



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2023, 7(2): 211-224.

DOI: [10.26677/TR1010.2023.1238](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1238)

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



ARAşTIRMA MAKALESİ

Nüfus Mübadelesi Sonrasında Girit Mutfak Kültürünün Türkiye’de Sürdürülebilirliği*

Öğr. Gör. Dr. Selma ATABEY, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Ortaca Meslek Yüksekokulu, Muğla, e-posta: s.atabey@mu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7676-1760>

Doç. Dr. Ülker ÇOLAKOĞLU, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Aydın, e-posta: ucolakoglu@adu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1265-3319>

Öz

Kültür yıllar içerisinde toplumun alışkanlıkları, tercihleri, yaşamışlıklarıyla şekillenir. Mutfak kültürü ayrıca önemlidir. Göçler, iki farklı toplumun sentezine imkan sağlar. Çoğu zaman da göçle gelen mutfak kültürü, yerleşilen yerin mutfağına dahil olarak zenginleşmesine neden olur. Araştırmanın amacı; 1923 nüfus mübadelesi ile birlikte 1800’lü yılların sonlarında Girit’ten gelen mübadillerin yerleştikleri yerlere mutfak kültürünü ne ölçüde taşıdığını tespit etmektir. Araştırmada amaçsal örneklem yöntemi ile katılımcılar tespit edilmiştir. Nitel araştırma, kartopu ve zincir örnekleme kullanılmış, 14 katılımcı ile görüşmeler yapılmıştır. Görüşmelerden elde edilen verileri doğrulayabilmek için doküman analizi ile kaynak çeşitleme (triangulation) yapılmıştır. Yapılan betimsel ve içerik analizi sonrasında Girit’ten gelenlerin %75’inin mutfak kültürünü devam ettirdikleri tespit edilmiştir. Analizler sonrasında Girit mutfağının genel özellikleri belirlenmiş, yerleşilen yere sağladığı değişimler ve buna neden olan durumlar ile ilgili tespitler yapılmıştır. Unutulmasının engellenmesine, kültür turizmi içerisinde de kullanımına yönelik öneriler sunulmuştur.

* Bu makale, birinci yazar tarafından Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Doktora Programı’nda Gastronomi ve Mutfak Sanatları konusunda tamamlanmış olan, Ulusal Tez Merkezi 773236 no’lu "Girit mutfağının Türk mutfak kültüründeki yeri ve sürdürülebilirliği" adlı doktora tezinden hazırlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Girit Mutfağı, Göç Mutfağı, Yöresel Mutfak, Nüfus Mübadelesi, Sürdürülebilir Mutfak.

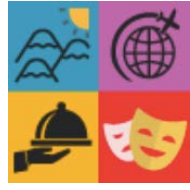
Makale Gönderme Tarihi: 12.01.2023

Makale Kabul Tarihi: 04.06.2023

Önerilen Atıf:

Atabey, S. ve Çolakoğlu, Ü. (2023). Nüfus Mübadelesi Sonrasında Girit Mutfak Kültürünün Türkiye’de Sürdürülebilirliği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(2): 211-224.

© 2023 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



Journal of Turkish Tourism Research

2023, 7(2): 211-224.

DOI: [10.26677/TR1010.2023.1238](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1238)

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



RESEARCH PAPER

Sustainability of Cretan Culinary Culture in Turkey After the Population Exchange

Dr. Selma ATABEY, Muğla Sıtkı Koçman University, Ortaca Vocational School, Muğla, e-mail: s.atabey@mu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7676-1760>

Associate Prof. Dr. Ülker ÇOLAKOĞLU, Aydın Adnan Menderes University, Faculty of Tourism, Aydın, e-mail: ucolakoglu@adu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1265-3319>

Abstract

Culture is shaped by the habits, preferences and experiences of the society over the years. Culinary culture is also important. Migrations allow the synthesis of two different societies. Most of the time, the culinary culture that comes with immigration causes the settlement to be enriched by being included in the cuisine. Purpose of the research; With the 1923 population exchange, it is to determine to what extent the immigrants who came from Crete in the late 1800s carried the culinary culture to the places where they settled. In the study, the participants were determined by the purposeful sampling method. Qualitative research, snowball and chain sampling were used, and interviews were conducted with 14 participants. In order to verify the data obtained from the interviews, document analysis and triangulation were made. After the descriptive and content analysis, it was determined that 75% of the people who came from Crete continued their culinary culture. After the analyzes, the general characteristics of the Cretan cuisine were determined, the changes it provided to the settlement and the situations that caused it were determined. Identifications were made about the situations that caused the changes. Suggestions have been made to prevent it from being forgotten and to use it in cultural tourism.

Keywords: Cretan Cuisine, Migration Cuisine, Local Cuisine, Population Exchange, Sustainable Cuisine.

Received: 12.01.2023

Accepted: 04.06.2023

Suggested Citation:

Atabey, S. and Çolakoğlu, Ü. (2023). Sustainability of Cretan Culinary Culture in Turkey After the Population Exchange, *Journal of Turkish Tourism Research*, 7(2): 211-224.

© 2023 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.

GİRİŞ

Her toplum kendine has özellikler ile şekillenir ve diğer toplumlardan farklılaşır. Farklılık yaratan değerlerin temel nedeni ise farklı kültürel yapıya sahip olmalarıdır (Solmaz ve Dülger Altner, 2018:109). Toplumun kimliği olarak isimlendirilebilen, farklı bir coğrafyaya gidilse dahi devamlılık gösterebilen bu kültürel değerler içerisinde yer alan mutfak kültürü, oldukça önemlidir. Mutfak kültürü kavramını, yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasından tüketilmesine kadar olan sürecin, nerede, ne tür ekipmanlarla ve nasıl yapıldığını anlatan, tarihi, gelenek göreneklere, ekonomik yapı ve alışkanlıkları ile biçimlenen mutfak ile birlikte oluşan kültür olarak ifade etmek mümkündür (Uzel, 2018:38). Oluşan beslenme kültürü bulunulan coğrafyaya göre şekillenmektedir (Güldemir, 2014:346). Bulunulan bölgenin coğrafi yapısının mümkün kıldığı yaşam biçimi nedeniyle beslenme şekli değişkenlik gösterebilmektedir. Coğrafi yapının dağlık olması, ormanlık olması, deniz kenarı veya su kaynaklarına yakın olması, bulunulan bölgenin rakımı gibi coğrafi özellikler bölgede yetişebilecek tarımsal üretimleri de şekillendirmektedir. Coğrafya aynı zamanda iklim yapısının da belirleyicisidir. Bulunulan bölgenin yağış miktarı, nem oranı veya sıcaklığı yenilen yemeklerin tercihini etkileyebildiği gibi doğada kendiliğinden var olan veya yetiştirilebilen bitkisel ve hayvansal kaynakları etkileyerek oluşan zorunlulukları da belirlemektedir. Soğuk iklime sahip yerlerde vücut ısısını koruyabilmek için yağlı, şekerli ve baharatlı yemeklerin tercih edilmesi buna örnek verilebilir. Aynı şekilde sıcak iklime sahip yerlerde ise serinletici veya hafif yemeklerin tercihi söz konusudur. Bunlarla birlikte toplumun yaşadığı bölgede var olan besin kaynakları kullanılarak yemek üretildiği ve beslenme kültürünün temelini oluşturduğu bilinmektedir. Doğuda ağırlıklı olarak buğday ve ürünleri ile etin kullanımına karşılık batıda zeytinyağı, sebze, ot, deniz ürünleri ağırlıklı olması bulunulan bölge ürünleriyle alakalıdır. Bu noktada bölgenin veya ilin mutfak kültürü yerine coğrafyanın mutfakı demek yanlış olmayacaktır.

