

Bir Ekmeğin Hikayesi: Bulgaristan Göç Mutfağında “Gelin Ekmeği Geleneği”

Gülsüm Yurtseven¹

Özet

Göç eden bireyler için yemek, kültürel kimliğin korunmasında ve göç edilen bölgenin sosyal ile kültürel ortamına uyum sağlama sürecinde işlevsel bir öğe olarak değerlendirilmektedir. Geleneklerine bağlı toplulukların, göç ettikleri bölgelerde kendi kültürel değerlerini ve alışkanlıklarını etkili bir şekilde koruyabildikleri de söylenebilir (Mutlubaş, 2025; 788-789). Bu çalışma Yalova İli Geyikdere köyünde yaşayan Bulgaristan muhacirlerinin(macı) düğün ekmeği olan gelin ekmeğini konu almaktadır. Bu doğrultuda bu araştırmanın amacı, gelin ekmeğinin nesiller arası aktarımı, ekmeğin yapılış amacı, hazırlanış şekli, zamanı ve gelin ekmeği etrafında oluşan imece geleneği hakkındaki sözlü kültürü ve hafızayı yazılı hale getirmek ve gelin ekmeği geleneğini görsel kayıt altına almaktır. Nitel yöntemle yürütülen araştırmanın deseni kültür analizidir(etnografya). Araştırmanın amacı doğrultusunda yarı yapılandırılmış görüşme tekniğiyle veriler toplanmıştır. Elde edilen veriler neticesinde gelin ekmeğinin göç öncesi yerleşim yerinden göç sonrası yerleşim yerine günümüze kadar aktarılan bir ekmecek çeşidi olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca ekmeğin geleneksel tarifi, ekmeği hazırlanış teknikleri, yapılış zamanı ve ekmeğin etrafında oluşan imece geleneğine dair detaylı bilgiler de kayıt altına alınmıştır. Araştırma verileri somut olmayan halk kültürünün yazılı ve görsel kayıta geçirilmesi açısından önemlidir.

1. Giriş

Bir toplumu diğerlerinden ayıran temel öğelerden biri, o toplumun kültürüdür. Kültürün önemli bir öğesi olan mutfak kültürü ise, toplumların tarihsel geçmişi ile doğrudan bağlantılı bir unsur olarak görülmektedir (Atık ve Atık; 2020; 262). Kültür, bireysel etkenlerin yanı sıra, bir topluluktaki yeme-içme alışkanlıklarını farklılaştıran önemli bir davranış olarak ele

1 Dr., Yalova Üniversitesi, Aşçılık Programı, gulsumyurtseven@gmail.com
<https://orcid.org/0009-0004-5275-3562>

alınmaktadır (Katz ve Weaver, 2003;46). Tarih boyunca mutfak kültürünün biçimlenmesinde etkili olan faktörlerden biri de göçler olmuştur. Göçler yemek ve sosyal kimlik ile ilişkilidir (Koç & Welsh, 2002; 46). Göçmenler, yaşadıkları ülkede güven ve istikrar duygusu uyandıran “tanıdık” yemekleri temin etmeye, erişilebilir hâle getirmeye ve alternatiflerini oluşturmaya çalışırlar; bu uğraş, sadece geçmiş zaman ve mekânla kurulan nostaljik bağın ötesinde bir işlev taşımaktadır (Aral, 2023;136). Göçmenler, göç ettikleri bölgelere kendi kültürel unsurlarını getirirken, aynı zamanda göç edilen bölgenin hâkim kültüründen etkilenebilmektedirler. Yemek, kültürün oluşturulması, korunması ve yayılmasında bir araç olarak toplulukların kimlik süreçlerinde önemli bir yere sahiptir. Göç bağlamında yemek kültürü, göç eden ve göç alan topluluklar arasında yakınlaşmayı sağlayabileceği gibi uzaklaşmaya da neden olabilir. Bu nedenle göç olgusunun anlaşılmasında yemeğin kültürel bir bileşen olarak değerlendirilmesi gerekmektedir (Dursun & Güzeller, 2023; 2681-2682).

