T.C.

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

EDİRNE İLİNİN YEMEK KÜLTÜRÜNE GÖÇLERİN ETKİSİNİN İNCELENMESİ: UZUNKÖPRÜ ÖRNEĞİ

HAZIRLAYAN

EYLÜL DOĞAN

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ DANIŞMANI

DOÇ. DR. İLKAY YILMAZ

ANKARA-2024

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANA/DOKTORA TEZ ÇALIŞMASI ORİJİNALLİK RAPORU

Tarih:23.05.2024

Öğrencinin Adı, Soyadı: Eylül DOĞAN

Öğrencinin Numarası: 22210311

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı: Doç. Dr. İlkay Yılmaz

Tez Başlığı: Edirne İlinin Yemek Kültürüne Göçlerin Etkisin İncelenmesi: Uzunköprü Örneği

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans/Doktora tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 92 sayfalık kısmına ilişkin, 23/05 / 2024 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % 8'dir. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç

2. Alıntılar hariç

3. Beş (5) kelimeden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

"Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını" inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Öğrenci İmzası ONAY

Tarih: 23 /05 / 2024 Öğrenci Danışmanı Unvan, Ad, Soyad, İmza

TEŞEKKÜR

Lisans ve yüksek lisans olmak üzere bana akademik anlamda destek olan Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak sanatları hocalarıma,

Bu çalışmanın konu seçiminden tezin bitimine kadar desteğini hiç çekmeyen hep yanımda olan sevgili danışman hocam Doç. Dr. İlkay YILMAZ'a ve değerli jüri üyeleri Prof. Dr. Aziz EKŞİ'ye ve Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU'na,

Edirne ve Uzunköprü'deki araştırmamı gerçekleştirmemi sağlayan Uzunköprü Belediyesi, yöresel restoran işletmeleri ve bu noktalara ulaşmamı sağlayan Hakan Poyraz Bey'e

Görüşme sorularını sabırla cevaplayıp beni en içten bir şekilde ağırlayan değerli katılımcılara

Çalışmam boyunca beni en anlayışla karşılayan hep destekçim olan sevgili aileme teşekkürlerimi sunarım.

ÖZET

Eylül Doğan, Edirne İlinin Yemek Kültürüne Göçlerin Etkisinin İncelenmesi: Uzunköprü Örneği , Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı, 2024

Beslenme bir insanın yaşamını sürdürebilmesi ve kaliteli bir yaşam geçirebilmesi için gerekli olan ihtiyaçtır. Bir topluma ait olan kültürel değerler o toplumun beslenme alışkanlıkları üzerinde de etki göstermektedir. Her topluma ait farklı bir mutfak kültürü bulunmaktadır. Yaşam şekli, ekonomi, eğitim, göç gibi etkenler mutfak kültürünü de zamanla etkilemiştir. Bu çalışmanın asıl amacı sosyal, siyasi, ekonomik veya eğitim gibi sebeplerden gerçekleşen göçlerin mutfak kültürüne etkilerinin incelenmesidir. Özellikle yoğun göç alımı ve verimine maruz kalan Trakya bölgesinden Edirne ili bu çalışma için seçilmiş olup araştırma en eski ilçesi olan Uzunköprü'de gerçekleşmiştir.

Araştırma ilk aşamasında hem Edirne hem de Uzunköprü ilçesine ait literatür taraması yapılıp yer verildikten sonra ikinci aşaması için Uzunköprü'ye gidilip hem göçün etkisiyle oluşan yöresel mutfağa sahip olan işletmeler hem de göç ile Edirne Uzunköprü'ye yerleşmiş olan 45 yaş üstü halk ile yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak yüz yüze bir görüşme gerçekleştirilip veriler toplanmıştır.

Yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen verilere göre görüşme yapılan katılımcılar yöresel yemek kültürlerinin farkında olup çoğu yemeği yapmaktadırlar. Göç ile gelen yemek kültürü ile kendi yemek kültürlerini sentezlemişlerdir. İlçe merkezinde değil de köyde yaşayan Uzunköprü halkı yöresel yemekler dışında bu yemekler için gerekli olan tüm malzemeleri köyde kendileri yapmaktadır. Aynı şekilde işletme sahipleri menülerinde yöresel yemekler bulunmaktadır. Ancak görüşme yapılan tüm katılımcılar eskisi kadar kimsenin yemek kültürüne sahip çıkmadığını ve herhangi bir çalışma yapılmadığı sürece unutulmaya yüz tutacağının farkındadırlar.

Anahtar Kelimeler: Uzunköprü, mutfak kültürü, göç, yöresel yemek .

ABSTRACT

Eylül Doğan, Examining the Effect of Migrations on the Food Culture of Edirne Province: Uzunköprü Example, Başkent University, Institute of Social Sciences, Gastronomy and Culinary Arts Master's Program with Thesis, 2024

Nutrition is the need for a person to survive and have a quality life. Cultural values belonging to a society also have an impact on the nutritional habits of that society. Every society has a different culinary culture. Factors such as lifestyle, economy, education and migration have affected culinary culture over time. The main purpose of this study is to examine the effects of migrations due to social, political, economic or educational reasons on culinary culture. The province of Edirne, from the Thrace region, which is particularly exposed to intense immigration and productivity, was chosen for this study and the research was carried out in Uzunköprü, its oldest district.

In the first stage of the research, after a literature review of both Edirne and Uzunköprü districts was conducted and included, in the second stage, we went to Uzunköprü and conducted a semi-structured interview with both the businesses that have the local cuisine formed under the influence of immigration and the people over the age of 45 who settled in Edirne Uzunköprü due to immigration. A face-to-face interview was conducted using the form and data was collected.

According to the data obtained as a result of the interviews, the interviewed participants are aware of the local food culture and cook most of the dishes. The people of Uzunköprü, who live in the village rather than in the district center, make all the ingredients required for these dishes themselves in the village, except for local dishes. Likewise, business owners include local dishes in their menus. However, all interviewed participants are aware that no one protects the food culture as much as before and that it will be forgotten unless any work is done.

Keywords: Uzunköprü, culinary culture, migration, local food

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR ..... **i**

ÖZET ..... **ii**

ABSTRACT ..... **iii**

TABLOLAR LİSTESİ ..... **vi**

ŞEKİLLER LİSTESİ ..... **viii**

1.GİRİŞ **1**

1.1.Araştırmanın Amacı **2**

1.2.Araştırmanın Önemi **2**

1.3.Araştırmanın Soruları **3**

1.4.Araştırmanın Sınırlılıkları **3**

2.KAVRAMSAL ÇERÇEVE **4**

2.1.Yemek ve Kültür **4**

2.2.Yemek ve Göç **5**

2.3.Edirne **6**

2.3.1.Edirne tarihi **6**

2.3.2.Edirne'de tarım **7**

2.3.3.Edirne'de hayvancılık **9**

2.3.4.Edirne'de sanayi **11**

2.3.5.Edirne'de ticaret **11**

2.3.6.Edirne'ye sınır ülkeler ve sınır kapılar **12**

2.3.7.Edirne yemek kültürü **12**

2.3.8.Edirne'nin yöresel yiyecekleri **13**

2.3.9.Edirne coğrafi işaretli ürünleri **17**

2.3.10.Edirne mutfak kültürüne ait yemekler **19**

2.3.11.Edirne'deki göçmenler **22**

2.4.Uzunköprü 23

2.4.1.Uzunköprü'nün tarihi 24

2.4.2.Uzunköprü'de tarım 25

2.4.3.Uzunköprü'de hayvancılık 29

2.4.4.Uzunköprü'de sanayi 30

2.4.5. Uzunköprü'de ticaret 31

2.4.6. Uzunköprü yemek kültürü 32

2.3.7.Uzunköprü'deki göçmenler 41

3.ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ 42

3.1.Araştırmanın Modeli 42

3.2.Araştırmanın Evren ve Örneklemleri 43

3.3.Veri Toplama ve Değerlendirme Tekniği 43

4.BULGULAR 44

4.1.Araştırmanın Birinci Örneklemi Olan 45 Yaş Üstü Olan Halk 44

4.2.Araştırmanın İkinci Örneklemi Olan Yöresel İşletme Sahipleri 49

5.SONUÇ VE ÖNERİLER 53

KAYNAKLAR 59

EKLER

EK-1. Etik Kurul Onay Belgesi

EK-2. 1.Görüşme Formu

EK-3. 2.Görüşme Formu

Ek-4. Araştırma Sonucunda Elde Edilen Yemek Reçeteleri

Ek-5. Çekilen Resimler ve Menüler

Ek-6. Yerel Sözlük

TABLOLAR LİSTESİ

Sayfa

Tablo 2. 1.Yemek ve kültür arasındaki ilişkiler 5
Tablo 2.2. Edirne'deki kümes hayvanları 10
Tablo 2.3. Edirne'deki küçükbaş hayvanları 10
Tablo 2.4. Edirne'deki büyükbaş hayvanları 10
Tablo 2.5. Edirne sınır kapıları 12
Tablo 2.6. Edirne coğrafi işaretli ürünler 17
Tablo 2.7. Edirne mutfak kültürüne ait çorbalar 19
Tablo 2.8. Edirne mutfak kültürüne ait et yemekleri 19
Tablo 2.9. Edirne mutfak kültürüne ait kümes hayvanlarının etlerinden yapılan yemekler 20
Tablo 2.10. Edirne mutfak kültürüne ait av hayvanlarının etinden yapılan yemekler 20
Tablo 2.11. Edirne mutfak kültürüne ait sebze ve ot yemekleri 20
Tablo 2.12. Edirne mutfak kültürüne ait hamur işleri 21
Tablo 2.13. Edirne mutfak kültürüne ait tatlılar 21
Tablo 2.14. Edirne mutfak kültürüne ait kompostolar 22
Tablo 2.15. Edirne mutfak kültüründeki turşular 22
Tablo 2.16. Edirne'nin 1892 yılındaki nüfusu 25
Tablo 2.17. Uzunköprü ilçesinde bulunan gölet ve barajlar 26
Tablo 2.18. Uzunköprü'nün tarım arazisi dağılımı 27
Tablo 2.19. Uzunköprü tarım ürünlerinin arazi dağılımı 27
Tablo 2.20. Uzunköprü'de yetiştirilen sebzeler 27
Tablo 2.21. Uzunköprü'de yetiştirilen sebzelerin arazilerinin dağılımı 28
Tablo 2.22. Uzunköprü'de yetiştirilen meyvelerin arazi dağılımı 29
Tablo 2.23. Uzunköprü küçükbaş hayvan sayısı 30
Tablo 2.24. Uzunköprü sanayi siteleri 30
Tablo 4.1. Görüşme yapılan katılımcıların yaş bilgileri 44
Tablo 4.2. Görüşme yapılan katılımcıların cinsiyet bilgileri 44
Tablo 4.3. Görüşme yapılan katılımcıların eğitim durumu 44
Tablo 4.4. Görüşme yapılan katılımcıların doğum yeri 45
Tablo 4.5. Görüşme yapılan katılımcıların çalışma durumları 45
Tablo 4.6. Uzunköprü yöresel yemeklerinin bilinirliğinin durumu 45

Tablo 4.7.Uzunköprü'deki yöresel yemekler 45
Tablo 4.8. Düğünlerde yapılan yöresel yemekler 46
Tablo 4.9.Doğum ziyaretleri için yapılan yöresel yemekler 46
Tablo 4.10. Bayramlarda yapılan yemekler 47
Tablo 4.11. Uzunköprü'nün aldığı göçlerin yemek kültürüne etkisi 47
Tablo 4.12. Bölgenin mutfak kültürüne etkisi olan göçler 47
Tablo 4.13. Farklı mutfak kültürlerinin Uzunköprü'ye kazandırmış olduğu ürünler 48
Tablo 4.14. Eskiden yapılan ama şimdi yapılmayan yemekler/ürünler 48
Tablo 4.15.Yemek kültürünün korunması için yapılması gereken durumların düşünürlüğü 49
Tablo 4.16. Uzunköprü'ye göç eden toplumların yemek kültürlerinin bilinirliği 49
Tablo 4.17. İşletme menülerinde yer alan yemekler 50
Tablo 4.18.Müşterilerin öncelikle tercih ettiği yemekler 50
Tablo 4.19. Menüyü oluştururken dikkat edilmesi gereken etkenler 50
Tablo 4.20. Uzunköprü yöresel yemek kültürünün korunurluğu 51
Tablo 4.21. Uzunköprü yöresel restoranlarının yeterliliği 51

ŞEKİLLER LİSTESİ

Sayfa

Şekil 2.1. Türkiye'de çeltik ekili olan şehirler (TÜİK, 2020) 7
Şekil 2.2. Türkiye'de gerçekleşen çeltik üretimi (TÜİK, 2020)..... 8
Şekil 2.3. Türkiye Ayçiçek üretimine sahip olan iller (Tarım ürünleri piyasaları, 2024) 8
Şekil 2.4.Tava Ciğeri (mutfağımdan tarifler.com, 2017)..... 13
Şekil 2.5.Köfte (Eylül Doğan kişisel arşiv)..... 14
Şekil 2.6. Badem Ezmesi (Osmanlı şehzade geleneksel edirrne lezzetleri, 2024). 14
Şekil 2.7. Beyaz Peynir (Türkiye Kültür Portali, 2018). 15
Şekil 2.8. Mamaliga (Lezzetler.com, 2007)..... 15
Şekil 2.9. Papara (Bayburt rehberi, 2024). 16
Şekil 2.10. Ovmaç Çorbası (Hürriyet, 2020)..... 16
Şekil 2.11. Meriç Yer Fıstığı (Trakya Gezi Rehberi, 2019)..... 17
Şekil 2.12. İpsala Çeltik Tarlası (Dünya gazetesi, 2018)..... 18
Şekil 2.13. Meriç Kara Kavunu (Anadolu Ajansı, 2021) 18
Şekil 2.14. Uzunköprü Köyleri (Trakyanet.com, 2014) 24
Şekil 2.15. Uzunköprü ilçesinin arazi durumu (Karpuz, 2013)..... 26
Şekil 2.16. Oğmaç Çorbası (Lezzet.com, 2023)..... 32
Şekil 2.17. Mangır Çorbası (Sofra dergisi, 2024)..... 33
Şekil 2.18. Kırmızı Tarhana Çorbası (yemek.com, 2023) 33
Şekil 2.19. Ciğer Sarması (Trakya Gezi, 2009)..... 34
Şekil 2.20. Trakya Mantısı (Trakya Gezi, 2011). 34
Şekil 2.21. Tavşan Eti Lokması (Nefis yemek tarifleri, 2015). 35
Şekil 2.22. Kaçamak (Akşam Gazetesi, 2019). 35
Şekil 2.23. Cıllık (Batı trakya haber ajansı, 2024). 36
Şekil 2.24. Tatlı Kabak Böreği (Trakya Gezi, 2011). 36
Şekil 2.25. Yağ Kurabiyesi (Yemek Tarifleri, 2024)..... 37
Şekil 2.26. Nişasta Helvası (Takvim Gazetesi, 2023). 37
Şekil 2.27. Baklava (Trakya Gezi, 2010). 38
Şekil 2.28. Peynir Helvası (Lezzetler.com, 2010). 38
Şekil 2.29. Zerde (Trakya Gezi, 2013). 39
Şekil 2.30. Mamzana (Yemek.com, 2019). 39

Şekil 2.31. Kesikli Biber (Anne mutfak perisi, 2018). 39
Şekil 2.32. Keçi Patiği (Yemek.com, 2022). 40

1.GİRİŞ

Göç tarihi, insanlık tarihi ile birlikte başlayıp devam eden bir olgudur. İnsanlık tarihinden bu yana toplumlar kimi zaman savaş, kimi zaman güvenlik, kimi zaman daha iyi yaşam şartları için bazen gönüllü, bazen ise zorunlu bir şekilde yer değiştirmeler yapmışlardır. Göç hareketleri ile beraber, göç eden toplumun beraberinde getirdiği yemek hazırlama ve beslenme kültürü, yeni yerleşilen yerin kültürünü zenginleştirmektedir. Aynı zamanda kendi yemek ve beslenme kültürü de yerleşilen yerin kültüründen etkilenmektedir (Atabey, 2022).

