



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2024, 8(1): 1-23.

DOI: [10.26677/TR1010.2024.1375](https://doi.org/10.26677/TR1010.2024.1375)

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



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Bosna Hersek Boşnak Göçmenlerinin Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri: İstanbul İli Pendik, Kartal ve Bayrampaşa İlçeleri Örneği

Elif RAMADANOĞLU, Yüksek Lisans Öğrencisi, İstanbul Kent Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul, e-posta: ramadanogluelif@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7549-5736>

Dr. Öğr. Üyesi Ecem İNCE KARAÇEPER, İstanbul Kent Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, İstanbul, e-posta: ecem.incekaraceper@kent.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4896-5533>

Öz

Balkanlar, coğrafi yapısı nedeni ile birçok imparatorluğa ev sahipliği yapmıştır. Bu ev sahipliği sonucunda birçok kültür ile etkileşim içine girerek mutfak kültürü gelişmiş ve çeşitlenerek artmıştır. Göçler sonucunda Boşnak mutfak kültürünün Türk mutfak kültürü ile etkileşime girmesi kaçınılmaz olmuştur. Bu çalışma da amaç, yaşlı ve ulaşılması zor olan 1. ve 2. (40-65 yaş arası) nesil göçmenlerin bilgi birikimlerini kayıt altına alarak gelecek nesillere aktarabilmektir. Çalışma nitel bir araştırma olarak yapılandırılmıştır. Örneklem, amaçlı örneklem yöntemlerinden benzeşik örnekleme yöntemi olarak belirlenmiştir. Çalışma grubu, Bayrampaşa, Kartal ve Pendik ilçelerinden toplamda 35 Boşnak göçmeninden oluşmaktadır. Nitel olarak tasarlanan araştırmada, veriler yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Elde edilen veriler, MAXQDA programı ile analiz edilmiştir. Bulgular doğrultusunda, Boşnak mutfak kültüründe hamur işleri ve et yemeklerinin önemli bir yeri olduğunu söylemek mümkündür. Ayrıca, Boşnak göçmenlerinin asimile olmadan yaşamlarını sürdürmeleri, B. Malinowski'nin işlevsellik teorisi ile destekleyici sonuçlar elde edildiğini göstermektedir.

* Bu çalışma 'Bosna Hersek Boşnak Göçmenlerinin Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri: İstanbul İli Pendik, Kartal ve Bayrampaşa İlçeleri Örneği' tezinden türetilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Boşnak Mutfak Kültürü, Kültür, Göçmen, Bosna-Hersek, Gelenekler.

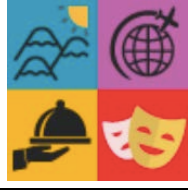
Makale Gönderme Tarihi: 22.11.2023

Makale Kabul Tarihi: 08.03.2024

Önerilen Atıf:

Ramadanoglu, E. ve Ince Karaceper, E. (2024). Bosna Hersek Boşnak Göçmenlerinin Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri: İstanbul İli Pendik, Kartal ve Bayrampaşa İlçeleri Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(1): 1-23.

© 2024 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



Journal of Turkish Tourism Research

2024, 8(1): 1-23.

DOI: [10.26677/TR1010.2024.1375](https://doi.org/10.26677/TR1010.2024.1375)

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



RESEARCH PAPER

The Culinary Culture and Dining Traditions of Bosnian Bosniak Immigrants: A Case Study of İstanbul's Pendik, Kartal and Bayrampaşa Districts

Elif RAMADANOĞLU, MSc Student, İstanbul Kent University, Institute of Graduate Programs, İstanbul, e-mail: ramadanogluelif@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7549-5736>

Assistant Prof. Dr. Ecem İNCE KARAÇEPER, İstanbul Kent University, Faculty of Art and Design, İstanbul, e-mail: ecem.incekaraceper@kent.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4896-5533>

Abstract

Due to its geographical location, the Balkans hosted numerous empires. As a result of hosting, the cuisine culture developed and increased by diversifying through interaction with various cultures. As a result of the migrations, it was unavoidable that Bosnian and Turkish cuisine cultures would interact. This study aims to record the knowledge accumulation of first-generation migrants, who are elderly and difficult to reach, and second-generation migrants (40-65 years old), and to pass it on to future generations. The study was structured as qualitative research. The homogeneous sampling method, one of the purposive sampling methods, was used to determine the sample. The study group consists of 35 Bosniak migrants from the districts of Bayrampaşa, Kartal and Pendik. In the qualitatively designed research, data were obtained through a semi-structured interview technique. In the analysis phase of the obtained data, the MAXQDA analysis program was used. In line with the findings, it can be stated that pastries and meat dishes hold a significant place in Bosnian culinary culture. Additionally, the fact that Bosniak immigrants continue their lives without assimilation, provides supportive results by B. Malinowski's functionalism theory.

Keywords: Bosnian Culinary Culture, Culture, Immigrant, Bosnia and Herzegovina, Traditions.

Received: 22.11.2023

Accepted: 08.03.2024

Suggested Citation:

Ramadanoğlu, E. and İnce Karaçeper, E. (2024). The Culinary Culture and Dining Traditions of Bosnian Bosniak Immigrants: A Case Study of İstanbul's Pendik, Kartal and Bayrampaşa Districts, *Journal of Turkish Tourism Research*, 8(1): 1-23.

© 2024 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.

GİRİŞ

İnsanoğlunun var oluşundan günümüze kadar geçen sürede en temel ihtiyacı beslenmedir. Beslenme, başta sadece bir gereksinim olarak görülse de daha sonra insanlar arasında bağ kurma aracı haline gelmiştir. İnsanoğlu var oluş sürecinde göç ettiği ve yaşadığı yerin koşullarına göre beslenmiştir. İnsanların göç etmesinin nedenlerine bakıldığında, daha iyi koşullarda yaşama isteği, doğal afetler, savaşlar ve savaş sebebi ile gıda ürünleri ve barınma yerleri bulamama gibi birçok durumun ortaya çıktığı görülmektedir. Yaşanılan göçlerin bir sonucu olarak toplumların yapıları ve mutfakları şekillenmeye başlamıştır. Yemeklerin yapılması, hazırlanması, saklanması, farklı besin kaynaklarının birlikte ve farklı şekilde pişirilerek kullanılması, sofraların kurulması ve insanların bir arada yemek yemeye başlamaları mutfak kültürlerinin gelişmesine katkıda bulunmuştur. Ayrıca, farklı kültürlerin birbirleri ile etkileşim içinde olup bağ kurmasına olanak sağlamıştır. Böylece toplumların kendilerine özgü mutfak kültürleri ve sofraya gelenekleri oluşmuştur.

Tarih boyunca Avrupa'da en fazla işgal altında olan devletler Balkan devletleri olmuştur. Balkanlar kuzeyden ve doğudan gelen orduların saldırıları karşısında, birçok küçük devletin var olduğu bir coğrafyadır (Kader, 2019). Balkan coğrafyası, farklı kültür ve inançlara sahip Osmanlı, Roma ve Bizans gibi imparatorluklara ev sahipliği yapmıştır. Bu imparatorlukların egemenliği, bölgenin ekonomik, ticari, siyasi, sosyal ve kültürel açıdan gelişmesine, büyümesi ve değerinin artmasına katkı sağlamıştır. Balkan coğrafyası, stratejik rotalar barındırması ve verimli topraklara sahip olması nedeni ile Avrupa'daki siyasi ve politik güçlerin dikkatini fazlasıyla çekmiştir (Jelavich, 2013). Tarihsel süreç incelendiğinde, Türk kültürü içerisinde çok fazla göç hareketine tanıklık edildiğine ve sonucunda kültürün geliştiği ve dönüştüğü sonucuna varılmaktadır. Mutfak kültürüne bakıldığında ise neredeyse en fazla Balkan kültürü ile etkileşim içine girildiği görülmektedir. Balkan savaşları sırasında Avusturya- Macaristan imparatorluğunun Bosna-Hersek'i işgal etmesiyle Türk topraklarına Balkanlar'dan birçok göç dalgası yaşanmıştır (Özer vd., 2021). Göç eden Boşnak halkı dini inançlarını, mutfak kültürlerini, örf ve adetlerini de beraberinde getirmiştir. Türk topraklarına olan Balkan göçleri, 70'li yılların sonuna kadar devam etmiştir. Bugün, Türkiye topraklarında yaşayan Boşnak halkı, geleneklerini ve kültürlerini yaşatmaya devam ettirmektedir. Türk topraklarında kendi gelenek ve göreneklerini sürdüren Boşnak göçmenleri Türk mutfağı ile kültürlerini birleştirerek Türk ve Balkan gastronomisine katkı sağlamayı sürdürmektedir. Balkan ve Türk toplumları arasında yaşanan göç ve coğrafi ilişki mutfak kültürlerine de yansımaktadır. Toplumlar arası mutfak kültürünün önemine değinmek için yapılan bu çalışmada Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, yaşanan göçler sonrası Türk mutfak kültüründen nasıl etkilendiği ve günümüzde Boşnak mutfak kültürü geleneklerinin sürdürülebilir bir yapıya sahip olup olmadığı araştırmanın ana başlıklarını oluşturmaktadır.

Günümüze kadar yapılmış olan birçok çalışmada, Balkan mutfak kültürünün yaşanan göçler sebebiyle bazı değişimlere uğradığı ve Türk mutfak kültüründen etkilendiği ortaya çıkmaktadır. Bu bağlamda, Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültürü özeline dair sınırlılıkları ve kapsamı belli detaylı çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu durum, Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültürüne ait yeterli sayıda çalışma bulunmadığını da göstermektedir. Boşnak göçmen mutfağını ele alan ve gelecek nesillere aktarılacak üzere yapılan çalışmalara ulaşma zorluğu ile birleşerek, bu mutfak kültürünün kaybolma riski, çalışmanın ana problemini ortaya koymaktadır. Bu çalışma, Bosna-Hersek'ten göç eden Boşnakların mutfak kültürlerini, mutfak yapılarını ve göçle birlikte ortaya çıkan değişimleri inceleyerek, günümüzde göçmenlerin mutfak kültürlerini sürdürme veya sürdürmemeye durumlarını belirlemeyi amaçlamaktadır. Bu amaç doğrultusunda, mutfak kültürünün yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılması için yapılan çalışmaların, araştırma soruları ile ilişkilendirilerek ölçülmesi hedeflenmiştir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Mutfak Kültürü

