



Received/ Makale Geliş 01.07.2023
Published / Yayınlanma 28.08.2023
Volume/ Cilt (Issue/ Sayı) 7 (33)
ss / pp 885-901

10.5281/zenodo.8290139
Araştırma Makalesi
ISSN: 2687-5640
editor@pejoss.com

Dr. Öğr. Üyesi İlknur ACAR ATA

<https://orcid.org/0000-0002-6080-1307>

Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi/ Mimarlık Bölümü, Niğde / TÜRKİYE

Niğde Göçmen Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliğine Yönelik Denee Gastronomi Evi Önerisi

Denee Gastronomy House Proposal for the Sustainability of Nigde Migrant Culinary Culture

ÖZET

Somut olmayan miras değerindeki mutfak kültürü toplumların yeme alışkanlıklarını, yemeklerini, yöresel ürünlerini, yemek üzerine gerçekleşen tüm faaliyetlerini kapsamaktadır. Ülkelerde bulunan coğrafi çeşitlilik, farklı etnik gruplar yemek kültürünün zenginleşmesinde önemli etkenlerdir. Göç olgusu etnik çeşitliliği sağlayan bir unsurdur. Göç eden topluluklar beraberlerinde kültürel birikimlerinin bir unsuru olan yemek kültürünü de getirmiştir. Türkiye ile Yunanistan arasında gerçekleşen zorunlu nüfus mübadelesi sonucunda Türkiye'nin çeşitli kentlerine yerleşen müslüman Türkler sahip oldukları gelenekleriyle yeme içme alışkanlıklarını, yemeklerini kısaca gastronomik değerlerini ülkeye getirmiştir. Zaman içerisinde göçmenlerin yeni yerleştikleri yerleşimlerde yerel halkla olan iletişimleri gelişmiş kendi yöresel mutfaklarına dair birçok yemeği Türkiye mutfağına kazandırmışlardır. Bu çalışmada nüfus mübadelesi sonrası yerleşen göçmenlerin mutfak kültürünün tanıtılması, gelecek kuşaklara deneyim üzerinden aktarılması amacıyla gastronomik sürdürülebilir faaliyetleri gerçekleştirmeye uygun bir ev önerisi geliştirilmiştir. Bu amaca uygun nüfus mübadelesinden etkilenen Niğde İli'nde gelenek göreneklerini yaşatan mutfak kültürünü devam ettiren Yeşilburç Köyü (Denee) örneklem olarak ele alınmıştır. Mutfak deneyiminin üretim mekanı ile olan bağı ve kullanıcı deneyimini pekiştirmede geleneksel evlerin rolü göz önünde bulundurularak örneklem yerleşimden kültürel miras varlığı olan Rumlardan kalan sonrasında yerleşen müslüman Türkler tarafından kullanılan bir taş konağın gastronomi evi olarak kullanılması önerilmiştir. Böylece Denee göçmen mutfak kültürüne dair yemeklerin hazırlığı, sunumu yereldeki kadınların eğitimliliği aracılığıyla Niğde göçmen gastronomisini merak eden ziyaretçilere (mübadiller, turist, gastronomi öğrencisi, araştırmacı) aktarılması aynı zamanda tarihi bir taş konağın yaşatılarak korunmasını sağlayabilecektir. Temelde araştırma, uygulama ve eğitim fonksiyonlarına sahip gastronomi evi önerisinde; mutfak (pişirme), deneyim atölyeleri (hazırlık), yeme-içme bölümleri, sergi alanlarından oluşan program hazırlanmıştır. Bu kapsamda örneklem seçilen yapının mimari koruma disiplinine uygun belgeleme çalışması ile mekansal büyüklükleri, hacimleri yeniden kullanıma uygunluğu analiz edilmiştir. Plan ve kesit düzleminde yeniden kullanım şemaları ortaya konulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Göçmen mutfağı, kültürel miras, koruma, Niğde, sürdürülebilirlik, yeniden işlevlendirme.

ABSTRACT

Culinary culture, which has the value of intangible heritage, covers the eating habits, meals, local products and all activities on the food of societies. Geographical diversity in countries, and different ethnic groups are important factors in the enrichment of food culture. Immigrant communities also brought with them culinary culture, which is an element of their cultural accumulation. As a result of the compulsory population exchange between Turkey and Greece, Muslim Turks who settled in various cities of Turkey brought their traditions, eating habits, food, briefly gastronomic values to country. Over time, the immigrants have improved their communication with the local people in the settlements where they have settled, and they have brought many dishes of their own local cuisine to the Turkish cuisine. In this study, a house proposal suitable for carrying out gastronomic sustainable activities has been developed in order to introduce the culinary culture of the immigrants who settled after the population exchange and to transfer it to the next generations through experience. Yeşilburç Village (Denee), which maintains the culinary culture that keeps the traditions alive in the province of Niğde, which was affected by the population exchange suitable for this purpose, was taken as a sample. Considering the role of traditional houses in reinforcing the culinary experience with the production space and the role of traditional houses in reinforcing the user experience, it is suggested that a stone mansion used by the Muslim Turks who settled after the Greeks, who are cultural heritage assets from the sample settlement, should be used as a gastronomy house. Thus, the preparation and presentation of the dishes about the Denee immigrant culinary culture will be transferred to the visitors (exchangers, tourists, gastronomy students, researchers) who are curious about the immigrant gastronomy of Niğde, through the trainers of the local women, and at the same time, it will ensure that a historical stone mansion is kept alive. In the proposal of a gastronomy house with basically research, exercising and education functions; The program consisting of kitchen (cooking), experience workshops (preparation), food and beverage sections, exhibition areas has been prepared. In this context, the spatial dimensions and volumes of the selected building were analyzed in accordance with the architectural preservation discipline and its suitability for reuse. Re-use schemes were presented in the plan and section plane.

Keywords: Immigrant cuisine, cultural heritage, conservation, Niğde, sustainability, refunctioning.

1. GİRİŞ

Somut olmayan kültürel miras değeri olarak mutfak kültürünün topluma aitlik hissiyatında ve kimliğinin oluşmasında önemli bir yeri vardır. Yemeğin hazırlanması aşamasından tüketilmesine kadar olan sürecin nasıl olduğunu, hangi ekipmanların kullanılıp ne şekilde sunum yapıldığını kapsayan mutfak kültürü aynı zamanda tarih, ekonomik yapı, gelenek göreneklerle biçimlenmektedir (Uzel, 2018). Mutfak kültürü sadece yiyecek ve içecek hazırlama olarak düşünülmemelidir. Yiyecekleri saklama yöntemleri, mutfakta kullanılan araç gereçler ve sofrada adabı da bu kültürün bir parçasıdır (Yazgan Serinkaya, 2017). Mutfak kültürü toplumun geleneklerinden, inanç değerinden, coğrafyasından, üretim ve tüketim alışkanlıklarından etkilenmektedir. Kültürünün aktarıcısı olan dil gibi mutfakta kimliğin sürdürülmesini sağlayan bir kültür unsurudur (Arjona-Fuentes & Amador-Hidalgo, 2017; Atik & Atik, 2020). Yemek insanlar arasında iletişim kurmak için kullanılabilir niteliği (Abdurezzak, 2014) ile aileden topluma bağları güçlendirmektedir.

Toplum için önemli olan mutfak kültürünün yaşatılması ve korunmasında gastronomi kavramı öne çıkmaktadır (Savaşkan, 2021). Fransızca kökenli bir kelimedenden türeyen gastronomi kelimesi “Gerek yiyecek içecek yapma yöntemlerine gerekse yemek pişirme tekniklerine ilişkin bilgilerin tümü” ve “sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” olarak dilimizde kullanılmaktadır (TDK, 2023). Kivela and Crotts (2005), ulusal ve bölgesel düzeyde yemek hazırlama yöntemleri olan mutfak ve gastronominin terminolojik olarak aynı anlamda kullanıldığını belirtmektedir. Bir bilim olarak değerlendirilmesi gereken gastronomi, tarihteki gelişim sürecine göre yiyecek ve içecekleri detaylı bir şekilde ele alıp günümüze uyumlu hale gelme sürecini içermektedir (Deveci vd., 2013). Gastronomik kimliği oluşturan unsurlar olan kültür, gelenek, inanç, tarih, coğrafya, iklim ve yerel ürünlerdir (Harrington, 2005). Bu anlamda bölgelerin kültürel mirasının aktarılmasında gastronomik kimliğin de etkisi bulunmaktadır (Çalışkan, 2013). UNESCO’nun somut olmayan kültürel miras değerlerinin içerisinde gastronomi önemlidir. Özellikle üretiminden tüketimine kadar toplumun kültürel değerini yansıtan gastronomide yöreye özgü yemekler, içecekler, gelenekler ve ritüeller somut olmayan kültürel mirasın parçasıdır.

Ülkelerin tarihlerine bakıldığında mutfak kültürünün gelişmesi ve çeşitlenmesini sağlayan en önemli etkenler içerisinde göç olgusu da bulunmaktadır. Dolayısıyla Türk mutfak kültürünü zenginleştiren değerler arasında göçmen mutfağı önemli bir etkidir. Bu çalışmada özellikle üzerine yoğunlaşılan örneklem göçmen mutfağı Türk-Yunan nüfus mübadelesi sonucunda Türkiye’ye yerleşen mübadiller (göçmen) özelinde ele alınmaktadır. Yunanistan’da Selanik ve çevresi, Kozan, Kandıye, Hanya, Perveje ve Yanya’ile Midilli’den Türkiye’ye müslüman Türkler göç etmiştir (Arı, 1995). İskan politikasına uygun Türkiye’ye birçok kente yerleşen mübadiller yemek kültürlerini toplumun gastronomik kimlik değerleri içerisinde zenginleştirerek dahil etmiştir (Atabey & Çolakoğlu, 2023; Atik & Atik, 2020; Deveci vd., 2013; Kalkan & Gönül, 2019; Yetiş, 2015).