Bir toplumun kültürünün veya kimliğinin en önemli araçlarından birisi de mutfaktır. Dolayısıyla göç etmiş bir toplumun kültürü ve kimliğine dair koruması gereken en önemli unsurlarından biri de mutfak kültürüdür. Özellikle göç sonrası toplumsal yaşama uyum sağlamak amacıyla göç edilen coğrafyanın mutfak kültürleri ile tanışılmaktadır. Bu olumlu gelişmenin yanı sıra, göç eden insanlar mutfak kültürlerini unutma tehlikesiyle de karşı karşıya kalabilirler. Bu tehlikeyi ortadan kaldıracak olan yine göç etmiş insanların kendisidir. Karşılaşılan farklı kültürel değerler harmanlanarak her iki kültüründe benimseneceği daha güçlü ve zengin bir kültürün inşası, göç konu toplumlara önemli katkılar sağlayabilir (Işkın, 2021; 259-260). Etnik kimliğinin bir parçası olan somut olmayan yemek kültürünün diğer ifadeyle etnik yemek sözlü kültürünün korunması ve gelecek nesillere aktarabilmesinin en somut yollarından biri sözlü kültürün yazılı hale getirilmesidir. Bu durum somut olmayan etnik mutfak bilgisinin gelecek kuşaklara aktarılabilirliği açısından önemlidir. Özellikle evde yemek yapma rolünü üstenen kadınlarımızdaki yemeğe dair sözlü bilginin kültürel aktarımında, şehirleşme, kadının çalışma hayatında aktif görev alması, hızlı yemek kültürünün benimsenmesi nedenlerle sıkıntılar ortaya çıkmaktadır. Bu nedenle mutfak kültürü ile ilgili sözlü bilginin nesiller arası aktarımının yazılı hale getirilmesi çok önemlidir. Bu doğrultuda bu çalışmanın amacı, Yalova ili Geyikdere Köyü’nde uzun yıllardır yaşayan Bulgaristan muhacirlerinin, düğünlerde imece yöntemiyle yaptığı gelin ekmeğinin etrafında oluşan geleneği yazıya geçirmek ve görsel kaynaklarla gelin ekmeği geleneğini kayıt altına almaktır.

2. Literatür Taraması

2.1. Bulgaristan Göç Mutfak Kültürü

Anadolu'nun topraklarının göçlerle şekillenen kültürel dokusu, yalnızca toplumsal yapıda değil, mutfak kültüründe de belirgin etkiler meydana getirmiştir. Balkanlar, Kafkasya, Orta Doğu ve Orta Asya'dan Türkiye'ye ulaşan göçmen toplulukların yemek pratikleri, geldikleri yörelerin gastronomi birikimini beraberinde getirmiş; bu birikim, yerel lezzetlerle karşılaşarak özgün bir mutfak bileşimine dönüşmüştür (Karakaş ve Semint, 2025; 140). Bu çerçevede, Balkan göçleri arasında yer alan Bulgaristan'dan gelen toplulukların mutfak pratikleri, Anadolu'da karşılaştıkları yerel tatlarla birleşerek, hem Balkan mutfak kültürünün Türkiye'deki yansımaları güçlendirmiş hem de özgün bir Bulgaristan göç mutfak sentezinin oluşmasına katkı sağlamıştır. Bunun yanında Balkanlardan Türkiye'ye göç eden aileler karma mutfak kültürünü Anadolu topraklarına aktarmışlardır. Anadolu'ya göç edenlerin yerleştiği yerlerde, Balkanlarda öğrenilen özellikle börek ve sütlu tatlıların izleri hala görülmektedir. (Şengül, Çakır ve Çakır, 2015: 8). Balkan mutfaklarının hâkim olduğu ülkeler; Arnavut, Bosna-Hersek, Bulgaristan, Hırvatistan, Karadağ, Kosova, Makedonya, Romanya, Sırbistan ve Yunanistan'dır (Varol ve Gök, 2022; 775). Bu Balkan ülkelerinden Anadolu topraklarına göç edenlere muhacir(macı) da denmektedir. Balkanlardan göç eden gruplar içinde en büyük grubu Bulgaristan muhacirleri oluşturmaktadır (Aktaş, 2008; 742-743). Bulgaristan göçmenlerinin yeme-içme kültürüne ilişkin yapılan çalışmalar araştırmalar (Kahraman vd., 2017; Sarı & Tetik, 2019) incelendiğinde, bireylerin göç öncesi beslenme alışkanlıklarının ağırlıklı olarak et yemekleri ve hamur işlerinden oluştuğu görülmektedir. Kahvaltı öğünlerinde genellikle hamur ürünleri ve çorbaların tüketildiği, akşam öğünlerinde ise ağırlıklı olarak etin tercih edildiği tespit edilmiştir. Bunun yanı sıra süt ve süt ürünleri, konserve gıdalar, komposto ve turşuların da sıkça tüketildiği ifade edilmektedir. Ayrıca hamur işleri ve sebze yemekleri ağırlıkta bir mutfaktır ve yemekler en sade, az porsiyon şekliyle hazırlanmaktadır (Curoğlu, Saraç, Pamukcu & Sandıkcı, 2022: 3-6; Egeli, 2019). Curoğlu vd. (2022)'nin Bulgaristan'dan Sakarya'ya göç eden Bulgaristan muhacirlerinin mutfak kültürünü incelediği araştırma sonucunda literatüre Bulgaristan muhacir yemeği olduğu ifade edilen 22 yemek kazandırılmıştır. Bu yemek isimleri; bakla çorbası, bıci, biber paçası, çeyrek, çiğrek, çiğ patates köftesi, düdük yemeği, ekşimekli kuru yufka böreği, hoşmerim, incir dolması, incir uyutması, kınalı kesmesi, kısmet ekmeği, lahana kapuskası, soğan paçası, soğan pidesi, süt tarhanası, terbiyeli pırasa, uynuklu börek, üzümlü börek, filurya pidesi, palaze (palize)'dir. Ayrıca geleneksel Bulgaristan mutfaklarında, ekmek ve turtalar,