Dinin mutfak kültürüne etkileri ise yadsınmaz. Nitekim İslamiyet öncesi ve sonrasında Türk mutfakında belirgin farklılıklar oluşmuştur (Roden, 2007: 140-141). Anadolu kültüründe coğrafyanın etkisini komşuluklarıyla da görmek mümkündür. Türk ve Anadolu kültüründe Orta Asya'da komşu olunan Çin'den kazanılanlara Yunan ve İran Kültürü ile kazandırılanlar konuya örnek olarak verilebilir. Bir diğer coğrafyaya bağlı unsur ise göçlerdir. Göç, tarih boyunca mutfak kültürünü şekillendirenlerden biri olarak (Koç ve Welsh, 2002:46) hem gelen coğrafyanın hem de yerleşilen coğrafyanın özelliklerini bir araya getiren olmuştur.

Girit'te yaşayan insanlar alıştıkları ve bildikleri kültürel değerlerle Anadolu'ya gelmişlerdir. Geldikleri topraklarda yabancı bir kültür ile karşılaşmış, yeni alışkanlık ve tercihler oluşturmak zorunda kalmışlardır. Göç alan coğrafyanın yerel halkı da bu durumdan etkilenerek kendini bir sentez mutfak içerisinde bulmuştur. Bu çalışmada 1800'lü yıllarda göç hikayeleri olmasıyla birlikte yakın dönem Girit nüfus mübadelesi sonrasında yerleşilen yer, yerel mutfakta göç mutfakının yarattığı etkileri ve Girit mutfakının devamlılığının tespiti amaçlanmıştır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

"Göç" en basit manasıyla yaşadıkları yerleri terk ederek başka bir yere gitmek ve yerleşmek olarak tanımlanabilen sosyal bir harekettir (Sepetçioğlu, 2011:47). Bir diğer tanımlama ise Erder (1986:9) tarafından " Belirgin bir uzaklığa, etki yaratacak sürede yapılan yer değiştirmeler" şeklinde yapılmıştır. Göç tarihi insanlık tarihiyle birlikte başlar. İnsanlık tarihi boyunca bazen savaşlar, bazen güvenlik nedeniyle, bazen daha iyi yaşam şartları için isteyerek veya zorunlu olarak yer değiştirmeler olmuştur (Efe, 2018: 17; Güvenç, 1999: 122).

Ateşin bulunmasından salgın hastalıklara ve tedavilerine kadar yaşanan tüm gelişme ve

değişimler dünya geneline bu göçler ile taşınmıştır. Göç, nedenleri açısından; zorunlu ve gönüllü göç, amaçları açısından; çalışma ve sığınma, kullanılan yöntem açısından; yasal ve yasa dışı şeklinde sınıflandırılmaktadır (İçduygu ve Sirkeci: 1999: 249). Yaşam şartlarının daha iyi olması, özellikle besin bulabilmek adına suyun olduğu yerlere yapılan göçler belki de tarihteki ilk göçlerdendir. Buna ilave olarak hayatta kalabilmek, güvende ve huzurla yaşayabilmek için yapılan kavimler göçü gibi yer değiştirmeler de olmuştur. Tarihsel süreç içerisinde ilklerden biri de, Batının insan gücü ihtiyacının Afrikalı siyahiler ile karşılanmasını sağlayan göçlerdir (Loomba, 1998:3; Williams, 1944: 51-52). Köleliğin sona erdiği dönemde ise işgücü ihtiyacına yönelik göçler şekil ve isim değiştirerek, sözleşmeli işçi olarak değişmiştir (Hayter, 2000: 9). I. ve II. Dünya savaşlarından sonra ise dağılmış devletlerin ardından oluşan düzensizliklerden kaçmak amaçlı toplu göçlerin olduğu bilinmektedir. Bu tarz göçlere katılanlara ise "mülteci" denilmektedir (Abadan-Unat, 2002: 32). Bununla birlikte ekonomik kaygılar nedeniyle göçler olabildiği gibi dini nedenlerle veya beyin göçü diye de tabir edilen göçlerin de olduğu söylenebilir. Göçleri negatif bir olaydır veya pozitif bir olaydır diye değerlendirmekten ziyade etkileri olan bir olay olarak değerlendirmek daha doğrudur. Göçlerin dünya tarihine sağladığı katkıları görmezden gelmemek gerekir. Aynı zamanda göçler dinamiktir ve toplumları canlı tutar. Nitekim göç veren ve alan ülkelerde etkilenmeler ve değişimler söz konusudur (Kane, 1995: 2; Kaya ve Erdoğan, 2015: 5-6). Göçmenlerin kendi kültürlerini yaşattıkları topraklardan kopup geldikleri ülkeye uyum sağlamaya çalışırken yaş, eğitim, dil gibi unsurlar etkili olmaktadır. Bunlara ilave olarak gelinen yerin etnik yapısı, sosyo ekonomik ve sosyo politik yapısı da söylenebilir (Alexander vd., 2007: 784; Hugo, 2014: 257).

Göçmen toplum, yerleştikleri yeri yadırgayarak, geldikleri yeri özleme ve umduğunu bulamama gibi duygular hissetmektedir. Alışma ve ayak uydurma sürecinde öncelikle geldikleri yerin yerel halkı ile uyum problemi yaşanmaktadır (Dervişoğlu ve Bilecen, 2017:4). Göç eden insanlar göç ettikleri coğrafyaya kendi yöreselini götürür ve yayar. Bu toplumların beslenme alışkanlıklarının değişkenlik göstermesine neden olur (Yurt vd., 2010:358).

Göçlerin bir nedeni daha iyi yaşam şartları sağlamak iken diğer bir nedeni ise güvenli ortamlara doğru yönelmektir. 1877-1878 Osmanlı Rus savaşı, 1912-1913 Balkan savaşları, 1914-1918 I. Dünya savaşları ile birlikte Balkan, Kafkas ve Kırım Müslümanları Türkiye'ye göç etmiştir (Sepetcioğlu, 2011:53). Birçok etnik grubu bünyesinde barındıran Osmanlı imparatorluğu döneminde gelişen mutfak kültürü, Kurtuluş savaşı sonrasında yaşanan göç ve mübadele ile de aynı etkiyi sürdürmüş ve zengin bir mutfak kültürü söz konusu olmuştur (Öztürk ve Ertamay, 2017:763-764). Göçler ile birlikte, göç eden toplumun beraberinde getirdiği yemek hazırlama ve beslenme kültürü, yeni yerleşilen yerin kültürünü zenginleştirmektedir. Aynı zamanda kendi yemek ve beslenme kültürü de yerleşilen yerin kültüründen etkilenmekte ve uyumlaştırılmaktadır. Anadolu birçok göçe ev sahipliği yaparak, birçok kültürü içinde barındırmıştır. Bu göçlerden biri de Girit mübadelesidir. Türkiye tarihine bakıldığında Nedim Atilla'ya göre 3 büyük göç ve bu göçlerden etkilenen mutfağımızdan söz edilebilir. Bunlar 1492-1510'a kadar İber yarımadasından göç eden Sefarad'lar, İkincisi 1911-1912 yıllarında balkan göçüyle gelenler, sonuncusu ise 1920'li yıllardaki mübadele ile gelenlerdir. Sefarad'lar İspanya'dan Osmanlıya sığınmış Musevilerdir. Çoğunluğu İstanbul'a ve İzmir'e yerleşmiş olan Sefarad'lar Akdeniz lezzetleri ortak olması nedeniyle mutfak kültürlerini sürdürmüşlerdir. Sebze ve et çok yoğun kullanılmakta, özellikle patlıcan çok tüketilmekte olan Sefarad mutfağında, tahılı özel biçimlerde görmek mümkündür. İzmir söğüş kültürü aslında Sefarad kökenlidir ve "Meoyo Kon Pirişil i Tomat" (Domates ve Maydonozlu Beyin) ismiyle bilinmektedir. Pırasa köftesi, pırasa dolması, patlıcanlı gül böreği gibi örnekleri hala mutfağımızda sevilerek yapılmaktadır. Sefarad'lar yemeklerini daha çok limonlu ve şeker kullanarak, zeytinyağı pişirmektedir (Çalapkulu). Balkan göçü ile gelen Boşnakların (Atilla; 2016) dana ve kuzu eti ile ekmek ve hamur