Bir toplumun kültürünün veya kimliğinin en önemli bileşenlerinden birisi de mutfaktır. Bu nedenle göç eden bir toplumun kültürünü ve kimliğini koruması adına gereken en önemli değerlerinden biri de mutfak kültürüdür. Özellikle göç sonrası toplumsal yaşama uyum sağlamak adına göç edilen yerlerin mutfak kültürleri ile tanışılmaktadır (Işkın, 2021).

Her bölgenin kendine özgü yöresel mutfak kültürü ve yöresel yemekleri vardır. Özellikle bu kültüre ait yöresel yemekler özel günlerde daha çok yapılmaktadır. Yöresel yemekler genellikle o bölgenin geçmişten gelen bir yaşanmışlıktan ortaya çıktığı için yapılan diğer yemeklerden daha üstün tutulmaktadır (Şapçılar, Kalkan ve Büyükşalvarcı, 2019).

Edirne, batısında Yunanistan ve kuzeybatısında Bulgaristan'a komşu olan bir Trakya ilidir. 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. Edirne mutfağında göçmen mutfağına ait ürünler olduğu bilinmektedir. Ayrıca bu yemeklerin Edirne'nin kıtlık çektiği dönemde halkın tükettiği yiyecekler olduğu bilinmektedir (Taş, 2020). Adını sahip olduğu dünyanın en uzun taş köprüsünden alan Edirne'nin Uzunköprü ilçesi Ergene nehri kıyısına kuruludur. Türkiye'yi Balkanlar ve Avrupa'ya bağlayan geçiş yolları üzerinde stratejik açıdan önemli bir sınır kenti olan Uzunköprü kapladığı alan bakımından Edirne'nin birinci, nüfus bakımından ise ikinci büyük ilçesidir (Wikipedia, 2023).

Trakya topraklarının en verimli bölgesi olan Ergene havzasında yer alan Uzunköprü ekonomisi tarıma ve tarımsal sanayiye dayalıdır. Hem yer altı hem de yerüstü su kaynakları bakımından oldukça zengin olan ilçe Ergene ve Meriç nehirlerinin taşıdığı alüvyonların meydana getirdiği verimli geniş topraklara sahiptir. Topraklarının %80'inde tarım yapılmakta olan bu ilçede en çok buğday, pirinç, ayçiçeği ve şeker pancarı üretimi yapılmaktadır. Uzunköprü'de tarım kadar ön planda olmasa da hayvancılık da önemli bir yer tutmaktadır. En çok küçükbaş hayvan yetiştirilen ilçeden çevre illere canlı hayvan ve et ihraç edilmektedir. Bunun yanı sıra mandıracılık da gelişmiş, süt ve süt ürünleri özellikle de peynir yapımında daha ileri bir düzeye gelinmiştir (Fereli ve Alyakut, 2018).

1.1.Araştırmanın Amacı

Trakya Bölgesi; Bulgaristan, Romanya, Yahudiler, Ermeniler ve Çingeneler için bir göç bölgesi olmuştur. Edirne de aynı şekilde bu göçten etkilenen şehirlerden biridir. Edirne coğrafî konumundan dolayı almış olduğu göçler ve yerel halkı ile çok sayıda kültürel mirasa sahiptir. Bu miras içerisinde yer alan yemek kültürü ise oldukça önemlidir. Gelenek ve görenekler sadece bir ritüel olmasının yanı sıra, bir toplumun doğumdan ölüme kadar olan genetik kodlarını da barındırmaktadır (İşçimen, 2021).

Birçok kültürü içerisine almış olan Edirne'nin en eski yerleşim yeri olan Uzunköprü ilçesi Rumeli'de kurulan ilk Türk şehri unvanını alan ilk ismi de Ergene olan bir ilçedir. Bu çalışmadaki amaç Edirne'nin özellikle de Uzunköprü'nün almış olduğu göçlerin etkisiyle gelen ve orada oluşan yemek kültürünün incelenmesidir.

1.2.Araştırmanın Önemi

Bu çalışma ile Edirne yöresel yemek kültürü ortaya çıkartılmış ve özellikle Uzunköprü örneği incelenmiştir. Bu bölgenin aldığı göçler sebebiyle göçlerin Edirne'ye bıraktığı etkiler gösterilmiş olacaktır. Edirne ve Uzunköprü ilçesine alınan yoğun göçlerin bölgenin yöresel yemek kültürünün farklılığını ve çeşitliliğini ortaya çıkarmak için önemlidir.

1.3.Araştırmanın Soruları

a) Edirne'nin Uzunköprü ilçesinin unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemekler araştırılmış mıdır?

b)Bölgenin yoğunlukta almış olduğu göçlerin mutfak kültürlerinin etkileri araştırılmış mıdır?

c)Yerel halk ve restoran sahipleri bölgeye özgü yöresel yemekler konusunda ne ölçüde bilgi sahibidir?

d) Uzunköprü yöresel yemekleri nelerdir?

1.4.Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırma da yapılacak olan görüşmeler sadece Edirne Uzunköprü ilçesinde bulunan işletme ve yerel halk ile sınırlı tutulmuştur.

2.KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1.Yemek ve Kültür

İnsanlar daha doğmadan anne karnında ve doğduktan sonra da hayata sağlıklı bir şekilde devam edebilmek için öncelikleri her zaman beslenmedir. Bu sebeple beslenme temel ihtiyaçtır (Marshall, 2005). Kişinin yemek kültüründeki etkileyici ilk unsur ailesidir. Ailenin yanında ekonomi, din, siyaset gibi unsurlarda etkili olmaktadır. Bir insanın neyi ne kadar tüketeceğini ekonomik olarak ne kadar alabileceği etkilemektedir. İslam dininde domuz etinin haram kılınması sebebi ile tüketilmemesi ama Avrupa'da çok fazla tüketilip tercih edilmesi de dini bir etmendir (Yıldızlar, 2022).

Tarih boyunca sanatın, teknolojinin, toplumun değişmesi ile kültür ile ilgili literatürde birçok açıklamaya tanıma ulaşmak mümkündür (Yurdigül, 2010).Kültür insanların bir araya ortak bir şekilde getirdiği günümüze ulaştırdığı olguların tümüdür. Sadece maddi kültür değil onun dışında kalan inançlar, örf ve adetler, din, yemek bunlarda manevi kültürün içine giren maddelerdir (İşeri, 2023).

Bu kültürler arasındaki farklılıkları ortaya çıkaran sosyal yapı ise yemeklerdir. Mutfak kültürü o coğrafyanın kimliğini oluşturmasındaki en büyük etmendir. Beslenme ihtiyacı bir bireyin en büyük gereksinimi olduğundan hiçbir zaman vazgeçilemez olması yemek kültürünün çeşitlenmesini sağlamıştır (Taş, 2020).

Toplumların yemek kültürü o coğrafyanın yapısı, iklimi, dini, ekonomik ve sosyolojik özellikleri ile ortaya çıkmaktadır (Kaya, Çakır ve Keleş, 2019). Bu özellikler sayesinde şekillenen yemek kültürü yöresel yemek kültürünü de ortaya çıkarmaktadır. Bir yörenin yemek kültürü incelenmek istenildiğinde geçmişinde izlerinin takip edilmesi gerekmektedir. En kıymetlisi ise o coğrafya da neden ve nasıl var olduklarının bilinmesidir.

Yemek için hazırlanan malzemeler topluma göre değişiklik gösterebilmektedir. Bu değişikliğin sebebi ise o yiyeceklerin o toplumun yaşamış olduğu coğrafya içerisinde yetiştirilip yetiştirilmediği kadar coğrafyanın kültürü tarafından belirlenen alışkanlıklarda değişikliğe sebep olmuştur. Yemek ve kültür arasındaki bağlamda bir yemeğin hangi teknikle hazırlandığı, sunumunun nasıl yapıldığı da önemlidir. Bir yemek hazırlanırken hazırlık esnasında kullanılan araç ve gereçler her kültürde farklılık göstermektedir (Yurdigül, 2010).

Tablo 2. 1.Yemek ve kültür arasındaki ilişkiler

Hammadde Farklılıkları	Her bir coğrafyanın coğrafi ve tarihi özellikleri sebebi ile kullanılan malzemeler farklıdır.
Yemekleri hazırlama ve pişirme şekilleri	Her toplumun kendine ait pişirme yöntemleri mevcuttur.
Öğün sayısı	Toplumun çalışma saatlerine göre öğün sayısı değişiklik gösterir.
Öğün Örüntüsü	Tarlada çalışan bir bireyin temel öğünü genelde kahvaltı olurken şehir yaşamında bu göz ardı edilir.
Kullanılan araç ve gereçler	Yemek yerken kullanılan çatal bıçak Uzakdoğu ülkelerinde çubuk olarak tercih edilebilir.
Yemekler ile ilgili inançlar	Buna örnek olarak Türk yemek kültüründe yaygın bir inanış olan balık ve yoğurdun beraber tüketilmesinin sakıncalı olmasıdır.

Kaynak: (Yurdigül, 2010).

Bu farklılıklar sonucu ulusal mutfaklar ortaya çıkmıştır. Bu ulusal mutfaklarda toplumun kimliğinde önemli bir yere sahip olmuştur.

2.2.Yemek ve Göç

Farklı coğrafyaların kültürlerinin birbirleri ile tanışmasını sağlayan çok fazla faktör bulunmaktadır. Bunlara savaş, ticaret, göçler gibi örnekler verilebilir. “İnsanlık tarihi aynı zamanda bir göç tarihidir.” (Berk, 2020).

“Göç en basit olarak bir alandan başka bir alana yer değiştirmeleri olarak tanımlanmaktadır ve insanoğlu tarihi kadar eskidir.” Mecburi veya mecburi olmayan coğrafi değişiklik sonucu ile toplumlar gittikleri bölgeye hem kendi kültürlerini götürüp hem de o toplumun kültürlerinden etkilenmişlerdir. Bu etkileşim yemek kültürlerini de etkilemiştir (Kaya, 2021).

Bir toplumun kimliğinin oluşmasında mutfağın etkisi önemlidir. Kimlik olgusu insanlara yenilen yemek kadar toplumların nerede ve kiminle nasıl yediği gibi soruları da merak ettirmektedir. Buna örnek olarak yaşamları boyunca göç etmek zorunda kalmış olan Yahudilerin süt ile eti beraber tüketmemesi ya da Müslüman toplumlara domuz etinin haram kılınıp tüketilmemesi gibi örnekler verilebilir. Göç eden Yahudiler nereye giderse gitsinler bu kültürlerini kaybetmemiş ve gittikleri yere de götürmüşlerdir (Kaya, 2021)

Kültürel bir kavram olan mutfak göçlerden etkilenmekte olup zaman içerisinde bazı kültürel değerler insanlar tarafından unutulmuştur (Işkın, 2021). Göç sonrasında toplumlar gittikleri coğrafyaya kendi mutfak kültürlerini götürseler de gittikleri toplumun mutfak kültüründen etkilenmek zorunda kalmışlardır. Yeri gelindiğinde bu durumu olumlu karşılanmış olsa bile göç eden toplumun mutfak kültürünün zaman içerisinde unutulmaya yüz tuttuğu gerçeğini değiştirmemektedir (Bakaloğlu ve Şen, 2024).

Türkler de tarihleri boyunca beslenme şekillerine her zaman değer vermişlerdir. Göçebe bir yaşam şekillerinin olmasından dolayı da mutfak kültürleri her gittiği coğrafyaya bir şeyler katıp o coğrafyadan da etkilenerek kendi kültürlerine bir şeyler katarak zamanla oturmuştur (Bakaloğlu ve Şen, 2024).

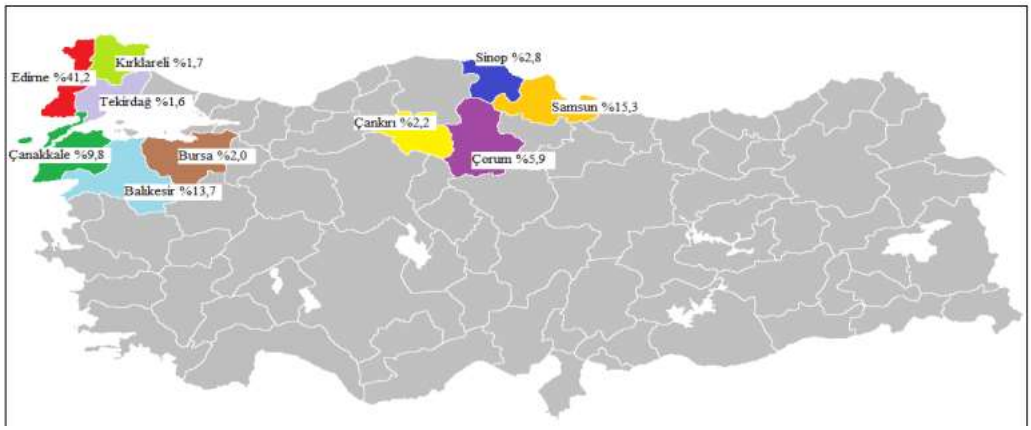
2.3.Edirne

Edirne Marmara bölgesinin Trakya bölgesinde kalan bir ildir. 2024 verilerine göre ilin nüfusu 419.413'tür. Merkez ilçe ile beraber 9 ilçesi bulunup 16 belediye ve her bir belediye de 95 mahalle ve 253 köy bulunmaktadır. Edirne'nin 2023 verilerine göre nüfusu 419.913 kişidir. Doğusunda Tekirdağ güneyinde Ege denizi batısında Yunanistan ve kuzeyi ise Bulgaristan ile çevrilidir. Edirne'nin güney kesimi daha çok ılıman olan Akdeniz iklimini yaşarken kuzey kısım karasal iklimi ile sert kışları yaşamaktadır. Edirne ili genelde düzlük olup il hiç dağ bulundurmamaktadır (Wikpedia, 2024).

2.3.1.Edirne tarihi

8500 yıllık bir tarihe sahip olan Edirne tarihte konumu sebebiyle birçok istilaya uğramıştır. Tarih içerisinde birçok medeniyete ev sahibi olmuştur (Bilar , 2019).

İlkçağ zamanında Orta Asya'dan göç eden Traklar tarafından kurulduğu bilinmektedir. Daha sonrasında Romalılara ait olan bu topraklar imparatorluğun ikiye bölünmesi ile Edirne Doğu Bizans'a kalmıştır. 1361 yılında 1.Murat tarafından fethedilip Osmanlı Devleti'ne 92 yıl başkentlik yapmıştır. Edirne bu süre zarfı içerisinde tarihinin en gösterişli yıllarının yaşamıştır (Edirne Belediyesi, 2024).



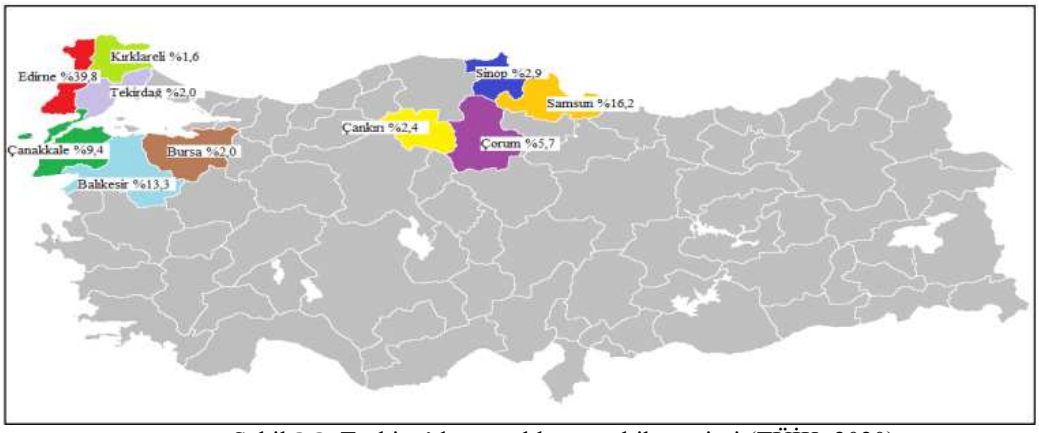
Şekil 2.1: Türkiye'de çeltik ekili olan şehirler (TÜİK, 2020)

2.3.2.Edirne'de tarım

Yıllardan süre gelen bir tarım şehri olan Edirne 19.yüzyılın sonunda İstanbul'a ait bir tahıl ambarı niteliğini görmüştür. Doğudan ve Batıdan alınan ve verilen göçler nedeni ile oluşan nüfus değişiklikleriyle tarımda da değişiklikler oluşmuştur. Edirne tarımı cumhuriyet sonrası ile canlanmaya başlamıştır. Tarımın ağırlığı bitkisel üretimdir. İlin düzlüklerinin büyük kısmında çeltik, buğday ve ayçiçeği tarımı yapılmaktadır (Edirne Ticaret Ve Sanayi Odası, 2024).