baklagiller, taze ve salamura sebzeler, salatalar, çorbalar, güveçler, dolmalar, kebablar ile çeşitli pastırma ve peynir türleri de bulunmaktadır. Bu çeşitlilik, Türk ve Bulgar mutfakları arasındaki benzerliklerin kolaylıkla görülmesini sağlamaktadır (Weichselbaum vd., 2015: 21-22). Ayrıca Bulgaristan mutfağında, geleneksel kutlamalar ve özel günlerde hazırlanan özenli yemekler kültürel yaşamın önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Düğünler, bayramlar ve Noel gibi zamanlarda kurulan sofralar hem toplumsal dayanışmayı güçlendirmekte hem de oldukça zengin bir çeşit sunmaktadır. Bulgaristan düğünlerinde çorbalar, et ağırlıklı yemekler ve hamur işleri önemli bir yer tutmaktadır. Kısır benzeri tahıllı salatalar ve çeşitli börekler bu sofralarda sıkça görülmektedir. Ayrıca etli pilav, köfte çeşitleri ve doldurulmuş sebzeler düğün yemeklerinin temelini oluşturmaktadır. Tatlı olarak ise geleneksel baklava ve revani gibi şerbetli tatlılar misafirlere sunulmaktadır (Kahraman ve ark., 2017). Diğer taraftan göç, insanların yaşadıkları toplumun mutfak kültürü ile kendi mutfak kültürlerini harmanlayarak yeni bir mutfak kültürü oluşturmalarına da neden olabilmektedir. Bulgaristan göçmenleri, Türkiye’ye geldikten sonra hem kendi mutfak kültürlerini sürdürmeye hem de Türk mutfak kültürüne uyum sağlamaya çalışmışlardır. Bulgaristan göçmenleri, göç sonrasında beslenme alışkanlıklarında bazı uyarlamalara gitmişlerdir. Bu uyarlamalar, Türkiye’nin coğrafi, iklimsel, ekonomik ve sosyal koşullarından kaynaklanmaktadır. Örneğin, Türkiye’de zeytinyağlı ve sebze yemeklerinin daha yaygın olması, göçmenlerin bu tür yiyecekleri daha sık tüketmelerine neden olmuştur. Ayrıca, et fiyatlarının yüksekliği, göçmenlerin et tüketim miktarını sınırlamalarına yol açmıştır (Vatansever vd., 2023; 279). Bulgaristan mutfağı ve Türk yemekleri arasındaki etkileşimin kanıtı niteliğindeki benzer yemekler şu şekildedir;

Tablo1. Türk ve Bulgaristan arasında benzer olan yemekler

TÜRKİYE	BULGARİSTAN
İşkembe çorbası	Shkembe Chorba
Kebab	Kebapche
Köfte	Kyufte
Şiş	Shishche
Musakka	Moussaka
Sarma	Sarmi
Güveç	Gyuvetch
İmambayıldı	İmambaialda
Baklava	Baklava

