

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK ANABİLİM DALI

**GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN TATAR MUTFAK
KÜLTÜRÜ: ESKİŞEHİR ÖRNEĞİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

SEVAL AYDIN

BALIKESİR, 2025

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK ANABİLİM DALI

**GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN TATAR MUTFAK
KÜLTÜRÜ: ESKİŞEHİR ÖRNEĞİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

SEVAL AYDIN

TEZ DANIŞMANI

PROF. DR. BAYRAM ŞAHİN

BALIKESİR, 2025

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TEZ ONAYI

Enstitümüzün Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı'nda 201012501014 numaralı Seval Aydın'ın hazırladığı **“Gastronomi Turizmi Açısından Tatar Mutfak Kültürü: Eskişehir Örneği”** konulu YÜKSEK LİSANS tezi ile ilgili TEZ SAVUNMA SINAVI, Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca 21.04.2025 tarihinde yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda tezin onayına OY BİRLİĞİ/OY ÇOKLUĞU ile karar verilmiştir.

Üye (Danışman): Prof. Dr. Bayram ŞAHİN

İmza

Üye: Prof. Dr. Göksel Kemal GİRGİN

İmza

Üye: Doç. Dr. Serkan TÜRKMEN

İmza

.../.../...
Enstitü Onayı

ETİK BEYAN

Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Kuralları'na uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmasında;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmasında yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde ve ortaya çıkan sonuçlarda herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

03/01/2025

Seval AYDIN

ÖNSÖZ

Bu araştırma, Tatar mutfak kültürünü gastronomi turizmi açısından değerlendirerek, kültürel mirasın korunması ve turistik çekicilik olarak nasıl kullanılabilceğini ortaya koymayı hedeflemektedir.

Yapılan bu çalışmanın sonucu Tatar mutfağının yerli ve yabancı turistler tarafından büyük ilgi gördüğünü ve bu mutfağın turizm sektöründe önemli bir rol oynadığını göstermektedir. Bu bulgu, Tatar mutfağının tanıtımının ve turizme entegrasyonunun başarılı bir şekilde gerçekleştirildiğini ortaya koymaktadır. Ayrıca, bu mutfağın turistik bir değer olarak geliştirilmesi için önemli bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir.

Bu çalışmanın hazırlanmasında bilgi ve deneyimleriyle beni yönlendiren, yardım ve emeğini benden esirgemeyen değerli hocam ve danışmanım Sayın Prof. Dr. Bayram ŞAHİN'e teşekkür etmeyi borç bilirim. Çalışmaya değerli görüş ve bilgileriyle katkı sağlayan Prof. Dr. Göksel Kemal GİRGIN ve Doç. Dr. Serkan TÜRKMEN hocalarıma teşekkürlerimi sunarım. Çalışmam süresince yardım ve destekleriyle her adımda yanımda olan değerli dostlarım Dr. Sedat TAŞ ve Dr. Kürşat BAŞKAN'a da teşekkür etmeyi borç bilirim.

BALIKESİR, 2025

SEVAL AYDIN

ÖZET

GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN TATAR MUTFAK KÜLTÜRÜ: ESKİŞEHİR ÖRNEĞİ

AYDIN, Seval

Yüksek Lisans, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Bayram ŞAHİN

2025, 86 Sayfa

Bu araştırma, Eskişehir’deki Tatar mutfak kültürünü inceleyerek, bu kültürün gastronomi unsurlarını, kaybolma riski taşıyan özgün lezzetlerini, geleneksel yemeklerini ve turizm potansiyelini ortaya koymayı amaçlamaktadır. Literatür taranmış olup ilgili alanyazın derlenmiştir. Örneklem olarak da amaçlı örneklem yöntemlerinden kartopu örnekleme tekniği kullanarak görüşmeler gerçekleştirilmiş, görüşmelerden elde edilen veriler deşifre edilerek içerik ve betimsel analizlere tabi tutulmuştur. Çalışma kapsamında, Tatar kökenli bireyler ve Tatar mutfağına ait yemekleri sunan işletme yöneticileriyle yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgular, Tatar mutfağının en bilinen yemeği olan “çiğbörek” başta olmak üzere, “göbete”, “tabak börek”, “balaban köfte” ve “sorpa” gibi yemeklerin bu kültürün önemli unsurları olduğunu göstermiştir. Ancak, “alışke çorbasi”, “saraylı”, “sarburma” gibi bazı geleneksel yemeklerin zamanla unutulduğu veya daha az yapıldığı tespit edilmiştir. Tatar mutfağına özgü yemeklerin özellikle doğum, ölüm, düğün ve bayram gibi özel günlerde kültürel bir miras olarak yaşatıldığı, ancak bu geleneklerin modern yaşamın etkisiyle giderek azaldığı belirlenmiştir. Ayrıca geleneksel mutfak eşyaları ve pişirme tekniklerinin de modern mutfak araçları karşısında kaybolma riski taşıdığı ortaya çıkmıştır. Katılımcılar, genç nesillerin bu kültüre ilgisizliği ve hazır gıdalara yönelim gibi faktörlerin Tatar mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılmasını zorlaştırdığını ifade etmiştir.

Turizm açısından değerlendirildiğinde ise Tatar mutfağının özellikle iğberek ve balaban köftesi gibi yemeklerle Eskişehir’de tanındığı ve turistlerin ilgisini çektiği görülmüştür. Ancak, iğberek dışındaki yemeklerin yeterince tanınmadığı ve bu durumun Tatar mutfağının turizme kazandırılmasını sınırladığı belirlenmiştir. Ayrıca bu yemeklerin iğberek yemeğinin gölgesinde kaldığı anlaşılmıştır. Sonuç olarak Tatar mutfağının turistler tarafından oldukça ilgi gördüğü ve turizmde önemli bir yer tuttuğu tespit edilmiştir. Son olarak, Tatar mutfak kültürünün korunması, tanıtılması ve turizme kazandırılması için; tanıtım, geleneklerin korunması ve genç neslin teşvik edilmesi, iğberek algısının değiştirilmesi, kaliteli hizmet sunumu gibi konularda daha fazla çaba gösterilmesi gerektiği ve Tatar mutfağına özgü kaybolmakta olan yöresel ürünlerin standartlaştırılması ve coğrafi işaret almalarının sağlanması gibi önemli öneriler sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Turizmi, Tatar Mutfak Kültürü, Eskişehir.

ABSTRACT

TATAR CULINARY CULTURE IN TERMS OF GASTRONOMY TOURISM: THE CASE OF ESKISEHIR

AYDIN, Seval

Master Thesis, Department of Tourism Management And Hospitality

Advisor: Prof. Dr. Bayram ŞAHİN

2025, 86 Pages

This study aims to explore the Tatar culinary culture in Eskişehir by examining its gastronomic elements, unique flavors at risk of being lost, traditional dishes, and tourism potential. The literature was reviewed, and a relevant body of knowledge was compiled. The snowball sampling technique, one of the purposive sampling methods, was used to conduct interviews, and the data obtained from these interviews were transcribed and subjected to content and descriptive analyses. Within the scope of the study, semi-structured interviews were conducted with individuals of Tatar origin and business managers offering Tatar cuisine dishes. The findings revealed that “çiğbörek” (a traditional Tatar dish) is the most well-known dish of Tatar cuisine, along with other significant dishes such as “göbete,” “tabak börek,” “balaban köfte,” and “sorpa.” However, it was determined that some traditional dishes like “alışke çorbası,” “saraylı,” and “sarburma” have been forgotten or are rarely prepared today. Tatar cuisine dishes are particularly preserved as a cultural heritage during special occasions such as births, deaths, weddings, and holidays, but these traditions are gradually declining due to the influence of modern life. Additionally, traditional kitchen utensils and cooking techniques are at risk of being lost in the face of modern kitchen tools. Participants expressed that the lack of interest among younger generations and the shift towards ready-made foods are making it difficult to pass on Tatar culinary culture to future generations.

From a tourism perspective, Tatar cuisine, especially dishes like çiğbörek and balaban köfte, is recognized in Eskişehir and attracts tourists. However, it was noted that other dishes besides çiğbörek are not well-known, which limits the potential of Tatar cuisine in tourism. It was also understood that these dishes remain overshadowed by the popularity of çiğbörek. In conclusion, it has been determined that Tatar cuisine receives significant

interest from tourists and holds an important place in tourism. Finally, recommendations have been made for preserving, promoting, and integrating Tatar culinary culture into tourism. These include efforts such as enhancing awareness through promotional activities, safeguarding traditions, encouraging younger generations to engage with the culture, altering perceptions about "çiğbörek," delivering high-quality service, and ensuring the standardization and geographical indication registration of endangered local products unique to Tatar cuisine.

Keywords: Gastronomy Tourism, Tatar Culinary Culture, Eskişehir.

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT.....	vi
İÇİNDEKİLER	viii
ÇİZELGELER LİSTESİ.....	x
1.GİRİŞ	1
1.1.Araştırmanın Problemi (Konusu).....	2
1.2.Araştırmanın Amacı.....	3
1.3.Araştırmanın Önemi.....	3
1.4.Araştırmanın Varsayımları.....	3
1.5.Araştırmanın Sınırlılıkları.....	4
1.6. Tanımlar.....	4
2. İLGİLİ ALANYAZIN	5
2.1. Kuramsal Çerçeve.....	5
2.1.1. Tatar Adı ve Etimolojisi Tatarların Etnik Kökeni.....	5
2.1.2. Tatarların Tarihsel Süreci ve Yaşamı.....	8
2.1.3. Tatar Kültürü.....	11
2.1.4. Tatar Mutfak Kültürü.....	15
2.1.4.1. Tatar Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları.....	15
2.1.4.2. Tatar Sofra Kültürü	18
2.1.4.3. Tatar Mutfağında Öne Çıkan Yemekler.....	20
2.2 İlgili Araştırmalar.....	22
2.2.1 Gastronomi Turizmine İlişkin Araştırmalar.....	22
2.2.2. Tatar Mutfağına İlişkin Araştırmalar.....	25
3. YÖNTEM	28
3.1. Araştırmanın Modeli.....	28
3.2. Evren ve Örneklem	29
3.3. Veri Toplama Araçları ve Teknikleri.....	30
3.4. Verilerin Toplanma Süreci.....	31
3.5.Verilerin Analizi.....	32
4. BULGULAR VE YORUMLAR	36
4.1. Katılımcıların Sosyo-Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular	36
4.2. Yerel Halkın Tatar Mutfağına Yönelik Bulgular	39

4.2.1. Yemekler.....	39
4.2.1.1. Tatar Mutfağına Ait Sıklıkla Yapılan Ürünler.....	39
4.2.1.2. Unutulan Tatar Yemekleri.....	40
4.2.1.3. Özel Günlerde Yapılan Yemekler.....	42
4.2.2. Mutfak Kültürü.....	44
4.2.2.1. Eski Zamanlarda Kullanılan Mutfak Eşyaları.....	44
4.2.2.2. Unutulan Pişirme Teknikleri Ve Hazırlama Yöntemleri.....	46
4.2.3. Geleceğe Aktarılma.....	48
4.2.4. Kış Hazırlıkları.....	49
4.2.5. Tatar Mutfağının Ticarileşmesi ve Turistik Deneyimi.....	51
4.2.5.1. Ev Dışında Tüketim.....	51
4.2.5.2. Ticari Satış.....	52
4.2.5.3. Hediyelik Ürün.....	53
4.2.5.4. Festivaller.....	55
4.2.6. Tatar Mutfağının Turizm Potansiyeli.....	56
4.3. İşletmeler Açısından Tatar Mutfağına Yönelik Bulgular.....	57
4.3.1. Tatar Mutfağı.....	58
4.3.1.1. Bilinirliği ve Deneyimi (Tadımı).....	58
4.3.1.2. İlk Akla Gelen Gastronomik Ürünleri.....	58
4.3.1.3. Yemekler ve İçecekleri.....	59
4.3.2. Tatar Mutfağı ve İşletmeler (Restoran ve Lokantalar).....	60
4.3.2.1. Tatar Mutfağının Ticarileşmesi.....	60
4.3.2.2. Tatar Mutfağının İşletme Menülerindeki Yeri.....	61
4.3.3. Turizm ve Turistik Çekicilik.....	62
4.3.3.1. Festivaller.....	62
4.3.3.2. Tatar Mutfağına Ait Yemeklerin Turistik Çekiciliği.....	62
4.3.3.3. Gastronomik Anlamda Turistik Çekicilik Yaratabilecek Tatar Yemekleri.....	63
4.3.3.4. Tatar Mutfağının Eskişehir Turizmine Kazandırılması.....	64
5. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	66
5.1. Sonuçlar.....	66
5.2. Öneriler.....	70
KAYNAKÇA.....	73

ÇİZELGELER LİSTESİ

<u>Cizelge 1.</u> Katılımcıların/Yerel Halkın Demografik Özellikleri.....	36
<u>Cizelge 2.</u> Katılımcıların/İşletme Yöneticilerinin Demografik Özellikleri ve İşletme Profili.....	38
<u>Cizelge 3.</u> Tatar Mutfağına Ait Olduklarını Düşündükleri ve Sıklıkla Yapılan Yemekler.....	39
<u>Cizelge 4.</u> Eskiden Yapılıp Günümüzde Kaybolduğunu Düşünülen Tatar Yemekleri	41
<u>Cizelge 5.</u> Katılımcıların Özel Günlerde Yapılan Yemeklere ve Yapılma Sıklığına Dair Görüşleri.....	43
<u>Cizelge 6.</u> Tatar Mutfak Kültürü Kapsamında Eski Zamanlarda Kullanılan Mutfak Eşyaları.....	45
<u>Cizelge 7.</u> Tatar Mutfak Kültürü Kapsamında Unutulan Pişirme Teknikleri.....	46
<u>Cizelge 8.</u> Tatar yemeklerinin gelecek nesillere aktarılabilmesi	48
<u>Cizelge 9.</u> Yaz aylarında yapılan kış hazırlıkları	49
<u>Cizelge 10.</u> Dışarıda Tüketilen Tatar Yemekleri	51
<u>Cizelge 11.</u> Ticari Satışı Olan Yiyecekler.....	52
<u>Cizelge 12.</u> Şehri Ziyarete Gelen Turistlerin Yanlarında Götürebilecekleri Tatar Mutfağına Yönelik Ürünler.....	53
<u>Cizelge 13.</u> Tatar Mutfağı Hakkında Bilgi Sahibi Olma Durumu	58
<u>Cizelge 14.</u> Tatar Mutfağına İlişkin Akla Gelen Gastronomik Ürünler	58
<u>Cizelge 15.</u> Tatar Mutfağına Ait Bildikleri Yemek Ve İçecekler	59
<u>Cizelge 16.</u> İşletmelerin Menülerinde Yer Alan Tatar Mutfağına Ait Yemek ve İçecekler.....	60
<u>Cizelge17.</u> Turistik Açından Çekici Bulunan Tatar Yemekleri.....	63

1.GİRİŞ

Mutfak kültürü, toplumların gelenek ve görenekleri, sosyo-kültürel özellikleri ve gelişmişlikleri ile doğru orantılı olarak yıllar içerisinde değişikliklere uğramıştır. Mevcut yaşam alanlarını değiştirme mecburiyetinde kalıp göç eden toplumların da yaşadıkları yenilikler ve değişiklikler, o toplumların mutfak kültürlerinin belirlenmesinde önemli bir yer tutmaktadır (Durlu Özkaya ve Düzgün, 2015). Toplumların yeme içme alışkanlıkları, yemeklerini hazırlama ve pişirme yöntemleri, sunumları ve saklama araç gereçlerindeki farklılıkların tümü o toplumun kültürünün önemli bir parçasıdır.

Zengin tarihi ve kültürel geçmişiyle Tatar toplumu, gastronomi turizminin dinamiklerini incelemek için zengin bir örnek olarak değerlendirilebilmektedir. Tatarların özellikle Sovyet döneminde karşılaştıkları tarihsel asimilasyon ve direniş süreçleri, kimlik oluşumlarını önemli ölçüde etkilemiştir. Bu deneyimler, mutfak uygulamalarının kültürel ifade ve devamlılık için nasıl bir araç olarak hizmet ettiğini anlamak açısından önem taşımaktadır (Abdullakkuty, 2020; Kodja ve Ryabichenko, 2019). Geleneksel tarifleri ve pişirme yöntemlerini kapsayan Tatar mutfak mirası, yalnızca yerel tatların bir yansıması değil, otantik deneyimler arayan turistleri çekebilecek bir kültürel zenginliğe sahiptir (Seyitoğlu ve Ivanov, 2020; Hanie vd., 2023).

Gastronominin turizmdeki rolü, destinasyonlar için stratejik bir varlık olarak giderek daha fazla kabul görmektedir. Araştırmalar, mutfak deneyimlerinin kalitesinin turist memnuniyetini ve bir destinasyonu tekrar ziyaret etme veya onu başkalarına tavsiye etme olasılıklarını doğrudan etkilediğini göstermektedir (Sutiadiningsih vd., 2024; Lu, 2021). Bu durum, mutfak uygulamaları gastronomi turizminin rekabetçi ortamında ayırt edici bir çekicilik sağlayabilen etnik mutfaklar için özellikle önemlidir. Tatar mutfağı özelliklerine sahip destinasyonlar görünürlüklerinde bu mutfak özelliklerini ön plana çıkararak, turizm destinasyonunun artırırken aynı zamanda kültürel mirasını da koruyabilir (Zoirova, 2023; Yubianto, 2023).

Bu araştırma, Tatar mutfak kültürünü gastronomi turizmi açısından değerlendirerek, kültürel mirasın korunması ve turistik çekicilik olarak nasıl kullanılabileceğini ortaya koymayı hedeflemektedir. Araştırmada Tatarların kültürel mirası dil, edebiyat, gelenekler ve mutfak kültürü gibi çeşitli boyutlarıyla ele alınmaktadır. Tarihsel süreçte Tatarların, farklı coğrafyalarda yaşadığı asimilasyon ve direniş süreçleri, kimlik oluşumunda belirleyici olmuştur. Özellikle Sovyetler Birliği döneminde uygulanan politikalar, Tatar kimliğinin şekillenmesinde önemli bir dönüm noktasıdır. Literatürde bu döneme ilişkin yapılan çalışmalar, Tatar halkının kültürel ve etnik kimliklerini koruma çabalarını kapsamlı bir şekilde analiz etmektedir.

Eskişehir gerek Anadolu'nun merkezindeki konumu gerekse tarıma elverişli toprakları ve İstanbul-Bağdat demiryolunun bağlanmasıyla gelen göç ile mutfak kültürü oldukça zengin bir şehir haline gelmiştir (Güler ve Şenel, 2017). Bozok ve Kahraman (2015)'in yaptıkları çalışmada da belirttikleri gibi; günümüz turistleri farklı deneyimlere açık, destinasyon seçiminde daha bilgili, değişik yöresel ve kültürel özellikleri araştıran ve deneyimlemek isteyen daha bilinçli tüketiciler haline gelmiştir. Bu bilgi ışığında Tatar mutfağının Eskişehir turizmine olan katkısı da göz önünde bulundurulmalıdır.

Eskişehir ilinde Tatar mutfak kültürü ile ilgili literatürde daha önce yapılmış araştırmaların sınırlılığı bu araştırmanın önemini arttırmaktadır. Ayrıca bu ve bu çalışmaya benzer çalışmaların yapılmasıyla birlikte, gastronomi turizminin gelişimine önemli katkılar sağlanabileceği düşünülmektedir.

1.1.Araştırmanın Problemi (Konusu)

Araştırmanın temel problemi, Tatar mutfak kültürünün gastronomi turizmi açısından turistik çekicilik unsuru olarak kullanılabilirliğini ortaya koymaktır. Turizme katılan kişilerin gidecekleri bölge tercihinde çekicilik unsurları büyük önem taşır. Çekicilikler turistlerin seyahat tercihlerini etkilemektedir (Yüncü vd, 2017).

Tatar kimliği, tarih boyunca çeşitli coğrafyalarda yaşanan göç, asimilasyon ve siyasi baskılar gibi süreçlerden etkilenmiş, bu da kimliği oluşturan temel unsurların dönüşmesine yol açmıştır. Bu bağlamda, Tatar mutfağı hem kimlik inşası hem de kültürel mirasın korunmasında önemli bir araç olarak öne çıkmaktadır.

1.2.Araştırmanın Amacı

Bu araştırmanın temel amacı, Tatar mutfak kültürünü derinlemesine inceleyerek tarihsel süreçte kaybolma riski taşıyan özgün lezzetleri ortaya koymak ve bu unsurların gelecek kuşaklara aktarılabilir bir kültürel miras olarak gastronomi turizmi açısından kullanılabilirliğini tespit etmektir. Bu kapsamda, Tatar mutfağının temel özelliklerini, kullanılan malzemeleri ve geleneksel pişirme yöntemlerini açıklamak, çalışmanın ana hedeflerinden biridir. Ayrıca, Tatar mutfağının kimlik inşasında bir araç olarak nasıl işlev gördüğünü analiz ederek, bu kültürel unsurun topluluklar için taşıdığı derin anlam ve rolü değerlendirmek araştırmanın diğer önemli bir boyutudur. Son olarak, kültürel mirasın korunması ve gastronomi turizmi bağlamında Tatar mutfağının sağlayabileceği potansiyel katkıları ele alarak, bu mutfak kültürünün hem yerel hem de uluslararası düzeyde nasıl bir değer yaratabileceği üzerine öneriler geliştirilmesi hedeflenmektedir. Bu şekilde, Tatar mutfağını çok boyutlu bir yaklaşımla ele alarak, hem kültürel mirasın korunmasına hem de turistik gelişime katkı sağlamak amaçlanmaktadır.

1.3.Araştırmanın Önemi

Bu araştırma, Tatar kimliğinin kültürel unsurlar aracılığıyla korunmasına ve geliştirilmesine yönelik önemli bilgiler sunmayı amaçlamaktadır. Tatar mutfağı, yalnızca bir yemek kültürü değil, aynı zamanda Tatar halkının kimliğini yansıtan güçlü bir semboldür. Bu çalışmanın önemi, kültürel mirasın korunması, gastronomi turizmi ile olan ilişkilerin ortaya çıkarılması ve Tatar mutfağının yerel ve uluslararası düzeyde tanıtılmasına katkıda bulunmasıdır. Ayrıca, Tatar mutfağının sosyal bağların güçlendirilmesi ve kültürel dayanışmanın sürdürülmesi gibi işlevlerini ortaya koyarak alanyazına yeni bir perspektif sunacaktır.

1.4.Araştırmanın Varsayımları

Bu çalışmada, Tatar mutfağının Tatar halkının kimliğini ve kültürel değerlerini korumada önemli bir araç olduğu varsayılmaktadır. Geleneksel malzemelerin ve pişirme tekniklerinin tarihsel süreçte Tatar kimliğinin şekillenmesine katkı sağladığı düşünülmektedir. Ayrıca, Tatar mutfağının kültürel mirasın korunmasında bir köprü görevi gördüğü ve gastronomi turizminin

geliştirilmesi açısından yüksek bir potansiyele sahip olduğu kabul edilmektedir. Bu bağlamda, Tatar mutfağının yalnızca bir yemek geleneği değil, aynı zamanda kültürel etkileşim ve tanıtım aracı olarak değerlendirilebileceği varsayılmaktadır.

1.5.Araştırmanın Sınırlılıkları

Bu araştırma, Eskişehir’de yaşayan Tatar halkı ile yiyecek ve içecek işletmeleri yöneticilerini kapsamakta ve coğrafi olarak bu bölge ile sınırlıdır. Araştırma soruları, görüşme soru formunda yer alan sorularla sınırlandırılmış olup, yalnızca Eskişehir’de yaşayan Tatar halkına ve menülerinde Tatar mutfağına ait ürünler bulunduran yiyecek ve içecek işletmelerinin yöneticilerine yöneltilmiştir. Çalışma, Tatar kimliğinin mutfak kültürü ile turizm ilişkisini incelemekle sınırlıdır; Tatar kültürünün diğer unsurları (örneğin müzik, edebiyat ve dil gibi) araştırmanın kapsamı dışında bırakılmıştır. Ayrıca, araştırma Tatar mutfağı ile ilgili yazılı kaynaklar ve Eskişehir’de yaşayan Tatar toplulukları ile sınırlı tutulmuş, diğer bölgelerdeki topluluklar ya da uluslararası literatür detaylı bir şekilde ele alınmamıştır. Veri toplama sürecinde kullanılan yöntemler, Tatar mutfağına özgü yemek tarifleri ve gastronomi ritüellerinin incelenmesiyle sınırlandırılmış olup kapsam dışında kalan diğer yöntemler bu çalışmada değerlendirilmemiştir. Bu sınırlılıklar, araştırma bulgularının genellenebilirliğini etkileyebilir ve Tatar kültürünün farklı yönlerinin derinlemesine ele alınmasını zorlaştırabilir.

1.6. Tanımlar

Tatar Kimliği: Tataristan Özerk Cumhuriyeti’nde ve Kırım’da yaşayan Türk halkı ve bu halkın soyundan olan kimselerin kendilerine özgü tarihsel, dilsel ve dinsel unsurlarını içeren kimlik yapısını ifade eder(sozluk.gov.tr).

Mutfak Kültürü: Yiyecek içecek çeşitleri ile hazırlanması, saklanması, tüketilmesi gibi süreçlerin tamamını içeren, toplumların sosyokültürel yapısı yeme-içme alışkanlıkları gibi kendilerine özgü kültürel yapılarını kapsar(Uzel,2018).

Kültürel Miras: Bir toplumun nesilden nesle aktardığı sanat, tarih, mimari gibi alanlarda sahip olduğu tüm değerler bütünüdür(Aşılıoğlu ve Memlük,2010).

Gastronomi Turizmi: Bölgesel yemek kültürlerinin, turistler için bir cazibe unsuru olarak tanıtılması ve pazarlanması faaliyetlerini ifade eder(Çam ve Çılgınoğlu, 2024).

2. İLGİLİ ALANYAZIN

2.1. Kuramsal Çerçeve

Kültürel kimlikler, tarihsel süreçler ve toplumsal etkileşimlerin dinamik bir ürünü olarak şekillenir. Bir topluluğun kimliğini anlamada dil, tarih, edebiyat, gelenekler, mutfak kültürü ve sosyal yapılar gibi unsurlar önemli ipuçları sunar. Tatar kavramı, tarihsel süreçte birçok değişim ve dönüşüm geçirmiş hem Türk hem de Moğol halklarının tarihine derin bir şekilde nüfuz etmiş, aynı zamanda siyasi ve kültürel boyutlarıyla farklı bağlamlarda ele alınmıştır. Tatar kimliği, coğrafi farklılıklar, hakim imparatorluk politikaları ve sosyal dinamikler arasında sürekli olarak yeniden şekillenmiş ve bu süreçte hem ortak bir bağ hem de bir farklılaşma unsuru olmuştur. Bu bölümde, Tatar kavramının tarihsel gelişimi ve kültürel bağlamı incelenerek, bu kimliğin dayandığı tarihsel kökler ve bu köklerin günümüz Tatar halkının toplumsal ve kültürel yaşamındaki yansımaları ele alınacaktır.

2.1.1. Tatar Adı ve Etimolojisi Tatarların Etnik Kökeni

Türk Dil Kurumu “Tatar” kelimesini “Rusya Federasyonu’na bağlı Tataristan Özerk Cumhuriyeti’nde ve Kırım’da yaşayan Türk halkı ve bu halkın soyundan olan kimse” şeklinde tanımlamaktadır (sozluk.gov.tr). Fakat kavramın tarihsel gelişimi oldukça güç aşamalardan geçmiştir ve Türk tarihçiliği alanında otorite yazarlara göre bu aşamalar oldukça karmaşıktır. 19. yüzyılın sonları ile 20. yüzyılın başlarında Türkçüler ile Tatarcılar arasında “Türk-Tatar” kavramı birbirinin yerine geçecek şekilde kullanıldığı belirtilmektedir. Sovyet döneminde milli kimliğin bastırılması nedeniyle bilimsel çalışmaların engellendiğini, SSCB’nin çöküşü sonrası ise halkın “Tatar” kimliğini benimsediğini vurgular (Sarıahmetoğlu, 2022: 194). Bir başka kaynağa göre ise Rusya’ya tabi olan Müslümanlara genel olarak Tatar denilmektedir. Avrupalılar tarafından da Tatar denilince Rusyalı Müslümanlar anlaşılmaktadır. Rus tarihinde, Korkunç İvan (1533-1584) döneminden beri Tatar ifadesi hakaretimiz bir biçimde Müslümanları aşağılamak için kullanılmaktadır (Erşahin, 1996:566).

Daha da eski tarihlere gidildiğinde Tatarlık, tarih boyunca hem Türk hem de Moğol kabileleri için kullanılan ortak bir kavim adı olarak kabul edilmektedir. İlk olarak Orhun Yazıtları'nda geçen bu terim, başlangıçta Moğolları ifade etmiştir. Moğollar arasında "Tatar" adı bir Moğol boyunu temsil ederken, Kıpçak bozkırlarında yaşayanlar arasında "Tatar" adı, Kıpçak Türklerini tanımlamak için kullanılmıştır. Tarihî süreçte, Moğol istilasından sonra Kıpçaklar ve Moğollar birbirine karışmış ve Moğollar, Kıpçak kültürü içinde eriyerek Türkleşmişlerdir. Bu bağlamda, Tatar kelimesi tarihsel olarak geniş bir anlam kazanmıştır ve Türklerle olan bağlantısını korumuştur (Alptekin, 2020).