Edirne çeltik üretiminde bulunan Ergene Havzası 14560 km2 yüzölçümüne sahip olup Türkiye genelinde ciddi bir üretime sahiptir. Türkiye İstatistik Kurumu 2018 verilerine göre Türkiye genelinin %72'sini Marmara Bölgesinin çeltik üretimi kapsamaktadır (Körükçü, Torlak, ve Özcan, 2019). Türkiye'nin pirinç ihtiyacının büyük bir kısmı bu bölgede karşılandığından halkın beslenmesinde de pirinç önemli bir yer tutmaktadır.

TÜİK 2020 verilerine göre "Edirne Türkiye'nin toplam pirinç üretiminin %43,69'unu kapsamaktadır. Edirne'de en fazla çeltik üretimi yapan ilçe İpsala olup üretim yapılan miktarı 174 bin 910 ton olan İpsala ilçesi, Edirne ilindeki toplam çeltik ekim alanının %42,56'sını ve çeltik üretiminin %42,59'unu oluşturmaktadır ." (TÜİK, 2024).



Şekil 2.2. Türkiye'de gerçekleşen çeltik üretimi (TÜİK, 2020)

Türkiye'nin pirinç dışında önemli bir üretiminin bu bölgede yapıldığı tarım ürünü ise ayçiçektir. Dünya üzerinde Türkiye ayçiçek üretiminde 6.sırada yer almaktadır. Edirne nem, yağmur ve sıcaklık bakımından ayçiçek üretimine uygun olmasından dolayı üretim ve ekim alanı açısından Türkiye'de 3.sırada yer almaktadır. Edirne 2021 yılında 285.286 ton ayçiçeği üretimi gerçekleştirmiştir (TÜİK, 2024).

Türkiye Ayçiçek üretimine sahip olan iller

Şekil 2.3. Türkiye Ayçiçek üretimine sahip olan iller (Tarım ürünleri piyasaları, 2024)

Edirne’deki diğer tarımsal ürün olan buğdayın üretimi de Türkiye verileri açısından yine ön sıralarda gelmektedir. 2020/21 verilerine göre Türkiye’de buğday ekim alanı 6,9 milyon hektardır. Yine 2020/21 verilerine göre ise üretilen buğday miktarı 20,5 milyon tondur. Edirne ili ise bu üretim sezonunun 478,487 ton buğday üretimini karşılamıştır. Türkiye içeresindeki payı %2,33 olarak açıklanmıştır (Aydın, ve diğerleri, 2022).

Edirne’de Tarımı Yapılan Sebze ve Meyveler

SERACILIK

Salatalık	Marul	Taze fasulye
Domates	Ispanak	Semizotu
Yeşil soğan	Roka	Maydanoz

MEYVE(ekim alanı)

Elma	Kiraz
Armut	Mandalina

SEBZE(tarla tarımı)

Bamya	Ispanak	Karpuz
Patlıcan	Kavun	

2.3.3.Edirne’de hayvancılık

Edirne’de hayvancılıkta en yüksek pay kümes hayvancılığına aittir. Kümes hayvancılığından sonra sırasıyla küçükbaş ve büyükbaş hayvancılık gelmektedir (Trakya Kalkınma Ajansı, 2014).

Kümes Hayvancılığı

Kümes hayvanları arasından yaygın olan tür yumurta tavuğu olan tavuktur. Ardından hindi, et tavuğu, ördek, kaz gelmektedir (Taş, 2020).

Tablo 2.2: Edirne'deki kümes hayvanları

Yumurta Tavuğu	212.610
Et Tavuğu	42.000
Hindi	13.496
Kaz	10.354
Ördek	12.311

Kaynak: (Taş, 2020).

Tablo 2.2'de Edirne'deki kümes hayvanlarının sayısı belirtilmiştir.

Küçükbaş Hayvancılık

Büyük çoğunluğu yerli koyun oluşturmaktadır.

Tablo 2.3: Edirne'deki küçükbaş hayvanları

Keçi(kıl)	54.121
Koyun(yerli)	203.667
Koyun(merinos)	47.759

Kaynak: (Taş, 2020).

Tablo 2.3.'te Edirne'de yetiştirilen küçükbaş hayvanlarının isimleri ve sayılarına yer verilmiştir.

Büyükbaş Hayvancılık

Büyük çoğunlukta kültür sığırları yer almaktadır.

Tablo 2.4: Edirne'deki büyükbaş hayvanları

Sığır(yerli)	3516
Sığır(melez)	28.180
Sığır(kültür)	100.654
Manda	104

Kaynak: Hayvansal Üretim İstatistikleri (TÜİK, 2013)

Tablo 2.4.'te Edirne'de yetiştirilen büyükbaş hayvan çeşitleri vev sayılarına yer verilmiştir.

Edirne’nin göle ve denize kıyısı olan iki ilçesi vardır. Bunlar Enez ve Keşan’dır. Buralarda çok az da olsa su ürünleri avcılığı yapılmaktadır. Bunlara örnek ahtapot, kefal, kalamar ve karides gibi su ürünleri verilmektedir (Trakya Kalkınma Ajansı, 2014). 2018 yılı TÜİK verilerine göre tatlı su balıklarından sazanın üretiminin 110 ton ile ilk sırada yer aldığı paylaşılmıştır.

Bal üretimi incelendiğinde Trakya bölgesinin üretiminin yarısı Edirne’de üretilmektedir. Arıcılık için mera alanları iyi bir derecede verimli bir alan oluşturmaktadır. Üretimi yoğun bir şekilde yapılan ayçiçek bitkisi arıcılık için önemli bir miktarda polen ve nektar oluşturmaktadır.

2.3.4.Edirne’de sanayi

Edirne konumundan dolayı büyük bir ticaret ve sanayi metropolü olan İstanbul şehrine yakın oluşu ile büyük sanayi gruplarının ve tekstil işletmelerinin dikkatini çekmiştir. Özellikle bu işletmeler Edirne’de 1990 yılından sonra faaliyet göstermeye başlamıştır. Edirne’deki sanayi işletmelerinin çoğunluğu süt, yağ ve un üzerine faaliyetlerde bulunan işletmelerdir. Çeltiğin yetiştirilmesinden dolayı çeltik işleme fabrikaları bulunmaktadır. Tekstil sektöründe ise Uzunköprü ilçesi gelişmiştir. Keşan, İpsala ve Havsa ilçeleri gıda sanayi konusunda yoğunlaşmıştır (Edirne Ticaret Ve Sanayi Odası, 2024).

2.3.5.Edirne’de ticaret

Yunanistan ve Bulgaristan ile sınırı olan Edirne Kapıkule ve İpsala kapıları ile ticareti canlı tutmaktadır. D-100 karayolu ile Ortadoğu ülkeleriyle transit taşımacılığı karayolu ulaşımı sayesinde ticareti geliştirmiştir.

Türkiye’den yurtdışına çalışmaya giden vatandaşların ülkeden giriş çıkışlarının Edirne üzerinden yapılması da ticareti etkileyen bir etmendir. Edirne’deki fabrikalarda üretilen ürünler hem yurt içi hem de yurt dışı ihraç edilmektedir (Edirne Ticaret Ve Sanayi Odası, 2024).

2.3.6.Edirne'ye sınır ülkeler ve sınır kapılar

Tablo 2.5. Edirne sınır kapıları

SINIR KAPISI	SINIR ÜLKE
Hamzabeyli Sınır Kapısı	Bulgaristan
Uzunköprü Sınır Kapısı	Yunanistan
Pazar kule Sınır Kapısı	Yunanistan
İpsala Sınır Kapısı	Yunanistan
Kapıkule Sınır Kapısı	Bulgaristan

Kaynak: (Taş, 2020).

Tablo 2.5.'te Edirne'de bulunan sınır kapılarına yer verilmiştir.

Bulgaristan ile sınırları belirleyen iki kapı bulunmaktadır. Özellikle Kapıkule sınır kapısı daha çok tercih görmektedir. Hamzabeyli sınır kapısı ise gümrük daha çok da tır gümrüğü faaliyetleri için tercih edilmektedir. Yunanistan ile giriş çıkışlarda daha çok İpsala sınır kapısı tercih edilse de turistlerin demiryolu kullanarak giriş çıkış yaptıkları kapı Uzunköprü'dür. Günübirlik geçişler için ise Pazarkule kapısı daha çok tercih edilmektedir (Taş, 2020).

2.3.7.Edirne yemek kültürü

Türkiye'nin batıya açılan kapısı olmasından dolayı Edirne çok zengin bir mutfağa sahip olmuştur. Zengin bir mutfağa sahip olmasının nedenlerinden bir Osmanlı Devleti'dir. Osmanlı Devleti Edirne'ye zengin bir saray mutfağına sahip olmasını sağlamıştır. Ancak şehre olan göçler ve şehirden ayrılanlar sebebi ile yöresel yemekleri bilen ve uygulayan kişi sayasında ciddi düşüşler yaşanmıştır. Yörenin mutfak kültürünün tanıtılmadığı yeterince ön planda tutulmadığı bir gerçektir. (Kızıldemir, 2020).

Edirne yöresel lezzetlerin unutulmaması için her yıl mayıs ayında baharında gelişini karışılmak amacı ile Kakava-Hıdırellez Festivali düzenlemektedir. Bu festivalde keşkek gibi oğlak çevirmesi gibi yerel yemekler pişirilmektedir. Aynı şekilde her sene gerçekleşen Tarihi Kırkpınar Şenliklerinde de geleneksel ev yemekleri hazırlanmaktadır. Bu şenlikler şehre hem ekonomik bir kaynak olup hem de unutulmaya yüz tutmuş yiyecekler ve gelenekler için bir hatırlatmadır. (Taş ve Aksoy, 2020).

Tarıma elverişli ve bereketli toprakları olan bu bölgede hemen hemen tüm ürünler yetişmektedir. Önemli bir bölge hayvancılığı olan şehir bu sayede peynircilik ile de tanınmıştır. Türk ve Osmanlı izlerini taşıyan mutfak kültürü aynı zamanda Yahudi ve Rum mutfaklarından da izler taşımaktadır (Er ve Bardakoğlu, 2016).

2.3.8.Edirne'nin yöresel yiyecekleri

Edirne'ye dışarıdan gelen ziyaretçilerin özellikle tercih ettiği yöresel ürünler şu şekildedir.

2.3.8.1.Edirne tava ciğeri

Şekil 2.4.Tava Ciğeri (mutfağımdan tarifler.com, 2017).

Şekil 2.4.' te gösterildiği gibi servis edilen tava ciğeri EMITT 2005 fuarında adını duyurmuştur. Edirne'nin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. 2009 yılıyla beraber Türk Standartları Enstitüsü tarafından tescillenmiştir. Tava ciğeri Edirne mutfak kültürüne ve Edirne ürünleri ile hazırlanmaktadır.

Edirne'de yetişen dananın karaciğeri kullanılarak yapılmaktadır. Öncelikle ciğerin içindeki damarlar ayıklanır. Daha sonra kanından arınması için iyice yıkanır. Tava ciğerinin pişirilmesi için alüminyum tavalar tercih edilmektedir. Edirne'de yetişen buğdaydan üretilen unla harmanlanan ciğerler yine aynı bölgede yetiştirilmekte olan ayçiçeklerden üretilen yağda kızartılır (Göynüşen, 2011).

2.3.8.2.Köfte

Şekil 2.5.Köfte (Eylül Doğan kişisel arşiv)

Şekil 2.5.'teki köfte Edirne bölgesinde yetişen hayvanların özellikle dana kaburga eti işlenerek elde edilen kıymaya baharat ve ekmek konularak yoğurulup kömür ateşinde pişirilerek servis edilir. Burada önemli olan yağ oranı ve ateşin yüksekliğidir (Göynüşen, 2011).

2.3.8.3.Badem ezmesi

Şekil 2.6. Badem Ezmesi (Osmanlı şehzade geleneksel edirrne lezzetleri, 2024).

Şekil 2.6.'da paketli bir şekilde bulunan badem ezmesinin tarihi Osmanlı Devleti Kanuni Sultan Süleyman döneminden başlamaktadır. Badem ezmesi için sıcak su da haşlanıp kurutulan bademler mermer dibek içinde un haline getirilir. Kaynatılıp soğutulan şerbet badem unu ile karıştırılır. Soğutulan karışım ezilip rulo haline getirilir. Bıçak ile kesilerek servise hazır hale getirilir (Gizerler, 2004).

2.3.8.4.Beyaz peynir

Şekil 2.7. Beyaz Peynir (Türkiye Kültür Portali, 2018).

Şekil 2.7.'de gösterilen yöreye ait en ünlü yiyeceklerden biri olan beyaz peynirin diğer peynirlerden ayıran özelliği Edirne yetişen hayvanların sütünden yapılmasıdır. Ürünler Edirne mandıralarında üretilmektedir. 2007 tarihi ile Edirne beyaz peyniri coğrafi işaret almıştır (Göynüşen, 2011).

Edirne mutfak kültüründe birçok göçmen yemeği bulunmaktadır. Bu yemekler halkın kıtlık çektiği dönemde tükettiği yemekler olarak da bilinmektedir. Bu yemekler aşağıda belirtilen şekildedir (Gizerler, 1998).

Şekil 2.8: Mamaliga (Lezzetler.com, 2007).

Kaçamak/Mamaliga: Şekil 2.8.'de gösterilen kaçamak kahvaltı da tüketilmektedir. Karadeniz'de sıklıkla yapılan oraya özgü olan tereyağı ve peyniri kullanılarak yapılan mıhlamaya benzetilmektedir.

Şekil 2.9: Papara (Bayburt rehberi, 2024).

Papara: Şekil 2.9.'da gösterilmiş olan papara bayat ekmeklerin değerlendirilmesi sonucu ortaya çıkan bir Rumeli yemeğidir. Tirit yemeğine benzemektedir (Trakya Gezi, 2024)

Şekil 2.10: Ovmaç Çorbası (Hürriyet, 2020)

Umaç Çorbası: Şekil 2.10'daki ovmaç çorbası olarak da bilinene bu yemek mübadele döneminde Yunan ve Bulgar göçmenlerinin getirdikleri bir yemektir.

2.3.9.Edirne coğrafi işaretli ürünleri

Tablo 2.6. Edirne coğrafi işaretli ürünler

Meriç Yer Fıstığı	2021	Menşe
İpsala Pirinci	2016	Menşe
Meriç Kara Kavunu	2021	Menşe
Keşan Siğilli Bamyası	2020	Menşe
Keşan Satır Et	2012	Mahreç
Edirne Tava Ciğeri	2010	Mahreç
Edirne Mis Meyve Sabunu	2019	Mahreç
Edirne Ciğer Sarma	2022	Mahreç
Edirne Beyaz Peyniri	2007	Menşe
Edirne Badem Ezmesi	2021	Mahreç
Deva-i Misk Helvası	2021	Mahreç

Kaynak: (Edirne Tarihe Açilan Kapi, 2023).

Tablo 2.6.'da belirtildiği gibi 6 adet mahreç ve 5 adet menşe coğrafi işaretli ürünü

bulunmaktadır.

Şekil 2.11. Meriç Yer Fıstığı (Trakya Gezi Rehberi, 2019)

Şekil 2.11.'deki Meriç yer fıstığı 2021 yılında coğrafi işaretli ürünler arasına girmiştir.

Şekil 2.12. İpsala Çeltik Tarlası (Dünya gazetesi, 2018)

Şekil 2.12.'de görülen resim Edirne'nin en çok pirinç üretimini yapan İpsala ilçesindeki çeltik tarlasına ait bir görüntüdür.

Şekil 2.13. Meriç Kara Kavunu (Anadolu Ajansı, 2021)

Şekil 2.13.'te gösterilen Meriç kara kavunu 2021 yılında coğrafi işaretlere giren bir üründür.