Niğde’nin gastronomi potansiyeli üzerine yapılan çalışmalar yöresel mutfak kültürünün zenginliğini ortaya koymaktadır (Eren & Eroğlu, 2019; Ölmez, 2021). Yerel yönetimlerce Niğde kentinin mutfak kültürünün tanıtılması amacıyla projeler gerçekleştirilmektedir. Bunlardan birisi olan kültürel bir miras varlığına verilen yeni işlev ile hayata geçirilen “Tabal Gastronomi Evi”dir. Niğde yöresel yemeklerinden yüze yakın sunumu yapılan, 115 kişiye kadar hizmet veren bu yapının en önemli bölümlerini servis alanı ve mutfak oluşturmaktadır. Sunulan yöreye özgü yemekler Niğde mutfak kültürünün kentli tarafından deneyimlenmesini, gelecek ziyaretçilerin bu kültürler ile tanıştırılmasını sağlamaktadır. Mübadeleden en çok etkilenen kentlerden birisi olan Niğde’ye yerleşen göçmenlerin mutfaklarının tanıtımına, korunarak gelecekteki nesillere aktarılmasına yönelik uygulama içeren çalışmalar noktasında kentte eksiklik görülmektedir. Selanik Kivotos’tan (Krişçe) gelen göçmenlerin Niğde’de yerleştikleri eski adı ile Tenei (Deneye) olan Yeşilburç Köyü’nde göçmen mutfağının aktarılması gereken değerleri için yapılan çalışmaları destekleyecek uygulamalara ihtiyaç vardır. Bu araştırmada Deneye yöresel yemekleri üzerine tanıtımın yanı sıra hazırlık-pişirme-saklama-sunum sürecine insanları dahil etmeyi hedefleyen uygulamalı deneyim mutfağı niteliğinde gastronomi evi önerisi getirilmiştir. Bu hedefe uygun şekilde mekansal deneyimi sağlamak için Yeşilburç Köyü’nde bulunan tarihi geleneksel taş bir konağın yeniden kullanımı önerilmektedir.

1.1. Materyal ve Method

Araştırmanın yöntemini temelde Niğde'nin mübadil yerleşimlerinden birisi olan Yeşilburç (Denee, Tenei) Köyü'nün göçmen mutfak kültürünün sürdürülmesinde gastronomi evi ile yeniden kullanılmasına yönelik önerisi belirlemektedir. Çalışma akışı şu şekildedir:

- Problemin belirlenmesi: Niğde Yeşilburç (Tenei, Denee) Göçmen mutfak kültürünün tanıtılması ve yaşatılmasında kullanıcı uygulamasına yönelik deneyim mekanının eksikliği vardır.
- Hipotez: Göçmen mutfak kültürünün yaşatılmasında mekansal bağ, deneyim sunma alternatifleri değerlendirilirse, özgün geleneksel evlerin yeniden kullanılmasıyla yerleşime özgü ilişkili iki kültürel miras değerinin yaşatılarak sürdürülmesi sağlanabilir.
- Örneklem seçimi: Nüfus mübadelesinden en çok etkilenen kentlerde Niğde'nin Yeşilburç Köyü'nün (Tenei, Denee) göçmen ve mutfağı ile atıl durumda, koruma altındaki geleneksel taş bir konak (Meryem-Nejat Türkeli Konağı) seçilmiştir.
- Alan çalışması: Konağın mimari koruma disiplinine uygun belgelenmesi çalışması kapsamında rölovesinin alınması, detaylı fotoğraflama çalışması ve yapının tanımlamasını içermektedir.
- Analizler: Tanımsal belgeleme metodolojisi uygun yapının yerleşim içindeki konumu, yerleşimdeki anıtsal nitelikteki koruma altındaki diğer yapılarla, kadın kooperatifi ile konumsal ilişkisi, ulaşımı, mekansal ölçekte hacimsel büyüklüğü ve ölçüleri, yapım tekniği ve malzemesinin analizini içermektedir.
- Yeniden kullanım önerisi: Gastronomi evi için ihtiyaç listesi oluşturma ve buna uygun yapının işlev şemaları, yapıya müdahale önerilerinden oluşmaktadır.

Çalışmada köyün göçmen mutfak kültürüne dair bilgiler Yeşilburç Köyü Denee Kadın Kooperatifi'ndeki yerel kadınlardan edinilmiş ve üretim esnasında kadınlar gözlemlenmiştir. Kooperatifte çalışan kadınlar mevcutta köyün muhacir mutfağının ürünlerini köyün eski ilkokul binası düzenlenip tahsis edildikten sonra burada üretip, satışını yapmaktadır ancak sunum için (yeme ve içme) özel bir alanları bulunmamaktadır.

Gastronomi evi olarak kullanılması önerilen tarihi taş konak mübadele öncesinde yaşayan Rumlardan kalmıştır. Niğde Çiftlik yolu üzerinden ulaşılabilen taş konak, köydeki kadın kooperatifinin kullandığı yapıya yakındır. Yapı Rumlardan kalan diğer konaklara benzer mimari özelliklere sahiptir. İki katlı avlu içerisindeki taş konakta, mekanların büyük bölümü atkı kemerli tonoz ile geçilmiştir ve üstü toprak damdan yapılmıştır. Kapadokya Bölgesi içerisinde görülen kayadan oyma mahzen ve kiler bu konakta da görülmektedir. Tüm bu nedenlerin yanında konağın günümüzde kullanılmaması da yeniden kullanılarak yaşatılmasında örneklem olarak seçilmesinde etkili olmuştur. Yapıya dair mimari koruma disiplinine uygun belgeleme çalışması yapılmış, mevcut durumuna yönelik tespitlerde bulunulmuştur. Mekansal hacim ve büyüklüklerin gastronomi evi olarak kullanılmasına uygunluğu irdelenerek, yeniden kullanıma yönelik fonksiyon şemaları plan ve kesit üzerinden gösterilmektedir. Oluşturulan ihtiyaç programında mutfak kültürünün yaşatılması deneyimlenerek aktarma odaklı ele alınıp araştırma, eğitim ve uygulama olmak üzere üç temel fonksiyonun alt fonksiyonlarında planlanmıştır.

2. NİĞDE YEŞİLBURÇ (TENEİ, DENE) ve MUTFAĞI

Türkiye ile Yunanistan arasında gerçekleşen Lozan Antlaşması gereği zorunlu nüfus mübadelesi sonucunda müslüman olan Türkler Türkiye'de birçok kente yerleştirilmiştir. Bu kentlerden birisi de Niğde olup, mübadele öncesinde 1914 nüfus verilerine göre; % 30 Rum, % 2'si Ermeni olmak üzere toplam % 32'lik Gayrimüslim nüfusun yaşadığı tespit edilmiştir (Özkan, 2007). Göç eden Gayrimüslim yerine Yunanistan'dan gelen birçok Müslüman Türk Niğde'de Saruhan, Tırhan, Kayabaşı mahalleri ve Aktaş, Yeşil Gölcük, Hasaköy, Konaklı, Dikilitaş, Çarıklı, Hançerli, Kumluca, Hamamlı, Küçükköy, Uluğağ köylerine yerleştirilmiştir (Özkan, 2007). Bu yerleşimler arasında olan Yeşilburç Köyü kuzeyde Tepeköy ve Kırkpınar Köyleri, doğuda Güllüce Köyü ve batıda Taşlıca Köyü ile sınırlandırılmaktadır. Türk-Yunan zorunlu nüfus mübadelesinden önce köyde 4000 Rum yaşadığına dair bilgiler mevcuttur (Kuzucu, 2008). Mübadele ile köye yerleşen 300 hane olarak Yunanistan'ın Grebene kazası Krifçe Köyü'nden göç etmiştir (Kuzucu, 2008). Köy meydanına köyün tarihçesi ile ilgili farklı dillerde panolara hazırlanmıştır. Bu panolarda köyün tarihi, köye yerleşen göçmenlerin (mübadiller) Yunanistan Krifçe'den Tenei (Yeşilburç) olan yolculukları ve iskan süreçleri hakkında bilgi verilmektedir.




Göçle birlikte gerçekleşen yer değiştirmenin sonucu olarak kültürel etkileşim ortaya çıkmaktadır (Akhtar, 2018; Chambers, 2014). Bu anlamda bakıldığında nüfus mübadelesi ile gelen göçmenler Niğde'nin kültürel kimliğinde etki sahibi olmuştur. Yunanistan'ın farklı bölgelerinden gelen mübadiller giyim kuşamları, gelenek görenekleri ve yemek kültürleri ile Niğde kentinin 1923 sonrası kimlik değerlerinin çeşitlenmesinde etkili olmuştur. Bu anlamda bakıldığında somut olmayan kültürel miras değeri olarak göç sonrası topluluklar bilgilerini, becerilerini, uygulamalarını, araç ve gereçlerini bunları temsil eden geleneklerini yerleştikleri coğrafyaya kazandırmıştır. Geleneksel mutfak kültürü de bu somut olmayan miras değerlerinden en güçlü ve önemli olanlarındandır (Kalkan, 2016; Özgüneş & Bozok, 2017).

Denece muhacir mutfağı, köye gelen göçmenlerin kültürlerinin bir parçası olarak beraberlerinde gelmiş ve günümüze kadar 4. kuşak mübadillerine de aktardıkları bir kültürel miras değeri olmuştur. Burada yerleşilen köyün eski Rumca adı yerel dilde Denece olarak geçmekte olup gelenler de kendi mutfaklarını o adla anmaktadır. Krifçe'den köye yerleşenler şu anki etkinliklerinde ve Niğde çevresinde Yeşilburçlu (Tenei, Denece) olarak bilinmektedirler. Bu da gelen göçmenlerin yerleştikleri alana olan bağlılığını ve kentli tarafından eskiyle yeninin kabulüyle topluma uyum sağladıklarını göstermektedir. Muhacir mutfağı incelendiğinde Niğde'nin kültürü içerisindeki mutfak kültüründen ayrılan noktalar bulunmaktadır. Niğde'nin mutfak kültürünün önemli temsilcisi olan kuzu etiyle hazırlanan Niğde Tava ve Söğürme'dir (Eren & Eroğlu, 2019). Muhacir mutfağındaki yemeklerin çoğu ise hamur işi ağırlıkta olup; yemeklerin, hazırlanan sosların özgün isimleri göç etmeden önce Yunanistan'da ilk kuşağın öğrettiği şekilde Rumca'dır. Muhacir mutfağında genellikle börek önemli bir değerdedir. Çoğunlukla değişik sebzelerin iç harcı olarak kullanıldığı, farklı kapama tekniği ile yapılan börekler beslenme alışkanlıklarında önemli bir yer edinmektedir. Denece'ye yerleşen ilk kuşak mübadillerden günümüze dek gelen yemek kültürünü oluşturan yemekleri, hazırlama teknikleri, sunum ve saklama biçimleri ile özgün değer taşımaktadır (Tablo 1). Güçer (2021), Yeşilburç'a yerleşen mübadillerin mutfağındaki yerel ürünlerini ve yemeklerini detaylı bir şekilde tanımlamış, reçetelerini çıkarmıştır.

