

TÜRKİYE’DE YAŞAYAN BOŞNAKLAR VE MUTFAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

BOSNIAKS IN TURKEY AND A STUDY ON THE CULINARY CULTURE

Çağla ÖZER*, Aşlı ALBAYRAK**, Cansu AĞAN***

Geliş Tarihi: 01.12.2020
(Received)

Kabul Tarihi: 03.06.2021
(Accepted)

ÖZ: Mutfak kültürü, farklı toplumlarda yemeğin pişirilme ve tüketilme sürecinde yeme içme geleneği ve bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan geleneklerin tümüdür. Kültürel miras içerisinde en önemli yapıtaşlarından biri olup toplumların tarih süresince yaşadığı coğrafyanın özelliklerini yansıtan kültürel bir zenginliktir. Çoğunluğu Bosna-Hersek’te yaşayan Boşnaklar, uzun yıllar boyunca Osmanlı egemenliğinde yaşamını devam ettirmiş bir toplum olup göçlerle Türkiye’nin farklı bölgelerine yerleşmiş ve köyler kurmuşlardır. Bu etkileşim Türklerle pek çok medeniyeti bir araya getirdiği gibi bu medeniyetler içinde önemli yer tutan milletlerden biri olma özelliğini sağlamıştır. Bu çalışmada Boşnakların kültürel kimliğini yansıtmakta önemli payı olan mutfak kültürüne ait özellikler keşifsel bir araştırmayla ortaya konmaya çalışılmıştır. Bu bağlamda özel günleri ve bu günlerde yapılan yemekler, geleneksel yemekler ile Türk mutfağı kültürel etkileşimleri ele alınmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Çalışma sonucunda Türkiye’de yaşayan Boşnakların önemli bir kısmının mutfak kültürlerine ait yemekleri ve kültürel ritüellerini devam ettirmeye çalıştıkları ancak bu yemeklerin yeni kuşaklarda unutulmaya başlandığı belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Boşnaklar, Boşnak mutfağı, Etnik kültür, Mutfak kültürü

ABSTRACT: Culinary culture is a tradition of food and beverage in the cooking and consumption process of food in different societies and it is all of the traditions consisting of beliefs and practices developed within this scope. It is one of the most important constituents in cultural heritage and it is a cultural richness that reflects the characteristics of the geography in which societies lived throughout history. Bosniaks, most of whom live in Bosnia-Herzegovina, are a society that continued their life under Ottoman rule for many years. The Bosniaks have established their settlement in different regions of Turkey by coming through immigration. This interaction has brought together many civilizations with Turkish peoples and provided the feature of being one of the nation’s holding an important place these civilizations. In this study, the characteristics of cuisine culture, which have an important role in reflecting the cultural identity of Bosniaks, have been tried to be revealed through an exploratory research. In this context, special days and meals prepared on these days, traditional dishes and cultural interactions of Turkish cuisine have been addressed. A

*Dr.Öğr.Üyesi, İstinye Üniversitesi, cozer@istinye.edu.tr, ORCID: 0000-0001-8471-8607.

** Doç. Dr., İstanbul Gelişim Üniversitesi, aalbayrak@gelisim.edu.tr, ORCID: 0000-0003-1002-2476.

*** Öğr. Gör., İstinye Üniversitesi, cagan@istinye.edu.tr, ORCID: 0000-0001-9043-8767.

semi-structured interview form which is one of the qualitative research methods was used in the study. According to the findings of the research, it was observed that an important part of Bosniaks living in Turkey tried to sustain rituals and meals which are belong their culinary culture, however these meals were being forgotten by the new generations.

Key Words: Bosniaks, Bosniak cuisine, Culinary culture, Ethnic culture

EXTENDED ABSTRACT

Culinary culture is a tradition of food and beverage in the cooking and consumption process of food in different civilizations and it is all of the traditions consisting of beliefs and practices developed within this scope. This is one of the most important constituents in cultural heritage and it is a cultural value that reflects the characteristics of the geography in which societies have lived throughout history. Bosniaks, most of whom live in Bosnia-Herzegovina, lived in the territory of the Ottoman Empire for many years. The Bosniaks have established their settlement in different regions of Turkey by coming through immigration. This interaction has brought together many civilizations with Turkish peoples and provided the feature of being one of the nation's holding an important place these civilizations. The aim of this study is to determine the elements that constitute the culinary culture of Bosniaks who immigrated to Turkey in the history. The subgoals of this study are to reveal elements that constitute the Bosniak culinary culture after migrated to Turkey how it is protected and what has been done to sustainability the Bosniak culinary culture. In this context, special days and meals prepared on these days, traditional dishes and cultural interactions of Turkish cuisine have been addressed. When the literature was evaluated, there wasn't found a pretreated study trying to determine the elements that constitute the Bosniak culinary culture and/or to determine the interaction between Bosniak and Turkish cuisine. In this study, primarily, the related documents were evaluated with a literature review. Then the research topic was determined with the outline, a semi-structured interview form has been prepared to consisting of questions about the research participants' demographic characteristics, food culture and, interaction. The main frame of the study is Bosniaks living in Turkey and the survey was carried out between the months of May to July 2020. When the similar answers started to be repeated in the interview, the data collection part of the study was ended. In this context, 23 Bosniaks were included in the study. The results obtained to ensure data consistency was investigated with regards to similarity and differences; the answers given by the research participants depending on the research questions were evaluated. The study has certain limitations; primarily, the results obtained in the study are limited to the information obtained from the research participants. However, since the study was designed as qualitative research, it doesn't aim to generalize of the obtained results. According to the outcomes of the research, it is possible to say that the dominance of the Ottoman Empire the region of Bosnia-Herzegovina for many years has an important role in the structuring of the customs and traditions of Bosniaks and the culinary culture. It was observed that an important part of Bosniaks living in Turkey have tried to sustain rituals and meals, which are belong their culinary culture, however these meals are being forgotten by the new generations. When the food types in this culinary culture were evaluated, it was found that they still call all of them by Bosniak names. All Bosniaks interviewed within the scope of the study stated, that they cook almost all of the meals belonging to the Turkish culinary culture. This may be since Bosniaks are both Muslims and Turkish and Bosniak culinary cultures are similar. When

evaluated in general, pastries and meat dishes that form the basis of Bosniak culinary culture, the cuisine structure was similar to features with the Turkish cuisine. In addition, in general, the rituals of Bosniaks for special days are also similar to the special day rituals of Turkish peoples. Most of the Bosniaks interviewed within the scope of the study stated that they have to protect their traditional foods in order to ensure the continuity of their culinary culture. They also added that especially their recipes should be applied without any changes, in order to not cause the destruction of the Bosniak culinary culture in the future. Therefore, it may be suggested to carry out oral history studies and to put them into writing, especially for the preservation of originally written recipes in order to keep the Bosniak culinary culture alive. In the future, studies can be conducted to obtain more detailed information about Bosniak culinary culture with an extensive sample.

1. GİRİŞ

İşgal altında olan ülke veya şehirler, işgal eden ülkeler tarafından kültürel hâkimiyetin devam etmesiyle kendi yerel dillerini, kültürlerini, mutfaklarını, gelenek ve görenekleri gibi kültürel miraslarını sürdürmemekte dolayısıyla yaşamlarını devam ettirebilecekleri topraklara göç etmektedirler. Bu göçler, zaman içinde göç eden toplumların kendilerine has özellikleri yitirmelerine de neden olmakta, başka bir ifadeyle göç eden topluluklar asimile olabilmektedirler. Dünyanın en büyük siyasi sınırlarından birine ulaşan Osmanlı devletinde kendi topraklarına göç eden topluluklara kültürel baskı yerine hoşgörü hüküm sürmüştür bu milletlerin kendi diliyle, diniyle, gelenek görenekleriyle kısacası kendi kültürü ile yaşamlarına olanak sağlamıştır (Özdamar, 2015). Bu göçler, Osmanlı'dan günümüz Türkiye'sine kadar oluşmuş toplum dinamiğinde, ekonomik, sosyal, kültürel ve siyasal anlamda önemli etkiler yaratmıştır. Anadolu topraklarına yapılan göçlerin, çoğunlukla Türkiye dışındaki soydaşların ve Müslüman olan halkların, totaliter rejimlerden ya da savaş ortamlarından kaçarak Türkiye'ye göç etmelerinden kaynaklandığını yani ırksal, ulusal, sosyo-kültürel ve siyasal nedenlerle gündeme gelmiştir (Emgili, 2012). Osmanlı topraklarına yapılan en önemli ve geniş kapsamlı göçlerden biri de Balkanlarda yaşayan Boşnakların gerçekleştirdiği göçlerdir.

Boşnakların tarihsel gelişimi çok eski zamanlara dayanmakla birlikte Türklerle bağlantısı 14. yüzyıla (1389-Kosova Meydan Muharebesi) dayanmaktadır. Sultan II. Murat zamanından itibaren ülke, kesin olarak Osmanlı idaresi altına girmiştir (Yalçın Çelik, 2008). 15. yüzyılın sonlarına doğru 1463 yılında Osmanlı İmparatorluğu bölgenin tamamına hâkim olmuştur (İyiyol ve Catovic, 2012). Osmanlı'nın bölgede hâkim olmasının peşi sıra burada yaşayan özellikle Katolik ve Bogomil mezhebindeki Hristiyanlara oldukça toleranslı davranmıştır. Nitekim özellikle Bogomil'ler Hristiyan olmalarına karşın kendilerini Allah'ın kulu ve Hz. Muhammed'i peygamber olarak kabul ediyordu. İlerleyen yıllarda ise Macarların zulmüne uğrayan Bogomil mezhebinden olan Boşnaklar İslamiyet'i kabul etmiştir. (Aksoy, 2015; Eker, 2006). Osmanlı Devleti açısından ise Boşnakların İslamiyet'i kabul etmeleri devlete bağlılıklarını gösteren bir tavır olarak kabul edilmiş ve 15.

yüzyılda bazı Boşnak kökenli kişiler hem Osmanlı hanedanlığı içinde çeşitli görevlerde yer almış hem de Boşnaklar Osmanlı Devleti'nin kuzey batı sınırlarını savunmuşlardır (Yayla, 2001). Tüm bu siyasal gelişmeler Boşnakların sosyo-kültürel yapılarında da önemli değişimlere neden olmuştur.

