

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNE KATKISI BAKIMINDAN  
GÖÇLER: SELANİK MÜBADİLLERİ ÜZERİNE BİR  
ARAŞTIRMA  
MIGRATIONS' CONTRIBUTION TO THE TURKISH CULINARY  
CULTURE: AN INVESTIGATION ON THE SELANIK IMMIGRANTS

Arş. Gör. Ezgi ATİK

Pamukkale Üniversitesi

easar@pau.edu.tr

ORCID: 0000-0001-7960-1463

Arş Gör. Emre ATİK

Pamukkale Üniversitesi

emrea@pau.edu.tr

ORCID: 0000-0001-9302-3794

ÖZ

Bir topluluğa ait yeme ve içme alışkanlıkları, o topluluğun kültürünün bir parçasıdır. Türk mutfak kültürünü şekillendiren önemli etkenlerin başında, bulunulan coğrafi bölgeler ve bu bölgelerde yaşayan toplulukların kültürleri gelmektedir. Bu bağlamda, tarihsel süreç içerisinde gerçekleşen göçler, bir coğrafyadaki mutfak kültürünün zenginleşmesi açısından önem kazanmaktadır. Bu çalışmanın amacı, 1923 yılı sonrası Selanik'ten Türkiye'ye gelen ve Çatalca'ya yerleştirilen Selanik mübadillerinin yeme-içme alışkanlıklarını ortaya çıkartmak ve aynı zamanda Türk mutfağına katkılarını belirlemektir. Bu amaçla, Çatalca'nın Elbasan Mahallesi'nde bir çalışma gerçekleştirilmiştir. Çalışmada verilerin elde edilmesinde yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Çalışma sonucunda, mübadillerin geçmişten bu güne yeme-içme kültürlerini devam ettirdikleri ve kendilerine özgü yemek düzeni ve yemeklere sahip oldukları belirlenmiştir. Çalışmanın ilgili literatüre göçmen ve özelinde Selanik mübadillerinin mutfak kültürünü anlamak açısından katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Türk Mutfak Kültürü, Göçmen Mutfağı, Selanik Mübadilleri, Yeme-içme Alışkanlıkları.



MAKALE BİLGİSİ

Araştırma Makalesi

Makale Geliş

06.07.2020

Düzeltilme

21.08.2020

Kabul

09.09.2020

ABSTRACT

The eating and drinking habits of a community are a part of the culture of that community. One of the most important factors that shape Turkish cuisine culture is the geographical regions where the communities lived and the cultures in these regions. In this context, the migrations that took place in the historical process have gained importance in terms of the enrichment of culinary culture in a geographical area. The purpose of this study is to reveal immigrants' who emigrate from Thessaloniki to Turkey after 1923 and settled in Çatalca district eating and drinking habits and also to determine their contribution of Turkish cuisine. To this end, a study conducted in Elbasan district in Çatalca. In the study, data were obtained by using semi-structured interview technique. As a result of the study, it was determined that the immigrants continue their food and drink cultures from the past and have their own meal plan and foods. It is believed that the research will contribute to the understanding of the culinary culture of immigrants and in particular Thessaloniki immigrants to the relevant literature.

**Keywords:** Turkish Culinary Culture, Immigrants' Cuisine, Thessaloniki Immigrants, Eating and Drinking Habits.

## **GİRİŞ**

Bir toplumu diğer toplumlardan ayıran en önemli özelliklerden birisi o toplumun sahip olduğu kültürdür. Kültürün önemli bir bileşeni olan mutfak kültürü ise toplumların tarihleri ile doğrudan ilişkili bir unsur olarak ortaya çıkmaktadır. Katz ve Weaver'a göre (2003: 46) kültür, bireysel etmenlerin yanında bir topluluktaki yeme-içme alışkanlığını farklılaştıran önemli bir davranış olarak araştırma konusu olmaktadır. Beşirli de (2010) benzer şekilde yemeğin sadece biyolojik bir eylem olmadığını, aynı zamanda bir toplumsal simge olduğunu ve toplumların kimliklerini yansıttığını ifade etmektedir. Toplumların gelecek nesillere aktardıkları maddi ve maddi olmayan tüm unsurları içerisinde barındıran kültür ise içinde bulunulan coğrafyanın koşullarına göre şekillenmektedir. Bu bağlamda tarihsel süreç içerisinde Türk mutfak kültürü denildiğinde Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemi başta olmak üzere pek çok dönemin ve bu dönemlerdeki kültürün etkisinden söz edilebilmektedir.

Ezgi ATİK ve Emre  
ATİK,  
4 (2) 2020

• 262

Tarihsel süreç içerisinde mutfak kültürünü şekillendiren önemli konulardan biri de göçler olmuştur. Göçleri yemek ve sosyal kimlik ile ilişkilendiren bir çalışmada (Koç ve Welsh, 2002: 46), toplumların yemek tercihlerini bireysel, kültürel, tarihsel ve sosyolojik ve ekonomik unsurların biçimlendirdiği ifade edilmektedir. Tarihsel süreç içerisinde değerlendirildiğinde, özellikle savaşlar sonrası toprak kazanımı veya kaybı ile başlayan göçlerin, Türk mutfak kültürünün biçimlendirilmesinde önemli bir rol oynadığı görülmektedir.

Göçlerin bir boyutunu Türklerin coğrafi anlamda genişlemesi ile farklı bölgelere yayılması oluşturmaktayken, bir diğer boyutunu ise baskı ve zulümler ile ekonomik sebepler gibi sebeplerle yaşanan zorunlu göçler oluşturmaktadır. "Doksanüç Muhacereti" olarak isimlendirilen, Osmanlı-Rus savaşı sonrası yarım milyon kadar Türk'ün Rumeli, İstanbul ve Rodop dağlarına gelmeleri tarihte göçlere bir örnektir (Halaçoğlu, 1994: 5). Bunun dışında 1923-1938 arasında Bulgaristan'dan, 1919-1940 yılları arasında Yugoslavya'dan ve 1923-1938 yılları arası Romanya'dan da göçlerin olduğu bilinmektedir (Edirneli, 2016). Bu zorunlu göçlerle birlikte buldukları yerlerden farklı yerlere yerleşmek durumunda kalan toplulukların geldikleri bölgelere mutfak kültürlerini de taşıdıkları görülmektedir.

