



İNEGÖL MUTFAK KÜLTÜRÜ

Sevgi GÜRTÜRK

Yüksek Lisans Tezi

Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı

Danışman: Prof. Dr. Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ

Erzurum-2025

Her Hakkı Saklıdır.



SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS TEZİ

İNEGÖL MUTFAK KÜLTÜRÜ

Sevgi GÜRTÜRK

Danışman: Prof. Dr. Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ

Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı

Erzurum-2025

Her hakkı saklıdır.

YL VEYA DOKTORA TEZİ OLDUĞUNU SEÇİNİZ TEZİ ONAY SAYFASI

Sevgi GÜRTÜRK tarafından hazırlanan İnegöl Mutfak Kültürü adlı bu çalışma 19.11.2025 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda ☐ oybirliği/☐ oyçokluğu ile başarılı bulunarak jürimiz tarafından Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Halk Edebiyatı Bilim Dalında yüksek lisans olarak kabul edilmiştir.

Jüri Başkanı	Prof. Dr. Abdulkadir KIRBAŞ Atatürk Üniversitesi	İmza
Danışman	Prof. Dr. Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ Erzurum Teknik Üniversitesi	İmza
Jüri Üyesi	Prof. Murat KACIROĞLU Erzurum Teknik Üniversitesi	İmza

Sevgi GÜRTÜRK tarafından hazırlanan **İnegöl Mutfak Kültürü** başlıklı yüksek lisans/doktora tezi kabul edilmiştir. Tarih girmek için tıklayınız

Prof. Dr. Serap BEDİR KARA

Enstitü Müdürü

* Bu tez çalışması tarafından nolu proje ile desteklenmiştir

ÜRETKEN YAPAY ZEKÂ VE ETİK KURALLARA UYGUNLUK BEYANI

Erzurum Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü tez yazım kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez içindeki tüm bilgilerin doğru ve tam olduğunu, bilgilerin üretilmesi aşamasında bilimsel etik ilkelere uygun davrandığımı ve tezin hazırlanması sürecinde üretken yapay zekâ programlarından (Seçiniz) Tarih girmek için tıklayınız

İmza

Sevgi GÜRTÜRK

- ☐ Tezle ilgili patent başvurusu yapılması/patent alma sürecinin devam etmesi sebebiyle Enstitü Yönetim Kurulunun Tarih girmek için tıklayınız tarih ve Karar No sayılı kararı ile teze erişim 2 (iki) yıl süreyle engellenmiştir.
- ☐ Enstitü Yönetim Kurulunun Tarih girmek için tıklayınız tarih ve Karar No sayılı kararı ile teze erişim 6 (altı) ay süreyle engellenmiştir.
- ☐ Teze erişim süresi ile ilgili bir kısıtlama bulunmamaktadır.

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER.....	I
ÖZET	V
ABSTRACT	VI
FOTOĞRAFLAR DİZİNİ.....	VII
SİMGE VE KISALTMALAR LİSTESİ	X
ÖN SÖZ.....	XI
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

TÜRK MUTFAĞI

İKİNCİ BÖLÜM

TÜRK MUTFAĞINDA BÖLGESEL FARKLILIKLAR

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

MARMARA BÖLGESİ MUTFAĞI

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

İNEGÖL MUTFAK KÜLTÜRÜ

4.1. İNEGÖL MUTFAK KÜLTÜRÜ KAPSAMINDA KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER 17

4.1.1. Pişirmede Kullanılan Araç ve Gereçler	19
4.1.1.1. Soba/ Kuzine	19
4.1.1.2. Büyük Kazan	20
4.1.1.3. Küçük Kazan	21
4.1.1.4. Güğüm/İbrik	22
4.1.1.5. Demlik/ Çaydanlık.....	23
4.1.1.6. Semaver	24
4.1.1.7. Tava	25
4.1.1.8. Sacayağı / Üç ayak	26
4.1.1.9. Güveç.....	27
4.1.2. Üretim Aşamasında Kullanılan Araç ve Gereçler	27
4.1.2.1. Süt Makinesi (Süt aspiratörü / süt çekme makinası / kaymak makinesi)	28
4.1.2.2. Un Değirmeni	29
4.1.2.3. Kapaklı Kap.....	30
4.1.3. Genel Mutfak Malzemeleri.....	31
4.1.3.1. Bardak / Bakır Su Kabı.....	31
4.1.3.2. Elek.....	32
4.1.3.3. Merdane	33
4.1.3.4. Havan / Dövenği.....	34
4.1.3.5. Şekerlik.....	35
4.1.3.6. Tabak / Sahan	36
4.1.3.7. Sofra / Sini	37
4.1.3.8. Su Kabağı / Koş.....	38

4.1.3.9. Cezve	39
4.1.3.10. Kapaklı Tas.....	39
4.1.3.11. Maşa	40
4.1.3.12. Maşrapa	41
4.1.3.13. Kaşık.....	42
4.1.3.14. Büyük Kepçe	43
4.1.3.15. Tas	44
4.1.3.16. Ceviz Kıracağı	45
4.1.3.17. Raf / Terek	46
4.1.3.18. Dibek	47
4.1.3.19. Sepet	48
4.2. İNEGÖL MUTFAĞINDAKİ SAKLAMA YÖNTEMLERİ.....	49
4.2.1. Et ve Et Ürünleri.....	51
4.2.1.1. Kurutma	51
4.2.1.2. Kavurma	51
4.2.1.3. Tuzlama	51
4.2.2. Süt ve Süt Ürünleri	52
4.2.2.1. Tahıllar	53
4.2.3. Meyve / Sebze	53
4.2.3.1. Kurutma	54
4.2.3.2. Turşu / Salamura Ve Sirke İle Saklama	54
4.2.3.3. Konserve.....	55
4.2.3.4. Dondurma.....	55
4.3. İNEGÖL MUTFAĞI YEMEK KÜLTÜRÜ	56
4.3.1. Çorbalar	56
4.3.1.1. İnegöl Çorba (Tereyağlı Simit Eşliğinde)	56
4.3.1.2. Toyga Çorbası (Yoğurtlu Buğday Çorbası)	57
4.3.1.3. Tarhana Çorbası.....	59
4.3.1.4. Düğün Çorbası.....	60
4.3.1.5. Oğmaç Aşı (Unlu Çorba).....	61
4.3.2. Hamur İşi	62
4.3.2.1. İnegöl Çiftetellisi	62
4.3.2.2. İnegöl Hıngal (Hıngal).....	64
4.3.2.3. İnegöl Bükme Mantı (Çerkes Mantısı).....	65
4.3.2.4. Şibit.....	67
4.3.2.5. Tepsi Mantısı	69
4.3.2.6. Pitta (Boşnak Böreği)	70
4.3.2.7. Arnavut Böreği	72
4.3.2.8. İnegöl Simidi	74
4.3.2.9. İnegöl Cızlak (Kızartılmış Hamur).....	76
4.3.3. Ekmekler.....	77
4.3.3.1. Cadi Mısır Unu Ekmeği.....	77
4.3.3.2. Köy Ekmeği (Ekşi Mayalı).....	79
4.3.3.3. Cevizli Ekmek	80
4.3.3.4. Cevizli / Haşhaşlı Lokum	81
4.3.3.5. Haluj (Çerkez ekmeği).....	82
4.3.4. Ana Yemekler.....	83
4.3.4.1. İnegöl Köfte.....	83

4.3.4.2. Kestaneli Kelem Sarma	85
4.3.4.3. Ispanak Ulevak	86
4.3.4.4. Kuru Erikli Yahni (Boşnak Yahni).....	87
4.3.4.5. Etli Kereviz.....	89
4.3.4.6. Ciğer Sarma	90
4.3.4.7. İnegöl Büryan (İnegöl Mişorizi).....	92
4.3.5. TATLILAR.....	93
4.3.5.1. İnegöl Sütü Kadayıf.....	93
4.3.5.2. İnegöl Kabak Tatlısı	95
4.3.5.3. Tosman Helvası (Tosmana / Tosmanağa)	96
4.3.5.4. İnegöl Kaymaçına Tatlısı (Serey Tatlısı).....	97
4.3.5.5. Pelte	98
4.3.5.6. Höşmerim	99
4.3.5.7. İrmikli Tatlı Kurabiye (Şerbetli).....	101
4.3.6. Süt ve Süt Ürünleri	102
4.3.6.1. Yoğurt.....	102
4.3.6.2. Tereyağı ve Yayık Ayranı	103
4.3.6.3. Cacık.....	104
4.3.6.4. Ayranı	105
4.3.6.5. Mihaliç (Kelle) Peyniri	106
4.3.6.6. Çıbrıka Peyniri.....	107
4.3.6.7. Çıbrıka Bitkisi	108
4.3.7. EŞLİKÇİLER	109
4.3.7.1. Erik Hoşafı.....	109
4.3.7.2. Üzüm Hoşafı.....	110
4.3.7.3. Elma Hoşafı	111
4.3.7.4. Erik Kompostosu	112
4.3.7.5. Elma Kompostosu	113
4.3.7.6. Üzüm Kompostosu	114
4.3.7.7. Kızılcık Şerbeti	115
4.3.7.8. Tarhana Ayranı (Kış içeceği)	116
4.3.8. TURŞULAR	117
4.3.8.1. Salatalık Turşusu	117
4.3.8.2. Acur Turşusu	118
4.3.8.3. Kelek (Olgunlaşmamış Kavun) Turşusu	119
4.3.8.4. Taze Fasulye Turşusu	120
4.3.8.5. Lahana Turşusu	121
4.3.8.6. Domates Turşusu (Yeşil Domates).....	122
4.3.8.7. Karışık Turşu	123
4.3.9. SALÇALAR\ EZMELER VE MEZE	125
4.3.9.1. Domates Salçası / Biber Salçası	125
4.3.9.2. İnegöl Yöresine Ait Acuka Ezmesi	127
4.3.9.3. İnegöl Piyazı.....	128
4.3.10. Reçeller.....	130
4.3.10.1. Kızılcık Reçeli	130
4.3.10.2. Elma Reçeli	131
4.3.10.3. Erik Reçeli	132
SONUÇ	134

KAYNAK KİŞİ LİSTESİ	137
KAYNAKÇA	140



ÖZET

YÜKSEK LİSANS TEZİ

İNEGÖL MUTFAK KÜLTÜRÜ

Sevgi GÜRTÜRK

Danışman: Prof. Dr. Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ

2025, 142 sayfa

Jüri: Prof. Dr. Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ (Danışman)

Prof. Dr. Abdulkadir KIRBAŞ (Üye)

Prof. Dr. Murat KACIROĞLU (Üye)

Bu çalışma, Türk mutfağının zengin yapısı ve bölgesel çeşitliliği bağlamında, İnegöl yöresinin yerel mutfak kültürünü kapsamlı bir biçimde analiz etmektedir. Türk mutfağında tarihsel süreç içerisinde şekillenen yöresel ayrışmalar, Marmara Bölgesi özelinde değerlendirilmiş; İnegöl mutfağı bu çerçevede geleneksel bilgi, uygulama ve ritüeller açısından ele alınmıştır. Tez, nitel araştırma yöntemlerine dayalı olarak tasarlanmış ve İnegöl’de gerçekleştirilen saha çalışmasıyla desteklenmiştir. Yöre halkıyla yapılan görüşmeler, katılımcı gözlemler ve yerel tariflerin derlenmesi yoluyla elde edilen veriler, İnegöl mutfağının kültürel bir miras olarak işlevini, toplumsal bellekteki yerini ve günümüzdeki dönüşümünü ortaya koymaktadır. Elde edilen bulgular, İnegöl mutfak kültürünün yalnızca bir beslenme sistemi değil, aynı zamanda kimliksel ve simgesel anlamlar taşıyan dinamik bir kültürel yapı olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda tez, gastronomi alanında yerel mutfakların belgelenmesine ve kültürel sürekliliğin sağlanmasına katkı sunmayı amaçlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: İnegöl, Mutfak kültürü, Halk kültürü, Yemek kültürü

ABSTRACT

MS. Thesis

İNEGÖL CULINARY CULTURE

Student's Name and Surname

Advisor: Prof. Dr. Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ

2025, 142 pages

Jury: Prof. Dr. Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ (Consultant)

Prof. Dr. Abdulkadir KIRBAŞ (Member)

Prof. Dr. Murat KACIROĞLU (Member)

This study provides a comprehensive analysis of the local culinary culture of the İnegöl region within the rich structure and regional diversity of Turkish cuisine. Regional distinctions shaped throughout the historical development of Turkish cuisine are evaluated with a focus on the Marmara Region, and İnegöl cuisine is examined in terms of traditional knowledge, practices, and rituals. The thesis is designed based on qualitative research methods and supported by fieldwork conducted in İnegöl. Data obtained through interviews with local residents, participant observations, and the compilation of local recipes reveal the role of İnegöl cuisine as a cultural heritage, its place in collective memory, and its ongoing transformation. The findings indicate that İnegöl culinary culture is not merely a system of nourishment but a dynamic cultural structure bearing identity and symbolic meanings. Accordingly, this study aims to contribute to the documentation of local cuisines and the preservation of cultural continuity within the field of gastronomy.

Keywords: İnegöl, Culinary Culture, Folk Culture, Food Culture

FOTOĞRAFLAR DİZİNİ

1.1. Sofra	8
2.1. Sofra	13
3.1. Kahvaltı Sofrası	16
4.1. Soba / Kuzine	19
4.2. Büyük Kazan	20
4.3. Küçük Kazan	21
4.4. Güğüm / İbrik	22
4.5. Demlik / Çaydanlık	23
4.6. Semaver	24
4.7. Tava	25
4.8. Sacayağı / Üç Ayak	26
4.9. Güveç	27
4.10. Süt Makinesi	28
4.11. Un Değirmeni	29
4.12. Kapaklı Kap	30
4.13. Bardak / Bakır Su Kabı	31
4.14. Elek	32
4.15. Merdane	33
4.16. Havan / Döveni	34
4.17. Şekerlik	35
4.18. Tabak / Sahan	36
4.19. Sofra / Sini	37
4.20. Su Kabağı / Koş	38
4.21 Cezve	38
4.22. Kapaklı Tas	39
4.23. Maşa	40
4.24. Maşrapa	41
4.25. Kaşık	42
4.26. Büyük Kepçe	43
4.27. Tas	44
4.28. Ceviz Kıracağı	45
4.29. Raf / Terek	46

4.30. Dibek.....	47
4.31. Sepet	48
4.32. İnegöl Çorba	57
4.33. Toyga Çorbası.....	58
4.34. Tarhana Çorbası	60
4.35. Düğün Çorbası.....	61
4.36. Oğmaç Aşı.....	62
4.37. İnegöl Çiftetellisi.....	63
4.38. İnegöl Hıncal	65
4.39. İnegöl Bükme Mantı	67
4.40. Şibit.....	68
4.41. Tepsi Mantısı	70
4.42. Pitta.....	72
4.43. Arnavut Böreği.....	74
4.44. İnegöl Simidi	76
4.45. İnegöl Cızlak.....	77
4.46. Cadi Mısır Unu Ekmeği.....	78
4.47. Köy Ekmeği.....	79
4.48. Cevizli Ekmek.....	80
4.49. Cevizli / Haşhaşlı Lokum.....	82
4.50. Haluj	83
4.51. İnegöl Köfte.....	84
4.52 Kestaneli Kelem Sarma	86
4.53. Ispanak Ulevak.....	87
4.54. Kuru Erikli Yahni	88
4.55. Etli Kereviz	90
4.56. Ciğer Sarma	91
4.57. İnegöl Büryan	93
4.58. İnegöl Sütü Kadayıf	94
4.59. İnegöl Kabak Tatlısı.....	96
4.60. Tosman Helvası	97
4.61.İnegöl Kaymaçına.....	98
4.62. Pelte	99

4.63. Höşmerim.....	100
4.64. İrmikli Tatlı Kurabiye	101
4.65. Yoğurt.....	102
4.66. Tereyağı.....	103
4.67. Cacık.....	104
4.68. Ayran.....	105
4.69. Mihaliç Peyniri	106
4.70. Çıbrıka Peyniri.....	108
4.71. Çıbrıka Bitkisi	109
4.72. Erik Hoşafı.....	110
4.73. Üzüm Hoşafı	111
4.74. Elma Hoşafı	112
4.75. Erik Kompostosu	113
4.76. Elma Kompostosu	114
4.77. Üzüm Kompostosu	115
4.78. Kızılık Şerbeti	116
4.79. Tarhana Ayranı.....	117
4.80. Salatalık Turşusu	118
4.81. Acur Turşusu	119
4.82. Kelek Turşusu	120
4.83. Taze Fasulye Turşusu	121
4.84. Lahana Turşusu	122
4.85. Domates Turşusu	123
4.86. Karışık Turşu	124
4.87. Domates / Biber Salçası	126
4.88. Acuka.....	128
4.89. İnegöl Piyazı.....	130
4.90. Kızılık Reçeli	131
4.91. Elma Reçeli	132
4.92. Erik Reçeli.....	133

SİMGE VE KISALTMALAR LİSTESİ

<u>Simge</u>	<u>Açıklama</u>
C.	Cilt
K.	Kaynak Kişi
s.	Sayfa
vb.	ve benzeri
vd.	ve diğerleri
TS.	Türkçe Sözlük
TDK	Türk Dil Kurumu
lt.	Litre
gr	Gram
kg	Kilogram
dk.	Dakika
°C	Santigrat

ÖN SÖZ

Yeme içme alışkanlıkları ve mutfak kültürü, toplumların sosyal yapısı, tarihî gelişimi ve coğrafi özellikleriyle şekillenen çok katmanlı bir kültürel miras niteliğindedir. Mutfak kültürü; beslenme alışkanlıklarının ötesinde, toplumsal ilişkilerin, ritüellerin ve değerlerin aktarılmasında da önemli bir rol oynamaktadır. Bu bağlamda, İnegöl mutfağı, kendine özgü tatları, yerel malzeme kullanımı ve geleneksel pişirme teknikleriyle hem bölgesel hem de ulusal mutfak kültürüne katkı sağlayan özgün bir yapıya sahiptir.

Bu çalışma, İnegöl mutfak kültürünün tarihsel ve sosyo-kültürel boyutlarını araştırmayı amaçlamaktadır. Yeme içme pratikleri ve kültürel unsurların analizi doğrultusunda, İnegöl mutfağının geleneksel değerlerinin korunması ve gelecek nesillere aktarılması önem kazanmıştır. Tezde, genel olarak Türk mutfağı ve onun bölgesel farklılıkları incelenmiş; Marmara Bölgesi mutfağı özelinde değerlendirmeler yapılmış ve son olarak İnegöl mutfağının özgünlüğü kapsamlı bir şekilde ele alınmıştır.

Yemek kültürü tarihsel süreç içerisinde şekillenen sosyal, ekonomik ve coğrafi dinamiklerinin bir yansıması olarak ortaya çıkmakta ve kültürel kimliğin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Türk mutfağı, zengin ve köklü bir geçmişe sahip olup, farklı coğrafi bölgelerin iklimsel ve kültürel özelliklerinin etkisiyle çeşitlilik göstermektedir. Bu bağlamda, Türk mutfağında bölgesel farklılıklar, her bölgenin kendine özgü malzeme kullanımı, pişirme teknikleri ve geleneksel lezzetleriyle ortaya çıkmakta; bu da Türkiye'nin mutfak kültürünü benzersiz ve zengin kılmaktadır. Bu çalışma kapsamında, Marmara Bölgesi mutfağı özelinde ele alınan İnegöl mutfağı, bölgesel mutfak kültürünün özgün örneklerinden biri olarak incelenmiştir. İnegöl mutfağı, hem Marmara Bölgesi'nin genel mutfak özelliklerini taşımakta hem de kendine özgü tat, malzeme ve hazırlama biçimleriyle ayrıcalıklı bir konumda bulunmaktadır. Tezde, Türk mutfağı ve bölgesel farklılıkları geniş çerçevede ele alınmış; Marmara Bölgesi mutfağının karakteristik özellikleri ortaya konmuş ve İnegöl mutfak kültürünün tarihsel, kültürel ve sosyo-ekonomik boyutları detaylı olarak değerlendirilmiştir.

Elde edilen veriler, Bu çalışma, mutfak kültürünün bir toplumun kimliğini oluşturan en önemli unsurlardan biri olduğu düşüncesinden hareketle planlanmış ve dört temel bölüm altında yapılandırılmıştır. Birinci bölüm Türk mutfak kültürü tarihsel ve kültürel bağlamda ele alınarak, geçmişten günümüze uzanan bir perspektifle temel özellikleri ortaya konmuştur. İkinci bölümde Türkiye'nin geniş coğrafi yapısının ve çok kültürlü toplumsal dokusunun bir yansıması olarak şekillenen Türk mutfağının bölgesel farklılıkları

değerlendirilmiş; malzeme çeşitliliği, pişirme teknikleri ve geleneksel yemekler üzerinden bu farklılıkların anlamı irdelenmiştir. Üçüncü bölümde ise Marmara Bölgesi'nin mutfak özellikleri, bölgenin coğrafi ve ekonomik yapısı doğrultusunda analiz edilmiştir. Dördüncü bölümde ise bu genel çerçeveye yerel bir odak kazandırılarak, İnegöl mutfak kültürü saha çalışmasına dayalı verilerle ayrıntılı şekilde incelenmiştir. İnegöl mutfak kültürü kapsamında kullanılan araç ve gereçler başlıklar dahilinde incelenmiştir. Ulaşılan verileri içeren sonuç kısmı ve çalışmamız sürecinde temin edilen görsellere yer veren ekler ile tamamlanmıştır.

Saha çalışmasından elde edilen bulgular bir giriş ve dört başlıktan oluşmaktadır. Çalışmamızın giriş bölümünde mutfak kültürü hakkında bilgi verilip arkasından İnegöl mutfak kültürü detaylı ele alınmıştır. Birinci başlıkta Türk mutfağı kapsamlı şekilde yazılmış ve ardından ikinci başlıkta Türk mutfağında bölgesel farklılıkları ele alınarak detaylı şekilde yazılmıştır. Üçüncü başlıkta Marmara bölgesi kapsamlı şekilde yazılarak ardından dördüncü başlıkta tez konumuzun temeli olan İnegöl mutfak kültürü detaylı açıklamalar yapıldıktan sonra İnegöl yöresine ait yemekler tarifleri, yapılış aşaması, kültürel bağlamı olarak yazılmıştır. Fotoğraflar ile desteklenmiş ve zenginleştirilmiştir. İnegöl mutfak kültürünün yalnızca yemek tariflerinden ibaret olmadığını; aksine, bölgenin tarihsel geçmişini, toplumsal ilişkilerini, gündelik yaşam pratiklerini ve kültürel değerlerini yansıttığını ortaya koymuştur. Görüşmeler yoluyla derlenen tarifler ve anlatılar, yemeklerin hazırlanış biçimlerinden tüketim alışkanlıklarına kadar uzanan bir kültürel bütünlüğün parçası olarak değerlendirilmiştir. Bu bağlamda tez, hem Türk mutfak kültürünün genel yapısına katkı sunmayı, hem de İnegöl'e özgü mutfak geleneklerinin belgelenerek geleceğe aktarılmasını amaçlamaktadır.

Bu tez çalışmasının yürütülmesinde bilgi ve tecrübeleriyle yol gösteren, akademik rehberliğiyle çalışmama önemli katkılar sunan değerli danışmanım Prof. Dr. Yusuf Ziya Sümbüllü'ye teşekkür ederim.

Tez sürecinde sabır ve anlayışlarıyla yanımda olan aileme, özellikle varlığıyla bana güç veren kızım Masal'a ve her zaman manevi desteğini hissettiğim merhum babama teşekkür ederim. Saha araştırmalarım sırasında desteklerini esirgemeyen İnegöl halkına, özellikle yöresel mutfak kültürünün yaşatılmasına katkı sunan katılımcılara teşekkür ederim.

Bu çalışmayı; özlemlerime, sevgime, sabrıma ve en çok da hayallerime ithaf ediyorum.

Sevgi GÜRTÜRK

Erzurum- 2025

GİRİŞ

Kültür, insan topluluklarının tarih boyunca biriktirdikleri bilgi, inanç, sanat, ahlâk, hukuk, örf ve adetlerin bütünü olarak tanımlanabilir. Bu çok yönlü yapı, bireyin ve toplumun kimliğini oluşturan temel unsurlardan biridir. Kültür yalnızca maddi unsurlarla sınırlı kalmaz; aynı zamanda sözlü anlatılar, davranış kalıpları, ritüeller, yeme-içme alışkanlıkları gibi manevi boyutları da kapsar. Her toplum, kendi tarihsel süreci içinde biçimlendirdiği kültürel değerlerle diğerlerinden ayrılır ve bu özgünlük, kültürel kimliğin temel taşıdır.

Bu bağlamda mutfak kültürü, bir toplumun maddi kültür öğeleriyle manevi değerlerinin iç içe geçtiği özgün bir alandır. Yalnızca biyolojik bir ihtiyaç olan beslenmenin ötesinde, toplumsal hafızayı şekillendiren, kuşaktan kuşağa aktarılan alışkanlıklar ve ritüellerle örülmüş bir sistem olarak değerlendirilmelidir. Mutfak kültürü; coğrafya, iklim, üretim biçimi, inanç sistemi ve sosyal yapıyla doğrudan ilişkili olup, bir toplumun yaşam biçiminin aynası niteliğindedir.

Anadolu coğrafyası, binlerce yıllık tarihi boyunca çok çeşitli kültürlerle ev sahipliği yapmış ve bu birikim, mutfak kültürüne olağanüstü bir zenginlik olarak yansımıştır. Mezopotamya'dan Orta Asya'ya, Balkanlar'dan Kafkaslara kadar uzanan etkileşim alanı, Anadolu mutfağını sadece Türkiye'nin değil, dünyanın da en köklü ve çeşitli mutfaklarından biri haline getirmiştir. Her bölge, kendi ekolojik koşulları, üretim imkanları ve tarihsel tecrübeleri doğrultusunda mutfak kültürünü özgünleştirmiştir.

Bu zengin coğrafi çeşitlilik içerisinde yer alan İnegöl, sadece doğal güzellikleri ve tarihsel dokusuyla değil, aynı zamanda özgün mutfak kültürüyle de dikkat çekmektedir. Bursa iline bağlı bir ilçe olan İnegöl, Osmanlı döneminden günümüze taşınan yerleşim karakteriyle, göçlerle şekillenmiş çok katmanlı toplumsal yapısıyla ve verimli ovası sayesinde gelişmiş tarım ve hayvancılığıyla kendi gastronomik kimliğini oluşturmuştur.

İnegöl mutfak kültürü, hem geleneksel Türk mutfağının temel özelliklerini yansıtan hem de kendine özgü unsurlarıyla bu genel yapı içerisinde ayırt edici bir yere sahip olan bir alt kültür alanıdır. Özellikle et ve süt ürünleri, tahıl temelli yemekler, hamur işleri ve fermente ürünler bakımından zengin bir çeşitlilik gösterir. Bu çeşitliliğin arkasında yalnızca doğal kaynaklar değil, aynı zamanda uzun yıllar boyunca şekillenen kültürel alışverişler ve yerleşik yaşam pratikleri yer almaktadır.

İnegöl mutfağının en bilinen ögesi olan İnegöl köftesi, ilçenin mutfak kültürünü temsil eden sembolik bir üründür. Ancak İnegöl mutfağı yalnızca bu köfteyle sınırlı değildir; ev ekonomisine dayalı yemek pratikleri, saklama teknikleri, mutfak araç gereçleri ve yemek sunum biçimleriyle çok daha geniş bir repertuvara sahiptir. Bu zenginlik, yöresel kültürün gündelik yaşamla kurduğu güçlü bağın bir sonucudur.

İnegöl'deki mutfak kültürü, yerel halkın günlük hayatındaki temel ritüellerden biri olarak işlev görmekle kalmaz; aynı zamanda toplumsal ilişkileri pekiştiren, aile ve akrabalık bağlarını güçlendiren bir unsur olarak da önem kazanır. Bayramlarda, düğünlerde, cenazelerde ya da gündelik misafirliklerde hazırlanan yemekler, yalnızca birer beslenme aracı değil, aynı zamanda sosyal dayanışmanın ve kültürel devamlılığın ifadesidir.

Mutfak kültürünün oluşumunda kullanılan araç gereçlerin niteliği, yemek pişirme tekniklerinin kuşaklar boyu aktarımı, sofr düzeni ve yemeklerin sunumu da kültürel süreklilik açısından önemlidir. İnegöl'de kullanılan geleneksel bakır kaplar, toprak güveçler, taş fırınlar ve ahşap mutfak gereçleri bu kültürel mirasın maddi unsurlarını teşkil ederken, bunların kullanımıyla ilgili bilgi ve beceriler ise sözlü kültür yoluyla aktarılmıştır.

İklim ve coğrafyanın etkisiyle şekillenen saklama ve koruma teknikleri de İnegöl mutfak kültürünün önemli bir bileşenidir. Özellikle kurutma, kavurma, turşulama ve konserveleme gibi geleneksel yöntemler, hem mevsimsel ürünlerin yıl boyunca tüketilmesini sağlamış hem de kültürel hafızanın oluşmasına katkı sunmuştur. Bu yöntemler, günümüzde de yerel halk arasında yaşatılmakta ve modern soğutma sistemleriyle birlikte varlığını sürdürmektedir.

İnegöl mutfak kültürünün bir diğer dikkat çeken yönü, kadınların bu kültürel aktarımda üstlendiği roldür. Annelik ve ev kadınlığı bağlamında şekillenen mutfak bilgisi, nesiller arası aktarımla sürdürülmüş ve kadın emeğiyle kültürel birikim zenginleştirilmiştir. Aynı zamanda bu bilgi, yöresel kimliğin oluşmasında ve korunmasında da kritik bir işlev üstlenmiştir. İnegöl mutfak kültürü, sadece beslenme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda üretim biçimlerini, toplumsal yapıyı, inanç sistemlerini ve kültürel değerleri de içeren çok katmanlı bir yapıdır. Anadolu mutfak kültürünün genel özellikleriyle uyumlu bir yapı sergilemekle birlikte, sahip olduğu özgün unsurlar sayesinde bu genel yapı içinde ayrıcalıklı bir yer edinmiştir. Bu bağlamda, İnegöl mutfağını anlamak, yalnızca yemek tariflerini değil, o yemeklerin oluştuğu tarihsel, toplumsal ve kültürel bağlamı da çözümlemeyi gerektirir.

I. ARAŞTIRMANIN KONUSU

Bu çalışma Türk mutfak kültürü genelinden hareketle İnegöl mutfak kültürünü ele almaktadır.

II. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Bu araştırmanın temel amacı, İnegöl ilçesinin zengin mutfak kültürünü sosyo-kültürel, tarihsel ve toplumsal bağlamda inceleyerek, yerel yemek pratiklerinin oluşumunu, dönüşümünü ve günümüzdeki durumunu ortaya koymaktır. İnegöl'ün göçlerle şekillenmiş yapısı, tarımsal üretim kapasitesi ve kültürel çeşitliliği, mutfak kültürünün çok katmanlı bir biçimde gelişmesine zemin hazırlamıştır. Bu bağlamda araştırma, hem geleneksel yemeklerin tarif ve hazırlanış süreçlerini belgelemeyi hem de bu yemeklerin toplumsal yaşamdaki işlevlerini ve kültürel anlamlarını analiz etmeyi hedeflemektedir.

III. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Bu çalışmada, İnegöl mutfak kültürünü bütüncül ve derinlemesine bir biçimde anlamak amacıyla nitel araştırma yöntemi benimsenmiş ve saha çalışmasına dayalı etnografik bir yaklaşım kullanılmıştır. Özellikle kırsal alanlarda geleneksel pratiklerin daha belirgin ve korunmuş biçimde sürdürülüyor olması, saha verilerinin çeşitlenmesini sağlamıştır. Bu nedenle tezimiz saha çalışması metodolojisi ile yüz yüze görüşme ve gözlem teknikleri ile hazırlanmıştır.

IV. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI

Bu çalışma, İnegöl Mutfak Kültürünü yerinde incelemek amacıyla yürütülen bir saha araştırmasına dayanmaktadır. Bursa ili İnegöl ilçesi ve Alibey, Bilal, Dipsiz, İclaliye, İhsaniye, Karaca, Kurşunlu, Kulaca, Sultaniye, Sarıpınar, Tüfekçikonak, Yeniköy olmak üzere belirli köylerde yaşayan toplam 55 kaynak kişi ile yürütülmüştür. Katılımcıların yaşları 21 ile 72 arasında değişmektedir. Kaynak kişilerin %70'i kadın, %30'u erkek olup, kadınların çoğunluğunu ev hanımları oluşturmaktadır. Erkek katılımcılar ise daha çok çiftçi, işçi, esnaf ve emekli meslek gruplarından seçilmiştir. Bu durum, araştırma verilerinin daha çok kadınların mutfak pratikleri ve deneyimleri üzerinden şekillenmesine yol açmıştır. Çalışmada derlenen yemek tarifleri, büyük oranda sözlü anlatımlar yoluyla elde edilmiştir. Bu durum, tariflerin ölçü, yöntem ve malzeme detaylarında kişisel yorum farklılıkları yol açmıştır. Ayrıca,

anlatıların geçmiş deneyimlere dayanması nedeniyle bazı bilgilerin doğruluğu bireysel hafıza ile sınırlı kalmıştır.



BİRİNCİ BÖLÜM

TÜRK MUTFAĞI

Dünya üzerinde ortaya çıkmış olan her mutfak kültürünün temel bazı özellikleri bulunmaktadır. Temel özellikler bir mutfak diğer mutfak kültürlerinden ayrılmasını sağlamaktadır. Din ve inanışların kısıtlamaları, bölgeye özgü hayvan ve bitkilerin varlığı ve çeşitliliği, toplumların ekonomik yapıları, bu yapıların oluşturduğu günlük yaşam şekilleri, yaşanan coğrafyanın fiziksel özellikleri ve beslenme kültürü, yiyecekleri nasıl tükettikleri bu temel özellikler arasında yer almaktadır (Beşirli, 2010, s.159 -169).

Her mutfak kültürü, ait olduğu toplumun inanç sistemi, ekonomik yapısı ve coğrafi koşulları doğrultusunda şekillenmektedir. Türk mutfak da bu unsurların etkisiyle zenginleşmiş, farklı toplulukların birikimiyle özgün bir kimlik kazanmıştır. Bu bağlamda Türk mutfak, yalnızca bir beslenme sistemi değil, kültürel bir mirasın taşıyıcısı konumundadır. Geleneksel yapısı, toplumsal değerlerle bütünleşerek günümüze kadar varlığını sürdürmüştür.

Türk mutfak, Türkiye topraklarında yaşayan insanların beslenmesinde kullanılan yiyecek ve içecekler, bu besinlerin hazırlık aşaması, pişirilmesi, saklanması ve bu işlemler için kullanılacak olan araç-gereç ve yöntemler ile yemek yeme adabı ve mutfak çerçevesinde gelişen tüm uygulamaları ve inanışları kapsamaktadır. Türk mutfakının şekillenmesinde Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu yiyecek içecek çeşitliliği ile Selçuklu ve Osmanlı Saraylarında gelişen tatların rolü büyüktür (Maviş, 2003, s. 1-5).

Türk mutfak, tarih boyunca farklı uygarlıkların, kültürlerin ve coğrafyaların etkisiyle zenginleşmiş, çok katmanlı bir yapıya sahip olmuştur. Bu mutfak sistemi yalnızca beslenme biçimlerini değil, aynı zamanda yiyeceklerin hazırlanmasından pişirilmesine, saklama yöntemlerinden sunum biçimlerine kadar uzanan geniş bir kültürel süreci kapsamaktadır. Anadolu topraklarının verimli yapısı, iklim çeşitliliği ve tarımsal üretim olanakları, mutfak kültürünün biçimlenmesinde belirleyici bir rol oynamıştır. Türk mutfak, günümüzde yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil, toplumsal yaşamı, misafirperverlik anlayışını ve kültürel değerlerin aktarım biçimlerini de yansıtan bir miras olarak varlığını sürdürmektedir.

Her mutfak kültürü gibi Türk mutfak kültürü de yaşadığı kültürel ve tarihsel evreler ile değişik coğrafyalarda şekillenmesi ve dini unsurların etkileri ile gelişip zenginleşmiştir. Türk mutfak kültürü Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve günümüz dönemlerinden etkilenecek nesilden nesile aktarılmış ve bugünkü halini almıştır. Türk mutfak kültürü, insanların beslenmek için

kullandığı yiyecek ve içecekler, bu besinlerin hazırlanması, pişirilmesi, depolanması, bu süreç için kullanılan araç-gereç ve yöntemlerle birlikte yemek yeme adabı ve mutfağın çevresinde oluşan tüm uygulamalar ve inanışları kapsamaktadır (Maviş, 2003, s. 1-6 ; Arlı ve Gümüş, 2007, s. 143-158).

Türk mutfak kültürü, tarihsel süreç içerisinde toplumsal yaşamın, inanç sistemlerinin ve coğrafi koşulların etkisiyle biçimlenmiş çok yönlü bir kültürel olgudur. Bu mutfak yapısı, yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda üretim biçimlerini, toplumsal dayanışmayı ve kültürel kimliği de yansıtmaktadır. Farklı dönemlerdeki siyasal, ekonomik ve sosyal değişimler, mutfak kültürünün hem içerik hem de uygulama açısından zenginleşmesini sağlamıştır. Türk mutfağında yemek hazırlama, pişirme ve sunum süreçleri; estetik, gelenek ve inançla iç içe geçmiş bir bütünlük arz eder. Bu durum, mutfağın sadece biyolojik bir gereksinimi değil, kültürel bir mirası temsil ettiğini göstermektedir. Böylece Türk mutfağı, tarihsel birikimini koruyarak çağdaş yaşam içinde varlığını sürdürmektedir.

Türk mutfağında kullanılan araç ve gereçler oldukça çeşitlilik göstermekte ve kullanım yerine göre farklılaşmaktadır. Bu araç ve gereçler yapıldığı malzemeye göre ayrılmaktadır. Bu malzemeler, tahta (hamur tahtası, sofrta tepsisinin konulduğu kasnak, oklava, merdane, tahta kaşıklar vb.), bakır (sini, tas, su maşrapaları, tepsiler, tencereler, yoğurt ve süt bakraçları, çeşitli sahanlar, kepçeler, süzgeçler, tavalar ve sefer tasları vb.), pirinç (havan, kahve değirmeni, salep, şerbet, şerbet ibrikleri), emaye (tencere, kahve cezveleri, çaydanlık, demlik vb.), toprak (güveçler, testiler, küpler, taslar vb.), porselenler (yemek takımları, kahve takımları, salep takımları vb.), camlar (su, şerbet, çay ve tatlı takımları) ve diğerleri (tulumba tatlısı kalıbı, tatlı kalıpları, sirkelik, tuzluk, ızgara kebab şişleri, telleri ve taş, demir havanlar vb.) olarak isimlendirilmektedir (Halıcı, 2015, s. 241- 244).

Türk mutfağı, kullanılan araç ve gereçler açısından büyük bir çeşitlilik göstermekte ve bu çeşitlilik hem malzeme özelliklerine hem de kullanım alanına göre şekillenmektedir. Ahşap, bakır, pirinç, toprak, porselen, cam ve emaye gibi farklı malzemelerden üretilen gereçler, mutfakta hem hazırlık hem pişirme hem de sunum süreçlerinde kritik bir rol üstlenmektedir. Ahşap gereçler genellikle hamur ve karıştırma işleri için kullanılırken, bakır ve pirinç malzemeler ısıya dayanıklılıkları nedeniyle pişirme ve saklama amaçlı tercih edilmektedir. Toprak ve porselen ürünler hem pişirme hem de sofrada estetik sunum açısından önem taşıırken, cam ve emaye malzemeler hijyen ve görsellik yönünden öne çıkmaktadır. Bunun yanı sıra, geleneksel tatlı kalıpları, ızgara şişleri ve çeşitli taş gereçler, mutfak uygulamalarında kültürel

bir sürekliliğin korunmasına hizmet etmektedir. Bu durum, Türk mutfak kültürünün işlevsel çeşitliliği ile kültürel değerleri bir arada barındıran bütünlüklü bir yapı olduğunu göstermektedir.

Türk mutfak kültüründe kendine has pişirme yöntemleri bulunmaktadır. Bu pişirme yöntemleri suda pişirme (haşlama ve su buharında pişirme), yağda kızartma (tavada az yağda ve derin kızartma çok yağla), kuru hararete (fırında, sacda, közleme, ızgara) ve yağ su karışımı (Türk tipi tencere yemeği) olarak Türk mutfağına özgü yapılan yemeklerin hazırlanmasında kullanılmaktadır. Örneğin; Türk mutfağında yaygın olan yahni, bastı, musakka, oturtma, dolma ve pilav gibi yemeklerin yapılmasında en çok kullanılan yöntem yağ su karışımıdır. Öte yandan közleme ve ızgara pişirme yöntemi de Türk mutfağına ait en eski pişirme yöntemlerindendir. Meşe kömürüyle yanmış ocak veya ızgara ateşi sönmeden önce sebzelerin (patates, soğan, patlıcan vb.) küle gömülerek pişirilmesi. ızgara ise, yiyeceklerin (şiş, pirzola, köfte, kebab, balık vb.) alevi geçmiş ateş üzerinde pişirilme yöntemidir (Halıcı, 2015, s. 145- 150).

Türk mutfak kültürü, pişirme yöntemleri açısından oldukça zengin ve çeşitlidir. Suda pişirme, yağda kızartma, kuru hararete pişirme ve yağ-su karışımıyla pişirme gibi yöntemler, yemeklerin hazırlanışında hem besin değerini korumayı hem de lezzeti artırmayı amaçlamaktadır. Özellikle yağ-su karışımı yöntemi, yahni, musakka, dolma ve pilav gibi geleneksel yemeklerde yaygın olarak kullanılmaktadır. Közleme ve ızgara teknikleri ise, hem yiyeceklerin özgün aromalarını ortaya çıkarır hem de Türk mutfağının tarihsel sürekliliğini gösterir. Bu yöntemler, mutfağın pratik işlevselliği ile kültürel değerlerini bir arada sunmasını sağlamaktadır. Dolayısıyla pişirme teknikleri, Türk mutfağının hem işlevsel hem de kültürel açıdan özgünlüğünü ortaya koyan temel unsurlardan biridir.

Türk mutfak kültüründe ayrı bir yemek salonu bulunmazken Türk yer sofrasında yemekler yenilirdi. Halen Anadolu'da yaşayan bu geleneksel kültür, öncelikle yere bir şey dökülmemesi için sofra bezi serilir, üzerine karnak konulur ve en son yemeklerin yer aldığı tepsi karnakın üzerine yerleştirilmesinden oluşmaktadır. Türk toplumu bu tepsinin etrafına dizilerek yemeklerini yerlerdi (Halıcı, 2015, s.231-236).

Sonuç olarak Türk mutfak kültürü, tarihsel süreç içinde toplumsal yaşam, coğrafi koşullar ve dini inançların etkisiyle şekillenmiş, hem beslenme hem de kültürel aktarım açısından zengin bir yapı kazanmıştır. Kullanılan araç ve gereçler, malzeme türüne ve işlevine göre çeşitlilik göstermekte ve yemek hazırlama ile sunum süreçlerinde önemli bir rol üstlenmektedir. Pişirme yöntemleri, suda pişirme, yağda kızartma, kuru hararete pişirme ve

yağ-su karışımı gibi tekniklerle yemeklerin lezzet ve besin değerini korumayı amaçlamaktadır. Özellikle yağ-su karışımı yöntemi geleneksel yemeklerde yaygın olarak kullanılırken, közleme ve ızgara teknikleri mutfağın tarihsel sürekliliğini ve özgün aromalarını ortaya koymaktadır. Yemeklerin tüketimi ise geleneksel yer sofrası uygulamaları ile gerçekleşmiş, toplumun paylaşım, misafirperverlik ve birlikte yeme kültürünü yansıtmıştır. Bu bütüncül yapı, Türk mutfağının yalnızca bir beslenme sistemi değil, aynı zamanda toplumsal değerlerin ve kültürel mirasın taşınmasında merkezi bir rol oynadığını göstermektedir. Böylece Türk mutfağı, işlevsellik, estetik ve kültürel sürekliliği bir arada sunan özgün bir mutfak kültürü olarak varlığını sürdürmektedir.

Fotoğraf 1.1. Sofra



İKİNCİ BÖLÜM

TÜRK MUTFAĞINDA BÖLGESEL FARKLILIKLAR

Yedi coğrafi bölgeden oluşan Türkiye'nin her bölgesinde ve hemen hemen her yöresinde farklı yöresel mutfak kültürü hâkimdir. Bölgelere göre farklı yöresel mutfak kültürünün oluşmasında birçok faktör etkili olduğu düşünülmektedir. Bu faktörlerin başında Türkiye'nin tarihi geçmişi, coğrafyası, iklim çeşitliliği, gelenek ve görenekler, milli ve dini etkiler gibi farklı etmenler olduğu düşünülmektedir (Şengül ve Türkay, 2015, s. 599-606).

Türkiye'nin yedi coğrafi bölgeden oluşan yapısı, mutfak kültüründe dikkate değer bir çeşitlilik yaratmıştır. Her bölge, kendine özgü iklim koşulları, tarımsal ürünleri ve tarihsel birikimi doğrultusunda farklı yemek gelenekleri geliştirmiştir. Bu farklılıklar, toplumun yaşam biçimini, değerlerini ve yerel kimliğini yansıtan kültürel bir zenginliğe dönüşmüştür. Yöresel mutfaklar, yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda toplumsal dayanışmayı, misafirperverliği ve geleneksel yaşam anlayışını da temsil etmektedir. Bu yönüyle Türk mutfak kültürü, hem tarihsel hem de kültürel açıdan bölgesel çeşitliliğin güçlü bir göstergesi niteliğindedir.

Marmara bölgesi zengin ve çeşitliliği yüksek bir mutfak kültürüne sahiptir. Zengin mutfak kültürüne sahip olmasında birçok etmen etkili olduğu düşünülmektedir. İstanbul'un Osmanlı ve Bizans İmparatorluğu'na başkentlik yapmış olması, Bursa ve Edirne şehirlerinin de Marmara Bölgesi'nde bulunması ile bölgenin mutfak kültürü açısından öne çıkmasını sağlamıştır. Bunların yanında saray mutfaklarında bulunan aşçıların yemek çeşitlerini arttırması ile Marmara mutfak kültürünün zenginleşmesini sağlamıştır (Akar Şahingöz, 2020, s. 12–18).

Marmara Bölgesi'nin zengin mutfak kültürü içerisinde Bursa ve özellikle İnegöl, tarihsel geçmişi ve kültürel birikimiyle dikkat çeken önemli merkezlerdendir. Osmanlı saray mutfagının etkilerini taşıyan Bursa mutfağı, geleneksel halk yemekleriyle birleşerek özgün bir lezzet kimliği oluşturmuştur. İnegöl mutfağı ise hem göçlerle şekillenen çok kültürlü yapısı hem de tarımsal üretim potansiyeli sayesinde bölgeye özgü yemek çeşitliliği sergilemektedir. Yörede et ve hamur işleri ağırlıklı bir beslenme biçimi öne çıkarken, doğal ürünlerin kullanımı ve geleneksel pişirme teknikleri kültürel sürekliliği sağlamaktadır. Bu bağlamda İnegöl mutfağı, Marmara Bölgesi'nin zengin gastronomik mirasını yerel kimlikle bütünleştiren bir örnek niteliği taşımaktadır. Dolayısıyla Bursa ve İnegöl, Marmara mutfak kültürünün temsil gücü en yüksek yöreleri arasında değerlendirilebilir.

Ege bölgesi yöresel mutfak kültürü incelendiği zaman kıyı kesimlerinde zeytin ve zeytinyağı, deniz mahsulleri tüketiminin yüksek olduğu aynı zamanda yörede yetişen otlardan çok çeşitli yemekler yapıldığı bilinmektedir. Otların bölge mutfak kültürüne Giritliler tarafından kazandırıldığı düşünülmektedir. Girit mutfağına özgü yabani otların önemi büyük olduğu görülmektedir. Ege Bölgesi'nin mutfak kültüründe otların ve zeytinyağının yanında, yabani otların zeytinyağı ile kendi suyunda pişirilmesi bölgenin öne çıkan özellikleri arasındadır. Bölgenin mutfak kültüründe başta pırasa, börülce, patlıcan gibi pek çok sebze tüketilmektedir. Özel günlerde mercimek bükme, katmer, keşkek, patlıcan böreği, çeşitli yahniler ve gözleme gibi yemeklerin tüketilmektedir. Egenin kıyı kesimlerinden iç kesimlere doğru yemek kültüründe farklılaşmalar görüldüğü, iç kesimlerde daha çok Anadolu mutfak kültürüyle benzerlik göstermektedir. Egenin iç kesimlerinde sebze ve et yemeklerinin ağırlıklı olarak görüldüğü erişte, bulgur, tarhana gibi ürünlerin bölgenin yemek kültüründe önemli bir noktada bulunduğu bilinmektedir (Karaca, Yıldırım ve Çakıcı, 2015, s. 27- 42 : Şengül, 2016, s. 3-13).

Ege Bölgesi mutfak kültürü, coğrafi koşulların ve tarihsel etkileşimlerin beslenme alışkanlıklarını şekillendirdiği özgün bir yapıya sahiptir. Kıyı kesimlerinde zeytinyağı ve deniz ürünleri ağırlıklı bir mutfak anlayışı görülürken, iç kesimlerde tahıl ve et yemeklerinin ön plana çıktığı gözlemlenmektedir. Bu durum, bölgenin hem Akdeniz beslenme kültürünü hem de Anadolu mutfak geleneğini bir arada yansıtan zengin bir gastronomik çeşitliliğe sahip olduğunu göstermektedir.

Akdeniz mutfak kültüründe Torosların etkisinin olduğu bilinmektedir. Torosların zengin bitki örtüsü bölge mutfak kültüründe de etkisini göstermektedir. Akdeniz mutfak kültürünü doğu ve batı mutfak kültürü olmak üzere iki farklı şekilde incelenebilmektedir. Doğu Akdeniz mutfak kültüründe Arap mutfağının etkileri görülmektedir. Hatay, Mersin ve Adana illerinde çeşitli baharatlarla yapılan lezzetli yemekleri bulunmaktadır. Bu yemekler, yağlı, etli, meyve ve sebzelerden yapılan pek çok kebab çeşidi bulunmaktadır. Doğu mutfak kültüründe yemekler de acı, salça, şeker, limon kullanımına rastlanmaktadır. Batı Akdeniz mutfak kültürü incelendiğinde Yörük ve Girit kültürünün etkileri görülmektedir. Piyaz, tarator gibi meze kültürü yöre mutfağına Girit etkisiyle girdiği düşünülmektedir. Burdur ve Isparta illerinde sade yemekler ve hamur işlerinin daha fazla olduğu bilinmektedir. Bu illerde Orta Anadolu mutfak kültürünün etkileri sürmektedir. Tarhana, makarna, yoğurt, börek ve helva gibi Türk mutfağına ait lezzetler önemli bir yer tutmaktadır. Akdeniz mutfak kültürü sahil yörelerinde balık

tüketiminin yaygın olduğu, iç kesimlere doğru gidildikçe kırmızı et daha fazla tüketilmektedir. Akdeniz bölgesi, genel olarak tahıl, zeytinyağı, sebze ve meyve, su ürünleri, süt türevleri, baharat ve üzüm suyu, zeytin, zeytinyağı, soğan, sarımsak, pırasa, beyaz ve kırmızı pancar, pazı ve bamya, patlıcan ve salatalık ile en çok tüketilen sebzeler arasında yer almaktadır (Bayrak, 2015, s. 12-20; Ertaş ve Gezmen, Karadağ, 2013, s.117-136; Şengül, 2016, s.35-42)

Akdeniz mutfağı, farklı coğrafi ve kültürel unsurların etkisiyle biçimlenmiş çok katmanlı bir yapıya sahiptir. Toroslardan kıyı bölgelerine kadar uzanan bu çeşitlilik, hem bitkisel hem de hayvansal ürünlerin dengeli kullanımını sağlamıştır. Böylece bölge mutfağı, geleneksel Türk mutfağının temel unsurlarını Akdeniz beslenme anlayışıyla bütünleştiren özgün bir kimlik kazanmıştır.

Güneydoğu bölgesi mutfak kültürü hayvansal gıdalar yönünden oldukça zengindir. Kebap türleri bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Bölgede et yemeklerinin yanında sebze ve meyvelerin bol miktarda mutfak kültüründe kullanılmaktadır. Bölgenin gerek iklimi gerekse bereketli toprakları zengin ürün çeşitliliğine neden olmuştur. Bu ürün çeşitliliği bölgenin mutfak kültürüne yansımaktadır. Bölgede mercimek, bulgur ve pirinç çok fazla tercih edilmektedir. Örnek vermek gerekirse Gaziantep'te ana maddesinin pirinç, bulgur, firik, dövme olmak üzere kırk türden fazla pilav ve benzeri yemekler yapılmaktadır. Bölgede genel olarak çiğ köfte, içli köfte, mercimek köftesi yaygın olarak tercih edilmektedir (Aksoy ve Sezgi, 2015, s. 79-89 ; Güzelbey, 1981, s. 87-105; Şengül, 2016, s. 44-50; Tezcan, 2000, s.33- 40).

Güneydoğu Anadolu mutfağı, et ağırlıklı yapısının yanı sıra tahıl ve bakliyat kullanımındaki çeşitliliğiyle dikkat çekmektedir. Bölgenin verimli toprakları ve köklü gastronomik geçmişi, yemek kültürünün hem besleyici hem de özgün bir nitelik kazanmasını sağlamıştır. Bu durum, Güneydoğu mutfağını Türk mutfak kültürünün en karakteristik ve zengin alt kollarından biri haline getirmiştir.

Doğu Anadolu Bölgesi'nin coğrafi özelliği, iklimi, tarihi geçmişi gibi birçok faktör bölgenin mutfak kültürüne olan etkisinin yüksek olduğu düşünülmektedir. Bölgenin kış ayları diğer bölgelere göre uzun sürmesi bölgede yaşayan insanların birçok yöntem kullanarak kışa hazırlık yapmaktadır. Bölgenin mutfak kültürü genel olarak incelendiğinde, tahıl ve tahıldan ürünleri, bulgur, yarma, tarhana, erişte, dövme, şehriye, gibi ürünler tüketilmektedir. Bölgenin mutfak kültüründe süt ve süt ürünlerinin önemli bir yer tutmaktadır. Peynir bölgenin mutfak kültüründe her öğünde ve her mevsimde tüketilen üründür. Bu peynir türlerine; Erzincan tulum peyniri, Kars kaşarı, çivil ve lor peyniri, otlu peynir örnek verilebilir. Malatya, Elâzığ, Bitlis,

Van, Malatya, Elâzığ gibi illerin yöresel mutfak kültüründe sebze ve meyve tüketimi diğer bölge illerine göre daha fazladır. Bitlis, Van, illerinde balık tüketimi yaygındır. Bölgede genel olarak pişirme yöntemleri; sacda kavurma, fırında pişirme, kuzu etini kendi postunun içinde pişirme, kuyuda pişirme, buğulama, haşlamadır (Akmeşe , 2018, s. 45-52; Dilsiz, 2010, s. 33-40; Gürsoy, 2013, s. 27-35; Şengül, 2016, s. 50-56; Tezcan, 2000,s. 30-37).

Doğu Anadolu mutfak kültürü, bölgenin sert iklim koşulları ve uzun kış mevsimi nedeniyle koruma ve saklama tekniklerinin geliştiği bir yapıya sahiptir. Tahıl, süt ürünleri ve etin yoğun kullanımı, bölgenin hem coğrafi hem de ekonomik yapısıyla doğrudan ilişkilidir. Bu unsurlar, Doğu Anadolu mutfağını sade ancak besin değeri yüksek, geleneksel üretim biçimlerine dayalı bir kimlikle öne çıkarmaktadır.

Karadeniz mutfağının şekillenmesinde ise en önemli etkenler bölgenin tarihi geçmişi, kültürel değerleri, halkın yaşam biçimi ve yörede yetiştirilen ürünlerdir. Bölge mutfağında sebze yemekleri, coğrafyasının engebeli ve tarım alanlarının sınırlı olmasına rağmen önemli bir yer tutmaktadır. Karadeniz’e özgü pirinçli sebze yemeği olan dibleler, pek çok sebze ve otlarla yapılmaktadır. Sebzeler mıhlama ve ezme olarak da değerlendirilmektedir. Yenebilen yabancı otlar ve mantar türleri çorbalardan böreklerle her yerde kullanılmaktadır (Yazıcıoğlu, Işın ve Özata , 2017, s. 35- 44).

Karadeniz mutfak kültürü, bölgenin doğal kaynakları ve yaşam koşullarına uyum sağlayan bir beslenme geleneği oluşturmuştur. Sebze ve ot çeşitliliği, bölgenin mutfak kimliğinde belirleyici bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Bu yönüyle Karadeniz mutfağı, doğaya dayalı üretim anlayışını koruyan, yerel ürün temelli özgün bir gastronomik yapı sergilemektedir.

Sonuç olarak Türkiye’nin yedi coğrafi bölgesi, sahip oldukları iklim, coğrafya, tarımsal üretim biçimi ve kültürel etkileşimler sonucunda birbirinden farklı ancak birbiriyle bütünleşen zengin mutfak kültürleri ortaya koymaktadır. Her bölge, kendine özgü ürün çeşitliliği, pişirme yöntemleri ve beslenme alışkanlıklarıyla Türk mutfağının genel yapısına katkı sağlamaktadır. Bu durum, Türkiye mutfak kültürünün hem yerel çeşitliliğini hem de kültürel sürekliliğini yansıtan önemli bir miras olarak değerlendirilmektedir.

Fotoğraf 2.1. Sofra



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

MARMARA BÖLGESİ MUTFAĞI

Marmara Bölgesi zengin bir tarihi geçmişe sahiptir. Roma, Bizans ve Osmanlı imparatorluklarına başkentlik yapan İstanbul'da farklı etnik gurupların bulunması mutfak kültürünün çeşitlenmesinde önemli bir etkiye sahiptir. Bölgenin coğrafi konumu, bitki örtüsü, iklim şartları ve zengin tarihi mutfak kültürünün şekillenmesine katkı sağlayan unsurlardır. Bölge her ne kadar tahıl, sebze ve meyve tarımına elverişli alanlara, hayvancılığı geliştiren otlaklara, balık yönünden zengin denizlere sahip olsa da tarih boyunca bir çekim merkezi olmasından dolayı Türk yemeklerinin en zengin çeşidi ve en rafine biçimleri İstanbul mutfağında yer almaktadır. Bölge bu tarihin ve coğrafyanın derin etkilerini taşıyan bir sentezdir. Saraya odaklanan, oradan katmanlaşarak şehre yayılan mutfak kültürü ile ilgili saray usulü ve halk usulü gibi ifadeler yemek reçetelerine de yansımaktadır. (Akar Şahingöz, 2020, s. 12-18).

Marmara Bölgesi mutfak kültürünün tarihî ve coğrafi etkenler ışığında şekillendiğini göstermektedir. İstanbul'un farklı etnik gruplara ev sahipliği yapması, bölgedeki mutfak çeşitliliğinin artmasında belirleyici bir rol oynamıştır. Coğrafi konum, iklim ve bitki örtüsü gibi doğal unsurlar, tarım, hayvancılık ve deniz ürünleri temelli yemeklerin gelişimini desteklemiştir. Alıntıda ayrıca saray ve halk mutfağı arasındaki karşılıklı etkileşim, yemek kültürünün sosyal yapıyla olan ilişkisini ortaya koymaktadır. Bu bağlamda, Marmara mutfağı tarihsel süreç, kültürel etkileşim ve coğrafyanın bir araya geldiği bir sentez olarak değerlendirilebilir.

İstanbul dışında Osmanlı ve Selçuklu Devletlerine ev sahipliği yapan Bursa, Marmara Bölgesi'nde önemli bir merkez olarak öne çıkmakta ve zengin bir mutfak kültürüne sahip olmaktadır. Bölgenin tarıma elverişli topraklara sahip olmasının da etkisi bulunmaktadır. Günümüzde sanayileşme ile geleneksel lezzetlerden uzaklaşmaya başlansa da hala yörede sıklıkla hazırlanan; tarhana çorbası, sipsi, zeytinyağlı kestaneli lahana dolması, kaçamak, Bursa mumbarı, ciğer sarması, kestane şekeri, İskender kebab, İnegöl köfte, pideli köfte ve kemal paşa tatlısı geleneksel olarak hazırlanan yemeklerdir. (Akar Şahingöz, 2020, s. 12-18).

Bursa ve İnegöl, Marmara Bölgesi'nin tarihî ve kültürel zenginliğini mutfak bağlamında yansıtan önemli merkezlerdir. Bölgenin tarıma elverişli toprakları ve coğrafi çeşitliliği, yöresel yemek kültürünün gelişmesine önemli katkılar sağlamıştır. İskender kebab, İnegöl köfte ve

kemal paşa tatlısı gibi geleneksel lezzetler, mutfak mirasının günümüzde de yaşatıldığını göstermektedir. Sanayileşme ve modernleşme süreçlerine rağmen, bu yemekler kültürel kimliğin korunmasında belirleyici bir rol oynamaktadır. Sonuç olarak, Bursa ve İnegöl mutfakları, tarih, coğrafya ve kültürel sürekliliğin bir sentezi olarak değerlendirilebilir.

