



Niğde İlinde Mübadil ve Muhacir Mutfak Kültürü: Kimlik, Bellek ve Gastronomi Turizmi
Bağlamında Alan Araştırması

*Culinary Culture of Displaced and Immigrant Communities in Niğde Province: A Field Research
in the Context of Identity, Memory and Gastronomy Tourism*

Osman ÖZER

Öğr. Görevlisi, Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Bölümü, osman-ozar@hotmail.co.uk

MAKALE BİLGİSİ

Geliş: 20.02.2026

Kabul: 18.04.2026

Anahtar Kelimeler: Niğde mutfağı,
mübadil kimliği, kolektif bellek,
gastronomi turizmi, törensel yemek,
muhacir kültürü, destinasyon pazarlama

Araştırma Makalesi

ÖZ

Bu araştırma, 1923 Lozan Antlaşması kapsamındaki zorunlu nüfus mübadelesiyle Yunanistan'ın Kozana, Kesriye ve Grevena şehirlerinden Niğde iline yerleşen Selanik muhacirlerinin yanı sıra bölgeye farklı dönemlerde göç eden diğer toplulukların mutfak kültürünü; kimlik, kolektif bellek ve gastronomi turizmi ekseninde incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırma nitel araştırma paradigması benimsenerek alan araştırması, yarı yapılandırılmış görüşme ve katılımcı gözlem teknikleriyle yürütülmüştür. Farklı paydaş gruplarından 13 katılımcıyla gerçekleştirilen derinlemesine görüşmeler; yerel yönetim, yerel halk, akademisyenler, kadın kooperatifi üyeleri, yiyecek-içecek işletmecileri ve sivil toplum kuruluşu temsilcilerini kapsamaktadır. Araştırma bulguları, Niğde'deki mübadil ve muhacir topluluklarının nohutlu ekmeği, muhacir böreği/bidesi, muhacir tarhanası, kapama ekmeği ve örfene gibi kendilerine özgü yiyecek pratiklerini; topluluk sınırlarını belirginleştirmede, ata yurdu anlatısını yaşatmada ve kuşaklar arası kimlik aktarımında bir olarak ortaya koymaktadır. Helva Şenliği gibi törensel etkinliklerin kolektif belleği somutlaştıran hafıza mekânlarına dönüştüğü görülmektedir. Niğde'nin bu zengin mutfak mirasının yeterince tanıtılmadığı ve gastronomi turizmine entegre edilemediği tespit edilmiş olup coğrafi işaretleme, festival organizasyonu ve paydaş iş birliği temelli öneriler geliştirilmiştir.

ARTICLE INFO

Received: 20.02.2026

Accepted: 18.04.2026

Keywords: Niğde cuisine, immigrant identity, collective memory, gastronomy tourism, ceremonial food, refugee culture, destination marketing

Research Article

ABSTRACT

This research aims to examine the culinary culture of the Selanik refugees who were resettled in Niğde province from Kozana, Kastoria, and Grevena regions of Greece through the compulsory population exchange under the 1923 Treaty of Lausanne, as well as other communities that migrated to the region in different periods, within the axes of identity, collective memory, and gastronomy tourism. The study was conducted adopting a qualitative research paradigm using field research, semi-structured interviews, and participant observation techniques. In-depth interviews were conducted with 13 participants from different stakeholder groups, including local government officials, local residents, academics, women's cooperative members, food and beverage entrepreneurs, and civil society organization representatives. Research findings reveal that the displaced and immigrant communities in Niğde instrumentalize their distinctive culinary practices—such as chickpea bread, immigrant börek/bide, tarhana, kapama bread, and Örfene—to demarcate community boundaries, sustain homeland narratives, and transmit identity across generations. Ceremonial events such as the Halva Festival have transformed into sites of memory that concretize collective remembrance. It has been determined that Niğde's rich culinary

heritage is insufficiently promoted and not integrated into gastronomy tourism; recommendations based on geographical indication, festival organization, and stakeholder cooperation have been developed.

1. GİRİŞ VE TEORİK ÇERÇEVE

Yemek, insanlık tarihinin en kadim ve evrensel pratiklerinden biri olmakla birlikte kültürel anlamlar yüklü ve toplumsal ilişkilerin içinde biçimlenen karmaşık bir olgudur. Akarçay (2020, s. 3), yemek sosyolojisinin temel meselesinin beslenmenin fizyolojik zorunluluğunu aşan toplumsal ve kültürel boyutlarını çözümlenmek olduğunu belirtmektedir. Biyolojik bir zorunluluktan çok daha öteye geçen yemek; aidiyet, kimlik, bellek ve iktidar ilişkilerinin somutlaştığı bir zemin oluşturmaktadır (Harris, 1998; Münüsoğlu, 2021). Belirli bir coğrafyada yaşayan toplulukların beslenme pratiklerini inceleyen araştırmalar, o topluluğa dair derin sosyal ve kültürel örüntüleri gün yüzüne çıkarma potansiyeli taşımaktadır (Goode, 1992; Goody, 2013).

Niğde ili, Anadolu'nun köklü yerleşim bölgelerinden biri olarak çok sayıda medeniyetin izlerini bünyesinde barındırmaktadır. On bin yıllık bir yerleşim geçmişine sahip olan kent; İpek Yolu ve Kral Yolu güzergâhı üzerindeki konumu, köklü ticaret ağları ve çeşitli etnokültürel toplulukların bir arada sürdürdüğü yaşam nedeniyle kendine özgü ve zengin bir mutfak geleneği oluşturmuştur (Ölmez ve İlhan, 2022; Özmen ve Ölmez, 2022). Bu zenginliğe en kayda değer katkıyı, 1923 Lozan Antlaşması çerçevesinde gerçekleştirilen zorunlu nüfus mübadelesiyle Yunanistan'ın çeşitli illerinden Niğde'ye yerleşen Selanik muhacirleri yapmıştır (Örnek ve Nahya, 2017).

Nüfus mübadelesi; yaklaşık iki milyon insanın köklü bir yer değiştirmeye zorlandığı, geride bırakılan memleket ve kaybedilen kültürel süreklilik bağlamında derin izler bırakan travmatik bir tarihsel deneyimdir (Stelaku, 2007; Bozdağlıoğlu, 2014). Bu göç deneyiminin belleklere kazındığı ve kuşaktan kuşağa aktarıldığı en somut alanlardan biri mutfak kültürüdür. Geride bırakılan topraklardan taşınan mısır tohumları, mübadele öncesinden süregelen ekmek tarifleri, farklı dillerde adlandırılan hamur işleri; yalnızca birer yiyecek değil, geçmişin ve kimliğin birer taşıyıcısı işlevi görmektedir (Kravva, 2017; Örnek, 2022; 2023). Proust (2022)'un edebiyata taşıdığı 'istemisiz bellek' kavramı; bir kokunun ya da tadın geçmişi nasıl ani ve güçlü biçimde geri çağırıldığını anlatmakta olup bu olgu, mübadil toplulukların yemek deneyimlerinde açıkça kendini göstermektedir.

Öte yandan günümüzde gastronomi turizmi, seyahat motivasyonları arasında giderek daha belirleyici bir yer edinmektedir. Hall ve Mitchell (2000, s. 29)'e göre 'ne yediğimiz; kim olduğumuzu, nereden geldiğimizi ve nerede olmayı tercih ettiğimizi yansıtır.' Bu perspektiften bakıldığında yerel ve özgün lezzetler, destinasyonların rekabetçi kimliğini güçlendiren ve ziyaretçilere otantik kültürel deneyimler sunan değerli çekim unsurlarına dönüşmektedir (Ölmez ve İlhan, 2022; Cihangir vd., 2023). Bu bağlamda Niğde'nin mübadil ve muhacir mutfak mirası; hem kültürel bellek hem de gastronomi turizmi açısından kapsamlı bir akademik incelemeyi hak eden zengin bir araştırma alanı oluşturmaktadır.