Mutfak kelimesi Arap dilinde etin pişirildiği yer olan, matbah sözcüğünden türeyerek Türk diline geçmiştir (Tez, 2015). Gıdaların elde edilmesinden tüketilmesine kadar geçen sürede bütün gıda oluşum aşamaları, kültürün oluşmasını sağlayan önemli unsurlar olarak kabul edilmektedir. Mutfak kültürü toplumlar arasında değişmekle birlikte toplumların günlük yaşamını ve yeme alışkanlıklarını ifade etmektedir. Yeme-içme kültürü, toplumların yaşam şeklini ve kültür yapısını meydana getirmektedir (Döner, 2019). Fizyolojik olarak insanların hayatta kalması ve yaşamını sürdürebilmesi için yemek yemesi bir zorunluluktur. Beslenmenin geçmişine bakıldığında insanlık tarihinin başlangıç noktası olarak kabul edilmektedir. Yemek kültürünün toplumsal tarih ile iç içe olmasının sebebi ise, yemek tarihinin insanlık tarihinin başlangıcı olarak kabul edilmesidir. Toplumların tüketim biçimleri; coğrafya, kültür, tarih, ekonomik ve ekolojik yapıdan etkilenmektedir. Bir ülkenin coğrafi yapısı, iklim koşulları, kurduğu devletlerin yapı şekilleri, ticari bağları, siyasi olayları, etnik kökeni, dini inanışları, mutfakın gelişmesinde ve şekillenmesinde etkilidir (Karaca ve Altun, 2017). Kültürler arasındaki farklılığı gösteren en belirgin ve özgün ürün ise, yemektir (Dedeoğlu ve Savaşçı, 2005). Yemek kültürü, tarihsel süreç içinde şekillenmekte ve etkileşimde bulunan her toplumdaki bir şeyler özümseyerek gelişmektedir (Akın vd., 2015:38). Süreçlere bakıldığında yemek kültürünün yaşayarak ilerleyen bir olgu olduğu görülmektedir (Koz, 2009; Bektarım, 2020). Beslenme, insanoğlunun biyolojik ihtiyaçlarının yanı sıra sosyal ihtiyaçlarını giderdiği bir olgudur (Sormaz vd., 2007). Besin tüketiminin biyolojik olarak zorunluluk olduğu kabul edilirken, besinlerin tüketilme biçimlerinin ise sosyal açıdan, coğrafi açıdan, dini açıdan, ekonomik açıdan çeşitlilik gösterdiği ve siyasi faktörlerden de etkilenerek şekillendiği görülmektedir (Macit-Çifçibaşı, 2022). İnsanların ihtiyaçlarında ön planda olan beslenme sistemi, yemek kültürünü ortaya çıkarmaktadır. Yemek kültürüne tarihsel bir süreç olarak bakıldığında; toplumsal gelenek ve görenekler, kültürel farklılıklar, satın alma gücü gibi etkenlere bağlı olarak çeşitli gelişim aşamalarından geçmiş olduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca toplumların yaşadıkları alanı değiştirme ya da genişletme isteğinden dolayı farklı toplumlarla mücadelesi ve başka alanlara yapılan göçler de yemek kültürünün belirlenmesinde önemli rol oynamaktadır (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015).

Göç kavramı, insanların sosyal, siyasal, ekonomik veya kültürel nedenlerle bir yerden başka bir yere taşınması ya da bulunduğu yeri terk etmesi olarak tanımlanmaktadır. Aynı zamanda göç, evrensel bir olgu olarak kabul edilmektedir. Ancak göç, fiziki olarak yer değiştirmeden çok daha geniş bir içeriğe sahiptir. Toplumların kurallarının, yaşam şekillerinin, inanç ve düşünce yapılarının değişmesine yol açmaktadır (Koçak ve Terzi, 2012). Göçün nedenlerine bakıldığında, savaşlar, afetler, sosyo-ekonomik dengesizlik, yiyecek ve gıda temin edememek, dini ya da siyasi baskılar gibi itici nedenlerin yanında daha iyi gıda temini, eğitim, sağlık, daha yüksek ekonomik düzey veya özgürlük gibi çekici unsurlar bulunmaktadır. Her topluluğun mutfak kültürü, tüketim alışkanlıklarına, kültürel ve zirai yapısına, tarihi geçmişine ve ekonomik yapısına göre oluşmaktadır (Erbil ve Yılmaz, 2018). Uygarlıkların ortaya çıkmasındaki ve şekillenmesindeki en önemli etkenlerden biri de mutfak kültürüdür (Karaca ve Karacaoğlu, 2016). Bir toplumun sosyal, siyasal ve kültürel yapısı, değerleri, örf ve adetleri, dini inançları, sosyal kuralları o toplumun beslenme biçiminin oluşmasında etkili olmaktadır (Ünsal, 2020). Gıda, sadece yaşamı sürdürmek için biyolojik bir gereklilik değil, aynı zamanda sosyal ilişkilerin analizinde önemli bir faktördür (Gürhan, 2017). Coğrafya değiştikçe, yiyecek biçimleri ve onunla ilişkili olan sosyo-kültürel yapıda değişmektedir. Coğrafi çevre, dini inanış biçimleri, kültürel geçmiş, toplumsal ve ırksal farklılıklar, eğitim düzeyi, kültürel mirasın ve yemek zevkinin bütünleşmesi, mutfak kültürünün gelişmesi ve şekillenmesi için oldukça önemlidir. Bu bütünleşme sayesinde tüm toplumlar zamanlarının bir bölümünü belirlenmiş törenler ve ritüel yiyeceklerle geçirmektedir. Yemek;

sosyalleşme, dayanışma ve bütünleşme aracıdır. Ayrıca yemekler, eğlenceler, dostça diyaloglar, ağırlamalar, düğünler, nişan törenleri, bayramlar, dini törenler ve diğere sosyal olaylar gibi iletişim ağlarının oluşumunda etkilidir (Sağır, 2012).

İnsanoğlunun küçük yaşlardan itibaren edindiğı yemek kültürü ve beslenme alışkanlıkları zaman içinde toplumda deneyim haline gelmektedir (Bucak ve Yiğit, 2019). Oluşan kültürü ileriki kuşaklara aktarmak, kültürlerin kendine özgü mutfaklarının ve alışkanlıklarının sürekliliğini sağlayabilmektedir. Bu nedenle yerel gıdayı desteklemek, yerel ürünleri ön planda tutmak ve bu ürünlere sahip çıkmak gerekmektedir (Öz ve Özkaya, 2018). Mutfak, kültürün şekillenmesinde önemli bir rol oynamakta ve kültürü medeniyete dönüştüren sürece katkı sağlamaktadır.

Bosna-Hersek Boşnak Mutfak Kültürü ve Türk Mutfağı Etkileşimi

Boşnak mutfak kültürü, ortak bölgede yaşayan farklı etnik toplulukların mutfak göreneklerini ortak bir payda da birleştirerek yansıtan zengin bir kültür biçimi olarak kabul edilmektedir. Boşnak mutfak kültürünün içerisinde çeşitli mutfak kültürlerinin etkisi yer alsada Osmanlı ve Türk mutfak kültürünün etkileşimleri diğere kültürlere oranla daha fazla hissedilmektedir (Peşteek ve Činjarević, 2014). Boşnak mutfak kültürü incelendiğinde, Türk mutfak kültürü ile birçok açıdan benzediğı anlaşılmaktadır. Çorba, börek ve tatlılar başta olmak üzere Anadolu'nun benzer birçok lezzetlerini Boşnak mutfak kültürü içerisinde de görmek mümkündür. Sofrada ailecek bir arada olmak, büyük-küçük kavramı, misafirperverlik, ikram etme, ağırlama gibi alışkanlıklar Türklerden ve Osmanlı İmparatorluğu'ndan miras kalan ve günümüzde Bosna-Hersek'te devam etmekte olan geleneklerdendir (Çelik ve Cömert, 2018). Boşnak mutfak kültürü diğere Balkan ülkelerinin mutfak kültürlerinde olduğu gibi çoğunlukla hamur işleri ve et yemeklerinin ağırlıkta olduğu mutfak kültürüne sahiptir (Yalçın Çelik, 2011; Bayraktar, 2014). Ülkenin Bosna ve Hersek olarak iki bölgeden oluşması ile coğrafi farklılıkların olması, mutfak kültüründe çeşitliliğın oluşmasına olanak sağlamıştır. Örneğın; Bosna bölgesinin coğrafi özellikleri hayvancılığa daha uygun olduğu için yörenin mutfak kültüründe et ve süt ürünleri daha çok kullanılmaktadır. Hersek bölgesi ise, coğrafi özellikleri sebebi ile tarıma daha elverişli topraklara sahiptir. Bu nedenle mutfak kültüründe, çeşitli sebze türlerinin kullanımı daha yaygındır (Özder, 2012). Ayrıca, Bosna tahıl, et, süt ve meyve ürünleri başta olmak üzere tarım ürünlerinin tamamına yakını ithal ederek tarımsal alanda ithalatçı ülke statüsündedir. Ülkenin başlıca zirai ürünleri arasında tahıllar, baklagiller, patates, havuç, soğan gibi kök ve yumrulu bitkiler bulunmaktadır. Türk yemek kültüründen farklı olarak yemeklere baharat nadiren eklenmektedir (Çelik ve Cömert, 2018). Boşnak mutfağının özelliklerinden biri yemeklerde süt ve süt ürünlerinin yaygın olarak kullanılmasıdır. Yemeklerde genellikle Pavlaka (bir çeşit krema) ve süt ürünlerinin yanında patates, kırmızı biber, soğan, ıspanak ve kuru fasulye gibi sebze ürünleri tercih edilmektedir (Mulahasanovic, 2012; Atilla, 2016). Ülkemizde mürdüm eriğı olarak ta bilinen Šljiv ise, yerel ürün kabul edilerek taze, kurutulmuş ya da reçel şeklinde yapılarak Boşnak kültüründe sıkça tüketilmektedir. Mutfak mirasının ana göstergesi olarak kabul edilen Boşnak böreğini ise, Müslümanlar Boşnaklar tarafından genellikle perşembe günleri, Hristiyanlar tarafından ise pazar günleri tüketilmektedir (Özer vd., 2021). Hamur işi olarak, çeşitli sebzelerle yapılan Boşnak böreklerinin yanı sıra Boşnak halkı için Soka, Potopljka, Ribissa (Boşnak mantısı), Kaçamak ve Cicvara gibi yemeklerin oldukça önemli olduğu bilinmektedir (Bayraktar, 2014).

Kahvaltı öğününde ise, en önemli yiyeceklerden biri Ajvar'dır. Ajvar közlenmiş biber ve patıcanın çeşitli baharatlarla karıştırılması ile elde edilmektedir. Et ve et ürünleri Boşnak mutfağında sıklıkla kullanılmaktadır. Çoğunlukla kuzu eti ve dana eti tercih edilmektedir (Atilla, 2016; Çelik ve Cömert, 2018). Başta mantı ve börek olmak üzere öğle ve akşam yemeklerinde pek çok Türk yemeklerine benzer olan köfte, kebab, güveç ve etli sebze yemekleri turşu ile servis

edilmektedir (Özdamar, 2015; Özer vd., 2021). Boşnak mutfak kültüründe yemekler ile birlikte sos tüketilmemektedir. Çoğunlukla pişirme sırasında, çorba hazırlarken veya pişirmeden hemen önce sos eklenmektedir (Mulahasanovic, 2012). Boşnak mutfağında tatlı çeşitlerinde şerbetli tatlılardan Baklava ve Dudove ilk sırayı almaktadır. Krem şanti ve fındık serpilerek sunulan elma tatlısı (Tufahiye) ise en bilindik tatlılardan biridir (Çelik ve Cömert, 2018). Bosna Hersek'te uzun süren Osmanlı İmparatorluğu hakimiyeti sonucunda mutfak kültürünün unsurlarından biri olan kahve, yaygınlaşarak Boşnaklar da gelenek halini almıştır. Boşnakça'da 'Turska Kahva/Kafa' (Türk kahvesi) adıyla da bilinen ve yaygın olarak tüketilen kavrulmuş, öğütülmüş kahve çekirdeklerinden şeker ilave edilmeden yapılan, kulpsuz fincanlarda kesme şekerle servis edilen kahve, kıtlama yöntemiyle içilmektedir (Özdamar, 2015). Dini bayramlar, özel günler, düğünler ve nişan gibi gelenekler açısından yemek kültürü ele alındığında; Misafirlere Cevapçici/Cevapi, Dudove ve Baklava ikram edilmesi, İftar sofralarında Dolma, Kadaif (Kadayıf) ve Şişcevap (Şiş Kebap) gibi yiyeceklere yer verilmesi önemli bulunan gelenekler arasındadır (İyiyol, 2010). Ayrıca, Boşnak adetleri arasında kız istemede damadın babasının kahve tepsisine kahve içtikten sonra para bırakması Türklerde başlık parası verilmesinin değişik biçimi olarak yorumlanmaktadır ve bu gelenek günümüze kadar devam eden bir sembol haline gelmiştir (Celep, 2019). Başka bir gelenek olarak Boşnaklar, cenazelerde helva yapıp komşularına dağıtır ve cuma gecesi ölmüşleri için helva ikram ederler. Aynı zamanda ölenlerin ardından 32. ve 40. geceler gibi adetlerin Boşnak gelenekleri arasında bulunmadığı ve bugün yaşadıkları Türk toplumu etkisiyle başladığı söylenmektedir (Pırlanta, 2016). Boşnak halkı her sene 6 Mayıs tarihinde Hıdırellez ile baharın gelişini karşılamaktadır. Karşılama için yapılan şenlikler ve eğlenceler 5 Mayıs gecesinden başlamakta ve Hıdırellez akşamına kadar sürmektedir. Gençler Hıdırellez gecesi bahçelerinde ateş yakarak üzerinde atlar. Aynı zamanda Hıdırellez akşamı Boşnak şarkıları söylenerek geleneksel oyunlar oynanmaktadır. Boşnak halkı Hıdırelleze 'djurdjevdan' adını vermiştir (Yıldırım, 2019).