Tablo 1. Denece muhacir mutfağını oluşturan yöresel yemek çeşitleri (Güçer, 2021)

FAYA (YEMEKLER)	PİTİS (BÖREKLER)
<ul style="list-style-type: none"> • Alivra (Un aşısı) • Andriklu fay (Semizotu yemeği) • Caruh salamura (Kapuska) • Dulma (Etili papara) • Faki fay (Mercimek yemeği) • Faki fay mi alevr (Unlu mercimek yemeği) • Kaşava aspra fasula –Şihlura barbuna (Taze tane beyaz fasulye-taze tane barbunya yemeği) • Kebap (Kuşbaşı et) • Kota stu krumid (Soğanda tavuk) • Küftedis mi markat (Yoğurtlu köfte) • Lapata küfte (Labada köftesi) • Mi caruh sarmadya (Lahana sarması) • Mi dudukis ki kıryas pilaf (Taze soğanlı etli pilav) • Mumbar (Bağırsak dolması) • Musakka (Etili pırasa yemeği) • Niru papara (Sulu papara) • Patatu fay (Patates yemeği) • Puluğuru fay (Bulgur pilavı) • Praşna fasula (Taze fasulye yemeği) • Psarya (Sarımsaklı kabak) • Rişten (Erişte) • Tine (Kuskus) • Trahanan trimenu (Tepside tarhana) • Tutmaç (Yoğurtlu erişte) • Türlün fay (Türlü yemeği) • Vitiru papara (Yağlı papara) • Vulumenu (Güveç) 	<ul style="list-style-type: none"> • Andriklopta (Semizotu böreği) • Armnopta (Limonlu lahana turşusu böreği) • Çiçopta (Etili soğan böreği) • Dalopta (Ayran böreği) • Dudukopta (Taze soğan böreği) • Fuskuşi birek (Peynirli börek) • Kota sta petura (Yufkada tavuk) • Krumdopta (Soğan böreği) • Kuliryastı (Kol böreği) • Kuluktopta mi ğala (Sütlü kabak böreği) • Kuluktopta mihors ğala (Sütsüz kabak böreği) • Kupşidyay (Cevizli börek) • Lahanopta (Labada veya ıspanak böreği) • Luncopta (Yonca böreği) • Naniş pita (Bahar böreği) • Pırasopta (Pırasa böreği) • Puluğuropta (Bulgur böreği) • Pitiropta mi çiğaridis (Kıkırdaklı yufka böreği) • Pitiropta mi kupança (Tereyağlı yufka böreği) • Tiropsumi (Mayalı börek)

Tablo 1. Denece Muhacir Mutfağını Oluşturan Yöresel Yemek Çeşitleri, *Devamı* (Güçer, 2021)

UKUMNA-PSUMNA-MANTYA (KURABİYELER-EKMEKLER-MANTILAR)	ÇORBALAR (ÇURVAS)
<ul style="list-style-type: none"> • Kulaka (Kulak mantı) • Lipşa (Mayasız ekmeç) • Mantya (Manti) • Pisküvitya (Bisküvi) • Puğaç (Tepsi ekmeği) • Rutfeynu (Nohut ekmeği) • Stufurnu psumi (Fırın ekmeği) • Şiryanişa lukumna (Hıdırellez kurabiyesi) • Taptara (Pide) • Trahanan lukumna (Tarhana kurabiyesi) • Varimena lukumna (Un kurabiyesi) • Zaharopsumi (Pandispanya) 	<ul style="list-style-type: none"> • Alevr çurvan (Un çorbası) • Faki çurvan (Mercimek çorbası) • Kelle çurvan (Kelle çorbası) • Kİa çurvan (İşkembe çorbası) • Klandıra çurvan (Bağırsak çorbası) • Mi alevr aspra fasula-Mi alevr barbuna çurvan (Unlu fasulye çorbası-Unlu barbunya çorbası) • Mi kota rij çurvan (Tavuklu pirinç çorbası) • Paça çurvan (Paça çorbası) • Puluğur çurvan (Bulgur çorbası) • Rakanarya çurvan (Rakanarya çorbası) • Rişten çurvan (Erişte çorbası) • Trahanan çurvan (Tarhana çorbası)
ĞLİKA (TATLILAR)	APERATİS (APERATİFLER)
<ul style="list-style-type: none"> • Aşıraş (Aşure) • Baklavan (Baklava) • Balce (Nişasta jeli) • Bicirito (Kayışka) • Çiçimara (İnce kuskus tatlısı) • Gizlimesda (Sütlü börek tatlısı) • Ğalatopta (Süt tatlısı) • Hılares (Nisastalı kaşık tatlısı) • Kaşa (Bebek maması) • Kayğanu (Kaygana) • Kaymak (Kaymak tatlısı) • Kİastra (Ağız süti muhallebisi) • Koşknü Ğlıko (Kalbur tatlısı) • Mafişa (Lokma) • Milumenu (Revani) • Milumenu zaharopsumi (Şerbetli pandispanya) • Nazlitku (Pekmezli tatlı) • Rişide (Topak nişasta tatlısı) • Rişidopta (İki pişti nişasta tatlısı) • Tete halvan (Pekmezli pişmaniye) • Tirminişu (En ince bulgur tatlısı) 	<ul style="list-style-type: none"> • Çiğaridis (Kıkırdak) • Çiğarzmanun bacu (Bacu kızartması) • Darti (Tereyağı tortusu) • Kaçamaka (Mısır unu aşı) • Kaşopta (Ayran aşı) • Kurfilitiri (Kaymaklı peynir) • Langitis (Akitma) • Skurdar (Sarımşak kavurma) • Talator (Koruklu cacık)
	
	<p>Fotoğraf 1. Soğanlı Börek, Yeşilburç Köyü Denece Kadın Kooperatifi, Yazar Arşivi</p>
HİMUNATKU ZAHRES (KIŞLIK ERZAKLAR)	
<p>Ağurida (Erik ekşisi) Arınna (Limonlu lahana turşusu) Bacu (Sert köy peyniri) Felka tiri (Yumuşak köy peyniri) Ğaloter (Ekşi süt peyniri) Nişişte mi alevr (Un nişastası) Nişişte mi şitar (Buğday nişastası) Puluğur (Bulgur) Pu mura halvan (Dut helvası) Pu mura pitmej (Dut pekmezi) Pu mustun jerdila riçela (Üzüm şıralı kayısı reçeli) Pu mustun kabaka riçela (Üzüm şıralı kabak reçeli) Pu stafila kşid (Üzüm sirkesi) Pu stafila pitmej (Üzüm pekmezi) Rişten (Erişte) Ruşniça (Kuskus) Sucuka (Cevizli pekmez sucuğu) Trahanan (Tarhana)</p>	
	<p>Fotoğraf 2.Börek yapımında kullanılan kapama, Yazar arşivi</p>
	
	<p>Fotoğraf 3.Tarhana yapımı, Yeşilburç Köyü Denece Kadın Kooperatifi, Yazar Arşivi</p>

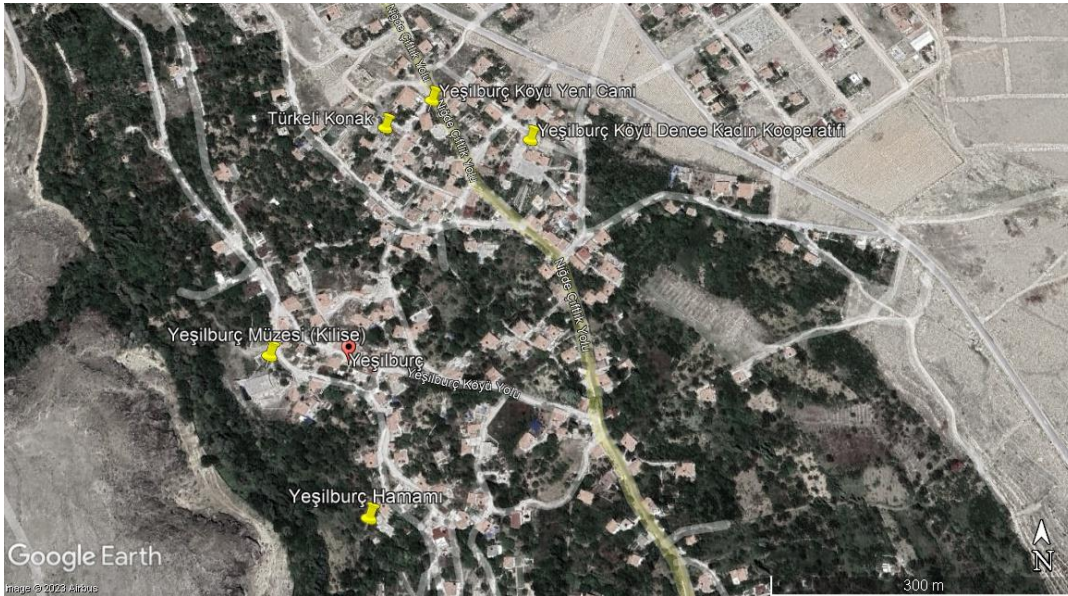
Tablo 1’de verilen Denee muhacir mutfak kültürünün temel taşları olan yemekler Rumca adlarıyla birlikte göçten sonra yeni nesile aktarılmıştır. İkinci kuşak ve üçüncü kuşak mübadiller bu kültürü devam ettirirken, özellikle hamur işi açma üzerine kurulu yemek kültürünün dördüncü kuşakta aynı ilgide devam etmediği görülmektedir. Muhacir mutfağına özgü bu yemeklerin yapımından tüketimine malzemenin verimli bir şekilde değerlendirildiği görülmektedir. Börek ve yemeklerin büyük bir bölümü kömürün üstüne oturtulan tepsinin kapama (Fotoğraf 1-2) konularak, kapamanın üstü külle örtülüp o şekilde pişirilmektedir. Kışa hazırlık ürünleri köyde kapsamlı (Tablo 1) yapılmaktadır. Özellikle hamur işi kuskus ile eriştenin yanında tarhana da yapılmaktadır (Fotoğraf 3). Eski usulde taş fırında veya kapamada yemek ve börek pişirmek zor olduğu için günümüzde pişirme işleminde pratik olarak yeni fırınlar kullanılmaktadır. Köylünün önemli günlerde (bayram, düğün), aile ziyaretlerinde köylerdeki eski tarihi evlerde uygun ortam, araç gereç sağlandığı zaman eski teknikle pişirmeyi tercih ettiği gözlemlenmiştir.