Bu araştırma; yerli halk, muhacir ve göçmelerden oluşan çok kültürlü zengin bir yapıya sahip olan Niğde ilinde yaşayan mübadil ve muhacir topluluklarının mutfak kültürünü kimlik inşası, kolektif bellek mekanizmaları ve gastronomi turizmi potansiyeli eksenlerinde incelemeyi amaçlamaktadır. Çok kültürlü toplumlarda mutfak çeşitliği fazla olmaktadır. Tüm farklı mutfakların harmanlanmasıyla yeni bir mutfak oluşmaktadır. Bu bağlamda Niğde geçmişten günümüze çok kültürlülük altyapısıyla özgün bir mutfak kültürüne sahip olması nedeniyle özgün bir yapıya sahiptir. Bu özgün yapının literatürdeki kapsamının sınırlı olduğu görülmektedir. Araştırma, mevcut literatürdeki boşluğu doldurmak ve Niğde mutfak mirasının sürdürülebilirliğine yönelik somut politika önerilerine zemin hazırlamak gibi iki temel hedefi birlikte taşımaktadır.

2. LİTERATÜR ARAŞTIRMASI

Zorunlu göç ve yerinden edilme süreçleri, bireylerin ve toplulukların yaşam pratiklerini köklü biçimde dönüştürmektedir. Alexander (2004)'ın geliştirdiği 'kültürel travma' kavramı; bir topluluğun kolektif kimliğini kalıcı biçimde etkileyen dramatik olayları tanımlamakta ve bu olayların nesilden nesile aktarılan anlatılar aracılığıyla nasıl sürdürüldüğünü açıklamaktadır. Nüfus mübadelesi; köklü mekânsal kopuşun, kültürel sürekliliğin sekteye uğramasının ve kolektif yas süreçlerinin iç içe geçtiği böylesi bir travmatik deneyimi somutlaştırmaktadır (Tekeli, 2007; Bozdağlıoğlu, 2014).

Bu travmatik bağlamda mutfak kültürü; hem bir başa çıkma mekanizması hem de kültürel sürekliliğin güvencesi olarak işlev görmektedir. Nora (2006)'nın hafıza mekânları kuramı çerçevesinde değerlendirildiğinde, belirli yiyecekler ve yemek pratikleri; mekânsal ayrılığa rağmen geçmişle bağı canlı tutan sembolik referanslara dönüşmektedir. Stelaku (2007, s. 272), Kapadokyalı Rum topluluklarının yer değiştirme sonrasında mekânsal kayıplarını bellek pratikleri ve dini ritüeller aracılığıyla telafi etmeye çalıştığını; yemek ve dini törenlerin bu süreçte kilit bir işlev üstlendiğini ortaya

koymaktadır. Kravva (2017) ise mübadil ve mülteci topluluklarında yiyeceğin hem kimlik göstergesi hem de anavatanla bağ kurma aracı olarak nasıl işlevselleştiğini Yunanistan örneğinden hareketle belgelemektedir.

Connerton (1999) ritüellere eşlik eden yiyeceklerin kolektif belleği nasıl pekiştirdiğini göstermekte; bir topluluğun ortak mutfak pratiğinin tarihsel kimliği sağlamlaştırmadaki belirleyici rolünü vurgulamaktadır. Gennep (2022)'in geçiş ritleri kuramı bu çerçeveyi derinleştirmektedir: Mübadil topluluklarının yemek ritüelleri; 'ayrılış', 'eşik' ve 'katılım' aşamalarına karşılık gelen simgesel geçişleri somutlaştırmakta ve topluluk üyelerinin dönüşüm süreçlerini kolektif biçimde deneyimlemesine zemin hazırlamaktadır. Tekeli (2007, s. 453), yerinden edilmenin bireyleri derin kökleri olan 'ötekiler' haline getirdiğini ifade ederek bu sürecin kültürel pratikler üzerindeki dönüştürücü etkisine dikkat çekmektedir.

Yemek ile kimlik arasındaki ilişki, halkbilim, antropoloji ve sosyoloji literatüründe giderek daha sistematik biçimde ele alınmaktadır. Akarçay (2020, s. 8), yemek sosyolojisini bireysel tüketim örüntülerini toplumsal eşitsizlikler, güç ilişkileri ve kültürel pratiklerle ilişkilendiren bir çalışma alanı olarak tanımlamaktadır. Belirli bir topluluğun tükettiği ya da tüketmekten kaçındığı yiyecekler; topluluklar arası sınırları belirginleştiren sembolik taşlar işlevi üstlenmektedir (Münisoğlu, 2021; Goode, 1992). Goody (2013), mutfak pratiğini sınıf, statü ve kültürel hiyerarşilerin yeniden üretildiği bir alan olarak çözümlenmekte; bu perspektif mübadil toplulukların kendi özgün mutfakları üzerinden toplumsal ayrışma ve kimlik iddiasında bulunmalarını anlaşılır kılmaktadır.

Olick (2014, s. 194)'in kolektif bellek üzerine geliştirdiği kuramsal çerçevede hatırlamanın yalnızca geçmişe değil aynı zamanda grup kimliğinin sürdürülmesine de hizmet ettiği vurgulanmaktadır. Yemek bu dinamikte kilit bir rol üstlenir: tarihsel anlatıları kuşaktan kuşağa taşıyan, paylaşılan ritüelleri besleyen ve kimlik iddialarını somutlaştıran bir araç olarak işlev görür. Harris (1998, s. 15) ise tüketilen her besinin mideden önce toplumsal bellekle ilgili olduğunun altını çizerek bu ilişkiyi farklı bir perspektiften desteklemektedir.

Güngör (2018, s. 202), bellek ve kimliğin zaman içinde sürekli birbirini destekleyerek devamlılık sağladığını belirtmekte; grubun neyi hatırlamayı ve neyi unutmayı tercih ettiği arasında çizilen ince sınırın kimliğin kapsamını belirlediğini ileri sürmektedir. Wertsch (2015, s. 154)'e göre ise kolektif belleği kolektif yapan şey, bir grubun üyelerinin aynı hikâye kaynaklarını paylaşıyor olmasıdır. Bu kuramsal çerçeveden bakıldığında mübadil topluluklarının mutfak pratikleri; ortak bir geçmişin, paylaşılan acıların ve kolektif umutların maddeleştiği bir 'hikâye kaynağı' olarak değerlendirilebilir. Ünsal (2021)'in Türkiye'nin ekme kültürünü inceleyen kapsamlı çalışması da bu ilişkiyi somutlaştırmakta; ekmeğin salt beslenme işlevinin çok ötesinde toplumsal belleğin ve kimliğin taşıyıcısı olduğunu belgelemektedir.

Törenselleşen ve ritüel yemekler bu bütünü ayrıcalıklı bir boyutunu oluşturmaktadır. Xygalatas (2017), tatil ritüellerinin ve geleneklerin neden bu denli değer gördüğünü antropolojik bir perspektiften değerlendirmekte; ritüellerin topluluk bağlarını güçlendirme, ortak kimlik duygusunu pekiştirme ve belirsizlik ortamlarında anlam üretme işlevlerine dikkat çekmektedir. Bu tespit, mübadil topluluklarının Helva Şenliği ve Örfene gibi ritüel yemeklerini yüzyıllar boyunca neden özenle sürdürdüğünü anlamlandırmada güçlü bir kuramsal dayanak sunmaktadır.