Türk kültür yapısının Bosna Hersek'teki varlığının en önemli göstergelerinden biri de Türk mutfağı ve Türk yemek kültürüyle ilişkilendirilen dildir. Bölgeye hâkim olan Osmanlı Devleti ile kurulan etkileşim neticesinde bazı yemeklerin adları ve pişirilme yöntemleri Türk kültüründen Boşnak kültürüne geçmiştir. Bazı yiyeceklerin adları ve hazırlanış biçimleri biraz değişse de Türk yemekleri günümüzde Bosna-Hersek'in modern mutfak kültüründe yaşatılmaktadır. Bosna-Hersek mutfak kültürü ve Türk mutfak kültürü arasındaki etkileşime bakıldığında; Begova çorba-Bey çorbası, Şehrija çorba-Şehriye çorbası, Şkembe çorba-İşkembe çorbası, Tarana-Tarhana, Sarma-Sarma, İmam-bajildi-İmam bayıldı, Kadun-butući-Kadınbudu köfte, Sogan dolma-Soğan dolması, Cevapçic-Kebap, Şişcevap-Şiş kebab, Bungur-Bulgur pilavı, Pirjan-Biryana, Dolma-Dolma, Ćulbastija-Külbastı, Ćufte-Köfte, Baklava-Baklava, Kadaif- Kadayıf, Halva/Halvuša-Helva, Aşure-Aşure gibi bir çok yiyecek ile hem isim olarak hem de mutfak kültürüne aktarım konusunda etkileşim olduğunu görmek mümkündür (Özkaya, 2020).

Daha önce iki mutfak arasındaki ilişkiyi inceleyen çalışmalara bakıldığında; sınırlılıkları farklı olan 'Türkiye'de yaşayan Boşnaklar ve mutfak kültürü üzerine bir araştırma' konulu çalışmada benzer bir şekilde Türkiye'de yaşayan Boşnakların önemli bir kısmının yemek kültürünü ve geleneklerini sürdürmek için çaba gösterdikleri ve aynı zamanda gelecek nesillere aktarmaya çalıştıkları ortaya çıkmaktadır. Göçmenler, mutfak yapılarının unutulmaması için özel günlerde ve günlük yaşamlarında sıklıkla geleneksel yemeklere yer verdiğini belirtmiştir. (Özer vd., 2021). Türkiye ve Balkan devletleri ilişkileri kapsamında mutfak kültürünün incelenmesi adlı farklı bir çalışmada ise; 1463 yılında Osmanlı hakimiyetine giren Boşnakların İslamiyet'i kabul etmesi sonucunda Balkanlardan Anadolu'ya yapılan büyük göç sonucu, Boşnakların yemek kültürlerini Anadolu'ya taşıyarak Türk mutfağı ile sentezledikleri savunulmaktadır (Çelik ve Cömert, 2018; Ekinci, 2021). İyiyol (2010) ise, çalışmasında literatürde yapılan diğer araştırmalara benzer

şekilde, geleneksel Boşnak yemek kültüründe yer alan yemeklerin Türk mutfağı ile etkileşim sonucu sentezlenerek Boşnak mutfağına geçtiğini ve Türk kültüründen etkilenildiğini savunmaktadır. Genel olarak ilgili alan yazının ortak noktada birleştiği ve birbirlerini destekler nitelikte olduğunu söylemek mümkündür.

Bosna-Hersek Boşnak Mutfağı Yemek Grupları

Bosna-Hersek Mutfak kültüründe yemek grupları et ve sebze yemekleri, çorbalar, hamur işleri ve tatlılar çerçevesinde şekillenmektedir. Coğrafi açıdan hayvancılık ve tarıma oldukça elverişli olan Bosna-Hersek'te et ve et ürünlerinin tüketimi oldukça yaygındır (Özder, 2012). Mutfakta dana ve kuzu eti sıklıkla kullanılmaktadır. Pişirme yöntemi olarak ise, genellikle ızgara tercih edilmektedir (Ekinci, 2021). Boşnakların en çok bilinen et yemeklerinden bir olan Boşnak köftesi Türkçe kebab kelimesinden türetilerek Ćevapčići veya Cevapi olarak adlandırılmaktadır. Türk mutfağında Trakya bölgesinde yapılan ve Tekirdağ köftesi olarak bilinen köfte çeşidine oldukça benzemektedir (Kocaman, 2016). Pleskavitsa ise, yassı şeklini verilmiş balkan köftesidir. Lavaş ekmeği, biber ve domates ile servis edilmektedir. Et ürünü olan ve Boşnak yemek kültüründe sıklıkla kullanılan Suho Meso'nun (kurutulmuş dana eti) ise, kahvaltı öğününde tüketimi ve yemeklerin içinde kullanımı oldukça yaygındır. Ayrıca, kurutulmuş/isli bir et olduğu için öğün aralarında tüketilebilmektedir (Özer vd., 2021).

Ülke de yaygın olarak "Ćevabdžinica" adı verilen köfte lokantaları bulunmaktadır. Yaklaşık olarak 400 yıllık geçmişi olan ve günümüzde hala yapılmakta olan köfte çeşitleri koyun ve dana eti kullanılarak yapılmaktadır. Köfteler yuvarlak ekmeğe veya bazlama ekmeğinin arasına bol miktarda soğan ilave edilerek kaymak ve Ajvar ile servis edilmektedir (Ekinci, 2021). Bilinen diğer bir kebab çeşidi olan Šišćevap (Şiş kebab) ise, Bosna mutfağında ve restoranlarda sıklıkla yapılmaktadır. Saraybosna bölgesinde oldukça popüler olan bu yemek sebze ile birlikte hazırlanıp "Saraybosna'nın kılıcı" olarak adlandırılmaktadır. Geleneksel Boşnak yemek kültüründe yer alan bu yemeklerin Türk mutfağı ile etkileşim sonucu Boşnak mutfağına geçtiği bilinmektedir (İyiyol, 2010). Boşnak mutfağının özelliklerinden biri de güveç gibi soslu et yemeklerinin kendi sularında sebzeler ile birlikte yavaş şekilde ağır ateşte pişirilmesidir (Çelik ve Cömert, 2018). Boşnak mutfak kültüründe sebzeler sıklıkla et ve hamur işleri ile birlikte kullanılarak tüketilmektedir. Boşnak yemek kültürünü temsil eden ender malzemelerden biri olan bamya, sadece sebze yemeği olarak değil soğan ve kuşbaşı et ile pişirilmektedir. Ayrıca, ünlü Begova çorbasının içinde de bulunmaktadır. Soka ise, yeşil balkan biberlerinin üzerine süt ve krema karışımı dökülerek bir süre mayalanmasıyla yapılan bir turşu türü olarak yemeklerin yanında servis edilerek tüketilmektedir (Özer vd., 2021).



Şekil 1. Suho Meso (Kuru Et)

Kaynak: Kişisel Arşiv, (2022).



Şekil 2. Cevapi (Boşnak Köftesi)

Kaynak: Kişisel Arşiv, (2022).



Şekil 3. Soka

Kaynak: Kişisel Arşiv, (2022).

Tablo 1. Et ve Sebze Yemek Çeşitleri

Bosna-Hersek Boşnak Mutfağı Et ve Sebze Yemek Çeşitleri	
Pleskavitsa	Pleskavitsa yassı şeklini verilmiş balkan köftesidir. Lavaş ekmeği, biber ve domates ile servis edilmektedir.
Suho meso (Kuru et)	Boşnak yemek kültüründe sıklıkla kullanılan Suho meso'nun (kurutulmuş dana eti) kahvaltı öğününde tüketimi ve yemeklerin içinde kullanımı oldukça yaygındır. Ayrıca, kurutulmuş/isli bir et olduğu için öğün aralarında tüketilebilmektedir.
Ćevapčići/Cevapi	Boşnak köftesi olarak adlandırılmaktadır. Türk mutfağında Trakya bölgesinde yapılan ve Tekirdağ köftesi olarak bilinen köfte çeşidine oldukça benzemektedir. Kaymak ve soğan ile servis edilmektedir.
Šišćevap	Saraybosna bölgesinde oldukça popüler olan bu yemek sebze ile birlikte hazırlanıp "Saraybosna'nın kılıcı" olarak adlandırılmaktadır. Geleneksel Boşnak yemek kültüründe yer alan bu yemeklerin Türk mutfağı ile etkileşim sonucu Boşnak mutfağına geçtiği bilinmektedir.
Soka	Soka, yeşil balkan biberlerin içine süt ve krema karışımı dökülerek bir süre mayalanmasıyla yapılan bir turşu türü olarak yemeklerin yanında servis edilerek tüketilmektedir.

Bosna-Hersek Boşnak Mutfak kültüründe çorba çeşitlerine bakıldığında, Boşnak mutfak kültürünün en meşhur çorbalarında biri Begova çorbasıdır. Türkçeye Bey çorbası olarak geçmiştir. Terbiyesine kaymak ilave edilerek yapılan çorba aynı zamanda halk arasında kaymaklı çorba olarak da bilinmektedir. Görünüşü sulu bir yemeğe benzeyen çorbanın içine havuç ve kuru bamyaya gibi sebzeler ile birlikte kuzu veya dana eti parçaları eklenerek pişirilmektedir. Ayrıca, çorba üzerine yeşil sebzeler eklenerek de servis edilebilmektedir (Çelik ve Cömert, 2018). Türk mutfağında yapılan Bey Çorbası ile birebir benzerlik göstermektedir (Özkaya vd., 2020). Bu benzerliğin Balkan ve Osmanlı etkileşiminden kaynaklandığı bilinmektedir.



Şekil 4. Begova Çorbası

Kaynak: Kişisel Arşiv, (2022).

