



## 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.

\* 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.

## GİRİŞ

Bursa ili, Türkiye'nin 4. büyük ilidir. Osmangazi, Nilüfer, Yıldırım, Büyükorhan, Gemlik, Gürsu, Harmancık, İnegöl, İznik, Karacabey, Keles, Kestel, Mudanya, Mustafakemalpaşa, Orhaneli, Orhangazi ve Yenişehir ilçelerinden oluşmaktadır. Sebze ve meyvenin bol yetiştiği verimli topraklara sahip Bursa'da şeftali, çilek, kiraz, ahududu, armut, incir, zeytin ve kestane meşhurdur. Kendine ait Bursa kebabı, pideli köftesi, Kemalpaşa tatlısı, cennet künkü tatlısı ile geniş bir lezzet çeşitliliğe sahiptir (Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022).

Anadolu'da Hitit Devleti'nin yıkılması ile MÖ 1200-1000 arasında Balkanlardan Trak kavimlerinin Bursa'ya göç ettiği, ardından Bursa ve çevresinin MÖ 600'de Lydialıların eline geçtiği kabul edilmektedir (Seçim, 2018). Balkanlardan gelen kavimlerden biri olan Bithynler, MÖ 4. yüzyılda İstanbul Boğazı'nın doğu ve güneydoğu kesimlerinde, İzmit, Sakarya, Bilecik, Bursa illerini kapsayan bölgede kendi adlarıyla bilinen krallığı (Bithynia Krallığı) kurmuşlardır. Bithynia Kralı, Roma İmparatoru ile yaptığı savaşı kaybedince krallık Roma İmparatorluğu'nun himayesine geçmiştir. Türkler, Bursa bölgesine ilk olarak 1080 yılında gelmiştir. İznik 1087-1097 yılları arasında Anadolu Selçuklu Devleti'nin başkenti olmuştur. 06 Nisan 1326 yılında, Orhangazi tarafından fethedilen Bursa Osmanlı toprağı olmuştur. 1920'de Kurtuluş Savaşı'nda iki yıl Yunan işgalinde kalmıştır ve 11 Eylül 1922 tarihinde işgalden kurtarılmıştır. Bursa cumhuriyet döneminde gelişmiş, tarım ve ticarete ön plana çıkmaya başlamış, yine bu dönemde birçok sanayi şirketi Bursa'da kurulmuştur. Mübadeleler sebebiyle nüfus değişimleri de yaşamıştır. Bütün bu sebeplerden Bursa; Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinin kültürel mirasını günümüze taşıyan önemli bir kentimizdir (Kültür ve Turizm Bakanlığı,2022).

“Kültür, bir toplumu diğer toplumlardan farklı kılan, geçmişten beri değişim göstererek devam eden, özgün, dini inanışları, gelenekleri, sanatı ve davranışları ile toplumun kimliğini oluşturan bir yaşayış biçimidir. Aynı zamanda kültür topluma bir kimlik kazandıran, birlik ve beraberlik duygusu ile beraber toplumda düzeni de sağlayan maddi ve manevi değerlerin bütünüdür” (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022).

“Mutfak kültürü ise, beslenmeyi sağlayan yiyecek ve içecek çeşitleri ve bunların hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi sürecini; buna bağlı olarak mekân, ekipmanları ve yemek geleneği ile toplumun sosyokültürel, ekonomik durumuna, tarihsel kimliğine, yeme içme alışkanlıklarına, tarım üretimine göre şekillenmiş mutfağını da içine alan kendine özgü kültürel bir yapı” demektir (Uzel, 2018).

Bursa mutfağı lezzetleri, tarihi izleri sürülebilecek çeşitliği ile araştırmalara konu olabilecek değer ve büyüklüktedir. Bursa'da günümüze kadar gelmiş, Rum, Balkan, Yunan göçmenlerinin getirmiş olduğu mutfak kültürleri ve aynı zamanda Osmanlı saray lezzetleri ve mübadele ile gelen farklı lezzetlerin harmanlandığı bir mutfak olduğu söylenebilir (Güleç & Durlu-Özkaya, 2019).

Günümüzde birçok ülkenin kültürel lezzetlerine ilgi artmıştır. Son dönemde açılan restoranlar ağırlıklı olarak farklı mutfakların yemeklerini içermektedir. Ancak Türk Mutfağı'nın birçok saklı kalmış lezzeti bulunmaktadır. Konumu nedeniyle birçok uygarlığa ev sahipliği yapan topraklarımız bu uygarlıkların mutfak kültürlerinden de etkilenmiş ve günümüze annelerden kızlarına aktarılan birçok tarif ulaşmıştır. Bu tariflerin nereden geldiğini bilmek kültürümüzü tanımak açısından önem arz etmektedir. Bursa Mutfağı Bizans, Anadolu Selçuklu, Osmanlı Devleti gibi birçok medeniyete ve Balkanlar başta olmak üzere birçok göçmene ev sahipliği yaptığından zengin kültürel çeşitliliğe sahiptir fakat alanyazında Bursa Mutfak kültürü hakkında araştırmalara çok az rastlanmaktadır. Bu çalışmada, Bursa

yeme içme kültürünü belirlemek, Bursa mutfak kültürüne ait geleneksel yemeklerin ortaya çıkartılması ve yöreye özel uygulamaların belirlenmesi amaçlanmış, görüşmeler yapılarak kültürel miras kayıt altına alınmaya çalışılmıştır.

## Kavramsal Çerçeve

### Bursa Mutfak Kültürü

Bursa mutfağında anneannelerin annelerinden kalan tarifler yeni nesillere aktarılmaktadır. Osmanlı saraylarında düzenlenen şenlikler, özel günlerde hazırlanan ziyafetlerin izleri Bursa'da hâlen görülmektedir (Haydaroğlu, 2003). Bursa'da da Osmanlı da olduğu özel günler (düğün, nişan, kız isteme) bayramlar, doğumlar, ölümler gibi hayatlarının her alanında yemek önemli bir yer kaplamaktadır. Bursa'da ziyafetlerde ikram edilen yemekler Tablo 1'de sıralanmıştır (Kaplanoğlu, 2013). Bursa'da semt isimlerine de bakıldığında yeme içme kültürünün yansımaları görülmektedir, örneğin Balık Pazarı, Tuz Pazarı, Narlı, Zeytinbağı, Çatal Fırın, Yoğurtlu Baba (Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022).

**Tablo 1.** Ziyafetlerde İkram Edilen Yemekler (Kaplanoğlu, 2013)

1- Düğün çorbası	7-Çeşitli şerbetler hamur tatlıları
2- İçli yumurta	8- Ekşili paça
3- Çömlek kebabı	9- Zeytinyağlı sebze yemekleri
4- Emir dolma	10- Hafif tatlılardan (elmasiye)
5- Sebze yemeği	11- Pilav
6- Bademli börek	12- Çeşitli mevsim meyveleri

Bursa'da geçmişte mutfak araç gereçlerine ve pişirme tekniklerine bakılacak olursak yemek pişirmede yer ocağının kullanıldığı ve saç ayağı denen, üzerine yemek konulan ocakların olduğu söylenebilir. Önceleri Bursa'da toprak, bakır kaplar kullanılırken ilerleyen zamanlarda alüminyum kapların kullanılmaya başlandığı söylenebilir (Baydan & Demirel, 2017).