Tatarların tarihi, Orta Asya'dan başlayarak, Altın Orda Devleti'nin kurulması ve sonrasında Kazan Hanlığı'nın varlığı ile şekillenmiştir. 1552 yılında Kazan Hanlığı'nın Ruslar tarafından fethedilmesi, Tatar halkının tarihinde önemli bir dönüm noktasıdır ve bu olay, Tatarların bağımsızlık mücadelesini derinden etkilemiştir (Yunusbaev vd., 2020). Tatar halkı, tarih boyunca çeşitli zorluklarla karşılaşmış, ancak bu zorluklar onların kimliklerini ve kültürel miraslarını koruma çabalarını artırmıştır. Tatar aydınları, bu süreçte önemli bir rol oynamış, Tatar kimliğinin korunması ve geliştirilmesi için çeşitli çalışmalar yapmışlardır (Karamanoğlu, 2023:217). Özellikle, Tatar edebiyatında ve sanatında, Tatar kimliğinin ön plana çıkarılması, halkın kültürel değerlerinin yaşatılması açısından büyük önem taşımaktadır (Rami, 2024: 757).

Tatarların kültürel kimliği, geleneksel müzik, dans, el sanatları ve folklor gibi unsurlarla da beslenmektedir. Tatar folkloru, halkın tarihini ve yaşam tarzını yansıtan zengin bir içerik sunmaktadır. Bu bağlamda, Tatar gelenekleri ve folklorik unsurlar, Tatar kimliğinin korunmasında ve gelecek nesillere aktarılmasında önemli bir rol oynamaktadır (Öner, 2018:252). Ayrıca, Tatarların geleneksel bayramları ve ritüelleri, onların kültürel kimliğinin ayrılmaz bir parçasıdır (Tekin, 2023). Tarih boyunca çeşitli coğrafyalarda yaşamış ve farklı kültürel etkileşimlerde bulunmuşlardır. Bu süreçte, Tatar kültürü, geleneksel müzik, dans, el sanatları ve folklor gibi unsurlarla daha da zenginleşmiştir. Tatar edebiyatı, zengin bir geçmişe sahip olup, şiir, hikâye, roman ve tiyatro gibi çeşitli türlerde eserler vermiştir. (Rahman ve Rahman, 2021). Edebiyat, Tatar halkının tarihini, kültürel değerlerini ve toplumsal sorunlarını yansıtan önemli bir araç olmakla birlikte bu değerlerin tarih içinde geleceğe taşınmasında değerli bir misyon üstlenmiştir (Nizamova, 2016).

Tatarların kültürel kimliği, geleneksel bayramları ve ritüelleri ile de beslenmektedir. Tatarların en önemli bayramlarından biri olan Sabantuy, hasat öncesi yapılan bir çeşit kutlamadır. Karın erimesiyle başlayıp bahar ekininin ekilmesiyle sona erer. Bu kutlamada yiyecekler de önemli bir yer tutar. Çocuklara yönelik bir yiyecek olarak bilinen “qarğabotğası” (karga bulamacı) önemli ritüellerden kabul edilir. Bu kutlama, Tatar kültüründe önemli bir yer tutar (Çetin,2007). Tatarların geleneksel yemekleri, kültürel kimliklerinin bir yansımasıdır ve bu yemekler, Tatar mutfağının zenginliğini göstermektedir (Rahman ve Rahman, 2021).

Tatarların dini inançları da kültürel kimliklerinin önemli bir parçasıdır. Çoğunluğu Sünni İslam'ı benimsemiş olan Tatarlar, İslam kültürünün etkisi altında gelişmişlerdir. Tatar İslamı, geleneksel Türk inançları ile birleşerek kendine özgü bir yapı oluşturmuştur (Yusupova, 2016). Tatarların dini yaşamı, onların sosyal ve kültürel yapıları üzerinde önemli bir etkiye sahiptir.

Tatarların sosyal yapısı, aile ve akrabalık ilişkileri üzerine kuruludur. Aile, Tatar toplumunun temel birimi olarak kabul edilir ve aile içindeki dayanışma, Tatar kültürünün önemli bir parçasıdır (Shaykhutdinov, 2019).

Tatarların eğitim sistemi, kültürel kimliklerinin korunmasında önemli bir rol oynamaktadır. Tataristan'da, Tatarca ve Rusça eğitim veren okullar bulunmaktadır. Tatar dilinin varlığına devam etmesine imkân sağlayan bu durum, Tatarların dil ve kültürel miraslarını koruma çabalarına katkıda bulunmaktadır. Tatarca ve Rusça, Tataristan bölgesinde birlikte kullanılmaktadır. Çok dilli bir eğitim, Tatar ve Orta Asya Müslüman göçmenler için uyum sağlamayı kolaylaştırabilmektedir. Eğitim, Tatar gençliğinin kültürel kimliklerini geliştirmeleri ve toplumlarına katkıda bulunmaları açısından da büyük bir önem taşımaktadır (Gilmeldinova ve Malova, 2018:632; Tovar-García, 2017:26).

Tatarların siyasi durumu, tarih boyunca çeşitli zorluklarla karşılaşmıştır. 1552'de Kazan'ın fethinden sonra, Tatarlar, Rus İmparatorluğu ve daha sonra Sovyetler Birliği dönemlerinde çeşitli baskılara maruz kalmışlardır (Blank, 2015). Ancak, Tatarlar, bu zorluklara rağmen kimliklerini koruma ve kültürel miraslarını yaşatma çabalarını sürdürmüşlerdir. Tataristan, günümüzde, Tatarların kültürel ve siyasi haklarını koruma konusunda önemli bir merkez haline gelmiştir (Davis vd., 2000).

Tatarlık kavramı, Tatar halkının tarihsel, kültürel ve dilsel kimliğini ifade eden çok boyutlu bir terimdir. Tatarlar, tarih boyunca çeşitli coğrafyalarda yaşamış, farklı kültürel etkileşimlerle kendine özgü bir kimlik geliştirmiştir. Tatar kültürünün, folklor, edebiyat ve geleneklerin yanında zengin bir mutfak kültürünü de içinde barındırdığı düşünülmektedir.

2.1.2. Tatarların Tarihsel Süreci ve Yaşamı

Tatarlara ilişkin tarihsel kayıtlar, 13. yy.'da Volga bölgesine yerleşimleriyle başlamaktadır. Kültürel olarak Arap ve Pers Kültürü etkilerini de taşıyan bir kavim olarak bilinmektedir. Bu durum tatar dilinin erken dönemlerinde de gözlemlenebilmektedir. Çarlık Rusya döneminde Ruslaştırılmaya çalışılan bu kavmin kültürü de Rus kültürünün baskısı altında kalmıştır. Nitekim alfabeleri de 1930'lardan sonra Latin alfabesinden Kiril alfabesine dönüştürülmüştür. Sovyetler birliği döneminde ise Tatar kimliği, bölgesel bir azınlık olarak tanınmıştır. Tatar dili, hükmünü özellikle şehirlerde büyük ölçüde kaybetmiş, kırsal kesimlerin kullandığı bir dil haline gelmiş, Rusça baskın dil olmuştur. Bu dönemde dil ve kültürün marjinalleşmesiyle Tatar ulusal kimliğinde de ciddi bir gerileme yaşanmıştır (Veinguer ve Davis, 2007).

Sovyetler birliğinin dağılması, bir ideolojinin iflas etmesinin yanında Türk dünyasının önemli bir bölümünün de bağımsızlığını ilan etmesinde bir dönüm noktası olarak kabul edilebilmektedir (Çapa,2019). Fakat bu gelişme, Türk milletleri hakkında detaylı bir bilgi aktarımını sağlamamaktadır. Alanyazında konuya ilişkin yapılan çalışmalar olsa da ihtiyacı karşılayacak doyuruculukta bilgilere ulaşamamaktadır. Rus tarihçilerin kayıtlarında yer yer Tatarlarla ilgili olaylara ve durumlara yer vermiş olsalar da bu anlatımlar doğru kabul edilmeyebilmektedir. Bunun yanında Tatar dilinde Tatar tarihine ilişkin somut bir kitap yazılmadığı için dönemi, hanları ve beylikler dönemine ilişkin kaynaklara da ulaşamamaktadır (Erşahin, 1996: 563).

Tatar tarihi köklü bir geçmişe sahip olup, çeşitli dönemlerde farklı siyasi, sosyal ve kültürel dinamiklerin etkisi altında şekillenmiştir. Tatarların kökenleri, Orta Asya'daki Türk boylarına dayanmaktadır. Tarihsel olarak, Tatarlar, 13. yüzyılda

Altın Orda Devleti'nin bir parçası olarak bilinirken, bu devletin çöküşüyle birlikte farklı hanlıklar ve devletlerin kontrolü altında yaşamaya başlamışlardır (Karlı, 2018). 15. yüzyılda Kazan Hanlığı'nın kurulması, Tatarların siyasi bağımsızlıklarını kazanmaları açısından önemli bir dönüm noktası olmuştur. Kazan Hanlığı, Tatar kültürünün ve dilinin gelişiminde büyük bir rol oynamıştır (Mutlu ve Paksu, 2022). 26 boydan (Altay, Ar, Ayali, İçgin, İstek, Harabe, Başkurt, Türkmen, Tarancı, Torah, Tipter, Tilankut, Çirmiş, Çavuş, Denkani, Şağır, Samayile, Kazak, Kalmuk, Kırgız, Kortak, Moğol, Menjur, Nogay, Yasaklı ve Mişer) oluşan tatar kavminde şüphesiz çeşitli soylara mensup insanlar yer almaktadır. Zira toplumların yüz yapıları, dil ve adetleri üzerinde çalışan antropologlar bu boyları da geldikleri soylara göre, özellikle yüz yapılarına göre ayırmaya çalışmıştır. Antropologlar; Başkurt, Tipter ve Mişer kavimlerinin soylarının Finlere ve Macarlara; Kazan, Çirmiş ve Çavuşların soylarının Bulgarlara, Altay, Kırgız, Kazak ve diğerlerinin soylarını ise asıl Tatarlara dayandığını ortaya koymuştur. Bu soyların dilleri kendi içlerinde küçük de olsa farklılıklara sahiptir (Erşahin, 1996: 566).

1552 yılında Kazan Hanlığı fethinin hemen ardından Tatarlar arasında önemli demografik ve kültürel değişimler yaşanmıştır. Araştırmalar, fethin Tatarlar arasında, muhtemelen savaşın neden olduğu şiddetli karışıklıklar nedeniyle kısa vadeli bir nüfus darboğazına yol açtığını göstermektedir (Yunusbaev vd., 2020). Bu demografik değişim, Tatarları Rus Ortodoks kültürel çerçevesi içinde asimile etmeyi amaçlayan zorunlu Hristiyanlaştırma politikalarıyla daha da derinleşmiştir (Aleksееvna-Titova vd., 2022). Rus İmparatorluğu'na entegrasyon Tatarlar için ekonomik manzarayı da değiştirmiştir. Rus devleti, Tatar ekonomik uygulamalarını ve kurumlarını genellikle marjinalleştiren yeni idari yapılar uygulamıştır. Ancak Tatarlar, bir yandan kültürel kimliklerini savunurken diğer yandan da ekonomik stratejilerini yeni imparatorluk çerçevesine uyarlayarak direnç göstermiştir (Shaykhutdinov, 2019). Bu uyum sağlama kabiliyeti, Tatar mirasını geri kazanmak ve Rusya Federasyonu içinde kültürel özerklik iddiasında bulunmak için yoğun bir çaba sarf edilen günümüz Tataristan'ında da kendini göstermektedir (Davis vd., 2000).

19. yüzyıl, Tatarların modernleşme sürecinin başladığı bir dönemdir. Bu dönemde, Tatar aydınları, eğitim ve kültürel gelişim konularında önemli adımlar atmışlardır. Tatar edebiyatı ve sanatı, bu dönemde büyük bir gelişim göstermiştir.

Tatarcanın resmi dil olarak kabul edilmesi, Tatar kültürünün korunması açısından önemli bir adım olmuştur. Ayrıca, bu dönemde Tatarların İslam dinine olan bağlılıkları da artmış, dini eğitim ve kültürel etkinlikler yaygınlaşmıştır (Tagmanovve Ulama, 2023).

Stalin döneminde Sovyetler Birliği'nin milliyetçilik ve kimlik politikalarına ilişkin bir çalışmada tatarlara ilişkin birkaç unsur ön plana çıkmaktadır. Bu dönemde Tatarların da içinde bulunduğu birçok etnik grup sürgün edilmiştir veya ayrımcılığa uğramıştır. Bu dönemde Sovyet rejimi, asimilasyon politikalarıyla farklı etnik kimlikleri asimile etmeye çalışmıştır. Bu durum Tatarların kültürel varlıklarını korumalarını oldukça güçleştirmiştir. Rus dili ve kültürü diğer etnik gruplar üzerinde baskın hale getirilmiştir. Baskılar, Tatarlar ve diğer Müslüman gruplar için önemli sosyo-politik ve demografik değişikliklere sebep olmuştur. Dağınık yapıları nedeniyle Tatarlar, siyasi bir birlik kurmakta güçlük çekmiştir (Özel, 2014).

Sovyetler Birliği'nin çöküşü ile birlikte, Tatarlar, yeniden bağımsızlık ve kültürel kimliklerini koruma mücadelesine girişmişlerdir. 1992 yılında Tataristan, özerk bir cumhuriyet olarak ilan edilmiş ve Tatarca, resmi dil olarak kabul edilmiştir. Bu süreç, Tatarların kendi kimliklerini yeniden inşa etme çabalarının bir parçası olarak değerlendirilmektedir. Sovyetler Birliği'nin dağılması, Tatarların etnik ve kültürel kimliklerini yeniden tanımlama fırsatı sunmuştur (Wigglesworth-Baker, 2016).

Tataristan'ın özerk cumhuriyet olarak ilan edilmesi, Tatarların kendi yönetimlerini kurma ve kültürel miraslarını koruma konusundaki isteklerini yansıtmaktadır. Bu dönemde, Tatarcanın resmi dil olarak kabul edilmesi, dilin eğitim ve kamu hayatındaki rolünü güçlendirmiştir. Tatarcanın resmi dil olarak tanınması, Tatar kültürünün ve kimliğinin korunması açısından kritik bir adım olmuştur (Davis vd., 2000). Bu durum, Tatarların kendi dillerini ve kültürel değerlerini yaşatma çabalarının bir göstergesi olarak öne çıkmaktadır.

Ayrıca Tataristan'daki dil politikaları, Tatar kimliğinin yeniden inşasında önemli bir rol oynamıştır. Tatar hükümetinin dil politikaları, Tatarların kültürel ve etnik kimliklerini güçlendirmeyi hedeflemiştir. Bu bağlamda, Tatarcanın eğitim sisteminde ve resmi belgelerde kullanılması, Tatarların kendi kültürel miraslarını koruma çabalarını desteklemiştir (Veinguer ve Davis, 2007). Tatarların bağımsızlık

mücadelesi, sadece siyasi bir hedef değil, aynı zamanda kültürel bir yeniden doğuş olarak da değerlendirilmektedir (Laruelle, 2007).

Yukarıda da ifade edildiği üzere Sovyetler Birliği'nin çöküşü, Tatarların bağımsızlık ve kültürel kimliklerini koruma mücadelesinde önemli bir dönüm noktası olmuştur. Tataristan'ın özerk cumhuriyet olarak ilan edilmesi ve Tatarcanın resmi dil olarak kabul edilmesi, bu mücadelenin somut göstergeleri olarak değerlendirilmektedir. Tatarların tarihsel gelişim süreci, çeşitli dönemlerdeki siyasi, sosyal ve kültürel dinamiklerin etkisi altında şekillenmiştir. Tatarlar, tarih boyunca bağımsızlık mücadelesi vermiş, kültürel kimliklerini koruma çabalarını sürdürmüş ve günümüze dek bu kimliklerini yaşatmaya devam ettirmişlerdir.

2.1.3. Tatar Kültürü

Tatar kültürü, zengin bir tarihsel geçmişe ve çeşitli etnik unsurlara dayanan çok boyutlu bir yapıya sahiptir. Tatarlar, Türk dilleri ailesine mensup bir halk olarak, Orta Asya kökenli olup, tarih boyunca farklı coğrafyalarda yaşamışlardır. Tatar kültürü, geleneksel müzik, dans, edebiyat, el sanatları ve folklor gibi unsurlarla zenginleşmiştir. Tatarların kültürel kimliği, tarihsel süreçler içinde şekillenmiş ve bu süreçte çeşitli etnik ve kültürel etkileşimler yaşamıştır.

Farklı coğrafyalara dağılan Tatarların en çok bilinenlerinden biri Kırım bölgesinde yaşamakta ve Kırım Tatarları olarak anılmaktadır. Kırım tatarlarının ana dillerini korumak için önemli bir çaba gösterdiği anadilinde eğitim veren kurumlara sahip olduğu bilinmektedir. Tatar dili, bölgenin resmi dillerinden biridir. Çoğunluğu Müslüman olan tatarların, din kimlikleri, kültürel kimliklerinin önemli bir parçasıdır. Kırım Tatarları, yerel kimlikleri ve etnik kökenleri ile derin bir bağa sahip olduğu söylenebilmektedir. Kırım'ın tarihi ve bölgeyle olan bağlantıları, onların kültürel kimliklerinin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Tarihi sürgün deneyimleri ve asimilasyon politikalarına rağmen, Kırım Tatarları dil, kültür ve geleneklerini korumaya çalışmışlardır (Kodja ve Ryabichenko, 2019).

Tatar müziği, kültürlerinin önemli bir parçasını oluşturur. Geleneksel Tatar müziği, halkın günlük yaşamını, geleneklerini ve duygularını yansıtan melodilerden oluşur. Tatar müziği, genellikle vokal ve enstrümantal formlarda icra edilir ve bu müzik türü hem geçmişin izlerini taşır hem de modern unsurlarla harmanlanarak

gelişim göstermektedir (Abdullakkuty, 2020:107). Kırım Tatar müziği, özellikle diaspora kimliğinin korunmasında önemli bir rol oynamaktadır. Bu müzik tarihsel kökenlere bağlılığın yanında kolektif bir kimlik de oluşturmuştur. Hasat dönemi kutlaması niteliğinde “Derviza” ritüelinde Zurna, kemane, def, saz, ud gibi geleneksel enstrümanlar kullanılmaktadır. Tatar müziği Tatarların, dinsel ve kültürel sınırlarını çizerek anavatanları Kırım’a olan bağlılıklarını ve kültürel dayanışmalarını güçlendiren bir araç fonksiyonu da görmektedir (Ersoy, 2015; Ostroverkh vd., 2022).

Tatar kültürünün bir diğer parçası olarak Tatar edebiyatı, oldukça zengin bir geçmişe sahiptir. Her kültürde olduğu gibi edebiyat, Tatar halkının tarihini, kültürel değerlerini ve toplumsal sorunlarını yansıtan önemli bir araçtır. Tatar edebiyatında, şiir, hikâye, roman ve tiyatro gibi çeşitli türlerde eserler bulunmaktadır. Tatar yazarları, tarih boyunca halkın yaşamını, geleneklerini ve kültürel kimliğini eserlerinde işlemişlerdir. Tatar edebiyatının gelişimi, özellikle 20. yüzyılda, modern edebi akımların etkisiyle daha da belirgin hale gelmiştir. Bu dönemde, Tatar yazarları, psikolojik derinlikleri ve toplumsal meseleleri ele alan eserler kaleme almışlardır (Galinavd., 2019).

Tatar edebiyatında şiir, hikâye ve roman gibi çeşitli türlerin yanı sıra, tiyatro da önemli bir yer tutmaktadır. Tatar yazarları, eserlerinde halkın yaşamını, geleneklerini ve kültürel kimliğini yansıtmışlardır. Örneğin, Tatar edebiyatında yer alan "dağ" kavramı hem fiziksel bir mekân olarak hem de metaforik bir anlamda derin bir şekilde işlenmiştir (Gilazova vd., 2017). Bu tür temalar, Tatar yazarlarının eserlerinde sıkça görülen unsurlar olmakla birlikte Tatar kültürünün zenginliğini ortaya koymaktadır. Bunun yanında Tatar edebiyatı, geleneksel unsurları modern anlatım biçimleriyle birleştirerek, Tatar halkının kültürel kimliğini koruma ve geliştirme çabalarına katkıda bulunmuştur. Tatar edebiyatının önemli bir özelliği, yazarların eserlerinde Tatar folklorunu ve geleneklerini yansıtmalarıdır. Bu bağlamda, Tatar edebiyatı, sadece edebi bir ifade biçimi olmanın ötesinde, Tatar halkının tarihini ve kültürel değerlerini yaşatmanın bir aracı olarak işlev görmektedir (Nurtdinova vd., 2021).

Tatar folkloru, Tatar kültürünün önemli bir parçasını oluşturmakta ve bu folklor, halkın geleneklerini, inançlarını ve yaşam tarzını yansıtmaktadır. Tatar folklorunun temel unsurları arasında masallar, efsaneler, şarkılar ve danslar yer almakta olup, bu unsurlar Tatarların tarihsel ve kültürel kimliğini koruma çabalarının

önemli bir parçası olarak değerlendirilebilmektedir. Özellikle masallar, içerik ve konu özellikleri bakımından Türk halk edebiyatı içerisinde önemli bir yer tutmakta ve bu bağlamda Tatar masal anlatma geleneği hem sözlü kültür ortamından derlenen hem de Türk lehçe ve şivelerinden aktarılan metinlerle zenginleşmektedir. Bu masallar, Tatarların kültürel mirasını nesilden nesle aktarmada kritik bir rol oynamaktadır (Gültekin, 2017; Gilmanova, 2023:128).

Tatarların folklorik unsurları, sadece eğlence aracı değil, aynı zamanda toplumsal değerlerin, inançların ve kimliklerin aktarımında da önemli bir işlev görmektedir (Seferova, 2021). Folklorik unsurlar, Tatarların tarihsel süreçte yaşadığı zorluklar ve kültürel değişimlerle de şekillenmiştir. Örneğin, Tatarların Sovyet döneminde yaşadığı zorluklar, onların edebi eserlerinde ve folklorik anlatılarında derin izler bırakmıştır. Tatar folkloru, halkın geleneklerini, inançlarını ve yaşam tarzını yansıtan zengin bir kültürel miras sunmaktadır. Bu folklorik unsurlar, Tatarların tarihsel ve kültürel kimliğini koruma çabalarının bir parçası olarak önemli bir rol oynamakta ve sözlü gelenekler aracılığıyla nesilden nesle aktarılmaktadır (Karabulatova ve Sayfulina, 2015; Williams, 2002).

Tatarların geleneksel giyimleri, kültürel kimliklerinin önemli bir yansımasıdır. Tatar kıyafetleri, tarihsel ve kültürel bağlamda derin anlamlar taşırken, aynı zamanda toplumsal ve bireysel kimlikleri de şekillendirmektedir. Geleneksel Tatar kıyafetleri, genellikle renkli ve süslü olup, farklı bölgelerde farklılık göstermektedir. Bu çeşitlilik, Tatarların zengin kültürel mirasının bir göstergesidir ve kıyafetler, Tatarların tarihsel deneyimlerini ve sosyal yapısını yansıtmaktadır. Tatar kıyafetlerinin tasarımı ve kullanımı, etno-kültürel kimliğin ve toplumsal değerlerin bir ifadesi olarak ortaya çıkmaktadır (Akhmetshina vd., 2022). Geleneksel Tatar kıyafetleri, özel günlerde ve bayramlarda giyilmektedir. Bu kıyafetler, sadece estetik bir değer taşımakla kalmayıp, aynı zamanda Tatarların kültürel mirasını simgelemektedir. Tatarların tarihsel süreçleri boyunca yaşadıkları zorluklar ve kültürel dönüşümler, bu kıyafetlerin anlamını derinleştirmiştir. Tatarların Sovyetler döneminde yaşadığı kimlik krizleri, geleneksel giyimlerin yeniden yorumlanmasına ve bu süreçte kültürel kimliğin korunmasına katkıda bulunmuştur (Williams, 2002). Bu bağlamda, kıyafetler, Tatarların geçmişle olan bağlarını güçlendiren bir araç olarak işlev görmektedir.

Ayrıca Tatarların geleneksel el sanatları, dokuma, seramik ve ahşap işçiliği gibi alanlarda zengin bir geçmişe sahiptir. Bu el sanatları, Tatar kültürünün ve kimliğinin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Tatar el sanatları, sadece estetik bir değer taşımakla kalmayıp, aynı zamanda toplumsal ve kültürel değerlerin aktarımında da önemli bir rol oynamaktadır (Akhmetshina vd., 2022). Tatarların el sanatları, onların tarihsel deneyimlerini, inançlarını ve yaşam tarzlarını yansıtan birer kültürel miras unsurlarıdır. Tatarların geleneksel giyimleri ve el sanatları, onların kültürel kimliğinin ve tarihsel mirasının önemli birer yansımasıdır. Bu unsurlar, Tatarların sosyal yapısını, değerlerini ve geçmişle olan bağlarını güçlendiren unsurlar olarak öne çıkmaktadır.

Tatar kültüründe dini inançlar da önemli bir yer tutar. Çoğunluğu Sünni İslam'ı benimsemiş olan Tatarlar, İslam kültürünün etkisi altında gelişmişlerdir. Tatar İslam'ı, geleneksel Türk inançları ile birleşerek kendine özgü bir yapı oluşturmuştur (Karkina vd., 2019). Tatarlar, İslam kültürünün etkisi altında gelişmiş ve bu etki, onların sosyal ve kültürel yapılarında belirgin bir şekilde kendini göstermiştir. Tatarların dini inançlarının sadece bir ibadet biçimi değil, aynı zamanda kültürel kimliklerinin bir parçası olduğu söylenebilmektedir. (Yusupova, 2016).

Dini inançların Tatar toplumu üzerindeki etkisi, bireylerin sosyal davranışları ve toplumsal katılımları üzerinde de gözlemlenebilir. Araştırmalar, dinin sosyal ilişkiler ve gönüllü hizmetler üzerindeki etkisini ortaya koymaktadır; bu durum, Tatarların dini inançlarının toplumsal yaşamda nasıl bir rol oynadığını göstermektedir (Yeung, 2018). Tatarların dini inançları, sadece bireysel bir deneyim değil, aynı zamanda toplumsal bir aidiyet ve kimlik oluşturma aracı olarak da işlev görmektedir (Rahman ve Rahman, 2021). Tatar kültüründe dini inançlar, Sünni İslam'ın benimsenmesi ve geleneksel Türk inançları ile birleşmesi yoluyla kendine özgü bir yapı kazanmıştır. Bu yapı, Tatarların kültürel kimliğinin ve sosyal dinamiklerinin şekillenmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Tatar İslam'ının, yerel geleneklerle etkileşimi ve toplumsal normlarla olan ilişkisi, bu inançların Tatar kültüründeki yerini daha da belirgin hale getirmektedir (Kefeli, 2022).

Tatarların sosyal yapısı içinde, aile ve akrabalık önemli bir temel unsurdur. Aile içindeki dayanışma, Tatar kültürünün önemli bir parçasıdır. Tatarlar, toplumsal dayanışma ve yardımlaşma geleneğine büyük önem vermektedirler. Bu bağlamda,

Tatar toplumu, sosyal ilişkilerdeki sıcaklık ve samimiyet ile tanınmaktadır (Friedli, 2016; Suslova, 2021).

2.1.4. Tatar Mutfak Kültürü

Tatar mutfağı, tarihsel süreçlerin, coğrafi koşulların ve kültürel etkileşimlerin etkisiyle şekillenmiş, zengin bir gastronomik miras olarak öne çıkmaktadır. Tarım ve hayvancılıkla geçimini sağlayan Tatar halkının yaşam tarzını yansıtan bu mutfak, tahıllar, et, süt ürünleri ve sebzeler gibi temel bileşenlerle zengin bir yemek çeşitliliği sunmaktadır. Tatar mutfağında hamur işleri, çorbalar ve süt ürünleri önemli bir yere sahipken, bu yemeklerin sosyal bağların güçlendirilmesinde oynadığı rol de dikkat çekicidir. Bu bölümde Tatarların beslenme alışkanlıklarının dayanaklarına, yemeklerin kültürel değer ve anlamlarına yer verilecektir.

2.1.4.1. Tatar Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları

Tatar mutfağı, tarihsel süreçte İdil-Ural bölgesinin kültürel ve coğrafi etkileri altında şekillenmiş, köklü bir gastronomik zenginliğe sahiptir. Bu mutfak, tarım ve hayvancılıkla uğraşan Tatar halkının yaşam tarzının ve doğal kaynaklarla olan uyumunun izlerini etkin bir şekilde taşımaktadır. Geleneksel Tatar yemeklerinde tahıllar, et ve süt ürünleri başlıca malzemeler olarak öne çıkmaktadır. Özellikle, hamur işleri, çorbalar ve süt ürünleri, Tatar mutfağının ana unsurlarını oluşturur. Bu genel özellikler, toplumun kırsal kökenli yaşam tarzının etkilerini taşır. Tarih boyunca, bölgenin ticaret yolları üzerinde bulunması, Tatar mutfağını farklı kültürlerden alınan baharatlar ve yemek pişirme yöntemleri de zenginleştirmiştir.

Beslenme alışkanlıkları, sadece bir yemek kültüründen ibaret olmayıp aynı zamanda sosyal bağların güçlendirilmesinde oldukça önemli bir role sahiptir. Düğünler, doğumlar ve dini bayramlar gibi önemli gün veya toplumsal etkinliklerde yemek paylaşımı, toplumsal dayanışmanın Tatar kültürü için önemli bir temel olduğunun göstergesi olarak kabul edilebilmektedir. Ramazan ve Kurban Bayramı gibi özel günlerde hazırlanan yemekler, Tatarların dini değerlerine ve geleneklerine günlük yaşam içerisinde verdikleri yeri göstermektedir. Geleneksel mutfak mirasını koruma çabaları, günümüzde modern gastronomik eğilimlerle harmanlanarak devam

etmektedir, bu da Tatar mutfağının hem yerel hem de küresel düzeyde tanınırlığını artırmaktadır (Tuncer ve Badem, 2021; Terzi, 2019; Küçük, 2012).