Boşnak mutfağındaki sıklıkla tercih edilen diğer çorba çeşitleri ise şehriye ve tarhana çorbalarıdır. Bu çorbalar genellikle restoran ve lokanta menülerinde, insanların öğün tercihlerinde yer almaktadır. Türk mutfağında sıklıkla yapılan şehriye çorbalarına Boşnak mutfak kültüründe

rastlamak mümkündür. Türk mutfağının ana çorbalarında biri olan tarhana çorbası ise köy ve kasabalar başta olmak üzere Boşnak mutfağının günlük yaşamının her aşamasında karşımıza çıkmaktadır (İyiyol, 2010). Müslüman nüfusun yoğun olduğu Bosna-Hersek'te Türk mutfağında sıklıkla tüketilen tarhana çorbası özellikle Ramazan ayında insanlar tarafından sıklıkla tercih edilmektedir. En bilinen Türk çorbalarından Tarhananın Boşnak mutfağında yaygın olarak hazırlanması Türk mutfağının Boşnak mutfağındaki izlerinin en büyük göstergesi olarak görülmektedir (Ekinci, 2021).

Tablo 2. Çorba Çeşitleri

Bosna-Hersek Boşnak Mutfağına Özel Çorba Çeşitleri	
Begova Çorba	Sulu bir yemeğe benzeyen çorbanın içine havuç ve kuru bamyaya gibi sebzeler ile birlikte kuzu veya dana eti parçaları eklenerek pişirilmektedir. Üzerine yeşil sebzeler eklenerek servis edilmektedir.
Şehrija Çorba	Yoğurt ve limon suyu ile terbiye yapılarak pişirilen şehriyeli çorba çeşididir.

Bosna-Hersek Boşnak mutfağına özel hamur işleri incelendiğinde, hamur işlerinin Boşnak yemek kültüründe sıklıkla yapıldığı görülmektedir. Mutfak kültüründe mantı yapılırken önce hamur bezelere ayrılır, açarak yağlanır ve dinlendirilir. Dinlenen hamur kare şekilde kesip kıyma ile doldurulur. Yuvarlak şekli verilerek odun fırınında pişirilir. Fırından çıkarılınca üzerine tereyağı sürülerek isteğe bağlı olarak yoğurt ile servis edilmektedir. Boşnak mantısı ve Boşnak böreği özel günlerde (bayram, düğün vs.) sıklıkla tercih edilen yemekler arasındadır (Husic, 2017). Pita olarak ta bilinen Boşnak böreği ise ramazan ayında halk tarafında sıklıkla tüketilmektedir. Boşnak böreklerinin en çok sevilen hamur işleri arasında olmasının sebebi hazırlanış biçiminden kaynaklıdır. Yağlanarak incecik şekilde açılan hamurların içine çeşitli sebzeler ıspanak, kabak, patates gibi ya da peynir veya kıyma eklenerek kol şeklinde sarılmaktadır. Yağlanan tepsiye yuvarlak şekilde konulan börek sacta veya odun fırınında pişirilmektedir. Boşnak böreği sadece restoranlarda veya lokantalarda değil, özel günlerde misafirlere ikram edilmek için evler de sık yapılmaktadır (Çelik ve Cömert, 2018).

Tablo 3. Hamur İşleri

Bosna-Hersek Boşnak Mutfağına Özel Hamur İşleri
Pita (Börek)
Ribitsa / Mantije (Boşnak mantısı)
Potoplika (Türk mutfağında bulunan Islama yemeğine benzemektedir.)



Şekil 5. Boşnak Mantısı



Şekil 6. Potoplika



Şekil 7. Boşnak Böreği

Kaynak: Kişisel Arşiv, (2022).

Potoplika için Türk mutfağındaki gözlemeye benzeyen incecik hamur açılarak sacta pişirilir. Dana eti parçalar halinde haşlanır ve yufka hamurları pişmiş et suyuyla ıslatılarak üzerine haşlanmış dana et parçaları konulur. Odun fırınında üstü kızarana kadar tekrar pişirilerek servis edilmektedir (Özer vd., 2021). Tatlı kültürüne bakıldığında, Boşnak mutfağında Dudove, Hurmaşica, Baklava ve Kadayıf gibi şerbetli tatlılar sıklıkla yapılmaktadır. Hurmaşica Türk mutfağında bulunan kalburabastı tatlısına, Dudove ise, şekerpare tatlısına oldukça benzemektedir. Ayrıca, Boşnak şekerpare ve kalburabastısı olarak ta bilinmektedirler (Hacımut, 2019; Ekinci, 2021). Baklava ile kadayıf, özellikle düğünlerde ve dini bayramlarda ikram edilen tatlı çeşitleridir ve Türk mutfağındaki tatlılara oldukça benzemektedirler (İyiyol, 2010). Ayrıca, Boşnak mutfağının şerbetli tatlılarından farklı olarak elmanın haşlanıp, fırınlanarak bal ve üzerine kaymak eklenerek servis edilen ve halk tarafından sıklıkla tüketilen Tufahije tatlısı bulunmaktadır (Özer vd., 2021).



Şekil 8. Dudove

Kaynak: Kişisel Arşiv, (2022).



Şekil 9. Bosanka Kahva/ Kafa

Kaynak: Kişisel Arşiv, (2021).

Bosna-Hersek Boşnak Mutfağı İçecek Kültürü incelendiğinde, İslam dininin etkilerine sahip geleneksel Boşnak mutfağında yemeklerin yanında alkollü içecek servisi yapılmadığı görülmektedir. Yemeklerin yanında genellikle Kiselo Mlijeko (ekşi süt ile yapılan keskin bir tada sahip ayran) ya da Mlacenica (Bosna ayranı/yayık ayranı) ikram edilmektedir. Ayrıca, boza, şerbet ve salep gibi içecekler sıklıkla tüketilmektedir. (Altınay, 2015; Spahic, 2016). Bosna-Hersek'te kahve kültürünün kökleri Osmanlı İmparatorluğu ile olan etkileşime kadar

dayanmaktadır. Boşnaklar için kahve, kültürlerinin ve sosyal dokularının ayrılmaz bir parçası olarak görülmektedir. Boşnak halkı, Türk ve Boşnak kahvelerin birbirinde farklı yapıldığını ve tatlarının farklı olduğunu savunmaktadır. Kahvelerin tatları birbirine benzese de yapıları arasında farklılık olduğu doğru kabul edilmektedir (Çaksu, 2019). Boşnak kahvesi Türk kahvesinden farklı olarak kaynayan suya eklenerek yapılmaktadır. Farklı araştırmalarda, Boşnakların kahveyi kulpsuz fincanda ve beş parmağı kullanarak içmesinin nedeninin İslamiyet'in beş şartı ile alakalı olduğunu ifade edilmektedir (Husic, 2017).

Tablo 4. Tatlı ve İçecek Kültürü

Bosna-Hersek Boşnak Mutfağına Özel Tatlılar ve İçecek Kültürü	
Dudove	Dudove görünüş ve lezzet olarak, Türk mutfağından şekerpare tatlısına benzemektedir.
Hurmaşica	Hurmaşica görünüş ve lezzet olarak, Türk mutfağında bulunan kalburabastı tatlısına benzemektedir.
Tufahije	Elmanın haşlanıp, fırınlanarak bal ve üzerine kaymak eklenerek ile servis edilen halk tarafından sıklıkla tüketilen meyveli tatlıdır
Bosanska Kahva/ Kafa	Boşnak kahvesi Türk kahvesinden farklı olarak kaynayan suya eklenerek yapılmaktadır ve kulpsuz fincanda şekerle birlikte yanında kesme şeker ya da lokum ile servis edilmektedir.
Kiselo mlijeko/ Mlacenica	Kiselo mlijeko ekşi süt ile yapılan keskin bir tada sahip ayran, Mlacenica ise Bosna ayranı/yayık ayranı olarak yemeklerin yanında ikram edilmektedir.



Şekil 10. Hurmaşica

Kaynak: Kişisel Arşiv, (2021).



Şekil 11. Tufahije

Kaynak: Avliya Boşnak Mutfağı, (2022).

İlgili literatür incelendiğinde, Boşnak mutfak kültürünün, tarihi, coğrafi ve kültürel etkenlerden etkilenmiş zengin bir mutfak olduğu anlaşılmaktadır. Boşnaklar, Türk mutfağından da önemli ölçüde etkilenmiştir. Bu etkileşim, benzer malzemelerin ve pişirme tekniklerinin paylaşılmasını içermekte olup, tarih boyunca devam ederek her iki kültürün benzer mutfak unsurlarını paylaşmasına yol açmıştır. Özellikle et yemekleri, hamur işleri ve tatlı çeşitlerinin mutfak kültürü içerisinde yer alan benzer ve baskın lezzetler olduğu görülmektedir. Ayrıca, Boşnak mutfağı, Türk mutfağının zengin çeşitliliğini ve lezzetini bünyesinde barındırarak özgün bir karakter

geliştirmiştir. Yemek, bir toplumu oluşturan kültürel unsurlardan biridir ve toplumsal bakış açıları, tercihler, pişirme yöntemleri, sunumlar ve tüketim alışkanlıkları gibi faktörlere dayanarak nesilden nesile aktarılmaya devam etmektedir.

YÖNTEM

Yapılan çalışmada İstanbul'un Pendik, Kartal ve Bayrampaşa ilçelerinde yaşayan Bosna Hersek'in farklı illerinden göçen toplam 35 kişi ile görüşülüp, mutfak kültürü ve sofraya gelenekleri kayıt altına alınmaya çalışılmıştır. Çalışmanın birincil amacı yaşlı ve ulaşılması zor olan 1. ve 2. (40-65 yaş arası) nesil göçmenlerin bilgi birikimlerini kayıt altına alarak gelecek nesillere aktarabilmektedir. Marmara bölgesi, Boşnak Nüfusunun yoğun olduğu bir bölgedir. Bu sebeple daha önce bu bölgede böyle derinlemesine bir çalışmanın yapılmamış olması, çalışmanın önemini ortaya koymaktadır. Ayrıca, özellikle Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültürü hakkında yapılan çalışmaların az olması ve bölgenin çeşitli etnik kökeni sahip olması nedeni ile gelecekte yapılacak çalışmalara kaynak oluşturulması hedeflenmiştir.

Çalışma verileri nitel araştırma yöntemlerine dayalı yarı yapılandırılmış görüşme formu ile etik kurallara uyularak ortaya konulmuştur. Bu kapsamda, Bosna-Hersek'te doğmuş, Türkiye'ye göçlerin başladığı zaman çerçevesinde Türkiye'ye göç etmek zorunda kalmış; İstanbul ili Pendik, Kartal, Bayrampaşa ilçelerinde ikamet eden ve mutfak kültürleri hakkında bilgi sahibi olan göçmen kişiler ile Eylül 2022- Ocak 2023 tarihleri arasında görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Gönüllü olarak çalışmaya katılmaya kabul eden bütün katılımcıların kişisel bilgileri saklı tutulmuştur. Çalışma da belirlenen bölgelerde yüz yüze görüşmeler sağlanmıştır. Böylece, günümüzde sürdürülmeye çalışılan mutfak yapıları ilk gözden araştırmacı tarafından yerinde gözlenmiş ve araştırılmıştır. Araştırmacı birçok yemeğin yapım aşamalarını gözlemleyerek ve önceden bildiği bilgilere ekleme yaparak, araştırarak ve dinleyerek deneyim elde etmiştir.