Bursa mutfağı, özellikle Bizans kültürüyle Osmanlı mutfağının bir sentezi niteliğindedir. Bursa mutfağında tarhana ve balık çorbası oldukça önemli yer tutmaktadır. Bunun yanı sıra Bursa'ya has saray yemekleri de bulunmaktadır. Bursa yöresinde kırmızı et, sakatat, tavuk eti ve balık eti sıklıkla tüketilmektedir. Bu et seçimleri, Bizans ve Osmanlı döneminde yaşayan kişilerin seçimleriyle benzerlik göstermektedir (Mil, 2019). Topkapı Sarayı mutfağı ülkenin her yerinden en güzel malzemelerin getirilerek kullanıldığı mutfak olmuştur. Bu dönemde ekmek, et, pirinç, sadeyağ, bal, kahve, tavuk, yumurta, tuz, nohut, soğan, piyaz, sirke, peynir, yoğurt, karabiber, sakız, zencefil, şeker, badem, kişniş, fıstık, nar, limon suyu, elma, süt, un, nişasta, turşu, kuzu eti, koyun etinin Bursa'dan getirtildiği saray arşivlerinde yer almaktadır (Oğuzoğlu, 2005).

Bursa'da yazdan kışa bazı ürünler saklanması için kurutulmaktadır. Bursa'nın yöresel yemeklerini incelediğimizde bu ürünlerin kullanıldığını görülmektedir. Selçuklu mutfağında hoşaf lar daha çok yer alırken Osmanlı mutfağında şerbetler yer almaktadır. Bursa mutfağı incelendiğinde geçmişte en çok tüketilen içecekler arasında komposto, her meyveden yapılan hoşaf lar ve şıra yer almaktadır (Baydan & Demirel, 2017).

Coğrafi işaretler ürünlerin özgün olduğunu göstermekle birlikte, yerel ürünleri belirlemekte ve katma değerlerini artırmaktadır ki Bursa coğrafi işaretli ürünler açısından Türkiye'nin önde gelen şehirlerinden biri konumundadır. 2022 yılı itibarıyla Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından Bursa mutfağına ait tescillenmiş coğrafi işaretli gıda ürünleri listesi Tablo 2'de gösterilmektedir (Türkpatent, 2022). Listede 17 adet ürün bulunmaktadır.

**Tablo 2.** Bursa'nın Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri Listesi

Bursa Siyah İnciri	Bursa Şeftalisi
Gemlik Zeytini	Karacabey Soğanı
Orhangazi Gedelek Turşusu	İnegöl Köfte
Hasanağa Enginarı	Gürsu Deveci Armudu
Bursa Cantık	Bursa Cevizli Lokum
Bursa Döner Kebabı	Bursa Pideli Köfte
Bursa Süt Helvası	Bursa Tahinli Pide
Bursa Üzüm Şırası	Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısı
İzmit Mışkile Üzümlü	

### Yöntem

Bu araştırma; Bursa Mutfak Kültürünün çeşitliliğini, gelenekselliğini, yapılan görüşmelerden çıkan sonuçlara göre araştırmaktadır. Bursa iline ait yemeklerin ve tariflerinin ortaya çıkartılmasının yanında, Bursa mutfak kültürünün yaşatılması için yapılması gerekenleri belirlemek, özel gün yemekleri (doğum, evlenme, ölüm vb.) ve ürünlerini literatüre kazandırmak amaçlanmaktadır. Bunun için nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Araştırmada öncelikle yazılı, kayıtlı dokümanlar incelenmiş ve sonrasında ise durum çalışması deseninden yararlanılmıştır (Türnüklü, 2000). Çalışma kapsamında Bursa ilinde yöre halkıyla görüşmeler yapılmış, bu görüşmeler kaynak taraması ile desteklenmiştir. Uygulama kısmında deneme modeli kullanılmıştır. Çalışma için Başkent Üniversitesi'nden E-62310886-605.99-139611 numaralı etik kurul onay belgesi alınmıştır.

Araştırmanın evrenini Bursa doğumlu, orada ikamet eden kişiler oluşturmaktadır. Orhaneli, Keles, Harmancık, Kestel, Osmangazi ilçelerinde yaşayan Bursa doğumlu kişiler de çalışmanın örneklemini oluşturmaktadır. Örneklem oluşturulurken kartopu örneklem kullanılmıştır böylelikle “tanıdığının tanıdığı” söylemine uygun olarak görüşülecek kişiler belirlenmiştir. Toplamda 12 katılımcı ile görüşme gerçekleştirilmiştir.

Çalışma dâhilinde verilerin oluşturulması için yüz yüze görüşme tekniği tercih edilmiş ve uygulanmıştır. Görüşmede sorular açık uçlu olabilmekte (yapılandırılmamış) veya belirli düzeyde yapılandırılmış (yarı-yapılandırılmış ya da yapılandırılmış) formlar yoluyla görüşme yapılabilmektedir (Yıldırım, 2016). Yarı yapılandırılmış görüşmelerde örneklemin büyüklüğü 5-25 kişi arasındadır (Saunders vd, 2012). Bu çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme tercih edilmiştir. Sorular oluşturulurken literatürdeki araştırmaların ortaya koyduğu kategoriler dikkate alınmıştır. 10 uzman ile ön değerlendirme uygulaması gerçekleştirilerek forma son hâli verilmiştir.

Görüşme formu iki bölümden oluşmaktadır. İlk bölüm cinsiyet, yaş, medeni durum, eğitim durumu ve doğum yerine ilişkin demografik özelliklerden oluşmaktadır. İkinci bölümde ise dokuz temel soru bulunmaktadır. Bu sorular, Bursa yöresel mutfak kavramı, yöresel yemeklere evlerde yer verilip verilmediği, Bursa'da özel günlerinde yapılan yemekler, yöresel yemeklerin genç kuşaklara aktarılması, Bursa'da geçmişten günümüze kadar gelen ve mutfakta kullanılan araç gereçler, Bursa'da kışa hazırlık için yapılanlar, Bursa yöresine ait geçmişten günümüze gelen ve mutfakta sıklıkla yapılan çorbalar, ana yemekler, hamur işi ve tatlılar hakkındadır. Ayrıca coğrafi işaret kavramı ve Bursa'nın coğrafi işaretli ürünleri hakkındaki görüşlerle ilgili katılımcılardan bilgi toplanması amaçlanmıştır.

