



ANKARA

HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ

**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

**EDİRNE'NİN İPSALA İLÇESİNİN SINIR KÖYLERİNDE  
UNUTULMAYA YÜZ TUTMUŞ YEMEKLERİN UNUTULMA  
NEDENLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

**Demet TAŞ**

**Tez Danışmanı  
Doç. Dr. Mustafa AKSOY**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**

**HAZİRAN - 2020**



**EDİRNE'NİN İPSALA İLÇESİNİN SINIR KÖYLERİNDE UNUTULMAYA  
YÜZ TUTMUŞ YEMEKLERİN UNUTULMA NEDENLERİ ÜZERİNE BİR  
ARAŞTIRMA**

**Demet TAŞ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

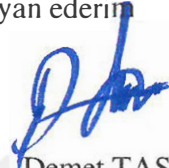
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**

**ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ  
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

**HAZİRAN 2020**

## ETİK BEYAN

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmasında; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmasında yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim



Demet TAŞ

16/07/2020

EDİRNE’NİN İPSALA İLÇESİNİN SINIR KÖYLERİNDE UNUTULMAYA YÜZ TUTMUŞ  
YEMEKLERİN UNUTULMA NEDENLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

(Yüksek Lisans Tezi)

Demet TAŞ

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ  
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Haziran 2020

**ÖZET**

Edirne mutfağında birbirinden farklı pek çok lezzet yer aldığı bilinmektedir. Nitekim her bölge mutfağının olduğu gibi Edirne'nin de almış olduğu göçlerle beraber mutfak kültüründe çeşitli etkileşimler meydana gelmiştir. Ancak endüstriyel mutfak ürünlerinin özellikle kırsal alanlarda kullanımının yaygınlaşması ile yöresel ürünler ve yemekler de kaybolma tehlikesi ile karşı karşıya kalmıştır. Bu noktada, Edirne'nin sınır bölgelerindeki göçmen yemeklerinin unutulmaya yüz tutması ve genç nesil tarafından yeterince önem gösterilmediğinin fark edilmesi araştırmanın önemini ortaya koymaktadır. Araştırma ile Edirne'nin İpsala ilçesinin sınır köylerinde bilinmeyen veya yaygın olmayan yemeklerin alan araştırması ile ortaya çıkartılarak envanterinin hazırlanması ve bu yemeklerin unutulma sebeplerinin tespit edilmesini amaçlanmaktadır. Araştırmada çalışma sahası içinde yer alarak, doğrudan gözlem yapıp mülakatların gerçekleştirilmesine olanak sağladığından ve çalışmanın geçerliliğini artırarak daha doğru bulgulara ulaşılmasını sağlayacağı düşünüldüğünden nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın evrenini Edirne iline bağlı İpsala ilçesinin sınır köylerinde ikame eden kişiler oluşturmaktadır. Araştırmanın birinci aşaması için örneklem grubuna köylerde yaşayan 60 yaş üstü bireyler, ikinci aşaması için 18-25 yaş arasındaki bireyler oluşturmaktadır. Görüşmeler 1-6 Ağustos 2019 tarihinde toplamda 50 kişi ile gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler ışığında Bulgaristan ve Yunanistan sınırında yaşayan göçmenlerin unutulmuş yemekleri üzerine bir çalışma gerçekleştirilmiştir. Araştırmada unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin birinci ağızdan tarifleri alınmış ve reçeteleri çıkartılmaya çalışılmıştır. Daha sonra bu yemeklerin unutulma nedenleri üzerine çıkarımlarda bulunulmuştur. Söz konusu yemeklerin genç nesle aktarımında yaşanan problemlere çözüm önerileri geliştirilmeye çalışılmıştır.

Bilim Kodu : 116909  
ORCID ID : 0000-0001-6174-8598  
Anahtar Kelimeler : Edirne, Yöresel mutfak, Göçmen mutfak kültürü  
Sayfa Adedi : 100  
Tez Danışmanı : Doç. Dr. Mustafa AKSOY

A RESEARCH ON THE REASONS OF FORGETTING THE MEALS THAT HAVE BEEN  
FORGOTTEN IN THE BORDER VILLAGES OF IPSALA DISTRICT OF EDİRNE

(M. Sc. Thesis)

Demet TAŞ

ANKARA HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY  
GRADUATE SCHOOL FOR ANKARA HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY

June 2020

**ABSTRACT**

It is known that there are many different flavors in Edirne cuisine. As a matter of fact, as with every region's cuisine, Edirne has also experienced various interactions in the culinary culture with migration. However, with the widespread use of industrial kitchen products especially in rural areas, local products and dishes are also at risk of disappearing. At this point, the fact that the immigrant dishes in Edirne's border regions are being forgotten and that the young generation is not given enough importance reveals the importance of the research. With the research, it is aimed to find out the inventory of unknown and uncommon dishes in the border villages of Ipsala district of Edirne and to prepare the inventory of these dishes and to determine the reasons for forgetting these dishes. Qualitative research method was used in the study since it is thought that it will take place in the study area, make direct observations and allow interviews and increase the validity of the study, and provide more accurate findings. The population of the study consists of people who substitute in the border villages of Ipsala district of Edirne province. For the first stage of the research, the sample group consists of individuals over the age of 60 living in villages and for the second stage, individuals between the ages of 18-25. The interviews were held on 1-6 August 2019 with a total of 50 people. In the light of the negotiations, a study was conducted on the forgotten dishes of the immigrants living on the border between Bulgaria and Greece. In the research, the recipes of the dishes that were forgotten were taken from the first oral directions and their recipes were tried to be removed. Later, some deductions were made on the reasons for forgetting these dishes. It has been tried to develop solutions for the problems experienced in the transfer of these dishes to the younger generation.

Science Code : 116909  
ORCID ID : 0000-0001-6174-8598  
Key Words : Edirne, Local cuisine, Migrant cuisine culture  
Page Number : 100  
Supervisor : Assoc. Prof. Dr. Mustafa AKSOY

## TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitiminin başlangıcından sonucuna ulaşmak üzere olduğum bu sürece kadar, her zaman zengin bilgi ve tecrübelerinden istifade ettiğim saygı değer danışmanım Sayın Doç. Dr. Mustafa AKSOY'a, araştırmam boyunca desteğini ve önerilerini esirgemeyen kıymetli arkadaşım İsmail BAŐTÜRK'e, verilerimin toplanmasında destek veren kıymetli köy muhtarlarına ve değerli köy halkına, yüksek lisansa başlarken ve lisans eğitimin boyunca desteğini ve önerilerini benden hiç esirgemeyen ve ışığıyla yolumu aydınlatan değerli hocam Doç. Dr. Onur GÖRKEM'e, araştırmamın sonuçlanmasında maddi manevini desteklerini hissettiğim değerli meslektaşlarım Arş. Gör. Özge ÇAYLAK DÖNMEZ'e, Arş. Gör. Selda YORDAM'a ve Arş. Gör. Gürkan ÇALIŐKAN'a, eğitim hayatım boyunca maddi ve manevi her zaman desteğini hissettiğim, biricik babam Enver TAŞ'a, biricik annem Neriman TAŞ'a ve sevgili kız kardeşlerim Dilek TAŞ'a ve Derya TABANCA'ya, ayrıca kendi yoğun iş temposuna rağmen, çalışmamın tamamlanmasında sabırla beni motive edip destekleyen nişanlım Ali GÜNER'e sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

## İÇİNDEKİLER

	<b>Sayfa</b>
ÖZET .....	iv
ABSTRACT.....	v
TEŞEKKÜR.....	vi
İÇİNDEKİLER .....	vii
TABLoların LİSTESİ.....	xi
ŞEKİLLERİN LİSTESİ .....	xii
RESİMLERİN LİSTESİ .....	xiii
HARİTALARIN LİSTESİ.....	xiv
KISALTMALAR.....	xv
1. GİRİŞ .....	1
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE .....	5
2.1. Yemek ve Kültür.....	5
2.2. Edirne .....	6
2.2.1. Edirne'deki Sınır Kapıları ve Sınır Ülkeler .....	7
2.3. Edirne'de Tarım ve Hayvancılık.....	8
2.3.1. Edirne'de Tarım.....	8
2.3.1.1. Edirne'de tarımı yaygın olan bitkiler .....	9
2.3.1.2. Edirne'de tarımı yaygın olan sebze ve meyveler .....	9
2.3.2. Edirne'de Hayvancılık .....	10
2.3.2.1. Edirne'de yetiştiriciliği yaygın olan hayvanlar .....	10
2.3.3. Edirne'de Yemek Kültürü .....	11
2.3.4. Edirne'deki Göçmenler .....	13
2.4. İpsala.....	14
2.4.1. İpsala'nın Tarihi.....	14
2.4.2. İpsala'nın Coğrafi Yapısı .....	14



	<b>Sayfa</b>
2.4.3. İpsala'nın Nüfusu .....	15
2.4.4. İpsala'da Tarım .....	15
2.4.4.1. İpsala'da Tarımı Yaygın Olan Bitkiler .....	16
2.4.5. İpsala'da Hayvancılık .....	16
2.4.5.1. İpsala'da yetiştiriciliği yaygın olan hayvanlar .....	16
2.4.6. İpsala'daki Göçmenlerin Yemek Kültürü .....	17
3. YÖNTEM.....	21
3.1. Araştırmanın Deseni .....	21
3.2. Araştırma Evreni.....	22
3.3. Veri Toplama Aracı .....	25
3.4. Verilerin Analizi .....	25
4. BULGULAR I. BÖLÜM .....	29
4.1. Yemek Yeme Geleneklerine Ait Bulgular.....	29
4.1.1. Yemeğin Tüketilme Biçimi.....	29
4.1.2. Evde Yemeğin Yendiği Bölüm .....	30
4.1.3. Yemek Yerken Ayrı Tabak Kullanımı.....	31
4.1.4. Öğle ve Akşam Öğünleri İçin Hazırlanan Çeşit Sayısı.....	32
4.1.5. Misafir Geldiğinde Öğle ve Akşam Öğünleri İçin Hazırlanan Çeşit Sayısı.....	33
4.2. Evlerde Sık Pişen Yemeklere Ait Bulgular .....	34
4.2.1. Sık Tüketilen Yemek Grupları .....	36
4.2.2. Sık Pişirilen Yemek Grupları ve Tüketilme Sıklıkları .....	38
4.2.2. Yörede Sık Pişen Yiyecek Kategorilerine Verilen Cevaplar .....	41
4.2.3. Sık Tüketilen Yemeklere Etki Eden Etmenler .....	41
4.2.4. Sık Tüketilen Bazı Yemeklerin Yöresel Anlatımla Tarifleri .....	43
4.3. Özel Günlerde Hazırlanan Yemek Çeşitlerine İlişkin Bulgular .....	44
4.3.1. Bayramlar.....	44

	<b>Sayfa</b>
4.3.2. Doğum.....	46
4.3.3. Ölüm.....	46
4.3.4. Düğün.....	47
4.3.5. Kandil.....	47
4.3.6. Yılbaşı ve Hıdırellez .....	47
4.4. Yöresel Yemeklerle Alakalı Diğer Bulgular .....	49
4.4.1. Öğrenilen Yemeklerin Kaynağı .....	49
4.4.2. Geleneksel Yemeklerin Aile Bireylerine Öğretilme Durumu.....	49
4.4.3. Gerekli Malzeme ve Ekipman Temini .....	50
4.4.4. Bulmakta Güçlük Çekilen Malzeme Durumu .....	51
4.4.5. Mutfak Kültürünü Şekillendiren Etmenler .....	52
4.5. Yöredeki Besin Grupları ile Çeşniler ve Evlerde Hazırlanan Yöresel Yiyeceklerin Üretimine İlişkin Eski-Yeni Olarak Karşılaştırılmasının Dağılımı .....	53
4.6. Katılımcıların Çocukluklarında Yapılıp Şimdide Yapılan ve Yapılmayan Yemeklere İlişkin Bulgular .....	57
4.6.1. Yapılmaya Devam Etmeyen Yemekler.....	58
4.6.2. Yapılmaya Devam Eden Yemekler.....	68
5. BULGULAR II. BÖLÜM .....	77
5.1. Tüketilen Öğünlere İlişkin Bulgular.....	77
5.2. Genç Nesil Arasında En Çok Tercih Edilen Besin Gruplarına İlişkin Bulgular .....	78
5.3. Yemeklerin Genç Nesil Arasında Bilinme Durumuna İlişkin Bulgular.....	79
5.4. Araştırılan Yemeklerin Unutulma Nedenleri .....	80
6. SONUÇ VE ÖNERİLER .....	81
KAYNAKLAR .....	85
EKLER.....	91
EK-1. Görüşme Formu 1.....	92

	<b>Sayfa</b>
EK-2. Görüşme Formu 2.....	98
ÖZGEÇMİŞ .....	99



## TABLULARIN LİSTESİ

<b>Tablo</b>	<b>Sayfa</b>
Tablo 2.1. Edirne'deki sınır kapıları ve sınır ülkeler .....	7
Tablo 2.2. Edirne'de tarımı yaygın olan bitkilerin 2019 yılına ait verileri .....	9
Tablo 2.3. Edirne'de 2019 yılına ait sebze ve meyve verileri.....	10
Tablo 2.4. Edirne'de 2019 yılına ait hayvancılık verileri .....	11
Tablo 2.5. İpsala'da en çok üretimi olan tarımsal ürünlerin 2019 yılına ait verileri .....	16
Tablo 2.6. İpsala'da 2019 yılına ait hayvancılık verileri .....	17
Tablo 3.1. Araştırmanın birinci bölümüne ilişkin katılımcı bilgileri .....	23
Tablo 3.2. Araştırmanın ikinci bölümüne ilişkin katılımcı bilgileri .....	24
Tablo 4.1. Katılımcıların pişirdikleri yemek çeşitlerinin tüketim sıklıklarının dağılımı .....	34
Tablo 4.2. Yörede sık pişen yiyecek kategorilerine verilen cevaplar .....	41
Tablo 4.3. Yörede tüketilen besin grupları ile çeşni ve evlerde hazırlanan yöresel yiyeceklerin eski-yeni olarak karşılaştırmalı analiz bulguları .....	53

## ŞEKİLLERİN LİSTESİ

Şekil	Sayfa
Şekil 4.1. Yemeğin tüketilme biçimi .....	29
Şekil 4.2. Evde yemeğin yendiği bölüm .....	30
Şekil 4.3. Yemek yerken ayrı tabak kullanımı.....	31
Şekil 4.4. Öğle ve akşam öğünleri için hazırlanan çeşit sayısı .....	32
Şekil 4.5. Misafir geldiğinde öğle ve akşam öğünleri için hazırlanan çeşit sayısı .....	33
Şekil 4.6. Sık tüketilen yemek gruplarının dağılımı .....	36
Şekil 4.7. Sık pişirilen yemek grupları ve tüketilme sıklıkları.....	40
Şekil 4.8. Sık tüketilen yemeklere etki eden etmenler .....	42
Şekil 4.9. Öğrenilen yemeklerin kaynağı.....	49
Şekil 4.10. Geleneksel yemeklerin aile bireylerine öğretilme durumu.....	50
Şekil 4.11. Gerekli malzeme ve ekipman temini .....	51
Şekil 4.12. Bulmakta güçlük çekilen malzeme durumu.....	51
Şekil 4.13. Mutfak kültürünü şekillendiren etmenler .....	52
Şekil 5.1. Öğün tüketimi sıklığının dağılımı.....	77
Şekil 5.2. Öğünlerin tüketildiği yerlerin dağılımı .....	77
Şekil 5.3. Genç nesil arasında en çok tercih edilen yemek gruplarının dağılımı .....	78
Şekil 5.4. Araştırılan yemeklerin genç nesil arasında bilinme durumunun dağılımı ...	79

## RESİMLERİN LİSTESİ

Resim	Sayfa
Resim 4.1. Çutura/Dübek.....	44
Resim 4.2. Nohut ekmeği.....	45
Resim 4.3. Ciğer sarma .....	45
Resim 4.4. Ördek Akıtması.....	48
Resim 4.5. Güve Otu.....	56
Resim 4.6. Çıbrisa Baharatı .....	56
Resim 4.7. Poy Baharatı.....	56
Resim 4.8. Kaçamak .....	58
Resim 4.9. Bulgur Böreği .....	59
Resim 4.10. Soğan Bulamacı .....	60
Resim 4.11. Tarayenisa.....	61
Resim 4.12. Hamur çorbası.....	61
Resim 4.13. Kabuklu kabak aşısı.....	63
Resim 4.14. Kesme yufka yemeği .....	63
Resim 4.15. Susam helvası .....	64
Resim 4.16. Umaç çorbası .....	65
Resim 4.17. Kaşa .....	67
Resim 4.18. Petrita hamur çorbası .....	68
Resim 4.19. Katık (peynirli biber turşusu).....	69
Resim 4.20. Lukeyniyi (Etli Soğan Yahnisi) .....	70
Resim 4.21. Brekunek .....	71
Resim 4.22. Kuru fasulye dolması .....	72
Resim 4.23. Pursenik (mısır ekmeği).....	73
Resim 4.24. Luçnik (taze soğanlı mısır ekmeği) .....	74
Resim 4.25. Tarfun.....	74

## HARİTALARIN LİSTESİ

Harita	Sayfa
Harita 2.1. İpsala ilçesinin harita üzerindeki konumu .....	14
Harita 3.1. İpsala ilçesinin köylerinin harita üzerindeki konumu .....	22



## KISALTMALAR

Bu çalışmada kullanılmış kısıltmalar, açıklamaları ile birlikte aşağıda sunulmuştur.

### **Kısıltmalar**

### **Açıklamalar**

**TÜİK**

Türkiye İstatistik Kurumu





## 1. GİRİŞ

Beslenme eylemi canlılar için hayatta kalma adına önemli bir fonksiyondur. İnsanoğlu yaşadığı süre boyunca birçok farklı gıda ile tanışmaktadır. Bu gıdalar ilk çağlarda ham haldeyken ateşin keşfi, avcılık ve toplayıcılığın gelişmesi ile farklı boyutlara ulaşmıştır. İnsanoğlunun beslenme şeklini belirleyen pek çok etken bulunmaktadır. Yiyecek teminini ilk çağlardan beri avlama, toplama, yetiştirme gibi faaliyetlerde bulunarak sağlayan insanların yedikleri besinlere, yeme şekillerine bakılarak pek çok yorum yapılabilmektedir. Özellikle kişinin yaşadığı coğrafya beslenmesi üzerinde çok fazla etkilidir. İçinde bulunduğu coğrafyaya göre beslenme şeklini ve mutfak kültürünü kendine özgü oluşturan toplumlar mevcuttur (Önay, Bayrak ve Akman, 2007: 925; Yılmaz ve Akman, 2018: 854).

Gıda, pek çok bilimden daha çok kültür ve toplum arasındaki karmaşık ilişkilere yönelik analiz ve açıklamalarda bulunmaya imkân sağlamaktadır. İster birey olsun ister grup olarak insanlar tarafından yapılan yemek tercihleri, onların görüşlerinin, temel bilgilerinin ve kişiliklerinin ortaya çıkartılmasında büyük rol oynamaktadır. Bu alanlarda yapılan gıda çalışmaları, yemeğin kendine yönelik değil aksine yemeğin içinde barındırdığı gizli kalmış kültürel izlerin ortaya çıkarılmasına yöneliktir. Yani yemeğin insanla olan bağlantısını ve ilişkisini öğrenmeyi sağlamaktadır (Almerico, 2014: 1).

Yemek çeşitlerinin gelişmesi beraberinde mutfak kültürü terimini de getirmiştir. Mutfak kültürü insanlık tarihi kadar eski olmasıyla birlikte, somut olmayan kültürel miras gurubunda yer almaktadır (Saruhan, 2012: 30). Türk mutfağının soyut olmayan bu kültürel mirası günümüzde de eskisi kadar önemini ve değerini korumaktadır. Gastronomi bilimiyle uğraşanlara göre Türk Mutfağı dünyanın en önemli üç mutfağı arasında yer almaktadır (Güler, 2010: 29; Önay vd., 2007: 925). Çünkü Orta Asya'dan Anadolu topraklarına süren göç yolunda Türkler pek çok kültürel eser ve iz bırakmışlardır (Baysal, 1993b: 26). Bu paydaşların en büyüğünden biri de şüphesiz Türk mutfak kültürüdür.

Türk Medeniyetinde Selçuklular, beslenmelerinde et, un ve yağ ağırlıklı yemekler tercih edip, sebze tüketme alışkanlığı pek göstermemişlerdir. Osmanlı İmparatorluğu sürecinde ise yemek türleri çeşitlenip, farklı tatlandırıcı ve baharatlar kullanılmıştır (Baysal, 1993a). Geleneksel Türk mutfağının beslendiği iki kaynak vardır, biri ‘‘Osmanlı Saray Mutfağı’’ diğeri ise ‘‘Yöresel Mutfaklardır’’ (Özden, 2017: 115). Osmanlı Saraylarında, mutfaklarda her gün çeşitli yemeklerin hazırlanması, mutfak bölümlerinin ayrı ayrı olması ve her bir kısımda ayrı bir sorumlunun olması, saray mutfağına gösterilen özenin ne kadar önemli

olduğunu göstermektedir. Farklı kültür ve soydan pek çok topluluğu bünyesinde barındıran Osmanlı Devleti, bu toplulukların mutfaklarına ait yemeklerini de deneyimlemiştir. Aynı şekilde halk mutfağı da saray mutfağından etkilenmiştir (Sarı, 2016).

Türkiye, farklı medeniyetlerin birlikte yaşadığı zengin bir coğrafya konumundadır. Birbirinden farklı birçok kültürün izinin görülebildiği bu coğrafyada bölgesel olarak farklı yemek kültürlerinin izlerine de rastlanılmaktadır (Baysal, 1993b: 12; Çelik ve Aksoy, 2017b: 137). Türk mutfağı yaşanan göçlerle zenginleşmiş ve kendi içinde bölgelere ayrılmıştır. Karadeniz mutfağı, Trakya mutfağı, Doğu Anadolu mutfağı vb. gibi bölgesel mutfaklar ortaya çıkmıştır. Karadeniz mutfağı, Trakya mutfağı, Doğu Anadolu mutfağı vb. gibi bölgesel mutfaklar ortaya çıkmıştır. Nasıl ki yer yer Karadeniz mutfağında Rus (Kabacık, 2019: 8), Doğu mutfağında Arap mutfak kültürünün izleri varsa (Karaca ve Karacaoğlu: 563) Trakya mutfağında da Balkan'ların etkisine rastlamak mümkündür (Çakır, Çiftçi ve Çakır, 2017: 199).

Trakya bölgesinde bulunan Edirne, tarih boyunca pek çok göç geçirmiş ve bu özelliği ile tarihten pek çok iz taşımaktadır. Edirne mutfak kültürü hem Osmanlı mutfağından hem de içinde bulunduğu yöreden etkilenmiş olma sebebiyle zengin bir yapıya sahiptir (Sormaz, Özata ve Madenci, 2020: 541). Gastronomik değerlerinde de bu izlerin etkisini görmek mümkündür. Çünkü gastronomik değerler tarihi, coğrafi, sosyal ve psikolojik olmak üzere birçok etkene dayalıdır (Aksoy, 2014). Edirne yöresel mutfağında, Mavzana, Ciğer Sarması, Akıtma, Borani, Belmuş/Belmaj, Kaçamak gibi bilinen lezzetlerinin yanı sıra (Usal, 2006: 2) bilinmeyen pek çok lezzet de yer almaktadır. Ancak bu lezzetler ve diğer yerel mutfaklar, küreselleşmenin getirdiği beslenme alışkanlıkları ile tehdit altındadır (Çelik ve Aksoy, 2017a: 424). Bu çalışmada da Edirne'nin sınır bölgelerinde yer alan göçmen yemekleri analiz edilerek, bu yemeklerin zaman içerisinde değişime uğrayıp uğramadığı incelenmektedir.

Edirne'nin İpsala ilçesinin sınır köylerinde unutulmuş veya çok az kişi tarafından halen yapılan (yaygın olmayan) yemeklerin envanterinin hazırlanması ve bu yemeklerin günümüzde neden eskisi kadar tüketilmediğinin sebeplerinin ortaya konulması ise tezin konusunu oluşturmaktadır. Üzerinde durulması hedeflenen nokta bilinmeyen veya yaygın olmayan yemeklerin alan araştırması ile ortaya çıkartılarak envanterinin hazırlanması ve bu yemeklerin yeniden çekiciliğini kazanıp tüketiminin yaygınlaştırılması olacaktır.

## Problem durumu

Edirne mutfağında birbirinden farklı pek çok lezzet yer almaktadır. Nitekim her bölge mutfağında olduğu gibi Edirne’de almış olduğu göçlerle beraber Balkan ve Rumeli mutfak kültüründen etkilenmiştir. Ancak küreselleşmenin ve endüstriyel mutfak ürünlerinin hayata girmesi ile birlikte yöresel ürünler ve yemekler de kaybolma tehlikesi ile karşı karşıya kalmıştır. Edirne bölgesindeki göçmen yemek kültürü izleri de zaman içerisinde bilinirliğini yitirmektedir. Bu noktada, göçmen yemeklerinin çoğunun unutulmaya yüz tutması ve genç nesil tarafından yeterince önem gösterilmediğinin fark edilmesi yanında unutulma nedenlerinin neler olduğu araştırmanın problemini oluşturmaktadır.

## Araştırmanın amacı ve önemi

Araştırma ile Edirne’nin İpsala ilçesinin sınır köylerinde bilinmeyen veya yaygın olmayan yemeklerin alan araştırması ile ortaya çıkartılarak envanterinin hazırlanması ve bu yemeklerin unutulma sebeplerinin tespit edilmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca Edirne yöresel mutfak kültürünün özelliklerinin neler olduğu, Edirne geleneksel gıda ürünlerinden oluşturulan yemek çeşitlerinin neler olduğu, iklim şartlarında yetiştirilen ürünlerin, mutfak kültüründeki izlerinin araştırılması ve kırsal kesimlerle merkezde tüketilen mutfak ürünlerinin karşılaştırılmalı analizinin yapılması araştırmanın alt amaçlarını oluşturmaktadır. Araştırma sonucunda elde edilen verilerin literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bunun yanı sıra araştırma yapılacak köyden elde edilecek veriler, Edirne gastronomi kimliğinin belirlenmesine yardımcı olacaktır. İlaveten toplanan veriler ışığında unutulmaya yüz tutmuş yemek tarifelerinin yeniden kullanılması teşvik edilmiş olacaktır. Böylelikle geleneksel kültürün yaşamaya devam etmesi için katkı sağlanmış olacaktır.

## Araştırmanın varsayımları

Edirne’nin İpsala ilçesinin sınır köylerinde bilinmeyen veya yaygın olmayan yemeklerin alan araştırması ile ortaya çıkarılmasını kapsayan bu tez aşağıdaki varsayımlar çerçevesinde yapılmıştır:

1. Araştırmaya katılan bireylerin, görüşme formunda yer alan soruları tarafsız ve doğru cevapladığı varsayılmıştır.

2. Görüşme yapılan bireyler, yaşadıkları/ buldukları yöreye ait mutfak kültürü hakkında bilgi sahibidir.
3. Araştırmada seçilen örneklemin evreni temsil ettiği varsayılmaktadır.

#### Araştırmanın sınırlılıkları

Araştırmanın sınırlandırıldığı noktalar aşağıda belirtildiği gibidir:

*Konu açısından;* Araştırma, Edirne iline bağlı İpsala ilçesinin sınır köylerinde pişirilen yemekler ile sınırlandırılmıştır.

*Zaman açısından;* Görüşme yapılan bireylerin yerel mutfakla ilgili görüşlerinin belirlenmesi Ağustos 2019 tarihi ile sınırlandırılmıştır.

*Evren ve örneklem açısından;* Araştırmanın evrenini Edirne iline bağlı İpsala ilçesinin sınır köylerinde ikame eden kişiler oluşturmaktadır. Araştırmanın birinci aşaması için örneklem grubunu köylerde yaşayan 60 yaş üstü bireyler, ikinci aşaması için 18-25 yaş arasındaki bireyler oluşturmaktadır.

## 2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

### 2.1. Yemek ve Kültür

Yiyecek konusu, antropolojik, kültürel ve sosyolojik çalışmalarda pek çok kez geniş çapta incelenmiştir (Cihangir, Gökçe ve Sunar, 2017; Beşirli, 2010; Karaca ve Karacaoğlu, 2016) ve incelenmeye devam etmektedir. Yiyeceklerin toplanması, hazırlanması ve temizlenmesi gibi günlük işlerin incelenmesi, beslenme faaliyetlerinin incelenmesi adına önemli bir pragmatik temel oluşturmaktadır (Giddens, 1984).

Kültür, bir toplumdaki maddi ve manevi değerlerin tümü, aynı zamanda icat ve geleneklerin birlikte oluşturduğu bir bütün anlamına gelmektedir. Bir toplumun beslenme kültürünü yansıtan etkenlerden biri de yaşam şekli ile alakalıdır (Cömert, 2014: 65). Yemekler kültürler arasındaki farklılıkları ayırt etmeyi sağlayan sosyal yapılardır. Çeşitli kültürleri hatırlamanın en özel yollarından biri, toplumların farklı yemek kültürleridir. Bir yöreye ait kültürü şekillendiren ve kimlik oluşumunda katkısı olan değişkenin mutfak olduğu ifade edilmektedir (Long, 2004: 2). Kişilerin sahip oldukları kültürel değerler, yeme içme alışkanlıklarını da şekillendirmektedir, bu sebepten her ülkenin mutfak tarihine bakıldığında, yaşam tarzı ve inançlarına dair pek çok ize rastlamak mümkündür. Diğer bir deyişle bir başka kültürü öğrenmenin en etkili yollarından biri de o kültürün yemeklerinden geçmektedir (Bisogni, Connors, Devine ve Sobal, 2002; Yüncü, 2010 ; Albayrak, 2013).

Yemek yeme eylemi bireyin hayatında ve toplumda reddedilemez bir rol oynamaktadır. Yemek, dil gibi kültürü ifade etmek için bir araç olarak kullanılmaktadır. Kişiler kendi kültürlerine özgü yemekler ve yeme şekilleriyle büyümektedir. Bu durum onların kimliklerine ilişkin yorumlarda bulunulmasını da sağlamaktadır. Çünkü yemek kültürel kimliğin bir ifadesidir ve sosyal etkileşim ortamı oluşturmaktadır.

Kişilerin yemek kimliklerinin ortaya konulmasında ekonomik durumları, nasıl bir coğrafyada yaşadıkları, iklim ve sosyolojik durumları etkili rol oynamaktadır oynamaktadır (Çakır, Sezer ve Küçükaltan, 2014: 70). Mutfak kültürünün şekillenmesine etki eden bu faktörler sonucunda yöresel mutfak kavramı ortaya çıkmıştır. Yerel yiyecek ve içeceklerin tanımı sadece yerel olarak yetiştirilen ürünlerle ilgili değildir, aynı zamanda alanın dışından hammadde gerektiren, ancak yerel olarak işlenen ve böylece yerel veya bölgesel bir kimlik verilen yiyecekleri de içermektedir (Nummedal ve Hall, 2006: 3).

Bir yörenin yemek kültürü konusunda yorumda bulunulmak istenildiğinde, o yörenin iklim şartları, dini inanışı, gelenek görenek ve adetleri ile en önemlisi o bölgede neden ve nasıl var oldukları göz önünde bulundurulması gereken konulardandır. Geçmişin kültürel izlerini taşıdığı düşünülen yörelere yapılan ziyaret ve araştırmalarda, o yörenin nasıl bir yemek kültürüne sahip olduğunu deneyimlemenin ve görmenin daha etkili olduğu düşünülmektedir. Yapılan bu ziyaretler kapsamında, özellikle o yörenin yaşlılarıyla görüşüp fikir almak, yöreye has yemek kültürünün daha belirgin hale gelmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Aynı zamanda ziyaretçilere, yeni bir deneyim yaşama fırsatı sunarken, bölgenin gastronomik kimliği konusunda da bilgi sahibi olmalarını sağlamaktadır (Quan&Wang, 2004: 303).

Bir yemeğin içeriği, hazırlanma şekli, depolanma şekli, tüketim süreci gibi faktörler beslenme olgusuna kültürel anlamda farklı bir boyut katmaktadır (Beşirli, 2010: 159). Türk toplumu gerek yemek çeşitleri, gerekse yemek yeme ritüel ve gelenekleri ile farklılıklar göstermektedir. Türkler tarihteki varoluşlarının ilk yıllarından beri beslenmelerine çok önem vermişlerdir. Göçebe yaşam tarzlarından dolayı mutfak kültürleri zaman içerisinde gelişmiş ve olgunlaşmıştır. Tarih boyunca birçok göçebe kültüre ev sahipliği yapan Trakya da, gerek tarihi yapılarında gerek gelenek göreneklerinde ve gerekse yemek kültüründe bu izleri taşımaktadır.

Trakya bölgesi özellikle Bulgaristan ve Yunanistan ağırlıklı olmak üzere birçok göç almıştır (Duman, 2009: 480). Almış olduğu göçlerle birlikte Trakya bölgesindeki yemek kültürü de etkileşime uğramıştır. Yunanistan mutfak kültüründeki Dolmadakia, Loukoumades, Moussaka (bucketlistjourney.net, 2020) yemekleri aslında Türk mutfak kültüründeki yaprak sarma, lokma ve patlıcan musakka ile birebir örtüşmektedir. Aynı zamanda Bulgaristan mutfak kültüründeki Tarator Soup, Bop Chorba, Kapama (Piskov, 2010) yemekleri de yine Türk mutfak kültüründeki Cacık, Fasulye Çorbası ve Kapama yemekleri ile büyük ölçüde benzerlik göstermektedir. Özellikle Trakya bölgesinde sıkça yapıldığı bilinen bu yemeklerin kaynağının neresi olduğu ise bilinmemektedir. Bu anlamda Trakya'da yaşayan göçmenlerin mutfak kültürüne dair yapılacak araştırmaların, birçok yemeğin literatüre kazandırılmasını sağlayacağı düşünülmektedir.