işinin yoğun olduğu, sebzelerin kullanımıyla birlikte özellikle biberin yoğun kullanıldığı bir mutfağa sahip oldukları söylenebilir. İstanbul'da Yenibosna semti, İzmir'in Çamdibi ve Manisa'nın Akhisar ilçeleri ile Bursa gibi yerlerde Boşnakları ve Boşnak mutfağı yoğun görülmektedir. Boşnak böreği, pide, sac arasında pişirilen et ile ekme ve kuru et çok sevilerek hala tüketilmektedir. Balkan göçlerinde gelenlerden bir diğeri Makedonlardır ve Büryan bu mutfaktan mutfağımıza kazandırılan lezzetlerdendir. Makedon mutfağında genel olarak tencere yemekleri yapıldığı gibi, kebab, cacık, dolma gibi yemekleri görmek mümkündür. "Mamaliga" olarak da isimlendirilen "Kaçamak" yemeği ise Denizli gibi Ege illeri ile birlikte Ordu, Samsun, Sinop gibi Karadeniz illerinde de görülen mısır unuyla yapılan bu yemek de Makedon kökenlidir. Yine aynı bölgeden gelen Arnavutlar ile Arnavut ciğeri, nohutlu ekme ve tirit örnekleri mutfağımıza kazandırılmıştır. Son büyük göç ise Mübadele ile olan göç ve Selanik ile birlikte Mora, Sakız, Midilli ve Girit'te yaşayan Türklerin Anadolu'ya gelişidir (Atilla, 2016).

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

Mübadele ile vatanlarından ayrılan Giritli Müslümanların yıllardır süregelen alışkanlıklarını, geleneklerini yeni yerleştikleri yerde tamamen yok saymaları mümkün değildir. Ancak yerleşilen yer, yaşanan yer olması sebebiyle kültürel değerleri ve yaşam şartları baskın olacaktır. Bu noktada çalışmanın ana amacı; Giritlilerin Türkiye içerisinde yerleştikleri yerlere kendi mutfak kültürlerini ne ölçüde getirdiklerinin araştırılmasıdır. Görüşmeler ilk, ikinci ve üçüncü kuşak Giritliler ile sınırlandırılmıştır. Mübadele döneminden önce 1800'lü yılların sonlarında gelmiş ise 4. kuşak Giritliler kabul edilmiştir. Bu sınırlamanın yapılması doğru bilgilere ulaşabilmek adına önemlidir. Araştırma yüz yüze görüşmeler planlanmasına rağmen pandemi dönemine denk gelmesi nedeniyle görüntülü veya sesli görüşme şeklinde yapılmıştır. Ancak yaşları nedeniyle uzaktan görüntülü görüşme programlarını kullanamamaları sınırlılıklardan biridir. Bir diğer sınırlılık ise bilgisayar ağı sayfaları üzerinden yapılan doküman taramalarla alakalı olup sayfaların değişebilir, yenilenebilir olması nedeniyle elde edilen verilerin taramanın yapıldığı tarihlerle sınırlıdır.

Örneklem evreni temsil yeteneğine sahip olmalıdır. Temsil yeteneğine sahip olmasından kasıt ise örneklem evrenin özelliklerini yansıtabilmesidir (Bailey, 1994:99-100). İlave olarak örneklemin yeterli olması, güvenilir sonuçlara ulaştıracak sayıda birimden oluşmalıdır. Nitel araştırmalarda örneklemin sayısından ziyade derinlemesine veri toplanabilecek kişiler olması tercih edilir. Örneklemin niceliğinden fazla niteliğinin önemli olduğu unutulmamalıdır (Kümbetoğlu, 2015: 97). Araştırma problemiyle ilişkili ve derinlemesine bilgi alınabilecek büyüklükte örneklem ile çalışmak çok büyük bir örneklem ile çalışmaktan daha doğru sonuçlar verebilir. Tek bir örnek ile çalışmak bile nitel araştırmalarda mümkündür (Miles ve Huberman, 1984:27; Patton, 1990:230). Araştırılmak istenen konuya açıklık getirebilecek birey veya gruplardan oluşan örnekleme, amaçsal örnekleme ismi verilmektedir (Baş ve Akturan, 2013:201). 21.10.2020 tarihinde 31906847/050.04.04-08/29 Sayın no ile Adnan Menderes Üniversitesi Rektörlüğü Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulundan etik kurul raporu alınmıştır. Araştırma problemi konusunda fikri, bilgisi olan kişilerin seçilmesinin önemli olduğu düşünüldüğü için, Girit kökenli katılımcılar olması istenmiş, bu nedenle de amaçsal örnekleme yöntemi ile katılımcılar tespit edilmiştir. Mübadele ile ve daha öncesinde yerleştirilen yerlerde sorgulama yapılmıştır. Giritli olan ve geçmişle kıyaslama yapabilecek yaşta olanları tercih etmek talebiyle Girit federasyonu ve Girit dernekleriyle iletişime geçilmiştir. Onlardan alınan ilk isimlerle görüşmeler yapılarak, onların yönlendirdiği kişiler vasıtasıyla hem farklı yerlerdeki Giritlilere ulaşmak mümkün olmuştur. Hem de özellikle mutfak kültürü ve yemekler konusuna ilgisi olan kişilere ulaşılmıştır. Araştırmada, nitel araştırma yöntemlerinde kullanılan örnekleme yöntemlerinden kişiden kişiye,

kişiden de durumlara ulaşarak farklı olguları açıklayabilmek için Kartopu ve Zincir Örnekleme kullanılmaktadır. Bu örneklem seçimleriyle 14 katılımcı ile görüşmeler yapılmıştır. Mart 2020 ile Mayıs 2022 tarihleri arasında yapılan araştırma pandemi dönemine denk gelmesi nedeniyle şu şekilde planlanmıştır;

- İkincil verilerin makale, kitap ve yazılı kaynaklardan toplanması,
- Görüşmelerin görüntülü veya sesli görüşmeler şeklinde yapılarak kayıt altına alınması,
- Görüşme yapılan kişilerin, Girit federasyonu veya derneklerinin, Girit yemeklerini paylaştıkları sosyal medyadaki sayfalarının doküman analizi ile incelenmesi ve yorumlanması,
- Geçerlik ve güvenilirliğini artırmak amacıyla kaynak çeşitleme tercih edilmiştir.