Köyde 134 yıllık bir gelenek olan helva şenliği köydeki göçmenlerin Krifçe’den Yeşilburç’a taşıdığı Denee yemek geleneklerinden birisi olarak devam etmektedir. İrmikten yapılan bu helvanın iyileştirici olduğuna inanıldığı için şenlikler her sene düzenlenmektedir.

3. ALAN ÇALIŞMASI

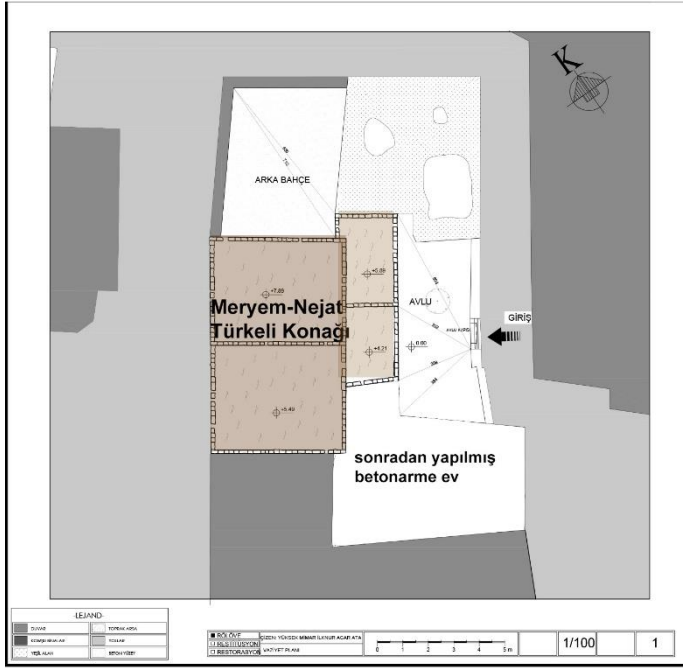
3.1. Meryem-Nejat Türkeli Konağı’nın Yapısal Tanımlaması

Bu araştırmada örneklem olarak seçilen yapı, sahiplerinin ad ve soyadları ile Meryem-Nejat Türkeli Konağı olarak adlandırılmıştır. Bu konağa 1926 yılında nüfus mübadelesi döneminde Nejat Bey’in dedesi yerleştirilmiştir. Konağın yapım tarihine dair bir kitabe bulunmamaktadır ancak 1926 yılında köye göçmen (mübadillerin) yerleştiğinde iskan için bu konağın varlığı göz önüne alınırsa, yapının 90 yıldan fazla süredir ayakta olduğu varsayılabilir. İki katlı avlulu taştan yapılmış olan yapıda aile mübadele sonrası uzun yıllar yaşamıştır. Nejat Bey daha sonrasında konakla aynı avlu içerisine betonarme bir yapı inşa ederek orada yaşamaya başlamıştır (Şekil 2-Fotoğraf 6). Köyün eski çekirdek yerleşimi 2019 yılında kentsel sit olarak koruma altına alınmıştır. Konak da koruma sınırları içerisinde olup tescillenmiştir. Konağın bazı odaları ailenin erzak ve araç gereç deposu olarak günümüzde de kullanılmaktadır. Konağın kuzeybatısında 50 metre mesafede Niğde Yeşilburç Köyü Yeni Cami, 500 metre kadar güneydoğusunda müze işlevi ile kullanılan Yeşilburç Kilisesi (Cami) ve 600 metre kadar güneydoğusunda ise Yeşilburç Hamamı yer almaktadır (Şekil 1).



Şekil 1. Meryem-Nejat Türkeli Konağı köy yerleşimde konumu, Google earth haritası üzerinden işlenmiştir (2023)

Kuzeybatı-güneydoğu yönünde konumlanan yapı avlulu bir vaziyet düzenine sahiptir (Şekil 2-Fotoğraf 5-6). Geleneksel köy yerleşimine göre şekillenen dar bir yoldan yapıya giriş güneydoğu yönündeki özgün iki kanatlı ahşap çakma avlu kapısından sağlanmaktadır (Şekil 2-Fotoğraf 4-5). Yapının kuzeydoğusunda bir arka bahçesi vardır. Düz toprak damlı olan yapıda dört farklı kotta yükselme vaziyet düzeninde görülmekte olup, en yüksek birim 810 cm yüksekliğindedir (Şekil 2).



Şekil 2. Meryem-Nejat Türkeli Konağı Vaziyet Plan Rölövesi (Rölöve yazar tarafından çizilmiştir)



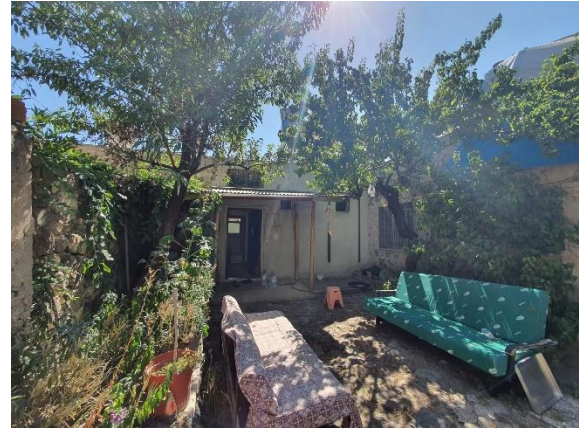
Fotoğraf 4. Yapının Sokak Üzerinden Girişindeki Yol, Yazar Arşivi