Mutfak kültürünü tören, adak, inanç ve pratikler kapsamında inceleyen bir çalışmada (Artun, 2000), Adana bölgesi özelindeki uygulamalardan yola çıkılarak Türk törenleri dinsel, toplumsal ve kişisel olmak üzere üç grupta değerlendirilerek, törenlere bağlı bir mutfak kültürünün şekillendiği ortaya çıkartılmıştır. Türk mutfak kültürü üzerine yapılan bir diğer çalışmada ise (Güler, 2010) toplulukların yaşam şekilleri ile beslenme kültürü ilişkilendirilerek, Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde göçebe kültür,

başka toplumlardan etkilenme, sosyo-ekonomik farklılıklar, davranış kalıpları, bölgelere göre farklılıklar ve toplu yemek geleneğinin belirleyici unsurlar olduğu ortaya konmuştur. Benzer olarak, kültürle ilişkili olarak 2010 yılında yapılan bir çalışmada (Beşirli, 2010: 159-169) ise kültürel farklılıkların yiyeceklerin üretim ve tüketim sürecinde ortaya çıktığı belirlenmiş ve bu farkların toplumların kimliklerini ortaya çıkarttığı ifade edilmiştir.

Literatürdeki çalışmalar incelendiğinde mutfak kültürü ile ilgili çalışmalarda göçlerin önemli bir yer tuttuğu görülmektedir. Diğer yandan, 1923 mübadilleri ile ilişkili çalışmalarda ise özellikle mübadil kültürü araştırma konusu olmaktadır. Yapılan çalışmalar incelendiğinde mübadillerle ve göçlerle birlikte gelişen mutfak kültürü ile ilgili pek çok çalışma olmasına rağmen, özellikle buldukları bölgedeki Rum yeme-içme kültürünü günlük yemek alışkanlarına da taşıdıkları bilinen Selanikli mübadillere ilişkin çalışmaya rastlanmamıştır.

Bu çalışmanın amacı, Türk mutfak kültüründe önemli bir rolü olduğu düşünülen 1923 mübadillerinin mutfak kültürlerini incelemektir. Yapılan bu çalışma ile birlikte göçlerle birlikte gelen vatandaşların Türk yeme-içme kültürüne kattıkları zenginlik de ortaya konacaktır. Çalışmanın ayrıca göç mutfaklarının daha iyi anlaşılması açısından literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

## LİTERATÜR

Bilindiği gibi Türk mutfağı yemek çeşitliliği açısından çok zengindir. Türk mutfağı içerisinde örneğin Karadeniz mutfağı denildiğinde sıklıkla tüketilen ürünler ve yemek çeşitleri açısından belirgin bazı özelliklerden söz edilebileceği gibi Karadeniz’de yer alan illerden olan Bolu’nun Mengen bölgesi de başlı başına özgün bir mutfak kültürüne sahiptir. Her bölgeye özgü yemek türlerinden ve yemek yapma şekillerinden söz edilebilmektedir. Türk mutfak kültürü ile ilgili olarak yapılan bir çalışmada (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013), Türk mutfağı coğrafi bölgeleri kapsamında sağlık açısından değerlendirilerek, bölgelere özgü bazı yöresel mutfaklara örnekler sıralanmıştır. Türk mutfak kültürünü Mengen bölgesi özelinde inceleyen bir çalışmada ise (Çelik, 2010), bu bölgedeki özel gün yemekleri tespit edilmiş ve bu yemeklerin Mengen’in coğrafi göstergelerini de barındırdığı ifade edilmiştir.

Türk mutfak kültürüne kattığı zenginlikler açısından araştırılan bir diğer konu ise göçmen mutfakları olmuştur. 1989 yılındaki göçten sonra Bulgaristan göçmenlerinin yeme alışkanlıklarını inceleyen bir çalışmada (Kahraman, Güneş ve Kahraman, 2017), yeme alışkanlıklarının göç öncesindeki coğrafi alanların etkisiyle geliştiği, alım gücünün ve ürün çeşitliliğinin artışıyla birlikte

**Türk Mutfak  
Kültürüne Katkısı  
Bakımından Göçler:  
Selanik Mübadilleri  
Üzerine Bir  
Araştırma**

yeme kültürünün farklılaştığı belirlenmiştir.

Zeytinbağı'nda mutfak kültürüne ilişkin olarak yapılan bir çalışmada ise (Tunçdöken, 2009), Balkan Savaşı sonrası zorunlu mübadele sonucu Rumların ülkelerine geri dönmelerinin etkileri incelenmiş, bu bölge yemeklerinde hala Rum kültürünün etkileri olduğu belirlenmiştir. Bir başka çalışma ise Kurşunlu mutfak kültürü ile ilgili yapılmıştır (Sarı, 2011). Yapılan bu çalışmada keşkek, yöresel bir yemek olarak değerlendirilmiş, bu yiyeceğin göçlerle birlikte gelen demografik değişimlerden etkilendiği, eskiden şölen yemeği olarak nitelendirilirken zamanla gündelik bir yemek haline geldiği belirlenmiştir.

Türkiye tarihinde çeşitli dönemlerde göçler olmakla beraber, 1923 ve sonrası yaşanan büyük göçler de Türk mutfak kültürü açısından araştırılması gereken önemli konulardandır. Türkiye'de Balkan Savaşı sonrasında Yunanistan'la mübadele sorunu gündeme gelmiş ve 30 Ocak 1923'teki Lozan Konferansı sırasında ise "Mübadele-i Ahali Mukavelenamesi" imzalanmıştır. Bu sözleşme ile Türkiye'ye gelenler ise "mübadil" olarak isimlendirilmiştir. Mübadil, "yapılan bir anlaşma ve sözleşme gereği diğer bir devletten Türkiye'ye kabul edilen nüfusa verilen isim" olarak da tanımlanmaktadır (Babuş, 2006: 127-128).

• 264

Yapılan sözleşme gereğince 1923-1926 yılları arasında 189.916 Rum Türkiye'den Yunanistan'a gönderilmiş, 355.636 mübadil ise Türkiye'ye getirilmiştir (Tekeli, 1990'dan aktaran Babuş, 2006: 128) . 1923-1960 yılları arasında toplam 1.204.205 kişinin yurdumuza göçmen ve mübadil olarak geldiği bilinmektedir (Aghatabay, 2007: 177). Mübadele kapsamında Selanik ve çevresinden, Kozana'dan, Kandiy'e'den, Hanya'dan, Perveje ve Yanya'dan ve ayrıca Midilli'den göçmenlerin taşınabilir mal ve hayvanları ile Türkiye'ye göç ettikleri bilinmektedir (Arı, 1995: 91). Sözleşme gereği Türkiye'ye getirilen ve çeşitli şehirlere yerleştirilen mübadiller, kültürel birliğin sağlanmasında da önemli bir rol oynamışlardır.