Tatarlar, eski çağlardan bu yana tarım ve hayvancılıkla geçimlerini sağlamış, bu nedenle mutfak kültürleri de büyük ölçüde tarımsal ve hayvansal ürünlere dayanmıştır. Beslenmelerinin temelinde et, süt ve sebze yer alır. Tatar mutfağı, zengin bir yemek çeşitliliği ile dikkat çeker; özellikle hamur işleri önemli bir yer tutar. Bu durumu "Tatar hamursuz doymaz" atasözü de doğrulamaktadır (Aktaş Sarı,2002). Buharda pişirilen, haşlanan ve kızartılan çok sayıda unlu mamul arasında en bilineni çığbörektir. Çığbörek, kıyma, soğan ve baharat karışımının ince açılmış yufkaya konulup yağda kızartılmasıyla yapılan geleneksel bir Kırım Tatar yemeğidir. Farklı bölgelerde şırbörek, şuberek, çiberek, çuberek gibi çeşitli isimlerle bilinir.

Çığbörek dışında, üyken¹ börek, kaşık börek, köbete, patatesli köbete, saraylı (kırma), sarıburma, katlama, kıygaşa, kalakay, tatlı kuymak ve komeç gibi pek çok hamur işi çeşidi Tatar mutfağında yer alır. Ayrıca, cevizli boynuzcuklar, kadayıf, baklava ve kaymakla hazırlanan kurabiyeler gibi tatlı çeşitleri de oldukça popülerdir. Süt ürünleri de yaygın olarak tüketilir ve yoğurt (katık), süzme katık, peynir türlerinden ırımçık, ayran (yazma) gibi farklı şekillerde hazırlanır. Çorbalarda da çeşitlilik görülür; etli, sebzeli, sütlü ve hatta meyveli çorbalara rastlanır. Bazen çorbalara küçük hamur parçaları da eklenir. Öne çıkan çorba türleri arasında mercimekli lakşa, salma, kartoplu alüşke ve umaç çorbası bulunur. Günlük yemeklerde ise genellikle bol miktarda soğan, sarımsak, biber ve et kullanılır. Koyun ve sığır eti yaygın bir şekilde tercih edilir. Kebap, şiş kebab ve kuzu sorpa gibi yemekler önemli et yemekleri arasında sayılır. Etler genellikle taze tüketilmekle birlikte, güneşte kurutulmuş kakaç ve pastırma gibi yöntemlerle de saklanır ve kullanılır (Şahin, 2021:230-231).

Tatar mutfağı, Türk, İslam ve Rus mutfaklarının etkilerini barındırmakta ve bu unsurların birleşimiyle kendine özgü lezzetler sunmaktadır (Pekyaman, 2024). Tatar mutfağında kullanılan malzemeler, genellikle yerel tarım ürünleri ve hayvansal kaynaklardan elde edilmektedir. Bu bağlamda, tahıllar, süt ürünleri, et ve sebzeler, Tatar mutfağının temel bileşenleri arasında yer almaktadır (Oğuz, 2015).

¹ Tatarlar mantıyı "üyken börek ya da tabak börek" olarak tanımlamaktadır.

Bir başka kaynağa göre Anadolu ve Kazan Tatarlarının yemek kültürleri, tarihsel süreçte oluşan toplumsal yapılarla derin bir bağa sahiptir. Yemeklerin hazırlanışı ve tüketim ritüelleri, toplumun günlük hayatını ve kültürel mirasını yansıtmaktadır. Özellikle Kazan Tatar mutfağında kullanılan malzemeler ve pişirme yöntemleri, tarımsal üretim koşullarından büyük ölçüde etkilenmektedir. Ayrıca, bölgesel farklılıkların ve İslam kültürünün etkileri, yemek alışkanlıkları üzerinde etkilidir (Yıldırım, 2017).

Tatar mutfağında ayrıca "kuyrdak" adı verilen bir yemek de bulunmaktadır. Bu yemek, genellikle koyun veya sığır etinin haşlanarak hazırlanmasıyla yapılır ve yanında pilav veya ekmek ile servis edilir. Kuyrdak, Tatarların geleneksel yemek kültürünün önemli bir parçasıdır ve genellikle aile yemeklerinde tercih edilmektedir. Bunun yanı sıra, "plov" (pilav), Tatar mutfağında sıkça tüketilen bir diğer önemli yemektir. Plov, genellikle et ve sebzelerle birlikte pişirilir ve zengin bir lezzet profiline sahiptir (Aksenova vd., 2022).

Tatar kültürünün baskın olduğu Kırım mutfağı, çeşitli etnik grupların etkileşimi sonucu şekillenmiş zengin bir kültüre sahiptir. Yapılan bir çalışma, 17. yüzyıl Kırım mutfağında yemek hazırlama ritüellerini, kullanılan araç-gereçleri ve tüketim alışkanlıklarını analiz etmektedir. Tatarlara özgü yemeklerin yanı sıra Yahudi, Nogay ve Ermeni mutfağından izler taşıyan tarifler, kültürel çeşitliliğin bir göstergesidir. Bu durum, Kırım mutfağını ortak bir kültürel miras haline getirmiştir (Aktaş Sarı, 2022). Kırım Tatarlarının mutfak kültürü ile ilgili bir başka çalışmada, göç süreçlerinde bile geleneklerin korunduğuna dikkat çekilmektedir. Çalışmaya göre Tatar mutfağının kültürel mirası korumada oldukça önemli bir araçtır (Tuncer ve Alihan, 2021).

Finlandiya'da yaşayan Türk-Tatar toplumu, mutfak kültürünü göçlerle birlikte taşıyarak kimliklerini korumuştur. Bölgede Tatar şivesiyle isimlendirilen, Türk mutfağından izler taşırken, yerel malzemelerin kullanımıyla farklı bir kimlik kazanmıştır. Bu topluluğun Finlandiya'daki varlığı, mutfak kültürlerinin tanınması ve yayılmasında önemli bir rol oynamaktadır (Küçük 2012). Eskişehir, Kırım Tatarlarının Türkiye'deki en yoğun yaşadığı yerlerden biri olarak mutfak kültürüne dair derin bir mirasa sahiptir. Çiğbörek, bu kültürün en bilinen örneklerindedir ve bu yemek Tatarların etnik kimliklerini ifade etmede bir araç olarak görülmektedir.

Çiğbörek, Tatarların misafirperverlik anlayışının ve kültürel kimliğinin bir simgesi olarak da değerlendirilmektedir (Çuhadar 2024; Şahin 2011).

Tatar mutfağı, tarihsel süreçler ve kültürel etkileşimlerle zaman içinde şekillenen zengin ve çeşitli bir mutfak geleneğidir. Tatar mutfağında bulunan yemekler, malzemeler ve pişirme yöntemleri Tatar halkının kültürel kimliğini ve geleneklerini yansıtmaktadır. Tatar mutfağı hem yerel hem de uluslararası alanda ilgi görerek Tatar kültürünün dünya mutfakları arasında kendine özgü bir yer edinmesini sağlamıştır (Rahman ve Rahman, 2021).

Sonuç olarak Tatar mutfağı için, tarih boyunca İdil-Ural bölgesinin coğrafi ve kültürel etkileriyle şekillendiği, tarım ve hayvancılık gibi geleneksel yaşam biçimlerinin izlerini taşıdığı ifade edilebilmektedir. Hamur işleri, çorbalar, et ve süt ürünleri gibi temel bileşenleri barındıran bu mutfak, farklı pişirme teknikleri ve baharatlarla daha da zenginleşmiştir. Sosyal bağların güçlendirilmesi ve toplumsal dayanışma açısından önemli bir rol oynayan Tatar mutfağı, düğünler, bayramlar gibi özel günlerde daha da anlam kazanmaktadır. Çiğbörek, göbete gibi özgün yemekler, Tatar kültürünün birer simgesi haline gelmiştir. Günümüzde Tatar mutfak gelenekleri modern gastronomi ile harmanlanarak korunmaktadır. Bu durum, Tatar mutfağının sadece bir yemek kültürü değil, aynı zamanda bir kimlik ve miras taşıyıcısı olduğunu ortaya koymaktadır.

2.1.4.2. Tatar Sofra Kültürü

Tatarların sofrası kültürü, zengin gelenekleri ve tarihsel arka planı ile şekillenmiş, sosyal yaşamın önemli bir parçasını oluşturmuştur. Tatar mutfağı, Türk, İslam ve Rus kültürlerinin etkilerini barındırmakta olup, bu kültürel etkileşimler, Tatarların yemek alışkanlıklarını ve sofrası düzenlerini derinden etkilemiştir (Kınay, 2024). Tatar sofrası kültürü, misafirperverlik, aile bağları ve toplumsal dayanışma gibi değerlerle iç içe geçmiş bir yapıdadır (Toprak, 2019).

Tatarların sofrası adabı, geleneksel değerlerle şekillenmiştir. Sofrası kurma geleneği Tatar kültüründe büyük bir öneme sahiptir. Sofrası, genellikle aile bireyleri ve misafirler için özenle hazırlanır. Yemeklerin sunumu, Tatarların misafirperverliğini ve sosyal ilişkilerini yansıtan bir unsurdur. Misafirler, sofrada en iyi şekilde ağırlanır ve yemeklerin çeşitliliği ile zenginliği ön plandadır. Tatar sofrası kültüründe,

yemeklerin paylaşılması ve birlikte yenilmesi, toplumsal dayanışmanın bir göstergesi olarak kabul edilir (Toprak, 2019).

Tatar mutfağında, yemeklerin hazırlanmasında ve sunumunda çeşitli ritüeller de bulunmaktadır. Örneğin, özel günlerde ve bayramlarda hazırlanan yemekler, aile ve arkadaşlarla birlikte kutlanır. Bu tür etkinliklerde, yemeklerin yanı sıra geleneksel içecekler de sofralarda yer alır. Tatarların en çok tercih ettiği içeceklerden biri çaydır. Çay, sosyal yaşamda önemli bir yere sahip olup, misafirliklerde sıkça sunulmaktadır (Yılmaz ve Önem, 2020). Ayrıca, Tatarların geleneksel içecekleri arasında ayran ve kefir de bulunmaktadır (Bayrak, 2023).

Sofra kültürü, sadece yemeklerin hazırlanması ve sunulması ile sınırlı kalmaz; aynı zamanda yemeklerin etrafında dönen sosyal etkileşimleri de kapsar. Sofra etrafında toplanan aile bireyleri ve misafirler, yemek sırasında sohbet eder, anılarını paylaşır ve toplumsal bağlarını güçlendirirler. Bu durum, Tatar kültürünün sosyal yapısını ve değerlerini yansıtan önemli bir unsurdur (Arifoğlu, 2023). Tatar sofrası kültürü, geçmişten günümüze aktarılan geleneklerle zenginleşmiş ve bu gelenekler, Tatarların kimliğini oluşturan temel unsurlar arasında yer almıştır (Öztürk, 2024).

Tatar sofrası kültürü için, zengin tarihsel ve kültürel birikimiyle, toplumsal yaşamın önemli bir parçasını oluşturan güçlü bir geleneksel yapıya sahip olduğu söylenebilmektedir. Türk, İslam ve Rus kültürlerinin etkilerini barındıran bu mutfak, et, tahıl, süt ürünleri ve hamur işlerinin ağırlıkta olduğu zengin bir yemek çeşitliliği sunmaktadır. Tatar sofrası, misafirperverlik, aile bağları ve toplumsal dayanışma değerlerini yansıtan bir platform olarak görülürken, sofrada yemek paylaşımı ve birlikte yeme alışkanlıkları toplumsal bağları güçlendirmede önemli bir rol oynamaktadır. Sofra adabının, yemeklerin özenle hazırlanmasını, sunulmasını ve tüketilmesini kapsayan ritüellere dayandığı söylenebilmektedir. Çay, ayran ve kefir gibi içecekler Tatarların sosyal ve kültürel yaşamında özel bir yer tutarken, sofrası etrafında gerçekleşen sohbetler, geleneklerin ve toplumsal değerlerin nesilden nesle aktarılması misyonunu taşımaktadır.

2.1.4.3. Tatar Mutfağında Öne Çıkan Yemekler

Tatar mutfağının, zengin lezzetleri ve köklü geleneksel tarifleri içerisinde barındıran bir yemek çeşitliliğine sahip olduğu söylenebilmektedir. Bu yemekler, Tatar kültürünün önemli bir parçasını oluşturmakta ve hem yerel hem de uluslararası düzeyde ilgi görmektedir. Tatar yemekleri, sadece lezzetleri ile değil, aynı zamanda sosyal etkileşimlerdeki rolleri ile de kültürel kimliği yansıtmaktadır. Bu bölümde ilgili alan yazın incelendiğinde erişilebilen kaynaklara göre sık karşılaşılan yemeklere yer verilmiştir.

- **Çiğbörek:** Halk arasında Çiğ börek, Çibörek, Şır börek olarak anılmaktadır. Çiğböreğin malzemesi ise un, tuz, su, et, soğan ve yağdır. Çiğbörek Tatarların yaşadığı yerlerde sevinçli ve anılmaya değer günlerde pişirilmekle beraber Tatar Düğünleri ise Çiğbörek yenilmesinin ardından son bulduğu söylenebilir (Acar 2009: 102).
- **Manti:** Açılan hamurun içine kıyma ve soğan konularak suda haşlanan ve genellikle yoğurt ile servis edilen yiyeceğe mantı adı verilmektedir. Birçok yerde Tatar böreği olarak da anılmaktadır (Talas, 2005: 280).
- **Kuzu Sorpa:** Sorpa çorbası bir tür haşlama gibidir. Kuzunun bel, kol ve but bölümlerindeki kemikli et kendi suyuyla pişer ve üzerine su eklenip kaynatılır. Taze soğan, nane ve dereotu eklenir. Un, yoğurt ve yumurta sarısı ile terbiye edilir. Et, suyuyla birlikte servis yapılır (Kaşlı vd., 2015).
- **Göbete:** Un, su, tuz, yumurta ve yoğurtla hazırlanan hamur küçük parçalara ayrılır, yufka haline getirilir ve kurumaya bırakılır. Kuruyan yufkaların her birinin arasına yağ sürülerek üst üste konulur. Kavrulmuş kıyma ve pirinçten oluşan iç harç yufkaların üzerine serilir. Kalan yufkalar da aynı şekilde yağlanarak tepsiye dizilir. Yufkaların kenarları tepsinin üst tarafına doğru katlanarak birbirine yapıştırılıp fırına verilir (Kılıç 2003'den aktaran Üsküdar, 2012).
- **Kalakay:** Mayasız hamurun yağ ve süt ile yoğrulmasıyla yapılan bir ekmek türüdür. Özellikle Tepreş şenliklerinde yapılan Kalakay Tıgırtması çok meşhurdur. Kalakaya tekerlek şekli verilip bir tarafına çizikler atılır diğer tarafına da desenler çizilir. Daha sonra beze sarılarak yuvarlanan kalakayın çizgili tarafı havaya gelecek şekilde düşmesiyle o yılın bereketli geçeceğine inanılır (Bayraktar ve Saçkesen 2012: 30).

- **Tava Lokum:** Un, ılık su, maya, tuz, tereyağı veya kaymak ile hazırlanan hamur, elde yağ ile açılır ve içerisinde kıyma, rendelenmiş patates ve baharatlar bulunan iç harçtan konularak tepsiye dizilir ve üzeri yağlanarak pişirilir (Aktaş, 1999: 45).
- **Kavurma Börek:** Un, tereyağı veya kaymak, yoğurt ve tuz karıştırılarak yoğrulan hamur açılıp rulo hale getirilmektedir. Daha sonra tekrar açılıp yeniden yağlanır ve yine rulo haline getirilir. Küçük açılan hamurların içerisine kıymalı pirinçli iç harcı konularak kenarları kıvrılmak suretiyle kapatılır ve pişirilir (Kırimer, 2015: 101).
- **Alişke Çorbası:** Kavrulmuş soğan ve una et suyu ilave edilir. Daha sonra içerisine küçük küçük doğranmış patatesler ilave edilip pişirilir. Son olarak da kaynayan çorbaya çay kaşığının ucuyla koparılan un, su, tuz ve yumurtadan yapılan hamurun parçaları eklenerek yapılan bir çorba türüdür (Baraz, 2018).
- **At eti yemekleri:** At eti, Mişar Tatarlarının göç ettiği bölgelerdeki çoğunluk nüfus tarafından damgalanmasına rağmen Mişar Tatar mutfak geleneğinde önemli bir rol oynamaktadır (Svanberg vd., 2020). Tatar toplulukları, kültürel miraslarının bir parçası olarak at kesmeye ve at eti tüketmeye devam etmiştir.
- **Plov (Pilav):** Pirinç bazlı bir yemek olan plov, Tatar mutfağının temel öğelerinden biridir ve Tatar kültürel kimliğinin önemli bir parçası olarak kabul edilir (Aksenova vd., 2022). Plov'un hazırlanması ve tüketimi Tatar gelenek ve göreneklerine derinden bağlıdır.
- **Echpochmak (Üçgen Pastalar):** Tatar üçgen böreği olarak da bilinen Echpochmak, hamura sarılmış et, soğan ve patatesle yapılan popüler bir Tatar yemeğidir (Aksenova vd., 2022). Bu tuzlu hamur işleri Tatar mutfağında önemli bir yere sahiptir.
- **Gubadiya:** Gubadiya, et, pirinç, yumurta ve kuru meyveler gibi çeşitli malzemelerle doldurulmuş katmanlı bir Tatar turtasıdır (Aksenova vd., 2022). Tatar mutfağında bir lezzet olarak kabul edilir ve genellikle özel etkinlikler ve şenliklerle ilişkilendirilir.
- **Kuyrdak:** Tatarların yemek pişirme yaklaşımını örnekleyen, genellikle et ve pilav içeren, hem tarihi hem de kültürel etkileri yansıtan geleneksel bir yemektir. Bu yemek yalnızca günlük yemeklerin vazgeçilmezi değil, aynı zamanda Tatar mutfak uygulamalarının toplumsal yönünü sergileyen bayram toplantılarının da öne çıkan bir özelliğidir (Svanberg vd., 2020). “Kuyrdak”

ın hazırlanması genellikle Tatar kültüründe mutfak mirasının önemini vurgulayan, nesiller boyunca aktarılan baharat ve pişirme tekniklerinin bir karışımını içerir (Miskiniene, 2019).

- **Börek:** Börek çeşitleri Tatar mutfağının bir diğer önemli unsurudur. Et, peynir veya sebze gibi çeşitli malzemelerle doldurulan bu hamur işleri hem gündelik hem de resmi yemek ortamlarında yaygın olarak tüketilmektedir. “Börek” yapma geleneği, Tatar halkının uyum sağlama yeteneğini ve mutfak uygulamalarını etkileyen komşu kültürlerle tarihsel etkileşimlerini yansıtmaktadır (Tuncer ve Badem, 2021). “Börek” hazırlamak genellikle ortak bir faaliyettir ve özel günlerde aile ve arkadaşlar arasındaki sosyal bağları daha da güçlendirir (Mişkinienė, 2019).
- **Çakçak:** Genellikle kutlamalar ve toplantılar için hazırlanan özlü bir Tatar tatlısı olarak hizmet vermektedir. Kızarmış hamur ve baldan yapılan bu tatlı, misafirperverliği sembolize eder ve Tatarların topluluğu ve bağlantıyı güçlendirmenin bir yolu olarak yiyecek paylaşımına verdiği önemi vurgulayarak festival etkinliklerinin vazgeçilmezidir (Svanberg vd., 2020). Çakçak’ın hem günlük yemeklerde hem de özel günlerde bulunması, kültürel kimlik ve sosyal etkileşim arasında bir köprü görevi görerek Tatar mutfak geleneğindeki önemini göstermektedir (Tuncer ve Badem, 2021).

2.2. İlgili Çalışmalar

Alanda yapılan ilgili araştırmalar Tatar mutfağının sosyal, kültürel ve gastronomik boyutlarını anlamak için önemli veriler sunmakta ve Tatar yemek kültürünün zenginliğini gözler önüne sermektedir. Tatar mutfağı, sadece lezzetleri ile değil, aynı zamanda kültürel kimlik ve toplumsal ilişkilerdeki rolü ile de dikkat çekmektedir. Çalışmanın bu bölümünde alanyazında konuya ilişkin ve konuyla benzer çalışmalar özetlenecektir.

2.2.1. Gastronomi Turizmine İlişkin Çalışmalar

Gastronomi turizmi, bölgesel mutfak kültürlerinin korunması ve tanıtılmasında önemli bir rol oynamaktadır. Turistik destinasyonların mutfakları, o bölgenin kültüründe oldukça önemli bir yer tutar. Gerek gelenekleri gerek coğrafi koşulların da getirdikleriyle bölgeye özgü yiyecek içecekler, o bölgenin kültürünün

izlerini taşır. Nitekim yerel lezzetler, gastronomi turizminin çekiciliği artıran en önemli unsurlardan biri olarak öne çıkabilmektedir. Örneğin, Yörük mutfak kültürü üzerine yapılan çalışmalarda, geleneksel yemeklerin korunmasının, geçmişteki pişirme ve saklama yöntemlerinin modern mutfak pratiklerinden farklılaştığı görülmüştür. Bu tür araştırmalarda, nitel veri toplama yöntemleri kullanılarak yerel halkın katkılarıyla mutfak kültürünün detaylı bir şekilde incelendiği vurgulanmaktadır (Yörük, 2023:25).

Badem, Teber ve Kıratlı (2023), Karaman mutfağının önemli bir unsuru olan Göbede böreği üzerine bir araştırma yapmıştır. Tatarlara özgü olduğu bilinen Göbede böreğinin, Tatar mutfağı ile Karaman mutfağı arasındaki etkileşimi yansıttığı ve bu kültürel mirasın Karaman mutfağında benimsendiği tespit edilmiştir. Nitel veri toplama yöntemleriyle gerçekleştirilen çalışmada, böreğin yapımında kullanılan malzemeler, araç gereçler, pişirme süreçleri ve servis şekilleri incelenmiş, böreğin muhafaza koşullarının sınırlı olduğu ve yapımında kullanılan malzemelerin yöresel özellikler taşıdığı belirlenmiştir. Çalışma, Göbede böreği gibi geleneksel lezzetlerin yerel ve kültürel mirasın korunması açısından önemini vurgulayarak, bu tür yemeklerin tanıtılması ve yeni nesillere aktarılması gerektiğini önermektedir.

Yapılan bir başka çalışma Türkiye'deki 81 ilin valilik ve belediye web sitelerinde yöresel yemeklerin tanıtımını analiz ederek, toplam 2048 çevrimiçi içerik üzerinden görsel ve metinsel unsurları incelemiştir. Tanıtımların çoğunlukla belediye sitelerinde yer aldığı (%51,7), ancak bu tanıtımların valilik siteleriyle tutarlılık göstermediği (%68,3 uyumsuzluk) tespit edilmiştir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi tanıtımlarda öne çıkarken, Marmara Bölgesi geride kalmıştır. Yöresel yemeklerin büyük kısmı uygulanabilir standart reçetelere sahip olsa da (%80), tanıtım materyalleri ve bağlantılar gibi destekleyici unsurlar oldukça yetersiz bulunmuştur. Araştırma, yöresel yemeklerin Türk mutfağı tanıtımında etkili kullanılabilmesi için daha tutarlı ve uzman destekli tanıtım içeriklerinin hazırlanmasını önermektedir (Ayaz vd., 2021).

Şahin ve Baysal (2022) tarafından yapılan bir çalışma, Türk mutfağının önemli bir parçası olan Gaziantep sokak lezzetlerini incelemiştir. Çalışmada, yerel yemeklerin yapım aşamaları, kullanılan malzemeler ve bu yemeklerin kültürel değerleri üzerinde durulmaktadır. Gaziantep mutfağının sosyo-kültürel açıdan önemi vurgulanmıştır.

Gaziantep'in gastronomi turizmi açısından önemini ele alan bir çalışma, turistlerin otellerde sunulan kahvaltı ve menülerde yöresel yemeklerin bulunmasına verdiği önemi incelemiştir. Çevrimiçi otel yorumlarının içerik analizi yöntemiyle değerlendirildiği araştırmada, Gaziantep'teki 4 ve 5 yıldızlı otellerde kalan turistlerin %80'inin özellikle kahvaltıda yöresel lezzetleri görmek istediği, bu unsurların otel tercihi ve tavsiye kararlarında hijyen ve iletişim gibi faktörlerle eşdeğer öneme sahip olduğu belirlenmiştir. Yöresel lezzetlerin bulunmaması olumsuz eleştirilere yol açarken, bu eksikliklerin giderilmesi için otellerde "Gaziantep Mutfağı Günü" gibi etkinliklerin düzenlenmesi ve yöresel yemeklerin hikâyelerle tanıtılması önerilmiştir. Araştırma, yöresel mutfağın turistik destinasyonlarda rekabet gücünü artıran kritik bir faktör olduğunu vurgulamaktadır (Yılmaz ve Önem, 2020).

Avcioğlu (2021) tarafından yapılan bir çalışmada, Giresun mutfağının vejetaryen unsurları, halk bilimsel bir bakış açısıyla incelenmiş ve bölgedeki bitki örtüsünün yöresel yemeklere olan etkisi araştırılmıştır. 2017-2018 yılları arasında 13 ilçe, 2 belde ve 15 köyde yarı yapılandırılmış görüşmeler yoluyla toplanan verilerle, Giresun yöresine özgü 118 vejetaryen yemek, çorbalar, dibleler, kavurmalar, kızartmalar gibi 9 kategoride sınıflandırılarak envanter haline getirilmiştir. Çalışma, yöre halkının ot yemeklerine olan eğiliminin, coğrafi zenginlikler ve kadınların günlük hayatlarındaki pratik ihtiyaçlarla şekillendiğini göstermiştir. Elde edilen verilerin, Türk mutfağında sebze, meyve ve ot yemekleri üzerine yapılacak gelecekteki bilimsel araştırmalara kaynak oluşturabileceği ve Giresun'un alternatif turizm potansiyeline katkı sağlayacağı belirtilmiştir.

Mardin örneğinde incelenen Süryani mutfağı üzerine yapılan bir çalışmada ise, kültürel bir miras olarak nesilden nesle aktarılan ve bu mirasın sadece gastronomik bir öge değil, aynı zamanda toplumsal değerlerin bir hazinesi olduğu görülmektedir. Yapılan araştırmalarda, turistlerin Süryani mutfağına olan ilgisini artırmak için tanıtım faaliyetlerinin önemine ve gastronomi turizmi kapsamında bu kültürel öğelerin sürdürülebilirliğinin sağlanmasına dikkat çekilmiştir (Gül, 2022).

Gastronomik kimliğiyle bir başka zengin kültüre sahip mutfağı Çerkes mutfağıdır. Göç, savaş ve sürgün gibi tarihsel olayların Çerkes mutfak kültürüne etkisi, yemek tarifleri ve geleneklerin korunması üzerinde belirleyici olmuştur. Çalışmalarda, Çerkes mutfağının kendine özgü yemek tarifleri ve pişirme

tekniklerinin kültürel değişimlerden etkilenecek kaybolma riski taşıdığına dikkat çekilmektedir (Çağlar, 2021).

Balıkesir'in Edremit Körfezi'nde kaybolmakta olan yerel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına yönelik bir çalışmada ise, yerel halkın yemek kültürüne olan bağlılığının, bu kültürün turistik bir çekicilik olarak değerlendirilmesi açısından büyük önem taşıdığı belirtilmiştir. Araştırma, yerel mutfak kültürünün zenginliğinin, etnik çeşitlilikle harmanlanmış lezzetler ve gelenekler sayesinde ortaya çıktığını göstermektedir (Yalın, 2020).

Konya mutfağının yöresel yemeklerinin işletme menülerinde ne kadar yer bulunduğunu araştıran bir çalışma, bazı geleneksel lezzetlerin menülerde yer aldığını, ancak birçok diğer yöresel yemeğin menülerde yeterince temsil edilmediğini göstermiştir. Çalışma, unutulmuş lezzetlerin hem yerel halk hem de turistler için çekici hale getirilmesi gerektiğini ve bu amaçla sektör ve üniversitelerin iş birliği yapmasının önemini vurgulamaktadır (Seçim ve Esen, 2020:279).

2.2.2. Tatar Mutfağına İlişkin Çalışmalar

Sabbağ (2017) tarafından yapılan “Anadolu ve Kazan Tatar Türk Geleneklerinde Yeme İçme Kültürünün Yeri” konulu çalışma, Anadolu ve Kazan Tatar kültürlerinde yeme içme ritüellerini değerlendirmiş ve bu ritüellerin önemini ortaya koymuştur. Her iki kültürde de aile merasimleri ve dini bayramlarda yemek ritüellerinin nesilden nesle aktarıldığına dikkat çekilmektedir. Örneğin, doğum yapan kadınlara sunulan gıda önerileri, her iki kültürde benzerlikler göstermektedir. Anadolu'da pekmez ve süt ürünleri önerilirken, Kazan Tatarlarında meyve ve sütlaç gibi ürünler tercih edilmektedir.

Kırım Tatarlarının mutfak kültürü ile ilgili bir başka çalışmada, göç süreçlerinde bile geleneklerin korunduğuna dikkat çekilmektedir. Cantık böreği, un, maya, tereyağı ve suyla yapılan hamurla hazırlanan, iç harcı kıyma, patates ve baharatlardan oluşan bir Tatar böreğidir. Bu börek, günlük öğünlerde tüketilmesinin yanı sıra özel günlerde ve toplantılarda sunularak kültürel bir bağ oluşturur. Çalışmada, Tatar mutfağının kültürel mirası koruma açısından önemi vurgulanmıştır (Tuncer, Alihan, 2021).