## **2.2. Edirne**

Edirne, batısında Yunanistan ve kuzeybatısında Bulgaristan'a komşu olan bir Trakya ilidir. Edirne ili bölgesel olarak bulunduğu enlem ve boylamlara bakıldığında kuzeybatı yönünde

yer alan ve pek çok medeniyetin ev sahipliğini yapmış bir ildir (Çakır, 2015: 3). “Trakya” adı bölgeye, bir zamanlar bu topraklarda yaşayan Trak halkı sebebiyle verilmiştir. Trak halkının kökeni, kesin olmamakla beraber Bulgaristan ve Yunanistan olduğu bilinmektedir (Özden, 2017: 114). Edirne’ye zaman içerisinde pek çok yönetici tarafından (Odris, Odrisya, Adriyanopolis, Edrinuo) gibi isimler verilmiştir. Şehre şuan ki ismi olan Edirne’yi ise üçüncü Osmanlı Padişahı I. Murat vermiştir. Keşan, Meriç, İpsala, Enez, Lalapaşa, Havsa, Süloğlu ve Uzunköprü olmak üzere toplamda sekiz ilçesi vardır (Anonim, 2012: 11). Edirne Osmanlı’ya başkentlik yaptığı yıllardan beri mimari güzellikleri, coğrafi zenginlikleri ve en önemlisi mutfak zenginliğiyle büyük oranda bir çekicilik unsuru oluşturmaktadır (Güler, 2018: 17). 2018 verilerine göre Edirne’nin nüfusu 209.390’u erkek, 202.138’i kadın olmak üzere toplamda 411.528 kişidir (www.nufusu.com, 2019). İklimi kışları çok soğuk ve uzun, yazları ise kurak derecesinde sıcak geçmektedir. Edirne’yi coğrafi konumu itibariyle, Avrupa’ya bağlayan beş sınır kapısı vardır (edirne.ktb.gov.tr, 2020).

### 2.2.1. Edirne’deki Sınır Kapıları ve Sınır Ülkeler

Aşağıdaki tabloda Edirne’yi Bulgaristan ve Yunanistan’a bağlayan sınır kapıları yer almaktadır.

Sınır Kapısı	Sınır Ülke
Kapıkule Sınır Kapısı	Bulgaristan
İpsala Sınır Kapısı	Yunanistan
Pazarkule Sınır Kapısı	Yunanistan
Uzunköprü Sınır Kapısı	Yunanistan
Hamzabeyli Sınır Kapısı	Bulgaristan

Tablo 2.1. Edirne’deki sınır kapıları ve sınır ülkeler

Kapıkule ve Hamzabeyli sınır kapıları, Türkiye’nin Bulgaristan ile sınırlarını belirleyen noktalardır. Özellikle Türkiye’ye giriş çıkışlarda Kapıkule sınır kapısı tercih edilirken, Hamzabeyli sınır kapısının daha çok tır gümrüğü faaliyetlerinde kullanıldığı bilinmektedir. Türkiye’nin Yunanistan ile sınırlarını belirleyen kapılar ise İpsala, Pazarkule ve Uzunköprü sınır kapılarıdır. Yine Türkiye’ye giriş çıkışlarda yaygın olarak İpsala sınır kapısının kullanıldığı bilirse de, Uzunköprü sınır kapısının da demir yolunu tercih eden turistler tarafından kullanıldığı bilinmektedir. Pazarkule sınır kapısının ise genellikle günü birlik

geçişler için kullanıldığı, sınır ticaretine ise kapalı bir kapı olduğu tespit edilmiştir (edirne.ktb.gov.tr, 2020).

## **2.3. Edirne’de Tarım ve Hayvancılık**

### **2.3.1. Edirne’de Tarım**

Hızlı nüfus artışının getirdiği beslenme sorunlarından biri de tarım alanlarındaki bitkisel üretimlerin desteklenmesidir. Edirne topraklarının %8’i çayır mera alanı, %12’si tarım dışı araziler %18’i ormanlık alan ve %62 gibi büyük bir kısmı tarım alanı olarak kullanılmaktadır. Bölge arazilerinin verimli olmasından dolayı, çoğunlukla çeltik, ayçiçeği ve buğday üretiminin yoğunlukta olduğu bilinmektedir. Nitekim çeltik, ayçiçeği ve buğday gibi ürünlerden dünya verim ortalamasının üzerinde verim alınmasından dolayı bu bölgede çoğunlukla bu ürünlerin tarımına ağırlık verilmiştir (Trakya Kalkınma Ajansı, 2014).

Edirne sanayisinde yer alan işletmelerin büyük çoğunluğu tarım ve gıda işletmeleri oluşturmaktadır (Çakır, 2015: 11). Çeltik, buğday ve ayçiçeği üretiminin ön planda olduğu Edirne ilinde, bu ürünlerin işlenmesinden elde edilen gıdalar aynı zamanda yöre insanının beslenmesini de şekillendirmektedir. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yayınlanan “Pirinç Durum Tahmin Raporu’nda” 2015/16 sezonunda pirinç üretiminde Edirne’nin ilk sırada yer aldığı belirtilmektedir. Ayrıca yine aynı dönemde Edirne’nin çeltik üretiminde Türkiye’nin %42’sini oluşturduğu ifade edilmektedir (Yazıcı, 2018: 9). 2018 yılı verilerine bakıldığında ise Edirne’de yılda 410.681 ton çeltik üretildiği ve bu üretim miktarı ile çeltik üretiminde Türkiye birincisi olup, ülkenin toplam çeltik üretiminin %44’ünü tek başına karşıladığı tespit edilmiştir (www.investintrakya.org.tr, 2020). Türkiye’nin pirinç ihtiyacının önemli bir kısmı bu bölgeden temin edildiği için, yerel halkın beslenmesinde de ağırlıklı olarak tahıl ürünlerinin kullanıldığı ön görülmektedir.

Pirincin yanı sıra Ayçiçek üretiminde de Edirne, Türkiye’nin önemli bir ihtiyacını karşılamaktadır. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü tarafından yayınlanan rapora göre Edirne, Türkiye’nin Ayçiçeği ekim alanları ve Ayçiçeği üretimi açısından 3. sırada yer aldığı tespit edilmiştir. Güncel verilere bakıldığında ise 2019 yılında Edirne’de 249.569 bin ton ayçiçeği üretildiği, Edirne’nin de ayçiçeği üretiminde Türkiye’nin %15’lik bir kısmını üstlendiği saptanmıştır (TÜİK, 2020).



Türkiye tarımsal üretimine bakıldığında Edirne, buğday üretiminde ön sıralarda gelmektedir. Ayçiçeği ve çeltik üretiminin yanı sıra buğday üretiminde de tarımsal öneme sahip olunan Edirne’de 2019’da yıllık 497.094 bin ton buğday üretildiği tespit edilmiştir (TÜİK, 2020). Buğday üretiminin desteklendiği Türkiye’de, buğdaydan üretilen ürünlerin de yaygın kullanımı söz konusudur. Nitekim un, bulgur, makarna, nişasta gibi buğdaydan üretilen ürünlerin Türk mutfak kültüründe çok önemli bir yeri olduğu bilinmektedir (Güler, 2010: 25). Başta Türkiye olmak üzere, her ülkenin buğday üretiminde kendini koruması ve üretimin desteklenmesi stratejik bir öneme sahiptir (Süzer, 2004: 11). Edirne’de yaygın üretimi olan buğday, ayçiçeği ve çeltiğin 2019 yılına ilişkin güncel verileri Tablo 2.2’de gösterilmiştir (TÜİK, 2020).

### **2.3.1.1. Edirne’de tarımı yaygın olan bitkiler**

Aşağıda yer alan verilerde Edirne’de en çok tarımı yapılan ürünlerin 2019 yılına ait yıllık üretim miktarları yer almaktadır.

Buğday	497.094 Ton
Ayçiçeği Tohumu	249.569 Ton
Çeltik	431.658 Ton

Tablo 2.2. Edirne’de tarımı yaygın olan bitkilerin 2019 yılına ait verileri (TÜİK, 2020)

Sebze ve meyve yetiştiriciliğine ilişkin ise Edirne’de sebze olarak taze fasulye, ıspanak, hıyar, patlıcan, salçalık ve sofralık domates ve bamyaya yetiştiriciliğinin yaygın olduğu bilinmektedir. Meyve üretiminde çok fazla etkin konumda olamayan Edirne’de sadece karpuz ve kavun yetiştiriciliğinin yaygın olarak yapıldığı gözlemlenmektedir. Karpuz-kavunun yanı sıra bölgede üzüm, elma, armut, kiraz, mandalina gibi meyvelerin az da olsa üretiminin yapıldığı bilinmektedir. Bahsi geçen sebze ve meyvelerin 2019 yılına ilişkin üretim miktarları Tablo 2.3’de gösterilmiştir (TÜİK, 2020).

### **2.3.1.2. Edirne’de tarımı yaygın olan sebze ve meyveler**

Aşağıda yer alan verilerde Edirne’de en çok tarımı yapılan sebze ve meyvelerin 2019 yılına ait yıllık üretim miktarları yer almaktadır.

---

Taze Fasulye	845 Ton
Ispanak	1.848 Ton
Hıyar (Sofralık)	2.555 Ton
Patlıcan	1.958 Ton
Salçalık Domates	7.608 Ton
Sofralık Domates	14.237 Ton
Bamya	7.608 Ton
Karpuz	63.179 Ton
Kavun	24.215 Ton
Üzüm (Sofralık)	1.743 Ton
Elma (Golden)	2.185 Ton
Armut	3.402 Ton
Kiraz	1.006 Ton
Mandalina (Satsuma)	2.185 Ton

---

Tablo 2.3. Edirne’de 2019 yılına ait sebze ve meyve verileri (TÜİK, 2020)

### **2.3.2. Edirne’de Hayvancılık**

Hayvancılığın önemli boyutta ilerlediği ve geliştiği Edirne’de süt ve süt ürünlerinin üretimi de gün geçtikçe çeşitlenip artmaktadır. Özellikle kümes hayvancılığında büyük bir paya sahip olan Edirne küçükbaş ve büyükbaş hayvan yetiştiriciliğinde de önemli bir ilerleme göstermektedir (www.trakyaka.org.tr, 2020). Büyükbaş hayvancılık çoğunlukla saf kültür sığırlarından oluşurken, küçükbaş hayvancılığın ağırlıklı olarak yerli koyunla yapıldığı bilinmektedir. Kümes hayvancılığında da ağırlıklı olarak yumurta tavuğu yetiştiriciliğinin hakim olduğu Edirne’de et tavuğu, hindi, ördek, beç tavuğu ve kaz yetiştiriciliği de yapılmaktadır. Edirne’deki 2019 yılına ait hayvan yetiştiriciliğine ilişkin dağılımlar Tablo 2.4.’de gösterilmiştir (TÜİK, 2020).

#### **2.3.2.1. Edirne’de yetiştiriciliği yaygın olan hayvanlar**

Aşağıda yer alan verilerde Edirne’de en çok yetiştiriciliği yapılan hayvanların 2019 yılına ait sayısal verileri yer almaktadır.

Saf Kültür Sığırı	119.993 Adet
Melez Sığır	39.441 Adet
Yerli Sığır	807 Adet
Koyun (Yerli)	186.515 Adet
Koyun (Merinos)	78.538 Adet
Kıl Keğisi	56.054 Adet
Yumurta Tavuğu	228.418 Adet
Et Tavuğu	61.200 Adet
Hindi	13.326
rdek ve Beç Tavuğu	13.035
Kaz	10.791

Tablo 2.4. Edirne’de 2019 yılına ait hayvancılık verileri (TK, 2020)

Edirne’nin Enez ve Keşan ilęelerinin denize ve gle kıyısı olması sebebiyle, az da olsa su ürünleri avcılığının yapıldığı bilinmektedir. Avlanan deniz ürünleri arasında kefal, ahtapot, ıstakoz, kalamar, karides, mürekkep balığı vb. balık türleri yer almaktadır (Trakya kalkınma Ajansı, 2014). Tatlı su balıkçılığında ise sazan balığı retimi, 2018 TK verilerine göre 110 ton ile ilk sırada yer almaktadır. Sazan balığını, sırayla kurbağa, kızılkanat ve yayın balığı üretimi izlemektedir.

Trakya bölgesindeki bal üretiminin yarısına yakın miktarı Edirne’den karşılanmaktadır. Aynı zamanda bal mumu üretiminde de en büyük üretim kapasitesi yine Edirne’de yer almaktadır (Trakya Kalkınma Ajansı, 2014). Bölgede yoğun şekilde retimnin yapıldığı ayçiğeği bitkisi ve kanola bitkisi arıcılık adına zengin nektar ve polen kaynağı oluşturmaktadır. Yine mera alanlarındaki bitki örtüsü arıcılık için son derece verimli bir ortam oluşturmaktadır. 2019 TK verilerine bakıldığında Edirne’de 870.819 ton bal ve 16.377 ton bal mumu retimnin yapıldığı belirlenmiştir.

### 2.3.3. Edirne’de Yemek Kültürü

Edirne, et ve et ürünlerinde de kendine iyi bir pazar kurmuştur. Özellikle bölgede yetiştirilen kıvırcık koyun, İstanbul gibi diğer illerden de talep görmektedir. Satır etiyle nlenen Keşan ilçesinde de kıvırcık koyunun eti, lezzet faktörlerinden biridir. Satır et, isminden de anlaşılacağı üzere etin satır ile kıyılması sonucunda tuz dışında herhangi bir baharat

koyulmaksızın üretilmektedir (Çakır, 2015: 18). Bunun yanı sıra Edirne yöresinin bilinen yemeklerinden Edirne Tava Ciğeri de yine bölgede yetiştirilen büyükbaş hayvanın karaciğerinden ve bölgede yetiştirilen ay çiçek yağı ve buğday unundan hazırlanmaktadır (Çakır, 2015: 196). Bölgeyi ziyaret eden turistlere yerel ürünlerle hazırlanan Tava Ciğerinin yanında kurutulmuş ve kızartılmış karaağaç biberi de ikram edilmektedir (Çakır, Çiftçi ve Çakır, 2017: 197). Yerel malzeme kullanımı ile ön plana çıkan bu iki yemek de Türk Patent ve Marka Kurumu (2019) tarafından tescillenmiştir.

Çakır, 2015 '*Trakya Mutfak Kültürü ve Yemekleri*' başlığı altında ele aldığı kitabında Trakya yemek kültürü adına önemli bir eser ortaya koymuştur. Balkan ve Rumeli göçmen yemeklerinin yanı sıra '*Gacal*' olarak adlandırılan yerli halka ait yemek tariflerini de detaylı bir biçimde kaleme almıştır. Kitapta, Ovmaç Çorbası, Kaçamak, Papara, Mısır Kaşası vb. gibi daha pek çok yemek tarifi anlatılmaktadır. Genel Trakya mutfağına yönelik anlatılan yemek tariflerinde Edirne özelinde detaylı bir incelemeyle daha fazla yemek tarifinin açığa çıkarılıp, literatürün zenginleştirilebileceği düşünülmektedir.

Edirne mutfağında birçok göçmen yemeğinin olduğu bilinmektedir. Kaçamak, Mısır Karması, Papara, Umaç Çorbası ve Bulamaç bu yemeklerden sadece birkaçını oluşturmaktadır. Ayrıca bu yemeklerin Edirne'nin kıtlık çektiği dönemde halkın tükettiği yiyecekler olduğu bilinmektedir (Gizerler, 1998: 74). Köken olarak Balkanlara ait olan Kaçamak yemeği zaman içerisinde Edirne mutfağında da yerini almıştır. *Mamaliga* olarak da adlandırılan Kaçamak yemeği temelde mısır unundan oluşan sıcak servis edilmesi gereken bir yiyecektir. Bir anlamda Karadeniz yöresinin 'Muhlama' yemeğiyle de benzerlik gösteren kaçamak Edirne'de kahvaltıda tüketilmektedir (Trakya Turizm Rotası, 2020). Edirne'de baharın gelişini kutlamak amacıyla Mayıs ayında yapılan Kakava-Hıdırellez Festivalinde; Hıdırellez Pidesi, Oğlak Çevirmesi ve Keşkek gibi geleneksel yiyecekler pişirilmektedir. Bu şenliklerle beraber yöre yemeklerinin de tanıtılması şehre hem ekonomik hem de sosyal çekicilik kazandırmaktadır.

Bölgede tahıl, süt ve süt ürünlerinin yoğun üretimi ve tüketimi, üretilen ürünleri koruma altına almayı gerektirmiştir. Nitekim bu bölgede yetişen koyunlardan üretilen Edirne Beyaz Peyniri, piyasada yoğun ilgi görmektedir (www.tariorman.gov.tr, 2020). Keşan Satır Eti ve Edirne Tava Ciğeri gibi Edirne Beyaz Peyniri ile İpsala Pirinci de, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiş ve koruma altına alınmıştır (www.ci.gov.tr, 2020).

#### 2.3.4. Edirne'deki Göçmenler

19. yüzyılda Osmanlı imparatorluğunda meydana gelen kargaşalar yüzünden ulusal ayaklanmalar ortaya çıkmıştır. Bu ayaklanmaların sonucunda Romanya ve Yunanistan'ın özlük haklarını kazanıp ayrı bir devlet olmaları ve Bulgaristan'ın Osmanlı Devleti'nden ayrılması ile beraber balkanlardaki göç hareketliliği başlamıştır. Mayıs 1879'da Bulgarların ekonomik, sosyal ve dini baskılarına dayanamayan Bulgaristan Türkleri 18.033 kişilik bir göç topluluğu ile Varna Limanı'ndan Osmanlı topraklarına giriş yapmıştır (İnaç ve Yazıcı, 2018: 80). Bulgaristan'da 1886-1890 yıllarında yapılan siyasal ve sosyal baskılar neticesinde 74.753 Türk daha Osmanlı Devleti'ne sığınarak göç etmiştir (Şimşir, 1986: 205). Bulgaristan'dan gelen göçmenlerin sayısına bakıldığında, Türkiye'ye yapılan göçler arasında en büyüğü olduğu tespit edilmiştir. (Özgür, 1998).

1829 ve 1877-1878'de Ruslar, 1913'te Bulgarlar ve 1920'de Yunanlılar tarafından, 100 yıl içerisinde 4 defa işgal altına alınan Edirne ve çevresinde önemli nüfus hareketlenmeleri meydana gelmiştir. 1927 yılında Edirne'nin 150.840 kişilik nüfusunun 1/3'ini Yunanistan'dan aldığı göçlerin oluşturduğu bilinmektedir. 1935 yılına gelindiğinde ise göç oranında artış meydana gelmiş ve Yunanistan'dan Edirne'ye göç edenlere Yugoslavya ve Romanya'dan gelenler de katılmışlardır. 1923-1938 yılları arasında Bulgaristan, Romanya ve Yugoslavya topraklarından Türkiye'ye 400 binin üzerinde göçmen geldiği bilinmektedir. Özellikle 1934 ve 1935 yıllarındaki göç dalgasında 81 bin göçmenin Trakya topraklarına yerleştirildiği bilinmektedir (Duman, 2009: 480). Meydana gelen bu göç hareketliliğine "Muhaceret" veya "Hicret" gibi isimler verilirken, göç edenlere "Muhacir" denildiği bilinmektedir (Şimşir, 1986: 198).

Balkanlarda yaşayan Türk kökenli vatandaşların Edirne'yi kendilerine yurt edinmelerinin bir diğer nedeni de Osmanlı'nın balkanlarda uyguladığı hoşgörü politikasının neticesidir. Nitekim Edirne'nin başkent yapılmasının bir diğer nedeni de Rumeli ve Rumeli halkını kendilerinden görmelerindedir. Dünyanın her yerinde göçmenler kendi vatanlarını bırakıp yeni bir bölgeye göç ettiklerinde kültürel uyum konusunda zorluk yaşamaktadırlar. Yeni bir yere uyum süreci geniş bir zamana yayılabilmektedir (Toğrol, 1989: 72), fakat geçen zamana rağmen gelenek-göreneklerini, yemek kültürlerini hala sürdürebilen topluluklar vardır. Tezin örneklem grubunu oluşturan İpsala ilçesinin sınır köylerindeki göçmen Türkler yıllar geçse de yemek kültürlerini hala muhafaza etmektedirler. Yeteri kadar bilinmeyen ve genç

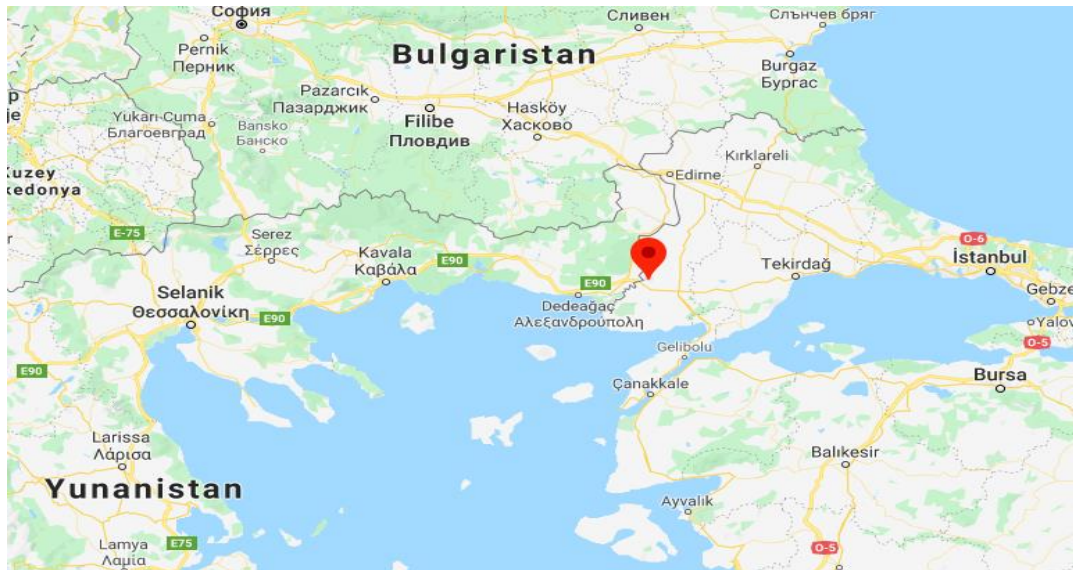
nesil arasında eskisi kadar yapıлып tüketilmeyen bu yemekleri araştırıp açığa çıkarmak da tezin asıl konusunu ve amacını oluşturmaktadır.

## 2.4. İpsala

### 2.4.1. İpsala'nın Tarihi

İpsala bulunduğu bölge itibari ile çok eski bir yerleşim yerinde bulunup, bu bölgede ilk yaşayanların M.Ö. 4000 yıllarında Trak kavimleri olduğu bilinmektedir. İpsala'da yaşamaya başlayan Trakların Türk Ulusunun kollarından birini oluşturan Odris Buduna bağlı oldukları bilinmektedir. Tarihte Traklardan kalma paralar bulunduğu, bu topluluğun yazıyı bilip kullandıkları, böylece bölgedeki ilk çağ Trakların gelmesiyle başladığı düşünülmektedir. I. Murat'ın komutanlarından biri olan Evranos Bey'in 1356'da İpsala'yı Osmanlı topraklarına katması ile İpsala Osmanlı himayesine geçmiştir. İpsala'da bugün çeltik yetiştirilen çoğu alanda, Osmanlı ordusuna at yetiştirilmekteydi. Büyüyen ve gelişen atlar, Edirne'ye gönderilip eğitilirdi. Bu anlamda İpsala yıllarca Osmanlı ordusunun at yetiştiriciliği görevini üstlenip, Türk Akıncı'larının desteklenmesinde önemli bir rol oynamıştır. İpsala 1928 yılında ilçe olmuş, bu süreçten önce ilk olarak Sofulu'ya bağlıyken, daha sonrasında Balkan savaşları neticesinde İbriktepe'ye bağlı nahiye, 1928 yılından bugüne değin de ilçe konumundadır (edirne.ktb.gov.tr, 2020).

### 2.4.2. İpsala'nın Coğrafi Yapısı



Harita 2.1. İpsala ilçesinin harita üzerindeki konumu (Google Haritalar, 2020)

Haritada 2.1.'de kırmızı yer imleci ile belirtilen İpsala, 753 km<sup>2</sup> yüzölçümüne sahip olan bir ilçe konumunda olup, Kuzeybatıda Meriç ilçesi, Kuzeydoğuda Uzunköprü ilçesi, Doğuda ve Güneyde Keşan ilçesi, Güneybatıda Enez ilçesi ile komşu olup, merkezi bir konumda yer almaktadır. Edirne'nin Güneybatısında yer alan İpsala alçak tepe ve dalgalı düzlüklerden oluşmaktadır. İpsala, Meriç Irmağı ve kolları ile çok sık su baskınına uğrayan bir konumdayken 1960 ve sonrasında Meriç Irmağı boyunca inşa edilen setlerle Edirne'nin en verimli ve en büyük tarım alanlarından biri konumuna gelmiştir. İlçenin 2 km güneyinde yer alan İpsala Sınır Kapısı ile de Yunanistan'a açılmaktadır. Bu sınır kapısının İpsala'ya bağlı olması hem lojistik hem de turistik faaliyetler adına önem taşımaktadır (edirne.ktb.gov.tr, 2020).

### **2.4.3. İpsala'nın Nüfusu**

2018 verilerine göre İpsala'nın nüfusu 14.404'ü erkek, 13.094'ü kadın olmak üzere toplamda 27.498 kişidir (www.nufusu.com, 2019). Bu oranının dağılımına bakıldığında ise merkezdeki nüfus 8.594 kişi iken belde ve köylerdeki nüfus 18.904 kişidir (www.nufusune.com, 2019).

### **2.4.4. İpsala'da Tarım**

İpsala, ekonomisini ağırlıklı olarak tarıma dayandıran bir ilçe olup, 66.029 hektarlık yüzölçümü alanının 49.180 hektar gibi büyük bir kısmını tarım arazisi olarak kullanmaktadır (edirne.ktb.gov.tr, 2020). İpsala'da yapılan çeltik üretimi Edirne kapsamındaki çeltik üretiminin %40 oranla neredeyse yarısını karşılamaktadır. Bu alanda en çok çeltik tarımı yapılırken, buğday ve ayçiçeği üretiminin de yaygın olduğu bilinmektedir. (TÜİK, 2020).

Arpa, yonca, çavdar, yulaf ve çavdar gibi bitkisel ürünlerin ise ticaret amacı dışında, kişisel üretim amacıyla az da olsa üretildiği bilinmektedir. Sebze üretiminin ağırlıklı olarak domateste olduğu tespit edilen İpsala'da domatesin yanı sıra hıyar, bamyaya, bal kabağı, lahana ve ıspanak gibi sebzelerin azami ölçüde üretiminin yapıldığı bilinmektedir. Meyve grubundan ise en çok kavun ve karpuzun üretiminin yapıldığı bilinmektedir. Nitekim İpsala, Edirne'nin kavun üretimi yüzdesinde 10.400 ton ile %40'ını karşılamaktadır. Yine karpuz üretiminde de İpsala 11.520 ton ile Edirne'de % 18'lik bir paya sahiptir. Kavun ve karpuz dışında ise incir, şeftali, erik ve dutun yine azami ölçüde üretiminin yapıldığı bilinmektedir. Tablo

2.5.'de söz konusu tarımsal ürünlerin 2019 yılına ait üretim miktarları verilmiştir (TÜİK, 2020).

#### 2.4.4.1. İpsala'da Tarımı Yaygın Olan Bitkiler

Aşağıda yer alan verilerde İpsala'da en çok üretilen tarımsal ürünlerin 2019 yılına ait yıllık üretim miktarları yer almaktadır.

Buğday	53.255 Ton
Ayçiçeği Tohumu	25.780 Ton
Çeltik	170.533 Ton
Salçalık Domates	102 Ton
Sofralık Domates	557 Ton
Karpuz	11.520 Ton
Kavun	10.400 Ton

Tablo 2.5. İpsala'da en çok üretimi olan tarımsal ürünlerin 2019 yılına ait verileri (TÜİK, 2020)

#### 2.4.5. İpsala'da Hayvancılık

İpsala'da hayvancılık üç koldan ilerlemektedir. 186.515 adet yerli koyun üretimiyle, İpsala Edirne'de %22'lik bir paya sahiptir. Edirne kapsamında İpsala ilçesinde, %33'lük bir oran ile melez sığır üretimi yapılmaktadır. Diğer yandan yerli sığır üretiminin de %25 ile azımsanmayacak bir oranda olduğu gözlemlenmektedir. Yöre halkının beslenmesine de büyük etki eden kümes hayvanlarından ise, en çok yumurta tavuğu üretiminin hakim olduğu bilinmektedir. Tablo 2.6.'da söz konusu hayvanların 2019 yılına ait üretim miktarları verilmiştir (TÜİK, 2020).

#### 2.4.5.1. İpsala'da yetiştiriciliği yaygın olan hayvanlar

Aşağıda yer alan verilerde İpsala bölgesinde yetiştirilen büyük baş, küçük baş ve kümes hayvanlarına ilişkin sayısal veriler yer almaktadır.



Saf Kültür Sığırı	15.338
Melez Sığır	13.088
Yerli Sığır	202
Koyun (Yerli)	40.281
Yumurta Tavuğu	11.024
Hindi	2020
rdek ve Beç Tavuğu	2034
Kaz	1621

Tablo 2.6. İpsala'da 2019 yılına ait hayvancılık verileri (TÜİK, 2020)

#### 2.4.6. İpsala'daki Göçmenlerin Yemek Kültürü

Trakya bölgesinde, özellikle Edirne ilęe ve köylerine yapılan gçler sonucu, kültürel etkileşimler meydana gelmiştir. Edirne bölgesinde yaşıyan Rumeli ve Balkan kökenli göçmenler beraberlerinde yemek kültürlerini de getirmişlerdir ve böylelikle kültürel mirasın ve yöresellik kavramının değerli ve önemli bir paręası haline gelmişlerdir. Bu anlamda Trakya yöresel mutfağını geęmišten geleceğe bu topraklara can verip yeşertmiş bütün insanların ortak mirası olarak görmek mümkün hale gelmiştir (zden, 2017: 114).

İpsala bölgesinde çoğunlukla göçmen halkının yaşıması, mutfak kültüründe de belli başı etkileşimleri beraberinde getirmektedir. Rumeli ve balkanlardan göçen halkın mutfak kültüründeki yemeklere örnek olarak: ‘‘Banak, Cızdır, Turta, Drme, Gzlu Akıtma, İnce Akıtma’’ verilebilmektedir. Çoğunlukla hamur işine ağırlık veren mutfak kültürlerinde bir çok hamur işi tarife rastlamak mümkündür. Banak halk dilinde sulu yemek, sulu katık olarak adlandırılırken, turta bilinenin aksine tatlı değil, tuzlu mayasız hamurdan yapılan küçük çörek olarak tüketilmektedir (zden, 2017: 124). Turta adını verdikleri çreklerini, yine kendilerine has bir baharat olan kokulu tuzla tüketmektedirler. Kokulu tuzun içinde, kabak çekirdeği, mısır, nohut, kuzu otu, kekik ve kır çayı gibi bilinen malzemelerin yanı sıra ‘Poy’ adında kendilerine has bir ot da içermektedir (Çakır, 2015: 282).

Yine Cızdır olarak adlandırılan Sac böreği, göçmenler tarafından sevilerek tüketilmektedir. Yörede Akıtma olarak bilinen suyla hazırlanan mayalı hamur, yağsız tavada iki yönlü pişirilerek hazırlanmaktadır. Akıtma yörede tereyağı, bal ya da şeker serpilerek yendiği gibi, kümes hayvanlarının etiyle de pişirilip tüketildiği bilinmektedir. zerine bir şey sürülmesi

suretiyle hazırlanıp tüketilen akıtma *Gözlü Akıtma*, kümes hayvanlarından biriyle hazırlanan akıtma *İnce Akıtma* olarak bilinmektedir (www.ipsala.gov.tr, 2020).

Balkanlardan ve Rumeli'den gelen göçmenlerde Tarhana çorbasının ortaya konan bir siniden bayat ekmek ve peynirle birleştirilerek tüketildiği bilinmektedir. Özellikle sabah kahvaltısında öğün olarak tüketilen Tarhana çorbasının bu bölgede ayrı bir değeri vardır. Yine bu bölgede, Ciğer çorbası, Çene Çarpan çorbası, Isırgan otu çorbası gibi farklı çorbalara rastlamak mümkündür (www.trakyagezi.com, 2020). Çene Çarpan çorbası, Mısır Kaşesi, Süt Kaşası, Ovmaç çorbası, Papuda (kuru börülce) yemeği, Arnavut böreği, Papara yemeği, Luçenik (taze soğanlı mısır ekmeği), Pirinçli pide, Plaska (Pırasalı tuzlu kek) ve Treypa (Patatesli tuzlu kek) diğer bilinen Balkan ve Rumeli göçmelerinin yemekleri arasında yer almaktadır (Çakır, 2015).

