



## Bursa Yemek Kültürü Üzerine Nitel Bir Araştırma (A Qualitative Research on Bursa Food Culture) \*\*

\* İlkay YILMAZ<sup>a</sup> , Sena Nur DOĞAN<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Türkiye

<sup>b</sup> Başkent University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Türkiye

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 24.05.2023

Kabul Tarihi: 10.12.2023

### Anahtar Kelimeler

Bursa mutfağı

Yöresel mutfak

Türk mutfağı

Bursa

### Öz

Bursa mutfağı, farklı kültürlerin getirdiği beslenme alışkanlıkları ve kendi coğrafi zenginliklerinden doğmuş köklü bir mutfaktır. Bu çalışmada, Bursa yeme içme kültürünü belirlemek, Bursa mutfak kültürüne ait geleneksel yemeklerin ortaya çıkarılması ve yöreye özel uygulamaların belirlenmesi amaçlanmış ve görüşmeler yapılarak kültürel miras kayıt altına alınmaya çalışılmıştır. Çalışmada durum çalışması deseni kullanılmıştır. Çalışmanın evrenini Bursa'da yaşayan kişiler, örneklemini ise Orhaneli, Keles, Harmancık, Kestel, Osmangazi ilçelerinde yaşayan Bursa doğumlu ve hâlâ orada yaşamakta olan 12 kişi oluşturmaktadır. Amaçlı örnekleme yöntemlerinden kartopu örnekleme kullanılmıştır. Nitel araştırma yöntemlerinden biri olan görüşme tekniği kullanılmış ve yarı yapılandırılmış görüşmelerle veriler toplanmıştır. Verilerin çözümlenmesinde içerik analizinden yararlanılmıştır. Sonuçlara göre, tariflerin gelecek kuşaklara aktarılması konusunda katılımcılar, ailelere büyük görev düştüğü konusunda hemfikir olmuşlardır. Bursa yöresel yemeği adı altında 12 adet çorba, 60 adet ana yemek, 24 adet hamur işi, tatlı ve içecek ismine ulaşılmış ve reçetesine ulaşılan 11 yemek ile tatlı da, tarifler kısmına alınarak makaleye eklenmiştir. Coğrafi işaret bilgisi ve kullanması ile ilgili sorulara verilen yanıtlar bu konuda bilgilendirilmeye ihtiyaç olduğunu göstermektedir. Sonuç olarak, Bursa mutfağının korunması ve yaşatılması için ailelerin, eğitim kurumlarının ve kamu kurumlarının iş birliği içinde çalışmalar yapması gerekmektedir. Bu çalışmalar kapsamında da Bursa mutfağı ile ilgili akademik çalışmalara ağırlık verilmelidir.

### Keywords

Bursa cuisine

Local cuisine

Turkish cuisine

Bursa

### Abstract

Bursa cuisine is a deep-rooted cuisine formed by being influenced by the eating habits of different cultures and its own geographical richness. In this study, it was aimed to determine the food and beverage culture of Bursa, to reveal the traditional dishes belonging to Bursa culinary culture and to identify local special practices, and cultural heritage was tried to be recorded by conducting interviews. Case study design was used in the study. The population of the study consists of people living in Bursa and the sample of the study consists of 12 people who were born in Bursa and still living in Orhaneli, Keles, Harmancık, Kestel, Osmangazi districts. Snowball sampling, one of the purposive sampling methods, was used. Interview technique, one of the qualitative research methods, was used and data were collected through semi-structured interviews. Content analysis was used to analyze the data. According to the results, the participants agreed that families have a great duty to pass on the recipes to future generations. Under the name of Bursa local food, 12 soups, 60 main dishes, 24 pastries, desserts and beverages were found and 11 dishes and desserts whose recipes were found were included in the recipes section and added to the article. The responses to the questions about geographical indication knowledge and use indicate that there is a need for information on this issue. In conclusion, families, educational institutions and public institutions should work in cooperation to protect and preserve Bursa cuisine. Within the scope of these studies, academic studies on Bursa cuisine should be emphasized.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: ilkayyilmaz@baskent.edu.tr (İ. Yılmaz)

\*\* Bu çalışma, 3rd International Travel and Tourism Dynamics Congress (ITTD 2022) adlı kongrede sözlü bildiri olarak sunulmuştur.