

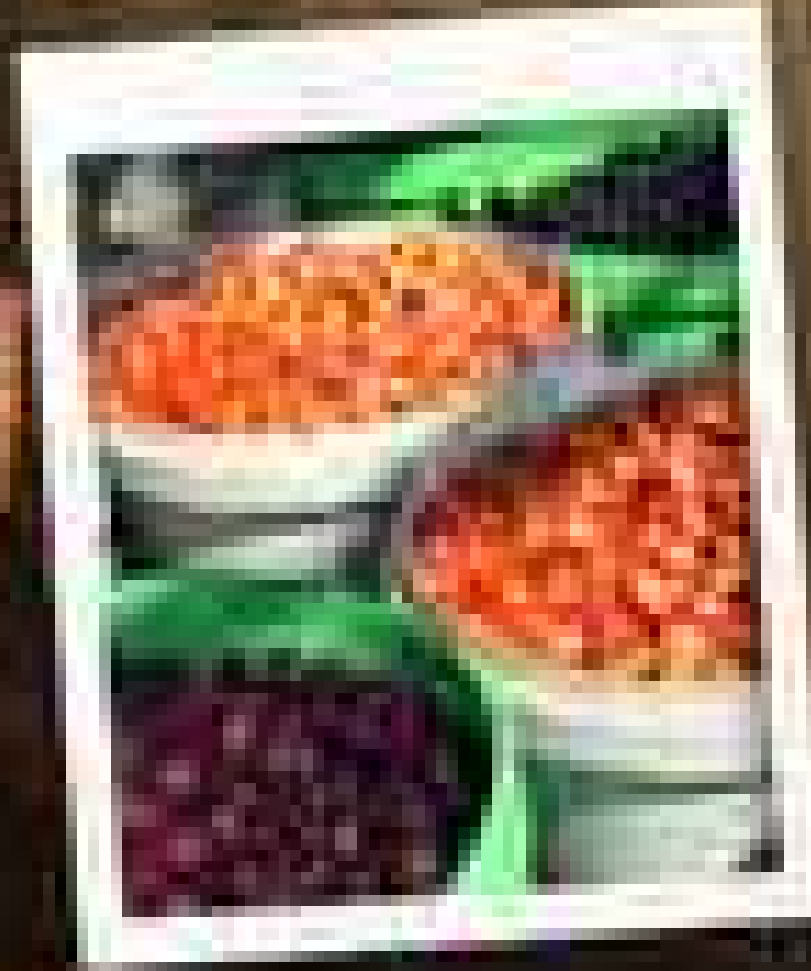
DENEYİMSEL GASTRONOMİ KONGRESİ

III.

ÖZET BİLDİRİ KİTABI

27-30 AĞUSTOS 2026

BURSA



Kütüphane Bilgi Kartı III. Deneyimsel Gastronomi Kongresi Özet Bildiriler Kitabı,
1. Baskı ISBN: 978-625-00-4744-6

EDİTÖRLER

Dr. Esra ZIVALI

Eyüp UYANIK

Hira DEMİR

Arş. Gör. Berna ŞAHİN

Bu kitap III. Deneyimsel Gastronomi Kongresi kapsamında yayınlanmıştır.
Bu kitapta yer alan bildiriler yazar(lar)ın kendi düşüncelerini yansıtmaktadır.

BURSA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

ÖNSÖZÜ

Bursa; yüzyıllar boyunca farklı kültürlerin buluştuğu, tarihsel birikimini üretim gelenekleriyle harmanlayan ve zengin mutfak mirasıyla öne çıkan kadim bir şehirdir. Osmanlı İmparatorluğu'na başkentlik yapmış Bursa'nın gastronomisi; yalnızca yemeklerden ibaret olmayıp toprağın bereketinden üreticinin emeğine, esnaf kültüründen paylaşma geleneğine ve kuşaktan kuşağa aktarılan ortak hafızaya uzanan güçlü bir kültürel mirası ifade etmektedir.

Bursa Büyükşehir Belediyesi olarak, kentimizin sahip olduğu bu zengin gastronomi mirasını korumayı, araştırmayı, belgelemeyi, görünür kılmayı ve gelecek kuşaklara aktarmayı önemli bir sorumluluk olarak görüyoruz. Gastronomiyi; kültür, turizm, tarım, yerel üretim, ekonomi ve sürdürülebilirlik alanlarıyla birlikte ele alıyor; Bursa'nın sahip olduğu değerlerin ulusal ve uluslararası ölçekte daha güçlü biçimde tanıtılmasına katkı sunmayı hedefliyoruz. Bu anlayış doğrultusunda gerçekleştirilen III. Deneyimsel Gastronomi Kongresi, Bursa'nın köklü mutfak kültürünü bilimsel bilgi ve deneyimle buluşturan önemli bir buluşma ve paylaşım platformu olmuştur.

Uluslararası 5. Bursa Gastronomi Festivali kapsamında düzenlenen kongre; akademisyenleri, öğrencileri, yerel yönetimleri, üreticileri, şefleri, esnafı ve sektör temsilcilerini ortak bir zeminde buluşturarak Bursa gastronomisinin farklı yönleriyle ele alınmasına imkân sağlamıştır. Kongrenin deneyimsel niteliği sayesinde bilimsel bilgi; yerinde gözlem, uygulama ve etkileşimle desteklenmiş, böylece Bursa'nın gastronomik mirasının yaşayan, üreten ve dönuşen yönlerinin daha yakından anlaşılmasına katkı sunulmuştur.

“700 Yıllık Bursa Sofrası” teması etrafında şekillenen kongrede ortaya konulan akademik çalışmalar, değerlendirmeler ve deneyimlerin; Bursa'nın köklü mutfak kültürünün araştırılması, belgelenmesi, korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması açısından önemli bir kaynak oluşturacağına inanıyoruz. Bursa'nın gastronomi mirasını yalnızca geçmişten devralınan bir değer olarak değil, aynı zamanda geleceğe yön veren yaşayan bir kültür alanı olarak değerlendiriyoruz. Bu nedenle yerel ürünlerin, geleneksel üretim yöntemlerinin, özgün tariflerin, mutfak hafızasının ve bu mirası yaşatan üretici ile esnafımızın desteklenmesini büyük önem taşıyoruz. III. Deneyimsel Gastronomi Kongresi'nin bu anlayış doğrultusunda ortaya koyduğu bilgi birikiminin; araştırmacılara, öğrencilere, gastronomi profesyonellerine, üreticilere, sektör temsilcilerine ve Bursa'nın mutfak kültürüne ilgi duyan herkese değerli katkılar sunmasını temenni ediyoruz. Kongrenin gerçekleştirilmesinde katkı ve emek sunan Gastronomi Akademisyenleri Derneğine, Bursa Uludağ Üniversitesine, değerli akademisyenlerimize, şeflerimize, üreticilerimize, yerel esnafımıza ve tüm paydaşlarımıza teşekkür ediyoruz.

Bursa Büyükşehir Belediyesi olarak; kadim mutfak mirasımızı bilimsel bilgi, deneyim, üretim ve ortak akılla geleceğe taşımaya; Bursa'nın gastronomi alanındaki değerlerini koruyarak ulusal ve uluslararası ölçekte daha görünür kılmaya devam edeceğiz. Bursa'nın köklü mutfak kültürünü geleceğe taşıyan III. Deneyimsel Gastronomi Kongresi'nin kentimize, ülkemizin gastronomi kültürüne ve gastronomi dünyasına kalıcı ve değerli katkılar sunmasını diliyoruz.

Saygılarımızla,

Bursa Büyükşehir Belediyesi

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRÜ ÖNSÖZÜ

Üniversiteler bilgi üretmenin ötesinde, üretilen bilgiyi toplumla buluşturan ve kültürel değerlerin geleceğe taşınmasına katkı sağlayan kurumlardır. Bu anlayış doğrultusunda Bursa Uludağ Üniversitesi olarak bilimsel çalışmaların uygulamayla desteklenmesini ve farklı paydaşların katılımıyla toplumsal faydaya dönüştürülmesini son derece önemsiyoruz.

Gastronomi, farklı disiplinlerle etkileşim içerisinde olan güçlü bir bilimsel çalışma alanıdır. Tarih, kültür, tarım, turizm, ekonomi ve sürdürülebilirlik gibi pek çok konuyu bir araya getiren bu alan, toplumların sahip olduğu kültürel birikimin anlaşılmasına ve korunmasına önemli katkılar sunmaktadır. Bursa'nın köklü mutfak kültürü de akademik araştırmalar için zengin ve çok yönlü bir çalışma alanı oluşturmaktadır. Bu noktada Uluslararası 5. Bursa Gastronomi Festivali kapsamında düzenlenen III. Deneyimsel Gastronomi Kongresi, gastronomi alanında üretilen bilimsel bilginin yerel değerler ve uygulamalarla buluşmasına olanak sağlamıştır. Kongre süresince gerçekleştirilen bildiri sunumları, saha ziyaretleri ve deneyimsel uygulamalar sayesinde Bursa'nın gastronomik mirası farklı yönleriyle ele alınmıştır. Böylece akademik çalışmaların yalnızca kuramsal düzeyde kalmadığı, uygulama ve gözlem yoluyla desteklendiği özgün bir bilimsel ortam oluşturulmuştur.

Farklı üniversitelerden akademisyenleri bir araya getiren kongrenin yeni araştırmalara, disiplinler arası çalışmalara ve gelecekte kurulacak akademik iş birliklerine zemin hazırlayacağına inanıyorum. Kongrede sunulan çalışmaların bir araya getirildiği bu özet bildiri kitabının da gastronomi alanındaki araştırmacılar ve öğrenciler için değerli bir akademik kaynak olmasını temenni ediyorum.

Kongrenin bilimsel programının hazırlanmasına ve başarıyla gerçekleştirilmesine katkı sağlayan akademik personelimize teşekkür ediyorum. Organizasyonun her aşamasında özveriyle görev alan öğrencilerimizi de emekleri ve heyecanları dolayısıyla kutluyorum. Bilimsel ve kurumsal katkılarıyla kongreyi destekleyen Bursa Büyükşehir Belediyesine, Gastronomi Akademisyenleri Derneğine, BUÜ Harmancık Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programına ve tüm paydaşlarımıza şükranlarımı sunuyorum.

III. Deneyimsel Gastronomi Kongresi'nin gastronomi alanındaki bilimsel çalışmalara ve Bursa'nın kültürel mirasının akademik açıdan değerlendirilmesine katkı sağlamasını diliyorum.

Prof. Dr. Ferudun YILMAZ

Bursa Uludağ Üniversitesi Rektörü

DENEYİMSEL GASTRONOMİ KONGRESİ BURSA KOORDİNATÖRÜ ÖNSÖZÜ

Gastronomi, bir şehrin yalnızca yemeklerini değil; tarihini, kültürünü, üretim biçimlerini, toplumsal hafızasını ve kuşaktan kuşağa aktarılan değerlerini de anlatır. Bursa'nın gastronomisi de yüzyıllar boyunca farklı kültürlerin, üretim geleneklerinin ve sosyal yapıların etkisiyle şekillenmiş zengin bir mirastır.

III. Deneyimsel Gastronomi Kongresi'ni Bursa'nın fethinin 700. yılına özel olarak "700 Yıllık Bursa Sofrası: 7 Asırlık Gastronomi Yolculuğu" temasıyla kurguladık. Bu doğrultuda Bursa'nın gastronomisini 1326'dan 2026'ya uzanan tarihsel süreklilik içerisinde yedi tarihsel dönem üzerinden ele alarak, her dönemin gastronomik izlerini bir ürün üzerinden görünür kılmaya çalıştık.

Kongrenin Aktopraklık Höyük Arkeopark Açık Hava Müzesi gibi tarihsel bir mekânda gerçekleştirilmesi de bu yaklaşımın önemli bir parçasıydı. Binlerce yıllık geçmişin izleri arasında Bursa'nın gastronomik mirasını konuşurken, bu mirasın geleceğini de birlikte tartışmak istedik.

Kongrenin "deneyimsel" yönünü yalnızca bildirilerin sunulduğu bir akademik ortamla sınırlı tutmadık. Akademik bilgiyi Bursa'nın şehir merkezinden ovasına, denizinden gölüne ve dağlarına uzanan farklı gastronomi alanlarında; üretim, mutfak ve yerel kültür deneyimiyle buluşturmayı hedefledik. Bu doğrultuda oluşturduğumuz gastronomi rotalarıyla katılımcıların Bursa'nın gastronomik değerlerini ve kültürel mirasını yerinde görmelerine, üretim süreçlerini tanımalarına ve farklı lezzetleri deneyimlemelerine imkân sağladık.

Kongrenin bildiri gününde oluşturulan workshop alanlarını ise saha araştırmalarında ve bildirilerde ele alınan ürünlerin akademik bilgidan uygulamaya taşındığı bir deneyim alanı olarak tasarladık. Katılımcılar, bildirilerde ele alınan ürünlerin hazırlanma süreçlerine eşlik ederken, bu ürünleri yerinde hazırlama ve tatma fırsatı buldular. Böylece kongrede akademik bilgi; görme, işitme, dokunma, koklama ve tatma yoluyla beş duyuyu harekete geçiren bütüncül bir gastronomi deneyimine dönüştü. Bilginin yalnızca anlatıldığı değil; üretildiği, paylaşıldığı ve deneyimlendiği bir kongre ortamı oluşturmayı amaçladık.

Bu özet bildiri kitabının, Bursa'nın gastronomik mirasının bilimsel olarak belgelenmesine ve geleceğe aktarılmasına katkı sağlamasını diliyorum. Uluslararası 5. Bursa Gastronomi Festivali kapsamında düzenlenen III. Deneyimsel Gastronomi Kongremize ev sahipliği yapan Bursa Büyükşehir Belediyesine, Gastronomi Akademisyenleri Derneğine ve değerli üyelerine, BUÜ Harmancık Meslek Yüksekokulu Açıcılık Programına; bilgi ve deneyimleriyle katkı sunan tüm akademisyenlerimize ve araştırmacılarımıza, Bursa'nın gastronomik mirasını yaşatan esnafımıza, derneklerimize, sektör temsilcilerimize ve üreticilerimize; kongrenin duyurulmasına ve geniş kitlelere ulaşmasına katkı sağlayan Akdeniz Üniversitesi Gastronomi Topluluğu öğrencilerimize ve emeği geçen herkese teşekkür ediyorum.