Göçmen yemeklerine ait yazılı kaynak sınırlı olduğundan çok fazla tarif mevcut değildir. 'İpsala' özelinde de belirli web siteleri (www.pomakkulturu, 2020; www.ipsala.gov.tr, 2020; www.trakyagezi.com, 2020) dışında internet ya da yazılı kaynağa rastlanılamamıştır. Bu araştırma ile hem göçmenlere ait bilinen yemeklerin tariflerinin genişletilerek yaygınlaştırılması hem de bilinmeyenlerinin ortaya çıkarılıp, envanterinin hazırlanması planlanmaktadır. Böylelikle literatürün İpsala özelindeki açığının kapatılması ve göçmen mutfağının kayıt altına alınmasına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

İpsala bölgesine yaşayan Bulgaristan ve Yunanistan göçmenleri 'Pomak' olarak adlandırılmaktadır. Pomak yemek kültürü incelendiğinde tahıl ve hamur işlerinin ön plana çıktığı bilinmektedir. Mutfaklarında özellikle hamur işlerinde birbirinden farklı birçok lezzete rastlanılmaktadır. İç harcı yağ, süt ve unlu bir karışımdan oluşan '*Pomak Baklavası*', peksimet ya da lokma olarak da bilinen '*Tiganisa*', iç harcı şekerli kabaktan oluşan ve Pomak Böreği olarak bilinen '*Tikvenik*' Pomak mutfak kültüründeki hamur işlerinden sadece birkaç tanesidir. Yine harcında patates rendesi bulunan '*Pomak ekmeği*', yalnızca bayram arifelerinde hazırlanan ve özel bir maya ile yoğurulan '*Nohut ekmeği*', lezzetini asma yapraklarına borçlu olan '*Lozник*', pırasalı ekmeğin olarak adlandırılabilen '*Kashli Malay*' gibi farklı ekmeğin çeşitlerine de rastlanılan Pomak mutfak kültüründe daha bilinmeyen birçok hamur işinin olduğu düşünülmektedir (www.pomakkulturu, 2020).

Pomak mutfak kültüründe, sütle hazırlanan çok farklı ürünler olduğu bilinmektedir. Sonbaharda süttten kesilmek üzere olan koyunların sütüne '*Kutmaç*' adı verilmektedir.

Bu dönemde keçi ve koyunların son sütünden hazırlanan çökeleğe benzeyen peynirimsi ürüne '*Kuvastra*' adı verilmektedir. Yine ineklerin doğumundan sonra ilk sütlerden hazırlanan '*Siyara*' Pomakların kendilerine özgün süt ürünleri arasında yer almaktadır. Mısır unu ve süt kullanılarak hazırlanan '*Kasha Muhallebisi*' ve içinde un ve süttten yapılan hamur parçacıklarının olduğu '*Tranu*' diğer sütlü Pomak tarifleri arasındadır (www.pomakkulturu, 2020).

Pomak yemeklerine göz atıldığında bayat ekmek parçacıklarından hazırlanan '*Popara*', genelde düğünlerde verilen ve etli bir tahıl yemeği olan '*Varyavu*', hayvan sakatlarından hazırlanan '*Pitar*', ciğerli bir pilavla doldurulup fırında uzun saatler pişirilen '*Ceverme*' gibi birçok farklı yemeğin olduğu bilinmektedir. (www.pomakkulturu, 2020).





### 3. YÖNTEM

#### 3.1. Araştırmanın Deseni

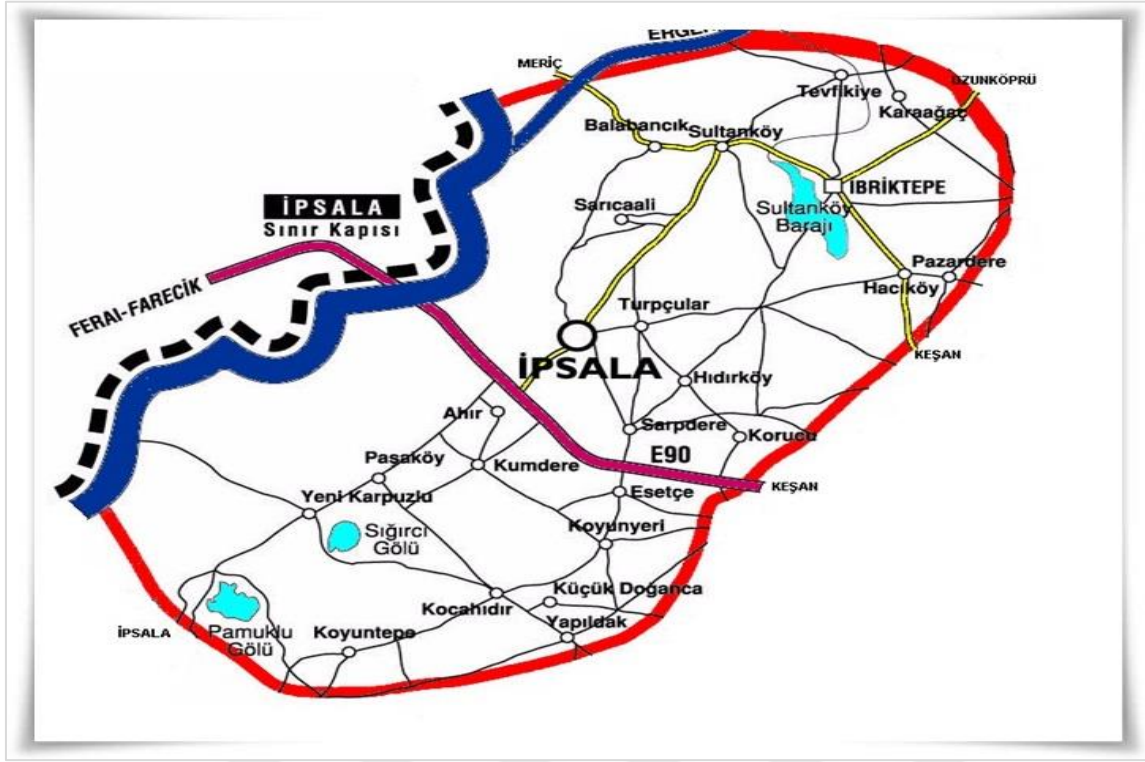
Edirne'nin İpsala ilçesinin sınır köylerinde bilinmeyen veya yaygın olmayan yemeklerin alan araştırması ile ortaya çıkartılarak envanterinin hazırlanması ve bu yemeklerin unutulma sebeplerinin tespit edilmesi için nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Çünkü araştırmacının çalışma sahası içinde yer alarak, doğrudan gözlem yapıp mülakatları gerçekleştirmesinin, çalışmanın geçerliliğini arttırarak daha doğru bulgulara ulaşılmasını sağlayacağı düşünülmektedir.

Nitel araştırmalar, daha etkili bir iletişim için doğal ortamda gerçekleştirilir ve genellikle tüme varım ile tümdengelim arasında gidip gelen karışık bir muhakeme içermektedir (LeCompte ve Schensul, 1999; Hatch, 2002; Marshall ve Rossman, 2010). Nitel araştırma yapanlar, başlangıçta verilerini tümevarımsal bir şekilde organize edip konuyla alakalı kategori ya da temalarını aşağıdan yukarıya doğru oluştururlar. Aynı zamanda araştırmacılar, oluşturdukları tema veya kategorileri elde ettikleri verilerle sürekli kontrol ettiklerinden, tümdengelimli bir düşünme biçimini de benimserler (Creswell, 2013: 45).

Çalışmada araştırmanın doğasına uygun olduğu için durum çalışma deseni benimsenmiştir. Durum çalışma deseni, gerçek yaşam içerisinde yer alan durumları sistematik olarak çok yönlü bir biçimde, birden fazla veri kaynağı ile inceleyen, organize eden ve yorumlanmasına izin veren bir yaklaşımdır (Yin, 1984: 23; Ayaçlı, 2012: 3; Creswell, 2013: 97; Yıldırım ve Şimşek, 2016: 287).

Nitel araştırmalarda daha çok sosyal ve beşeri bilimlerdeki problemler ele alınır. Bu problemlere ilişkin yapılan araştırmalarda, katılımcılar için açık uçlu sorular hazırlanır. Hazırlanan sorular örneklem grubundan birkaç kişiyle görüşülerek keşif yapılır. Keşif araştırmasından sonra sorular tekrar şekillendirilir (Creswell, 2013: 51). Bu kapsamda örneklem grubuna yönelik hazırlanan sorular: beş sınır köyünden biri olan Ahır köyde gerçekleştirilerek, alınan cevaplar neticesinde uzman görüşlerine başvurulup yeniden şekillendirilmiştir. Soruların kapsam geçerliliğini ölçüp, keşif yapma adına gerçekleştirilen mülakat sonuçları yedi uzmanla paylaşılıp, görüşleri alınmış ve alınan görüşler neticesinde mülakat soruları yeniden şekillendirilmiştir (Creswell, 2013).

### 3.2. Araştırma Evreni



Harita 3.1. İpsala ilçesinin köylerinin harita üzerindeki konumu (edirne.ktb.gov.tr, 2020)

Araştırma kapsamını Edirne ili İpsala ilçesine bağlı Yunanistan ve Bulgaristan'a sınır olan beş sınır köy (Yeni Karpuzlu, Paşaköy, Ahırköy, Sarıcaali ve Balabancık) oluşturmaktadır. Araştırmaya dahil olacak kişiler kartopu örnekleme yoluyla belirlenmiştir. Kartopu örnekleme, kişiden kişilere, kişilerden de durumlara ulaşarak farklı olguları açıklayabilme imkanı sunmaktadır (Baltacı, 2018; 246). Konuyla alakalı her köyün muhtarı veya ileri gelmiş kişilerinden yola çıkarak görüş alınarak örneklem grubu oluşturulmuştur.

Araştırma iki aşamadan oluşmaktadır. İlk aşamada, söz konusu belirlenen köylerden, mutfak konusunda daha fazla bilgi verebileceğinin düşünülmesinden dolayı 60 yaş üstü beş göçmen köy kadınının görüşlerine başvurulmuştur. İkinci aşamada ise, yine köylerden belirlenen 18-25 yaş arasındaki beş katılımcı ile görüşülmüştür. Araştırma alanını kapsayan Yeni Karpuzlu, Paşaköy, Ahırköy, Sarıcaali ve Balabancık köylerinden toplamda 25 kişi 60 yaş üstü göçmen katılımcı ve 25 genç katılımcı olmak üzere toplamda 50 katılımcı ile görüşülmüştür. Görüşmeler 1-6 Ağustos tarihlerinde gerçekleştirilmiş olup, ortalama 15 dakika sürmüştür. İlk aşamada, çoğunlukla annesi ya da babası (Bulgaristan veya Yunanistan) muhaciri olan katılımcıların görüşlerine başvurulmuştur. İkinci aşamada da

yine büyükanne veya büyükbabası göçmen olan katılımcıların görüşleri alınmıştır. Katılımcıların demografik bilgilerine ilişkin veriler Tablo 2.7. ve Tablo 2.8.' de gösterilmiştir.

<b>Katılımcı</b>	<b>Yaş</b>	<b>Doğum yeri</b>	<b>Köken</b>
<b>K1</b>	80	Yeni Karpuzlu	Selanik/Yunanistan
<b>K2</b>	60	İpsala	Bulgaristan
<b>K3</b>	62	Keşan	Selanik/Yunanistan
<b>K4</b>	63	Paşaköy-İpsala	Gümülcine/Yunanistan
<b>K5</b>	60	Paşaköy-İpsala	Gümülcine /Yunanistan
<b>K6</b>	61	Paşaköy	Ziştö/Bulgaristan
<b>K7</b>	62	Aliçopehlivan	Bulgaristan
<b>K8</b>	63	Esetçe	Bulgaristan
<b>K9</b>	70	Paşaköy	Bulgaristan
<b>K10</b>	77	Kocahıdır-İpsala	Bulgaristan
<b>K11</b>	60	Esetçe	Bulgaristan
<b>K12</b>	60	Sarıcaali	Cumalı/Bulgaristan
<b>K13</b>	62	Sarıcaali	Çukuren/Selanik-Yunanistan
<b>K14</b>	60	Esetçe	Bulgaristan
<b>K15</b>	60	İpsala	Çömlekçi/Yunanistan
<b>K16</b>	61	Kırklareli	Anneden:Romanya Muhaciri Babadan:Bulgaristan Muhaciri
<b>K17</b>	66	Balabancık	Yunanistan
<b>K18</b>	61	İbriktepe-İpsala	Anneden:Gevgirli/Yunanistan Babadan:Tutrakan/Bulgaristan
<b>K19</b>	60	Bulgaristan	Bulgaristan
<b>K20</b>	65	İpsala Sultanköy	Bulgaristan
<b>K21</b>	81	İpsala	Bulgaristan
<b>K22</b>	66	Keşan	Bosna-Hersek
<b>K23</b>	66	Ahırköy	Bulgaristan
<b>K24</b>	60	İpsala	Bulgaristan
<b>K25</b>	78	İpsala	Arnavutluk

Tablo 3.1. Araştırmanın birinci bölümüne ilişkin katılımcı bilgileri

Katılımcıların köken durumuna bakıldığında, %56.0'sının Bulgaristan göçmeni %28.0'inin Yunanistan muhaciri, %4.0'ünün Bosna-Hersek, %4.0'ünün Arnavutluk, %4.0'ünün anne tarafından Romanya, baba tarafından Bulgaristan muhaciri, %4.0'ünün ise anne tarafından Yunanistan, baba tarafından Bulgaristan göçmeni olduğu saptanmıştır. Görüşme sonucunda katılımcıların %96.0'sının Türkiye sınırları içerisinde dünyaya gözünü açtığı, %4.0'ünün Bulgaristan topraklarında doğduğu sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcıların %36.0'sı kökenlerine ilişkin doğrudan semt/köy/kasaba adı verirken, %64.0'ü uzun yıllar geçtiği için geldikleri semt/köy/kasabayı hatırlayamadıklarını ifade etmişlerdir.

<b>Katılımcı</b>	<b>Yaş</b>	<b>Mezuniyet durumu</b>	<b>Köken</b>
N1	25	Lisans	Bulgaristan
N2	25	Ön Lisans	Bulgaristan
N3	22	Ön Lisans	Bulgaristan
N4	20	Lise	Bulgaristan
N5	19	Lise	Bulgaristan
N6	25	Lise	Bulgaristan
N7	24	Lise	Yunanistan
N8	23	Lise	Yunanistan
N9	20	Lise	Bulgaristan
N10	21	Lise	Bulgaristan
N11	23	Lise	Bulgaristan
N12	25	Lise	Bulgaristan
N13	22	Lise	Yunanistan
N14	20	Lise	Bulgaristan
N15	23	Lise	Yunanistan
N16	22	Lise	Bulgaristan
N17	20	Lise	Yunanistan
N18	20	Lise	Yunanistan
N19	21	Lise	Bulgaristan
N20	20	Lise	Bulgaristan
N21	18	Lise	Bulgaristan
N22	20	Lise	Yunanistan
N23	19	Lise	Yunanistan
N24	24	Ön Lisans	Bulgaristan
N25	20	Lise	Bulgaristan

Tablo 3.2. Araştırmanın ikinci bölümüne ilişkin katılımcı bilgileri



### **3.3. Veri Toplama Aracı**

Nitel araştırmalarda genellikle alanda çok zaman harcamak sık görülen bir durum değildir. Görüşmeler neticesinde elde edilen yanıtların, ses kayıt cihazları gibi teknolojik ürünlerden faydalanılarak toplanması daha çok kullanılan bir yöntemdir (Creswell, 2013: 53). Veri toplama anında araştırmacılar gözlem, görüşme, doküman analizi gibi yöntemlerden faydalanmaktadır (Yıldırım ve şimşek, 2016: 41). Bu araştırmada da görüşme türlerinden biri olan bireysel görüşme tekniğinden faydalanılmıştır.

Görüşmeler, katılımcıların cevaplarının ve yorumlarının daha iyi anlaşılabilmesi adına yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme formunda, araştırmacı önceden hazırlamış olduğu görüşme sorularında, görüşme yapılırken konunun akışına göre değişiklik yapabilmekte ya da alt sorularla görüşmeyi daha da derinleştirebilmektedir (Ekiz, 2003).

Araştırma iki aşamadan oluştuğu için, ilk aşamada örneklem grubunda yer alan 60 yaş üstü katılımcılarla yüz yüze görüşülmüş ve mülakatlar bir akıllı telefonun ses kaydedici özelliği ile kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler baştan sona tüm ayrıntısı ile kayıt altına alınmıştır. Elde edilen verilere ışığında yine örneklem grubu içinde yer alan 18-25 yaş arasındaki bireylerle yüz yüze görüşülerek araştırmanın ikinci aşaması kayıt altına alınarak tamamlanmıştır.

### **3.4. Verilerin Analizi**

Nitel veri analizine yönelik pek çok bilgisayar programı mevcuttur. En bilinen ve kullanılanlar arasında Atlas.ti, Nvivo, Maxqda ve Hyperresearch yer almaktadır (Creswell, 2007: 65). Nitel veri analiz programları ile analiz edilen satırlarca sözel veri setleri, orijinaline uygun bir şekilde korunarak sistemli olarak analiz edilebilmektedir. Bu programlar sayesinde cevaplara ilişkin kodlamalar yapılabilir, alt kodlar oluşturulabilir, çeşitli karşılaştırmalarla veriler daha kolay bir şekilde analiz edilebilmektedir (Türkileri, 2012: 39). Yapılan kodlamalar ile her katılımcı ile gerçekleştirilen görüşmelerin detayları görülebilmektedir (Coşkun-İlgar ve İlgar, 2014: 63). Bu araştırmada da veri setlerinin daha iyi çözümlenebilmesi adına maxqda nitel veri analiz programından faydalanılmıştır.

Maxqda, araştırmacının elde ettiği verileri sistemli bir şekilde değerlendirip yorumlamasına olanak tanıyan bir analiz programıdır, ayrıca teori geliştirip kuramsal sonuçların test

edilmesini sağlamaktadır (Coşkun-İlgar ve İlgar, 2014: 62). Maxqda analiz programı işlemleri çok pratik bir şekilde gerçekleştirmeye olanak tanıdığından geçerliliğe de katkı yapmaktadır (Kuş, 2006). Bu çalışmada da ilk olarak kayıt altına alınan görüşmeler bilgisayar ortamında yazıya aktarılmıştır. Daha sonrasında word ortamına aktarılan veriler maxqda programı ile hiyerarşik düzen çerçevesinde kod ve alt kodlar altında toplanıp görsellerle yorumlanarak analiz edilmiştir.

Verilerin analiz edilmesinde tümevarım yaklaşım modeli tercih edilmiştir çünkü incelenen sınır köylerdeki göçmenlerin mutfak kültürüne ait bir kuramsal alt yapının olmadığı belirlenmiştir. Creswell (2013)'e göre nitel veriler ayrıntılardan başlamak üzere daha genel bakış açılara doğru tümevarımsal bir şekilde çalışılarak analiz edilmektedir. Daha sonrasında tema ve yorumları desteklemek amacıyla kanıt toplama adına tündengelimli bir yaklaşım benimsenmektedir (Creswell, 2013: 52).

Araştırma kapsamında yöre halkı ile yapılan görüşmeler sonucunda, maxqda nitel veri analiz programı ile çözümlenen veriler hiyerarşik kod alt kod modeli ile yorumlanmaya çalışılmıştır. Toplanan verileri yorumlayabilmek için, ilk olarak ses kayıtları word ortamına aktarılmıştır. Daha sonra ses kayıtları maxqda nitel veri analiz programına aktarılmıştır. Verileri çözümlerken önce bir soru kodu oluşturulmuştur. Daha sonra bu soru kodunun altına cevap kodları farklı renklerle yerleştirilmiştir. Cevap kodları ortalama 1-3 kelimedenden oluşturulmuştur. Cevap kodları katılımcılardan alınan uzun cevapların sadeleştirilmiş öz halini ortaya koymaktadır. Her katılımcının vermiş olduğu cevap, en yakın cevap kodunun içine yerleştirilmiştir. Kodların yanında yer alan parantez içindeki sayılar ise bir soruya verilen cevabı ifade etmektedir.

Maxqda hiyerarşik kod alt kod modelleriyle gösterilmeye çalışılan bulgular ayrı başlıklar altında derlenmeye çalışılmıştır. Şekillerde hiyerarşik sıraya göre dizilen en alttaki kodlarda yer alan sayısal veriler cevapların dağılımını ifade etmektedir. Yukarıya doğru çıkıldığında ise sorulan soruya cevap olarak sunulan seçeneklerin sayısı ifade edilmektedir. Örneğin 'Yemeğin Tüketilme Biçimi' sorusu iki farklı şekilde sorulduğu için yemeğin tüketilme biçiminin yanına parantez içinde (2) ifade edilmiştir. Yine 'şimdi' kodunun altında iki farklı cevap seçeneği (masa, yer sofrası) yer aldığı için şimdi kodunun yanına parantez içinde (2) ifade edilmiştir. En altta ifade edilen masa (25) ve yer sofrası (0) ise verilen cevapların dağılımını göstermektedir.

Çeşitli başlıklar altında toplanan veriler, katılımcı yorumlarıyla desteklenerek çözümlenmiştir. Bulgular: ‘Yemek Yeme Geleneklerine Ait Bulgular’, ‘Evlerde Sık Pişen Yemeklere Ait Bulgular’, ‘Özel Günlerde Hazırlanan Yemek Çeşitlerine İlişkin Bulgular’, ‘Yöredeki Besin Grupları ile Çeşnilerin Tüketimine ve Evlerde Hazırlanan Yöresel Yiyeceklerin Üretimine İlişkin Eski-Yeni Olarak Karşılaştırmalı Analiz Bulguları’, ‘Katılımcıların Çocukluklarında Yapılıp Şimdi de Yapılan ve Yapılmayan Yemeklere İlişkin Bulgular’ ve ‘Yöresel Yemeklerle Alakalı Diğer Bulgular’ olarak altı başlıkta toplanıp çözümlenmeye ve yorumlanmaya çalışılmıştır.

Yöresel yemeklere ilişkin diğer bulgular başlığı altında 60 yaş üstü katılımcıların söz konusu yemekleri hangi kaynaktan öğrendikleri, kendi aile bireylerine öğretip öğretmedikleri gibi veriler incelenmiştir. Ayrıca yemeklerin hazırlanması için gerekli malzeme ve ekipman temininin nasıl yapıldığı, bulmakta güçlük çekilen malzeme ya da ekipmanın olup olmadığı da yine bu başlık altında incelenmiştir. Mutfak kültürünü şekillendiren etmenlerde ise bu başlık altında incelenen bir diğer bulgudur.

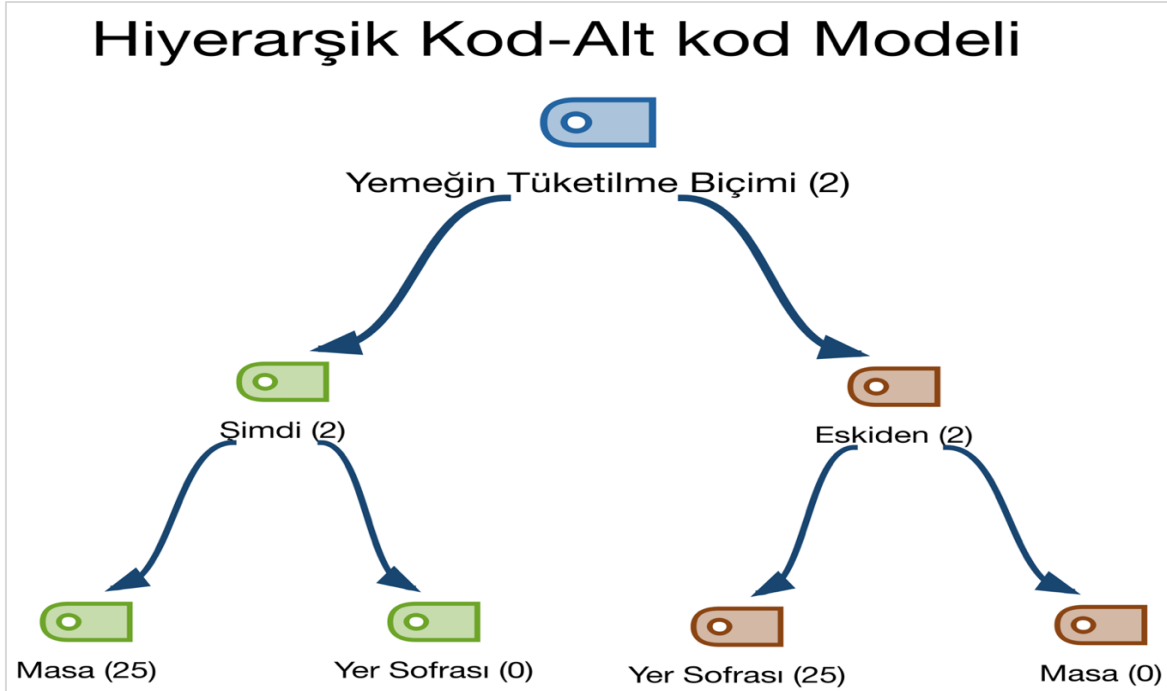


## 4. BULGULAR I. BÖLÜM

Araştırmanın veri toplama aşaması iki kısımdan oluşmaktadır. İlk aşamada, söz konusu belirlenen köylerden, mutfak konusunda daha fazla bilgi verebileceğinin düşünülmesinden dolayı 60 yaş üstü beş göçmen köy kadınının görüşlerine başvurulmuştur. İkinci aşamada ise, yine köylerden belirlenen 18-25 yaş arasındaki beş katılımcı ile görüşülmüştür. Araştırma alanını kapsayan Yeni Karpuzlu, Paşaköy, Ahırköy, Sarıcaali ve Balabancık köylerinden toplamda 25 60 yaş üstü göçmen katılımcı ve 25 genç katılımcı olmak üzere toplamda 50 katılımcı ile görüşülmüştür. Araştırmanın ilk aşaması için katılımcıların %56.0'sının Bulgaristan göçmeni, %28.0'inin Yunanistan muhaciri, %4.0'ünün Bosna-Hersek, %4.0'ünün Arnavutluk, %4.0'ünün anne tarafından Romanya, baba tarafından Bulgaristan muhaciri, %4.0'ünün ise anne tarafından Yunanistan, baba tarafından Bulgaristan göçmeni olduğu saptanmıştır. Araştırmanın ikinci aşaması için ise katılımcıların %68.0'i Bulgaristan, %32.0'nin ise Yunanistan göçmeni olduğu saptanmıştır.

### 4.1. Yemek Yeme Geleneklerine Ait Bulgular

#### 4.1.1. Yemeğin Tüketilme Biçimi

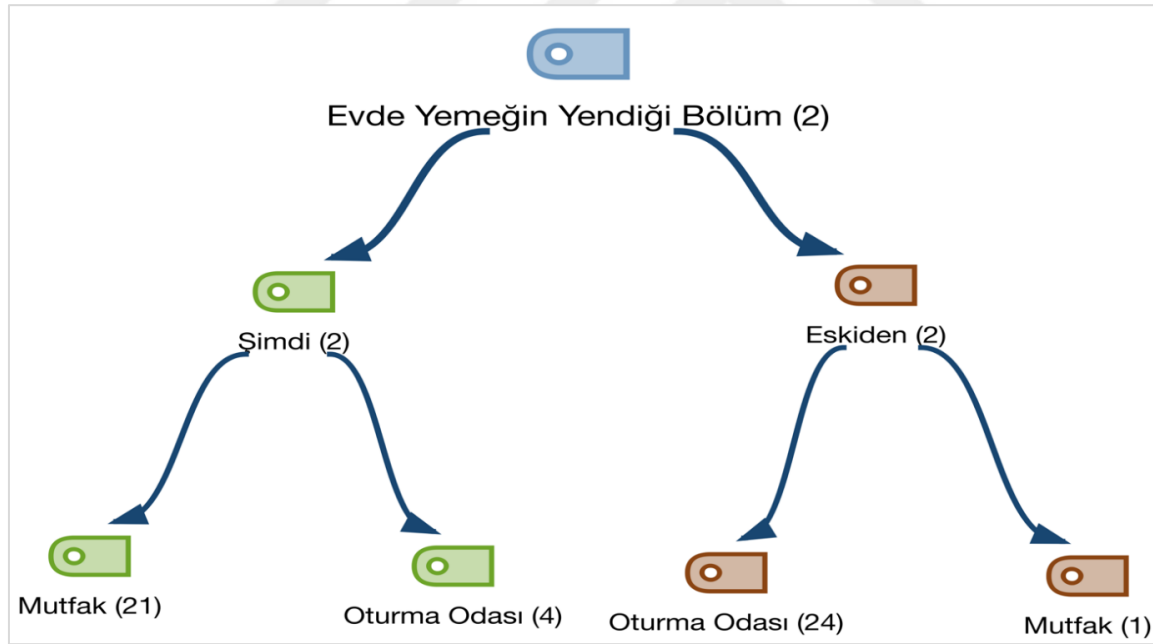


Şekil 4.1. Yemeğin tüketilme biçimi

Bu modelde de gösterildiği üzere katılımcıların eskiden yemeklerini yerde yedikleri ancak günümüze ulaştıklarında geleneksel yer sofrasında yemek yeme anlayışını terk ederek masada yemek yeme şeklini benimsedikleri tespit edilmiştir. Görüşmeler esnasında, katılımcıların çoğu masada yemek yemenin daha rahat olduğunu ifade ederken, bazı katılımcılar zaman zaman da olsa yer sofrasına olan özlemlerini dile getirmişlerdir.

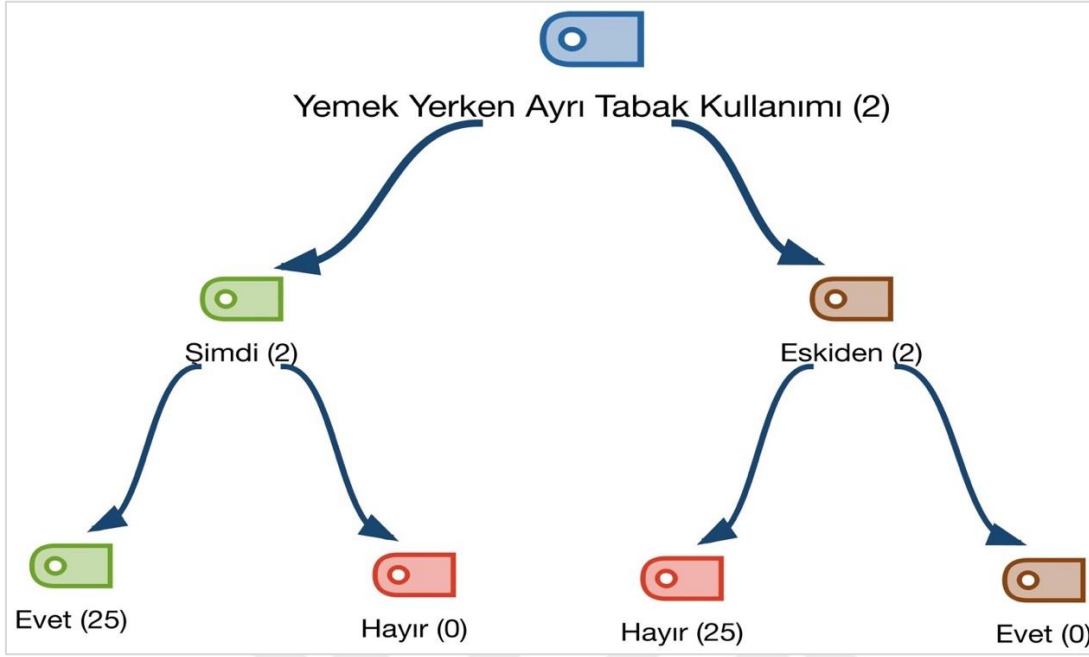
#### 4.1.2. Evde Yemeğin Yendiği Bölüm

Katılımcılardan %84.0'ü eskiden yemeklerini oturdukları odada tükettiklerini, özellikle kış aylarında sobanın yandığı yerde yemeyi tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Araştırmanın yapıldığı dönemde ise ekonomik durumlarına göre her odaya soba ya da kalorifer sistemi kurabildiklerinden, yemeklerini çoğunlukla mutfakta yediklerini ifade etmişlerdir. Katılımcıların %8.0'i, fark etmeksizin eskiden olduğu gibi şimdi de zaman zaman mutfak ve oturma odasında yemeye devam ettiklerini belirtmişlerdir.