Kendine has kültürü olan Bursa mutfağı yine kendine özgü yemekleri ve yerel ürünleriyle ön plana çıkmaktadır. Santa Maria Armudu, siyah Bursa inciri, Bursa şeftalisi, Gemlik zeytini, Bursa deveci armudu, Hasanağa enginarı, Karacabey soğanı, Keles kirazı, Gedelek Turşusu, Yenişehir biberi, İnegöl Cerrah kuru fasulyesi, İznik Müşküle üzümü Bursa'ya ait olarak tescillenmiş meyve ve sebzelerdendir. İnegöl çıbrıkası ise yöreye özgü çıbrıka bitkisinin kurutulmasıyla elde edilen bir çeşni olarak öne çıkan bir Bursa ürünüdür. Cantık, cevizli lokum, tahinli pide, süte helvası, İnegöl sütlü kadayıfı, Kemalpaşa tatlısı, ayva tatlısı, cennet künkü, incir dolması ve kestane şekeri de yerel Bursa lezzetlerinin başında gelmektedir. Bursa'ya has çorbalarda, Muradiye çorbası, oğmaç çorbası, sipsi ve etli düğün çorbası öne çıkmaktadır. Keles güveci, dik dik kebabı, etli erik yemeği, zeytinyağlı enginar dolması, İskender kebabı, pideli köfte ve İnegöl köftesi Bursa'nın önemli yemekleri olarak bilinmektedir (Çetinkaya, 2024, s. 15-28).

Bursa mutfağı, sahip olduğu zengin yerel ürünler ve özgün lezzetleriyle hem göze hem damağa hitap eden bir kültürel miras sunmaktadır. İnegöl çıbrıkası ve Gemlik zeytini gibi ürünler, bölgenin mutfak kimliğini benzersiz kılmaktadır. Kemalpaşa tatlısı ve İskender kebabı gibi ikonik yemekler, Bursa'nın geleneksel tatlarını yaşatan simgeler olarak öne çıkmaktadır. Bu açıdan, Bursa mutfağı hem tarihî derinliği hem de yaşayan lezzetleriyle keşfetmeye değer bir kültürel zenginlik olarak görülmektedir.

Sonuç olarak Marmara Bölgesi mutfak kültürü, tarihî süreçler ve coğrafi çeşitlilik sayesinde zengin bir çeşitlilik göstermektedir. Bölgenin en önemli merkezlerinden Bursa, saray ve halk mutfağının izlerini taşıyan kendine özgü yemekleri ve tescillenmiş yerel ürünleriyle öne çıkmaktadır. İnegöl mutfağı ise bölgeye özgü tarifleri, yöresel lezzetleri ve özgün ürünleriyle bu kültürel zenginliği tamamlamaktadır. Bursa ve İnegöl'de hazırlanan yemekler, hem geleneksel tatların korunmasını hem de bölgenin gastronomik kimliğinin sürekliliğini sağlamaktadır. Marmara mutfağı, Bursa ve İnegöl örnekleri üzerinden tarih, coğrafya ve kültürel etkileşimin sentezi olarak değerlendirilebilir.

A large, round metal tray is laden with a variety of traditional Turkish breakfast dishes. In the center are several slices of rustic bread and a large, ring-shaped fried bread. Surrounding these are numerous small bowls and plates containing fresh vegetables like sliced tomatoes and green peppers, hard-boiled eggs, black olives, and various dips such as hummus, olive oil, and red sauce. The tray is set on a patterned surface, and a brick wall is visible in the background.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

İNEGÖL MUTFAK KÜLTÜRÜ

4.1. İNEGÖL MUTFAK KÜLTÜRÜ KAPSAMINDA KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER

İnegöl mutfak kültürü, tarihsel ve coğrafi özelliklerin etkisiyle şekillenmiş zengin bir geleneksel yapıya sahiptir. Bu kültürel yapı içinde kullanılan mutfak araç ve gereçleri, sadece yemek hazırlama işleviyle sınırlı kalmayıp aynı zamanda yöresel yaşam tarzının, üretim biçimlerinin ve sosyo-kültürel alışkanlıkların bir yansıması olarak karşımıza çıkmaktadır. İnegöl'de geleneksel mutfak araçları, yerel el sanatlarının da bir parçası olarak üretildiğinden hem işlevsel hem de estetik değer taşımaktadır. İnegöl mutfağında yaygın olarak kullanılan araçların başında bakır kazanlar, güveç kapları, toprak testiler, taş dibekler ve sac ocakları gelmektedir. Bu araçlar, yemeklerin pişirme yöntemlerine doğrudan etki etmekte; özellikle etli yemekler, süt ürünleri ve hamur işlerinde lezzet unsuru olarak ön plana çıkmaktadır. Örneğin, “güveç” kaplarında uzun sürede pişirilen et yemekleri, hem sağlıklı hem de geleneksel tatları koruyucu nitelikte olmaktadır. Aynı şekilde taş dibeklerde dövülen baharatlar ve yoğurulan hamurlar, hem fiziksel emeği hem de kolektif üretimi sembolize etmektedir. Modernleşme ile birlikte paslanmaz çelik tencereler, elektrikli mutfak aletleri ve endüstriyel mutfak gereçleri yörede yaygınlaşsa da, geleneksel araçlar hala birçok evde ve özellikle köy yaşamında önemini korumaktadır. Bu durum, İnegöl mutfağının gelenek ile modernite arasında kurduğu dengeyi göstermesi açısından dikkat çekicidir. Geleneksel mutfak gereçlerinin kullanımı sadece nostaljik bir tercih değil, aynı zamanda yerel kimliğin ve kültürel mirasın yaşatılması adına da bilinçli bir tercihtir. Gıda işleme sürecinde kullanılan el aletleri de İnegöl mutfağında önemli bir yere sahiptir. Tahta kaşıklar, hamur yoğurma tekneleri, el değirmenleri, süzgeçler ve oklavalar, hem işlevsellik hem de kültürel devamlılık açısından değerlidir. Hamur işlerinin yoğun olduğu bu bölgede, sac altı taşla ısınan tandırlar da geleneksel pişirme yöntemlerinden biridir. Ayrıca, konserveleme, kurutma ve salamura gibi geleneksel saklama tekniklerinde kullanılan özel kaplar da mutfak gereçleri arasında yer almaktadır. Modern mutfak gereçlerinin zamanla geleneksel araçlarla birlikte kullanılmaya başlanması, İnegöl mutfağında işlevsel bir sentezin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Yine de, geleneksel araçların kullanımının tamamen terk edilmemiş olması, bölgenin kültürel sürekliliğini ve yemekle kurduğu ilişkiyi koruduğunu göstermektedir. Bu durum, İnegöl mutfak kültürünün sadece yemek tariflerinden değil, aynı

zamanda bu yemeklerin hazırlanma biçimlerinden de beslendiğini ortaya koymaktadır. (K4, K8, K15, K19, K22, K28, K45, K46)

Geleneksel İnegöl mutfağında kullanılan araç gereçlerin malzeme yapıları da dikkat çekicidir. Özellikle bakır, toprak ve taş gibi doğal malzemelerden yapılan mutfak eşyaları, yerel üretim tekniklerinin ve doğal kaynakların kullanım biçimlerinin bir göstergesidir. Bu araçlar, sadece yemek pişirme sürecine değil, aynı zamanda yemeğin saklanma ve sunum biçimlerine de doğrudan etki etmektedir. Örneğin, toprak testilerde saklanan ayran ve hoşaf, sıcak iklim koşullarında serin kalmakta ve doğal yöntemlerle muhafaza edilmektedir. Bu durum, geleneksel bilgeliğin çevreyle uyumlu bir teknolojiye dönüştüğünü göstermektedir. İnegöl'ün kırsal kesimlerinde yapılan saha araştırmaları, geleneksel mutfak araçlarının hâlen yaygın bir şekilde kullanıldığını ortaya koymaktadır. Özellikle yaşlı nüfus tarafından kullanılan bu araçların, genç kuşaklar arasında da yeniden ilgi görmeye başladığı gözlemlenmektedir. Bu eğilim, gastronomi turizminin ve yerel ürünlere olan ilginin artmasıyla birlikte açıklanabilir. Ayrıca, bazı el sanatları atölyelerinde bakır işçiliği, ahşap oyma ve çömlekçilik gibi geleneksel üretim biçimleri yeniden canlandırılarak, mutfak araçları hem kullanım hem de dekoratif amaçlı yeniden üretilmektedir. Bu bağlamda, İnegöl mutfak araç gereçlerinin sadece işlevsel değil, aynı zamanda kültürel birer nesne olarak korunması, gastronomi alanında yapılan akademik çalışmalarda önemli bir yer tutmaktadır. Bu araçların belgelenmesi, müzeleşme süreçlerinde değerlendirilmesi ve kültürel miras listelerine dâhil edilmesi, hem yerel kimliğin korunmasına hem de kültürel sürdürülebilirliğin sağlanmasına katkıda bulunmuştur. Geleneksel mutfak ekipmanlarının günümüzle kurduğu bağ, sadece geçmişin izlerini taşıyan bir hatırlama değil; aynı zamanda gelecek kuşaklara aktarılan bir bilgi ve kimlik aktarımıdır. (K5, K7, K8, K9, K10, K15, K17, K19, K31, K35, K38, K53, K55)

Sonuç olarak, İnegöl mutfağında kullanılan araç ve gereçler, sadece yemek yapım sürecinde kullanılan nesneler olmaktan öteye geçerek kültürel belleğin aktarımında önemli bir rol üstlenmektedir. Bu araçlar, yöresel yemeklerin kimliğini oluşturmakta ve kuşaktan kuşağa aktarılan mutfak bilgisinin taşıyıcıları olarak değerlendirilmektedir. Dolayısıyla İnegöl'ün mutfak araç gereçleri, yerel gastronomi araştırmalarında sadece teknik değil, aynı zamanda antropolojik ve kültürel birer öge olarak ele alınmalıdır. (K1, K3, K5, K18, K27, K30, K36, K43, K49, K50)

4.1.1. Pişirmede Kullanılan Araç ve Gereçler

İnegöl mutfak kültüründe pişirme süreçlerinde kullanılan araç gereçler, geleneksel yemeklerin hazırlanmasında büyük rol oynamaktadır. Özellikle taş fırınlar, sac tavalar, bakır kazanlar ve güveç kapları gibi geleneksel araçlar, yemeklerin lezzetini artıran unsurlar olarak öne çıkar. Sacda pişirilen gözleme ve bakır tencerelerde yapılan et yemekleri, bölgenin yemek pişirme kültürünün temel örneklerindendir. Ayrıca, ahşap yoğurma tekneleri ve el değirmenleri gibi manuel aletler, İnegöl mutfağının tarihsel mirasını ve geleneksel üretim tekniklerini günümüze taşımaktadır. Bu çalışmamızda toplamda 31 adet araç ve gereç tanıtılacaktır.

Fotoğraf 4.1. Soba / Kuzine



4.1.1.1. Soba/ Kuzine

Yemek pişirim amacıyla kullanılan geleneksel sobalar, hem ısınma hem de yemek hazırlama işlevi gören çok yönlü araçlardır. Üst yüzeyinde tencere yemekleri pişirilirken, köz bölmesinde patates, kestane gibi yiyecekler hazırlanabilir. Bu sobalar, özellikle kış aylarında yavaş pişirme tekniğiyle lezzetli yemeklerin yapılmasına imkân tanıyarak yöresel mutfak kültürünün yaşatılmasında önemli bir rol üstlenmektedir. Pişirmek, evleri ısıtmak ve amaçlar için kullanılan odun kömür talaş, ceviz kabuğu, tezek gibi şeyler ile yakılan ev aletidir. Genellikle döküm küzüne ve baca sobaları kullanılmaktadır. İnce uzun yapılı hafif oldukları için hızlı ısıtan bir yapıdadırlar üzeri geniş olduğu için günlük yemek pişirmekte de kullanılmaktadır. (K1, K2, K4, K4, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K15, K16, K17, K20, K22, K23, K25, K27, K32, K40, K42, K44, K47, K48, K49, K50, K51, K52, K53, K54, K55)

Fotoğraf 4.2. Büyük Kazan



4.1.1.2. Büyük Kazan

Genellikle bulgur haşlamakta, kavurma ve peynir yapımında kullanılır. Nişan, kına d   n gibi e  lence topluluklarında ve cenaze gibi kalabalık ortamlarda tercih edilen büyük kapaklı kulplu kaplardır. (K5, K6, K7, K8, K11, K12, K14, K15,K16, K18, K20, K22, K23, K24, K26, K29, K30, K32, K34, K37, K39, K41, K43, K44, K47, K50, K54)

Fotoğraf 4.3. Küçük Kazan



4.1.1.3. Küçük Kazan

Küçük kazanlar, özellikle açık ateş ya da soba üzerinde yemek pişirmede tercih edilen işlevsel kaplardır. Genellikle bakır veya alüminyumdan üretilen bu kazanlar, kışlık erzak hazırlığında, süt kaynatmada, pekmez, reçel veya kalabalık öğün yemeklerinde kullanılır. Isıyı eşit dağıtma özellikleri sayesinde, uzun süreli ve homojen pişirme sağlamakta; bu da geleneksel lezzetlerin korunmasına katkıda bulunmaktadır. (K5, K6, K7, K8, K11, K12, K14, K15, K16, K18, K22, K23, K24, K30, K35, K54)

Fotoğraf 4.4. Güğüm / İbrik



4.1.1.4. Güğüm/İbrik

Dar ağızlı, geniş gövdeli yapısıyla özellikle soba üzerinde uzun süreli ısıtma işlemlerine uygun olarak tasarlanmıştır. İnegöl yöresinde geçmişten günümüze sıcak içeceklerin hazırlanması, süt kaynatılması ya da sıcak su temini gibi gündelik ihtiyaçlarda yaygın olarak kullanılmaktadır. Isıyı muhafaza edebilme özelliği sayesinde kırsal yaşamda işlevselliğini koruyan güğüm, yerel mutfak araç-gereç kültürünün karakteristik örneklerinden biridir. İbrik, dar ağızlı ve kulplu bir kaptır. Genellikle metal malzemeden üretilen ibrikler, özellikle geçmişte el-yüz yıkama ritüellerinde ya da abdest alma gibi temizlik ihtiyaçlarında önemli bir işlev görmüştür. Geleneksel yaşamın ve mutfak dışı su kullanımının bir göstergesi olan ibrik, hem

hijyen hem de estetik yönüyle kültürel mirasın bir parçasıdır. Yörede güğüm ve ibrik aynı görevi üstlenir sadece ağız farkı mevcuttur. (K1, K3, K4, K5, K10, K11, K12, K14, K15, K16, K17, K22, K23, K24, K29, K30, K31, K32, K32, K33, K34, K35, K38, K40, K45, K46, K50, K51, K52, K53, K54)

Fotoğraf 4.5. Demlik / Çaydanlık



4.1.1.5. Demlik/ Çaydanlık

Çaydanlık, alt kısmında suyun kaynatıldığı ve üst kısmında çayın demlendiği iki parçalı geleneksel bir mutfak gerecidir. Genellikle alüminyum, emaye veya paslanmaz çelikten üretilen çaydanlıklar, hem fonksiyonelliği hem de uzun süreli kullanım imkânı sağlamasıyla dikkat çeker. İnegöl mutfak kültüründe çaydanlık, özellikle soba üzerinde çayın hazırlanmasında önemli bir rol oynamaktadır. Aile içi birlikteliğin, misafir ağırlamanın ve dinlenme anlarının simgesel aracı olan çaydanlık, yöredeki günlük yaşam pratiklerinin ayrılmaz bir parçası olarak varlığını sürdürmektedir. (K4, K6, K7, K8, K9, K11, K12, K14, K15, K16, K18, K20, K21, K23, K29, K31, K33, K35, K38, K40, K 41, K52, K53)

Fotoğraf 4.6. Semaver



4.1.1.6. Semaver

Semaver, özellikle kalabalık ortamlarda çay demlemek amacıyla kullanılan, geleneksel ve fonksiyonel bir çay demleme aracıdır. Gövdesinde su kaynatmak için bir hazne ve üst kısmında çayı demlemek için bir bölme bulunan semaverler, kömürlü, gazlı ya da elektrikli çeşitleriyle farklı dönemlerde yaygınlık kazanmıştır. İnegöl yöresinde semaver, özellikle bahar ve yaz aylarında açık hava buluşmalarında, kır gezilerinde veya bahçelerde bir araya gelinen ortamlarda tercih edilmiştir. Semaverin sunduğu sürekli sıcak su ve yoğun dem, çay ikramının uzun süreli ve kesintisiz biçimde sürmesini mümkün kılar. Bu yönüyle semaver, hem işlevsel hem de sosyokültürel bir araç olarak Türk çay kültürünün ve İnegöl yerel yaşam pratiklerinin önemli bir unsurudur. Dayanıklı ve ısıya dirençli olabilmesi için bakır, çelik, alüminyum vb. malzemeden yapılmaktadır. (K6, K8, K9, K10, K11, K22, K25, K30, K31, K39, K40, K42, K45, K48, K50, K51, K52)

Fotoğraf 4.7. Tava



4.1.1.7. Tava

Tava, yiyeceklerin kızartma veya kavurma yöntemiyle pişirilmesinde kullanılan, tabanı geniş ve kenarları alçak, genellikle metal malzemeden üretilen geleneksel bir pişirme aracıdır. İnegöl mutfak kültüründe tava, özellikle sebze, et ve hamur işlerinin hazırlanmasında temel araçlardan biri olmuştur. Bakır, döküm ya da sacdan yapılan tavalara, ısıyı eşit biçimde dağıtarak yiyeceklerin dışının ktır, içinin ise yumuşak kalmasını sağlar. Tava kullanımı, hem günlük yemek rutinlerinde hem de misafir ağırlama geleneklerinde önemli bir yer tutar. (K2,K5,K9,K12,K13,K23,K29,K30,K31,K32,K38,K41,K42,K43,K45,K48,K50,K51,K52, K53, K55)

Fotoğraf 4.8. Sacayağı / Üç Ayak



4.1.1.8. Sacayağı / Üç ayak

Üç ayak, özellikle açık ateş üzerinde veya ocak üstünde tencere, kazan veya sac gibi pişirme gereçlerinin dengeli durmasını sağlamak için kullanılan, genellikle metalden yapılmış destek yapısıdır. İsimlendirmesi, taşıma ve denge açısından en stabil form olan üç ayaklı yapısından kaynaklanmaktadır. İnegöl ve çevresinde, kırsal mutfak kültüründe yaygın biçimde tercih edilen üç ayak, hem pratik kullanımı hem de sağlamlığı ile geleneksel yemek pişirme sürecinin ayrılmaz bir parçası olarak işlev görür. Genellikle demir malzemeden üretilen çoğunlukla yuvarlak şeklinde nadir de olsa üçgen biçiminde de mevcuttur. (K2, K5, K9, K12,K14,K15, K18,K19,K20,K21, K22,K23,K24, K30, K32, K35, K38, K41, K42, K45, K46, K53, K55)

Fotoğraf 4.9. Güveç



4.1.1.9. Güveç

Toprakтан yapılan bu kaplar kapaklı olup yemeğe lezzetini vermesi bakımından çok tercih edilmektedir. Yeni alınmış bir toprak güveç ya bir gün öncesinden suda bekletilir veya tandır denilen otun ateşinin bıraktığı közde hayvanın kuyruk yağı sürülerek yakıldıktan sonra hazır hale getirilir. Lezzet açısından güveçlerde asla metal kaşık kullanılmaz tahta kaşıklar tercih edilir. Yapılan yemekten sonra deterjan ile yıkanmaz sıcak su ile temizlenir ve kurulanır. Yavaş pişirildiği için lezzeti daha yoğun olduğundan günümüzde bile çok tercih edilir. (K1, K9, K11, K13, K15, K18, K20, K23, K25, K29, K30, K31, K35, K36, K38, K40, K42, K45, K49, K50, K51, K54, K55)

4.1.2. Üretim Aşamasında Kullanılan Araç ve Gereçler

Yörede tüketilen yiyeceklerin üretilmesinde bu geleneksel araçlar, hem doğal üretimi destekler hem de kültürel sürekliliği sağlar. Güncel durumu şu şekildedir:

Fotoğraf 4.10. Süt Makinesi



4.1.2.1. Süt Makinesi (Süt aspiratörü / süt çekme makinası / kaymak makinesi)

Süt içerisindeki yağlı tabakanın (kaymak) mekanik yöntemlerle ayrıştırılmasını sağlayan bir cihazdır. Bu makina, süt ürünleri işleme süreçlerinde sütün homojen hale getirilmesi ve yağ içeriğinin kontrol edilmesi amacıyla kullanılır. Genellikle santrifüj prensibine dayanan bu ayırma işlemi, kaymağın yüzeyde birikmesini hızlandırarak verimli ve hijyenik bir şekilde toplanmasını mümkün kılar. Aynı zamanda çiğ süttten tereyağı elde etmek için kullanılır. Ahşap kütük üzerine sabitlenerek kullanılır. (K1, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K16, K17, K19, K20, K23, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K36, K43, K45, K48, K52, K53, K54)

Fotoğraf 4.11. Un Değirmeni



4.1.2.2. Un Değirmeni

Un değirmeni, tahılların (özellikle buğdayın) öğütülerek un hâline getirilmesini sağlayan temel üretim aracıdır. Geleneksel un değirmenleri genellikle su gücüyle çalışan taş değirmenler olup, kırsal alanlarda yüzyıllar boyunca temel besin üretiminde hayati rol oynamıştır. İnegöl ve çevresinde yaygın olarak kullanılan bu değirmenler, sadece üretim aracı değil, aynı zamanda toplumsal dayanışmanın ve imece kültürünün bir parçası olarak da değerlendirilmiştir. Zamanla mekanik ve elektrikli sistemlerin gelişmesiyle modern değirmenler yaygınlaştı da, geleneksel un değirmenleri yerel gıda kültürünün ve tarihî mirasın önemli bir unsurudur. İki tip değirmen çeşidi vardır. Un değirmeni ve tahıl değirmenidir. Genellikle su kaynaklarının yan taraflarına konulmaktadır. Enerjisini sudan almaktadır. Mısır, buğday vb. tahılları iki yuvarlak taş arasında öğütülerek un elde edilmesini sağlayan araçtır. (K8, K11, K12, K13, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K29, K30, K32, K36, K39, K41, K42, K43, K47, K48, K49, K50, K51, K52, K53, K54)

Fotoğraf 4.12. Kapaklı Kap



4.1.2.3. Kapaklı Kap

Kapaklı kaplar, gıda saklama, taşıma ve pişirme amacıyla kullanılan; üst kısmı örtülebilen geleneksel mutfak gereçleridir. Genellikle toprak, bakır, alüminyum veya çelik gibi malzemelerden üretilen bu kaplar, hem hijyenin sağlanmasında hem de yiyeceklerin uzun süre tazeliğini korumasında önemli rol oynamaktadır. Özellikle kırsal bölgelerde, İnegöl gibi yerel mutfak kültürlerinde kapaklı kaplar; reçel, turşu, salça ve kuru gıda muhafazasında yaygın olarak kullanılmıştır. Kapaklı oluşu sayesinde dış etkenlerden korunma sağlarken, geleneksel saklama tekniklerinin temel unsurlarından biri olmuştur. (K1, K2, K4, K5, K6, K7, K9, K10, K11, K15, K18, K19, K20, K22, K25, K28, K30, K33, K35, K40, K42, K44, K45, K47, K49, K50, K52, K53, K54, K55)

4.1.3. Genel Mutfak Malzemeleri

Fotoğraf 4.13. Bardak / Bakır Su Kabı



4.1.3.1. Bardak / Bakır Su Kabı

Genellikle el işçiliğiyle şekillendirilen ve zaman zaman kalayla kaplanan bu kaplar, hem dayanıklılığı hem de estetik görünümüyle dikkat çeker. Termal iletkenliğinin yüksek olması sayesinde, sıcak yaz günlerinde suyu serin tutma özelliği de bulunur. İnegöl yöresi başta olmak üzere birçok yerel mutfak kültüründe bakır su kapları, hem günlük kullanımda hem de misafirlere sunumda önemli bir yer tutmuştur. Geleneksel yaşam pratiklerinde, hijyenin sağlanmasında ve suyun sağlıklı biçimde korunmasında etkili olan bu kaplar, aynı zamanda kültürel mirasın somut bir yansımasıdır. Geleneksel bir ürün olup bakırdan yapılsa da günümüzde porselen, cam vb. ürünler daha çok tercih edilmektedir. Kolaylıkla temin edilmesi ve temizlik açısından rahatlık sağladığı için cam bardaklar daha çok tercih edilir. (K1, K2, K3, K5, K7, K8, K11, K12, K13, K15, K19, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K32, K35, K40, K42, K46, K49, K51, K52, K53, K54, K55)

Fotoğraf 4.14. Elek



4.1.3.2. Elek

Taneli ürünleri içerisinde yabancı maddelerden ayıklamak için kullanılan gözenekli alettir. Tahta kasnak ile çevrilmiş, gözenekli bir mutfak aracıdır. Tel, kıl, kabuk vb. cisimlerden ayırmak için üretilmiştir. Arpa, un gibi gıdaları inceltmek için amacıyla fazlasıyla tercih edilmektedir. Büyük ve küçük tanelerin ayrıştırılması amacıyla kullanılmaktadır. (K2, K5, K6, K8, K10, K11, K12, K15, K16, K19, K25, K29, K34, K35, K37, K41, K42, K48, K52, K53, K54)

Fotoğraf 4.15. Merdane



4.1.3.3. Merdane

Merdane, geleneksel mutfak kültüründe hamur açma işlemlerinde kullanılan silindirik formda bir mutfak aracıdır. Genellikle ahşaptan yapılan bu araç, el gücüyle yuvarlanarak hamurun inceltilmesini sağlar. Özellikle yufka, börek, mantı ve erişte gibi ince hamur işleri hazırlığında vazgeçilmez bir yere sahiptir. Merdanenin yapımında çoğunlukla ceviz, gürgen ya da kayın gibi sert ağaçlar tercih edilir; bu da hem dayanıklılık hem de sağlıklı kullanım açısından önemlidir. İnegöl mutfak kültürü başta olmak üzere birçok Anadolu mutfağında merdane, kadınların mutfak üretimindeki el becerilerini ve ustalıklarını ortaya koydukları geleneksel bir araç olarak kültürel bellekte yer edinmiştir. Ayrıca kuşaktan kuşağa aktarılan pişirme tekniklerinin ve ev içi üretimin bir parçası olarak, mutfak araç gereçleri içerisinde sembolik bir değeri de vardır. (K1, K3, K6, K9, K10, K11, K12, K18, K19, K20, K22, K24, K28, K30, K31, K32, K35, K36, K37, K38, K39, K40, K43, K44, K45, K46, K52, K53, K54)

Fotoğraf 4.16. Havan / Döveni



4.1.3.4. Havan / Döveni

Havan, geleneksel mutfak kültüründe çeşitli gıda maddelerini ezmek, dövmek veya toz haline getirmek amacıyla kullanılan, genellikle taş, bronz, bakır ya da ağaç gibi malzemelerden üretilmiş, içi çukur kap şeklinde bir mutfak gerecidir. Havanın içerisinde kullanılan tokmak (dövücü parça), malzemenin ezilmesini sağlar. Baharatların, tuzun, sarımsak gibi malzemelerin işlenmesinde sıkça tercih edilir. Özellikle Anadolu mutfagında, lezzetin temel yapı taşlarından biri olan baharatların taze çekilmesi ve kıvamının doğru ayarlanması açısından havan önemli bir işleve sahiptir. (K 3, K4, K6, K8, K9, K11, K12, K15, K18, K19, K26, K28, K30, K31, K32, K36, K37, K39, K40, K42, K44, K46, K48, K50, K52, K53, K54, K55)

Fotoğraf 4.17. Şekerlik



4.1.3.5. Şekerlik

Şekerlik, misafirlere ikram amacıyla kullanılan, estetik ve işlevsel bir ev eşyasıdır. Genellikle bakır, cam veya porselenden üretilen bu kaplar, içinde kesme şeker, lokum ya da akide şekeri gibi tatlı ikramlıklar barındırır. Özellikle bayram, mevlit ve kahve sunumlarında kullanılır. Şekerlik, sadece bir ikram kabı değil, aynı zamanda misafirperverlik ve ağız tadı geleneğinin kültürel bir simgesidir. (K6, K8, K9, K10, K11, K15, K16, K21, K23, K24, K29, K30, K31, K36, K38, K41, K43, K48, K51, K52, K53. K54)

Fotoğraf 4.18. Tabak / Sahan



4.1.3.6. Tabak / Sahan

Sahan, özellikle sıcak yemeklerin ve kahvaltılıkların sunumunda kullanılan, yayvan ve genellikle kulpsuz metal bir kaptır. Bakırdan yapılan geleneksel sahanlar, hem pişirme hem de servis amacıyla kullanılır. Yörede bakır, çinko, ahşap, çelik şekilleri mevcuttur. Günümüzde porselenler tercih edilse de yöresel mekanlarda sunumlar için bakır tabaklar kullanılıyor. (K1, K2, K4, K5, K6, K8, K9, K11, K12, K13, K15, K19, K20, K21, K24, K25, K26, K29, K30, K35, K36, K29, K40, K41, K42, K43, K44, K45, K46, K47, K49, K50, K51, K52, K53, K54, K55)

Fotoğraf 4.19. Sofra / Sini



4.1.3.7. Sofra / Sini

Sini, genellikle kalaylı bakırdan veya alüminyumdan yapılmış, yuvarlak ve geniş yüzeyli bir tepsi türüdür. Yemeklerin ortak şekilde servis edildiği, sofranın kurulup toplandığı bu araç, özellikle kalabalık aile yapısında önemli bir yer tutar. Kahvaltı, akşam yemeği, hamur işleri ve bayram ikramları gibi çeşitli öğünlerde kullanılmakla birlikte, aynı zamanda toplumsal paylaşım kültürünün de bir simgesidir. (K1, KK2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K35, K36, K37, K38, K39, K40, K41, K42, K43, K44, K45, K46, K47, K48, K49, K50, K51, K52, K53, K54, K55)

Fotoğraf 4.20. Su Kabağı / Koş



4.1.3.8. Su Kabağı / Koş

Su kabağı, kurutulup içi oyularak su taşımada ve muhafazada kullanılan geleneksel bir kaptır. Doğal malzemeden elde edilen bu araç, özellikle teknolojik araçların yaygınlaşmadığı dönemlerde, kırsal yaşamın vazgeçilmez bir parçası olmuştur. Pratik kullanımı, hafifliği ve dayanıklılığı sayesinde hem işlevsel hem de kültürel bir değer taşımaktadır. Günümüzde ise süs eşyası olarak da kullanılmakta, geçmişin zanaatkarlık mirasını yaşatmaktadır. Yetişen kabaklar kurutulur ve bir delik açılarak yemek yapımında kazanlara, tencerele su ilave etmek için kullanılır. Maliyet olarak da bakır ve çinko gibi ürünlerden maliyeti daha düşük ve coğrafi zenginliğinden yetiştirilmesi oldukça fazladır. (K1, K5, K6, K9, K15, K22, K25, K26, K31, K32, K35, K45, K46, K50, K51, K52, K53)