Gastronomi turizmi; seyahat motivasyonları arasında küresel ölçekte hızla yükselen ve destinasyonlara rekabetçi farklılaşma olanağı sunan bir turizm türü olarak tanımlanmaktadır. Kivela ve Crotts (2005), gastronomi turizminin kültürel anlamı yoğun seyahat deneyimleri sunduğunu ve ziyaretçilerin yerel kültüre en özgün biçimde yemek yoluyla temas ettiğini vurgulamaktadır. Richards (2002) ise gastronomiyi kültürel turizmin hem temel bileşeni hem de çekim unsuru olarak konumlandırmaktadır.

Destinasyon pazarlaması açısından değerlendirildiğinde, yöresel mutfak kimliği giderek daha stratejik bir role bürünmektedir. Çalışkan (2013), gastronomik kimliğin destinasyon rekabetçiliğinin ve seyahat motivasyonunun belirleyici bir unsuru haline geldiğini ortaya koymaktadır. Aslan ve diğerleri (2014), Nevşehir örneğinden hareketle yerel mutfağın destinasyon markalaşma sürecindeki işlevini incelemiş ve yöresel lezzetlerin destinasyona özgün bir karakter kazandırdığını saptamıştır; bu bulgu Niğde'nin Kapadokya turizm koridorundaki konumlanması açısından doğrudan bir önem taşımaktadır.

Cohen ve Avieli (2004), yiyeceğin turizmdeki çift yönlü işlevini tartışmaktadır: Yemek bir yandan güçlü bir çekim unsuru olarak öne çıkarken öte yandan yabancılaştırıcı bir engele de dönüşebilir. Bu tespitler; mübadil mutfağının özgünlüğünün ziyaretçileri çekebileceğini, ancak etkili bir tanıtım ve yorumlama altyapısı olmaksızın bu potansiyelin gerçekleşmeyeceğini göstermektedir. Hall ve Mitchell (2000) ise küreselleşme baskısı altında yerel yemek kültürlerinin önemini yitirmesi riskine dikkat çekmekte ve özgün gastronomi deneyimlerini koruyarak sunmanın gerekliliğini vurgulamaktadır.

UNESCO'nun somut olmayan kültürel miras tanımı çerçevesinde ele alındığında, geleneksel yemekler ve bu yemeklere eşlik eden ritüeller; koruma, belgeleme ve kuşaklar arası aktarım bakımından kritik bir önem taşımaktadır

(Cihangir vd., 2023). Coğrafi işaretleme bu noktada vazgeçilmez bir araç olarak belirginleşmektedir. Özkaya ve diğerleri (2013), coğrafi işaretlemenin sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından kritik bir araç niteliği taşıdığını ve yerel ürünlerin hem korunmasına hem de turizme entegrasyonuna katkı sağladığını ortaya koymaktadır. Eren ve Eroğlu (2019) ise Niğde'nin gastronomi turizmi potansiyelini doğrudan ele almış ve yörenin sahip olduğu özgün mutfak değerlerine rağmen bu potansiyelin değerlendirilemediğini belgelemiştir.

Sánchez-Cañizares ve López-Guzmán (2012), gastronomi turistinin profilini deneyimsel turizme açık, kültürel merak düzeyi yüksek ve destinasyona özgü otantik lezzetlerin peşinde olan bireyler olarak çizmektedir. Bu profil; Niğde'deki mübadil mutfağının geliştirilecek doğru sunum ve yorumlama stratejileriyle hedef kitlesini kolaylıkla bulabileceğine işaret etmektedir.

3. YÖNTEM

Bu araştırma, nitel araştırma paradigması çerçevesinde dizayn edilmiş ve fenomenolojik bir yaklaşımı esas almıştır. Fenomenolojik araştırma; katılımcıların yaşantılarını ve anlam dünyalarını bütünlüklü biçimde kavramayı, doğrusal nedensellik arayışından uzaklaşarak derinlemesine betimlemelere odaklanmayı mümkün kılmaktadır (Creswell, 2013). Mübadil ve muhacir mutfak kültürünün kimlik, bellek ve gastronomi turizmi boyutlarını birlikte ele alan bu araştırmanın doğası, tek bir paradigma ya da metodolojik çerçeveye sınırlı kalmak yerine çok katmanlı bir yöntemsel kurguyu zorunlu kılmaktadır.

Araştırmada üç temel veri toplama tekniğine başvurulmuştur. İlk teknik olarak alan araştırması kapsamında Niğde il merkezi, Aktaş, Yeşilburç, Bor ve çevre köylerde kapsamlı bir saha çalışması yürütülmüştür. Selanik muhacirleriyle özdeşleşen mekânlar dolaşmış, geleneksel üretim ve tüketim pratikleri yerinde gözlemlenmiştir. İkinci teknik olarak yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler 12 soru üzerinden yürütülmüştür. Görüşmelerin kapsamı, mübadil ve muhacir kimliğinin mutfak kültüründe temsili, törensel yemekler ve kolektif bellek, mutfak kültüründe değişim ve süreklilik, gastronomi turizmi potansiyeli ve mevcut sınırlılıkları içermektedir. Bu teknik, araştırmacının önceden belirlenmiş bir soru çerçevesinde kalarak katılımcıya yeni sorular yöneltmesine olanak tanıyan, derinlemesine bilgi edinme sürecini kolaylaştıran esnek bir yapı sunmaktadır (Akman Dömbekçi ve Erişen, 2022). Üçüncü teknik olan katılımcı gözlem ise araştırmacının yemek hazırlama ritüellerine ve Helva Şenliği başta olmak üzere çeşitli geleneksel etkinliklere aktif katılımını kapsamaktadır.

Creswell (2013) fenomenoloji (olgubilim) araştırmalarında 3-10 kişiye ulaşılması gerekliliğine dikkat çekmiştir. Araştırmanın çalışma grubu, amaçlı örnekleme yöntemlerinden maksimum çeşitlilik örnekleme kullanılarak oluşturulacaktır. Maksimum çeşitlilik örnekleme, olgu hakkında farklı perspektiflere sahip katılımcıların seçilmesini sağlayarak zengin veri elde edilmesine olanak tanımaktadır (Creswell, 2013). Bu bağlamda, mübadil ve muhacir mutfak pazarlanması, tanıtımı ve politika oluşturma süreçlerinde rol alan farklı paydaş gruplarından katılımcılar belirlenmiştir. Araştırmanın katılımcı grubu, amaçlı örnekleme yöntemiyle belirlenmiş 13 kişiden oluşmaktadır. Çalışmanın katılımcı yapısı şu şekilde kurgulanmıştır: İki yerel yönetim temsilcisi (YY1, YY2), bir yerel halk mensubu (YH1), iki akademisyen (AK1, AK2), dört kadın kooperatifi üyesi (KK1-KK4), iki yiyecek-içecek işletmecisi (Yİ1, Yİ2) ve iki sivil toplum kuruluşu temsilcisi (SK1, SK2). Katılımcı çeşitliliği, mübadil ve muhacir mutfak kültürünün farklı paydaş perspektiflerinden anlaşılmasına önemli katkı sağlamaktadır. Araştırma sürecinde katılımcı onayı alınmış, isimler gizli tutulmuş ve veriler yalnızca akademik amaçla kullanılmıştır.

Toplanan veriler, içerik analizi ve tematik analiz yöntemleri birlikte kullanılarak çözümlenmiştir. Görüşme kayıtları ve alan notları deşifre edilerek yazılı metne dönüştürülmüş; bu metinler üzerinde sistematik kodlama gerçekleştirilmiştir. İlk aşamada üretilen açık kodlar birleştirilerek anlam bütünlüğü taşıyan temalar elde edilmiştir. Güvenirlik ve geçerlilik kaygıları doğrultusunda triangülasyon yöntemi benimsenmiş; birden fazla veri kaynağından elde edilen bulgular karşılaştırmalı biçimde incelenmiştir (Creswell, 2013). yararlanılmıştır.