Saygılarımla,

**III. Deneyimsel Gastronomi Kongresi
Bursa Koordinatörü**

*Öğr. Gör. Fatih YILDIRIM
Bursa Uludağ Üniversitesi Harmancık
Meslek Yüksekokulu
Aşıcılık Programı*

DENEYİMSEL GASTRONOMİ KONGRESİ GENEL KOORDİNATÖRÜ ÖNSÖZÜ

Bir kenti tanımanın en sahici yollarından biri, onun sofrasına oturmaktır. Çünkü sofralar yemeklerle birlikte göçlerin, karşılaşmaların, üretim biçimlerinin, gündelik hayatın ve kuşaktan kuşağa aktarılan hatıraların da izlerini taşır. Bu inançla üçüncü kez çıktığımız deneyimsel gastronomi yolculuğunda Bursa, köklü mutfak kültürü ve güçlü gastronomik hafızasıyla bizler için çok özel bir durak oldu.

Bursa'nın sokaklarında yürürken, üreticilerle konuşurken, geleneksel lezzetleri yerinde tadarken ve mutfak uygulamalarına eşlik ederken teori ile deneyim arasındaki mesafe giderek azaldı. Böylece gastronomi, incelenen bir konu olmanın ötesine geçerek görülen, duyulan, koklanan, tadılan ve birlikte anlamlandırılan canlı bir kültürel alana dönüştü. Bu kongrenin en kıymetli yönlerinden biri de farklı kuşaklardan akademisyenleri aynı sofrada buluşturmasıydı. Tecrübenin yol göstericiliği ile genç araştırmacıların merakı yan yana geldiğinde, akademik düşüncenin sınırları genişledi. Sorular çoğaldı, yerleşik kabuller yeniden ele alındı ve gastronomi çalışmalarının geleceğine ilişkin yeni fikirler filizlendi.

Kongrenin düşünsel ve kurumsal zemininin oluşmasında önemli bir sorumluluk üstlenen Gastronomi Akademisyenleri Derneğine (GADER), değerli yönetimine ve üyelerine içtenlikle teşekkür ediyorum. Ayrıca GADER çatısı altında emek veren genç akademisyenlere özel olarak teşekkür etmek isterim. Onların heyecanı, araştırma merakı, üretme cesareti ve görünmeyen ayrıntılara gösterdikleri özen, bu kongrenin yalnızca bugüne ait bir bilimsel etkinlik olarak kalmayacağını geleceğe uzanan güçlü bir akademik hareketin parçası olduğunun en açık göstergesidir. Genç akademisyenlerin söz aldığı, sorumluluk üstlendiği ve kendi bilimsel hikâyelerini kurabildiği her ortamın, alanımızı daha yaratıcı ve daha güçlü kıldığına inanıyorum.

Kongreye ev sahipliği yapan Bursa Büyükşehir Belediyesine, akademik katkılarıyla süreci zenginleştiren Bursa Uludağ Üniversitesine, bilgi ve deneyimlerini paylaşan tüm akademisyenlere, araştırmacılara, öğrencilere, üreticilere, ustalara ve Bursa'nın gastronomik hafızasını gündelik yaşam içinde koruyan tüm paydaşlara teşekkürlerimi sunuyorum.

Elinizdeki özet bildiri kitabı, sunulan çalışmaların kayıt altına alındığı bir yayın olmanın ötesinde Bursa'da kurulan sofraların, gerçekleştirilen sohbetlerin, paylaşılan deneyimlerin ve birlikte üretilen bilginin yazılı hafızasıdır. Burada filizlenen her fikrin yeni araştırmalara, yeni karşılaşmalara ve gastronomiyi anlamanın daha cesur yollarına kapı aralaması temennisiyle...

Saygılarımla,

III. Deneyimsel Gastronomi Kongresi
Genel Koordinatörü

Doç. Dr. Adem ARMAN
Akdeniz Üniversitesi
Turizm Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

DENEYİMSEL GASTRONOMİ KONGRESİ

EDİTÖRLERİN

ÖNSÖZÜ

Bir bilimsel etkinliğin en kalıcı izlerinden biri, paylaşılan bilginin kayıt altına alınarak geleceğe taşınmasıdır. III. Deneyimsel Gastronomi Kongresi kapsamında hazırlanan bu özet bildiri kitabı da kongre süresince ortaya konulan akademik emeğin, fikir alışverişinin ve ortak üretimin yazılı bir yansımasıdır.

Bursa'nın köklü gastronomi mirası etrafında şekillenen çalışmaların bir araya geldiği bu kitabın; gastronomi alanındaki bilimsel birikime katkı sunmasının yanı sıra yeni araştırmalara ve akademik iş birliklerine de ilham vermesini diliyoruz.

Kitabın hazırlanma sürecinde bilimsel katkılarını paylaşan tüm yazarlara, değerlendirmeleriyle sürece destek veren Bilim Kurulumuza ve kongrenin gerçekleştirilmesinde emeği bulunan tüm kurum, kurul ve paydaşlara içtenlikle teşekkür ederiz.

Bilginin paylaşıldıkça çoğaldığına ve deneyimle buluştuğunda daha da anlam kazandığına inanıyor; bu eserin gastronomi alanına katkı sağlayacak kalıcı bir akademik kaynak olmasını temenni ediyoruz.

Saygılarımızla,

Editör Kurulu

Dr. Esra ZIVALI

Eyüp UYANIK

Hira DEMİR

Arş. Gör. Berna ŞAHİN

DENEYİMSEL GASTRONOMİ KONGRESİ KURULLARI

Kongre Eş Başkanı

Prof. Dr. Ferudun YILMAZ

Bursa Uludağ Üniversitesi

Kongre Koordinatörü

Doç. Dr. Adem ARMAN

Akdeniz Üniversitesi

Öğr. Gör. Fatih YILDIRIM

Bursa Uludağ Üniversitesi

Onur Kurulu

Erol AYYILDIZ

Bursa Valisi

Şahin BİBA

Bursa Büyükşehir Belediye Başkan Vekili

Prof. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ

Gastronomi Akademisyenleri Derneği Yönetim Kurulu Başkanı

Düzenleme Kurulu

Prof. Dr. Alper KURNAZ

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi

Prof. Dr. Rahman TEMİZKAN

Eskişehir Osmangazi Üniversitesi

Prof. Dr. Gürkan AKDAĞ

Mersin Üniversitesi

Prof. Dr. Hakan TURGUT

Başkent Üniversitesi

Doç. Dr. Yener OĞAN

Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi

Doç. Dr. Adem ARMAN

Akdeniz Üniversitesi

Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM

Necmettin Erbakan Üniversitesi

Doç. Dr. Olcay KİLİNÇ

Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Erhan BABAÇ

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Dr. Esra ZIVALI

Anadolu Üniversitesi

Yürütme Kurulu

Doç. Dr. Adem Arman

Akdeniz Üniversitesi

Doç. Dr. Ersin Arıkan

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

Öğr. Gör. Fatih Yıldırım

Bursa Uludağ Üniversitesi

Öğr. Gör. Ali ŞAHİN

Akdeniz Üniversitesi

Öğr. Gör. Ahmet SALMAN

Ordu Üniversitesi

Arş. Gör. Berna ŞAHİN

Bitlis Eren Üniversitesi

Öğr. Gör. Batuhan AKTEPE

Eskişehir Osmangazi Üniversitesi

Arş. Gör. Samet Can AKSU

Ordu Üniversitesi

Bursa Büyükşehir Belediyesi

DENEYİMSEL GASTRONOMİ KONGRESİ KURULLARI

BİLİM KURULU

Prof. Dr. Alper KURNAZ

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi

Prof. Dr. Aziz EKŞİ

İstanbul Topkapı Üniversitesi

Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Prof. Dr. Gürkan AKDAĞ

Mersin Üniversitesi

Prof. Dr. Hakan TURGUT

Başkent Üniversitesi

Prof. Dr. Havva Nilgün BUDAK

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

Prof. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ

İstanbul Aydın Üniversitesi

Prof. Dr. İsmail TOKMAK

Başkent Üniversitesi

Prof. Dr. Kamil BOSTAN

İstanbul Aydın Üniversitesi

Prof. Dr. Menekşe CÖMERT

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY

Balıkesir Üniversitesi

Prof. Dr. Mustafa SANDIKÇI

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

Prof. Dr. Olcay KİLİNÇ

Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi

Prof. Dr. Rahman TEMİZKAN

Eskişehir Osmangazi Üniversitesi

Prof. Dr. Rukiye KİLİLİ

Kıbrıs Aydın Üniversitesi

Prof. Dr. Serkan ŞENGÜL

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

Prof. Dr. Sibel ÖNCEL GÜLER

Anadolu Üniversitesi

Prof. Dr. Şevki ULEMA

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

Prof. Dr. Ümit SORMAZ

Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi / Kyrgyz-Turkish Manas University

Prof. Dr. Yaşar Birol SAYGI

Alanya Üniversitesi

Prof. Dr. Yılmaz SEÇİM

Necmettin Erbakan Üniversitesi

Assoc. Prof. Dr. Irakli KORDZAİA

Necmettin Erbakan Üniversitesi

Doç. Dr. Abdullah BAYCAR

Siirt Üniversitesi

Doç. Dr. Adem ADEMOĞLU

Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi

Doç. Dr. Adem ARMAN

Akdeniz Üniversitesi

Doç. Dr. Betül ÖZTÜRK

İzmir Ekonomi Üniversitesi

Doç. Dr. Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ

Anadolu Üniversitesi

Doç. Dr. Erkan DENK

Bitlis Eren Üniversitesi

Doç. Dr. Ersin ARIKAN

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

Doç. Dr. Gözde Türköz BAKIRCI

Dokuz Eylül Üniversitesi

Doç. Dr. İbrahim ÇEKİÇ

Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi

Doç. Dr. İlkay YILMAZ

Başkent Üniversitesi

Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR

Sinop Üniversitesi

Doç. Dr. Nihan YARMACI GÜVENÇ

İstanbul Gedik Üniversitesi

Doç. Dr. Osman ÇAVUŞ

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi

Doç. Dr. Sait DOĞAN

İskenderun Teknik Üniversitesi

Doç. Dr. Sami Sonat ÖZDEMİR

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Doç. Dr. Tuğrul GÜNAY

Kıbrıs Aydın Üniversitesi

Doç. Dr. Uğur KİLİNÇ

Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi

Doç. Dr. Yener OĞAN

Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Abdullah KÖSEOĞLU

Bitlis Eren Üniversitesi

*Alfabetik olarak ada göre düzenlenmiştir.

DENEYİMSEL GASTRONOMİ KONGRESİ KURULLARI

BİLİM KURULU

Dr. Öğr. Üyesi Batuhan Öztürk

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Beyza UYANIK

Anadolu Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Gül Damla KILIÇ

Antalya Belek Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Erhan BABAÇ

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Esat ÖZATA

Bahçeşehir Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Muzaffer ÇAKMAK

İstanbul Gelişim Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Oğuz NEBİOĞLU

Akdeniz Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Özge SEÇMELER

Altınbaş Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Sedef ÖZGÖNÜL DONUKTAN

İzmir Ekonomi Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Seda OYAN

Kafkas Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Şule DEMİR TOMAİLi

Kafkas Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Ümit Can KAYA

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Veli CEYLAN

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

Asst. Prof. Dr. Marek SİKORA

Bydgoszcz University of Science and Technology

Senior Lecturer Muhammad QASİM

Bahria University

Dr. Khalid MUMTAZ

Bahria University

*Alfabetik olarak ada göre düzenlenmiştir.

III. DENEYİMSEL GASTRONOMİ KONGRESİ BİLDİRİ PROGRAMI BURSA 29 Ağustos 2026

1. OTURUM 09.30 - 10.00

OTURUM BAŞKANLIĞI: DR. AYDIN KURBAN

Bursa'nın Mutluluğu: Yedigöller'in Sıcak Suları ile Birlikte
Prof. Dr. Dr. Mustafa KURBAN
Exploring the Heat of Turkey's Waters in the Culinary History of Bursa
Prof. Dr. Aydin KURBAN

Dr. Öğr. Üst. Mustafa KURBAN
Dr. Öğr. Üst. Aydin KURBAN
Dr. Öğr. Üst. Aydin KURBAN
Prof. Dr. Aydin KURBAN

Erzurum'da Geleneksel Sıcak Suları
Erzurum'da Geleneksel Sıcak Suları
Bursa'da Geleneksel Sıcak Suları
Bursa'da Geleneksel Sıcak Suları

2. OTURUM 10.30 - 11.00

OTURUM BAŞKANLIĞI: DR. AYDIN KURBAN

Yedigöller'in Sıcak Suları ile Birlikte
Prof. Dr. Dr. Mustafa KURBAN
Exploring the Heat of Turkey's Waters in the Culinary History of Bursa
Prof. Dr. Aydin KURBAN

Dr. Öğr. Üst. Aydin KURBAN
Dr. Öğr. Üst. Aydin KURBAN
Dr. Öğr. Üst. Aydin KURBAN
Prof. Dr. Aydin KURBAN

Erzurum'da Geleneksel Sıcak Suları
Erzurum'da Geleneksel Sıcak Suları
Bursa'da Geleneksel Sıcak Suları
Bursa'da Geleneksel Sıcak Suları

Yedigöller'in Sıcak Suları ile Birlikte
Prof. Dr. Dr. Mustafa KURBAN
Exploring the Heat of Turkey's Waters in the Culinary History of Bursa
Prof. Dr. Aydin KURBAN

Dr. Öğr. Üst. Aydin KURBAN
Dr. Öğr. Üst. Aydin KURBAN
Dr. Öğr. Üst. Aydin KURBAN
Prof. Dr. Aydin KURBAN

Erzurum'da Geleneksel Sıcak Suları
Erzurum'da Geleneksel Sıcak Suları
Bursa'da Geleneksel Sıcak Suları
Bursa'da Geleneksel Sıcak Suları