Fotoğraf 4.21 Cezve



4.1.3.9. Cezve

Cezve, özellikle Türk kahvesi hazırlamak için kullanılan uzun saplı, küçük ve derin bir pişirme kabıdır. Geleneksel olarak bakırdan imal edilen cezveler, iç yüzeyleri kalayla kaplanarak kahvenin aromasını koruyacak şekilde tasarlanır. Cezve, yalnızca bir mutfak aracı olmanın ötesinde, misafir ağırlama kültürünün ve sohbet geleneğinin de önemli bir unsurudur. Kahvenin közde veya ocakta pişirilmesi süreci, cezve aracılığıyla estetik ve ritüel bir nitelik kazanır. Isıyı yavaş şekilde yaydığı için kahveye aromatik yoğunluk verdiğinden bakır cezveler hala yaygındır. (K5, K9, K11, K12, K13, K19, K20, K25, K27, K28, K33, K39, K41, K42, K49)

Fotoğraf 4.22. Kapaklı Tas



4.1.3.10. Kapaklı Tas

Kapaklı tas, genellikle çorba, hoşaf, yoğurt ve sıcak yemeklerin muhafazası ve servisi amacıyla kullanılan, kapaklı ve derin yapıya sahip geleneksel bir kaptır. Çoğunlukla bakır, pirinç veya emaye malzemeden yapılan bu taslar, yiyeceklerin sıcaklığını koruma işleviyle öne çıkar. Kapaklı tas, hem hijyenik saklama aracı hem de misafire sunumda estetik bir unsur olarak, geleneksel sofralarda önemli bir yer tutar. Yemeklerden fazla kalanları dışarı ile muhafaza etmeden saklamak ve yabancı cisimlerden korumak için yapılan kaplardır. (K2, K9, K16, K19, K20, K24, K38, K39, K40, K41, K44, K46, K49, K51, K52, K54)

Fotoğraf 4.23. Maşa



4.1.3.11.Maşa

Maşa, özellikle soba ve mangal ateşini düzenlemek, közleri hareket ettirmek ya da sıcak materyalleri güvenli şekilde tutmak amacıyla kullanılan, metalden yapılmış uzun saplı bir alettir. Genellikle demir veya çelikten üretilen maşalar, ısıya dayanıklı yapıları ile kırsal evlerin vazgeçilmez araçlarındandır. Hem ısı kontrolü hem de güvenli kullanım açısından işlevsel olan bu araç, geçmişten günümüze ocak başı kültürünün ayrılmaz bir parçası olmuştur. (K3, K5, K8, K9 K10, K15, K18, K20, K22, K25, K29, K30, K31, K32, K35, K40, K41, K42, K49, K50)

Fotoğraf 4.24. Maşrapa



4.1.3.12. Maşrapa

Maşrapa, genellikle su, ayran ya da şerbet gibi sıvıların taşınması ve dağıtılması amacıyla kullanılan kulplu bir kaptır. Geçmişte özellikle bakır, pirinç veya alüminyum malzemeden yapılan maşrapalar, hem dayanıklılığı hem de işlevselliği ile dikkat çeker. Maşrapa, sadece içme suyu sunumunda değil, aynı zamanda hamam ve abdest gibi temizlik ritüellerinde de önemli bir yer tutar; bu yönüyle hem pratik kullanım aracı hem de kültürel bir nesne olarak değerlendirilmektedir. (K1, K2, K5, K6, K9, K13, K14, K19, K20, K32, K33, K38, K41, K42, K51, K53, K54, K55)

Fotoğraf 4.25. Kaşık



4.1.3.13. Kaşık

Kaşık, özellikle çorba, yoğurt, pilav ve benzeri yemeklerin tüketiminde kullanılan temel bir sofraya aracıdır. Geleneksel olarak ahşap, bakır veya daha yakın dönemlerde metal malzemelerden üretilen kaşıklar, hem işlevsel hem de kültürel anlam taşır. Özellikle el yapımı oyma ahşap kaşıklar, geçmişte çeyizlerin vazgeçilmez parçalarından biri olmuş; ustalıklı işlenmiş bu kaşıklar, zanaatkarlık geleneğini ve estetik anlayışı da yansıtmıştır. Genellikle kolay temizlendiği ve bakteri barındırmadığından şimşir ağacından yapılırsa da sertlik açısından ceviz, gürgen, kayın vb. ağaçlardan da yapılır. Ağaç üretimi coğrafi zenginlikte olduğundan fazlasıyla tahta kaşıklar mevcuttur. (K1, K3, K5, K7, K9, K10, K18, K20, K22, K24, K29, K30, K32, K39, K40, K45, K1, K52, K53, K54, K55)

Fototğraf 4.26. Büyük Kepçe



4.1.3.14. Büyük Kepçe

Büyük kepe, özellikle çorba, hoşaf, süt ve benzeri sıvı yemeklerin pişirme kazanlarından ya da tencerelerden alınarak servis edilmesinde kullanılan, uzun saplı geleneksel bir mutfak aracıdır. Genellikle ahşap, bakır, pirinç veya demir malzemeden yapılan bu kepeçler, hem dayanıklılığı hem de geniş hacmiyle kalabalık sofralarda pratiklik sağlar. Büyük kepe, aynı zamanda toplu yemek hazırlama kültürünün ve misafir ağırlama geleneklerinin önemli bir tamamlayıcısıdır. Yörede genellikle kış hazırlıklarında yardımcı araçtır. Özellikle salça, kuşburnu, meyve marmelatı vs. ürünleri büyük kazanlarda kaynatılırken karıştırmakta kullanılır. Genellikle lezeti almadığı için tercih edilen ceviz ağacından ahşap kepeçelerdir. Çelik gibi malzemelerden yapılsa da sağlık ve lezzet açısından hala ahşap kepeçler kullanılır. (K4, K6, K8, K9, K11, K18, K20, K22, K29, K30, K31, K41, K42, K49, K50, K51, K52, K52, K53, K54, K55)

Fotoğraf 4.27. Tas



4.1.3.15. Tas

Tas, özellikle çorba, ayran, yoğurt, hoşaf ve benzeri sıvı ya da yarı sıvı gıdaların tüketiminde kullanılan, geniş ağızlı ve yuvarlak formda bir kaptır. Geleneksel olarak bakır, toprak, emaye ya da alüminyum malzemeden üretilen taslar, hem sofr a aracı hem de ölçü kabı olarak işlev görür. Tas, kırsal yaşamda paylaşım kültürünün ve toplu yemek tüketiminin sembolik bir unsuru olarak da değerlendirilmektedir. Günümüzde ne kadar porselen tercih ediliyor olsa da sunum ve sağlık açısından bakır taslarda tercih edilmekte. (K1, K2, K5, K9, K10, K17, K18, K19, K20, K26, K28, K33, K35, K39, K40, K41, K42, K50, K51, K53)

Fotoğraf 4.28. Ceviz Kıracağı



4.1.3.16. Ceviz Kıracağı

Ceviz kıracağı, başta ceviz olmak üzere sert kabuklu kuru yemişlerin kabuklarını kırmak amacıyla kullanılan, genellikle metal veya ahşap malzemeden yapılmış, mekanik sıkıştırma prensibiyle çalışan bir araçtır. Kırsal yaşamda yaygın olarak kullanılan bu alet, özellikle kışlık hazırlıklar, tatlı yapımı ve ikramlıkların hazırlanmasında önemli bir işlev görür. El yapımı ceviz kıracakları, yerel zanaatkârlığın ürünüdür ve uzun ömürlü kullanım için dayanıklı olarak üretilir. (K1, K3, K8, K15, K20, K22, K26, K30, K31, K32, K35, K38, K40, K45, K49, K50, K52)

Fotoğraf 4.29. Raf / Terek



4.1.3.17. Raf / Terek

Raf mutfak ve ev içinde kap, tava, tabak gibi mutfak eşyalarının düzenli şekilde saklanması ve sergilenmesi amacıyla kullanılan, genellikle ahşap malzemeden yapılmış, çok katlı ve açık raf sistemidir. Geleneksel evlerde, özellikle mutfak köşelerinde yer alan raf terekler, hem işlevsellik hem de estetik düzen sağlayarak günlük yaşamda önemli bir yer tutar.

Ayrıca, ailelerin kullanım alışkanlıklarını ve yerel zanaatkârlık özelliklerini yansıtmaları bakımından kültürel bir değer taşır. Ahşap, kamış, hasır ya da taş malzemelerden yapılan bu raflar; genellikle gölgelik, serin, kuru ve havadar alanlara yerleştirilmiştir. Bu mekânlar arasında kilerler, toprak altı serin odalar, kış odaları veya taş evlerin kuzey cepheleri yer almaktadır. (K2, K3, K4, K9, K10, K11, K15, K19, K20, K21, K22, K24, K25, K26, K27, K28, K30, K31, K32, K36, K38, K40, K45, K48, K50, K51, K53)

Fotoğraf 4.30. Dibek



4.1.3.18. Dibek

Dibek, başta baharat, buğday, mısır ve kahve gibi ürünlerin ezilmesi veya dövülmesi amacıyla kullanılan, genellikle taş, mermer ya da kalın ağaç kütüğünden oyularak yapılan ağır ve derin bir öğütme aracıdır. Dibek, iç yüzeyi sert ve dayanıklı yapısıyla, el tokmağı (dibek tokmağı veya havan tokmağı) ile birlikte kullanılarak ürünleri öğütmede etkin bir rol oynar. Bu araç, sadece işlevsel değil, aynı zamanda geleneksel gıda işleme tekniklerinin ve ortak üretim kültürünün bir temsilcisi olarak da önem taşır. Ayrıca buğday, arpa, mısır gibi tahılları

dövölerek kabuklarından ayırmaya ya da un haline getirmeye yarayan araçtır. (K2, K6, K10, K11, K26, K29, K30, K31, K35, K38, K40, K42, K45, K50, K51, K52)

Fotoğraf 4.31. Sepet



4.1.3.19.Sepet

Sepet, başta ekmek, sebze, meyve, peynir ve kışlık ürünler olmak üzere çeşitli gıda maddelerinin taşınması, kurutulması veya saklanması amacıyla kullanılan, genellikle saz, söğüt dalı, kamış veya mısır yaprağı gibi doğal malzemelerden örülerek yapılan bir taşıma ve muhafaza aracıdır. El işçiliğine dayalı üretimiyle yerel zanaatkârlığın bir ürünü olan sepet, hem ekolojik malzeme kullanımı hem de kırsal mutfak düzeninin sürdürülebilirliği açısından kültürel değer taşımaktadır. Bölgede şeftali, elma, böğürtlen vb. verimi çok olan meyve, sebzeleri ve zeytinleri toplanıp bir yerden bir yere taşınması için üretilmektedir. Sepetçiler tarafından söğüt ağacı tercih edilerek el işçiliğini sunarlar. (K3, K5, K6, K7, K8, K11, K13, K14, K15, K19, K20, K22, K25, K28, K30, K31, K35, K38, K40, K50, K51)

4.2. İNEGÖL MUTFAĞINDAKİ SAKLAMA YÖNTEMLERİ

Gıdaların özellikle kırsal yaşamın etkisiyle, yiyeceklerin saklama yöntemleri her mevsime göre değişiklik gösterir.

Besinler, insanlar tarafından müdahale edilmediğinde ve doğal halinde bırakıldığında, hızlı bir şekilde bozulur. Bu nedenle geçmişten günümüze besin saklama uygulamaları, insanlar için her zaman önemli olmuştur. Besinleri saklamak için uygun yöntem seçilirken, bozulmaya neden olan faktörleri ortadan kaldırmanın yanında, besinin lezzet, koku, görünüş ve yapısını en az miktarda etkileyecek bir yöntem olmasına dikkat edilmesi gerekmektedir (Sayiner, 2023, s.12-18).

Doğal yollar ile de uzun vadelerde de muhafaza edilmesi sağlanır. Geçmişte kullanılıp, günümüzde devam eden kurutma, koruma, tuzlama vb. muhafaza yöntemleri vardır. Bu yöntemler gıdaların besin gurubuna göre dikkate alınarak yapılmaktadır. Süt ve süt ürünleri, et ürünleri, meyve/ sebze gibi yiyeceklerin saklama koşulu ve süresi farklılık göstermektedir.

İnegöl, tarihi ve kültürel mirasıyla zengin bir bölge olup, tarımsal üretim ve gıda sanayisinde önemli bir yer tutmaktadır. Gıdaların uzun süre taze kalabilmesi ve besin değerinin korunması için saklama yöntemleri büyük bir öneme sahiptir. Gıda saklama, hem gıda güvenliğinin sağlanması hem de ekonomik açıdan önemli bir işlemdir. İnegöl'ün geleneksel gıda saklama yöntemleri, sadece modern tekniklerle karşılaştırıldığında değil, aynı zamanda yerel halkın yaşam tarzı ve kültürel yapısıyla da doğrudan ilişkilidir. Bu yöntemler, gıdanın bozulmasını engellemek ve gıda israfını önlemek adına kritik bir rol oynamaktadır.

İnegöl mutfağında gıda saklama yöntemleri, tarihsel süreçte hem iklim koşulları hem de ekonomik ve kültürel gereklilikler doğrultusunda şekillenmiştir. Bölgenin iklim yapısı ve kırsal yaşam koşulları, gıda ürünlerinin uzun süre tazeliğini korumasını gerektirmiştir. Bu nedenle, geleneksel saklama yöntemleri, mutfak kültürünün önemli bir unsuru olarak ortaya çıkmıştır. Örneğin, kış aylarında kullanılmak üzere hazırlanmış turşular, kurutulmuş sebzeler ve tuzlanmış etler, ailelerin besin güvenliğini sağlamada kritik bir rol oynamıştır (Öğüt, 2004, s. 88-94). Bu yöntemler, modern tekniklerin yokluğunda hem besin değerini korumayı hem de gıdaların dayanıklılığını artırmayı amaçlamıştır.

Geleneksel gıda saklama yöntemlerinin başında kurutma, tuzlama, fermente etme ve tütsüleme gibi eski teknikler yer almaktadır. Bu yöntemler, özellikle meyve, sebze ve et ürünlerinin uzun süre muhafaza edilmesi için uygulanmaktadır. İnegöl'de, özellikle et ve süt

ürünlerinin saklanması tütsüleme ve kurutma gibi geleneksel teknikler sıklıkla kullanılmaktadır. Bu yöntemler, gıdanın mikrobiyolojik bozulmasını engellerken, aynı zamanda besin değerini korur ve aroma gelişimini destekler. Geleneksel saklama yöntemlerinin en önemli avantajı, doğal malzemeler ve çevre dostu süreçlerle gıdanın korunabilmesidir.

Geleneksel saklama yöntemleri, sadece gıdaların korunmasını değil, aynı zamanda mutfak kültürünün sürekliliğini de desteklemektedir. Örneğin, sebze ve meyvelerin doğal kurutma yöntemleriyle hazırlanması, hem yerel lezzetlerin korunmasını sağlamış hem de yöresel tariflerin gelecek nesillere aktarılmasına olanak tanımıştır (Şengül & Türkay, 2014, s. 55-60). Ayrıca, süt ve süt ürünlerinin fermente edilmesiyle elde edilen yoğurt, ayran ve çökelek gibi gıdalar, hem besin değerini artırmış hem de bölgesel beslenme alışkanlıklarının şekillenmesinde etkili olmuştur. Bu uygulamalar, gıda saklama tekniklerinin kültürel bir boyut kazandığını göstermektedir.

Modern teknolojilerin gıda saklama üzerindeki etkisi büyük olsa da, geleneksel yöntemlerin hala önemi devam etmektedir. Geleneksel saklama teknikleri, özellikle kırsal bölgelerde ekonomik ve çevresel sürdürülebilirlik açısından önemli bir avantaj sunmaktadır. İnegöl gibi yerleşim yerlerinde, bu yöntemlerin uygulanması, yerel halkın kültürel mirasının korunmasına da katkı sağlamaktadır. Ayrıca, son yıllarda organik ve doğal ürünlere olan ilgi arttıkça, geleneksel saklama yöntemleri yeniden popülerlik kazanmıştır. Gıda güvenliği ve korunması konusunda geleneksel yöntemlerin modern teknolojilerle entegre edilmesi, hem gıda kalitesinin artırılması hem de sürdürülebilir tarım uygulamalarının teşvik edilmesi açısından büyük bir fırsat sunmaktadır.

Bunun yanında, geleneksel yöntemlerin uygulanması sosyal bir boyut da taşımaktadır. Gıda saklama süreçleri, aile ve komşular arasında bilgi paylaşımını ve dayanışmayı teşvik eden bir etkinlik olarak gerçekleştirilmiştir. Örneğin, kışlık erzak hazırlıkları sırasında yapılan toplu kurutma ve turşu işlemleri, hem toplumsal bağları güçlendirmiş hem de bölgeye özgü mutfak kimliğinin korunmasına katkı sağlamıştır (Çelik, 2021, s.72-78). Bu bağlamda, İnegöl mutfağında geleneksel gıda saklama yöntemleri, yalnızca pratik bir gereklilik değil, aynı zamanda kültürel bir miras ve bölgesel kimliğin somut bir göstergesi olarak değerlendirilmelidir.

4.2.1. Et ve Et Ürünleri

4.2.1.1. Kurutma

Geleneksel Anadolu kültürünün bir parçası olan bu yöntem ürünlerin muhafazası için çok tercih edilen bir yöntemdir. Bölgesel farklılık gösterse de asarak kurutmak en yaygın olanıdır. Kurutulan et gelecekte kullanım açısından el altında hazır vaziyette bulunması için çok tercih edilmektedir. İnce kesilmeye özen gösterilen etler tuzlanarak güneş yardımı ile kurutulurdu. Günümüzde mevsime göre hala bu yöntem kullanılmaktadır. (K11, K25,K52)

4.2.1.2. Kavurma

Geleneksel kavurma yöntemi, sadece etin saklanması açısından değil, aynı zamanda kültürel açıdan da önemlidir. Bu yöntemin sağlık ve hijyen standartlarıyla uyumlu hale getirilerek yaşatılması, hem gıda güvenliği hem de kültürel sürdürülebilirlik açısından değerlidir. (K31, K34, K49) Kavurma, sıcak sıcak kavanoza ya da teneke kaba doldurulur. Üzerine sıvı haldeki iç yağ dökülür. Soğudukça yağ donar ve etin üzerinde koruyucu bir tabaka oluşur. Serin ve kuru ortamda bu yöntemle 4 ila 6 ay arasında saklanabilir. (K4, K6, K7,K8,K18,K33) Büyükbaş veya küçükbaş hayvanların (özellikle dana ve koyun) karın boşluğundan organların çevresinde bulunan, yoğun yapılı, beyaz renkli yağ dokusudur. Halk arasında "don yağı" olarak da bilinir. Muhafaza açısından kavurma yapılan etin üzeri hava almaması içinde kullanılır. (K39, K41,K42) Türk mutfağının geleneksel yağ kaynağıdır ve özellikle kırsal yaşamda hayvansal gıdaların değerlendirilmesinde “israf etmeme” anlayışının bir parçasıdır. Tüm hayvanın değerlendirilmesi fikrini temsil eder.

4.2.1.3. Tuzlama

Tuzlama, etin üzerine doğrudan tuz uygulamak ya da salamura adı verilen tuzlu su çözeltileriyle işlem yaparak gerçekleştirilir. Bu işlem, temel olarak tuzun etkisiyle etin bünyesindeki suyun çekilmesini ve böylece mikropların gelişmesini elverişli ortamdan kaldırılmasını sağlar. Bununla birlikte, tuzlama işlemi etin dokusunu sıkılaştırır ve aroma katar. (K17, KK31, K39) “Anadolu’da et, büyük parçalar halinde iyice tuzlanıp, kaplara (fıçılara) basılır. Pişirmek için bir gün önce kaptan çıkarılıp, suda bekletilir.” (Koşay ve Ülkücan, 1961, s. 102).

4.2.2. Süt ve Süt Ürünleri

Süt ve süt ürünleri, içerdği yüksek protein, yağ ve mineral değerleri nedeniyle insan beslenmesinde önemli bir yere sahip olmakla birlikte, mikrobiyolojik açıdan oldukça hassas gıdalar arasında yer almaktadır. Bu ürünlerin daha uzun süre korunabilmesi için geleneksel yöntemlerde kaynatma, yoğurt ve peynir üretimi gibi fermantasyon teknikleri kullanılmış; böylelikle hem dayanıklılık sağlanmış hem de farklı tat ve çeşitlilik kazandırılmıştır. Günümüzde ise soğutma, pastörizasyon, ultraviyole ışık uygulamaları, vakumlu paketlenme ve modifiye atmosferde ambalajlama gibi modern teknolojiler, mikroorganizma gelişimini engelleyerek raf ömrünü uzatmada etkili olmaktadır. Ayrıca depolama sürecinde hijyen kurallarına riayet edilmesi, soğuk zincirin bozulmaması ve uygun ambalaj materyallerinin tercih edilmesi, ürün kalitesini ve besin değerini koruyan başlıca unsurlar arasında yer almaktadır. Bu bağlamda, geleneksel yöntemlerle modern tekniklerin birlikte kullanılması, hem kültürel devamlılığın sağlanması hem de gıda güvenliğinin artırılması açısından önemli görülmektedir.

Süt, besin değeri çok yüksek olmasına rağmen çok kısa zamanda bozulabilmektedir. Pastörize ya da sterilize edilmemiş süt Brucella, E.coli, tüberküloz, tifo, kolera gibi birçok hastalık sebebi olan bakteri taşıyabilmektedir. Bunun yanında hayvanın veya sağım yapan kişinin sütle teması olan yerlerdeki yaralardan Stafilokokus aureus süte karışarak besin zehirlenmesi yapan toksin üretebilmektedir. Pastörizasyonun bulunmasıyla sütün daha güvenli hale gelmesi sağlanmıştır. Ancak pastörize süt, buzdolabında saklansa bile bir hafta sonra bozulmakta ekşiyerek kesilmektedir. Bu şekilde süt özelliklerini kaybetmektedir (Baysal ve Küçükaslan, 2009, s. 112-118; Croxford, 2011, s.45-50).

Geleneksel saklama yöntemleri için şunları da ekleyebiliriz. Hamurlarda kullanılan mayalama yöntemi ile muhafaza edilmesi, Sütü çok fazla kaynatıp mikroplarının ölmesini sağlayıp serin ortamda 4 gün kadar saklanabilmesi, Kaymaktan yapılan yağın bol tuz ile birleştirilip aylarca serin ortamda saklanması, toprak kaplarda saklanması, hayvan derisinde peynir saklanması gibi bir çok muhafaza yöntemi geliştirilmiş ve günümüzde de bir çoğu hala tercih edilmektedir. (K5, K7,K8, K12, K14, K15, K19, K24,K31, K39, K51, K52)

4.2.2.1.Tahıllar

Geleneksel olarak buğday, arpa, mısır ve yulaf gibi tahıllar, nemden uzak tutulması amacıyla taş ambarlarda, ahşap sandıklarda veya kil kaplarda muhafaza edilmiştir. Ayrıca tahılların haşerelerden korunması için kireç, kül veya defne yaprağı gibi doğal malzemeler kullanılmış; böylece hem ürünün raf ömrü uzatılmış hem de besin değeri korunmuştur. Modernleşme ile birlikte plastik variller, bez torbalar ve cam kavanozlar da saklama araçları arasına girmiştir. Ancak yörede hâlen köylerde tahılların serin, karanlık ve hava almayan ortamlarda depolanması geleneği sürmekte; bu durum, geçmişten günümüze aktarılan bilgi birikiminin gıda güvenliği ve sürdürülebilir beslenme açısından değerini ortaya koymaktadır. Tahılların korunması daha çok doğal ve pratik yöntemlere dayanmaktaydı. Ürünler, serin ve kuru ortamlarda kil küpler, bez torbalar veya toprak altındaki ambarlarda saklanarak nem ve zararlılardan korunmuştur. Ayrıca külleme, tuzlama ya da hermetik kapalı depolama gibi uygulamalar, tahılların uzun süre bozulmadan muhafaza edilmesine katkı sağlamıştır. Buğdayları toprak güveçlerde saklanır ve üzerine kül serpilir böylelikle böceklenme olmaz. Ahşaptan ambarlar yapılır ve etrafa kireç dökülür böcek girmesi böylece engellenirdi. Yahut defne yaprakları tahıl aralarına serpiştirilir. (K6, K8, K9, K10, K16, K19, K23, K29, K42, K52)

4.2.3. Meyve / Sebze

Geçmişte meyve ve sebzelerin korunmasında en yaygın kullanılan yöntemlerin başında kurutma gelmektedir. Güneş altında doğal olarak gerçekleştirilen bu uygulama, ürünlerin nem oranını azaltarak hem raf ömrünü uzatmış hem de taşınabilirliğini kolaylaştırmıştır. Bunun yanı sıra, kış aylarında tüketilmek üzere yapılan turşular, sirke ve tuzun koruyucu özelliğinden yararlanılarak hazırlanmış; reçel, pekmez ve marmelat gibi yöntemlerle de meyveler uzun süre dayanıklı hale getirilmiştir. Bu uygulamalar, sadece bir saklama biçimi değil, aynı zamanda toplumsal yaşamın ve mevsimsel beslenme alışkanlıklarının önemli bir parçasını oluşturmuştur. Sebzelerin korunmasında ise genellikle salamura, kurutma ve toprak altı depolama yöntemleri tercih edilmiştir. Serin ve karanlık kilerlerde veya toprak altındaki kuyularda saklanan sebzeler, doğal ortam koşullarından yararlanılarak bozulmadan muhafaza edilmiştir. Geleneksel yöntemlerin temelinde, doğanın sunduğu imkânlardan yararlanma ve ürünleri kimyasal katkı maddeleri olmadan koruma anlayışı bulunmaktadır. Bu yönüyle, söz konusu uygulamalar yalnızca gıda güvenliği açısından değil, aynı zamanda kültürel mirasın devamlılığı bakımından da büyük önem taşımaktadır.

Orta Asya’da sebzelerden; başta patlıcan olmak üzere, hıyar, havuç, ıspanak, soğan, turp, kereviz, marul ve kendiliğinden yetişen bazı otlar, meyvelerden; elma, armut, erik, ayva, üzüm ve kavun besin olarak kullanılıyordu. Anadolu’ya göç ettikten sonra kullanılan sebze ve meyve çeşitleri artmıştır (Baysal, 1990, s. 33-38). Meyve ve sebzeler eskiden güneşte kurutularak, kilerlerde veya küpler içinde saklanarak kışa hazırlanırdı. Güneşe serilerek kurutulan biber, domates, patlıcan vs. meyve sebzeler kışlık için saklama yöntemlerinden biridir. Soğan ve patates gibi gıdaları taş bodrumlarda tutulur serin saklanarak muhafaza edilir. Sebzeleri turşu halinde yapılarak da muhafaza edilir. (K5, K10, K11, K16, K21, K29, K31, K49, K50, K51, K52, K54, K55)

4.2.3.1. Kurutma

Eski çağlardan beri patlıcan, biber ve asma yaprağının kurutularak muhafaza edildiği bilinmektedir. Domates, patlıcan, biber, kabak, fasulye, bamya vb. sebzeler ve yıkanıp, uygun şeklide ayıklanarak, bütün halinde veya doğrandıktan sonra güneşte kurutulur (Koşay & Ülkücan, 1961, s.108). Anadolu’da da erik, kayısı, üzüm, elma, armut gibi meyveler kurutularak kış için saklanır. “Kak” adı verilen kurutulmuş meyveler kış aylarında su ile pişirilir, pekmez, katılarak tatlandırılır (Oğuz,1976, s.54). Fasulyeyi kaynatarak kurutma tekniği de mevcuttur çünkü güneşte çok fazla kalırsa şekerlendiği gözlenmiştir. Genellikle güneş, gölge ve nemli yerlerde kurutma sağlanır. İpe dizme ve serme de en yaygın olan tekniklerdendir. (K8, K14, K17, K23, K51, K52)

4.2.3.2. Turşu / Salamura Ve Sirke İle Saklama

Salatalık, biber, patlıcan, taze fasulye, gök domates, pancar, şalgam, lahana, acur, kavun, üzüm vb. sebze ve meyveler hazırlanan tuzlu su veya sirkenin içine bırakılır. Aroma vermesi ve mayalanmayı hızlandırması için nohut, arpa tanesi, maydanoz, sarımsak da eklenebilir. Üstüne ağır ve temiz taş, tahta konularak yiyeceklerin suyun üstüne çıkması engellenir. Fermantasyon tamamlandıktan sonra tüketilir. Turşu da diğer muhafaza şekilleri gibi geçmişten günümüze taşınmış ve Türk sofralarının vazgeçilmezi olmuştur. Diğer dünya mutfaklarında da yer almasına rağmen bizim mutfagımızda ki aromaya sahip değildir (Koşay ve Ülkücün, 1961, s. 110-112, Oğuz,1976, s.56-58). Anadolu’da da erik, kayısı, üzüm, elma, armut gibi meyveler kurutularak kış için saklanır. “Kak” adı verilen kurutulmuş meyveler kış aylarında su ile pişirilir, pekmez, katılarak tatlandırılır (Oğuz,1976, s.54). Geleneksel yöntemlerde salatalık turşusu diğer yörelere nazaran sadece kaya tuzu, sarımsak ve içme suyu ile yapılmaktadır. Geleneksel olarak lahana turşusu üzerine taş koyulur köpüren su çıktıkça su

değişilir ve daha diri turşu elde edilir. Salamura yönteminde ise zeytini ve üzüm yaprağı yapılır. Zeytinin acısı çıkana kadar kesik atılıp suda beklenir sonra tuz ve limon yaprağı atılır ve uzun süre muhafaza edilir. (K1, K5, K6, K7, K8, K12, K14, K15, K16, K19, K20, K22, K28, K30, K34, K37, K54)

4.2.3.3. Konserve

Konservenin amacı, uzun süre saklanmak istenen gıdalarda bozulmaya yol açacak mikroorganizmaların faaliyetlerini durdurmak ve mikroorganizmalar tarafından oluşabilecek bulaşmayı önlemektir. Konservelerde mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel bozulmaları önlemek için bu gıdaların tüketime kadar geçen her aşamasında sağlıklı hazırlama ve pişirme yöntemlerinin uygulanması ve hijyenik koşulların yeterince sağlanması gerekmektedir (Belibağı & İnanç Horuz, 2015, s.22-28)

Geleneksel saklama yöntemi olan konserve halk deyiimi ile kadın emeği üzerinden aktarılan bir miras olarak görülür. Bölgede domates veya salçadan kaynatılarak yapılan salçalık gıdaların sıcakken kavanozlara koyulup ters çevrilmesi en yaygın konserve örneğidir. Yazın yetişen sebzelerin sirke ve kaya tuzu ile kavanozlara muhafaza edilmesi de bir diğer örnektir. Kahvaltılık sos, biber, domates, taze fasulye en yaygın konserve çeşididir. İmece usulü yapılan bu devam eden gelenek yardımlaşma ve dayanışmanın sebebidir. (K5, K6, K7, K8, K12, K16, K17, K22, K24, K26, K29, K30, K32, K36, K40, K42, K44, K47, K52, K54, K55)

4.2.3.4. Dondurma

Gıdaların dondurulması bir çeşit gıda saklama yöntemidir. Gıda maddelerinin yapısında bulunan suyun sıvı halden katı hale geçmesi gıdaların dondurulması olarak tanımlanmaktadır. Gıdaların dondurulmasındaki esas, ortamı mikroorganizmaların faaliyetlerine karşı elverişsiz hale getirmektir (Belibağı ve İnanç Horuz, 2015, s. 29-33). Eskiden kar kuyuları veya yüksek yaylalardan getirilen doğal kar ve buz kullanılırdı. Ahşap fiçilerin dışı buzla doldurulur, içindeki karışım elle çevrilerek dondurulurdu. (K17, K24, K34, K44, K54, K55)

4.3. İNEGÖL MUTFAĞI YEMEK KÜLTÜRÜ

4.3.1. Çorbalar

4.3.1.1. İnegöl Çorba (Tereyağlı Simit Eşliğinde)

Malzemeler:

- 1.5 kg İnegöl köfte
- 1 kg Yoğurt
- 1 Yumurta Sarısı
- 2 Adet Limonunun Suyu
- 12 Çorba Kaşığı Un (Tepeleme)
- Sıvıyağ/Tereyağı
- 10 Litre Su
- 5 Diş Sarımsak
- 1 Adet Soğan
- Tuz/Karabiber
- Üzeri için:
- 5 Adet İnegöl Simidi
- 250 gr Tereyağı
- Toz Kırmızıbiber

Yapılışı:

- Öncelikle tereyağı ve sıvıyağı tencerede eritip üzerine 6 çorba kaşığı un ilave edilir ve kavrulur sonrasında ölçüdeki su koyulup kaynamaya bırakılır.
- Bir başka kaba yoğurt alınır ve yumurta sarısı, limon suyu eklenir ve meyanesi yapılır.
- Kaynayan çorbaya meyaneden eklenir temperleme (sıcak ve soğuk dengesi) yapılır.
- Bir taşım kaynadıktan sonra bilye şekline yapılan İnegöl köfteleri ilave edilir.
- 2 diş sarımsağı rendeleyip diğer sarımsakları ve soğanı bütün olarak çorbaya atılır.
- Çorbanın üzeri için yuvarlak yuvarlak doğranan İnegöl simitleri fırınlanır.
- Tereyağı biber ile yakılır fırınlanmış simitler ile servis edilir.

