Üzerine lahananın yarısını kaplayacak kadar su konulup et eklenir. Mantar, defne yaprağı, yenibahar eklenerek kısık ateşte pişirilir. Mantar ve malzemeler yumuşayınca tane biber ile tuz eklenir. İstenilen ekşiliğe göre lahana turşu suyundan azar azar eklenir ve kısık ateşte 2-3 saat pişirildikten sonra servis edilir (Görüşmeci 1).

### Pierogi

#### Malzemeler:

*Hamur için:* 300 gr un, 1 yumurta, 25 gr tereyağı, tuz  
*İç harcı için:* 400 gr beyaz peynir, 2 yumurta sarısı, tuz,



Karabiber

(İç harç isteğe bağlı olarak kıymalı, patatesli,  
mantar-pırasa-soğanlı, reçelli olabilir)

**Yapılışı:** Öncelikle hamur malzemeleri karıştırılır, hamur kıvamına gelinceye kadar yoğrulur ve 3-4 mm kalınlıkta olacak şekilde açılır ve yuvarlak olarak kesilir. İç harcı için peynir ve 2 yumurta sarısı karıştırılarak içerisine baharatlar eklenir. Hazırlanan iç harç yuvarlak hamurun ortasına konur ve ay şeklinde elle kapatılır. Bir tencerede su kaynatılarak içerisine atılır ve 5 dakika olacak şekilde kaynatılır ve üzerine isteğe bağlı olarak sos hazırlanıp dökülerek servis edilir (Görüşmeci 2).

**Sernik**

**Malzemeler:**

1 kg tuzsuz lor peyniri, 10 adet yumurta, 300 gr toz şeker,  
125 gr tereyağı, 60 gr kuru üzüm, 2 adet portakal kabuğu,  
50 gr yoğurt, 100 gr irmik, 1 paket vanilya, galeta unu



**Yapılışı:** Lor peyniri, şeker, tereyağı, yoğurt ve yumurta sarıları mikser ile çırpılır. Portakal kabuğu, kuru üzüm, vanilya ve irmik karışıma ilave edilerek karıştırılır. Ayrı bir kaptaki yumurta beyazları iyice çırpılır, sertleşince karışıma ilave edilir ve karışımın altından üstüne doğru yavaş yavaş karıştırılır. Kek kalıbının alt kısmına galeta unu serpilir ve karışım dökülerek önceden ısıtılmış fırında (175 °C) 45-50 dakika kadar pişirilir ve istenilen malzeme ile süslenerek servis edilir (Görüşmeci 2).

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Elde edilen veriler bir bütün olarak ele alındığında;

-Polonezköy'ün ilk yerleşim zamanından günümüze kadar olan süreç içerisinde orada yaşayan Polonyalı halkın kendi mutfak kültürlerine sahip çıkmaya çalıştıkları,

-Mutfak kültürlerine ait olan Kutia tatlısında Türk mutfağında yer alan aşureden etkilenerek nar ve gül suyu kullanmaları ve Türk yemeklerinden şakşuka, zeytinyağlı ve meze çeşitlerini kendi mutfaklarında pişirmelerinin Türk mutfak kültürü ile etkileşim halinde olduklarını,

-Ancak bunun tersi olarak bölgede yaşayan Türklerin Polonya yemeklerinde domuz vardır diyerek ön yargı ile yaklaşımlar dolayısıyla kendi mutfak kültürlerini Türklere aktarmada bir dirençle karşılaştıkları,

-Kendileri açısından olumlu bir mutfak kültürü etkileşimi yaşanmasında, birlikte yaşadıkları Türk toplumu ile ilişkilerinin iyi olması, Polonya Cumhuriyeti İstanbul Başkonsolosluğu tarafından Uygulamalı Polonya Mutfağı Atölyesi'nin yapılması ve teknolojinin gelişmesini,

-Türk mutfağında saygın bir yerde olan ekmeğin Polonya mutfak kültüründe de aynı şekilde olduğu,

-Mutfak kültürünü çocuklarına ve torunlarına aktarmaları, anlatmaları aynı zamanda turistlere tanıtmak amacıyla yaptıkları yemeklerin mutfaklarını sürdürülebilir olmasını sağlamak ve daha fazla kişiye ulaştırma amacı taşıdıkları saptanmıştır. Görüşmeciler ayrıca, tamamen ticari olarak

kar etme amacıyla, gelen turistlerin taleplerine göre kendi mutfak kültürlerinde yer almayan yemekleri de fazlasıyla yaptıklarını söylemişlerdir. Bunun yanında kendi kültürlerinde yer alan Pieorigi gibi özel yemeklerin menülerinde yer almasına rağmen sadece önceden sipariş veren müşteriler için hazırlandığı, aksi takdirde servis edilmediği bildirilmiştir.

Polonya mutfak kültürünün sürdürülebilirliği ve gelişimi açısından, POLDER ve Beykoz Belediyesi tarafından eskiden beri var olan ve en son 2016 yılında yapılan Kiraz Festivali tekrardan düzenlenerek bu sebeple bölgenin turizm destinasyonu olma potansiyeli arttırılmalı ve festival kapsamında özellikle Polonya mutfağına özgü yemeklerin tanıtımına ağırlık verilerek sürdürülebilirliğe katkı sağlanmalıdır.