Çeşitleme (triangulation), araştırmadan elde edilen bulguların tutarlılığını ve dolayısıyla araştırmanın geçerliğini sağlayabilmek için kullanılan tekniklerden biridir. Kaynak çeşitleme ise aynı yöntem kullanılarak farklı veri kaynakları kullanmak olarak açıklanabilir (Patton, 2014: 464). Dört farklı veri toplama yöntemi bulunmaktadır: Anket, gözlem, mülakat ve doküman inceleme (Altunışık vd., 2007:73-106). Araştırma konusuna dair literatür çalışması yapılarak temel oluşturulduktan sonra görüşme ve doküman tarama ile veriler toplanmıştır. Araştırmada yarı yapılandırılmış soru formu kullanılmıştır. Görüntülü veya sesli görüşmelerde kullanılmak üzere hazırlanan soru formunda toplamda 13 ana soru hazırlanmıştır. Bu soruların cevaplarına göre derinlemesine açıklayıcı bilgilere ulaşabilmek için farklı sorular ile desteklenmiştir. Soru formunda “Kendinizi tanıtabilir misiniz?” gibi tanıtıcı soru tiplmesi kullanılmıştır. Gerek duyuldukça “Bu konuyu biraz daha açabilir misiniz?” şeklinde takip sorularıyla detay bilgilere ulaşılmıştır. Detay bilgi istenecek bir durum oluşursa “Bu yemekler ne sıklıkla yapılıyor” veya “En son ne zaman yaptınız” gibi sondaj soruları sorulmuştur. “Bu yemeği ilk yediğiniz veya yaptığınızda kaç yaşındaydınız?” gibi özelleştirici sorulara ilave olarak “Şimdi olsa büyüklerinizde o yemeğin tarifini alır mıydınız?” gibi doğrudan sorular sorulmuştur. Detaylandırmaya yönelik sorular ise katılımcı kendini tekrarlayana kadar devam ettirilmiştir.

Araştırmanın konusuna yönelik olgularla ilgili olan yazılı kaynak, video ve ses dosyaları, fotoğraflar, bilgisayar ağı sayfaları gibi kaynakların sistematik bir şekilde kodlanarak analiz edilmesi doküman analizi olarak adlandırılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2008:188). Bu araştırmada Girit temalı bilgisayar ağı sayfalarından doküman tarama yapılmıştır. Bu bölümde evren Girit temalı bilgisayar ağı sayfalarıdır. Örneklem ise Girit mutfak kültürünü ve yemeklerini fotoğraf, tarifleriyle yayınlayan bilgisayar ağı sayfalarından 2 federasyon ve 10 bölgesel Girit mübadilleri gruplarının sayfalarından oluşmaktadır. Seçilen bilgisayar sayfalarından veri çekmek amacıyla sayfa yöneticilerinden bilgi ve fotoğrafları kullanmak için izin alınmıştır. Seçilen sayfalarda aşağıdaki sorulara cevap olabilecek bildirimler tespit edilmeye çalışılmıştır.

- Görüşmeler sonrasında elde edilen yemek isimlerinin tarifleri var mıdır?
- Görüşmelerden elde edilen yemek isimleri haricinde yemek tarifleri var mıdır?
- Her bir bilgisayar sayfası farklı bir il veya bölgeye ait olması göz önünde bulundurularak tarifler arasında farklılıklar var mıdır?

Dokümanların taranması sonrasında elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi ile analiz edilerek kayıt edilmiş ve yorumlanmıştır. Betimsel analizde veriler değiştirilip özetlenmeden, olduğu haliyle doğrudan alıntılar yapılarak okuyucuya sunulabilmektedir (Wolcott, 1994:10). Sayfalardaki tarif, resim ve bilgiler incelenerek temalar oluşturulmuştur. Bu temalar; Girit yemek tarifleri, il bazında farklılık, geçmiş ve günümüz arasında farklılık, bölgesel kullanım yoğunluğu olmak üzere dört tema belirlenmiştir.

Yarı yapılandırılmış görüşmeler sonrasında elde edilen veri setinde ilk olarak yapılan işlem ses kayıtları ve görüntüler yazıya dökülmesi olmuştur. Soruların her biri için verilen cevaplar üç farklı şekilde değerlendirilmiş ve sınıflandırılmıştır. Bunlar tanımlamaya yönelik betimsel, araştırma sorusunda beklenen yanıt dışında katılımcının kalıplaşmış kendi yargılarına yönelik algısal veriler ve son olarak yine araştırma sorusuna cevap olmayan katılımcının farklı bir konuda görüşlerini içeren yansıtılmış verilerdir (Esen, 2021:71). Araştırma sorusuna verilen cevapların bu şekilde kategorilere ayrılması sonrasında algısal ve yansıtılmış veriler çıkartılarak sadece araştırma sorusuna yönelik sorular üzerinde yoğunlaşma mümkün olabilmektedir. Diğer iki veri türü ayrıldıktan sonra kalan yanıtlar betimsel veriyi oluşturmaktadır. Betimsel veri son haliyle içerik analizine tabi tutulmuştur. Öncelikli olarak açık kodlama yapılmış ve araştırma sorularına verilen cevaplar listelenerek bir havuzda toplanmıştır. Havuzun oluşturulması sonrasında ikinci etap olarak eksenli kodlama yapılmış ve verinin içerisinde yer alan anlam farklılıkları temaları oluşturulmuş, temalar ise boyutları oluşturmuştur. Son olarak belirlenen tema ve boyutların doğru ifadeler ile bir araya getirildiği, doğru seçimlerin yapıp yapılmadığının kontrolü olan seçici kodlama yapılmıştır. Araştırmada geçerliği sağlayabilmek için insan deneyimleri değişken olduğu için nitel araştırmalarda hiçbir yöntem tek başına her yönüyle açıklayabilme yeteneğine sahip değildir (Denzin ve Lincoln, 1998:29; Wengraf, 2001:51). Birden fazla yöntem ile veya birden fazla kaynaktan veri toplanabilirse, bulguların karşılaştırılması ve kontrollerinin yapılabilmesini sağlar (Atkins ve Wlaace, 2012:111). Farklı yöntemlerle veya farklı kaynaklardan elde edilen veriler benzer sonuçlara götürüyorsa bulguların güvenilirliği artacaktır (Naumes ve Naumes, 1999:59). Bu bilgiler ışığında güvenilirliği artırmak için çalışmada görüşme ve doküman inceleme teknikleriyle farklı kaynaklardan veri toplama yoluna gidilerek kaynak çeşitlendirmesi yapılmıştır. İlave olarak örneklem seçiminde konuya dair bilgisi olduğu düşünülen kişilerle, konuya hizmet veren sanal sayfalarından bilgi ve belge toplanması için amaçlı örneklem yöntemiyle örneklem oluşturulmuştur. Bu da çalışmanın güvenilirliğini artırabilmektedir.

BULGULAR

Görüşme yapılan 16 katılımcıdan 14 görüşmeci hem Girit göçü ile ilgili hem de Girit yemekleri ile ilgili veri kaynağı olabileceği için, 14 görüşme analize tabi tutulmuştur. Katılımcıların demografik bilgileri Tablo 1. de verilmiştir.