Literatürde nitel verilerin analizine yönelik farklı yaklaşımlar bulunmaktadır. Yaklaşımlardaki kilit noktalar ise, verileri açıklamak ve temalar oluşturmaktır. Literatürde çeşitli analitik yaklaşımlar olmakla birlikte, veri analizi genellikle betimsel ve içerik analizi olmak üzere iki grupta incelenmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2016). İçerik analizi; belirli amaç ve değer taşıyan verilerin taranması, alt bölümlere/kategorilere ayrılması ve elde edilen verilerin araştırma hedefleri doğrultusunda analiz edilmesini ve yorumlanmasını kapsayan araştırma yöntemidir (Şahin, 2008). Betimsel analiz; görüşmeler yoluyla elde edilen bilgilerin derinlemesine incelenip düzenli bir şekilde analiz edilmesi, yorumlanması ve tanımlanması ile veriler arası nedensellik ilişkileri oluşturarak sonuçlara ulaşma olarak tanımlanmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Berg ve Lune (2015) içerik analizini tema, anlam, kalıp ve yargıları, belirlemek için belge veya materyallerin (fotoğraflar, videolar, ses kaydı vb.) kapsamlı ve sistemli bir şekilde incelenmesi ve yorumlanması olarak tanımlamıştır. İçerik analizi, veriler üzerinde daha detaylı işlem yapmaktadır. Sonuca ulaşmak için önce verileri kavramsallaştırarak, verileri yeni kavramlara göre betimlemek için uygun temalar belirlenmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Bu sebeple verileri analiz etmeye başlamadan önce, analiz birimine karar vermelidir (Braun ve Clarke, 2006). Yapılan bu çalışmada analiz birimleri, katılımcıların görüşme metni olarak sınırlandırılmıştır. Araştırma sonunda elde edilen veriler ise, nitel araştırma yöntemlerine uyularak analiz edilmiştir. Verilerin sonuçları elde edilen cevaplara uygun kategorilere ve temalara göre sınıflandırılarak, detaylı biçimde belirtilmiştir. Elde edilen veriler ve araştırma problemi arasındaki ilişkiler incelenerek araştırmanın sonuçlarına ulaşılmıştır. Veriler çalışmanın amacına uygun olarak yorumlanmış ve belirtilmiştir.

Ek olarak araştırmada veri toplama aşamasında gözlem, ses kayıtları ve fotoğraf çekimlerine yer verilmiştir. Alınan ses kayıtları yazıya dökülerek, raporlanarak analiz edilmiştir. Araştırmanın analiz aşamasında, nitel veri analiz yazılımı programı olan MAXQDA analiz programından yararlanılmıştır. Yapılan analizler sonucunda cevaplar kategorileştirilerek tablolar halinde ve alıntılama yöntemi ile sunulmuştur. Katılımcılara sorulan sorular hazırlanırken Boşnak mutfak kültürü hakkında uzman olan restoran işletmecilerinin bilgi birikimleri, Bosna-Hersek Boşnak göçmenlerinin görüşleri ve literatür de bulunan göçmen mutfak kültürü kaynakları dikkate alınmıştır. Görüşmeler sonrası araştırmanın güvenilirliğinin sağlanması ve artması için literatür analizi yapılarak daha önce yapılan çalışmalardan da yararlanılmıştır. Böylece, araştırma da bulunan katılımcı cevapları ile literatür bilgileri karşılaştırılmış ve sentezlenerek sunulmuştur. Görüşmeler sonrası araştırmanın güvenilirliğinin sağlanması ve artması için literatür analizi yapılarak daha önce yapılan çalışmalardan da yararlanılmıştır. Böylece, araştırma da bulunan katılımcı cevapları ile literatür bilgileri karşılaştırılmış ve sentezlenerek sunulmuştur.

Bu araştırmada Boşnak mutfak kültürünü ve sofraya geleneğini oluşturan öğelerin belirlenmesi ve asıl hedef özeline alt hedeflere yönelik madde şeklinde sıralanmış araştırma sorularına cevap aranmıştır:

1) Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültürü hakkında bilgi veriniz.

- Yörede tüketilen çorbalar nelerdir?
- Yörede tüketilen ana yemekler nelerdir?
- Yörede tüketilen tatlılar nelerdir?
- Yörede tüketilen ekmekler nelerdir?
- Yörede tüketilen salata ve mezeler nelerdir?
- Yörede tüketilen hamur işleri nelerdir?

2) Bosna-Hersek Boşnak sofraya adabı ve beslenme alışkanlıkları nasıldır?

3) Bosna-Hersek Boşnak gelenekleri nelerdir?

- Boşnak düğün gelenekleri hakkında bilgi veriniz.
- Boşnak cenaze gelenekleri hakkında bilgi veriniz.
- Boşnak Hıdırellez gelenekleri hakkında bilgi veriniz.
- Boşnak bayram gelenekleri hakkında bilgi veriniz.

4) Bosna-Hersek Boşnak mutfağında kullanılan ekipmanlar nelerdir?

5) Sadece Bosna-Hersek Boşnak mutfağına ait olduğunu düşündüğünüz ve sizin en çok yaptığınız yemeklerin isimlerini söyler misiniz?

6) Bosna-Hersek Boşnak mutfağı ile Türk mutfağı arasında etkileşim olmuş mudur? / olduğunu düşünüyor musunuz?

7) Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe kullanılan malzemelerin Türkiye’de bulunabildiğini düşünüyor musunuz? Bulamıyorsanız hangi malzemeleri bulamıyorsunuz?

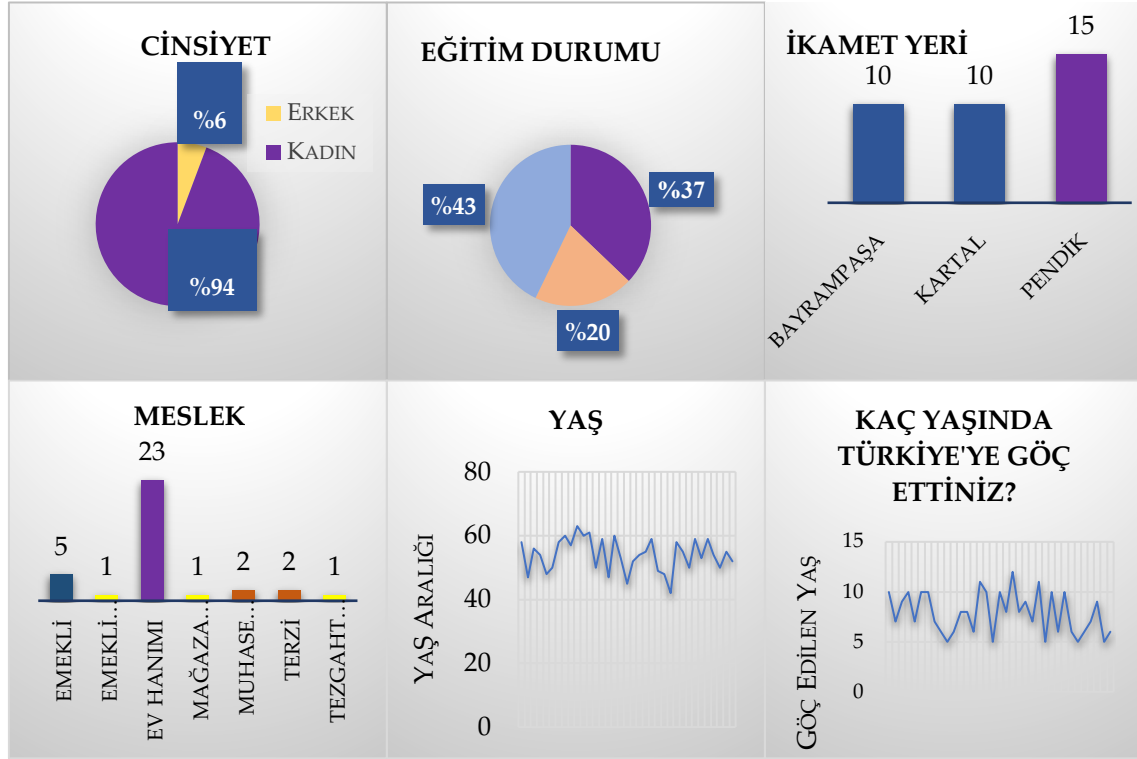
8) Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe bulunan yemekler nesilden nesile aktarılmış mıdır? / aktarıldığını düşünüyor musunuz?

BULGULAR

Araştırmanın bu bölümünde katılımcılardan alınan veriler uygun şekilde gruplandırılarak analizleri yapılmıştır. Katılımcıların demografik özelliklerine yönelik bilgiler katılımcıların cinsiyetleri, eğitim durumları, meslekleri, ikamet yerleri, yaşları ve Türkiye'ye göç ettikleri yaş

aralığı kapsamında Tablo 5'te, görüşmeler sonucu elde edilen verilerden en çok tekrarlanan sözcükler formu kelime bulutu ile Tablo 6'da sunulmuştur.

Tablo 5. Katılımcıların Demografik Bilgileri



Katılımcıların cinsiyetleri yüzdelik dilimde incelendiğinde %94 oranında Kadın %6 oranında Erkek katılımcının araştırmaya katıldığı görülmektedir. Eğitim durumu incelendiğinde, katılımcıların %43'ünün ortaokul, %37'sinin ilköğretim, %20'sinin ise lise mezunu olduğu görülmektedir. İkamet yeri incelendiğinde, Pendik ilçesinden 15, Kartal ve Bayrampaşa ilçelerinden 10'ar katılımcı bulunmaktadır. Meslek grupları incelendiğinde 23 katılımcının ev hanımı, 5 katılımcının emekli olduğu, 2 katılımcının terzi, 2 katılımcının muhasebeci, 1 katılımcının emekli ev hanımı, 1 katılımcının mağaza çalışanı, 1 katılımcının tezgahtar olduğu görülmektedir. Katılımcıların yaş grafiğine bakıldığında yaş ortalamasının 40-65 yaş arası olduğu görülmektedir.

Tablo 6. Yapılan Görüşmeler Sonucu Elde Edilen Kelime Bulutu



Araştırma da yapılan görüşmelerin kelime bulutu analizinde en çok Boşnak kelimesinin ardından sırasıyla geleneksel yemek isimleri, geleneksel tatlı isimleri ve Bosna-Hersek Boşnak mutfağında kullanılan ekipman isimlerinin tekrar ettiği sonucuna ulaşılmıştır. Elde edilen bu veriler sonucunda araştırmaya katılan Boşnak göçmen katılımcıların Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültürünü unutmadığı ve günümüzde yaşatmaya çalıştığı görülmektedir.

Katılımcılara, Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe tüketilen yemekler nelerdir/ Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültürü hakkında bilgi veriniz? Soruları sorulmuştur. Verilen cevaplar Tablo 7'de gösterilmektedir.

Yörede tüketilen çorbalar nelerdir? Sorusunun cevabına bakıldığında 30 katılımcı (%85) Begova çorbası, 35 katılımcı (%100) Şehriyeli ve Tavuklu çorba, 6 katılımcı (%17) Tarhana çorbası cevabını vermiştir. Yörede tüketilen ana yemekler nelerdir? Sorusuna bakıldığında ise, katılımcıların tamamı (%100) hamur işlerini ana yemek olarak da tükettikleri cevabını vermiştir. Cevaplara ek olarak 26 katılımcı (%74), Köfte çeşitleri (Cevapi - Plets kavitsa), 24 katılımcı (%68) Kuru fasulye, 15 katılımcı (%42) Birjan, 4 katılımcı (%11) Potoplika, 1 katılımcı (%2) ise Lonac cevabını vermiştir.