4. BULGULAR

Tablo 1. Araştırma Katılımcılarının Demografik Özellikleri

Kod	Paydaş Grubu	Cinsiyet	Yaş Aralığı	Eğitim Düzeyi	Meslek / Görev	Köken	İkamet	Mübadil Bağı
YY1	Yerel Yönetim	E	45-54	Lisans	Belediye Kültür Müdürlüğü	Niğde (yerli)	Niğde Merkez	Doğrudan değil; kurumsal ilgi
YY2	Yerel Yönetim	E	38-44	Yüksek Lisans	İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü	Niğde (yerli)	Niğde Merkez	Doğrudan değil; kurumsal ilgi

YH1	Yerel Halk	K	65–74	İlkokul	Emekli hanımı)	(ev Selanik muhaciri (2. kuşak)	Yeşilburç	Anne tarafından torun
AK1	Akademisyen	E	45–54	Doktora	Dr. Öğr. Üyesi	Niğde (yerli)	Niğde Merkez	Akademik ilgi; alan çalışması
AK2	Akademisyen	K	38–44	Yüksek Lisans	Öğr. Gör.	Niğde (yerli)	Niğde Merkez	Akademik ilgi; gastronomi turizmi
KK1	Kadın Kooperatifi	K	55–64	Ortaokul	Kooperatif Başkanı	Selanik muhaciri (3. kuşak)	Yeşilburç	Büyükanne tarafından torun
KK2	Kadın Kooperatifi	K	45–54	Lise	Kooperatif Üyesi / Fırıncı	Selanik muhaciri (2. kuşak)	Yeşilburç	Anne tarafından torun
KK3	Kadın Kooperatifi	K	55–64	İlkokul	Kooperatif Üyesi / Geleneksel Yemek	Aktaş (yerli)	Aktaş	Komşuluk ilişkisiyle mübadil kültürü
KK4	Kadın Kooperatifi	K	35–44	Lise	Kooperatif Üyesi / Pazarlama	Selanik muhaciri (3. kuşak)	Niğde Merkez	Büyükanne tarafından torun
Yİ1	Yiyecek-İçecek İşletmecisi	E	38–44	Lisans	Restoran İşletmecisi	Selanik muhaciri (3. kuşak)	Niğde Merkez	Büyükbaba tarafından torun
Yİ2	Yiyecek-İçecek İşletmecisi	E	45–54	Lise	Pastane / Geleneksel Ürün Satıcısı	Niğde (yerli)	Bor	Mübadil ürünlerine ticari ilgi
SK1	Sivil Toplum Kuruluşu	E	55–64	Lisans	STK Başkanı (Mübadil Derneği)	Selanik muhaciri (2. kuşak)	Niğde Merkez	Baba tarafından torun
SK2	Sivil Toplum Kuruluşu	K	45–54	Yüksek Lisans	STK Yöneticisi (Kültürel Miras)	Niğde (yerli)	Niğde Merkez	Miras koruma gönüllüsü

Tablo 1 incelendiğinde, araştırmanın 13 katılımcıdan oluşan örnekleminin hem paydaş çeşitliliği hem de demografik dağılım bakımından araştırma sorularına yanıt üretmeye elverişli bir yapı sergilediği görülmektedir. Katılımcıların altı farklı paydaş grubundan seçilmiş olması, mübadil ve muhacir mutfak kültürünün yönetim, akademi, sivil toplum ve ekonomik aktörler gibi birbirini tamamlayan perspektiflerden ele alınmasına olanak tanımaktadır. Cinsiyet açısından değerlendirildiğinde kadın katılımcıların (n=8) erkeklere (n=5) kıyasla daha fazla yer tuttuğu dikkat çekmektedir, bu durum, geleneksel mutfak bilgisinin ve pratiklerinin büyük ölçüde kadınlar aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarıldığı gerçeğiyle örtüşmekte ve araştırmanın örneklem geçerliliğini güçlendirmektedir. Yaş dağılımı ağırlıklı olarak 38–64 yaş aralığında yoğunlaşmakta; bu profil hem kurumsal deneyime hem de köklü kültürel belleğe sahip katılımcılara erişim sağlandığını göstermektedir. Mübadil kökeni açısından bakıldığında yedi katılımcının Selanik muhacirlerinin ikinci ya da üçüncü kuşak torunlarından oluştuğu görülmekte; bu oran, araştırmanın odaklandığı kimlik ve bellek temalarına birincil elden tanıklık imkânı sunmaktadır. Eğitim düzeyi ise ilkokuldan doktora uzanan geniş bir yelpazede dağılmakta ve bulgulara sosyokültürel çeşitlilik katmaktadır.

4.1. Mübadil ve Muhacir Kimliğinin Mutfak Kültüründe Temsili

Araştırma bulguları, Niğde'deki Selanik muhacirleri ve diğer göçmen toplulukların mutfak pratiklerinin güçlü kimlik referansları barındırdığını ortaya koymaktadır. Bu bulgu, Münüsoğlu (2021) ve Örnek (2022)'in yemek ve kimlik ilişkisini ele aldığı çalışmalarla örtüşmektedir. Yerel yönetim temsilcisi YY1, mübadil mutfağının Niğde'nin kültürel haritasındaki yerini şu sözlerle ifade etmiştir: *'Şehrimizin birçok sokağında muhacir kökenini açıkça sergileyen*

işletmeler bulunmaktadır. Bu işletmeler yalnızca yiyecek satmıyor; köklü bir geçmişin canlı tanıkları olarak var olmaya devam ediyorlar.'

Akademisyen katılımcı AK1, bu durumu kimlik inşası bağlamında Örnek (2022)'in ve Alexander (2004)'ün teorik argümanlarıyla örtüşen bir perspektiften yorumlamıştır: *'Selanik muhacirleri, Kozana, Kesriye ve Grevena'dan geldiklerinde farklı dil ve gelenekleri bir arada taşıyan heterojen bir gruptu. Zaman içinde Selanik muhaciri ortak kimliği çevresinde bütünleşmeyi başardılar. Bu kimliğin pekişmesinde paylaşılan yemek pratiklerinin işlevi son derece belirleyici oldu.'*

Sivil toplum kuruluşu temsilcisi SK1 ise Güngör (2018)'ün bellek-kimlik sürekliliği tezini destekler biçimde kimlik aktarımındaki nesiller arası boyutu vurgulamıştır: *'Torunlar büyükannelerinin pişirdiği nohutlu ekmeği bugün hâlâ pişiriyor. Bu bir tesadüf değil; bilinçli bir kültürel koruma çabasının ürünü. Yemek, üzerinde uzlaşmış bir anlatının taşıyıcısı haline geliyor.'*

Kadın kooperatifi üyesi KK2 ise yemek hazırlama pratiğinin topluluk dayanışmasındaki işlevini Connerton (1999)'ün ritüel ve bellek kuramıyla örtüşür şekilde somutlaştırmıştır: *'Bayram arifelerinde komşularımızla maya paylaşıyoruz; herkes kendi nohutlu ekmeğini pişiriyor. Bu pratiğin yalnızca ekme yapmakla ilgisi yok; birbirimizle olan bağı yenilemenin ve ata mirasımızı sahiplenmenin bir yolu.'*

Niğde'nin özgün ekmeği bu kimlik inşasının merkezinde yer almaktadır. Ünsal (2021), kapama ekmeğini Türkiye'deki ekmeği geleneğinin özgün bir kolu olarak incelemiş ve bu pişirme yönteminin hem teknik hem de kültürel boyutlarıyla değerlendirilmesi gerektiğini vurgulamıştır. Mübadil topluluklarında kapama ekmeği; teknik bir pişirme biçiminin çok ötesinde mübadele öncesi yaşamın ve geride bırakılan coğrafyanın simgesel bir yansıması olarak işlev görmektedir.