2.3.10.Edirne mutfak kültürüne ait yemekler

Tablo 2.7. Edirne mutfak kültürüne ait çorbalar

Pazı Çorbası	Pazı, havuç, soğan
Paça Çorbası	Koyun paçası ve kellesi
Sütlü Badem Çorbası	Badem, acıbadem, Hindistan cevizi, kemik suyu
Sütlü Hamur Çorbası	Süt, un, su
Isırgan Otu Çorbası(Kopriva)	Isırgan otu, un, kimyon
Kaşe(Mısır Çorbası)	Mısır unu, tereyağı
Sütlü Pirinç Çorbası	Süt, su, pirinç
Düğün Çorbası	Kuzu eti, un, yoğurt
Bakla çorbası	Kuzu otu, bakla ,salça, soğan
Ciğer Çorbası	Ciğer, un, tereyağı, yoğurt

Kaynak: (Kızıldemir, 2020).

Tablo 2.7.'de Edirne mutfak kültürüne ait çorbaların içeriklerde hem et hem bakliyat hem de sebzenin yer aldığı gösterilmiştir.

Tablo 2.8. Edirne mutfak kültürüne ait et yemekleri

Keşan Satır Et	%30 yağlı kuzu eti
Kuzu Kapama	Kuzu eti, pirinç, kuru soğan
Papaz Yahnisi	Dana eti, arpacık soğan, sarımsak, sirke
Keser Köfte	Dana eti, bayat ekmek içi, kuru soğan
Sızdırmalı Soğan Aşı	Et sızdırması, pirinç, pırasa
Tava Ciğeri(Yaprak Ciğer)	Süt danası, un, sıvıyağ
Ciğer Sarma	Kuzu ciğeri, gömlek yağı, pirinç
Izgara Köfte	Kıyma, soğan, bayat ekmek

Kaynak: (Kızıldemir, 2020).

Tablo 2.8.'de bahsedilen Et Sızdırması kavurmaya benzer olan et sızdırması kavurmadan farklı olarak sadece küplere basılmaktadır.

Tablo 2.9. Edirne mutfak kültürüne ait kümes hayvanlarının etlerinden yapılan yemekler

Damat Paçası	Tavuk, yufka, yoğurt, tavuk suyu
Hindi Kapama	Hindi, pirinç, kuru soğan
Tenekede Tavuk	Tavuk, kuru soğan, patates

Kaynak: (Kızıldemir, 2020).

Tablo 2.9.'da bahsedilen üç yemekten ikisinin içeriğinde kümes hayvan çeşitlerinden tavuk eti kullanılmıştır.

Tablo 2.10:.Edirne mutfak kültürüne ait av hayvanlarının etinden yapılan yemekler

Tavşan Dolması	Tavşan, bulgur, pirinç, kuru soğan
Tavşanlı Papaz Yahnisi	Tavşan, arpacık soğan, kırmızı şarap, sarımsak

Kaynak: (Kızıldemir, 2020).

Tablo 2.10.'da belirtildiği gibi özellikle saray dönemi mutfak kültüründe av hayvanlarından tavşan önemli bir yer tutmuştur.

Tablo 2.11. Edirne mutfak kültürüne ait sebze ve ot yemekleri

Taze Bakla	Bakla, soğan, şeker, zeytinyağı
Ispanak Kapama	Soğan, ıspanak, yumurta
Gelincikli Isırgan Otu	Gelincik otu, ısırgan otu, kuru soğan
Kayık	Patlıcan, beyaz peynir, yumurta
Patates Kapama	Patates, pirinç, domates, yeşil biber
Kara Kabak	Siyah kabak, soğan, kırmızı toz biber
Terbiyeli pırasa	Pırasa, limon, yumurta sarısı
Kapuska	Lahana turşusu, turşu suyu, zeytinyağı

Kaynak: (Kızıldemir, 2020).

Tablo 2.11.'de verilen sebze ve otlar Edirne'de yetişen ürünlerdir.

Tablo 2.12. Edirne mutfak kültürüne ait hamur işleri

Akıtma	Ayran ,un, bal, maya
Arnavut Böreği	Un, pırasa, salça
Çarşaf Böreği	Un, kıyma, soğan
Muhacir kulacı	Ekşi maya, un, tuz, su
Köbete	Tavuk, karbonat, kabartma tozu, soğan, pirinç
Mamalika	Mısır unu, pekmez, su, yumurta
Kuru mantı	Yufka, et suyu, yoğurt
Kuru Pazı Böreği	Kuru pazı, ekşimik, yoğurt
Pirinçli Pide	Pirinç, yufka, süt
Nohutlu Ekmek	Nohut, un, tuz

Kaynak: (Kızıldemir, 2020).

Tablo 2.12.'de belirtilen hamur işlerinde börek çeşitleri ağırlıklı yer tutmaktadır.

Tablo 2.13. Edirne mutfak kültürüne ait tatlılar

Gaziler Helvası	Un, badem içi, şeker, süt
Erik Bulamacı	Erik kurusu, şeker, un
Oturtma	Yoğurt, sirke, ceviz, un, kavrulmuş susam
Un(kaşık) helvası	Un, şeker, ceviz
Yoğurt Tatlısı	Yoğurt, un, yumurta, karbonat, şeker
Höşmerim	Tuzsuz beyaz peynir, irmik, yumurta sarısı, şeker
Badem Ezmesi	Şeker, maya, limon tozu, badem
Deva-i Misk	Şeker, limon tozu, zencefil, tarçın, karanfil
Acıbadem Kurabiyesi	Badem içi, yumurta akı, pudra şekeri

Kaynak: (Kızıldemir, 2020).

Tablo 2.13.'de verilmiş olan badem ezmesi Edirne'nin coğrafi işaretli ürünüdür.

Tablo 2.14. Edirne mutfak kültürüne ait kompostolar

Ahlat Hoşafı	Ahlat kurusu, şeker, su
Erik Hoşafı	Erik kurusu, toz şeker
Kızılcık Suyu	Kızılcık, yoz şeker, su

Kaynak: (Kızıldemir, 2020).

Tablo 2.14.'de bulunan kompostolar meyve kuruları kullanarak hazırlanmıştır.

Tablo 2.15. Edirne mutfak kültüründeki turşular

Kırmızı Domates Turşusu	Kırmızı domates, sarımsak, acı biber, limon suyu
Lahana Turşusu	Beyaz lahana, satımsak, acı biber
Patlıcan Turşusu	Patlıcan, yeşil domates, yeşil biber, havuç
Sütlü Turşu	Yeşil biber, süt, peynir ya da ekşimik
Ahlat Turşusu	Yabani armut, hardal , tuzlu su

Kaynak: (Kızıldemir, 2020).

Tablo 2.15.'de bulunan turşular kış ayları için hazırlanan turşulardır.

2.3.11.Edirne'deki göçmenler

Osmanlı Devleti'nde 19.yy'da ortaya ulusal ayaklanmalar çıkmıştır. Bu ayaklanmalar ile Yunanistan ve Romanya ayrı bir devlet olmuştur. Bulgaristan ise Osmanlı'dan ayrılıp göç hareketlerini başlatmıştır. 1879'da Bulgaristan Türkleri Osmanlı devleti himayesine geçiş yapmıştır (İnaç ve Yazıcı, 2018).

1886 ve 1890 yılları arasında da yaşanan siyasi baskılar sonucu 74.753 Türk daha Osmanlı topraklarına giriş yapmıştır. Türkiye'ye yapılan göçler arasında en kalabalık göç Bulgaristan'dan gelen göçlerdir.

1923-1926 yılları içerisinde Türkiye'den 189.916 Rum Yunanistan'a gönderilmiştir. Yine aynı yıllar içeresinde 355.636 mübadil de Türkiye'ye giriş yapmıştır (Atik ve Atik, 2020).

1934-1935 yılları arasında geçekleşen göç ile 81.000 göçmen Trakya bölgesine yerleşmiştir. Balkanlardan gelen Türk kökenli insanların Edirne'ye yerleşimlerindeki sebep Osmanlı Devleti'nin Balkanlarda uyguladığı politikanın hoşgörü politikası olmasıdır (Duman, 2009).

Hoşgörü politikası ile birlikte gayrımüslim halkın savaştan sonra fethedilen bölgelerden ayrılmalarına izin verilmeyip o bölgede can güvenliği sağlanıp dini serbestlik bırakılmıştır. Vergi ve askeri sistemin içerisine gayrimüslim halkı dahil etmişlerdir (Demir, 2022).

Bulgaristan'da yaşayan Türklerin devletin uygulamış olduğu dini kısıtlamalar, milli ekonomik baskılar sonucunda 1950 yılında 250 bin Türk Türkiye'ye üç ay içeresinde giriş sağlamıştır. Göç etmeye zorunlu bırakılan göçmenlerin sayısının çokluğu beraberinde birçok sıkıntıyı da birlikte getirmiştir. Göçmeler için bir büro kurulmuştur. Aynı zamanda İskân Müdürlüğü göçmenlere destek olmak için çalışmalar başlatmıştır (Şimşek ve Arslan, 2012).

Edirne 1975 yılına kadar göç hareketliliğinde hep göç alan taraf olurken 1975 yılından sonra göç vermeye başlamıştır. 1970-1975 yılları arasında alınan göç ile verilen göç eşitlenirken 1975-1980 yılları arasında verilen göçler alınan göçleri bir miktar geçmiştir. Edirne ilinin göç verme sebebi Türkiye'de sanayileşmenin artması ve sanayinin yoğun olduğu İstanbul, Bursa, Kocaeli gibi illere yoğunlaşılmasıdır (Yaşar, 2009).

2.4.Uzunköprü

Tarihi taş köprüden ismini alan Uzunköprü Edirne'nin Ergene havzasında yer alan bir ilçedir. Edirne'nin Yunanistan ile arasında bulunan sınır olan Meriç nehri Uzunköprü ilçesinin batısından geçmektedir. Bu nehir Bulgaristan 'dan doğup yolun sonunu Enez ilçesinde bitirmektedir. Uzunköprü ilçesinin tarihi Osmanlı Devleti'ne dayanmaktadır. 2. Murad zamanında kurulan bu yerleşim yerinin ilk adı Ergene'dir. Ergene'ye asıl adını veren taş köprüdür. Bu taş körü Ergene nehri üzerine yapılmıştır (Beyaz, 2022).

Uzunköprü ilçesinde 53 adet köy ve 1 adet belde bulunmaktadır. Edirne ilçeleri içerisinde en çok yer kaplayan ilçe olarak en başta gelmektedir. Karasal bir iklime sahip olan ilçenin kışları sert yazları da sıcak geçmektedir (Yılmaz, 2014).

Kışın yaşanan yoğun yağışlardan dolayı barajların dolması ve Romanya ile Bulgaristan'da bulunan baraj kapaklarının açılması ile sel baskınları yaşanmaktadır (Akgün, 2019).

TÜİK 2023 verilerine göre Uzunköprü ilçesinin nüfusu 59.719 kişi olarak açıklanmıştır. Bu nüfusun %50,22'sini kadınlar %49,78'ini erkekler oluşturmaktadır.

Şekil 2.14. Uzunköprü Köyleri (Trakyanet.com, 2014)

Şekil 2.14.'te 2014 yılına ait Uzunköprü köylerini gösteren haritaya yer verilmiştir.

2.4.1.Uzunköprü'nün tarihi

"Uzunköprü Osmanlı tarafından Rumeli'de kurulan ilk Türk şehridir." (Fereli ve Alyakut, 2018).

Osmanlı Devleti ferahlığa kavuştuğu yükseliş döneminde yol ve köprü çalışmalarına ağırlık vermiş ve inşa ettirdikleri en önemli köprülerden biri Ergene diğer adı ile Uzunköprü olmuştur. 2.Murad zamanında yapılan Uzunköprü Ergene nehri üzerine inşa edilmesi ile önemli bir stratejik konumda bulunmaktadır. Yapımı bittiğinde ortaya 174 gözlü ve 1392 metre uzunlukta bir köprü ortaya çıkmıştır. 2. Murad'ın emri ile köprünün hemen yanına Ergene ya da Cisr-i Ergene adı ile anılan yeni bir kasaba yapılmıştır (Özdil, 2019).

Uzunköprü eski adıyla Ergene şehri dört yüz yıl boyunca barış içerisinde yaşamışlardır. Fakat 1829-1878 yılları arasında yaşanan Rus işgalleri şehrin refahını bozmuştur. 1913 yılında yaşanan Balkan savaşı ve 1920 yılında yaşanmış olan Kurtuluş Savaşı ile beraber hem Bulgarlar hem de Yunanlar şehiri işgal etmiştir. Millî mücadele döneminde yapılan savaşlar ile Türk ordusu Yunanistan'a yenilgi yaşatmıştır.

Millî Mücadele başarısının ardından imzalanan Mudanya Ateşkes Anlaşmasında 15 gün içerisinde Yunanlıların şehri boşaltması gerektiği vurgulanmıştır. 1922 yılında tam anlamı ile düşman elinden kurtulan Uzunköprü cumhuriyet dönemi ile beraber de ilçe statüsüne yükseltilmiştir (Yılmaz, 2014).

İlçede bulunan köprü 1427 yılından itibaren hizmet vermektedir. 1392 metre uzunluğa 5,5 metre genişliğindedir. 174 göze sahiptir. 1.Murat zamanında köprü düşmanlar tarafından zarara uğratılsa da yine 1.Murat'ın talimat ile tekrardan yapılmıştır (Yüksel, Bülbül, ve Gündüz, 2011).

Tablo 2.16. Edirne'nin 1892 yılındaki nüfusu

	Erkek	Kadın	Topla
Bulgar	3864	2909	6773
İslam	6936	6462	13398
Rum	8262	7436	15698

Kaynak: (Wikpedia, 2024).

Tablo 2.16.'da belirtildiği gibi 1892 yılında Edirne en çok Rum nüfusuna sahiptir. İkinci sırada İslam ve en son ise Bulgar nüfusu gelmektedir.

2.4.2.Uzunköprü'de tarım

Uzunköprü hayvancılık ve tarımın yanı sıra seracılık faaliyetleri ile de son yıllarda gündeme gelmiştir. Uzunköprü'de yağışların arttığı en yüksek ay Aralık sıcaklığın en çok yükseldiği en çok kuraklığın yaşandığı ay ise Ağustos ayıdır. İlçenin tarım arazi alanı %62'dir. Geriye kalan %38'lik alan ise köy yerleri, yollar, çayır, mera alanlarıdır (Karpuz, 2013).

İlçenin Genel Arazi Durumu (dağılımı)	Alan (Dekar)
Orman ve Fundalık	131.000 da
Çayır-Mera	244.580 da
Taş Ocakları	16.520 da
Baraj Sahası (Göletler Dahil)	8.375 da
Yollar	20.285 da
Köy Yeri ve Boşluklar	45.000 da
Tarım Arazisi	758.240 da
Genel Arazi Varlığı Toplamı	1.224.000 da
Tarım Arazilerinin Dağılımı	
Tarla Arazi	720.220 da
Bağ Bahçe	17.140 da
Sebze	20.880 da
Tarım Arazisinin Toplamı	758.240 da
Tarım Arazilerinin Durumu	
Kuru Arazi Toplamı	496.640 da
Taban Arazi Toplamı	145.980 da
Sulanabilir Arazi Toplamı	115.620 da
Tarım Arazilerinin Toplamı	758. 240 da

Şekil 2.15. Uzunköprü ilçesinin arazi durumu (Karpuz, 2013)

Şekil 2.15.'de Uzunköprü ilçesinin genel arazi durumu ve bu arazilerin dağılımını gösteren tabloya yer verilmiştir.

İlçede 18 adet gölet ve baraj bulunmaktadır. Bunlar genellikle tarımsa sulama araçları olarak kullanılmaktadır. Aşağıda tablo 17'de bu gölet ve barajların isimlerine yer verilmiştir.

Tablo 2.17. Uzunköprü ilçesinde bulunan gölet ve barajlar

Altınyazı Barajı	Çakmak Barajı
Balabanköy Göleti	Başağıl göleti
Beykonak Göleti	Çöpkoy Göleti
Bülbül Göleti	Gazihalil Göleti
Değirmenci Göleti	Hasanpınar Göleti
Karayayla Göleti	Kadıgebran Göleti
Kavacık Göleti	Kavakayazma Göleti
Kiremitçi Salih Göleti	Malkoç Göleti
Kurtbey Göleti	Yağmurca Göleti

Kaynak: (Akgün, 2019).