Tablo 1. Görüşmecilerin Demografik Bilgileri

Görüşmeci No	Doğum yılı	Cinsiyet	Kuşak sayısı	Yaşadığı yer
Görüşmeci 1	1950	Erkek	3. kuşak	Tire
Görüşmeci 2	1956	Kadın	3. kuşak	Tire
Görüşmeci 3	1952	Erkek	3. kuşak	Mersin
Görüşmeci 4	1968	Kadın	3. kuşak	Cunda
Görüşmeci 5	1957	Erkek	3. kuşak	Bodrum
Görüşmeci 6	1946	Erkek	1. kuşak	İzmir
Görüşmeci 7	1945	Erkek	3. kuşak	Rize / İstanbul
Görüşmeci 8	1947	Erkek	3. kuşak	Bursa/ Ordu
Görüşmeci 9	1965	Erkek	4. kuşak	Konya/ Mersin
Görüşmeci 10	1928	Erkek	2. kuşak	İzmir/ Bodrum
Görüşmeci 11	1952	Kadın	2. kuşak	Bodrum
Görüşmeci 12	1958	Kadın	2. kuşak	Adana
Görüşmeci 13	1960	Kadın	1. kuşak	Söke/ Aydın
Görüşmeci 14	1960	Kadın	4. kuşak	Afyon

Görüşmecilerin amaçsal örneklem ile kartopu tekniği ile belirlenmesi konuya dair bilgilerinin olması açısından önem arz etmektedir. İlave olarak Türkiye genelinde yerleştirim yapılan tüm bölgelerden görüşmeci ile çalışmaya devam edebilmek için birbirleriyle iletişim halinde olan Girit mübadillerinden destek alınmış ve kartopu tekniği ile görüşmecilere ulaşılmıştır. Girit'ten gelenlerin çoğunluğu nüfus mübadelesi ile Anadolu'ya gelmiş olsalar da 1800'lü yılların sonlarında gelenlerde görüşmeciler içerisinde yer almıştır. Nüfus mübadelesi ile gelenlerde 1., 2. ve 3. kuşak mübadillere ulaşılmış, daha önce gelenlerden ise 4. kuşak olanlara ulaşılmıştır.

Tablo 2. Girit Yemeklerinin Yapılma ve Yapılmama Durumları

Görüşmeci	İfadeler	Frekans
G1, G2, G4, G9, G10, G11, G12, G13, G14	Girit yemekleri aynı şekilde yapılıyor.	9
G3, G5, G6	Girit yemeklerinin çoğu yapılıyor.	3
G5	Yemekler günümüze göre uyarlanıyor.	1
G9	Girit yemeklerine benzer yemekler var.	1
G8, G9	Önceki kuşaklar yapıyordu. Şimdi yapılmıyor.	2
G7	Girit yemekleri yapılmıyor.	1

* Görüşmeci hem Konya hem de Mersin'de yaşadığı için iki ayrı cevap seçeneği oluşmuştur. Mersin'de yemekler yapılırken, Konya'da sadece benzerliklerden bahsediliyor.

Görüşmeci 4 "yemek tariflerini topluyorum özellikle büyüklerimizi kaybetmeden unutulmasını diye. Onların çocukluklarından itibaren yapılan yemekleri topladım. Benim çocukluğumda yapılan şimdilerde yapılmayan bir yemek yok. Ancak çocukluğumda mahalle fırınlarında pişirilir, taş değirmende buğday öğütülürdü. Şimdilerde bu yöntemler kullanılmıyor. Günümüzün imkanlarıyla hazırlıkları yapılıyor." derken eski yöntemlerle olmasa da yapılmaya devam ettiğini ifade etmiştir.

Görüşmeci 3 ise "Girit yemeklerinin çoğu yapılıyor. Domuz dini nedenlerle yapılmıyor. Hohlus (salyangoz) daha az yapılıyor. Özellikle salyangozun mayasına iyi geldiğine inanılıyor. Bu nedenle hastalığın görüldüğü zamanlarda mutlaka yapılıp yediriliyor. Ancak daha az yapılıyor denebilir. Salyangoz aslında dünyada en temiz et olarak biliniyor ve tüketiliyor. Çünkü sabaha karşı yağın çiği içerek ve o çiğin yeşerttiği otları yiyerek beslenirler. Kendi pisliğini yiyen hayvanların (tavuk gibi) beslenme için kullanıldığı günümüzde en temiz olduğunun kanıtıdır. Çocukluğumda yapılan yemeklerden fazlası yapılıyor şu an. Bir diğeri Gamo pilav. Bazı aileler tarafından biliniyor. Bazı aileler tarafından bilinmiyor. Kemikli tavuk eti veya kemikli koyun eti ile yapılıyor. Rizottonun babası diyebiliriz." ifadesiyle deyimlerimize konu olan ve Anadolu halkı tarafından kabul edilmeyen hohlusun (salyangoz) bile hala devam ettirildiğini vurgulamıştır. Girit mübadillerinin özel saydıkları salyangoz yemeği yapmak için almak isteyenlere salyangoz satışının Anadolu'da tepki ile karşılanması nedeniyle "müslüman mahallesinde salyangoz satılmaz" sözü ile rahatsızlık dile getirilmiş ve literatürümüze bu olay nedeniyle girdiği ifade edilmiştir.

Tablo 3. Yerleşilen yer ve Girit yemeklerinin birbiriyle etkileşimi

Görüşmeci	İfadeler	Frekans
G1, G2, G5, G12	Gelinen yerin yemek alışkanlıklarına göre uyumlaştırılmış	4
G2	Maddi nedenlerle malzeme temini sıkıntısı nedeniyle yemekler değişti.	1
G3	Eskiye göre yemek sayısı arttı.	1
G3	Gelinen yerde malzeme bulunmadığı yerlerde benzer yemekler yapılıyor.	1
G4, G5	Kullanılan ürünlerde değişim olduğu için yemeklerde değişti.	2
G6	Yerleşilen yerde kabul edilmediği için yapılmayan yemekler var.	1
G7, G8	Yerleşilen yerin yemekleri yapılıyor.	2
G13, G3, G10, G11, G14, G12	Giritliler kendi yemeklerini yapıyor. Yerel halk kendi yemeklerini yapıyor.	6
G6	Önceden Giritliler yapardı. Şimdi herkes yapıyor.	1

Görüşmeci 1 “Eskiden yemeklerde salça kullanılmazken artık biraz renklendiriliyor ve salçalı yapılıyor yemek. Gelen misafirlere veya konu komşuya çıkartılan yemekler biraz renklendiriliyor ki uyumlaştırılsın.” ifadesiyle yerleşilen yer ile uyumlaştırma yaşandığını vurgulamıştır.

Görüşmeci 4 ise “Cunda’da oğlak ve kuzu etini rahat buluyoruz. Bu nedenle de kültür devam ediyor Cunda’da. Çocukluğumda kemikli dana etiyle yapılırdı. Şimdi normal dana etiyle yapıyorum. Artık kemikli dana eti bulamadığımız için.” ifadesiyle değişim fikrini desteklemiştir.