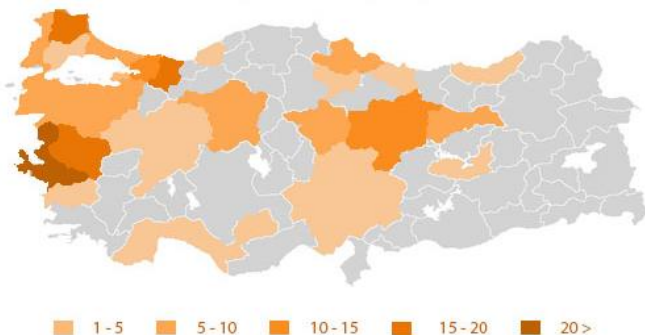
Tarihsel süreç açısından değerlendirildiğinde I. Dünya Savaşı sonuçlarının da Boşnaklar için oldukça önemli değişimlere neden olduğu görülmektedir. Savaşın peşi sıra dönemin Boşnaklarının yaşadığı Bosna Hersek Sırp-Hırvat-Sloven Krallığı'nın bir parçası olmuş ve sadece adı Yugoslavya olarak değiştirilmemiş aynı zamanda siyasi yapı ve etnik yapıyla da ilgili de değişim çabaları söz konusu olmuştur. I. Dünya Savaşı sonrası Yugoslavya'da hâkimiyet gösteren Osmanlı İmparatorluğu mağlubiyetin ardından Balkanlardan geri çekilmeye başlamasıyla birlikte Balkanlardan ve özellikle Boşnak kökenli çok fazla sayıda kişi Anadolu'ya göç etmiştir. Nitekim Boşnaklar 15. Yüzyıldan beri Osmanlı İmparatorluğunun kendileriyle iyi ilişkiler içinde olduğunu biliyordu. I. Dünya Savaşı sonrası Anadolu'ya göçen Boşnakların bugün Türkiye sınırları içerisinde yaşayan Boşnakların ilk jenerasyonu olduğu söylenebilir.

II. Dünya savaşı sonuçları da Balkanlarda yaşayan Boşnakların Türkiye'ye göç etmelerine neden olmuştur. II. Dünya Savaşında Almanlarla birlikte hareket eden Boşnaklar yenilgiye uğrayınca Müslüman Boşnaklar Türkiye'ye göç etmek zorunda kalmıştır. Sonrasında ise Boşnakların yaşadıkları siyasi ve toplumsal değişimlerin sonunda bölgede Müslümanlık statüsü kabul edilmiştir. Boşnakların tarihte var olma çabaları oldukça sancılı dönemler geçirmelerine de neden olmuştur. Özellikle son bir asırdır Boşnaklar var olma çabası içerisinde pek çok iç ve dış karışıklık ile savaşların ortasında kalmıştır. Zaman içinde Yugoslavya kendi içerisinde 7 farklı devlete bölünmüştür. Bu devletlerden biri de ağırlıklı olarak Müslümanlık dinine mensup Boşnakların yaşadığı Bosna-Hersek'tir (Karpat, 2004).

Tarihsel süreç içerisinde sıklıkla siyasal değişimlere iç ve dış karışıklıkları yaşayan Boşnaklar, savaş ve iç karışıklığın neden olduğu yıkım ve tahribattan dolayı başka ülkelere göç etmeye başlamışlardır. Aslında bu göçler bir asırdan fazla süredir de devam etmektedir. Nitekim özellikle Yugoslavya'nın dağılmasıyla ortaya çıkan yedi farklı devlet arasında da savaşlar devam etmiş, özellikle Boşnaklar sıklıkla diğer ülkeler tarafından soykırıma uğramıştır. Dolayısıyla pek çok Boşnak için göç kaçınılmaz hale gelmiştir. Özellikle Osmanlı Rus Savaşı (93 Harbi) sonrasında Boşnakların Osmanlı İmparatorluğu sınırları içerisinde yer alan topraklara göç ettikleri görülmektedir. Bu tercihin en önemli nedenleri içinde hem Osmanlı ve peşi sıra Türk topraklarında azınlıklara her zaman yer veriliyor olması hem de Boşnaklarla Türklerin aynı dine mensup olmaları söylenebilir. Günümüzde 93 Harbi sonrası Türkiye'ye göç eden Boşnakların beşinci kuşakları Türk topraklarında, Müslüman ve Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı olarak yaşamaktadır (Emgili, 2020).

93 Harbi ve daha sonrasında Türkiye'ye yerleşen Boşnaklar hem toplumsal hem de kültürel pek çok değerini devam ettirmiştir. Boşnakların devam ettirdikleri kültürel öğelerinden biri de mutfak kültürleridir. Boşnak mutfak kültürü değerlendirildiğinde mutfaklarına ait bazı tekniklerin ve yemeklerin olduğu gibi korunduğu bazıların ise zaman içinde Türk mutfak kültürüne ait bazı özelliklerle de birleştirilerek bir nevi füzyon mutfağı özellikleri kazanmıştır. Zamanla Osmanlı devletinde yaşayan Boşnakların Türk olarak benimsenmesiyle Boşnak tarihi ve Türk tarihinin kaynaşmasını da sağlamışlardır (Şahin ve Şahin, 2014). Bosna-Hersek'in 1876-1878 Osmanlı-Rus Savaşı'ndan sonra Avusturya-Macaristan İmparatorluğu'na bırakılmasıyla sona eren 415 yıllık Türk hâkimiyeti neticesinde sosyal hayat ve kültürleri olumsuz etkilenerek Müslüman Boşnakların kitleler halinde Osmanlı devletine göç etmesine neden olmuştur. 1878 yılında başlayan göçler 1970 yılına kadar münavebeli olarak devam etmiştir. Osmanlı devleti, Boşnakların Anadolu'nun farklı bölgelerine yerleşmesini sağlamış ve halk klasik mimarilerindeki evleri yansıtan Boşnak köyleri kurmuşlardır (Poyraz Tacoğlu, Arıkan ve Sağır, 2012; Kırbaç, 2012).

Genel olarak değerlendirildiğinde, Avusturya-Macaristan İmparatorluğu Bosna'yı işgal ettikten sonra 1918'e kadar Bosna'dan Türkiye'ye beş büyük göç dalgası olmuştur. İlk büyük göç, 1878 yılında Avusturya-Macaristan İmparatorluğu'nun Bosna'yı işgalinden hemen sonradır. İkinci göç, 1882 yılında Avusturya'nın Boşnaklara askerlik mecburiyeti getirmesi nedeniyle olmuş ve bu durum Boşnakların isyanı ile sonuçlanmıştır. Üçüncü göç dalgası 'Dzabic hareketiyle' 1900 yılında olmuştur. Dördüncü dalga 1908 yılında Avusturya-Macaristan İmparatorluğu'nun Bosna-Hersek'i ilhakı sonucunda gerçekleşmiştir. Beşinci dalga ise 1918 yılında olmuştur (Poyraz Tacoğlu vd., 2012; Ünal, 2012; Dervisevic, 2006). Bu göçler beraberinde Boşnak mutfak kültürünün Türkiye'de yaygınlaşmasına ve aynı zamanda Türkiye sınırları içinde farklı bir kültüre ait öğelerin yayılmasına da neden olmuştur. Boşnaklar geneli itibarıyla din, örf ve âdetleri ve sosyo-kültürel özellikleri açısından Türklere oldukça benzemekle birlikte özellikle tarih sürecinde yaşadıkları pek çok savaş ya da siyasi iç karışıklıklarla Türkiye'de yerleşim gösteren halkın Çengiç (2019) tarafından yapılan çalışmada tespit edildiği iller ve sayıları Şekil 1'de gösterilmiştir. Buna göre; Adana (4), Afyonkarahisar (1), Amasya (1), Ankara (8), Antalya (2), Aydın (2), Balıkesir (7), Bursa (8), Çanakkale (5), Edirne (7), Elazığ (3), Erzincan (6), Eskişehir (4), İstanbul (5), İzmir (23), Kahramanmaraş (1), Karaman (2), Kayseri (1), Kırklareli (17), Kocaeli (11), Kütahya (4), Manisa (15), Niğde (4), Ordu (1), Osmaniye (1), Rize (1), Sakarya (17), Samsun (6), Sivas (10), Tekirdağ (1), Trabzon (1), Yalova (4), Yozgat (5), Zonguldak (2) şeklindedir.



Şekil 1: Türkiye’de Boşnak Halkın Bulunduğu İller Bazında Köy Sayıları

İzmir, Balkanlardan gerçekleşen hemen hemen bütün göç dalgalarında ev sahipliği rolünü üstlenmiş olan bir kent konumunda olup İzmir ve çevresinde 1 milyonu aşkın Balkan göçmenin yaşadığı tahmin edilmektedir (Bayraktar, 2014). Boşnaklar, Anadolu topraklarına yerleştikten sonra Boşnak kimliğini yaşatmak, sürdürülebilir olmasını sağlamak, Boşnak mutfağının ve kültürünün yaşatılmasına katkıda bulunmak amacıyla yaşadıkları hemen hemen tüm şehirlerde dernekler kurmuşlardır. 1987 yılında merkezi Bursa’da olan Balkan Türkleri Göçmen ve Mülteci Dernekleri Federasyonu ve 2003 yılında merkezi İzmir’de olan Türkiye Bosna Hersek Kültür Dernekleri Federasyonu kurulmuş olup Bursa, İzmit, İzmir, Aydın, Kırklareli, Balıkesir, Adapazarı, Eskişehir, İnegöl, Sakarya, Adana, Ankara ve İstanbul merkezli dernek ve vakıflar da bulunmaktadır. Merkezi İstanbul’da olan Bosna Sancak Akademik Kültür ve Tarih Vakfı (2015), Sefaköy Çağdaş Bosna Sancak Dayanışma Eğitim ve Kültür Derneği (1994), Bosna Sancak Sosyal Yardımlaşma ve Kültür Derneği (1992), Bosna Sancak Kültür ve Yardımlaşma Derneği (1989) bulunmaktadır.