3. OTURUM 11.30 - 12.00

OTURUM BAŞKANLIĞI: DR. AYDIN KURBAN

Bursa'nın Mutluluğu: Yedigöller'in Sıcak Suları ile Birlikte
Prof. Dr. Dr. Mustafa KURBAN
Exploring the Heat of Turkey's Waters in the Culinary History of Bursa
Prof. Dr. Aydin KURBAN

Dr. Öğr. Üst. Aydin KURBAN
Dr. Öğr. Üst. Aydin KURBAN
Dr. Öğr. Üst. Aydin KURBAN
Prof. Dr. Aydin KURBAN

Erzurum'da Geleneksel Sıcak Suları
Erzurum'da Geleneksel Sıcak Suları
Bursa'da Geleneksel Sıcak Suları
Bursa'da Geleneksel Sıcak Suları

Bursa'nın Mutluluğu: Yedigöller'in Sıcak Suları ile Birlikte
Prof. Dr. Dr. Mustafa KURBAN
Exploring the Heat of Turkey's Waters in the Culinary History of Bursa
Prof. Dr. Aydin KURBAN

Dr. Öğr. Üst. Aydin KURBAN
Dr. Öğr. Üst. Aydin KURBAN
Dr. Öğr. Üst. Aydin KURBAN
Prof. Dr. Aydin KURBAN

Erzurum'da Geleneksel Sıcak Suları
Erzurum'da Geleneksel Sıcak Suları
Bursa'da Geleneksel Sıcak Suları
Bursa'da Geleneksel Sıcak Suları

4. OTURUM 12.30 - 13.00

OTURUM BAŞKANLIĞI: DR. AYDIN KURBAN

Bursa'nın Mutluluğu: Yedigöller'in Sıcak Suları ile Birlikte
Prof. Dr. Dr. Mustafa KURBAN
Exploring the Heat of Turkey's Waters in the Culinary History of Bursa
Prof. Dr. Aydin KURBAN

Dr. Öğr. Üst. Aydin KURBAN
Dr. Öğr. Üst. Aydin KURBAN
Dr. Öğr. Üst. Aydin KURBAN
Prof. Dr. Aydin KURBAN

Erzurum'da Geleneksel Sıcak Suları
Erzurum'da Geleneksel Sıcak Suları
Bursa'da Geleneksel Sıcak Suları
Bursa'da Geleneksel Sıcak Suları

Bursa'nın Mutluluğu: Yedigöller'in Sıcak Suları ile Birlikte
Prof. Dr. Dr. Mustafa KURBAN
Exploring the Heat of Turkey's Waters in the Culinary History of Bursa
Prof. Dr. Aydin KURBAN

Dr. Öğr. Üst. Aydin KURBAN
Dr. Öğr. Üst. Aydin KURBAN
Dr. Öğr. Üst. Aydin KURBAN
Prof. Dr. Aydin KURBAN

Erzurum'da Geleneksel Sıcak Suları
Erzurum'da Geleneksel Sıcak Suları
Bursa'da Geleneksel Sıcak Suları
Bursa'da Geleneksel Sıcak Suları

İÇİNDEKİLER

Önsözler

Sayfa

Bursa Büyükşehir Belediyesinin Önsözü

ii

Bursa Uludağ Üniversitesi Rektörü Önsözü

iii

Prof. Dr. Ferudun YILMAZ

Deneyimsel Gastronomi Kongresi Bursa Koordinatörü Önsözü

iv

Öğr. Gör. Fatih YILDIRIM

Deneyimsel Gastronomi Kongresi Genel Koordinatörü Önsözü

v

Doç. Dr. Adem ARMAN

Deneyimsel Gastronomi Kongresi Editörlerin Önsözü

vi

Dr. Esra ZIVALI, Eyüp UYANIK, Hira DEMİR, Arş. Gör. Berna ŞAHİN

BİLDİRİLER

Sayfa

Bursa Yörük Mutfağında Yufka Islamasının Kültürel Bellekteki Yerinin İncelenmesi

1-4

Öğr. Gör. Dr. Mustafa AKTURFAN, Dr. Öğr. Üyesi Serkan SEMİNT, Öğr. Gör. Fatih YILDIRIM, Prof. Dr. Alper

KURNAZ

Toplumsal Paylaşımdan Gastronomik Mirasa: Keşkül-ü Fukaranın Bursa Mutfak Kültüründeki Yeri

5-8

Dr. Öğr. Üyesi Şule DEMİR TOMALİ, Öğr. Gör. Dr. Meral İŞ, Dr. Esra ZIVALI, Öğr. Gör. Batuhan AKTEPE

Yerel Gastronomik Bir Değer Olarak Bursa Tahinli (Tahanlı) Pidesinin Üretim Sürecinin İncelenmesi

9-12

Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR, Dr. Öğr. Üyesi Seda OYAN, Öğr. Gör. Şinasi ÖZMEN, Doç. Dr. Sami Sonat ÖZDEMİR

Bursa'nın Gastronomik Mirasında Hünkâr Beğendi: Köken Anlatıları, Kültürel Etkileşim ve Mutfak Melezleşmesi

13-16

Doç. Dr. Adem ARMAN, Öğr. Gör. Dr. Özkan ERDEM, Doç. Dr. Esra ŞAHİN, Öğr. Gör. Ali ŞAHİN, Arş. Gör.

Berna ŞAHİN

Göçün Lezzeti: Bursa Cantığının Tatar Göçü Anlatıları, Kültürel Aktarım ve Gastronomik Kimlik Bağlamında İncelenmesi

17-20

Öğr. Gör. Ahmet SALMAN, Arş. Gör. Samet Can AKSU, Doç. Dr. İlkay YILMAZ, Prof. Dr. Kamil BOSTAN

Bursa Döner Kebabının Gastronomik Kimliği ve Geleceği: Üretim, Kültürel Aktarım, Gastronomik Deneyim ve Kent Markalaşması Bağlamında Bir Paydaş İncelemesi

21-24

Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR, Dr. Öğr. Üyesi Erhan BABAÇ, Arş. Gör. Ferda Yeliz ÇUBUK, Öğr. Gör. Osman

ÖZER

Geleceğin Gastronomi Mirası: Bursa Siyah İncirinin Sürdürülebilirlik, Coğrafi İşaret ve Gastronomi Turizmi Perspektifinden Değerlendirilmesi

25-28

Dr. Öğr. Üyesi Gülsün DURAN, Doç. Dr. Erkan DENK, Dr. Öğr. Üyesi Pınar YEŞİLÇİMEN, Prof. Dr. Nilgün H.

BUDAK

III. DENEYİMSEL GASTRONOMİ KONGRESİ

BİLDİRİLER



BİLDİRİ ÖZETİ

Bursa Yörük Mutfağında Yufka İslamasının Kültürel Bellekteki Yerinin İncelenmesi

Öğr. Gör. Dr., Mustafa AKTURFAN

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, mustafaakturfan@kmu.edu.tr, Karaman, Türkiye, ORCID: 0000-0003-3918-9894

Dr. Öğr. Üyesi, Serkan SEMİNT

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, serkansemin@kmu.edu.tr, Karaman, Türkiye, ORCID: 0000-0002-6305-1898

Öğr. Gör., Fatih YILDIRIM

Bursa Uludağ Üniversitesi, Harmancık Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, yildirimfatih@uludag.edu.tr, Bursa, Türkiye, ORCID: 0000-0002-3090-1585

Prof. Dr., Alper KURNAZ

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, alperkurnaz@ibu.edu.tr, Bolu, Türkiye, ORCID: 0000-0001-5288-0706

ÖZET

Yörük mutfak kültürü, geleneksel üretim ve tüketim pratiklerinin yanı sıra aile, topluluk, paylaşma ve kuşaklar arası aktarım biçimleriyle kültürel belleğin önemli unsurlarından birini oluşturmaktadır. Bursa'da yaşayan Yörük topluluklarının mutfak kültüründe yer alan yufka ıslaması da geçmişten günümüze aktarılan geleneksel yemeklerden biridir. Bu araştırmanın amacı, Bursa Yörük mutfağında yufka ıslamasının kültürel bellekteki yerini; hazırlanma ve tüketilme pratikleri, geçmişten günümüze yaşanan değişimler, taşıdığı kültürel anlamlar ve kuşaklar arası aktarım bağlamında incelemektir. Araştırmada nitel araştırma yöntemi benimsenmiş ve veriler, yufka ıslamasının hazırlanması ve tüketimine ilişkin bilgi ve deneyime sahip katılımcılarla gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmeler aracılığıyla elde edilmiştir. Görüşmelerde katılımcılara yufka ıslamasıyla tanışma deneyimleri, geleneksel hazırlanma biçimi, geçmişte hangi zaman ve ortamlarda tüketildiği, günümüze kadar geçirdiği değişimler, aile ve Yörük kültürü açısından taşıdığı anlam, kuşaklar arası aktarım biçimleri ve gelecekte yaşatılmasına yönelik görüşleri sorulmuştur. Elde edilen bulgular, katılımcıların yufka ıslamasıyla çoğunlukla çocukluk döneminde aile içerisinde tanıştıklarını ve yemeğe ilişkin hatıralarının aile büyükleriyle geçirilen zamanlar etrafında şekillendiğini göstermektedir. Yufka ıslamasının hazırlanmasında kuru yufkanın temel malzeme olduğu; tavşan eti, tavuk eti, kırmızı et veya soğan gibi farklı malzemelerin kullanılabildiği belirlenmiştir. Yufkanın geçmişte özellikle kadınların imece usulü hazırladığı kışlık erzaklardan biri olması, yemeğin üretim sürecinin de toplumsal birliktelikle ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır. Katılımcı anlatımlarında yufka ıslamasının geçmişte kış aylarında, düğünlerde, kalabalık davetlerde, misafir ağırlamada ve aile bireylerinin bir araya geldiği ortamlarda tüketildiği görülmektedir. Bununla birlikte geleneksel tarif ve malzeme kullanımında bazı değişimlerin yaşandığı; tavşan eti yerine tavuk veya kırmızı et kullanılabildiği ve evde açılan yufkanın yerini zaman zaman hazır yufkanın aldığı anlaşılmaktadır. Katılımcılar yufka ıslamasını aile birlikteliği, paylaşma, geçmişe ilişkin hatıralar ve Yörük kültürüyle ilişkilendirmektedir. Yemeğe ilişkin bilgi ve uygulamaların ağırlıklı olarak annelerden çocuklara gözlem, birlikte hazırlama ve uygulama yoluyla aktarıldığı belirlenmiştir. Yufka ıslamasının gelecekte yaşatılması açısından geleneksel tariflerin kayıt altına alınması, düğün ve cemiyetlerde sunulmaya devam edilmesi, yöresel gastronomi etkinliklerinde tanıtılması ve genç kuşakların hazırlama süreçlerine dâhil edilmesi önemli görülmektedir. Sonuç olarak yufka ıslamasının Bursa Yörük mutfağında yemek olmanın ötesinde aile ve topluluk ilişkilerini, geçmişe ilişkin hatıraları ve kuşaklar arası kültürel aktarımı bir araya getiren önemli bir gastronomik miras unsuru olduğu değerlendirilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Yufka Islaması, Bursa, Yörük Mutfağı, Kültürel Bellek, Gastronomik Miras



PAPER ABSTRACT

Examining the Place of Yufka İslaması in the Cultural Memory of Bursa Yörük Cuisine

Lecturer Dr. Mustafa AKTURFAN

Karamanoğlu Mehmetbey University, Faculty of Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, mustafaakturfan@kmu.edu.tr, Karaman, Türkiye, ORCID: 0000-0003-3918-9894

Assist. Prof. Dr. Serkan SEMİNT

Karamanoğlu Mehmetbey University, Faculty of Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, serkansemint@kmu.edu.tr, Karaman, Türkiye, ORCID: 0000-0002-6305-1898

Lecturer Fatih YILDIRIM

Bursa Uludağ University, Harmanlık Vocational School, Culinary Arts Programme, yildirimfatih@uludag.edu.tr, Bursa, Türkiye, ORCID: 0000-0002-3090-1585

Prof. Dr. Alper KURNAZ

Bolu Abant İzzet Baysal University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, alperkurnaz@ibu.edu.tr, Bolu, Türkiye, ORCID: 0000-0001-5288-0706

ABSTRACT

Yörük culinary culture constitutes an important element of cultural memory through traditional production and consumption practices, as well as forms of family interaction, community life, sharing, and intergenerational transmission. Yufka İslaması, a traditional dish within the culinary culture of Yörük communities living in Bursa, is one of the foods that has been transmitted from the past to the present. This study aims to examine the place of yufka İslaması in the cultural memory of Bursa Yörük cuisine in terms of its preparation and consumption practices, changes over time, cultural meanings, and intergenerational transmission. A qualitative research approach was adopted, and data were collected through semi-structured interviews with participants who had knowledge and experience regarding the preparation and consumption of yufka İslaması. During the interviews, participants were asked about their first experiences with the dish, its traditional preparation methods, the occasions and settings in which it was consumed in the past, changes in its preparation and consumption over time, its meaning in relation to family and Yörük culture, forms of intergenerational transmission, and their views on its preservation for the future. The findings indicate that most participants were introduced to yufka İslaması during childhood within the family and that their memories of the dish were largely shaped by time spent with older family members. Dried yufka was identified as the main ingredient, while rabbit meat, chicken, red meat, or onions could be used in different variations. The fact that yufka was traditionally prepared by women through imece, a form of communal cooperation, as part of winter food preparations demonstrates that the production process itself was closely associated with social togetherness. Participants' accounts revealed that yufka İslaması was traditionally consumed during the winter months, at weddings, large gatherings, when hosting guests, and on occasions when family members came together. However, certain changes in traditional recipes and ingredient use were also observed; chicken or red meat may now be used instead of rabbit meat, while commercially produced yufka has occasionally replaced homemade yufka. Participants associated yufka İslaması with family togetherness, sharing, memories of the past, and Yörük culture. Knowledge and practices related to the dish were found to be transmitted primarily from mothers to children through observation, joint preparation, and hands-on practice. To ensure the continuity of yufka İslaması in the future, participants emphasized the importance of documenting traditional recipes, continuing to serve the dish at weddings and community gatherings, promoting it at local gastronomy events, and involving younger generations in its preparation. In conclusion, yufka İslaması can be regarded as an important element of gastronomic heritage in Bursa Yörük cuisine, bringing together family and community relations, memories of the past, and intergenerational cultural transmission.