Yörede tüketilen tatlılar nelerdir? Sorusuna bakıldığında, katılımcıların tamamı (%100) ilk olarak Dudove cevabını vermiştir. Cevaplara ek olarak 18 katılımcı (%51) Baklava, 8 katılımcı (%22) Revani, 2 katılımcı (%5) Boşnak kurabiyesi, 1 katılımcı (%2) ise Sütlaç cevabını vermiştir. Yörede tüketilen ekmek çeşitleri nelerdir? Sorusunda ise katılımcıların tamamı (%100) ekmek çeşidi olarak Pogaca (sodali ekmek ya da köy ekmeği) tükettikleri cevabını vermiştir. Yörede tüketilen salata ve meze çeşitleri nelerdir? Sorusunda, katılımcılar salata kültürlerinin çok fazla olmadığını salata yerine turşu ya da yoğurt tükettikleri cevabını vermiştir. Katılımcıların tamamı (%100) meze olarak Soka ve Ajvar, 22 katılımcı (%62) ek olarak Kuru Et tükettikleri cevabını vermiştir. 25 katılımcı (%71) Yoğurt, 27 katılımcı (%77) ise, Turşu yanıtını cevaplarına eklemiştir.

Yörede tüketilen hamur işleri nelerdir? Sorusuna katılımcıların tamamı (%100) ilk olarak Boşnak böreği ve mantısı cevabını vermiştir. Ek olarak 8 katılımcı (%22) Potoplika, 1 katılımcı (%2) Palaçinke cevabını vermiştir.

Ayrıca, katılımcılar araştırma sorularına verdikleri cevapları şu şekilde ifade etmektedir.

Bizim orada şehriyeli çorba yaparlardı bende onları öğrendim. Düğünlerde ya da doğumlarda annem, babaannem, anneannem şifa olsun diye begova çorbası yapardı. Onun dışında çorbalar yaptığımızı hatırlamıyorum. Türkiye'ye gelince diğer çorbaları öğrendim." K16

"Köfte (Cevapi), Kuru fasulye, Börek, Mantı, Birjan bizim oranın ana yemekleridir. Hamur işi ve etli yemekler bizde ana yemek olarak tüketilir." K20

"Tatlı olarak baklava, dudove bazen de revani yaparız. Sütli tatlılarımız çok yoktur sütlaç yapardık bazen memlekette ama o da çok sık değildi. Türkiye'ye gelince sütlacı daha sık yapar olduk" K29

"Hamur işi olarak mantı böreği sık sık yaparız. Böreği peynirli, ıspanaklı yada patatesli tüketiyoruz genelde." K21

"Ekmek olarak bizde pogaca yapılır. Burada ki ekmekler gibi değil o daha büyük yuvarlak olur çok kabarmaz sıkı olur ama tadı çok güzeldir." K11

Ben bizde öyle salata meze yapıldığını hatırlamıyorum. Salata yerine turşu yapıyoruz kışın. Meze olarak ajvar ve soka yapıyoruz. Çok geniş salata meze çeşidimiz yok benim bildiğim." K10

Tablo 7. Bosna-Hersek Boşnak Mutfak Kültüründe Tüketilen Yemekler

Tema	Alt Başlık	Verilen Cevaplar	Frekans
Bosna-Hersek Boşnak Mutfak Kültüründe tüketilen yemekler	Çorbalar	Begova	30
		Şehriyeli Çorba	35
		Tavuklu Çorba	35
		Tarhana	6
	Ana Yemekler	Köfte Çeşitleri (Cevapi-Plets kavitsa)	26
		Potoplika	4
		Birjan	15
		Kuru Fasulye	24
		Hamur İşleri (Börek ve Manti)	35
		Lonac	1
	Tatlılar	Dudove	35
		Baklava	18
		Revani	8
		Sütlaç	1
		Boşnak Kurabiyesi	2
	Ekmek Çeşitleri	Pogaca	35
	Salata ve Meze Çeşitleri	Soka	35
		Ajvar	35
		Kuru Et	22
		Turşu	27
		Yoğurt	25
	Hamur işleri	Boşnak Böreği ve Manti	35
		Potoplika	8
		Palaçinke	1

Bosna-Hersek Boşnak sofrada adabı ve beslenme alışkanlıkları nelerdir? Sorusunda yemek kuralları cevabına, 31 katılımcı (%88) sofrada birlikte yemek yemeye çalıştıkları yanıtını, ek olarak 17 katılımcı (%48) ise, saygı için büyüklerden önce yemek sofrasına oturmadıklarını/ oturmamaya çalıştıklarını ve çok fazla sofrada kuralları olmadıklarını cevabını vermiştir. Beslenme alışkanlıkları nasıldır? Sorusunda 28 katılımcı (%80) hamur işi ağırlıklı beslendikleri cevabını, ek olarak 18 katılımcı (%51) et ve et ürünleri ağırlıklı beslendikleri cevabını vermiştir.

Katılımcılar cevaplarını şu şekilde ifade etmektedir.

"Bizim evde öyle çok kural yok sofrada. Eskiden çok sık birlikte yemek yedik kahvaltılarını birlikte ederdik. Şimdi çocuklar çok erken işe gidiyor anca akşam yemeklerini birlikte yiyoruz. Rahmetli kayınpederim yaşarken öğle yemeği de hazırlardık isterdi hep ama ondan sonra biz pek yemiyoruz öğle yemekler." K34

"Beslenme alışkanlıklarında daha çok hamur ve eti tüketiyoruz. Sofrada zaman buldukça ailecek yemek yiyoruz. Kalabalık sofralar her zaman daha iyidir bizim için." K2

Boşnak düğün gelenekleri nelerdir? Sorusunda katılımcıların tamamı (%100) düğünleri kalabalık olduğunu, 32 katılımcı (%91) ise ek olarak geleneksel müziklerin çaldığını ve geleneksel oyunların oynandığını, 15 katılımcı (%42) ise geleneksel yemeklerin yapılıp, yemek verildiği cevabını vermiştir.

Katılımcılar cevaplarını şu şekilde ifade etmektedir.

"Boşnaklarda düğünler, bayramlar, cenazeler hep kalabalık olur. Hepsinde toplaşılır. Yemekler verilir. Düğünde misafir gelenlere. Cenazede ölenin hayrı için." K2

Bosna-Hersek Boşnak mutfağında kullanılan ekipmanlar nelerdir? Sorusuna 33 katılımcı (%94) Şiporet cevabını, ek olarak 24 katılımcı (%68) Emaye cezve/tencere, 6 katılımcı (%17) Toprak tencere(güveç), 3 katılımcı (%8) Tahta kaşık, 3 katılımcı (%8) Oklava, 16 katılımcı (%45) ise Tepsi cevabını vermiştir. Sadece Bosna-Hersek Boşnak mutfağına ait olduğunu düşündüğünüz ve en çok yaptığınız yemeklerin isimleri nelerdir? Sorusuna katılımcıların tamamı (%100) ilk olarak Boşnak böreği/mantı cevabını vermiştir. Ek olarak 18 katılımcı (%51) Dudove, 6 katılımcı (%17) Birjan, 3 katılımcı (%8) Cevapi ve Pogaca, 2 katılımcı (%5) ise Soka cevabını vermiştir.

Katılımcılar cevaplarını şu şekilde ifade etmektedir.

*"Bize ait olan yemekler adından da belli olan Boşnak börekleri, Boşnak mantısı, cevapi, pogaca ekmeği diyebilirim. Ben saydıklarımı annemden öğrendim ve hala da yapıyorum."*K4

*"Yemekleri eskiden şiporet fırında pişirirdik şimdi elektrikli fırında pişiriyoruz. Emaye tepsileri kullanıyoruz börek, birjan yaparken. Toprak tencerede yemek yapmaya devam ediyoruz hala."*K27

Bosna-Hersek Boşnak mutfağı ile Türk mutfağı arasında etkileşim olmuş mudur? / olduğunu düşünüyor musunuz? Sorusuna katılımcıların tamamı (%100) etkileşim olmuştur cevabını vermiştir. Yemeklerin birbirine benzediğini düşünüyor musunuz? Sorusuna ise 19 katılımcı (%54) düşünüyorum cevabını vermiştir.

Katılımcılar cevaplarını şu şekilde ifade etmektedir.

"Ben iki mutfakla da etkileşim olduğunu düşünüyorum. Yoksa bu kadar çabuk yemeklere adapte olamazdık." K19

Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe kullanılan malzemelerin Türkiye'de bulunabildiğini düşünüyor musunuz? Sorusuna katılımcıların tamamı (%100) mutfak kültüründe kullanılan malzemeleri Türkiye'de bulabildikleri cevabını vermiştir.

Katılımcılara, Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe bulunan yemekler nesilden nesille aktarılmış mıdır? /aktarıldığını düşünüyor musunuz? Sorusuna 11 katılımcı (%31) aktarılmıştır, 1 katılımcı (%2) aktarılmamıştır, 23 katılımcı (%65) ise aktarılmaya çalışılıyor cevabını vermiştir.

Katılımcılar cevaplarını şu şekilde ifade etmektedir.

*"Biz şu an Boşnak mutfağındaki her malzemeyi Mahallerde bulunan bakkalarda bulabiliyoruz. Boşnak mahallesi olduğu için getiriyor bakkallar."*K11

*"Yemekler nesile aktarılmaya çalışıldı ama yeni nesil pek öğrenmek istemiyor, hevesli değiller."*K12

*"Yemekleri büyüklerimden öğrendim. Bende çocuklarıma ve yeğenlerime öğrettim. Onlar da çocuklarına öğretmeye çalışıyor. Benim çocuklarımla nesline kadar aktarıldığı düşünüyorum ondan sonrası pek bilmiyor gibi."*K5

SONUÇ ve ÖNERİLER

Diğer toplumlarda olduğu gibi Boşnaklar da kendi kimliklerine ait tarihi değerlere ve kültürel mirasa sahiptir. Bu nedenle özellikle göçmen olan Boşnaklar için değerlerine sahip çıkmak, korumak ve unutulmaması için gelecek nesillere aktarmak oldukça önemlidir. Bosna-Hersek bölgesinde uzun süren Osmanlı hakimiyeti Bosna'nın örf, adet ve yemek kültürünün şekillenmesinde önemli rol oynamıştır. Bu hakimiyet sonucunda Boşnak kültürü ile Türk kültürünün etkileşimi kaçınılmaz olmuştur. Gastronomik açıdan etkileşimin göstergesi olarak yemeklerin yapıları, tatları ve kullanılan ekipmanların benzerlikleri örnek gösterilebilmektedir. Günümüzde de Boşnak göçmenleri hem kendi mutfak kültürlerini hem de

Türk mutfak kültürünü yaşatmaya çalışmaktadır. Göçmen Boşnakların yaşattıkları gelenekler ve yemekler Türk toplumunda merak uyandırmaktadır. Nesiller boyu birbirlerine karşı saygı ile bir arada yaşamaları neticesinde özel günlerde kendi kültürlerine ait yemekler hazırlayarak Boşnak yemek kültürünün devamlılığını sağlamaya çalışmış ve yemek kültürlerini gelecek nesillere aktarmak için çaba göstermişlerdir. Böylece, Bosna-Hersek Boşnak göçmenleri, asimile olmadan nesiller arası dengeyi koruyarak kimliklerini kaybetmemişlerdir. Göç olgusuna bakıldığında göç, yalnızca fiziksel mekân değişikliği değil, aynı zamanda kültürel değerlerin aktarımı ve birikimi olarak kabul edilmektedir. Coğrafi yakınlık, tarihi ve kültürel normlar ve erişilebilirlik ilkeleri kapsamında Marmara'nın göçmenler için yeni bir yerleşim yeri olarak seçilmesindeki temel belirleyicilerden olmuştur (Akdemir ve Türkoğlu, 2022). Yaşanılan göçlerin sonucuna bakıldığında ise, Türkiye'ye göç eden Boşnaklar, dini ve kültürel bağlamda Türk halkı ile sıkı bir bağ kurmuş ve benliklerini unutmadan yaşamışlardır. Günümüzde de belirtilen süreçte göç eden kişilerin torunları halen Türkiye sınırları içinde yaşamaktadır (Emgili, 2020). Mutfak kültüründeki benzerlikler, göçler ve etkileşimler ortak lezzetlerin kabul görmesine, Boşnak ve Türk toplumunun ortak bir payda da buluşmasına olanak sağlamıştır (Özkaya vd., 2020).