- Hafif baharatlarla tatlandırılan İnegöl çorbası, hem doyurucu hem de besleyici özelliğiyle özellikle kış aylarında tercih edilir. Köy mutfağında kuşaktan kuşağa aktarılan tariflerle yapılan bu çorba, sofralarda hem günlük yemeklerde hem de özel günlerde kendine yer bulan coğrafi işaretli bir yemektir. (K6, K7, K11, K22, K24, K29, K30, K42, K44, K45, K47, K8, K49, K51, K52, K54, K55)

Fotoğraf 4.32. İnegöl Çorba



4.3.1.2. Toyga Çorbası (Yoğurtlu Buğday Çorbası)

Malzemeler:

- 1 su bardağı buğday (geceden ıslatılmış)
- 1 çay bardağı nohut (haşlanmış)
- 1 kase yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı

→ Nane, tuz

Yapılışı:

→ Buğday haşlanarak yumuşatılır.

→ Ayrı bir kapta yoğurt, yumurta ve un çırpılır.

→ Karışım, azar azar sıcak su ile ıltılır ve haşlanmış buğdayın üzerine dökülür.

Kaynayana kadar karıştırılarak pişirilir.

→ Haşlanmış nohut eklenir. Ayrı bir tavada tereyağında nane kızdırılıp üzerine dökülür. Ilık veya sıcak servis edilir.

→ İnegöl’de özellikle düğün, mevlit ya da hayır gibi toplumsal etkinliklerde büyük kazanlarda pişirilerek kalabalıklara ikram edilen toyga çorbası, dayanışma ve paylaşma kültürünün de bir sembolüdür. Bu yönüyle toyga çorbası yalnızca bir yemek değil, İnegöl’ün toplumsal belleğinde yer etmiş bir gelenek parçasıdır. (K1, K5, K7, K10, K12, K13, K15, K16, K18, K20, K22, K25, K32, K34, K36, K40, K41, K48, K50, K54, K55)

Fotoğraf 4.33. Toyga Çorbası



4.3.1.3. Tarhana orbası

Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı ev yapımı tarhana
- 5 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz, nane, pul biber

Yapılışı:

- Tarhana soğuk suyla açılır ve tencereye alınır.
- Kaynayana kadar karıştırılır.
- Ayrı bir tavada salça ve ezilmiş sarımsak tereyağında kavrulur. Karışım çorbaya eklenir.

- Tuz ve baharatlar eklenerek 10 dakika daha kaynatılır. Sıcak servis edilir.

- İnegöl'de tarhana, özellikle kış hazırlıkları kapsamında aile bireylerinin bir araya

geldiği, imece usulüyle yapılan toplu bir etkinliğin ürünüdür. Yörede bu çorba, genellikle yaz sonunda yapılan yoğurtlu, domatesli ve kırmızıbiberli hamurun kurutulmasıyla hazırlanır. Kuruyan tarhana, uzun süre saklanabilir ve özellikle kış aylarında sofraların vazgeçilmezi haline gelir. Tarhana orbası, soğuk kış günlerinde hem besleyici hem de iç ısıtan bir öğün olarak sunulur. Aynı zamanda misafirperverliğin simgesi olarak da görülür; gelen konuklara sıcak bir tarhana orbası ikram etmek, İnegöl mutfağında geleneksel bir karşılama biçimidir. Bu yönüyle tarhana orbası, sadece bir yemek değil, geçmişten günümüze aktarılan bir toplumsal dayanışma, paylaşma ve kültürel süreklilik göstergesidir. (K1, K5, K8, K10, K12, K15, K18, K20, K25, K28, K30, K31, K32, K33, K35, K38, K41, K42, K49, K51, K52, K54, K55)

Fotoğraf 4.34. Tarhana Çorbası



4.3.1.4. Düğün Çorbası

Malzemeler:

- 250 gr kuzu eti (kemikli)
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yumurta sarısı
- Yarım limon suyu
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Karabiber, tuz

Yapılışı:

- Et, haşlanarak suyu süzülür.
- Un tereyağında kavrulur ve et suyu eklenir.
- Ayrı bir kapta yumurta sarısı ve limon suyu çırpılır, yavaşça çorbaya eklenir.

Etler didiklenerek içine atılır. Tuz ve karabiber ile tatlandırılır.

→ İnegöl’de düğünler genellikle çok sayıda davetlinin katılımıyla gerçekleştiği için büyük kazanlarda, odun ateşinde pişirilen düğün çorbası, toplumsal dayanışmanın da bir göstergesidir. Çorbanın hazırlanmasında kadınlar ve erkekler arasında iş bölümü yapılması, yöredeki geleneksel imece kültürünü yaşatmaktadır. Ayrıca bu çorba, nesiller arası kültürel aktarımda da önemli bir rol oynar; tarifler ve pişirme teknikleri anneden kızına, gelinden gelene

aktarılır. (K4, K5, K7, K10, K12, K15, K18, K20, K21, K22, K28, K30, K38, K40, K42, K45, K48, K50, K52, K54)

Fotoğraf 4.35. Düğün Çorbası



4.3.1.5. Oğmaç Aşı (Unlu Çorba)

Malzemeler:

- 1 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı salça
- Su, tuz

Yapılışı:

→ Un, yağda kavrulur. Salça eklenir ve karıştırılır. Üzerine azar azar su eklenerek çorba kıvamına getirilir. Kaynayana kadar karıştırılır.

→ İnegöl'de özellikle kırsal kesimlerde sıkça yapılan oğmaç çorbası, sade ama güçlü tat profili ile hem ekonomik hem de kültürel açıdan önemli bir yere sahiptir. Çorbanın hazırlanışı sırasında hamurun elle küçük parçalara ayrılması, ev halkının bir araya gelmesini sağlayan geleneksel bir mutfak ritüelidir. Bu yönüyle oğmaç çorbası, sadece bir yemek değil, birlikte üretmenin, paylaşmanın ve aile içi etkileşimin bir simgesi hâline gelmiştir. Ayrıca bu

orba, İnegöl’de genellikle hasta olanlara ya da doğum sonrası kadınlara g vermesi amacıyla yapılır; bu da onun şifa kaynağı olarak görüldüğünü gösterir. Toplumun yaşlı bireyleri tarafından hâlâ yaşatılan bu tarif, genç kuşaklara aktararak yerel mutfak belleğinin korunmasında önemli rol oynamaktadır. (K2, K6, K7, K9, K10, K12, K15, K18, K20, K22, K25, K28, K30, K35, K38, K41, K42, K45, K48)

Fotoğraf 4.36. Oğmaç Aşı



4.3.2. Hamur şişi

4.3.2.1. İnegöl iftetellisi

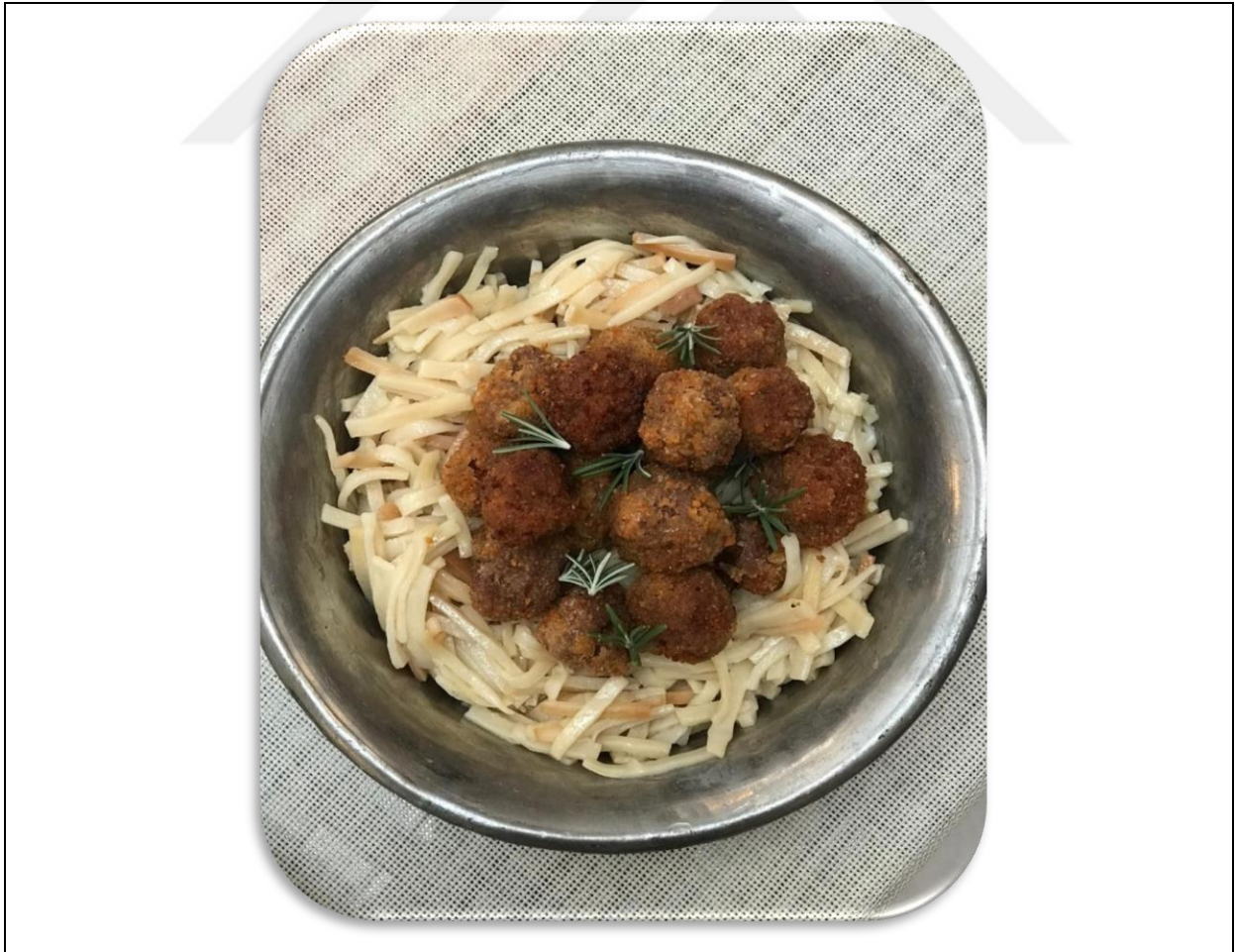
Malzemeler

- 1 kg İnegöl Köftesi
- 300 gr toz tarhana
- 4 adet yumurta
- 300 gr erişte
- Su tereyağı
- Tuz
- Kızartmak için = sıvıyağ

Yapılışı:

- İnegöl köftelerini ceviz büyüklüğünde yuvarlanır.
- Yuvarlanan her köfte önce yumurtaya sonra tarhanaya bulanır ve kızartılır.
- Erişteleri tereyağında kavrulur sonrasında su ve tuz eklenir pilav gibi pişirilir.
- Erişteler suyunu çektiğinde ocaktan alıyoruz demlenmeye bırakılır.
- Sonrasında eriştelere köfteler konup servis edilir.
- Çiftetelli yemeği, özellikle düğün, bayram ve diğer toplumsal kutlamalarda sofralarda yer alır; bu yönüyle hem misafirperverliğin hem de toplumsal birliğin ifadesidir. Yemeğin adıyla bağlantılı olan “çiftetelli” dansı gibi, bu yemek de bir araya gelmenin, paylaşmanın ve kültürel sürekliliğin sembolüdür. Aynı zamanda, erişte ve köftenin bir arada sunulması, İnegöl mutfağının dengeli ve zengin beslenme anlayışını da gösterir. Yöredeki dayanışma ve imce kültürü, yemek yapım süreçlerinde kendini gösterirken, çiftetellisi yemeği de bu kolektif emeğin sonucudur. (K11, K14, K15, K17, K19, K20, K22, K32, K39, K40, K42, K44, K47, K51, K54, K55)

Fotoğraf 4.37. İnegöl Çiftetellisi



4.3.2.2.İnegöl Hıngal (Hıngal)

Malzemeler

- 3 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Kıvamı alana kadar su
- İç malzemesi için 250 gr kıyma
- 1 adet rendelenmiş soğan
- Tuz ve karabiber

Yapılışı:

- Derin bir kaba unu alıyoruz. Üzerine yumurta, tuz ekleyip karıştırıyoruz.
- Azar azar su ilave edip sert bir hamur elde edilir.
- Bezelere ayrılır ve dinlenmeye bırakılır.
- Rendelenip suyu sıkılan soğanı kıyma, tuz, karabiber ekleyip yoğuruyoruz.
- Dinlenen bezelere ayrılan hamuru açıyoruz. Kare şekilde olacak biçimde kesilir.

Kesilen hamura hıngal şeklini verip tepsiye dizilir.

→ Kaynar tuzlu suda haşlanır. Haşlanan hıngallar tabağa alınır çırpılmış yoğurt ve üzerine kızgın yağ eritip dökülerek tüketilir.

→ İnegöl hıngalı, bölgedeki Kafkas ve Kafkas kökenli göçmen toplulukların (özellikle Çerkes, Abaza ve Dağıstan kökenliler) mutfak mirası olarak günümüze ulaşmış, kültürel açıdan derin anlamlar taşıyan geleneksel bir yemektir. Hıngal, görünüş itibarıyla mantıya benzese de, hazırlanışı, malzemeleri ve sunumuyla farklılık gösterir ve toplumsal hafızada yalnızca bir yemek değil, kimlik ve aidiyet göstergesi olarak yer alır. İnegöl’de hıngal, genellikle özel günlerde, düğünlerde, bayramlarda ve kalabalık aile buluşmalarında hazırlanır. Bu yemek, büyük emek isteyen bir süreçle ortaya çıkar; hamur elde açılır, içine kıyma veya patates gibi iç harçlar konularak bohça şeklinde kapatılır ve çoğu zaman yoğurt, sarımsak ve tereyağlı sosla servis edilir. (K1, K5, K8, K9, K10, K11, K20, K22, K24, K28, K30, K31, K39, K40, K41, K45, K49, K50, K51, K52, K53, K54, K55)

Fotoğraf 4.38. İnegöl Hıncal



4.3.2.3. İnegöl Bükme Manti (Çerkes Mantısı)

Malzemeler

Hamur için:

- 5 su bardağı un “
- 3 adet yumurta
- Tuz

İç malzemeler için:

- Yarım su bardağı ceviz
- 3 adet soğan
- Tuz ve karabiber
- Domates salçası
- Sıvı yağ

Haşlamak için:

→ Su ve tuz

Yapılışı:

- Derin bir kaba alınan una yumurta ve tu alınır azar azar eklenen su eklenir.
- Hazırlanan hamur eşit bezelere ayrılır ve dinlenmeye üzerine bez örtülerek bırakılır.
- Soğan ince ince doğranarak yağda sotelenir ardından salça eklenip iyice kavrulur.
- Çekilmiş yarım bardak cevizi de ekleyip diğer tüm malzemeler ile birleştiriyoruz.
- Dinlenen hamur bezelerini açıyoruz ve bardak yardımı ile yuvarlak kesiyoruz ve içerisine harcı yerleştirip kapatıyoruz.
- Kaynayan tuzlu suyun içerisine pişmesi için bırakıyoruz.
- Pişen mantıları tabağa alıyoruz ve kırmızı toz biberi tereyağında iyice eritip üzerine döküyoruz.
- İnegöl bükme mantısı, diğer adıyla Çerkes mantısı, İnegöl'e Kafkasya'dan göç eden Çerkes topluluklarının mutfak mirası olarak günümüze kadar ulaşan, hem lezzet hem de kültürel değer açısından zengin bir yemektir. Bu yemek, yalnızca bir beslenme unsuru değil, aynı zamanda kimliğin, aidiyetin, göç hikâyelerinin ve toplumsal dayanışmanın bir simgesidir. (K5, K6, K9, K10, K11, K12, K15, K16, K18, K20, K21, K25, K29, K30, K32, K39, K42, K45, K50, K52, K54, K55)

Fotoğraf 4.39. İnegöl Bükme Manti



4.3.2.4. Şibit

Malzemeler

- 1 Kg un
- 1 Adet yumurta
- Aldığı kadar su
- Tuz

Üzeri için:

- Tüm tavuk
- Tuz \ su

Yapılışı:

- Geniş bir kaba un alınır. Yumurta su ve tuz eklenerek yumuşak bir hamur elde edilir.
- Bezelere ayırıp hamuru dinlenmeye bırakılır.
- Tavuğu üzerini geçecek kadar su ekleyip pişmeye bırakıyoruz.

→ Dinlenen yufkaları açıp saçta pişirilir.
→ Rulo şeklinde sarılan hamur kesilir. Tepsi dolana kadar dizilir.
→ Pişen tavuklar didiklenir servis etmeden hemen önce suyu dökülüp tavuklar ilave edilir.

→ Kültürel bağlamda şibit, göçmen toplulukların kimliğini koruma, kültürünü yaşatma ve yaşatırken paylaşma çabalarının bir parçasıdır. İnegöl'e Kafkasya, Kırım ve Orta Asya'dan gelen halklar, beraberlerinde sadece gelenek ve dil değil, aynı zamanda bu özgün yemekleri de getirmiştir. Şibit, bu tarihî göçlerin ve yerleşimlerin sessiz tanığı olarak günümüzde hâlâ sofralarda yaşatılmaktadır. Aynı zamanda şibit, kadınlar arasında kültürel aktarımın da önemli bir aracıdır. Anneannelerden torunlara geçen tarifler ve yapım teknikleri, yemek aracılığıyla kültürel kimliğin canlı tutulmasını sağlar. Bu yönüyle şibit, sadece bir yemek değil, sözsüz bir kültürel iletişim biçimidir. (K1, K3, K5, K7, K8, K10, K12, K16, K19, K24, K28, K30, K32, K39, K40, K41, K42, K53, K54, K55)

Fotoğraf 4.40. Şibit



4.3.2.5. Tepsi Mantısı

Malzemeler

- 1 kg un
- 3 adet yumurta
- Tuz \ su

İç Malzemeler:

- 350 gr kıyma
- 2 adet soğan
- Tuz \ Karabiber

Üzeri İçim:

- 4 yemek kaşığı domates salçası
- Tereyağı \ Sıvıyağ
- Tuz \ Nane
- Su

Yapılışı:

- Unu bir kaba alıyoruz ve diğer malzemeleri ekleyip sert bir hamur elde edilir.
- Bezelere ayırıp dinlenmeye bırakıyoruz.
- Kıymayı kaba alıp soğanları rendeliyoruz ve suyunu sıkıp baharatları ilave ediyoruz.

→ Dinlenen hamur bezelerini açıyoruz. Açılan hamuru kare kare kesiyoruz. Kesilen hamur içine harç ekleyip büzüyoruz.

- Büzülen mantıları tepsiye dizilir ve fırınlanır.
- Yağda domates salçasını kavuruyoruz, nane ve su ekleyip iki aşım kaynatılır. Tuz ekleyip mantıların üzerine dökülür.

→ Suyu çekilene kadar fırınlıyoruz. Üzerine yoğurt ve yanmış yağ ile servise hazır edilir.

→ İnegöl yöresine özgü olan *tepsi mantısı*, hem mutfak mirası hem de sosyo-kültürel yapının bir yansıması olarak değerlendirilmektedir. Geleneksel olarak özellikle kalabalık aile sofralarında, düğün, bayram ve mevlit gibi özel günlerde hazırlanan bu yemek, birlikte üretim ve paylaşım kültürünü pekiştiren bir unsurdur. İnce açılmış hamurların içlerine

kıymalı harç konularak bohça şeklinde kapatılması ve yağlanmış tepsiye sıkı sıkıya dizilmesi, yemeğin hem estetik hem de işlevsel yönünü öne çıkarır. Üzerine salçalı sos ve yoğurt dökülerek servis edilmesi ise Anadolu mutfağının karakteristik lezzet birleşimlerini yansıtır. Tepsi mantısı, İnegöl mutfak kültüründe nesiller arası aktarımı destekleyen, kadınlar arası dayanışma ortamlarında (örneğin imece usulü yapım) önemli rol oynayan bir yemek olup, yöresel kimliğin yaşatılmasında simgesel bir öneme sahiptir. (K4, K9, K10, K20, K25, K29, K30, K31, K35, K38, K40, K45, K50, K54, K55)

Fotoğraf 4.41. Tepsi Mantısı



4.3.2.6. Pitta (Boşnak Böreği)

Malzemeler

- 5 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı sirke
- Aldığı kadar su

İç Malzemeler için:

- 1 kg patates
- 3 adet soğan
- 250 gr. Kıyma
- Sıvıyağ/ tuz, karabiber

Hazırlanışı:

- Bir kaba unu alıyoruz ve diğer bütün malzemeler eklenir yumuşak ele yapışan bir hamur elde ediyoruz.
- Bezelere ayırıp dinlenmeye bırakıyoruz.
- Dinlenen bezeler her 3 katta yağıyoruz ve üst üste koyuyoruz.
- Börek iç patates ve soğanı küçük şekilde doğruyoruz.
- Kıyma, tuz, yağ ve karabiber ile içi harmanlıyoruz.
- Yarım saat dinlenmeye bırakılan bezeleri el ile çekilerek açıp patatesli iç harcı ekliyoruz.
- Böreği rulo şeklinde sarıp tepsiye koyuyoruz.
- Açılan böreklerin üzeri yağlayıp 170 derecede yaklaşık 40dk. Pişiriyoruz.
- İnegöl, tarihsel süreçte göç hareketlerinin yoğun yaşandığı bir bölge olarak, özellikle Balkanlardan gelen Boşnak, Arnavut ve Pomak topluluklarının mutfak kültürlerini kendi gastronomik yapısına entegre etmiştir. Bu etkileşimin en özgün örneklerinden biri olan Pitta (Boşnak böreği), İnegöl'de yalnızca bir yiyecek olarak değil, aynı zamanda etnik kimliğin, kültürel aidiyetin ve toplumsal hafızanın temsilcisi olarak da önemli bir yere sahiptir. İnce yufkaların elde açılarak kat kat dizilmesi, içine peynir, kıyma veya ıspanak gibi malzemelerin konulmasıyla hazırlanan bu börek türü, sadece mutfak becerisini değil, aynı zamanda Boşnak aile yapısında kadının emeğini ve kuşaktan kuşağa aktarılan kültürel değerleri yansıtır. İnegöl'deki Boşnak köylerinde hâlen özel günlerde, bayramlarda ve misafir sofralarında geleneksel yöntemlerle hazırlanması, Pitta'yı yaşayan bir kültürel miras unsuru hâline getirmiştir. Bu yönüyle Pitta, İnegöl mutfağının çok kültürlü yapısının ve Balkan göçmen kimliğinin sürdürülebilirliğinde önemli bir rol oynamaktadır. (K4, K6, K8, K10, K15, K16, K20, K25, K28, K30, K35, K36, K38, K40, K42, K48, K50, K54, K55)

Fotoğraf 4.42. Pitta



4.3.2.7. Arnavut Böreği

Malzemeler

- 5 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı sirke/tuz
- Aldığı kadar su

İç Malzemeler

- 1 bağ pırasa
- 250 gr kıyma
- Tuz/karabiber
- Yarım su bardağı Sıvıyağ
- Yarım su bardağı zeytinyağı

Hazırlanışı:

→ Unu alıp üzerine diğ er malzemeleri ekliyoruz ve biraz ele yapışan bir hamur elde ediyoruz.

→ Hamurları ceviz büyüklüğünde alta 15 adet, üste 18 adet bezelere ayırıyoruz ve yaklaşık 1 saat dinlenmeye bırakıyoruz.

→ İç harcı için kıymayı tencereye alıp sıvı yağ ve su ile kavurmaya bırakıyoruz.

→ Pişen kıymanın üzerine küçük küçük doğranmış pırasaları ekliyoruz.

→ Kavrulan bu harca baharatları ekleyip soğumaya bırakıyoruz.

→ Bezelere ayrılan hamurları tek tek açıp tereyağı, sıvıyağ, zeytinyağı ile hamur katlarını yağlıyoruz. Yağlı hamurlar dinlenmeye bırakılır.

→ Dinlenen hamurları açıp içine harcı ekliyoruz. Harcı eklenen hamurun üst katını da açıp kenarlarını b üz yoruz.

→ 180  C yarım saat pişmeye bırakıyoruz.

→ Arnavut b oreğı, özellikle İnegöl'e yerleşen Arnavut g   men topluluklarının mutfak k  lt  r  n  n canlı bir yansıması olarak öne çıkmaktadır. Kat kat açılan el yufkalarının arasına kıyma, ıspanak, peynir veya patates gibi çeşitli i  harçların konulmasıyla hazırlanan bu b orek t  r  , hem görsel estetiğı hem de emeğı dayalı yapım s  reciyle dikkat çeker. Arnavut b oreğı, İnegöl'de sadece gündelik bir yiyecek olmanın ötesinde; ailevi birliktelikleri, kadın emeğini ve g   men kimliğıin k  lt  rel devamlılığını temsil eden bir sembol niteliğı taşımaktadır. Özel günlerde, bayramlarda ya da kalabalık aile sofralarında geleneksel y  ntemlerle hazırlanması, bu b oreğı toplumsal belleğinin bir parçası hâline getirirken, İnegöl' n  okk  lt  rl   yapısının da somut bir göstergesi olarak değıerlendirilmektedir. (K6, K10, K11, K12, K15, K20, K25, K29, K30, K31, K35, K36, K40, 45, K48, K49)

Fotoğraf 4.43. Arnavut Böreği



4.3.2.8. İnegöl Simidi

Malzemeler

- 1,5 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 4,5 su bardağı un
- Çay kaşığı sirke

Üzeri için

- 1 dolu yemek kaşığı pekmez
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- Yarım çay bardağı su
- Kavrulmuş susam

Hazırlanışı

- Un derin bir kaba elenir. Üzerine şeker, tuz, sıvı yağ, sirke eklenerek iyice yoğrulur.
- Yoğrulan hamur dinlenmeye bırakıldıktan sonra bezeler elde edilerek şekil verilir.
- Diğer simitlere nazaran daha ince ve gevrek.
- Üzerine pekmez, su ve yağ karışımına batırılır ve susama bulanır.
- 180 °C 30 dk pişirilir.
- İnegöl simidi, Bursa'nın İnegöl ilçesinde uzun yıllardır üretilen ve bölge halkının gündelik yaşamında önemli bir yere sahip olan geleneksel bir unlu mamuldür. Yüzeyinin susamla kaplı olması ve taş fırınlarda odun ateşinde pişirilmesiyle karakterize edilen bu simit türü, sadece bir atıştırmalık değil, aynı zamanda İnegöl'ün kent kimliğini ve yerel üretim kültürünü yansıtan bir simge olarak değerlendirilmektedir. Sabah kahvaltılarının vazgeçilmez unsurlarından biri olan İnegöl simidi, özellikle esnaf ve işçi kesimi için hem pratik bir besin kaynağı hem de sosyal yaşamın bir parçasıdır. Fırıncılık geleneğiyle iç içe gelişen bu ürün, ustadan çırağa geçen üretim teknikleriyle kültürel süreklilik kazanmıştır. Ayrıca, simit etrafında şekillenen paylaşma, ikram etme ve sokakta tüketim alışkanlıkları, yöredeki gündelik yaşam pratiklerinin ve sosyal ilişkilerin bir yansımasıdır. Bu bağlamda İnegöl simidi, bölgesel gastronomi mirasının korunması ve yaşatılması gereken somut olmayan kültürel miras öğeleri arasında coğrafi işaretli ürün olarak yer almaktadır. (K5, K8, K9, K10, K12, K15, K17, K21, K22, K24, K25, K28, K30, K31, K35, K40, K45, K48, K49, K53)

Fotoğraf 4.44. İnegöl Simidi



4.3.2.9. İnegöl Cızlak (Kızartılmış Hamur)

Malzemeler:

- 2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- Su (kıvamına göre)
- Kızartmak için sıvı yağ

Yapılışı:

→ Un, su ve tuzla yumuşak bir hamur yoğrulur. Küçük bezelere ayrılıp elle bastırılarak açılır. Kızgın yağda altın rengi alana kadar kızartılır.