1923 mübadilleri hakkında birçok farklı konuda çalışmalar yapılmıştır. Bu çalışmalarda mübadiller ile ilgili hukuki ve yasal düzenlemeler (Çelebi, 2006; Sepetçioğlu, 2014) ve mübadil kimliklerinin yaşatılması ve dönüşümü (Goulars, 2012; Şenışık, 2016) ile birlikte en fazla araştırma bölgesel kapsamda mübadil kentlerinin incelenmesi amacıyla yapılmıştır. Salihli mübadilleri ile gerçekleştirilen bir çalışmada (Şen, 2004), mübadillerin karşılaştıkları sorunlar incelenerek en fazla sorunu nakil, iskan ve bağıcılıkla ilgili konularda yaşadıkları belirlenmiştir. Yapılan bir başka çalışmada ise (Balci, 2014), Amasya'da nüfus mübadelesinin demografik yapı ile ilişkisi değerlendirilmiş, mübadillerin kent ile uyum ve şehir kültürüne katkı sağlamalarının yanında tarımsal faaliyetlerde de önemli katkılarının olduğu

belirlenmiştir. Sinop'ta yapılan bir başka çalışmada ise (Kaya ve Yılmaz, 2016) mübadillerin geldikleri dönemde bazı sorunlarla karşılaşmalarına karşın, zamanla bu sorunlarının azaldığı ve bunun yanında hala eski kültürlerini yaşatmaya devam ettikleri belirlenmiştir.

## YÖNTEM

Bu çalışmanın amacı, 1923 yılında Türkiye'ye gelen mübadil topluluklarından biri olan ve Selanik'ten göç ederek Elbasan Köyü'ne<sup>1</sup> yerleştirilmiş mübadillerin mutfak kültürlerini ortaya çıkartmaktır. Bu çalışma ile Türk mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli bir yeri olan mübadillere ilişkin yemek kültürleri ile bu kültüre etki eden coğrafi ve tarihi koşullar açıklanmaya çalışılacaktır.

Araştırmada, nitel araştırma yaklaşımından ve görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Görüşme tekniğinin tercih edilmesinin nedeni, mutfak kültürü hakkındaki bilgiyi mübadil mutfağını köyde uzun yıllardır yaşayan ve bu mutfak kültürünü sürdüren kişilerden edinmektir. Görüşme gerçekleştirilirken yarı yapılandırılmış görüşme formundan yararlanılmıştır. Tüm görüşmelerde kişilerden yazılı izinler alınmış ve görüşmeler sesli kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler daha sonra yazıya aktarılarak çözümlenmiştir.

**Türk Mutfak  
Kültürüne Katkısı  
Bakımından Göçler:  
Selanik Mübadilleri  
Üzerine Bir  
Araştırma**

• 265



**Resim 1.** Elbasan Köyü meydanı

Araştırmanın evrenini İstanbul'un Çatalca İlçesi'ne bağlı Elbasan Mahallesi'nde oturan kişiler oluşturmaktadır. Görüşme yapılacak kişilere ise kartopu örnekleme yöntemi ile ulaşılmıştır. Evrenin Elbasan Mahallesi olarak belirlenmesindeki en önemli etken, İstanbul'un bir ilçesi olan Çatalca'nın Balkan göçlerinin en fazla olduğu yerlerden biri olması ve Elbasan

<sup>1</sup> Elbasan, eskiden Çatalca ilçesine bağlı bir köyken günümüzde mahalle olarak isimlendirilmektedir. Bu nedenle çalışmanın bazı kısımlarında "Mahalle" yerine "Köy" ifadesi de kullanılmıştır.

Mahallesi'nin bir Selanik mübadili köyü olması olmuştur. Burada yaşayanlar da Selanik mübadili olduklarını ve köyün mübadil köyü olduğunu sözel olarak doğrulamışlardır.

Bölgeye ve bölgenin mutfak kültürüne ilişkin genel bilgilerin analizinde tanımlayıcı analizden yararlanılmıştır. Tanımlayıcı analizde bilgilerin özgünlüğü korunmaktadır ve araştırmada elde edilen tüm bilgiler düzenli bir hale getirilerek temalar halinde sunulmaktadır (Saruhan ve Özdemirci, 2011: 271). Araştırmada örneklemeden elde edilen sözel bilgiler doğrudan yazıya aktararak, çeşitli yemekler ve gelenekler alt başlıklara ayrılarak ifade edilmiştir.

Araştırma, 28 Ağustos 2017 ve 3 Eylül 2017 tarihleri arasında gerçekleştirilmiş, bu tarihler içerisinde köyde bulunularak görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Belirlenen tarihin aynı zamanda Kurban Bayramı'nı da kapsamı doğrultusunda, bayramlarda gerçekleştirilen mutfakla ilgili gelenekleri de gözlemlene imkanı olmuştur. Araştırma kapsamında bölgede yaşamış olan toplam 7 kişi ile görüşülmüştür. Görüşme yapılan kişiler belirlenirken, köyde doğup büyümüş veya yıllar önce başka bir yerden gelip uzun süredir (en az 40 yıl) köyde yaşayan kişilerden olmasına dikkat edilmiştir. Araştırma süresince bu kişilerle en kısıtlı 10 en uzun 32 dakika olan görüşmeler gerçekleştirilmiş ve bu görüşmeler ses cihazı ile kayıt altına alınarak daha sonra yazıya dönüştürülmüştür. Görüşmeler sonucunda elde edilen verilerin birbirini tekrarlaması sonucunda araştırma sonlandırılmıştır.

## **BULGULAR**

Araştırmaya katılan katılımcılara ilişkin genel bilgiler şu şekildedir. Katılımcılardan 6'sı kadın 1'i erkektir ve yaşları 51 ile 72 arasında değişmektedir. Araştırmada yer alan kişilerin 5'inin anne-babası veya dedeleri 1923 Selanik mübadili iken, 2 katılımcı eşleri dolayısıyla bu köyde 40 yıldan fazla süredir yaşamaktadır.

Katılımcılar, kendilerini 1923 Selanik mübadili "Patriot'lar" olarak adlandırmaktadır. Köyden edinilen bilgilere göre bu adlandırmanın anlamı iki şekilde yorumlanmaktadır. Bir anlamına göre bu ismin "vatansever" olmaları nedeniyle geçmiş savaş dönemlerinde kahramanlıklarından dolayı verildiği ifade edilirken; diğer bir görüşe göre bu kelime Rumca'da "hemşeri" anlamına gelmekte ve mübadele dönemi sonrası çeşitli illere yerleştirilen kişilerin birbirlerini tanımlarına yardımcı olması amacıyla kullanıldığı ifade edilmektedir.