3. Araştırma Yöntemi

Araştırma, gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama tekniklerini içeren nitel araştırma yöntem ve süreçleri çerçevesinde yürütülmüştür; nitel araştırma, olay ve olguların doğal ortamında bütüncül ve gerçekçi bir biçimde incelenmesini sağlayan bir yaklaşım olarak tanımlanmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 39). Bu nitel çalışmanın araştırma deseni etnografi (kültür analizi) desenidir. Etnografi, araştırmacının ortak kültüre sahip bir grubun davranışlarını, değerlerini, inançlarını, dilini tanımladığı ve yorumladığı nitel bir desendir (Creswell, 2013: 94). Etnografi, birey ya da grupların yaşam biçimini, kültürünü, değer ve normlarını incelemekte, kültürün birey ya da toplulukların toplumsal davranışları üzerindeki etkilerine odaklanmaktadır (Günbayı ve Sorm, 2018: 64). Araştırmanın veri toplama tekniği yarı yapılandırılmış görüşmedir. Görüşme verileri 10-17 Ekim 2025 tarihleri arasında yüzyüze toplanmıştır. Aynı zamanda geleneğe ilişkin görsel veri de yazar tarafından kayıt altına alınmıştır. Araştırmanın çalışma grubunu Yalova ili Geyikdere köyünde oturan Bulgaristan göçmeni 10 kadın oluşturmaktadır. Çalışma grubuna ait demografik özellikleri Tablo 2’de verilmiştir. Çalışma grubunun belirlenmesinde, olasılıksız örnekleme yöntemlerinden amaçlı örnekleme tekniği olan ölçüt örnekleme kullanılmıştır. Ölçüt, Bulgaristan göç mutfağına teorikte ve pratikte hâkim olan 40 yaş üstü bayanlardır. Katılımcı sayısını belirlemede doygunluk yöntemi kullanılmıştır. Yeni veriler toplanan verilerin benzeri olmaya başladığından veri doygunluğuna ulaşıldığı kabul edilmiş ve 10 katılımcı sayısı yeterli görülmüştür. Çalışma grubuna ilişkin demografik özellikler Tablo 2’de sunulmuştur.

Tablo 2: Çalışma grubunun demografik özellikleri

No	Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Mesleği	Yaşadığı Yer (Yalova)
B1	F. K	Bayan	78	Ev hanımı	Geyikdere köyü
B2	F. Y	Bayan	65	Ev hanımı	Geyikdere köyü
B3	A. D	Bayan	85	Ev hanımı	Geyikdere köyü
B4	G. T	Bayan	68	Ev hanımı	Geyikdere köyü
B5	H. U	Bayan	80	Ev hanımı	Geyikdere köyü
B6	Ü. T	Bayan	60	Ev hanımı	Geyikdere köyü
B7	E. D	Bayan	65	Ev hanımı	Geyikdere köyü
B8	E. D	Bayan	60	Ev hanımı	Geyikdere köyü
B9	F. Ö	Bayan	73	Ev hanımı	Geyikdere köyü
B10	E. T	Bayan	41	Muhtar	Geyikdere köyü

4. Bulgular ve Tartışma

Araştırma sonucunda, Bulgaristan muhacirlerinin göç öncesi yerleşim yeri, Geyikdere köyüne göç tarihi, gelin ekmeğinin tarihi geçmiş, geçmişten günümüze uğradığı değişimler, gelin ekmeğinin hazırlanış şekli, yapılış amacı, gelin ekmeğinin etrafında oluşan imece geleneği hakkında veriler elde edilmiştir. Bu verilere ilişkin katılımcı ifadelerinden bazıları ve gelin ekmeği geleneğine ilişkin sahada yazar tarafından toplanan görsel veriler aşağıda verilmiştir.

- Geyikdere köyüne nereden ve ne zaman göç ettiniz?”

“Bu köye Bulgaristan Burgas ilinin Eresiller köyünden 1800’ lü yıllarda göç ettik.” B2

- Gelin ekmeği göç öncesi de yapılmakta mıydı yoksa göç sonrası Geyikdere köyünde mi ortaya çıktı bu gelenek?