Görüşmeci 7 “Yaşanılan yerin mutfağı hakim. Yani Karadeniz mutfağı. Girit yemekleri yapılmıyor.” derken görüşmeci 8 “Bursa’da ve Karadeniz’de yaşamışlar. Yemekleri dedeleri devam ettirmiş. Şimdilerde bölge mutfağı uygulanıyor.” şeklinde ifadeler kullanmışlardır.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Görüşmelerden 139 adet yemek ismi elde edilmiştir. Girit temalı İnternet sayfalarında sitelerinden ise 115 yemeğe, 30 adet ot ve bunlarla yapılan yemeklere ulaşılmıştır. Otlarda özellikle haşlama tekniği kullanılmaktadır. Bu yemek ve otların isimlerinin hem Türkçe hem de Giritlice isimleri bulunmaya çalışılmıştır. Ancak “dako”, “gamo pilav” gibi Türkçeleri olmayan yemekler ile birlikte, “radika”, “köfter” gibi hem Türkçede hem de Giritlice ortak kullanılan yemek isimleri de mevcuttur. Mutfak kültürlerini bu güne taşırken yemeklerin isimlerinin birçoğu unutulmuş veya yaşanılan bölgedeki isimlendirmesi ile dillerine yerleşmiştir. Gelinen dönemde konuştukları dil için çeşitli psikolojik baskılara maruz kalmaları nedeniyle yeni yetişen nesillerin dile hakimiyetleri kalmadığı görüşmeciler tarafından ifade edilmiştir. Hatta konuşulması aile büyükleri tarafından istenmemiştir. Nitekim konuşulan Giritlice nedeniyle “Gavur” olarak etiketlenmeleri ve yetişen çocuklarının bundan etkilenmemesi, eğitimlerini alabilmeleri, yaşadıkları yere uyum sağlayabilmeleri için aile büyüklerinin isteği üzerine kendi dilleri konuşulmamıştır. İlk kuşak kendi aralarında dillerini konuşsalar da ikinci kuşakta bu azalmış, daha sonraki kuşaklarda da azalarak devam etmiştir. Bu sonuç Demirdeler (2019:190) Girit Rumcası olarak da adlandırılan Giritlice ikinci kuşaktan sonra aktarımının azaldığı daha az kullanıldığı, bu nedenle yemeklerin bazılarında Giritlice ismi ile bilinirken, bazılarının Türkçe isimleri kullanılmakta olduğu söylenebilir.

Giritli halkın mutfak kültürüne verdiği önem hemen her kuşakta ve hemen her yerleşim yerinde kendini göstermektedir. Özellikle de mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları konusundaki bağlılık fark edilmektedir. Beslenme tercihleri ve pişirme teknikleri tarihe dayalı olsa da ekonomik, sosyal ve politik kökene de sahiptir (Ashkenazi ve Jacop, 2001:111). Bu nedenle aslında Giritliler mutfaklarına sahip çıkarak aynı zamanda tarihlerine, sosyal yapılarına da sahip çıkmaktadırlar. Bununla birlikte insanların toplumsal varlıklar olmaları, bir grup içerisinde yaşamalarına ve o grubun ortak özelliklerine katılım sağlamaları beklentisine sebep olmaktadır. Bu düşünceyi Sepetçioğlu (2011:291) yapmış olduğu çalışmasında “kişinin mensubu bulunduğu topluluğa kabulünde, beslenme alışkanlığının dolaylı bir rolü bulunmaktadır” ifadesi desteklemektedir. Yemeklerin günümüze kadar gelişiminin temelinde mutfak kültürüne verilen önem yatmaktadır.

Girit yemeklerinin yapılma durumu ile bulgulara bakıldığında Ege ve Akdeniz illeri İzmir, Muğla, Mersin, Adana, Balıkesir, Aydın’da Girit yemeklerinin hemen hepsinin yapıldığına yönelik bir yoğunlaşma görmek mümkündür. Bununla birlikte Bursa’da Giritlilerin yerleştiği mahallelerde devam etse de eskisi kadar yapılamadığı, yeni nesillerle eski kültürlerin azalarak devam ettiği ifade edilmiştir. Bu sonuç aslında Akay’ın 2012’de yaptığı çalışmada 1. Kuşağın kültür bağlarının sıkı olduğu, günümüze gelene kadar bağların zayıflamaya başladığı sonucuyla örtüşmektedir. Ordu ve Konya’da önceki kuşaklar yaparken şimdiki kuşaklarda pek yapılmıyor oluşu ifade edilmiştir. Son olarak Rize’de Girit yemeklerinin hiç yapılmadığı şeklinde ifadeler

görüşmeciler tarafından vurgulanmıştır. Bu sonuçlara göre aslında bir arada yaşayan, Girit köyü, Girit mahallesi gibi birlikte yaşamaya yönelik oluşturulmuş alanlarda olanlar, otlar gibi, oğlak gibi Girit mutfağına özel ürünlerin bulunduğu ve Girit ile benzer özellik taşıyan alanlarda olanlar mutfağını daha fazla koruyabilmiştir denilebilir. Bundaki temel etken aslında hem bir arada olmaları nedeniyle güç kazanmış olmaları, hem de malzeme sıkıntısı yaşamadıklarından dolayı aynı yemeklerin yapılabilme kolaylığıdır.

Girit yemekleri birebir uygulanmaya ve yemekler sahiplenilerek korunmaya çalışılırken aynı ölçüde bağlı olunmadığı görülen bazı yemekler tespit edilmiştir. Girit yemeği olma konusunda farklı düşüncelerin ifade edildiği hohlus (salyangoz) yapılmadığını söyleyenler, bu yemeğin aslında Rum yemeği olduğunu ifade etmişlerdir.

Mersin, Aydın, İzmir ve Balıkesir Cunda'da yemekler orijinaline sadık kalınarak günümüze taşınmıştır. Afyon'da orijinale sadık kalırsa da yörenin mutfağı gibi olmamış ayrı bir kültür olarak yerini almıştır. Adana, Muğla, Manisa, Antalya, Bursa'da yerel ve Girit yemekleri çok iç içe geçmiş ve karşılıklı etkileşim ile biraz değişerek ortak bir mutfak haline gelmiştir. Konya'da birkaç benzer yemeğin dışında Girit yemekleri sadece bulunabilen malzemelerle çok ender olarak Giritli ailelerce yapılmış, büyükler azaldıkça da yapılmaz olmuştur. Rize, Ordu, İstanbul'da ise Girit mutfağına ait yemeklerin yapılmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Girit yemeklerini 9 kişi ile katılımcıların %64'ü büyüklerinden gördükleri şekliyle yaptıklarını ifade etmişlerdir. Buna ilave olarak yemeklerin çoğunun yapıldığı söyleyen 3 kişi görüşmecilerin %21'ini oluşturmaktadır. Benzer yemeklerin var olduğunu söyleyen ve günümüze uyarlandığını söyleyen birer kişi olmuştur. Bu ifadelerle ilave olarak önceden yapıyordu ifadesini kullanan 2 kişi ve yapılmadığını söyleyen bir kişi ile birlikte aslında toplamda bölgede Girit yemeklerinin olmadığını ifade eden 3 kişi %21'lik dilimi oluşturmaktadır. Bu sonuçlara göre Girit'ten gelenlerin %75'ten fazla olan yüksek bir oranda mutfak kültürlerini devam ettirdiği sonucu çıkartılabilir. Özellikle Cunda, İzmir, Bodrum, Tire, Mersin'de yemeklerin aslına uygun veya yakın olacak şekilde yoğunlukla yapıldığı, Konya ve Rize'de eskilerden kalan benzer yemekler olsa da neredeyse hiç yapılmadığı ve yerel mutfağın baskın olduğu söylenebilir. Bu sonuçları yerleşilen bölgenin mutfağın devamlılığını sağlayabilecek ölçüde malzemenin bulunduğu, coğrafi şartları ve tarımsal üretimlerin Girit'te yaşanan yer ile benzeyen yerlerde devamlılığın yoğun olduğu, aslına uyumlu yapıldığı söylenebilir. İlave olarak dağınık yerleşilmeyen, Mersin, Cunda gibi bir arada yaşamaya imkan veren alanlara yerleşilen yerlerde de Girit yemeklerinde devamlılığın daha fazla olduğu söylenebilir.