Görüşmeler sırasında 30-60 dakika e-mülakat/mülakat olarak ve katılımcıların izni ile ses kaydı yapılmıştır. Görüşme sırasında tüm katılımcılara araştırmanın amacı hakkında bilgi verilmiş, gönüllü katılımcı formu kullanılarak izinleri alınmıştır. Ayrıca görüşmeler esnasında gözlem notları alınarak, katılımcılara K1 ile K12 arasında kodlar

verilmiştir. Cevaplar tekrar edilmeye başladığında doyum noktasına ulaşılarak görüşmeler sonlandırılmıştır (Patton, 2014). Toplanan veriler yazıya dökülmüş, düzenlenmiş ve yorumlanmıştır. Çalışma 27 Haziran 2022-17 Ağustos 2022 tarihleri arasında yapılmıştır. Çalışmanın sınırlılıkları Bursa mutfağına ilişkin olarak yapılmış akademik çalışmaların yetersizliğidir. Ayrıca araştırma soruları, görüşme formunda yer alan sorular ile sınırlıdır.

Bilimsel araştırma araçlarının geçerliliği ve güvenilirliği ile ilgili konular, herhangi bir bilimsel araştırmanın bulguları için büyük önem arz etmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2016). Bu çalışmada kaynak çeşitliliği, verilen cevapların tekrar etmeye başlaması bulguların belli temalarda analiz edilmeye uygunluğu geçerlilik güvenilirlik kanıtı olarak kabul edilmiştir.

## Bulgular

Bu çalışmada 45-75 yaşları arasında 12 kişi ile yarı yapılandırılmış görüşme formları ile mülakatlar yapılmıştır. Katılımcıların %25'i erkek %75'i kadındır. Katılımcıların demografik verilerine ait ulaşılan bulgular Tablo 3'de sunulmaktadır.

**Tablo 3.** Katılımcıların Demografik Verileri

Katılımcı No	Yaş	Cinsiyeti	Mesleği	Eğitim Durumu	Doğum Yeri
K1	45	Erkek	Aşçı	İlkokul	Bursa
K2	55	Kadın	Ev Hanımı	İlkokul	Bursa
K3	50	Kadın	Ev Hanımı	Ön Lisans	Bursa
K4	48	Kadın	Memur	Lisans	Bursa
K5	44	Kadın	Öğretmen	Lisans	Bursa
K6	75	Kadın	Ev Hanımı	İlkokul	Bursa
K7	46	Erkek	Özel Sektör	Yüksek Lisans	Bursa
K8	62	Kadın	Ev Hanımı	İlkokul	Bursa
K9	49	Kadın	Memur	Lise	Bursa
K10	45	Erkek	Öğretmen	Lisans	Bursa
K11	58	Kadın	Ev Hanımı	İlkokul	Bursa
K12	72	Kadın	Ev Hanımı	İlkokul	Bursa

Görüşme yapılan katılımcılar ile ilgili cinsiyet ve yaş dağılımları detaylı olarak Tablo 4'de verilmiştir. Veriler incelendiğinde katılımcılardan %75'inin kadın, %25'inin erkek olduğu görülmektedir. Katılımcıların yaşlarının ise 45 ile 75 yaş arasında olduğu görülmüştür.

**Tablo 4.** Katılımcıların Cinsiyet ve Yaş Dağılımları

	Frekans (N)	Yüzde (%)
<b>Cinsiyet</b>		
<b>Kadın</b>	9	75
<b>Erkek</b>	3	25
<b>Yaş</b>		
<b>30-49</b>	6	50
<b>50-69</b>	4	33
<b>70-89</b>	2	17

Araştırma için yapılan mülakat sonucunda katılımcıların verdikleri cevaplar belirli temalara ayrılmış ve temaların alt başlıkları üzerinden değerlendirme yapılmıştır. Oluşturulan temalar Bursa mutfak kültürüne ait düşünceler, Bursa mutfağı özel gün yemekleri, Bursa mutfağına ait araç gereçler, Bursa'da kışa hazırlık, Bursa mutfağının yaşatılması ve Bursa mutfağına ait coğrafi işaretli ürünler başlıklarıyla değerlendirilmiştir.

Bursa mutfak kültürüne bilinirliğine ait düşünceler ve yöresel yemekler teması ve mutfak kültürünün bilinirliği teması

Bursa mutfak kültürünüzden bahseder misiniz? Evinizde Bursa'ya özgü yöresel yemeklere yer veriyor musunuz?" sorusuna katılımcıların hepsi evlerinde yöresel yemeklere yer verdikleri cevabını vermiştir. Bütün katılımcıların evlerinde yöresel yemek yapılmaktadır.

Katılımcıların bu konuya ilişkin görüşlerinden bazıları aşağıda yer almaktadır:

*"Bursalılar yöresel yemeklerine çok bağlıdırlar. Ailemde yemek kültürümüzün önemli bir bölümünü yöresel yemekler oluşturur."* K8

*"Çalıştığımız için genelde yöresel yemekleri annelerimizin evinde yiyoruz."* K5

*"Evet, çok sık."* K1

*"Biz hep kendi yöresel yemeklerimizi yaparız."* K12

Bursa mutfak kültürü bilinirliği hakkındaki düşüncelere verilen cevapların dağılımı ise aşağıdaki tabloda yer almaktadır (Tablo 5).

**Tablo 5.** Bursa Mutfak Kültürü ve Bilinirliği Hakkındaki Düşünceler

Tema	Alt Tema	Verilen Cevaplar	n (Frekans)
Bursa Mutfak Kültürü Hakkındaki Düşünceler	Bilinmektedir	Köklü ve büyük bir mutfaktır, bilinen bir mutfaktır.	5
		Zengin mutfaklardandır, çok kültürlüdür.	3
	Bilinmemektedir	Daha iyi olabilir.	2
		Türkiye'de pek tanınmamaktadır, yöresel kalmaktadır.	2

### Bursa Mutfağı Özel Gün Yemekleri Teması

Katılımcıları bayram, kandiller, doğum, ölüm, sünnet düğünü gibi özel günlerde yaptıkları yöresel yemeklerle ilgili en az 3 çeşit en fazla 10 çeşit arası yöresel yemek adı vermiştir. Özel gün yemeklerine ait verilen isimler Tablo 6'da yer almaktadır.

**Tablo 6.** Katılımcıların Özel Günlerde Yaptıkları Yöresel Yemek İsimleri

Tema	Alt Başlık	Verilen Cevaplar	Frekans (n)
Bursa Mutfağı Özel Gün Yemekleri	Ramazan ve Kurban Bayramı	Cevizli baklava	7
		Cevizli lokum	5
		Zy. Yaprak sarması	3
	Kandiller	Et kavurma	10
		Haşlama Et	5
		Ciğer Kavurma	6
		Mücver	3
	Doğum	Lokma	8
		Un helvası	10
		Lohusa Şerbeti	12
	Ölüm	Helva	8
		Lokma	10
	Sünnet	Cantık	10
		Düğün Çorbası	12
		Etlı Pilav	11
		Tavuklu Pilav	10
Kemalpaşa Tatlısı		8	
Ayran		5	

Yöresel yemeklerin yaşatılabilmesi ve gelecek nesillere aktarılması konusunda katılımcılar şu şekilde görüşler bildirilmişlerdir.