“Ben 85 yaşındayım, yaşıma kadar yıl bu köyde gelin ekmeği yapıldığını biliyorum. Şu an Bulgaristan kalan akrabalarımız var orda da bu gelin ekmeği yapılıyor. Ama bizden biraz farklı; Bulgaristan’da gelin ekmeğini ilk kesen damat ve gelindir. Çünkü damat mı gelin mi hamarat diye bakarlar. Bizde ise yani Türkiye’de gelin ekmeğini ilk yengeler sonra komşular keser.” B8

“Bu köye Bulgaristan’ dan gelme gelin ekmeği daha hala orda da burada da kaç nesillerdir yapılıyor.” B10

Bu katılımcı ifadelerinden anlaşılabileceği üzere gelin ekmeği göç öncesi yerleşim yerinden göç sonrası ilk kalıcı yerleşim yeri olan Yalova’ ya aktarılmış özel gün ekmeği ve geleneğidir.

- Gelin ekmeği ve geleneği ile ilgili geçmişten günümüze değişim oldu mu?

“Şimdi hem köye hem geline aynı gelin ekmeği yapılıyor. Ama eskiden geline özel ekme yapardık. Geline yaptığımız ekmeğin ortasına gelin ekmeği olduğu belli olsun diye eskiden gelin duvak telleri vardı ondan koyardık. Gelin teliyle ekmeği süslerdik...şimdi geline özel ekme yapmıyoruz, gelin teliyle süsleme işi de bitti.” B1



Şekil 1. Gelin telli gelin ekmeği

“Eskiden böreğin üzerine şekil vermek için bardak ağzı, kibrit kutusu, tesbih, makas ve mandal gibi çeşitli eşyalar kullanırdık.” B3

Yukarıdaki katılımcı ifadelerinden anlaşılabacağı üzere gelin ekmeğinin geçmiş formu ile günümüzdeki şekli bazı farklılıklar barındırmaktadır. Eskiden geline özel ayrı bir gelin ekmeği yapıldığı ve bu ekmek gelin teliyle süslediği belirtilmiştir. Ayrıca katılımcılar tarafından eskiden gelin ekmeğinin kibrit kutusu, tesbih vb. gibi farklı araçlarla süslediği ancak günümüzde sadece cam bardağın ağzıyla süslemeler yapıldığı da aktarılmıştır.

- Gelin ekmeğinin yapılış amacı nedir? Gelin ekmeği geleneği nasıl ortaya çıktı?

“Eskiden davetiye yoktu düğün öncesi komşulara kapı kapı ekmek dağıtarak düğünü köye duyurmak için yaparız düğün ekmeğini...Kısaca Geyikdere’nin düğün davetiyesi düğün ekmeğidir.” B6

Bu katılımcı ifadesinden, halkın zihninde gelin ekmeğinin düğün davetiyesi işlevini yerine getirdiği ve düğün saatini köydeki hanelere duyurmak için davetiye yerine düğün ekmeği dağıtmanın köy halkı tarafından kabul gördüğü anlaşılmaktadır.

- Gelin ekmeğinin yapılış şekli hakkında bilgi verir misiniz?

“Ekşi mayalı hamurla, un, su, tuzla ekmek hamuru yoğururuz. Mayalanınca üzerine yumurta sarısı süreriz. Ardından cam bardak ağzıyla hamurun yüzüne yuvarlaklar yaparız ve üzüm, susam ve çörek otuyla ekmeği süsleriz. En son toprak fırınlarımızda pişiririz.” B1

- Gelin ekmeği hangi günler ve nasıl yapılır?

“Bizde erkek tarafı da kız tarafında gelin ekmeği pişirir komşuların yardımıyla.15-20-30 tepsi gelin ekmeği yapılır. Hemen hemen bir şuval undan gelin ekmeği yaparız. Düğün yarın bir gün önceden sabahleyin sabah ezanıyla

komşular düğün evinde toplaşır hamur yoğurur mayalamaya bırakır. Öğlen gibi mayalanan hamurları evinin bahçesinde fırını olan komşularımız alır evine pişirmeye götürür. Sonra pişen ekmekleri düğün evine getiririz yine komşular toplaşır bu seferde ekmekleri peksimet şeklinde keseriz “B2



Şekil 2. Gelin ekmeğinin imece kesimi

“Gelin ekmeğini ilk damat ve gelin tarafından iki yenge karşılıklı biri yatay biri dikeyine keser. Böylelikle ekmek kesme aşaması başlar. Sonra komşular diğer ekmeklerin hepsini keser.” B3



Şekil 3. Gelin ekmeğinin yengeler tarafından kesiliş şekli

- Gelin ekmeği nasıl dağıtılır?