Analizlerin sonucuna göre Girit yemeklerinin yapılmaması, daha az yapılması ile ilgili şu nedenlerden bahsedilebilir;

- Domuzun dini nedenlerle yapılmadığı ifade edilmiştir.
- Hohlus'un kimi aileler tarafından kabul edilip kimi aileler tarafından kabul edilmemesi nedeniyle daha az yapılmaktadır. Nitekim Hohlus için aslında bir Rum yemeği olduğu, komşuluk ilişkileriyle Girit mutfağına girdiğini ifade eden de olmuştur. Tam aksi şekilde Girit yemeği olduğu ve kültürün bir parçası olduğunu iddia eden de olmuştur. Bu sonuç Akyar'ın (2020:64) çalışmasında salyangoz için yenilir diyen ve yenilmez diyenler var sonucuyla örtüşmektedir.
- "Dedelerimiz ahtapotu kansız olduğu için yemezdi" diyen ve "Giritlilerin denizci mutfağı özeldir. Denizden çıkan her şey tüketilir" diyen görüşmecilerden yola çıkarak ahtapotunda Girit yemeği olduğuna dair çelişkiler yaşattığı söylenebilir.

Dünden bugüne yaşanan değişimler ve nedenleri;

- Eskiden kullanılan teknikler zaman içerisinde gelişen teknolojiyle birlikte araç gereçleri

ve teknikleri de değiştirmiştir. Bu duruma odun ateşinde, kara fırınlarda pişirme yerine, elektrikli fırınlarda pişirme veya havanlarda dövme yerine mutfak robotları kullanmak örnekleri verilebilir.

- Eskiye göre kadınların zamanlarının daha sınırlı olması, kadınların çalışma hayatında yerlerini alması sonucunda kolaya kaçmalar olduğu görüşmecilerce ifade edilmiştir. Böylece daha zaman alıcı, el oyalayıcı yemekler daha az yapılır olmuştur denilebilir.
- Yerleşilen alanların büyük bölümü Ege, Akdeniz sahil bandında olması nedeniyle turizmin etkisiyle de değişimler söz konusu olmuştur. Gelir kaygısı ile müşterilerin beklentilerine göre yemekler şekillenmiş ve değişime uğramıştır.
- Yerelde olan mutfak alışkanlıkları ve bulunulan malzemeler ile değişimler olmuştur. Salça ve toz biber kullanımıyla renkli yemek tercih edilen yerlerde yemekler Giritlilerin bir bölümü tarafından renklendirilmiştir. Bu durum bir sonraki kuşaklarda büyüklerinden gördükleri bu şekilde olması nedeniyle kendi içlerinde de iddialaşmalara neden olmaktadır.
- Girit'te ve geldiği dönemde Anadolu'da ot yemeklerinin her biri bir öğün için hazırlanır ve tüketilirken, günümüzde aynı ot yemeği bir çeşit meze, salata, yardımcı yemek olarak sofralarda yerini almaktadır.
- Akdeniz beslenme şeklinin sağlıklı olduğu herkes tarafından kabul edildikten sonra Girit mutfağı ve otlara ilgi daha bir artmıştır. Lezzet olarak da özel olan Girit mutfağı hem sağlıklı hem de lezzetli olması nedeniyle çevre halk ve yerel halk tarafından da sevilerek, beğenilerek tüketilmektedir.
- Yerelde olan mutfak alışkanlıkları ve bulunulan malzemeler ile değişimler olmuştur. Salça ve toz biber kullanımıyla renkli yemek tercih edilen yerlerde yemekler Giritlilerin bir bölümü tarafından renklendirilmiştir. Bu durum bir sonraki kuşaklarda büyüklerinden gördükleri bu şekilde olması nedeniyle kendi içlerinde de iddialaşmalara neden olmaktadır.
- Girit'te ve geldiği dönemde Anadolu'da ot yemeklerinin her biri bir öğün için hazırlanır ve tüketilirken, günümüzde aynı ot yemeği bir çeşit meze, salata, yardımcı yemek olarak sofralarda yerini almaktadır.
- Akdeniz beslenme şeklinin sağlıklı olduğu herkes tarafından kabul edildikten sonra Girit mutfağı ve otlara ilgi daha bir artmıştır. Lezzet olarak da özel olan Girit mutfağı hem sağlıklı hem de lezzetli olması nedeniyle çevre halk ve yerel halk tarafından da sevilerek, beğenilerek tüketilmektedir.
- Girit yemekleri yerel mutfağı etkilediği gibi yerel mutfaktan Girit yemekleri içerisine dahil olan yemekler de mevcuttur. Bu durum Akay (2012:119)'ın yaptığı çalışmada ifade ettiği üzere Tirilye'de yapılan Kavala böreği Girit mutfağına girmiş olması örneği ile örtüşmektedir.
- Çalışmada enginar, bakla, kabak ve börülcenin çok tercih edilen sebzeler olduğu sonucu çıkmıştır. Enginar ile ilgili çalışmada zeytinyağlı örneğinin tarifi mevcuttur. Ancak Çöküşler (2007:214) çalışmasında enginarlı pilavın kıymalı yapılması gerektiğini ifade etmiş ve kıymalı tarifini vermiştir. Buradan da et ve sebze, et ve ot birleşimiyle yemeklerin hazırlandığı söylenebilir.
- Görüşmeciler tarafından Girit yemeklerinde soğan ile pişirmenin birçok yemekte kesinlikle olmaması gerektiği ifade edilmektedir. Ancak soğanlı pişirme günümüz Girit

yemeklerinde oldukça fazla kullanılmaktadır. Bu durum yerleşilen yerin kültüründen etkilenme olarak açıklanabilir.

- Girit mutfağında özellikle oğlak ve kuzu eti tercih edilmesine rağmen günümüz şartlarında dana eti de çok kullanılır olmuştur. Bu hem gelinen yerde bulunmayışıyla alakalı olarak, hem de tercihlerin yeni nesillerde değişime uğramasıyla da bu durum açıklanabilir.

Mutfak kültürünün yıllardır geçirdiği değişim ve gelişimlerle birlikte, bu zenginliklerin devamlılığının sağlanması önem arz etmektedir. Bu çalışmanın amaçlarından biri olmasına nedeniyle şunlar önerilebilir;

- Özellikle otları ile ilgili yazılı kaynaklar, otları tanıyan ve hala toplayan Giritliler aramızdan ayrılmadan oluşturulmalı, kayıt altına alınmalıdır. Bunların Giritlice ve Türkçe isimleriyle doğada tanınması, toplanması, pişirilmesi ve tüketimi ile ilgili kurslar veya etkinlikler artırılarak ilin kültürel etkinlikleri içerisinde yerini alması geleceğe taşınmasına fayda sağlayabilecektir.
- Otlarla birlikte et ve diğer yemeklerinin devamlılığı için Girit kültürüne ait olduğu ve göç mutfağı olarak bölge kültürü içerisinde yerini aldığı yerel yönetim sayfalarında, yerel kaynaklar içerisinde ilan edilmeli ve kültüre sahip çıkılmalıdır.
- Ata topraklarına gelmek isteyen, mübadele ile buralardan ayrılan kişilere, o günlerden kalan yapılarda, o günlere ait etkinlik ve yemeklerle hizmet verilen kültür turları oluşturulmalıdır.
- Yapılacak yeni çalışmalarla her bir bölgede ayrı ayrı çalışılarak, bölgesel farklılıklarla birlikte kayıt altına alınmalıdır.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Türk Turizm Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etik Kurulundan 21.10.2020 tarih ve 29 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

KAYNAKLAR

Abadan Unat, N. (2002). *Bitmeyen Göç: Konuk İşçilikten Ulus-Ötesi Yurttaşlığa*. İstanbul: Bilgi Üniversitesi Yayınları.