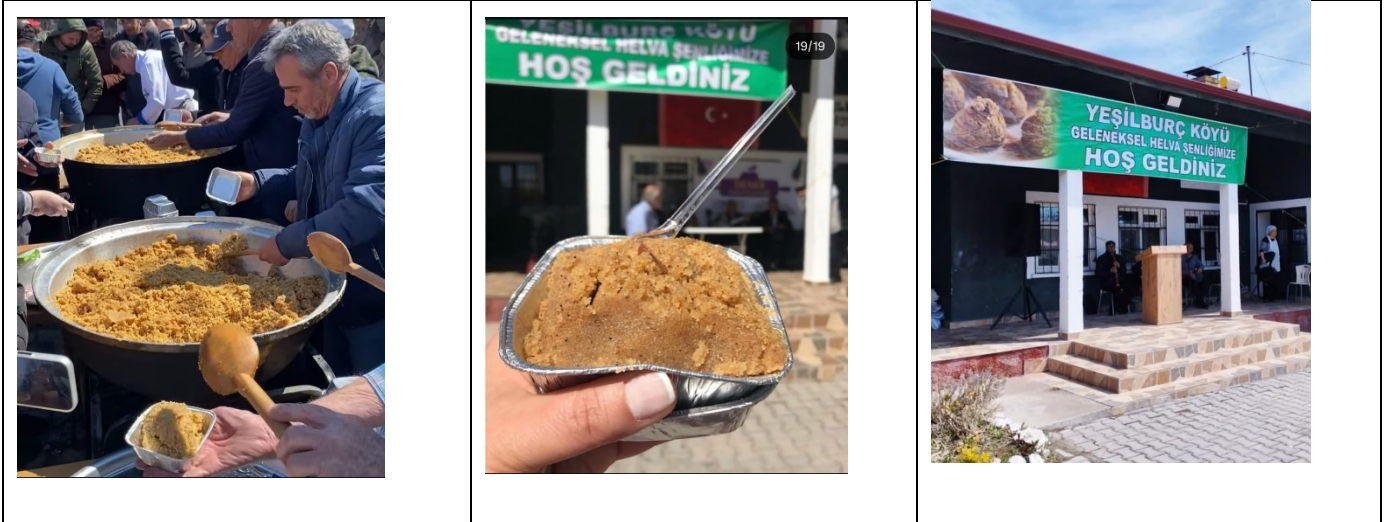
4.2. Törenselleşmiş Yemekler ve Kolektif Bellek

Araştırmanın en dikkat çekici bulgularından biri, törenselleşmiş yemeklerin kolektif belleği somutlaştırma ve kuşaklar arası aktarımını kolaylaştırma işlevine ilişkindir. Bu bulgu, Nora (2006)'nın hafıza mekânları kuramını, Wertsch (2015)'in paylaşılan hikâyeye kaynakları argümanını ve Xygalatas (2017)'in ritüellerin topluluk bağlarını güçlendirdiği tezini doğrular niteliktedir.

Yiyecek-içecek işletmecisi Y11, Helva Şenliği'nin hem turistik hem de kültürel boyutunu Cihangir ve diğerleri (2023)'nin törenselleşmiş yemek çalışmasıyla örtüşen bir perspektiften şöyle dile getirmiştir: *'Her yıl mart ayında düzenlenen Helva Şenliği'ne çevre illerden önemli sayıda ziyaretçi geliyor. İnsanlar sadece helva yemek için gelmiyor; Yeşilburçlu muhacirlerin ata yurdu Grevena'dan Niğde'ye taşıdıkları bir anlatının canlı tanıkları olmak için geliyor.'*

Görsel 1. Alan Gezisi Gözlemi Helva Şenliği





Örfene yemeği ise Aktaş kasabasında mübadele öncesi dönemden bu yana sürdürülen törensel bir gelenek olarak araştırmanın önemli bulgularından birini oluşturmaktadır. Cihangir ve diğerleri (2023), bu yemeğin yaklaşık 150 yıllık geçmişiyle Niğde'ye ait önemli bir gastronomik değer niteliği taşıdığını belgelemiştir. Kadın kooperatifi üyesi KK3, Örfene yemeğini şöyle tanımlamıştır: *'Örfene, kişi sayısına göre dana ya da keçi keserek büyük kazanlarda pişirdiğimiz, belirli ritüelleri olan bir et yemeğidir. Sadece yemek değil; topluluk içindeki dayanışmayı simgeleyen ve yüzlerce yıllık bir kültürü yaşatan bir ritüeldir.'*

Gennep (2022)'in geçiş ritüelleri çerçevesinden bakıldığında Örfene, topluluk üyelerinin ortak belleğin etrafında yeniden bir araya geldiği simgesel bir katılım ritüeli işlevi görmektedir. Yerel halk katılımcısı YH1, törensel yemeklerin topluluk sınırlarını görünür kılma işlevini Goode (1992, ss. 238-239)'un yemek ve kültürel kimlik ilişkisini ele aldığı çalışmasıyla uyumlu biçimde aktarmıştır: *'Biz köyümüzde her yıl belli günlerde Örfene yapıyoruz. Komşu köyler bunu bilir ve saygı duyar. Yemek yaptığımızda komşuları da dâhil ederiz. Bu gelenek bizim kim olduğumuzu anlatıyor.'* Varol-İnsel'in (2020) Niğde lezzetlerini belgeleyen çalışması da bu ritüellerin ve özgün lezzetlerin sistematik biçimde kayıt altına alınması bakımından önemli bir referans niteliği taşımaktadır. Söz konusu belgeleme girişimi; sözlü geleneğin ötesine geçilerek yöresel mutfak mirasının yazılı kültüre aktarılması sürecinin somut bir örneğini sunmaktadır.

4.3. Mutfak Kültüründe Değişim ve Süreklilik

Araştırma bulguları, mübadil ve muhacir mutfak kültürünün zaman içinde içerik ve hazırlama tekniği bakımından dönüşüm geçirmekle birlikte kimlik ve belleğe atıfta bulunan temel işlevini koruduğunu göstermektedir. Bu bulgu, Örnek (2022, 2023)'in mübadil mutfağında değişim ve süreklilik üzerine geliştirdiği argümanlarla örtüşmekte ve kültürel mirasın statik değil dinamik bir olgu olduğunu desteklemektedir.

Akademisyen katılımcı AK2, bu diyalektik süreci şöyle yorumlamıştır: *'Muhacir böreğinin/bidesinin iç harcına patates ve kabak eklenmiştir; zira bu malzemeler yeni coğrafyada daha kolay bulunabilmekteydi. Kapama fırınının yerini giderek elektrikli fırınlar almaktadır. Ancak yemeğin adı ve taşıdığı anlam değişmemektedir. Bu, kültürel mirasın canlı kalmasını sağlayan yaratıcı uyarılma kapasitesini yansıtmaktadır.'*

Kadın kooperatifi üyesi KK4, bu dönüşümü gündelik yaşam üzerinden somutlaştırmaktadır: *'Annem kapamada pişirirdi; ben bazen elektrikli fırını kullanıyorum. Ama ekmek yine muhacir ekmeği, yine aynı tarif. Nesneyi değiştiriyoruz ama özü koruyoruz.'* Bu 'öz koruma' dinamiği, Kravva (2017)'nin yiyeceğin mülteci topluluklarında nostalji ve anayurt özleminin somutlaşmış bir yansıması olarak işlev gördüğü tezini doğrulamaktadır. Sivil toplum kuruluşu temsilcisi SK2, Niğde'nin tescilli bir ürünü olan Bor Söğürme'nin bu alanda önemli bir emsal oluşturduğunu vurgulamaktadır: *'Bor Söğürme artık coğrafi işaretli bir ürün. Bu hem onu koruyor hem de dışarıya tanıtıyor. Mübadil yemeklerimizin de bu şekilde koruma altına alınması gerekiyor.'* Özmen ve Ölmez (2022), Niğde'nin zengin mutfak mirasını derleyerek bu belgeleme sürecine önemli bir katkı sunmaktadır. Söz konusu çalışma; mübadil ve muhacir lezzetleri de dahil olmak üzere yöresel mutfak geleceğe aktarılmasında sistematik belgelemenin belirleyici rolünü gözler önüne sermektedir.