Bir başka çalışmada, Eskişehir'in coğrafi işaretli ürünlerinin turizmdeki rolü incelenmiştir. Çalışma, Eskişehir'e düzenlenen turlarda lületaş, çiğbörek ve met helvası gibi coğrafi işaretli ürünlerin yer alma oranlarını ve bu ürünlerin tur programlarında nasıl ifade edildiğini analiz etmektedir. Seyahat acentelerinin internet sitelerinden elde edilen verilere içerik analizi uygulanmış, lületaşın tur programlarında en çok yer bulan ürün olduğu, çiğböreğin ise pek çok programda bulunmasına rağmen met helvasının sınırlı sayıda programa dahil edildiği belirlenmiştir. Çalışma, coğrafi işaretli ürünlerin turistik destinasyonları farklılaştırdığı ve yerel kalkınmaya katkı sağladığı sonucuna ulaşmıştır (Çevik,2018).

Eskişehir'deki otel restoranlarında yöresel yemeklerin menülerdeki yerini ve bu durumun nedenlerini belirlemek amacıyla bir alan araştırması gerçekleştirilmiştir. Eskişehir'in zengin yöresel mutfak potansiyeline rağmen, otel restoranlarının büyük çoğunluğunda yöresel yemeklere yeterince yer verilmediği tespit edilmiştir. Görüşmeler, menü planlama süreçlerinde yöresel mutfağın öncelikli olarak değerlendirilmediğini ve menü hazırlayıcılarının Eskişehir mutfağı hakkında sınırlı bilgiye sahip olduğunu ortaya koymuştur. Çalışma, yöresel yemeklerin gastronomi turizmi ve kültürel mirasın korunması açısından önemine dikkat çekmiş ve yöresel mutfağın tanıtımı için otel restoranlarında yenilikçi yaklaşımlar geliştirilmesi gerektiğini önermiştir (Arıkan vd., 2020).

Gastronomik mirasın sürdürülebilirliği üzerine Eskişehir'de yapılan bir çalışmada, yerel mutfakların turizm potansiyelinin artırılması için çeşitli stratejiler önerilmiştir. Özellikle, unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin turizme kazandırılması ve bu lezzetlerin tanıtımı için etkin planlamaların yapılması gerektiği ifade edilmiştir (Kaşlı vd.,2015:27).

Bu araştırma, Tatar mutfak kültürünü gastronomi turizmi açısından değerlendirerek, kültürel mirasın korunması ve turistik çekicilik olarak nasıl kullanılabileceğini ortaya koymayı hedeflemektedir. Yörük (2023), Gül (2022), Çağlar (2021) ve Yalın (2020) çalışma örneklerinden elde edilen bulgular, geleneksel mutfak kültürlerinin, tarihsel olaylar, göç ve kültürel etkileşimlerle şekillenmiş zenginliklerini vurgulamaktadır. Kaşlı vd. (2015)'nin ifade ettiği gibi, gastronomi turizmi stratejilerinin sürdürülebilirlik ilkesiyle geliştirilmesi önemli bir gerekliliktir. Öte yandan Seçim ve Esen(2020)'in Konya mutfağına yönelik çalışmasında önemli bir konuya dikkat çekilmiştir. Zira araştırmacılara göre yerel lezzetlerin menülerde

yer almasının hem kültürel mirasın yaşatılması hem de gastronomi turizminin desteklenmesi açısından oldukça önemlidir. Tatar mutfağı da benzer şekilde, kaybolma riski taşıyan özgün lezzetlerini turizme kazandırarak yerel halkın ve işletmelerin katkılarıyla sürdürülebilir bir turizm kaynağına dönüşebilir. Bu bağlamda, yerel mutfakların korunması ve tanıtımının, gastronomi turizmine olan katkı potansiyelini artıracığı düşünülmektedir. Gerek Tatar mutfağı gerekse diğer etnik veya yöresel mutfaklar ile ilgili yapılan çalışmalar, Anadolu'nun zengin kültürel mirasının anlaşılması ve korunması açısından önemli bilgiler sunduğu söylenebilmektedir.

3. YÖNTEM

Araştırmanın yöntemine ait bilgilerin sunulduğu bu bölümde, öncelikle araştırmanın deseni, evren ve örnekleme hakkında bilgiler verilmiş ardından araştırmanın yöntemiyle ilgili süreçler anlatılmıştır. Bu kapsamda, araştırmada kullanılmak üzere hazırlanan görüşme formunun geliştirilme süreci, pilot uygulaması, güvenilirlik ve geçerliliği ile veri toplama süreci, verilerin analizi, araştırmanın etiği, sınırlılıkları ve varsayımları konularına yer verilmiştir.

3.1. Araştırmanın Modeli

Bu araştırmanın temel amacı, Tatar mutfak kültürünü inceleyerek, özgün lezzetleri gelecek kuşaklara aktarılabilir bir kültürel miras olarak nasıl turistik çekicilik haline getirilebileceğini ortaya koymaktır. Bu kapsamda Eskişehir il merkezinde yer alan Tatar kökenli bireyler (Tatarlar) ve Tatar mutfağına yönelik yemekleri menülerinde bulunduran işletmeler (yönetici) ile araştırma yöntemlerinden birisi olan nitel araştırma tekniklerinden yarı yapılandırılmış soru formu aracılığıyla görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Bu kapsamda, konuyla ilgili kaynak taraması gerçekleştirilmiş ve kaynaklar detaylı bir şekilde incelenmiştir. İlgili çalışmalar tespit edilerek alt başlıklar belirlenmiş ve bu alanda yapılmış diğer araştırmalar analiz edilmiştir. Tezin amacı doğrultusunda alanyazın çerçevesi belirlenmiştir. Yukarıda bahsi geçen görüşme formu ile Eskişehir’de hem Tatarlar (20 kişi) hem de Eskişehir’de faaliyet gösteren işletme yöneticileri (12 kişi) ile yarı yapılandırılmış görüşme formu ile yüz yüze ve çevrimiçi görüşmeler yapılmış ve Tatar mutfak kültürü ile Tatar mutfağının turizmdeki yerinin ortaya konulması ve turizme kazandırılmasına yönelik temel hususların belirlenmesi amaçlanmıştır. Elde edilen veriler; verilerin sistematik bir şekilde sınıflandırılarak özetlenmesini ve yorumlanmasını sağlayan veri analizi yöntemlerinden biri olan betimsel analiz ile incelenmiş ve bu yöntemin araştırmanın amacı kapsamında kullanılmasının uygun olduğu düşünülmüştür. Ayrıca, bu kültürün korunması, tanıtılması ve gelecek nesillere aktarılmasına yönelik öneriler sunmayı hedeflemektedir.

3.2. Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenine ilişkin örneklem seçiminde, olasılığı bilinmeyen örnekleme tekniklerinden amaçlı örnekleme türlerinden kartopu örnekleme tekniği birlikte kullanılmıştır. Amaçlı örnekleme, araştırmacının belirli kriterlere veya amaçlara göre örneklem seçtiği bir örnekleme yöntemidir. Bu kapsamda, araştırmacı araştırdığı konu hakkında bilgi sahibi kişilere ulaşmaya çalışarak, ilgili konu hakkında sorularına cevap alabileceği ve araştırmanın amacına uygun belirli özelliklere sahip bireyleri örneklem olarak belirler. Nitel araştırmalarda bu yöntem derinlemesine bilgi almak için tercih edilir (Büyüköztürk, 2012). Dolayısıyla bu anlamda, araştırma evreni içerisinde örneklem olarak ilk bilgi alınacak kişi araştırılır ve bulunur. Daha sonra bu kişi üzerinden, kartopu örnekleme yöntemiyle diğer katılımcılara ulaşılır. Kartopu örnekleme, araştırmacının ilk katılımcılar aracılığıyla diğer potansiyel katılımcılara ulaştığı ve örnekleme giderek genişlettiği bir örnekleme yöntemidir. Örneğin, ilk katılımcıdan, benzer özelliklere sahip diğer kişilerin iletişim bilgileri alınır ve bu şekilde örneklem genişletilir. Araştırmacı, bu süreçte hedef kitlenin derinlemesine anlaşılmasını sağlayacak bilgiye ulaşmayı amaçlar (Patton, 1987: 56; Yıldırım ve Şimşek, 2013: 138-140; Ural ve Kılıç, 2013: 44).

Bu araştırma kapsamında, ilk olarak araştırmacının Eskişehir'deki akrabalık bağlantıları aracılığıyla Tatar kökenli Türk vatandaşı 2 kişiye ulaşılmış ve telefon görüşmeleri yapılarak görüşmeler planlanmıştır. Her görüşmenin sonunda, katılımcılardan Tatar olduğu bilinen ve araştırmaya katkı sağlayabilecek potansiyel kişilerin iletişim bilgileri, görüşülecek kişinin izni alınarak temin edilmiştir. Bu bilgiler doğrultusunda telefonla ulaşılarak yeni görüşmeler planlanmış ve gerçekleştirilmiştir. İhtiyaç duyulan örneklem sayısına ulaşılan kadar bu süreç devam ettirilmiştir. Tatar kökenli Türk vatandaşı ile yapılan görüşmelerde 20, işletme yöneticileriyle yapılan görüşmelerde de 12 katılımcıdan sonra benzer cevaplar alınmaya başlanması nedeniyle tekrara düşmemek adına yeterli sayıda örnekleme ulaşıldığına karar verilmiş, veri toplama süreci sonlandırılmıştır.

Araştırmanın evrenini, Türkiye'de Eskişehir ilinde ikamet eden Tatar kökenli Türk vatandaşı kişiler ve Eskişehir ilinde faaliyet gösteren restoran işletmelerinde yönetici olan kişiler oluşturmaktadır. Bu kapsamda araştırmanın örnekleme ise 20

Tatar kökenli Türk vatandaşı katılımcı ve 12 restoran işletmesi yöneticileri örneğinde görüşme yapılan toplam 32 kişiden oluşmaktadır. Bu bağlamda Tatar kökenli vatandaşlara ve işletme yöneticilerine sorulacak sorular belirlenmiş, Eskişehir ilinde Tatar mutfak kültürünün ortaya koyabilmek adına; yemekleri, unutulmuş yemekleri, eskiden kullanılan mutfak ekipmanları, özel günlerde yapılan yemekleri, kış hazırlıkları ve günümüzdeki turistik potansiyeli, çekiciliğine ve turizme kazandırılmasına yönelik soruların sorulmasına özen gösterilmiştir. Tatar kökenli vatandaşlar ve Eskişehir’de faaliyet gösteren işletme yöneticileri ile bu hususların ortaya çıkarılabilmesi adına yüz yüze görüşme yöntemine başvurulmuştur.

3.3. Veri Toplama Araçları ve Teknikleri

Creswell (2021) görüşmeleri yapılandırılmamış (not tutarak veya ses kaydı alıp yazıya dökme), yarı yapılandırılmış, odak grup ve çeşitli iletişim yöntemleri (e-posta, telefon gibi) olmak üzere beş kategoride ele almıştır. Merriam (2013) ise görüşmeleri yapılandırma düzeylerine göre üç gruba ayırmıştır: tam yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış ve yapılandırılmamış görüşmeler (Merriam, 2013: 87). Bu çalışmada araştırmanın amacına uygun olarak görüşme türlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır.

Yarı yapılandırılmış görüşme, önceden hazırlanan soruların yer aldığı bir çerçeveye sahip olan ancak bu soruların katılımcıya esnek bir şekilde yöneltildiği bir veri toplama tekniğidir. Buradaki esneklik, görüşme sırasında araştırmacının, görüşmenin gidişatına ve içeriğine göre sorularda değişiklikler yapabilmesi veya ek sorular sorabilmesi anlamına gelmektedir. Araştırmacı, katılımcıdan aldığı cevaplara göre soru formuna bağlı kalmadan ek sorular sorulabilir. Bu sayede araştırmacı, görüşme yapılan katılımcıdan konuya ilişkin daha derinlemesine bilgi elde edilebilmektedir (Merriam, 2013: 87-88; Coşkun, Altunışık ve Yıldırım, 2017).

Araştırmada kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formunun hazırlanma sürecinde, ilgili literatürdeki çalışmalar (Seçim ve Esen, 2020; Yalın, 2020; Çağlar, 2021; Çalmaz, 2024) detaylı bir şekilde incelenmiş ve bu çalışmalarda belirlenen kavramlar dikkate alınarak kategoriler/temalar oluşturulmuştur. Araştırma soruları, belirlenen başlıklar temel alınarak hazırlandıktan sonra, çalışmanın hedeflerine uygun veriler elde edebilmek amacıyla görüşme formu uzman değerlendirmesine tabi

tutulmuştur. Araştırma sürecinde, Eskişehir’de ikamet eden ve Tatar kökenli Türk vatandaşı toplam 11 kişi, Eskişehir’de faaliyet gösteren 10 işletme yöneticisi ve 7 turizm akademisyenine e-posta yoluyla görüşme formu gönderilmiştir. Gönderilen 28 formdan, 4 Tatar birey, 5 işletme yöneticisi ve 4 akademisyen tarafından geri bildirim sağlanmıştır. Alınan geri bildirimler doğrultusunda yarı yapılandırılmış görüşme formu son haline getirilmiş ve 3 Tatar birey ile 3 işletme yöneticisinin katılımıyla pilot çalışma yapılarak test edilmiştir. Pilot çalışma sonucunda, formdaki soruların katılımcılar tarafından anlaşıldığı, verilen cevapların yeterli düzeyde olduğu ve ortalama görüşme sürelerinin de Tatar bireylerde 9 dakika, işletme yöneticilerinde ise 7 dakika olduğu görülmüştür.

Yarı yapılandırılmış görüşme formu, araştırmada iki ana bölüm halinde kullanılmıştır. Formun ilk bölümünde, katılımcıların cinsiyeti, yaşı, eğitim durumu, mesleği ve medeni durumu gibi bilgileri içeren, demografik özelliklerini belirlemeye yönelik 6 soru bulunmaktadır. İşletme yöneticileriyle yapılan görüşmelerde kullanılan formda, katılımcıların demografik bilgilerine ek olarak işletmenin türü ve açılış yılı gibi bilgiler de yer almaktadır. İkinci bölümde ise, Tatarlara yönelik olarak Tatar mutfak kültürü, turistik değeri ve turizme kazandırılmasına ilişkin sorular bulunmaktadır. İşletme yöneticilerine yönelik ise Tatar mutfağı, işletme menülerinde yer alan Tatar yemekleri ve bu mutfağın turistik değeri ile turizme kazandırılmasına dair görüşlerini ortaya çıkarmaya yönelik sorular yer almaktadır. Bu şekilde her iki grubun da Tatar mutfağına dair bilgi ve deneyimlerinin kapsamlı bir şekilde öğrenilmesi ve incelenmesi amaçlanmıştır (Seçim ve Esen, 2020; Yalın, 2020; Çağlar, 2021; Çalmaz, 2024).

3.4. Verilerin Toplanma Süreci

Araştırmanın ilk aşamasında, Eskişehir ili ve ilçeleri kapsamında Tatar mutfağı ve yemekleri hakkında bilgi sağlayabilecek dokümanlara ulaşmak hedeflenmiştir. Bu doğrultuda, kitap, makale, bildiri gibi basılı materyaller ile web sayfaları taranmıştır. Elde edilen bu kaynaklar ışığında, Tatar mutfağını tanımlamaya katkı sağlayabilecek yemekler ve mutfak kültürüne ait gelenekler üzerine odaklanılmıştır. Bu süreç, mutfağın kültürel ve gastronomi özelliklerini anlamak için temel bir çerçeve oluşturmuştur.

Daha sonra ilgili ve benzer araştırmalar da incelenerek görüşme formu hazırlanmış ve yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Amaçlı ve kartopu örnekleme tekniğinin beraber kullanıldığı araştırma kapsamında yarı yapılandırılmış soru formu üzerinden yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilerek veri toplanması planlanmıştır.

Araştırma sürecinde, çalışmaya gönüllü olarak katılan Tatar kökenli Türk vatandaşları ve işletme yöneticileriyle, hazırlanan görüşme formu kullanılarak görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Süreç, yüz yüze görüşmelerle başlamış olup, son aşamada katılımcıların müsait olamaması veya iş yoğunluğu gibi nedenlerle planlaması aksayan görüşmeler, katılımcıların uygun oldukları zamanlarda evrimii (online) olarak tamamlanmıştır. Bu esneklik, araştırmanın kesintisiz bir Şekilde ilerlemesine olanak sağlamıştır. Genel olarak görüşme tarihlerinden  gün önce telefonla iletişime geçilmiş, araştırmanın amacı anlatılmış ve görüşmeyi kabul edenlerle katılımcılarla ortak belirlenen bir gün ve saat üzerinde anlaşılmıştır. Görüşme gününün sabahı müsait olup olamayacakları ile ilgili tekrar iletişim kurulduktan sonra mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler öncesinde katılımcılara araştırmanın amacı, verilerin ne için toplandığı ve hangi amaçla kullanılacağı konusunda detaylı bilgiler verilmiştir. Katılımcıların tamamından sesli ve videolu kayıt yapılması konusunda izin alınarak görüşmeler kayıt altına alınmıştır. Katılımcılar ile yapılan görüşmeler Tatar bireylerle 7 ile 12 dakika arasında, işletme yöneticileri ile 5 ile 8 dakika arasında değişen srelerde gerçekleştirilmiştir. Veri toplama süreci sonunda 20 Tatar birey ve 12 işletme yönetişi olmak üzere toplam 32 kişi ile görüşme yapılmıştır.

3.5. Verilerin Analizi

Araştırma verilerinin analizi sürecinde, görüşmecilerden elde edilen ses kayıtları deşifre edilerek katılımcıların görüşleri bilgisayar ortamına aktarılmış ve yazılı metin haline getirilmiştir. Bu metinler üzerinde gerekli düzenlemeler yapılarak analiz için uygun hale getirilmiştir. Literatürden yararlanılarak hazırlanan görüşme formu (Seçim ve Esen, 2020; Yalın, 2020; ağlar, 2021; almaz, 2024) kapsamında, katılımcıların sorulara verdikleri yanıtlar belirli temalar altında gruplandırılarak

değerlendirilmiştir. Bu anlamda veri kodlama türü olarak daha önceden belirlenmiş kavramlara göre yapılan kodlamadır.

Araştırmada belirlenen temalar doğrultusunda oluşturulan alt başlıklar, katılımcıların cevapları ışığında bulgular bölümünde tablolar halinde sunulmuştur. Her bir sorunun genel çerçevesi içinde şekillenen alt başlıklarda, katılımcıların yanıtları özetlenmiş ve bu yanıtlar, katılımcı kodlarıyla birlikte analiz edilerek değerlendirilmiştir.

Görüşmelerden önce katılımcılara araştırma hakkında detaylı bilgi verilmiş ve onayları alınmış, ayrıca gizlilik ilkesi gereği katılımcıların gerçek isimleri yerine kodlar kullanılmıştır. Bunun yerine görüşme yapılan katılımcılar araştırmacı tarafından Eskişehir’de ikamet eden Tatar olan katılımcılar K1, K2, K3..., K20 şeklinde; Eskişehir’de faaliyet gösteren işletme yöneticileri de İ1, İ2, İ3, ..., İ12 şeklinde harf ve numara verilerek kodlanmıştır. Araştırmanın amaçları doğrultusunda katılımcılarla gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen veriler, betimsel analiz yöntemiyle incelenmiş ve soruların genel çerçevesi içinde kategoriler/temalar altında alt başlıklar oluşturulmuştur. Betimsel analizde, araştırma kapsamında elde edilen veriler, daha önceden belirlenen temalara göre özetlenir ve yorumlanır (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Yıldırım ve Şimşek (2016), betimsel analizin bir çerçeve oluşturma, verileri tematik olarak işleme, bulguları tanımlama ve yorumlama aşamalarından oluştuğunu belirtmektedir; bu süreçte tema başlıkları ve alt başlıkları belirlenerek veriler düzenlenir, veriler mantıklı şekilde bir araya getirilerek katılımcıların görüşlerini saf olarak aktarabilmek için doğrudan alıntılarla desteklenir, bulgular tanımlanır ve tanımlanan bulgular anlamlandırılarak yorumlanır. Araştırmacı da bu çalışmada bu yöntemi uygulayarak betimsel analiz sürecinden faydalanmıştır.

Araştırmanın bilimsel değerini ve inandırıcılığını sağlamak açısından güvenilirlik ve geçerlilik büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda araştırmanın güvenilirliği ve geçerliliği belli koşullara bağlıdır. Araştırma sürecinde kullanılan yöntemlerin şeffaf ve detaylı bir şekilde açıklanması, bulguların güvenilirliğini destekleyen önemli bir unsurdur. Araştırma kapsamında güvenilirlik açısından Yıldırım ve Şimşek (2013), bir araştırmanın güvenilirliği için ortaya koymuş olduğu hususlar referans alınarak maddeler halinde açıklanmıştır.

- Veri toplama sürecinde kullanılan görüşme tekniği, elde edilen bilgilerin doğruluğunu kıyas yoluyla teyit etme imkânı sunarak sonuçların güvenilirliğini artırmıştır.
- Veri analizi sürecinde, farklı bir araştırmacının görüşlerine başvurularak yanlılık en aza indirgenmiş ve sonuçların güvenilirliği teyit edilmiştir.
- Veri toplama süreci, içeriği ve örneklem detayları, araştırma kapsamında tez çalışmasında ayrıntılı olarak açıklanmıştır.
- Veri analizi sonucunda elde edilen bulgular, betimsel bir yaklaşımla doğrudan aktarılmış ve herhangi bir yorum eklenmeden sunulmuştur

Geçerlilik açısından ise Merriam (2013) tarafından belirtilen üçgenleme tekniği, üye kontrolü, veri toplama süreçlerine uygun ve yeterli katılım, negatif durum analizi, araştırmacının duruşu (yansıtıcılık), uzman incelemesi olmak üzere altı stratejinin tamamının veya en azından birkaçının uygulanması durumunda iç geçerliğin sağlanabileceğini ifade edilmektedir.

- 1. Üçgenleme tekniği:** Veri toplama sürecinde, çoklu yöntemlerin kullanılmasını ifade etmektedir (örneğin, mülakat, gözlem ve doküman incelemesi gibi). Çalışma kapsamından görüşme tekniği ile literatür taraması gerçekleştirilmiştir. Bu anlamda çalışmada üçgenleme tekniği kullanılmamıştır.
- 2. Üye kontrolü:** Elde edilen bulguların katılımcılara tekrar sorularak doğruluğunun teyit edilmesidir. Bu kapsamda araştırmada da elde edilen bulguların doğruluğunu teyit etmek için katılımcılarla tekrar görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Örneğin, Tatar halkı ile yapılan görüşmelerde yemek isimlerinden harf farklılıkları, aynı yemeğin başka bir yemek olarak ifade edilmesi ve eskiden olan ancak günümüzde değişen bir mutfak araç gerecinin adının tam olarak anlaşılmadığı durumlar araştırma sürecinde oluşmuştur. Dolayısıyla araştırma kapsamında bu stratejiden yararlanılmaya çalışılmış, katılımcıların görüşlerine ve onaylarına tekrar başvurulmuştur.
- 3. Veri toplama süreçlerine uygun ve yeterli katılım:** Kış mevsimi başlamadan önce hem Tatar halkından bireylerle hem de işletme yöneticileriyle iletişime geçilerek, araştırmanın amacı, kapsamı ve içeriği

hakkında bilgi verilmiş ve gönüllü katılımlarını sağlamak için görüşme tarihleri planlanmıştır. Zaman konusunda herhangi bir baskı yapılmamış, görüşmeler katılımcıların rahatlıkla cevap verebileceği şekilde planlanmıştır. Ayrıca, her iki örneklem grubunda da görüşme sayısı arttıkça, soruların ötesinde katılımcıların cevaplarının belirli bilgiler etrafında yoğunlaşmaya başladığı gözlemlenmiştir. Bu durum, veri toplama süreçlerine uygun olduğuna ve yeterli katılım sağlandığına yönelik işaret etmiştir. Bu bağlamda araştırma kapsamında bu stratejiden de yararlanılmıştır.

- 4. Negatif durum analizi:** Elde edilen bulgularla çelişen veya farklılık gösteren durumların da analize dahil edilmesidir. Bu anlamda çalışmada bu tekniği kullanılamamıştır.
- 5. Uzman incelemesi:** Edilen bulguların alan uzmanları tarafından değerlendirilmesidir. Bu bağlamda, öncelikle tez danışmanı tarafından, ardından Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında uzman 2 akademisyenden bulguların değerlendirilmesi istenmiştir. Bu bağlamda araştırma kapsamında bu stratejiden de yararlanılmıştır.
- 6. Araştırmacının duruşu:** Araştırmacının kendi önyargılarını ve etkilerini fark ederek bunları raporlamasıdır. Bu çalışmada, araştırma sürecinde önyargısız ve objektif bir yaklaşım benimsenmiştir. Bu incelemeler doğrultusunda, Merriam (2013) tarafından önerilen stratejilerden dördü kullanılarak, bu nitel araştırmanın iç geçerliliği sağlanmıştır.

Dış Geçerlilik, bir araştırmanın bulgularının genellenebilirliğini ifade eder. Dış geçerlilik, bir çalışmanın sonuçlarının farklı durumlara ne derece uygulanabileceği yani genellenebilirliğiyle ilgilidir (Merriam, 2013: 214). Bu anlamda, bu çalışmada Tatar mutfak kültürüne yönelik sorulara cevap bulmak amacıyla Tatarların yoğun olarak yaşadığı illerden biri olan Eskişehir'in seçilmesi, Tatar olduğunu belirten yerel halkla görüşmeler yapılması ve turistik faaliyetlerin değerlendirilebilmesi için Eskişehir'de faaliyet gösteren işletme yöneticilerinin araştırmaya dahil edilmesi, elde edilen bulguların mutfak kültürü envanterine ve turizm sektörüne genellenebilir olması, araştırma sürecinin ayrıntılı bir şekilde sunulması ve bulguların gelecek çalışmalara referans teşkil edebilecek nitelikte olması gibi özellikler, bu çalışmanın dış geçerlilik kriterlerini karşıladığını söyleyebilir.

4. BULGULAR VE YORUMLAR

Araştırmaya dair bulgular, üç ana başlık altında ele alınmıştır. İlk olarak, yerel halk ve işletme yöneticilerinden oluşan katılımcıların demografik özellikleri ve ek olarak işletmelere dair bilgilere ilişkin bulgulara yer verilmiştir. Daha sonra araştırma verilerini anlaşılabilir ve sistemli bir şekilde aktarılmasını sağlayabilmek için ikinci başlıkta, yerel halk örnekleme ilişkin Tatar mutfağına yönelik bulgulara yer verilmiştir. Son başlıkta ise işletme yöneticilerinin Tatar mutfağına ilişkin görüşlerine yönelik bulgular sunulmuştur.

4.1. Katılımcıların Sosyo-Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Bu bölümünde, araştırmaya katılan kişilerin sosyo-demografik özelliklerine yer verilmektedir. Katılımcıların sosyo-demografik özelliklerini belirlemeye yönelik olarak cinsiyeti, yaşı, medeni durumu, eğitim durumu, mesleği ve yaşadığı süre ile ilgili sorular sorulmuştur. Bu bağlamda katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine ilişkin bulgular özetlenerek Çizelge 1’de sunulmuştur.

Çizelge 1. Katılımcıların/Yerel Halkın Demografik Özellikleri

Sıra	Cinsiyet*	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek	Medeni Durumu	İkamet Süresi (Yıl)	Açıklama
K1	Kadın	68	İlköğretim	Emekli	Evli	35	Toplamda 35 yıl
K2	Kadın	58	İlköğretim	Ev Hanımı	Evli	58	-
K3	Kadın	68	İlköğretim	Ev Hanımı	Evli	68	Doğduğumdan beri
K4	Kadın	52	Lise	Ev Hanımı	Evli	18	18 yıl dolu
K5	Kadın	63	İlköğretim	Emekli	Evli	63	-
K6	Kadın	61	İlköğretim	Ev Hanımı	Evli	61	Doğdum doğalı
K7	Erkek	65	İlköğretim	Mobilyacı	Evli	65	Doğduğumdan beri
K8	Kadın	62	Lise	Ev Hanımı	Bekar	62	Burada doğdum, büyüdüm
K9	Kadın	38	Lisans	Ev Hanımı	Evli	21	21 senedir Türkiye’deyim
K10	Kadın	64	İlköğretim	Ev Hanımı	Evli	64	Doğdum doğalı

Çizelge 1. devamı

K11	Kadın	56	Lise	Ev Hanımı	Evli	22	-
K12	Erkek	60	Lisans	Emekli	Evli	25	-
K13	Kadın	74	İlköğretim	Ev Hanımı	Evli	74	Doğdum doğalı
K14	Erkek	83	İlköğretim	Tornacı	Evli	83	Oldum olası
K15	Kadın	70	İlköğretim	Ev Hanımı	Bekar	70	Doğdum doğalı
K16	Kadın	65	İlköğretim	Emekli	Bekar	65	Doğduğumdan beri
K17	Kadın	53	Lise	Emekli	Evli	53	-
K18	Erkek	73	İlköğretim	Emekli	Evli	73	-
K19	Kadın	50	Lise	Emekli	Evli	50	-
K20	Kadın	53	Önlisans	Ev Hanımı	Evli	30	-

Araştırma kapsamında, 16'sı kadın 4'ü erkek olmak üzere toplamda 20 katılımcı (etnik kökeni Tatar) ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların çoğu ilköğretim mezunu olmakla birlikte (12 kişi), lise mezunlarının (5 kişi) ve önlisans/lisans düzeyinde eğitim almış (3 kişi) olduğu anlaşılmıştır. Katılımcıların yaş aralıkları 38 ile 83 arasında değişmekte, çoğunluğunun mesleğinin ev hanımı (11 kişi) ve emekli (7 kişi) olduğu görülmektedir. Bölgede ikamet etme (yaşama) sürelerinin ise 18 yıl ile 83 yıl arasında değişmektedir. Bu bağlamda elde edilen veriler, katılımcıların çoğunun yaşamlarının büyük bölümünü bu bölgede geçirdiklerini (burada doğmuş, büyümüş, yaşamış vb.) ve bölgeyle bağlarının olduğunu göstermektedir. Örneğin, K3, K6, K7,K8, K10, K13, K14, K15 ve K16 doğduğundan beri yaşadığını ifade etmiştir ve bu kişiler 61-83 yıl arasında süre belirtmiştir. 11 katılımcı 50 yıl veya daha uzun süredir burada yaşadığını belirtmiştir. Bu durum, özellikle uzun yıllardır burada yaşayan bireyler için, yerel kültürel ve sosyal bağları güçlü bir şekilde şekillendirdiğini ve bu kişilerin kültürel konularda bilgi sahibi, geçmişi bilen bireyler olabileceğini göstermektedir. Bu bağlamda, araştırma için uygun bir örneklem oluşturulduğu söylenebilir.