İstanbul ilinin birçok ilçesinde Bosna-Hersek Boşnak göçmenleri yaşamaktadır. Ancak, yapılan literatür taraması ve Türkiye İstatistik Kurumu verilerinin incelenmesi sonucunda, Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültürü ve sofrası gelenekleri özelinde, belirlenen ilçelerde, detaylıca inceleyen başka bir araştırma olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Günümüzde Pendik ilçesinin nüfus yoğunluğu 750.435, Kartal ilçesinin nüfus yoğunluğu 483.418, Bayrampaşa ilçesinin nüfus yoğunluğu ise 275.314'tür (Türkiye İstatistik Kurumu [TUIK], 2022). İlçelerin nüfus yoğunluğuna bakıldığında, Pendik ilçesinin yoğunluğunun araştırmadaki diğer ilçelere göre daha fazla olması nedeniyle Pendik ilçesinden daha fazla katılımcı ile görüşülmüştür. Araştırma kapsamında özellikle, Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültürünün oluşumu, nesiller boyu aktarılma çabası ve gelişimi üzerinde durulmuştur. Araştırma verilerine detaylı bir şekilde ulaşmak amacıyla sorular farklı temalara ayrılarak katılımcılara yöneltilmiştir. Bu temalar, Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe tüketilen yemekler, Bosna-Hersek Boşnak sofrası adabı ve beslenme alışkanlıkları, Bosna-Hersek Boşnak gelenekleri, Bosna-Hersek Boşnak mutfağında kullanılan ekipmanlar, sadece Bosna-Hersek Boşnak mutfağına ait olduğu düşünülen ve en çok yapılan yemekler, Bosna-Hersek Boşnak mutfağı ile Türk mutfağı arasındaki etkileşim, Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe kullanılan malzemelerin Türkiye'de bulunabilirliği ve Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe bulunan yemeklerin nesilden nesille aktarımı şeklinde oluşturulmuştur. Araştırma sonuçlarına bakıldığında, Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe hamur işleri ve et ürünlerinin toplum tüketiminde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri olduğunu söylemekte mümkündür. Katılımcıların tamamı beslenmelerinde hamur işlerinin baskın olduğu ve hamur işlerini ana yemek olarak tükettiklerini belirtmişlerdir. Birçoğu, hamur işlerinin Boşnak mutfak kültürünü yansıttığını savunmuştur. Bosna-Hersek Boşnak göçmenlerinin kültürlerinde olan beslenme şekillerini kaybetmeden, yaşatmaya çalıştıkları da açıkça görülmektedir. Ayrıca, bakliyatları sıkça tükettikleri bilgisine ulaşılması Bosna-Hersek devletinin coğrafi açıdan tarıma ve hayvan yetiştiriciliğine yatkın olduğunu ortaya koymaktadır. Araştırmalar, Bosna-Hersek'te tarımın hayvancılık kadar geliştiği bilgisini vermiş olsa da göçmen Boşnakların sebzeleri salata tüketiminde değil çorbalarda, hamur işleri içerisinde ve et yemeklerinde tüketmeleri, süt ürünlerini ise yoğurt yaparak öğünlerin yanında salata yerine tüketmeleri, göçmen halkın hayvansal kaynaklı beslenmeye daha çok önem verdiğini göstermektedir. Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültürüne özgü yapılan tatlı çeşitlerinin ise Türk mutfak kültüründe birçok benzerinin olması, Türk ve Osmanlı mutfak kültürünün Balkan mutfağı üzerindeki etkisinin en büyük göstergesidir. Türk ve Boşnak mutfak kültürünün benzerliklerinin Osmanlı'nın balkanlardaki hakimiyet sonucunda oluştuğu söylemek mümkündür. Boşnakların yıllar boyunca Türkler ile iç içe ve uyum içerisinde yaşamaları ve yemeklerinde sıkça Türkçe isimlere vermesi de etkileşimi

açıkça göstermektedir. Şkembe çorba (işkembe çorbası), sehrija çorba (şehriye çorbası), tarana (tarhana), ćevapčić (cevapi-kebab), kadaif, halva, bungur, (bulgur pilavı), šišćevap (şiş kebab) bunlara örnek olarak verilebilmektedir (İyiyol, 2010).

Yapılan mutfak kültürü çalışmalarında, Boşnak mutfağının sıklıkla Türk mutfağından etkilendiği savunulmaktadır. Fakat bu etkileşimin karşılıklı olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Özellikle, Boşnak mutfak kültüründe bulunan birçok hamur işi ve et yemeklerinin, Türk mutfağında da yer aldığı bilinmektedir. Aynı zamanda, Türk mutfağında, Boşnak mutfağına ait Potoplika benzeri Islamanın bulunması, Begova çorbasının benzeri olan Bey çorbasının olması Türk mutfağının da Boşnak mutfağından etkilendiğinin göstergesidir (Hacımuto, 2019). Ek olarak, araştırma kapsamındaki sorular arasında bulunan cenaze gelenekleri sorusundan elde edilen bulguların Pırlanta (2016), çalışmasındaki sonuçlarla örtüştüğü görülmektedir. Ölenlerin ardından 32. ve 40. gece adetlerinin Boşnak gelenekleri arasında aslında yer almadığı fakat bugün yaşadıkları Türk toplum yapısının etkisiyle bu adetlerin uygulanmaya başlandığı sonucuna ulaşılmıştır. Aynı şekilde ölenin ardından yemek verilmesi geleneğinin de Türk toplumundan geçtiği söylenmektedir.

Teorik açıdan, Bronisław Malinowski yemeğin ihtiyaçları karşılamaının ötesinde toplumsal işlevlerine yer verirken; mevki ve durum sembolleri, arkadaşlık kurma, hediyeler yoluyla paylaşma, sosyalleşme vasıtasıyla yemek ve aile egemenliği gibi işlevlerine değinmiştir (Abdürrezzak, 2014; Tezcan, 2000). Araştırmaya katılan katılımcılardan elde edilen sonuçlara bakıldığında, işlevsellik teorisinin savunduğu temel gereksinimlerin bazı sosyal ve kültürel tutumları belirlediği ve yaşam tarzına yansıdığı ayrıca, kolektif uyum içinde bulunduğu görülmektedir. Diğer taraftan, B. Malinowski'nin yemeğin, ihtiyaçları karşılamaından öte toplumsal olaylara ve işlevlere etki ettiğini savunduğu görüş, araştırmaya katılan Boşnak göçmenlerinin varlıklarını devam ettirebilmeleri için göç ettikleri toplumda asimile olmadan uyum içinde yaşamaya çalışmaları bağlamında işlevsellik teorisi ile benzerlik göstermektedir. Bu teori ve çalışmadan elde edilen sonuçların örtüşmesi, gıdanın biyolojik ihtiyaçları gidermesinin yanı sıra, ilahi güçlerin varlığının kabulü (cenaze yemekleri/ helva kavurma, 32. ve 40. gece adetleri gibi) ve aynı zamanda bireyler olarak devamlılığın sağlanması için birlik, beraberlik ve paylaşımın gerçekleşmesi anlayışına katkı sağlamaktadır.

Boşnaklar, diğer toplumlar gibi kendi kimliklerine özgü tarihi değerlere ve kültürel mirasa sahiptirler. Bu bağlamda, Boşnaklar için kendi değerlerine sahip çıkmak, korumak ve gelecek nesillere aktarmak, özellikle önemli bir konudur. Bosna-Hersek bölgesinde uzun süren Osmanlı hakimiyeti, Bosna'nın örf, adet ve yemek kültürünün şekillenmesinde rol oynamıştır. Bu hakimiyet sonucunda Boşnak kültürü ile Türk kültürünün etkileşimi kaçınılmaz olmuştur. Gastronomik açıdan etkileşimin göstergesi olarak yemeklerin yapıları, tatları ve kullanılan ekipmanların benzerlikleri örnek gösterilebilmektedir. Günümüzde de Boşnak göçmenleri hem kendi mutfak kültürlerini hem de Türk mutfak kültürünü yaşatmaya çalışmaktadır. Ayrıca, göçmen Boşnakların yaşattıkları gelenekler ve yemekler Türk toplumunda merak uyandırmaktadır.

Son olarak, İstanbul ili Bosna-Hersek Boşnak göçmen nüfusunun yoğun olduğu bir bölgedir. Araştırma sonucunda, göçmen Boşnakların kökenlerini unutmamak ve gelecek nesillere aktarabilmek için öğünlerinde, özel günlerde ve bayramlarda geleneksel yemekleri tüketmeye özen gösterdiği anlaşılmaktadır. Aynı zamanda, bu kişilerin İstanbul'un çeşitli bölgelerinde Boşnak mutfağı restoranları işleterek hem Boşnak hem de Türk gastronomisine katkı sağlayarak mutfak kültürlerini unutturmadağı görülmektedir. Ayrıca, Boşnakların mutfak kültürlerini günümüzde de yaşatmaya ve gelecek nesillere aktarmaya çalıştıkları ortadadır. Bu araştırma İstanbul ili (Pendik, Kartal ve Bayrampaşa ilçeleri) ile sınırlandırılmıştır. Dolayısıyla elde veriler de sınırlıdır. İlerde yapılacak araştırmalarda, daha geniş örneklem boyutu ele alınarak z

kuşağının Boşnak mutfağına ait bilgi birikimlerinin ve yemekleri yaşatma düzeylerinin ölçülmesini hedef alan çalışmalar yapılabilir. Genç kuşaklara yöresel ürünlerin, üretim aşamaları ve sürdürülebilirliğini sağlamak için çeşitli eğitim projeleri düzenlenebilir. Böylece mutfak kültürlerinin sürdürülebilir bir yapıya kavuşmasına ve kuşaklar arası bilgi ve beceri paylaşımının hız kazanmasına olanak sağlanacaktır. Odaklanılan konular, sadece bireyler ile yapılacak görüşmeler ile değil aynı zamanda işletme kapsamında profesyoneller (işletme müdürü veya şefler) ile görüşmeler yapılarak da gerçekleştirilebilir. Bu öneriler neticesinde de yöresel mutfak kültürüne yönelik daha çok araştırma yapılacak ve yazılı kaynaklar çoğalacaktır. Üniversitelerde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde Balkan mutfağı ve Bosna-Hersek mutfak kültürlerinin uygulamalı ve teorik açıdan seçmeli ders olarak programlara eklenmesi Bosna-Hersek mutfak kültürünün yaşatılmasına ve gelecek nesillere aktarılmasına katkı sağlayabilir. Ayrıca Bosna-Hersek mutfak kültürü için özel veya yerel pazarların oluşturulması Boşnak Göçmen kültürünün canlanmasına olanak sağlayacaktır.