Tablo 2.17.'de tarım için de önemli olan Uzunköprü'deki gölet ve barajlara yer verilmiştir.

Uzunköprü'de en çok yetiştirilen tarım ürünleri Edirne'de olduğu gibi çeltik, buğday, arpa ve ayçiçeğidir. Bunun yanı sıra şeker pancarı da yetiştirilmektedir. İlçe tarıma bağlı bir sanayi yapıdadır (Asma, 2005).

Tablo 2.18. Uzunköprü'nün tarım arazisi dağılımı

	Dekar	Oran%
Sebze	20.880	3
Tarla Arazisi	720.220	95
Bağ-Bahçe	17.140	2

Kaynak: (Asma, 2005).

Tablo 2.18.'deki arazi dağılımlarına bakıldığında en az alana bağ-bahçe sahiptir.

Tablo 2.19. Uzunköprü tarım ürünlerinin arazi dağılımı

	Dekar
Buğday	250.000
Çeltik	60.000
Ayçiçeği	212.500
Silajlık mısır	5000
Süpürge otu	4500
Diğer ürünler	10.209

Kaynak: (Uzunköprü Belediyesi Kültür Ve Tanitim Kitabi, 2018).

Tablo 2.19.'da Uzunköprü'deki arazi dağılımlarına bakıldığında buğday en çok yer kaplayan arazi alanına sahiptir.

Tablo 2.20. Uzunköprü'de yetiştirilen sebzeler

Domates	Sakız kabağı
Kuru sarımsak	Turp
Havuç	Taze Soğan
Patlıcan	Patates
Ispanak	Pırasa
Marul	Taze sarımsak

Kaynak: (Akgün, 2019).

Tablo 2.20.'de Uzunköprü'de en çok yetiştirilen sebzelere yer verilmiştir.

Türkiye'de Marmara bölgesinde bağ alanı ve üzüm üretimine bakıldığına Trakya bölgesinde şaraplık üzüm üretimi, Anadolu tarafına yaklaşıldığında ise sofralık üzüm yetiştiriciliği mevcuttur. Şarap üretimi için yetiştirilen üzüm özellikle Edirne'de yaygındır.

Edirne'nin toplam bağ alanı 18.985 da olup Uzunköprü ilçesindeki bağ alanı 12.301 da alanını kapsamaktadır. Uzunköprü'de sofralık üzüm için ayrılan alan 5781 dekar olup şaraplık üzüm için 6250 dekarlık alan vardır.

2009 yılındaki verilere kıyasla bugünkü verilere bakıldığında Edirne'de %16,7 oranında bağ alanı azalmış olup Uzunköprü ilçesinde bağ alanlarında herhangi bir azalma mevcut değildir. Uzunköprü ilçesine bağlı olan Yeniköy'de bağ varlığı anlamında önde gelen mahallelerdendir. Yeniköy mahallesinde diğer yerlere göre daha modern bağcılık çalışmaları yapılmaktadır (Korkutal, Bahar, ve Güvemli, 2019).

Tablo 2.21. Uzunköprü'de yetiştirilen sebzelerin arazilerinin dağılımı

	Dekar
Karpuz	3000
Kavun	3000
Kabak(çerezlik)	4000
Domates	350
Biber	200
Patlıcan	150
Diğer ürünler	1465

Kaynak: (Uzunköprü Belediyesi Kültür Ve Tanitim Kitabi, 2018).

Tablo 2.21.'de Uzunköprü'de yetiştirilen sebzelerden karpuzun 3000 dekarlık alan kaplarken patlıcanın 150 dekarlık araziye sahip olduğu belirtilmiştir.

Tablo 2.22. Uzunköprü'de yetiştirilen meyvelerin arazi dağılımı

	Dekar
Üzüm	3000
Ceviz	5530
Elma	865
Badem	1150
Armut	75
Diğer ürünler	187

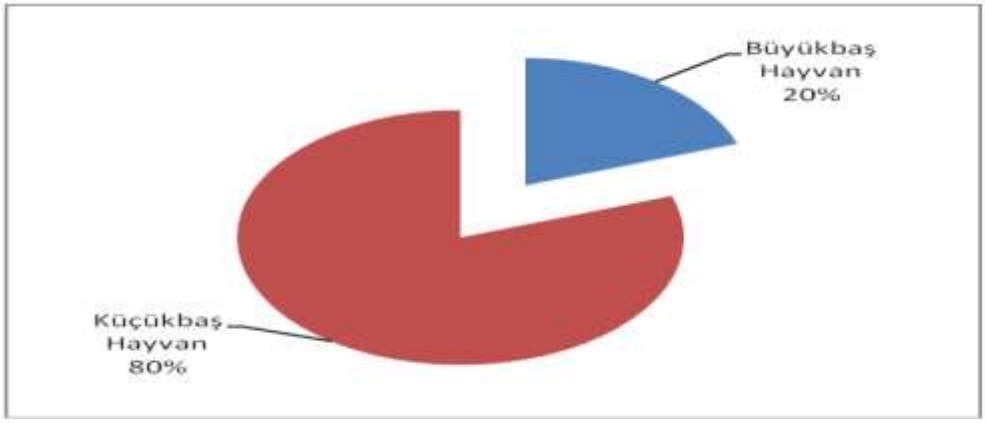
Kaynak: (Uzunköprü Belediyesi Kültür Ve Tanitim Kitabi, 2018).

Tablo 2.22.'ye göre Uzunköprü de meyve üretimde en çok alanı ceviz kapsamaktadır.

2.4.3.Uzunköprü'de hayvancılık

Tarım kadar yoğun olmasa da hayvancılıkta Uzunköprü'de önemli bir yere sahiptir. En çok küçükbaş hayvan yetiştiriciliği ön plandadır. Yakın şehirlere et ve canlı hayvan ticareti yapılmaktadır. Mandıracılığın gelişmesi ile peynir yapımında önemli bir noktaya gelinmiştir (Fereli ve Alyakut, 2018).

Hayvancılığın dağılımı



Uzunköprü'de Hayvancılığın Dağılımı (Trakya Kalkınma Ajansı, 2014).

Uzunköprü ilçesinde küçükbaş hayvancılıkta en çok yetiştirilen kıvırcık merinostur. Koyunlarda süt verimi ortalama 0.8 kg'dır (Fereli ve Alyakut, 2018).

Tablo 2.23. Uzunköprü küçükbaş hayvan sayısı

Koyun	37.810
Keçi	5234
Toplam	43.044 adet

Kaynak: (Uzunköprü Ticaret Ve Sanayi Odasi, 2024).

Tablo 2.23.'de Uzunköprü'deki küçükbaş hayvan sayılarına yer verilmiştir.

Yetiştirilen sığır türü kültür ırkıdır. Her bir inek için günlük süt verimi ortalama 20 kg'dır. 21.000 adet sığır bulunmaktadır. Bu rakam ekonomik sebeplerden ve hayvan hareketlerinden dolayı değişim gösterebilmektedir (Uzunköprü Ticaret Ve Sanayi Odasi, 2024).

Uzunköprü ilçesinde kümes hayvancılığı için büyük bir işletme bulunmamaktadır. Küçük aile işletmeleri tercih edilmektedir. Bunlar da kaz, hindi, tavuk, ördek gibi küçükbaş hayvanlardır (Uzunköprü Ticaret Ve Sanayi Odasi, 2024).

2.4.4.Uzunköprü'de sanayi

Uzunköprü ilçesi Edirne'nin bir diğer ilçesi olan Keşan gibi sanayileşmenin yoğun olduğu ilçedir. İlçede bulunan işletmelerin çoğu gıda işletmeleridir. İşlenen tarımsal ürünler yağ, un gibi ürünlerdir. İlçede yağ sanayisinin gelişmiş olması sebebi ile diğer ilçelerden Uzunköprü'ye ayçiçek satışı gerçekleşmektedir. Aynı zamanda süt ürünlerini işlemek için de mandıralar bulunmaktadır. (Kubaş, 2012).

Tablo 2.24. Uzunköprü sanayi siteleri

	Toplam işyeri sayısı	Dolu işyeri sayısı	Boş işyeri sayısı	Doluluk oranı	Mevcut istihdam
Uzunköprü	339	309	30	%91	1650

Tablo 2.24.'de Uzunköprü'deki sanayi sitelerinin doluluk oranları gösterilmiştir.

Edirne ve özellikle de sanayinin yoğun olduğu Uzunköprü ilçesinde sanayi amaçlı tarım arazileri amacı dışında kullanılmasına neden olunmuştur. Bu da evsel kaynaklı kullanımın artmasına sebebiyet vermiştir. Özellikle su kaynaklarının kirlenmesi sulu tarımı doğrudan etkilemiştir. Buna örnek olarak Ergene nehrinde sulama alanlarında üretimi yapılan çeltik üretiminde ortaya kalite ve verim kaybı çıkabilmektedir (Kubaş, 2012).

2.4.5. Uzunköprü'de ticaret

Uzunköprü günümüzde olduğu gibi Osmanlı zamanında da ekonomik anlamda önemli bir şehirdir. Ulaşım bakımından stratejik noktada bulunması hem Edirne hem de İstanbul için önemli bir tedarik merkezi olmuştur. 1873 yılında demiryolunun kurulması, 1885 yılında Ticaret Odasının kurulması, 1888'de Ziraat bankasının Uzunköprü'ye bir şube açması, Uzunköprü de çeşitli fabrikalar kurulması Osmanlı Devleti'ndeki diğer şehirler ile kıyaslandığında Uzunköprü'nün erken dönemde modernize olmaya ve sanayileşmeye başladığı görülmektedir (Özdil, 2019).

Edirne'ye ait ticari işler genellikle Uzunköprü'de gerçekleşir. Uzunköprü'ye doğru ticaret akışı olan ilçeler Kırklareli şehrine bağlı olan Babaeski ve Pehlivanköy ilçeleri ve Tekirdağ iline bağlı olan Hayrabolu ilçeleridir.

Edirne'de en çok yetiştirilen ürünlerden biri olan ayçiçeğinin Uzunköprü'de ticareti yapılmaktadır. Uzunköprü yağ sanayisinde diğer ilçelere göre daha gelişmiş bir ilçedir (Edirne Ticaret Ve Sanayi Odası, 2024).

"Uzunköprü Türkiye'nin en fazla Ayçiçek ve pirinç fabrikasına sahip ilçe durumundadır." (Tunca , 2010).

Uzunköprü ilçesi Yunanistan'a Türkiye ile tren bağlantısı olan tek gümrük kapısına sahiptir. Yunanistan sınırında olan gümrük kapısı Python gümrük kapısıdır.

Uzunköprü'deki incelen tarım, ticaret ve sanayi gibi unsurlar yemek kültürünü de etkilemiştir. Yetiştirilen tarım ürünleri yemeklerde kullanılan ürünlerin doğal ham maddesi olmuştur. Gıda sanayisi sayesinde Uzunköprü'de yetiştirilen Ayçiçek, pirinç gibi ürünler işlenmiştir. Ticaret sayesinde bu ürünler hem Türkiye sınırları içerisinde hem de yurtdışı sınırlarında tanıtılmıştır.

2.4.6. Uzunköprü yemek kültürü

Hem Balkan hem de Türk şehri olan Uzunköprü; Türk mutfağı, Balkan mutfağı hem de kendine ait yemek çeşitlerinin bulunduğu kapsamlı bir mutfaktır. İlçe özellikle mutfak kültüründe et ve et yemekleri, sebze ve sebze yemekleri hamur işleri ile öne çıkmaktadır. Ancak Edirne'de olduğu gibi zamanla Uzunköprü ilçesi de ekonomik veya eğitim gibi sebeplerden dolayı 1970'li yıllara kadar göç vermiştir. Bu sebeple de yöresel lezzetleri bilen kişi sayısı azalmıştır. Köylerde yapılan yemekler ilçe merkezlerinde unutulmuştur (Fereli ve Alyakut, 2018).

İlçede köylerde yaşayan yöresel yemek kültürünü hala idame ettiren insanlar yazdan kışlık hazırlıklarını yapmaktadır. Bu hazırlıklar şu şekildedir.

- Erişte
- Kuskus
- Salça
- Yufka
- Turşu(patlıcan, lahana)

Uzunköprü mutfağında her yemeğe ayrı bir önem ve anlam verilmiştir. Bu yemek kültüründeki lezzetler incelendiğinde çorbaların çok önemli olduğu ve her yemek sofrasında ana yemekten önce çorbanın mutlaka olduğu bilinmektedir.

Uzunköprü mutfağına ait çorbalar

- Oğmaç Çorbası: Un ve su ile hazırlanan hamurlardan kesilen küçük parçalar tavuk suyunda kaynatılıp çorba kıvamına getirilir. Tereyağında yakılan nane çorba üzerinde servis edilir (Demirel ve Baydan , 2017).

Şekil 2.16. Oğmaç Çorbası (Lezzet.com, 2023).

Şekil 2.16.’da belirtilen oğmaç çorbası hala Uzunköprü halkının evinde pişen bir çorbadır.

- Mangır Çorbası: Un ve su ile yine hazırlanan hamurdan kesilen kare parçalar suda haşlanarak pişirilir ve yoğurt ve yumurta ile terbiyesi yapılır.

Şekil 2.17. Mangır Çorbası (Sofra dergisi, 2024).

Şekil 2.17.’deki Mangır çorbası Uzunköprü mutfağındaki hamur kültürünün önemli olduğu ve hemen hemen her çorbada yer aldığının örneklerinden birisidir.

Şekil 2.18. Kırmızı Tarhana Çorbası (yemek.com, 2023)

- Kırmızı Tarhana Çorbası: Şekil 2.18.’deki kırmızı tarhana çorbası 12 gün boyunca karıştırılan kırmızı biber, un, irmik, yoğurt tenekede bekletildikten sonra kurutulmak üzere çıkarılır. Kuruyan karışım süzgeçten geçirildikten sonra su ile pişirilir.

Uzunköprü mutfağına ait ana yemekler

Şekil 2.19. Ciğer Sarması (Trakya Gezi, 2009).

- Ciğer Sarması: Şekil 2.19.'daki ciğer sarması kuzu ciğeri, soğan ve pirincin karıştırılıp kuzu gömleğine sarılmasıyla hazırlanmaktadır. Eski zamanlarda bahar aylarını bereketli geçirmek için hayvan sahiplerinin yapıp etrafa dağıttığı bir yemektir. Osmanlı'nın önemli yemeklerinden olmuştur. Hıdırellez bayramında yapılan bir yemektir (Çakır, Çiftçi, ve Çakır, 2017).

Şekil 2.20. Trakya Mantısı (Trakya Gezi, 2011).

- Trakya Mantısı: Şekil 2.20.'deki mantı ince yufka şeklinde açılan hamurdan kare parçalar kesilip bohça şeklinde kapatılır. Ardından üzerine açılan bir ince yufka yerleştirilip fırında pişirilir. Fırından çıktıktan sonra üzerine tereyağı ile su karışımı dökülür.

Şekil 2.21. Tavşan Eti Lokması (Nefis yemek tarifleri, 2015).

- Tavşan Eti Lokması: Şekil 2.21.'de servise hazır hali gösterilen tavşan eti lokması ekşi maya ile karıştırılan su da haşlanan tavşan etleri küçük parçalara ayrılır ve daha sonra yağda kızartılır.

Şekil 2.22. Kaçamak (Akşam Gazetesi, 2019).

- Kaçamak: Şekil 2.22.'deki kaçamak kaynatılan su da mısır unu koyu bir kıvam alana kadar pişirilir. Üzerine bazen et bazen de haşlanmış ot konularak ayran veya yoğurtla beraber servis edilebilir (Saçılık ve Çevik , 2014).

Şekil 2.23. Cıllık (Batı trakya haber ajansı, 2024).

- Cıllık(Akıtma): Şekil 2.23.'deki cıllık un, yumurta ve süt ile yapılan hamur tavada pişirilip dörde bölünür. Üzerine haşlanmış tavuk ya da tavşan eti suyu ile beraber dökülür.

Şekil 2.24. Tatlı Kabak Böreği (Trakya Gezi, 2011).

- Tatlı Kabak Böreği: Şekil 2.24.'de rendelenen bal kabağının şeker ve yumurta ile karıştırılıp yufkaların arasına konularak ve fırında pişirilmesiyle elde edilen böreğin resmi gösterilmiştir.