Çizelge 2'de, araştırmaya katılan işletme yöneticilerinin sosyo-demografik özellikleri ile işletmeler hakkında temel bilgilere yer verilmektedir. Bu bağlamda Çizelge 2, çalışmanın işletme yöneticileri (işletmeler) yönünden katılımcı profili ve işletme özellikleri hakkında detaylı bilgiler sunmaktadır.

Çizelge 2. Katılımcıların/İşletme Yöneticilerinin Demografik Özellikleri ve İşletme Profili

Sıra	Cinsiyet*	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek	Medeni Durumu	İşletme Açılış Yılı	Açıklama
İ1	Erkek	36	Lisans	İşletme Yöneticisi	Evli	1999	Çibörek Restoranı
İ2	Erkek	50	Lise	İşletme Sahibi	Evli	2009	Çibörek Restoranı
İ3	Erkek	55	İlkokul	İşletme Yöneticisi	Evli	1974	Lokanta
İ4	Kadın	41	Ortaokul	İşletme Sahibi	Evli	2005	Çibörek Restoranı
İ5	Kadın	41	İlkokul	İşletme Sahibi	Evli	2010	Çibörek Restoranı
İ6	Erkek	25	Lisans	İşletme Yöneticisi	Bekar	2004	Lokanta
İ7	Kadın	25	Lise	İşletme Yöneticisi	Bekar	2019	Restoran
İ8	Erkek	35	Yüksek Lisans	İşletme Sahibi	Evli	2009	Çibörek Restoranı
İ9	Erkek	58	İlkokul	İşletme Yöneticisi	Evli	1989	Restoran
İ10	Erkek	48	Lise	İşletme Yöneticisi	Evli	1999	Restoran
İ11	Kadın	40	Lisans	İşletme Sahibi	Evli	2010	Çibörek Restoranı
İ12	Erkek	38	Lise	İşletme Yöneticisi	Evli	2014	Restoran

Araştırma kapsamında katılımcıların demografik özellikleri incelendiğinde, cinsiyet dağılımının 8 erkek ve 4 kadın olduğu, mesleki dağılıma bakıldığında ise 5'i işletme sahibi, 7'si işletme yöneticisi olmak üzere toplam 12 katılımcı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların yaş aralığı incelendiğinde, 25 ile 58 arasında değişmekte olduğu ve çoğunluğunun 35 yaş ve üzerinde olduğu görülmektedir. Eğitim durumu açısından, katılımcıların 3'ü lisans, 1'i yüksek lisans, 4'ü lise, 2'si ilkokul ve 2'si ortaokul mezunudur. İşletmelerin açılış yılları 1974 ile 2019 arasında değişmekte olup, çoğunlukla 1999 ve sonrasında faaliyete geçmiş oldukları görülmektedir. İşletmelerin yarısı "Çibörek Restoranı" olarak hizmet verirken, diğer 4'ü "restoran" ve 2'si "lokanta" olarak faaliyet göstermektedir.

Bu bağlamda çalışmanın akışının karışmaması amacıyla, öncelikle yerel halkla ilgili ulaşılan bulgulara (4.2 numaralı başlıkta) yer verilecek; ardından işletmelerle ilgili ulaşılan bulguların (4.3 numaralı başlıkta) değerlendirilmesi

yapılacaktır. Bu yaklaşımın, çalışmanın daha sistematik ve anlaşılır bir şekilde ortaya konmasını sağlayacağı düşünülmüştür.

4.2. Yerel Halkın Tatar Mutfağına Yönelik Bulgular

Bu bölümde, Tatar mutfak kültürüne yönelik olarak yerel halk katılımcılarının vermiş oldukları cevaplar doğrultusunda elde edilen bulgulara yer verilmektedir. Katılımcıların görüşleri, cevap aranan sorular kapsamında oluşan alt başlıklar çerçevesinde incelenmiştir. Bu alt başlıklar yemekler, mutfak kültürü, geleceğe aktarılma, kış hazırlıkları, ticarileşme ve turistik deneyim ve Tatar mutfağının turizm potansiyeli olarak belirlenmiştir.

4.2.1. Yemekler

Bu bölümünde araştırmaya katılan yerel halkın Tatar mutfağına yönelik günümüzde yaptıkları yemekler, geçmişte yapılan ancak günümüzde unutulmaya yüz tutmuş geleneksel yemekler ve özel günlerde hazırlanan Tatar yemekleri gibi konulara dair verdikleri cevaplar incelenmiştir.

4.2.1.1. Tatar Mutfağına Ait Sıklıkla Yapılan Ürünler

Katılımcılardan Tatar mutfağına ait olduklarını düşündükleri ve sıklıkla yapılan yemeklerin neler olduğunun belirlenmesine ilişkin görüşleri istenmiştir. Görüşmelerden elde edilen bulgular sonucunda en sık yapıldığı belirtilen on altı Tatar yemeği listelenmiş ve detayları ile Çizelge 3'te sunulmuştur.

Çizelge 3. Tatar Mutfağına Ait Olduklarını Düşündükleri ve Sıklıkla Yapılan Yemekler

Yemekler	Cevap Sayısı	Yüzde (%)	Katılımcılar
Çiğbörek	18	90%	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K19
Mantı (tabak börek, üyken börek)	17	85%	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K20
Kaşık Börek (Çorba)	16	80%	K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K19

Çizelge 3. devamı

Göbete	14	70%	K2, K3, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K18
Tava Lokum	7	35%	K5, K6, K7, K8, K10, K16, K17
Sorpa	7	35%	K7, K8, K10, K11, K13, K16, K18
Kalakay	5	25%	K7, K8, K10, K13, K16
SızıklıKalakay ²	5	25%	K7, K8, K10, K13, K19
Kavurma Börek	4	20%	K6, K7, K8, K11
Lakşalı (erişte) Mercimek Sorpası	4	20%	K7, K11, K13, K14
Balaban Köfte	1	5%	K4
Alişke Çorbası	1	5%	K8
SozmaGöbete	1	5%	K10
KabuskaSorpası	1	5%	K10
Kirde	1	5%	K10

Katılımcılar, Tatar mutfağı denince en çok yaptıkları ve bu mutfağı en iyi yansıttığını düşündükleri yemeğin *Çiğbörek* olduğunu ifade etmişlerdir. Ayrıca kaşık börek, göbete ve mantının da sıkça yapıldığı belirtilmiştir. Bu bağlamda, Çizelge 3'te görüşleri yer alan bazı katılımcıların (K2, K4, K8) ifadelerinden doğrudan alıntılar yapılarak konunun daha iyi anlaşılabilmesi amacıyla bu konudaki görüşleri aşağıda sunulmuştur.

K2-Tatar yemekleri olarak Çiğbörek, kaşık börek; kaşık böreği çok yaparım yani sulu çorbalı diye, ailecek de çocukların falan daha çok yemekten hoşlandığı da üyken börek deriz tepsiye dökeriz çocuklar tabaklarına alır çok seviyorlar ailece yemeyi.

K4-Mantı, Çiğbörek, bir de balaban köfteyi daha çok yapıyoruz. Genelde gelen misafirlerime daha çok onu yapıyorum ben

K8-Tatar mutfağının yemekleri genelde hamurdur. Ben evde çiğbörek, göbete, sarburma, tava lokum, kalakay, sorpa, koşap deriz biz (hoşaf), ondan sonra mantı çorbası yaparız kaşık börek çorbası yani, alışke çorbamız var onu yaparız. Genelde etlidir yemeklerimiz et yemekleri yaparız.

4.2.1.2 Unutulan Tatar Yemekleri

Katılımcılardan eskiden yapıp günümüzde kaybaldığını düşündükleri Tatar yemeklerine ilişkin görüşlerini ifade etmeleri istenmiştir. Görüşmelerden elde

²SızıklıKalakay, kurban etinin kuyruk yağının eritilmesi ve ardından geriye kalan çıtır hale gelen et parçaları (sızık) kullanılarak hazırlanan geleneksel bir yemektir.

edilen bulgular sonucunda bu yemekler listelenmiş ve detayları ile Çizelge 4'te sunulmuştur.

Çizelge 4. Eskiden Yapılıp Günümüzde Kaybolduğu Düşünülen Tatar Yemekleri

Yemek Adı	Katılımcılar	Açıklama / Yorum	Yapılma Durumu
Alişke Çorbası	K1, K7, K17, K19, K20	Patatesli, hamur parçalı, salçalı bir çorba.	Az yapılıyor
Saraylı (Tatlı)	K2, K10	Yufka ile yapılan şekerli bir tatlı.	Az yapılıyor
Göbete	K12, K15,	Pirinçli ve kıymalı olarak düğün, mevlit, cenaze, kırk mevlitlerin de yapılmakta.	Az Yapılıyor
Sarburma	K3	Özellikle kurban zamanlarında kesilen hayvanların bağırsakların temizlenip, kıyma gibi kıyıldıktan sonra kavrulmuş yufka içinde pişirilen yemek.	Artık yapılmıyor
Beyaz Kurabiye	K9	Bayramlarda yapılan un kurabiyesi	Yapılmıyor
Katlama	K18	Düğünlerde yapılan bir tatlı.	Yapılmıyor
Lakşa Çorbası	K14	Erişte kesildiği zaman yapılan bir yemek.	Yapılmıyor
Sarma (Salma)	K10	Kelebek gibi kıstırılan boş hamurdan yapılan, haşlanıp ırmışıkla ³ veya yoğurtla yenilirdi	Yapılmıyor

Katılımcılardan elde edilen bulgulara göre Tatar mutfağında eskiden yapılan ancak günümüzde unutilan yemekler arasında Alişke Çorbası, Saraylı (Tatlı), Sarburma, Göbete, Beyaz Kurabiye, Katlama, Lakşa Çorbası ve Sarma (Salma) bulunmaktadır. Alişke Çorbası ve Saraylı tatlısı, birden fazla katılımcı tarafından dile getirilmiş ve eskiden daha fazla yapıldığı belirtilmiştir. Oysa bir önceki görüşme sorusuna 1 katılımcı (K8) sıklıkla yaptığı yemekler arasında Alişke çorbasının da olduğunu belirtmiştir. Yine aynı şekilde 4 katılımcı (K7,K11,K13,K14) Lakşa çorbasını, 14 katılımcı da Göbeteyi sıklıkla yaptıkları yemekler arasında belirtmişlerdir. Sarburma (K3) Kurban Bayramı'nda hazırlanırken, Göbete (K15) daha çok mevlit, cenaze ve doğum gibi özel günlerle ilişkilendirilmiştir. Beyaz Kurabiye (K9), Lakşa Çorbası (K14), Katlama (K18) ve Salma (K10) zamanla unutulmuş ya da yapılmadığı ifade edilmiştir. Bu kapsamda K1, K3, K9, K10, K14, K16, K17 ve K18 katılımcılarının görüşleri aşağıda sunulmuştur.

³ Koyun sütünden yapılan özel bir ürün olup sadece K10 tarafından belirtilmiştir.

K1-Mesela Alişke çorbası artık çok yapılmıyor, çocukluğumuzda daha çok yapılırdı aklıma gelen o var. Patatesi küçük küçük doğrarsın çorbaya koyarsın sonra da içine çay kaşığının ucuyla hamur koparıp koparıp atarsın, böyle yapılan salçalı bir çorbadır alişke çorbası.

K3-Annem kurban kestiğimiz zaman bağırsaklarından sarburma yapıyordu; onu kıyıyordu kıyma gibi bıçakla ondan sonra onu kavuruyordu bağırsağı yıkayıp tabi ki tertemiz ondan sonra hamur açıyordu yufka, onu böyle döşüyordu babam rahmetli çok seviyordu, annem öldükten sonra yapmadık da yemedik de eskiden bir de kuyruk yağı yiyorduk biz şimdi yiyemiyoruz

K9-Bizim mesela Kırım'da kurabiye vardı tereyağıyla yapılan beyaz sanki un kurabiyesi gibi. Burada da varmış önceden yapılmış yani. Rahmetli babaannem her bayramda o kurabiyelerden kendisi yapardı, hep yapardı.

K10-Mesela şimdi hiç yapılmıyor Saraylı deriz biz; tek tek hamurlar açılıyor aynı göbete hamuru gibi kırma şeklinde üzerine şerbet dökülüyor katlama gibi ama bu şerbetle yapılıyordu. Birde Salma var mesela, üyken börek yaparken içi boş olan kare hamuru ortadan kıstırırız kelebek gibi olur, onu da haşlayıp ırmışıkla ya da yoğurtla yerdik.

K14-Kısmen hepsi yine yapılıyor ama o lakşa çorbası falan kayboldu. Bizim de evde erişte kesildiği zaman yapılırdı.

K16-Bir göbete vardı işte doğumlarda, cıyınlarda yaptığımız ama şimdi yaşlandı artık bir de maliyetleri de var bu yemeklerin yani o yüzden azaldı. Hemen hemen millet de yapmıyor bile, çok azı da yaptırıyor işte dışarıya evde imkân olmuyor yani artık ona.

K17-Şimdi aklıma geldi rahmetli babaannem yapardı patatesli bir çorba içine koparıp koparıp hamur atılıyormuş, şimdi mesela ben hiç yapan görmüyorum (Alişke çorbası).

K18-İşte katlama yapılmış düğünlerde önceden ama, şimdi unutuldu onlar.

4.2.1.3. Özel Günlerde Yapılan Yemekler

Katılımcılardan, özel günlerde yapılan yemeklere ilişkin görüşlerini ifade etmeleri istenmiştir. Elde edilen bulgular, doğum, ölüm, düğün/kına, kandil/bayram, mevlit/kırk mevlidi taziye ve sünnet gibi özel günlerde çeşitli yemeklerin yapıldığını

ortaya koymuştur. Bu bağlamda katılımcıların özel günlerde yapılan yemeklere ve yapılma sıklığına dair görüşleri aşağıda Çizelge 5’te sunulmuştur.

Çizelge 5. Katılımcıların Özel Günlerde Yapılan Yemeklere ve Yapılma Sıklığına Dair Görüşleri

Özel Günler	Yapılan Yemekler	Yorumlar / Yapılıp Yapılmadığı	Katılımcılar	Sıklık
Doğum	Göbete ⁴ (pirinçli, kıymalı), Lohusa Göbetesi Katlama,	Genellikle yapılır, ancak azalmış.	K1, K5, K6, K8, K12, K13	6
Ölümler	Kıygaşa, Un Helvası, Kaşık Börek Çorbası	Yapılıyordu ama artık azalıyor.	K1, K3, K5, K7, K12, K16, K18	7
Düğün/Kına	Çiğbörek, Katlama, Pide	Artık daha modern yemekler tercih ediliyor, dışarıdan sipariş veriliyor.	K2, K9, K10, K12, K13	5
Kandil / Bayram	Kıygaşa, Lokum/Pişi (Bavursak ^{5**}), Kuru Fasulye	Yapılıyor, özellikle kıygaşa geleneksel olarak yapılır.	K2, K4, K19, K20	4
Mevlüt/Kırk Mevlüdü	Göbete, Kavurma Börek, Kaşık Börek Çorbası	Yapılıyor, özellikle göbete yaygın.	K4, K5, K8, K12, K13	5
Taziye	Kıygaşa, Helva	Yapılıyor, geleneksel yemekler devam etmekte.	K9, K11, K19	3
Sünnet	Çiğbörek, Katlama, Kıygaşa	Çiğbörek ve katlama yaygın, değişim gösteriyor.	K7, K9, K16	3

Çizelge 5’e bakıldığında, katılımcıların cevapları özel günlere dair geleneksel yemeklerin kültürel bir miras olarak devam ettiğini, ancak modern yaşamın etkisiyle bu geleneklerin giderek azaldığını göstermektedir. Bu doğrultuda, Tatar mutfağına özgü bu yemeklerin özellikle Tatar halkının özel günlerinde önemli bir yere sahip olduğu da verilen yanıtlardan anlaşılmaktadır. Bu kapsamda K1, K2 ve K3 katılımcılarının görüşleri, konunun daha iyi anlaşılabilmesi amacıyla aşağıda sunulmuştur.

K1-Doğumda yapılan göbete var, cıyın göbetesi deriz, nişastalı kat kat baklava hamuru gibi açılır, kıyma kavrulup pirinç azıcık haşlanır karabiberi tuzu konur içine harcı konulup üzerine kat kat baklava hamuru gibi yağlı hamur kapatılır o büyük

⁴Doğum sonrasında dağıtmak için yapılan göbeteye cıyın göbetesi denilmektedir.

⁵Tatarca konuşulan köylerde pişiye, lokum ya da bavursak denilmektedir.

fırınlarda pişer, buna cıyın göbetesi deriz toyda cıyında yapılır. Doğumda mutlaka göbete yapılırdı ama şimdi o da azaldı tabi. Ölümde kıygaşa ve helva olur, kırkında mutlaka kaşık börek çorbası olur yemek verilir bunlar adettir. Sünnet düğünlerinin geleneği çiğbörekti önceden, çiğbörek pişirilirdi yanına ayran, meşrubat neyse yanına konulurdu. Bayramda kandilde mutlaka kıygaşa yapılır arife günü de yapılır. Evet, unutuluyor, ben görmedim artık.

K2-Doğumda göbete genellikle oluyor, misafir çağırdığında çiğbörek daha makbule geçiyor ondan sonra ölümlerde de lokum diyoruz daha Tatarca konuşan köylerde bavursak diyorlar adına yani pişi. Öyle yani düğünlerde de artık moda uygun pidedir falan, aşçıya veriliyor yemekler geliyor dışarıdan. Artık unutuluyor daha kolayına hazırına kaçılıyor.

K3-Eskiden kıygaşa yapıyorlardı helva yapıyorlardı, etli patates yemeği yapılırdı ölümlerde, bahçeye ateş yakıyorlardı orada kıygaşayı pişiriyorlardı yanına helva patates yemeği pişiriyorlardı. Şimdi hemen bir eline cantık veriliyor eskiden öyle değildi yani. Kırkına da kaşık börek yaparlardı şimdi eski adetler kalmadı, bizler bile uğraşmıyoruz sizler hiç uğraşmayacaksınız artık. Eskiden cıyın yapılıyordu doğumda falan göbete yapılırdı bütün mahalle toplanırdı yaparken. Katlama yapılıyordu kına gecelerinde erkek tarafı kız tarafına götürürlerdi tepsilerle, yanına yemişler sakızlar fındık fıstık falan. Katmer gibi yapılıp yağda pişiyordu yalnız o üstüne de toz şeker serpilirdi sıcak sıcak çıkınca. Onu da tepsiye doldurup kız tarafına götürüyorlardı nişanda, kına gecesinde.

4.2.2. Mutfak Kültürü

Bu bölümünde araştırmaya katılan yerel halkın Tatar mutfağına yönelik eskiden kullanılan mutfak eşyaları, unutilan pişirme teknikleri ve hazırlama yöntemlerine dair verdikleri cevaplar incelenmiştir.

4.2.2.1. Eski Zamanlarda Kullanılan Mutfak Eşyaları

Katılımcılardan Tatar mutfak kültürü kapsamında eski zamanlardan kalma yemekleri yaparken kullandıkları mutfak eşyalarının belirlenmesine ilişkin görüşleri

istenmiştir. Görüşmelerden elde edilen bulgular sonucunda sekiz adet eskiden kullanılan mutfak eşyası listelenmiş ve detayları ile Çizelge 6’da sunulmuştur.

Çizelge 6. Tatar Mutfak Kültürü Kapsamında Eski Zamanlarda Kullanılan Mutfak Eşyaları

Mutfak Eşyası Araç-Gereç	Cevap Veren Katılımcılar	Cevaplayan Katılımcı Toplamı	Ne İçin Kullanıldıkları
Şöven(Şövün) Kazan	K8, K9, K12, K15, K17, K18, K20	7	Çiğbörek
Şolpu (büyük kepçe)	K6, K15, K16, K18	4	Üyken Böreği Kaşık Böreği
Kevgir (Sömüş)	K3, K15, K19,K20	4	Makarna Süzgeci
Tahta Sofra / Yer Sofrası	K3, K7, K10, K13	4	Hamur
Oklava	K7, K10, K11	3	Hamur
Kesecek (Döner Tırtıllı Bıçak)	K1, K11,	2	Çiğbörek
Aygaz Üstü Izgara	K4	1	Balaban Köfte
Güveç	K18	1	Et yemekleri

Katılımcılardan eski zamanlardan kalma yemekleri yaparken kullandığınız mutfak eşyalarının neler olduğunu anlatmaları istenmiştir. Bu kapsamda mutfaklarda eskiden kalma en sık kullanılan araç gereçleri sırasıyla Şövün(Şöven) Kazan, Tahta Sofra/Yer Sofrası, Şolpu (büyük kepçe), Kevgir (Sömüş) olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu kapsamda K8, K11 ve K15 katılımcılarının görüşleri aşağıda sunulmuştur.

K8-Çiğbörek yaparken şöven kazan kullanıyoruz başka da eski şeylerimiz yok yani mutfağımızda, hepimizin mutfağı yeni çünkü artık.

K11-Yani özel bir şeyimiz yok genelde oklavayla hamur açarız ha bir de çiğböreğin kenarlarını kesmek için tırtıklı bir bıçak var dönen böyle onu kullanırız.

K15-Değişik bir mutfak eşyamız yok. Eskiden şöven kazanlarda çiğbörek falan pişirilirdi sonra o şömüş denilen makarna süzgeci büyüklüğünde kevgirlerle çıkarılırdı. Bir de üyken böreği, kaşık böreği falan pişirirken şolpu kullanılırdı (şolpu: kepçenin büyüğü).

4.2.2.2. Unutulan Pişirme Teknikleri ve Hazırlama Yöntemleri

Katılımcılardan eskiden kullanılan ancak günümüzde kaybolmaya yüz tuttuğu düşünülen yemek pişirme tekniklerini ve hazırlama yöntemlerinin neler olduğuna ilişkin görüşlerini ifade etmeleri istenmiştir. Katılımcılar, geçmişte kullanılan birçok pişirme tekniği ve yönteminin artık eskisi kadar kullanılmadığını belirtmiştir. Bu bağlamda, kaybolduğu düşünülen üç yöntemden söz edilmiş ve detayları Çizelge 7’de sunulmuştur.

Çizelge 7. Tatar Mutfak Kültürü Kapsamında Unutulan Pişirme Teknikleri

Unutulan Pişirme Teknikleri	Cevap Veren Katılımcılar	Cevaplayan Katılımcı Toplamı
Şöven Kazan (Üç Köşeli Sac Ayağı Üzerinde)	K3,K4,K6,K7,K9,K10,K11,K13,K14,K15,K17	12
Odun Ateşinde Kuzine (‘Kümpet’ Kuzinenin İlkel Versiyonu)	K7,K9,K10,K11,K12,K13,K14	7
Mahalle Fırını	K7,K9,K13,K20	4

İlk olarak çiğbörek ve kıygaşa gibi yemeklerin odun ateşinde şöven kazanlarda pişirildiği yöntemden bahsedilmiştir (K1, K3, K4, K6, K7, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K17). Bahçelerde üç köşe sacayağı üzerine koyulan büyük şöven kazanlarda yemeklerin yapıldığı belirtilmiştir (K10, K14). İkinci olarak, yine odun ateşiyle kuzine kullanılarak yapılan yemeklerin zamanla unutulduğu dile getirilmiştir

(K7, K9, K10, K11, K12, K13, K14). Bu bağlamda K10 katılımcısı, kuzinenin daha ilkel bir versiyonu olarak tanımladığı ve “kümpet” adını verdikleri, çamur ve taşla yapılan, üzerine sacayağı yerleştirilerek yemek pişirilen bir yöntemden bahsetmiştir. Son olarak, mahalle fırınında pişirme gibi tekniklerin de artık kullanılmadığı ifade edilmiştir (K7, K9, K13, K20). Modern mutfak araçlarının yaygınlaşmasıyla birlikte bu yöntemlerin yerini tencere, ocak ve fırın gibi modern pişirme gereçlerinin aldığı belirtilmiştir (K1,K3,K6, K15, K18). Ancak bazı katılımcılar, annelerinden ve önceki nesillerden öğrendikleri pişirme tekniklerini hala koruduklarını ifade etmişlerdir (K2, K5, K16,K19). Bu kapsamda K3, K10, K14, K17, K20 ve K2 katılımcılarının görüşleri, konunun daha iyi anlaşılabilmesi amacıyla aşağıda sunulmuştur.

K3-Evet önceden odun yakıyorlardı soba yakıyorlardı çiğböreği de kazanda yapıyorlardı artık biz de tencerede yapıyoruz ama rahmetli annemin vardı kuzinesi koyuyordu bahçeye kuzineyi ya da ateş yakıyordu altına odun koyup pişiriyordu ama çok güzel lezzetli oluyordu. Bizim çocukluğumuz hep böyle geçti.

K10-Mesela çiğböreği şöven kazanlarda yapıyorlarmış sonra etleri falan güveçte pişiriyorlarmış sonra büyük kazanlarda. Çünkü o zamanlarda ocak falan yokmuş ya ateş yakılıyor (odun veya tezek ateşinde) onun üzerinde pişiyordu yemekler. Sonra köylerde herkesin evinde olurdu önceden benim de vardı kümpet diyorduk biz, kuzinenin ilkel şekli yani çamurla taşla yapılıyor, üzerine sacayağı konuluyor, yemekler onun üzerinde yapılıyormuş önceden.

K14-Benim rahmetli annem bahçede odunları yakıp 3 köşe sacayağını koyardı, üstüne şöven kazanı koyardı, böyle 200 tane çiğbörek yapardı. Sacayağı kayboldu artık tabi şöven kazan kayboldu

K17-Şövün kazan vardı işte önceden odun ateşinde yapılırdı çiğbörekler, kıygaşalar falan ama onlar kalmadı tabi şimdi artık.

K20-Yani ben pek bilmiyorum ama önceden annemler bahçeli evde yaşarlarken bahçede odun ateşinin üzerinde pişirirlermiş çiğböreği, kıygaşayı. Bir de biz çocukken mahalle fırınları olurdu, mahalle sakinleri orayı sırayla ekmek pişirmek için kullanırlardı.

K2-Yok öyle, yani annemden nasıl gördüysem ben de şimdi aynı öyle devam ediyorum.

4.2.3. Geleceğe Aktarılma

Katılımcılara, Tatar mutfağına ait yemekleri gelecek nesillere aktarılabilme durumu ile ilgili ilişkin görüşlerini ifade etmeleri istenmiştir. Elde edilen bulgular Çizelge 8’de sunulmuştur.

Çizelge 8. Tatar Yemeklerinin Gelecek Nesillere Aktarılabilmesi

Geleceğe Aktarılabilmesi	Cevap Veren Katılımcılar	Cevaplayan Katılımcı Sayısı
Öğrenmeye İstekliler	K3,K4,K9,K18	4
Öğrenmeye İstekli Değiller	K1,K2,K5,K6,K7,K10,K11,K12,K13,K14, K15,K16,K17	13
El Birliği İle Yemek Yapılması Yöntemiyle Aktarım Sağlanması	K3,K4,K7,K8,K9,K18,K19,K20	8
Öğretmeye İstekliler Fakat Umutsuzlar	K19,K20	2

Elde edilen bulgular doğrultusunda katılımcıların büyük bir kısmı Tatar mutfağına yönelik olarak gençlerin yemekleri ve yemek kültürünü öğrenme konusunda yeterince istekli olmadığını belirtmiştir. Özellikle yeni neslin modern yaşam tarzının etkisiyle (şehir yaşamı, zaman yetersizliği, geleneksel yemeklerin zahmetli oluşu ve hazır gıdalara yönelme) geleneksel yemeklere ve kültürel değerlere olan ilgisinin azaldığı vurgulanmıştır (K1, K2, K5, K6, K7, K10, K11, K12, K13,

K14, K15, K16, K17). Bazı katılımcılar ise çocuklarının veya gençlerin yemek kültürüne ilgi duyduğunu ve bu yemekleri öğrenmeye istekli olduklarını belirtmiştir (K3, K4, K9, K18). Özellikle aile içinde yemeklerin birlikte yapılması (örneğin mantı veya çiğbörek hazırlama) bir aktarım yöntemi olarak görüldüğü anlaşılmıştır (K3, K4, K7, K8, K9, K18, K19, K20). K19 ve K20 katılımcıları, kültürlerini çocuklarına öğretmeye çalıştıklarını ancak bunu ne kadar devam ettirebileceklerini bilemediklerini ifade etmişlerdir. Bu kapsamda K1, K3, K9, K10, K14, K16, K17 ve K18 katılımcılarının görüşleri aşağıda sunulmuştur.

K2-İstek falan yok inan, daha el oyalayıcı diyorlar hazır alsak daha iyi diyorlar yani.

K8-Yani bizim kendi çocuklarımız yanımızda olduğundan bilerek büyüyorlar ve devam de ettiriyorlar. Gençlerimiz de devam ettiriyorlar yani.

K11-Öğrenmeye hiç istekli değiller mesela şimdi bir de et yememeye başladılar etli sorpayı bile içmiyorlar.

K19-Yaparken, pişirirken çoluk çocuk hep birlikte yapıyoruz mesela mantı yapacağımız zaman herkes oturur sofranın bir köşesine birlikte bükür yaparız. Yani bu şekilde yeni nesle de aktarmış oluyoruz. Ama yeni nesil ne kadar hevesli tartışılır yani çünkü bizim yemeklerimiz çok el oyalayıcı yemekler, e artık kimsenin de o kadar vakti olmuyor.