Federasyonlara bağlı olan ya da olmayan tüm Boşnak dernekleri tarafından organize edilen etkinlikler Boşnakların kültürel kimliğini yansıtan en önemli geleneklerdir. 1995 yılında İzmir’de kurulan Bosna Sancak Kültür ve Yardımlaşma Derneği, düzenlediği yemek festivali ile dikkat çekmektedir. Bu şekilde hem genç kuşaklara mutfak kültürlerini aktarmak hem de birlikte yaşadıkları diğer toplumlara tanıtılması mümkün olmaktadır. Aynı derneğin organize ettiği Bosna Hersek’te geleneksel olarak kutlanan ve baharın gelişini müjdeleyen Teferiç Şenliği ise haziran ayının ilk pazar günü yapılmakta olup, “Büyük Aile Yemeği” olarak adlandırılmakta geleneksel yemekler ikram edilip çeşitli etkinlik ve yarışmalar düzenlenmektedir (Bayraktar, 2014). Boşnak derneklerinin düzenlediği bir diğer etkinlik ise Pita Şenliği olup, ilk olarak 1995 yılında Adana bölgesinde organize edilmiştir. Sonrasında farklı bölgelerde farklı dernekler tarafından aynı yıl içerisinde düzenlenmeye devam ettiği söylenmektedir. Genellikle köylerde piknik tarzında düzenlenen Şenlikte Boşnakların pita olarak adlandırdıkları Boşnak börekleri (etli, peynirli, ıspanaklı) yapılarak gelen misafirlere ikram edildiği ve bazı yarışmaların da yapıldığı bildirilmektedir (Çengiç, 2019).

Alan yazın değerlendirildiğinde Boşnak mutfak kültürünün incelendiği ve Türk mutfak kültürü ile etkileşiminin araştırılmış olduğu çalışmaların az olması dolayısıyla Boşnak mutfağının genel özelliklerinin belirlenmesi ve Türk mutfağıyla etkileşimini etkileyen unsurların ortaya konulmasının literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Türk mutfağı kendine has özellikler göstermekle birlikte geçmişten bugüne bu topraklarda yaşayan birçok etnik kökenin mutfak kültürleriyle etkileşim içinde olduğu, bu durumun da Türk mutfak kültürünü hem de etkileşim içinde olduğu diğer mutfakların kültürlerini etkilediği bilinen bir gerçektir. Bu

çalışma ile Boşnak mutfak kültürünü oluşturulan öğeler ile Türk mutfağından etkilendiği ya da Türk mutfağını etkilediği yönlerin tespit edilmesi açısından ilgili araştırmacılara yarar sağlayacağı düşünülmektedir. Aynı zamanda çalışma, Türk mutfak kültürünü benimseyen ve bunun yanı sıra kendi mutfak kültürünü de sürdürmeye devam eden Türkiye’de yaşayan Boşnaklar ile ilgili somut bir kaynak oluşturması açısından önemlidir.

2. BOŞNAK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Boşnak mutfağı, aynı coğrafi bölgede yaşayan farklı etnik kökenli toplumların mutfak geleneklerini yansıtan ve yemek çeşitliliği açısından zengin bir kültüre sahiptir. Her ne kadar farklı mutfakların kültürlerini barındırsa da yemeklerinde çoğunlukla Osmanlı etkileri görülmektedir. Aynı zamanda Boşnakların yaşadığı bölgelere ve illere göre değişkenlik göstermekle birlikte batı ve doğu yemek kültürlerinin karışımı olduğu söylenmektedir (Peštek ve Činjurević, 2014). Bosna ve Hersek olmak üzere iki ayrı bölgeden oluştuğu ve farklı coğrafi özelliklerinden dolayı mutfak kültüründe de farklılıkların görüldüğü bildirilmektedir. Bosna bölgesinde hayvancılığın yaygın olmasıyla et ve süt ürünleri ile hamur işi yemekleri daha fazla tüketilirken, Hersek bölgesinde tarımın yaygın olması, sebze ağırlıklı bir beslenme şekline sahip olmasını sağlamıştır. Ayrıca bu bölgede Türk yemeklerine benzer zeytinyağlı yemeklerin daha çok yapıldığı görülmektedir (Özder, 2012). Hamur işi kategorisinde özellikle Boşnak böreğinin dışında Kaçamak, Kapuska, Potopluka, Ribissa ve Soka gibi yemeklerinin de önemli olduğu bildirilmektedir (Bayraktar, 2014). Toplumun dini inanışlarındaki farklılık dolayısıyla Müslüman kesimin perşembe akşamları, Hristiyan kesimin ise pazar akşamları tükettiği Boşnak böreği, mutfak mirasının en önemli göstergesi sayılıp kız çocuklarına mutlaka öğretilen bir börek çeşididir (www.bosnakmedya.com). Yemeklerinde domates, patates, soğan, sarımsak, biber, salatalık, erik, havuç, lahana, mantar, ıspanak, kabak, kuru fasulye, taze fasulye, kırmızıbiber, krema (paylaka) ve süt temel malzeme olarak kullanılmaktadır (Atilla, 2016). Bosna eriği veya mürdüm eriği olarak bilinen şliva meyvesi ile yerbasmaz armudu/yerebasmaz armudu Boşnak mutfağının önemli yöresel ürünleri olup çiğ ya da kurutulularak tüketilmekte, şerbeti veya turşusu da yapılmaktadır (www.bosnakmedya.com).

Kahvaltılıklar arasında önemli yiyeceklerden biri ayvar adını verdikleri yemek közlenmiş patlıcan ve biberin farklı baharatlar ile karıştırılmasıyla yapılmaktadır. Öğle ve akşam yemeğinde birçok Türk yemeği özellikle mantı, güveç, kebab, köfte, musakka, sarma tüketilmekte ve yanında salata ve turşu bulunmaktadır (Özdamar, 2015). Bununla birlikte şehriye ve tarhana çorbası, imambayıldı, kadınbudu köfte, sarma, dolma, şiş kebab sıklıkla tüketilen yemekler olup keşkeğin nadiren tüketildiği bildirilmektedir (İyiyol, 2010).

Osmanlı devletinin Bosna-Hersek’te uzun yıllar süren hâkimiyet neticesinde mutfak kültürüne ait unsurlardan biri olan kahvenin yaygınlaşmasını ve bir gelenek

haline gelmesini sağlamıştır. Boşnakçada “Turska kafa (Türk kahvesi)” olarak adlandırılan kahvenin yaygın olarak tüketildiği, kahve tanelerinin kavrulup öğütülmesiyle şekersiz olarak yapıldıktan sonra kulpsuz bir fincanın yanında kesme şeker ile servis edilip kılama usulü ile içildiği bildirilmektedir (Özdamar, 2015). Boşnak kültürünün önemli bir parçası olarak görülen ve gün içerisinde içilen kahve, Osmanlı döneminde olduğu gibi cezve ve zarflı fincan ile ikram edilmektedir. Bununla birlikte diğer bir ikram geleneği ise kahvenin yanında kâse içinde reçel ve birinde tatlı kaşığı diğerinde de su bulunacak şekilde iki ayrı su bardağının getirilmesidir. Ayrıca Boşnaklarda çay içme kültürünün Türkiye’ye göçlerin olduğu ilk zamanlarda görülmediği günümüzde ise bu kültürün yaygınlaştığı söylenmektedir (Emgili, 2011).

Mutfak kültürü dini bayramlar ve düğün gelenekleri açısından incelendiğinde; “cevapčić (kebab), baklava ve tulumba tatlısı gelen misafirlere ikram edilmektedir. İftar sofralarında ise şiş kebab, dolma, kadayf ve Muharrem ayının 10.gününde yapılan aşure önemli gelenekler arasında sayılmaktadır (İyiyol, 2010). Bununla birlikte Boşnaklarda kız isteme gününde kahve içildikten sonra kahve tepsisine damadın babası tarafından para bırakılması Türklerdeki başlık parasının farklı bir şekli olup bu gelenek günümüzde devam ederek sembolleşmiştir (Celep, 2019). Bir diğer gelenek ise Boşnakların cenaze merasiminde helva yaptıktan sonra komşularına dağıtması ve her cuma gecesi ölenin ruhu için helva verilmesidir. Ayrıca Boşnaklarda ölenin arkasından yapılan 32. ve 40. gece gibi geleneklerin görülmediği, günümüzde ise birlikte yaşadıkları Türk toplumunun etkisi ile yapmaya başladıkları bildirilmektedir (Pırlanta, 2016).

3. YÖNTEM

Bu çalışmanın temel amacı, geçmiş dönemlerde Türkiye’ye göç eden Boşnakların mutfak kültürlerini oluşturan öğeleri ortaya koymaktır. Boşnak mutfak kültürünü oluşturan unsurların Türkiye’ye göçten sonra nasıl korunduğu, Boşnak mutfak kültürünü devam ettirebilmek için neler yapıldığını ortaya koymak da çalışmanın alt amaçlarını oluşturmaktadır. Daha önce ifade edildiği üzere Boşnak mutfak kültürünü oluşturan öğelerin belirlenmeye çalışıldığı ve/veya Boşnak mutfağıyla Türk mutfağı etkileşimini saptamaya yönelik daha önceden yapılmış olan bir çalışmaya rastlanmamıştır. Diğer taraftan Boşnak mutfak kültürüne ait özellikleri standart olarak hazırlanmış sorularla ortaya koymanın zor olacağı ve derinlemesine bilgi elde edilemeyeceği düşünülmüştür. Bu nedenle çalışma, nitel araştırma yaklaşımına dayalı yarı yapılandırılmış görüşme ve arşiv tarama yöntemlerinden oluşan çoklu veri toplama yaklaşımıyla gerçekleştirilmiştir. Dolayısıyla çalışma keşifsel bir araştırma olarak tasarlanmıştır. Çalışmada öncelikle literatür taraması yapılarak ilgili dokümanlar değerlendirilmiştir. Daha sonra araştırma konusu ana hatları ile belirlenmiş, üzerinde odaklanılması gereken boyutlar çizilmiş, katılımcıların demografik özellikleri ile yemek kültürleri ve etkileşimini

değerlendirmelerine ilişkin sorulardan oluşan yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Bu yöntem görüşmecinin sistematik olarak veri toplaması, konu dışına çıkarak bazı detaylara inmesini ve esnek sorular sorabilmesini sağlamaktadır (Berg, 2001). Boşnak mutfak kültürünü oluşturan öğeler ve Türk mutfağıyla etkileşiminin yarı yapılandırılmış görüşme yöntemiyle irdelenmesinin araştırma amacıyla ilgili durum hakkında derinlemesine bilgi vereceği varsayılmıştır.