“Yenge torbaları deriz biz, dokuma torbalarımız var. Komşuların toplaşır peksimet büyüklüğünde kestikleri ekmeklerden koyarız. İkinci vakti gelinin ve damadın yengeleri toplaşır, yenge torbalarını omzuna asar tüm köye kapı kapı

dolaşıp düğünü saatini duyurur ve gelin ekmeği dağıtır. Yenge gezmesi deriz biz buna. Erkek tarafı yengeleri ekmeğin yanında kınada da dağıtır köy halkına ama kız tarafı yengeleri sadece ekmek dağıtır.” B3



Şekil 4. Yenge torbası

“Kapıda ekmeği alan ev sahipleri de yengenin elinde bulunan bahşiş tabağına bahşiş verir.” B3



Şekil 5. Yenge bahşişi toplama

“Ekmekleri dağıtan ve bahşişleri toplayan yengeler damadın evinde ya da gelinin evinde toplaşıp, yenge çantalarını düğün evine teslim ederler. Ardından toplanan tüm bahşişleri sayarlar ve tüm yengeler eşit bir şekilde bahşişi kendi aralarında bölüş ederler.” B6



Şekil 6. Yenge bahşişlerinin bölüştürülmesi

Yukarıdaki katılımcı ifadelerinden anlaşılabacağı üzere; gelin ekmeği, ekşi mayalı ekmeğin hamurundan yapılan geleneksel ekşi mayalı ekmeğin üzerine yumurta sarısı sürülüp üzüm, çörek otu ve susamla estetik şekilde süslenen bir ekmektir. Ayrıca gelin ekmeği düğünden bir gün önce komşuların yardımıyla yani imece geleneğiyle yapılan bir düğün ekmeğidir. Hamurun mayalanmasından, süslenmesine, tepsiye dökülmesine, pişirilmesinden dağıtımına kadar yardımlaşma dayanışmayla yapılmaktadır. Gelin ekmeği köy içindeki yakınlarla düğünü duyurmak için daveti niyetine dağıtılan bir ekmektir. Pişen gelin ekmeğine ilk bıçağı vurup kesen gelin ve damat tarafının yengeleridir. Bu değişmez bir kuraldır. Yengeler gelin ekmeğinin köye kapı kapı dağıtılmasından da sorumludur. Gelin ekmeğinin dağıtımının olmazsa olmazı Bulgaristan muhacirlerinin kendi dokudukları kilim dokuma yenge torbasıdır. Komşu ve akrabaların kapılarına düğün öncesi yenge çantasıyla ekmeğin dağıtılan yengeler hakları olan bahşişlerini de köy halkından toplamaktadırlar. Daha sonra yengeler tarafından toplanan bu yenge bahşişleri yengeler arasında eşit bir şekilde pay edilmektedir. Bu gelin ekmeği geleneksel uygulaması zaman içinde ufak değişimlere uğrasa da yaklaşık yüz yıldır Geyikdere köyünde yaşatılmaktadır.

Salı ve Mehmet (2014)’in Eskişehir’de yaşayan Bulgaristan göçmenlerinin kültürlerarası iletişimi incelediği araştırmasında, Bulgaristan göçmenlerinin göç öncesi Bulgar kültürünü ve alışkanlıklarını beraberinde göç sonrası yerleşim yeri olan Eskişehir Şahintepe’ye beraberinde getirdiklerini ve yaşattıklarını tespit etmiştir. Bu çalışma sonuçları da bu tespiti destekler niteliktedir. Curoğlu vd. (2022)’nin Sakarya’da yaşayan Bulgaristan göçmenlerinin mutfak kültürünü tespit etmek amacıyla yaptığı araştırma bulgularında düğünlerde