K20-Bizde mantı olsun çiğbörek olsun çocuklarla birlikte hep beraber yapılır. Yani onlar da bizlerden göre göre öğreniyorlar tabi ama ne kadar devam ettirebilirler bilmiyorum. İstekli olabilirler belki ama artık şartlar başka, hepsinin işi gücü var yemek yapmaya vakti yok. Bir de eşleri de Tatar değil mesela.

4.2.4. Kış Hazırlıkları

Katılımcılardan, kış aylarında tüketmek üzere yaz mevsiminde yaptıkları kış hazırlıklarına ilişkin görüşlerini paylaşmaları istenmiştir. Görüşmelerden elde edilen bulgular sonucunda bu yemekler listelenmiş ve detayları ile Çizelge 9'da sunulmuştur.

Çizelge 9. Yaz Aylarında Yapılan Kış Hazırlıkları

Hazırlanan Ürünler	Hazırlık Türü	Katılımcılar
Tarhana	Geleneksel fermente çorba	K1, K2, K3, K4, K6, K8, K10, K13, K16, K17, K20
Turşu	Sebze muhafazası	K1, K3, K4, K5, K6, K8, K13, K16, K17, K18, K19, K20

Çizelge 9. devamı

Makarna/Erişte	Ev yapımı makarna	K2, K3, K4, K6, K8, K10, K13, K16, K17, K18
Kuru Yufka	Yufka kurutma	K10, K12, K14, K15, K18, K19
Reçel	Meyve muhafazası	K6, K13, K19, K20
Domates Sosu	Sos hazırlığı	K8, K11, K19, K20
Biber Kurutma	Kurutma yöntemi	K1, K6, K7, K13
Kavurma	Et muhafazası	K7, K11, K19
Menemenlik Sos	Domates ve sebze sosu	K11, K19
Kaşık Böreği	Börek hazırlığı ve dondurucuda saklama	K9, K15
Salça	Domates ve biber işleme	K16, K17
Peynir (İrmışık)	Koyun sütünden elde edilen ürünler	K10
Konserve	Sebze ve meyve muhafazası	K6
Patates ve Soğan Stoklama	Temel ürün depolama	K8
Un ve Şeker Stoklama	Temel gıda depolama	K8

Çizelge 7’de katılımcıların cevapları incelendiğinde yaz döneminde kış hazırlığı yaptıkları, geçmişten gelen alışkanlıkları devam ettirme eğiliminde oldukları gözlemlenmiştir. Kışlık hazırlıklar arasında tarhana, turşu, erişte (makarna), reçel, kuru yufka, biber kurutma ve domates sosu gibi geleneksel ürünlerin yaygın olarak yapıldığı anlaşılmıştır. Bazı katılımcılar köy ortamından gördüklerini sürdürürken, şehir hayatına adapte olmuş bireyler bu gelenekleri daha az uyguladıklarını (zaman darlığı, yaşlılık, hazır ürünlere yönelim vb.) ifade etmişlerdir. Bu kapsamda K6, K8, K9, K10 ve K19 katılımcılarının görüşleri aşağıda sunulmuştur.

K6-Tarhana, makarna, turşu, konserve, reçeller yapıyoruz. Kurutma biber yapıyoruz.

K8-Tabi ki tarhana yaparız, erişte keseriz, turşu yaparız, soslar yaparız. Kış gelmeden patates soğanımızı alırız hatta bizde eski bir alışkanlık kış gelmeden unumuzu şekerimizi çuvalla alır koyarız tabi artık bunları yapmak biraz zorlaşsa da ben hala devam ettiriyorum yani öyle gördüm öğrendim çünkü.

K10-Tarhana yapıyoruz, makarna kesiyoruz, kuru yufkalar yapıp pişiriyoruz kışın tüketmek için, yufka mayladım deriz. Koyun sütünden peynir yapıp peynir altı

suyunu kaynatırız ona da ırmışık deriz, kışın hamurlara makarnalara koymak için hazır ederiz onu da.

K19-Yufka açarız mesela kuru yufkayı tüm yıl tüketiriz, hatta yakınlarımızla toplaşıp el birliğiyle yaparız yufkaları. Sonra turşu, reçel, kavurma yapıp koyarım ben kışlık olarak, hazır domates sosları yapar koyarım.

4.2.5. Tatar Mutfağının Ticarileşmesi ve Turistik Deneyimi

Bu bölümde, araştırmaya katılan yerel halkın Tatar mutfağına ait yemekleri dışarıda tüketme alışkanlıkları, bu ürünlerin ticari olarak satışı, hediyeelik ürün olarak değerlendirilmesi ve Tatar mutfağına yönelik düzenlenen festivallere ilişkin görüşleri incelenmiştir.

4.2.5.1. Ev Dışında Tüketim

Katılımcılara, evde hazırladıkları Tatar mutfağına özgü yemekleri dışarıda (restoranlarda, kafelerde veya başka mekânlarda) tüketip tüketemediklerine dair görüşleri sorulmuştur. Görüşmelerden elde edilen bulgular sonucunda katılımcıların dışarıda da tüketebildikleri Tatar yemekleri listelenmiş ve detayları ile Çizelge 10'da sunulmuştur.

Çizelge 10. Dışarıda Tüketilen Tatar Yemekleri

Yemekler	Tüketildiği Yerler	Katılımcılar
Çiğbörek	Merkezdeki çiğbörekçiler, Restoranlar, Tatar aşevleri	K2, K4, K5, K8, K9, K10, K11, K12, K15, K16, K19, K20
Mantı	Mantıcılar, Tatar aşevleri	K4, K10, K14, K16, K17, K20
Sorpa (etli çorba)	Tatar aşevleri, bazı restoranlar	K4, K10, K13
Göbete	Çarşıdan satın alınıyor, bazı restoranlarda bulunuyor	K3, K5, K14, K16, K17
Kavurma Börek	Tatar restoranları, börekçiler	K3, K14, K16
Tava Lokum (Tepsi Böreği)	Bazı Tatar restoranlarında bulunuyor	K3, K17
Kalakay	Börek fırınları, mahalle fırınları	K7, K14
Alişke Çorbası	Bazı lokantalarda	K7

Çizelge 8'de incelendiğinde, katılımcıların yanıtlarına göre Tatar mutfağının geleneksel yemeklerinden çiğböreğin, dışarıda en çok tüketilen yemek olduğu görülmektedir. Mantı, göbete, kalakay, kavurma börek ve sorpa gibi yemekler ise bazı lokantalarda bulunabildiği belirtilmiştir. Eskişehir'de Tatar yemekleri sunan

mekânların sayısının arttığı ifade edilmekle birlikte (K10, K18) katılımcıların çoğu, evde yapılan yemeklerin lezzetini dışarıdakilere kıyasla daha çok beğendiğini veya tercih ettiğini vurgulamıştır (K1, K6, K8, K11, K15, K17, K20). Bu kapsamda K3, K5, K7, K8 ve K10 katılımcılarının görüşleri aşağıda sunulmuştur.

K3-Valla ben dışarıda pek yemek yemiyorum ama var gene burada mesela tava lokum yapıp satan tatar yerleri var Eskişehir’de. Mesela cantık, kavurma börek, tava lokum satılan yerler var. Göbete yapıp satanlarımız var, mantı da yapıyorlar sipariş alıp.

K5-Şimdi çarşıda bir sürü çiğbörekçi falan var göbeteyi de çarşıdan alıyoruz biz artık

K7-Eskişehir’de bazı lokantalar var alışke çorbası yapılır diye tabelasını gördüm mesela. Bazı mahalle odun fırınlarında börek fırınlarında kalakay yapılıyor.

K8-Eskişehir’de o yönden şanslıyız çiğböreği falan dışarıda yiyebiliyoruz ama tabi biz evde yaptığımız lezzeti dışarıda alamadığımız için genelde evde yapmayı tercih ediyoruz.

K10-Eskiden yoktu son zamanlarda tatar aşevi falan diye açıldı ya hani oralarda çiğbörek, mantı, sorpa yapılıyor oralara gidiyoruz bazen.

4.2.5.2. Ticari Satış

Katılımcılardan, Tatar mutfağına özgü geleneksel yemeklerin ticari satışının olup olmadığına ilişkin görüşlerini ifade etmeleri istenmiştir. Elde edilen bulgular doğrultusunda katılımcıların görüşleri Çizelge 11’de detaylı bir şekilde sunulmuştur.

Çizelge 11. Ticari Satışı Olan Yiyecekler

Satışı Olan Yemekler	Katılımcılar
Çiğbörek	K3, K4, K6, K7, K8, K9, K12, K13, K14, K15, K16, K17
Mantı	K13, K14, K15, K17
Göbete	K6, K14, K15, K16
Kavurma Börek	K6, K17
Sarıburma (Kol Böreği)	K7
Sorpa (Etli Çorba)	K8

Çizelge 11. devamı

Cantık	K14
Kımız	K12

Çizelge 9 incelendiğinde, Tatar mutfağına ait geleneksel yemeklerin ticari satışının başladığı ve piyasada giderek yaygınlaştığı görülmektedir. Özellikle çığbörek, katılımcıların çoğunluğu tarafından ticari satışın en yaygın olduğu geleneksel yemek olarak belirtilmiştir. Daha sonra mantı ve göbete gibi yemeklerin satışının Eskişehir’de artış gösterdiği, bu yemekleri sunan mekânların (çarşı merkez, Kentpark, tatar aşevi, bazı restoranlar) bulunduğu ve bazılarının işletmelerin ise siparişe evlere teslimat yaptığı katılımcıların tarafından ifade edilmiştir. Bu yemeklerin, özellikle dışarıdan gelen turların etkisiyle büyük ilgi gördüğü ve çığbörekçilerin önünde uzun kuyruklar oluştuğu belirtilmiştir. Ayrıca, kımız gibi geleneksel içeceklerin de satışa sunulmaya başladığı da ifade edilmiştir. Bu kapsamda K4, K6, K12, K13 ve K14 katılımcılarının görüşleri aşağıda sunulmuştur.

K4-Var Eskişehir’de var, şimdi dışarıdan gelen turlarla gelenler falan da var ya çok ilgi görüyor, çığbörekçilerin kapısında falan hep kuyruk oluyor.

K6-Tabi mesela çığbörek yapıyorlar göbete de kavurma börek mesela onu da yapıp satıyorlar

K12-Var tabi çarşıda çok sayıda satan yer var artık. Kımız bile satılıyor böyle maden suyu şişelerinde. Tabi kımız Türkiye’deki Tatarlarda pek yok genelde Kırım tarafında falan var aslında.

K13-Evet var. Mesela çığbörek var, tabak börek var. Ama tabi tabak börek olarak değil de ismi mantı olarak geçiyor.

K14-Var tabi bilhassa çığbörekle mantının var. Bir de göbeteyle, cantık da satılıyor ‘bolsa da aşasak’ (olsa da yesek).

4.2.5.3. Hediyelik Ürün

Katılımcılardan şehri ziyarete gelen turistlerin yanlarında götürebilecekleri Tatar mutfağına yönelik ürünler olup olmadığına ilişkin görüşlerini ifade etmeleri

istenmiştir. Görüşmelerden elde edilen bulgular sonucunda bu yemekler listelenmiş ve detayları ile Çizelge 12’de sunulmuştur.

Çizelge 12. Şehri Ziyarete Gelen Turistlerin Yanlarında Götürebilecekleri Tatar Mutfağına Yönelik Ürünler

Ürünler	Neden Tercih Ediliyor?	Katılımcılar
Kavurma Börek	Taşınması kolay, sıcak veya soğuk yenebilir, yaygın olarak tercih edilen bir hamur işi.	K1, K5, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20
Göbete	Paketlenip taşınabilir, farklı iç harçlarla (çoban göbete ^{6*} , kıymalı pirinçli) çeşitlilik sunar.	K1, K2, K3, K5, K9, K10, K11, K12, K13, K15, K18
Tava Lokum	Sıcakken de taşınabilir, pratik bir ürün.	K14, K16, K19
Kımız	Maden suyu şişelerinde satılıyor, taşınması kolay.	K12
Ev Yapımı Makarna	Dayanıklı ve taşınabilir bir ürün.	K4
Cantık	Küçük pide formunda, taşımaya uygun.	K16

Katılımcıların yanıtlarına göre, Tatar mutfağına ait bazı ürünlerin turistler tarafından yanlarında götürülebildiği belirtilmiştir. Bu ürünler arasında en çok öne çıkanlar kavurma börek ve göbete olmuştur. Kavurma böreğin taşınması kolay ve lezzetini koruyabilen bir ürün olduğu; göbetenin ise çeşitli dolgu malzemeleriyle (patates, tavuk, pirinç, kıyma vb.) hazırlanabilen ve hem sıcak hem de soğuk tüketilebilen bir hamur işi olduğu vurgulanmıştır. Çizelge 9’da ilk sırada yer alan ve ticari satışının da yapıldığı vurgulanan çiğböreğin, sıcak tüketilmesi gerektiği için turistler tarafından yanlarında götürülmesinin pek uygun olmadığı (taşımaya), bu nedenle genellikle yerinde tüketildiği ifade edilmiştir. Aynı şekilde cantığın da soğuk tüketilmemesi sebebiyle genellikle hediyelik olarak uygun görülmemekle birlikte 1 katılımcı da (K16) cantığın küçük olması sebebiyle taşınmasının uygun olabileceğini belirtmiştir. Bu kapsamda K1, K8, K9 ve K14 katılımcılarının görüşleri aşağıda sunulmuştur.

K1-En kolay kavurma börek götürür aklıma gelen o, yani onu götürmesi daha kolay olduğu için. Çiğbörek götürülmez çünkü sıcak yenilir. Göbete de paketlenip götürülebilir, çoban göbete falan. Tavuklu patatesli olan göbeteye çoban göbete diyoruz.

⁶Tavuklu patatesli göbeteye denilmektedir.

K8-Mesela benim amcamlar İstanbul'dan geliyorlar buraya giderken mutlaka kavurma börek götürüyorlar başka da vardır mutlaka.

K9-Kavurma börekler var onları götürebiliyorlar. Göbete var onlar da satılıyor onlar da götürülebilir.

K14-Çibörek götüremez mesela yağlıdır, sıcak yenir ama tava lokum olabilir kavurma börek olabilir.

4.2.5.4. Festivaller

Katılımcılardan Tatar mutfağına ait yemeklerin sunulduğu bir festivalin (özel gün veya etkinliğin) olup olmadığına dair görüşleri istenmiştir. Görüşmelerden elde edilen bulgular doğrultusunda katılımcıların çoğunun Tatar kültürünü tanıtan ve içeriğinde Tatar mutfağına özgü yemeklerin sunulduğu özel bir etkinlik olan Tepreş festivalinin her yıl düzenlendiği belirtilmiştir (K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K16, K17, K18, K19, K20). Katılımcıların hepsinin bu festivalden haberdar olduğu, bildiği anlaşılmıştır. Bu festivalin katılımcılar tarafından Eskişehir'de düzenlenen geleneksel bir festival olduğunu, Tatar kültürünü yansıtan çeşitli aktiviteleri (yemek yarışmaları, yöresel oyunlar, (çocuklar için çuval yarışı gibi), kuşak güreşi, yemek satışları ve piknik gibi) ve yemeklerini tanıtan bir şenlik olarak ifade edilmiştir. Ayrıca katılımcılar Tepreş festivalinin, yalnızca yerel halkın değil, farklı şehirlerden gelen katılımcıların da ilgisini çektiğini ifade etmişlerdir. Ayrıca sadece Eskişehir'de değil, farklı il ve ilçelerde düzenlendiğine yönelik cevaplarda alınmıştır(K12, K14, K15). Bu kapsamda K2, K7, K8, K9, K12, K13, K14 ve K15 katılımcılarının görüşleri aşağıda sunulmuştur.

K2-Tepreş var. Senede bir oluyor, başka şehirden de geliyorlar, Kocabayır diye mesire alanı var orada yapılıyor, yöresel oyunlar oluyor güreşler oluyor, çocuk oyunları falan oluyor, hamur yarışları oluyor tatar yemekleri şeyleri falan. En son güreşler oluyor bele kuşak takılıp, kuşak güreşleri diyorlar en sonunda hediye olarak da koç hediye veriyorlar. Herkes piknik gibi yapıyor, satışlar falan oluyor, yanında bir şey götürmesen bile karnımı doyuruyorsun.

K7-Var tabi tepreşimiz var her sene yapılır burada.

K8-Var tepreş var bizim tatar festivalimiz her sene yapılır burada hatta dışarıdan başka şehirlerden de gelenler olur. Orda kazan kazan yemekler yapılır yani yarışmalar oyunlar olur.

K9-Evet tepreş var burada Eskişehir’de yapılıyor her sene hatta Kırım Tatar derneği düzenliyor bizler de her sene katılırız muhakkak, çok güzel oluyor çocuklarımızla gidiyoruz hem onlar için de aktiviteler oluyor yarışlar oluyor çuval oyunu gibi hem çeşit çeşit Tatar yemekleri de yapılıyor, satılıyor.

K12-Tepreş var, tatar şenlikleri oluyor, yemekler pişiyor, yarışmalar, oyunlar oluyor çok da güzel oluyor. Hatta yalnızca buradakine değil İstanbul’dakine de gittim ben, orada da Çatalca’nın Bahşeyiş köyü var, Tatar köyü, orada da yapıyorlar.

K13-Valla tepreş var işte, geçen sene biz de gittik mesela, çok da kalabalık oluyor güzel oluyor yani.

K14-Tepreş var, her sene oluyor biz de gidiyoruz. Her sene bir köyde yapıyorlar, biz de Polatlı’dakine gitmiştik. Mesela Kocabayır’da da oluyor. Hatta artık merkezde de olacakmış galiba.

K15-Geçen sene Alpu Belediye başkanı adalarda Tatar yemeklerini tanıtmak için bir etkinlik yapmıştı, benden de kavurma börek yapmamı istemişlerdi ben de yapıp götürdüm.

4.2.5.6. Tatar Mutfağının Turizm Potansiyeli

Katılımcılardan, Tatar mutfağının turistik açıdan potansiyelini değerlendirmek amacıyla, Tatar mutfağına ait geleneksel yemeklerin turizme kazandırılıp kazandırılmayacağına ilişkin görüşleri alınmıştır. Katılımcılardan, Tatar mutfağının turistik açıdan potansiyelini değerlendirmeyi amaçlayan Tatar mutfağına ait geleneksel yemeklerin turizme kazandırılıp kazandırılmayacağına ilişkin görüşleri alınmıştır. Katılımcıların görüşleri incelendiğinde, Tatar yemeklerinin ziyaretçiler (turistler) tarafından ilgi çekici bulunduğu ve Tatar mutfağına ait geleneksel yemeklerin turizme kazandırılabilir olduğu konusunda genel bir fikir birliği olduğu anlaşılmıştır. Bu sürecin başarılı olabilmesi için de tanıtım, geleneklerin korunması ve genç neslin ilgisizliği ve çiğböreğe yönelik olan algı gibi konulara dikkat edilmesi gerektiği vurgulanmıştır. Bu başlıklar aşağıda detaylandırılmıştır.

a) Tanıtım

Katılımcılar tarafından Tatar yemeklerinin geniş kitlelere ulaşabilmesi için tanıtımın artırılması gerektiği vurgulanmıştır. Özellikle televizyon programları, sosyal

medya, internet platformları ve yöresel festivaller gibi araçların bu süreçte etkin bir şekilde kullanılabileceği belirtilmiştir (K1, K5, K11, K20). K2 katılımcısı Tepreş Şenlikleri'nin bu konuda iyi bir tanıtım aracı olduğu ifade etmiştir.

b) Geleneklerin Korunması ve Genç Neslin İlgisizliği

Geleneksel yemeklerin evlerde yapılmaya devam etmesinin, gelen nesillere aktarılabilmesinin (öğrenmeye teşvik edilmesi) Tatar mutfak kültürün korunması açısından önemli olduğu ifade edilmiştir (K10, K12, K13, K16). Bu hususta araştırma kapsamında elde edilen bulgularda genç nesil için ise Tatar yemeklerini yapmaya istekli olmadığı sonucuna ulaşılmış, K10 katılımcısı ise bu ebeveynlerin bu konuda rol model olması gerektiği belirtmiştir. Diğer bir husus olarak da Tatar mutfak kültürünün gelişimi için özellikle yemeklerin özüne sadık kalınarak yapılması gerektiği aksi takdirde unutulma riski bulunduğu vurgulanmıştır (K7, K14). Ancak merkezde turistlerin yoğun hareketinin olduğu restoranlarda satılan bazı yemeklerin geleneksel tariflere uymadığı ve bunun turizme kazandırılma sürecini olumsuz etkileyebileceği ifade edilmiştir (K4, K6, K8). Buna ek olarak Tatar yemeklerinin turistik açıdan çekici olduğu ve zaten hâlihazırda belirli restoranlarda ve etkinliklerde sunulmakta olduğu belirtilmiştir (K6, K8, K15, K18).

c) Çiğbörek Algısı

Tatar mutfağının çiğbörek ile özdeşleştiğini, diğer birçok yemeğin yeterince bilinmediği ancak çiğbörek dışında kalan diğer yemeklerin de tanıtılması gerektiği vurgulanmıştır (K8, K12, K17, K19). Bu durumun, diğer yemeklerin tanıtılmasını engellediği düşünülmektedir.

4.3. İşletmeler Açısından Tatar Mutfağına Yönelik Bulgular

Bu bölümde, Tatar mutfak kültürüne yönelik olarak işletme yöneticilerinin vermiş oldukları cevaplar doğrultusunda elde edilen bulgulara yer verilmektedir. Katılımcıların görüşleri, cevap aranan sorular kapsamında oluşturulan alt başlıklar çerçevesinde incelenmiştir. Bu alt başlıklar Tatar mutfağı, işletmeler, turizm ve turistik çekicilik olarak belirlenmiştir.

4.3.1. Tatar Mutfağı

Bu bölümde, araştırmaya katılan işletme yöneticilerinin Tatar mutfağına dair bilinirlik düzeyi, yemek ve içeceklerin tadım deneyimleri, ilk akla gelen gastronomi ürünleri ile bu mutfağına özgü yemek ve içeceklere ilişkin görüşleri detaylı bir şekilde incelenmiştir.

4.3.1.1. Bilinirliği ve Deneyimi (Tadımı)

İşletme yöneticileri gerçekleştirilen görüşmelerde, Tatar mutfağı hakkında bilgi sahibi olup olmadıklarına ve yemeklerini/içeceklerini daha önce deneyimleyip deneyimlemediklerine ilişkin cevapları incelenmiş ve Çizelge 13’de sunulmuştur. Elde edilen bulgulara göre 12 katılımcıdan 10’unun Tatar mutfağı hakkında bilgi sahibi olduğu 2 katılımcının ise kısmen (İ7 ve İ9) bilgi sahibi oldukları anlaşılmıştır. Ayrıca tüm katılımcıların (İ1, İ2, İ3, İ4, İ5, İ6, İ7, İ8, İ9, İ10, İ11, İ12) Tatar yemeklerini veya içeceklerini daha önce tattıklarını belirtmiştir. Bu bulgular, işletmeler araştırması kapsamındaki katılımcıların büyük çoğunluğunun Tatar mutfağına aşina olduğunu ve bu mutfağın lezzetlerini deneyimleme fırsatı bulduğunu göstermektedir.

Çizelge 13. Tatar Mutfağı Hakkında Bilgi Sahibi Olma Durumu

Bilgi Durumu	Katılımcılar	Deneyimleme (Tadım) Durumu	Katılımcılar
Evet (Bilgi sahibiyim)	İ1, İ2, İ3, İ4, İ5, İ6, İ8, İ10, İ11, İ12	Evet (Denedim)	İ1, İ2, İ3, İ4, İ5, İ6, İ7, İ8, İ9, İ10, İ11, İ12
Kısmen (Tam olarak bilgi sahibi değilim)	İ7, İ9		

4.3.1.2. İlk Akla Gelen Gastronomik Ürünleri

İşletme yöneticilerine Tatar mutfak kültürü denildiğinde akıllarına ilk gelen gastronomik ürünler sorulmuştur. Elde edilen yanıtlar Çizelge 14’te özetlenmiştir.

Çizelge 14. Tatar Mutfağına İlişkin Akla Gelen Gastronomik Ürünler

Gastronomik Ürün	Katılımcılar
Çiğbörek	İ1, İ2, İ3, İ4, İ5, İ6, İ7, İ8, İ9, İ10, İ11, İ12
Göbete	İ1, İ8

Gastronomik Ürün	Katılımcılar
Tabak Börek	İ3
Balaban Köfte	İ3, İ7
Sorpa	İ8

Katılımcıların tümü, Tatar mutfağı denildiğinde ilk akla gelen ürün olarak “çiğbörek”i belirtmiştir. Bunun yanı sıra, bazı katılımcılar “göbete”, “tabak börek”, “balaban köfte” ve “sorpa” gibi Tatar mutfağına ait diğer geleneksel lezzetleri de dile getirmiştir. Bu bulgular, çiğböreğin Tatar mutfağının en öne çıkan ve en bilinen gastronomik ürünü olduğunu göstermektedir. Ayrıca araştırmada katılımcılara Tatar mutfağına dair ilk akla gelen gastronomik ürünler sorulmasına rağmen, belirtilen diğer ürünler de Tatar mutfağının zengin çeşitliliğini ortaya koyan önemli bir bulgu olarak değerlendirilmiştir.

4.3.1.3. Yemekler ve İçecekleri

İşletme yöneticilerine Tatar mutfağına ait bildikleri yemek ve içeceklerin neler olduğu sorulmuştur. Elde edilen yanıtlar Çizelge 15’te özetlenerek sunulmuştur.

Çizelge 15. Tatar Mutfağına Ait Bildikleri Yemek ve İçecekler

Yemekler ve İçecekler	Katılımcılar
Çiğbörek	İ1, İ2, İ3, İ4, İ5, İ6, İ8, İ9, İ10, İ11, İ12
Göbete	İ1, İ2, İ3, İ4, İ5, İ8, İ10
Balaban Köftesi/Kebabı	İ3, İ6, İ7, İ9, İ10, İ12
Sorpa	İ1, İ4, İ5, İ8, İ10,
Tabak Börek (mantı)	İ1, İ2, İ3, İ5, İ10
Kaşık Börek	İ1, İ2, İ3, İ5
Kavurma Börek	İ1, İ4, İ5
Tava Lokum	İ1, İ2
Sarıburma/Sarburma	İ2, İ5
Peş Lokum	İ4
Kalakay	İ5
Kımız (İçecek)	İ8

Katılımcılar tarafından en çok bilinen ve en sık dile getirilen ürün olarak çığböreğ cevabı öne çıkmıştır. 12 katılımcıdan 11'i (İ1, İ2, İ3, İ4, İ5, İ6, İ8, İ9, İ10, İ11, İ12) bu ürünü belirtmiştir. Katılımcıların yarısı göbete ve balaban köftesi/kebabı gibi ürünleri bildiklerini ifade ederken, diğer yarısına yakın bir kısmı (5 katılımcı) sorpa ve tabak börek gibi ürünleri ifade etmiştir. İçecek olarak ise sadece İ8 katılımcısı tarafından kımız yanıtı verilmiştir. Görüşme kapsamında toplamda 12 farklı yemek ürünü ve 1 içecek ürünü belirtilmiştir. Elde edilen sonuçların, Tatar mutfağının çeşitliliğini ve katılımcıların bu mutfağa dair bilgiye sahip olduklarını göstermekte olduğu söylenebilir. Bu kapsamda İ1, İ2, İ5 ve İ8 katılımcılarının görüşleri aşağıda sunulmuştur.

İ1-Çığböreğ, kavurma börek, göbete, tabak börek, kaşık börek, tava lokum, sorpa.

İ2-Şuanda ilk aklıma gelenler göbete, tava lokum, sarıburma, çığböreğ, kaşık börek, tabak börek.

İ5-Göbete, kavurma börek, kaşık börek çorbası, tabak börek, çığböreğ, kalakay, sarburma bunlar hep tatarlara ait mutfağımız geniştir.

İ8- Yiyecekler de çığböreğ, sorpa ve göbete. İçecek olarak da kımız.

4.3.2. Tatar Mutfağı ve İşletmeler (Restoran ve Lokantalar)

Bu bölümde, araştırmaya katılan işletme yöneticilerinin Tatar mutfağının ticarileşme potansiyeli ve bu mutfağa ait ürünlerin işletme menülerindeki yerine ilişkin görüşleri detaylı bir şekilde incelenmiştir.

4.3.2.1. Tatar Mutfağının Ticarileşmesi

Tüm katılımcılar (İ1, İ2, İ3, İ4, İ5, İ6, İ7, İ8, İ9, İ10, İ11, İ12) Eskişehir'de Tatar mutfağına ait geleneksel yemeklerle ilgili ticari satışın olduğunu belirtmiştir. Bu durum, Tatar mutfağının Eskişehir'de yaygın bir şekilde ticari olarak sunulduğunu ve bu mutfağın yerel halk ve turistler tarafından erişilebilir olduğunu göstermektedir.

4.3.2.2. Tatar Mutfağının İşletme Menülerindeki Yeri

Araştırmaya katılan işletme yöneticilerine, işletme menülerinde Tatar mutfağına yönelik yemek veya içeceklerin olup olmadığına ilişkin görüşlerini paylaşımları istenmiştir. Görüşmelerden elde edilen bulgular sonucunda menülerde yer alan ürünler ve bu ürünleri belirten katılımcılar Çizelge 16’te sunulmuştur.