Çalışmanın evrenini Türkiye’de yaşayan Boşnaklar oluşturmaktadır. Ancak özellikle I. Dünya Savaşı ve sonrasında devam eden süreçte mübadele ya da göç ile gelen Boşnaklara Türkiye Cumhuriyeti’ni vatandaşlığı verildiğinde çalışma kapsamına alınacak Boşnakların sayısını belirlemek mümkün olmamıştır. Dolayısıyla çalışmada öncelikle araştırmacıların tanıdıkları Boşnaklara başvurulmuş ve daha sonra onların tanıdıkları Boşnaklara ulaşılmaya çalışılmıştır. Dolayısıyla çalışmada Kartopu örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Veriler Mayıs-Temmuz 2020 tarihleri arasında Türkiye’de yaşayan Boşnaklarla gerçekleştirilmiştir. Çalışmada kapsamında kullanılan görüşme formunda yer alan sorulara aynı cevaplar alınmaya başlayınca çalışmanın veri toplama kısmı sonlandırılmıştır. Bu bağlamda çalışma kapsamına 23 Boşnak alınmıştır. Katılımcılarla yapılan görüşmelerde ses kaydı alınmış, araştırmacılar tarafından katılımcılara yöneltilen sorular ve cevaplar kaydedilmiştir. Daha sonra bu kayıtlar araştırmacılar tarafından deşifre edilerek cevaplara ilişkin anlam tutarlılığı sağlanmıştır. Katılımcılarla yapılan görüşmeler en az ortalama 8 dakika sürmüştür. Veri tutarlılığının sağlanması üzerine elde edilen sonuçlar benzerlik ve farklılıkları açısından araştırılmış, araştırma sorularına bağlı olarak verilen cevapları değerlendirilmiştir. Çalışmanın belirli sınırlılıkları bulunmaktadır. Öncelikle çalışmada elde edilen sonuçlar katılımcılardan elde edilen bilgilerle sınırlıdır. Bununla birlikte çalışma nitel bir araştırma olarak tasarlandığından elde edilen sonuçların genellenebilmesi gibi bir amaç taşımamaktadır.

Bu çalışmada Boşnak mutfak kültürünü oluşturan unsurların belirlenmesi ve bu ana amaç özelinde de Boşnak mutfak kültürüyle Türk mutfak kültürü arasındaki etkileşimi ortaya konulabilmesi amaçlandığından, çalışmanın ana ve alt amaçlarına bağlı olarak aşağıda yer alan araştırma sorularına cevap aranmıştır:

S1: Boşnak mutfak kültürüne ait yemek grupları nelerdir?

S2: Boşnak mutfak kültürüne ait yemeklerin isimleri ve içerikleri nelerdir?

S3: Boşnak mutfak kültüründe kullanılan malzemelerin Türkiye’de bulabilme durumu nelerdir?

S4: Boşnak mutfak kültüründe bulunan yemeklerin nesilden nesile aktarılma durumu nedir?

S5: Boşnak mutfak kültüründe yer alan yemeklerin çıkış noktası nelerdir?

S6: Boşnak mutfak kültüründe özel günlerde tüketilen yemekler nelerdir?

S7: Boşnak kültüründe yer alan dini ve/veya sosyal olay ve aktivitelerde mutfağa ait hangi özellikler ön plana çıkmaktadır?

S8: Boşnak mutfak kültürünün devamlılığını sağlayabilmek için Türkiye’de neler yapılmaktadır?

S9: Boşnakların Türk mutfağından etkilenerek yaptıkları yemekler nelerdir?

4. BULGULAR

Türkiye’de yaşayan Boşnakların mutfak kültürünü belirlemek, aynı zamanda Boşnak mutfak kültürünün Türk mutfağı ile etkileşimini ortaya koymak amacıyla yarı yapılandırılmış görüşme aracı kullanılarak yapılan çalışmada elde edilen sonuçlar bu bölümde değerlendirilmiştir.

Çalışma kapsamında Türkiye’de yaşayan toplam 23 Boşnak çalışmaya katılmayı kabul etmiştir. Çalışmaya katılan Boşnakların demografik özelliklerine göre dağılımı Tablo 1’de yer almaktadır.

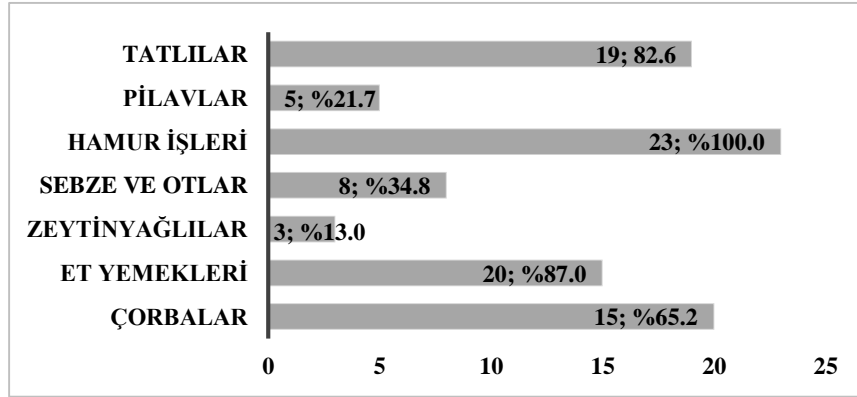
Tablo 1: Boşnakların Demografik Özelliklerine Göre Dağılımı

DEĞİŞKENLER	n	%	DEĞİŞKENLER	n	%
Cinsiyet			Yaşanılan İl		
Erkek	8	34.8	İstanbul	11	47.8
Kadın	15	65.2	Ankara	4	17.4
Yaş			İzmir	5	21.7
21-30	4	17.4	Bursa	2	8.7
31-40	7	30.4	Yozgat	1	4.4
41-50	9	39.1	Türkiye’de Yaşanılan Süre		
≥51	3	13.1	≤20	1	4.4
Öğrenim Durumu			21-30	5	21.7
İlköğretim	7	30.4	31-40	5	21.7
Ortaöğretim	7	30.4	41-50	9	39.1
Lisans	8	34.8	≥51	3	13.1
Lisansüstü	1	4.4			
TOPLAM	23	100.0	TOPLAM	23	100.0

Tablo 1’de çalışma kapsamına alınan ve Türkiye’de yaşayan Boşnakların demografik özelliklerine göre dağılımı yer almaktadır. Katılımcılar cinsiyetleri açısından değerlendirildiğinde yarısından fazlası (%65.2) kadın iken %34.8’i erkektir. Türkiye’de yaşayan Boşnaklar yaşları açısından değerlendirildiğinde ise %39.1’i 41-50 yaş arasındayken bunu %30.4 oranıyla 31-40 yaş arası olanlar, %17.4 oranıyla 21-30 yaş arası olanlar ve %13.1 oranıyla 51 yaş ve daha üstü takip etmektedir. Türkiye’de yaşayan ve çalışma kapsamına alınan Boşnakların 1/3’ünden fazlası (%34.8) lisans mezunu, %30.4’ü (eşit oranlarla) ilköğretim ve ortaöğretim mezunu, %4.4’ü ise lisansüstü öğrenim durumundadır. Boşnakların yarıya yakını (%47.8) İstanbul’da yaşarken bunu sırasıyla İzmir’de yaşayanlar (%21.7), Ankara’da yaşayanlar (%17.4), Bursa’da (%8.7) ve Yozgat’ta yaşayanlar (%4.4) takip

etmektedir. Boşnakların %39.1'i 41-50 yıldır Türkiye'de yaşarken %21.7'si 21-30 yıldır, %21.7'si 31-40 yıldır, %13.1'i 51 yıl ve daha fazla ve %4.4'ü 20 yıl ve daha az süredir Türkiye'de yaşamaktadır.

Grafik 1'de çalışma kapsamında görüşülen Boşnakların Boşnak mutfak kültürüne ait olduğunu belirttikleri yemeklerin dağılımı yer almaktadır. Katılımcıların tamamı (%100.0) hamur işlerinin Boşnak mutfak kültürünü yansıtan yemekler olduğunu belirtirken oldukça önemli bir kısmı et yemekleri (%87.0) ile tatluların (%82.6) ve çorbaların (%65.2) mutfak kültürlerine özgü yemekler olduğunu belirtmiştir. Katılımcılar kendi mutfak kültürlerini en az yansıtan yemek gruplarının ise Zeytinyağlılar (%13.0), Pilavlar (%21.7) ile Sebze ve otlar (%34.8) olduğunu belirtmiştir.



Grafik 1: Boşnak Mutfak Kültüründe Yer Alan Yemek Grupları

Boşnak mutfak kültüründe yer alan yemek gruplarıyla ilgili katılımcı 12 görüşlerini şöyle aktarmaktadır:

'... Bizim yaşadığımız topraklarda en fazla buğday ekilirdi ve hayvancılık vardı. O yüzden yaptığımız yemeklerde her zaman un ürünleri ya da hayvansal ürünler olur. Tabi bunda Boşnakların yaşadıkları savaşların da etkisi var. Geçmişte Boşnaklar uzun süre savaşlara şahit oldular. Savaş zamanları tarım yapmak, meyve-sebze bulmak mümkün olmadığından daha çok unla yapılan yemekler, kolay yetişen patatesten yapılan yemekler ve hayvansal ürünler kullanılırdı.'