Keywords: Yufka İslaması, Bursa, Yörük Cuisine, Cultural Memory, Gastronomic Heritage



Yufka Islaması



“Bursa’da odun ateşinde toprak saç üzerinde gevrek kıvama gelene dek pişirilip kırılan yufkaların, soğan, salça ve dövülmüş sarımsakla kaynatılan kuzu etinin sıcak suyuyla ıslatılmasıyla hazırlanan yufka ıslaması, yöre mutfağının en köklü geleneksel lezzetlerinden biridir.”

Yufka Islaması Örnek Reçetesi



Malzeme	Miktar	Hazırlanışı
Kuzu Eti	1 kilogram	- Hazırlık aşamasında yufkalar, odun ateşinde ısıtılan toprak saç üzerinde açılarak pişirilmekte ve gevrek bir kıvama gelinceye kadar tutulmaktadır. Pişirilen yufkalar, ıslatma kabına alınarak küçük parçalar hâlinde kırılmaktadır. - Yemeğin etli kısmının hazırlanmasında yaklaşık 1 kg et kullanılmaktadır. Tercihen kemikli kuzu eti tercih edilmekte; et, tencereye alınarak kendi suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar pişirilmektedir. Et suyunu çektikten sonra üzerine doğranmış iki baş soğan eklenerek kavrulmaktadır. Ardından bir yemek kaşığı salça ilave edilerek tüm malzemeler iyice karıştırılmakta ve birbirleriyle bütünleşmeleri sağlanmaktadır. Daha sonra yeterli miktarda su eklenerek et tamamen pişinceye kadar kaynatılmaktadır. Pişirme süresi kullanılan etin türüne ve yapısına göre değişiklik gösterebilmektedir. - Et piştikten sonra, ocaktan alınmadan önce iki baş sarımsak dövülerek yemeğe ilave edilmektedir. Hazırlanan etli karışım henüz sıcakken önceden kırılmış yufkaların üzerine dökülmekte ve yufkaların et suyunu çekmesi sağlanmaktadır. Yaklaşık beş dakika dinlendirildikten sonra servis edilmektedir.
Yufka	500 gram	
Soğan	2 adet büyük boy	
Sarımsak	2 baş	
Domates Salçası	1 yemek kaşığı	
Su	4-5 su bardağı	
Tuz	15 gram	
Karabiber	5 gram	

BİLDİRİ ÖZETİ

Toplumsal Paylaşımdan Gastronomik Mirasa: Keşkül-ü Fukaranın Bursa Mutfak Kültüründeki Yeri

Dr. Öğr. Üyesi, Şule DEMİR TOMAİLİ

Kafkas Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, sule.tomaili@kafkas.edu.tr, Kars, Türkiye, ORCID: 0000-0003-4816-7443

Öğr. Gör. Dr., Meral İŞ

Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, Karaman, Türkiye, meralbozdogan@kmu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-6272-7382

Dr. Esra ZIVALI

Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Eskişehir, Türkiye, esrazb@anadolu.edu.tr, ORCID: 0000-0003-2653-7212

Öğr. Gör. Batuhan AKTEPE

Bartın Üniversitesi, Bartın Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Bartın, Türkiye, baktepe@bartin.edu.tr, ORCID: 0000-0003-3246-7265

ÖZET

Keşkül-ü fukara Osmanlı mutfak kültüründe tatlı, tasavvuf ve toplumsal paylaşım arasında kurulan ilişkinin dikkat çekici örneklerinden biridir. Bursa'nın güncel gastronomi anlatısında bu tatlının geçmişi II. Murad dönemine ve kentteki imaret geleneğine bağlanmaktadır. Bu çalışmada keşkül-ü fukaranın adlandırılması, tarihsel tarifleri ve Bursa mutfak kültürüyle ilişkisi incelenmiştir. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden doküman incelemesi kullanılmıştır. Bu kapsamda Sultan II. Murad'ın Bursa vakfiyesinin yayımlanmış transkripsiyonu, Bursa'daki imaret ve yemek dağıtma uygulamalarını ele alan çalışmalar, Lehce-i Osmânî, Kâmûs-ı Türkî, Ev Kadını, Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası, Fenn-i Tabâhat, Osmanlı Mutfak Sözlüğü ve tasavvuf literatürü karşılaştırmalı olarak değerlendirilmiştir. Kaynaklarda keşkül öncelikle dervişlerin halktan yiyecek ve yardım toplamak için kullandıkları çanak olarak açıklanmaktadır. Toplananların tekke aşevine bırakılması bu nesneye maddi işlevinin yanında simgesel bir anlam kazandırmıştır. Böylece keşkül tevazu, nefsin terbiyesi, paylaşma ve yeniden dağıtım düşüncesiyle ilişkilendirilmiştir. Tatlı kaynaklarda “keşkül-i fukarâ”, “keşkül-i fukara”, “keşkülü'l-fukara” ve “fukara keşkülü” adlarıyla anılmakta, zamanla yalnızca “keşkül” biçiminde kullanılmaktadır. Adlandırmadaki bu çeşitlilik tatlının farklı dönemlerde sözlük, yemek kitabı, edebi metin ve ziyafet menülerinde farklı yazım biçimleriyle yer aldığını göstermektedir. Tatlı adının farklı malzemelerin aynı kapta bir araya gelmesini çağrıştıran bu anlam alanından doğmuş olabileceği düşünülmektedir. Ahmed Vefik Paşa Lehce-i Osmânî'de keşkül-ü fukarayı “taam türüsü” şeklinde tanımlamıştır. Şemseddin Sâmî ise Kâmûs-ı Türkî'de “muhtelif şeylerden mürekkep bir nevi süt tatlısı” ifadesini kullanmıştır. Bu tanımlar keşkül-ü fukaranın sütlü ve çok bileşenli yapısını ortaya koymaktadır. Tarihi tarifler de bu yapıyı desteklemektedir. Ayşe Fahriye'ye atfedilen 1882–1883 tarihli tarifte çam fıstığı, Şam fıstığı, badem ve fındık dövülmekte, süt, şeker ve nişastayla pişirilen karışıma eklenmektedir. Fenn-i Tabâhat'ta tatlı badem ile çam fıstığı havanda ezilmekte, has süt ve Hindistan cevizi suyuyla kaynatılmakta ve şekerle tatlandırılmaktadır. Servis sırasında Hindistan cevizi, Şam fıstığı, badem, kavrulmuş fındık, çam fıstığı, kuş üzümü ve ekşi nar tanesi kullanılmaktadır. Eserde daha düşük maliyetli üretim için badem miktarının azaltılıp nişasta eklenebileceğinin belirtilmesi reçetenin zamanla sadeleştiğini düşündürmektedir. Osmanlı Mutfak Sözlüğü de günümüzde keşkül adıyla bilinen tatlının keşkül-ü fukaranın daha sade biçimi olduğunu kaydetmektedir. Bursa ile keşkül-ü fukara arasındaki ilişkinin en belirgin tarihsel zemini kentin vakıf, imaret ve toplumsal yemek dağıtma geleneğidir. Bursa'da erken Osmanlı döneminden itibaren ihtiyaç sahiplerine, yolculara ve farklı toplumsal kesimlere yemek sunan kurumların varlığı tatlının taşıdığı paylaşım anlamıyla örtüşmektedir. Bununla birlikte incelenen vakfiye aktarımlarında ve klasik dönem imaret kayıtlarında keşkül-ü fukara adını doğrudan gösteren bir kayda ulaşılamamıştır. Bu nedenle tatlının ilk kez II. Murad döneminde Bursa'da üretildiği görüşü mevcut belgelerle kesinleştirilememektedir. Elde edilen bulgular keşkül-ü fukaranın Bursa ile ilişkisinin kentin imaret hafızası, paylaşma kültürü ve güncel gastronomik sahiplenmesi üzerinden açıklanmasının daha uygun olduğunu göstermektedir. Bursa'nın resmi turizm kaynaklarında tatlının kente ait tarihi bir lezzet olarak tanıtılması bu sahiplenmenin günümüzde sürdüğünü göstermektedir. Çalışma kesin bir köken hükmü vermek yerine mevcut anlatının kültürel zeminini ortaya koymayı ve yeni arşiv araştırmalarına yön vermeyi amaçlamaktadır. Bu yönüyle araştırma yerel gastronomi anlatıları ile tarihsel belgeler arasındaki ayrımı korumakta ve Bursa'da yaşayan keşkül-ü fukara belleğinin hangi kaynaklarla desteklendiğini göstermektedir. İmaret muhasebe defterleri, şer'iyye sicilleri, vakıf kayıtları ve dönemsel mutfak belgeleri üzerinde yapılacak çalışmalar da bu ilişkinin daha açık anlaşılmasına önemli ölçüde katkı sağlayacaktır.

Anahtar Kelimeler: Keşkül-ü fukara, Bursa mutfak kültürü, gastronomik miras, toplumsal paylaşım.



PAPER ABSTRACT

Examining the Place of Yufka Islaması in the Cultural Memory of Bursa Yörük Cuisine

Assist. Prof. Dr. Şule DEMİR TOMAİLİ

Kafkas University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, sule.tomaili@kafkas.edu.tr, Kars, Türkiye, ORCID: 0000-0003-4816-7443

Lecturer Dr. Meral İŞ

Karamanoğlu Mehmetbey University, Vocational School of Social Sciences, Tourism and Hotel Management Programme, Karaman, Türkiye, meralbozdogan@kmu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-6272-7382

Dr. Esra ZIVALI

Anadolu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir, Türkiye, esrazb@anadolu.edu.tr, ORCID: 0000-0003-2653-7212

Lecturer Batuhan AKTEPE

Bartın University, Bartın Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Bartın, Türkiye, baktepe@bartin.edu.tr, ORCID: 0000-0003-3246-7265

ABSTRACT

Keşkül-ü fukara is one of the remarkable examples of the relationship established between dessert, Sufism and social sharing in Ottoman culinary culture. In Bursa's contemporary gastronomic narrative, the history of this dessert is associated with the period of Sultan Murad II and the imaret tradition in the city. In this study, the naming of keşkül-ü fukara, its historical recipes and its relationship with Bursa's culinary culture were examined. Document analysis, one of the qualitative research methods, was used in the study. In this context, the published transcription of Sultan Murad II's Bursa waqf charter, studies addressing imaret and food distribution practices in Bursa, Lehce-i Osmânî, Kâmûs-ı Türkî, Ev Kadını, Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası, Fenn-i Tabâhat, Osmanlı Mutfak Sözlüğü and Sufi literature were evaluated comparatively. In the sources, the keşkül is primarily explained as a bowl used by dervishes to collect food and aid from the public. The delivery of the collected items to the kitchen of the Sufi lodge gave this object a symbolic meaning in addition to its material function. Thus, the keşkül was associated with humility, the discipline of the self, sharing and redistribution. In the sources, the dessert is referred to by the names "keşkül-i fukarâ," "keşkül-i fukara," "keşkülü'l-fukara" and "fukara keşkülü," and over time it came to be used simply in the form "keşkül." This variation in naming shows that the dessert appeared with different spellings in dictionaries, cookbooks, literary texts and banquet menus in different periods. It is thought that the name of the dessert may have emerged from this semantic field, which evokes the bringing together of different ingredients in the same container. Ahmed Vefik Paşa defined keşkül-ü fukara as "taam türlüsü" in Lehce-i Osmânî. Şemseddin Sâmî used the expression "muhtelif şeylerden mürekkeb bir nevi süt tatlısı" in Kâmûs-ı Türkî. These definitions reveal the milk-based and multi-ingredient structure of keşkül-ü fukara. Historical recipes also support this structure. In the recipe dated 1882–1883 and attributed to Ayşe Fahriye, pine nuts, pistachios, almonds and hazelnuts are crushed and added to a mixture cooked with milk, sugar and starch. In Fenn-i Tabâhat, sweet almonds and pine nuts are crushed in a mortar, boiled with rich milk and coconut water and sweetened with sugar. During service, coconut, pistachios, almonds, roasted hazelnuts, pine nuts, currants and sour pomegranate seeds are used. The statement in the work that the amount of almonds could be reduced and starch could be added for lower-cost production suggests that the recipe became simpler over time. Osmanlı Mutfak Sözlüğü also records that the dessert known today as keşkül is a simpler form of keşkül-ü fukara. The most evident historical basis of the relationship between Bursa and keşkül-ü fukara is the city's tradition of waqfs, imarets and communal food distribution. The existence of institutions that provided food to people in need, travellers and different social groups in Bursa from the early Ottoman period onward overlaps with the meaning of sharing carried by the dessert. However, no record directly showing the name keşkül-ü fukara was found in the examined transcriptions of waqf charters or in classical-period imaret records. Therefore, the view that the dessert was first produced in Bursa during the period of Sultan Murad II cannot be confirmed through the available documents. The findings indicate that it is more appropriate to explain the relationship between keşkül-ü fukara and Bursa through the city's imaret memory, culture of sharing and contemporary gastronomic appropriation. The presentation of the dessert as a historical delicacy belonging to the city in Bursa's official tourism sources shows that this appropriation continues today. Instead of making a definitive judgment about its origin, the study aims to reveal the cultural basis of the existing narrative and to guide new archival research. In this respect, the research maintains the distinction between local gastronomic narratives and historical documents and shows which sources support the living memory of keşkül-ü fukara in Bursa. Studies to be conducted on imaret accounting registers, sharia court registers, waqf records and culinary documents of the period will also contribute significantly to a clearer understanding of this relationship.

Keywords: Yufka Islaması, Bursa, Yörük Cuisine, Cultural Memory, Gastronomic Heritage



Keşköl-ü Fukara



“Bursa mutfak kültürünün köklü saray mirasını yansıtan keşköl-ü fukara; kaynayan sütün şeker, tereyağı, file badem ve Antep fıstığıyla homojenleştirilip nişasta ile pirinç unu karışımıyla koyulaştırıldığı, kurutulmuş siyah incir ve Hindistan ceviziyle sunulan en zarif geleneksel tatlılardan biridir.”