Şekil 4.2. Evde yemeğin yendiği bölüm

### 4.1.3. Yemek Yerken Ayrı Tabak Kullanımı



Şekil 4.3. Yemek yerken ayrı tabak kullanımı

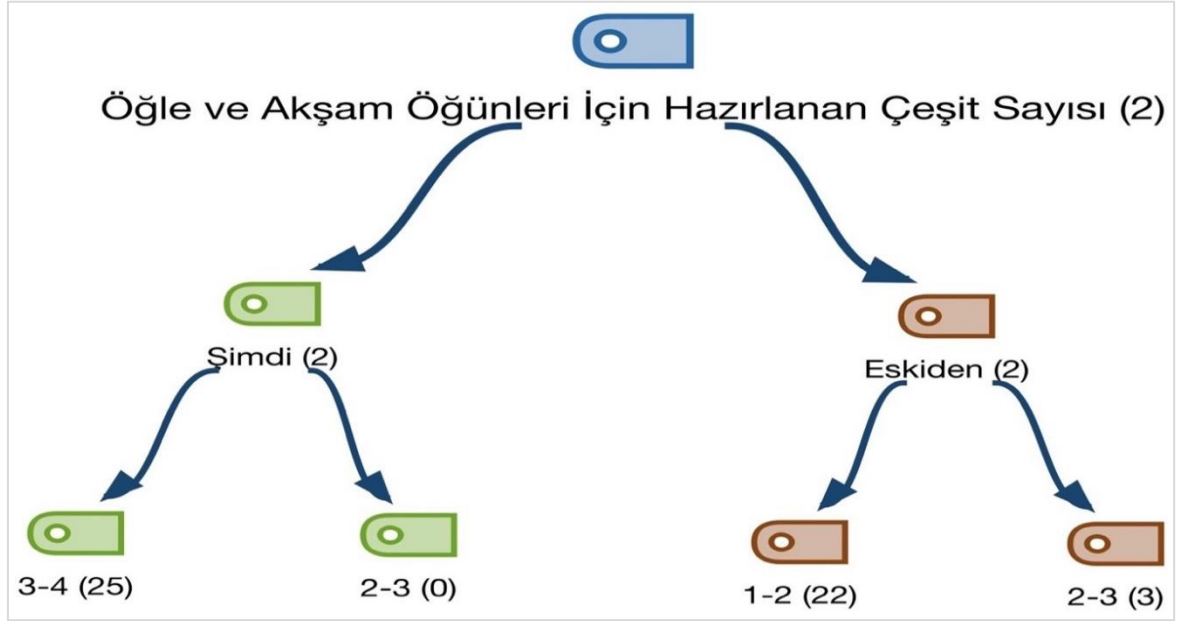
Katılımcılar yemeklerini yerken eskiden ekonomik imkânsızlıklar sebebi ile ayrı tabak kullanımının mümkün olmadığını ifade etmişlerdir. Zaman geçtikçe modern dünya alışkanlıklarının köylerdeki yansımalarını ve geleneksel alışkanlıklardan uzaklaşarak ayrı tabak kullanımının yaygınlaştığını K1 şöyle ifade etmektedir: “Şimdi ne kimse kimsenin bardağından içer ne de tabağından yer kızanım, eskide kaldı artık onlar.”

K1 böyle bir yorumda bulunurken, özellikle Tarhanayı aynı kaptan yemeyi özlediklerini ifade eden bazı katılımcılar da olmuştur. K4 ise özlemini şöyle dile getirmiştir:

Eskiden annecim yapardı bi tencere tarana kızanım. Bütün ev halkı otururduk başına. Anncim bayat ekmek doğrardı siniye önce, sonra üzerine kaynar taranayı dökerdi. Bazen peynir de ufalardık içine. Yerdik onu öyle. O zaman tadı bir başka olurdu. “ Şimdi bazen gene yapıyoruz öyle ama eskisi gibi olmayı be kızanım.

Katılımcı yorumlarından da anlaşılacağı üzere yoksulluğun getirmiş olduğu imkânsızlıkların şimdilerde etkisini yitirmiş olduğu, ancak zaman zaman da olsa eski yemek yeme alışkanlığına özlem duyulduğu saptanmıştır. Katılımcıların hepsi eskiden yoksulluğa rağmen aynı tabaktan yer sofrasında yemek yemenin verdiği keyfi ve tadı şimdilerde bulamadıklarını ifade etmişlerdir.

#### 4.1.4. Öğle ve Akşam Öğünleri İçin Hazırlanan Çeşit Sayısı



Şekil 4.4. Öğle ve akşam öğünleri için hazırlanan çeşit sayısı

Katılımcıların %88.0'i eskiden yemek yerken elverişsiz ekonomik şartlardan dolayı öğünler için en fazla 1-2 çeşit pişirebildiklerini, bu çeşitlerin de genellikle çorba ve pilav yada makarna olduğunu belirtmiştir. Şimdilerde ise yemek çeşitlerinin artması ve en önemlisi ekonomik durumlarının daha iyi olması sebebiyle öğünlerinde en az 3-4 çeşit yemeğe yer verdiklerini ifade etmişlerdir. Bu çeşitler arasında dört temel besin gurubuna yer vermeye çalıştıklarını ifade eden katılımcılar çoğunlukla çorba, et grubu, kuru baklagil ya da sebze yemeklerinden biri, yanında pilav ya da makarna ardından da meyve ya da tatlı tüketmeye özen gösterdiklerini ifade etmiştir.

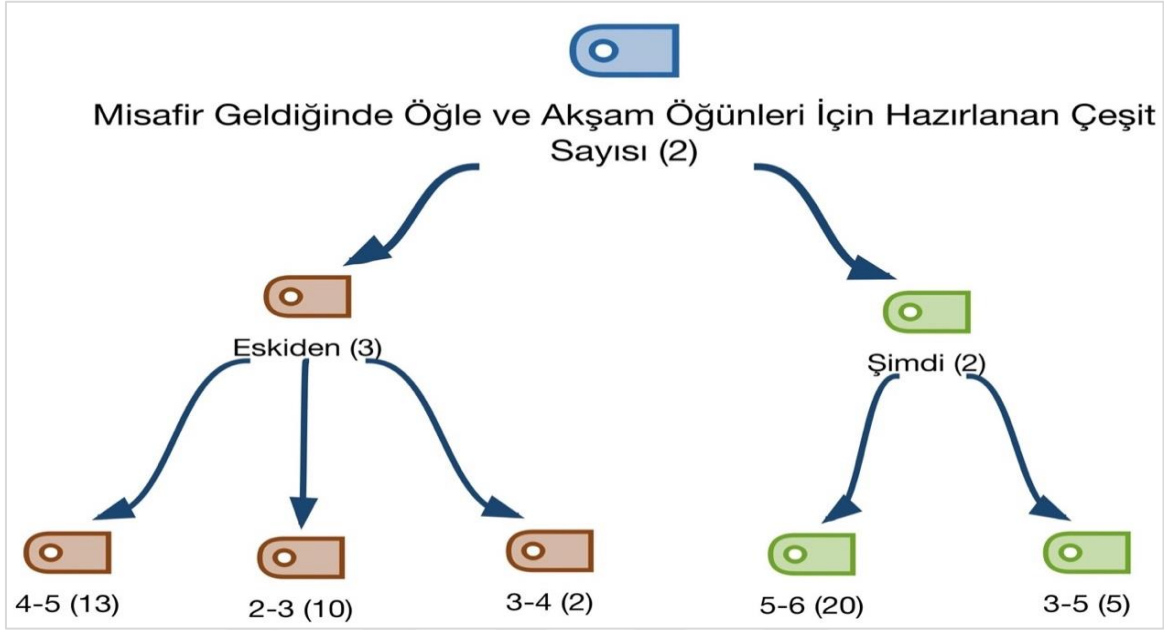
Katılımcılardan K1 şimdilerde çeşit çeşit yapıp tüketilen yemeklerin, eskiden yapılan bir çeşit yemeğin lezzetinin yerini tutmadığını şu sözlerle ifade etmiştir:

Rahmetlik annem bir çeşit yapardı kızım. Bir tencere yemek yapardı onu yerdik. Şimdi en az 3-4 çeşit pişiriyoruz gene. Eski yemekler nerde be kızım. Rahmetli annem bir kabak yemeği yapardı lezzetine doyamazdım. Tavuklarımızı saatlerce kaynatırdık anca pişerdi. Şimdi 5 dakka hazır.

K1, şimdilerde yemek yapmak için kullanılan malzemelerin eski lezzette olmadığını vurgulayarak, organik ve yerel beslenmeye dikkat çekmiştir. Buradan yola çıkarak tavuk gibi protein grubu besinlerinin eskiye nazaran çok daha hızlı pişirildiği ancak eskisi kadar lezzetli olmadığı çıkarımında bulunulabilir.



#### 4.1.5. Misafir Geldiğinde Öğle ve Akşam Öğünleri İçin Hazırlanan Çeşit Sayısı



Şekil 4.5. Misafir geldiğinde öğle ve akşam öğünleri için hazırlanan çeşit sayısı

Türk toplumunun misafire verdiği değer, yüzyıllardan beri sayısız kaynakta anlatılagelmiştir. Hangi yörede olursa olsun misafire gösterilen hürmet en üst düzeyde tutulup, hazırlanan yemeklere de her zamankinden daha fazla özen gösterilmektedir. Nitekim bir evde misafir ağırlandığında evde ikram edilecek ne varsa hazırlanır ve misafirle paylaşılır. Göçmen toplumlarda da bu geleneğin etkisini yitirmeden devam ettiği bu çalışmayla ortaya konmuştur.

Katılımcıların %52.0'si eskiden ellerinde olan malzemeye en az 4-5 çeşit yemek hazırladıklarını ifade ederken, %40.0'ı günlük yediklerinin yanına en az bir çeşit ekleyerek iki-üç çeşit hazırladıklarını belirtmişlerdir. Şimdilerde ise katılımcıların %80.0'ni misafirlerini en az beş altı çeşit yemekle ağırladıklarını ifade etmiştir.

Misafir geldiğinde şimdi olduğu gibi eskiden de özen gösterildiğini ifade eden katılımcılar ellerinden geldiğince ve ekonomik durumlarının da izin verdiğiçe çeşitli yemekler hazırlayıp misafirlerini en iyi şekilde ağırlamaya çalıştıklarını belirtmişlerdir. Eskiden beri gelen misafire son derece hürmet gösterdiklerini ifade eden K9 ve K15 düşüncelerini şöyle aktarmıştır:

Kendimize bile en az 3 çeşit yaparız kızanım. Çorbamız başta, sonra yemeğimiz arkadan ne gelirse artık. Misafir geldiğinde de çorbamı yaparım yanına tas kebabımı yaparım; pilavı, salatası, tatlısı döktürürüz yani. Misafir gelmiş sonuçta !.

Gelen misafir haberli mi gelecek, habersiz mi o önemli sonuçta. Eğer habersizse evimizde ne varsa çıkarır paylaşırız onunla. Elde ne malzememiz varsa hazırlar doyururuz misafiri. Ama haberli gelecekse hazırlık bazen bir gün önceden başlar. Çorbasından tatlısına dört dörtlük ağırlamaya çalışırız.

#### 4.2. Evlerde Sık Pişen Yemeklere Ait Bulgular

Bu bölümde katılımcılara;

Evinizde sık yapılan yemekler hangileridir ve bu yemeklerin pişme sıklığı nedir? Evinizde sıkça yapılan bu yemekleri hangi öğünde/öğünlerde tüketirsiniz ? Sık tükettiğiniz yöresel yemeklerinizden birkaçının tarifini anlatır mısınız ? Bu yemeklerin sık tüketilmesinin nedenleri neler olabilir?

gibi sorular sorularak yörede sık pişirilen yemeklerin içeriği, tarifleri ve sık tüketilme nedenleri incelenmiştir. Yörelerinde üç öğün yemek yediklerini ifade eden katılımcılardan, sık pişirdikleri yemek çeşitleri ve bu yemeklerin tüketilme sıklıklarının derlendiği veriler 4.1.'de tabloda gösterilmiştir.

	Hergün	Haftada Bir
K1	-	Bamya Taze Fasulye Mercimek Çorbası Kuru Fasulye Nohut Yemeği Bezelye Yemeği
K2	Tarhana Pilav	Çimdik Bezelye Yemeği Kuru Fasulye
K3	-	Sulu Köfte Mercimek Çorbası Paça Çorbası Et yemekleri
K4	Pilav	Karnıyarık Patatesli Köfte Mercimek Çorbası Kuru Fasulye
K5	Pilav	Kuru Fasulye Taze Fasulye Mercimek Çorbası Bezelye
K6	Tarhana	Kuru Fasulye- Nohut Yemeği Kapama Erişte Papuda (Kuru Börülce) Yemeği

Tablo 4.1. Katılımcıların pişirdikleri yemek çeşitlerinin tüketim sıklıklarının dağılımı

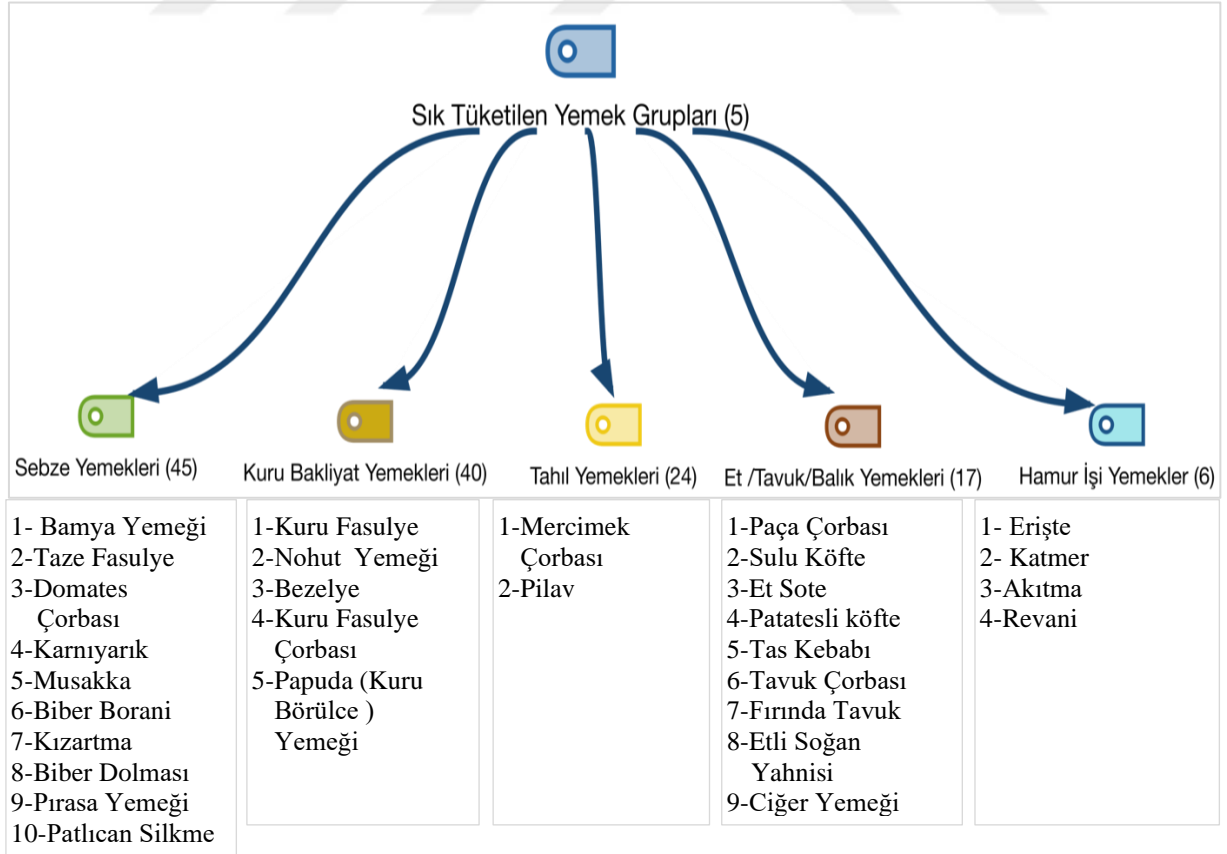
	Hergün	Haftada Bir
K7	Pilav	Katmer Kuru Fasulye Nohut Yemeği Bamya Yemeği Taze Fasulye Revani
K8	Pilav	Kuru Fasulye Nohut Yemeği Kapama
K9	-	Tas Kebabı Tavuk Çorbası Ispanak Çorbası Domates Çorbası Fırın Tavuk
K10	Tarhana	Kuru Fasulye Nohut Yemeği Tavuk Çorbası
K11	Pilav	Kuru Fasulye Musakka Biber Borani
K12	Pilav	Balık Yeşil Fasulye Etli Patates Patlıcan Silkme
K13	Pilav	Yeşil Fasulye Kızartma Biber Dolması Kuru Fasulye
K14	Pilav	Kuru Fasulye Mercimek Bamya Taze Fasulye
K15	Pilav	Karnıyarık Bamya Kuru Fasulye Pilav Mercimek
K16	Tarhana	Mercimek Çorbası Kuru Fasulye Taze Fasulye Yoğurtlu Çorba
K17	Pilav	Yeşil Fasulye Kızartma Biber Dolması Kuru Fasulye
K18	Tarhana	Kuru Fasulye Nohut Yemeği Erişte Papuda (Kuru Börülce) Yemeği
K19	-	Kuru Fasulye Nohut Yemeği Bezelye Mercimek Çorbası Taze Fasulye Bamya
K20	Pilav	Bamya Taze Fasulye Kuru Fasulye Nohut Yemeği Akıtma

Tablo 4.1. (devam) Katılımcıların pişirdikleri yemek çeşitlerinin tüketim sıklıklarının dağılımı

	Hergün	Haftada Bir
K21	-	Kuru Fasulye Etli Soğan Yahnisi Papuda (Kuru Börülce) Yemeği Taze Fasulye
K22	-	Kuru Fasulye Çorbası Ciğer Yemeği Lukeyniyi(Soğan Yahnisi) Bamya
K23	-	Papuda (Kuru Börülce) Yemeği Taze Bakla Yemeği Taze Fasulye Kuru Fasulye
K24	-	Kuru Fasulye Mercimek Çorbası Domates Çorbası Pilav
K25	-	Pırasa Yemeği Patates Kızartması Soğan Yemeği Kuru Fasulye

Tablo 4.1. (devam) Katılımcıların pişirdikleri yemek çeşitlerinin tüketim sıklıklarının dağılımı

#### 4.2.1. Sık Tüketilen Yemek Grupları



Şekil 4.6. Sık tüketilen yemek gruplarının dağılımı

‘‘Sık tüketilen yemekler arasında özellikle kış ayları için ‘Tarhana’ da belirtilmiştir ama tarhana bu beş besin grubunu tam karşılamadığından onun ayrı verilmesinin daha doğru olacağı düşünülmüştür.

Şekil 4.6.’da gösterildiği gibi katılımcılara sık pişirilen yemeklerin neler olduğu sorulunca, yapıma sıklıkları açısından 10 çeşit sebze yemeği %34,11; 5 çeşit kuru bakliyat yemeği %30,0; 2 çeşit tahıl yemeği %18,18,; 9 çeşit et/tavuk/balık yemeği %12,87 ve 4 çeşit hamur işi yemeği %4,54 oranında ifade edilmiştir. Şemanın hemen altında ise hangi yemek isimlerinin sayıldığı sırayla gösterilmiştir. Buradan çıkarımla, yöre halkının en çok sebze yemeklerine ağırlık verdikleri, daha sonrasında yine ikinci olarak en çok kuru bakliyat yemeklerini pişirdikleri belirlenmiştir. Edirne’deki pirinç üretiminin neredeyse yarısını karşılayan İpsala’da (TÜİK, 2020), tahıl yemeği çeşitleri üçüncü olarak en çok pişirilen yemek grubunda yer almıştır. Yöre halkının et/balık/tavuk grubu yemeklerinden ve hamur işi grubundan yine her hafta en az bir çeşit pişirdikleri belirlenmiştir. Ticari anlamda sebze yetiştiriciliğinde çok da iyi olmayan İpsala bölgesinde, yöre halkının sebze ağırlıklı beslenmesi dikkat çekmiştir. Özellikle kendi ürettikleri sebzeleri tükettiklerini belirten katılımcıların, sebze tedarikinde zorunlu olmadıkça dışarıdan alışveriş yapmadıkları söylenebilir. Özellikle yaz aylarında sebze yemeklerinden taze fasulye ve bamyanın çok sık tüketildiğini belirten katılımcılar, kış mevsiminde de yazdan yaptıkları konserve sebze yemeklerini kullandıklarını ifade etmişlerdir.

İkinci olarak kuru bakliyat ağırlıklı yemekleri sık pişirdiklerini ifade eden katılımcıların yine bölgede yeterli üretiminin olmadığı bir besin grubunu sık tükettikleri dikkat çekmektedir. Buradan çıkarımla 2019 TÜİK verilerinde bölgede yalnızca 19 ton fasulye ve 7 ton nohut üretildiği saptanmıştır. Bezelye ve börülceye yönelik ise hiç üretim yapılmadığı belirlenmiştir. Buradan çıkarımla bölge halkının kuru bakliyat yemeklerine ilişkin malzeme tedarikini çoğunlukla dışarıdan sağladığı söylenebilir.

Tahıl grubundan ise çoğunlukla ekmek ve hamur işlerinin yapımında kullandıkları un ve pilav yapımında kullandıkları pirinç ile çoğunlukla çorba için kullandıkları kırmızı mercimek dışında farklı bir tahıl ürününü çok sık tüketmedikleri ortaya çıkmıştır. Bulgurun neden çok sık tüketilmediğine ilişkin bir soru yöneltildiğinde ise K17 şöyle bir yorumda bulunmuştur:

Ah kızanım evvelden bulgurumuzu kendimiz öğütürdük, şimdiki kadar pirinç ekilmezdi buralara önceden, şimdilerde çok ekilir oldu. Önceden çoğu yemeğimizde bulgur kullanırdık. Pirinç bol değildi şimdiki gibi. Zamanla pirinç çoğaldı, insanlar

bulgur öğütmeyi bıraktı. Zaten şimdi bulgur pişirmek isteyen gider marketlerden, pazarlardan alır. Eskisi gibi kimsecikler yapmaz kızanım.'

Et/tavuk/balık grubundan yapılan yemeklerde de yine bölge halkının hayvancılıkla uğraşması mutfak kültürünü de etkilemiştir. Katılımcıların çoğu geçimini ağırlıklı olarak küçükbaş hayvan ve kümes hayvanlarından elde ettiklerinden dolayı, yemeklerinde de yine kendi hayvanlarının etlerinin kullanıldığı tespit edilmiştir. Katılımcılardan K11 ve K20 durumu şöyle özetlemiştir:

Bak şimdi kızanım bizim koyunlarımız var. Eskiden babacım keserdi bir hayvan o et bitene kadar hep et pişerdi evde. Neden çünkü şimdiki gibi derin dondurucular, buzdolapları yoktu. Bozulmadan yemen lazımdı o eti. Şimdi gene buzdolapları var Allah'tan gene bittiğince hayvanı keser etini dolapta muhafaza ederiz. Hangi yemeği yaparsak az az kullanırız. Bitti mi bi daha keseriz durumumuz iyi çok şükür.

Annem tavuk bakardı önceden, şimdi bizde ördek, tavuk, hindi bakıyoz. Hem etini hem yumurtasını satıyoz hayvanlağımızın. Kendi yemeklerimizde kullanacağımız zamanda kesip pişiririz. Dışardan almayız hiç. Dışardan alınanların tadı bişeye benzemeyi ki yavrum. Rengi bile görmüyon mu bembeyaz. Hakiki tavuk eti pembemsi olur. Piştimi kahverengiye döner. Dışardan alınanların ne renginde hayır var ne tadında.

#### 4.2.2. Sık Pişirilen Yemek Grupları ve Tüketilme Sıklıkları

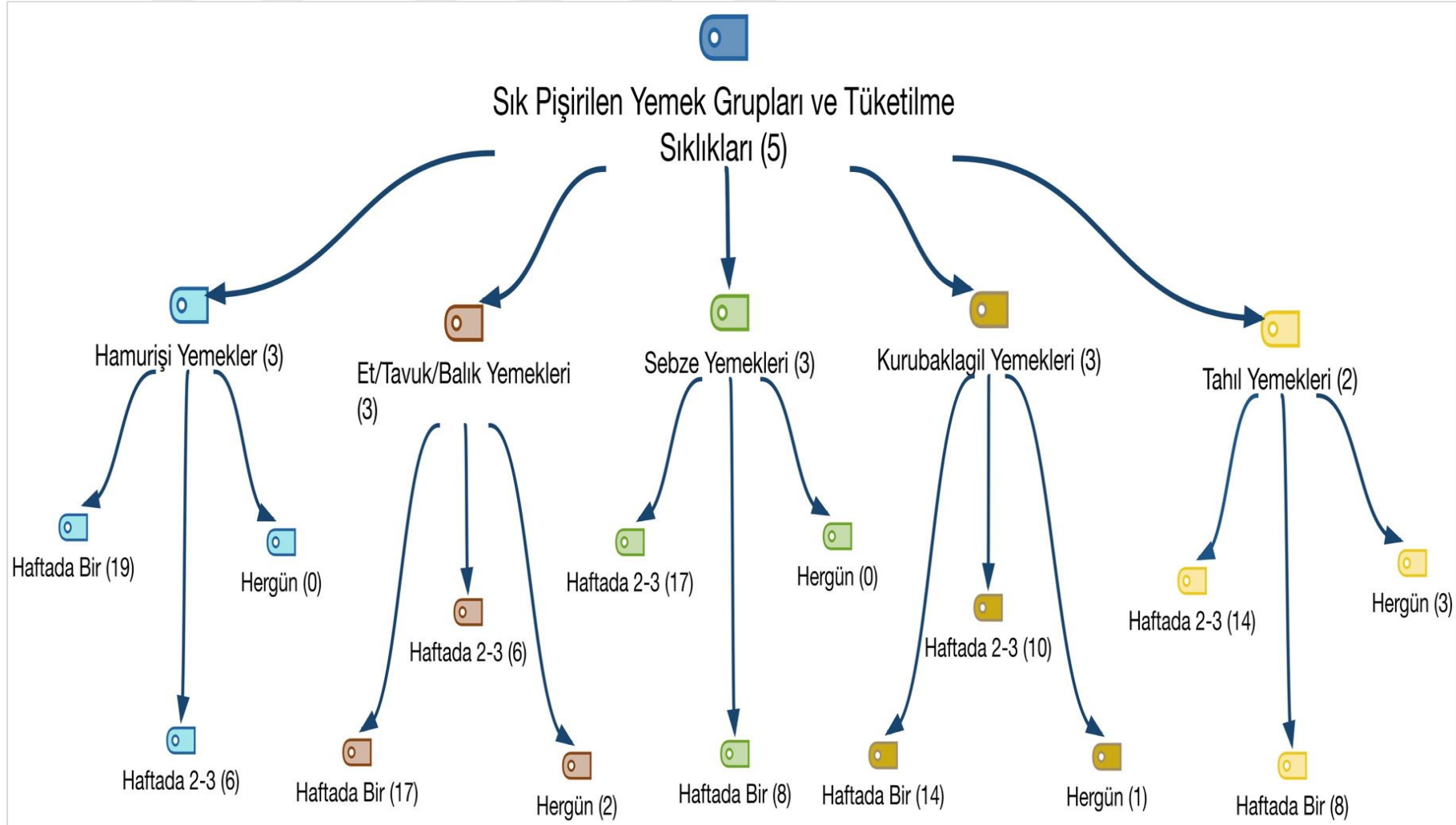
Pişirilen yemeklerin tüketilme sıklıklarına ilişkin verilerin derlendiği şekil 4.7.'de hangi besin grubunun kaç katılımcı tarafından sıklık derecesine göre tercih edilme durumu gösterilmeye çalışılmıştır. Hamur işi yemeklerin 19 katılımcı tarafından haftada en az bir kez, 6 katılımcı tarafından haftada en az iki üç kez pişirildiği ifade edilirken, her gün pişiren katılımcıya rastlanılmamıştır. Et/tavuk/balık grubundan ise 17 katılımcı haftada en az bir kez tükettiğini ifade etmiştir. 6 katılımcının haftada iki üç kez, 2 katılımcının ise her gün en az bir çeşit et /tavuk/balık grubu yemeğini sofrasında bulundurması ise dikkat çekici bulunmuştur. Ekonomik şartların elverişli olduğu hanelerde et tüketim düzeyinin de artışta olduğu gözlemlenmiştir.

Sebze grubu yemeklerinden 17 katılımcı haftada en az iki üç kez sebze yemeği tükettiklerini belirtmiş olup, 8 katılımcı ise haftada bir kez pişirdiklerini ifade etmiştir. Her gün sebze yemeği pişiren katılımcıya ise rastlanılmamıştır. Kuru baklagil grubundan 14 katılımcı haftada en az bir kez kuru baklagil yemeği pişirdiklerini ifade ederken, 10 katılımcı haftada en az iki üç kez kuru baklagil yemeği pişirdiklerini ifade etmiştir. Bir katılımcı ise istisnasız her gün kuru baklagillerden bir çeşidin sofralarında olduğunu ifade etmiştir. Tahıl grubuna gelindiğinde 14 katılımcı haftanın iki-üç günü en az bir çeşit tahıl yemeği tükettiklerini ifade

ederken, 8 katılımcı haftada bir kez tahıl grubundan pişirdiklerini ifade etmiştir. 3 katılımcı ise her gün muhakkak tahıl grubundan bir çeşidin sofralarında olduğunu, bu çeşidin de genelde pirinç pilavı olduğunu vurgulamıştır.

Elde edilen veriler ışığında, katılımcıların çoğu, hamur işi, et/tavuk/balık ve kuru baklagil grubundan haftada en az bir kez, sebze yemekleri ve tahıl yemeklerinden ise haftada en az iki üç kez pişirdiklerini ifade etmiştir. Buradan da anlaşılacağı üzere, yöre halkının beslenmesinde kendi üretimlerinin yanı sıra pazarlardan temin ettikleri sebzelerin ağırlıkta olduğu, ayrıca bölgedeki buğday ve pirinç üretiminin fazla olmasından dolayı tahıl grubunun daha çok tüketildiği tespit edilmiştir.





Şekil 4.7. Sık pişirilen yemek grupları ve tüketilme sıklıkları



#### 4.2.2. Yörede Sık Pişen Yiyecek Kategorilerine Verilen Cevaplar

Çorba Kategorisi	Sayı	%	Yemek Kategorisi	Sayı	%	Tatlı Kategorisi	Sayı	%
Mercimek Çorbası	8	32.0	Kuru Fasulye	12	48.0	İrmik Tatlısı	5	20.0
Ispanak Çorbası	1	4.0	Kapama	6	24.0	Peynir Helvası	12	48.0
Tarhana Çorbası	4	16.0	Fırında Köfte	1	4.0	Sütlaç	2	8.0
Domates Çorbası	8	32.0	Karniyarık	2	8.0	Sepet Tatlısı	2	8.0
Tavuk Çorbası	4	16.0	Etli Nohut	4	16.0	Zerde	4	16.0

Tablo 4.2. Yörede sık pişen yiyecek kategorilerine verilen cevaplar

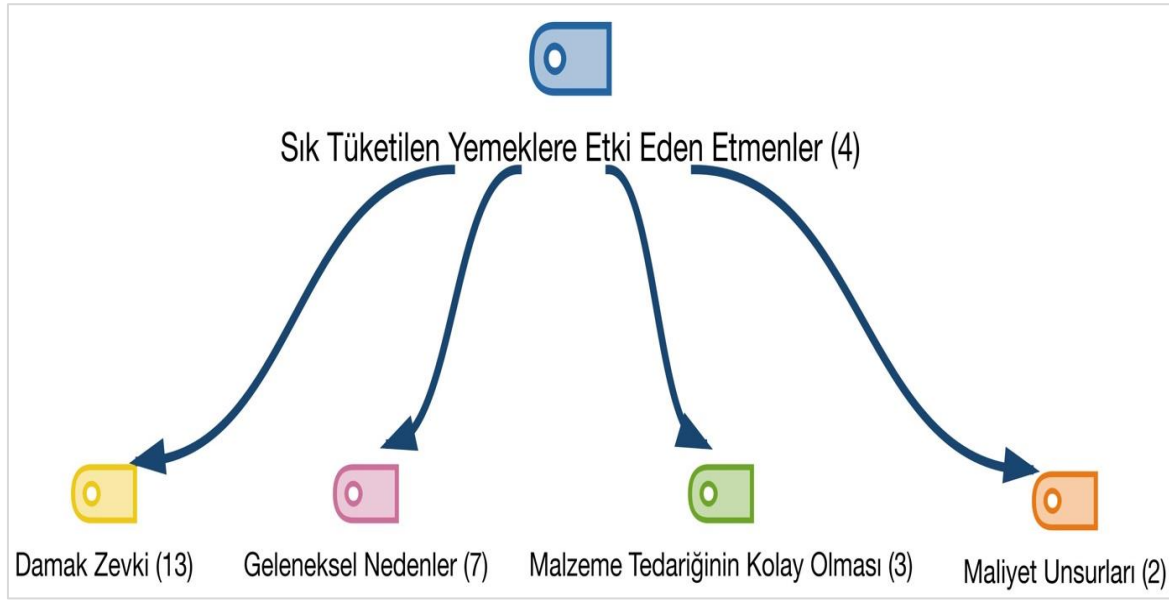
Tablo 4.2’de görülebileceği gibi katılımcılardan yörede en sık pişen yemeklere her gruptan bir örnek vermeleri istenilmiştir. Alınan cevaplara göre çorba grubundan en sık tüketilen çorbanın Mercimek ve Domates çorbası olduğu ifade edilirken, yemek olarak en çok Kuru Fasulyenin tercih edildiği belirlenmiştir. Tatlı olarak ise yörede en çok Peynir Helvasının yapıp tüketildiği belirlenmiştir. K11 Peynir Helvasını çok iyi yaptığını ifade ederek tarifini şöyle anlatmıştır:

Peynir Helvası: Peynir yaparsın, yaptığın tuzsuz peynirin üstüne gene ağır bir şey koyarsın süzülün iyice. Süzülüşü zaman Tencereye ezersin adam akıllı onu. Şimdi artık blenderla eziyoruz. Önceden hep tahta kaşıkla yapardık. O kaynıyo iyice, sıvı haline geliyor. Varsa tereyağ yoksa sıvıyağ koyarsın 2-3 yemek kaşığı içine. Kenarda bir yerde un kavurursun bide. Koku yaptımı kapatırsın unun altını. Peynirin içine katarsın unu. Sürekli oklavayla karıştırırsın onu. Tencerede dönmeye başladı mı yağ kismaya başlar. Yağ kustu mu şeker atarsın içine. Biz un koyarız sadece başka yerle yumurta, irmikte koyuyorlar içine. İrmik koydun mu hoşmerime döner . Biz sadece un kullanıyoruz.