Fotoğraf 5. Avlu Kapısı, Yazar Arşivi

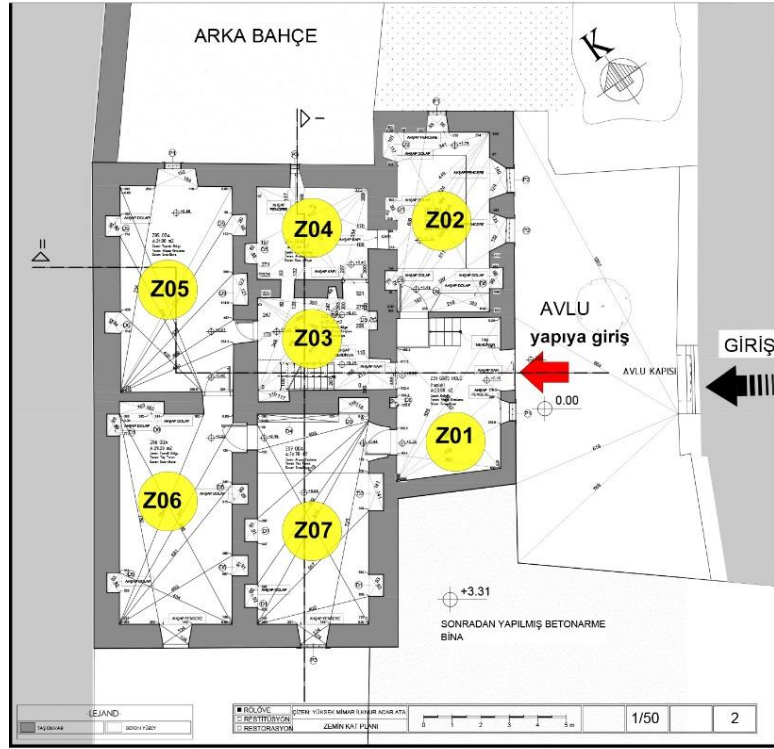


Fotoğraf 5. Konaq Avlusundan Genel Görünüm, Yazar arşivi

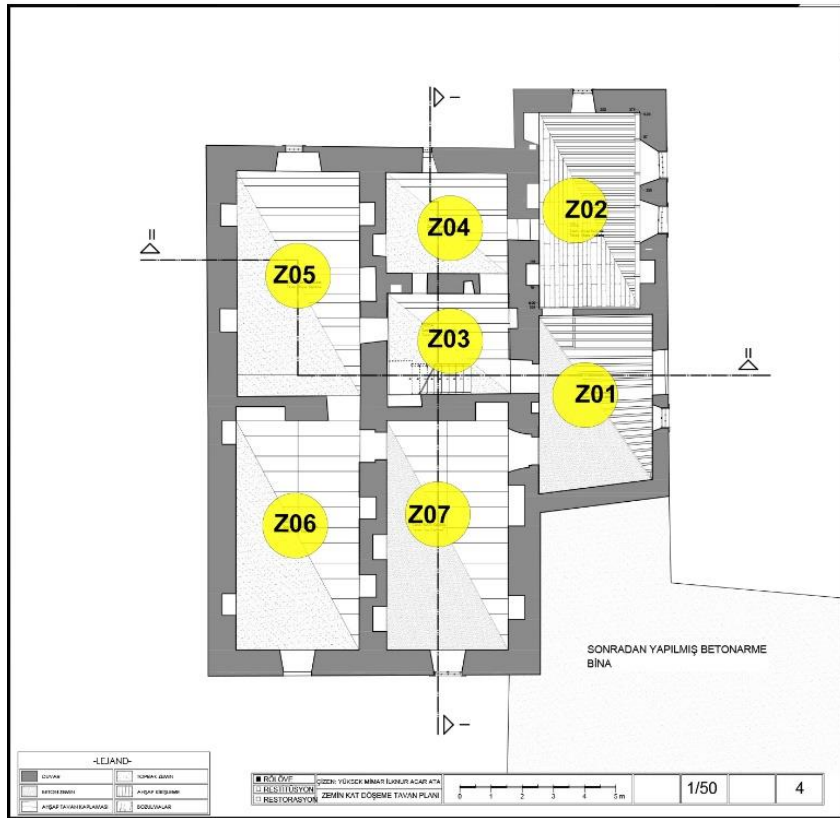


Fotoğraf 5. Avlu İçerisindeki Yeni Yapı, Yazar arşivi

Yapının zemin katında toplamda yedi adet oda bulunmaktadır (Şekil 2). Yapıya Z01 no'lu mahalden girilmektedir. Bu mekanın özgününde yapıdan gelen izlere bakıldığında kemerli açık bir revakla tanımlanan taşlık olduğu düşünülmektedir (Şekil 3-Fotoğraf 6). Nejat Bey'den alınan bilgiler doğrultusunda sonradan kemerli açık revak kapatılarak oluşturulan (Z01) mahali ve giriş ayrıca mutfak olarak kullanılmıştır (Fotoğraf 6-7). Bu mekandan 4 basamaklı taş bir merdiven aracılığıyla Z02 no'lu odaya geçilmektedir. Dikdörtgen bir plana sahip bu oda kuzeybatı yönüne açılan bir adet ve güneydoğu yönüne açılan 2 adet, ışığı daha fazla içeri almayı sağlayan, mazgal pencere ile aydınlanmaktadır. Z02 no'lu bu odada depolama için ahşap dolaplar bulunmaktadır. Bu odada çatı bütünlüğünde bozulmalardan kaynaklı ahşap kirişlerin üstündeki toprak dolgu yer yer boşalmıştır (Fotoğraf 8-9). Odada giriş kapısının yan tarafında gusülhane dolabı vardır (Fotoğraf 7). Giderinin cepheye taş bir çörtlen ile sağlandığı görülmektedir. Bu, yapının özgün halinde de aynı şekilde kullanıldığını göstermektedir.



Şekil 3. Meryem-Nejat Türkeli Konağı Zemin Kat Plan Rölövesi (Rölöve yazar tarafından çizilmiştir)



Şekil 4. Meryem-Nejat Türkeli Konağı Zemin Kat Döşeme ve Tavan Plan Rölövesi (Rölöve yazar tarafından çizilmiştir)



Fotoğraf 6. Z01 No'lu Odadan İç Mekan, Yazar Arşivi



Fotoğraf 7. Z01 No'lu Odadan İç Mekan- Duvar Örülerek Kapatılan Kemer İzleri, Yazar Arşivi



Fotoğraf 8. Z02 No'lu Odadan İç Mekan, Ahşap Dolap Sekiler, Yazar Arşivi



Fotoğraf 9. Z02 No'lu Odadan İç Mekan, Çatıdan Gelen Su, Duvarda Dökülmeler, Yazar Arşivi

Z01 no'lu mekandan yaklaşık 10 cm kot farkı ile sofaya (Z03) geçilmektedir. Z03 mekanında güneybatısında birinci kata ulaşımı sağlayan ahşap merdivenler vardır (Fotoğraf 10). Bu mahal dikeyde ve yatayda odaların bağlandığı sofadır. Sofanın kuzeydoğusunda Z04 no'lu oda, kuzeybatısında Z05 no'lu oda bulunmaktadır (Şekil 3). Z04 no'lu oda kiler olarak kullanılan diğer odalara göre tavanı daha basık olan odadır (Fotoğraf 11). Ahşap kirişlerde zaman içerisinde yüke bağlı seğimler olmuştur (Fotoğraf 11). Z04 no'lu odaya Z02 no'lu odadan da bir kapı ile geçilmektedir (Fotoğraf 12-13).



Fotoğraf 10. Sofadan (Z03) İç Mekan, Ahşap Merdivenler, Yazar Arşivi



Fotoğraf 11. Z04 No'lu Oda (kiler) İç Mekan, Ahşap Merdivenler, Yazar Arşivi



Fotoğraf 12-13. Z04 No'lu Odadan Z02 No'lu Odaya Geçişi Sağlayan Kapı, Yazar Arşivi

Z01 no'lu giriş holünden (taşlık) Z07 no'lu odaya, buradan da Z05 no'lu odaya geçilmektedir (Şekil 3). Z05 no'lu odaya Z06 no'lu odadan da bir geçiş bulunmaktadır (Şekil 3). Z05 no'lu odada ahşap kirişler ahşap dikmeler ile taşınmaktadır (Fotoğraf 14-15). Bir adet mazgal pencere ile aydınlatılan oda, günümüzde depo olarak kullanılmaktadır. Z06 no'lu oda atkı kemerli taş tonoz üst örtüsüne sahip oda bir adet mazgal pencere ile aydınlanıp havalandırılmaktadır (Fotoğraf 15).



Fotoğraf 13-14. Z05 No'lu Oda İç Mekan, Yazar Arşivi



Fotoğraf 15. Z06 No'lu Oda İç Mekan, Yazar Arşivi

Z07 no'lu oda da atkı kemerli tonoz ile üst örtüsüne sahiptir. Burada tonozda ışık almasını ve havalandırılmasını sağlayan bir ışıklık açılmıştır (Fotoğraf 16). Odanın kuzeydoğusuna depolama için kullanılan dolapların yanına sonradan düzenlenmiş bir banyo alanı eklenmiştir (Şekil 3-Fotoğraf 17). Z03 sofa dışında tüm odalar ışık almaktadır (Tablo 2).



Fotoğraf 16. Z07 No'lu Oda İç Mekan, Yazar Arşivi



Fotoğraf 17. Z07 No'lu Oda Ahşap Dolaplar ve Sonradan Düzenlenmiş Banyo Alanı, Yazar Arşivi

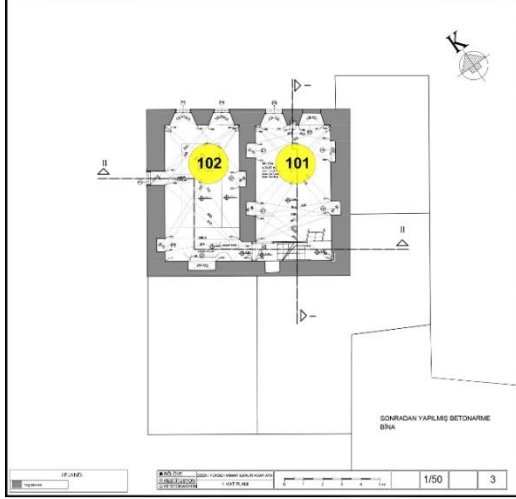
Genellikle ahşap kirişleme ve atkı kemerli taş tonozla odalarda açıklıklar geçilmiştir (Tablo 2). Geleneksel Türk evindeki odalara benzer şekilde odalarda gece aydınlatma için kandillik nişleri, depolama için ahşap dolaplar bulunmaktadır. Odaların bazılarında zemin döşeme toprak dolgu, bazılarında ise ahşap kaplamadır (Şekil 4, Tablo 2).

Tablo 2. Meryem-Nejat Türkeli Konağı zemin kat odaların mekansal hacim, büyüklük, havalandırma ve aydınlatma için donatı

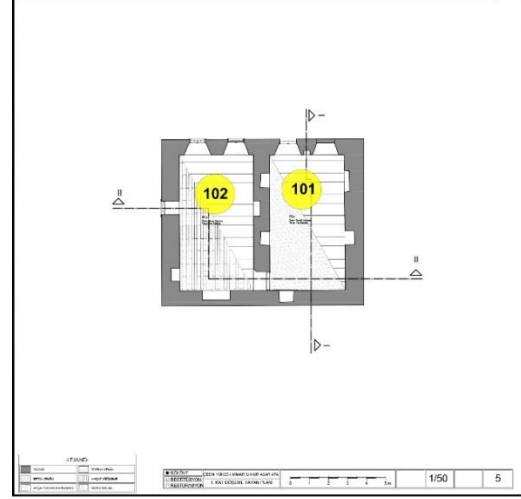
MERYEM-NEJAT TÜRKELİ KONAĞI ZEMİN KAT ODALARI			
Mahal No	Mekan ölçüleri* /en yüksek tavan noktası-/alanı	Üst örtü/döşeme	Pencere sayısı
Z01 Giriş Holü (Taşlık)	362 cm x 467 cm x 365 cm x 531 cm 340 cm/ 20 m ²	Ahşap Kirişleme/beton	1
Z02 Oda	374 cm x 630 cm x 324 cm x 625 cm 340 cm/ 20.41 m ²	Atkı kemerli taş tonoz/ahşap kaplama	3
Z03 Sofa	383cm x 324 cm x 384 cm x 374 cm 235 cm/ 12.60 m ²	Ahşap Kirişleme/toprak dolgu	-
Z04 Oda	386 cm x 322 cm x 384 cm x 318 cm 223 cm/ 12.46 m ²	Ahşap Kirişleme/toprak dolgu	1
Z05 Oda	392 cm x 718 cm x 395 cm x 724 cm 197 cm/ 31 m ²	Ahşap Kirişleme/toprak dolgu	1
Z06 Oda	398 cm x 737 cm x 393 cm x 733 cm 475 cm/ 29.20 m ²	Atkı kemerli taş tonoz/toprak dolgu	1
Z07 Oda	390 cm x 737 cm x 388 cm x 743 cm 510cm/ 28.70 m ²	Atkı kemerli taş tonoz/ ahşap kaplama	1

*Not: Mahallerde zamana bağlı oturmalar, taştan seğimden kaynaklı çaplı yerleşimler olduğu için üçgenleme metodu kullanılarak çapraz ölçülerde belgelenmiştir.