*“Yöresel yemeklerimizin taşıdığı anlama ve hikâyelerinin bilinmesi, anne ve babaların çocuklarına mutfakta yer vermeleri ve onlara yöresel yemekleri yaptirmaları farkındalığını arttıracaktır.” K7*

*“Her aile kendi yemeklerin tarif ve yapıllarını kayıt altına alarak gelecek nesillere aktarabilir.” K10*

*“Yeni yeni yapılmaya başlanan Türk Mutfak Kültürü haftalarının bizim mutfağımızın da tannınması ve yeni nesillere aktarılması konusunda etkin olacağını düşünüyorum.” K5*

*“Kültür Bakanlığı'nın bu işte etkin olabileceğini düşünüyorum.” K4*

*“Sizin gibi makaleler yazanlar ve araştırma yapanlar sayesinde gelecek kuşaklara aktarılabilir.” K2*

Bursa'da kışa hazırlık olarak neler yapılır sorusuna katılımcıların hepsi benzer cevaplar vermiştir. Tarhana, turşu çeşitleri, asma yaprağı, reçel, konserve sebzeler, konserve komposto, yufka şeklinde cevap vermişlerdir.

Bursa mutfağına ait araç gereçler olarak da özel bir araç gereç olmadığını fakat eskiden bakır ve alüminyum tencere tava, toprak güveçler, yer ocağı, saç ayağı gibi ekipmanların kullanıldığını söylemişlerdir.

#### Bursa Mutfağına Ait Coğrafi İşaretli Ürünler Teması

Katılımcıların coğrafi işaretli (Cİ) ürünlerin bilinirliğine ait verdikleri cevaplar isimler Tablo 7'de yer almaktadır.

**Tablo 7.** Katılımcıların Coğrafi İşaretli Ürünler Hakkındaki Düşünceleri

Tema	Alt Tema	Verilen Cevaplar	n(Frekans)
Cİ Ürünler	Bilinirliği	Biliyorum	7
		Bilmiyorum	5
	Bildiğiniz Cİ Ürünler	İskender Kebap	7
		Kestane Şekeri	5
		Cantık	3
		Tahanlı Pide	2
		Gedelek Turşusu	1
		Mihaliç Peyniri	1

Katılımcıların cevapları değerlendirildiğinde, Balıkesir ve Bursa illerinde 250 yıldan beri genellikle çiğ koyun sütünden üretilen Manyas kelle peynirinin (Çakmakçı & Salık, 2021), Bursa'nın coğrafi işaretli ürünü olarak bilindiği görülmektedir. Fakat farklı isimlerle “Mihaliç, Maglıç ve Mahlıç” olarak da bilinen Manyas kelle peyniri 2020 yılında Balıkesir ilinden coğrafi işaret almıştır (Türkpatent, 2022). Ayrıca verilen cevaplardan farklı olarak kebabın İskender olarak değil “Bursa döner kebabı” olarak 2022 yılında mahreç işareti aldığı coğrafi işaretler listesinde görülmektedir. Çok bilinen “İnegöl köftesi” ve “Bursa şeftalisi”nin de sayılan yiyecekler arasında olmaması şaşırtıcı bulunmuştur.

Coğrafi işaretli ürünler hakkında görüşlerini belirten katılımcılardan “Coğrafi işaret nedir biliyor musunuz ve Bursa'nın coğrafi işaretli ürünlerinden bildikleriniz nelerdir?” sorusuna verdikleri cevaplardan bazıları şu şekildedir.

*“Organik, orijinal hammadde demektir ve yemeğe zenginlik katar” K1*

*“Türkiye için çok geç kalınmıştır, yurt dışında apelasyon önemlidir, Türk mutfağının tanıtımı, kalite ve standardına katkı sağlaması açısından önemlidir, Bursa mutfağına ait çok fazla ürün coğrafi işaret alabilir” K7*

“Bursa’nın birçok coğrafi işaretli ürünü vardır. Örneğin siyah incir, cantık, kestane şekeri, Gedelek turşusu vb.”

K10

### Bursa Mutfağın Yaşatılması ve Genç Kuşaklara Aktarılması Teması

Katılımcıların Bursa mutfağın yaşatılması ve genç kuşaklara aktarılması hakkındaki görüşleri Tablo 8’de kategorize edilmiştir.

**Tablo 8.** Bursa Mutfağın Yaşatılması ve Genç Kuşaklara Aktarılması

Tema	Alt Tema	Verilen Cevaplar	n(Frekans)
Bursa Mutfağın Yaşatılması İçin Yapılacaklar	Ailelere düşen görevler	Ailelerin evlerde yemeklere yer vermesi ve çocuklarına öğretmesi	12
		Mutfak kültürüne ait ürünlerin tespitinin yapılmalı	
	Ürünlerin tespiti	Halk, özel ve kamu kuruluşları rol üstlenmeli	2
	Paydaşların rolü	Tanıtım devlet tarafından desteklenmesi gerekmektedir	3
	Devlet Desteği	Yemek Etkinlikleri yapılmalı	5
Festivaller ve çalıştaylar yapılmalı		2	

### Bursa Yöresine Ait Geçmişten Günümüze Gelen ve Mutfakta Sıklıkla Yaptığımız Yemekler Teması

Bu araştırma ile Bursa iline ait 12 adet çorba, 60 adet ana yemek, 24 adet hamur işi, tatlının ismine ve yöresel tarifine ulaşılmış, envanter oluşturulmuş ve bu envanter Tablo 9’da verilmiştir.

**Tablo 9.** Katılımcıların Verdikleri Bursa Yöresine Ait Yemek İsimleri

Tarhana Çorbası	Dede çorbası (kesme hamur)	Sipsi
Balık Çorbası	Hamur tutma Çorbası	Tutmaç Çorbası
Düğün Çorbası	Oba Çorbası	Mercimekli Oğmaç Çorbası
Doğa Çorbası	Yörük çorbası	Ekşi Baş Çorbası
Beyin salatası	Yumurta dolması	Çılbır
Nane Turşusu	Kaçamak	Mücver
İskender Kebab	İnegöl Köfte	Yörük Kebabı
Çiğer Sarması	Damat Paçası	Keşkek
Ekşili Köfte	Çiğer Sarması	Mumbar Dolması
Pide Kebabı	Şepit	Tavuk Kapama
Çömlek Kebabı	Yörük Kebabı	Manav Mantısı
Büryan	Sakızlı Kebab	Tavuk Dolması
Kul aşısı	Hamur Bamyası	Etlilik Erik Yemeği
Ayva kalyesi	Kestaneli Piliç	Patates Dolması
Şipleme	Sazan yahnisi	Kaygana
Cevizli Lokum	Kuru yufka böreği	Dızmana
Köbete	Söble	Gül varak
Mıhlama	Saçaklı Manti	Tık Tık Hamuru
Bursa İşli Lokum	Nohutlu Manti	Cimcik Hamuru
Cantık	Döşemeli Pilav	Bahar Pilavı
Kestaneli Pilav	Çingilli Pilav	Dağ Mantarlı Pilav
Etlilik kereviz	Patlıcan silkmesi	Bezelye kavurması
Mısır unu sarması	Kereviz dolması	Kavata
Yumurtalı patlıcan	Soğan karıştırması	Bamya
Cennet Bohçası	Cennet Köşkü	Ramazan Helvası
Peynir Tatlısı	İncir Dolması	Zerde