"Patriot" isimlendirmesi yazılı kaynaklarda ilk olarak Kemal Tahir'in (1989) roman notlarında yer alan "Patriot Ömer" adlı karakteri tasvir etmede kullanılmıştır. Notlarda yazar, karakterin yaşadığı çevrenin Selanik, Manastır



ve Serez olduğunu belirterek, bu karakteri hürriyetçi, vatansever, dost ve sadık bir kişi olarak tanıtmaktadır. Mübadillerin bu adlandırmalarına ilişkin yazılı kaynaklara pek rastlanmasa da Kemal Tahir'in yarattığı roman karakterinin özelliklerinin araştırma sürecinde edinilen sözlü bilgiler ile benzerlik gösterdiği görülmektedir.

Araştırma kapsamında Selanik mübadillerine özgü mutfak kültürü ise genel yeme-içme alışkanlıkları, özel günlere ilişkin yeme-içme alışkanlıkları ve mübadil mutfağında yer alan yemekler incelenmiş ve bunlar üç alt başlık altında açıklanmıştır.

### **Selanik Mübadillerine Özgü Genel Yeme-içme Alışkanlıkları**

Elde edilen bulgular değerlendirildiğinde mübadillerin genel olarak buğday unu ve sebze ağırlıklı beslendiği görülmektedir. *Yemek çeşitleri* olarak ise çorbaların ve böreklerin beslenmelerinde ağırlıklı yer tuttuğu bilinmektedir. Yemeklerin pişirilmesinde ise genelde fırınlardan yararlanılmaktadır. Bölgede özellikle kışın "peçka" adı verilen sobalarda ayrıca yaz ayları ve bayramlarda her evin dışında kurulmuş olan fırınlarda ekmek, börek ve çeşitli yemekler pişirilmektedir. Bu fırınlarda ayrıca yufka gibi kışa hazırlık yiyecekleri de yapılmaktadır.

**Türk Mutfak  
Kültürüne Katkısı  
Bakımından Göçler:  
Selanik Mübadilleri  
Üzerine Bir  
Araştırma**

• 267



**Resim 2.** Ev önlerinde bulunan fırınlardan bir örnek

*Öğünler* açısından bakıldığında sabah, öğle ve akşam olmak üzere üç öğün yemek düzeninin olduğu, kahvaltılarda eski dönemlerde sıklıkla çorbalar tercih edilirken günümüzde daha çok peynir, zeytin ve ekmek gibi kahvaltılıkların yendiği ifade edilmiştir. Geçmiş dönemlerde öğlen

yemeklerinde, özellikle tarlada çalışılan zamanlarda çorba, börek gibi tok tutan ve daha fazla kişiye paylaştırılabilmesi kolay olan yiyecekler tercih edilmiştir. Günümüzde de bu öğünde yemeklerin yanında bu yeme alışkanlıklarının arada bir devam ettirildiği söylenebilir. Akşam yemeklerinde ise nohut, fasulye, pırasa ve patates gibi mevsim sebzeleri yenilmekte ve çeşitli çorbalar içilmektedir.

*Yeme düzeni* açısından incelendiğinde ise özellikle eski zamanlarda hep beraber bir odada ve yer sofrasında yemek yendiği bulgusuna ulaşılmıştır. Evin salonunda yemek yenmesinin nedeni, kalabalık aile düzeni ve “peçka” olarak da adlandırılan içinde yemek yapmaya olanak sağlayan sobaların evin bir odasında bulunmasıdır. Günümüzde ise bu düzenin değiştiği ifade edilmiştir. Mübadillerin yemek düzenlerine ilişkin olarak ayrıca, geçmişte yemek malzemelerinin kısıtlı olduğu, genelde bakır kaplar ile tahta kaşıkların kullanıldığı ve yemeklerin genelde sobalarda tepsi içerisinde pişirildiği ve ayrı ayrı porsiyonlar yerine herkesin tek bir tepside yemek yediği bilgileri de edinilmiştir.

Ezgi ATİK ve Emre  
ATİK,  
4 (2) 2020

• 268



**Resim 3.** Kışa hazırlık olarak makarna yapımı

*Kışa hazırlık* olarak ise başta buğday unundan yapılan yufkalar, eriştelere, makarnalar ve kuskus gibi yiyecekler yapılmaktadır. Ayrıca, tarhana, salça ve çeşitli turşular ile ayva ve incir gibi meyvelerden reçeller ve pekmezler de hazırlanmaktadır. Bu yiyeceklerin ise mübadiller arasında yardımlaşma ile yapıldığı ifade edilmektedir. Özellikle büyük tencerelerde kaynatma işlemi ile gerçekleştirilen bu yiyecekler, ev dışlarında büyük kazanlarda odun ateşinde pişirilmektedir. Eskiden bu bölgede ateşi tutuşturma amaçlı olarak ise “piren” adı verilen üzüm bağlarında hasat sonrası kalan kısımlar ve ayçiçeği sapları kullanılmaktadır. Ekmek yapımında ise evlerin dışında bulunan fırınlar kullanılmaktadır.



### Selanik Mübadillerinin Özel Günlere İlişkin Yeme-İçme Alışkanlıkları

Mübadillerin özel günlere özgü yeme içme alışkanlıkları dini bayramlarda, düğünlerde, kandillerde ve yağmur duasında yaptıkları yemeklere göre farklılaşmaktadır. Bayramlarda ve düğünlerde diğer yörelere benzer olarak Türk mutfağında da bilinen musakka, dolma, büryan, kuru fasulye ve nohut gibi etli yemekler yapılmakla birlikte mübadillere özgü farklı yemekler de yapılmaktadır.

*Dini bayramlarda* ailenin bir arada olmasına önem veren mübadiller, bayram sabahına özgü bir gelenek olarak evin dışında bulunan fırınlarda sıcak ekmek pişirerek hep beraber kahvaltı ettiklerini ifade etmektedirler. Bayramlarda yukarıda sayılan yemeklerden ayrı olarak bölgeye özgü olarak pirinç (düğün) çorbası, petura, soğanlı börek ve mantya (mantı) yapılmaktadır. Ayrıca, tatlı olarak ise pandispanya yapılmaktadır. Bayrama özgü bir gelenek olarak yine bayramlaşmaya gelen çocuklara şeker ve çikolatanın yanında yer fıstığı da dağıtılmaktadır.