Keşköl-ü Fukara Örnek Reçetesi



Malzeme	Miktar	Hazırlanışı
Süt	1 Litre (opsiyonel olarak Badem sütü)	- Süt bir tencereye alınarak kaynama noktasına ulaşınca kadar ısıtılır. Süt kaynamaya başladığında şeker ilave edilerek karıştırılır. Ardından file badem, file Antep fıstığı ve toz Antep fıstığı sırasıyla süte eklenerek karışımın homojen bir yapı kazanması sağlanır. Daha sonra tereyağı ilave edilerek karıştırmaya devam edilir. - Ayrı bir kaptaki nişasta ve pirinç unu, topaklanma oluşmayacak şekilde pürüzsüz hâle getirilir. Hazırlanan karışım, kaynamakta olan süte yavaşça eklenirken sürekli karıştırılır. Keşköl, kıvamı koyulaşıp istenilen yoğunluğa ulaşınca kadar pişirilir. Ocaktan alınmadan önce vanilin eklenerek karıştırılır ve kepçe yardımıyla karıştırılarak içerisindeki havanın giderilmesi sağlanır. - Hazırlanan keşköl servis kaplarına paylaşılır. Üzeri için kurutulmuş siyah incir ve Hindistan cevizi ile süslenerek servise hazır hâle getirilir.
Şeker	150 gram	
Toz Antep Fıstığı	90 gram	
File Badem	60 gram	
File Antep Fıstığı	60 gram	
Nişasta	10 gram	
Pirinç Unu	10 gram	
Vanilin	3 gram	
Tereyağı	150 gram	
Hindistan Cevizi, Badem Tozu, Kurutulmuş İncir	Sunum olarak üzerine eklenilecek	

BİLDİRİ ÖZETİ

Yerel Gastronomik Bir Değer Olarak Bursa Tahinli (Tahanlı) Pidesinin Üretim Sürecinin İncelenmesi

Öğr. Gör., Zeynep ÇINAR

Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Pastacılık ve Ekmekçilik Programı, zeynepcinar0303@gmail.com, Karaman, Türkiye, ORCID: 0000-0001-6430-9531

Dr. Öğr. Üyesi, Seda OYAN

Kafkas Üniversitesi, Sarıkamış Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, sedaoyan@gmail.com, Kars, Türkiye, ORCID: 0000-0002-9498-4404

Öğr. Gör. Şinasi ÖZMEN

Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Niğde Sosyal Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, sinasiozmen@ohu.edu.tr, Niğde, Türkiye, ORCID: 0000-0003-2561-6939

Doç. Dr. Sami Sonat ÖZDEMİR

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, sami.ozdemir@hby.edu.tr, Ankara, Türkiye, ORCID: 0000-0003-4796-6083

ÖZET

Bu araştırmanın amacı, Bursa'nın geleneksel gastronomik ürünlerinden biri olan Bursa Tahinli Pidesini kültürel, tarihsel, üretimsel ve turistik boyutlarıyla incelemek; ürüne ilişkin geleneksel üretim bilgisini, tüketim pratiklerini ve gastronomik değerini ortaya koymaktır. Araştırmada nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiş ve veriler yarı yapılandırılmış görüşmeler aracılığıyla elde edilmiştir. Katılımcılardan elde edilen veriler tematik analiz yöntemiyle değerlendirilmiş ve analiz sonucunda Kültürel Bellek, Aidiyet ve Duygusal Bağ; Tarihsel Köken ve Gelişim; Üretimde Kullanılan Hammaddeler ve Malzeme Özellikleri; Üretim Süreci; Geleneksel Pişirme Teknikleri ve Fırın Özellikleri; Servis, Sunum ve Tüketim Biçimleri; Muhafaza Teknikleri; Duyusal Özellikler ve Ürün Kalitesi; Geleneksel Üretim Bilgisinin Aktarımı ve Mesleki Deneyim; Turistik İlgi, Talep ve Gastronomik Çekicilik olmak üzere on tema belirlenmiştir. Bulgular, Bursa Tahinli Pidesinin katılımcılar tarafından yalnızca geleneksel bir fırın ürünü olarak değerlendirilmediğini; çocukluk anıları, aile, mahalle kültürü ve Bursa'ya yönelik aidiyetle ilişkilendirilen kültürel bir değer olarak algılandığını göstermektedir. Ürünün tarihsel kökenine ilişkin farklı anlatı ve rivayetlerin bulunduğu, buna karşın üretim bilgisinin uzun yıllardır özellikle usta-çırak ilişkisi, aile içi aktarım, gözlem ve uygulamaya dayalı mesleki deneyim yoluyla sürdürüldüğü belirlenmiştir. Üretim açısından un, su, maya, tahin ve şeker temel bileşenler olarak öne çıkarken; hammadde kalitesi, hamurun hazırlanması ve mayalandırılması, tahin miktarı, şekillendirme ile pişirme sıcaklığının ürün niteliğini belirleyen başlıca unsurlar olduğu görülmüştür. Katılımcılar özellikle taş tabanlı ve odunlu fırınları geleneksel üretim açısından öne çıkarmış, bununla birlikte ustanın fırını tanıması ve pişirme sürecini kontrol etmesinin ürün kalitesi açısından önemli olduğunu belirtmiştir. Bursa Tahinli Pidesinin çoğunlukla sıcak veya ılık, özellikle çay eşliğinde tüketildiği; tazeliğin ürünün duyusal niteliğinde belirleyici olduğu ve geleneksel tüketim biçimlerinin yanında simitle birlikte tüketim gibi yeni pratiklerin de geliştiği tespit edilmiştir. Ayrıca ürünün başta yerli turistler olmak üzere ziyaretçiler tarafından ilgi gördüğü, sosyal medya ve tavsiyelerin bu ilgiyi desteklediği, ancak yabancı turistler arasındaki bilinirliğinin görece daha sınırlı kaldığı belirlenmiştir. Sonuç olarak Bursa Tahinli Pidesinin geleneksel üretim bilgisi, duyusal özellikleri, tüketim pratikleri ve kültürel bellekteki yeriyle Bursa gastronomik kimliğinin önemli unsurlarından biri olduğu ve turistik gastronomik deneyim açısından değerlendirilme potansiyeli taşıdığı sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Bursa Tahinli Pidesi, Coğrafi İşaret, Gastronomi Turizmi, Gastronomik Miras, Geleneksel Üretim



PAPER ABSTRACT

An Examination of the Production Process of Bursa Tahini Pide as a Local Gastronomic Value

Lecturer Zeynep ÇINAR

Karamanoğlu Mehmetbey University, Vocational School of Social Sciences, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Patisserie and Bakery Programme, zeynepcinar0303@gmail.com, Karaman, Türkiye, ORCID: 0000-0001-6430-9531

Assist. Prof. Dr. Seda OYAN

Kafkas University, Sarıkamış Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, sedaoyan@gmail.com, Kars, Türkiye, ORCID: 0000-0002-9498-4404

Lecturer Şinasi ÖZMEN

Niğde Ömer Halisdemir University, Niğde Vocational School of Social Sciences, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Culinary Arts Programme, sinasiozmen@ohu.edu.tr, Niğde, Türkiye, ORCID: 0000-0003-2561-6939

Assoc. Prof. Dr. Sami Sonat ÖZDEMİR

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, sami.ozdemir@hbv.edu.tr, Ankara, Türkiye, ORCID: 0000-0003-4796-6083

ABSTRACT

The aim of this study is to examine Bursa Tahini Pide, one of Bursa's traditional gastronomic products, from cultural, historical, production-related, and tourism perspectives, and to reveal the traditional production knowledge, consumption practices, and gastronomic value associated with the product. A qualitative research approach was adopted, and data were collected through semi-structured interviews. The data obtained from the participants were analyzed using thematic analysis, resulting in the identification of ten themes: Cultural Memory, Sense of Belonging, and Emotional Attachment; Historical Origins and Development; Raw Materials and Ingredient Characteristics Used in Production; Production Process; Traditional Baking Techniques and Oven Characteristics; Serving, Presentation, and Consumption Practices; Preservation Techniques; Sensory Characteristics and Product Quality; Transmission of Traditional Production Knowledge and Professional Experience; and Tourist Interest, Demand, and Gastronomic Appeal. The findings indicate that Bursa Tahini Pide is perceived by participants not merely as a traditional bakery product, but also as a cultural value associated with childhood memories, family, neighborhood culture, and a sense of belonging to Bursa. Although different narratives and accounts exist regarding the historical origins of the product, it was found that production knowledge has been sustained for many years particularly through master–apprentice relationships, intergenerational transmission within families, observation, and practice-based professional experience. In terms of production, flour, water, yeast, tahini, and sugar emerged as the main ingredients, while raw material quality, dough preparation and fermentation, the amount of tahini used, shaping, and baking temperature were identified as the principal factors determining product quality. Participants particularly emphasized stone-deck and wood-fired ovens in traditional production, while also stating that the baker's familiarity with the oven and ability to control the baking process are important for ensuring product quality. Bursa Tahini Pide is generally consumed hot or warm, particularly with tea; freshness was found to be a determining factor in its sensory quality, while new consumption practices, such as consuming it together with simit, have also emerged alongside traditional consumption patterns. Furthermore, the product was found to attract interest among visitors, particularly domestic tourists, with social media and word-of-mouth recommendations contributing to this interest; however, its recognition among international tourists remains relatively limited. In conclusion, Bursa Tahini Pide constitutes an important component of Bursa's gastronomic identity through its traditional production knowledge, sensory characteristics, consumption practices, and place in cultural memory, and it has considerable potential to be utilized as part of the city's gastronomic tourism experience.

Keywords: Bursa Tahini Pide, Geographical Indication, Gastronomy Tourism, Gastronomic Heritage, Traditional Production



Tahinli (Tahanlı) Pide



“Bursa’nın taş fırınlarında mayalandırılıp ortası çukurlaştırılan hamurların tahin, pekmez, su ve toz şeker karışımıyla buluşturularak odun ateşinde yüksek ısıda kurutulmadan pişirildiği tahinli (tahanlı) pide, Bursa fırıncılık ve kahvaltı kültürünün en simge geleneksel lezzetlerinden biridir.”

Tahinli (Tahanlı) Pide Örnek Reçetesi



Malzeme	Miktar	Hazırlanışı
Hamuru için		• Ön Maya Hazırlığı: Mayayı su içinde elle çırparak eritin. Mayanın aktif hale gelmesi için eritme esnasında bir miktar şeker ekleyin. İyice eriyince una tüm karışımı ilave edin. • Hamur ve İlk Mayalanma: Hamur yoğurulduktan sonra 30-60 dakika kadar mayalanması için bekletin. • Şekillendirme ve Tepsi Mayası: Yaklaşık 100 gramlık hamurlara yuvarlak tahinli pide şekli verin ve sonra yarım saat daha bekletin. • Tahin Karışımının Eklendiği Aşama: Hamurların üzerlerine tahin, pekmez ve su karışımını koyun. Hazırlanan tahinli pideleri yaklaşık 5 dakika daha bekletin. • Pişirme Öncesi ve Pişirme: Üzerine az miktarda toz şeker serpererek fırına verin (Her bir tahinli pide için kullanılacak şekeri tercihe göre karışıma yedirerek ya da üzerine serpiştirerek ilave edin). Tahinli pideleri ortalama 200-240 °C'de, tercihen odunlu taş fırında 10-15 dakika süre ile pişirin.
Un	1 kilogram	
Şeker	100-150 gram	
Yaş maya	25-50 gram	
Tuz	20-40 gram	
Sıvı yağ	50-100 gram	
Üst Malzemesi için		Püf Noktaları ve Notlar
Tahin	1 kilogram	• Hamurun hazırlanmasında püf nokta mayanın eritilmesidir. • Kullanılan şeker oranı karışımdaki pekmez oranına göre ayarlanır. • Pekmez tercihen tahinin tadını kırmak amacıyla kullanılır. • Su, ustanın göz kararı tahinin akıcı hale gelmesini sağlamak amacı ile konulur. • Bursa Tahinli Pideyi aynı derecede farklı fırınlarda da pişirebilirsiniz. • Ürünün en önemli özelliklerinden birkaçı; hamurun çukur olması, tahin ve suyun birbiriyle iyi bir şekilde özdeşleşmesi, üzerine atılan şekere çok fazla müdahale edilmeden az miktarda karıştırılarak işlem görmesi ve yüksek ateşte kurutulmadan çıkartılmasıdır.
Su	500 ml	
Pekmez	10-50 gram	
Şeker	her bir tahinli pide üzerine 10-60 gram	

BİLDİRİ ÖZETİ

Bursa'nın Gastronomik Mirasında Hünkâr Beğendi: Köken Anlatıları, Kültürel Etkileşim ve Mutfak Melezleşmesi

Doç. Dr. Adem ARMAN

Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ademarman@akdeniz.edu.tr, Antalya, Türkiye, ORCID: 0000-0003-3999-3751

Öğr. Gör. Dr. Özkan ERDEM

Akdeniz Üniversitesi, Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, ozkanerdem@akdeniz.edu.tr, Antalya, Türkiye, ORCID: 0000-0003-0234-2218

Doç. Dr., Esra ŞAHİN

Akdeniz Üniversitesi, Manavgat Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, esrasahin@akdeniz.edu.tr, Antalya, Türkiye, ORCID: 0000-0001-6399-0177

Öğr. Gör. Ali ŞAHİN

Akdeniz Üniversitesi, Manavgat Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, alisahin@akdeniz.edu.tr, Antalya, Türkiye, ORCID: 0000-0001-7218-9904

Arş. Gör. Berna ŞAHİN

Bitlis Eren Üniversitesi, Kanık Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, baydin@beu.edu.tr, Bitlis, Türkiye, ORCID: 0009-0001-5975-9551