#### 4.2.3. Sık Tüketilen Yemeklere Etki Eden Etmenler

Katılımcılar sık tükettikleri yemeklerin daha çok damak zevklerine uyduğu için tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Damak tatlarının yıllardan beri bu yemeklere alıştığını

vurgulayan katılımcılardan 13'ü (%52) yaptıkları yemekleri severek tükettiklerini ifade etmişlerdir. Damak zevkinin yanı sıra, 7 (%28) katılımcı, geleneksel nedenlerden dolayı bu yemekleri sık tükettiklerini ifade etmişlerdir. Türkiye'ye göçmeden önce de annelerinin ve ya aile büyüklerinin bu yemekleri pişirdiklerini, bu yemekler dışında farklı bir şey görmediklerini, dolayısıyla da geleneksel nedenlerden dolayı bu yemeklere daha çok hakim olduklarını vurgulamışlardır.



Şekil 4.8. Sık tüketilen yemeklere etki eden etmenler

Katılımcılardan 3'ü (%12) malzeme tedarikinin kolay olması sebebiyle, saymış oldukları yemekleri sık tükettiklerini ifade ederken, 2 katılımcı (%8), söz konusu yemeklerde kullandıkları malzemelerin çoğunun kendi üretimleri olduğu için maliyet açısından uygun olduğunu vurgulamıştır. Bölge halkının yoğun olarak tarım ve hayvancılıkla uğraşması beslenme şeklinin de etkilendiğini göstermektedir. Nitekim sebze yemeklerinin çokça tercih edilmesinin nedeni genellikle kendi yetiştirdikleri ürünleri tercih etmelerinden kaynaklanmaktadır. Kendi yetiştirdikleri biber, patlıcan, taze fasulye, bamya gibi sebzelerin tedarikinin kolay olması beslenme alışkanlıklarına doğrudan yansımıştır. Yine yemeklerde çok sık koyun eti ve tavuk eti kullanılmasının nedeni de yöre halkının kendi yetiştirdiği hayvanlardan et ihtiyacını karşılamasındandır. Kendi yetiştirdikleri ürünlerden hazırlamış oldukları yemekler doğrudan yemeğin maliyetini de azalttığı için, beslenme alışkanlığının da buna göre şekillendiği düşünülmektedir.

#### 4.2.4. Sık Tüketilen Bazı Yemeklerin Yöresel Anlatımla Tarifleri

Elde edilen veriler incelendiğinde, evlerde sık yapılan yemeklerin tariflerinin Türkiye'deki geleneksel tariflerden çok farklılaşmadığı tespit edilmiştir. Ancak yine de her bir yemek grubundan birer adet örnek yemek tarifinin verilmesinin yararlı olacağı düşünüldüğü için aşağıda yer alan tarifler betimsel olarak aktarılmaya çalışılmıştır. Tarifler: K9, K11, K15, K17 ve K22 tarafından aktarılmıştır.

Sebze Yemeklerinden *“Patlıcan Silkme”*:

“Patlıcan Silkme: Soğanını, domatesini, biberini, patlıcanını küp küp doğrar kavurursun kızım. Koy suyunu içine de azıcık bulgur ekle. Suyunu çekince ocaktan al nanesini ekle. Üzerine sarımsaklı yoğurt yap ye.”

Kuru Bakliyat Yemeklerinden *“Kuru Fasulye Çorbası”*:

Kuru Fasulye Çorbası: Fasulyeleri kaynatırsın ilk baş. Kaynamaya başladıktan sonra, fasulyeler çatlayınca içine bi tane soğan doğrarsın. Biraz kaynayınca o, içine karaağaç biberini doğrar atarsın. Piştikten sonra beklersin soğusun. Soğuk içeriz onu. Soğudu mu o sirkesini de kor içeriz onu öyle.

Tahıl Yemeklerinden *“Mercimek Çorbası”*:

Mercimek Çorbası: Bak şimdi kızanım soğanı kavurursun içine istersen varsa az patatisle, havuçta atarsın güzel tat verir. Sonra salçayı eklersin az kavurur, yıkadığın mercimeği de koyarsın. Soğuk su koyarsın sonra. Beklersin o köpük yapsın, köpük yaptımı alırsın üstünden köpüğünü iyice. Köpük bittimi kaynatırsın bütün malzemeyi güzelce. İyice yumuşadımı herşey evinde varsa robottan geçirirsin, biz eskiden süzgeçten geçirir ezerdik. Şimdi herşey var yavrum iki robottan geçirdin mi tamam o tuzunu, karabiberini ayarladın mı hazır olur o o vakit.

Et/Tavuk/Balık Yemeklerinden *“Lukeyniyi (Etli Soğan Yahnisi)”*:

Lukeyniyi (Etli Soğan Yahnisi): Soğanla etleri küçük küçük doğra. Önce etleri kavur. Etler yumuşadı mı soğanları ekle. Soğanlar da iki pembeleşti mi salça ekle az kavur, sonra sıcak su ekle üstüne. Kaynadımı hepsi, karaağaç biberi ekle kapat altını. Hazır oldumu ye afiyetler.

Hamur İşi Yemeklerinden *“Akıtma”*:

Akıtma: Krep hamuru gibi bir hamur aslında kızanım. Onun ayarında bir hamur hazırlarsın ama içine yumurta, süt girmez bizimkinin. Un, su, tuz bide maya girer bitek. Hazırladığın hamuru akıtma tavasında iki yüzlü pişirir. Pişirdiği her akıtmanın arasına birmayağ sür. Sonra arasına ne istiyosan onu koy ye. Çok güzel olur.

### 4.3. Özel Günlerde Hazırlanan Yemek Çeşitlerine İlişkin Bulgular

Her toplumda olduğu gibi belli özel günlerde, normalde hazırlanandan daha farklı ve özel yemekler hazırlanmaktadır. Ayrıca yöreden yöreye farklılık gösteren yemek seremonileri düzenlenmektedir. Trakya'nın özellikle göç alan bölgelerinde de özel günlerde pişirilen farklı yemek türleri tespit edilmiştir. Bu yemeklerden "Nohut Ekmeği" gibi sadece gününe has pişirilenler olduğu gibi, " Ördek Akıtması, Ciğer Pidesi (Ciğer Sarması)" gibi hem özel günlerde hem de günlük hayatta pişirilen yemeklerin de olduğu tespit edilmiştir.

#### 4.3.1. Bayramlar

Dini bayramlara has göçmen yemeklerinden, Ramazan bayramlarında yapılan "Nohut Ekmeği" ve Kurban Bayramlarında yapılan "Ciğer Pidesi"nin olduğu saptanmıştır. Yine adıyla ünlene ve Selanik göçmenlerinin bayramlarda olmazsa olmaz dedikleri börekleri olan "Kayalı Böreği" de dikkat çekici farklı yemekler arasındadır. Söz konusu üç özel yemek hakkında K11, K19 ve K1 şöyle bahsetmektedir:

Çutura ile nohudu kırarlar, bir gün boyunca sıcak su ile bekletirler onu. Sonra un ilavesi yapıp biraz daha bekletirler onu ılık yerde beklecek ama. Nohut kabarmaya başlıcak zaten görürsün onu. Bir gün beklettiler mi öyle maya hazır. Sonra normal ekme hamuru kararsın, içine aldığın nohut mayasını katarsın. Yoğurursun onu gene ılık suyla olur o nohut ekmeği. Nohut mayası ekmeği geç bayatlatır, tadı da çok güzel olur.



Resim 4.1. Çutura/Dübek



Resim 4.2. Nohut ekmeği, (www.onedio.com, 2020)

Biz Bulgar göçmeniyiz kızım. Kurban Bayramı'nda hayvanın iç yağı olur, Gömlek de derler. O gömleğin içine iç pilav yaparız. Sonra o gömleğin içine hazırladığımız iç pilavı koyar sararız. Çok güzel olur o yemek, pilavın içine az kuş üzümü biraz da tarçın koy, varsa fıstıkta olur çam fıstıklarından çok yakışıyor.



Resim 4.3. Ciğer sarma, (www.ettder.org, 2020)

Biz Selanik göçmeniyiz. Selanik'in Kayalar köyünden gelmişiz kızım. Bayramlarda yaparız bu kayalı böreğini. Meşhurdur bizim orda. Kat kat hamur açarsın, sonra o hamurları üst üste kor bi daha açarsın içine bol suvanlı harcını yaparsın verdin mi odun ateşine mis gibi olur. Meşakkatlidir biraz ondan her zaman yapamayız yavrum.

Nohut mayasının köylerde herkes tarafından yapılmadığı, bayram zamanlarında belli başlı kadınların yaptığını ve isteyenlere onların dağıttığını ifade eden katılımcılar kendileri de yapmak istediklerinde o kadınlardan gidip maya aldıklarını ifade etmişlerdir. Nohut mayasını kendi hazırlayan K7 nasıl hazırladığını şöyle özetlemiştir:

"Nohut kırılır iriden, sonra haşlak suyla kaynatılır. İki üç saat sarılarak bir tencerede bekletilir. Beklenir ki köpük yapsın. Sonra o köpük yapınca unla karıştırılır gene sarılır tencere iyice bekletilir öyle. Sonra hazırlanan hamur dağıtılır konu komşuya ."

Yine bayramlarda sıklıkla Nohut Ekmeği yaptıklarını ifade eden katılımcılardan K2 kendi lisanınca tarifini şöyle anlatmıştır:

Nohudu belirli kişiler kabartır. Nohudu döverler, akşamdan kabartırlar, unla karıştırıp çoğaltırlar. Nohut mayalayan kadına elimizde bir tencere unla gideriz. Nohut almaya geldik deriz. Oda bizim tencerenin dibine koyar nohudu. Eve gelir hemen unla mayayı yoğurur ekmekleri yaparız. Çok hızlı yapıcan onu. Haşlak (kaynamış) su ile yoğurmak lazım yoksa kabarmaz. Nohut mayasını herkes yapamıyo. Sert bi hamurdan yapılır. Meşşakketli bir iş. Köyde çok az kaldı o mayayı yapan. Bizde bayramlarda kim yapıyorsa ondan gidip alırız.

İpsala bölgesinde daha yoğun olduğu tespit edilen Bulgaristan göçmenlerinin bayramlarda, Baklava, Yaprak Sarması gibi yiyeceklerin yanı sıra kendilerine has olarak nohut ekmeği de pişirdikleri tespit edilmiştir. Ancak K1'in de belirttiği üzere nohut mayasını hazırlayan insan sayısı gün geçtikçe azalmaktadır. Nohut ekmeği gibi daha pek çok yiyeceğin yapımının yaygınlaştırılması ve unutulmasının önüne geçilmesinin hedeflendiği bu çalışmada da, tüm katılımcılarla görüşülerek daha pek çok bilinmeyen ya da unutulmak üzere olan yiyeceklerin ortaya çıkarılması sağlanacaktır.

Katılımcıların çoğu normal zamanda da yapılan Mısır Ekmeği, Yaprak Sarması, Kuru Fasulye Dolması gibi yemeklerin de bayramlarda pişirilip gelen misafirlere ikram ettiklerini aktarmıştır. Elde edilen bulgular ışığında, katılımcıların bir kaçı dışında genel olarak bayrama özel yiyecek pişirme geleneğinin kalmadığı, günlük hayatta hazırlanan yemeklere yer verildiği saptanmıştır.

#### **4.3.2. Doğum**

Katılımcıların büyük bir çoğunluğu doğum yapılan evde, gelen misafirlere aktardan alınan lohusa şerbetinin hazırlanıp ikram edildiğini ifade etmiştir. Şerbetin yanında bazı katılımcılar lokum ikram edildiğini ifade ederken, diğer katılımcılar 'mama' diye adlandırdıkları kurabiye, pasta tarzı yiyeceklerin ikram edildiğini ifade etmişlerdir.

#### **4.3.3. Ölüm**

Katılımcılar tarafından köyde biri öldüğünde, eskiden un helvası yapıldığı, ancak şimdilerde çoğunlukla irmik helvası pişirilip dağıtıldığı ifade edilmiştir. Yine vefat eden birinin arkasından lokma dökülüp hayır yapmanın da yaygın bir gelenek olduğu belirlenmiştir. İki katılımcı ise vefat eden biri olduğunda etli pilav pişirip dağıttıklarını, ölenin ruhuna hediye eylediklerini ifade etmiştir.

#### 4.3.4 Düğün

Bölgede yer alan beş sınır köydeki katılımcıların hepsi düğün yemeği olarak, çorba, kuru fasulye, pilav ve tatlı verdiklerini belirtmişlerdir. Yöre halkı tarafından 'Beyaz Çorba' diye adlandırılan Terbiyeli Tavuk Çorbası düğünlerin olmazsa olmazı olarak ifade edilmektedir. Bölge halkı tarafından, çokça sevilen kuru fasulye yemeğinin de düğünlerdeki yeri ilk sırada yer almaktadır. Bölge ekonomisinin çoğu pirinç üretiminden sağlandığı için, pilavın da her düğünde pişirildiği ifade edilmiştir. Tatlı olarak da katılımcıların çoğu tarafından 'Zerde' cevabı alınmıştır. Zerde tatlısının da ana malzemesinin pirinç olduğu bilinmektedir.

#### 4.3.5. Kandil

Katılımcıların hepsi kandil gibi dini özel günlerde lokma döküp mahalle halkına dağıttıklarını ifade etmişlerdir. Lokma dökecek zamanı olmayanın da market ya da bakkaldan hazır çikolatalı bisküvi veya kek alıp hayrını gerçekleştirdiği ifade edilmiştir.

#### 4.3.6. Yılbaşı ve Hıdırellez

Katılımcıların çoğu, yılbaşı gecesi ördek akıtması dedikleri yemeklerini hazırlayıp tükettiklerini ifade etmiştir. İki katılımcı ise fırında hindi dolması yaptıklarını ifade etmiştir. Göçmenler tarafından çokça sevilen akıtmanın yılbaşı dışında normal zamanlarda da yapıldığı bilinmektedir. Katılımcılardan bazıları adı 'Ördek Akıtması' olarak bilinse de, içine ördek yerine tavuk, hindi ya da kaz eti de koyulduğunu ifade ederken, önemli olanın yağlı kümes hayvanı eti olması gerektiğini vurgulamışlardır. Bulgaristan göçmeni olan K2 Ördek Akıtmasının tarifini şöyle ifade etmiştir:

Bak şini kızanım, önce cıvık bir hamur hazırlacan. Hamurda un su tuz bide maya olacak. Karıştırıcan bütün malzemeyi güzelce. Hazır oldumu o hamur, onu saca kaz tüyü ile yaycan arkalı önlü pişircen. Taş saclar var sadece akıtma için kullanılan ondan kullanıyoz biz. Sonra elinde ne eti varsa, kaz, hindi, tavuk, ördek hiç fark etmez haşlarsın güzelce onu, sonra didersin etini. Pişirdiğin akıtmaları aralarına dittiğin etten koyarak sıra sıra dizcen tepsiye. En üst kata geldinmi, haşladığın et suyuyla ıslıcan onu. Sonra vericen fırına onu biraz tıkırdadımı hazır o zaten. Sonra kare kare kesip yicen onu mis gibi.





Resim 4.4. Ördek Akıtması, (www.batitrakya.org, 2020)

Hıdırellez günlerinde ise göçmenlerin sıkça yaptıkları geleneksel yemeklerinin oğlak çevirme olduğu ifade edilmiştir. Hayvanı olanlardan, yetişen oğlakların satın alınıp baharın gelişini kutlamak amacıyla oğlak çevirme yapıldığı tespit edilmiştir. Bulgaristan göçmeni bir katılımcı, oğlak etini nasıl pişirdiğini şöyle ifade ediyor.

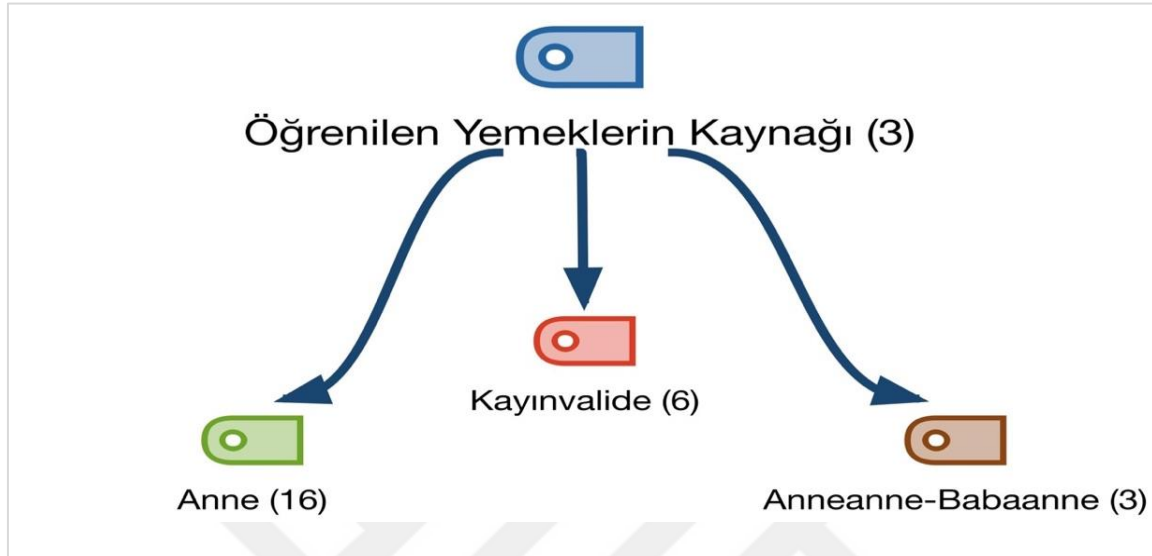
Kuzum biz bahar geldi mi dallık ederiz, dallık zamanı şenlenir her yer piknik yapar bütün köy, çalgı çengi gırladır. Dallıkta oğlak da pişiririz, çeviririz onu odun ateşinde. Kalan zamanda yaparız evlerimizde oğlak etini haşlarız suyunu derin bi tepsiye alırız, yıkadığımız pirinçleri o et suyunun içine koyarız. Pirinçlerin üzerine bol taze nane ekleriz. En üste de oğlak etini kor, fırına süreriz. Görsen tadından yenmez.

Katılımcıların ifadeleri doğrultusunda özel gün yemekleri adı altında hazırlanan yemekler altı kategoride toplanmıştır. Elde edilen bulgulara göre nohut ekmeği ve kayalı böreği dışında diğer tüm yemeklerin normal zamanlarda da pişirildiği ifade edilmiştir. Nohut ekmeği mayasının köyde belli kişiler tarafından bayram arifelerinde yapılmasından dolayı sadece bayramlara özel yapıldığı ifade edilmiştir. Malzeme tedarikinin her zaman yapılamaması nedeniyle şimdilerde çok fazla yapılmadığı belirlenen nohut ekmeğinin, zamanla unutulmasından endişe duyulduğu gözlemlenmiştir. Kayalı böreğinin malzemelerinin böreklik hamur ve kıymalı iç harç olduğunu belirten Selanik göçmeni katılımcı (K...), yapımının zahmetli olmasından dolayı bayramlar dışında pek yapıp tüketmediklerini ifade etmiştir. Buradan çıkarımla, bu böreğin malzemeleri kolay bulunsa da artık sadece eski nesil tarafından yapıldığı için ve güç gerektiren bir yemek olduğu için bayramlar dışında yapılamadığı söylenebilir.



#### 4.4. Yöresel Yemeklerle Alakalı Diğer Bulgular

##### 4.4.1. Öğrenilen Yemeklerin Kaynağı



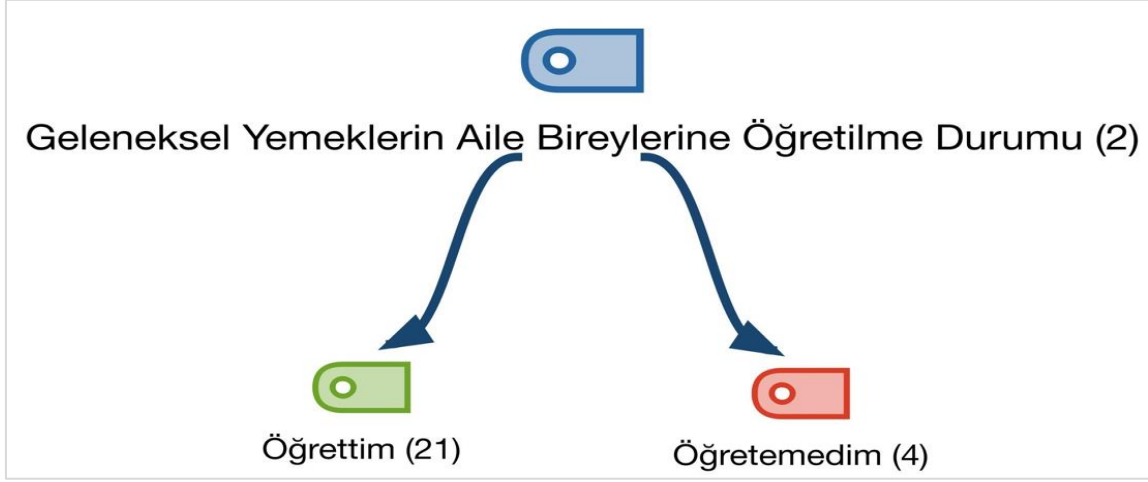
Şekil 4.9. Öğrenilen yemeklerin kaynağı

Söz konusu yemeklerin kimden öğrenildiğine dair sonuçlara bakıldığında büyük çoğunluğun anne cevabını verdiği belirlenmiştir. 16 (%64) katılımcı öğrendikleri yemeklerin hemen hemen hepsini annelerinden öğrendiklerini ifade ederken, 6 (%24) katılımcı küçük yaşta evlendiklerinden dolayı yemek hakkında çok fazla bilgilerinin olmadığını, bu yüzden de kayınvalidelerinden öğrendiklerini ifade etmişlerdir. 3 (%12) katılımcı ise, mutfağa dair ne öğrendilerse büyük annelerine borçlu olduklarını ifade etmişlerdir. Yemek yapmayı kayınvalidesinden öğrendiğini belirten K20 şöyle bir yorumda bulunmuştur:

“Babam çobanmış evvel çok güzel yemek yaparmış. Kendi anneciğimin eli de çok lezzetliydi. Kaynanam da aşçıydı. Evde yaptığım yemekleri ondan öğrendim tabi. Gençken terziydim ben çok dikiş dikerdim. Yakınlarımla düğünleri oldu gittim baktım aşçılardan izledim. Göre göre yaptım.”

##### 4.4.2. Geleneksel Yemeklerin Aile Bireylerine Öğretilme Durumu

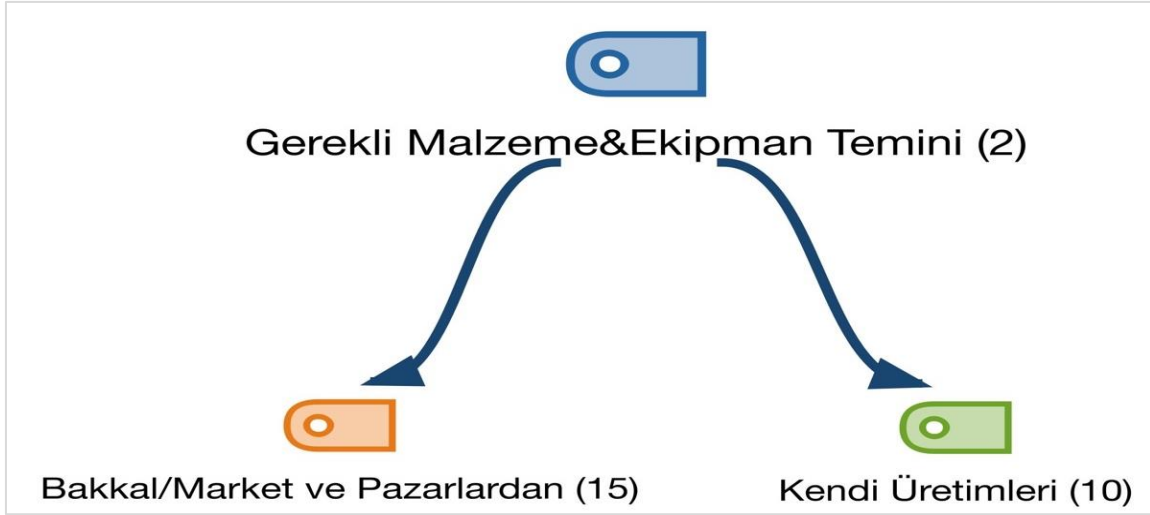
Katılımcıların 21’i (%84), kızlarına ve gelinlerine genel olarak tüm geleneksel yemeklerini öğrettiklerini ifade ederken, 4 (%16) katılımcı maalesef öğretmediklerini, öğretmeye çalıştıkları zamanlarda da bekledikleri ilgiyi göremediklerini dile getirmişlerdir.



Şekil 4.10. Geleneksel yemeklerin aile bireylerine öğretilme durumu

#### 4.4.3. Gerekli Malzeme ve Ekipman Temini

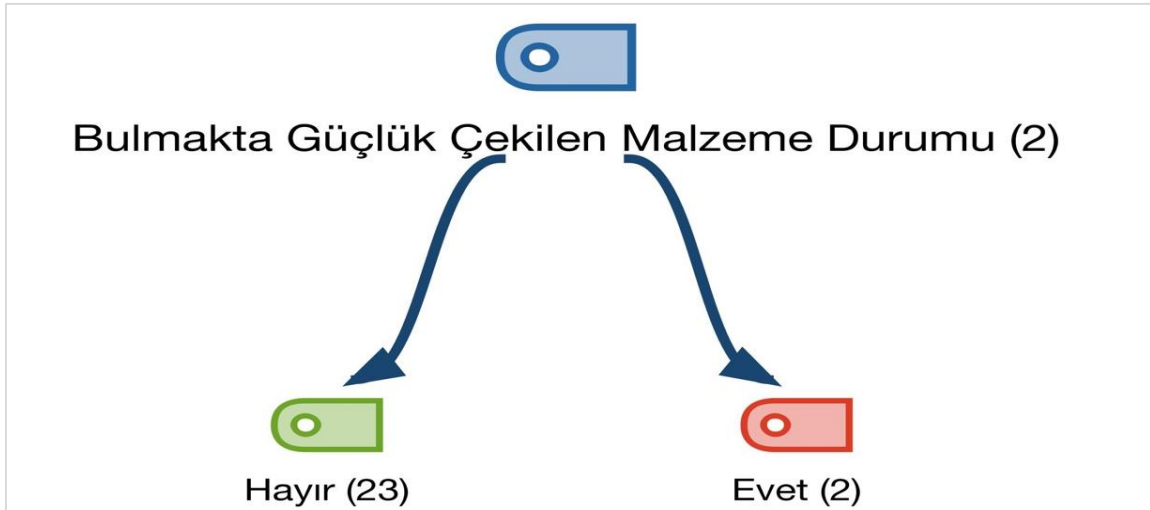
Katılımcıların çoğunluğu yemeklerin hazırlanmasında kullandıkları malzeme ve ekipmanı bakkal/market ve pazarlardan temin ettiklerini dile getirirken 10 (%40) katılımcı ise yemeklerini çoğunlukla kendi ürettikleri malzemelerden hazırladığını dile getirmiştir. Geçimini tarım ve hayvancılıktan sağlayan katılımcıların ürettikleri ürünlerden yemeklerinde de kullandıkları belirlenmiştir. Fakat en çok tükettikleri yemeklerde kendi ürettikleri ürünlerin arka planda kaldığı tespit edilmiştir. Bölgede çeltik üretimi ve buğday üretiminin yoğun olması sebebiyle sık pişirilen besin grupları arasında bu iki besinin yeri belirgindir ancak tüketim açısından ilk sırada yer almadığı belirlenmiştir. İlk sırada bu ürünlerden hazırlanan yemeklerin olması beklenirken, ilk sırada sebze yemeklerine ve kuru bakliyat yemeklerine ağırlık verildiği tespit edilmiştir. Tahıl yemeklerinin bu iki grup kadar sık tüketilmediği sonucuna ulaşılmıştır. Bölgedeki sebze-meyve ve kuru bakliyat üretiminin az olduğu bilinirken tüketiminin yoğun olması, bölge halkının yemek yapmak için kullandıkları gerekli malzemeleri dışarıdan temin ettiği sonucunu ortaya çıkarmaktadır.



Şekil 4.11. Gerekli malzeme ve ekipman temini

#### 4.4.4. Bulmakta Güçlük Çekilen Malzeme Durumu

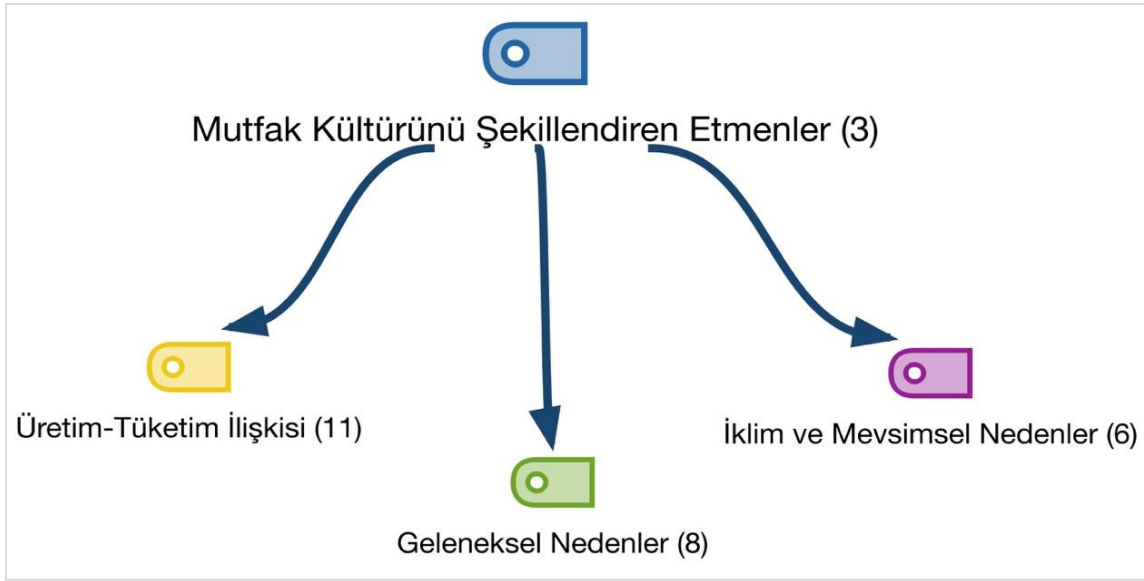
Katılımcıların çoğu hazırladıkları yemeklerde bulmakta zorluk çektikleri bir malzemenin olmadığını, aksine eskiden bu sıkıntıyı yaşadıklarını şimdi ise istedikleri her malzemeye kolaylıkla ulaştıklarını ifade etmişlerdir. Sadece iki katılımcı bölgede yetişen buğday ve mısır tohumlarının eskiden olduğu gibi yerli değil de ithal olmasında dolayı eski buğday nişastası ve mısır ununu bulamadıklarını dile getirmişlerdir.



Şekil 4.12. Bulmakta güçlük çekilen malzeme durumu

#### 4.4.5. Mutfak Kültürünü Şekillendiren Etmenler

Katılımcılara yöneltilen, “Sizin mutfağınızın ve beslenme alışkanlığınızın böyle şekillenmesinin nedeni nedir?” sorusuna alınan cevaplar üç başlık altında toplanmıştır. Katılımcıların 11’i (%44) üretim-tüketim ilişkisini doğrudan gösterirken 8 (%32) katılımcı geleneksel nedenlerden dolayı kendi mutfaklarının diğer mutfaklardan farklı olduğunu ifade etmiştir. 6 (%24) katılımcı ise iklim ve mevsimsel nedenlerin etkisinin fazla olduğunu vurgulamıştır.



Şekil 4.13. Mutfak kültürünü şekillendiren etmenler

Ürettiğini tüketen bir toplum olduğu gözlemlenen göçmenlerin, genelde kendi ürettikleri ürünleri yemeklerinde kullandıkları dikkat çekmektedir. Bölge halkının çoğunun tarım ve hayvancılıkla uğraşması yetiştirdikleri ürünlerden beslendiklerini ortaya koymaktadır. Özellikle et ihtiyaçlarının kendi yetiştirdikleri hayvanlardan karşılayan yöre halkının, yemeklerinde kümes hayvanlarını baskın olarak kullandıkları gözlemlenmiştir. Nitekim bölgedeki kümes hayvancılığının da azımsanmayacak kadar çok olduğu belirlenmiştir. Yine alım gücünü zorlayan kırmızı et ihtiyaçlarını da, kendi yetiştirdikleri keçi ya da koyunlardan karşıladıkları tespit edilmiştir.

Katılımcıların geleneklerine bağlı oldukları için büyüklerinden gördükleri yemekleri yapmaya devam ettikleri de belirlenmiştir. Hangi yemeklerle büyüdülerse, aynı yemeklerle

de kendi çocuklarını büyüttüklerini ifade etmişlerdir. Farklı bir şey bilmediklerini, ne öğrendilerse onu pişirmeye devam ettiklerini vurgulamışlardır.