Katılımcı 4 ise bu konuda düşüncelerini şöyle ifade etmektedir:

'Tüm Dünya'da Boşnaklar börekleriyle tanınıyor. Gerçekten de Boşnaklar en fazla hamur işlerini yaparlar. Hatta pek çok tatlımız bile hamurla yapılan tatlular. Patates, lahana, havuç ve sarımsak da mutfağımızda kullanılan sebzelerden ama en fazla soğan ve patates kullanılıyor. Tabi bunda coğrafya ve iklimin da etkisi büyük. Coğrafi olarak her sebzeyi yetiştirmek mümkün değil, bir de hep savaşlarla uğraşınca Boşnaklar daha çok tok tutacak, kolay saklanacak ve pişirilecek, ucuz olan ürünlere yönelmişler. O yüzden de hep hamurlu, patatesli yemekler ön plana çıkmış. Yine coğrafya dolayısıyla zeytinyağı çok bilinen ve kullanılan bir ürün değil Boşnak

mutfağında, zaten dediğim gibi kullanılan sebzeler de çok sınırlı. O yüzden zeytinyağlılar çok fazla tüketilmiyor ama hayvansal ürünler de Boşnak mutfağında önemli yere sahip. Hem hamur işleriyle birleştirilen et yemekleri oldukça fazla Boşnak mutfak kültüründe hem de hayvansal diğer ürünler yaygın olarak kullanılıyor. Örneğin zeytinyağını yerine tereyağı ve iç yağ kullanılıyor. Yine süt, yoğurt ve krema ama özellikle yoğurt pek çok yemekte sos olarak kullanılıyor.'

Çalışma kapsamına alınan katılımcıların Boşnak yemek kültüründe yer alan yemek çeşitleri ve bu yemeklerin içeriklerine ilişkin değerlendirmeleri Tablo 2'de yer almaktadır. Değerlendirmede katılımcıların her birinden alınan yemek isimleri ve içerikleri aynı ise tek bir yemek adı ve içeriği farklı içerik ve/veya isimler söz konusuysa belirtilen isim ve içerikler farklı yemekler olarak değerlendirilmiştir.

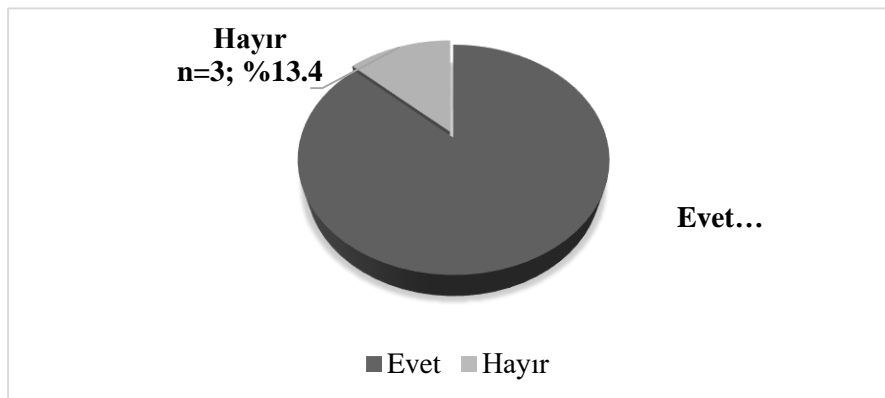
Tablo 2: : Boşnak Mutfak Kültüründe Yer Alan Yemek İsimleri ve İçerikleri

YEMEK ADI	YEMEK GRUBU VE İÇERİĞİ
BAŞLANGIÇLAR	
Çorbalar	
Begova	Tavuk göğüs, havuç, patates, kuru bamyaya kullanılan; krema, un ve limonla terbiye yapılarak servis edilen bir çorbadır.
Kupus	Parça et, soğan ve ince doğranmış beyaz lahanaya ile pişirilir. Üzerine doğranmış domates ve salça eklenerek kısık ateşte iki saat pişirilir ve limon sıkılarak servis edilir.
ANA YEMEKLER	
Hamur İşleri	
Pita (Börek)	Kıymalı, sebze, patatesli, peynirli ve diğer malzemelerden hazırlanan iç harcın katıldığı pita börek anlamına gelmekte ve içine konulan malzemeye göre de isim almaktadır. Sirmica (peynirli börek), Zeljanica (ıspanaklı börek), Krompirusa (patatesli börek) ve Burek (kıymalı börek). Böreklerin sarılış şekli de farklıdır. Boşnaklarda en fazla çarşaf böreği yapılır. Zabarşa (Hamur fırınlanır yoğurtla kaplanır bir kez daha fırınlanır ve üstüne pul biber ve tereyağı gezdirilir)
Ribitsa (Boşnak mantısı)	Elde açılmış ve küçük kareler haline getirilmiş hamurun içine kıymalı, soğanlı ve baharatlı harç konup, fırında börek gibi pişirilir. Piştikten sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek fırında birkaç dakika bekletilir. Üzerine salçalı ya da biberli tereyağı yakılıp dökülerek servis edilir.
Et Yemekleri	
Cevapcici	Pide içinde soğan salatası ve kaymakla servis edilen köfte yemeği. Türk mutfağındaki İnegöl köfteye benzer.
Kurutulmuş/İsli Etler	Boşnak mutfak kültüründe Plečka (Kurutulmuş inek eti), Suho meso (Kurutulmuş dana eti), Jaretina'nın (Kurutulmuş keçi eti) önemli yeri vardır. Bu kurutulmuş etler kahvaltıda yenebildiği gibi, yemeklere katılan ya da atıştırmalık olarak tüketilmektedir.
Pleskavitsa	Yassı yuvarlak şekil verilmiş köfte yemeğidir, yanında biber, domates ve altında enli lavaş ekmeğiyle servis edilir.

Raznjici	Kuşbaşı doğranmış etlerin şişte pişirilmesi ve soğan salatası ile servis edilen yemek.
Teletina İspod Saca	Küp doğranmış et iki saç arasında közde pişirilir ve aynı saçta ve közde ekme de pişirilerek birlikte servis edilir.
Potoplika	Sacta ince yufka ekmeği yapılır ve kurutulur. Dana eti iri parçalar halinde haşlanır. Kuru yufkalar haşlanmış dana etinin suyuyla ıslatılıp üzerine haşlanmış dana etleri konulur.
Sebze Yemekleri	
Bamja (Bamya)	Boşnak mutfak kültüründe yer alan nadir ürünlerden biri olan bamya, soğan ve küçük kuşbaşı etle pişirilmektedir.
Soka	Kırmızı ya da yeşil Balkan biberinin içine süt ve kaymak karışımının doldurulması ve bir süre fermente edilmesiyle elde edilen bir tür turşu.
TATLILAR	
Triliçe	Yumurtası oldukça fazla olan bir kek hazırlanır. Üç farklı sütte (inek sütü, koyun ve keçi sütü) ve kremayla bir sos hazırlanır ve kek bu sosla ıslatılır. Daha sonra şeker karamelize edilerek üzerine dökülür.
Kaymacina	Görüntü olarak Triliçe'yi andırır ama daha kolay ve az malzemeyle yapılır. Yumurta, süt ve şekerin birleşiminden oluşan, pişirilip servis edilen bir tatlıdır.
Dudove	Türk mutfağındaki kalburabastıya benzerdir. Un, yağ, yoğurt ve yumurtadan bir kurabiye yapılır. Üzerine ceviz konarak pişirilir. Daha sonra şerbet dökülür.
Tufahije	Elma tatlısıdır. Elmalar soyulup içi oyulup şekerli suda haşlanır. Haşlanan elmalar ceviz ve bal karışımı ile doldurulur. Üzerine tarçın eklenerek servis edilir.

Grafik 2'de Türkiye'de yaşayan ve çalışma kapsamına alınan Boşnakların kendi kültürlerine ait yemeklerin yapımında kullanılan malzemeleri Türkiye'de bulma durumları yer almaktadır. Katılımcıların önemli bir kısmı (%86.6) kendi kültürlerine ait yemeklerin yapımında kullanılan malzemeleri Türkiye'de bulabildiklerini ifade etmişlerdir. Konuyla ilgili katılımcı 8 görüşleri şöyledir:

'Ben Türkiye'de yaşayan üçüncü jenerasyonum. Evimde her zaman Boşnak yemekleri yapılırdı ama malzemelerle ilgili genel olarak hiç sorun yaşadığımızı hatırlamıyorum. Evimde annem ve babaannem hep Boşnak hamur işlerini ve et yemeklerini yapardı. Türkiye'de bu ürünleri bulmakla ilgili hiç sorun yaşamadık.'



Grafik 2: Boşnakların Kendi Kültürlerine Ait Yemeklerin Yapımında Kullanılan Malzemeleri Türkiye’de Bulma Durumlarına Göre Dağılımı

Katılımcı 20 kültürlerine ait yemeklerin yapımında kullanılan malzemelerin Türkiye’de bulunabilmesi ile ilgili düşüncelerini şöyle ifade etmektedir:

‘Biz Türkiye’ye göç ettiğimizde ben çocuktum. Hayal meyal hatırlıyorum. Ama savaş çoktu. Türkiye’ye geldiğimizde Yugoslavya’ya (Bosna Hersek) göre daha kolay malzeme bulabiliyorduk çünkü Türkiye’de savaş yoktu. Ama Türkiye’de de her şey yoktu o dönem. Yağ ya da tüp gaz bulmak zordu. Biz de katı yağlar (hayvansal yağ) kullanıyorduk. Tandır ve sacın üzerinde yemek yapıyorduk. Sonrasında her şey bollaşdı. Şimdi her şeyi rahatça buluyoruz.’

Katılımcı 1 ise bu konuda düşüncelerini şöyle ifade etmektedir:

‘Evet buluyoruz. Türkiye’de en yakın markete bile gitseniz her şey var ama hiç birinin tadı Bosna’daki gibi değil sanki. Bizde her yemekte neredeyse süt, yoğurt kaymak kullanılır. Burada da var, marketlerden alıyoruz bu ihtiyaçlarımızı ama sanki Bosna’da olsak tadları daha mı güzel gelirdi bilmiyorum...’