Bununla birlikte Polonezköy'de var olan Polonezköy Santa Mosyon Katolik Kilisesi ve Katolik Mezarlığı Yaşatma ve Koruma Derneği'nin Polonya mutfak kültürü araştırmalarını çalışması için üniversitelerin ilgili bölümlerinden akademisyenler ve konu ile ilgili araştırmacılar gibi farklı otoritelerle işbirliği içerisinde bu kültürün tanıtılması ve gelecek kuşaklara aktarılması için faaliyetlerini başlatmaları da tavsiye edilebilir.

## KAYNAKÇA

Burmeister, E. ve Aitken, L. (2012). Sample Size: How Many is Enough. *Australian Critical Care*, ss: 271-274.

Çuhadar, M., Küçükyaman, M. ve Şaşmaz, M. (2018). Geçmişten Günümüze Isparta Mutfak Kültürü: Nitel Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (2): 125-142.

Dai, Y-D., Chen, K-Y., Gong, X., Zhuang, W-L., Li, A-N. and Huan, T-C. (2019). Developing Chinese Tourist's Leisure Literacy Scale From the Perspective of Chinese Culture. *Tourism Management Perspectives*, 31: 109-122.

Demirel, H. ve Ayyıldız, S. (2017). Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (4): 280-298.

Demirel, H. ve Karabina, S. (2019). Kırıkkale Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2): 950-967.

Demirel, H. ve Karakuş, H. (2019). Balıkesir Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2): 1383-1404.

Denk, E. ve Mil, B. (2015). Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5 (2): 01-07.

Doğdubay, M. ve Giritlioğlu, İ. (2011). Mutfak Turizmi, (Editör) Halıcioğlu, N ve Avcıkurt, C: *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi* içinde (ss. 433-456). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

Doldur, H. (2011). One of The Recreational Areas Near Istanbul: Polonezköy. *e-Journal of New World Sciences Academy*, 6 (4): 145-168.

Duydu, M. (2016). *Polonezköy (Adampol) Yerleşkelerinin Sosyo-Kültürel Açısından İncelenmesi: Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Cumhuriyet Üniversitesi, Sivas.*

Düzgün, E. ve Özkaya Durlu, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1): 41-47.

Erdönmez, C. ve Erol, S. (2009). Orman Toplum İlişkileri Açısından Tarihsel Bir İnceleme: Polonezköy Örneği. *Bartın Orman Fakültesi Dergisi*, 11 (15): 35-44.

Fieldhouse, P. (1991). *Food and Nutrition: Customs and Culture*. London: New Hampshire.

- Galvez, J.C.P., Granda, M.J., Lopez-Guzman, T. and Coronel, R.J. (2017). Local Gastronomy, Culture and Tourism Sustainable Cities: The Behavior of The American Tourist. *Sustainable Cities and Society*. 32: 604-612.
- Glaser, B. and Strauss, A. (1967). *The Discovery of Grounded Theory*. New York: Aldine de Gruyter.
- Gökçe, B. (2016). Urartu'da Yemek Kültürü. *Journal of Human Sciences*, 13 (2): 2656-2667.
- Gülersoy, Ç. (1992). *Polonezköyü Adampol*. Lucyna Antonowicz Bauer, İstanbul: Turing.
- Hillel, D., Belhassen, Y. and Shani, A. (2013). What Makes a Gastronomic Destination Attractive? Evidence From the Israeli Negev. *Tourism Management*. 36: 200-209.
- <http://www.lisan.eu/tr/blog/72/polonya-da-yemek-ve-mutfak-kulturu> [Erişim tarihi: 11.07.2019].
- <https://www.polonya.org/polonya-yemek-kulturu/> [Erişim tarihi:15.07.2019]
- <https://www.polonyadayiz.com/polonya-yemek-kulturu-polonya-mutfagi/> [Erişim tarihi:10.07.2019].
- <https://beefandfish.com/beef-fish/yemek-kulturu/polonya-mutfagi.html>, [Erişim tarihi:10.08.2019].
- <https://culture.pl/tr/article/polonya-mutfagi-ve-lezzetlerine-kisa-bakis> [Erişim tarihi:15.07.2019].
- Kabacık, M. ve Aksoy, M. (2019). Gastronomi ile Türk Halk Müziği İlişkisi Üzerine Betimsel Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2): 1519-1533.
- Kerlinger, F. and Lee, H. (1999). *Foundations of Behavioral Research*. New York: Harcourt College Publishers.
- Kızıldemir, Ö. (2019). Afyonkarahisar Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1): 647-663.
- Kıvrak, E., T. (2011). *Beykoz-Polonezköy'ün Kültürel Peyzaj Analizi ve Değerlendirilmesi*: Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Özdemir, G. ve Dülger Altın, D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12 (1):1-14
- Şar, S. (2013). Tarihi Süreç İçerisinde Türk Mutfak Kültürüne Kısa Bir Bakış. *Supplement VIII.Lokman Hekim Days*, Gaziantep. ss: 95.
- Timothy, D.J., and Ron, A.S. (2013). Understanding Heritage Cuisines and Tourism: Identity, Image Authenticity and Change. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3): 99-104.
- Ünal, A. (2007). *Anadolu'nun En Eski Yemekleri/Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Mutfak Kültürü*. (1. Basım), İstanbul: Homer Kitabevi.
- Yıldırım, A., ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. (10. Basım), Ankara: Seçkin Yayıncılık San.ve Tic.A.Ş.