**Türk Mutfak  
Kültürüne Katkısı  
Bakımından Göçler:  
Selanik Mübadilleri  
Üzerine Bir  
Araştırma**



**Resim 4.** Bayram için yapılan ekmekler

*Düğünlerde* de gelenek olarak damat evinin çeşitli yemekler pişirdiği ve bu yemekleri evin önünde kurulan sofralarda davetlilere ikram ettiği ifade edilmektedir. Bu yemekler de bayramlardaki yemeklere benzer olarak musakkalar, etli yemekler (fasulye, patates vb.), pirinç (düğün) çorbası ve pilavlardır. Düğün yemeklerinin hazırlanmasında yemekler bir aşçıya yaptırılacağı gibi bazı yiyeceklerin yapımında ailenin yakınları ve komşularının da katkıda bulunabileceği belirtilmiştir. Kandillerde ve yağmur duasında ise genellikle irmik helvası yapılmaktadır. Eski bir gelenek olan ancak günümüzde de hala devam ettirilmeye çalışılan *yağmur duası* sonrasında köyün merkezi bir yerinde, her haneden katılım ile irmik, pekmez ve yağ gibi malzemeler bir araya getirilerek helva pişirilerek dağıtılmaktadır.

### **Selanik Mübadillerinin Mutfağında Yer Alan Yemekler**

Mübadil yemeklerine bakıldığında bu bölgede Rumca isimlendirilen çok fazla yemek olduğu görülmektedir. Bununla birlikte bazı yemeklerin de isimleri itibariyle Türk yemeklerine benzer olduğu ancak, yapıları itibariyle Türk yemeklerinden farklılaştığı belirlenmiştir. Genel olarak mübadil yemekleri çorbalar, sebze ve et yemekleri, börekler, tatlılar ile peynir ve pekmez gibi diğer yiyeceklerden oluşmaktadır. Bu yiyecekler ana hatları ile şu şekildedir:

**Çorbalar:** Bölgede sıklıkla pirinç (düğün) çorbası, tarhana çorbası ve un çorbası yapılmaktadır.

- *Pirinç (Düğün) Çorbası:* Ciğerle, kıymayla veya et ile yapılır. Haşlanıp küçük küçük kesilen etler, pirinç ile pişirilir. Un, yumurta, su ve limon ile terbiyesi yapılır ve üzerine yağ yakılarak eklenir.
- *Tarhana Çorbası:* Yazın hazırlanan ve un haline getirilen tarhanaların su, tuz ve yağ ile pişirilmesi ile yapılır.
- *Un Çorbası:* Unun kavularak yapıldığı bu çorbaya haşlanmış tavuk parçaları, tavuk suyu ve sarımsak da eklenmektedir.

• 270

**Sebze ve Et Yemekleri:** Sebze ve et yemeklerine bakıldığında genel olarak bölgede bulunan mevsim sebzelerinin yemeklerde kullanıldığı görülmektedir. Ayrıca eski dönemlerde bölgede günlük yeme alışkanlığında daha çok un ve soğan ile yapılan yemekler tüketilirken, tavuklu ve etli yemeklerin düğün ve bayram gibi özel günlerde yapıldığı belirtilmektedir.

- *Alivra:* Koyu sosa benzeyen bir yiyecektir. Sarımsakla birlikte kavralan una rendelenmiş domatesin eklenerek yoğun bir kıvam haline gelene kadar kaynatılması ile elde edilir. Üzerine yağ yakılarak servis edilir.
- *Büryan:* Pirinç ve tavuk ile yapılan bir ana yemektir. Tavuklar haşlanır ve haşlanan tavuğun suyu kavralan pirinçlere eklenir. Tepsiyeye yerleştirilen sulu pirincin üzerine tavuklar da eklenerek fırında pişirilir.
- *Petura:* Yemeğe ismini veren “petura” kelimesi aynı zamanda yufka anlamına gelmektedir. Petura, yufka ve tavuk ile yapılan bir yemektir. İnce yufkalar açılarak sac üzerinde pişirilir. Diğer yandan tavuk suda haşlanır. Kırılarak tepsiyeye dizilen yufkalar, sarımsaklı tavuk suyu ile ıslatılır ve üzerine tavuk etleri dilimlenerek eklenir. Üzerine ceviz serpilerek yenir.
- *Yoğurtlu Köfte:* Yuvarlak şekilde hazırlanıp tavada pişirilen köftelerin yoğurt içerisine eklenmesi ile yapılan bir yemektir.

**Börekler:** Börekler genel olarak Yunanca 'da börek anlamına gelen "pita" adı verilmekle birlikte yapılışı temelde aynıdır. İsimlendirilmesi içindeki malzemeye göre değişen "pita"ların içerikleri mevsim sebzelerine göre değişebilmektedir. Böreklerin en temel özelliği arası yağlanmış en az 12 katlı iki parçadan oluşmasıdır. Böreklerin hamuru ise buğday unu, su, tuz ve yumurta ile hazırlanmaktadır. Ancak, bazı böreklerin hamurları farklılaşabilmektedir.

- *Bardak (Fincan) Böreği:* Mayalı veya mayasız hamurdan yapılabilir. 9 parçaya ayrılan hamur, araları yağlanıp dinlendirilen 3'er parça haline getirilir ve üzerine yağ ve peynir eklenir. Bardakla şekil verilerek fırında pişirilir.
- *Kabak Böreği:* Alta en az 12, üste en az 12 kat olacak şekilde hazırlanan yağlanmış hamurların arasına rendelenerek tavada kavrulmuş kabak eklenir. Fırında pişirilir.
- *Peterokta:* Açılarak sacda pişirilen hamur, ılıkken tereyağı-ayran karışımına batırılarak elde büyük hamur parçası olacak şekilde yuvarlanır. Tepsinin altına yufka konduktan sonra yuvarlanan bu hamur parçaları eklenerek tekrardan yağ eklenir. En üstü yine bir yufka ile kapatılarak fırında pişirilir.
- *Semizotu Böreği:* Yine 12 kattan oluşan kalın 2 yufka şeklinde yapılan bu böreğin arasına çiğ semizotu, yoğurt ve istenen bir peynir türü (lor vb.) eklenir. Fırında pişirilir.
- *Soğan Böreği:* Araları yağlanmış 12 katlı 2 yufka arasına yağda kavurulmuş soğanın eklenmesi ile yapılır. Fırında pişirilir. Bazen ise böreğin iç malzemesi olan karışıma kıyma, domates ve patlıcan da eklenebilmektedir.