vişne suyuyla ıslatılmış akide şekeriyle süslenen kısımet ekmeği yapıldığı tespit edilmiştir. Bu araştırma bulgularında Yalova’ da yaşayan Bulgaristan muhacirleriyle Sakarya’da yaşayan Bulgaristan muhacirlerin düğünlerde ekme yapmak benzer olsa da ekmeğin isim ve süsleme şekillerinin birbirinden farklı oldu tespit edilmiştir. Bu farklı bulgu Bulgaristan muhacirlerinin düğün yemeklerinin çeşitliliğine örnek olması açısından önemlidir. Vatansever vd. (2023)’nin Bulgaristan göçmenlerinin yeme-içme kültürü ve göç sonrası beslenme kültüründeki değişimleri tespit etmek amacıyla yaptığı araştırma sonuçlarına göre; Bulgaristan göçmenleri geleneksel yemeklerini gelecek nesillere aktarmak için çaba göstermektedirler. Bu araştırma da gelin ekmeği geleneğinin göç öncesi nesilden günümüz nesille aktarıldığını tespit etmiştir. Her iki çalışma bulguları da Bulgaristan göçmenlerinde nesiller arası kültür aktarımının devam etmesi noktasında birbirini desteklemektedir. Işık vd. (2017)’nin Ilgın mutfak kültürü ve yemeklerini inceledikleri araştırma sonuçlarında, düğünlerden önce düğün için konu komşu, akrabalar toplanıp yufka ekme yapıldığı tespit edilmiştir. Her iki çalışma bulguları düğünlerde ekme yapma geleneğinin ve ekme yapımında imece yani yardımlaşmanın olması bakımından benzer sonuçlar ortaya koysa da yapılan ekmeğin türü ve hazırlanış şekli bakımından birbirinden farklılaşmaktadır. Özer (2020)’in Anadolu’daki düğün yemek ve gelenekleri ile ilgili araştırma sonuçlarına göre; Bolu’da düğün öncesi düğüne davet niteliğinde gücce adında konu komşuya çörek dağıtıldığı tespit edilmiştir. Bu araştırma sonuçlarında da gelin ekmeği düğün davetiyesi işlevi yerine komşulara dağıtılmaktadır. Bu nedenle her iki araştırma düğünde dağıtılan ekmeğin işlevi bakımından birbirine benzerlik göstermektedir.

5. Sonuç ve Öneriler

Bu araştırmayla Yalova’ da nesillerdir yapılan gelin ekmeğinin yapılış şekli, amacı, zamanı ve ekme yapımı etrafında oluşan imece geleneğinin adımları yazılı hale getirilerek literatüre kazandırılmıştır.

Araştırma bulgularından da anlaşılacağı üzere, gelin ekmeğinin göç öncesi yerleşim yeri olan Bulgaristan Burgas ili Eresil köyünden göç sonrası yerleşim yeri olan Yalova- Geyikdere köyüne aktarılan gelenekli bir ekme çeşidi olduğu tespit edilmiştir. Bu durum Yalova’ da yaşayan Bulgaristan muhacirlerinin göç öncesi mutfak geleneklerinin göç sonrası yeni yerleşim yerinde de sürdürdüğünün bir örneği olması açısından önemlidir.

Ayrıca araştırmacı tarafından Yalova ili ve dışındaki illerde yaşayan Bulgaristan göçmenlerinin mutfak kültürünü konu alan akademik araştırma bulguları incelenmiş olup, gelin ekmeğine rastlanmamıştır. Gelin ekmeğinin

göç öncesi yerleşim yerinde üretiminin hâlen sürüyor olması, göçle taşınan yemeklerin belirli mekânlarda korunabildiğini belirli mekanlarda korunamadığını göstermektedir. Bu sonuç, göç ve etnik mutfak kültürünün sürdürülebilirliği ilişkisine somut bir örnek oluşturarak alan yazına katkı sunmaktadır.

Gelecekteki araştırmalarda, doğum, ölüm vb. gibi diğer geçiş dönemlerinde, hıdırellez gibi mevsimsel günlerde ve bayram, kandil, arife günü gibi dini günlerde yapılan yemekler ve bu yemekler etrafında oluşan gelenekler incelenebilir.