Türkiye’de yaşayan Boşnakların tamamı (%100.0) kendi kültürlerine ait yemekleri çocuklarına/torunlarına aktardıklarını ifade etmişlerdir. Bu konuda 3’ün görüşleri şöyledir:

‘Çocukluğumdan beri evimizde Boşnak yemekleri yapılır. Annem kendi ailesinden ve babamın ailesinden öğrenmiş bu yemekleri. Boşnak mantısı (ribitsa) misafirlerimize ikram ettiğimiz özel bir yemekken, kompiraça (Patates Böreği) hem akşam yemeği olarak yediğimiz hem de bayramlarda yapıp tatlının keskin tadını alsın diye sunduğumuz bir Boşnak yemeğidir. Örneğin Türkiye’de kuru fasulyeye pastırma eklenerek yapılır, biz ise hala kuru ya da ıslı et ekleyerek yapıyoruz. Çünkü evimizde çocukluğumuzdan beri bu şekilde yapıldığını gördük, alışkın olduğumuz tat da bu.’

Katılımcı 20 ise görüşlerini şöyle ifade etmektedir:

‘Biz Türkiye’ye göç ettiğimizde Türkiye’de olan birçok yemeği bilmiyorduk. Zaten fakirlik de vardı. Sırtımızdaki gömlekle gelmişiz Türkiye’ye. Maykom (Annem) hep Boşnak yemekleri yapardı. O kadar fakirlik vardı ki en çok Kaçamak yapardı. (Un ve yağın koyu kıvamlı pişirilip varsa üzerine eritilmiş tereyağı dökülmesiyle yapılan bir yemek). Özellikle un ve patatesle yapılan yemekler evimizden hiç eksik olmazdı. Sonraları durumumuz iyileşince başka yemeklerde yapmaya başladı. Kız çocuğu olduğumuz için bize de öğretirdi hep. Zaten tek göz odalı evde istesek de istemesek de yemeklerini nasıl yaptığını görüp öğreniyorduk. Ben annemden öğrendiklerimi kızım ve gelinime, onlar da torunlarıma öğretti. Ama kız torunlarım çalışıyorlar, hepsi okudu. Onlar anneleri gibi evde çok yemek yapmıyorlar, hamur açmayı bilmiyorlar. Sadece bazı yemeklerimizi evlerinde yapıyorlar. İsim olarak biliyorlar yemekleri, yemeyi seviyorlar ama evlerinde pek yapmıyorlar.’

Çalışma kapsamına alınan katılımcıların önemli bir kısmı (%82.6) Boşnak mutfak kültüründe yer alan yemeklerin çıkış noktaları hakkında bilgi sahibi olmadıklarını ifade etmişlerdir. Boşnak mutfak kültüründe yer alan yemeklerin hikâyesiyle ilgili katılımcı 11’in görüşleri şöyledir:

'... Hamurla yapılan birçok yemeğin doyurucu olduğu için yapıldığını biliyorum. Örneğin Kaçamak yemeği hem kolay bozulmadığı hem de doyurucu olduğu için eskiden en çok tarlada çalışanların yapıp yanlarında götürdükleri bir yemekmiş.'
Katılımcı 3 ise konuyla ilgili şunları söylemektedir:

'Yemeklerin hikâyelerini çok bilmiyorum. Ama hem kuru fasulye, nohut gibi yemeklerin içine konulan hem de yemeklerin yanında tüketilen isli etler geçmişte eti uzun süre saklamak için islendirilirmiş. Çünkü o dönem eti uzun süre saklamak için buzdolabı yokmuş. Boşnaklar da hayvanı kesince camı olmayan odalarda uzun süre odun ateşinin içinde etleri bekleterek suyunun uçmasını sağlıyorlarmış ve bu şekilde uzun süre saklayabiliyorlarmış etleri. Sonra da ya yemeklerin içine koyarak ya da yemeğin yanında tüketiyorlarmış. Bizde de hâlâ özellikle misafirimiz varsa kuru et alınır ve sunulur.'

Çalışma kapsamına alınan katılımcıların tamamı (%100.0) Boşnak kültüründe bayramlarda tüketilen yemekler hakkında bilgi sahibiyken, katılımcıların % 21.7'si nişan ve düğünler, % 13.0'ü sünnet ritüelleri hakkında bilgi sahibidir.

Katılımcı 5'in Boşnak kültüründeki doğum ritüelleri ile ilgili görüşleri şöyledir:

'Boşnak kültüründe bir çocuğun dünyaya gelmesi büyük sevinçle kutlanır. Çocuk doğar doğmaz yıkanır çocuğun üzerine şeker serpilir. Yeni doğan çocuk 40 gün evinden çıkarılmaz ama özellikle kadınlar bebeği görmeye ve hayırlamaya gelirler bu süre zarfında. Buna babine denir. Gelen misafirlere tatlılar, tatlı içecekler ve kahve ikram edilir. Bebeğin 40'ı çıkınca annesi ve babaannesi ve/veya anneannesi ile akrabaları ziyaret ederler. Bu ziyaretlerde bebek ileride güzel olsun diye alına un serpilir. Kimilerine göre ise bu un bebeğe sadece güzel olması için değil aynı zamanda hayatı boyunca alını ak yaşaması için dökülür. Ayrıca bazı evlerde çocuğun sağlıklı olması ve sağlıklı yaşaması için yumurta hediye edilir.'

Katılımcı 20 ise kız isteme, nişan ve düğün ritüelleri ile ilgili bilgilerini şu şekilde aktarmaktadır:

'Kız istemelerinde Dernek Geceleri kurulur. Dernek gecelerinde kahve ikram edilir bizde ama kahvenin şekerli olup olmaması önemlidir. Dernek gecesi kız istenmeye gidilen gündür. Genellikle pazar ya da perşembe günleri dernek gecesidir çünkü bu günler daha hayırlı olarak benimsenmiştir bizde. Eğer istenen kız kahveyi şekerli yapmışsa o kişiyle evlenmek istediğinin göstergesidir bu. Nişanlarımız genellikle düğün gibidir. Nişana gelen misafirler genellikle lokum ve bisküvi ve çerez getirirler. Kına kız evinde yapılır. Kınaya gelen görümce ve elti nazlanır; meyve, kahve ve baklava ister. Bu istekler hiç kırılmaz ama.'

Düğünlerimiz pazartesi günleri gelinin çeyizlerini sergilemek üzere sermesi ile başlar. Bu arada baklavalar açılır, düğün hazırlıkları sürer. Düğünler üç gün sürer. Çarşamba, perşembe ve cuma. Düğünlerde misafirler çarşamba günü gelmeye başlar. Akşam yemeği ilk olarak kadınlara verilir. Kadınlar akşam namazından önce yemeklerini yerler, erkekler akşam namazından sonra. Yemekler sofrada yenilir. "Paça çorbası" ve "Postişte tatlısı" mutlaka yenilir düğün sofralarında. Düğün günü, düğün konvoyu oluşturulur. Gelinin evinde yemekler ve tatlılar yendikten sonra

düğün konvoyu gelinle beraber damadın evine doğru gider. Gelin evden çıkarken üzerine şeker atılır ve bu şekerleri orada bulunan çocuklar toplarlar. Gelin, damadın evine geldiğinde kayınvalidesi onun sağ eline Kur'an, sol eline ekmek verir (bazı bölgelerde pirinç) evi bereketli olsun diye.. Düğün eğlencesine pir veya pilav denir, sofralar kurulur. Yemekler ve tatlılar ikram edilir. Bosna'da düğünlerde keşke (keşkek), Sırbistan ve Karadağ'da biryani (büryan) ikram edilir (Zenginler etle yapılan büryan, ekonomik durumu daha kötü olanlar tavuklu büryan ikram eder). Bunun dışında bölgelere göre farklılık göstermekle birlikte konuklara etli kazan pilavı, pita, begova çorbası, kuru fasulye ya da nohut gibi bir sulu yemek ile ayran ikram edilir.'

Katılımcı 9 ise cenaze ritüelleriyle ilgili şunları söylemektedir:

'...Ölen kişi yıkanıp kefenlenene kadar sabahtan başlayarak mezarı kazılmaya başlar. Mezarı kazan kişilere ölen kişinin yakınları tarafından yiyecek ve içecekler götürülür. ... Ölen kişinin ardından tevhit okutulur (Tevhit: Kur'an'dan seçilmiş bazı surelerden, âyetlerden ve istiğfar, Peygambere salâvat ve toplu zikirden oluşur). Tevhit daha çok kadınlar tarafından cenaze günü, ölümün bir hafta, 40 gün, 52 gün ve sene-i devriyesinde yapılır. Tevhide katılan kadınlara sıcak pide ve tahin helvası ikram edilir. Başsağılığına gelen misafirlere kahve ikram edilir ve uzaktan gelen misafirlere yemek ikram edilir.'

Katılımcı 14 ise bayram ritüelleriyle ilgili şunları söylemektedir:

'Bizde bayram hazırlıkları günler öncesinden başlar. Bayramlarımızın vazgeçilmezli baklavalarıdır. Aslında Türk baklavalarına benzer ama daha bol iç malzemesiyle hazırlıyoruz. Bir de şekli biraz daha farklı. Biz baklavalarımıza gül şekli veriyoruz (Rujitsa). Bir de Türkiye'deki burma baklavaya benzeyen bir tatlımız (Divit) var bayramlarda yaptığımız. Bosna'da, erkekler bayram namazından çıkınca önce sadece bayramda çıkan bir çeşit somun olan paklama (bayrama özel yapılan bir çeşit somun ekmek) satan fırınlara gider ve bayram ekmeği alır. Boşnaklarda Bayram kahvaltıları çok önemlidir. Mutlaka sabah erkekler bayram namazına gittikten sonra kadınlar burek yaparlar. Anneanne ve babaannelerin evine çocuk ve torunları gelir. Bayram namazından sonra Burekle birlikte hazırlanan kahvaltı sofrasında bütün aile birlikte olur. Eğer Kurban Bayramıysa kahvaltudan sonra kurban kesimine geçilir. Kurban kesildiğinde etler dinlensin diye öncelikle ciğer böbrek ve sakatatlar pişirilerek bayramlaşmaya gelenlere ikram edilir. Bayramın ilk günlerinde erkekler ve çocuklar, son günlerde ise kadınlar aralarında bayramlaşma ziyareti gerçekleştirilmiş eskiden. Bu sebeple bayramın ilk günleri 'erkek bayramı', son günü ise 'kadın bayramı' denirmiş. Kadınlar arasındaki ziyaretlerde ve büyüklere gidilirken, kahve ve şeker götürülmüş. Ziyaretlerde kahve, baklava, rujitsa ya da divit ikram edilir. Bosna'da en bayram günlerinde en güzel masa örtüleri, çatal bıçak takımları kullanılır ve evde yaşayan her ferdin sevdiği yemeklerin pişirilmesine özen gösterilir.'