Çizelge 16. İşletmelerin Menülerinde Yer Alan Tatar Mutfağına Ait Yemek ve İçecekler

Yemekler/İçecekler	Katılımcılar
Çiğbörek	İ1, İ2, İ4, İ5, İ8, İ10, İ12
Balaban Köftesi/Kebabı	İ3, İ5, İ6, İ7, İ9, İ10, İ11
Göbete	İ1, İ2, İ5
Mantı	İ1, İ5, İ8
Kavurma Börek	İ1, İ5
Tabak Börek	İ2
Sorpa Çorbası	İ2
Kaşık Börek	İ5
Kırım Paklavası	İ2

Görüşmeler kapsamında katılımcılar, Tatar mutfağına ait toplam 9 farklı yemek ürünü belirtilmiştir. İşletme menülerinde Tatar mutfağına yönelik olarak özellikle çiğbörek ve balaban Köftesi/Kebabı’nın, en yaygın olarak sunulan ürün olarak öne çıkmıştır. Görüşülen işletme yöneticilerinin yarısından fazlası 7 katılımcı bu ürünleri menülerinde bulduklarını ifade etmiştir. Bunların yanında göbete, mantı, kavurma börek, tabak börek, sorpa çorbası, kaşık börek ve Kırım paklavası da işletme menülerinde daha az sıklıkla yer verildiği anlaşılmıştır. Genel olarak değerlendirildiğinde bu bulgular, Tatar mutfağına ait bu yemeklerin Eskişehir’deki işletmeler tarafından benimsendiğini ve müşterilere sunulduğunu (menü) göstermektedir. Bu kapsamda İ1, İ2, İ5 ve İ10 katılımcılarının görüşleri aşağıda sunulmuştur.

İ1-Var, çiğbörek, kavurma börek, göbete ve mantı

İ2-Sorpa çorbası var, çiğbörek var, tabak börek ve Kırım paklavası var.

İ5-Çiğböregimiz var, balaban kebabımız var, göbete, kavurma börek, kaşık börek mantısı bunlar bizde mevcut.

İ10-Balaban köftesi, balaban kebabı ve çiğbörek.

4.3.3.Turizm ve Turistik Çekicilik

Bu bölümde, araştırmaya katılan işletme yöneticilerinin Tatar mutfağının turizm açısından turistik değeri ve turistik çekiciliğine ilişkin görüşleri detaylı bir şekilde incelenmiştir.

4.3.3.1. Festivaller

Araştırmaya katılan bireylerin, Tatar mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin sunulduğu bir festivalin olup olmadığına ilişkin cevapları incelendiğinde, 12 katılımcıdan 9'u (İ1, İ3, İ4, İ7, İ8, İ9, İ10, İ11, İ12) Tatar mutfağına özgü yiyecek ve içeceklerin sunulduğu bir festivalin olmadığını belirtmiştir. Ancak İ2'nin ifadesi, Tatar kültürünü tanıtmaya yönelik şenliklerin (Tepreş) düzenlendiğini ve bu etkinliklerde Tatar yemeklerinin stantlarda sunulduğunu ifade etmiştir. İ5 ve İ6, Tatar mutfağına ait bir festivalin var olduğunu düşündüklerini ancak bu konuda net bir bilgiye sahip olmadıklarını belirtmişlerdir. Bu kapsamda İ2, İ3, İ4, İ5 ve İ6 katılımcılarının görüşleri aşağıda sunulmuştur.

İ2-Yemeklere ait bir festival yok ama tatar kültürünü tanıtmaya yönelik şenlikler var, orada bu ürünler şenlik dönemlerinde stant kurularak yapılıyor. Ama daha çok piknik gibi oluyor yani. Adı da Tepreş.

İ3-Yalnızca tatar yemeklerine ait bir festival yok.

İ4- Hiç duymadım.

İ5-Var diye biliyorum ama hiç katılmadım ben.

İ6-Festival vardı bildiğim kadarıyla tatar mutfağıyla alakalı, geçenlerde yapıldı galiba hatta.

4.3.3.2. Tatar Mutfağına Ait Yemeklerin Turistik Çekiciliği

Araştırmaya katılan işletme yöneticilerine, Tatar mutfağına ait yemekleri tatmak için dışarıdan gelen yerli veya yabancı turistlerin olup olmadığına ilişkin

görüşleri istenmiştir. Görüşmelerden elde edilen bulgular sonucunda tüm katılımcılar (İ1, İ2, İ3, İ4, İ5, İ6, İ7, İ8, İ9, İ10, İ11, İ12) Tatar mutfağına ait yemekleri tatmak için dışarıdan gelen yerli veya yabancı turistlerin olduğunu belirtmiştir. İ2 özellikle işletmesinin turistik bir yerde olduğunu ve gelen müşterilerin %80'inin şehir dışından olduğunu vurgulayarak, Tatar mutfağının turistler üzerindeki etkisinin olduğunu net bir şekilde ifade etmiştir. Bu kapsamda İ2, İ8 ve İ9 katılımcılarının görüşleri aşağıda sunulmuştur.

İ2-Tabi var. İşletmemiz de turistik bir yerde olduğu için bize gelenlerin %80'i şehir dışından gelir.

İ8-Turistler tarafında yoğun ilgi var.

İ9-Evet.

4.3.3.3.Gastronomik Anlamda Turistik Çekicilik Yaratabilecek Tatar Yemekleri

Araştırmaya katılan işletme yöneticilerin turistik olarak değerlendirdiklerinde gastronomik anlamda çekicilik yaratabilecek Tatar yemeklerine ilişkin görüşlerini ifade etmeleri istenmiştir. Görüşmelerden elde edilen bulgular sonucunda bu yemekler listelenmiş ve detayları ile Çizelge 17'te sunulmuştur.

Çizelge 17. Turistik Açıdan Çekici Bulunan Tatar Yemekleri

Yemek	Katılımcılar
Çiğbörek	İ1, İ2, İ4, İ5, İ6, İ8, İ9, İ10, İ12
Balaban Köftesi	İ3, İ6, İ9, İ10, İ11
Sorpa Çorbası	İ2, İ4, İ7
Göbete	İ1, İ7
Kavurma Börek	İ1
Mantı	İ1
Balaban Kebabı	İ10

Çizelge 15 incelendiğinde katılımcıların büyük çoğunluğu tarafından çiğbörek, en çok vurgulanan ve turistik açıdan en çekici bulunan yemek olarak öne çıkmıştır (İ1, İ2, İ4, İ5, İ6, İ8, İ9, İ10, İ12). Katılımcılar, çiğbörek'in Eskişehir'le özdeşleştiğini (İ2) ve turistlerin ilgisini çektiğini (İ5, İ10, İ12) ifade etmiştir. İkinci

olarak Balaban Köftesi (İ3, İ6, İ9, İ10, İ11) üçüncü olarak Sorpa Çorbası (İ2, İ4, İ7) da turistik açıdan önemli bir lezzet olarak değerlendirilmiştir. Göbete, Kavurma Börek, Manti ve Balaban Kebabı ise daha az sıklıkla dile getirilmiş olsa da Tatar mutfağının çeşitliliğini ve turistik bir potansiyeli olduğunu göstermektedir. Bu kapsamda İ2, İ4, İ6, İ7, İ9 ve İ10 katılımcılarının görüşleri aşağıda sunulmuştur.

İ2-Eskişehir’le özdeşleşen en başta çiğbörek var sonra sorpa çorbası var

İ4-En fazla çiğbörek tabi, gerçi sorpa çorbası da çok merak ediliyor. Mesela bize gelenler soruyorlar hep sorpa çorbanız var mı onun da bir tadına bakalım diye ama biz sadece çiğbörek yapıyoruz

İ6-Balaban köfte bence. Tabi genel olarak bütün tatar mutfağını bilmiyorum ama böyle bir köfte çeşidi diğer köftelere göre güzel ve de lezzetli. Çiğbörek de güzel bence.

İ7-Hamur işleri çoktur Tatarlarda. Göbete var pirinçli kıymalı bir de sorpa var benim bildiğim.

İ9-Çiğbörek olabilir tabi, herkesin bildiği çiğbörek var, balaban köftesi olabilir.

İ10-Çiğbörek tabi ilk aklıma gelen ve en çok bilinen ve ilgi çeken. Ama artık balaban kebabı da son yıllarda daha da bilinir hale geldi.

4.3.3.4. Tatar Mutfağının Eskişehir Turizmine Kazandırılması

Araştırmaya katılan işletme yöneticilerine, Tatar mutfağının Eskişehir turizmine kazandırılıp kazandırılmayacağına ve nasıl kazandırılacağına ilişkin görüşleri sorulmuştur. Katılımcıların tamamı (İ1, İ2, İ3, İ4, İ5, İ6, İ7, İ8, İ9, İ10, İ11, İ12) Tatar mutfağının Eskişehir turizmine kazandırılacağı konusunda hemfikir oldukları görülmüştür. Özellikle Çiğböreğin turizme kazandırıldığı ve Eskişehir’le özdeşleştiği, diğer illerden gelen turistlerin de ilgisini çektiğini belirtilmiştir (İ1, İ2, İ4, İ7, İ10, İ12). Bununla birlikte İ2 ve İ4 katılımcıları, diğer Tatar yemeklerinin (örneğin sorpa, kavurma börek, göbete, balaban köftesi) daha fazla tanıtılması ve turistik bir değer olarak öne çıkarılması gerektiği vurgulamıştır. İ6, İ7, İ8, İ9, İ10 katılımcıları da bu hususu Eskişehir’in sadece Çiğbörek’le Tatar mutfağının Eskişehir turizmine kazandırılacağı konusunda hemfikir oldukları algısının değiştirilmesi ve diğer Tatar yemeklerinin de ön plana çıkarılması gerektiğini belirtmiştir. İ3, İ4, İ8, İ10, İ11, İ12 katılımcılar da tanıtım ve reklam çalışmalarının bu süreçte kilit bir rol oynayacağını belirtmiş ve yapılacak çalışmalarla turizme

kazandırılabilirliğini ifade etmiştir. Ayrıca İ11 katılımcısı, kaliteli hizmet sunumunun ve geleneksel lezzetlerin de korunmasının bu sürece katkı sağlayacağını vurgulamıştır. Bu bağlamda, görüşlerine yer verilen bazı katılımcıların (İ1, İ2, İ3, İ4, İ7, İ8, İ10) ifadelerinden doğrudan alıntılar yapılarak konunun daha iyi anlaşılabilmesi amacıyla bu konudaki görüşleri aşağıda sunulmuştur.

İ1-Evet kazandırılabilir, zaten özellikle çiğbörek mesela turizme kazandırıldı, başka illerden gelenler de çiğböreği burada yemek için geliyorlar.

İ2-Zaten çiğbörek denilince Eskişehir akla geliyor o da zaten Tatar kültürünün bir parçası. Başka ürünler de kazandırılabilir tabi ama şu anda kazandırılmış ve toplumdan kabul görmüş olan çiğbörek yani en başta.

İ3-Kazandırılır tabi ki, Tatar yemekleri daha da tanıtılırsa daha çok kazandırılır bence.

İ4-Tabi kazandırılabilir. Aslında Eskişehir’de şu anda çiğbörek daha çok önde mesela biz varız, bizim gibi birçok işletme var. Aslında bir soppacı ya da kavurma börekçi ya da göbete böyle büyük büyük ilanlarla tanıtımı yapılırsa daha iyi olur. Yani diğerleri biraz daha arkada kalıyor.

İ7-Çiğbörekten esinlenirsek aslında turizme kazandırılmış gibi görünüyor. Ama daha fazlası da olsa neden olmasın.

İ10-Evet kazandırılabilir. Sanırım daha çok tanıtımla kazandırılır. Belki de ilk akla gelen Eskişehir=çiğbörek algısını değiştirebilmek için bizlerin daha çok tanıtım yapması gerekir.

İ11-Evet. Doğru tanıtım ve pazarlama faaliyetlerinin yanında kaliteli hizmet ve geleneksel lezzetlerin korunması hususlarına da dikkat edilirse tabi ki kazandırılır.

İ12-Reklamla kazandırılabilir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

5.1. Sonuçlar

Bu çalışma, iki farklı örneklem grubu üzerinden Tatar mutfak kültürünü derinlemesine incelemeyi amaçlamaktadır. Bu gruplar, yerel halk (Tatarlar) ve işletme yöneticilerinden oluşmaktadır. Araştırmanın temel hedeflerinden biri, tarihsel süreçte kaybolma riski taşıyan özgün lezzetleri ortaya çıkararak bu unsurların gelecek nesillere aktarılabilir bir kültürel miras olarak turistik bir çekicilik haline nasıl getirilebileceğini ortaya koymaktır. Bu doğrultuda, her iki grup arasında birbirini destekleyici ve karşılaştırmalı bir değerlendirme yapılmıştır. Çalışma kapsamında, Tatar mutfak kültürünün Eskişehir'deki turistik potansiyeli analiz edilmiş ve bu kültürün turizme kazandırılmasına yönelik rolü araştırılmıştır. Hem yerel halkın hem de Tatar mutfağına ait ürünlerin ticari satışını yapan işletmelerin perspektifinden, bu mutfağına özgü yemekler belirlenmiş ve listelenmiştir.

Araştırma kapsamında katılımcıların tamamı Tatar mutfağına turistik açıdan büyük bir potansiyele sahip olduğunu ve bu mutfağına ait geleneksel yemeklerin turizme kazandırılabilir olduğu konusunda hemfikir olduklarını belirtmiştir. Yılmaz ve Önem (2020) çalışmalarında yöresel mutfağın turistik destinasyonlarda rekabet gücünü artıran kritik bir faktör olduğunu vurgulamış ve Seçim ve Esen (2020) yerel lezzetlerin menülerde yer almasının hem kültürel mirasın yaşatılması hem de gastronomi turizminin desteklenmesi açısından oldukça önemli olduğunu belirtmiştir. Bu bağlamda araştırma sonuçları literatürü destekler niteliktedir.

Özellikle işletme yöneticileri çığböreğin turizme kazandırıldığı ve Eskişehir'le özdeşleştiği, diğer illerden gelen turistlerin de ilgisini çektiğini ifade etmiştir. Çığbörek, Tatarların misafirperverlik anlayışının ve kültürel kimliğinin bir simgesi olarak da değerlendirilmektedir (Çuhadar 2024; Şahin 2011). Çalışma, coğrafi işaretli ürünlerin turistik destinasyonları farklılaştırdığı ve yerel kalkınmaya katkı sağladığı sonucuna ulaşmıştır. (Arıkan vd., 2020).

Araştırma sürecinde, Tatar mutfak kültürü denildiğinde ilk akla gelen ve diğer yemeklerle birlikte incelenen gastronomi unsurları tespit edilerek bir araya getirilmiştir. Bu sayede, Tatar mutfak kültürü ile ilgili literatürdeki boşluklar doldurulmuş, çalışma kapsamında elde edilen bulgular alanyazındaki mevcut çalışmalarla karşılaştırılarak tartışılmış ve Eskişehir destinasyonuna yönelik turizm sektörü paydaşlarına uygulanabilir öneriler sunulmuş katkı sağlanmıştır.

Araştırma bulgularına göre, her iki örneklem (yerel halk Tatarlar ve işletme yöneticileri) içerisinde yer alan katılımcılar, Tatar mutfağı denilince akla ilk gelen ve bu mutfağı en iyi yansıtan yemeğin “Çiğbörek” olduğunu belirtmiştir. Bu bulgu çiğböreğin Tatar mutfağının en öne çıkan ve en bilinen gastronomi ürünü olduğu sonucunu ortaya koymuştur. Bunun yanı sıra işletme yöneticileri tarafından “göbete”, “tabak börek”, “balaban köfte” ve “sorpa” gibi yemeklerin de Tatar mutfağında sıklıkla yapılan ve Tatar mutfağına ait yemekler olduğu ifade edilmiştir. Yerel halk ise bu yemeklere ek olarak kaşık börek (çorba), kalakay, sızıklı kalakay, tava lokum, kavurma börek, sozma göbete, kapuska sorpası, lakşalı (erişte) mercimek sorpası, kirde ve alişke çorbası gibi yemeklerin de Tatar mutfağında sıklıkla yapılan yemekler olduğunu ifade etmiştir. Bununla birlikte, araştırma bulgularından Tatar mutfağına özgü bazı yemeklerin zamanla unutulduğu veya daha az yapıldığı anlaşılmıştır. Özellikle alişke çorbası, saraylı (tatlı), sarburma, göbete, beyaz kurabiye, katlama, lakşa çorbası ve sarma (salma) gibi yemekler, eskiden yapılan ancak günümüzde nadiren hazırlanan veya hiç yapılmayan geleneksel Tatar yemekleri olarak belirlenmiştir.

Tatar katılımcıların ifadelerinden yola çıkılarak, Tatar mutfağına özgü yemeklerin özellikle doğum, ölüm, sünnet düğünü ve bayram gibi özel günlerde kültürel bir miras olarak devam ettiği ancak bu geleneklerin giderek azaldığı tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında bu özel günlerde hazırlanan Tatar mutfağına özgü yemekler olarak doğumlarda lohusa ya da cıyın göbetesi, katlama; ölümlerde kıygaşa, un helvası, kaşık börek çorbası; düğün ve kınalar da çiğbörek, katlama, pide; kandillerde ve bayramlarda kıygaşa, lokum/pişi(bavursak), kuru fasulye; mevlit ve kırk mevlitlerinde göbete, kavurma börek, kaşık börek çorbası; taziyelerde kıygaşa, helva; sünnetlerde çibörek, katlama, kıygaşa gibi yemeklerin hazırlandığı tespit edilmiş ancak günümüzde bu adetlerin yerini daha pratik ve hazır yiyeceklere bıraktığı belirlenmiştir.

Araştırma kapsamında Tatar mutfak kültürünü ortaya koyabilmek amacıyla katılımcılardan yemekleri yaparken eski zamanlardan kalma kullandıkları mutfak eşyalarının belirlenmesine ilişkin görüşleri alınmış ve 8 adet geleneksel mutfak eşyası belirlenmiştir. Bu mutfak eşyaları şöven (şövün) kazan, tahta sofrası / yer sofrası, şolpu (büyük kepçe), kevgir (sömüş), oklava, kesecek (döner tırtıllı bıçak), aygaz üstü ızgara ve güveç olarak listelenmiştir. Ayrıca araştırmada geçmişte kullanılan ancak günümüzde kaybolmaya yüz tutan üç pişirme tekniği ve yöntemi tespit edilmiştir. İlk olarak, çiğbörek ve kıygaşa gibi yemeklerin odun ateşinde üç saç ayağı üzerine yerleştirilen şöven kazanlarda pişirilmesi yöntemi; ikinci olarak, odun ateşiyle çalışan kuzine kullanılarak yapılan pişirme; üçüncü olarak da mahalle fırınında pişirme gibi tekniklerin artık kullanılmadığı belirtilmiştir. Modern mutfak araçlarının yaygınlaşmasıyla birlikte bu geleneksel yöntemlerin yerini tencere, ocak ve fırın gibi modern pişirme gereçlerinin aldığı tespit edilmiştir. Bu bulgular, Tatar mutfak kültürüne ait geleneksel mutfak eşyaları ve pişirme tekniklerinin modern yaşamın etkisiyle giderek azaldığını göstermektedir. Dolayısıyla bu kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması, Tatar mutfağının zenginliğini yaşatmak açısından büyük önem taşımaktadır.

Bu bağlamda katılımcılar, Tatar mutfağına ait yemeklerin gelecek nesillere aktarılmasında birtakım zorluklar yaşandığını ifade etmiştir. Özellikle gençlerin yemekleri ve yemek kültürünü öğrenme konusunda yeterince istekli olmadığını, modern yaşamın etkileri (şehirleşme, zaman yetersizliği, hazır gıdalara yönelim ve geleneksel yemeklerin zahmetli olması gibi), kültürel değerlere verilen önemin azalması olarak ifade edilmiştir. Katılımcılar geleneklerinin kaybolup gideceğinden endişe duyduklarını belirtmiştir. Bu bulgular, Tatar mutfak kültürüne ait mirasın yaşatılabilmesi için gençlerin bu konuda teşvik edilmesinin, geleneksel yemeklerin korunmasına yönelik bilinçli çabaların gösterilmesinin ve gelecek nesillere aktarmak için gerekli adımların atılması gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Araştırma bulgularına göre, katılımcıların kış hazırlıkları kapsamında geçmişten gelen alışkanlıklarını büyük ölçüde devam ettirme eğiliminde oldukları görülmüştür. Özellikle tarhana, turşu, erişte (makarna), reçel, kuru yufka, biber kurutma ve domates sosu gibi geleneksel ürünlerin hazırlanması, bu kültürel mirasın yaşatıldığını göstermektedir. Ancak köy ortamından gelen katılımcılar bu gelenekleri daha sık sürdürürken, şehir hayatına adapte olmuş bireyler zaman darlığı, yaşlılık,

hazır ürünlere yönelim gibi nedenlerle bu uygulamaları daha az gerçekleştirdikleri anlaşılmıştır. Bu bağlamda hala köy ortamında bu uygulamaları devam ettirilmesi Tatar mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılması hususunda umut verici bir sonuç olarak düşünülmektedir.

Araştırmaya katılım sağlayan her iki örneklem grubu, Tatar mutfağına ait geleneksel yemeklerin hem ticari olarak yaygınlaştığını hem de kültürel bir miras olarak yaşatıldığını ifade etmiştir. Edinilen bulgulara göre “çiğbörek” dışarıda en çok tüketilen ve ticari satışı en yaygın olan yemek olarak öne çıkmıştır. İşletme yöneticileriyle yapılan görüşmelerde özellikle çiğbörek ve Balaban Köftesi/Kebabı’nın, işletmelerin yarısından fazlasının menülerinde yer aldığı ve müşteriler tarafından sıkça tercih edilen ürünler olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte göbete, mantı, kavurma börek, kalakay, tabak börek, sorpa çorbası, kaşık börek ve Kırım Paklavası gibi yemekler de işletmelerde sunulmakla birlikte, menülerde daha az sıklıkla yer aldığı görülmüştür. İçecek olarak ise sadece “kımız”ın ticari satışının başladığı tespit edilmiştir. Bu yemekler, dışarıdan gelen turların etkisiyle büyük ilgi görmekte ve özellikle çiğbörekçilerin önünde uzun kuyruklar oluştuğu ifade edilmektedir. İşletme yöneticileri ile yapılan görüşmelerden elde edilen bulgular da desteklemekte ve Tatar mutfağının turistler üzerindeki etkisinin olduğunu belirtmektedir. Bunlara ek olarak Eskişehir’de Tatar yemekleri sunan mekânların sayısının arttığı ve Tatar mutfağına ait bazı ürünlerin ziyaretçiler (turistler) tarafından yanlarında götürülebildiği de araştırma kapsamında tespit edilmiştir. Bu ürünler arasında en çok öne çıkanlar, taşınması kolay ve lezzetini daha uzun koruyabilen *kavurma börek* ile çeşitli dolgu malzemeleriyle hazırlanabilen ve hem sıcak hem de soğuk tüketilebilen *göbete* olmuştur. *Çiğbörek* ise sıcak tüketilmesi gerektiği için genellikle yerinde tüketilen bir yemek olarak ifade edilmiştir.

Ayrıca Tatar katılımcıların büyük çoğunluğu tarafından belirtildiği üzere, her yıl düzenlenen Tepreş Festivali kapsamında, Tatar mutfak kültürünü yansıtan yemek yarışmaları, yöresel oyunlar, kuşak güreşi ve yemek satışları gibi aktivitelerle hem yerel halkın hem de farklı şehirlerden gelen katılımcıların ilgisini çekmekte olduğu ifade edilmektedir. İşletme yöneticilerinden elde edilen bulgular kapsamında, yöneticilerin tamamına yakınının bu festivalle ilgili bilgi sahibi olmadığı anlaşılmıştır. Dolayısıyla işletme menülerinde Tatar yemekleri sunan yöneticilerin bu

tür etkinlikler hakkında bilgi sahibi olması hem Tatar mutfak kültürünün tanıtımı hem de işletmelerin bu alandaki farkındalığının artırılması açısından büyük önem taşımaktadır.

Tüm katılımcılardan elde edilen ve değerlendirilen bu bulgular, Tatar mutfağının bölgedeki gastronomik kültür içerisinde önemli bir yere sahip olduğunu, bu mutfağa ait yemeklerin Eskişehir’de hem yerel halk hem de turistler tarafından kolayca erişilebilir hale geldiğini ve işletmelerde aktif olarak sunulduğunu açıkça göstermektedir. Bu gelişmeler, Tatar mutfak kültürünün tanıtımı ve yaygınlaşması açısından büyük bir adım olarak değerlendirilirken aynı zamanda bu kültürün korunmasına ve Eskişehir’in gastronomi turizmine önemli bir katkı sağlayacağını da bir göstergesi olarak değerlendirilebilir

Araştırma kapsamında, katılımcılar, Tatar yemeklerinin ziyaretçiler (turistler) tarafından ilgi çekici bulunduğunu ve bu sürecin başarılı olabilmesi için tanıtım, geleneklerin korunması, genç neslin ilgisizliği, çığbörek algısının değiştirilmesi gibi konulara dikkat edilmesi gerektiğini vurgulamıştır. **Tanıtım** konusunda, televizyon programları, sosyal medya, internet platformları ve yöresel festivaller gibi araçların etkin bir şekilde kullanılması önerilmiştir. Özellikle Tepreş Festivalinin bu süreçte iyi bir tanıtım aracı olduğu belirtilmiştir. **Çığböreğin** de iyi bir tanıtım aracı olduğu ancak Tatar mutfağının çığbörek ile özdeşleştiği ve bunun sonucunda da diğer birçok geleneksel yemeğin yeterince bilinmediği ifade edilmiştir. Dolayısıyla çığböreğin diğer yemeklerin tanıtılmasını engellediği düşünülmekte ve çığbörek dışındaki yemeklerin de tanıtılması gerektiği vurgulanmıştır. **Geleneklerin korunması ve genç neslin ilgisizliği** hususunda ise, geleneksel yemeklerin evlerde yapılmaya devam etmesi, ebeveynlerin bu konuda rol model olması ve genç nesillere aktarılmasının önemine dikkat çekilmiştir. Dikkat çekilen diğer bir husus da **yemeklerin özüne sadık kalınarak** yapılmasıdır. Özellikle, turistlerin yoğun olduğu restoranlarda sunulan bazı yemeklerin geleneksel tariflere uymadığı ve bunun turizme kazandırılma sürecini olumsuz etkileyebileceği belirtilmiştir.

5.2. Öneriler

Görüldüğü üzere bu bulgular, Tatar mutfağının turistik açıdan potansiyelinin yüksek olduğunu, ancak bu potansiyelin tam olarak değerlendirilebilmesi için tanıtım, geleneklerin korunması ve genç neslin teşvik edilmesi, çığbörek algısının

değiştirilmesi, kaliteli hizmet sunumu gibi konularda daha fazla çaba gösterilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Eskişehir'in gastronomi turizmi potansiyelini artırmak, Tatar mutfak kültürünü korumak, tanıtmak ve turizme kazandırmak için aşağıda bazı öneriler sıralanmıştır.

- Unutulmuş veya unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin bir envanter listesi çıkarılmalı, standart reçeteler oluşturulmalı ve bu yemekler yerel restoranlar ile konaklama işletmelerinin menülerinde yer almalıdır.
- Tepreş gibi festivallere, menülerinde Tatar yemekleri bulunan işletmeleri de dahil edilerek festivallerin bilinirliğinin artıp, daha geniş kitlelere ulaşabilmesi sağlanmalıdır.
- Tatar mutfağı=çiğbörek algısının değişmesi amacıyla işletme menülerinde diğer Tatar yemeklerinin görünürlüğü ve tanıtımı arttırılmalıdır.
- Özellikle Tatarlarla yapılan görüşmelerde ortaya çıkan gelenekler ve yöresel tatların günümüzde az yapıldığı veya yapılmadığı görülmüştür. Bu yemekleri yaşatmanın en temel yolu, genç nesillere bu yemekleri öğretmek ve bu süreci eğlenceli hale getirmektir. Örneğin, gençlere yönelik yemek yarışmaları veya köy festivalleri düzenlenebilir. Bu alanda faaliyet gösteren dernekler ve sivil toplum kuruluşları desteklenmeli, genç nesillerin geleneksel yemeklerle buluşturulması teşvik edilmelidir.
- Tatar mutfağına özgü kaybolmakta olan yöresel ürünlerin standartlaştırılması ve coğrafi işaret almaları sağlanmalıdır. Kamu kurumları ve yerel yönetimler, bölgenin gastronomi değerlerine önem vermeli, planlamalarında ilçe ve köylere daha fazla yer ayırmalıdır.
- Eskişehir'de Tatar mutfağı açısından gastronomi potansiyeli taşıyan köylerde ev pansiyonculuğu yaygınlaştırılabilir ve unutulmuş yemekler ile organik ürünler misafirlere sunulabilir. Bu sayede yerel kalkınma desteklenebilir.
- Bölgede kaybolmakta olan yerel mutfak kültürünü korumak amacıyla mutfak müzeleri kurulabilir.

- Sosyal medya aracılığıyla unutulmuş yemeklerin tanıtımı yapılabilir, bu yemeklere olan ilgi artırılabilir ve yemeklerin uygulamalı olarak gösterilmesi sağlanabilir.
- Eskişehir’de Tatar mutfak kültürü ile ilgili literatürde sınırlı sayıda çalışma bulunduğundan, bu araştırmanın alandaki boşluğu doldurması beklenmektedir. Bu çalışma, gelecekte yapılacak araştırmalara kaynak niteliği taşımaktadır.
- Bu araştırmada, nitel araştırma tekniklerinden derinlemesine görüşme yöntemi kullanılmıştır. İleride yapılacak çalışmalarda, nicel araştırma yöntemleri (örneğin anket tekniği) ile turistler üzerinde de çalışmalar yapılabilir.