Uzunköprü mutfağına ait tatlılar

Şekil 2.25. Yağ Kurabiyesi (Yemek Tarifleri, 2024).

- Yağ Kurabiyesi: Şekil 2.25.'teki yağ kurabiyesi tereyağı, pudra şekeri ve unun karıştırılması ile elde edilen hamurun üzerine en son bir adet karanfil konularak fırınlanması ile elde edilir.

Şekil 2.26. Nişasta Helvası (Takvim Gazetesi, 2023).

- Nişasta Helvası: Şekil 2.26.'daki nişasta helvası için şeker, nişasta ve sıvıyağ topal topak olana kadar kavurulur ve su eklenir. Kış aylarında daha çok tercih edilmektedir (Çoşan ve Seçim , 2019).

Şekil 2.27. Baklava (Trakya Gezi, 2010).

- Baklava: Tek tek açılan hamurların arasına dövülmüş ceviz serpilir. Dilimlendikten sonra üzerine erimiş tereyağı dökülür. Fırında pişirilir. Soğuyan baklavanın üzerine şerbet dökülür.

Şekil 2.28. Peynir Helvası (Lezzetler.com, 2010).

- Peynir Helvası: Şekil 2.28.'deki görsel peynir ile hazırlanan tatlıların ana parçasını oluşturan üründür. Trakya yöresindeki hayvancılığın iyi olması sebebi ile yüksek kalitede sütler elde edilmektedir. Sütün bu kalitesi de peynir helvasının değerini arttırır. Bu helvalar fırınlanarak ve fırınlanamamış olarak da üretimi yapılmaktadır. Beyaz ve tuzsuz olan peynirler tercih edilir. (Ulu, 2019).

Şekil 2.29. Zerde (Trakya Gezi, 2013).

- Zerde: Şekil 2.29.'daki zerde için haşlanan pirinçlere zerdeçal ve şeker eklenir. İsteğe bağlı olarak en son tane karanfil de eklenebilir.

Uzunköprü mutfağına ait diğer yiyecekler

Şekil 2.30. Mamzana (Yemek.com, 2019).

- Mamzana: Şekil 2.30.'daki mamzana için közlenen patlıcanlara kızarmış biberler ve doğranan domatesler eklenerek karıştırılır.

Şekil 2.31. Kesikli Biber (Anne mutfak perisi, 2018).

- Kesikli Biber: Şekil 31'deki kesikli biber için kestirilen süte kızartılan küçük biber parçaları eklenir. Üzerine yakılan kırmızı toz biber dökülür.

Şekil 2.32. Keçi Patiği (Yemek.com, 2022).

- Keçi Patiği: Un, şeker, yumurta ile yapılan hamur parçaları kızartıldıktan sonra üzerine pudra şekeri serpilir.

2.3.7.Uzunköprü'deki göçmenler

Yer değiştirme diye adlandırılan göç kavramı ülkelerin hayatına sosyal olsun siyasi olsun ekonomik gibi açılardan göçmen sorununu gün yüzüne çıkarmıştır. 14.yy'da Osmanlı Balkan topraklarında üstünlük sağlayınca Türk-Müslüman insanlardan bazıları Rumeli'ye gidip yerleşmiştir. 19.yüzyıla gelince Osmanlı'nın Avrupa topraklarından çekilmesi ile Rumeli Türkleri geri Anadolu topraklarına dönmüşlerdir. (Şimşek ve Arslan, 2012).

Mübadelenin etkisi ile Cumhuriyetin ilk yıllarında nüfusu 8 bine kadar düşen Uzunköprü 20.yy. da yükselmeye başlamış 2019 verilerine göre de köylerle beraber 70 bine ulaşmıştır (Özdil, 2019).

1912-13 göçlerinden sonra Selanik'te olduğu gibi Edirne ve çoğu ilçesinde olduğu gibi Uzunköprü'de göçlerin toplanma merkezi olmuştur. "Bulgaristan'dan Türkiye'ye gelen göçmen sayısı 198.688 kişi olarak tespit edilmiştir." (Şimşek ve Arslan, 2012).

"Göçmen sorununu hem iç hem de dış mesele olarak gören Türk hükümeti, sorunla yakından ilgilenmiş ve Türkiye Göçmen ve Mülteciler Yardım Birliği'ni oluşturarak Edirne Komitesini de kurmuştur." (Şimşek ve Arslan, 2012).

3.ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

3.1.Araştırmanın Modeli

Tez konusu kapsamında nitel bir çalışma yapılmış bulunmaktadır. Bu çalışmanın ilk kısmını literatür taraması oluşturmaktadır. Bu amaç ile göç kavramı, kültür kavramı, kültür-mutfak ilişkisi göçlerin getirmiş olduğu mutfak kültürleri literatür taramasında incelenmiştir. Daha sonra nitel araştırma çeşitlerinden kültür analizi deseni ile araştırma yapılmıştır.

Etnografya ismi ile de bilinen antropoloji geleneğini sürdüren kültür analizi incelemeleri bireysel de olduğu gibi toplumsal yapıyı, değerleri ve yasaları tanımlayabilmek için yapılan bir çalışmadır. Bu analizde grubun kültürünü ve bu kültüre ait özellikleri açıklamak ilk başta hedeflenen noktadır. Görüşme ve gözlem genellikle kültür analizinin veri toplama yöntemleri arasında yer almaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2005).

Gözlem bir davranış olsun bir nesne veya bir durumda koordineli bir şekilde veri toplama aracıdır. Gözlemci gözlemde bulunduğu yerdeyse katılımcı gözlem olarak nitelendirilirken olan durumu gözlemleyebilecek bir uzaklıkta bulunuyor ise bu durum da dışarıdan gözlem olarak ifade edilir. (Yıldırım ve Şimşek, 2005).

Görüşme ise önceden mutlaka ayarlanmış olan bir hedefe ve amaca hitap eden sorulan sorulara cevaplar bulan bir iletişim sürecidir. Genellikle yüz yüze gerçeklemektedir. Yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış ve yapılandırılmamış gibi alt başlıklar içermektedir. Yapılandırılmış görüşmede sorular önceden hazırlanmakta olup araştırmacı bu sorulara sadık kalmaktadır. Yapılandırılmamış görüşme ise sohbet havasında geçen ortamda görüşmeci ile katılımcı arasında karşılıklı diyaloglar şeklinde ilerlemektedir. Yarı yapılandırılmış görüşmede ise görüşme soruları önceden hazırlanır ancak görüşme esnasında yeni sorular eklenmek gereksiniminde bulunursa eklenir ve o sorulardan cevaplar alınmaktadır (Erdoğan, 2012).

Bu tez çalışmasında Edirne'nin Uzunköprü ilçesindeki yerel halk, yerel restoran sahipleri ve belediye kültür dairesi ile yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Görüşme sorularına verilen cevaplar betimsel analiz ile değerlendirilip bulgular kısmında incelenmiştir.

3.2.Araştırmanın Evren ve Örneklemleri

Çalışmanın evreni Edirne ili olup örneklemi Uzunköprü ilçesidir olup iki çeşit örnekleme sahip olacaktır. Edirne 2023 verilerine göre 419.213 kişilik bir nüfusa sahiptir. Uzunköprü'nün toplam nüfusu ise 59.719'dur (Wikpedia, 2024).

1. Örneklem 45 yaş üstü olan yerel halk (Göçle gelen yemek kültürünü bilen kişiler)

2.Örneklem yöresel işletme sahipleridir (Göçle gelen yemek kültürünü bilen işletmeler)

3.3.Veri Toplama ve Değerlendirme Tekniği

Çalışmada yüz yüze görüşme tekniği tercih edilip bu görüşmelerde yarı yapılandırılmış görüşme formları kullanılacaktır. Görüşme soruları literatür incelemesi sonucu araştırmacı ve danışman tarafından hazırlanmış, uzman değerlendirmesi sonucu revize edilmiştir. İki adet örneklem olduğu için iki adet görüşme formu kullanılmıştır.

Yoruma açık sorulara verilen cevaplar betimsel analiz yöntemi ile değerlendirilmiştir. Soruların cevaplarını tekrar etmeye başlaması geçerlilik güvenilirlik kanıtı olarak kabul edilmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2005). Çalışmanın sınırlılıkları görüşme yapılacak bilgili kişilere ulaşmada zorluk yaşanmasıdır. Görüşme süreleri yaklaşık 30'ar dakika sürmüştür.

4.BULGULAR

Araştırma iki örnekleme sahip olup iki örneklem için bulgular ayrı ayrı yazılmıştır.

4.1.Araştırmanın Birinci Örneklemi Olan 45 Yaş Üstü Olan Halk

Uzunköprü ilçesine zamanında göç eden ve hala bu ilçede ikamet eden yedi aileden yedi birey ile görüşme yapılmıştır. Bu görüşme bulgularına aşağıda yer verilmiştir.

Tablo 4.1. Görüşme yapılan katılımcıların yaş bilgileri

Yaş	Frekans	Yüzde
45-55	3	%42,9
56-65	1	%14,3
66-75	2	%28,5
76-85	1	%14,3

Tablo 4.1.'e göre görüşme yapılan 7 kişiden 3'ü 45-55 yaş aralığında, 1 kişi 56-65 yaş aralığında, 2 kişi 66-75 yaş aralığında olup 1 kişi de 76-85 yaş aralığında bulunmaktadır.

Tablo 4.2.Görüşme yapılan katılımcıların cinsiyet bilgileri

Cinsiyet	Frekans	Yüzde
Kadın	6	%85,7
Erkek	1	%14,3

Tablo 4.2'ye göre katılımcıların 1'i erkek olup 6'sı kadındır.

Tablo 4.3. Görüşme yapılan katılımcıların eğitim durumu

Eğitim durumu	Frekans	Yüzde
İlkokul	3	%42,9
Ortaokul	1	%14,3
Lise	2	%28,5
Üniversite	1	%14,3
Lisansüstü	-	-
Okuryazar	-	-

Tablo 4.3.'e göre görüşme yapılan katılımcıların 3'ü ilkokul mezunu, 1 kişi ortaokul, 2 kişi lise ve 1 kişi de üniversite mezunudur.

Tablo 4.4.Görüşme yapılan katılımcıların doğum yeri

Doğum yeri	Frekans	Yüzde
Uzunköprü	3	%42,9
Yunanistan	1	%14,2
İpsala	1	%14,2
Kırklareli	1	%14,2
Keşan	1	%14,2

Tablo 4.4.'e göre görüşme yapılan katılımcılarından 3'ünün doğum yeri Uzunköprü, 1'inin Yunanistan, 1'inin İpsala, 1'inin Kırklareli ve 1'ininde Keşan ilçesi olup tüm katılımcılar Uzunköprü'de ikamet etmektedirler.

Tablo 4.5. Görüşme yapılan katılımcıların çalışma durumları

Çalışma durumları	Frekans	Yüzde
Çalışıyor	1	%14,2
Ev hanımı	3	%42,9
Emekli	3	%42,9

Tablo 4.5'e göre katılımcılardan 3 kişi emekli, 3 kişi ev hanımı olup 1 kişi de şu an çalışmaya devam etmektedir.

Tablo 4.6. Uzunköprü yöresel yemeklerinin bilinirliğinin durumu

Bilinirlik durumu	Frekans	Yüzde
Evet	7	%100
Hayır	-	-

Tablo 4.6'ya göre görüşmeye katılan tüm katılımcılar Uzunköprü ilçesine ait yöresel yemeklerini bildiklerini ifade etmişlerdir.

Tablo 4.7.Uzunköprü'deki yöresel yemekler

Yemekler	Frekans
Tarhana çorbası	4
Pirinç böreği	4
Sütlü çorba	1
Oğlak kapama	1
Damat paçası	1

Tablo 4.7'ye göre katılımcılara yöresel yemekler sorulduğunda en çok 4'er cevap ile tarhana çorbası ve pirinç böreği cevabı ortaya çıkmıştır. Arkalarından 1'er cevap ile sütlü çorba, oğlak kapama ve damat paçası yemeği gelmektedir.

Tablo 4.8. Düğünlerde yapılan yöresel yemekler

Yemekler	Frekans
Etli patates yemeği	1
Tarhana çorbası	2
Zerde	1
Aşure	1
Süt böreği	2
Pilav	4
İrmik helvası	2

Tablo 4.8.'e göre katılımcılar düğünlerde yapılan yemeklere en çok 4 cevap ile pilav demişlerdir. Ardından 2'şer tarhana çorbası, süt böreği ve irmik helvası cevabı verilmiştir. 1'er cevap ile etli patates yemeği, zerde ve aşure söylenmiştir.

K1 "*Düğünler olduğu gibi Hıdırellez günü de bizim için özel ve önemlidir. O gün için de yöresel yemeğimiz olan oğlak yahnisini yaparız. Oğlak kesilir ve soğan ile yahnisi yapılır*." diye Hıdırellez gününü dile getirmiştir.

K2 Hıdırellez gününde aynı zamanda sütlü börek yapıldığını ifade etmiştir.

K5 "*Eskisi kadar olmasa da düğünler ovmaç çorbası da yapılır. Bu da bize Yunanistan'dan gelen bir yemektir*." İfadesinde bulunmuştur.

Tablo 4.9.Doğum ziyaretleri için yapılan yöresel yemekler

Yemekler	Frekans	Yüzde
Lohusa şerbeti	2	%28,6
%28,6	2	%28,6
İrmik helvası	1	%14,2
Pirinç böreği	2	%28,6

Tablo 4.9.'da katılımcılar doğum ziyaretlerinde yapılıp götürülen ve ev sahipleri tarafından misafirlere ikram edilen yemekler 2'şer cevap ile lohusa şerbeti, pilav ve pirinç böreği cevabını ifade etmişlerdir. 1 adet seçenek ile de irmik helvası söylenmiştir.

K6 "*Pirinç böreğini bizler lohusalı hanımlara yapıp götürürüz."* İfadesinde bulunmuştur.

Tablo 4.10. Bayramlarda yapılan yemekler

Yemekler	Frekans
Baklava	4
Helva	3
Lokma	1

Tablo 4.10.'da görüşmeye katılan katılımcılardan 4 kez baklava 1 kez helva 1 kez de lokma cevabı verilmiştir.

Katılımcılardan K1 "*Bizler Ramazan Bayramı'nda el açması baklavalar yaparken Kurban bayramlarında cevizli kadayıf yapmayı tercih ediyoruz"* diye açıklama yapmıştır.

Tablo 4.11. Uzunköprü'nün aldığı göçlerin yemek kültürüne etkisi

	Frekans	Yüzde
Evet	6	%85,8
Hayır	1	%14,2

Tablo 4.11.'de görüşmeye katılan katılımcıların 6'sı yani %85,8' i Uzunköprü'nün aldığı göçlerin yemek kültürünü etkilediğini düşünmektedir. %14,2'si ise etkilemediğini düşünmektedir.

K4 *"Soğan turşusunu onlardan öğrendik"* diye dile getirmiştir.

K5 komşulardan öğrenilen çok şey olduğunu ifade etmiştir.

K6 *"Boşnak böreğini göçmenlerden öğrendim."* İfadesinde bulunmuştur.

Tablo 4.12. Bölgenin mutfak kültürüne etkisi olan göçler

Göçler	Frekans	Yüzde
Rum	1	%14,2
Bulgar	6	%85,8

Tablo 4.12.'de katılımcıların %85,8'inin Uzunköprü'ye gelen göçlerin ağırlıklı olan ve en çok mutfak kültürüne etkisi olduğunu düşündüğü göçler Bulgar göçmenleridir. %14,2'si ise Rum göçmenleri olduğunu söylemiştir.

K1 ”*Romanya Silistre'den gelen göçmenlerimiz kendi kültürleri ile gelmişlerdir*.” diye ifade etmiştir.

Tablo 4.13. Farklı mutfak kültürlerinin Uzunköprü'ye kazandırmış olduğu ürünler

Ürünler	Frekans
Tavuk otu	2
Nane	2
Acı biber	2
Ada içi	1
Bakla	1
Hardal tohumu	1
Kuskus teknesi	2
Peçka	1
Susak	1
Labada	1
Tuzlu biber	1

Tablo 4.13.'de katılımcılardan farklı mutfak kültürlerinin Uzunköprü'ye kazandırmış olduğu yiyecekler için 2 tavuk otu, 2 nane,2 acı biber, 1 ada içi, 1 bakla, 1 hardal tohumu, 1 labada, 1 tuzlu biber cevabı gelmiştir. Uzunköprü'ye kazandırılmış olan mutfak ürünleri için ise 2 kuskus teknesi, 1 peçka, 1 susak cevabı verilmiştir.