Kaynakça

- Aktaş, A. (2008). Farklı Kültürlerin Buluşma Noktası: Kültürel Renkleriyle Sakarya. Sakarya: Adapazarı Merkez Belediyesi Yayınları.
- Aral Uluk, H. (2023). Göç bağlamında yemeğin rolü nasıl değerlendirilir? *Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi*, 10(1), 134–154. <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.134154>.
- Atik, E., & Atik, E. (2020). Türk mutfak kültürüne katkısı bakımından göçler: Selanik mübadilleri üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 261–277. <https://doi.org/10.32572/guntad.765114>
- Balaban Salı, J., & Fevzi Mehmed, F. (2014). 1989 Bulgaristan göçmenlerinin kültürlerarası iletişim pratikleri: Eskişehir örneği. *Selçuk İletişim*, 8(3), 5–34.
- Creswell, J. W. (2013b). Nitel araştırma yöntemleri beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni. (Çev: S. Demir & M. Bütün). Siyasal Kitapevi
- Curoğlu, Ö.B., Saraç, Ö., Pamukçu, H., & Sandıkçı, M. (2022). Bulgaristan'dan Sakarya'ya göç eden Türklerin geçmişten günümüze mutfak kültürü, *Seyahat ve Otel işletmeciliği Dergisi*, 19(1), 108–123.
- Dursun, F., & Güzeller, C. O. (2023). Yemek bağlamında kültürlerarası etkileşim: Göç, yemek ve kimlik ilişkisi üzerine kavramsal bir çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(4), 2674–2689.
- Egeli, B. (2019). Bulgaristan Göçmenlerinin Yeme İçme Kültürü ve Uygulanan Yemek Reçeteleri Üzerine İnceleme, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Günbayı, I., & Sorm, S. (2018). Social paradigms in guiding social research design: The functional, interpretive, radical humanist and radical structural paradigms. Online Submission, 9(2), 57–76.
- Işkin, M. (2021). Göç-kültür etkileşiminde kadının rolü: Mutfak kültürü bağlamında bir araştırma. *Oltu Beşeri ve Sosyal Bilimler Fakültesi Dergisi*, 2(2), 258–274.
- Işık, N., Kılıçarslan, A., Güldemir, O., Önay Derin, D., & Barı, N. (2017). Ilgın mutfak kültürü ve yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (38), 86–94.
- Kahraman, C., İlhan G. & Nanae K. (2017). 1989 Göçü Sonrası Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültüründeki Değişim. *Göç Dergisi*, 4(2), 227–245.
- Karakaş, D. & Semint, S. (2025, Haziran). Türkiye'deki göç mutfakları. İçinde A. Ünal, E. Örgün & E. Çilesiz (Ed.), *Turizm ve Destinasyon Araştırmaları XI* (s139-165). Paradigma Akademi Yayın Evi.
- Katz, S. H., and Weaver, W. W. (2003). Encyclopedia of Food and Culture. (Cilt 1). Scribner.
- Koç, M., and Welsh, J. (2002). Food, Identity, and the Immigrant Experience, *Canadian Diversity*, 1(1), 46–48.

- Mutlubaş, I. (2025). Göç, mutfak kültürü ve kültürleşme üzerine bir inceleme. *Turkish Studies – Economics, Finance, Politics* (Alev Alathı Özel Sayısı), 20(Ö1), 783–794. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.87149>
- Özer, Ç. (2020). Sosyal bir seremoni: Anadolu'da düğün yemekleri ve ritüelleri. *Turkish Studies – Social*, 15(8), 3677–3690. <https://doi.org/10.47356/TurkishStudies.46346>
- Sarı, D. B., & Tetik, N. (2019). Gastronomi Turizmi Kapsamında Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültürü. *Anasay*, (8), 73-88.
- Şengül, S., Çakır, A., & Çakır, G. (2015). Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri. Yöresel Mutfaklar içinde. TRAMEP, Ankara: Beta Basım Yayım.
- Weichselbaum, E., Benelam, B., & Costa, H. S. (2015). Synthesis Report No 6: Traditional Foods in Europe. European Food Information Resource (EuroFIR).
- Varol, E., ve Gök, İ. (2022). Balkan göçmenlerinin sofrası kültürü: Tekirdağ Malkara örneği. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(2), 775-789.
- Vatansever, E., Özkök, F., & Sünnetçioğlu, S. (2023). Bulgaristan göçmenlerinin yeme-içme kültürü ve göç sonrası beslenme kültürlerindeki değişimler. *İnönü Üniversitesi Boyabat İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi e-Dergisi*, 3(2), 265-283.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2008). Nitel Araştırma Yöntemleri, Seçkin Yayıncılık, Ankara.