Yapının birinci katında iki adet oda bulunmaktadır (Şekil 5). Sofadan (Z03) ahşap merdivenlerle direkt ulaşılan 101 ve 102 no'lu odada benzer yapım tekniği üst örtüde kullanılmaktadır (Tablo 3- Şekil 6, Fotoğraf 18-19-20). Her iki odada yaşama mekanı olarak uygun ölçülere sahip olup, aydınlıktır (Şekil 5, Tablo 3). İki birimde eskiden yaşama birimi olarak kullanılmıştır. 102 no'lu odada yatma ve oturma alanı Türk evi oda tipinde olduğu gibi üç tarafı 93-101 cm genişliğinde 20 cm yüksekliğinde ahşap sedir ile çevrilmiştir. Odalarda daha fazla ışığı içeri almak için mazgal pencereler kullanılmıştır (Fotoğraf 21). 102 no'lu odanın tablalı ahşap kapısı özgündür (Fotoğraf 22). 101 no'lu odadan dama çıkılmaktadır (Fotoğraf 23).



Şekil 5. Meryem-Nejat Türkeli Konağı birinci kat plan rölövesi (Yazar tarafından çizilmiştir)



Şekil 6. Meryem-Nejat Türkeli Konağı birinci kat döşeme ve tavan plan rölövesi (Yazar tarafından çizilmiştir)



Fotoğraf 18-19. 101 Nolu Oda İç Mekan, Yazar Arşivi



Fotoğraf 20. 102 Nolu Oda İç Mekan, Ahşap Sedir ve Dolaplar, Yazar Arşivi



Fotoğraf 21. 102 No'lu Odadaki Mazgal Pencere Ve Kandillik, Yazar Arşivi



Fotoğraf 22. 102 No'lu Odanın Ahşap Tablalı Kapısı, Yazar Arşivi



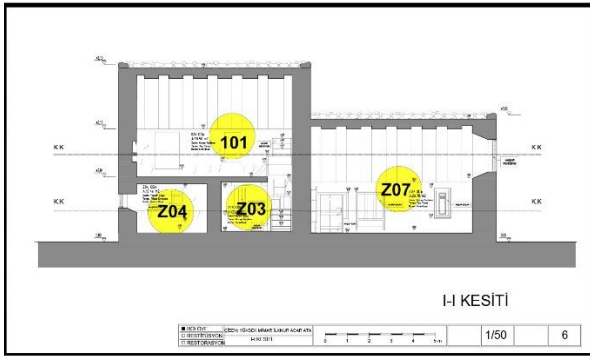
Fotoğraf 23. 101 No'lu Odadan Dama Çıkılan Kapı Düz Toprak, Yazar Arşivi

Tablo 3. Meryem-Nejat Türkeli Konağı birinci kat odaların mekansal hacim, büyüklük, havalandırma ve aydınlatma için donatı

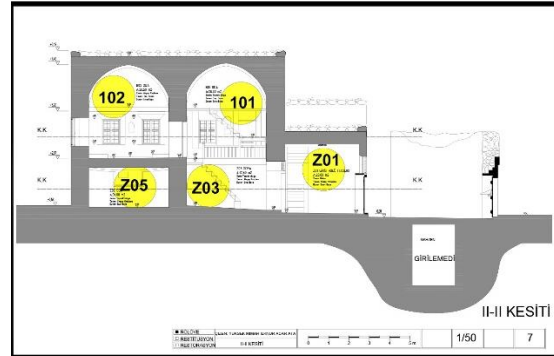
MERYEM-NEJAT TÜRKELİ KONAĞI BİRİNCİ KAT ODALARI			
Mahal No	Mekan ölçüleri* /en yüksek tavan noktası-/alanı	Üst örtü/döşeme	Pencere sayısı
101 Oda	392 cm x 608 cm x 397 cm x609 cm 464 cm/ 28 m ²	Atkı kemerli taş tonoz /toprak dolgu	2
102 Oda	390cm x 713 cm x 410 cm x 711 cm 450 cm/ 28.50 m ²	Atkı kemerli taş tonoz/ağşap kaplama	3

*Not: Mahallerde zamana bağlı oturmalar, taşa seçimden kaynaklı çaplı yerleşimler olduğu için üçgenleme metodu kullanılarak çapraz ölçülerde belgeleme alınmıştır.

Konağın iki boyutlu kesit çizimlerine bakıldığında yaşama birimi olarak kullanılan odaların yüksek olduğu görülmektedir (Şekil 7-8). Ayrıca sivri atkı kemerli tonoz örtü hacimsel anlamda mekanlara zenginlik katmaktadır (Şekil 8). Yapıda, Kapadokya Bölgesi'nde sıklıkla görülen kayadan oyma mahzen vardır fakat içinde ölçü alınamamıştır (Şekil 8). Avlunun altındaki mahzenin havalandırma boşluğu da avluya açılmıştır.

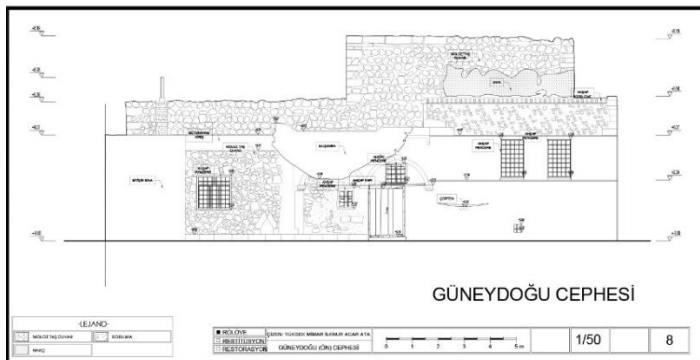


Şekil 7. Meryem-Nejat Türkeli Konağı I-I Kesit Rölövesi (Yazar Tarafından Çizilmiştir)



Şekil 8. Meryem-Nejat Türkeli Konağı II-II Kesit Rölövesi (Yazar Tarafından Çizilmiştir)

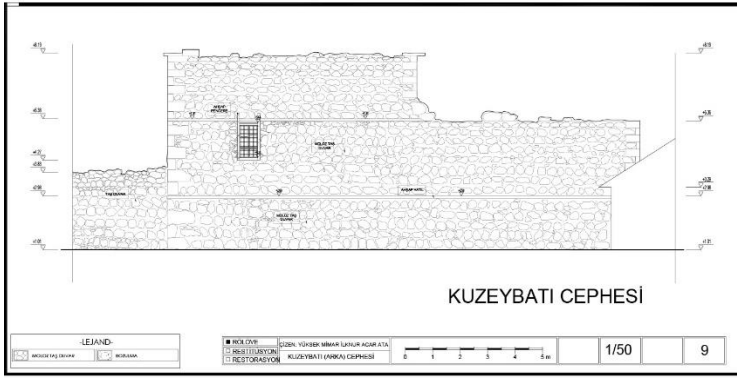
Taş yığma yapıda pencere lentolarında ve sövelerinde andezit taş kullanılmıştır. Yapının güneydoğu cephesinde (giriş) moloz taş duvarda malzeme kaybı ve yüzeyde uzun süreli dış etkenlere bağlı aşınmalar görülmektedir (Şekil 9-Fotoğraf 11). Yer yer dökülen taşların olduğu bölgelere sıva uygulanmıştır ve çatı silme hizasındaki taşlar döküldüğü için muşamba ile suyu içeri almamak adına örtülmüştür (Şekil 9-Fotoğraf 11). Üst sıradaki çatı silme hizasının üstündeki taşlarda düşmeler olmuştur (Şekil 9-10-11-12, Fotoğraf 24-25-26-27). Yapıda statik açıdan cephelerinde sürekli devam ağşap hatıllar ile köşelerde köşe taşları kullanılmıştır (Şekil 9-10-11-12). Kuzeydoğu cephesinde bir adet pencere, taşla örülerek kapatılmıştır (Şekil 12-Fotoğraf 27).



Şekil 9. Konağın Güneydoğu (Giriş) cephe rölövesi (Yazar tarafından çizilmiştir)



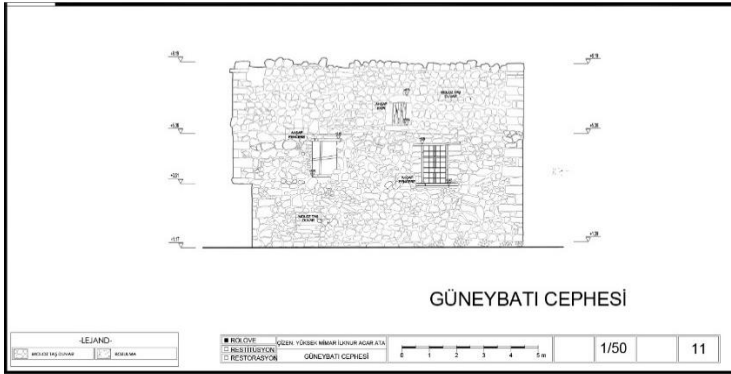
Fotoğraf 24. Güneydoğu Cephe Bozulmaları, Yazar Arşivi



Şekil 10. Konağın Kuzeybatı Cephe Rölövesi (Yazar Tarafından Çizilmiştir)



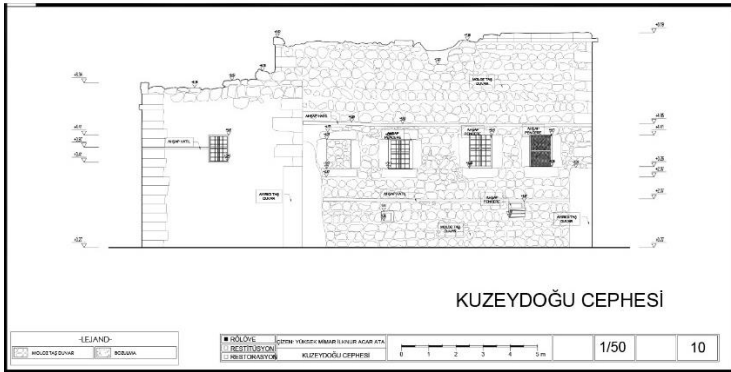
Fotoğraf 25. Güneydoğu Cephe Bozulmalar, Yazar Arşivi



Şekil 11. Konağın Güneybatı Cephe Rölövesi (Yazar Tarafından Çizilmiştir)



Fotoğraf 26. Kuzeybatı Cephe Bozulmalar, Yazar Arşivi



Şekil 12. Konağın Güneybatı Cephe Rölövesi (Yazar Tarafından Çizilmiştir)



Fotoğraf 27. Güneybatı Cephe Bozulmalar, Yazar Arşivi

Yapının üst örtüsünde meydana gelen bozulmanın sonuçlarından birisi de zaman içerisinde su alan iç mekanlarda görülmektedir. Odalarda su alan yüzeylerde kabarma ve seğimler izlenmektedir. Ayrıca pencere kanat ve camlarının kırık olması iç mekanı dış etkilere karşı savunmasız bırakmaktadır.