4.4. Gastronomi Turizmi Potansiyeli ve Mevcut Sınırlılıklar

Tüm katılımcılar, Niğde'nin mübadil ve muhacir mutfak mirasının gastronomi turizmi açısından yüksek bir potansiyel barındırdığı konusunda görüş birliği içindedir. Bu bulgu, Ölmez ve İlhan (2022) ile Eren ve Eroğlu (2019)'nun Niğde'nin turizm potansiyelinin kayda değer ancak yeterince değerlendirilemeyen bir tablo sergilediği yönündeki tespitleriyle örtüşmektedir.

Yerel yönetim temsilcisi YY2, mevcut tablonun temel sorunlarını şöyle özetlemiştir: *'Niğde'nin Kapadokya bölgesinde yer alması büyük bir avantaj. Milyonlarca turist her yıl Nevşehir ve Kayseri'ye akın ediyor. Ancak bu ziyaretçilerin ancak çok küçük bir bölümü Niğde'ye ulaşıyor. Mübadil yemeklerimizi tanıtırsak, bu açığı kapatmak için güçlü bir argümanımız var demektir.'*

Bu tespit, Aslan ve diğerleri (2014)'nin Nevşehir için yaptığı saptamayı tamamlar niteliktedir: Kapadokya bölgesinin ortak kültürel havzasında yer alan destinasyonlar arasındaki farklılaşma, büyük ölçüde yerel mutfak kimliği üzerinden sağlanabilmektedir. Yiyecek-içecek işletmecisi Yİ2, talep tarafındaki değişimi gözlemlediklerini aktarmaktadır: *'Gelen müşteriler Niğde'ye özgü bir şeyler yemek istiyor. Menüümüze muhacir böreği ve kapama ekmeği koyduğumuzda ilgi çok arttı. İnsanlar bu yemeklerin hikâyesini merak ediyor; yemeği neden yaptığımızı, nereden geldiğini sormadan bitirmiyorlar.'*

Bu gözlem, Cohen ve Avieli (2004)'nin yiyeceğin turizmdeki çift yönlü işlevi üzerine yaptığı vurgunun somut bir teyidini sunmaktadır: Doğru yorumlamayla sunulan özgün yemekler, ziyaretçi açısından güçlü bir çekim ve anlam deneyimine dönüştürebilmektedir. Kadın kooperatifi üyesi KK1, kooperatifin potansiyeli hayata geçirmedeki rolünü şöyle aktarmaktadır: *'Yeşilburç'ta açtığımız fırında muhacir ekmeği ve pita satıyoruz. Yöreye gelenler alıyor; bazıları İstanbul ve Ankara'ya götürüyor. Ama bize destek olursa, tanıtım yapılırsa, çok daha fazlasını yapabiliriz.'*

Akademisyen AK1, Ölmez ve İlhan (2022) ile Özkaya ve diğerleri (2013)'nin de işaret ettiği yapısal engelleri şu biçimde özetlemektedir: *'Niğde mutfağının en büyük sorunu tutarlı ve sürekli tanıtımdan yoksun olmasıdır. Coğrafi işaretli ürün sayısı yetersizdir. Mübadil yemeklerini sunan restoranlar yok denecek kadar azdır. Akademi, yerel yönetim ve girişimcileri bir araya getirecek koordineli bir ekosistemin kurulması şarttır.'*

Gastronomi turizmi literatürü açısından değerlendirildiğinde, Horng ve Tsai (2010), başarılı gastronomi destinasyonlarının uzun vadeli ve çok paydaşlı bir strateji çerçevesinde geliştiğini vurgulamakta; yerel yönetimler, akademi ve özel sektör işbirliğinin belirleyici olduğunu ortaya koymaktadır. Niğde'nin mevcut tablo itibarıyla bu unsurlardan büyük ölçüde yoksun olduğu görülmekte ve bu durum potansiyelin önündeki en temel engel olarak öne çıkmaktadır.

Araştırma bulguları, Niğde'deki mübadil ve muhacir topluluklarının mutfak kültürünün kimlik, bellek ve gastronomi turizmi perspektiflerinden derin bir anlam taşıdığını ortaya koymaktadır. Bu bulgular hem ulusal hem uluslararası literatürle büyük ölçüde örtüşmekte, aynı zamanda yerel özgünlükleri yansıtan önemli nüanslar da içermektedir. Kimlik inşası bağlamında değerlendirildiğinde, yemek pratiklerinin topluluk sınırlarını belirginleştirme işlevi açıkça gözlemlenmektedir. Bu bulgu, Münüsoğlu (2021)'nin yemek ve kimlik ilişkisini ele aldığı çalışmasıyla, Goode (1992)'un topluluklar arası ayrımlaşmada yemeğin üstlendiği rolü incelediği araştırmasıyla ve Psaradaki (2021)'nin Bodrum Girişimcileri üzerine yürüttüğü etnografik çalışmayla örtüşmektedir. Kravva (2017)'nin Yunanistan'daki mülteci topluluklarını inceleyen çalışması ile Stelaku (2007)'nin Kapadokyalı Rumlar üzerine yürüttüğü araştırma; mübadil kimliğinin yemek pratikleri aracılığıyla nasıl inşa edildiğini farklı coğrafi bağlamlarda teyit etmekte ve Niğde bulguları için karşılaştırmalı bir referans çerçevesi sunmaktadır. Niğde örneği bu tartışmaya özgün bir katkı sunmaktadır: Birbirinden farklı bölgelerden gelen muhacir gruplarının yemek pratikleri etrafında ortak bir 'Selanik muhaciri' kimliği ekseninde nasıl bütünleştiğini somut biçimde ortaya koymaktadır.

Kolektif bellek işlevleri açısından bakıldığında bulgular, Connerton (1999)'un ritüellerin bedene kazınan belleği sürdürmedeki rolüne ilişkin tezlerini ve Gennep (2022)'in geçiş ritleri kuramını güçlü biçimde desteklemektedir. Nohutlu ekmeğin mayalama pratiğindeki tekerlemeler, Helva Şenliği'nde salgın hastalık anlatısının her yıl yeniden canlandırılması ve Örfene yemeğinin topluluk içi dayanışmayı pekiştiren boyutları; Xygalatas (2017)'in belirttiği gibi ritüellerin topluluğu bir arada tutan sosyal yapılandırıcı işlevi gördüğünü doğrulamaktadır. Proust (2022)'un edebiyat alanına yansıttığı istemsiz bellek deneyimi de araştırma katılımcılarının anlatılarında somut bir karşılık bulmaktadır: Ata yurdu tatlarını yeniden yaşatan bir lokma, coğrafi ve zamansal mesafeyi anlık olarak ortadan kaldırmaktadır.