→ Cızlak, İnegöl ve çevresinde özellikle kırsal kesimde uzun yıllardır yapılan, zahmetsiz ve ekonomik bir yiyecektir. Sabah kahvaltılarında, tarla dönüşü atıştırma olarak ya da misafir geldiğinde ikramlık olarak hazırlanır. Malzeme sadeliği, yemeğin halk mutfağındaki yerini ve pratikliğini yansıtır. Bu tür hamur işleri, göçmen kökenli toplulukların

mutfağında da kendine yer bulmuş ve zamanla yöresel kültürle kaynaşarak İnegöl'ün gastronomik çeşitliliğine katkı sunmuştur. (K1, K3, K6, K8, K10, K18, K19, K20, K25, K31, K38, K39, K40, K45, K50, K52, K53, K54, K55)

Fotoğraf 4.45. İnegöl Cızlak



4.3.3. Ekmekler

4.3.3.1. Cadi Mısır Unu Ekmeği

Malzemeler

- 300 gr süt kaymağı
- 3 su bardağı mısır unu
- Tuz
- Kaynar su

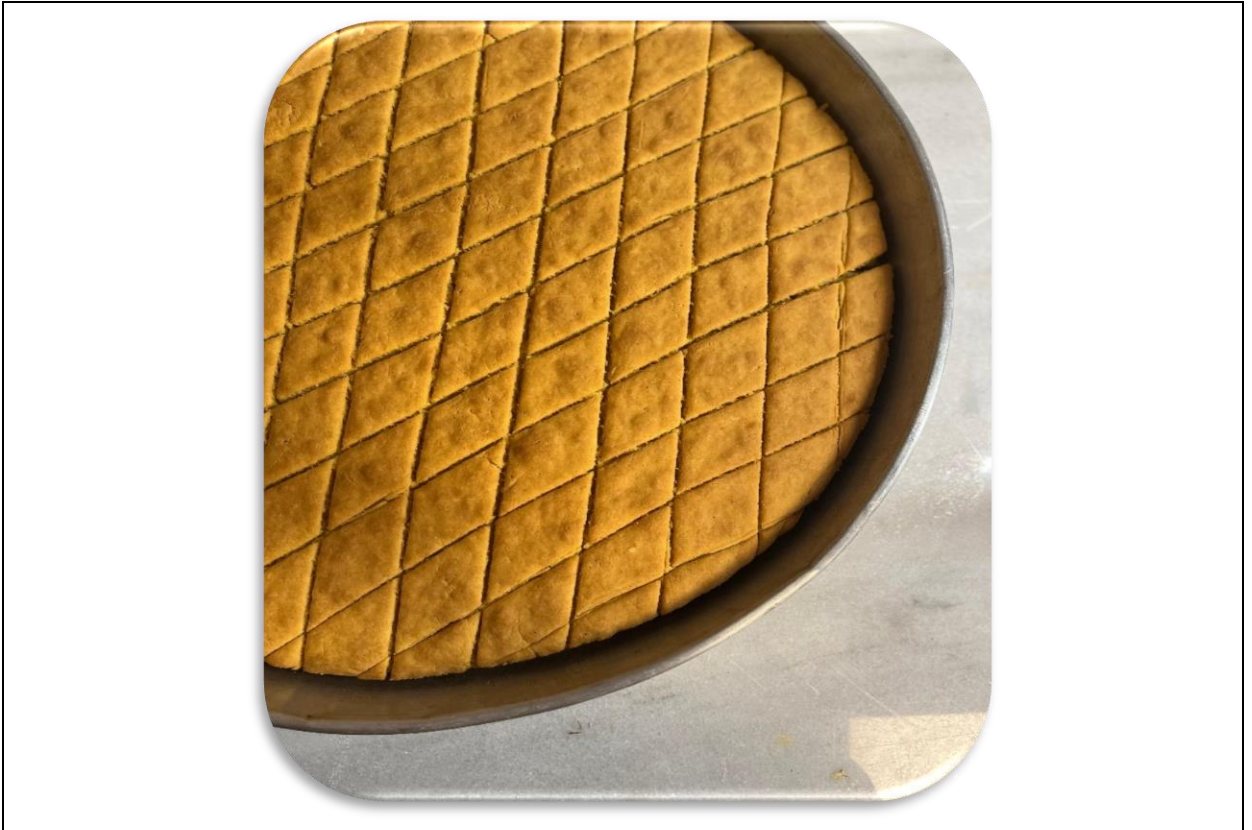
Yapılışı

- Sıcak su ile kaymak karıştırılır ve kaymağın açılması sıvı hale gelmesi sağlanıp tuz da eklenir.
- Mısır unu yavaş yavaş eklenerek yoğrulur.
- Tepsie koyulur el yardımı ile düzeltilip kesilir.

→ 180 derecede ağır ağır pişmesi sağlanır.

→ Cadi ekmeği, sadece bir besin maddesi değil, aynı zamanda dayanışma ve üretkenliğin sembolü olarak da görülmektedir. Mısırın değirmende öğütülmesiyle elde edilen mısır unu, özellikle kış aylarında tarlada çalışamayan kadınlar tarafından yoğrularak taş fırınlarda pişirilmekteydi. Bu bağlamda Cadi ekmeği, mevsimsel tarım takvimiyle uyumlu olarak üretilen bir kırsal yaşam ürünüdür. Ekmeğin dayanıklı yapısı ve uzun süre bayatlamadan muhafaza edilebilmesi, onu kış aylarında tüketilen başlıca besinlerden biri haline getirmiştir. Ayrıca Cadi ekmeği, yörede “mısır yarması” veya “kaynamış ot yemekleri” ile birlikte tüketilmekte olup, özellikle Arnavut, Boşnak ve Çerkes kökenli halklar arasında yaygın bir tüketim alışkanlığına sahiptir. Bu durum, ekmeğin yalnızca besleyici bir ürün olmasının ötesinde, göçmen kimliğinin ve kültürel aidiyetin bir simgesi olduğunu da göstermektedir. Geleneksel üretim biçimleri günümüzde yer yer unutulmuş olsa da, Cadi ekmeği İnegöl’ün kültürel belleğinde yer edinmiş otantik bir değerdir. (K1, K2, K3, K9, K10, K19, K20, K25, K28, K30, K35, K36, K38, K40, K45, K48, K50)

Fotoğraf 4.46. Cadi Mısır Unu Ekmeği



4.3.3.2. Köy Ekmeği (Ekşi Mayalı)

Malzemeler

Ekşi maya yapımı

- 1 su bardağı ekşi ev yoğurdu
- 2 çorba kaşığı un
- 6 adet kuru nohut

Hamur için

- 2 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 6 su bardağı un
- Ekşi maya

Yapılışı

- Ilık su, ekşi maya, tuz bir kaba alınır iyice karıştırılır ardından un eklenerek iyice yoğrulur.
- Mayalanması için en az 1 saat üzeri sıcak tutularak kapatılıp beklenir.
- Tandırda veya fırında ağır ateşte pişirilir. (K4, K5, K6, K9, K10, K12, K15, K18, K20, K25, K29, K30, K31, K35, K38, K40, K49, K51, K52, K53, K54, K55)

Fotoğraf 4.47. Köy Ekmeği



4.3.3.3. Cevizli Ekmek

Malzemeler

- 6 su bardağı un
- Tuz
- Sıcak su
- 2 su bardağı ceviz
- Ekşi maya
- Sıvıyağ

Yapılışı

- Öncelikle ceviz sıvı yağ ile yumuşatılır.
- Unu kaba alıp tuz, su maya ile açılır, sıvı yağ eklenip iyice yoğrulur.
- Mayalandıktan sonra el ile açılır ceviz koyulup gül şekli verilir.
- Soba veya fırınlarda yavaş ve düşük ısıda pişirilir. (K4, K5, K9, K10, K11, K13, K18, K20, K28, K30, K35, K38, K40, K45, K48, K50, K52, K55)

Fotoğraf 4.48. Cevizli Ekmek



4.3.3.4. Cevizli / Haşhaşlı Lokum

Malzemeler

- 6 su bardağı un
- Su
- Tuz
- Ceviz / Haşhaş
- Sıvıyağ

Yapılışı

- Un bir kaba alınır su ekşi maya ile açılır tuz ve yağ eklenerek iyice yoğrulur.
- Bezlere ayrılıp üzeri kapatılarak mayalanmaya bırakılır.
- Mayalanan hamur silindir şeklinde açılır ceviz veya haşhaş iki farklı çeşidi ile harç yerleştirilip sarılır ve yan yana tepsiye dizilir.
- Bu ekmeğin özelliği tepsi mayası da olması. Dizilen harçlı bezeler yaklaşık 1 saat de tepside mayalanması için üstü bir bez ile kapatılarak bekletilir. Ağır ısıda pişirilir.
- Bu lokum türü, yalnızca damak zevkine hitap eden bir yiyecek değil; aynı zamanda kadınların bilgiyi, geleneği ve emeği birbirine aktardığı bir ritüelin parçasıdır. Düğünler, mevlitler, bayramlar ve misafirlik gibi sosyal pratiklerin ayrılmaz bir ögesi olan cevizli ve haşhaşlı lokum, İnegöl halkının kültürel belleğinde yer etmiş; kuşaktan kuşağa aktarılacak varlığını sürdürmüştür. Günümüzde ise kırsal bölgeler dışında şehir merkezinde de yeniden değer kazanmakta ve yerel mutfak mirasının bir sembolü olarak gastronomik turizm bağlamında da önemsenmektedir. (K2, K5, K6, K8, K10, K12, K15, K18, K20, K22, K23, K24, K25, K28, K31, K35, K38, K40, K42, K45, K48, K54)

Fotoğraf 4.49. Cevizli / Haşhaşlı Lokum



4.3.3.5. Haluj (Çerkez ekmeği)

Malzemeler

- 6 su bardağı un
- Tereyağı
- Sıvıyağ
- Ekşi maya
- Tuz
- Ilık su

Yapılışı

- Kaba un alınır. Sıvıyağ, maya, su, tuz eklenerek iyice yoğrulur ve mayalanmaya bırakılır.
- O sırada ceviz ve tereyağı kısık ateşte birleştirilir.
- Ilıyan iç harcı mayalanmış ekmeğin ortasına yerleştirilip tandır veya fırında pişmeye bırakılır.

→ İnegöl’de haluj, sadece Çerkes kökenli ailelerde değil, zamanla diğer etnik gruplar arasında da benimsenmiş; farklı iç malzemelerle zenginleştirilerek yerel mutfağın ortak mirası haline gelmiştir. Bu durum, yemeğin kültürel entegrasyon gücünü ve sosyo-kültürel etkileşimdeki rolünü ortaya koymaktadır. Haluj, bugün hem geleneksel ev sofralarında hem de İnegöl’ün yerel mutfağını tanıtan gastronomik etkinliklerde yer almakta, böylece somut

olmayan kültürel miras olarak yaşatılmaya devam etmektedir. (K1, K5, K7, K8, K13, K18, K20, K25, K28, K30, K35, K38, K44, K45, K48, K50, K54)

Fotoğraf 4.50. Haluj



4.3.4. Ana Yemekler

4.3.4.1. İnegöl Köfte

Malzemeler

- % 20 kuzu % 80 dana kaburga
- Tuz
- Orta boy soğan

Yapılışı:

- Tuz, soğan ve kıyma birleştirilip iyice yoğrulduktan sonra bir gün dolapta dinlenmeye bırakılır.
- Dinlenen köfteler bir kaç damla yağda tavada veya ızgaralarda pişmek için hazırlanır.
- Domates, biber ve mezeler ile servis edilir.

→ İnegöl köftesi, yalnızca bir yemek değil, aynı zamanda kentsel hafızanın ve kolektif kimliğin de bir parçasıdır. Çarşı esnafından ev sofralarına, bayramlardan misafir ağırlamalarına kadar geniş bir sosyal zeminde yer bulur. Ayrıca İnegöl'deki et işleme ve köfte üretim geleneği, nesilden nesile aktarılan ustalık bilgisiyle sürdürülen bir zanaattir. Bu yönüyle İnegöl köftesi, sadece lezzet değil, aynı zamanda bir yaşam tarzı, yerel ekonomi unsuru ve kültürel aktarım aracıdır. Günümüzde coğrafi işaret almış olan İnegöl köftesi, bölgenin gastronomi turizmi açısından da değer kazanmasına katkı sağlamış; böylece yerel kültürün ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtılmasına vesile olmuştur. Bu bağlamda İnegöl köftesi, bir yemeğin ötesinde, kimlik taşıyıcısı bir kültürel değer niteliğindedir. (K1, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K12, K13, K15, K16, K17, K19, K20, K22, K24, K26, K30, K32, K34, K36, K38, K40, K51, K52, K54, K55)

Fotoğraf 4.51. İnegöl Köfte



4.3.4.2. Kestaneli Kelem Sarma

Malzemeler

- 1 adet sarmalık kelem (lahana)
- 300 gr kestane
- 4 su bardağı pirinç
- Domates salçası
- Biber salçası
- 3 adet soğan
- Zeytinyağı
- Tuz – Pul biber – nane
- Haşlamak için su ve tuz

Yapılışı:

- Lahana 4 parçaya bölünür ve haşlanır.
- Kestanelerde haşlanır yarısı ortadan bölünerek kalan yarısı üzeri için ayırt edilir.
- Pirinç yıkanır suda bekletilir. Sonrasında süzülen pirince diğer malzemeler eklenir.
- Kelemlere kestaneli iç harcı ekleyip sarılır ve tencereye düzenli şekilde dizilir.
- Üzerini hafif geçecek şekilde su eklenir su ve zeytinyağı ilave edilir üzerine tabak vb. konularak pişirilir.
- Kalan tüm kestaneleri tavada çevirerek kızartılır ve sarmaların üzerine koyularak servis edilir.

→ Bu yemek, özellikle sonbahar ve kış aylarında, hasat sonrası elde edilen taze kestane ve lahana gibi malzemelerin kullanılmasıyla yapılır. Kestane, yörede doğal olarak yetişen ve besleyici değeri yüksek bir ürün olarak, sofralara zenginlik katarken, kelem sarma da ailelerin kış hazırlıkları kapsamında uzun süre saklayabileceği, doyurucu ve vitamin bakımından zengin bir alternatif sunar. (K1, K5, K8, K9, K10, K12, K15, K18, K22, K48, K51, K52, K53, K54, K55)

Fotoğraf 4.52 Kestaneli Kelem Sarma



4.3.4.3. Ispanak Ulevak

Malzemeler

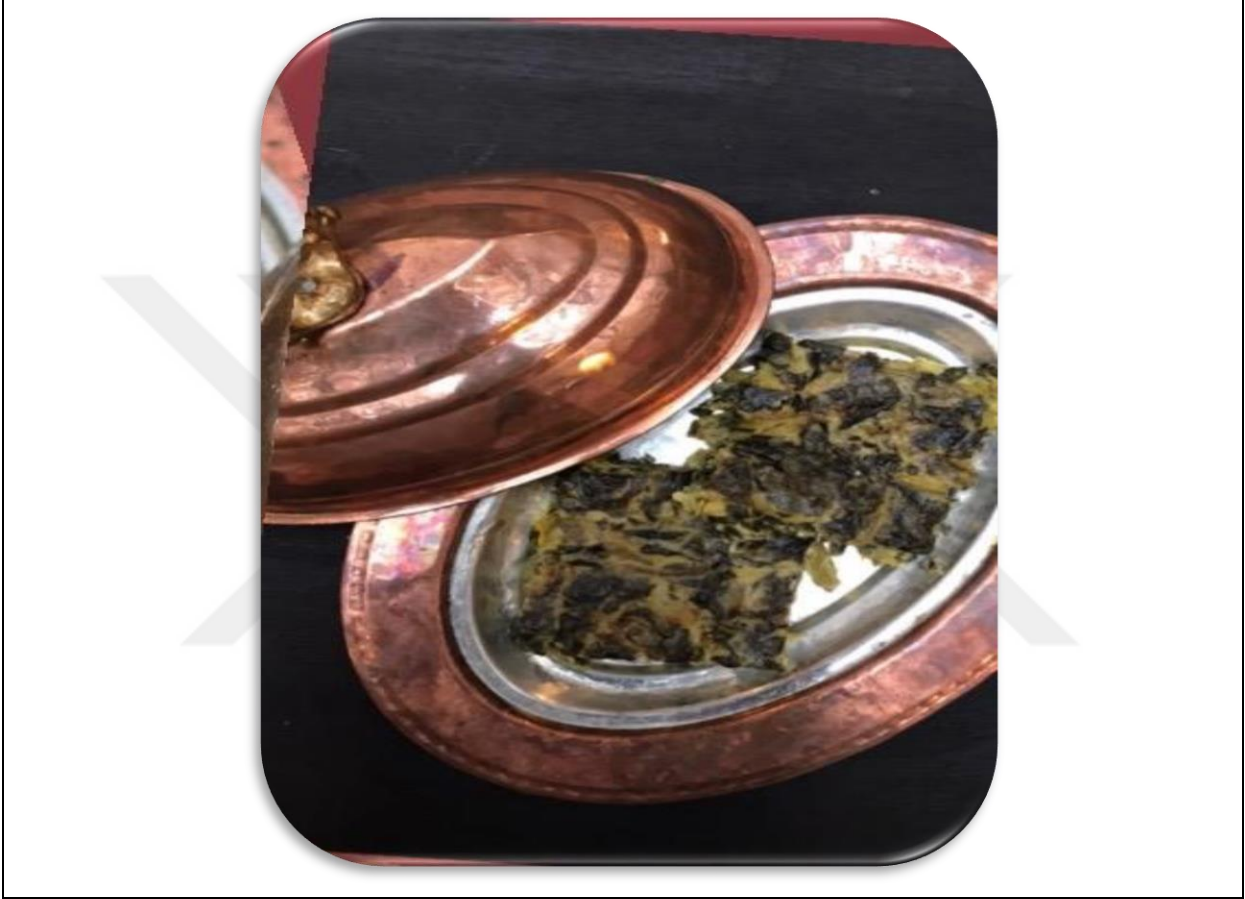
- 1 kg Ispanak
- 250 gr Beyaz Peynir
- 100 ml. Krema
- 2 Yumurta
- 1 Su Bardağı Mısır Unu
- 3 Çorba Kaşığı Beyaz Un
- 3 Çorba Kaşığı Yoğurt
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 1 Adet Kabartma Tozu
- 1 Su Bardağı Süt
- 2 Yemek Kaşığı Tuz

Yapılışı:

- Ispanaklar iyice yıkanır ve ince şekilde kıyılır ve tüm malzemeler eklenir yoğrulur.
- Tepsiye yayılır ve fırına verilir.

- Üzeri kızarıncı fırından alarak üzerine tereyağı ve süt dökülür fırına verilir.
- Sütü çekince fırından alınır.
- Kare şeklinde kesilir üzerine çırpılan yoğurt ile servis edilir. (K1, K5, K9, K11, K18, K22, K28, K30, K35, K38, K41, K42, K48, K50, K51, K52, K54, K55)

Fotoğraf 4.53. Ispanak Ulevak



4.3.4.4. Kuru Erikli Yahni (Boşnak Yahni)

Malzemeler

- 250 gr siyah kuru erik
- 1 kg kuşbaşı et
- 2 adet soğan
- Sıcak su
- Tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- Tuz ve karabiber

Yapılışı:

- Erikler yumuşaması için sıcak suya konur. Yumuşayan eriklerin çekirdekleri alınır ve tereyağında biraz sotelenir.
- Kuşbaşı etleri yağda mühürlenir ve üzerine su eklenip pişirilir.
- Yaklaşık 1 saat pişen etlerin suyu süzülür.
- Tencereye sıvıyağ ekleyip yemeklik doğranan soğanları soteliyoruz. Tereyağını ekledikten sonra unu ekleyip un kokusu çıkana kadar kavuruyoruz.
- Etleri de üzerine ekleyip biraz daha harmanlıyoruz.
- Sotelenen kuru erikleri de ekleyip suyunu ilave ediyoruz. Kaynamaya çıkan yemeği birkaç aşım kaynatıp ocaktan alıyoruz.
- İnegöl’de yaşayan Boşnaklar için bu yemek, aile ve toplumsal bağların güçlendiği, kuşaklar arası kültürel aktarımın gerçekleştiği bir sofraya geleneğidir. Özellikle özel günlerde, bayramlarda ve toplumsal buluşmalarda yapılan bu yemek, hem kimlik bilincini pekiştirir hem de kültürel çeşitliliğin bölgedeki zenginliğini gösterir. Aynı zamanda, kuru erikli yahnî, göçmenlerin yeni topraklara uyum sağlama süreçlerinde kültürel köklerine bağlı kalmalarının sembolüdür. Bu yemek, tarih boyunca yaşanan göçlerin ve kültürel etkileşimlerin izlerini taşır. (K1, K2, K3, K5, K7, K8, K10, K11, K16, K22, K27, K28, K29, K30, K31, K35, K36, K38, K40, K46, K49, K50, K54, K55)

Fotoğraf 4.54. Kuru Erikli Yahnî



4.3.4.5. Etli Kereviz

Malzemeler:

- 300 gr kuşbaşı dana eti
- 2 adet kereviz
- 1 adet havuç
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- Tuz, karabiber
- Limon suyu

Yapılışı:

→ Etler kavrulur, üzerine doğranmış soğan, havuç ve salça eklenerek pişirilir. Küp doğranmış kerevizler eklenir.

→ Limon suyu ve su ilave edilerek sebzeler yumuşayana dek pişirilir.

→ Etli kereviz, İnegöl’de özellikle anneden kıza aktarılan geleneksel tariflerden biridir. Bu yönüyle sadece bir yemek değil, aynı zamanda kültürel hafızanın ve aile değerlerinin bir parçası olarak yaşatılır. Kış aylarında sofraların vazgeçilmezi olan bu yemek, sıcaklığı ve doyuruculuğu sayesinde birlikteliğin ve ev içi paylaşımın da sembolüdür. Ayrıca, etli kereviz gibi sebze-et dengesi üzerine kurulu yemekler, İnegöl mutfağının sade ama besleyici karakterini ve doğayla uyumlu yaşam biçimini gösterir. Yemeğin yapım sürecindeki titizlik ve geleneksellik, yörede yemek kültürünün bir zanaat gibi görülmesinin de örneğidir. (K3, K5, K6, K8, K11, K15, K16, K18, K20, K21, K25, K28, K30, K31, K32, K33, K40, K42, K44, K48, K51, K52, K54, K55)

Fotoğraf 4.55. Etli Kereviz



Kaynak <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/et-yemekleri/kirmizi-et-tarifleri/dana-etli-eksili-kereviz>)

(Erişim tarihi: 25.06.2025)

4.3.4.6. Ciğer Sarma

Malzemeler

- 1 çift kuzu karaciğeri
- Kuzu gömleği (hayvanın iç yağı)
- 1 adet kuru soğan
- 2 su bardağı pirinç
- Bir tutam dereotu
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- Yarım çay bardağı dolmalık fıstık
- 1 adet yumurta sarısı
- Yenibahar
- Tuz
- Kuru nane
- Tarçın
- Karabiber

Yapılışı

- Kuzu gömleğini bir kaba alıp sıcak suda çözülmesi için bekletilir.
- İnce kıyılmış soğanı ve fıstıkları Ayçiçek yağında kavrulmaya bırakılır.
- Küp ve küçük şekilde ciğer doğranır, kontrollü karıştırılır ve pişirilir.
- Suda bekletilen pirinçleri süzüp ciğere eklenir.
- Dereotu, kuş üzümü, baharatlar, tuz da eklenir.
- İç pilavına su eklenir ve demlenmeye bırakılır.
- Çözülen gömlek yağının içine bolca pilav ve ciğer karışımı koyulur ve sıkıca sarılır.
- Uç kısımları alta gelecek şekilde fırın tepsisine dizilir ve üzerine yumurta sarısı sürülerek fırında kızarana kadar pişirilir. (K1, K2, K3, K4, K25, K28, K29, K30, K35, K40, K43, K44, K50, K54, K55)

Fotoğraf 4.56. Ciğer Sarma



4.3.4.7. İnegöl Büryan (İnegöl Mi orizi)

Malzemeler

- 5 Su bardağı pirinç (200 ml)
- 15 Adet tavuk but
- 5 Su bardağı tavuk suyu
- 2.5 Su bardağı su
- Tereyağı
- 5 Domates rendesi
- 5 Büyük boy soğan
- Tuz \  eker

Yapılışı:

→ Tavuk butları yıkanır ardından bir tencereye alınır üzerine su ve tuz eklenerek ha lamaya bırakılır.

→ Soğanlar jülyen doğranır tuz,  eker eklenerek karamelize edilir.

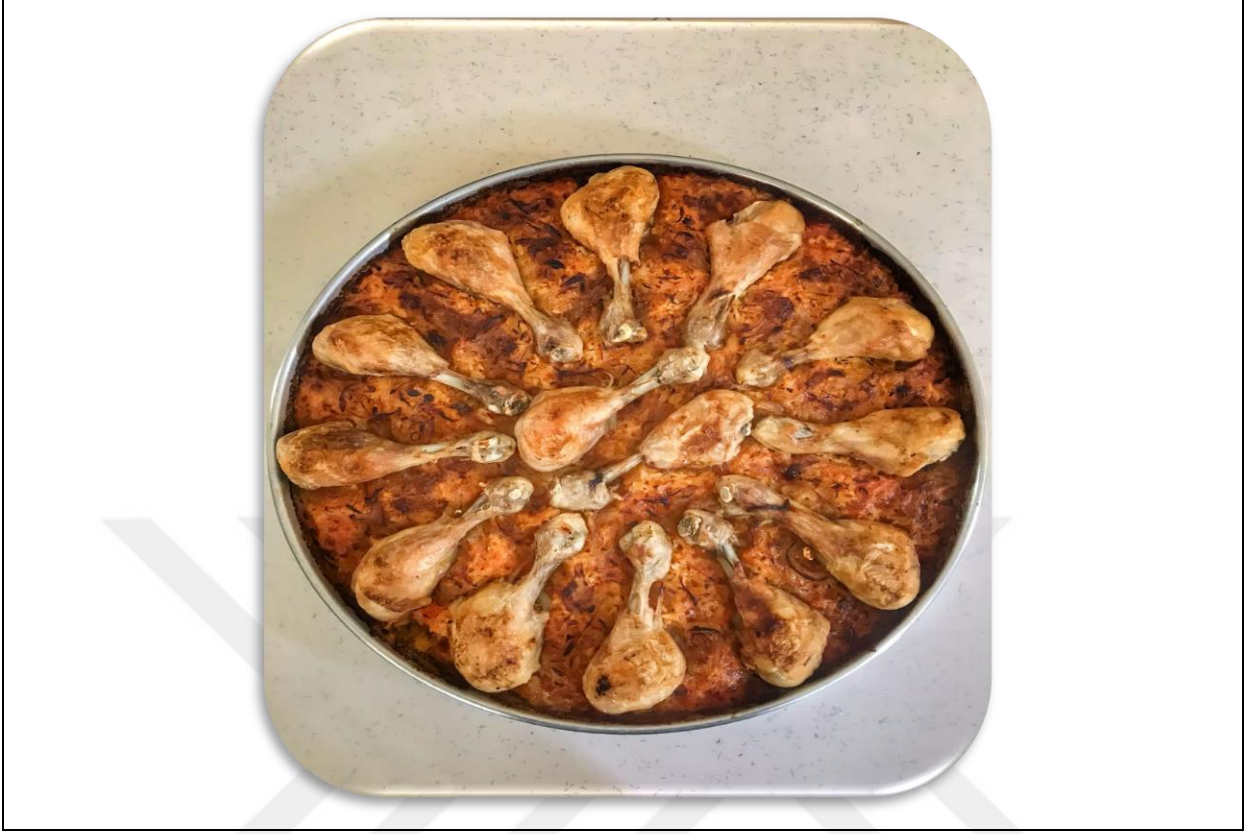
→ Domates rendelenir ve pişirilir.

→ Tencereye tereyağını alıp pirinçleri kavuruyoruz. Kavrulan pirinçler tepsiye alınarak tuz ve tavuk suyu eklenir. Pi en domates rendesini üzerine ekleyerek üzerine karamelize edilen soğanları, haşlanmış tavuk butları da dizilir.

→ Tepsiyi fırına atıyoruz suyunu çekene kadar pi iriyoruz. Pi en b ryanın üzerine kapak kapatıp dinlenmeye bırakarak servise hazır hale getiriyoruz.

→ İnegöl B ryanı, yalnızca bir yemek olarak değil, aynı zamanda İnegöl' n kimliğini oluşturan kültürel bir sembol olarak değerlendirilmektedir. Yerel halkın yaşam tarzını, üretim biçimlerini ve toplumsal ilişkilerini yansıtan bu yemek, bölge gastronomisinin kültürel miras unsurlarından biri olarak korunması ve belgelenmesi gereken bir değer taşımaktadır. Günümüzde yöresel festivallerde, yerel restoranlarda ve kültürel etkinliklerde tanıtılarak ya atılmaya çalışılan İnegöl B ryanı, gastronomi turizmi açısından da bölgeye katkı sunan unsurlar arasında yer almaktadır. (K2, K9, K11, K16, K19, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K31, K35, K41, K42, K46, K48, K49, K50, K51, K52, K53, K54, K55)

Fotoğraf 4.57. İnegöl Büryan



4.3.5. TATLILAR

4.3.5.1. İnegöl Sütü Kadayıf

Malzemeler

- 1 kg çiğ kadayıf
- 250 gr tereyağı
- 1 su bardağı sıvıyağ

Şerbeti İçin

- 4 su bardağı şeker (standart su bardağı)
- 2 su bardağı su
- 3 su bardağı süt
- 1 paket çiğ krema

Hazırlanışı

- Çiğ kadayıfların üzerine yağ ekliyoruz ve rulo şeklinde sarıp tepsiye diziyoruz.
- Fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.
- Şerbet için şekeri ve suyu bir tencereye alıyoruz tek aşım kaynatıyoruz.
- Kaynayan şerbete süt ekleyip ocağın altını kapatıp ılımaya bırakıyoruz.

- Ilınan şerbete bir paket krema ekleyip karıştırıyoruz.
- Buharı çıktıktan sonra şerbeti döküyoruz.
- 24 saat bekledikten sonra üzerine ceviz ile servise hazır hale getiriyoruz.

→ Sütlü kadayıf, İnegöl'ün hem göçmen hem yerli halkı arasında ortak bir tatlı olarak kabul görmekte; bu özelliğiyle kültürel bütünleşmenin mutfaktaki yansımalarından biri olarak değerlendirilmektedir. Çerkes, Boşnak, Arnavut ve Manav kökenli ailelerin tümünde bu tatlının farklı varyasyonları hazırlanmakta, bu da onun kolektif bir kültürel ürün haline geldiğini göstermektedir. Tatlının fırında pişirildikten sonra üzerine dökülen süt karışımıyla yumuşak bir dokuya sahip olması, onu geleneksel şerbetli tatlılardan ayıran bir nitelik kazandırır. Sütlü kadayıf, günümüzde sadece ev mutfağında değil, aynı zamanda yerel pastaneler ve restoranlar aracılığıyla da yaşatılmakta, İnegöl'ün gastronomik kimliğinin tanıtımında önemli bir unsur olarak yerini korumaktadır. Bu yönüyle sütlü kadayıf, hem geleneksel yaşam pratiklerinin sürdürüldüğü hem de modern mutfaklarla bütünleştirilebilen dinamik bir kültürel miras ögesidir. (K2, K4, K5, K8, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K35, K36, K41, K45, K50, K51, K52, K54, K55)

Fotoğraf 4.58. İnegöl Sütlü Kadayıf



4.3.5.2. İnegöl Kabak Tatlısı

Malzemeler

- 1 adet büyük kestaneli bal kabağı
- 3 kg şeker
- 1 su bardağı su

Karamel Şerbeti İçin

- 3 su bardağı şeker
- 4 su bardağı kaynar su
- Üzeri için kavrulmuş ceviz

Hazırlanışı

- Kabaklar soyulup doğranır ve tencereye alınır üzerine şeker serpiştirilir.
- Suyunu da ekleyip ocağa alıyoruz. İlk önce orta ateşte pişirmeye bırakılır.
- Kabak sulandığında ateşi artırıyoruz.
- Başka bir kaba şekeri alıyoruz ve yakıyoruz eriyen ve karamelize olan şekere kaynar su döküp karamelize şerbet yapıp kabağın üzerine döküyoruz. Üzerine ceviz dökülür servis edilir.