**Tatlılar:** Mübadiller tatlılarında sıklıkla bölgede fazla bulunan buğdaydan ve pekmezlerden yararlanılmaktadır. İlk geldikleri dönemlerde bu bölgede yaşayan kişiler, buğdaydan nişasta, un ve irmik elde etmiş ve kendi evlerinde yaptıkları üzüm ve pancar gibi çeşitli pekmezleri yiyeceklerini tatlandırmak için kullanmışlardır. Bu nedenle tatlılar tarif olarak farklılaşmakla birlikte temel malzemelerinde benzerlikler çok fazladır.

- *Galatopita (Dilme Tatlısı):* Börek benzeri katlı hamur ve arasında muhallebi benzeri tatlıdan oluşan şerbetli bir tatlıdır. Diğer tatlılara göre yapımı daha fazla ustalık gerektirmektedir. Hamurunda un, yumurta, tuz, su, yağ ve sirke bulunmaktadır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde 36 parça hamur elde edilir ve 18'erli olarak 2 parçalı yufka haline getirilir. İçi için ise yumurta, süt ve şeker çırpılarak

**Türk Mutfak  
Kültürüne Katkısı  
Bakımından Göçler:  
Selanik Mübadilleri  
Üzerine Bir  
Araştırma**

**Türk Mutfak Kültürüne Katkısı Bakımından Göçler: Selanik Mübadilleri  
Üzerine Bir Araştırma**

pişirilir. İki yufka arasına eklenen bu karışım ile birlikte tatlı fırında pişirilir. Tatlının üzerine şerbet eklenir.

- *İrmik Tatlısı:* Kaynamış ev yapımı buğday irmiğinden yapılır. Tatlının içerisine yoğurt kaymağı ve pekmez de eklenir.
- *Kayış Tatlısı:* Un ve pekmezle yapılan bir tatlıdır. Pekmezle birlikte kavru lan una su eklenerek yumuşak hale getirilen malzemenin tepsiye konarak ve üzerine yağ eklenerek pişirilmesi ile tatlı haline gelmektedir. Kesilerek servis edilir.
- *Masurya Tatlısı:* Tatlıdaki hamura “masurya” adı verilmektedir. Un, tuz, karbonat ve yumurtadan elde edilen hamur açılarak burma tatlısı gibi şekil verilir. Tepsiy e dizilerek pişirilir ve şekerli suda kaynatılır.
- *Pandispanya:* Şerbetli bir tatlıdır. Eskiden nişasta ile günümüzde ise pirinç unu ile çok sayıda yumurta ve şekerin karıştırılması ile yapılır. Uzun bir süre çırpılan yumurtalara un veya nişasta ile şeker eklenerek fırında pişirilir. Üzerine ise şerbet eklenir.
- *Rişidopta:* Ceviz tatlısı olarak da adlandırılmaktadır. Buğday nişastası, ceviz, yağ ve pekmezle yapılır. Yağla birlikte nişasta ve pekmez yoğun bir kıvam alana kadar pişirilir, tepsiye konan bu karışıma ceviz de eklenerek fırında pişirilir. Dilimlenerek servis edilir.

Ezgi ATİK ve Emre  
ATİK,  
4 (2) 2020

• 272



**Resim 5.** İncir reçeli yapımı

**Diğer Yiyecekler:** Mübadil mutfağında yukarıda sayılan yiyecek kategorileri dışında çeşitli bazı yiyecekler de bulunmaktadır. Bu yiyeceklerden bazıları isim olarak Türk mutfağındaki yiyeceklerden (örneğin bacu) farklıyken bazıları ise yapılaş olarak (örneğin mantı) farklıdır.

- *Avurida:* Erik suyunun uzun saatler boyunca kaynatılarak yoğun bir kıvama getirilmesi ile elde edilen bu yiyecek, erik ekşisi olarak da bilinmektedir. Genelde soğanlı börek ile birlikte yenir.

- *Bacu*: Eskiden sıklıkla keçi sütü ile yapılan bir peynir türüdür. Dokusu yoğun olan bu peynir, una bulanarak kızartılarak servis edilir.
- *Kupança*: Süt kaymağı ile yapılan bir tereyağı çeşididir.
- *Mantı (Mantya)*: Hamurunda un, tuz, karbonat ve yumurta bulunmaktadır. İnce ince açılan 4-5 parça hamur, araları yağlanarak tek bir parça haline getirilir ve yuvarlak şekiller verilerek kesilir. Üzerine yağ sürülerek fırında pişirilen hamur, servis edilmeden 8-9 saat önce sulu ve sarımsaklı yoğurt ile karıştırılır.
- *Masurya*: Un, tuz, karbonat ve yumurta ile hazırlanan hamura verilen isimdir. Tatlısı ve yemeği yapılmaktadır. Bu hamur, kareler halinde kesilerek fiyonk şekli verilir ve fırında pişirilir. Daha sonra ise yağ, salça, soğan ve nane ile kaynayan suya atılarak suyu çektikten sonra tepside servis edilmektedir.
- *Nohutlu Ekmek Mayası*: Mayası nohuttan yapılan bir ekmektir. Dövülüp sıcak suda bekletilen çiğ nohut karıştırılır ve yeniden bekletilerek mayalandırılır. Mayalanan hamur kabarcıkla yeniden su eklenerek hamur şekli verilir. Ekmek yapımında bu maya kullanılır.
- *Tepsiye (Sacda) Çılbır*: Soğan, yumurta, yağ ve salça ile yapılan bir yemektir. Pişirilen soğanlara yağ, salça, karabiber eklenerek bakır tepsiye yayılır ve çukurlar açılarak yumurtalar içine kırılır. Yumurtalar kayısı kıvamına gelene kadar kavrulur.
- *Tutmaç*: Güneşte kurutulan yufkalar (veya peturalar) kırılarak suda haşlanır. Yoğurt eklenerek servis edilir.
- *Üzüm Reçeli*: Ateşte pekmez gibi pişirilen bu reçelde pekmezden farklı olarak üzüm taneleri de bulunmaktadır.

## SONUÇ

Yapılan bu araştırmanın sonucunda göçlerle Türkiye'ye gelmiş olan 1923 Selanik mübadillerinin kendilerine özgü olan ve göç ettikleri bölgede kullanılan dil ile (Rumca) adlandırdıkları pek çok farklı yemek çeşidine sahip oldukları, yemeklerinde sıklıkla buğday ununa yer verdikleri, beslenme düzenlerinde en fazla tatlı ve börek çeşitlerinin yer tuttuğu söylenebilmektedir. Ayrıca, yemek yapımında sıklıkla fırında pişirme tekniğini kullandıkları, yardımlaşmaya önem verdikleri ve geçmişten bu güne yemek kültürlerini korumaya çalıştıkları da belirlenmiştir.