**Tablo 9.** Katılımcıları Verdikleri Bursa Yöresine Ait Yemek İsimleri (devamı)

Kaymak Bohçası	Bülbül Yuvası	Dilber Dudağı
Cendere	Kestane Püresi	Lokma
Su Muhallebisi	Revaniye Tatlısı	Sütlü Kabak Tatlısı
Meyveli beze	Nişan kurabiyesi	Şeftali Kurabiyesi
Anjelik Eriği Reçeli	Kestaneli Kabak Tatlısı	Kabak Tatlısı
Türelî Oğlu Şerbeti	Karanfil Şerbeti	Handan Bey Şerbeti

“Bursa yöresine ait geçmişten günümüze gelen ve mutfakta sıklıkla yaptığımız çorbalar, ana yemekler, hamur işi ve tatlılar nelerdir? Tarif verebilir misiniz?” sorusuna verilen cevaplardan derlenen tariflerden bazıları seçilmiştir. Bu çalışma kapsamında bu yiyeceklerden sipsi çorbası, balık çorbası, çılıbr, etli erik yemeği, ayva kalyesi, cantık, cevizli lokum, nohut mantısı, kelim sarması, cennet künkü ve süt helvası seçilmiş ve yaşayan kaynaklardan reçetelendirmesi yapılmış ve Başkent Üniversitesi Uygulama Mutfağı’nda uygulamaları gerçekleştirilmiştir (Şekil 1-15).

### Şipsi Çorbası



Şekil 1. Şipsi Çorbası



Şekil 2. Şipsi Çorbası Malzemeleri

Şipsi çorbası, özellikle ova köyleri ile Yenişehir ve Karacabey ilçelerinde yapılmakta olan bir çorbadır. Tereyağı ile salça kavrulup üzerine tavuk suyu eklendikten sonra yavaş yavaş süt eklenmektedir. En son içine baharatları ve didilmiş haşlanmış tavuk parçaları katılır ve tüm malzemeler bir taşım kaynatıldıktan sonra servis edilir. Şipsi çorbasının malzemelerine Tablo 10’da yer verilmektedir.

**Tablo 10.** Şipsi Çorbası Malzeme Listesi

Malzemeler	Ölçü	Gram
Tavukgöğsü	2 adet	400 gr
Süt	1 litre	1000 ml
Sarımsak	2 diş	5 gr
Su	2 litre	2 litre
Domates Salçası	1 Yemek Kaşığı	15 gr
Buğday Unu	2 Yemek Kaşığı	20 gr
Tereyağı	3 Yemek Kaşığı	30 gr
Tuz	1 tatlı kaşığı	4 gr

Bir tencerede tereyağı ile mühürlenmiş tavuklara su eklenir ve haşlanmaya bırakılır. Haşlanmış tavuklar süzülür ve soğuduktan sonra minik parçalar haline getirilir. Ayrı bir tencerede tereyağı ve salça kavrulur üzerine tavuk suyu eklenir bir taşım kaynatılır. Kenarda süt ve un çırpılır ve yavaş yavaş sürekli karıştırarak tencereye eklenir. En son

içine tavuk parçaları ve tuz eklenerek yaklaşık 10 dakika kaynatılır. Servis ederken üzerine tercihe bağlı yağ ve kırmızı pul biber yakılabilmektedir.

### Balık Çorbası

Sazan balığı ile yapılan balık çorbası da Bursa halkı tarafından sevilerek tüketilmektedir. Zeytinyağında sotelenen soğan ve havuçlara balıklar eklendikten sonra çeşnilendirmek adına maydanoz, limon ve su katılarak haşlanır. Ardından yağda kavrulan un ve salçaya süzülen balık suyu eklenir ardından bir taşım kaynatılır. Ayıklanan haşlanmış balıklar ve baharatlar sıvıya eklenerek çorba hazır hale getirilir. Servis edileceği zaman ince kıyılmış maydanoz ve kırmızı pul biber ile servis edilebilir.



Şekil 3. Balık Çorbası

Zeytinyağını tencereye dökülür ve soğanlar, havuçlar iri iri kesilerek sotelenir. Ardından temizlenmiş sazan balığını eklenir. Maydanoz, defneyaprağı, limon ve pul biberi ekledikten sonra üzerini kapatacak kadar su ekleyerek balıklar haşlanana kadar kısık ateşte pişirilir. Balık çorbasının malzemelerine Tablo 11’de yer verilmiştir.

Tablo 11. Balık Çorbası Malzeme Listesi

Malzemeler	Ölçü	Gram
Sazan Balığı	500 gr	500 gr
Havuç	2 adet	200 gr
Sarımsak	1 diş	3 gr
Maydanoz	½ demet	30 gr
Salça	1 yemek kaşığı	15 gr
Un	2 yemek kaşığı	20 gr
Zeytinyağı	1/2 çay bardağı	30 ml
Tuz	1 tatlı kaşığı	5 gr
Nane	1 tatlı kaşığı	5 gr
Soğan	2 küçük boy	200 gr
Defne yaprağı	1 adet	1 gr

### Çılbır

Birçok yöre mutfağında da karşımıza çıkan Çılbır, Bursa mutfağında da günün her saatinde yenilebilen lezzetli bir yiyecektir. Bursa kültüründe süt ve süt ürünlerinin önemli yer tuttuğunu yumurtanın altında sunulan yoğurt da göstermektedir. Çılbırın yumurtası, poşe yumurtadır. Sıcaklığı kaynama noktasına yakın bir tencerenin içine yumurtanın dağılmaması için sirke veya yumurta sarısının üstüne limon damlatıldıktan sonra suya bırakılan, 3 dakika sonra kevgir yardımı ile alınarak sarımsaklı yoğurt üstünde servis edilen bir yemektir. En son üzerine tereyağında yakılan kırmızı pul biberli sos eklenerek tüketilmektedir. Çılbırın malzemelerine Tablo 12’de yer verilmiştir.



Şekil 4. Çılbır



Şekil 5. Çılbır Malzemeleri

Tablo 12. Çılbır Malzeme Listesi

Malzemeler	Ölçü	Gram
Yumurta	1 adet	50 gr
Sarımsak	1 diş	3 gr
Yoğurt	3 YK	80 gr
Tereyağı	1 tatlı k.	5 gr
Kırmızı Pul biber	1 çay k.	2 gr
Limon suyu	3-5 damla	3-5 damla

### Etli Erik Yemeği

Osmanlı saray mutfağının etkisinin görüldüğü etli erik yemeği, kuru eriğin lezzeti ile kuzu etini bütünleştiren özel gün yemeklerinden biridir. Tablo 13’de Etli Erik Yemeği malzeme listesine yer verilmiştir.