ÖZET

Osmanlı Devleti'ne başkentlik yapan Bursa, tarihsel süreç boyunca saray kültürüyle kurduğu ilişkiler, farklı toplulukların bir arada yaşaması ve göç hareketleri sonucunda şekillenen çok katmanlı bir gastronomik birikime sahip olmuştur. Kentin yemek kültürü; yerel üretim ve tüketim pratiklerinin yanı sıra farklı dönemlerde karşılaşılan kültürlerin beraberinde getirdiği malzemeler, pişirme teknikleri ve yemek alışkanlıkları arasındaki etkileşimle biçimlenmiştir. Bu çok katmanlı yapı içerisinde Hünkâr Beğendi, Osmanlı saray mutfakıyla ilişkisinin yanı sıra Bursa'yla kurulan köken anlatıları ve günümüzde kentin gastronomik mirası içerisinde konumlandırılması bakımından dikkat çekici bir örnek oluşturmaktadır. Yemeğin ortaya çıkışına ilişkin anlatılardan birinde XVII. yüzyılın başlarında IV. Murat için Bursalı bir aşçı tarafından hazırlandığının ileri sürülmesi, Hünkâr Beğendi ile Bursa arasında tarihsel bir bağ kurulmasına kaynaklık etmektedir. Bununla birlikte yemeğin ortaya çıkışına ilişkin farklı anlatıların bulunması ve bunların tarihsel açıdan kesin olarak doğrulanamaması, söz konusu ilişkinin köken arayışının ötesinde, gastronomik mirasın oluşumu ve yeniden anlamlandırılması bağlamında ele alınmasını gerekli kılmaktadır. Bu doğrultuda çalışmanın amacı, Hünkâr Beğendi'yi Bursa'nın gastronomik mirası içerisinde köken anlatıları, kültürel etkileşim ve mutfak melezleşmesi bağlamında değerlendirmektir. Nitel araştırma yaklaşımıyla yürütülen çalışmada doküman analizi yöntemi kullanılmış; Hünkâr Beğendi ve Bursa mutfak kültürüne ilişkin tarihsel kaynaklar, Osmanlı dönemi yemek kitapları, akademik çalışmalar ve kurumsal gastronomi kaynakları incelenmiştir. Elde edilen veriler gastronomik miras, kültürel etkileşim ve mutfak melezleşmesi kavramları çerçevesinde değerlendirilmiştir. İncelenen kaynaklar, Hünkâr Beğendi'nin kökenine ilişkin farklı anlatıların bulunduğunu ve yemeğin ortaya çıkışının tek bir tarihsel olay, kişi veya mekânla kesin olarak açıklanmasının güç olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte Bursa'yla ilişkilendirilen köken anlatılarının varlığı ve Hünkâr Beğendi'nin günümüzde Bursa mutfak kültürüne ilişkin kurumsal kaynaklarda yer alması, yemek ile kent arasında kurulan gastronomik miras ilişkisinin devam ettiğine işaret etmektedir. Hünkâr Beğendi'nin yapısal özellikleri de yemeğin kültürel etkileşim ve mutfak melezleşmesi açısından değerlendirilmesine olanak sağlamaktadır. Közlenmiş patlıcan ve et temelli Osmanlı-Türk yemek geleneğinin, Avrupa ve özellikle Fransız mutfakıyla ilişkilendirilen süt, un ve yağ temelli sos ve kıvamlandırma teknikleriyle bir araya gelmesi, farklı mutfak geleneklerinin aynı yemek içerisinde bulunduğu melez bir yapı ortaya koymaktadır. Bu açıdan Hünkâr Beğendi, belirli bir döneme ait saray yemeği olmanın ötesinde, Osmanlı mutfak kültürünün tarihsel süreçte farklı kültürel etkilerle kurduğu ilişkinin gastronomik bir yansıması olarak değerlendirilebilir. Sonuç olarak Hünkâr Beğendi'nin Bursa kökenli olduğunu kesin biçimde ortaya koyan tarihsel kanıtların sınırlı olmasına karşın, yemeğin Bursa ile ilişkisinin köken anlatıları, kentin Osmanlı geçmişi ve güncel gastronomik miras söylemleri aracılığıyla sürdürüldüğü görülmektedir. Bu durum, gastronomik mirasın yemeklerin kesin tarihsel kökenleriyle sınırlı olmadığını; yemekler etrafında oluşturulan anlatılar, kültürel etkileşimler, mekânsal aidiyetler ve güncel miras pratikleri aracılığıyla da şekillendiğini göstermektedir. Bu yönüyle Hünkâr Beğendi, farklı kültürel etkilerle biçimlenen ve Bursa'nın gastronomik mirası içerisinde yeniden anlamlandırılan dinamik bir kültürel unsur olarak değerlendirilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Bursa Mutfak, Mutfak Melezleşmesi, Göç, Kültürel Etkileşim, Yerelleşme



PAPER ABSTRACT

Hünkâr Beğendi in Bursa's Gastronomic Heritage: Origin Narratives, Cultural Interaction, and Culinary Hybridization

Assoc. Prof. Dr. Adem ARMAN

Akdeniz University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, ademarman@akdeniz.edu.tr, Antalya, Türkiye, ORCID: 0000-0003-3999-3751

Lecturer Dr. Özkan ERDEM

Akdeniz University, Göynük Vocational School of Culinary Arts, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, ozkanerdem@akdeniz.edu.tr, Antalya, Türkiye, ORCID: 0000-0003-0234-2218

Assoc. Prof. Dr. Esra ŞAHİN

Akdeniz University, Manavgat Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, esrasahin@akdeniz.edu.tr, Antalya, Türkiye, ORCID: 0000-0001-6399-0177

Lecturer Ali ŞAHİN

Akdeniz University, Manavgat Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, alisahin@akdeniz.edu.tr, Antalya, Türkiye, ORCID: 0000-0001-7218-9904

Research Assistant Berna ŞAHİN

Bitlis Eren University, Kanık School of Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, baydin@beu.edu.tr, Bitlis, Türkiye, ORCID: 0009-0001-5975-9551

ABSTRACT

Bursa, which once served as the capital of the Ottoman Empire, has developed a multi-layered gastronomic heritage shaped throughout history by its close ties with court culture, the coexistence of diverse communities, and successive waves of migration. The city's food culture has been shaped not only by local production and consumption practices but also by interactions among the ingredients, cooking techniques, and dietary practices introduced by cultures encountered at different historical periods. Within this multilayered structure, Hünkâr Beğendi constitutes a noteworthy example due to its association with Ottoman court cuisine, the narratives linking its origins to Bursa, and its contemporary positioning within the city's gastronomic heritage. One narrative concerning the emergence of the dish claims that it was prepared for Sultan Murad IV by a cook from Bursa in the early seventeenth century, providing a basis for establishing a historical connection between Hünkâr Beğendi and Bursa. However, the existence of different narratives regarding the dish's origins, coupled with the difficulty of historically verifying them with certainty, necessitates approaching this relationship beyond the mere search for origins and instead within the context of the formation and reinterpretation of gastronomic heritage. Accordingly, this study aims to evaluate Hünkâr Beğendi within Bursa's gastronomic heritage in the context of origin narratives, cultural interaction, and culinary hybridization. Adopting a qualitative research approach, the study employs document analysis and examines historical sources related to Hünkâr Beğendi and Bursa's culinary culture, Ottoman-era cookbooks, academic studies, and institutional sources on gastronomy. The data obtained were evaluated within the conceptual frameworks of gastronomic heritage, cultural interaction, and culinary hybridization. The sources examined indicate that various narratives exist regarding the origins of Hünkâr Beğendi and that it is difficult to attribute the emergence of the dish conclusively to a single historical event, individual, or place. Nevertheless, the existence of origin narratives associating the dish with Bursa, together with its inclusion in contemporary institutional sources concerning Bursa's culinary culture, suggests the persistence of a gastronomic heritage relationship between the dish and the city. The structural characteristics of Hünkâr Beğendi also allow the dish to be considered in terms of cultural interaction and culinary hybridization. The combination of the Ottoman-Turkish culinary tradition based on roasted eggplant and meat with milk-, flour-, and fat-based sauces and thickening techniques associated with European, particularly French, cuisine creates a hybrid structure in which different culinary traditions converge within a single dish. From this perspective, Hünkâr Beğendi can be regarded not merely as a court dish belonging to a particular historical period but also as a gastronomic reflection of the interactions that Ottoman culinary culture established with different cultural influences over time. In conclusion, although historical evidence conclusively establishing Hünkâr Beğendi as originating in Bursa remains limited, its association with the city continues to be sustained through origin narratives, Bursa's Ottoman past, and contemporary gastronomic heritage discourses. This demonstrates that gastronomic heritage is not confined to the definitive historical origins of dishes; rather, it is also shaped through the narratives constructed around food, cultural interactions, spatial attachments, and contemporary heritage practices. In this respect, Hünkâr Beğendi can be considered a dynamic cultural element shaped by diverse cultural influences and continually reinterpreted within Bursa's gastronomic heritage.

Keywords: Bursa Cuisine, Culinary Hybridization, Migration, Cultural Interaction, Localization.



Hünkâr Beğendi



“Bursa mutfağında tereyağında kavrulan kuşbaşı kuzu etlerinin un ve suyla yumuşayana dek pişirilip, tereyağı, un ve sütle harmanlanan köz patlıcanlı beğendiyle buluşturularak kaşar peyniriyle fırınlandığı hünkâr beğendi, köklü saray mirasını yaşatan en seçkin geleneksel lezzetlerden biridir.”

Hünkâr Beğendi Örnek Reçetesi



Malzeme	Miktar	Hazırlanışı
Kuzu Eti	500 gram	- Kuşbaşı doğranan etler, tereyağında küp doğranmış soğanlarla birlikte kavrulur. Üzerine un ve su eklenerek etler yumuşayana kadar pişirilir. - Patlıcanlar közlenip kabukları soyularak doğranır. Ayrı bir tencerede tereyağı ve un kavrulur; patlıcan ve süt ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. - Hazırlanan patlıcanlı karışım ve pişen et aynı tepsiye alınarak ayrı bölümlere yerleştirilir. Arzuya göre üzerine rendelenmiş kaşar serpilir ve 15 dakika fırınlanarak sıcak servis edilir.
Soğan	1 adet küçük boy	
Patlıcan	2 adet	
Süt	1 bardak	
Un	50 gram	
Kaşar	50 gram	
Tereyağı	100 gram	
Su	2 bardak	

BİLDİRİ ÖZETİ

Göçün Lezzeti: Bursa Cantığının Tatar Göçü Anlatıları, Kültürel Aktarım ve Gastronomik Kimlik Bağlamında İncelenmesi

Öğr. Gör. Ahmet SALMAN

Ordu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, ahmet.salman@odu.edu.tr, Ordu, Türkiye, ORCID: 0000-0003-0013-3957

Arş. Gör. Samet Can AKSU

Ordu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, sametcanaksu@odu.edu.tr, Ordu, Türkiye, ORCID: 0000-0002-9977-9768

Doç. Dr. İlkey YILMAZ

Başkent Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, ilkayyilmaz@baskent.edu.tr, Ankara, Türkiye, ORCID: 0000-0001-5938-3112

Prof. Dr. Kamil BOSTAN

İstanbul Aydın Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, kamilbostan@aydin.edu.tr, İstanbul, Türkiye, ORCID: 0000-0001-7583-0066

ÖZET

Bu araştırmanın amacı, Bursa cantığının Tatar göçü anlatıları, kültürel aktarım süreçleri ve gastronomik kimlik bağlamında katılımcı deneyimleri üzerinden incelenmesidir. Çalışma nitel araştırma yaklaşımıyla yürütülmüş ve yorumlayıcı fenomenolojik analiz yaklaşımı benimsenmiştir. Araştırmanın çalışma grubunu Bursa'da yaşayan ve cantık deneyimine sahip sekiz katılımcı oluşturmuştur. Katılımcılar amaçlı örnekleme yöntemlerinden ölçüt örnekleme ile belirlenmiş; veriler 20 Temmuz-10 Ağustos 2026 tarihleri arasında gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış telefon görüşmeleri aracılığıyla toplanmıştır. Görüşmeler 20-40 dakika sürmüştür ve katılımcılar K1-K8 biçiminde kodlanmıştır. Bulgular, Bursa cantığının katılımcılar açısından yalnızca yöresel bir yiyecek olmadığını; çocukluk ve aile hatıraları, toplu tüketim pratikleri, mesleki deneyimler ve kent aidiyetiyle anlam kazanan kültürel bir unsur olduğunu göstermektedir. Cantığın kökenine ilişkin anlatıların özellikle Tatar göçü etrafında yoğunlaştığı, ancak bu ilişkinin katılımcılar tarafından çoğunlukla aile büyüklerinden ve sözlü gelenekten aktarılan bir köken anlatısı olarak ifade edildiği belirlenmiştir. Buna karşılık katılımcıların ortaklaştığı temel nokta, cantığın Bursa'da yerel damak tadı, kullanılan hammaddeler, fırın kültürü ve ustalık pratikleriyle dönüşerek kendine özgü bir gastronomik kimlik kazanmasıdır. Araştırmada ayrıca cantık üretimine ilişkin bilginin geçmişte gözlem, deneyim, "göz kararı" ve usta-çırak ilişkisiyle aktarılırken günümüzde gramaj, reçete ve hijyen standartlarıyla daha sistematik bir yapıya dönüştüğü görülmüştür. Mayalı ve dolgun hamur, yuvarlak biçim, belirgin kenarlar, kıymalı iç harç ve pişirme dengesi ürünün özgünlüğünü belirleyen başlıca unsurlar olarak öne çıkmıştır. Katılımcılar geleneksel yapının tamamen değişime kapalı olmadığını, ancak yeniliklerin ürünün temel karakterini ortadan kaldırmaması gerektiğini vurgulamıştır. Cantık, İskender kebab gibi daha turistik ve dışa dönük gastronomik simgelerden farklı olarak Bursa'nın "mahalle", "esnaf" ve "halk yemeği" şeklinde tanımlanmıştır. Sonuç olarak Bursa cantığı; göç anlatılarıyla ilişkilenen, kuşaklararası aktarım yoluyla sürdürülen, toplumsal hafıza ve gündelik tüketim pratikleri içinde yeniden üretilen ve Bursa'nın yerel gastronomik kimliğinin parçasına dönüşen yaşayan bir gastronomik miras olarak değerlendirilmektedir. Cantığın düğün, mevlit, cenaze, asker uğurlaması ve aile buluşmaları gibi toplu ortamlarda tüketilmesi, ürünün paylaşma, misafirperverlik ve toplumsal dayanışma işlevlerini de görünür kılmaktadır. Bulgular, cantığın sürdürülebilirliği açısından genç ustaların yetiştirilmesi, deneyimsel üretim bilgisinin kayıt altına alınması ve tanıtım faaliyetlerinde özgünlük ile çeşitlendirme arasındaki dengenin korunması gerektiğine işaret etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Bursa Cantığı, Kırım Tatarları, Kültürel Aktarım, Gastronomik Kimlik, Gastronomik Miras