Katılımcıların tamamı (%100.0) Müslüman bir topluluk oldukları için dini bayramların Müslüman Türklerle aynı ritüellerle kutladıklarını belirtmişlerdir. Dini

bayramlar dışında katılımcılardan sadece 1 tanesi Hidrellez hakkında bilgi vermiştir. Katılımcı 22 Boşnak kültüründe Hidrellez kutlamalarıyla ilgili şunları ifade etmiştir:

'... Hidrellez Boşnak kültüründe önemli günlerden biridir, baharın gelmesi kutlanır. Hidrellez'de kırlara gidilir. Buralarda panayırlar düzenlenir, özellikle çocukları eğlendirecek aktiviteler yapılır. Hidrellez'de mutlaka bir tür tatlı olan, para büyüklüğünde ve paraya benzemesi için boyanan 'Gurabiye'ler yapılır. Gurabiyeler ipe dizilerek dizi halinde satılır.'

Katılımcı 12'nin görüşleri ise şöyledir:

'Ben, kardeşlerim, annem ve babam Türkiye'de doğdu. Köklerimiz Bosna Hersek'e dayanıyor ama dedelerim Türkiye'ye geldikten sonra Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı oldukları için hem annem ve babam hem de biz bu ülkedeki kişiler gibi büyüdük. Hiç görmediğimiz ve yaşamadığımız bir yer Bosna Hersek. Köken olarak Boşnak'ız ama belki de görmeyip yaşamadığımızdan oraları bir Türk gibi büyüdük. Anneannemi hiç görmedim, babaannem Boşnakça konuşup anılarını anlatırdı. Hepsi bu. O yüzden Boşnak kültüründeki özellikleri çok az biliyorum.'

Katılımcı 6 ise görüşlerini şöyle ifade etmektedir:

'Boşnak komşularım oldu, onlarla görüşüp bir araya geldim ama Boşnak kültürünü yaşatmayla hiç ilgilenmedim. Bende hep acı hikâyeleri vardır Bosna'nın. Büyüklerimiz ben çocukken Bosna'dan bahsederken hep ağlardı, yaşadıkları kayıplara üzülmüdü. Ailemizden bazıları Türkiye'ye gelirken kardeşlerini orada bırakıp gelmiş, sonra da bir daha haber alamamışlar, teyzem yaşadığı eve bomba düşmesi sonucu ölmüş. Bunun gibi birçok acı hatıra var. Belki de bende hep çocukluğumdan beri acı olayları çağrıştırdığı için bu konuyla hiç ilgilenmedim. Bilmiyorum.'

Çalışma kapsamına alınan ve Türkiye'de yaşayan Boşnaklar Türk mutfak kültürüne ait yemeklerin neredeyse tamamını yaptıklarını belirtmişlerdir. Bu konuda katılımcı 16'nın görüşleri şöyledir:

'Ailem Yugoslavya'dan (Bosna Hersek) Türkiye'ye göçünce önce Bursa'ya yerleşmiş. Sonrasında evlenince eşimin işi gereği Ankara ve Adana'da yaşadık. Şimdi de 30 yıldır İzmir'de yaşıyoruz. Türk yemeklerinin bir kısmını özellikle Bursa'ya ve çevresine has olanları ailemden öğrenmiştim. Sonra özellikle Adana'ya yerleşince çok farklı yemeklerle tanıştım. Örneğin buğday ve bulgur bizim de çok kullandığımız ürünler ama Adana'da çok farklı yemekler yapıldığını gördüm. Komşularımdan çok farklı yemekler öğrendim orada. İzmir'de otları çok seviyorlar. 30 yıldır İzmir'de yaşıyorum hâlâ adını ve tadını bilmediğim otlar var. İzmir'e gelince özellikle yaz aylarında farklı zeytinyağlı yemekler yapmayı öğrendim.'

Katılımcı 15'in görüşleri ise şöyledir:

'Babaannem resmi kayıtlara göre 97 yaşında. Tabi bu yaş Türkiye Cumhuriyeti kimliğini aldıktan sonraki yaş. Belki de daha yaşlı. 6-7 yaşındayken Türkiye'ye geldiğini söylüyor. Yani ortalama 90 yıldır bu ülkede yaşıyoruz. Tabi bu 90 yılda çok şey değişmiş. Hala Boşnak yemekleri evimizde hep yapılır ama temel yemeklerimiz artık Türk yemekleri.'

Katılımcıların oldukça önemli bir kısmı (%86.6) Boşnak mutfak kültürünün devamlılığını sağlayabilmek kendilerinin yemeklerine sahip çıkmaları gerektiğini, özellikle tarifleri değiştirmeden için yapılabilecek çok fazla bir şey olmadığına inanmaktadır. Katılımcı 5'in bu konuda görüşleri şöyledir:

'Günümüzde gençler Boşnak yemeklerini yemeyi seviyor ama yapmayı bilmiyorlar. Yavaş yavaş unutuluyor yemeklerimiz. O yüzden gençlerin yemeklerimize sahip çıkması, hiç değiştirmeden ilk gördükleri öğrendikleri şekliyle yapmaları gerek ki yemeklerimiz unutulmasın.'

5. SONUÇ ve ÖNERİLER

Her toplumun olduğu gibi Boşnakların da bir tarihi, kültürel kimliği, soyut ve somut kültürel değer taşıyan kültürel mirası bulunmaktadır. Dolayısıyla sahip olduğu değerleri yaşatarak ve koruyarak sürekliliğinin sağlanması bu noktada önem arz etmektedir. Boşnaklar, kendilerine özgü kültürlerini, inançlarını, geleneklerini, yemeklerini kuşaklararası iletişimde bilinçli bir şekilde başkalaşım geçirmeden devam ettirmek önemlidir. Bu durumda kültürel benliklerini kaybolmasını engelleyerek küreselleşme karşısında başarı sağladıkları görülmektedir. Osmanlı devletinin uzun yıllar boyunca Bosna-Hersek bölgesine hâkim olması Boşnakların adet ve gelenekleri ile mutfak kültürünün yapılanmasında önemli bir payının olduğunu söylemek mümkündür. Nitekim, Türk kahvesinin yapılışında ve ikram geleneğinde görülen benzerlikler Osmanlı mutfağının etkileşiminden doğmuş olduğunu; cezve, fincan, fincan zarfı ile su, kesme şeker ve reçel gibi tatlı ürünler sembolü olarak karşımıza çıkması bunun göstergelerinden biridir. Bunun yanı sıra Türk mutfağı ile Boşnak mutfağının büyük benzerlikler göstermesinin yanında Boşnak mutfağına ait yemeklerde bulunmaktadır. Boşnaklar hem Türk kültürünü hem de kendi kültürlerini muhafaza etmeye çalışmışlardır. Bununla birlikte şenliklerinde kendi kültürlerine ait yemekleri yaparak mutfak kültürlerinin sürdürülebilir olmasını sağlamaktadırlar. Burada diğer bir nokta yaptıkları şenliklerin Türk toplumunun da ilgisini çekmektedir. Dolayısıyla yeni nesillere mutfak kültürlerini aktarırken Türk toplumunu ürkütmeden saygı ve sevgi çerçevesinde kendilerine ait mutfak kültürlerini idame ettirmeye çalışmaktadırlar. Yeni nesil sayesinde mutfak kültürlerini ölümsüzleştirerek asimile olmaktan kurtulmakla birlikte kuşaklar arasındaki dengeyi sağlayarak kendi benliklerini kaybetmemiş olacaklardır.

Geçmiş dönemlerde Türkiye'ye göç eden Boşnakların mutfak kültürlerini oluşturan öğeleri ortaya koymak, Boşnak mutfak kültürünü oluşturan unsurların Türkiye'ye göçten sonra nasıl korunduğu, Boşnak mutfak kültürünü devam ettirebilmek için neler yapıldığı ortaya koymak amacıyla yapılan çalışmaya katılanların önemli bir kısmı kadın, 41-50 yaş arasında, farklı öğrenim düzeylerine sahip kişilerdir. Çalışmaya katılmayı kabul eden katılımcıların büyük çoğunluğunun kadın olması Boşnak kültüründe özellikle yemek yapma ve sunma işinin kadınlara

özgü bir iş olduğunu düşündürmektedir. Boşnakların sosyo-kültürel yapıları göz önünde bulundurulduğunda kadınlar erkeklere kıyasla daha çok evle ilgili işleri yapmaktadır. Dolayısıyla katılımcılar arasında kadın katılımcıların sayısındaki fazlalığın bu sebepten kaynaklandığı düşünülmektedir. Diğer taraftan çalışmaya katılmayı kabul eden Boşnakların oldukça önemli bir kısmı 51 yaş ve altıdır. Bu sonuç, farklı dönemlerde Türkiye'ye gelen ve/veya Türkiye'de doğan Boşnaklar dil konusunda zorluk çekmezken Boşnakça öğrendikten sonra ve/veya Türkiye'de doğsa bile evinde Boşnakça konuşulan Boşnakların dil güçlüğü yaşadıkları için 51 yaş altı Boşnakların çalışmaya katılmaya daha istekli olduklarını düşündürmektedir. Çalışma kapsamına alınan Boşnakların yarıya yakını İstanbul'da yaşarken İzmir, Ankara ve Bursa'da yaşamaktadır. İstanbul, İzmir ve Bursa'da iş imkânının fazla olması, bu bölgelere geçmişte yakınlarının gelmiş olması gibi nedenlerin Boşnakların söz konusu şehirlere yerleştiklerini düşündürmektedir.