Şekil 6. Etli Erik Yemeği



Şekil 7. Etli Erik Yemeği Malzemeleri

Tablo 13. Etli Erik Yemeği Malzeme Listesi

Malzemeler	Ölçü	Gram
Arpa Soğan	450 gr	450 gr
Kuru erik	400 gr	400 gr
Kuzu kuşbaşı et	1 kg	1 kg
Maydanoz	¼ demet	-
Su	3-5 su bardağı	600-800 ml
Tereyağı	2 yemek k.	30 gr
Sıvıyağ	1 yemek k.	15 ml

### Ayva Kalyesi

Ayva kalyesi, Anadolu mutfağından kalma bir yemektir ve fırında veya tencerede yapılabilir.



Şekil 8. Ayva Kalyesi



Şekil 9. Ayva Kalyesi Malzemeleri

Kıymalar tereyağından kavrulduktan sonra salça eklenir. Matignon doğrama şekliyle hazırlanan ayvalar da tencereye eklendikten sonra bir tur kavrulur ardından şeker ve baharatlar serpilip üzerine su eklenerek ayvalar yumuşayınca kadar pişirilir. Tablo 14'de ayva kalyesi malzeme listesi görülmektedir.



**Tablo 14.** Ayva Kalyesi Malzeme Listesi

Malzemeler	Ölçü	Gram
Ayva	3 adet	500 gr
Dana Kıyma	400 gr	400 gr
Şeker	1.5 yemek k.	15 gr
Domates Salçası	1 yemek k.	15 gr
Tuz	1 tatlı k.	5 gr
Tereyağı	1 yemek k.	15 gr
Karabiber	½ çay k.	2 gr

**Nohut Mantısı**

Hamur işlerine bir örnek olarak verebileceğimiz bu yemek, et yemekleri ve et ürünleri ağırlıkta olan mutfakta alternatif bir yemek olarak yapılmaktadır. Manti yemeğine benzer bir şekilde yapılır. Fakat iç harcında kıyma yerine nohut bulunmaktadır.

**Şekil 10.** Nohut Mantısı

Nohutlu Manti, hamuru hazırlandıktan sonra kare kare kesilen parçaların içine haşlanmış baharatlı nohut eklenen ve iki ucundan bükülerek şekil verilen, ilk etapta üzeri 180°C önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirilen ardından hazırlanan salçalı et suyu ile ocakta haşlanan bir yemektir. Servis ederken üzerine sarımsaklı yoğurt ilave edilmektedir. Tablo 15’de nohut mantısı malzeme listesi görülmektedir

**Tablo 15.** Hamuru İçin Gereken Malzeme Listesi

Malzemeler	Ölçü	Gram
Yumurta	1 adet	50 gr
Su	1 bardak	240 ml
Tuz	1 yemek k.	6 gr
Hatap unu	2 sb +	300-500 gr

**Kelem Sarması**

Bursa, tarihte birçok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Bulunan kayıtlarda kestanenin kullanımı dikkat çekmektedir. Marmara kıyılarının alçak kısımlarında birçok kestane ağacı bulunmaktadır ve kestanenin bolluğu yemeklere de yansımaktadır. Birçok pilav, kebab, tatlı tariflerinin içinde kestaneye rastlanmaktadır. Kelem Sarması,

Uludağ'ın eteklerinde yetişen çeşitli baharatların kestaneli bir pilav ile buluşmasının ardından, lahana yapraklarına sarılarak hazırlanan bir yemektir. Tablo 16'de kelem sarması malzeme listesi görülmektedir.



Şekil 11. Kelem Sarması



Şekil 12. Kelem Sarması İçi

**Tablo 16.** Kelem Sarması Malzeme Listesi

Malzemeler	Ölçü	Gram
Lahana	1 büyük boy	2500 kg
Pirinç	2 su bardağı	450 gr
Sıvı Yağ	½ su bardağı	150 gr
Kestane	Yarım kilo	550 gr
Soğan	2 adet	200 gr
Dolmalık fıstık	1 paket	45 gr
Kuş üzümü	1 paket	40 gr
Yenibahar	¼ tatlı k.	2 gr
Tarçın	½ tatlı k.	2 gr
Toz şeker	1 yemek k.	15 gr
Dereotu	½ demet dereotu	20 gr

### Cantık

Bursa'da cenaze evlerine ziyarete giderken de götürülen bir çeşit pidedir. Özellikle Kayhan'dan cantık almak Bursalıların geleneksel yeme içme alışkanlıklarındandır.



Şekil 13. Cantık Pidesi

Malzeme listesindeki malzemeler ile hamur hazırlanılır. Hamur mayalanması için üzeri kapalı bir şekilde oda sıcaklığında yaklaşık 40 dakika bekletilir. Tablo 17 ve 18'de cantık malzeme listesi görülmektedir.

Tablo 17. Cantık Pidesi Hamur Malzeme Listesi

Malzemeler	Ölçü	Gram
Su	2 su bardağı	400 gr
Maya	1 paket	10 gr
Toz şeker	1 yemek k.	15 gr
Un	5 su bardağı	600 gr
Süt	½ su bardağı	100 ml
Ayçiçek yağı	¼ su bardağı	60 ml
Yumurta beyazı	1 adet	-
Tuz	1 yemek k.	10 gr

Tablo 18. Cantık Pidesi İç Harç Malzeme Listesi

Malzemeler	Ölçü	Gram
Kıyma	300 gr	300 gr
Kuru Soğan	2 adet	200 gr
Kıyapya Biber	1 adet	77 gr
Yeşil Biber	1 adet	40 gr
Domates	1 adet	100 gr
Maydanoz	¼ demet	20 gr
Kekik	1 tatlı k.	5 gr
Kimyon	1 çay k.	2.5 gr
Tuz	1 tatlı k.	5 gr
Karabiber	1 çay k.	2.5 gr
Pulbiber	1 çay k.	2.5 gr

Mayalanan hamurun içine kıyma, biber, soğan, karabiber, kırmızı pul biber, domates, maydanoz, kekik, kimyon eklenerek bir iç harç hazırlanır. Hazırlanan iç harç hamurların ortasına yerleştirilir. Kenarlarına kızarması için yumurta sarısı sürüldükten sonra pişirilir.

## Cevizli Lokum

Bursa'da özellikle düğünlerde, kına gecelerinde ve özel günlerde cevizli lokum yapılmaktadır.



Şekil 14. Cevizli Lokum

Tablo 19'da yer alan malzemelerle birlikte bir hamur hazırlanır ve 1 saat mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamurlar açılarak içine hazırlanan iç harç sürülür ve rulo halinde sarılır.