Gastronomi turizmi boyutunda değerlendirildiğinde, Çalışkan (2013)'in gastronomik kimlik ve destinasyon rekabetçiliği ilişkisini ele aldığı çalışmasıyla ve Horng ve Tsai (2010)'nin uzun vadeli strateji gerekliliğini vurguladığı çalışmayla uyumlu biçimde Niğde'nin üzerinde durulmaya değer bir potansiyel taşıdığı görülmektedir. Özkaya ve diğerleri (2013)'nin coğrafi işaretlemenin stratejik önemi üzerine geliştirdiği argümanlar ile Eren ve Eroğlu (2019)'nun yerel tespitleri ışığında değerlendirildiğinde, bu potansiyelin önündeki en temel engelin paydaş koordinasyonundaki eksiklik olduğu ve bu boşluğun acil biçimde giderilmesi gerektiği görülmektedir.

Araştırma aynı zamanda mutfak kültürünün değişim dinamiklerine ilişkin teorik tartışmaya da katkı sunmaktadır. Kapama ekmeğinin taş fırınlarda pişirilmeye başlanması ve bide/pita'nın iç harcına yeni malzemelerin katılması gibi örnekler, zorunlu adaptasyonun kültürel kimliğin yitimini değil dönüşümünü beraberinde getirdiğini göstermektedir. Bu bulgu, Örnek (2022; 2023)'in mübadil mutfağında değişim ve süreklilik üzerine geliştirdiği argümanlarla örtüşmekte;

kültürel mirasın değişime direnç göstermek yerine değişimi yönettiğini ortaya koymaktadır. Araştırmanın temel sınırlılığı, örneklemin Niğde il merkezi ve yakın çevresiyle kısıtlı tutulması nedeniyle bulguların diğer mübadil bölgelerle kapsamlı karşılaştırmalar yapılmasına olanak tanımamasıdır. Bunun yanı sıra görüşmelerin büyük ölçüde Türkçe yürütülmüş olması, Rumca ve Arnavutça konuşan birinci kuşak muhacirlerin deneyimlerine erişim bakımından bir kısıtlılık oluşturmaktadır.

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Bu araştırma, Niğde'deki mübadil ve muhacir topluluklarının mutfak kültürünün; kimlik inşasında, kolektif belleğin aktarımında ve gastronomi turizmi için kültürel miras kaynağı olarak değerlendirilmesinde son derece işlevsel bir rol üstlendiğini kapsamlı biçimde ortaya koymuştur. Nohutlu ekmeğe, muhacir böreği, Örfene ve Helva Şenliği; Alexander (2004)'in kültürel travma kuramı ve Akarçay (2020)'in yemek sosyolojisi perspektifi çerçevesinde değerlendirildiğinde, zorlu bir tarihin ve çok katmanlı kültürel etkileşimlerin birer taşıyıcısı konumundadır. Özellikle dikkat çekici olan bulgu, bu mutfak pratiklerinin somut içerik ve teknik boyutlarda dönüşüm geçirmesine karşın kimlik ve belleğe yönelik referans işlevlerini canlı biçimde sürdürmesidir. Bu durum, Connerton (1999), Nora (2006) ve Genep (2022)'in teorik çerçeveleriyle örtüşen biçimde kültürel direnişin dinamik ve yaratıcı bir boyutunu gözler önüne sermektedir. Proust (2022)'un istemsiz bellek kavramı; bir yemeğin ya da tarifin belleklerde nasıl aniden bir 'memleket deneyimi' canlandırdığını açıklamada kuramsal bir araç olarak hizmet etmektedir.

Araştırma aynı zamanda Niğde'nin mübadil ve muhacir mutfak mirasının gastronomi turizmi açısından taşıdığı kayda değer potansiyeli ve bu potansiyelin gerektiği ölçüde değerlendirilemediğini belgelemektedir. Niğde; Kapadokya turizm koridorundaki stratejik konumu ve özgün mübadil mutfak mirası sayesinde Sánchez-Cañizares ve López-Guzmán (2012)'in tanımladığı deneysel gastronomi turistini çekme kapasitesine sahiptir. Ancak bu potansiyelin hayata geçirilmesi, Horng ve Tsai (2010)'nin vurguladığı çok paydaşlı koordinasyonun sağlanmasına bağlıdır.

Araştırma bulgularından hareketle çeşitli paydaş gruplarına yönelik somut öneriler geliştirilmiştir. Yerel yönetimler ve kamu kurumları açısından: Mübadil ve muhacir yemeklerinin coğrafi işaretleme kapsamına alınması için sistematik çalışmalar başlatılmalıdır. Bu süreçte Özkaya ve diğerleri (2013)'nin ortaya koyduğu coğrafi işaretleme modelinden yararlanılabilir. Niğde'nin mübadil mutfak kültürünü merkeze alan uluslararası gastronomi festivalleri hayata geçirilmeli; Cihangir ve diğerleri (2023)'nin de önerdiği şekilde somut olmayan kültürel miras odaklı bir gastronomi müzesi kurulması değerlendirilmelidir. Niğde'nin Kapadokya turizm koridorundaki konumundan yararlanarak Aslan ve diğerleri (2014)'nin Nevşehir için önerdiği destinasyon markalaşma modeli uyarlanmalıdır.

Yöresel mübadil mutfak kültürüne dair bilinç ve yetkinliği artıracak mesleki eğitim programları düzenlenmelidir. Cohen ve Avieli (2004)'nin vurguladığı doğru yorumlama ve sunum altyapısı oluşturularak standart menülere ek olarak tematik mübadil menüleri geliştirilmeli; müşterilere her yemeğin tarihsel arka planı aktarılmalıdır (Ölmez ve İlhan, 2022). Bu noktada Özmen ve Ölmez (2022)'in Niğde mutfağını bir bütün olarak ele alan çalışması hem işletmeciler hem de eğitim programları için temel bir referans kaynağı işlevi görebilir. Mevcut kooperatif girişimlerine yönelik tanıtım, pazarlama ve e-ticaret altyapısı güçlendirilmeli; Kravva (2017) ve Kuzucu (2015)'nin öne çıkardığı bölgeler arası mübadil ağlarından yararlanılarak yurt içi ve yurt dışındaki mübadil dernekleriyle dayanışma ağları kurulmalıdır. Mübadil lezzetlerini belgeleyen yayın girişimleri (Yılmaz, 2017) model alınarak Niğde'ye özgü bir mübadil yemek kitabı hazırlanması değerlendirilebilir. Horng ve Tsai (2010)'nin önerdiği stratejik gastronomi turizmi geliştirme çerçevesi, Niğde'ye özgü bir eylem planına dönüştürülmelidir. Sözlü tarih projeleri başlatılarak yaşlı mübadil kuşaklarından yemek kültürüne dair bilgi ve anılar sistematik biçimde toplanmalı ve arşivlenmelidir. Xygalatas (2017)'in ritüellerin topluluk bağlarını güçlendirdiğini ortaya koyduğu bulgu temel alınarak mübadil ritüellerinin ve törensel yemeklerinin yaşatılmasına yönelik sivil girişimler desteklenmelidir. Dijital platformlar etkin biçimde kullanılarak mübadil mutfak mirasına uluslararası tanıtım kazandırılmalıdır.

Araştırma sadece Niğde ilini kapsamaktadır. Diğer illerdeki mübadil ve muhacir mutfağı ile ilgili çalışmalara örnek olabilecek niteliktedir. Bu bağlamda çalışmanın alanla ilgili bir başvuru kaynağı olabileceği öngörülmektedir. Ayrıca bilimsel alanda Niğde'nin mübadil ve muhacir mutfak kültürünü belgeleyen standart reçeteler ve yöresel ekmeğe çalışmaları hazırlanmalıdır. Uluslararası çalışmalar model alınarak farklı mübadil bölgelerini karşılaştırmalı olarak inceleyen araştırmalar yapılmalıdır.