Bölgenin iklim koşulları her türlü bitkinin tarımının yapılmasına elverişli olmadığından, bölgedeki mutfak kültüründe de yörede yetişen ürünlerin ağır bastığı saptanmıştır. Örneğin bölgede tarımının yapıldığı ürünlerden pirincin başı çekmesi, yöre yemeklerinde pirincin kullanımını arttırmıştır. Yine bölgede en çok tarımı yapılan ikinci ürünün buğday ve ayçiçeği olmasından dolayı, hamur işleri grubunun en sık pişirilen yemekler arasında yer almasını sağlamıştır. Ayrıca mutfakta tereyağı ya da zeytinyağı yerine Ayçiçek yağının baskın olarak kullanılması yine bölgedeki ay çiçek üretiminden kaynaklanmaktadır.

#### 4.5. Yöredeki Besin Grupları ile Çeşniler ve Evlerde Hazırlanan Yöresel Yiyeceklerin Üretimine İlişkin Eski-Yeni Olarak Karşılaştırılmasının Dağılımı

	Eskiden		Şimdi		Her Zaman		Hiç	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Et ve Yumurta Grubu	16	64.0	1	4.0	8	32.0	-	-
Tahıl Grubu	3	12.0	4	16.0	18	72.0	-	-
Kurubaklagil Grubu	-	-	-	-	25	100.0	-	-
Süt ve Ürünleri Grubu	1	4.0	-	-	24	96.0	-	-
Sebze Meyve Grubu	-	-	-	-	25	100.0	-	-
Yağlar	-	-	-	-	25	100.0	-	-
Baharatlar	-	-	25	100.0	-	-	-	-
Ot ve Bitkiler	-	-	25	100.0	-	-	-	-
Tarhana	2	8.0	23	92.0	-	-	-	-
Turşu	-	-	25	100.0	-	-	-	-
Yufka	2	8.0	23	92.0	-	-	-	-
Erişte	2	8.0	23	92.0	-	-	-	-
Salça	3	12.0	22	88.0	-	-	-	-
Reçel	-	-	-	-	24	96.0	1	4.0
Kavurma	3	12.0	-	-	1	4.0	21	84.0
Asma Yaprağı	1	4.0	-	-	24	96.0	-	-
Sebze-Meyve Kuru	3	12.0	-	-	8	32.0	14	56.0
Sebze Konservesi	5	20.0	-	-	18	72.0	2	8.0
Meyve Konservesi	7	28.0	23	92.0	11	44.0	7	28.0
Dondurulmuş Sebze-Meyve	-	-	23	92.0	-	-	2	8.0
Pekmez	17	68.0	-	-	1	4.0	7	28.0
Peynir	-	-	-	-	16	64.0	9	36.0
Bulgur	17	68.0	-	-	-	-	8	32.0
Sucuk-Pastırma	1	4.0	-	-	-	-	24	96.0
Yoğurt	-	-	-	-	-	-	25	100.0

Tablo 4.3. Yörede tüketilen besin grupları ile çeşni ve evlerde hazırlanan yöresel yiyeceklerin eski-yeni olarak karşılaştırmalı analiz bulguları

Tablo 4.4.'de görülebileceği gibi katılımcıların %64.0'ünün, et grubunu eskiden daha fazla tükettiklerini belirtirken %4.0'ü ise şimdi daha fazla et tükettiklerini belirtmişlerdir. %32.0'si ise eskiden tükettikleri gibi hiçbir değişikliğin olmadığını ifade etmişlerdir. Çoğunlukla eskiden daha fazla etin tüketildiğini belirten katılımcılar genel olarak daha fazla hayvancılıkla uğraştıklarını, dolayısıyla ete para vermediklerini ifade etmiştir. Eskiden eti satın alanlar ise şimdiye kıyasla daha ucuza aldıklarını ifade etmişlerdir. Bu durumlardan dolayı eskiden et grubunu daha fazla tükettiklerini ifade etmişlerdir. Katılımcılardan K5 ise eskiden daha fazla et yemesini şöyle yorumlamıştır:

Kızım benim babamın koyunları vardı, eskiden babacım sağolsun keserdi bi hayvan pişirir doldururduk onu toprak küplere. Karanlık odalarda muhafaza eder yemeklerimizde kullanırdık. Şimdi gene hayvanımız var keser saklarız ama şimdi muhafaza etmek daha kolay. Önceden bozulcak diye çok korkardık, nerdeyse her gün et yerdik. Ama şimdi buzdolapları var, dondurucular var. Ne zaman istersen o zaman çıkar dolaptan kullan kızanım. Herhalde bana ondan eskiden daha çok yerdik gibi gelir.

Et grubundan şimdilerde daha çok faydalandığını ifade eden K11 ise nedenini şöyle açıklamaktadır:

Önceden yoktu o kadar bolluk yalan yok şimdi daha çok yiyoruz. Kendi hayvanın olsa bile satarım onu başka ihtiyacını görürdün, kesipte yiyemezdin önceden. Annemiz bizi hep tavuk, hindi satarak büyüttü. Altı çocuk birden hep defterimizi, kitabımızı öyle aldık. Allah'a şükür şimdi ben de annem gibi tavuk bakıyorum, kaz bakıyorum ama canım istediğinde de kesip yiyom şükür. Eskisi gibi yokluk yok çok şükür.

Diğer katılımcılar ise eskiden de şimdi de ekonomik durumlarının iyi olduğunu belirterek istedikleri zaman et tüketebildiklerini ifade etmiştir. Yağ olarak da eskiden daha çok tereyağı tükettiklerini, daha sonraları bölgedeki Ayçiçek üretim tesislerinin artması ile bitkisel yağların daha çok kullanıldığını K11 şöyle açıklamıştır: “Önceden bizim burda tereyağ yenirdi hep. Sıvıyağ çok ender olurdu. Genellikle tereyağını herkes evinde kendi yapardı. Yemekler hep onunla pişerdi. Bizim yayığımız vardı. Annem süt sağdığıının ertesi günü tereyağ yapardı yayıkta. Bitkisel yağ üretimi burda çok şimdi.”

Tahıl grubuna gelindiğinde ise katılımcıların çoğu eskiden de şimdi olduğu gibi tahıl grubuna ulaşımın kolay olduğunu, bundan dolayı her zaman bolca tahıl ürünü tüketebildiklerini dile getirmişlerdir. 4 (%16) katılımcı tahıl grubu çeşitlerinin şimdilerde bol olduğunu eskiden bu kadar çeşit olmadığını sadece bulgur ağırlıklı beslendiklerini ifade ederken, 3 katılımcı ise eskisi gibi tarımla uğraşmadıkları için, tahıl ürünlerine ücret karşılığı ulaştıklarını, bundan dolayı eskisi gibi bol bol tüketemediklerini ifade etmiştir. K13, Eskiden bulgur dışında pek tahıl ürünü tüketemediklerini şöyle ifade etmiştir: “Evvelden tarlaya giderdik orak biçmeye, annecim yapardı sade bakır bi tencerede bulgur pilavı onu

yardık. Şimdiki gibi soğan falan koymazdık içine. Bi bulgur vardı adam akıllı kızanım. Zaten yokluk içinde büyüdük nerde bulcan diğerlerini.”

Katılımcıların büyük çoğunluğu eskiden bulguru kendilerinin ürettiklerini ve çoğu zamanda yemeklerinde bulgur kullandıklarını ifade etmiştir. Sadece bulgur değil, buğday nişastas ve mısır nişastasına kadar her şeyin kendi üretimleri olduğunu ifade eden katılımcılar, şimdilerde her şeyin hazırımın çıktığını ve kimsenin eskisi gibi uğraşmadığını ifade etmişlerdir.

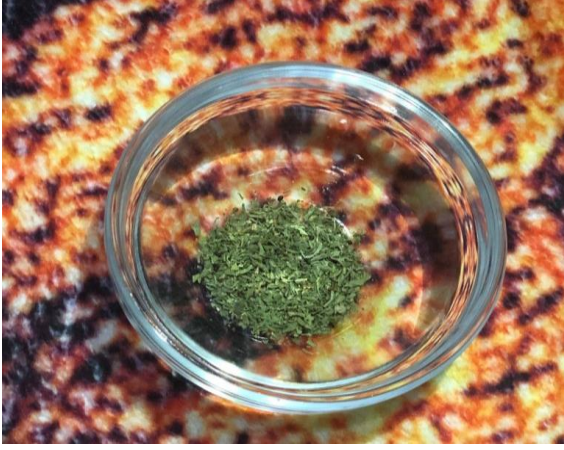
Kuru baklagil grubuna ve sebze-meyve grubuna her zaman çok rahat ulaşabildiklerini ifade eden katılımcılar eskiden de şimdi de her iki ürün grubundan da rahatça beslenebildiklerini dile getirmiştir. Süt grubundan da süt ve yoğurtlarını her zaman kendilerinin temin ettiklerini belirtirken katılımcıların yarısına yakın bir kısmının peyniri artık yapmayıp yörede yapanlardan satın aldıkları belirlenmiştir.

Bölgede her zaman bulunan ve özellikle yerli halk yerine göçmenler tarafından kullanıldığı belirlenen çıbrisa başta olmak üzere, farklı baharat türü olarak güve otu ve poy baharatı tespit edilmiştir. Çıbrisa görünüş olarak naneyi anımsatsa da tadı ve kokusu bambaşkadır. Katılımcılar tarafından çıbrisa daha çok et yemeklerine yakıştırılırken, poy baharatının sarma ve dolmalara çok yakıştığı ifade edilmiştir. Terbiyeli Tavuk Çorbasına ise güve otunun bambaşka bir lezzet verdiği belirlenmiştir. K9 özellikle her yemeğinde sarımsak ve kimyon kullandığını, kimyonun hazmettirici özelliği olduğunu vurgulamıştır. Bölgede yetişen ve tüketilen bilinmedik bir diğer otun ıştır otu olduğu tespit edilmiştir. Iştır bitkisi çıbrisa, poy ve güve otu gibi kurutularak değil taze olarak tüketilmektedir. Iştır bitkisinin kullanım alanlarını K9 şöyle ifade etmiştir.

Ispanak pişirir gibi pişirirsin onu kızanım. Soğanla salçayı kavurcan önce. Üzerine doğradığım ıştır otunu eklegen. Suyunu salar zati o. Suyunu çekinceye kadar kavurursun pişer o. İster böyle ye. İster yufka aç börek gibi arasına koy nasıl yersen. Rahmetlik kaynanam çok yapardı onu. Nisan Mayıs aylarında olur o ot bitek.



Resim 4.5. Güve Otu



Resim 4.6. Çıbrisa Baharatı



Resim 4.7. Poy Baharatı

Bulgur gibi üretimi eskide kalan bir diğer ürün de pancar pekmezidir. Eskiden kilolarca pekmez kaynattıklarını ama artık çok fazla üretilmeyen pancar pekmezinin tarifini K11 şöyle anlatmaktadır:



Şeker pancarlarını tarladan alıyorsun. Temizliyorsun. Doğruyorsun ince ince, koyuyorsun kazanlara onu. İçine de suyu koyarsın kaynatırsın onları. Bir gün boyunca kaynatıcan onu ama. Kaynamaya başladı mı şireni salar o, şire deriz yani kırmızı bir renk. Tortusunu da alır hayvanlara veririz ziyan olmasın diye. Şireyi kaynatırsın adam akıllı koyulur iyice o, sonra pekmez topraklarımız var bizim burda, çok ender bulunuyor. O toprağı bir bezin içine koyarsın. O bezi de şirenin içine salarsın pekmez acı olmasın diye. Ya da küfsüz bir demir parçası atarsın içine, çünkü kaynaya kaynaya kekemsi bir tat oluyo , onu ekmediğin zaman tatlı olmuyor pekmez. Toprakla demir parçası, acısını alıyor pekmez. Nasıl ki önceden sulara cıvasını alsın diye paslı demir borular kullanılırdı önceden, aynı. Kaynatırsın iyice o demir ya da toprakla, sonra ekme banarsın ona. Eğer pekmez ekmeğin üzerinde kalırsa, o kıvam tamamdır. Şeker eklersin sonra tatlandırırsın diye, çok atmazsın ama zaten tatlı o kendi. Soğudu mu, dolduruyoruz kavanozlar.

Evde hazırlanan yöresel yiyeceklerin sürekliliğine ilişkin bulgulara gelindiğinde, katılımcıların çoğu tarafından evlerde hala tarhana, yufka, salça, reçel ve turşu çeşitleri, salamura asma yaprağı ve eriştenin yapılmaya devam ettiği gözlemlenmiştir. Kavurma, sucuk ve pastırma gibi et ürünlerinin yöre halkı tarafından evde nasıl yapıldığının bilinmediği, bu tarz ürünlerin dışarıdan temin edildiği saptanmıştır.

Yöre ikliminin müsait olmaması nedeniyle katılımcıların çoğu sebze-meyve kurutamadıklarını, kurutabilenlerinde sadece erik, kayısı ve biber kurutulduğu belirlenmiştir. Sebze konservesinde hala geleneklerini sürdüren yöre halkının yazın yetişen tüm sebzelerin konservesini yaptığı anlaşılmıştır. Meyve konservesi yapanların da en çok erik, kayısı ve üzüm meyvelerini tercih ettiği belirlenmiştir. Konserve yapımının hala devam ettiğini ama eskisi kadar olmadığını ifade eden katılımcılar, derin dondurucuların evlere girmesi ile direk sebzeleri temizleyip paketledikten sonra kış için dondurucularda muhafaza ettiklerini ifade etmişlerdir.

#### **4.6. Katılımcıların Çocukluklarında Yapılıp Şimdide Yapılan ve Yapılmayan Yemeklere İlişkin Bulgular**

Bu bölüm tezin asıl konusunu oluşturan unutulmaya yüz tutmuş yemek tariflerinden oluşmaktadır. Katılımcılardan çocukluklarında yapılıp şimdi de yapılmaya devam eden ve artık yapılmayan yemeklere ilişkin yemekler ve tarifleri sorulmuştur. Çoğu katılımcı zaman zaman net hatırlayamadığını ifade etse de en az bir yemek tarifi vermeye çalışmıştır. Ancak altı katılımcı hatırlayamadıklarını ifade ederek bu soruya cevap vermek istemediklerini ifade etmiştir. Söz konusu tarifler ilk etapta direkt alıntılanıp, hiç değiştirilmeden sırayla verilmiştir. Daha sonra her tarifin altında da katılımcıların anlatmaya çalıştıkları yemek tariflerinin reçetesi ve malzeme listesi oluşturulmaya çalışılmıştır.

#### 4.6.1. Yapılmaya Devam Etmeyen Yemekler

##### K3: Kaçamak:

Kaçamak yapardık mısır unundan kahvaltıya. Mısır ununu sıcak suya koyarsın kaynatırsın onu, baya katı olur muhallebi gibi. Sonra tabaklara dökersin onu. Üstüne de kırmızı toz biberli yağ dökersin. Su kaynamaya başlayınca, yavaş yavaş mısır ununu ekleyip oklavayla karıştırırsın. Kaşığa yapışıyor çünkü. Ceylan gözü yapmaya başladı mı kıvamı dökersin tabaklara. Sonra sıvıyağ ve toz biber yakarsın üstüne. Kaşıkla da iz yaparsın içine girsin diye. Pekmezin varsa pekmez dökersin içine, yoksa toz şeker.

*Malzemeler* : 1 litre su, 4-5 yemek kaşığı elenmiş mısır unu, 2 tatlı kaşığı sıvıyağ,

*Üzeri İçin* : 1 çay kaşığı kırmızı toz biber, 1 çay bardağı pekmez/şeker.

*Hazırlanışı* : Derin bir tencereye su alınıp kaynatılır. Kaynayan suya yavaş yavaş mısır unu eklenir ve yapışma olmaması için oklavayla karıştırılır. Kıvam almaya başladığında pekmez ya da toz şeker ilave edilir. Birazda öyle kaynadıktan sonra altı kapatılıp tabaklara paylaştırılır. Ayrı bir tavada yağ ve toz biber yakılıp tabakların üzerine gezdirilir. Sıcak servis edilir.



Resim 4.8. Kaçamak (www.pembetarif.com, 2020)

##### K4: Bulgur Böreği:

Kıvamı yumuşak bir hamur yoğurcan önce. Un, tuz, karbonat ve yumuşak bir kıvam elde etçek kadar su ekleyip hamurunu yoğur. Sonra dinlendir hamuru. Aç güzelce tepsine göre. İçine de bildiğimiz soğanlı beyaz bulgur pilavını yap koy. Her katın arasına koy en üst kata da yoğurt ve yumurtayı çırp sür fırına pişsin güzelce.”

*Malzemeler* ;

*Hamuru için* : 1 kg un, 1 yemek kaşığı tuz , 1 çay kaşığı karbonat, aldığı kadar su

*İç Harcı İçin* : 1,5 bardak bulgur, 3 bardak sıcak su, 1 baş soğan, tuz

*Üzeri İçin* : 1 yumurta ve 3 kaşık yoğurt

*Hazırlanışı:* Geniş bir kaba hamur malzemelerini al ve yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğur. Hamuru en az 45 dk. dinlendir. Hamur dinlenirken bir tencerede bir baş soğanı kavur. Sonra yıkadığın bulgurları ekle. Sıcak suyunu ekleyip tuz kontrolü yapıp kaynamaya bırak. Piştikten sonra kapağını kapatıp 15 dakika dinlendir. Pilav dinlenirken, hamurunu tepsinin boyuna göre bezelere ayır. Bezelere ayırdığın hamuru tepsinin boyuna inceltip aç. Her katın arasına hazırladığın bulgur pilavından serp. En üst kata da son yufkayı açıp koy. Üzerine de çırdığın yumurta ve yoğurdu sürüp fırında pişir.



Resim 4.9. Bulgur Böreği (www.nefisyemektarifleri.com, 2020)

*K5: Pirinç Çorbası:*

Pirinç çorbası yapardı benim nenem kızım. Yayla çorbası gibi değil ama sadece su ile pirinci kaynatırlar yedirirlerdi onu lohusa anneye kendini çabuk toplansın diye. Eskiden yapardılar onu. Tuzsuz yağsız olcak ama. Ben demiştim bu ne böyle bir şeye benzemiyor diye ninem anlatmıştı, nişastasız var diye anneyi tok tutarmış, suyu da susatmazmış. Anneyi tok tuttuğu için de rahmini de çabuk toplamasını sağlarmış. ‘

*Malzemeler* : 1 çay bardağı nişastalı pirinç, 5 su bardağı su

*Hazırlanışı* : Pirinci ve suyu derin bir tencereye al kaynat. İçine su ya da yağ ekleme. Koyulaşmaya başladığında altını kapat. Sıcak sıcak lohusa anneye yedir.

*K6: Soğan Bulamacı:*

“Yeşil soğanla bir kafa kuru soğan kavururuz. İçine salça koyup kavururuz. Sıcak su ilavesi yaparsın. Sonra un çalarsın ona yemek kıvamına gelince. Kaynadıktan sonra yersin onu.”

*Malzemeler* : 1 bağ yeşil soğan, 1 baş kuru soğan, 1 yemek kaşığı salça, 1 litre sıcak su, 2 yemek kaşığı un, 3 yemek kaşığı sıvıyağ

*Hazırlanışı* : Taze soğanı ve kuru soğanı ince ince kıy. Derin bir tencerede sıvıyağ ile beraber kavur. Daha sonra salçasını ekle ve kavurmaya devam et. Kavrulduktan sonra suyunu ekle. Kaynamaya başladığında unlu terbiye yapıp tencereye ekle. Tuzunu kontrol edip altını kapat. Sıcak servis et.



Resim 4.10. Soğan Bulamacı

*K7: Kaçamak:*

Unu kavuruyorlar, tepsiye döküyorlar. İçine su döküp karıştırıyorlar. Şimdinin süt bulamacı gibi biliyon mu? Tepsiye dökülen unu ikiye bölüyordu anam, bir tarafını şekerle, bir tarafını tuz ve ile karıştırıyordu. Tuzlu tarafını toz biberini yakıp karıştırıyordu bide. Biz şimdi yapmıyoruz onu yemiyoruz.”

*Malzemeler:* 1 lt su, 4 yemek kaşığı un, 3 yemek kaşığı sıvı yağ

*Üzeri İçin:* 1 tatlı kaşığı toz biber, 1 çay bardağı şeker.

*Hazırlanışı* : Derin bir tencerede yağ ile unu kavur. Sonra suyunu ekle. Muhallebi kıvamında olsun. Hazırladığın karışımı tepsiye dök. Karışımın bir tarafına kırmızı toz biberli yağ yak, diğer tarafına da toz şeker serp. Sıcak servis et.

*K8: Tarayenisa:*

“Şimdinin sütlacına benzer kızım. O zaman yokluktan pirincimiz yoktu. Bizde unla yumurtayı karıştırır hamur topları yapardık. Kaynayan süte önce şekeri eklerdik. Sonra şeker eridi mi bu hamur toplarını koyardık. Kaynayıp kıvam aldı mı altını kapatırdık. Artık yapmıyoruz onu.”

*Malzemeler* : 1 bardak un, 1 yumurta, 1 kg süt, 1,5 bardak şeker

*Hazırlanışı* : Sütlacı andıran Tarayenisa tatlısına sütlactan farklı olarak pirinç yerine yumurta ve unun yoğrulmasıyla hazırlanan küçük hamur parçaları ilave edilmektedir. Bir kasede un ve yumurta karıştırılıp hamur topları yapılır. Daha sonra derin bir tencereye süt

ve şeker alınır. Kaynayana kadar karıştırılır. Kaynadığında, hazırlanan hamur topları ilave edilir ve koyulaşana kadar tekrar kaynatılır. Koyulaşıp kıvam aldığı anda servis edilir.



Resim 4.11. Tarayenisa

#### K9: Hamur Çorbası:

Hamur çorbası yapardık şimdikiiler yemez ama. Makarna hamuru açarsın, küçük küçük kare kare kesersin. Kaynar suya sal onu. Güzelce yoğurdunu yumurtasını çırp, terbiyesini kat. Üzerine de kırmızı biber nane yakarsın servis etmeden üzerine dökersin. Ona da o yakışır. Evvelden annem kalkardı, aş odamızda ocağımız vardı yakardı onu orda pişirirdi yerdik bizde.

*Malzemeler* : Yarım su bardağı kare kare kesilmiş ev makarnası, 1 kaşık yoğurt, 1 adet yumurta

Üzeri için: 2 yemek kaşığı sıvıyağ, 1 tatlı kaşığı nane.

*Hazırlanışı* : Ev makarnalarını suda haşla. Kaynadığında yoğurt ve yumurtayı çırp ve çorbanın terbiyesini ekle. Koyulaştığında altını kapat ve tuzunu ekle. Daha sonra üzerine naneli yağ yakıp ekle. Servis et.



Resim 4.12. Hamur çorbası

*K10: Papara:*

“Ekmeğe azıcık yağ ekleyip kavurup üzerine su koyup kaynatıp yerdik. Nenem yapardı. Yokluk vardı kızanım onu yapardı onu yerdik. Şimdi yapmayız onu.”

*Malzemeler* : 2 dilim bayat ekmek, 1 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 çay bardağı su, tuz

*Hazırlanışı* : Ekmekleri küçük küçük doğrayıp tavada yağ ile kavurun. Üzerine su ekleyip kaynatın. Sıcak servis edin.

*K11: Çalkama:*

“Çalkama yapılırdı kızım önceden sabah kahvaltısına, yumurta, un, biraz süt biraz su, biraz da karbonat karıştırırsın onları iyice. Yağsız tavada pişirirsin. Sonra arasına peynir koyup yersin kızım.”

*Malzemeler* : 1 yumurta, yarım çay bardağı süt, yarım çay bardağı su, 1 çay kaşığı karbonat, 3 yemek kaşığı un

*İçi İçin* : Peynir

*Hazırlanışı* : Yumurta, süt ve su çırpılır. Sonra un, karbonat ve tuz eklenip tekrar çırpılır. Yağsız tavada krep gibi pişirilir. Arasına peynir konup sıcak tüketilir.

*K12: Kabuklu Kabak Aşısı:*

Kabuklu bi şekilde bal kabaklarını kesersin dilim dilim çekirdeklerini ayıklarsın. Tepsinin içine dizersin onları. Her dilimin üzerine bir kaşık pekmez ya da bir kaşık şeker eklersin, fırına verirsin onu. Kendi kendine gene ekmek fırını ya da peçkada pişerdi o bir saat kadar. Sonrada onu kaşıkla yerdik. Karpuz Kabuğu gibi kazır gibi kazıyarak yerdik onu yersin onu.

*Malzemeler* : 2-3 dilim içi temizlenmiş bal kabağı

*Üzeri İçin* : 2 yemek kaşığı sıvıyağ, 1 tatlı kaşığı nane

*Hazırlanışı* : Kabakların kabuğu alınmadan içindeki çekirdekler temizlenir ve tepsiye dizilir. Üzerine bir kaşık şeker/pekmez gezdirilir. Sonra fırında bir saat kadar pişirilir. Piştikten sonra sıcak servis edilip kaşıkla tüketilir.





Resim 4.13. Kabuklu kabak aşu

K13: *Kesme Yufka Yemeği:*

Böreklik yufka gibi incecik yufka açarsın, kesersin onları uzun uzun. Serersin boş bir odaya kurur onlar. Sonra ekmek fırınında pembeleştirirsin onları. Pembeleştiği zaman soğutup tenekelere ya da bez torbalara doldurursun onu. Sabahleyin yaşlılara önceden tarhana verilirdi arkasından da bu erişteden salınırdı suya. Tereyağ ya da sıvıyağ ile kavurursun erişteyi azıcıkta et doğrarsın küçük küçük. Önce ateşe su koyarsın salarsın içine o tereyağında kavurduğun erişteyi. Kenarda da artık evinde ne eti varsa tavuk, ördek, hindi onlardan küçük küçük doğrayıp pişirip salarsın onu da suyun içine öyle sabah kahvaltısında yerlerdi yaşlılar eskiden.

*Malzemeler* : 1 çay bardağı kesme yufka, 2 yemek kaşığı tereyağı ya da sıvı yağ, 100 gr. tavuk göğsü

*Hazırlanışı* : Bir tencerede yağ ile erişte kavrulur. Ayrı bir yerde de tavuk eti yağ ile beraber kavrulur. Sonra derin bir tencerede su kaynatılır, kaynadığında kavrulmuş erişte konur içine. Sonra etler ilave edilir. Bütün malzeme piştikten sonra tuz kontrolü yapıp sıcak servis edilir.



Resim 4.14. Kesme yufka yemeği

*K14: Susam Helvası:*

“Annem yapardı onu şekeri eritirdi, üzerine susamı döküp kavururdu. Sıcak sıcak yayardı onu bi tepsiye keserdi bide, dondu mu tadından yenmezdi. Düğünlerde yapılan susam helvasının ev yapımı gibi düşün.”

*Malzemeler* : 2 su bardağı toz şeker, 1 çay bardağı susam.

*Hazırlanışı* : Şeker kısık ateşte eritilir. Daha sonra üzerine susam eklenip kavrulur. Sıcak sıcak tepsiye dökülüp kesilir. Donduktan sonra servis edilir.



Resim 4.15. Susam helvası (www.sabah.com, 2020)

*K15: Şekerli Kabak Çorbası:*

Pomak yemeği o. Yeşil kabaklar olurdu önceden karpuz gibi yeşil, içi sarı olurdu onların. O kabaklar artık yok kızım. O kabakları rendelersin. Sütle beraber sütlaç gibi pişirirsin. Süt kaynamaya başladı mı kabağını atarsın. Kabak yumuşadı mı şekerini atarsın. Üzerine de biraz kara biber eklersin yerken çok güzel olur.

*Malzemeler* : 2 adet yeşil kabak, 1 litre süt, 1 su bardağı şeker

*Üzeri için:* Karabiber

*Hazırlanışı* : Öncelikle kabaklar soyulur ve rendelenir. Derin bir tencerede rendelenen kabaklarla birlikte süt kaynatılır. Süt kaynamaya başladığında şeker ilave edilir. Şeker de eridiğinde ocaktan alınır ve karabiber ile servis edilir.

*K16: Ekmek Aşı:*

“Bir kafa soğanı küçük küçük doğrar kavururdum, üzerine de ekmek doğrardım, rahmetli babama yapardım çok güzel yapamazdım ama gene de çok güzel olmuş kızım derdi.”

*Malzemeler* : Bir baş soğan, 2-3 dilim bayat ekmek, sıvıyağ.



*Hazırlanışı* : Öncelikle soğan soyulur ve yağ ile beraber kavrulur, üzerine de küçük küçük doğranan bayat ekmekler ilave dilip tekrar kavrulur. Daha sonra sıcak servis edilir.

*K17: Umaç Çorbası:*

Annem her sabah yapardı onu. Nefret ederdim kokusundan. Suyu unu karıştırırsın elinde ovar, topaç topaç hamur yaparsın. Soğan salça ve yağı kavururlar üstüne de su koyarlar. Su kaynamaya başladımı o hamurları salarlar içine. O zaten unlu olduğu için kendi kendine koyulaşırdı. Babamlar onu yiyip tarlaya işe giderlerdi oda tok tutardı.

*Malzemeler* : 1 litre su, 200 gr. un, 50 gr. su, 1 adet kuru sağan, 1 yemek kaşığı salça, 3 yemek kaşığı yağ.

*Hazırlanışı* : Su ve un karıştırılıp, elde küçük küçük toplar halinde şekillendirilir. Daha sonra derin bir tencereye yağ alınır ve soğanlar kavrulur. Kavrulmuş soğanların üzerine salça eklenip tekrar kavrulmaya devam edilir. Daha sonra tencereye 1 litre su alınır ve kaynayan suya hazırlanan hamur topları ilave edilir. Hamur topları ile iyice yoğunlaşan çorba kaynadıktan sonra ocaktan alınır ve sıcak servis edilir.



Resim 4.16. Umaç çorbası (www.yasemin.com, 2020)

*K18: Ovmaçlı Baklava:*

1 kg una 1 yumurta kırarsın, 1 bardak yağ koyarsın, 1 bardak da süt eklersin. Karıyorsun onu güzelce. Yumuşak olcak hamuru. 40 kat açardık onu tepsimize göre. Yağ ile unu ayrı bir yerde kavurursun sadece iç harcı için bu. Kavrulduktan sonra yumurtanın sarısını eklersin içine. Ona da neden ovmaç derler çünkü ovalıyorsun onu ufak ufak elinde. Fındık kırığı, ceviz kırığı gibi oluyor o. Biraz kurutuyorsun onu, yaş yaşına koymuyorsun. İçini bir gün önceden hazırlıyorsun ki kurusun. Peçkaya atardık önceden biz kurutmak için. Bide susam ekleriz içine. Susamı dövüp ovmacın içine katarsın. Bi kat yufka bi kaç ovmaç şeklinde dizersin tepsiye. Sonra baklava şeklinde kesersin onu. Yağı da ya tereyağ ya da sana yağ artık hangisinden varsa. Eritip eklersin onu baklavanın üstüne. Peçkalarımız vardı bizim önceden bir saatte yavaş yavaş pişerdi onlar. Yavaş yavaş pişirirsin ki ovmaçlar da çöksün kendini. Sonra şerbetini haşlarsın sıcak olcak ama çünkü baklava sert oluyor.

*Malzemeler* : Hamuru için: 1 kg un, 1 yumurta 1 bardak yağ, 1 bardak süt.

*İçi İçin* : 100 gr. susam, 100 gr. un, 50 gr. yağ, 1 yumurta sarısı.

*Şerbeti İçin* : 4 bardak şeker, 4 bardak su, birkaç damla limon suyu.

*Üzeri İçin* : 250 gr. tereyağı.

*Hazırlanışı* : Baklavayı yapmadan bir gece öncesinden içi hazırlanır. İçi için yağ ve un bir tencerede kavrulur. Kavrulduktan sonra yumurtanın sarısı eklenip elde ufalayarak şekil verilir. Daha sonra kuruması için fırınlanır. Fırınlandıktan sonra dövülmüş susam eklenip karıştırılır. İç harcı böylelikle hazır olur. Daha sonra hamur için geniş bir kaba un alınır ortası havuz yapılır ve içine yumurta, yağ ve süt konup yumuşak bir kıvam alana kadar yoğrulur. Hazırlanan hamur 40 bezeye ayrılır ve 40 kat yufka açılır. Her katın arasına hazırlanan içten serpilir. Daha sonra dilimlere ayrılır. Üzerine tereyağı eritilip gezdirilir ve fırınlanır. Kızardıktan sonra soğumaya bırakılır. Derin bir tencerede şeker ve su kaynatılır. İçine birkaç damla da limon suyu sıkılır. Soğuyan tatlının üzerine eşit miktarda gezdirilir. Birkaç saat dinlendikten sonra servis edilir.

K20: *Kaş*:

Kızanım akşamdan sağdığımız sütümüz olur illaki evde. Bi kilo kadar süte bi bardak şekerini ekleriz, sonra evde artık ya un ya nişasta hangisi varsa üç-dört kaşık ondan koyarız. Bütün malzemeleri kaynayıp koyulaşana kadar karıştırırız. Sonra tabaklara koyup üzerine pul biberli yağ yakıp yeriz.

*Malzemeler* : 1 kg süt, 1 bardak şeker, 3 yemek kaşığı un/nişasta

*Üzeri için.* : 2 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 çay kaşığı kırmızı biber

*Hazırlanışı.* : Derin bir tencereye alınan malzemeler, kaynayıp koyulaşınca kadar pişirilir. Piştikten sonra üzerine kırmızı pul biberli yağ yakılıp dökülür. Muhallebi ve yağın iyice özleşmesi için ikisinin de sıcak olmasına dikkat edilmelidir.



Resim 4.17. Kaşa

**K22: Paranik:**

A kızanım yemekler aklıma gelmez pek ama paranik derdik. Anacım yapardı bize. Ekmeğen üstüne tereyağını sürerdi. Sonra o ekmekleri gevgire koyup buharda ısıtırdı yumuşasın diye. Sonra üstüne evde ne varsa sürer yerdik. Salça sürerdik daha çok. Çok severdik salçalı ekmeği.