3.2. Meryem-Nejat Türkeli Konağı'nın "Denee Gastronomi Evi" Olarak Yeniden Kullanım Değeri

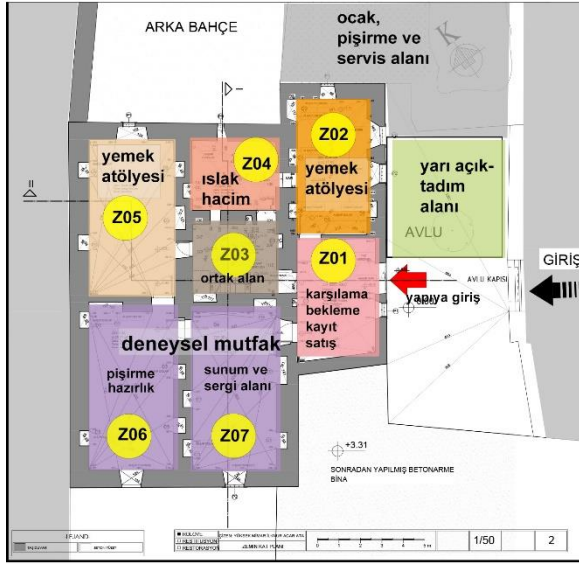
Gastronomi terimini hem görsel açıdan zengin hem de lezzetli yemek hazırlamayı sağlayan kurallar bütünü karşılamaktadır (Moira vd., 2015). Gastronominin üretim, tüketim ve hem üretim hem de tüketim boyutu vardır (Ölmez, 2021). Çalışmada önerilen gastronomi evinin mimari ihtiyaç programında bu boyutları dikkate alınarak çok yönlü bir deneyim sağlaması hedeflenmektedir. Bu hedefe uygun şekilde temelde Denee göçmen mutfağını koruyarak yaşatma odaklı araştırma, uygulama ve eğitim fonksiyonlarını mekansal deneyimle destekleyen bir ihtiyaç programı hazırlanmıştır (Tablo 4).

Tablo 4. Denee Gastronomi Evi İçin Belirlenen Kullanıcı Kitlesi ve Mimari İhtiyaç Programı

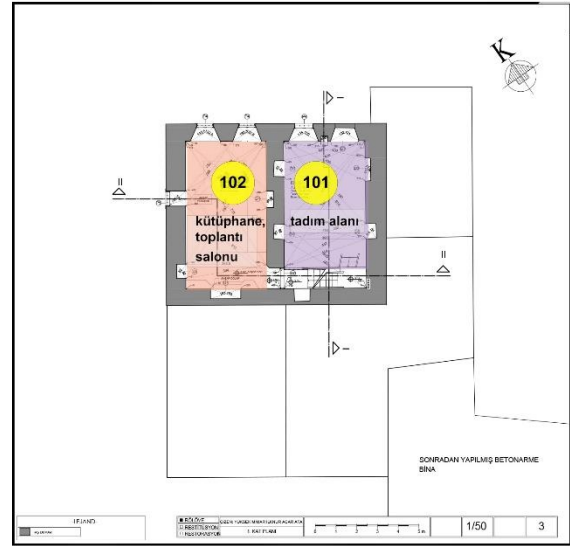
DENEY GASTRONOMİ EVİ İHTİYAÇ PROGRAMI VE KULLANICI KİTLESİ		
ANA İŞLEVLER	ARAŞTIRMA VE EĞİTİM	UYGULAMA
ALT İŞLEVLER	<ul style="list-style-type: none"> ○ Kütüphane ○ Sergi alanı ○ Deneysel Mutfak ○ Toplantı odası ○ Ortak alanlar (Karşılama, kayıt, ıslak hacim) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Yemek atölyesi ○ Hazırlık alanı ○ Pişirme alanı ○ Sunum ve tadım alanı ○ Ortak alanlar (Karşılama, kayıt, ıslak hacim)
HEDEF KULLANICI	<ul style="list-style-type: none"> ○ Araştırmacılar ○ Gastronomi öğrencileri 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Gastronomik turist ○ Mübadiller

Araştırma ve eğitim biriminin sadece Denee mutfağını değil Niğde başta olmak üzere nüfus mübadelesi ile yerleşen tüm mübadillerin mutfak kültürünü ele alan eserlere ulaşımı sağlayan bir kütüphaneyi ve köyde mutfakta kullanılan araç gereçlerin sergilendiği bir alanı içermesi planlanmıştır. Burada Denee mutfağında yer alan ürünlerin modern yorumlarla yaşatılmasını ve korunmasını sağlayacak gastronomi alanında eğitim görmüş profesyonellerle köydeki mübadillerin etkileşimini öngören deneysel mutfak düşünülmüştür. Uygulama birimi gastronominin üretim ve tüketim boyutuyla ilişkilidir. Burada yemeğin hazırlığından, pişirme ve servis etme süreciyle ilgili uygulamalı bir deneyim sunulması planlanmaktadır. Yemeğin tüketimini tarihi yerleşimde somut olmayan bir kültürel miras varlığının sağladığı otantik ortamda çıkarma olanağı veren tadım alanı da bu birime dahildir. Tüm bu fonksiyonların yanı sıra Gastronomi Evi'nde ortak alanlara karşılama, kayıt, ıslak hacimler, yarı açık alanlar ve açık otopark mahalleri eklenmektedir. Köydeki Denee mutfak kültürünün tanıtılması için çalışan Yeşilburç Denee Kadın Kooperatifi, köyün mutfak kültürünün kültürel miras varlığı olarak korunması noktasında ortak amaca hizmet etmektedirler. Bu bağlamda iki yapılamada da kooperatifteki göçmen kadınlar deneysel mutfak çalışmasında aktif olabilirler. Ayrıca üretim kısmında eğitim atölyesinde hazırlanan ürünlerin pişirilmesinde kooperatif binasının mevcuttaki atölyelerinde destek sağlayabilirler.

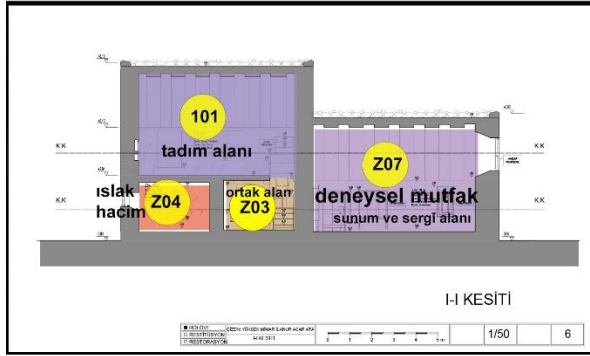
Oluşturulan bu ihtiyaç programının kullanıcı senaryosuna uygun şekilde örneklem konağın yeniden kullanımına yansması; yapıdaki yatay ve dikey sirkülasyon, mekanların bağlantıları, mekanların hacimsel boyutu ve ölçüleri (Tablo 2-3), yapım tekniği ve malzeme kullanımı, doğal aydınlatma ve havalandırma durumuna bağlı olarak kurgulanmıştır. Gastronomi Evi'nin uygulama bölümü ile eğitim ve araştırmanın deneysel mutfak alanı ve sergi alanı zemin katta; araştırma bölümüne kütüphane, toplantı salonu ve birinci katta, tadım 1 alanı birinci katta planlanmıştır (Şekil 13-14-15-16). Konakta zemin katta bulunan yedi adet odayla bağlantılı avlunun üstü açılıp kapanabilecek, gerektiğinde ise hemen çıkartılabilecek nitelikte çağdaş yapım teknikleri ve malzeme ile kapatılması önerilmektedir. Bu alanda uygulama alanına ait kapama pişirme alanı ve tadım alanı önerilmektedir (Şekil 13). Konağın ahır ve wc olarak kullanılan bölümü bugün yıkık durumdadır, ölçüleri alınamamıştır. Bu alana sokaktan ve arka bahçeden ulaşılmaktadır. Alana gelen ürünlerin kabulünü sağlayan servis mekanı, pişirme için taş fırın tasarımı yapılabilir (Şekil 13). Ayrıca yarı açık alanda tadım yapan ziyaretçiler için ıslak hacim, personel için giyinme soyunma odalarının da burada çözümlenmesi uygun görülmektedir. Çalışmada ölçüleri alınamayan kayadan oyma mahzende yemeğin saklama faaliyetlerine ilişkin kullanıma devam edilip, yemek atölyesinde üretilenlerin saklanması düşünülmektedir (Şekil 16).