Akay, A. Ö. (2012). *Girit Kökenli Mübadil Kadınlar Üzerine Sosyal Antropolojik Bir Araştırma (Bursa/Tirilye Örneği)*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ankara Üniversitesi, Ankara.

Akyar, Y. (2020). *Giritli Göçmenlerin Sosyolojik Görünümü: Antalya İli Örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Akdeniz Üniversitesi, Antalya.

Alexander, C., Edwards, R. and Temple, B. (2007). Contesting Cultural Communities: Language, Ethnicity and Citizenship in Britain, *Journal of Ethnic and Migration Studies*, 33(5): 783-800.

Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2007). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. İstanbul: Sakarya Yayıncılık.

Ashkenazi, M. and Jacob, J. (2001). *The Essence of Japanese Cuisine: An Essay on Food and Culture*, Pennsylvania. USA: University of Pennsylvania Press.

Atilla, N. (2016). <https://www.bosnakmedya.com/bosnak-mutfagin-in-temel-ozellikleri/> erişim 10.03.2020.

Atkins, L. and Wallace, S. (2012). *Qualitative Research in Education*. London: Sage Publications.

Bailey, K. D. (1994). *Methods of Social Research*. New York: The Free Press.

Baş, T. ve Akturan, U. (2013). *Nitel Araştırma, Nitel Veri Analizi, Örneklem, Analiz, Yorum*. İstanbul: Seçkin Yayıncılık.

Çokişler, N. (2007). *Girit Göçmenleri Türk Halk Kültürü Üzerine Bir Araştırma*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ege Üniversitesi, İzmir.

Demirdeler, Z. (2019). *Mersin’de Giritli Olmak: Giritli Göçmenlerin Halk Kültürü Üzerine Bir Araştırma*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans tezi), Ankara Üniversitesi, Ankara.

Denzin, N. K. and Lincoln, Y. S. (1998). Introduction: Entering the field of qualitative research, Norman K. Denzin and Yvonna S. Lincoln (Ed.) (pp. 1-35). *Strategies of qualitative inquiry*. Thousand Oaks, Sage Publications.

Dervişoğlu, E. ve Bilecen, T. (2017) Ahmet Yorulmaz’ın Romanlarında Mübadele ve Sosyo-Kültürel Çatışmalar, 15. Uluslararası Türk Dünyası Sosyal Bilimler Kongresi, 11-12 Eylül, Gagauziya, Moldova.

Efe, H. (2018). Osmanlı İmparatorluğu ve Türkiye’de Yaşanan Göçler ve Etkileri. *Sosyal Bilimler Metinleri*, 1, 16-27.

Erder, S. (1986). *Refah Toplumunda “Getto” ve Türkler*, Teknografik Matbaacılık, İstanbul.

Esen, O. (2021). *Otel Çalışanlarının İş Yaşam Kaliteleri ve Kariyer Beklentilerinin Belirlenmesi. Kuşadası Örneği*. (Doktora tezi), Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın.

Güldemir, O. (2014). Orta Asya’dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. *Sözlü Bildiri, VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi*, Aydın.

Güvenç, B. (1999). *İnsan ve Kültür*, Ankara: Remzi Kitabevi.

Hayter, T. (2000). *Open Borders*. London: Pluto Press.

<http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=36&link=http://www.turkish-cuisine.org/ottoman-heritage-3/musevi-mutfagi-36.html> Erişim 12.07.2020

Hugo, G. (2014). *Migrants in Society: Diversity and Cohesion, Migration and Diversity*, (Ed.) Stevin Vertovec, The International Library of Studies on Migration, An Elgar Research Collection, 243-294.

İçduygu, A. ve Sirkeci, İ. (1999). *Cumhuriyet Dönemi Türkiye’sinde Göç Hareketleri, 75 Yılda Köylerden Kentlere*, Oya Baydar (der.), İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları.

Kane, H. (1995). Leaving Home. *Society*, 12(4). [Electronic Journal] <http://search.global.epnet.com1> adresinden 24.12.2014 tarihinde alınmıştır.

Kaya, A. ve Erdoğan M. M. (2015). Giriş, Türkiye’nin Göç Tarihi, 14. Yüzyıldan 21. Yüzyıla Türkiye’ye Göçler, (Derleyenler: M. Murat Erdoğan, Ayhan Kaya) İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları 507, 1-14.

- Koç, M. and Welsh, J. (2002). Food, Identity, and the Immigrant Experience. *Canadian Diversity*, 1(1): 46-48.
- Kümbetoğlu, B. (2015). *Sosyolojide ve Antropolojide Niteliksel Yöntem ve Atıştırma*. (4. Baskı). Bağlam Yayıncılık, İstanbul.
- Loomba, A. (1998). *Colonialism/Postcolonialism*. London: Routledge.
- Miles, M. B. and Huberman, A. M. (1984). Drawing Valid Meaning from Qualitative Data: Toward a Shared Craft. *Educational Researcher*, 13(5): 20-30.
- Naumes, W. and Naumes M. J. (1999). *The Art and Craft of Case Writing*. Thousand Oaks: Sage Publications.
- Öztürk, B. ve Ertamay, S. İ. (2017). 21. Yüzyıla Doğru Türk Gastronomisi ve Geçmişten Günümüze Gelişimin Etkileri, 18. Ulusal Turizm Kongresi, Mardin.
- Patton, M. Q. (2014). *Nitel Araştırma ve Değerlendirme Yöntemleri*. (2. Baskı). (Çeviren, Bütün, M. ve Demir, S.B.) Ankara: Pegem Akademi.
- Roden, Claudia. (2007). *Arabesque: A Taste of Morocco, Turkey, and Lebanon*. New York: Alfred A. Knopf.
- Sepeçioğlu, T. E. (2011). *Girit'ten Anadolu'ya Gelen Göçmen Bir Topluluğun Etnotarihsel Analizi: Davutlar Örneği*. (Doktora Tezi), Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Solmaz, Y. ve Dülger Altınar, D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3):108-124.
- Uzel, A. R. (2018). Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi. *Ege Univ. Ziraat Fak. Dergisi*, 55 (1): 37-44.
- Wengraf, T. (2001). *Qualitative Research Interviewing: Biographic Narrative and Semi-Structured Methods* (1st Edition). London: Sage Publications.
- Williams, E. (1944). *Capitalism and Slavery*. London: Andre Deutsch.
- Wolcott, H. F. (1994). *Transforming Qualitative Data: Description, Analysis and Interpretation*. London: Sage Publications.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (6. Baskı). İstanbul: Seçkin Yayıncılık.
- Yurt, B., Yıldız, Ö. ve Küçüköner, E. (2010). Malatya Darende Yöresel Yemeği Kömbe. 1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 450-451, Tekirdağ.