Tablo 4.14. Eskiden yapılan ama şimdi yapılmayan yemekler/ürünler

Yemek	Frekans
Baklava	1
Kuskus	1
Ovmaç çorbası	1
Börülce	1

Tablo 4.14.'de görüşmeye katılan katılımcılar eskiden yapılan ama şimdi yapılmayan yemekler için 1' er adet olmak üzere baklava, kuskus, ovmaç çorbası ve börülce cevabını vermiştir. Diğer 3 katılımcı ise eskiden yapıp şu an yapmadıkları bit yemek olmadığını belirtmişlerdir.

K1 yorucu olduğu için artık baklava yapamadığını belirtmiştir.

K6 zamandan dolayı yapamadıkları yemekler olduğunu vurgulamıştır.

K7 ” *Eskiden börülcenin hem yemeğini hem de çorbasını yapardık ama şu an hiçbirini yapmıyoruz.”* İfadesinde bulunmuştur

Tablo 4.15.Yemek kültürünün korunması için yapılması gereken durumların düşünürlüğü

	Frekans	Yüzde
Evet yapılmalı	7	%100
Hayır yapılmamalı	-	

Tablo 4.15.'de katılımcıların hepsi yemek kültürlerinin korunması için bir şeyler yapılması gerektiğini düşünmektedir.

K1 *" Bu gelenekler sürmeli ve devam etmelidir."* yanıtını verirken

K2 "*Eski neslin yeni nesle bu yemekleri öğretmesi gerekiyor."* Yanıtını vermiştir.

K3 ise " *Ailenin bu işi öğretmesi gerekiyor yoksa herkes hazıra yöneliyor."* Yanıtını vermiştir.

K6 " *Yemek kitapları çıkartılabilir. Festivaller arttırılabilir. Kız meslek liselerinizde gastronomi bölümleri açılabilir."* yanıtını vermiştir.

Son olarak K7 katılımcısı ise bu konu hakkında" *Kızlar anneleri ile mutfağa girecek. Öyle internetten yemek tarifine bakmayacak.*" Yanıtını vermiştir.

Görüşmeye katılan katılımcıların yemekler ile ilgili vermiş oldukları detaylar ve püf noktalar reçetelendirilmiş bir şekilde 7 adet olmak üzere Ek-4'de verilmiştir.

4.2.Araştırmanın İkinci Örneklemi Olan Yöresel İşletme Sahipleri

Uzunköprü ilçesinde yerel işletme sahibi olan 5 kişi ile görüşülmüştür. Bu dört işletme köfteci olup bir adet işletme de pastanedir. Bulgulara aşağıda yer verilmiştir.

Tablo 4.16. Uzunköprü'ye göç eden toplumların yemek kültürlerinin bilinirliği

Bilinirlik	Frekans	Yüzde
Evet	7	%100
Hayır	-	-

Tablo 4.16.'da Uzunköprü'ye göç eden toplumların yemek kültürlerini beş işletmenin de bildiği ifade edilmiştir.

İ1 göç eden toplumların yemek kültürlerinin et ağırlıklı olduğunu ifade etmiştir.

İ2 *"Bu yemek kültürlerinin bilinirliliğinin artmasının sebeplerinden biri sosyal medyadır."* İfadesinde bulunmuştur.

Tablo 4.17. İşletme menülerinde yer alan yemekler

Yemek	Frekans
Köfte	4
Ciğer sarma	1
Elbasan tava	1
Izgara et çeşitleri	1
Simit Poğaça	1

Tablo 4.17.'de görüşmeye katılan işletme sahipleri işletme menülerinde yer alan ağırlıklı yemeklerin 4'er cevap ile köfte, 1'er cevap ile ciğer sarma, elbasan tava, ızgara et çeşitleri ve simit-poğaça cevabını vermişlerdir.

İ3 "*İşletmemin menüsünde köfte vardır. Bu köfte denizcilerden Yunanlılardan gelen köftedir. Hatta bu köfte Lidyalılara dayanır."* ifadesini kullanmıştır.

İ5 *"Batı Trakya mutfak kültürüne ait yemeklerimiz çoğunluktadır."* cevabını vermiştir.

Tablo 4.18.Müşterilerin öncelikle tercih ettiği yemekler

Yemek	Yüzde	Frekans
Köfte	4	%80
Tahinli çörek	1	%20

Tablo 4.18.'de görüşmeye katılan işletme sahiplerinin %80'i köfte, %20'si tahinli çörek cevabını vermiştir.

İ4 *"Tahin bizim yöresel ürünümüzdür. O yüzden tahinli çöreğimiz daha çok tercih edilir."* İfadesini kullanmıştır.

İ3 "*Izgara köfte ve et çeşitleri tercih edilir çünkü ızgaranın olduğu yerde alkol vardır. Biz bu yüzden sadece çarşamba günleri Halk gecesi diye tabir ettiğimiz bir akşam geçiririz. Alkol servisimiz vardır. İnsanlar ailelerini, arkadaşlarını, sevgililerini alıp gelirler. Kavga çıkmaz. Herkes sohbet müzik güzel vakit geçirir."* ifadesini kullanmıştır.

Tablo 4.19. Menüyü oluştururken dikkat edilmesi gereken etkenler

Etken	Frekans	Yüzde
Aile işi olması	4	%80
Ürüne ulaşabilirlik	1	%20

Tablo 4.19.'da katılımcı işletmecilerin %80'i menüyü oluştururken aileden gelen bir iş olmasına dikkat etiklerini %20'si de ürüne ulaşılabilirliğe dikkat ettiğini ifade etmiştir.

İ3 "*1952 yılından beri burada bu işletmeyi yönetiyoruz. Önceliğimiz kalitedir. Menüyü böyle oluşturduk. Çünkü burası büyük şehir değil o yüzden ürünlere ulaşılabilirlik bizim için çok önemlidir.*

Tablo 4.20. Uzunköprü yöresel yemek kültürünün korunurluğu

	Frekans	Yüzde
Korunması gerekiyor	5	%100
Zaten korunuyor	-	-

Tablo 4.20.'de işletme sahiplerinin hepsi bu yemek kültürünün korunması gerektiğini ifade etmiştir.

İ5 *"Bu yemek kültürünün korunması için festivaller düzenlenebilir."* ifadesini kullanmıştır.

İ1 *"Her şey kötüye gidiyor o yüzden bir şeyler yapılmalı."* ifadesini kullanmıştır.

İ2 *"Şartlar zorlandı. Ekonomik şartlar artık insanları tatmin etmiyor. O yüzden kimse bu işi bu mesleği yapmak sürdürmek istemiyor."* söyleminde bulunmuştur.

İ4 *"Bu yemek kültürünün devam etmesi için festivaller düzenlenmeli, kültür haftaları yapılmalıdır. Kadın kooperatifleri kurulmalıdır. Aile bu işe el atmalıdır. Kendilerinden sonraki nesile aktarmalıdır."* söyleminde bulunmuştur.

Tablo 4.21. Uzunköprü yöresel restoranlarının yeterliliği

Yeterlilik	Frekans	Yüzde
Yeterli sayıda mevcut	4	%80
Olması gerekenden fazla	1	%20

Tablo 4.21.'de işletme sahiplerinin %80'i Uzunköprü'deki yöresel restoranlarının sayısının yeterli olduğunu 1 kişi ile %20'si olması gerekenden fazla olduğu cevabını vermiştir.

İ2 “*Sayı olması gerekenden fazla. Ekonomi kötü ve kötüye gitmeye de devam ediyor. Dükkân sayılarının artmasını bırak esnaflar tek tek dükkanlarını kapatıyor.”* ifadesinde bulunmuştur.

İ5 “*Restoran sayısı ama bize yeterli sayıda mevcut. Çünkü Uzunköprü aynı Uzunköprü değil ki nüfus azaldı göç verildi. Lokantaya artık talep olmuyor.”* ifadesinde bulunmuştur.

İ3 *“Ekonomik şartlardan dolayı restoran sayısı yeterlidir.”* ifadesinde bulunmuştur.

İ1 *“Restoran sayısı gerçekten fazla. Uzunköprü gün geçtikçe göç vermeye devam ediyor.”* ifadesinde bulunmuştur

5.SONUÇ VE ÖNERİLER

Edirne Trakya bölgesinde bulunan Yunanistan ve Bulgaristan'a komşu olan bir ildir. Geniş bir coğrafya konumuna sahip olan Edirne şehiri birçok kültüre birçok topluma ev sahipliği yapmıştır. Trakya bölgesi zaman içerisinde yoğun göçler almıştır. Bu göçlere ev sahipliği yapan şehirlerden biri olan Edirne' de Yunanistan, Bulgaristan, Romanya gibi ülkelerden göç almış farklı toplum kültürlerini benimsemiştir. Edirne'nin en eski yerleşim yeri olan ilçesi adını da en uzun taş köprüden alan Uzunköprü ilçesidir. Ergene nehiri kıyısında kurulu olan bu ilçe stratejik olarak önemli konuma sahiptir. Türkiye Cumhuriyeti'ni hem Avrupa hem de Balkanlar'a geçiş yolu üzerinde bağlayan sınır kentidir. Nüfus bakımından Edirne'nin ikinci, kaplamış bulunduğu alan bakımından birinci ilçesidir. Trakya topraklarının en verimli alanına sahip olan Ergene topraklarında bulunduğu için Uzunköprü ilçesinin ekonomisi tarım ve tarıma dayalı sanayidir.

İnsanlık tarihinden bu yana göç eden toplumlar yerleştikleri yere giderken kültürlerini de götürmüşlerdir. Bu kültür yemek kültürü, beslenme kültürü gibi özellikleri de içermektedir. Yerleştikleri yerin kültürlerini değiştirebildikleri gibi o toplumun kültüründe benimseyerek yaşamışlardır.

Edirne ve ilçeleri yoğun göç almasıyla tüm kültürlerinde olduğu gibi yemek kültürlerinde de değişikler olmuştur. Zaman geçtikçe nesiller değiştikçe bu yemek kültürleri ve beslenme alışkanlıkları değişmiştir. Yöresel yemekler unutulmaya yüz tutmuştur. Bu araştırma kapsamında Edirne ilinin almış olduğu yoğun göçlerin yemek kültürüne etkisinin Uzunköprü ilçesi örneği üzerinde incelenmesine odaklanılmıştır.

Araştırmanın birinci aşamasında aynı zamanda birinci örneklemi olan zamanında aileleri göç ile beraber Uzunköprü'ye yerleşen 45 yaş üstü olan halktır. Göç ile buraya gelen 7 aile ile görüşülmüş her aileden bir kişiye yapılmış olan görüşme formları doldurulmuştur. Bu katılımcıların 6'sı kadın 1'i erkek olup doğum yerleri farklı da olsa hayatlarını Uzunköprü'de idame ettirdikleri memleketlerini Uzunköprü olarak ifade ettikleri görülmüştür.

Görüşme katılımcılarının çoğunluğu Türkiye topraklarında doğsa da göçmen olduklarının bu nesilin üçüncü ve dördüncü kuşağı olduğunun farkındadırlar. Yemekleri bu kültürü aileden öğrenip devam ettirmeye çalışsalar da kendilerinden sonra gelen neslin yüz çevireceğinin farkındalardır.

Katılımcıların çoğu yöresel yemeklerden tarhana çorbasının verirken aslında o çorbanın ana unsuru olan tarhanayı kendi yaptıklarını belirtmişlerdir. Hem literatür taramasında hem de bulgularda bahsedilen kıvrım böreği olsun pirinç böreği, çiğ börek gibi börekleri kendi açtıkları el yapımı yufkalardan yaptıklarını ifade etmişlerdir. Bahar ayları Uzunköprülüler için kışa hazırlık ayıdır. Ziyaret esnasında uğranılan Kurtbey, Yeniköy gibi köylerde evlerin bahçelerinde tarhana, salça, yufka yapımlarına denk gelinmiştir. Ek-5'de yufka görseline yer verilmiştir. Bu tarhanalar domatesten yapılıp acı yapılmaktadır. Kadın erkek ayrımı yapılmadan tarlalara gidilmektedir. Uzunköprü tarımında bahsedildiği gibi pirinç, buğday tarlalarında çalışılıp asma bahçelerinde asma yaprakları toplanmaktadır.

Edirne ve Uzunköprü yemek kültüründe av hayvanlarından bahsedilen yemekler eskisi kadar yapılmasa da bilinmeye devam etmektedir. Katılımcılar bunlara damat paçası gibi örnekler vermişlerdir. Ördek gibi av hayvanlarının etlerinin sularını yufkalara döküp yemekler yapmışlardır.

Uzunköprü için bayramlar düğünler önemli olup misafirlere en zahmetli ve güzel yemekler hazırlanmaktadır. Katılımcılar bayramda mutlaka baklava yaptıklarını Kurban Bayramı'nda ise cevizli kadayıflar yaptıklarını Hıdırellez şenliklerinde oğlak kesip oğlak kapama yaptıklarını düğünlerde et yemeklerini ,böreklerini, ciğer sarmalarını, oğmaç ve sütlü gibi çorbalarını ve bu yemekleri kazanlarla yaptıklarını ifade etmişlerdir. 31, 32, 33, 34 numaralı tablolarda bu yemekler örnek verilmiş olup katılımcıların ifadeleri eklenmiştir. Oğlak kapama salçasız yapılan bir yemek olup Uzunköprülü insanlar bu yemeği salçalı yapmaktadırlar. Doğumlarda lohusa şerbeti kaynatıldığını cenazelerde mutlaka lokma dökülüp dağıtıldığı ve helvalar kavurulduğundan bahsedilmiştir.

Katılımcılar kendilerinin ve çevresindeki insanların da en çok Bulgar olduğu ve Uzunköprü'ye de zamanında en çok Bulgaristan'dan göç geldiğini anlatmışlardır. Komşularından farklı kültürlerden çok şey öğrendiklerini söylemişlerdir. Bunlara örnek olarak soğan turşusu, şarap yapımını vermişlerdir. Özellikle Yeniköy asmalarının ve üzümlerinin çok bereketli olduğunu bunlardan şarap yaptıklarını ancak devlet kontrolünde olduğu için belli miktarı üzümleri çok olsa dahi geçemediklerinden bahsetmişlerdir.

Kaçamak yemeğinin sık sık yapıldığını Pomakların mısır unu ile yaptıklarını ve bunu tatlı tükettiklerini Bulgarların ise tuzlu tüketip ayran ile beraber yediklerini bunları onlardan gördüklerini söylemişlerdir. Sık sık tükettikleri ve yaptıkları ovmaç çorbası da Yunanistan kültüründen gelme bir yemektir.

Sadece Uzunköprü'ye ait olduğunu söyledikleri ada içi, nane otu, tavuk otu gibi baharatları evlerinin bahçelerinde yetiştirmektedirler. Bu tavuk otuna cibrisa otu, cibrika da denilmektedir. Bu da farklı bir kültürden geldiğinin göstergesidir. Tavuk otunu sütlü çorba ve kabaklı çorbada kullanmaktadırlar. Her bahçede mutlaka peçka diye adlandırdıkları yufka, gözleme yapmak için kullandıkları bir fırın bulunmaktadır. Ek-5'te peçka görseline yer verilmiştir. Farklı bir mutfak ürünü olarak kuskus teknesini kullanmaktadırlar. Yaptıkları kuskusu kuruttuktan sonra bu kuskus teknesi diye adlandırılan alette sallaya sallaya elemektedirler.

Küplere turşular kurmaktadırlar. Turşuluk malzemeleri kendi bahçelerinden yoksa da köy pazarlarından temin etmektedirler. Baharatçıdan bir acı biber almak yerine acı biberlerini kendileri yetiştirip kurutmaktadırlar. Pekmez kazanlarında kendi pekmezlerini yapıp kaynatmaktadırlar. Pancar pekmezine kadar yapıp köy pazarlarında satmaktadırlar.