Mübadillerin yeme içme alışkanlıkları genel olarak değerlendirildiğinde, ilk olarak Türkiye'ye geldikleri dönemdeki ekonomik durumlarının bu mutfağı şekillendirdiği görülmektedir. Arı'ya göre (1995: 173), göçmenler ticari

Türk Mutfak  
Kültürüne Katkısı  
Bakımından Göçler:  
Selanik Mübadilleri  
Üzerine Bir  
Araştırma

olanaklarını ve kullandıkları araç-gereçlerini geldikleri bölgede bıraktıklarından dolayı ekonomik kayıplar yaşamışlardır. Yapılan çalışma sonucunda mübadillerin günlük yaşamda sıklıkla yaşadıkları bölgede bulunması kolay olan buğday ile pırasa, fasulye gibi malzemelerle ve börek gibi tok tutan yiyeceklerle yemek öğünlerini oluşturdukları belirlenmiştir. Ek olarak, tatlılarda eskiden şeker yerine bölgede bulunan üzüm ve pancar gibi meyvelerin pekmezleri kullanılmıştır. Ayrıca, bu kişilerin geçmiş dönemlerde yemeklerini yalnızca “peçka” adı verilen fırınlı sobalarda ve “piren” adı verilen çalı çırpı ile pişirmeleri, o dönemde yemek için yakacak sıkıntısı çektiklerini göstermektedir. Bu doğrultuda, 1923 Selanik mübadillerinin de ilk geldikleri dönemde ekonomik anlamda zorluklar yaşadıkları ve bu zorlukların mutfak kültürlerini etkilediği söylenebilmektedir.

Ezgi ATİK ve Emre  
ATİK,  
4 (2) 2020

Mübadil mutfağını etkileyen ikinci bir unsur ise bu kişilerin Türkiye’de yerleştirildikleri bölgedeki coğrafi koşullar olmuştur. Yemeklere genel olarak bakıldığında o dönemde bölgede sıklıkla bulunan ve tarımsal faaliyetlerin de önemli bir kısmını oluşturan meyve ve sebzeler, mübadil mutfaklarında sıklıkla yer almıştır. Bölgenin tarımsal üretiminde öne çıkan buğday ve üzüm gibi yiyeceklere pek çok tarifte rastlanmaktadır. Örneğin, buğday, hem nişastasız çıkarılarak hem de un şeklinde böreklerde ve tatlılarda kullanılan önemli bir bileşen olmuştur.

• 274

Göçlerle birlikte Türkiye’ye gelenlerin geldikleri bölgenin koşullarından etkilenerek kendi mutfak kültürlerini şekillendirmelerinin yanında diğer taraftan, bu kişiler de Türk mutfağına zenginlik ve çeşitlilik sağlamışlardır. Bu zenginliğe bir örnek olarak, Anadolu’ya gelen göçmenler buradaki kişilere “sihhi yöntemlerle ekmek yapmayı ve fırında pişirmeyi tanıtmışlardır” (Arı, 1995: 170). Ayrıca, ülkemizde de sıklıkla yapılan bazı yemekleri farklı biçimlerde uygulayan bu kişiler, yiyecek çeşitliliğinin artmasına da katkı sağlamışlardır. Türkiye’nin farklı bölgelerinde börekler yapılmasına karşın, göçmen ve mübadillerin börekleri hem yapılaş şekli hem de içerikleri bakımından farklı olduğundan ülkemiz mutfağını zenginleştirmişlerdir.

Bir başka sonuç ise Selanik mübadillerin geldikleri bölgenin yeme-içme özelliklerinden bazılarını burada da devam ettirmeleri olmuştur. Yapılan görüşmelerde yemek isimlerinin hala orijinal haliyle kullanıldığı görülmüştür. Özellikle börek yerine “pita” ve yufka yerine “petura” kelimeleri kullanılmaktadır. Ayrıca, bu bölgede yapılan yemeklerin birçoğunun hem ülkemiz hem de Yunan mutfağında yer aldığı da görülmektedir. Örneğin ülkemizde de sıklıkla yapılan bir yemek olan musakka Yunanların da en gözde yemeği olarak bilinmektedir (Gökaçtı, 2001: 457).

Bir diğer önemli bulgu olarak bazı yemeklerin adlandırılmasında Türk yemekleri ile benzerlikler olmasına karşın yemek yapılaş veya içeriklerinin



farklı olduğu görülmüştür. Örneğin, ülkemizde çeşitli yörelerde kıyma ve soğanlı bir iç harç ile yapılan ve fırınlanarak ya da haşlanarak servis edilen mantı, mübadil mutfağında arası yağlı hamur katlarından oluşan yufkanın fırınlanması ve sonrasında yoğurt ile ıslatılması ile yapılmaktadır ve içerisinde kıyma bulunmamaktadır. Bir diğer örnek olarak ise pandispanya denildiğinde ülkemizde daha çok pasta yapımında kullanılan bir kek akla gelmekteyken, mübadil mutfağında pandispanya şerbet dökülerek yenilen bir özel gün tatlısıdır.

Yapılan çalışmada ayrıca, mübadil mutfağı açısından geçmişten bu güne kültürel değerlerin halen korunduğu sonucu ortaya çıkmıştır. Yapılan görüşmelerde geçmişte kışa hazırlık için yapılan avurida, bacu, kupanca gibi yemeklerin dışında birçok yemeğin günümüzde hala yapılmaya devam edildiği belirlenmiştir. Mübadil mutfaklarında günümüzde hala börekler, petura, mantı, pandispanya, dilme gibi yiyecekler sıklıkla yapılmaktadır. Ayrıca, bayramlarda fıstık dağıtma, yağmur duasında helva dağıtma gibi gelenekler ile kışa hazırlık yiyeceklerinin yapımında işbirliği gibi gelenekler hala sürdürülmektedir. Bugün hala pek çok evin dışında odun fırınları bulunmaktadır ve bayram öncesi bu fırınlarda ekmek yapımına devam edilmektedir.

Geçmişten bu güne mutfak kültürlerini korumayı başarmış olan Selanik mübadillerinin bazı alışkanlıklarının ise günümüz koşullarından etkilendiği belirlenmiştir. Örneğin, mübadillerin yemek pişirmede çok sık kullandıkları fırınların ve sobaların yanında artık elektrikli veya gazlı fırınları da kullandıkları belirtilmiştir. Ayrıca bu kişiler dışarıda büyük kazanlarda reçel yaptıkları gibi aynı zamanda gazlı ocaklarda da reçel yapmaya başlamışlardır.