Kabak tatlısı, İnegöl'de sadece bir besin maddesi değil; aynı zamanda mevsimsel geçişlerin, bereketin ve paylaşımın simgesi olarak da değerlendirilmektedir. Özellikle mahalle kültürünün daha baskın olduğu dönemlerde, bu tatlı komşular arasında ikram edilerek sosyal dayanışma ve misafirperverlik değerlerinin pekişmesine katkı sağlamıştır. Ayrıca göçmen toplulukların (özellikle Boşnak ve Arnavut kökenli ailelerin) kendi mutfak geleneklerini yerel malzemelerle uyarlamaları neticesinde kabak tatlısı, farklı sunum biçimleriyle zenginleşmiş ve yöresel kimlik kazanmıştır. Günümüzde kabak tatlısı, İnegöl'ün hem ev mutfağında hem de yerel lokantalarda sıklıkla rastlanan bir lezzet olarak varlığını sürdürmektedir. Bu tatlı, sade malzemelerle yapılan ancak derin anlamlar taşıyan bir kültürel miras ögesi olarak, geleneksel tatların korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması açısından önemli bir rol üstlenmektedir. (K1, K5, K8, K9, K10, K18, K19, K20, K23, K24, K28, K29, K30, K31, K32, K35, K38, K40, K45, K48, K50, K54, K55)

Fotoğraf 4.59. İnegöl Kabak Tatlısı



4.3.5.3. Tosman Helvası (Tosmana / Tosmanağa)

Malzemeler

- 1 buçuk su bardağı un
- 1 buçuk su bardağı su
- 2 buçuk su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı pekmez
- 1 su bardağı ceviz

Hazırlanışı

- Fırında unu yavaş yavaş kavurulur.
- Kavrulan un elekten geçirilir.
- Pekmezli kaynayan şerbete unu yavaş yavaş ekliyoruz.
- Helva kavrulmaya başlayınca çekilmiş iç cevizi tezgaha seriyoruz.
- Helvayı cevizle rulo gibi sarıyoruz. Sarılan ruloyu baklava dilimi şeklinde kesip

servis ediyoruz.

→ Günümüzde Tosman helvası, kırsal kesimlerde geleneksel yöntemlerle yapılmaya devam ederken, kent merkezlerinde ise unutulmaya yüz tutmuş bir tatlı olarak değerlendirilmektedir. Bununla birlikte, yerel mutfak kültürünün belgelenmesi ve gastronomik mirasın korunmasına yönelik çalışmalar kapsamında Tosman helvası, somut olmayan kültürel

miras olarak yeniden önem kazanmaktadır. Bu tatlı, İnegöl'ün geleneksel beslenme alışkanlıklarını, üretim biçimlerini ve toplumsal değerlerini yansıtan anlamlı bir kültürel unsur olmayı sürdürmektedir. (K1, K2, K3, K5, K6, K8, K10, K11, K12, K15, K19, K20, K21, K23, K25, K28, K30, K31, K32, K35, K36, K40, K42, K43, K44, K45, K48, K49, K50, K54, K55)

Fotoğraf 4.60. Tosman Helvası



4.3.5.4. İnegöl Kaymaçına Tatlısı (Serey Tatlısı)

Malzemeler

- 1 kg süt
- 6 adet yumurta
- 2 su bardağı şeker

Hazırlanışı

- Yumurta ve şeker köpük oluncaya kadar çırpıyoruz.
- Köpük olan yumurtaya yavaşça sütü ilave ediyoruz.
- İyice karışan karışımı kaselere alıp su dolu tepsiye koyuyoruz.
- 180 derecede yaklaşık 40 dk pişiriyoruz ve dinlendikten sonra servis ediyoruz.

→ Kaymaçına, Osmanlı mutfağındaki sütlü muhallebi tatlılarının yerel bir yansımasıdır. Tarifi kuşaktan kuşaa, özellikle kadınlar arasında sözlü olarak aktarılmıştır. Bu yönüyle hem kadınların kültürel üretimindeki rolünü hem de aile içi geleneklerin devamlılığını temsil eder. İnegöl mutfağı, Boşnak, Manav, Yörük ve muhacir kültürlerinin birleşimiyle oluşmuş çok katmanlı bir yapıya sahiptir. Kaymaçına da bu kültürel mozağin içinde, özellikle yerli Manav ve Yörük halkın sofralarında daha sık yer alır. Geleneksel sofralarda, ağır hamur işleri ve et yemeklerinden sonra hafif bir kapanış tatlısı olarak tercih edilir. (K1, K6, K9, K10, K11, K13, K15, K18, K19, K20, K21, K22, K25, K29, K30, K31, K35, K36, K38, K41, K45, K49, K50, K51, K52, K53, K54, K55)

Fotoğraf 4.61.İnegöl Kaymaçına



4.3.5.5.Pelte

Malzemeler

- 1 litre su
- 100 gr nişasta
- 250 gr şeker

Hazırlanışı

- Su, nişasta ve şekeri tencereye alıyoruz.
- Nişasta suda karışana kadar çırpılır.
- Kıvam koyulaşınca bir tepsiye dökülür.
- Ortasına kıvılcık veya erik şerbeti yahut hoşaf ile servis edilir.
- Pelte, özellikle İnegöl ve çevresinde Ramazan aylarında iftar sofralarında,

düğünlerde, mevlitlerde ve lohusa ziyaretlerinde sunulan geleneksel bir ikram olarak öne çıkmaktadır. Sade yapısı ve kolay hazırlanabilirliği sayesinde, özellikle kırsal kesimlerde, ekonomik imkanların kısıtlı olduğu dönemlerde tatlı ihtiyacını karşılayan pratik bir çözüm olmuştur. Bu yönüyle pelte, tasarruflu ve sade Anadolu mutfağının sembollerinden biri olarak kabul edilir. (K2, K3, K8, K15, K16, K18, K20, K21, K26, K30, K33, K38, K40, K45, K48, K50, K51, K52, K53, K54, K55)

Fotoğraf 4.62. Pelte



4.3.5.6. Höşmerim

Malzemeler

- Yarım kilo tuzsuz lor peynir veya tuzsuz teleme peynir
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı süt

- 1 yemek kaşığı un
- 1 yumurta sarısı

Yapılışı

- Derin bir kaba peynir alınır üzerine şeker ilave edilir ve kısık ateşte şekerin eritilmesi sağlanır.
- Daha sonra irmik ve süt eklenir ve sürekli karıştırmaya kıvam alana kadar devam edilir.
- Göz göz olup kıvam alınca ocaktan alınır.
- Sıcakken kaseler veya servis tabağına alınır ve üzeri ceviz yahut fındık ile süslenerek tüketilir.
- İnegöl yöresinde hoşmerim, özellikle bayramlar, düğünler, sünnet merasimleri ve misafir ağırlama geleneklerinde sıklıkla tercih edilen bir tatlıdır. Peynirin yoğun şekilde kullanılması, bu yemeğin tarıma dayalı kırsal ekonomide süt ürünlerinin değerlendirilmesi açısından da kültürel anlam taşır. Hoşmerim, sadece bir tatlı değil; aynı zamanda emeğin, ev yapımı ürünlerin ve kadın dayanışmasının da bir sembolü olarak kabul edilir. (K1, K6, K8, K10, K15, K18, K20, K21, K28, K29, K30, K32, K33, K36, K38, K40, K48, K50, K51, K53, K54, K55)

Fotoğraf 4.63. Hoşmerim



4.3.5.7. İrmikli Tatlı Kurabiye (Şerbetli)

Malzemeler:

- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı karbonat
- 2 su bardağı un
- Şerbet: 2 su bardağı şeker + 2 su bardağı su + 1 dilim limon

Yapılışı:

- Tüm malzemeler yoğrularak şekil verilir. 180 derecede pişirilir. Önceden hazırlanmış soğuk şerbet, sıcak kurabiyelerin üzerine dökülür. (K2, K8, K10, K11, K12, K15, K18, K20, K22, K25, K28, K32, K35, K38, K40, K44, K48, K50, K51, K52)

Fotoğraf 4.64. İrmikli Tatlı Kurabiye¹



¹ <https://ye-mek.net/tarif/serbetli-irmik-tatlisi> (Erişim tarihi: 28.06.2025)

4.3.6. Süt ve Süt Ürünleri

4.3.6.1. Yoğurt

Malzemeler:

- 1 litre çiğ süt
- 1 yemek kaşığı ev yapımı yoğurt (maya)

Yapılışı

→ Süt kaynatılır ve ılınmaya bırakılır. Sıcaklık yaklaşık 42–45°C'ye düşünce maya eklenerek karıştırılır. Üzeri örtülerek 5-6 saat bekletilir. Ardından buzdolabında soğutularak tüketilir.

→ Evde yapılan yoğurt, İnegöl'ün kırsal ve yarı kırsal bölgelerinde hâlen yaygın şekilde üretilmektedir. Yoğurt, sadece bir besin maddesi değil, aynı zamanda geleneksel beslenme alışkanlıklarının ve aile içi üretimin bir göstergesidir. Genellikle yemeklerin yanında tüketilir, bazı yöresel çorbalarda da kullanılır. (K3, K4, K8, K10, K12, K15, K18, K20, K22, K28, K30, K31, K32, K35, K38, K40, K41, K53, K54, K55)

Fotoğraf 4.65. Yoğurt



4.3.6.2. Tereyağı ve Yayık Ayranı

Malzemeler

- Ev yapımı yoğurt
- Su
- Yayık (çalkalama kabı)
- Yapılışı
- Yoğurt suyla karıştırılıp yayık içinde uzun süre çalkalanır.
- Bu işlem sonunda ayrılan yağ toplanarak tereyağı elde edilir. Geriye kalan sıvı ise nane eklenerek yayık ayranı olarak tüketilir.

→ Yayık ayranı ve tereyağı, İnegöl'de geleneksel yöntemlerle üretilmeye devam edilen nadir ürünler arasındadır. Özellikle yaz aylarında soğuk içecek olarak ayran tüketimi yaygındır. Tereyağı ise kahvaltılarda ve yöresel hamur işlerinde kullanılır. Kadınlar arasında dayanışmayı artıran yayık yapımı, aynı zamanda aile içi emeğin sembolüdür. (K5, K8, K10, K12, K15, K18, K26, K27, K30, K33, K38, K41, K52, K54, K55)

Fotoğraf 4.66. Tereyağı



4.3.6.3. Cacık

Malzemeler:

- 2 su bardağı yoğurt (ev yapımı veya süzme tercih edilir)
- 1 su bardağı soğuk içme suyu
- 1 adet salatalık (İnegöl bahçelerinden taze)
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kuru nane veya birkaç yaprak taze nane
- Tuz

Yapılışı:

- Salatalıklar rendelenir veya küçük küçük doğranır.
- Yoğurt geniş bir kaba alınır, üzerine su eklenerek pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırılır.
- Rendelenmiş salatalıklar ve ezilmiş sarımsak yoğurt karışımına eklenir.
- Tuz ve nane de eklendikten sonra karışım hafifçe karıştırılır.
- Soğuk olarak, tercihen kil kaplarda veya bakır taslarda servis edilir. (K5, K9, K10, K12, K15, K20, K25, K28, K30, K35, K38, K40, K42, K48, K49, K50, K51, K54)

Fotoğraf 4.67. Cacık



4.3.6.4. Ayran

Malzemeler:

- 2 su bardağı yoğurt (koyu kıvamlı ev yoğurdu tercih edilir)
- 1,5 su bardağı soğuk su
- 1 çay kaşığı tuz ve nane(i)

Yapılışı:

- Yoğurt ve su geniş bir kaptan buluşturularak tahta kaşık veya tel çırpıcı ile iyice çırpılır.
- Köpürmesi sağlanacak şekilde karıştırma işlemine özen gösterilir.
- Tuz ilave edilir.
- Soğuk olarak, bazen üzerine nane serpilerek veya bakır kaptan servis edilir. (K1, K3, K8, K10, K18, K20, K28, K30, K32, K35, K38, K40, K41, K48, K50, K52, K54)

Fotoğraf 4.68. Ayran



4.3.6.5. Mihaliç (Kelle) Peyniri

Malzemeler

- Süt (inek sütü)
- Şirden mayası
- Tuz

Yapılışı

- Süt ısıtılır, maya ile kesilir. Teleme haline gelen peynir süzülerek kalıplara alınır.
- Daha sonra tuzlanır ve birkaç hafta olgunlaştırılır. Sert ve delikli yapısıyla uzun ömürlüdür.
- İnegöl ve çevresi, Mihaliç peynirinin üretim merkezlerinden biridir. Bu peynir, sadece kahvaltılarda değil, aynı zamanda börek ve pide yapımında da kullanılır. Pazarlarda satılarak yerel ekonomiye katkı sağladığı gibi, uzun ömürlü olması sayesinde geçmişte göç ve kervan yollarında da tercih edilmiştir. (K6, K8, K9, K10, K15, K18, K20, K22, K25, K28, K30, K40, K42, K44, K48, K49, K51, K52, K55)

Fotoğraf 4.69. Mihaliç Peyniri ²



² <https://www.yenigelenler.com.tr/mihalic-peyniri-250-gr> (Erişim tarihi: 02.07.2025)

4.3.6.6. Çıbrıka Peyniri

Malzemeler

- Taze inek sütü (isteğe bağlı olarak koyun sütüyle karıştırılabilir)
- Şirden mayası veya doğal peynir mayası
- Çıbrıka otu (yabani kekik – taze veya kurutulmuş)
- Tuz

Yapılışı

- Çiğ süt önce ısıtılır, yaklaşık 35–40°C sıcaklığa geldiğinde mayalama işlemi başlatılır.
- Şirden mayası veya geleneksel maya eklenir ve süt, yaklaşık 1 saat bekletilerek pıhtılaştırılır.
- Oluşan pıhtı kesilerek küçük parçalar haline getirilir ve bir tülbent veya süzgeç yardımıyla süzölmeye bırakılır.
- Peynir telemesine ince kıyılmış kurutulmuş çıbrıka otu eklenir ve karışım iyice harmanlanır. Bu işlem, peynire doğal bir aroma ve antimikrobiyal özellik kazandırır.
- Peynir elle yoğrulur, tuzlanır ve kalıplara alınarak şekillendirilir.
- Peynir, serin ve hava alan bir ortamda 1 ila 2 hafta dinlendirilerek kıvam kazanması sağlanır. Bu süreçte çıbrıka aromasını tamamen içine çeker.
- Çıbrıka peyniri, İnegöl'ün dağlık ve kırsal bölgelerinde özellikle yaz aylarında üretilen, yerel halk tarafından nesiller boyu aktarılan bir süt ürünüdür. Bu peynirin en belirgin özelliği, yöreye özgü olarak dağlardan toplanan "çıbrıka" yani yabani kekik ile hazırlanmasıdır. Çıbrıka bitkisi, sadece lezzet değil, aynı zamanda koruyucu ve şifa verici özellikleriyle halk arasında önemlidir. Peynirin içine katıldığında doğal bir antibakteriyel işlev görerek raf ömrünü uzatır. Çıbrıka peyniri, özellikle yayla yaşamı, imece usulü süt toplama ve geleneksel üretim süreçlerinin bir parçası olarak değerlendirilir. Kadınların ev ekonomisine katkı sağlamak için bu peyniri üretilip pazarlarda sattıkları da bilinmektedir. Ayrıca kahvaltılarda, börek içlerinde ve bazen çay yanında sade olarak tüketilir. Kırsal üretim ile doğal lezzetlerin birleştiği bu ürün, İnegöl mutfak kültüründe coğrafi işaretli bir ürünü haline gelmiştir. (K1, K5, K8, K10, K12, K15, K18, K19, K20, K25, K24, K28, K32, K35, K38, K40, K42, K50, K54, K55)

Fotoğraf 4.70. Çıbrıka Peyniri



4.3.6.7. Çıbrıka Bitkisi

→ Çıbrıka, İnegöl'ün yükseklerinde, dağların eteklerinde, güneşi gören taşlık yamaçlarda kendi kendine yetişen mis kokulu bir ottur. Yöre halkı onu ilkbaharda, sabahın erken saatlerinde, çiğ henüz üzerindeyken toplamaya çıkar. Küçük mor çiçekleri, sert ama hoş kokulu yapraklarıyla çıbrıka, yıllardır hem yiyeceğe lezzet, hem de insana şifa olur. Eskiler, çıbrıka otunu sadece baharat diye değil, hastaya çay diye, yoğurda karıştırarak mideye şifa olsun diye kullanırdı. Kadınlar, çeyizlerine kurutulmuş çıbrıka demetleri asar, yemeklerine bir tutam kattıklarında yemeğin kokusu bütün evi sarardı. Çıbrıka, İnegöl'ün süt ürünleriyle birleşince daha da anlam kazanır. Özellikle kırsalda yapılan çıbrıka peyniri, bu aromatik ot sayesinde hem lezzetli olur hem de uzun süre bozulmadan dayanır. Taze peynirin içine konan çıbrıka, peynir olgunlaştıkça aromasını içine çeker, sofraya geldiğinde sade ekmekle bile başlı başına bir ziyafete dönüşür. Yöre halkı, bu peyniri yazın yayladan dönerken yanlarında getirir, misafire ikram ederken “dağ kokulu peynir” diye anlatır. Böylece çıbrıka, doğayla insan arasındaki kadim bağın, bilgeliğin ve geleneksel üretimin simgesi olarak halk belleğinde yerini korur. K5, K8, K10, K15, K20, K29, K30, K31, K35, K38, K41, K45, K50, K54, K55)

Fotoğraf 4.71. Çıbrıka Bitkisi



4.3.7. EŞLİKÇİLER

4.3.7.1. Erik Hoşafı

Malzemeler:

- 2 su bardağı kuru erik
- 1 litre içme suyu
- Yarım su bardağı toz şeker
- 1 adet çubuk tarçın

Yapılışı:

- Kuru erikler iyice yıkanarak bir tencereye alınır.
- Üzerine su eklenir ve yaklaşık 15 dakika kadar kaynatılır. Kaynayan suya toz şeker ve tarçın eklenir.
- Şeker tamamen eriyene kadar 5-10 dakika daha kaynatılır. Ocaktan alındıktan sonra soğumaya bırakılır ve soğuk olarak servis edilir. (K1, K5, K20, K30, K31, K32, K35, K36, K40, K48, K50, K51, K54)

Fotoğraf 4.72. Erik Hoşafı



4.3.7.2. Üzüm Hoşafı

Malzemeler:

- 1 su bardağı kuru üzüm
- 5 su bardağı su
- Yarım su bardağı şeker
- 1 adet karanfil

Yapılışı:

→ Kuru üzümler yıkanır ve tencereye alınır. Su ve şeker ilave edilerek yaklaşık 15 dakika kaynatılır.

→ İsteğe bağlı olarak karanfil de eklenerek hoşafa aroma katılır.

→ Ilındıktan sonra buzdolabında dinlendirilip soğuk olarak servis edilir. (K1, K2, K6, K7, K9, K10, K12, K13, K15, K9, K20, K21, K22, K25, K33, K39, K40, K42, K44, K49, K50, K51, K52, K53, K54, K55)

Fotoğraf 4.73. Üzüm Hoşafı



4.3.7.3. Elma Hoşafı

Malzemeler:

- Elma kuru su
- 5 su bardağı su
- Yarım çay bardağı şeker
- 1 çubuk tarçın

Yapılışı:

- Elmalar soyulmadan, kabuklarıyla birlikte iri dilimlenir.
- Tencereye alınan elmalara su ve şeker eklenir, tarçın da katıldıktan sonra yaklaşık 20 dakika kısık ateşte kaynatılır. Soğuduktan sonra servis edilir. (K1, K2, K3, K4, K5, K6, K8, K10, K11, K15, K17, K19, K20, K22, K23, K25, K28, K30, K35, K39, K40, K41)

Fotoğraf 4.74. Elma Hoşafı ³



4.3.7.4. Erik Kompostosu

Malzemeler

- 500 gram kuru veya taze mor erik (İnegöl bahçelerinde yetişen tür)
- 1 litre içme suyu
- 150 gram toz şeker
- 1 adet karanfil
- Yarım çubuk tarçın

Yapılışı:

- Erikler güzelce yıkanarak temizlenir. Eğer kuru erik kullanılacaksa, bir süre suda bekletilerek yumuşatılır.
- Bir tencereye su alınır ve kaynamaya bırakılır.
- Kaynayan suya erikler eklenir. Ardından şeker ilave edilerek karıştırılır.
- Tat ve aroma vermesi amacıyla karanfil ve çubuk tarçın eklenir.
- Kısık ateşte yaklaşık 20–25 dakika boyunca meyveler yumuşayıp şerbet kıvamına gelene kadar pişirilir.

³ <https://www.youtube.com/watch?v=bVH7UWYUI8E> (Erişim tarihi: 09. 07.2025)

→ Soğuması için oda sıcaklığında bekletilir ve ardından buzdolabına alınarak soğuk servis edilir. (K1, K3, K5, K7, K8, K10, K15, K18, K20, K24, K28, K30, K35, K40, K48, K50, K52, K53, K54)

Fotoğraf 4.75. Erik Kompostosu ⁴



4.3.7.5. Elma Kompostosu

Malzemeler

- 2 adet elma
- 3 yemek kaşığı şeker
- 4 su bardağı su
- karanfil

Yapılışı:

→ Elmalar doğranır, suyla birlikte tencereye alınır ve şeker ilave edilerek kaynatılır. (K2, K3, K5, K6, K8, K10, K12, K15, K16, K18, K20, K21, K25, K29, K30, K35, K36, K41, K50, K52, K53)

⁴ <https://lezzetlisanatlar.blogspot.com/2014/07/erik-kompostosu.html> (Erişim tarihi: 09.07.2025)

Fotoğraf 4.76. Elma Kompostosu⁵



4.3.7.6. Üzüm Kompostosu

Malzemeler:

- 4 su bardağı üzüm
- 4 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı şeker

Yapılışı:

- Üzümler bir süre suda bekletilir, ardından su ve şekerle birlikte pişirilir. (K1, K5, K6, K8, K9, K10, K12, K13, K14, K15, K18, K20, K25, K26, K28, K30, K35, K38, K40, K42, K45, K50)

⁵ <https://www.nefisyemektarifleri.com/elma-kompostosu-tarifi/fv> (Erişim tarihi:09.07.2025)

Fotoğraf 4.77. Üzüm Kompostosu ⁶



4.3.7.7. Kızılcık Şerbeti

Malzemeler:

- 500 gram kıızılcık
- 1 litre su
- Yarım su bardağı şeker
- Birkaç damla limon suyu

Yapılışı:

- Kızılcıklar yıkanarak haşlanır.
- Elde edilen haşlama suyu süzülür ve içine şeker ile limon suyu eklenerek yeniden kaynatılır.
- Soğutularak cam şişelerde muhafaza edilir. Soğuk olarak servis edilir. (K1, K3, K5, K6, K9, K10, K15, K18, K20, K25, K30, K33, K39, K40, K41, K45, K52, K53, K54)

⁶ <https://www.ardaninmutfagi.com/yemek-tarifleri/tatlılar/uzum-kompostosu> (Erişim tarihi: 10.07.2025)

Fotoğraf 4.78. Kızılçık Şerbeti ⁷



4.3.7.8. Tarhana Ayranı (Kış içeceği)

Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı toz tarhana
- 1 su bardağı yoğurt
- 1,5 su bardağı su
- Tuz

Yapılışı:

- Yoğurt ve su iyice karıştırılır.
- Üzerine tarhana ve bir miktar tuz eklenerek ocakta karıştırılarak pişirilir.
- Hafif kıvam aldıktan sonra sıcak şekilde servis edilir. (K1, K2, K3,K9, K11,

K12, K15, K18, K20, K26, K28, K30, K31, K35, K38, K40, K41, K50)

⁷ <https://yemek.com/tarif/kizilcik-serbeti/> (Erişim tarihi: 10.07.2025)

Fotoğraf 4.79. Tarhana Ayranı



4.3.8. TURŞULAR

4.3.8.1. Salatalık Turşusu

Malzemeler:

- 1 kg küçük boy salatalık
- 5–6 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı kaya tuzu
- 1 su bardağı üzüm sirkesi
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu
- 1 tatlı kaşığı tohum halde kişniş
- İçme suyu

Yapılışı:

- Salatalıklar yıkanıp uç kısımları alınır.
- Kavanozun dibine sarımsaklar yerleştirilir. Üzerine salatalıklar sıkıca dizilir.
- Sirke, kaya tuzu, limon tuzu ve kişniş karıştırılarak sebzelerin üzerini geçecek şekilde su ile tamamlanır.
- Ağız kapatılır, serin ve karanlık yerde 2-3 hafta bekletilir. (K5, K8, K9, K10, K25, K28, K30, K31, K32, K35, K38, K41, K42, K45, K50, 53)

Fotoğraf 4.80. Salatalık Turşusu



4.3.8.2. Acur Turşusu

Malzemeler:

- 1 kg acur
- 6 diş sarımsak
- 1 çay bardağı üzüm sirkesi
- 2 yemek kaşığı kaya tuzu
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu

- Birkaç dal dereotu
- İçme suyu

Yapılışı:

- Acurlar iyice yıkanır ve uç kısımları alınır.
- Kavanoza önce sarımsak ve dereotu konur. Üzerine acurlar yerleştirilir. Sirke, tuz ve limon tuzu eritilerek suyla karıştırılır ve sebzelerin üzerine dökülür.
- Kapak sıkıca kapatılır, yaklaşık 15–20 gün sonra tüketilmeye hazırdır. (K1, K5, K69, K10, K15, K17, K18, K20, K20, K22, K24, K26, K28, K30, K32, K48, K51, K52, K54)

Fotoğraf 4.81. Acur Turşusu ⁸



4.3.8.3. Kelek (Olgunlaşmamış Kavun) Turşusu

Malzemeler:

- 1 kg kelek (sert ve olgunlaşmamış kavun)
- 1 baş sarımsak
- 2 yemek kaşığı kaya tuzu
- 1 su bardağı sirke
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu
- 1 çay bardağı nohut
- İçme suyu

⁸ <https://www.doktorumsalgam.com/urun/bir-kg-acur-tursusu/> (Erişim tarihi: 11.07.2025)

Yapılışı:

→ Kelekler birkaç yerinden çatalla delinir. Kavanozun dibine nohut ve sarımsak konur.

→ Üzerine kelekler yerleştirilir. Tuz ve sirke karışımı suyla tamamlanır. Fermantasyon için serin ortamda 3–4 hafta bekletilir. (K2, K5, K8, K9, K10, K12, K26, K28, K30, K35, K39, K40, K45, K50, K51, K52, K53, K54, K55)

Fotoğraf 4.82. Kelek Turşusu ⁹



4.3.8.4. Taze Fasulye Turşusu

Malzemeler:

- 1 kg taze yeşil fasulye
- 6–7 diş sarımsak
- 1 çay bardağı sirke
- 2 yemek kaşığı kaya tuzu
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu
- İçme suyu

Yapılışı:

- Fasulyeler ayıklanıp 3–4 dakika kadar haşlanır ve soğuk suya alınır.

⁹ <https://www.gurumen.com.tr/urun/kelek-tursu/> (Erişim tarihi: 11.07.2025)

- Kavanozlara sarımsaklarla birlikte sıkıca yerleştirilir.
- Üzerine sirke, tuz ve limon tuzu karışımı su dökülür. 2–3 hafta sonra tüketime hazırdır. (K1, K2, K5, K8,K10, K18, K19, K20, K22, K29, K33, K35, K36, K41, K43, K45, K49, K50, K52, K55)

Fotoğraf 4.83. Taze Fasulye Turşusu



4.3.8.5. Lahana Turşusu

Malzemeler:

- 1 orta boy beyaz lahana
- 8–10 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı kaya tuzu
- 1 çay bardağı sirke
- İçme suyu
- Kırmızı toz biber (isteğe bağlı)

Yapılışı:

- Lahana yaprakları küçük parçalar hâlinde doğranır ve tuzla ovulur.
- Kavanozlara sarımsakla birlikte yerleştirilir. Üzerine sirke ve su karışımı eklenir.

→ Baharat isteğe göre eklenebilir. Serin ortamda 15 gün içinde olgunlaşır. (K6, K7, K9, K10, K11, K12, K14, K15, K18, K20, K26, K28, K36, K38, K51, K52, K54)

Fotoğraf 4.84. Lahana Turşusu ¹⁰



4.3.8.6. Domates Turşusu (Yeşil Domates)

Malzemeler:

- 1 kg yeşil domates
- 6 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı kaya tuzu
- 1 su bardağı sirke
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu
- 1 çay bardağı nohut
- İçme suyu

Yapılışı:

→ Domatesler birkaç yerinden delinerek kavanoza sarımsak ve nohutla birlikte yerleştirilir.

¹⁰ <https://www.doktorumsalgam.com/urun/bir-kg-beyaz-lahana-tursusu/> (Erişim tarihi: 14.07.2025)

→ Sirke ve tuz karışımı dökölüp ağzı kapatılır. 20 gün kadar sonra tüketilmeye başlanabilir. (K3, K8, K10, K12, K15, K18, K20, K22, K26, K27, K29, K30, K38, K40, K46, K52, K54, K55)

Fotoğraf 4.85. Domates Turşusu¹¹



4.3.8.7. Karışık Turşu

Malzemeler:

- 250 gr salatalık
- 250 gr lahana
- 250 gr kelek
- 250 gr biber
- 250 gr domates
- 1 baş sarımsak
- 2 yemek kaşığı kaya tuzu
- 1 su bardağı sirke
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu
- Birkaç dal maydanoz ve dereotu
- İçme suyu

Yapılışı:

¹¹ <https://www.nefisyemektarifleri.com/yesil-domates-tursusu-5120110/> (Erişim tarihi: 14. 07.2025)

- Tüm sebzeler yıkanıp uygun boyutlarda doğranır.
- Kavanoza sarımsak, nohut ve aromatik otlar yerleştirilir. Üzerine sebzeler dizilir.

Sirke, tuz ve su karışımı ilave edilir. 3–4 hafta sonra tüketilmeye hazır hâle gelir.