**Tablo 19.** Cevizli Lokum Malzeme Listesi

Malzemeler	Ölçü	Gram
Maya	1 paket	10 gr
Toz şeker	1 çorba k.	15 gr
Un	1 kg	1000 gr
Yumurta	1 adet	50 gr
Süt	½ litre	500 ml
Patates	2 orta boy	400 gr

## Cennet Künkü

Cennet Künkü Bursa'da oldukça sevilen bir tatlıdır. Günümüzde kül durusunu kullananların sayısı azalsa da hâlâ bu şekilde yapanlar da bulunmaktadır. Yumurta, karbonat, kül durusu, buğday unu ile hazırlanan hamur ince şeritler hâlinde kesilir. Ardından hamur şeridi çatala dolanarak kızmış ayçiçek yağında yavaş yavaş çevrilir ve gül şekli verilir. Tüm yüzeyi kızardıktan sonra su ve şekerle hazırlanan şerbete batırılır ve 3-4 dk. bekletilir. Ceviz ve kaymak ile servis edilir. Cennet Künkü, bayramlarda ikram edilen ve nişan bohçalarına konan bir tatlıdır. Tablo 20'de cennet künkü malzeme listesi görülmektedir.

**Tablo 20.** Cennet Künkü Hamur İçin Malzeme Listesi

Malzemeler	Ölçü	Gram
Yumurta	2 adet	100 gr
Karbonat	1 tatlı k.	5 gr
Odun külü	1 yemek k.	7 gr
Un	2 su bardağı	240 gr
Ayçiçek yağı	2 su bardağı	400 ml
Şeker (Şerbet İçin)	4 su bardağı	420 gr
Su(Şerbet İçin)	5 su bardağı	1 litre





Şekil 15. Cennet Künkü

### Süt Helvası

Süt Helvası Bursa'nın meşhur ve özel bir tatlısıdır. Klasik helvalardan farkı, fırınlanıp üzerinin kızartılmasıdır. Ancak helvanın katılaşmaması için bu süre çok kısa olmalıdır. Tablo 21'da süt helvasını yapmak için gereken malzemeler yer almaktadır.



Şekil 16. Süt Helvası

**Tablo 21.** Süt Helvası Malzeme Listesi

Malzemeler	Ölçü	Gram
1 yumurta sarısı	1 adet	-
Süt	1 litre	1000 ml
Şeker	1 su bardağı	150 gr
Un	1 su bardağı	100 gr
Tereyağı	5 yemek k.	100 gr

### Sonuç

Bursa, yöresel mirasıyla önemli gastronomik kimliğe sahip illerimizdendir. Bu amaçla bu çalışma, Bursalı ailelerin yöresel yemeklere yaklaşımlarının ve bu yemeklerin yaşatılması için gerekliliklerin ortaya çıkartılması için yapılmıştır. Ayrıca yöresel yemeklere ait tarifler alınmış ve uygulamaları yapılarak reçetelendirilmiştir. Katılımcılar, gelecek nesillere aktarılması konusunda ailelere görev düştüğü konusunda hemfikir olmuşlardır. Bütün katılımcıların evlerinde yöresel yemek yapılmaktadır. Bu da gelecek nesillere aktarılmasını sağlayacaktır.

Katılımcıların Bursa'nın yöresel yemekleri hakkında bilgiye sahip olduğu ve yaşatılması için evlerinde çoğunlukla yöresel yemekleri yaptıkları görülmüştür. Bu çalışmada aile büyüklerinden aktararak gelen, adını hâlâ koruyan, geçmişin izlerini barındıran 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. Bursa Mutfağı

Bizans, Anadolu Selçuklu, Osmanlı Devleti gibi birçok medeniyete ve Balkanlar başta olmak üzere birçok göçmene ev sahipliği yapmıştır. Bu kültürel çeşitlilik günümüz yemeklerinin oluşturulmasına katkı sağlamıştır. Bu sonuç elde edilen reçetelerin çeşitliliği ile de görülmektedir.

Coğrafi işaret bilgisi ve kullanılması ile ilgili sorulara verilen yanıtlar bu konuda bilgilendirilmeye ihtiyaç olduğunu göstermektedir. Eskiden kullanılan fakat şimdi yok olmak üzere olan mutfak ekipmanlarını; bakır ve alüminyum tencereler, tavalar, toprak güveçler, yer ocağı, saç ayağı gibi ekipmanların olduğu belirlenmiştir. Bu ekipmanlardan bazıları günümüz bilimsel gerçekleri sebebiyle insan sağlığına zararlarından dolayı artık sık kullanılmamaktadır.

Yeni kültürler tanırken sahip olunanı keşfetmeye hâlâ açık olan kültürümüzü unutmamak, tekrar canlandırmak için elimizden geleni yaparak günümüze ve gelecek nesillere taşınmasını sağlamak gerekmektedir. Bursa ve ilçelerinde, yöresel yemeklerin tanıtımı ve pazarlanması için yerel yönetimler, sivil toplum kuruluşları ve işletmelerin ortaklaşa çalışmalar yapması önerilmektedir.

Bursa ili ve yöresi, doğası, tarihi, kültürel zenginliği ve bulunduğu coğrafi konum nedeniyle ülkemizin önemli illeri arasında yer almaktadır. Bu nedenle özellikle gastronomik kimliğe sahip yemeklerinin ön plana çıkarılması ve gelecek kuşaklara aktarılması için gerekli olan faaliyetlerin teşvik edilmesi gerekmektedir.

Zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Bursa'nın gastronomi turizmi yöresel mutfakla desteklenmelidir. Bursa ilinde yaşayanlar, yöresel mutfak kültürüne sahip çıkmaları konusunda bilinçlendirilmeli, unutulmaya yüz tutmuş lezzetler kaybolmadan kayıt altına alınmalıdır.

## Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Çalışma için Başkent Üniversitesi'nden E-62310886-605.99-139611 numaralı etik kurul onay belgesi alınmıştır.

## KAYNAKÇA

- Baydan, S., Demirel, H. (2017). Bursa yeme içme kültürü ve değişimi üzerine bir alan araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5/3, 343-358.
- Çakmakçı, S., & Salık, M. A. (2021). Türkiye'nin coğrafi işaretli peynirleri. *Akademik Gıda*, 19(3), 325-342.
- Güleç, H., & Durlu-Özkaya, F. (2019). Gastronomi turizminde Bursa. In *IVth International Gastronomy Tourism Studies Congress* (pp. 329-336).
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı saray mutfağından notlar, *Ankara Üniversitesi Dergisi*, Cilt 22, Sayı 34, Ankara.
- Kaplanoğlu, R. (2013). *Bursa'da Balkan Göçmenleri*. İç. Balkanlar ve Göç. Ed. A. G Örenç., & İ Mangaltepe. Bursa: Bursa Büyükşehir Belediyesi Kitaplığı.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, Bursa İli Genel Bilgiler, <https://bursa.ktb.gov.tr/tr-70228/bursa-ili-genel-bilgiler.html>, (Erişim Tarihi: 29.10.2021).
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, Kültür, <http://www.kultur.gov.tr/tr,96254/kultur.html> (Erişim Tarihi: 29.10.2021).