PAPER ABSTRACT

Taste of Migration: Bursa Cantık in the Context of Tatar Migration Narratives, Cultural Transmission and Gastronomic Identity

Lecturer Ahmet SALMAN

Ordu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, ahmetsalman@odu.edu.tr, Ordu, Türkiye, ORCID: 0000-0003-0013-3957

Research Assistant Samet Can AKSU

Ordu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, sametcanaksu@odu.edu.tr, Ordu, Türkiye, ORCID: 0000-0002-9977-9768

Assoc. Prof. Dr. İlkay YILMAZ

Başkent University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, ilkayyilmaz@baskent.edu.tr, Ankara, Türkiye, ORCID: 0000-0001-5938-3112

Prof. Dr. Kamil BOSTAN

İstanbul Aydın University, Faculty of Fine Arts, Department of Gastronomy and Culinary Arts, kamilbostan@aydin.edu.tr, İstanbul, Türkiye, ORCID: 0000-0001-7583-0066

ABSTRACT

This study aims to examine Bursa cantık through participants' experiences in the context of Tatar migration narratives, cultural transmission processes, and gastronomic identity. The research was conducted within a qualitative framework and employed interpretative phenomenological analysis. The study group consisted of eight participants living in Bursa who had direct experience with cantık. Participants were selected through criterion sampling, one of the purposive sampling techniques, and data were collected through semi-structured telephone interviews conducted between 20 July and 10 August 2026. The interviews lasted between 20 and 40 minutes, and participants were coded as K1-K8. The findings indicate that Bursa cantık is not perceived merely as a local food; rather, it acquires cultural meaning through childhood and family memories, collective consumption practices, occupational experiences, and attachment to the city. Narratives concerning the origin of cantık were found to concentrate particularly around Tatar migration. However, participants generally expressed this relationship as an origin narrative transmitted through elders and oral tradition rather than as historically verified knowledge. The principal point of convergence among participants was that cantık was transformed in Bursa through local taste preferences, ingredients, oven culture, and craftsmanship practices, thereby acquiring a distinctive gastronomic identity. The study also reveals a transformation in the transmission of production knowledge. Whereas cantık-making was formerly learned through observation, experience, intuitive judgement, and master-apprentice relationships, contemporary transmission increasingly incorporates standardized weights, recipes, and hygiene requirements. Fermented and full-bodied dough, a round form, prominent raised edges, a minced-beef filling, and a balanced baking process emerged as the principal characteristics defining the product's authenticity. Participants did not regard tradition as completely resistant to change; nevertheless, they emphasized that innovations should not eliminate the essential character of the traditional product. In contrast to outward-facing and tourism-oriented gastronomic symbols such as İskender kebab, cantık was described as a "neighbourhood," "tradespeople's," and "people's" food of Bursa. Its consumption at weddings, religious gatherings, funerals, military send-offs, and family meetings also points to functions of sharing, hospitality, and social solidarity. Consequently, Bursa cantık can be considered a living gastronomic heritage associated with migration narratives, sustained through intergenerational transmission, reproduced through social memory and everyday food practices, and embedded in Bursa's local gastronomic identity. The findings further suggest that sustainability depends on training younger craftspeople, documenting experiential knowledge, and balancing promotional diversification with the preservation of the product's distinctive character.

Keywords: Bursa Cantık, Crimean Tatars, Cultural Transmission, Gastronomic Identity, Gastronomic Heritage



Bursa Cantiğı



“Bursa’nın taş tabanlı kara fırınlarında mayalı hamur bezelerinin açılarak dana kıyma, kavram yağı, soğan, domates, biber ve baharatlı iç harçla buluşturulup pişirildiği, fırından çıkar çıkmaz kenarları yağlanan Bursa cantiğı, yöre sokak ve fırın kültürünün en karakteristik geleneksel lezzetlerinden biridir.”

Bursa Cantığı Örnek Reçetesi



Malzeme	Miktar	Malzeme	Miktar
Hamur Malzemeleri			
Un	50 kilogram	Yaş maya	250 gram
Su	50 kilogram	Tuz	500-600 gram
İç Harç Malzemeleri			
Dana eti	50 kilogram	Karabiber	200 gram (tercihe göre)
Kavram Yağı	20-25 kilogram (iç organları çevreleyen gözenekli yağ)	Kimyon	200 gram (tercihe göre)
Soğan	10-20 kilogram	Yenibahar	50 gram (tercihe göre)
Ekmek	10 kilogram (tercihe göre)	Su	500 ml su
Tuz	500 gram	Domates	Kıymanın 1/3'ü kadar (yaklaşık 16-17 kilogram)
Dağ kekiği	200 gram		
Hazırlanışı			
• İlk su ve mayayı karıştırıp 5 dakika bekletin. Un ve tuzu ekleyerek homojen bir hamur yoğurun ve 45 dakika dinlendirin. Dana kıyma, kavram yağı, domates, soğan, biber, baharatlar, ekmek içi ve suyu iyice karıştırın. • Hamurdan 120-150 g bezeler hazırlayıp yaklaşık 15 cm çapında açın. Ortasına 60-65 g iç harç koyarak şekillendirin. Kara fırında yaklaşık 5 dakika; ev tipi fırında 220 °C'de 15-20 dakika pişirin. Sıcak cantıkların kenarlarına tereyağı veya ayçiçek yağı sürerek servis edin.			

BİLDİRİ ÖZETİ

Bursa Döner Kebabının Gastronomik Kimliği ve Geleceği: Üretim, Kültürel Aktarım, Gastronomik Deneyim ve Kent Markalaşması Bağlamında Bir Paydaş İncelemesi

Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR

Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, m.sedatipar@gmail.com, Eskişehir, Türkiye, ORCID:0000-0002-7718-7913

Dr. Öğr. Üyesi Erhan BABAÇ

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, erhan.babac@comu.edu.tr, Çanakkale, Türkiye, ORCID:0000-0001-9232-9177

Arş. Gör. Ferda Yeliz ÇUBUK

Kırklareli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ferdayelizcubuk@klu.edu.tr, Kırklareli, Türkiye, ORCID: 0000-0002-3850-7208

Öğr. Gör. Osman ÖZER

Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, osmanozer@selcuk.edu.tr, Konya, Türkiye, ORCID:0000-0001-8543-0664

ÖZET

Küreselleşme, kentleri kendilerini ayrıştıracak özgün kimlik unsurlarını öne çıkarmaya zorlamakta; gastronomi turizmi ise somut olmayan kültürel mirası (SOKÜM) en dinamik biçimde aktaran stratejik bir araç olarak değerlendirilmektedir. Osmanlı'nın ilk başkenti Bursa bu mirası gastronomisiyle günümüze taşımakta, fethinin 700. yılı olan 2026 ise mirasın bilimsel çerçevede ele alınması için sembolik bir fırsat sunmaktadır. Bursa Döner Kebabı, kentin gastronomik kimliğini ulusal ve uluslararası düzeyde temsil eden sembolik bir marka değeridir. Kökenine ilişkin alanyazında farklı görüşler (Orta Asya, Kırım, Kastamonu/Erzurum) bulunsa da Bursa'da kabul gören anlatı, 1860'lardan itibaren Kayhan Çarşısı'nda dikey pişirme tekniğinin geliştirilmesi ve bu tekniğin zamanla kentin kolektif SOKÜM'üne dönüşmesidir. Ürün, BTO girişiyle 2022'de mahreç işareti olarak tescillenmiştir (No: 1151).

Çalışmanın amacı, Bursa Döner Kebabı'nı gastronomik kimlik, destinasyon markalaşması, otantiklik, duysal pazarlama ve coğrafi işaret boyutlarıyla, üretici ve turist rehberi perspektiflerinden ele almaktır. Çalışma nitel araştırma deseninde kurgulanmış; kavramsal literatür taramasının yanı sıra yarı yapılandırılmış mülakat tekniği kullanılmıştır. Amaçlı örnekleme ile usta/işletmeci grubu için hedef örneklem 8 kişi olarak belirlenmiş; Destinasyon Markalaşması, Paydaş Teorisi, Duyusal Pazarlama ve Ağ Teorisi ile 1151 no'lu mahreç işareti kriterleri doğrultusunda iki ayrı görüşme formu hazırlanmıştır. Veri toplama sürmekte olup ilk aşamada 2 usta ile yüz yüze (ortalama 1,5 saat), 5 profesyonel turist rehberi ile telefon ve yazılı form yoluyla görüşülmüştür (toplam 7 katılımcı). Veriler soru bazlı matris analizi ve nitel içerik analiziyle çözümlenmiş, üretici ve rehber görüşlerinin birlikte incelenmesiyle veri çeşitlemesi sağlanmıştır.

İlk bulgular, Bursa Döner Kebabı'nın ustaların zanaat sermayesi ile rehberlerin gözlemlediği deneyimsel performansla beslenen kolektif bir gastronomik değer olduğunu ve turist algısında güçlü, önceden şekillenmiş bir marka konumuna sahip olduğunu göstermektedir. Kesim, tereyağı dökümü ve sunum ritüelleri "gerçek döner" algısını güçlendirmekte; ustalar bu ritüeli bilinçli bir duysal pazarlama aracı olarak kullanmaktadır. Ustaların anlatıları çirak/kalifiye eleman krizine, olası makineleşme tehdidinde ve tescilli standartlara uygun hammaddeye erişim güçlüğüne işaret etmektedir. Dönerin amiral ürün konumu tartışmalıdır: ustalar arasında ekonomik daralmanın bu konumu zayıflattığını düşünenler bulunurken, rehberler pideli köfte ve tahinli pide gibi ürünlerin rekabetine dikkat çekmektedir. Coğrafi işaret tescili otantik yapıyı korumada kritik görülmekte; ancak katılımcılar denetimlerin ve caydırıcı yaptırımların yetersizliğini ortak bir kaygı olarak dile getirmekte, destinasyon pazarlamasını da yetersiz bulmaktadır. Sürdürülebilirlik; usta-çirak aktarımının güçlendirilmesine, hijyen/güven mekanizmalarının şeffaflaştırılmasına ve küresel tüketici eğilimlerine karşı esnek politikalara bağlıdır.

Anahtar Kelimeler: Bursa Döner Kebabı, Gastronomik Kimlik, Somut Olmayan Kültürel Miras, Destinasyon Markalaşması



PAPER ABSTRACT

The Gastronomic Identity and Future of Bursa Döner Kebab: A Stakeholder Analysis in the Context of Production, Cultural Transmission, Gastronomic Experience, and City Branding

Assoc. Prof. Dr. Mehmet Sedat İPAR

Eskişehir Osmangazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, m.sedatipar@gmail.com, Eskişehir, Türkiye, ORCID: 0000-0002-7718-7913

Assist. Prof. Dr. Erhan BABAÇ

Çanakkale Onsekiz Mart University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, erhan.babac@comu.edu.tr, Çanakkale, Türkiye, ORCID: 0000-0001-9232-9177

Research Assistant Ferda Yeliz ÇUBUK

Kırklareli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, ferdayelizcubuk@klu.edu.tr, Kırklareli, Türkiye, ORCID: 0000-0002-3850-7208

Lecturer Osman ÖZER

Selçuk University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, osmanozer@selcuk.edu.tr, Konya, Türkiye, ORCID: 0000-0001-8543-0664

ABSTRACT

Globalization compels cities to highlight distinctive identity elements, and gastronomy tourism is regarded as a strategic tool for conveying intangible cultural heritage (ICH) in its most dynamic form. Bursa, the first capital of the Ottomans, carries this heritage into the present through its gastronomy, and 2026, the 700th anniversary of its conquest, offers a symbolic opportunity to address it within a scientific framework. Bursa Doner Kebab is a symbolic brand value representing the city's gastronomic identity at national and international levels. Although the literature offers different views on its origin (Central Asia, Crimea, Kastamonu/Erzurum), the narrative accepted in Bursa is that the vertical cooking technique was developed in Kayhan Bazaar from the 1860s and gradually became the city's collective ICH. The product was registered as a geographical indication (mahreç işareti) in 2022 through the initiative of the Bursa Chamber of Commerce and Industry (No: 1151).

The study aims to examine Bursa Doner Kebab through the dimensions of gastronomic identity, place branding, authenticity, sensory marketing, and geographical indication, from the perspectives of producers and tour guides. It adopts a qualitative design combining a conceptual literature review with semi-structured interviews. Under purposive sampling, the target sample for masters/business owners was set at eight; two interview forms were developed in line with Place Branding, Stakeholder Theory, Sensory Marketing, and Network Theory and the criteria of registration No. 1151. Data collection is ongoing: in the first phase, two masters were interviewed face-to-face (averaging 1.5 hours) and five professional tour guides by telephone and written forms (seven participants in total). The data were analyzed through question-based matrix analysis and qualitative content analysis, with triangulation across producer and guide accounts.

Initial findings show that Bursa Doner Kebab is a collective gastronomic value nourished by the masters' craft capital and the experiential performance observed by tour guides, and that it holds a strong, pre-formed brand position in tourists' perception. Carving, butter-pouring, and presentation rituals reinforce the "real doner" perception, and masters use them as a deliberate sensory marketing tool. The masters' accounts point to a shortage of qualified apprentices, the threat of mechanization, and difficulty sourcing raw materials that meet registered standards. The product's flagship status is contested: some masters believe economic contraction has weakened it, while guides note competition from pideli köfte and tahinli pide. Geographical indication registration is regarded as critical for preserving authenticity, yet participants share a concern over insufficient inspections and deterrent sanctions and find destination marketing inadequate. Sustainability depends on strengthening master-apprentice transmission, making hygiene/trust mechanisms transparent, and adopting flexible policies against global consumer trends.