Çalışma kapsamına alınan katılımcıların tamamı hamur işlerinin Boşnak yemek kültürüne ait olduğunu ifade ederken önemli bir kısmı da et yemekleriyle tatlıların da yemek kültürlerini aktardığını belirtmişlerdir. Bu durum Boşnakların anavatanlarında en fazla buğday ekilmesi ve hayvancılığın yaygın olmasından kaynaklanıyor olabilir. Bununla birlikte katılımcılar Boşnak mutfak kültürünü en az yansıtan yemeklerin ise zeytinyağlılar, pilavlar ile sebze ve otlar olduğunu belirtmiştir.

Çalışma kapsamına alınan Boşnakların yemek kültüründe yer alan yemek çeşitleri değerlendirildiğinde tamamının hâlâ Boşnakça isimlerle anıldığı, başlangıç yemeklerinin genellikle çorba olduğu ve çorbalarda sebze kullanılsa bile mutlaka et ürünlerinin de eklenerek pişirildiği saptanmıştır. Boşnak yemek kültüründe yer alan ana yemeklerde ise yine mutlaka et ve hamur işlerinin yaygın olarak tüketildiği, tatlılarda ise meyve tatlılarının yanı sıra hamurdan yapılan tatlıların yaygın olduğu belirlenmiştir. Bu açıdan değerlendirildiğinde Boşnak mutfak kültürünün Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesiyle benzer özellikler gösterdiği söylenebilir.

Çalışma kapsamında görüşülen Boşnakların tamamı kendi kültürlerine ait yemekleri çocuklarına/torunlarına aktardıklarını ancak her yeni jenerasyonda bu yemeklerin daha az yapılabildiğini, önemli bir kısmı ise kendi yemek kültürlerine ait yemeklerde kullandıkları malzemeleri Türkiye'de bulabildiklerini ifade etmişlerdir. Geneli itibarıyla değerlendirildiğinde Boşnak mutfak kültüründe ağırlıklı olarak yer alan hamur işleri ve et yemeklerinin yapıldığı göz önünde bulundurulduğunda mutfak yapısı Türk mutfak yapısı ile benzer özellikler göstermektedir. Dolayısıyla Boşnakların Türkiye'de mutfak kültürlerine özgü malzemeleri kolaylıkla bulabildikleri düşünülmektedir. Çalışma kapsamına alınan Boşnaklar her yeni jenerasyonun Boşnak mutfak kültürüne ait yemekleri daha az yapabildiklerini, önemli bir kısmı ise bazı yemeklerin unutulmaya başladığını ve Boşnak mutfak kültürünün devamlılığını sağlayabilmek kendilerinin yemeklerine sahip çıkmaları

gerektiğini, özellikle tariflerinin değiştirmeden yapılması gerektiğini belirtmişlerdir. Bu durum ilerleyen dönemlerde Boşnak mutfak kültürünün yok olmasına sebep olabilir. Dolayısıyla Boşnak mutfak kültürünün yaşatılabilmesi için özellikle yazılı orijinal tariflerin korunması konusunda sözlü tarih çalışmaları yapılması ve bunların yazılı hale getirilmesi önerilebilir.

Her ne kadar Boşnaklar çeşitli nedenlerle Türkiye'ye göç etmiş olsalar da çalışma kapsamına alınan katılımcıların tamamı Boşnak kültüründe bayramlarda nişan, düğün gibi özel günlerde tüketilen yemekler hakkında bilgi sahibidir ve özel günlerde geleneklerini devam ettirmektedirler. Geneli itibarıyla Boşnakların özel günlere ait ritüelleri Türklerin özel gün ritüellerine benzemektedir. Farklı olarak Boşnaklar kurban bayramlarında kesilen hayvanın ilk olarak sakatatlarını pişirmekte, kız isteme törenlerinde şekerli kahve yapmaktadırlar. Boşnakların özellikle din ile ilişkili günlerde Türklerle benzer ritüelleri gerçekleştirmeleri Müslüman bir toplum olmalarından kaynaklanmaktadır. Bununla birlikte çalışma kapsamına alınan Boşnakların tamamı Türk mutfağında yer alan yemekleri de Türk mutfak kültürüne ait yemeklerin neredeyse tamamını yaptıklarını belirtmişlerdir. Bu durum Boşnakların hem Müslüman olmalarından hem de Türk ve Boşnak yemek kültürlerinin benzer olmalarından kaynaklanıyor olabilir.

Çalışmada bazı sınırlılıklar bulunmaktadır. Öncelikle çalışma nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile gerçekleştirilmiş ve çalışma kapsamına sınırlı sayıda katılımcı alınmıştır. Dolayısıyla çalışmanın genellenebilmesi mümkün değildir. Ayrıca çalışma sonucunda elde edilen veriler çalışma kapsamına alınan katılımcıların verdikleri cevaplarla sınırlıdır. İlerleyen dönemlerde daha geniş bir örnekleme Boşnak Mutfak kültürüne ait daha detaylı bilgilerin elde edilebileceği çalışmalar yapılabilir.

KAYNAKÇA

Aksoy, Ö. (2015). Bosna Hersek Ve Boşnak Folkloru İle İlgili Türkiye'de Yapılan Çalışmalar Üzerine Bir Bibliyografya Denemesi. *Trakya Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 5(10), 111-129.

Atilla, N. (2016). *Boşnak Mutfağı*. <https://www.bosnakmedya.com/bosnak-mutfaginin-temel-ozellikleri/> Erişim Tarihi: 15.04.2020.

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.

Berg, L. B. (2001). *Qualitative Research Methods For Social Science*. Boston: Allyn And Bacon Inc.

Celep, A. (2019). *Cumhuriyet Sonrası Türkiye'ye Göç Eden Boşnakların Yeni Kimlik İnşası* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Çengic, A. (2019). *Türkiye’de Yaşayan Boşnakların Halk Müziği Ve Oyunlarının Halkbilimi Açısından İncelenmesi* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara.

Dervisevic, A. (2006). *Bosnjaci U Dijaspore*. Sarajevo: Knjiga Prvo.

Eker, S. (2006). Bosna’da Etno-Linguistik Yapı Ve Türk Dili Ve Kültürü Üzerine. *Milli Folklor*, 72(18), 71-84.

Emgili, F. (2011). *Bosna-Hersek’ten Türkiye’ye Göç (1878-1934)* (Yayımlanmış Doktora Tezi). Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Emgili, F. (2012). *Boşnakların Türkiye’ye Göçleri 1878-1934*. İstanbul: Bilge Kültür Sanat.

Emgili, F. (2020). Yugoslavya Döneminde Boşnak Göçleri. *Atatürk Ve Türkiye Cumhuriyeti Tarihi Dergisi*, 6(K1ş), 5-34.

<https://www.bosnakmedya.com/bosnak-yemek-kulturunde-osmanli-etkisi/> Erişim Tarihi:20.04.2020.

<https://www.bosnakmedya.com/travnikin-meshur-yerbasmaz-armudu-tursusu/> Erişim Tarihi: 20.04.2020.

İyiyol, F. (2010). The Effect Of Turkish Culture On Bosnian Culture Exemplified By Food Culture. 2nd International Symposium On Sustainable Development, 8-9 June 2010, Sarajevo.

İyiyol, F., Ve Çatoviç, A. (2012). Sevdalinkalarda Türk-Boşnak Halk Kültürünün Ortak Unsurları. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 1(1), 246-264.

Karpat, K. H. (2004). *Balkanlar’da Osmanlı Mirası Ve Ulusculuk*. İstanbul: İmge.

Kırbaç, A. (2012). Tarih Ve Gelenek Bağlamında Türkiye’de Boşnaklar. *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, 9(1), 696-711.

Özdamar, F. (2015). Türk Kültürünün Yeni Pazar Boşnak Kültürüne Etkisi Yiyecek İçecek Örneği. IV. Uluslararası Balkanlarda Türk Varlığı Sempozyumu. 07-08 Kasım 2015, 321-334, İzmir.

Özder, A. (2012). Bosna-Hersek Cumhuriyeti’nde Coğrafyanın Halk Kültürüne Etkisi. *Marmara Coğrafya Dergisi*, (25), 213-237.

Pešteki, A., Ve Činjurević, M. (2014). Tourist Perceived Image Of Local Cuisine: The Case Of Bosnian Food Culture. *British Food Journal*, 116(11)1821-1838. Doi: 10.1108/BFJ-01-2014-0046.

Pırlanta, İ. (2016). Balkanlardan Bozok Bölgesi’ne Göç Eden Boşnaklar (Boğazlıyan Örneği). I. Uluslararası Bozok Sempozyumu. 05-07 Mayıs 2016. Yozgat.

Poyraz Tacoğlu, T., Arıkan, G., Ve Sağır, A. (2012). Boşnak Göçmenlerde Göç Ve Kültürel Kimlik İlişkisi: Fevziye Köyü Örneği. *Electronic Turkish Studies*, 7(1), 1942-1965.

Şahin, I., Ve Şahin, C. (2014). Avusturya'nın Bosna-Hersek'i İşgalinden Sonra Anadolu'ya Yapılan Boşnak Göçleri: Eskişehir Lütfiye Köyü Örneği. *Karadeniz Araştırmaları*, (42), 131-154.

Ünal, S. (2012). Kimliđin Tarihsel Ve Kültürel İnşası: Türkiye'de Balkan (Rumeli) Göçmenleri, *Milli Folklor*, 94, 27-40.

Yalçın Çelik, S. D. (2008). *Kosova'da Çağdaş Türk Edebiyatı (1951-2008)*. Prizren: Doğru Yol Türk Kültür Sanat Derneği.

Yayla, Y. (2001). *Kanuni Sultan Süleyman Devri Osmanlı Devleti'nde Bürokratik Yapı (1520-1566)*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Isparta.