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: İstanbul Kent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etiği Kurulundan 27.09.2022 tarih ve 08 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır

KAYNAKÇA

Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimsel yönü. *Electronic Turkish Studies*, 9(11): 1-16.

Akın, G., Özkoçak, V., ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji*, 30: 33-52. doi:10.1501/antro_0000000319

Altınay, S. (2015). Saraybosna Yemek Rehberi. [Online] <https://gezipgordum.com/saraybosnada-ne-yenir/> [Erişim Tarihi: 11.09.2022].

Atilla, N. (2016). Boşnak Mutfağı. [Online] <https://www.Bosnakmedya.Com/BosnakMutfaginin-Temel-Ozellikleri/> [Erişim Tarihi: 12.09.2022].

Bayraktar, Z. (2014). Geleneğin aktarımında ve yaşatılmasında göçmen sivil toplum kuruluşlarının rolü: İzmir Bosna sancak kültür ve yardımlaşma derneği örneği. *TÜRÜK Uluslararası Dil Edebiyat ve Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi*, 1(3): 193-206. doi:10.12992/TURUK112

Bektarım, N. (2020). *Mersin'de yaşayan yerleşik ve konargöçer yörüklerin mutfak kültürü üzerine bir araştırma* (Yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi, Mersin). Erişim adresi: https://acikbilim.yok.gov.tr/bitstream/handle/20.500.12812/220213/yokAcikBilim_10321704.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Berg B. L. ve Lune H, (2015). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Konya: Eğitim Kitabevi.

Braun, V. and Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2): 77-101.

Bucak, T., ve Yiğit, S. (2019). Gastromilliyetçilik ve gastrodiplomasi kavramları üzerine bir değerlendirme. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(4): 1305-1320. doi:10.16953/deusosbil.570526

Celep, A. (2019). *Cumhuriyet Sonrası Türkiye'ye Göç Eden Boşnakların Yeni Kimlik İnşası* (Doktora tezi, Marmara Üniversitesi, İstanbul). Erişim adresi: <https://avesis.marmara.edu.tr/yonetilen-tez/2334a878-3001-4bef-8306-85903234c459/cumhuriyet-sonrasi-turkiyeye-goc-eden-bosnaklarin-yeni-kimlik-insasi>

Çaksu, A. (2019). Bir siyasi içecek olarak Türk Kahvesi. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 41, 369-386. doi:10.21497/sefad.586654

Çelik Y., S. D. (2011). Ortak kültürlerden ortak tatlar: Kosova mutfağı. *Milli Folklor Dergisi*, 12(89): 282-295.

Çelik, M., ve Cömert, M. (2018). Saraybosna'da Görevli Askeri Personelin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, (1): 104-121.

Çifçibaşı, B. M. (2022). *Süryani Mutfak Kültürü; Mardin Örneği (Syriac Cuisine Culture; Example of Mardin)* (Yüksek lisans tezi). İstanbul Ayvansaray Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.

Dedeoğlu, A. Ö., ve Savaşçı, İ. (2005). Tüketim kültüründe beden güzelliği ve yemek yeme arzuları: kadınların tüketim pratiklerine yansımaları. *Ege Academic Review*, 5(1): 77-87.

Döner, B. (2019). *Azınlıkların Gündelik Yaşamında Kültürel Süreçler; İstanbul Örneği (Moda, Tatalva, Samatya, Burgazada)*, Kocaeli Üniversitesi, Doktora Tezi. 32-33. Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezDetay.jsp?id=uACmKGbtSWJvC3-fjbl87w&no=W7SMoMTFqcbZnw5n7FVK8w>

Düzgün, E. ve Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(1): 41-47.

Ekinci, E. (2021). *Türkiye ve balkan devletleri ilişkileri kapsamında mutfak kültürünün incelenmesi* (Yüksek lisans tezi, Kocaeli Üniversitesi, Kocaeli). Erişim adresi: <http://dspace.kocaeli.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/11493/18095/706094.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Emgili, F. (2020). Yugoslavya döneminde Boşnak göçleri (1919-1929). *Tarih ve Günce*, (6), 5-34.

Erbil, K. ve Yılmaz, G. (2018). Kültürel Miras Bağlamında Sakarya İlinde Yaşayan Etnik Grupların Türk Mutfağına Katkıları. *Turizm Akademik Dergisi*, 5(1): 276-285.

Gürhan, N. (2017). Toplumsal değişme ve yemek kültürü üzerine sosyolojik bir çözümleme: mardin örneği. *Journal of International Social Research*, 10(54), 562-570.

Hacimuto, G. (2019). *Saraybosna'da Ne Yenir? En Popüler Yöresel Yemekler*. [Online] <https://gezzipgordum.com/saraybosna-yemek-rehberi> [Erişim Tarihi: 04.09.2022].

Husic, A. (2017). *Bosna Hersek Seona Köyü'nün Halk Edebiyatı ve Folklor Ürünlerinin İncelenmesi* (Doktora tezi, Uludağ Üniversitesi, Bursa). Erişim adresi: <https://acikerisim.uludag.edu.tr/bitstream/11452/3545/1/491236.pdf>

İyiyol, F. (2010). The effect of Turkish culture on Bosnian culture exemplified by food culture. *2nd International Symposium on Sustainable Development*, 469-474. Erişim adresi: <https://omeka.ibu.edu.ba/files/original/78d71a100b6e0c9e0ba41d8ce463c467.pdf>

İyiyol, F. (2010). The effect of Turkish culture on Bosnian culture exemplified by food culture. *2nd International Symposium on Sustainable Development*, pp: 469-474.

Jelavich, B. (2013) *Barbara, Balkan Tarihi 1 (18. ve 19. Yüzyıllar)*, (Ter.: İhsan Duru-Gülçin Tunalı-Haşim Koç), Küre Yayınları, İstanbul.

Kader, B. Ç. (2019). *Destinasyon pazarlamasında yöresel mutfağın etkinliği Üsküp mutfağı* (Yüksek lisans tezi, İstanbul Ticaret Üniversitesi, İstanbul). Erişim adresi: https://acikbilim.yok.gov.tr/bitstream/handle/20.500.12812/95625/yokAcikBilim_10328489.pdf?sequence=-1&isAllowed=y

Karaca, E., ve Altun, I. (2017). Toplumsal cinsiyetin geleneksel Türk mutfağına yansıması. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 10(20): 335-342.

Karaca, O. B., ve Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde Arap mutfağının kavramsal olarak incelenmesi: Adana ili örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2): 561-584. doi:10.17218/hititsosbil.280805

Kocaman, M. L. (2016). Afro-Avrasya halklarının kaynaşması için, Afro-Avrasya ülkeleri arası sosyo-kültürel entegrasyon sürecinin oluşturulması. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Afro-Avrasya Özel Sayısı-Aralık 2016: 458-466.

Koçak, Y., ve Terzi, E. (2012). Türkiye’de göç olgusu, göç edenlerin kentlere olan etkileri ve çözüm önerileri. *Kafkas Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 3(3): 163-184.

Koz, G. F. (2009). *Osmanlı mutfak kültürünün saray müzelerde sergilenmesi*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Yıldız Teknik Üniversitesi, İstanbul.

Mulahasanovic, J. (2012). *Mutfak Kültürü*. [Online] <https://bosnahersek.info/ulke-genel-bilgisi/mutfak-kulturu/> [Erişim Tarihi: 20.12.2022].

Özdamar, F. (2015). Türk Kültürünün Yeni Pazar Boşnak Kültürüne Etkisi Yiyecek İçecek Örneği. IV. *Uluslararası Balkanlarda Türk Varlığı Sempozyumu*, 7(08): 321-334. Erişim adresi: <https://www.academia.edu/>

Özder, A. (2012). Bosna-Hersek Cumhuriyeti’nde coğrafyanın halk kültürüne etkisi. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 25: 213-237. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/pub/marucog/issue/472/3862>

Özer, Ç., Albayrak, A., ve Ağan, C. (2021). Türkiye’de yaşayan Boşnaklar ve mutfak kültürü üzerine bir araştırma. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 23(1): 407-428. doi:10.26468/trakyasobed.834049

Özkaya, F. D. (2020). *Balkan Mutfağı ve Türk Mutfağı Etkileşimleri*. Uluslararası seyahat ve turizm dinamikleri kongresinde sunulan bildiri, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara. Erişim adresi: <https://hacibayram.edu.tr/>

Peštek, A., and Činjurević, M. (2014). Tourist perceived image of local cuisine: The case of Bosnian food culture. *British Food Journal*. [Online] https://www.researchgate.net/publication/267910933_Tourist_perceived_image_of_local_cuisine_the_case_of_Bosnian_food_culture. [Erişim Tarihi: 12.08.2022].

Pırlanta, İ. (2016). Balkanlardan Bozok Bölgesi’ne Göç Eden Boşnaklar (Boğazlıyan Örneği). I. *Uluslararası Bozok Sempozyumu*, 5(07). Erişim adresi: <https://avesis.bozok.edu.tr/yayin/925a26d8-5496-434c-9ab4-2f57bc2aa74a/balkanlardan-bozok-bolgesine-goc-eden-bosnaklar-bogazliyan-ornegi>

- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak tokat mutfağı. *Electronic Turkish Studies*, 7(4): 2675-2695. doi:10.7827/TurkishStudies.3834
- Sormaz, Ü., Sürücüoğlu, M. S., ve Akan, L. S. (2007). Beslenme kültüründeki eğilim: Fast food yemek tercihleri. *ICANAS Maddi Kültür Kitabı*, 3, 1211-1231.
- Spahic, M. (2016). *Bosnian Cuisine, At the Bosnian Sofra, The Most Famous Dishes*, Zenica. [Online] <https://www.bazerdzan.com/products/bosnian-cuisine-book-by-muamer-spahic>. [Erişim Tarihi: 07.03.2022].
- Şahin, Ç. (2008). Bir pazarlama iletişim medyası olarak web ortamında içerik analizi yapmanın güçlükleri ve olası çözüm önerileri. *Yönetim Dergisi: İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi İşletme İktisadi Enstitüsü*, 19(61): 52-71.
- Tez, Z. (2015). *Lezzetin tarihi: Geçmişten bugüne yiyecek, içecek ve keyif vericiler*. İstanbul: Hayy Kitap.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK, 2020). *Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi Sonuçları*. [Online] <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Adrese-Dayali-Nufus-Kayit-Sistemi-Sonuclari-2022-49685>. [Erişim Tarihi: 10.11.2022].
- Ünsal, A. (2020). *İktidarların sofrası: Yemek, siyaset ve simgesellik: Orta Asya'dan payitaht İstanbul'a toylar ve saray ziyafetleri*. İstanbul: Everest Yayınları.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınları.
- Yıldırım, A., ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Bilimsel Araştırma Yöntemleri (9. Basım)*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, C. (2019). *Bursa İnegöl İlçesi Tuzla Mahallesi'ndeki Boşnak Folklor Ürünlerinin İncelenmesi*, Doktora Tezi, Uludağ Üniversitesi, Bursa.