



## Bursa Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması (A Field Research on Eating and Drinking Culture of Bursa and its Change)

Hüsne DEMİREL<sup>a</sup>, \*Seren BAYDAN<sup>b</sup>

<sup>a</sup> Gazi University, Faculty of Health Science, Department of Social Service, Ankara/Turkey

<sup>a</sup> Gazi University, Master Student, Institute of Social Science, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:27.07.2017

Kabul Tarihi:21.09.2017

### Anahtar Kelimeler

Yeme içme kültürü

Bursa yemekleri

Bursa mutfak kültürü

### Öz

Bursa ilinin yeme içme kültürünü belirlemek ve günümüzde meydana gelen değişimleri ortaya koymak amacı ile planlanmış bu araştırmanın örneklemini Bursa'da doğup büyümüş 50 yaş ve üzerindeki 10 kadın oluşturmaktadır. Verilerin toplanmasında yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formunda yöneltilen her bir soru için alınan cevaplar kategorize edilmiştir. Daha sonra betimsel analiz yapılarak Bursa yeme içme kültürü ve günümüze kadarki değişimi değerlendirilmiştir. Araştırma sonucuna göre, yemek pişirmede kullanılan ocaklar ve araçların, yemek yeme esnasında kullanılan araçlar ile yemeğin yendiği mekânın zaman içinde değişikliğe uğramış olduğu; yörede geçmişte tüketilen tüm besin gruplarının günümüzde de tüketildiği ancak bu besin gruplarının eskiden daha çok yöre halkı tarafından üretilirken, günümüzde marketlerden satın alındığı; geçmişte tüketilen yöreye özgü içeceklerin yerini ise günümüzde hazır içeceklerin aldığı tespit edilmiştir. Ayrıca araştırma sonucunda oğmaç çorbası, bursa mumbarı, ciğer sarma, kaçamak, cevizli lokum, pideli köfte, kabak çırpması, cantık, tahanlı pide, yeşil domates yemeği, tavuk kapama, çullama, manav mantısı, yumurta dolması, kemal paşa tatlısı, cennet künkü gibi yöresel yemeklerin yapılışı belirlenmiş ve bu yöresel yemeklerin geçmişte olduğu gibi günümüzde de hala yapıldığı saptanmıştır.

### Keywords

Eating and drinking culture

Bursa's dishes

Culinary culture of Bursa

### Abstract

The aim of this study is to identify the eating and drinking culture of Bursa and to expose the changes that are taking place today. The sample of this research is composed of 10 women aged 50 and over who were born and grown in Bursa. A semi-structured interview form was used to collect the data. The answers for each question posed in the interview form are categorized. After, descriptive analysis was conducted to evaluate Bursa's eating and drinking culture and the change until today. According to the results of the research, the cooking hobs and tools used during cooking, the tools used for eating and the place where you eat have changed over time; All the food groups consumed in the past in the region are consumed today but these food groups were produced mostly by the local people and they are now bought from markets; In the past, local people were consuming their own local beverages but now they are replaced by sweetened beverages. As a result of the research, it is also possible to find out that the local dishes like Oğmaç çorbası, Bursa mumbarı, ciğer sarma, kaçamak, cevizli lokum, pideli köfte, kabak çırpması, cantık, tahanlı pide, yeşil domates yemeği, tavuk kapama, çullama, manav mantısı, yumurta dolması, kemal paşa tatlısı, cennet künkü were determined and these local dishes were still made today as they were in the past..

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [serenbaydan@gmail.com](mailto:serenbaydan@gmail.com) (S. Baydan),