İnegöl mutfağında turşular, mevsimsel geçişlerde bağışıklık sistemini destekleyen ve yemeklerin yanında tamamlayıcı bir öge olarak yer alan önemli bir geleneksel yiyecektir. Özellikle sonbaharda yapılan karışık turşular, kış aylarında tüketilmek üzere hazırlanır ve ev halkının birlikte geçirdiği "turşu kurma günleri", kolektif bir üretim pratiği olarak sosyal dayanışmanın bir göstergesidir. İnegöl'de karışık turşular; bağ, bahçe ürünlerinin değerlendirilmesi, mevsimsel bolluğun saklanması ve kırsal mutfakta gıda güvenliğinin sağlanması açısından önem arz eder. Lahana, kelek, yeşil domates gibi farklı sebzelerin bir araya getirilmesi, hem tat çeşitliliğini hem de besin değerini artırırken, sirke ve limon tuzu gibi asitli bileşenler sayesinde uzun süre dayanıklılık kazandırılır. Turşu yapımında kullanılan kaya tuzu, bölgenin geleneksel üretim biçimlerine olan bağlılığını gösterirken; maydanoz ve dereotu gibi aromatik otlar, turşuya yöresel bir tat profili kazandırır. Bu tür ürünler, sadece bir gıda maddesi değil, aynı zamanda yöresel belleğin ve kültürel sürekliliğin de bir parçası olarak değerlidir. (K1, K3, K5, K8, K10, K11, K12, K15, K19, K20, K22, K25, K28, K30, K35, K39, K42, K45, K48, K50, K52, K54)

Fotoğraf 4.86. Karışık Turşu ¹²



¹² https://www.youtube.com/watch?v=gr_r7nm7l00 (Erişim tarihi: 18.07.2025)

4.3.9. SALÇALAR\ EZMELER VE MEZE

4.3.9.1. Domates Salçası / Biber Salçası

Domates Salçası Malzemeler

- 10 kg olgun, etli domates (tercihen yerli türler)
- 1 çay bardağı kaya tuzu

Biber Salçası Malzemeler

- 10 kg kapy biber veya acı sivri biber
- 1 çay bardağı kaya tuzu

Biber salçası acı ya da tatlı olarak ayrışmaktadır. Bazı evlerde ise her iki tür biber karıştırılarak “karışık salça” üretimi yapılmaktadır.

Yapılış:

→ Salça yapımı İnegöl’de genellikle Ağustos ayının son haftası ile Eylül ortaları arasında, ürünlerin en olgun ve verimli olduğu dönemde gerçekleştirilir. Süreç aşağıdaki aşamalardan oluşur.

→ Domatesler yıkanır, kabuklarıyla birlikte doğranarak büyük kazanlarda veya leğenlerde bir süre güneşte bekletilir. Biberler ise sap ve çekirdeklerinden ayıklanarak yıkanır.

→ Domatesler su salmaya başladığında özel salça makinelerinde çekilir ya da kıyma makinesinden geçirilir. Ardından ince delikli süzgeçlerden geçirilerek kabuk ve çekirdeklerinden ayrılır. Biberler ise haşlandıktan sonra kevgirden geçirilerek püre haline getirilir.

→ Elde edilen püreler, tuz ilave edilerek geniş tepsilere yayılır ve güneşte kurutulur. Bu süreç 4 ila 7 gün sürebilir. Güneş altında bekletilen salçalar, sabah ve akşam karıştırılarak suyunu salıp koyulaşması sağlanır.

→ Kıvam alan salçalar, kavanozlara veya tenekelere doldurularak üzeri zeytinyağı ile kapatılır. Böylece hava ile teması kesilerek uzun süre dayanması sağlanır.

→ İnegöl’de salça yapımı, sadece bir gıda üretimi süreci değil, aynı zamanda toplumsal bir ritüeldir. Bu süreç genellikle aile büyükleri, komşular ve akrabalar arasında imece usulüyle gerçekleştirilir. Kadınların önderliğinde yürütülen bu kolektif çalışma, hem mevsimsel geçişin habercisi hem de kuşaklar arası bilgi aktarımının aracı olmuştur. Salçalar, İnegöl mutfağında birçok yemekte temel tatlandırıcı ve renk verici unsur olarak kullanılmaktadır.

Özellikle tarhana çorbası, biberli erişte, salçalı köfte gibi yöresel yemeklerin karakteristik lezzeti, bu ev yapımı salçalar sayesinde belirginleşmektedir. Ayrıca, salça üretimi, yöredeki kadınlar için küçük çaplı ekonomik kazanç alanı da oluşturmakta, evde üretilen salçaların yerel pazarlarda satışı da yaygınlık göstermektedir. Salça yapımında kullanılan teknikler, modernize edilmeden kuşaktan kuşağa aktarılmıştır. Güneşte kurutma, kaya tuzu kullanımı ve katkı maddesi eklenmemesi gibi uygulamalar, hem ürünün doğallığını hem de yerel kimliğini korumaktadır. Bu bağlamda İnegöl salçası, sadece gastronomik değil, aynı zamanda sosyokültürel bir miras niteliği taşımaktadır. (K2, K4, K9, K10, K15, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K28, K30, K31, K35, K38, K40, K41, K48, K50, K52, K54, K55)

Fotoğraf 4.87. Domates / Biber Salçası



4.3.9.2.İnegöl Yöresine Ait Acuka Ezmesi

Malzemeler

- 3 yemek kaşığı biber salçası (tercihen ev yapımı ve acı)
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 5–6 diş sarımsak
- 1 su bardağı ceviz içi (ince çekilmiş)
- ½ su bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 dilim bayat ekmek içi
- Tuz (damak zevkine göre)

Yapılışı:

→ İnegöl mutfağında yaygın olarak evlerde hazırlanan bu ezme, öncelikle sarımsakların havanda dövülmesiyle başlar.

→ Ardından biber ve domates salçası karıştırma kabına alınır. İnce çekilmiş ceviz içi, baharatlar ve dövülmüş sarımsaklarla birlikte eklenir.

→ Zeytinyağı yavaş yavaş ilave edilerek karışım homojen hâle getirilir. İsteğe bağlı olarak, karışıma bayat ekmek içi ilave edilerek kıvamı koyulaştırılabilir. Hazırlanan acuka, yayvan bir tabağa alınarak üzerine zeytinyağı gezdirilir. Soğuk meze olarak sunulur.

→ İnegöl mutfağında acuka ezmesi, hem kahvaltılarda hem de misafir sofralarında sıklıkla yer bulan, yöresel damak zevkine uygun, yoğun aromalı bir mezedir. Özellikle kış aylarında, ev yapımı biber salçalarının ve cevizlerin bolca kullanıldığı dönemlerde hazırlanır. Bu ezme, hem Boşnak hem de Yörük mutfak mirasının izlerini taşır; çünkü her iki toplulukta da acılı, baharatlı ve cevizli ezmelere olan ilgi yoğundur. İnegöl’de kadınlar tarafından geleneksel yöntemlerle hazırlanan salçalar, acuka ezmesinin ana bileşenlerinden biri olup bu

ürünün mevsimsel olarak evlerde yapılmasını sağlamaktadır. Acuka, bir yandan gıda israfını önlemeye yönelik (örneğin bayat ekmek kullanımı) bir örnek teşkil ederken, diğer yandan soğuk meze kültürünün yaşayan bir temsilcisi olarak sosyo-kültürel bellekte yer edinmiştir. Bu ezmenin İnegöl'deki rolü sadece bir yiyecekten ibaret değildir; aile içi birlikteliğin, komşuluk ilişkilerinin ve kolektif üretim pratiğinin de bir parçasıdır. Özellikle kışlık hazırlıklar sırasında kadınlar arasında paylaşılan tarifler, bu ürünün kuşaktan kuşağa aktarılmasında belirleyici olmuştur. Acuka, bu yönüyle yalnızca bir lezzet değil, aynı zamanda İnegöl'ün çok kültürlü mutfak yapısının bir sembolüdür. (K2, K9, K10, K11, K15, K18, K21, K25, K29, K30, K31, K32, K33, K37, K40, K42, K45, K51, K54, K55)

Fotoğraf 4.88. Acuka



4.3.9.3. İnegöl Piyazı

Malzemeler

- 300 gr Cerrah fasulye
- 2 adet yumurta
- 2 adet kıl sivri tatlı biber
- 2 adet soğan
- 1 tutam maydanoz

- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- Limon
- Tuz
- Sarımsak

Yapılışı:

- Fasulyeyi bir taşım kaynatıyoruz ve dinlenmeye bırakıyoruz.
- Kaynayan fasulyelerin suyunu süzüp soğan hariç ufak doğranan malzemeler ile birleştiriyoruz.

→ Jülyen şeklinde (ince uzun) soğanları sumak ile harmanlayıp diğer karışım ile buluşturuyoruz.

→ Zeytinyağı tuz ve limon ile elde ettiğimiz sosu üzerine dökülür servis edilir.

→ İnegöl piyazı, yalnızca bir garnitür değil, aynı zamanda toplumsal paylaşım kültürünün bir ürünüdür. Özellikle düğün yemeklerinde, bayram sofralarında ve kalabalık aile toplantılarında köfte ile birlikte mutlaka sunulan bu geleneksel lezzet, toplumsal birlikteliği ve misafirperverliği pekiştiren bir rol üstlenir. Yemeğin hazırlanışı da kültürel açıdan anlamlıdır; malzemelerin mevsiminde ve taze seçilmesi, zeytinyağının kararında kullanılması, yöredeki sade ama özlü mutfak anlayışını yansıtır. Piyazın “köftenin ayrılmaz eşi” olarak görülmesi ise, İnegöl gastronomisinin simgelerinden biri olan köfte-piyaz ikilisinin halk belleğinde nasıl kökleştiğini gösterir. (K1, K2, K3, K4, K5, K7, K8, K11, K12, K13, K14, K15, K17, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K28, K30, K36, K40, K43, K44, K48, K54, K55)

Fotoğraf 4.89. İnegöl Piyazı



4.3.10. Reçeller

4.3.10.1. Kızılcık Reçeli

Malzemeler

- 1 kg kızılcık
- 1 kg toz şeker
- Yarım limon suyu

Yapılışı:

- Kızılcıklar ayıklanarak güzelce yıkanır ve tencereye alınır.
- Üzerine şeker serpilerek bir gece bekletilir. Ertesi gün orta ateşte kaynamaya bırakılır. Kaynadıkça üzerinde oluşan köpükler alınır.
- Reçel kıvam almaya başladığında limon suyu eklenerek birkaç dakika daha kaynatılır ve ocaktan alınır. Sıcakken kavanozlara doldurulur.
- İnegöl’de kızılcık, hem şifa kaynağı olarak hem de geleneksel sofraların vazgeçilmez bir parçası olarak görülür. Reçel, özellikle kış aylarında kahvaltılarda tüketilir.

(K1, K2, K5, K6, K8, K10, K12, K18, K20, K21, K22, K25, K28, K30, K32, K38, K40, K41, K45, K50, K52, K54, K55)

Fotoğraf 4.90. Kızılçık Reçeli ¹³



4.3.10.2. Elma Reçeli

Malzemeler

- 1 kg dağ elması
- 1 kg toz şeker
- 1 çay kaşığı karanfil
- 1 çubuk tarçın
- Yarım limon suyu

Yapılışı

- Elmaları soyup dilimledikten sonra kararmamaları için limonlu suda bekletilir.
- Süzülen elmalar şeker ile birlikte tencereye alınır, bir gece bekletilir. Ertesi gün tarçın ve karanfil eklenerek kaynatılır.
- Kıvam alana dek pişirilir ve limon suyu ilavesiyle son kaynama gerçekleştirilir.
- İnegöl'ün yayla bölgelerinde yetişen doğal elmalarla yapılan reçeller, özellikle bayram sofralarında sıkça yer bulur. (K6, K8, K10, K15, K18, K20, K22, K25, K28, K30, K31, K32, K35, K38, K50, K1, K53, K54)

¹³ <https://www.mutfakpenceresi.com/2009/09/kizilcik-receli/> (Erişim tarihi: 28.07.2025)

Fotoğraf 4.91. Elma Reçeli



4.3.10.3. Erik Reçeli

Malzemeler

- 500 gr kuru erik
- 700 gr toz şeker
- 3 su bardağı su
- Yarım limon suyu

Yapılışı

- Kuru erikler bir gece önceden suya ıslatılır.
- Ertesi gün bu su ile birlikte şekeri de eklenip kaynamaya bırakılır. Erikler yumuşayıp şerbet koyulaşınca limon suyu ilave edilir ve ocaktan alınır.
- İnegöl’de kuru meyve kullanımı yaygındır. Özellikle bahçelerde toplanan erikler kurutularak kışlık reçel için saklanır. (K2, K5, K8, K10, K11, K18, K20, K21, K22, K28, K30, K35, K36, K37, K38, K40, K45, K50, K51, K52, K54, K55)

Fotoğraf 4.92. Erik Reçeli



SONUÇ

Bu tez çalışması kapsamında, İnegöl yöresinin mutfak kültürü, Türk mutfağının tarihsel ve bölgesel zenginliği bağlamında kapsamlı bir şekilde ele alınmıştır. Araştırma, Marmara Bölgesi'nin genel mutfak özellikleri ile İnegöl'e özgü geleneksel bilgi, uygulama ve ritüeller arasındaki ilişkiyi ortaya koymuştur. Yürütülen saha çalışması, yöre halkının sözlü anlatımları, gözlemler ve yerel yemek tariflerinin derlenmesi ile İnegöl mutfağının hem kültürel bir miras hem de toplumsal kimliğin bir yansıması olduğunu göstermiştir. Bu bağlamda, İnegöl mutfak kültürü yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan bir sistem olmaktan öte, kuşaklar arası bilgi aktarımı, kültürel süreklilik ve sosyal aidiyet unsurlarını barındıran dinamik bir yapı olarak tanımlanabilir.

İnegöl, tarihsel süreçte birçok etnik topluluğun göç ve yerleşim hareketlerine sahne olmuş bir bölge olarak, zengin bir kültürel mozaigi içinde barındırmaktadır. Bu bağlamda, İnegöl mutfak kültürü; Osmanlı'nın klasik mutfak geleneği ile kırsal yaşamın pratik bilgeliğini harmanlayan, aynı zamanda Rumeli, Kafkasya, Balkanlar ve Anadolu'nun farklı bölgelerinden gelen göçmen toplulukların mutfak alışkanlıklarını sentezleyen bir yapıya sahiptir. Dolayısıyla bu mutfak kültürü, hem Türk mutfağı genelinde hem de Marmara Bölgesi özelinde önemli bir alt bileşen niteliği taşımaktadır.

Tez sürecinde uygulanan derleme yöntemi sayesinde, İnegöl ilçesi ve Alibey, Bilal, Dipsiz, İclaliye, İhsaniye, Karaca, Kurşunlu, Kulaca, Sultaniye, Sarıpınar, Tüfekçikonak, Yeniköy olmak üzere belirli köylerde yaşayan toplam 55 kaynak kişi ile yürütülmüştür. Birçok geleneksel tarif sözlü kaynaklardan, yaşlı kuşakların aktarımlarından, yerel arşivlerden ve yerinde gözlemlerden elde edilmiştir. Alan çalışmaları kapsamında görüşülen kişiler aracılığıyla yalnızca tarifler değil; bu yemeklerin hazırlanışına eşlik eden kültürel ritüeller, toplumsal roller, mevsimsel hazırlık süreçleri ve aile içi aktarım biçimleri de kayıt altına alınmıştır. Bu sayede İnegöl mutfağının yalnızca “ne yendiğine” değil, “nasıl ve neden hazırlandığına” dair antropolojik ve sosyolojik veriler de elde edilmiştir.

İnegöl'e özgü yemeklerin başında gelen tepsi mantısı, haluj, cıbrıka peyniri, turşu çeşitleri, kışlık domates salçaları, tosman helvası, kaymaniça, hoşşerim, sütlü kadayıf ve kabak tatlısı gibi ürünler, bu çalışmada sadece içerik ve yapılaş açısından değil; aynı zamanda kültürel bağlamları, tarihsel evrimleri ve toplumsal işlevleri ile birlikte değerlendirilmiştir. Bu bağlamda, örneğin “tepsi mantısı” yalnızca bir yemek değil, düğün ve bayram sofralarının ortak paydası, kolektif bir paylaşım alanı olarak ele alınmıştır. Bu kültürel zenginliği daha görünür

ve kalıcı kılmak adına çalışmada görsel materyallere de yer verilmiştir. Yöresel yemeklerin yapım aşamaları, sunum biçimleri, kullanılan geleneksel mutfak araç gereçleri (bakır kaplar, el yapımı tahta kaşıklar, geleneksel fırınlar, taş ocaklar vb.) ve ürünlerin nihai halleri fotoğraflık belgelerle desteklenmiştir. Bu yaklaşım, hem sözlü kültürün belgelenmesine katkı sağlamış hem de gelecek kuşaklara aktarılabilir bir mutfak arşivi oluşturulmasına olanak tanımıştır.

İnegöl mutfağı, yerel unsurların yanı sıra coğrafi konumunun da etkisiyle Marmara mutfağı ile yoğun etkileşim içerisinde. Bu etkileşim, özellikle kışlık hazırlıklar, hamur işi ağırlıklı yemekler, süt ürünleri gibi alanlarda kendini göstermektedir. Marmara mutfağının genel karakteristiği olan mevsimsellik, zeytinyağlılar ve tahıl temelli yemekler İnegöl mutfağında da gözlemlenmektedir. Ancak İnegöl, bunlara ek olarak göçmen mutfaklarının özgün katkılarıyla farkını ortaya koymaktadır. Bu yönüyle İnegöl mutfağı, Marmara mutfağının bir alt bileşeni değil; aksine onu besleyen ve çeşitlendiren bir kaynak niteliği taşımaktadır.

Bu bağlamda ulaşılan en önemli sonuçlardan biri de, İnegöl mutfağının kültürel süreklilik bağlamında hâlâ canlılığını koruyor oluşudur. Özellikle kırsal kesimlerde geleneksel yemeklerin günlük yaşamda varlığını sürdürmesi, büyükannelerden torunlara aktarılan reçeteler, kış hazırlıkları gibi ritüellerin devam etmesi, bu kültürün henüz unutulma tehlikesiyle karşı karşıya olmadığını göstermektedir. Ancak kentleşme, endüstriyel gıda üretimi, hızlı yaşam tarzı ve dijitalleşmenin getirdiği kültürel dönüşümler, bu geleneğin gelecekte sürdürülebilirliği açısından belirli tehditler de içermektedir.

Bu nedenle öneri olarak, İnegöl mutfağının unsurlarının koruma altına alınması ve coğrafi işaretleme sistemine dâhil edilmesi, yerel yönetimlerin bu alanda bilinçlendirici projeler üretmesi, gastronomi festivalleri ile tanıtım faaliyetlerinin desteklenmesi ve bu kültürün eğitim kurumlarında müfredata entegre edilmesi gerekmektedir. Ayrıca gastronomi turizmi perspektifinden değerlendirildiğinde, İnegöl mutfağı hem ekonomik kalkınmaya katkı sağlayacak hem de yerel kimliğin ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtımını mümkün kılacak potansiyele sahiptir.

Saha çalışmasından elde edilen veriler doğrultusunda, İnegöl mutfak kültürü bünyesinde toplam 65 farklı yöresel ürün kayıt altına alınmıştır. Bu ürünlerin dağılımı incelendiğinde; %8'i çorbalar, %20'si hamur işleri, %7'si ekmek çeşitleri, %11'i ana yemekler, %11'i tatlılar, %11'i süt ve süt ürünleri, %9'u eşlikçiler, %11'i turşular, %5'i salçalar ve ezmeler, %5'i reçeller grubunda yer almaktadır. Katılımcı görüşleri, özellikle hamur işleri grubunun yörede en çok tüketilen ve kültürel hafızada en güçlü yer edinmiş kategori olduğunu ortaya koymuştur. Bu

grupta Tepsi Mantısı başta olmak üzere, İnegöl Bükme Mantı ve Şibit en sık tercih edilenlerdir. Ana yemeklerde İnegöl Köfte, yüksek tüketim oranıyla öne çıkarken, tatlılarda İnegöl Süt­lü Kadayıf başlıca tercih olarak belirlenmiştir. Bulgular, İnegöl mutfağının karbonhidrat ve protein açısından zengin, yerel tarım ve hayvancılığa dayalı, mevsimsel ürün kullanımını esas alan bir beslenme düzenine sahip olduğunu göstermektedir.

Sonuç olarak, bu çalışma ile İnegöl mutfak kültürü kapsamlı bir biçimde ele alınmış; tarihsel arka planı, kültürel bileşenleri, yemek repertuarı ve toplumsal işlevleriyle birlikte değerlendirilmiştir. Elde edilen veriler, yalnızca akademik bilgi üretimine değil; aynı zamanda kültürel mirasın korunmasına, tanıtımına ve gelecek kuşaklara aktarılmasına da katkı sunacak niteliktedir. Bu yönüyle çalışma, hem yerel hem de ulusal gastronomi literatürüne önemli bir katkı sağlamaktadır.

KAYNAK KİŞİ LİSTESİ

- K1. Ali Müfit ÇAĞLAYAN, 28. Şef (Aşçı). Bursa/ İnegöl / Yeni Köyü.
- K2. Asiye TAŞTAN, 32. Ev hanımı. Bursa / İnegöl / Bilal Köyü.
- K3. Ayse AYDOĞDU, 56. Ev hanımı. Bursa / İnegöl / Kurşunlu Köyü.
- K4. Ayşe YAVUZ, 40. Ev hanımı. Bursa / İnegöl.
- K5. Beyza AK, 25. Ev hanımı. Bursa/İnegöl.
- K6. Burcu MUTLU, 26. Öğretmen. Bursa / İnegöl.
- K7. Burhan DUMRUL, 46. Öğretmen. Bursa/İnegöl.
- K8. Candan AVŞAR, 32. Ev hanımı. Bursa / İnegöl.
- K9. Elif TÜRKMEN, 32. Aşçı. Bursa / İnegöl / Karaca Köyü.
- K10. Emel AGAN, 51. Ev hanımı. Bursa/İnegöl / Sultaniye Köyü.
- K11. Emel KOŞUCU, 27. Ev hanımı. Bursa/İnegöl.
- K12. Emrah ÇALKAN, 28. Kamyon şoförü. Bursa/ İnegöl / Dipsiz Köyü.
- K13.Eyüp YAŞAR, 26. Muhabir. Bursa/ İnegöl.
- K14. Fatma YAVUZ, 38. Ev hanımı. Bursa / İnegöl.
- K15. Gizem KURU, 25. Ev hanımı. Bursa/İnegöl.
- K16. Gökçen SALATAN, 36. İşçi. Bursa / İnegöl.
- K17. Gül AK. 25. Diş hekimi. Bursa/İnegöl.
- K18. Gülcan ÖZTÜRK, 39. Fabrika işçisi. Bursa / İnegöl / Kulaca Köyü.
- K19. Halil AK, 26. Muhasebe. Bursa/İnegöl.
- K20. Hasan ÇAPRAZ, 62. Boyacı. Bursa/İnegöl / İclaliye Köyü.
- K21. Hatice BAYRAM, 29. Ev hanımı. Bursa/İnegöl.
- K22. Hilal AGAN, 21. Öğrenci. Bursa/İnegöl / Sultaniye Köyü.
- K23. Hüsnü HACILAR, 45. Mobilyacı. Bursa /İnegöl / İhsaniye Köyü.
- K24. İbrahim AVŞAR, 46. Kepçe operatörü. Bursa / İnegöl.
- K25. İhsan USLU, 66. Kepçe operatörü. Bursa/İnegöl / Kulaca Köyü.

- K26. Latif DOĞAN, 25. Mobilya ustası. Bursa / İnegöl / Alibey Köy.
- K27. Mehmet AGAN, 53. Çifti. Bursa/İnegöl / Sultaniye Köyü.
- K28. Mehmet USLU, 30. Harita teknikeri. Bursa/İnegöl.
- K29. Melike BARUTOĞLU, 24. Satış danışmanı. Bursa / İnegöl.
- K30. Melike ÇALKAN, 26. Ev hanımı. Bursa / İnegöl / Dipsiz Köyü.
- K31. Melis USLU, 23. Müşteri temsilcisi. Bursa / İnegöl / Kulaca Köyü.
- K32. Merve KOYU, 31. Ev hanımı. Bursa/İnegöl / Sarıpınar Köyü.
- K33. Mine TETİK, 36. Ev hanımı. Bursa/İnegöl.
- K34. Murat BALI, 48. Kamyon şoförü. Bursa /İnegöl.
- K35. Murat TETİK, 38. Makine teknisyeni. Bursa/ İnegöl.
- K36. Naciye ÇAPRAZ, 53. Ev hanımı. Bursa/İnegöl / İclaliye Köyü.
- K37. Neslihan KAPLAN, 38. Fabrika işçisi. Bursa / İnegöl.
- K38. Oğuz DOĞAN, 27. Mobilya boyacısı. Bursa / İnegöl / Alibey Köy.
- K39. Onur MUTLU, 26. Makine teknisyeni. Bursa / İnegöl.
- K40. Ömer BAYRAM, 29. Jandarma. Bursa/İnegöl.
- K41. Özge USLU, 29. Harita teknisyeni. Bursa/İnegöl.
- K42.Sema USLU, 65. Terzi. Bursa/ İnegöl / Kulaca Köyü.
- K43. Sercan TAŞTAN, 31. İşçi. Bursa / İnegöl.
- K44. Süleyman AVŞAR. 45. İşçi. Bursa / İnegöl / Tüfekçikonak Köyü.
- K45. Sümeyye AVŞAR, 40. Ev hanımı. Bursa / İnegöl.
- K46. Şaban AYDOĞDU,63. Emekli. Bursa / İnegöl / Kurşunlu Köyü.
- K47. Şükrü AVŞAR, 72. Emekli. Bursa / İnegöl / Tüfekçikonak Köyü.
- K48. Yağmur ÇELEBİ, 25. Sosyoloji. Bursa/İnegöl.
- K49. Yusuf AGAN, 23. Tarım sektörü. Bursa/ İnegöl / Sultaniye Köyü.
- K50. Zehra HACILAR, 39. Terzi. Bursa/İnegöl / İhsaniye Köyü.
- K51. Zehra SALATAN, 32. Kamu personeli. Bursa / İnegöl.

K52. Zehra ÜZER, 31. Mobilya mağazasında işçi. Bursa / İnegöl / Bilal Köyü.

K53. Zihni OĞUZ, 52. İnşaat işçisi. Bursa / İnegöl.

K54. Zikriye AVŞAR, 67. Ev hanımı. Bursa / İnegöl / Tüfekçikonak Köyü.

K55. Zeynep DUMRUL, 44. Öğretmen. Bursa/İnegöl.



KAYNAKÇA

- Akar Şahingöz, S. (2020). *Marmara Bölgesi Mutfağı*. Türkiye Turizm Ansiklopedisi. <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/marmara-bolgesi-mutfagi> ,
- Akmeşe, S. (2018). *Etkinlik turizmi kapsamında yerel mutfak festivallerinin etkileri: Uluslararası Mengen Aşçılık ve Turizm Festival örneği* (Yüksek Lisans Tezi). Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Karabük.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79–89.
- Arli, M., & Gümüş, H. (2007). Türk mutfak kültüründe çorbalar. 38. *ICANAS (Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi)*, 143–158.
- Bayrak, M. F. (2015). *Soframda Anadolu Akdeniz yemekleri*. İstanbul: Alfa Yayıncılık.
- Baysal, A. (1990). *Beslenme kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Baysal, A., & Küçükaslan, N. (2009). *Beslenme ilkeleri ve menü planlaması* (3. baskı). Bursa: Ekin Yayınevi.
- Belibağlı, B., & İnanç Horuz, T. (2015). İşlenmeye hazır ürünler. İçinde F. Durlu Özkaya, S. Coşansu & K. Ayhan (Ed.), *Her yönüyle gıda* (ss. 221–247). İzmir: Sidas Medya.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159–169.
- Çelik, B. (2021). Mutfak kültürü ve toplumsal bağlar. *Kültürel Araştırmalar Dergisi*, İstanbul.
- Çetinkaya, T. (2024). *Bursa Mutfağı*. Türkiye Turizm Ansiklopedisi. <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/bursa-mutfagi>
- Croxford, S. (2011). *İşlenen ve saklanan besinler rehberi*. İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye'de gastronomi turizmi (İstanbul örneği)* (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İstanbul.
- Ertaş, Y., & Gezmen Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117–136.
- Gürsoy, D. (2013). *“Tiridine, Tiridine, Suyuna da Bandım...” Tarihın süzgecinde yöresel mutfağımız* (1. baskı). İstanbul: Oğlak Yayınevi.

- Güzelbey, C. C. (1981). Gaziantep'e özgü yemekler. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (s. 87–105). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Halıcı, N. (2015). *Türk mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2021). *İzmir-Ege mutfağı ve yemek kültürü*. <http://www.izmirkulturturizm.gov.tr/yazdir?6D5FA348CB351E84A1B93718B145B9F3>
- Kara, H. (2020). *Türkiye’de beslenme ve sağlık ilişkisi*. İstanbul: Sağlık Yayınları.
- Karaca, O. B., Yıldırım, O., & Çakıcı, C. (2015). Girit yemek kültürü ve sürdürülebilirliği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 3–13.
- Koşay, H. Z., & Ülkücan, A. (1961). *Anadolu yemekleri ve Türk mutfağı*. Ankara: M.E.B. Basımevi.
- Maviş, F. (2003). *Endüstriyel yiyecek üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Oğuz, B. (1976). *Türkiye halkının kültür kökenleri I*. İstanbul: İstanbul Matbaası.
- Öğüt, H. (Ed.). (2004). *A’dan Z’ye Türkiye lezzet rehberi*. Gezi Dergisi Yayınları.
- Samancı, Ö. (2007). Geçmişten günümüze Türk mutfağı. <http://www.gurmeguide.com/content.asp?ctID=102&RecID=186>
- Sayiner, G. Y. B. (2023, Nisan 3). Geleneksel besin saklama yöntemleri ve yeni teknolojiler. *Traditional Food Storage Methods and New Technologies*. Mersin: DergiPark.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2014, Nisan). Yöresel mutfaklar eğitimi üzerinden kimlik, mutfak kültürü ve turizm gelişimine dair çıkarımlar: Mudurnu örneği. *Citta Slow Eko-Gastronomi Kongresi*, Gökçeada, Çanakkale.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Sorunlar ve çözüm önerileri. *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı*, 599–606. Gümüşhane.
- Şengül, S. (2016). *Yöresel Mutfak Tercihindeki Motivasyon Unsurlarının Destinasyonu Tekrar Tercih Etme Ve Başkalarına Önerme Üzerine Etkisi*. Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Sakarya.
- Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazıları*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.

Yazıcıoğlu, İ., Işın, A., & Özata, E. (2017). Üniversite öğrencilerinin yöresel mutfaklara yönelik algısı: Karadeniz mutfağı örneği. *DOKAP Bölgesi Uluslararası Turizm Sempozyumu*, 35–44. Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi Matbaası.