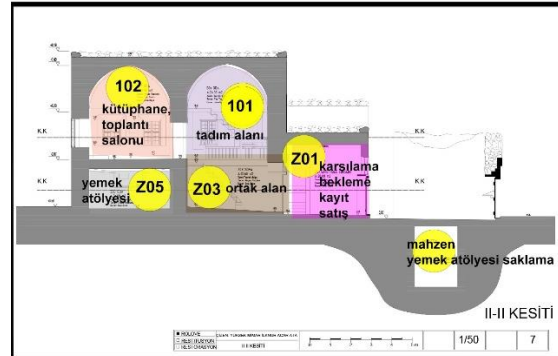
Şekil 13. Zemin Kat Plan Yeniden Kullanım Önerisinin Şematik Gösterimi (Yazar Tarafından Çizilmiştir)



Şekil 14. Birinci Kat Plan Yeniden Kullanım Önerisi Şematik Gösterimi (Yazar Tarafından Çizilmiştir)



Şekil 15. I-I Kesiti Yeniden Kullanım Önerisi Şematik Gösterimi (Yazar Tarafından Çizilmiştir)



Şekil 16. II-II Kesiti Yeniden Kullanım Önerisi Şematik Gösterimi (Yazar Tarafından Çizilmiştir)

Koruma altındaki yapıya bütün müdahaleler en aza indirgenerek uygulanması önerilmektedir. Örneklem yapıda strüktürel zorunluluklar dışında yapının özgün plan şemasına, özgün malzemesine, özgün süslemesine dokunulmaması planlanmaktadır. Özellikle çatıdaki, toprak damdaki malzeme kaybı ve neden olduğu iç mekandaki bozulmalar göz önüne alınırsa ivedilikle çatıya müdahale gerekmektedir. Gastronomi evine gelenlerin özgün ortamında deneyimlemesi için yine restorasyonda çatıya düz toprak dam detayı, çağdaş malzemeler kullanılarak gerçekleştirilebilir. Buna uygun olarak mevcuttaki tonozlar, ahşap kirişlemeler sağlamlaştırılmalı, bitki ve dolgular temizlenmeli burada çatıya gelen yükü azaltma amaçlı hem su hem de ısı yalıtımlı daha hafif malzemeler kullanılarak dolgu gerçekleştirilmesi önerilmektedir. Atölyelerin mutfaklarında ve ıslak hacimlerdeki donatı elamanlarının eskiye dönüştürülmesi kolay olacak şekilde kullanılması uygundur. Mekanlarda kullanılacak tefrişlerin konağın otantik ortamına uygun renk ve dokuyla uyum sağlaması önerilmekle birlikte, özellikle mutfakta kullanılacak setlerin yapıya yük getirmesi az olanların tercihi yönünde olması gerekmektedir. Yeni işlev ile gelecek insan yükü de özellikle eğitim ve uygulama atölyelerinde kayıtlı kişi sayısı sınırlandırılmasıyla sağlanması hedeflenmektedir. Yeme içme ile ilgili tadım alanının birisinin bahçe avlusunda kurgulanmasının nedenlerinden birisi de budur.

4. SONUÇ ve ÖNERİLER

Yunanistan'ın Grebene Kazası Krifçe Köyü'nden Türkiye'nin Niğde İli Tenei (Denec) Kasabası'na yerleşen Müslüman Türk göçmenlerin somut olmayan kültürel miras değeri mutfak kültürünün yerleştikleri topraklarda sürdürülmüştür. Bu değerlerin koruyarak yaşatılmasına yönelik somut kültürel miras varlığı taş bir konağın Denec Gastronomi Evi olarak yeniden kullanılması kültürel, sosyal, ekonomik yönden mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağlayacaktır. Resmi evraklarda köyün eski adı Tenei olarak geçse de halk ağzında Denec olarak kullanılan eski ismi köyde kurulan kadın

kooperatifinde de kullanıldığı için bu çalışmada da Denece Gastronomi Evi olarak öneri getirilmiştir. Gastronomi ile ilgilenen turistler artık sadece yemek yemenin ötesinde yemek eğitimi, yemekle ilgili festivallere katılım, mevsiminde yiyecekleri toplama gibi faaliyetlerle ilgilenmektedir (Bucak & Ateş, 2014). Bu noktada Yeşilburç Helva Şenliği Gastronomi Evi'yle birlikte köyde devam etmesi ve sürdürülmesi istenen mutfak kültürünün birbirleri ile beslenen iki aktarıcısı olacaktır. Köyün kültürel miras zenginliğini yansıtan geleneksel yerleşim dokusunun önemli bir parçası tarihi bir konakta mutfak kültürünün araştırma, uygulama ve eğitime yönelik faaliyetlerinin ziyaretçilere mekansal olarak da zengin bir deneyim sağlayabilecektir. Özellikle turizmne yönelik turistlerin tercihlerinin daha fazla olduğu düşünülürse özgün geleneksel bir taş konakta yöreye ait mutfağın uygulama aracılığıyla verilmesi yerleşimi bu anlamda da cazip hale getirecektir. Güçer (2021)'in Denece muhacir mutfak ürünlerini tespit eden detaylı çalışması ve Yeşilburç Köyü Denece Kadın Kooperatifi'nin yöresel ürünlerin yapımı ve sonrasında satışını gerçekleştirmesi mutfak kültürünün sürdürülebilirliği için önemli adımlardır. Ancak kooperatifteki kadınlarla görüşüldüğünde yeni nesle bu yemeklerin öğretilmesine yönelik herhangi bir faaliyetin olmadığı gözlemlenmiştir. Önerilen Gastronomi Evi, mutfak kültürünün sürdürülmesinde eğitim atölyesi birimi ile bunu sağlayabilecektir.

Örneklem seçilen Meryem-Nejat Türkeli Konağı'nda özellikle çatısı düz toprak damda meydana gelen bozulmalar tüm yapıyı etkilemiştir. O yüzden koruma altına alınan tescilli olan bu yapının ayakta kalıp gelecek kuşaklara aktarılması için çalışmada önerilen işlevde dikkate alınarak restorasyon çalışmalarına ivedilikle başlanması gerekmektedir. Buna yönelik öneriler çalışmada yapının tanımsal analizi sonrasında yeniden kullanım önerisi geliştirilirken verilmektedir. Yerleşimde kültürel mirasın aktarılmasında etken olacak gastronomi evi önerisi köyde koruma altındaki diğer yapıların da yeniden kullanılarak yaşatılmasına örnek teşkil edebilir ve böylece atıl durumda olan benzeri konak yapılarına yönelik faaliyetler gerçekleştirilebilir.

Köydeki göçmen mutfak kültürüne dair olan yemekler, hazırlanma ve sunuşları üzerine bilgiler Gastronomi Evi önerisinde mimari ihtiyaç programını oluşturmaya yönelik temin edilmiştir. Göçmen mutfak kültürü ile gastronomi alanında uzman kişilerin Niğde'de bu konuda daha detaylı çalışması önerilmektedir.

Göçmen mutfağına yönelik önerilen gastronomi evinin eğitim ve araştırma anlamında kullanımını, bölgedeki gastronomi alanında bölümlere sahip üniversitelerin destek vermesi, faaliyetlerin sürdürülmesini sağlayacaktır. Yerel yönetimin Niğde kültürel miras varlıklarına yönelik hazırlanan stratejik turizm faaliyetlerinde önerilen işleviyle tarihi yapının ve köydeki diğer yapıların turizm destinasyon noktası olarak tanıtılması farkındalığı artıracaktır.

KAYNAKÇA

- Abdurezzak, A. O. (2014). İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimsel yönü. *Turkish Studies*, 9(11), 1-16.
- Akhtar, S. (2018). Coğrafi olarak yerinden olma travması. In N. K. Bilen (Ed.), *Psikanaliz ve göç: Gitmek mi kalmak mı?* (pp. 26-63). İthaki Yayınları.
- Arı, K. (1995). *Büyük Mücadele: Türkiye'ye Zorunlu Göç (3. Baskı) 1923-1925*. Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Arjona-Fuentes, J. M., & Amador-Hidalgo, L. (2017). Olive oil tourism: Promoting rural development in Andalusia (Spain). *Tourism management perspectives*, 21, 100-108.
- Atabey, S., & Çolakoğlu, Ü. (2023). Nüfus mübadelesi sonrasında Girit mutfak kültürünün Türkiye'de sürdürülebilirliği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 211-224.
- Atik, E., & Atik, E. (2020). Türk mutfak kültürüne katkısı bakımından göçler: Selanik mübadilleri üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 261-277.
- Bucak, T., & Ateş, U. (2014). Gastronomi turizminin il turizmne etkisi Çanakkale örneği. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 28(315-328).
- Chambers, I. (2014). *Göç, kültür, kimlik*. Ayrıntı Yayınları.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.

- Deveci, B., Türkmen, S. & Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi Bigadiç örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2), 29-34.
- Eren, D., & Eroğlu, S. (2019). Niğde İlinin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi. 4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Nevşehir.
- Güçer, Y. (2021). *Suyun öte yanından miras lezzetler*. Sidas Yayıncılık.
- Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity: The impact of environment and culture on prevailing components, texture and flavors in wine and food. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 129-152.
- Kalkan, A. (2016). Çağdaş Müzecilik, Mutfak Müzeleri ve Turizm. . In O. N. Özdoğan (Ed.), *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler II Kavramlar Yaklaşımlar Başarı Hikayeleri* (pp. 97-112). Detay Yayıncılık.
- Kalkan, A., & Gönül, E. (2019). “Deneyisel mutfak”, kültürel mirasın yaşatılmasında bir araç olabilir mi? *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(64), 1006-1015.
- Kivela, J., & Crofts, J. C. (2005). Gastronomy tourism: a meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 39-55.
- Kuzucu, L. (2008). *Krişçe'den Yeşilburç'a mübadil yaşamlar*. Lozan Mübadilleri Vakfı Yayını.
- Moira, P., Mylonopoulos, D., & Kontoudaki, A. (2015). Gastronomy as a Form of Cultural Tourism: The Case of Greek Typology. *Fakultet Za Sport i Turizam*, 9(2), 135-148.
- Ölmez, M. (2021). *Yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri: Niğde İli örneği* [Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi]. Nevşehir.
- Özgüneş, E., & Bozok, D. (2017). Gözde bir destinasyon mutfağı: Bodrum'un yöresel lezzetleri. In *Gastronomi Üzerine Araştırmalar*. Detay Yayıncılık.
- Özkan, S. (2007). 1923 tarihli Türk-Rum nüfus mübadelesinin Niğde'nin demografik yapısına etkisi. *Türklük Bilimi Araştırmaları*, 21, 169-178.
- Savaşkan, Y. (2021). Türkiye'deki gastronomi müzelerine genel bakış. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 61-78.
- TDK (2023). *Güncel Türkçe sözlük*. 10.05.2023 tarihinde <https://sozluk.gov.tr/> adresinden erişildi.
- Uzel, A. R. (2018). Geleneksel mutfak kültürü ve tarımsal ürün çeşitliliğinin, üniversite öğrencileri beslenme durumu üzerine etkisi. *Ege Univ. Ziraat Fak. Dergisi*, 55(1), 37-44.
- Yazgan Serinkaya, E. (2017). Mutfak kültürünün Gaziantep'in geleneksel konutlarında incelenmesi. *ARTIUM*, 5(1), 27-41.
- Yetiş, Ş. A. (2015). Kapadokya yemek kültürü ve Mustafapaşa Beldesi (Sinassos) örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(2), 12-19.