KAYNAKÇA

Akarçay, E. (2020). Yemek sosyolojisi ve sosyal teori. E. Akarçay (Ed.), *Yemek sosyolojisi içinde* (ss. 3–33). Anadolu Üniversitesi Yayını.

Akman Dömbekçi, H. ve Erişen, M. A. (2022). Nitel araştırmalarda görüşme tekniği. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 141–160.

Alexander, J. C. (2004). Toward a theory of cultural trauma. J. C. Alexander, R. Eyerman, B. Giesen, N. J. Smelser ve P. Sztompka (Ed.), *Cultural trauma and collective identity içinde* (ss. 1–30). University of California Press.

Aslan, Z., Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü: Nevşehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3–13.

Bozdağlıoğlu, Y. (2014). Türk-Yunan nüfus mübadelesi ve sonuçları. *Türkiye'de Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 18(3), 9–32.

Cihangir, İ. S., Akmeşe, K. A. ve Akmeşe, H. (2023). Gastronomi turizmi bağlamında mutfak kültür mirası olarak törensel bir yemek 'Örfene'. *Akşehir Meslek Yüksekokulu Sosyal Bilimler Dergisi*, 16, 122–133.

Cohen, E. ve Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755–778.

Connerton, P. (1999). *Toplumlar nasıl anımsar?* (A. Şenel, Çev.). Ayrıntı Yayınları. (Özgün eser 1989 yılında yayımlanmıştır.)

Connerton, P. (2014). *Modernite nasıl unutturur?* (K. Kelebekoğlu, Çev.). Sel Yayıncılık. (Özgün eser 2009 yılında yayımlanmıştır.)

Creswell, J. W. (2013). *Nitel araştırma yöntemleri: Beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni* (M. Bütün ve S. B. Demir, Çev.). Siyasal Kitabevi.

Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39–51.

Eren, D. ve Eroğlu, S. (2019). Niğde ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi. 4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiriler Kitabı (ss. 122–137). Nevşehir.

Genep, A. van. (2022). *Geçiş ritleri* (O. Bülbül Beşler, Çev.). Nora Kitap. (Özgün eser 1909 yılında yayımlanmıştır.)

Goode, J. (1992). Food. R. Bauman (Ed.), *Folklore, cultural performance, and popular culture içinde* (ss. 233–245). Oxford University Press.

Goody, J. (2013). *Yemek, mutfak, sınıf: Karşılaştırmalı sosyoloji çalışması* (M. G. Güran, Çev.). Pinhan Yayıncılık. (Özgün eser 1982 yılında yayımlanmıştır.)

Güngör, F. Ş. (2018). Toplumsal belleğe felsefi ve edebi yaklaşımlar: Nikos Kazancakis örneği. *Researcher: Social Science Studies*, 6(1), 197–209.

Hall, M. ve Mitchell, R. (2000). We are what we eat: Food, tourism and globalization. *Tourism, Culture and Communication*, 2(1), 29–37.

Harris, M. (1998). *Good to eat: Riddles of food and culture*. Waveland Press.

Hornig, J. S. ve Tsai, C. T. (2010). Culinary tourism strategic development: An Asia-Pacific perspective. *International Journal of Tourism Research*. <https://doi.org/10.1002/jtr.834>

Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2-3), 39–55.

Kravva, V. (2017). Η τροφή ως δείκτης ανάγνωσης της προσφυγικότητας: Χρονικές τομές, αποκλίσεις και συγκλίσεις. M. G. Varvounis, G. Tsigaras ve E. Vogli (Ed.), *Διεπιστημονικές διαδρομές από το παρόν στο παρελθόν içinde* (ss. 163–180). Ekdotikos Oikos K.ve M. Ant. Stamouli.

Kuzucu, L. (2015). *Krifiçe'den Yeşilburç'a mübadil yaşamlar*. Lozan Mübadilleri Vakfı Yayını.

Münüsoğlu, H. (2021). Yemek, bellek kimlik: İmrozlu Rumların ritüel yemeği Kourkouta. I. Uluslararası Gastronomi Çalışmaları Sempozyumu 'Akdeniz Gastronomi Kültürü' bildiriler kitabı içinde (ss. 16–20). Baycınar Tıbbi Yayıncılık.

Nora, P. (2006). Hafıza mekânları (M. E. Özcan, Çev.). Dost Kitabevi Yayınları. (Özgün eser 1984 yılında yayımlanmıştır.)

Olick, J. K. (2014). Kolektif bellek: İki kültür (M. Güneşdoğmuş, Çev.). Moment Journal, 1(2), 175–211. <https://doi.org/10.17572/mj2014.2.175211>

Ölmez, M. ve İlhan, İ. (2022). Yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmüne etkileri: Niğde ili örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 10(3), 2212–2236. <https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1089>

Örnek, S. (2022). Niğde ili Selanik muhacirleri mutfak kültüründe kimlik ve bellek üzerine bir çalışma [Yayımlanmamış doktora tezi]. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Örnek, S. (2023). Mübadele ve yemek. M. Söylemez (Ed.), 100. yılında mübadele içinde (ss. 413–433). İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları.

Örnek, S. ve Nahya, N. (2017). Yeniden tanımlanan bir mübadil kimliği: Kapadokyalı Rumlarda aidiyet ve kendini tanımlama. K. Arı (Ed.), Mübadelenin 94. yılı anısına uluslararası mübadele sempozyumu bildiriler kitabı içinde. Uluslararası Mübadele Sempozyumu.

Özmen, Ş. ve Ölmez, M. (2022). Geleceğe miras Niğde mutfağı. Niğde Belediyesi Kültür Yayınları.

Özkaya, D. F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 1(1), 13–20.

Proust, M. (2022). Kayıp zamanın izinde: Swanların tarafı (R. Hakmen, Çev.). Yapı Kredi Yayınları. (Özgün eser 1913 yılında yayımlanmıştır.)

Psaradaki, E. (2021). Μαγειρικές πρακτικές και 'κρητικότητα' στους απογόνους τουρκοκρητικών του Bodrum. Ελληνική Εταιρεία Εθνολογίας, 11, 81–94.

Richards, G. (2002). Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption? A. M. Hjalager ve G. Richards (Ed.), Tourism and gastronomy içinde. Routledge.

Sánchez-Cañizares, S. M. ve López-Guzmán, T. (2012). Gastronomy as a tourism resource: Profile of the culinary tourist. Current Issues in Tourism, 15(3), 229–245.

Stelaku, V. (2007). Alan, mekân ve kimlik: Kapadokyalı iki Rum grubun yerleşiminde bellek ve din. R. Hirschon (Ed.), Ege'yi geçerken: 1923 Türk-Yunan zorunlu nüfus mübadelesi içinde (ss. 271–290). İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.

Tekeli, İ. (2007). Türkiye'nin göç tarihindeki değişik kategorileri. A. Kaya ve B. Şahin (Ed.), Kökler ve yollar: Türkiye'de göç süreçleri içinde (ss. 447–474). İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.

Ünsal, A. (2021). Nimet geldi ekine: Türkiye'nin ekmeklerinin öyküsü. Yapı Kredi Yayınları.

Varol-İnsel, S. (2020). Unutulmaz Niğde lezzetleri. T.C. Niğde Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.

Wertsch, J. V. (2015). Kolektif bellek. P. Boyer ve J. V. Wertsch (Ed.), Zihinde ve kültürde bellek içinde (Y. Aşçı Dalar, Çev., ss. 149–174). Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Xygalatas, D. (2017). An anthropologist explains why we love holiday rituals and traditions. The Conversation. <https://theconversation.com/an-anthropologist-explains-why-we-love-holiday-rituals-and-traditions-88462>

Yılmaz, A. (2017). Mübadillerin kültürel mirası. Lozan Mübadilleri Vakfı Yayınları.