Yapılan çalışma sonucunda Selanik mübadillerin Türkiye'ye gelmesi ile birlikte zamanla mutfak açısından kültürel bir etkileşimin ortaya çıktığı belirlenmiştir. 1923'ten sonra ülkemize göç eden mübadillerin mutfak zenginlikleri ile Türk mutfağını çeşitlendirdiği söylenebilir. Bu sonuca ek olarak mübadillerin kendi kültürlerini de koruduğu ve geçmişten bu güne pek çok yeme-içme alışkanlıklarını sürdürdükleri de görülmektedir. Ayrıca, bu mutfaklardaki bazı yemeklerin özellikleri bakımından Türk mutfağından ayrıldığı ancak genel anlamda Türk mutfağı ile uyum içinde oldukları da bir diğer araştırma sonucu olmuştur.

Yapılan bu çalışmada 1923'te Selanik'ten Türkiye'ye göç eden bir topluluk olan mübadillerin yeme-içme alışkanlıkları genel olarak değerlendirilmiş ve bu mutfağa özgü bazı özelliklere yer verilmiştir. Yapılan çalışmanın yalnızca Çatalca'nın Elbasan Mahallesiindeki mübadilleri kapsamaması araştırmanın sınırlılığını oluşturmaktadır.

**Türk Mutfak  
Kültürüne Katkısı  
Bakımından Göçler:  
Selanik Mübadilleri  
Üzerine Bir  
Araştırma**

**Türk Mutfak Kültürüne Katkısı Bakımından Göçler: Selanik Mübadilleri  
Üzerine Bir Araştırma**

İleride yapılacak çalışmalarda İstanbul'un diğer ilçelerinde yaşayan mübadillerle de görüşmeler yapılması ile bu topluluğa özgü mutfak kültürünün katkıları daha ayrıntılı olarak incelenebilir. Ülkemizde farklı zamanlarda göç etmiş olan Pomaklar gibi değişik topluluklar ile karşılaştırmalar yapılabilir. Ya da göç mutfakları bir arada ele alınarak Türk yemeklerine katkıları araştırma konusu yapılabilir. Bir diğer araştırma konusu ise göçlerle birlikte Türk mutfağına zenginlik katan yeme-içme alışkanlıklarının göç edilen ve göç alan ülkeler açısından gösterdiği benzerlik ve farklılıklarının nedenlerini ortaya çıkarmak olabilir.

**KAYNAKÇA**

Aghatabay, C. Z. (2007). *Mübadelenin Mazlum Misafirleri*. İstanbul: Bengi Kitap Yayın.

Arı, K. (1995). *Büyük Mübadele: Türkiye'ye Zorunlu Göç* (3. Baskı). 1923-1925, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Artun, E. (2000). Adana'da, Törenlere, Adaklara, Özel Günlere Ait İnançlar, Pratikler ve Bunlara Bağlı Mutfak Kültürü. *Millî Folklor*, 49, 27-37.

Babuş, F. (2006). *Osmanlı'dan Günümüze Göç ve İskan*. İstanbul: Ozan Yayıncılık.

Balcı, S. (2014). 1923 Tarihli Türk-Rum Nüfus Mübadelesinin Amasya'nın Demografik Yapısına Etkisi. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 4(10), 40-49.

Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 22(87), 159-169.

Çelebi, E. (2006). Mübadillerin Yunanistan'daki Mal Kayıtları ve Muhtelit Mübadele Komisyonu Tasfiye Talepnameleri, *Çağdaş Türkiye Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 5, 35-46.

Çelik, D. Y. (2010). Mengen'de Özel Gün Yemekleri. *Milli Folklor Dergisi*, 86, 127-139.

Edirneli, M. (2016). *Balkanlar ve...* Ankara: TRT Eğitim Dairesi Başkanlığı.

Ertaş, Y., ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.

Goularas, G. B. (2012). 1923 Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi ve Günümüzde Mübadil Kimlik ve Kültürlerinin Yaşatılması. *Alternatif Politika*, 4(2), 129-146.

- Gökaçtı, M. A. (2001). *Geographika – Yeniden Keşfedile Yunanistan*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Halaçoğlu, A. (1994). *Balkan Harbi Sırasında Rumeli'den Türk Göçleri (1912-1914) (16. Dizi)*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Şen, İ. (2004). Salihli Mübadilleri ve Karşılaştıkları Sorunlar. *Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 16, 65-78.
- Kahraman, C., Güneş, İ., ve Kahraman, N. (2017). 1989 Göçü Sonrası Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültüründeki Değişim. *Göç Dergisi*, 4(2), 227-245.
- Katz, S. H., and Weaver, W. W. (2003). *Encyclopedia of Food and Culture*. (Cilt 1). Scribner.
- Kaya, M., ve Yılmaz, C. (2016). Sinop'ta Mübadele ve Bir Mübadil Köyü: Karacaköy. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 33, 276-301.
- Koç, M., and Welsh, J. (2002). Food, Identity, and the Immigrant Experience. *Canadian Diversity*, 1(1), 46-48.
- Sarı, E. (2011). Kurşunlu Mutfak Kültüründe Keşkek: Geçmişi, Bugünü ve Yarını. *Milli Folklor*, 23(90), 185-194.
- Saruhan, Ş. C., ve Özdemirci, A. (2011). *Bilim, Felsefe ve Metodoloji*. İstanbul: Beta Basım Yayım Dağıtım.
- Sepetçioğlu, T. E. (2014). İki Tarihsel "Eski" Kavram, Bir Sosyo-Kültürel "Yeni" Kimlik: Mübadele Nedir, Mübadiller Kimlerdir?. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 180, 49-84.
- Şenışık, P. (2016). 1923 Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi: Erken Cumhuriyet Döneminde Modern Devlet Pratikleri ve Dönüşen Kimlikler. *Studies of The Ottoman Domain*, 6(10), 84-120.
- Tahir, K. (1989). *Notlar / Roman Notları 3*. (Yayına Hazırlayan: Cengiz Yazıcıoğlu). Ankara: Bağlam Yayıncılık.
- Tekeli, İ. (1990). Osmanlı İmparatorluğundan Günümüze Nüfusun Zorunlu Olarak Yer Değiştirmesi ve İskan Sorunu. *Toplum ve Bilim*, 50, 49-71.
- Tunçdöken, F. (2009). Zeytinbağı (Tirilye)'nin Renkli Yemek Mirası. *U.Ü. Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(16), 159-166.