Mil B. (2019). T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3375 2915-0-0-0-1902-V01

Oğuzoğlu Y. (2005). Bursa'daki Ev Yaşamının Maddi Kültür Bağlamında Değerlendirilmesi (1627),. *Bursa Halk Kültürü Sempozyumu Bildiri Kitabı*, Uludağ Üniversitesi Yayınları, Bursa.

Patton, M. Q. (2014). *Qualitative Research & Evaluation Methods: Integrating Theory And Practice*. Sage Publications.

Saunders, M., Lewis, P., & Thornhill, A. (2012). *Research Methods For Business Students* (6. Utg.). Harlow: Pearson.

Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory And Research*, 4(2), 122-132.

Türkpatent, (2022). <https://www.ci.gov.tr/Cografik-Isaretler/Liste?il=16/> (Erişim tarihi: 30.10.2021)

Türnüklü, A. (2000). Eğitimbilim araştırmalarında etkin olarak kullanılacak nitel bir araştırma tekniği: Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 24(24), 543-559.

Uzel, R. A. (2018). Geleneksel mutfak kültürü ve tarımsal ürün çeşitliliğinin, üniversite öğrencileri beslenme durumu üzerine etkisi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 55(1), 37-44.

Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, Ankara:Seçkin Yayıncılık.

Yıldırım, Y. (2016). Tüketicinin satın alma karar sürecinde bilgi kaynakları ve güvenilirlikleri: Referans grubu olarak yakın çevrenin etkisinin incelenmesi. *Akademik Yaklaşımlar Dergisi*, 7(1), 214-231.

## **A Qualitative Research on Bursa Food Culture**

**İlkay YILMAZ**

Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Ankara/Türkiye

**Sena Nur DOĞAN**

Başkent University, Institute of Social Sciences, Ankara/Türkiye

### **Extended Summary**

Bursa cuisine is of great value and size that can be the subject of research with its flavors and diversity that can be traced back to history. It can be said that Bursa is a cuisine that has survived to the present day, blending the culinary cultures brought by Greek, Balkan and Greek immigrants, as well as Ottoman palace flavors and different flavors that came with the exchange (Güleç & Durlu-Özkaya, 2019).

Today, interest in the cultural flavors of many countries has increased. Recently opened restaurants mainly include dishes from different cuisines. However, Turkish cuisine has many hidden flavors. Our land, which has hosted many civilizations due to its location, has been influenced by the culinary cultures of these civilizations and many recipes have survived from mothers to their daughters. Knowing where these recipes come from is important in terms of recognizing our culture.

In Bursa cuisine, the recipes left by grandmothers from their mothers are passed on to new generations. Traces of the festivities organized in Ottoman palaces and the banquets prepared on special occasions can still be seen in Bursa (Haydaroğlu, 2003). In Bursa, as in the Ottoman Empire, food plays an important role in all aspects of life such as special occasions (weddings, engagements, asking for a girl), festivals, births and deaths (Kaplanoğlu, 2013). The names of the neighborhoods in Bursa also reflect the food and beverage culture, such as Balık Pazarı, Tuz Pazarı, Narlı, Zeytinbağı, Çatal Fırın, Yoğurtlu Baba (Bursa Provincial Directorate of Culture and Tourism, 2022). Bursa Cuisine has a rich cultural diversity as it is home to many civilizations such as Byzantine, Anatolian Seljuk, Ottoman Empire and many immigrants, especially from the Balkans, but there is very little research on Bursa Culinary Culture in the literature.

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 determine the special practices of the region, and to record the cultural heritage by conducting interviews. Bursa Cuisine has been home to many civilizations such as Byzantine, Anatolian Seljuk, Ottoman Empire and many immigrants, especially from the Balkans. This cultural diversity has contributed to the creation of today's dishes. 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 determine the local special practices, and cultural heritage was tried to be recorded by conducting interviews. For this, qualitative research method was preferred. In the research, firstly written and recorded documents were examined and then case study design was utilized (Türnüklü, 2000). Within the scope of the study, interviews were conducted with local people in Bursa province and these interviews were supported by a literature review. Experimental model was used in the application part. The ethics committee approval certificate numbered E- 62310886-605.99-139611 was obtained from Başkent University for the study.

The population of the study consists of people born in Bursa and residing there. People born in Bursa living in Orhaneli, Keles, Harmancık, Kestel, Osmangazi districts also constitute the sample of the study. While creating the sample, snowball sampling was used. Interviews were held with 12 participants in total. Semi-structured interviews were preferred in this study. While creating the questions, the categories revealed by the studies in the literature were taken into consideration. With 10 experts, a pre-evaluation application was carried out and the form was finalized. In addition, observation notes were taken during the interviews and participants were given codes between K1 and K12. The collected data were transcribed, organized and interpreted. The study was conducted between June 27, 2022 and August 17, 2022. The limitations of the study are the insufficiency of academic studies on Bursa cuisine. In addition, the research questions are limited to the questions in the interview form. Issues related to the validity and reliability of scientific research tools are of great importance for the findings of any scientific research (Yıldırım & Şimşek, 2016). When the data are analyzed, it is seen that 75% of the participants are female and 25% are male. Participants named a minimum of 3 and a maximum of 10 types of local dishes for special occasions such as festivals, holy days, births, deaths, circumcision weddings.

Bursa is one of our provinces with an important gastronomic identity with its local heritage. For this purpose, this study was conducted to reveal the approaches of Bursa families to local dishes and the requirements for the survival of these dishes. In addition, recipes of local dishes were taken and their applications were made and prescribed. The participants agreed that families have a duty to pass on these dishes to future generations. It was also revealed that there is a need for more awareness about geographically labelled products. It was found that the participants had knowledge about the local dishes of Bursa and mostly cooked local dishes in their homes to keep them alive.

In this study, the local flavors of Bursa's cuisine were investigated and local flavors that were passed down by our elders, that still have their names and traces of the past were included. While getting to know new cultures, it is necessary not to forget our culture, which is still open to be discovered, and ensure that it is passed on to the present and future generations by doing our best to revitalize it. It is recommended that local administrations, non-governmental organizations and businesses work together to promote and market local dishes in Bursa and its districts.

Bursa province and its region are among the important provinces of our country due to its nature, history, cultural richness and geographical location. For this reason, it is necessary to emphasize the dishes with gastronomic identity and to encourage the activities necessary to transfer them to future generations. In addition, it is very valuable to investigate Anatolian culinary culture in future studies. Bursa cuisine is very rich and diverse. Therefore, a more comprehensive research should be conducted. This will ensure that it is passed on to future generations.

**Ek 1. Etik Kurul İzni**

Sayı : 17162298.600-176  
Konu : Bilimsel Çalışma

17 HAZİRAN 2022

**İlgili Makama**

Üniversitemiz Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Dr. Öğretim Üyesi İlkay Yılmaz'ın, "Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Bursa Mutfağı Üzerine Bir Araştırma" başlıklı çalışması değerlendirilmiş ve yapımlarında bir sakınca olmadığı tespit edilmiştir. Bilgilerinize saygılarımızla sunarız.