*Malzemeler* : 2-3 dilim ekşi maya ekmeği, tereyağı, salça

*Hazırlanışı* : Ekşi maya ekmeklerinin üzerine tereyağı sürülüp, kevgir yardımıyla buhar ısısında bekletilir. Yumuşayan ekmeklere salça sürülerek servis edilir.

**K23: Petrita (Hamur) Çorbası:**

Bi kafa suvanı doğrarsın önce kavurusun adamakıllı sonra salça eklersin kavurursun gene. Sonra suyunu eklersin. Kaynayana kadar beklersin. O kaynayana kadar bi kaptı unla yumurtayı karıştırıp ufalarsın elinde. Sonra tencereye eklersin o hamurları da. Tuzunu da kattın mı kaynar o iyice. Koyulaşır zaten o görürsün. Sonra otur ye onu afiyetle.”

*Malzemeler* : 1 bardak un, 1 adet yumurta, 1 adet kuru soğan, 1 yemek kaşığı salça, 5 bardak su, 1 tatlı kaşığı tuz

*Hazırlanışı* : 1 adet soğan doğranıp yağda kavrulur, üzerine 1 yemek kaşığı salça ilave edilir tekrar kavrulur. Ardından üzerine 5 bardak kadar su ilavesi ve bir tatlı kaşığı tuz ilave edilir ve kaynaması için beklenilir. Diğer tarafta 1 yumurta ve bir bardak un karıştırılır ve hamur topları yapılır. Hazırlanan hamur topları kaynayan suya ilave edilir. Bir taşım kaynatıldıktan sonra sıcak olarak servis edilir.



Resim 4.18. Petrita hamur çorbası

Kaçamağın kaynaklarda yokluk zamanı yemeği olduğu tespit edilmiş, bu yüzden de artık yapılmadığı düşünülmektedir. Tarayenisa tatlısı sütlacı andırmaktadır. Yine yokluk zamanlarında pişirilen bu tatlının, ekonomik şartların iyileşmesi ve ürün çeşitliliğinin artmasından dolayı yapılmaya devam etmediği düşünülmektedir. İlgili Pomak mutfağı kaynaklarında *Tranu* tatlısı ile büyük oranda benzerlik taşıdığı belirlenen Tarayenisa tatlısının yapımında farklı olarak hamur kırıntıları sütle değil suyla hazırlanmaktadır.

#### 4.6.2. Yapılmaya Devam Eden Yemekler

Bu bölümde 12 katılımcı kuru fasulye, mercimek çorbası bulgur pilavı vb. gibi Türkiye'deki tariflerden farklılaşmayan klasik yemek tarifleri verdiği için dolaylı olarak bu tarifler yerine daha farklı olduğu düşünülen göçmen yemeği tariflerine yer verilmiştir. 13 katılımcının yorumlarıyla derlenen tarifler sırayla aktarılmaya çalışılmıştır.

K1: *Katık*:

Sütü kaynatırsın güzelce, içine yeşil biber ekleyip birlikte kaynatırsın. Sonra sert bir peynir ufalarsın içine tuzunu da ekler kavanoza doldurursun. Üzerine de süt eklersin güzelce. Azıcıkta yoğurt eklersin kavanoza kapağını kapatırsın güzelce. Yoğurt daha çabuk koyulaştırı. 12 saat beklet kavanozda ılık ortamda. Sonra çıkarır yersin.

*Malzemeler* : 1 kg süt, 1 çay kaşığı yoğurt, 250 gram peynir, 5-6 tane yeşil sivri biber.”

*Hazırlanışı* : Öncelikle derin bir tencereye süt alınıp kaynatılır. Sonra içine doğranan biberler aktarılır. Biberlerle beraber biraz daha kaynatılır. Sonra içine sert bir peynir ufalanır (keçi peyniri gibi). Tuz kontrolü yapıldıktan sonra hazırlanan karışım ılık bir şekilde kavanozlara doldurulur. Kavanozun üzerine biraz süt ve bir çay kaşığı kadar yoğurt eklenir

ve ağzı kapatılır. Yoğurt mayalanmayı hızlandırılacağı için sütün daha çabuk koyulaşmasını sağlayacaktır. 12 saat ılık ortamda bekletildikten sonra yenmeye hazır.



Resim 4.19. Katık (peynirli biber turşusu) (www.keyiflisofram.com, 2020)

#### K2: *Kabak Çorbası:*

Yeşil kabakları ve domatesleri rendeleyen önce. Sonra yağda kavurulan onları. Onlar kavrulduktan sonra suyunu eklicen. Sonra bırakılan kaynasın o. Bi kasede bi yumurta sarısı, bi kaşık un bide bi kaşık yoğurdu çırpılan. Sonra o hazırladığın terbiyeyi çorbanın suyundan biraz alıp ılıtılan. Ilıcanki çorbayı kesmesin kızanım. Sonra terbiyesini vercen. Tuzunu ekeledikten sonra üstüne dereotu kıyıp yicen onu.

*Malzemeler* : 2 adet yeşil kabak, 2 adet domates, 1 litre su, 1 tutam dere otu, tuz

*Terbiyesi İçin* : 1 yemek kaşığı un, 1 yemek kaşığı yoğurt, 1 yumurta sarısı

*Hazırlanışı* : Yeşil kabak ve domates rendelenir, ardından kısık ateşe yavaşça kavrulur. Daha sonra su eklenip kaynamaya bırakılır. Ardından 1 yemek kaşığı un, 1 yumurtanın sarısı ve 1 yemek kaşığı yoğurttan hazırladığın meyaneye, çorba suyundan biraz ekleyip ılıtılır. Daha sonra meyanesiyle beraber kaynamaya bırakılır. Ocaktan almaya yakın tuz ve taze kıyılmış dereotu ilavesi yapılır.

#### K5: *Yeşil Papuda Çorbası (Taze Börülce Çorbası):*

Kuru suvanı yemeklik doğracan önce. Sona yağda kavurulan onu papudalarla. Suyunu verip bırakılan kaynasın o. Bi kasede terbiyesini hazırlayan bi kaşık un, bi yumurta sarısı, bide bi kaşık yoğurdu çırpılan. Sona terbiyeyi yavaşçana çorbaya eklicen, tuzunu en son atcan, en son atcanki çorbayı kesmicek. Sona üstüne ince kıydığın dereotu kıycan hazır olacak.

*Malzemeler* : Yarım kilo kadar taze börülce, 1 litre su, 1 adet kuru soğan, 1 tutam dereotu, 1 yemek kaşığı un, 1 yemek kaşığı yoğurt, 1 yumurta sarısı, tuz



*Hazırlanışı* : Kuru soğan ve taze börülceler kısık ateşte yavaşça kavrulur. Daha sonra su eklenip kaynamaya bırakılır. Ardından 1 yemek kaşığı un, 1 yumurtanın sarısı ve 1 yemek kaşığı yoğurttan hazırladığın meyaneye, çorba suyundan biraz ekleyip ılıtılır. Daha sonra meyanesiyle beraber kaynamaya bırakılır. Ocaktan almaya yakın tuz ve taze kıyılmış dereotu ilavesi yapılır.

*K7: Lukeyniyi (Etlil Soğan Yahnisi):*

Soğanla etleri küçük küçük doğra.  nce etleri kavur. Etler yumuşadı mı soğanları ekle. Soğanlar da iki pembeleşti mi salça ekle az kavur, sonra sıcak su ekle üstüne. Kaynadı mı hepsi, karaağaç biberi ekle kapat altını. Hazır oldu mu ye afiyetle.

*Malzemeler* : 1 adet kuru soğan, Yarım kilo et (ne eti olduğu fark etmez), 1 yemek kaşığı salça, 2-3 adet karaağaç biberi, tuz

*Hazırlanışı* : Soğan ve etler küçük küçük doğranır.  nce etler kavrulur. Etler yumuşayınca soğan ilavesi yapılır. Ardından sıcak su ilavesi ve biraz salça ilavesi yapılır. Kaynayınca, kurutulmuş karaağaç biberi eklenir ve sıcak servis edilir.



Resim 4.20. Lukeyniyi (Etlil Soğan Yahnisi) (www.yemek.com, 2020)

*K9: Brekunek (Bulamaç):*

Brekunek'i çok severek yeriz kızım biz. Bi tane kafa soğanı doğra kavur yağda onu. Sonra domates rende bi tane at içine onuda. Oda kavruldu mu mantarı doğra içine. Mantardan sonra bir iki yemek kaşığı un atarız içine kıvam versin diye. Unu da kokusunu çıkıncaya kadar kavurdun mu ver suyunu. Suyu kaynamaya başladıkça koyulaşcak zaten. Biz lezzet versin diye bide bulyon atıyoz Şimdi içine ama atmasanda olur. Kaynadımı o tuzuna bak sonra yemeye hazır.

*Malzemeler* : 1 adet kuru soğan, 3-4 adet iri mantar (ne mantarı olduğu fark etmez), 1 adet domates, 2 yemek kaşığı un, sıvı yağ, tuz

*Hazırlanışı* : Bir baş soğan kavrulur, üzerine bir domates rendelenip ilave edilir. Daha sonra mantarlar soyulup doğranır tencereye. Daha sonra bir iki yemek kaşığı un ilavesi yapılır. Unda kavrulduktan sonra su eklenir. Su kaynamaya başladıkça koyu bir kıvam alır. Kaynadıktan sonra tuz kontrolü yapıp servis edilir. Brekunek daha çok kahvaltılarda ve ya gün arasında ekmekle beraber atıştırmak için yapılan bir yemektir.



Resim 4.21. Brekunek

#### K10: *Kuru Fasulye Dolması:*

Bizim meşur yimemizdir kuru fasile dolması. Bak şimdi kızçem taranalık biberler olur yazın kuruturuz onları. O biberleri sıcak suya bascan önce yumuşasın diye. O bi kenarda beklecek sonra sen bir baş suvanı doğra kavur onu güzelce sonra salça ekle iki üç kaşık gene kavur. Sonra al ocaktan onu içine önceden haşladığın fasileleri, taze dere otu, maydanoz nane artık evinde ne varsa yeşillik onu ince ince kıy kat içine, tuzunu ekle. Sonra biberleri hazırladığın bu içle doldur. Biberlerin ağzını una bula sonra. Un kokusu yemeğe ayrı güzel bi lezzet vercek çünkü. Sonra yağla onları altlı üstlü, sür fırına üstü kızarana kadar pişsin. Piştikten sonrada ye onu güzelce.”

*Malzemeler* : 10-15 tane kurutulmuş kapy k kırmızı biber,

*İçi için* : 1 adet kuru soğan, 2 bardak haşlanmış kuru fasulye, 2 yemek kaşığı salça, birer tutam taze nane, dere otu ve maydanoz, un, tuz

*Hazırlanışı* : İlk olarak kurutulmuş kırmızı biberler sıcak suyla ıslanır. Daha sonra soğan ince ince kıyılıp tavada yağ ile kavrulur. Kavrulan soğana salça eklenir ve tekrar kavrulur. Daha sonra ocaktan alınır ve içine haşlanmış fasulyeler, ince kıyılmış yeşillikler ve tuz eklenir. Hazırlanan harçla biberler doldurulur. Doldurulan biberlerin ağzı una bulanır ve biberler tepsiye dizilir. Üstleri kızarana değin fırında pişirilir. Piştikten sonra sıcak servis edilir.



Resim 4.22. Kuru fasulye dolması

**K17: Kuvastıra:**

“İneklerimiz var bizim, onlar doğum yaptıktan sonra sütünü sağarız o ineğin. O sütü kaynatırız iyice. Taaki kesilene kadar. Kesildiğinde çökelek gibi bi hal alıyo zaten o. Sonra suyuyla beraber içine şeker atıp yeriz.”

**Malzemeler** : 1 litre yeni doğum yapmış inek sütü, şeker

**Hazırlanışı** : Yeni doğurmuş ineğin sütü kesilene kadar kaynatılır. Kesildikten sonra suyuyla birlikte şeker dökülerek yenir.

**K18: İncir Pudingi:**

Biraz yağ ve unu kavururum. İncirleri küçük küçük doğrar atarım içine hepsini. Kavururum hepsini güzelce. Sonra su eklerim üstüne, kaynadı mı şeker eklerim. Kuru erikte eklerim pişiririm hepsini güzelce kıvam aldı mı dökerim tabağa yerim onu güzelce. Benim kızanlar sevmiyo pek ama ben bayılırım tadına.

**Malzemeler** : 2 yemek kaşığı ya, 1 yemek kaşığı un, 6-7 adet kuru incir, 3-4 adet kuru erik, 1 iki parmak az toz şeker, 1 litre su

**Hazırlanışı** : Derin bir tencerede yağ ve un kavrulur. İçine küçük küçük doğranan incirler ve kuru erikler atılıp tekrar kavrulmaya devam edilir. Daha sonra suyu ve şekeri eklenip karıştırılır. Kıvam almaya başladığında bir taşım kaynatılıp altı kapatılır. Soğuk servis edilir.

**K19: Pursenik (Mısır Ekmeği):**

Mısır ununu tuzla bide sodaylan karıştır önce. Sonra tencereye su koycan, üzerine mısır ununu yavaş yavaş ekleyip karıştırıcan. Tahta kaşıkla karıştırıcan ama diğerlerine yapışıyo çünkü. O koyulaşmaya başlıcak zaten. Kıvam aldımı yağlı bi tespiye dökücen onu, sürücen peçkaya kızardımı tamam o.’’

**Malzemeler** : 2 su bardağı mısır unu, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı soda, 1 litre su, yağ



*Hazırlanışı* : Mısır unu, tuz ve soda karıştırılır. Sonra derin bir tencereye su ve mısır unlu karışım dökülüp tahta kaşıkla karıştırılarak koyulaşmaya kadar pişirilir. Daha sonra hazırlanan karışım yağlı bir tepsiye dökülür ve fırında üstü kızarana değin pişirilir. Sade yenilebildiği gibi yoğurtla ve ya sütle tüketimi yaygındır.



Resim 4.23. Pursenik (mısır ekmeği) (www.facebook.com, 2020)

K19: *Luçnik (Taze Soğanlı Mısır Ekmeği):*

Pursenikle aynı be evladım bi tek taze soğan giriyor içine. 'Mısır ununu tuzla bide sodaylan karıştır gene önce. Sonra tencereye su koyup mısır ununu ekle yavaş yavaş. Koyulaşana kadar karıştır iyice. Sonra taze doğradığın soğanları ekle içine ver fırına pişsin güzelce. Piştimi yersin sonra.

*Malzemeler* : 1 bağ taze soğan, 2 su bardağı mısır unu, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı soda, 1 litre su, yağ

*Hazırlanışı* : Mısır unu, tuz ve soda karıştırılır. Sonra derin bir tencereye su ve mısır unlu karışım dökülüp tahta kaşıkla karıştırılarak koyulaşmaya kadar pişirilir. Daha sonra hazırlanan karışıma ince ince doğranan taze soğanlar eklenip karıştırılır. Hazırlanan karışım yağlı bir tepsiye dökülür ve fırında üstü kızarana değin pişirilir.



Resim 4.24. Luçnik (taze soğanlı mısır ekmeği) (www.tulayca-yemek.com, 2020)

*K24: Tarfun:*

“Susamı güzel kavurursun, dübekte güzel döversin. Sonra tencereye alırsın, biraz şeker biraz su ile kaynatırım onu. Suyunu çektimi dökerim tabaklara çok güzel olur. 250 g. Susam, 1,5 bardak şeker, 1 bardaktan fazla su. 15 dakikaya kaynıyo zaten o.”

*Malzemeler* : 250 gr. susam, 1,5 bardak şeker, 1,5 bardak su

*Hazırlanışı* : Dübekte (havanda) dövülen susam derin bir tencereye alınıp kavrulur. Daha sonra suyu ve şekerini ilave edilir. İyi kaynayıp suyunu çektikten sonra tabaklara dökülüp sıcak servis yapılır.



Resim 4.25. Tarfun

*K25: Tespişti Tathısı:*

Bir bardak yoğurt ya da süt hangisi varsa, bir bardak sıvıyağ, bir çay kaşığı karbonat, güzelce krema haline gelene kadar karıştır. Yavaş yavaş ununu ekle. Kulak memesi gibi olsun. Sonra ceviz kadar bezelere ayır onu. Yuvarla onları parmağınla ortasına iz

yap. İstersen fındık ya da ceviz koy. Onlar yoksa çatalla şekil ver. 3 su bardağı şeker 3 su bardağı sudan şerbetini yap limonunu ekle. Biri sıcak biri soğuk olacak buluştur onları. Tatlılar şerbetini çekene kadar dinlendir onu. Bak kabarcak ne güzel olacak.’’

*Malzemeler* ;

Hamuru için : 1 su bardağı yoğurt/süt, 1 su bardağı sıvı yağ, 1 çay kaşığı karbonat, aldığı kadar un

*Üzeri İçin* : Fındık/ceviz

*Şerbeti İçin* : 3 su bardağı su, 3 su bardağı şeker, birkaç damla limon

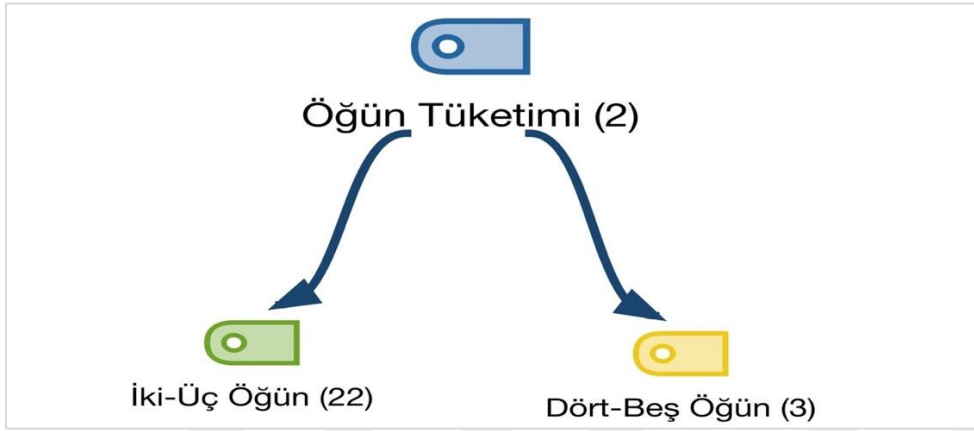
Hazırlanışı: İlk olarak şerbet için su ve şeker derin bir tencereye alınıp birkaç damla limon sıkılarak kaynatılıp kenara alınır. Hamuru için önce derin bir kaba tüm malzemeler alınıp kulak memesi kıvamında yoğrulur. Daha sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler yapılıp yuvarlanır. Yuvarlanan bezeler ortasına fındık yerleştirilip fırına sürülür. Piştikten sonra soğuk şerbet dökülür ve birkaç saat dinlenmeye bırakılır. Dinlendikten sonra servise hazır.



## 5. BULGULAR II. BÖLÜM

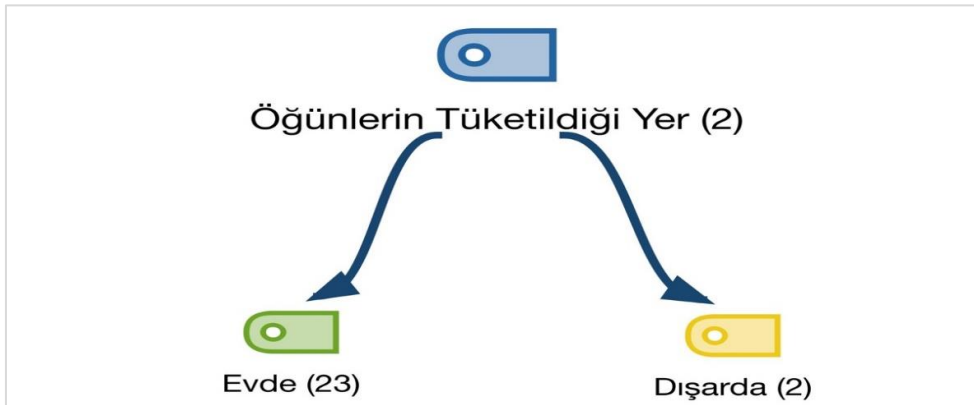
Araştırmanın bu kısmında, yöredeki 60 yaş üstü katılımcılarla görüşülüp unutulmaya yüz tutmuş yemekler tespit edildikten sonra, bölgedeki 18-25 yaş aralığındaki gençlerle de yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler çerçevesinde, yöredeki gençlerin söz konusu yemeklere olan ilgileri ve farkındalık düzeyleri ölçülmeye çalışılmıştır.

### 5.1. Tüketilen Öğünlere İlişkin Bulgular



Şekil 5.1. Öğün tüketimi sıklığının dağılımı

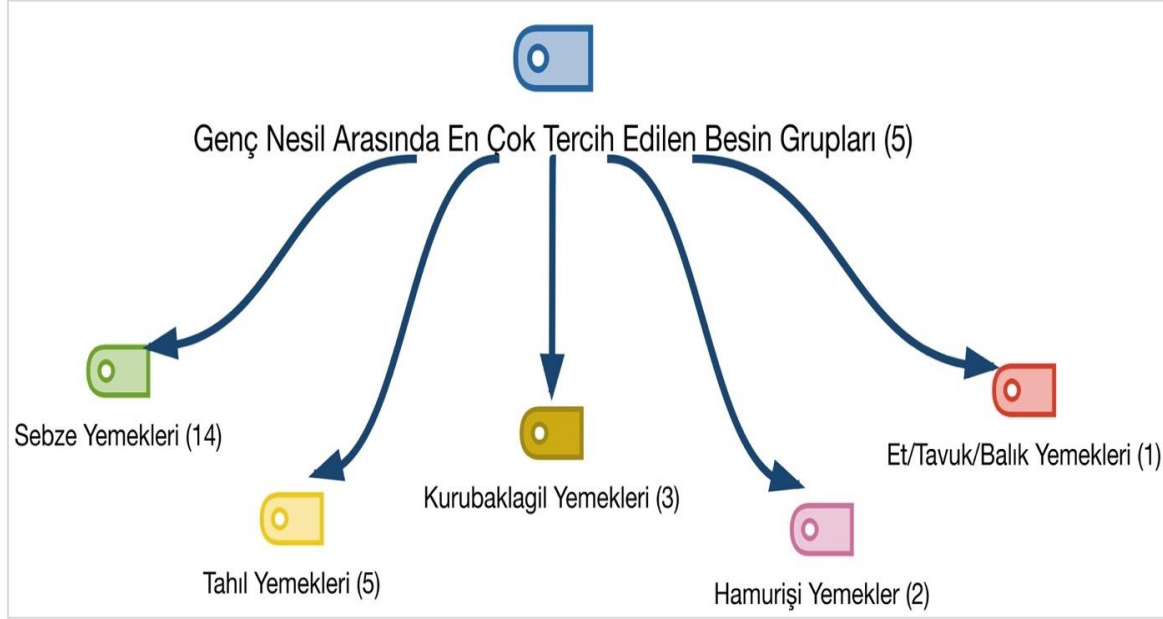
Katılımcıların % 88.0'i ortalama iki-üç öğün tükettiklerini belirtirken, %12.0'si genelde dört beş öğün beslendiklerini, belli bir düzende yiyemediklerini ifade etmişlerdir. Katılımcılardan düzenli beslendiğini ifade eden %88.0'i öğünlerine sabah kahvaltısıyla başladıklarını, öğlen yemeği ile devam edip akşam yemeği ile noktadıklarını belirtmişlerdir.



Şekil 5.2. Öğünlerin tüketildiği yerlerin dağılımı

Görüşmeler neticesinde, %92.0'si öğünlerini evde tükettiklerini ifade ederken %8.0'i çalıştıkları için öğünlerinin büyük çoğunluğunu dışarda tükettiklerini belirtmiştir. %92.0'si tüm öğünlerini evde tükettiğini belirtirken, öğle öğünlerinin iş, okul vb. durumlardan dolayı dışarda tüketebildiklerini ifade etmiştir.

## 5.2. Genç Nesil Arasında En Çok Tercih Edilen Besin Gruplarına İlişkin Bulgular

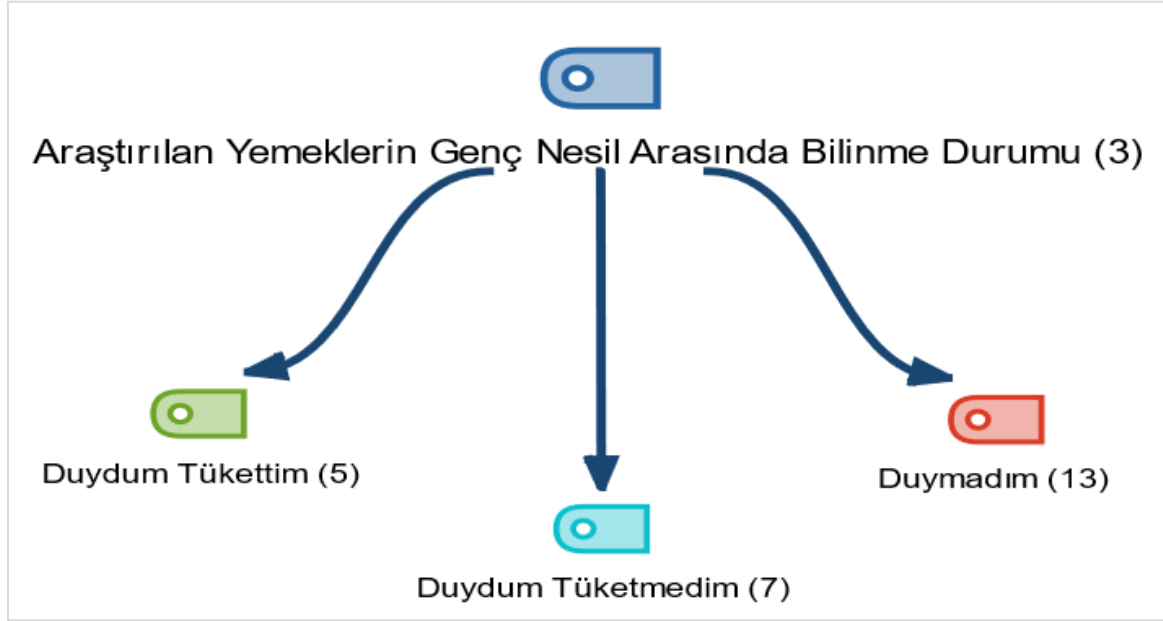


Şekil 5.3. Genç nesil arasında en çok tercih edilen yemek gruplarının dağılımı

Katılımcıların %56.0'sı sebze yemeklerine düşkün olduğunu ifade etmiştir. Araştırmanın ilk aşamasındaki sonuçlarda da sebze yemekleri tercih listesinin ilk sırasında yer almıştır (bkz. Şekil 5.3). Araştırmanın ilk aşamasında ileri yaştaki katılımcılar tarafından kuru bakliyat yemekleri ikinci en çok tüketilen besin grubuyken, genç nesil için kuru bakliyat yemekleri üçüncü sırada yer almaktadır. Gençler tarafından en çok tercih edilen ikinci yemek grubunun tahıl yemekleri olduğu tespit edilmiştir. Tahıl yemeklerini, hamur işi grubu takip ederken et/tavuk/balık yemeklerinin en az tercih edilen yemek grubu olduğu ortaya çıkmıştır.

Et/tavuk/balık grubunda yer alan ve bölgede çokça tüketilen keçi ve koyun etinin gençler tarafından pek sevilip tüketilmediği, kokusunun ağır bulunduğu ayrıca tespit edilmiştir. Et grubundan da ağırlıklı olarak kümes hayvanlarının etleriyle hazırlanan yemekleri tercih ettiklerini belirten katılımcıların bu anlamda et yemeklerinde seçicilik yaptıkları düşünülmektedir.

### 5.3. Yemeklerin Genç Nesil Arasında Bilinme Durumuna İlişkin Bulgular



Şekil 5.4. Araştırılan yemeklerin genç nesil arasında bilinme durumunun dağılımı

Katılımcıların %52.0'si söz konusu yemeklere hâkim olmadıklarını hiç duymadıklarını ifade etmişlerdir. %28.0'i ise bu yemeklerin isimlerini daha önce duyduğunu ancak hiç tüketmediğini ifade ederken, %20.0'si yemeklerin çoğunu bildiğini ancak bazılarını deneme fırsatı bulduğunu ifade etmiştir. Söz konusu yemeklerle alakalı görüşmelerde N3 ve N7 şöyle bir yorumda bulunmuştur.

Çalkama, Ovmaçlı Baklava ve Umaç Çorbasının adını duymuştum ama çoğunu daha önce tüketmedim. İsimlerini duydum, baklavayı sadece yedim daha önce, nenelerim bahsederdi ama artık yapmıyorlar.

Tarayenitsa ve Kaşa yemeklerini biliyorum sadece. Diğer yemeklerin ismini ilk defa duydum, nedeninin ise artık geleneksel yemeklerin değerinin azaldığını düşünüyorum.

Söz konusu yemeklere karşı ilgisi olmayan, daha önce duymayan ve tüketmeyen katılımcıların yorumları incelendiğinde ise, genel olarak evde pişmediğini, annelerinin de bu yemeklere ilgisinin olmadığını bu yüzden aşına olmadıklarını ifade etmişlerdir. N4, N11 ve N20 söz konusu yemeklere olan görüşlerini şöyle açıklamışlardır:

Eski yemeklere düşkün değilim. Hoşuma gitmiyorlar pek. Ağır geliyor bana bu yemekler.

Görmedim ki hiç, evde de yapılmadı. Anneler de yemeyiz diye hiç yapamadılar herhalde. Halbuki yapsalar belki yeriz, severiz. Gelenekleri bitirdik, görmediğimi bilmediğimiz için sevemiyoruz da haliyle.”

Dışarda okudum hep, ondan duymadım sanırım. Annem de evde yapmazdı bu saydığımız yemekleri, ondan da bilmiyor olabilirim.

#### **5.4. Araştırılan Yemeklerin Unutulma Nedenleri**

- ❖ Yemek çeşitliliğinin artması
- ❖ Hızlı yemek yeme akımının daha çekici bulunması
- ❖ Eğitim, iş vb. konular nedeniyle bölgeden ve bölge lezzetlerinden uzak kalınması
- ❖ Lezzet açısından çekici bulunmaması
- ❖ Söz konusu yemeklerin daha önce evlerinde pişmemesi

Katılımcılardan bazıları eğitim için bölge dışına çıktıklarından dolayı yöre mutfağına yabancı kaldıklarını belirtirken, çoğunluk kendi evlerinde de aile bireylerinden bu yemeklere dair bir şey görmediklerini, bu yüzden bu yemekler hakkında herhangi bir fikirlerinin olmadığını ifade etmiştir. Açıkça söylenebilir ki, 60 yaş üstü bireylerden aktarılan yemeklerin daha torunlara ulaşmadan kaybolmaya ve unutulmaya başladığı tespit edilmiştir.



## 6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Araştırma, Edirne'nin İpsala ilçesinin sınır köylerinde bilinmeyen veya yaygın olmayan yemeklerin ortaya çıkartılarak envanterinin hazırlanması ve bu yemeklerin unutulma sebeplerinin tespit edilmesini amaçlamaktadır. Araştırma kapsamında yörede 60 yaş üstü ve 18-25 yaş aralığındaki bireylerle iki ayrı görüşme yapılmıştır. Görüşmeler yarı yapılandırılmış görüşme formu ile gerçekleştirilmiş olup, elde edilen veriler ışığında araştırmanın da asıl konusunu oluşturan unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin birinci ağızdan tarifleri alınmış ve reçeteleri çıkartılmaya çalışılmıştır.

Araştırma sonucunda özellikle geleneksel yemeklerin, yemek yeme ve yapma yöntemlerinin ve yerel malzeme kullanımının katılımcılar tarafından eskisi kadar yaygın kullanılmadığı tespit edilmiştir. Nitekim yer sofrasında yeme alışkanlığını yitiren yerel halkın, aynı tabaktan yeme alışkanlığını da terk ettiği tespit edilmiştir. Ters orantı ilişkisi ile açıkça söylenebilir ki refah düzeyinin artmasının, geleneksel yemek yeme alışkanlığının terk edilmesine neden olduğu saptanmıştır. Ancak refah düzeyinin artmasının, doğru orantılı olarak öğünlerde tüketilen yemek çeşitlerini de arttırdığı belirlenmiştir. Türk kültüründe misafir ağırlamanın son derece önemli olduğu, göçmen katılımcılarla yapılan görüşmelerle de desteklenmiştir. Eskiden de şimdi olduğu gibi misafire olan hürmetin hep var olduğu ortaya konulmuştur. Gerek yokluk zamanlarında, gerek 21. Yüzyılda misafiri baş üstünde tutup, çeşit çeşit ikram hazırlandığı tespit edilmiştir.

Bölge halkının geçim kaynağı olan ürünlerin yeme alışkanlıklarını da etkilediği tespit edilmiştir. Tahıl ürünlerinden pirinç ve buğday üretiminin yoğun olduğu İpsala'da tahıl yemeklerinin eskiden de şimdi de sık tüketilen yemek grubunda yer aldığı belirlenmiştir. Yalnızca zaman içerisinde tüketilen tahıl ürünlerindeki çeşitlilik dikkat çekmiştir. Önceden yoğun olarak bulgur ve buğday tüketildiği yörede, şimdi ise pirincin kullanım alanının da çok geniş olduğu belirlenmiştir. Pirincin yanı sıra unlu ürünlerin de çeşitlerinde artış olduğu belirlenmiştir. Bölgede üretimi yoğun olan koyun ve kümes hayvanlarının yemek kültürüne yansımaları da gözle görülür niteliktedir. Et grubundan özellikle kümes hayvanlarının ve koyun etinin yemeklerde kullanımının yaygın olduğu tespit edilmiştir. Ancak üretimi yaygın olan bütün bu ürünler, üretimi yaygın olmayan kuru baklagil ve sebze tüketiminin önüne geçememiştir.