KAYNAKÇA

- Abdullakkuty, K. (2020). Can the other speak? Mediated counter-narratives of Tatars and Mappilas. *Islamology*, 10(2), 100. <https://doi.org/10.24848/islmlg.10.2.07>
- Acar, M. Şinasi (2009). *Eskişehir zaman, mekân, insan*. Eskişehir: Eskişehir Ticaret Odası Yayınları, 102
- Aça, M. (2023). The role of rituals and ceremonies in the identity struggle of a society that has lost its language: the example of Lithuanian Tatars. *Lietuvos Istorijos Studijos*, 93-108. <https://doi.org/10.15388/totoriai-lietuvos-istorijoje.2023.8>
- Akhmetshina, G., Karamova, K., ve Muksinov, R. (2022). Genesis and evolution of national costume. *International Journal of Criminology and Sociology*, 9, 2077-2081. <https://doi.org/10.6000/1929-4409.2020.09.245>
- Aksenova, D., Cai, W., ve Gebbels, M. (2022). Multisensory presumption: how cooking classes shape perceptions of destinations. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34(9), 3417-3439. <https://doi.org/10.1108/ijchm-09-2021-1117>
- Aktaş, Ö. (1999). *Geleneksel kırım-türk yemeklerinden örnekler*. Ankara: Siyasal Kitabevi, 45-46.
- Aktaş Sarı, S. (2022). 17. Yüzyılda kırım mutfağı, *Sinop Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6/2, 2022, s. 409-429.
- Alekseevna-Titova, T., Juriyevna-Khusnutdinova, K., Valeryevna-Frolova, E., ve Gennadyevna-Gushchina, E. (2022). Kryasheny pagans: a cultural and psychological study of old Tyaberdino village, the republic of Tatarstan. *Revista De Investigaciones Universidad Del Quindío*, 34(S2), 223-230. <https://doi.org/10.33975/riuq.vol34ns2.930>
- Alptekin, C. (2011). Ülkemizde tatarlar ve kökenleri. *Denge Tüdev*, 153.
- Arıkan, A. D., Özkeşkek, M., Yersüren, S., ve Yalçın, E. (2020). Otel restoranlarının menülerinde yöresel yemeklerin yeri: eskişehir örneği. *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 8(3), 1972-1992.

- Arifoğlu, Y. (2023). Abbasiler döneminde mahir bir aşçı yetiştirmek, iyi bir yemek yapmak ve bir sofraya kurmak. *Uluslararası Dil Edebiyat ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 289-301. <https://doi.org/10.37999/udekad.1356734>
- Aşılıoğlu, F. & Memlk, Y. (2010). Frig vadisi kültür mirası alanlarının belirlenmesi ve değerlendirilmesi. *Ankara niversitesi evre Bilimleri Dergisi*, 2 (2), 185197
- Atmaca, E. (2013). Vilnius niversitesinde ‘‘uluslararası türk tarihi ve kültürü sempozyumu’’ yapıldı. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 2(3).
- Avcıoğlu, İ. (2021). Giresun yöresi vejetaryen mutfak kültürü üzerine halkbilimsel bir araştırma. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(53), 1-20.
- Ayaz, N., Kırmızıkuşak, D., ve Uslu, A. (2021). Yöresel yemeklerin tanıtımı: valilik ve belediye web siteleri üzerine bir içerik analizi. *Gastroia Journal of Gastronomyand Travel Research*, 5(2), 213-233. <https://doi.org/10.32958/gastoria.911186>
- Badem, A., Teber, N., ve Kıratlı, S. (2023). Karaman mutfağına dair bir araştırma: Göbede böreği. *Necmettin Erbakan Üniversitesi GastroMedia Dergisi (NEU GastroMedia)*, 9.
- Bahar, M. ve Yılmaz, M. (2021). Gıda okur yazarlığı: bileşenlerin tespiti ve tanımlanması. *International Journal of Social Sciences and Education Research*, 7(1), 38-62. <https://doi.org/10.24289/ijsser.836121>
- Başar, F., şen, N., Silaşşr, Y., ve Başar, B. (2019). Erzincan yöresel mutfak kültürü unsuru olan tarhananın gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 328-339. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.365>
- Bayrak, D. (2023). Aqualitative research on the gastronomic culture of Akkuş district in Ordu. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32(3), 96-112. <https://doi.org/10.35379/cusosbil.1336369>
- Bayraktar, Z. Ve Saçkesen, A. (2012). Eskişehir kırım tatar türklerinde tepreş şenlikleri. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 5(1), 49-61.
- Bişgin, H. (2024). Yemek, toplumsallık ve dönüşüm: tokat mutfağı üzerine nitel bir araştırma. *İçtimaiyat*, 8(1), 164-179. <https://doi.org/10.33709/ictimaiyat.1420733>

- Blank, S. (2015). A double dispossession: the crime and tatars after russia's ukrainian war. *Genocide Studies and Prevention*, 9(1), 18-32.
<https://doi.org/10.5038/1911-9933.9.1.1271>
- Bozok, D. ve Kahraman, K. (2015). Kırsal turizmde yöresel yemek kültürünün rolü: balıkesir. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 5 (1): 85-90.
- Büyüköztürk, Ş. (2012). *Sosyal bilimler için veri analizi el kitabı*. Ankara: Pegem Akademi.
- Coşkun, R., Altunışık, R. ve Yıldırım, E. (2017), *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri spss uygulamalı*, 9. Baskı, Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Creswell, J. W. (2021). *Nitel araştırma yöntemleri: Beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni*. 6. Baskı, Siyasal Kitabevi: Ankara.
- Curoğlu, Ö., Saraç, Ö., Pamukçu, H., ve Sandıkçı, M. (2022). Bulgaristan'dan Sakarya'ya göç eden Türklerin geçmişten günümüze mutfak kültürü. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 19(1), 108-123.
<https://doi.org/10.24010/soid.991117>
- Çağlar, R. C. (2021). *Gastronomik Kimlik Açısından Çerkes Mutfak Kültürünün İncelenmesi: Uzunyayla Örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstisüsü.
- Çalmaz, G. (2024). *Karapınar Mutfak Kültürü ve Yemek Çeşitliliği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çam, O. ve Çılgınoğlu, H. (2024). Gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaretli ürünlerin incelenmesi: ağırı örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1): 107-128.
- Çapa, M. (2019). Sovyetler birliği'nin dağılması: kazakistan cumhuriyeti'nin bağımsızlık sürecinde türkiye-kazakistan münasebetleri. *Trakya Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 9(17), 1-23.
<https://doi.org/10.33207/trkede.517337>
- Çetin, Ç.(2007). Kazan tatarlarının kültürel kimliğinin oluşumunda sabantuy bayramı. *ICANAS 38. Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, Temmuz, 869-878, 2007 / Ankara.
- Çevik, S. (2018). Coğrafi işaretli ürünlerin turizmdeki rolü: eskişehir turlarına ilişkin bir içerik analizi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 5(4), 21-44.

- Çolakoğlu, F., Yüzgeç, İ., ve Çolakoğlu, S. (2022). Stuffed mussels in turkish culinary culture: ottoman empire period. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 39(2), 170-173. <https://doi.org/10.12714/egejfas.39.2.12>
- Davis, H., Hammond, P., ve Nizamova, L. (2000). Media, language policy and cultural change in Tatarstan: historic vs. pragmatic claims to nationhood. *Nations and Nationalism*, 6(2), 203-226. <https://doi.org/10.1111/j.1354-5078.2000.00203.x>
- Durlu Özkaya, F. ve Düzgün, E. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Ersoy, İ. (2018). Kırım Tatar kültürel kimliğinin müzik aracılığıyla görünümü: Derviza ritüeli ekseninde Kırım Ansamlı performans analizi. *Bilig*, (84), 273-299.
- Erşahin, S. (1996). Rusya'da müslümanlar: tatar kavimlerinin tarihçesi. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 35(1-4), 561-601.
- Friedli, A. (2016). Ethnicity in the city: Tatar urban youth culture in kazan, Tatarstan. *Diogenes*, 63 (3-4), 72-79. <https://doi.org/10.1177/0392192117740037>
- Galina, G., Gareeva, G., Alibaev, Z., ve Khaliullina, A. (2019). Poetics of psychologism in bashkir and tatar prose of the twentieth century. *European Proceedings of Social and Behavioral Sciences*, 93. <https://doi.org/10.15405/epsbs.2020.11.34>
- Gilazova, S. F., Motigullina, A. R., Golikova, G. A., Zamalieva, L. F., ve Naumova, N. (2017). The artistic functioning of the concept of" mountain" in the works of russian and tatar writers of the second half of the twentieth century (on the example of the works by v. astafyev and a. eniki). *Journal of History, Culture & Art Research/Tarih Kültür ve Sanat Araştırmaları Dergisi*, 6 (5), <https://doi.org/10.7596/taksad.v6i5.1304>
- Gilmanova M., Yusupova N. (2023). Folklore paradigm of tatar and russian poetry of the 1960s –1980s. *Philology and Culture*. 2023; (2): 128-134. <https://doi.org/10.26907/2782-4756-2023-72-2-128-134>
- Gilmetdinova, A. ve Malova, I. (2018). Language education for glocal interaction: english and tatar. *World Englishes*, 37(4), 624-634. <https://doi.org/10.1111/weng.12324>

- Gül, H. (2022). Süryani mutfak kültürünün tanınırlığı üzerine bir araştırma: mardin ili örneği, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Mardin: Mardin Artuklu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Güler, S. ve Şenel, P. (2017). Eskişehir'in yerel mutfak kültürünün zenginleştirilmesine yönelik bir çalışma: çerkez mutfağı. *1st International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability* (s. 1420-1433). Mersin: Mersin Üniversitesi Yayınları.
- Gültekin, M. (2017). Kazan tatar Türklerinde masal anlatma geleneği. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 7 (14), 356-371. <https://doi.org/10.31834/kilissbd.346350>
- Iakovleva, E. (2021). Tatar gastronomic culture through the prism of proverbs and sayings. *Ethnic Culture*, 3(2), 43-47. <https://doi.org/10.31483/r-98682>
- Karabulatova, I. S., ve Sayfulina, F. S. (2015). Mytho linguistic Interpretation of sacral toponym Astana in socio cultural practice of the Siberian Tatars. *Asian Social Science*, 11 (5), 303. <https://doi.org/10.5539/ass.v11n5p303>
- Karamanoğlu, C. (2023). Tatar aydınlarından Lebib Karan (1887-1964): hayati, faaliyetleri ve fikirleri. *Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 8 (2), 217-233. <https://doi.org/10.56252/turktarars.1368512>
- Karkina, S., Nurgayanova, N., ve Kaur, M. (2019). Traditional music and poetry of the tatars-mishars: modern forms of existence. *Humanities and Social Sciences Reviews*, 7 (6), 477-480. <https://doi.org/10.18510/hssr.2019.7673>
- Karlı, T. A. (2018). Vygotsky ve Piaget'nin kuramsal yaklaşımları bağlamında insan bilişsel gelişimi üzerinde toplumsallaşma etkisi ve bilişsel gelişim sürecinde aktif bir eğitici yapı olarak toplumsallaşma: eğitim ve bilişsel gelişim psikolojisindeki kuramsal tartışmaların tarihsel-toplumsal perspektifi. *Çeşm-i Cihan (Tarih Kültür ve Sanat Araştırmaları Dergisi) E-Dergisi*, 5 (2), 61-70. <https://doi.org/10.30804/cesmicihan.498464>
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N. ve Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1 (2), 27-46.
- Kaya, T. (2023). *Muğla/ menteşe bölgesi yöresel mutfağının yörük mutfağı kültürü bağlamında incelenmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kefeli, A. (2022). Varieties of Tatar esotericism in post-soviet Russia. *The Russian Review*, 81 (4), 724-746. <https://doi.org/10.1111/russ.12385>

- Kınay, A. (2024). Türk sofrada adabını konu alan araştırmaları üzerine bir inceleme. *International Journal of Eurasia Social Sciences*.
<https://doi.org/10.35826/ijjoess.4400>
- Kırimer, H. (2015). *Kırım Tatar mutfağı*. Eskişehir: Emek Ofset Matbaacılık.
- Kodja, E. And Ryabichenko, T. (2019). The relationship between social identities, acculturation strategies and the psychological well-being of young russians in latvia and crimean Tatars in crimea. *SSRN Electronic Journal*.<https://doi.org/10.2139/ssrn.3495090>
- Kozak, M. (2017). *Bilimsel araştırma: tasarım, yazım ve yayım teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Laruelle, M. (2007). Religious revival, nationalism and the ‘invention of tradition’: political tengrism in central Asia and Tatarstan. *Central Asian Survey*, 26 (2), 203-216. <https://doi.org/10.1080/02634930701517433>
- Lu, Y. veHu, Y. (2021). Research on the relationships between destination image, perceived value and tourism experience of gastronomy tourism--A case of Macao Food Tourists. In *E3S Web of Conferences (Vol. 251, p. 03038)*. EDP Sciences.<https://doi.org/10.1051/e3sconf/202125103038>
- Merriam, S. B. (2013). *Nitel araştırma: desen ve uygulama için bir rehber*. S. Turan (Çev.). Ankara: Nobel Yayınları.
- Miskiniene, G. (2019). The question of preservation of national traditions: culinary heritage of Lithuanian Tatars. *Year book of Balkan and Baltic Studies*, 2, 131-140. <https://doi.org/10.7592/ybbs2.09>
- Mutlu, E. ve Paksu, A. (2022). Ortaokul matematik öğretmeni adaylarının kesirlerle bölmeye yönelik dönüşüm bilgilerindeki değişim. *Dokuz Eylül Üniversitesi Buca Eğitim Fakültesi Dergisi*, (54), 898-930. <https://doi.org/10.53444/deubefd.1089778>
- Nizamova, L. (2016). Ethnic Tatars in contention for recognition and autonomy: bilingualism and pluri-cultural education policies in Tatarstan. *Nationalities Papers*, 44 (1), 71-91. <https://doi.org/10.1080/00905992.2015.1124076>
- Norenzayan, A., Shariff, A., Gervais, W., Willard, A., McNamara, R., Slingerland, E., ve Henrich, J. (2014). The cultural evolution of prosocial religions. *Behavioral and Brain Sciences*, 39.<https://doi.org/10.1017/s0140525x14001356>

- Nurmukhametova, R. ve Sattarova, M. (2015). Social, cultural and natural factors in formation of the Tatars culinary vocabulary. *Mediterranean Journal of Social Sciences*. <https://doi.org/10.5901/mjss.2015.v6n6s2p55>
- Nurtdinova, G., Tahtarova, S., ve Khabibullina, E. (2021). Heritage of Tatar literature from the aspect of translation. *Polylinguality and Transcultural Practices*, 18 (4), 442-450. <https://doi.org/10.22363/2618-897x-2021-18-4-442-450>
- Oğuz, G. (2015). Zengin bir mutfak: 'Nevşehirli Damat İbrahim Paşa'nın bir aylık erzak listesi ve düşündürdükleri. *OTAM Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, (37), 239-262. https://doi.org/10.1501/otam_0000000662
- Okur, F. (2023). Türk mutfak kültüründe unutulmaya yüz tutmuş geleneksel lezzetler üzerine bir değerlendirme. *Turizm Araştırmaları II* <https://doi.org/10.58830/ozgur.pub399.c1566>
- Ostroverkh, T., Pavliuk, T., Degtiar, D., Myroniuk, N., Korytna, A., ve Boichenko, O. (2022). Regional choreographic schools in Ukraine: the socio-cultural and pedagogical aspects. *SportTk-Revista Euro Americana De Ciencias Del Deporte*, 5. <https://doi.org/10.6018/sportk.535221>
- Öner, M. (2018). Tatarlarda millî kimlik ve folklor. *Motif Akademi Halk Bilimi Dergisi*, 11(24), 252-259. <https://doi.org/10.12981/mahder.462715>
- Özel, M. (2014). Stalin dönemi rus milliyetçiliği ve politikaları. *Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 4 (2), 99-122.
- Öztürk, İ. (2024). Filmlerdeki gastronomik unsurların menü ve mutfak kültürlerini yansıtmaya biçimleri: Türk ve İtalyan mutfağı karşılaştırma analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. <https://doi.org/10.21325/jotags.2024.1396>
- Uzel, A. R. (2018). "Geleneksel mutfak kültürü ve tarımsal ürün çeşitliliğinin, üniversite öğrencileri beslenme durumu üzerine etkisi". *Ege Üniversitesi. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 55 (1): 37-44.
- Patton, M. Q. (1987). How to use qualitative methods in evaluation. Sage, Newbury Park.
- Pekyaman, A. (2024). Osmanlı saray ve halk mutfağında kullanılan sunum araç gereçlerinin günümüz mutfağı ile karşılaştırılması. *Motif Akademi Halk Bilimi Dergisi*. <https://doi.org/10.12981/mahder.1437280>

- Rahman, M. ve Rahman, M. (2021). Tatar culture: a socio-cultural analysis in the context of ethno cultural diversity in the modern age of digital life. *Eph - International Journal of Humanities and Social Science*, 6 (1), 44-51. <https://doi.org/10.53555/eijhss.v6i1.119>
- Rami, I. (2023). XX. Yüzyıl başı tatar edebiyatında süyümbike hanbike imgesi. *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 10 (2), 745-762. <https://doi.org/10.16985/mtad.1244350>
- Rami, I. (2024). Türk-tatar edebi ilişkileri bağlamında ayaz İshaki'nin "Hayat mı bu?" eseri üzerine bir inceleme. *Rumeli'de Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, (38), 1522-1536. <https://doi.org/10.29000/rumelide.1439996>
- Rychkova, N. (2019). Every day meals etiquette in food culture of urban Tatars-Muslims. *Yearbook of Balkan and Baltic Studies*, 2, 119-130. <https://doi.org/10.7592/ybbs2.08>
- Sabbağ, Ç. (2017). Anadolu ve kazan Tatar Türk geleneklerinde yeme içme kültürünün yeri. *Journal of International Social Research*, 10(51), 1344-1355. <https://doi.org/10.17719/jisr.2017.1862>
- Said, N., Othman, R., Sulaiman, W., Hatta, F., ve Ramya, R. (2023). The benefits, challenges, and opportunities of halal gastronomy tourism – a review perspective. *Halalphere*, 3(1), 90-96. <https://doi.org/10.31436/hs.v3i1.68>
- Sariahmetoğlu, N. (2022). Prof. dr. nadir devlet'in tarihçiliğinde türk dünyası ve tatarlar. *İdil Ural Araştırmaları Dergisi*, 4 (2), 185-206.
- Seçim, Y.ve Esen, M. F. (2020). Konya mutfağında yer alan yöresel yemeklerin işletme menülerinde yer alma düzeylerinin tespit edilmesi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22 (1), 279-294.
- Seferova, F. (2021). The role of folklore with in the world view and creative individuality of the crimean tatar children's writers. *Filoloji Bilimsel Araştırma Dergisi*, (8), 35-47. <https://doi.org/10.7256/2454-0749.2021.8.36119>
- Seyitoğlu, F., ve Ivanov, S. (2020). A conceptual study of the strategic role of gastronomy in Tourism destinations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100230. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100230>
- Shaykhutdinov, R. (2019). Volga Tatars: continuing resilience in the age of uncertainty. *The Palgrave Handbook of Ethnicity*, 315-330. https://doi.org/10.1007/978-981-13-2898-5_148

- Supriyadi, E. (2024). Exploring tourism business potential: the role of gastronomy in destination attraction. *IJEMBIS*, 4 (1), 12-17. <https://doi.org/10.59889/ijembis.v4i1.262>
- Suslova, S. (2021). Folk costume traditions in the modern culture of the Volga-Ural Tatars. *Historical Ethnology*, 6(1), 96-105. <https://doi.org/10.22378/he.2021-6-1.96-105>
- Sutiadiningsih, A., Mahfud, T., Dang, V. H., Purwidiani, N., RachmaWati, G., ve Dewi, I. H. P. (2024). The role of gastronomy tourism on revisit and recommendation intentions: the mediation analysis of tourist satisfaction. *Geojournal Of Tourism and Geosites*, 52 (1), 195-202.
- Svanberg, I., Stahlberg, S., ve Bekkin, R. (2020). Horsemeat in the culinary traditions of the Mishär Tatar diaspora in the eastern baltic sea region: cultural and historical aspects. *Journal of Ethnic Foods*, 7(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00072-2>
- Şahin, C. (2011). *XIII. Yüzyıldan günümüze eskişehir yöresinde tatarlar*. Yayınlanmış Doktora Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şahin, G. (2015). Gastronomy tourism as an alternative tourism: an assessment on the gastronomy tourism potential of turkey. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 5 (9). <https://doi.org/10.6007/ijarbss/v5-i9/1816>
- Şahin, S. K. ve Baysal, K. (2022). Gastronomi şehri gaziantep'in sokak lezzetlerinden örnekler. *Premium e-Journal of Social Sciences (PEJOSS)*, 6(24), 422-431. <https://doi.org/10.37242/pejoss.4258>
- Tagmanov, U. and Ulama, Ş. (2023). Kazak mutfak kültürü ve gelişimi (culture and development of kazakhcuisine). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1235>
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte türk beslenme kültürü ve mehmet eröz'e göre türk yemekleri. *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 273- 283.
- Tekin, F. (2023). Kazan-tatar türklerinde fal kültürü. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 58 (58), 158-172. <https://doi.org/10.17498/kdeniz.1293804>
- Toprak, A. (2019). Türk kültüründe misafirperverlik ve sofraya açmak / sofraya çekmek (Samsun örneği). *Mecmua*, (7), 74-81. <https://doi.org/10.32579/mecmua.534041>

- Tovar-García, E. (2017). The impact of perseverance and passion for long term goals (grit) on educational achievements of migrant children: evidence from Tatarstan, Russia. *Psicologia Educativa*, 23 (1), 19-27. <https://doi.org/10.1016/j.pse.2017.02.003>
- Tuncer, A. and Badem, A. (2021). Kırım Tatar mutfağının nitel olarak araştırılması: Cantık Böreği örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9 (5), 1-16. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.938>
- Tuncer, A., Badem, A. (2021). Kırım tatar mutfağının nitel olarak araştırılması: cantık böreği örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9 (4), 1 - 16. [10.21325/jotags.2021.938](https://doi.org/10.21325/jotags.2021.938)
- Türk, A. (2019). Köklerin peşinde bir Tatar yazar: Nurihan Fettah. *Türk Dünyası Dergisi*, Güz 2019(48), 139-156. <https://doi.org/10.24155/tdk.2019.114>
- Ural, A. ve Kılıç, İ. (2013). *Bilimsel araştırma süreci ve spss ile veri analizi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Üsküdar, Ş. (2012). *Eskişehir'in kültür turizmi potansiyeli ve yerli turistlerin buna ilişkin algıları üzerine bir araştırma*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Veinguer, A. ve Davis, H. (2007). Building a Tatar elite. *Ethnicities*, 7(2), 186-207. <https://doi.org/10.1177/1468796807076840>
- Williams, B. (2002). The hidden ethnic cleansing of Muslims in the soviet union: the exile and repatriation of the Crimean Tatars. *Journal of Contemporary History*, 37 (3), 323-347. <https://doi.org/10.1177/00220094020370030101>
- Yalın, G. (2020). *Kaybolmakta olan yerel mutfak kültürünün turizme kazandırılması: balıkesir ili edremit körfezi örneği*. Doktora Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yavi, F. (2024). Kazan Tatar Türkçesiyle yazılmış manzum bir tecvit örneği: fethü l-tecvid. *Türk Dünyası Dergisi*. <https://doi.org/10.24155/tdk.2024.243>
- Yerbulatova, I., Kirillova, Z.ve Şahin, L. (2019). National and cultural realities of translations into Tatar. *Humanities & Social Sciences Reviews*, 7(6), 984-987. <https://doi.org/10.18510/hssr.2019.76146>
- Yeung, J. (2018). A religious people really more helpful? Public and private religiosity and volunteering participation. *Nonprofit and Voluntary Sector Quarterly*, 47 (6), 1178-1200. <https://doi.org/10.1177/0899764018783277>

- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*, Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*, Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, R. (2022). XX. Yüzyıl başı tatar dram türü üzerine bir inceleme. *Uluslararası Türk Lehçe Araştırmaları Dergisi (Türklad)*, 6(2), 327-339. <https://doi.org/10.30563/turklad.1160096>
- Yılmaz, M. ve Önem, E. (2020). Otel menülerinde yöresel gıda sunumunun otel tercihine etkisi: Gaziantep örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 465-475. <https://doi.org/10.26677/tr1010.2020.323>
- Yubianto, S. (2023). Understanding the role of local culture and local food in Indonesia's gastronomy tourism. *Journal Hospitality Dan Pariwisata*, 9 (1). <https://doi.org/10.30813/jhp.v9i1.4213>
- Yunusbaev, U., Ionusbaev, A., Han, G., ve Kwon, H. (2020). Recent effective population size in eastern Europe and plain Russians correlates with the key historical events. *Scientific Reports*, 10(1). <https://doi.org/10.1038/s41598-020-66734-y>
- Yusupova, G. (2016). The Islamic representation of Tatarstan as an answer to the equalization of the Russian regions. *Nationalities Papers*, 44(1), 38-54. <https://doi.org/10.1080/00905992.2015.1061983>
- Yüncü D., Mert Kantar Y., Günay Aktaş S., Sezerel H. (2017). ‘’Turist çekicilikleri ve turist akışı arasındaki ilişkilerin mekânsal bağımlılığa dayalı olarak incelenmesi’’, *Social Sciences*, s.232-247.
- Zoirova, S. (2023). Gastronomy tourism problems in surkhandarya. *Iqtisodiy TaraqqiyotVa Tahlil*, 1(7), 181-185. <https://doi.org/10.60078/2992-877x-2023-vol1-iss7-pp181-185>

http-1.

<https://www.vatankirim.net/kirim-tatar-mutfagi-452/>

(Erişim Tarihi: 29.11.2024).

http-2.

<https://sozluk.gov.tr/>

(Erişim Tarihi: 29.11.2024).

EKLER

ARAŞTIRMADA TATAR HALKINA SORULAN GÖRÜŞME SORULARI

A-Demografik Sorular

- a. İsim
- b. Cinsiyet
- c. Yaşınız
- d. Eğitim Durumunuz
- e. Mesleğiniz
- f. Medeni Durumunuz

B-Görüşme Soruları

1. Kaç yıldır burada yaşıyorsunuz?
 2. Buraya nereden geldiniz?
 3. Sadece Tatar mutfağına ait olduğunu düşündüğünüz ve sizin en çok yaptığınız yemeklerin isimlerini söyler misiniz?
 4. Eski zamanlardan kalma yemekleri yaparken kullandığınız mutfak eşyaları nelerdir?
 5. Yemekleri hazırlarken kaybolduğunu düşündüğünüz pişirme tekniği veya hazırlama yöntemi var mıdır? Anlatır mısınız?
 6. Eskiden yapılıp, günümüzde kaybolduğunu düşündüğünüz Tatar yemekleri var mıdır? Örneğin geçiş dönemlerinde ya da çocukluğunuzda gördüğünüz fakat şimdi yapılmayan yemekler var mıdır? (Doğum, diş çıkarma, nişan vb.)(Varsa yemeğin tarifini ve hikayesini paylaşır mısınız?)
 7. Özel günlerde (doğum zamanı, ölüm, düğün)yaptığınız yemekler var mı? Nelerdir?
 8. Bu yemekler unutuluyor mu?
 9. Bu yemekleri gelecek nesle nasıl aktarıyorsunuz? Yeni nesil kültürü öğrenmeye ne kadar istekli?
 10. Yaz dönemlerinde kışın tüketmek için hazırlık yapıyor musunuz? Neler yapıyorsunuz?
 11. Evlerde pişirdiğiniz geleneksel yemeklerinizi dışarıda tüketebiliyor musunuz? Tüketebiliyorsanız nerede?
 12. Bu geleneksel yemekler ile ilgili ticari bir satış başladı mı?
 13. Ziyarete gelen turistlerin yanında götürebilecekleri Tatar mutfağına yönelik ürünler var mıdır?
 14. Tatar mutfağına ait yemeklerin sunulduğu herhangi özel bir gününüz, etkinliğiniz veya festival var mı?
 15. Sizce Tatar mutfağına ait bu geleneksel yemekler turizme kazandırılabilir mi? Nasıl?
- Ayrıca ilave etmek istediğiniz bir şey var mı? (Lütfen belirtiniz.....)

ARAŞTIRMADA İŞLETME YÖNETİCİLERİNE SORULAN GÖRÜŞME SORULARI

A-Demografik Sorular

- a. İsim
- b. Cinsiyet
- c. Yaşınız
- d. Eğitim Durumunuz
- e. Mesleğiniz
- f. Medeni Durumunuz
- g. İşletme Türünüz ve Açılış yılınız

B-Görüşme Soruları

1. Tatar mutfağı hakkında bilgi sahibi misiniz? () Evet () Hayır
2. Tatar mutfak kültürü denildiğinde aklınıza gelen ilk gastronomik ürünler nelerdir? Lütfen belirtiniz.
3. Tatar mutfağına ait bildiğiniz yemekler veya içecekler nelerdir?
4. Tatar yemeklerini veya içeceklerini daha önce tattınız mı? () Evet () Hayır
5. Tatar mutfağı ile ilgili olarak Eskişehir’de Tatar mutfağına ait geleneksel yemekler ile ilgili herhangi bir ticari satış var mıdır?
6. İşletme menünüzde Tatar mutfağına yönelik yemekler veya içecekler var mıdır? Varsa hangileri?
7. Tatar mutfağına ait yemekleri tatmak için dışarıdan gelen yerli veya yabancı turistler var mıdır?
8. Tatar mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin sunulduğu bir festival var mıdır? Varsa bu festivaller nelerdir?
9. Sizce turistik olarak değerlendirdiğinizde, gastronomik anlamda çekicilik yaratabilecek Tatar yemekleri hangileridir?
10. Sizce Tatar mutfağı, Eskişehir turizmine kazandırılabilir mi? Nasıl kazandırılabilir?

İlave etmek istediğiniz bir şey var mı? (Lütfen belirtiniz.....)