Keywords: Bursa Doner Kebab, Gastronomic Identity, Intangible Cultural Heritage, Place Branding



Bursa Döner Kebabı



“Bursa’da meşe kömürü ateşinde dikey şişte döndürülerek pişirilen ince yaprak dana ve kuzu etlerinin, mangalda kızartılıp kendi yağıyla yağlanan tırnak pideler üzerine dizilerek tereyağlı salça sosu ve kızgın tereyağı eşliğinde sunulduğu Bursa döner kebabı, Türk mutfak kültürünün tüm dünyaca bilinen en simge geleneksel lezzetlerinden biridir.”

Bursa Döner Kebabı Örnek Reçetesi



Malzeme	Miktar	Hazırlanışı
Dana döş	500 gram	• Etin Hazırlanması ve Dizilimi: Küçükbaş ve büyükbaş etlerinden kıyma ile 0,5 cm kalınlığında açılmış yaprak etler hazırlanır. Bu etler dik duran uzun bir şişe kat kat dizildikten sonra tıraşlanarak silindir, altıgen veya sekizgen prizma formu verilir. • Pişirme ve Dilimleme: Hazırlanan şiş, odun kömürü ateşinden (tercihen meşe) 10-15 cm uzaklıkta, eti yakmayacak orta dereceli ısıda dikey konumda pişirilir. Döner piştikçe tek yönde yavaşça çevrilir ve pişen yüzeyler yukarıdan aşağıya doğru 2-2,5 mm kalınlık ile 3,5-4 cm genişlikte ince yapraklar halinde kesilir. • Tabana Pide Yerleştirilmesi: Mangalda ısıtılıp kızartılan ve dönerin kendi yağıyla yağlanan tırnak pideler küçük parçalara bölünür; kesilen döner etleri bu pidelerin üzerine dizilir. • Kebap Sosunun Yapılışı: Bir tencerede 100 gram tereyağı ve 100 gram salça, su eklenerek kıvam alana kadar kaynatılır. İçine bir tutam tuz ve isteğe göre bir tutam şeker ilave edilir. • Servis Önerisi: İsteğe bağlı olarak tabağın kenarına yoğurt, domates veya salça sosu, közlenmiş biber, domates dilimleri ya da patlıcan eklenilerek sunulabilir.
Dana kıyma	100 gram	
Dana tranç	200 gram	
Kuzu döş	150 gram	
Kuzu kıyma	150 gram	
Tereyağı	300 gram (100 gram sosu için, 200 gram üzeri için)	
Tırnak pide	3 adet	
Yenişehir biberi	6 adet	
Domates	200 gram (2 orta boy)	
Tuz	20 gram (1 silme yemek kaşığı)	
Domates salçası	100 gram (5 yemek kaşığı)	

BİLDİRİ ÖZETİ

Geleceğin Gastronomi Mirası: Bursa Siyah İncirinin Sürdürülebilirlik, Coğrafi İşaret ve Gastronomi Turizmi Perspektifinden Değerlendirilmesi

Dr. Öğr. Üyesi Gülsün DURAN

Biruni Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, gduran@biruni.edu.tr, İstanbul, Türkiye, ORCID: 0000-0002-0179-5154

Doç. Dr. Erkan DENK

Bitlis Eren Üniversitesi, Kanık Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Turizm İşletmeciliği, edenk@beu.edu.tr, Bitlis, Türkiye, ORCID: 0000-0002-2144-3316

Dr. Öğr. Üyesi Pınar YEŞİLÇİMEN

Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel, Restoran ve Yiyecek Hizmetleri, pinaraydag@kmu.edu.tr, Karaman, Türkiye, ORCID: 0000-0003-2429-2207

Prof. Dr. Nilgün H. BUDAK

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Eğirdir Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü/Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, nilgunbudak@isparta.edu.tr, Isparta, Türkiye, ORCID NO: 0000-0003-2494-6370

ÖZET

Bursa Siyah İnciri, kendine özgü renk, aroma, boyut, kalite özelliklerinin ulusal ve uluslararası coğrafi işaretle korunması açısından yüksek ihracat potansiyeline sahip bir tarımsal üründür. Bu tür eşsiz ve nadide ürünler, özellikle gastronomi turizmi kapsamında turistik ürün olarak değerlendirilmekte ve destinasyonlar için bir çekim unsuru olabilmektedir. Bu çalışmanın amacı, Bursa Siyah İncirini sürdürülebilirlik, coğrafi işaret ve gastronomi turizmi perspektiflerinden bütüncül olarak değerlendirmek ve ürünün gelecekteki gelişim potansiyelini SWOT analizi ve TOWS matrisi aracılığıyla ortaya koymaktır. Araştırmada Bursa Siyah İncirinin tarladan sofraya uzanan değer zinciri kapsamında; üretim, ambalajlama, depolama, pazarlama, coğrafi işaret, gastronomi turizmi ve sürdürülebilirlik boyutlarıyla ele alınmış, ürünün güçlü ve zayıf yönleri ile karşı karşıya olduğu fırsat ve tehditler SWOT analizi aracılığıyla sistematik biçimde değerlendirilmiştir. SWOT analizi sonuçlarına göre Bursa Siyah İncirinin iri meyve yapısı, karakteristik koyu mor-siyah rengi, yüksek kalite özellikleri, taşıma dayanımı, uluslararası pazarlardaki yüksek talebi, kadın istihdamına ve kırsal ekonomiye katkı sağlaması, festival, hasat ve tadım deneyimlere elverişli olması ve coğrafi işaretle korunarak marka değeri yaratılması başlıca güçlü yönlerini oluşturmaktadır. Bununla birlikte meyvenin hasat sonrasında olgunlaşmaya devam etmesi nedeniyle hızlı kalite kaybına uğraması, depolama ve muhafaza esnasında fungal hastalık ve çürümelere karşı hassas olması özel depolama ve ambalajlama teknolojilerine ihtiyaç duyması ürünün zayıf yönleri olarak değerlendirilmiştir. Ulusal ve uluslararası incir talebinde artış olması, yenilikçi üretim ve muhafaza teknolojilerinin gelişmesini, dijital izlenebilirlik sistemleri ve coğrafi işaretin uluslararası rekabet gücünü destekleme potansiyeli önemli fırsatlar arasında yer almaktadır. Buna karşın iklim değişikliği, hasat sonrası kayıplar, yüksek üretim maliyetleri, coğrafi işaret adının yanlış kullanımı ulusal ve uluslararası rekabet temelli tehditler olarak öne çıkmaktadır. Çalışma sonucunda Bursa Siyah İncirinin sürdürülebilir geleceğinin yalnızca üretim ve ihracat performansına bağlı olmadığı; etkin coğrafi işaret denetimi, dijital izlenebilirlik, yenilikçi muhafaza uygulamaları ve gastronomi turizmi ile desteklenen bütüncül bir değer zinciri yaklaşımının gerekli olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Hasat deneyimleri, festivaller, tadım etkinlikleri, üretici ziyaretleri ve gastronomi rotalarıyla ürünün kültürel ve deneyimsel değerinin güçlendirilmesi, kırsal kalkınma ve marka değerinin sürdürülebilirliği açısından önem taşımaktadır. Bu çerçevede Bursa Siyah İnciri, geleneksel bir tarımsal üründen öte, ekonomik, kültürel ve turistik boyutlarıyla geleceğin gastronomi mirası ürünleri arasındadır. Bu çalışma ile elde edilen sonuçların geleceğin gastronomi mirası ürün ile ilgili gelecekte yapılacak sürdürülebilirlik ve gastronomi turizmi çalışmalarına yol göstermesi beklenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Bursa Siyah İnciri, SWOT Analizi, Sürdürülebilirlik, Gastronomi Turizmi, Gastronomi Mirası



PAPER ABSTRACT

The Gastronomy Heritage of the Future: An Evaluation of Bursa Black Figs from the Perspectives of Sustainability, Geographical Indications, and Gastronomic Tourism

Assist. Prof. Dr. Gülsün DURAN

Biruni University, Faculty of Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, gduvan@biruni.edu.tr, İstanbul, Türkiye, ORCID: 0000-0002-0179-5154

Assoc. Prof. Dr. Erkan DENK

Bitlis Eren University, Kanık School of Applied Sciences, Department of Tourism Management, edenk@beu.edu.tr, Bitlis, Türkiye, ORCID: 0000-0002-2144-3316

Assist. Prof. Dr. Pınar YEŞİLÇİMEN

Karamanoğlu Mehmetbey University, Vocational School of Social Sciences, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, pinaraydag@kmu.edu.tr, Karaman, Türkiye, ORCID: 0000-0003-2429-2207

Prof. Dr. Nilgün H. BUDAK

Isparta University of Applied Sciences, Eğirdir Vocational School, Department of Food Processing / Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, nilgunbudak@isparta.edu.tr, Isparta, Türkiye, ORCID: 0000-0003-2494-6370

ABSTRACT

The Bursa Black Fig is an agricultural product with high export potential, given that its distinctive color, aroma, size, and quality characteristics are protected by national and international geographical indications. As one of the region's unique and rare products, it is particularly valued as a tourist product within the scope of gastronomic tourism and can serve as a draw for tourist destinations. The aim of this study is to comprehensively evaluate the Bursa Black Fig from the perspectives of sustainability, geographical indication, and gastronomic tourism, and to identify the product's future development potential through a SWOT analysis and a TOWS matrix. In the study, the Bursa Black Fig was examined within the scope of its value chain—from farm to table—covering the dimensions of production, packaging, storage, marketing, geographical indication, culinary tourism, and sustainability. The product's strengths and weaknesses, as well as the opportunities and threats it faces, were systematically evaluated through a SWOT analysis. According to the results of the SWOT analysis, the main strengths of the Bursa Black Fig include its large fruit size, characteristic dark purple-black color, high-quality characteristics, transport durability, high demand in international markets, its contribution to women's employment and the rural economy, its suitability for festivals, harvest, and tasting experiences, and the creation of brand value through protection by a geographical indication. However, the product's weaknesses have been identified as rapid quality loss due to the fruit continuing to ripen after harvest, its susceptibility to fungal diseases and rot during storage and preservation, and its need for specialized storage and packaging technologies. Furthermore, the increase in national and international demand for figs, the development of innovative production and preservation technologies, and the potential of digital traceability systems and the geographical indication to support international competitiveness are among the significant opportunities. On the contrary, climate change, post-harvest losses, high production costs, and the misuse of the geographical indication name stand out as threats to national and international competitiveness. The study concluded that the sustainable future of Bursa Black Figs does not depend solely on production and export performance; it requires a holistic value chain approach supported by effective geographical indication control, digital traceability, innovative preservation practices, and gastronomic tourism. Enhancing the cultural and experiential value of the product through harvest experiences, festivals, tasting events, visits to producers, and gastronomic tours is important for rural development and the sustainability of brand value. In this context, the Bursa Black Fig is more than just a traditional agricultural product; with its economic, cultural, and tourism dimensions, it ranks among the future products of the gastronomic heritage. This study is expected to guide future efforts related to sustainability and gastronomic tourism for this future product of the gastronomic heritage.

Keywords: Bursa Black Fig, SWOT Analysis, Sustainable Gastronomy, Gastronomy Tourism, Gastronomy Heritage



Zeytinyağlı Bursa İnciri Dolması



“Bursa’nın tescilli siyah incirlerinin pirinç, soğan, çam fıstığı, kuş üzümü ve zeytinyağlı aromatik harçla doldurulup havuçlu krema püresi eşliğinde pişirilerek sunulduğu zeytinyağlı Bursa inciri dolması, yöre mutfağının meyveli zeytinyağlı geleneğini yansıtan en özgün lezzetlerinden biridir.”

Zeytinyağlı Bursa İnciri Dolması Örnek Reçetesi



Malzemeler	Miktar	Hazırlanışı
Siyah İncir	12 adet orta boy büyüklüğünde	• Etin Hazırlanması ve Dizilimi: Küçükbaş ve büyükbaş etlerinden kıyma ile 0,5 cm kalınlığında açılmış yaprak etler hazırlanır. Bu etler dik duran uzun bir şişe kat kat dizildikten sonra tıraşlanarak silindir, altıgen veya sekizgen prizma formu verilir. • Pişirme ve Dilimleme: Hazırlanan şiş, odun kömürü ateşinden (tercihen meşe) 10-15 cm uzaklıkta, eti yakmayacak orta dereceli ısıda dikey konumda pişirilir. Döner piştikçe tek yönde yavaşça çevrilir ve pişen yüzeyler yukarıdan aşağıya doğru 2-2,5 mm kalınlık ile 3,5-4 cm genişlikte ince yapraklar halinde kesilir. • Tabana Pide Yerleştirilmesi: Mangalda ısıtılıp kızartılan ve dönerin kendi yağıyla yağlanan tırnak pideler küçük parçalara bölünür; kesilen döner etleri bu pidelerin üzerine dizilir. • Kebap Sosunun Yapılışı: Bir tencerede 100 gram tereyağı ve 100 gram salça, su eklenerek kıvam alana kadar kaynatılır. İçine bir tutam tuz ve isteğe göre bir tutam şeker ilave edilir. • Servis Önerisi: İsteğe bağlı olarak tabağın kenarına yoğurt, domates veya salça sosu, közlenmiş biber, domates dilimleri ya da patlıcan eklenilerek sunulabilir.
Pirinç	150 gram	
Kuru Soğan	90 gram (yarım piyazlık doğranmış)	
Çam Fıstığı	10 gram	
Kuş Üzümlü	5 gram	
Tuz	6 gram (sunumu için de +3 gram)	
Beyaz biber, toz şeker, kuru nane	3 gram (beyaz biber, sunumiçin +2 gram)	
Limon Suyu	½ adet	
Zeytinyağı, sıvıyağı	40 ml (30 ml iç harç için, 10 ml üstü için)	
Maydanoz, dereotu	1/10 bağ (ince doğranmış)	
Havuç, sarımsak	300 gram (1 diş sarımsak)	
Krema	150 ml	
Süt, sıcak su	300 gram, 200 ml (120 ml üzeri için)	

DESTEKLEYENLER



**Bursa Büyükşehir
Belediyesi**



**Bursa Uludağ
Üniversitesi**



**Bursa 700. Yıl: Fetih'ten
Medeniyete**



**Uluslararası Bursa
Gastronomi Festivali**



**Gader Gastronomi
Akademisyenleri Derneği**