Üretimi olan ürünlerin yemek kültürüne yansımalarının yanı sıra üretimi kısıtlı olan kuru bakliyat ve sebze-meyve grubu çeşitlerinin sık tüketilen besin gruplarının başında yer aldığı

tespit edilmiştir. Bunun nedeninin de maliyetlerinin düşük olması olarak açıklanabilmektedir. Ticari anlamda bakliyat ya da sebze-meyve yetiştirmeyen yöre halkı kendi tüketim miktarı doğrultusunda bu ürünlerde üretim yaptıklarını bu yüzden öncelikli olarak kazanç sağlamadıkları ürünlerden beslenmeye öncelik verdikleri belirlenmiştir. Özetle gencinden yaşlısına bölgedeki tüm bireylerin sebze yemeklerine olan ilgisinin, en az tahıl ve kuru bakliyat yemekleri kadar fazla olduğu söylenebilir.

Görüşmeler esnasında, özel günlerde hazırlanan yemeklere ilişkin elde edilen verilerde bayramlarda hazırlananlar dışında çok fazla özel gün yemeğinin olmadığı tespit edilmiştir. Selanik göçmeni bir katılımcının vermiş olduğu 'Kayalı Böreği' tarifi literatürde rastlanan Arnavut Böreği ile büyük ölçüde benzerlik göstermektedir (Çakır, 2015). Yine Bulgaristan göçmeni bir katılımcının kurban bayramlarında yaptıklarını ifade ettiği 'Ciğer Pidesi' de literatürde Ciğer Sarma olarak bilinen yemekle birebir benzerlik gösterdiği belirlenmiştir (Çakır, 2015).

Bayramlarda hazırlanan özel tarifler incelendiğinde 'Nohut Ekmeği'nin önemli bir yeri olduğu tespit edilmiştir. Hemen hemen her katılımcı bayram arifesinde bu ekmeği yaptığını ifade etmiştir. Nohut ekmeğinin özelliği, yörede sınırlı sayıda kadın tarafından hazırlanan mayasında gizlidir. Maya konusunda ehil olanlar tarafından hazırlanan nohut mayasının hazırlığına bir gün önceden başlanmaktadır. Arife günü nohut mayası almak için her haneden bir kişinin sabah ezanından önce nohut mayası yapılan eve gidip mayayı alması gerekmektedir. Alınan mayayla hemen ekmek hazırlanmakta ve bayram sabahı aynı mahalledeki komşulara dağıtılmaktadır. 'Pudava' olarak adlandırılan bu seremoni bölgede hâlâ yaşayan sınırlı geleneklerden bir tanesidir. Nohut ekmeği de bu açıdan önem taşıyan bir özel gün yiyeceğidir. Bayramlar dışında, doğum, ölüm, düğün, kandil, yılbaşı ve Hıdırellez günlerinde eski geleneklerin sürmediği normal zamanlarda da hazırlanan yiyeceklerin hazırlandığı tespit edilmiştir.

Yemeklerin hazırlanmasında herhangi bir ürün ya da ekipman sıkıntısı yaşanmadığı gözlemlenmiştir. Sadece iki katılımcı eski mısır unu ve eski buğday nişastasının olmadığını, bunun da üretimde yerli buğday ve mısır tohumu kullanılmadığından kaynaklandığını belirtmişlerdir. Bu iki ürün dışında, şimdi istedikleri her ürüne kolaylıkla ulaşabildikleri gözlemlenmiştir.

Bölgede evlerde hazırlanan yöresel yiyecek çeşitlerinde tarhana, turşu, yufka, erişte, salça, reçel, yoğurt ve sebze-meyve konservesinin üretilmeye devam ettiği belirlenmiştir. Bunun aksine bulgur ve pekmez üretiminin artık yapılmadığı belirlenmiştir. Yöredeki refah

düzeyinin artması ile hemen hemen her eve giren derin dondurucuların da sebze-meyve konservesi üretimini düşürdüğü tespit edilmiştir.

Eskiden yapılıp artık yapılmayan tariflerin genel olarak yokluk zamanı yemekleri olduğu, bu yüzden artık yapılmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Örnekle açıklanacak olursa, pirincin mutfak kültüründe belirgin şekilde kullanılmaya başlaması bulgurla pişirilen tariflere kısıtlama getirdiği, bulgur böreğinin de bu yüzden artık yapılmadığı söylenebilmektedir. Pirincin çorbası diye adlandırılan aslında pirinç haşlaması olan lohusa yemeğinin artık yapılmama nedeninin ise değişen ve gelişen mutfak kültürünün yanı sıra, hamile ya da lohusa annelerin beslenebileceği ürün çeşitliliğinin artmış olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. Yine yokluk zamanı tüketildiği düşünülen Soğan Bulamacı, Papara, Ekmek Aşı yemekleri ve Kabuklu Kabak Aşı, Susam Helvası, Ovmaçlı Baklava gibi yöre tatlılarının ekonomik şartların iyileşmesi sonucu artan ürün çeşitliliği ile tüketiminin durduğu söylenebilmektedir.

Elde edilen bulgulara bakıldığında, literatürde *Pomak Tatlısı* olarak da geçen Tespişti Tatlısı klasik şeker pareden farklı olarak cevizle kullanılarak da hazırlanabilmektedir. Yörede susam tatlılarının belirgin olması, eskiden gelen bir alışkanlık olduğu belirlenmiştir. Eskiden yapılıp artık yapılmayan Susam Helvasının yanı sıra Tarfunun hala yapılmaya devam ettiği tespit edilmiştir. Ancak genç nesil tarafından nasıl yapıldığı bilinmediği gibi, tüketiminin de çok yaygın olmadığı tespit edilmiştir.

Pursenik ve Luçnik gibi mısırdan yapılan ekmek çeşitlerinin hala birçok hane tarafından yapılmaya devam ettiği saptanmıştır. Ancak literatürde rastlanan yine Mısır Ekmeği kategorisine alınabilen '*Loznik*' ekmeğinin artık yapılmadığı tespit edilmiştir (www.hurriyet.com, 2020). Katılımcılardan alınan 'Katık' tarifinin ise literatürdeki 'Kuvastra' tarifi ile örtüştüğü tespit edilmiştir. (www.pomakkulturu, 2020). Ancak göçmenlerden alınan tarifler doğrultusunda Kuvastranın yeni doğum yapmış inek sütünün kaynatılıp kestirilerek ve içine şeker katılarak tüketilen bir yiyecek olduğu belirlenmiştir.

Araştırma kapsamında bahsi geçen yemeklerin katılımcılara çoğunlukla anne ve kayınvalideleri tarafından öğretildiği belirlenmiştir. Katılımcılar da bu yemekleri kendi çocuklarına ve gelinlerine öğrettiğini ifade etmiştir. Ancak araştırmanın ikinci kısmında genç nesille yapılan görüşmelerde söz konusu yemekleri ilk defa duyan katılımcıların olduğu tespit edilmiştir. Bu anlamda yemeklerin aktarımının bir noktada durduğu söylenebilir. Genç nesle aktarılamayan bu yemeklerin unutulma nedenlerinden birinin de eski yemek yeme ve

yemek yapma alışkanlıklarının daha genç kesime gelemeden terk edilmiş olmasından kaynaklanmaktadır.

Katılımcılardan bazılarının ekmek ve peynir gibi temel ürünleri üretmeyip satın aldıklarını ifade etmiş olmaları, geleneksel yemeklerin de terk edilmesini tetiklediği söylenebilmektedir. Unutulmaya yüz tutan bu yemeklerin aktarımının devam etmesini amaçlayan bu çalışma ile genç nesil tarafından bilinmeyen yemeklerin reçeteleri çıkarılıp yeniden yapılmasının teşvik edilmesi amaçlanmaktadır. Bu anlamda halk eğitim merkezlerindeki aşçılık bölümlerinde bu tariflerin kullanılması, unutulmaya başlayan bu yemeklerin yeniden tanıtımına katkı sağlamış olacaktır. Yine meslek liselerinin Yiyecek İçecek Hizmetleri Bölümleri bünyesinde okutulan Türk mutfağı ya da mutfak uygulamaları derslerinde bu tariflerin kullanılması bu yemeklerin nesilden nesile aktarımını kolaylaştıracaktır.

Elde edilen tariflerin kitaplaştırılarak çeşitli yemek yazarlarına gönderilmesi de bu yemeklerin tanıtımına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Yine her yıl düzenlenen 'Kakava ve Hıdırellez' kutlamaların da bu yemeklerin pişirilip dağıtılması gencinden yaşlısına tüm bireylerde, söz konusu yemeklere yönelik farkındalık oluşmasını sağlayacaktır. Çalışma kapsamında sunulacak bir diğer öneri ise lise ve üniversite düzeyinde düzenlenen yöresel yemek yarışmalarında bu yemeklerin geliştirilerek yeniden pişirilmesi olabilir. Gerek sunum gerek içerik bakımından bu yemeklerin revize edilmesi, yine genç nesilde farkındalık yaratacak bir etki bırakması düşünülmektedir.

## KAYNAKLAR

- Aksoy, M. (2014). *Gastronomi ve Yemek Tarihi Ders Notları*, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma, *Journal of Yasar University*, 30(8), 5049-5063.
- Anonim. (2013). *Edirne İli 2012 Yılı Çevre Durum Raporu* T.C. Edirne: Edirne Valiliği Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü.
- Baltacı, A. (2018). Nitel Araştırmalarda Örneklem Yöntemleri ve Örnek Hacmi Sorunsalı Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(1), 231-274.
- Baysal, A. (1993a). “*Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler*”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara.
- Baysal, A. (1993b). *Beslenme Kültürümüz*. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Beşirli, H. (2010). Yemel, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Bisogni, C. A., Connors, M., Devine, P. M., & Sobal, J. (2002). Who We Are and How We Eat: A Qualitative Study of Identities in Food Choice. *Journal of Nutrition Education & Behavior*, 34(3), 128-139.
- Cihangir İ. S., Gökçe, F. ve Sunar, H. (2017). Gelenekselden Evrensel Kültürel Bir Olgu Yemek: “Osbarde Mimbar Dolması”. *Social Sciences Studies Journal*. 3(7), 1373-1384.
- Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.
- Creswell, J. W. (2007). *Qualitative Inquiry Research Design: Choosing Among Five Approaches*. Second Edt. America.
- Creswell, J.W. (2013). *Nitel Araştırma Yöntemleri. Beş Yaklaşım Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni*. 3. Baskıdan Çeviri. Çeviri Editörleri: M. Bütün, S. B. Demir. Ankara: Siyasal Yayın Dağıtım.
- Çakır, A. (2015). *Trakya Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. İstanbul: Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş.
- Çakır, A., Çiftçi, G., ve Çakır, G. (2017). Trakya Turizm Rotası Projesi: Lezzet Rotası Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(2), 194-205.
- Çakır, A., Sezer, B ve Küçükaltan, D. (2014). Trakya Mutfağı’nda Kültürel Unsurlar: Kırklareli Örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1 (1), 57-75.
- Çelik, M. ve Aksoy, M. (2017a). Yerli Turistlerin Gastronomi Turizmine Yönelik Tutumları: Şanlıurfa Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (3), 422-434.

- Çelik, M. ve Aksoy, M. (2017b). Şanlıurfa'da Özel Günlerde Yapılan Yemeklere Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 4 (Special Issue 1), 136-144.
- Çetin, T. (2008). Bulgaristan'daki Soydaşlarımızın Türkiye'ye Göç Etme Süreçlerini Etkileyen Bazı Değişkenlerin İncelenmesi. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 8(1), 55-75.
- Çetin, T. (2010). *Bulgaristan'dan Göç Eden Türk Nüfusunun Dağılımını Etkileyen Coğrafi ve Kültürel Faktörler*, VI. Ulusal Coğrafya Sempozyumu, Ankara.
- Duman, Ö. (2009). Atatürk Döneminde Balkan Göçmenlerinin İskân Çalışmaları (1923-1938). *Ankara Üniversitesi Türk İnkılâp Tarihi Enstitüsü Atatürk Yolu Dergisi* (43), 473-490.
- Giddens, A. (1984). *The Constitution of Society*. University of California.
- Gizerler, M. (1998). Edirne'de Mutfak Kültürü. *Türkiye İş Bankası Kültür ve Sanat Dergisi*, 93(3), 73-79.
- Gizerler, M. (2016). Mutfak Kültürümüz ve Edirne Mutfağı. *Edirne Eğitim Kültür Sanat Dergisi*, 68-70.
- Göynüşen, S. E. (2011). *Edirne'deki Gastronomik Kültürün Kentin Pazarlama ve Markalaşmasına Etkileri*. Yüksek Lisans Tezi. Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne.
- Güler, E. (2018). Sürdürülebilir Marka Kente Doğru: Edirne Kırmızısı. *Uluslararası Turizm, İşletme ve Ekonomi Dergisi*, 2(1), 11-19.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (26), 25-30.
- İnaç, H., ve Yazıcı, B. (2018). Bulgaristan'dan Türkiye'ye Göçler, Bulgaristan Diasporası ve Uluslaşma. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(4), 77-93.
- İnternet: Almerico, G. M. (2014). Food and Identity: Food studies, Cultural, and Personal Identity, *Journal of International Business and Cultural Studies*, (8), 1-7. <https://www.aabri.com/manuscripts/141797.pdf> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 21.04.2020.
- İnternet: Batı Trakya Haber Ajansı (2020). <https://www.batitrakya.org/bati-trakya/bati-trakya-yemek-tarifleri/akitma.html> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 06.07.2020.
- İnternet: Bucket List Journey Web Sitesi (2020). <https://bucketlistjourney.net/traditional-greek-foods-you-must-eat-in-greece/> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 20.04.2020.
- İnternet: Coşgun-İlgar S. ve İlgar, Z. (2014). *Nitel Veri Analizinde Bilgisayar Programları Kullanılması*. 31-78. <https://www.aabri.com/manuscripts/141797.pdf> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 21.04.2020.

- İnternet: Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Resmi Web Sitesi (2020). <https://edirne.ktb.gov.tr/TR-76446/ipsala-ilcesi.html> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 20.04.2020.
- İnternet: Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Resmi Web Sitesi (2020). <https://edirne.ktb.gov.tr/TR-76391/sinir-kapilarimiz.html> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 09.04.2020.
- İnternet: Edirne Nüfusu Web Sitesi (2020). <https://www.nufusu.com/il/edirne-nufusu> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 07.11.2019.
- İnternet: Edirne Tanıtım ve Turizm Derneği Resmi Web Sitesi (2020). <http://ettder.org/edirne-lezzetleri/> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 22.04.2020.
- İnternet: Facebook Web Sitesi (2020). <https://www.facebook.com/179551488732/photos/a.180299053732.126146.179551488732/10153260558388733/> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 22.04.2020.
- İnternet: Google Haritalar (2020). <https://www.google.com/maps/place/%C4%B0psala,+Edirne/@40.4979465,24.5614976,7.07z/data=!4m5!3m4!1s0x14b235024a686961:0xa71d37c46ba68a4!8m2!3d40.929232!4d26.393941?hl=tr> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 21.04.2020.
- İnternet: Hürriyet Web Sitesi (2020). <https://www.hurriyet.com.tr/lezziz/loznik-asma-pidesi-tarifi-41376729> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 25.05.2020.
- İnternet: Invest in Trakya Web Sitesi (2020). <https://www.investintrakya.org.tr/tr/neden-edirne> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 07.04.2020.
- İnternet: Kabacık, M (2019). Karadeniz Bölgesi Mutfağı. [https://www.researchgate.net/publication/330106962\\_Karadeniz\\_Bolgesi\\_Mutfagi](https://www.researchgate.net/publication/330106962_Karadeniz_Bolgesi_Mutfagi) adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 08.06.2020.
- İnternet: Keyifli Sofram Web Sitesi (2020). <http://www.keyiflisofram.com/2016/10/peynirli-biber-tursusu-soka-tarifi.html> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 22.04.2020.
- İnternet: Nefis Yemek Tarifleri Web Sitesi (2020). <https://www.nefisyemektarifleri.com/bulgurlu-borek-6071141/> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 16.07.2020.
- İnternet: Önay, D., Bayrak, E. ve Akman, M. (2007). Silifke Yöresi Mutfağındaki Geleneksel Ürünlerin Özellikleri Ve Beslenmedeki Fonksiyonel Önemi. 925-944. <https://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/%c3%96NAY-Didem-BAYRAK-Ebru-AKMAN-Mehmet-S%c4%b0L%c4%b0FKE-Y%c3%96RES%c4%b0-MUTFA%c4%9eINDAK%c4%b0-GELENEKSEL-%c3%9cR%c3%9cNLER%c4%b0N-%c3%96ZELL%c4%b0KLER%c4%b0-VE-BESLENMEDEK%c4%b0-FONKS%c4%b0YONEL-%c3%96NEM%c4%b0.pdf> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 07.11.2019.
- İnternet: Pembe Tarif Web sitesi (2020). <http://www.pembetarif.com/tarif/kacamak> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 22.04.2020.

- İnternet: Piskov, I. (2010). *Classic Bulgarian Recipes Collector's Edition*. Create Space. <http://awswochester.org/wp-content/uploads/2015/11/Classic-Bulgarian-Recipes.pdf> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 07.04.2020.
- İnternet: Pomak Kültürü Web Sitesi (2020). <http://pomakkulturu.blogspot.com/2007/> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 22.04.2020.
- İnternet: Sabah Sofra Web Sitesi (2020). <https://www.sabah.com.tr/sofra/tarifler/diger/susam-sekeri> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 22.04.2020.
- İnternet: T.C İpsala Kaymakamlığı Resmi Web Sitesi (2020). <http://ipsala.gov.tr/yoresel-yemekler> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 20.04.2020.
- İnternet: T.C. Edirne Belediyesi Resmi Web Sitesi. Edirne'nin Tarihçesi ve Genel Bilgiler: "<http://www.edirne.bel.tr/s/genel-bilgi-8.html>".html adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 07.11.2019.
- İnternet: T.C. Edirne Valiliği Resmi Web Sitesi (2020). <http://www.edirne.gov.tr/ekimde-de-uretimde-de-2-sirada> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 07.04.2020.
- İnternet: Trakya Gezi Wep Sitesi (2020). <https://www.trakyaagezi.com/sofram-restaurant/> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 20.04.2020.
- İnternet: Trakya Kalkınma Ajansı (2020). [https://www.trakyaka.org.tr/upload/Node/35520/xfiles/EDIRNE\\_YATIRIM\\_ORTA MI.pdf](https://www.trakyaka.org.tr/upload/Node/35520/xfiles/EDIRNE_YATIRIM_ORTA_MI.pdf) adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 20.04.2020.
- İnternet: Trakya Turizm Rotası (2020). <http://trakyaturizmrotasi.com/tr/edirne-lezzet-rotasi/> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 07.04.2020.
- İnternet: Tülayca Yemek Hakkında Herşey Web Sitesi (2020). <http://www.tulayca-yemek.com/taze-soganli-misir-ekmegi/> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 03.07.2020.
- İnternet: Türk Patent ve Marka Kurumu Resmi Web Sitesi (2020). <https://www.ci.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=22> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 20.04.2020.
- İnternet: Türkiye İstatistik Kurumu (2020). <http://www.tuik.gov.tr/Start.do> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 07.04.2020.
- İnternet: Yasemin Web Sitesi (2020). <http://www.yasemin.com/yemek/haber/2838218-umac-corbasi-nasil-yapilir-pratik-umac-corbasi-tarifi> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 22.04.2020.
- İnternet: Yemek Web Sitesi (2020). <https://yemek.com/tarif/yahni/> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 16.07.2020.
- Karaca, O. B. ve Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 562-584.



- Kuş, E. (2006). *Sosyal Bilimlerde Bilgisayar Destekli Nitel Veri Analizi, Örnek Program Nvivo ile Gösterimler*. Anı Yayıncılık, Ankara.
- Long, L. (2004). *Appeared in Culinary Tourism*. Kentucky: The University Press of Kentucky. 1-3.
- Nummedal, M. ve Hall, C. M. (2006). Local Food And Tourism: An Investigation Of The Newzealand South Island's Bed And Breakfast Section's Use and Perception of Localfood. *Tourism Review International* (9), 1-14.
- Özden, M. (2017). Trakya Ağzlarında Kullanılan Yemek Adları. *The Journal of Academic Social Science Studies*, (59), 113-131.
- Özgür, E. M. (1998). *Türkiye Nüfus Coğrafyası*. GMC Basın Yayıncılık, Ankara.
- Quan, S., ve Wang, N. (2004). Towards a Structural Model of The Tourist Experience. *Tourism Management*, (25), 297-305.
- Sarı, E. (2016). *Osmanlı Mutfağı*. Net Medya Yayıncılık/Nokta E-Book International Publishing.
- Saruhan, G. E. (2012). *Kentsel Markalaşma Sürecine Kültür Turizminin Etkisi: Antakya (Hatay) Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Ankara.
- Sormaz, Ü., Özata, E. ve Madenci, A. B. (2020). Tüketicilerin Yöresel Ürün, Yemek ve Restoranları Tercih Etme Nedenleri: Trakya Yöresi Mutfağı Örneği, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(1), 538-551.
- Süzer, S. (2004). *Buğday Tarımı*. Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsü.
- Şimşir, B. N. (1986). *Bulgaristan Türkleri*, Bilgi Yayınevi, Ankara.
- Toğrol, B. (1989). *112 Yıllık Göç*. Boğaziçi Üniversitesi, Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi Enstitüsü.
- Türkileri, N. (2012) *Ergenlerde Sanal Zorbalık: Nedenlerine İlişkin Algılar, Duygusal Tepkiler ve Baş Etme Yöntemleri ile Zorbalık Statüleri Arasındaki İlişkiler*, Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Uca Özer, S., Albayrak, A., ve Güdük, T. (2016). Edirne İline Özgü Gastronomi Kültürünün Pazarlanmasında Sosyal Medyanın Rolü “Instagram’da Edirne İline Yönelik Etiketlemeler Üzerine Bir İçerik Analizi”. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 6(2), 71-80.
- Usal, A. (2006). *Edirne Kültürü, Edirne Yemekleri, El Sanatları*. Edirne Vergi Dairesi Başkanlığı. 1-3.
- Yazıcı, E. (2018). *Pirinç Durum ve Tahmin Raporu*. Ankara: T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü.

Yılmaz, G. Ve Akman, S. (2018). Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Edremit Körfezi Yöresel Mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 852-872.

Yüncü, H. R. (2010). *Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yayılası*. 10.Aybastı-Kabataş Kurultayı, (11), 27-34. Ankara.





## EK-1. Görüşme Formu 1

### Edirne'nin İpsala İlçesinin Sınır Köylerinde Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemeklerin Unutulma Nedenleri Üzerine Bir Araştırma

Sayın Katılımcı,

Bu çalışma, görüşme şeklinde yapılacak olup Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda yürütülmekte olan "Edirne'nin İpsala İlçesinin Sınır Köylerinde Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemeklerin Yeniden Keşfi ve Unutulma Nedenleri Üzerine Bir Araştırma" isimli tez çalışmasında kullanılacaktır. Bu çalışmada amaç, özellikle bilinmeyen ve gizli kalmış yemeklerin envanterinin oluşturulması ve bu yemeklerin neden gizli kaldığının ortaya çıkarılması olacaktır. Araştırmada elde edilen bilgiler tamamen araştırma amaçlı olarak kullanılacak olup herhangi bir kişi ya da kurumlarca paylaşılmayacaktır.

**Danışman:** Doç. Dr. Mustafa AKSOY

**Tez Öğrencisi:** Demet TAŞ

#### I. BÖLÜM

Yemeği nerede yersiniz?

	Eskiden	Şimdi
Yer sofrasında		
Masada		
Bazen yer sofrası bazen masa		

Yemeği genellikle evin hangi bölümünde yersiniz? (Mutfak, Salon, Oturma odası vb.)

	Eskiden	Şimdi
Sabah Kahvaltısı		
Öğle Yemeği		
Akşam Yemeği		

Yemek yerken herkesin ayrı tabağı var mıdır?

	Eskiden	Şimdi
Evet		
Hayır		

EK-1. (devam) Görüşme Formu 1

Aşağıdaki öğünler için genelde kaç çeşit yemek hazırlanır?

	Eskiden	Şimdi
Öğlen		
Akşam		

Misafir gelince aşağıdaki öğünler için genelde kaç çeşit yemek hazırlanır?

	Eskiden	Şimdi
Öğlen		
Akşam		

Yörenizde kaç öğün yemek yenmektedir ?

.....

Evinizde sık yapılan yemekler hangileridir ve bu yemeklerin pişme sıklığı nedir?

Yemeğin Adı	Hergün	Haftada Bir	Haftada İki-Üç Kez

Evinizde sıkça yapılan bu yemekleri hangi öğünde/öğünlerde tüketirsiniz ?

Yemeğin Adı	Sabah	Öğle	Akşam

EK-1. (devam) Görüşme Formu 1

Sık tükettiğiniz yöresel yemeklerinizden birkaçının tarifini anlatır mısınız ?

.....

Bu yemeklerin sık tüketilmesinin nedenleri neler olabilir?

Malzemelerini kolay bulabildiğim için	
Yemekten zevk aldığım için	
Geleneğimi yaşatmak için	
Yemeğin yapılışını unutmamak için	
Ev halkının bu yemeklerden hoşlandıkları için	
Ucuz olduğu için	
Diğer (.....)	

Özel günlerde ve bayramlarda nadir yapılan yemekler nelerdir, tarifleriyle birlikte lütfen belirtiniz ?

Bayram	
Doğum	
Ölüm	
Düğün	
Kandil	

Bu yemeklerin sadece belirli günlerde pişirilmesinin nedenleri nelerdir ?

Malzeme temini zor olduğu için	
Yapımı çok meşakkatli olduğu için	
Büyüklerimden böyle gördüğüm için	
Pahalı malzemelerden yapıldığı için	
Geleneksel olarak yapıldığı gün/zamanla anıldığı için	
Diğer (.....)	

Sizin mutfağınızı diğer yöresel mutfaklardan ayıran en temel özellikler nelerdir ?

Tahıl ve Kuru bakliyat ağırlıklı beslenmemiz.	
Mutfağımızın daha ekonomik olması.	
Et ağırlıklı bir mutfağa sahip olduğumuz için	
Sebze ağırlıklı bir mutfağa sahip olduğumuz için.	

EK-1. (devam) Görüşme Formu 1

Sizce mutfağınızın ve beslenme alışkanlığınızın böyle şekillenmesinin temel nedeni nedir ?

.....

Yörenizde aşağıdaki besin gruplarından hangi gıdaların daha çok tüketildiğini söyleyebilirsiniz?

Besin Grubu	Eskiden	Şimdi
Etler		
Tahıllar		
Kurubaklagil		
Süt ve Türevleri		
Sebze Meyveler		
Yağlar		
Baharatlar		
Ot ve Bitkiler		
İçecekler		

Yörenizde aşağıdaki yiyeceklerden hangileri evlerde hazırlanır?

Ürün	Eskiden	Şimdi
Tarhana		
Turşu		
Yufka		
Bazlama		
Erişte-Makarna		
Salça		
Reçel		
Kavurma		
Asma Yapağı		
Meyve Kuru		
Meyve Kuru		
Sebze kuru		
Meyve Konservesi		

EK-1. (devam) Görüşme Formu 1

Ürün	Eskiden	Şimdi
Sebze Konservesi		
Dondurulmuş Sebze		
Dondurulmuş Meyve		
Pekmez		
Peynir		
Bulgur		
Yarma		
Sucuk		
Pastırma		
Yoğurt		
Diğer(.....)		

Yörenizde pişen yiyeceklerden her kategori için bir örnek veriniz.

Çorba	Ana Yemek	Tatlı	İçecek

Bu yemekleri yapmayı kimden öğrendiniz ?

.....  
Geçmişe ait yemeklerin reçetelerini tutuyor musunuz ? Yoksa günümüze kadar sözlü bir şekilde mi aktarılmıştır ?

.....  
Evinizde pişirdiğiniz yemekleri dışarıda tüketebiliyor musunuz ? Bulabiliyorsanız nerede?

.....  
Evinizde pişirdiğiniz bu yemeklerde özel ekipman kullanıyor musunuz ? Bu ekipmanlar hangi yemeklerin yapımında kullanılmaktadır ?

.....  
Aile bireylerine (gelininize, kızınıza) bu yemekleri yapmayı öğretiyor musunuz ?

.....  
Bu yemekleri yapmak için gerekli ekipman ve malzemeyi nereden temin ediyorsunuz ?

.....  
Bulmakta güçlük çektiğiniz ürün ya da ekipman var mı ?

.....  
Çocukluğunuzda yapılıp, artık yapılmayan yemekler ve tarifleri nelerdir ? Bu yemeklerin neden yapılmadığı hakkındaki görüşünüz nedir?

.....  
Çocukluğunuzda yapılıp, şimdi de yapılmaya devam eden yemekler ve tarifleri nelerdir ?



EK-1. (devam) Görüşme Formu 1

## II. BÖLÜM - DEMOGRAFİK BİLGİLER

<b>Ad-Soyad</b>	
<b>Yaş</b>	
<b>Doğum Yeri</b>	
<b>Şuan Yaşadığınız Yer</b>	
<b>Anne Adı</b>	
<b>Baba Adı</b>	
<b>Köken</b>	



EK-2. Görüşme Formu 2

**Edirne'nin İpsala İlçesinin Sınır Köylerinde Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemeklerin  
Unutulma Nedenleri Üzerine Bir Araştırma**

Sayın Katılımcı,

Bu çalışma, görüşme şeklinde yapılacak olup Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda yürütülmekte olan 'Edirne'nin İpsala İlçesinin Sınır Köylerinde Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemeklerin Yeniden Keşfi ve Unutulma Nedenleri Üzerine Bir Araştırma' isimli tez çalışmasında kullanılacaktır. Bu çalışmada amaç, özellikle bilinmeyen ve gizli kalmış yemeklerin envanterinin oluşturulması ve bu yemeklerin neden gizli kaldığının ortaya çıkarılması olacaktır. Araştırmada elde edilen bilgiler tamamen araştırma amaçlı olarak kullanılacak olup herhangi bir kişi ya da kurumlarca paylaşılmayacaktır.

**Danışman:** Doç. Dr. Mustafa AKSOY

**Tez Öğrencisi:** Demet TAŞ

.....  
1) Günde kaç öğün tüketirsiniz ?

.....  
2) Öğünlerinizi daha çok nerede tüketirsiniz ?

.....  
3) En çok tercih ettiğiniz yemek nedir ? Bu yemeği ne sıklıkta tüketirsiniz ?

.....  
4) ..... yemekleri hakkında fikriniz var mı ? Daha önce ismini duydunuz mu ?

.....  
5) Bu yemeklerin ismini ilk defa duyuyorsanız, daha önce duymamanızın sebepleri sizce nelerdir ?

**İsim:**

**Yaş:**

**Öğrenim Durumu:**

**Köken:**

## ÖZGEÇMİŞ

### Kişisel Bilgiler

Soyadı, adı : TAŞ, Demet  
Uyruğu : Türkiye Cumhuriyeti  
Doğum tarihi ve yeri : 12.06.1994, Enez/Edirne  
Medeni hali : Bekar  
Telefon : (0546) 760 64 83  
e-mail : demettas@kastamonu.edu.tr

### Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet Tarihi
Yüksek Lisans	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı	Devam Ediyor
Lisans	Pamukkale Üniversitesi-Yiyecek İçecek İşletmeciliği	2017
Lise	Keşan Kız Teknik ve Meslek Lisesi	2012

### İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2019-halen	Kastamonu Üniversitesi	Araştırma Görevlisi
2018-2019	Edirne Keşan İlhami Ertem Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Öğretmen
2018	İstanbul Gelişim Üniversitesi	Araştırma Görevlisi

### Yabancı Dil

İngilizce

### Yayınlar

#### Uluslararası Bildiriler

1. Taş, D. ve Olum, E. (2018, 1-3 Kasım). *Gastronomide Sürdürülebilir Bir Yaklaşım: Dijital Teknolojiler*. I. Uluslararası Turizmde Yeni Jenarasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi. (2018). Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi. Sapanca.

2. Akkuş, G. ve Taş, D. (2019, 22-24 Kasım). *Osmanlı Mutfağı Konusunda Uzmanlaşmış Restoran Yöneticilerinin Mutfağın Uluslararası Alandaki Durumuna İlişkin Düşüncelerinin Tespit Edilmesi*. Uluslararası Gastronomi, Beslenme ve Diyetetik Kongresi. Gaziantep, Türkiye.
3. Akkuş, G. ve Taş, D. (2019, 22-24 Kasım). *Osmanlı Saray Mutfağı Konseptli Etnik Restoranların Menü İçeriği ve Müşteri Profillerinin Tespit Edilmesi*. Uluslararası Gastronomi, Beslenme ve Diyetetik Kongresi. Gaziantep, Türkiye.

### **Ulusal Kitaplar veya Kitaplarda Bölümler**

1. Olum, E. ve Taş, D. (2020). *Gıda Endüstrisinde Sürdürülebilirlik*. Doğan, M. *Gıda Mühendisliğine Giriş*, Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık, 405-432.

### **Hobiler**

Farklı dünya mutfakları yemeklerini deneyimlemek.