Araştırmanın ikinci aşaması olan aynı zamanda ikinci örneklemi Uzunköprü yerel restoran işletmeleri yöneticileri ve işletme sahipleri ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çok küçük bir ilçe olması sebebi ile işletme sayısının da az olması ile beş işletme ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu beş işletmenin dört tanesi köfteci bir tanesi pastanedir. Bu beş işletme de yaşadıkları ilçenin göç edilen bir ilçe olduğunun ve bu ilçeye göç eden toplumlarında kendileri ile hem geleneklerini hem de yemek kültürlerini getirdiklerini farkında olduklarını ifade etmişlerdir.

Edirne'nin Trakya bölgesine ait bir şehir olması işletme menülerinin Trakya mutfak kültürüne ait olmasını etkileyen en büyük unsur olmuştur. Bu beş işletmede köfteci adı altında kurulmuş olup ana ürün Trakya ve Balkan köftesi olup menüdeki diğer yan ürünler değişiklik göstermektedir. İşletme sahipleri yapmış oldukları köftelerin Balkan köftesi olduğunu Balkanlardan gelen göçler ile öğrenildiğini ve yapmış oldukları bu köftenin aslında Balkanların yanı sıra Yunanlılardan bile geldiğini belirtmişlerdir. Bazı işletme menülerinde bu köfteler çeşitlenmiş olup buna örnek olarak yine Batı Trakya kültürüne ait salçalı köfte yapılmaktadır. Köfte dışında menülerde yine Edirne ve Uzunköprü mutfağına ait ciğerler, iç pilavlar ve ızgara et çeşitleri bulunmaktadır.

Gelen müşteriler menüdeki çeşitliliğin az olması sebebi ile genelde köfte yemeyi tercih ederken pastanede tahinli çörek, limonata, dondurma tercih etmektedirler. Birinci örneklemde görülen gibi halkın her şeyi hazır almak yerine kendi hazırladıkları gibi işletmelerde işçilik çok önemli olmuştur. Dondurmanın sütünün mandıradan gelmesi gibi meyvelerinin de tarladan kendileri toplamaktadırlar.

Bu işletmelerin hepsi en az 50 yıllık işletmelerdir. O yüzden menü oluştururken lokasyonun çok önemli olması gibi aynı zamanda onlar için ürüne ulaşılabilirlik yani ürünü temin etmede çok önemli olmuştur. Kaliteye her zaman çok önem verdiklerini küçük bir ilçe de olsa ürünü en kaliteli şekilde temin etmeye çalıştıkların ifade etmişlerdir. Zamanında ailelerinin göç sebebi ile Uzunköprü'ye gelip daha sonrada işletme sahibi olmaları onlar için aile işinin devam ettirmeleri çok önemlidir.

İşletme sahipleri ekonomik şartların kötü olması sebebiyle artık işletmelerin kazançlarının memnun etmediğini zorlandıklarını ifade etmişlerdir. Bu beş işletme de ailesinin işini sürdüren son nesildir. Kendilerinden sonra çocuklarının bu işi yapmayacaklarının farkındadırlar.

Görüşme yapılan işletme sahiplerine göre Uzunköprü'deki restoran sayısı az olsa da yeterlidir. Uzunköprü zamanında çok fazla göç alsa dahi artık son yıllarda gerek ekonomik sebepler gerek eğitim sebeplerinden dolayı biraz daha merkeze doğru yerleşme eğilimi olmuştur. Bu nedenle Uzunköprü'de kalan nüfus içi işletme sayısı yeterli olmaktadır. Ekonomik sebeplerden dolayı yaşanan zorluklar güçlükler esnafların işletmelerini dahi kapatmalarına neden olmaktadır.

Uzunköprü işletme sahipleri kendi yemek kültürlerinin korunması için bir şeyler yapılması gerektiğinin farkındalardır. Ancak bu işi biraz daha resmileştirmek ver ülkenin her bir yanına duyurmak için devlet destekli çalışmalar yürütmek istemektedirler. Belediyelerin ana amacın gastronomik kültür olan yerel yemek kültürünü göstermek olan festivallerin düzenlenmesi gerektiğinin ya da kültür haftalarında yemek kültürüne ağırlık verilmesinin gerektiğini düşünmektedirler.

Edirne ilçelerine ait tezlere bakıldığında yemek kültürünü inceleyen Keşan ve İpsala ilçelerini kapsayan iki tane tez incelendiğinde Keşan ile ilgili yapılan teze göre ilçenin köylerindeki yemek kültürüne göç unsurunun etkisi incelenmiştir. Uzunköprü'ye göre Keşan ilçesindeki halk yabani otları kullanarak daha fazla yemekler yapmaktadırlar. Karadeniz'e yakın olan Balkan ülkelerinden Keşan ilçesine alınan göçler Karadeniz mutfağına daha yatkın yemek kültürünün benimsenmesine sebep olmuştur. Keşan ilçesinin köylerinde tarımın ve hayvancılığın yanı sıra marangozluğu da meslek edinmiş bir kesim bulunmaktadır. İpsala tezi ise ilçenin sınır köylerinde unutulmaya yüz tutmuş, herkes tarafından bilinmeyen yemekleri ortaya çıkarmak ve bu yemeklerin niçin unutulmaya yüz tuttuğunun sebeplerini ortaya çıkarmak amacı ile yazılmıştır. Özellikle pirinç üretiminin Uzunköprü'ye göre fazla olması pirinç tüketimininde daha fazla olmasına sebebiyet vermiştir. Eskiden bulgurun yoğun olarak tüketildiği İpsala ilçesinde bulgurun yerini pirinç almıştır. Uzunköprü gibi İpsala köy evlerinde de kışlık ve yazlık tüm hazırlıklar köy halkı tarafından evin bahçelerinde ve tandırlarında hazırlanmaktadır.

Bu tez ile;

- Yıllar önce göç eden halkın yeni nesillerine kendi kültürlerine ait yemeklerini göstermek,
- Edirne'nin çok uluslu olmasının mutfak kültürüne olan etkisinin farkına varılmasını sağlamak,
- Topluma kendi yerel yemeklerinin hangi işletmelerde hala yapıldığını menülerine eklendiğini göstermek
- Yemek kültürüne ait bulguları yazılı hale getirmek, gelecek nesillere aktarılmasını sağlamak istenmiştir.

Bu çalışma sonucunda göç ile beraberinde şekillenen Uzunköprü yöresel yemeklerinin ön plana çıkarılması için yapılacak öneriler şu şekilde sıralanabilir:

- Öncelikle işletme sahiplerinin dükkanlarını kapatmaması için onlara destek verilebilir. Her ne kadar ham madde üretimlerinin Uzunköprü'de yapıldığı bilinse de çiftçiye, üreticiye verilmeyen destek ile her şeyin pahalılaşması işletme sahipleri için ürün temin edilmesini zorlaştırmaktadır.

- Küçük bir ilçe olan Uzunköprü kendini büyük şehirlere değil bağlı olduğu Edirne iline bile tanıtamamaktadır. Bu nedenle Edirne Büyükşehir Belediyesi ile Uzunköprü Belediyesinin ortak çalışmalar yürütmesi doğrultusunda gastronomi turizmini kapsayan festivaller düzenlenebilir.
- Yoğun göç almış olan Edirne sınır kapılarını sınırları içerisinde barındırmasından dolayı turistleri de misafir etmektedir. Gelen turistler için turlar düzenlenirse hem Edirne hem de ilçelerini özellikle de en eski ilçesi olan Uzunköprü'ye geziler düzenlenirse yerel halkın ekonomik açıdan kalkınmasına da yardımcı olunur.
- Köylerde üretim yapan köy halkı ilçe merkezlerinde pazarlar kurulursa üretici ürettiklerini orada satma imkânı bulur.
- Belediye veya kültür daireleri hem ilçeyi tanıtmak hem de halkın ekonomisine katkıda bulunmak için yöresel yemeklerin tanıtıldığı kermesler düzenleyebilir.
- İlçede bulunan meslek liselerinde aşçılık bölümlerinde öğrencilerinde yöresel yemekleri unutmaması için yöresel mutfak dersleri eklenebilir.
- Halktan alınan yöresel yemek reçeteleri ile aylık bir dergi veya yemek kitabı çıkartılabilir.
- Köydeki yaşam şartları geliştirilip köyde yaşama teşvik edilebilir. Orada üretim ve ticaret arttırılabilir.
- Uzunköprü ilçesinde bulunan restoranların Edirne merkezdeki festivallere katılımı sağlanabilir ve stant açmaları kendi menülerinde ürünlerinin reklamının yapılması için teşvikler yapılabilir.

KAYNAKLAR

Akgün, C. (2019). Uzunköprü İlçesinin Arkeolojik Kütür Envanteri. Edirne: Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Anabilim Dalı.

Akşam Gazetesi. (2019, 09 28). https://www.aksam.com.tr/

Anadolu Ajansı. (2021, 03 11). Anadolu Ajansı: https://www.aa.com.tr/tr/ekonomi/dayanikliligiyla-kis-icin-de-saklanabilen-meshur-meric-kavunu-cografi-isaret-aldi/

Anne mutfak perisi. (2018, 07 18). https://annemutfakperisi.com/lorlu-biber-kavurmasi-tarifi/#google_vignette

Asma, A. (2005). Uzunköprü ilçesindeki kooperatiflerin mali rasyolar ve rantabilite açısından değerlendirilmesi. Edirne: Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

Atabey, S. (2022). Girit mutfağının türk mutfak kültüründeki yeri ve sürdürülebilirliği. Aydın: Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Atik, E., & Atik, E. (2020). Türk mutfak kültürüne katkisi bakimindan göçler: selanik mübadilleri üzerine bir araştirma. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 261-277.

Aydın, B., Özkan, E., Çobanoğlu, F., Gürbüz, M. A., Kurşun, İ., & Kayhan, İ. E. (2022). Edirne ilinde buğday üretiminde girdi kullanimi ve karşilaştirmali maliyet analizi. Adü Ziraat Dergisi, 111-119.

Bakaloğlu, Z., & Şen, M. A. (2024). Göç faktörünün mutfak kültürüne etkisi: trabzon örneği. Aydın Gastronomi Dergisi, 155-168.

Batı trakya haber ajansı. (2024, 05 06). https://www.batitrakya.org

Bayburt rehberi. (2024). Bayburt Rehberi web sitesi: https://www.bayburtrehberi.com

Berk, F. M. (2020). Göç fenomeni:tarihsel perspektif bağlaminda ilk insan göçleri. Uluslararası Eskiçağ Tarihi Araştirmalari Dergisi, 115-134.

Beyaz, E. M. (2022). Uzunköprü merkez ve köyleri ağizlari(inceleme-metinler-sözlük. Edirne: Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Ensititüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı.

Bilar , E. (2019). E. Bilar içinde, Tarih kültür sanat kenti edirne (s. 13). İstanbul: Hiperyayın.

Çakır, A. (2015). Trakya mutfak kültürü ve yemekleri. İstanbul: Beta Basım Yayım.

Çakır, A., Çiftçi, G., & Çakır, G. (2017). Trakya turizm rotası projesi: lezzet rotası üzerine bir değerlendirme. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 194-205.

Çoşan, D., & Seçim , Y. (2019). Bartın mutfak kültürü içerisinde tatlilarin yeri ve önemi üzerine nitel bir çalişma. Karadeniz İncelemeleri Dergisi, 279-292.

Demir, A. (2022). Tübitak. Tübitak web sitesi: https://ansiklopedi.tubitak.gov.tr/

Demirel, H., & Baydan , S. (2017). Bursa yeme içme kültürü ve değişimi üzerine bir alan araştirmasi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 343-358.

Duman, Ö. (2009). Atatürk döneminde balkan göçmenlerinin iskân çalişmalari(1923-1938). Ankara Üniversitesi Türk İnk›lâp Tarihi Enstitüsü Atatürk Yolu Dergisi, 473-490.

Dünya gazetesi. (2018, 03 11). Dünya Gazetesi web sitesi: https://www.dunya.com/

Edirne belediyesi. (2024, 03 07). Edirne Belediyesi web sitesi: https://www.edirne.bel.tr/sayfa/genel-bilgi

Edirne tarihe açilan kapi. (2023). Edirne Tarihe Açılan Kapı web sitesi: https://www.edirne.com.tr/edirne-yi-taniyalim/cografi-isaretli-urunler a

Edirne ticaret ve sanayi odası. (2024, 02 25). Edirne Ticaret ve Sanayi Odası web sitesi: https://etso.org.tr/edirne/edirnede-sanayi-ve-ticaret

Er , Ö., & Bardakoğlu, Ö. (2016). Kültürel mirasin sürdürülebilir turizm ürünü çeşidi olarak değerlendirilmesi:edirne örneği. İşletme Fakültesi Dergisi, 95-111.

Erdoğan, İ. (2012). Pozitivist metodoloji ve ötesi araştirma tasarimlari niteliksel ve istatistiksel yöntemler (3. b.). Ankara: Erk yayınları.

Etso. (2024, 03 04). Etso web sitesi: https://etso.org.tr/edirne/edirnede-sanayi-ve-ticaret

Fereli, S., & Alyakut, Ö. (2018). Dünya kültür mirasi listesine alinan tarihi uzunköprü ilçesinin somut olmayan kültürel mirasi:geleneksel yemekleri. Uluslararası Turizm İşletme Ekonmi Dergisi, 476-494.

Gizerler, M. (1998). Edirne'de mutfak kültürü. Türkiye İş Bankası Kültür ve Sanat Dergisi, 73-79.

Gizerler, M. (2004). Türk mutfağı ve edirne'den yemek kültürümüz. Edirne: T.C. Edirne Valiliği.

Göynüşen, S. (2011). Edirne'deki gastronomik kültürün kentin pazarlama ve markalaşmasina etkileri. EDİRNE: Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı.

Hürriyet. (2020, 03 04). hürriyet web sitesi: https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/umac-corbasi-tarifi

İnaç, H., & Yazıcı, B. (2018). Bulgaristan'dan türkiyeye göçler, bulgaristan diasporasi ve uluslaşma. Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi, 77-94.

İşçimen, B. (2021). Balkanlardan göçen topluliklarin yemek kültüründeki farkliliklar:edirne ili keşan ilçesi köyleri örneği. Trakya: Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

İşeri, D. (2023). Göçün mutfak kültürüne etkileri:balkan göçmenleri örneği. Ankara: Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisanüstü Eğitim Enstitüsü.

Işkın, M. (2021). Göç-kültür etkileşiminde kadinin rolü:mutfak kültürü bağlaminda bir araştirma. Oltu Beşeri ve Sosyal Bilimler Fakültesi Dergisi, 258-274.

Karpuz, İ. (2013). Uzunköprü (edirne)'nün iklim özellikleri. The Journal of Academic Social Science Studies, 359-373.

Kaya, A. (2021). Göç ve sefarad mutfağı göç'ün mutfağa etkisi bağlaminda istanbul seferad mutfağı. İstanbul: İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Kaya, M., & Çakır Keleş, M. (2019). Destinasyon markalaşmasında gastronomik ürünlerin rolü:bafra ilçesi örneği. Ege Coğrafya Dergisi, 227-240.

Kızıldemir, Ö. (2020). Edirne mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi, 100-113.

Korkutal, İ., Bahar, E., & Güvemli, D. (2019). Edirne ili uzunköprü ilçesi bağcilik yapisinin incelenmesi. ÇOMÜ Ziraat Fakültesi Dergisi, 127-136.

Körükçü, C. B., Torlak, C., & Özcan, C. (2019). Ergene nehri ile sulanan çeltik tavalarinin sediment ve sulama suyunda kobalt ve nikel birkim düzeyleri analizi. Toprak Su Dergisi, 101-106.

Kubaş, A. (2012). Trakya bölgesinde sanayi yapi ve sanayileşme. Trakya: Türkiye Ekonomi Kurumu.

Lezzet.com. (2023, 02 22). 04 30, 204 tarihinde Lezzet.com web sitesi: https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/corbalar/corba-tarifleri/ovmac-corbasi ı

Lezzetler.com. (2007, 08 08). Lezzetler.com web sitesi: https://dunya.lezzetler.com/mamaliga-vt113556#google_vignette

Lezzetler.com. (2010, 12 02). https://lezzetler.com/peynir-tatlisi-edirne-vt43879

Marshall, G. (2005). Sosyoloji sözlüğü. Bilim ve Sanat Yayınları.

mutfağımdan tarifler.com. (2017, 05 17). mutfağımdan tarifler.com web sitesi: https://www.mutfagimdantarifler.com/ dı

Nefis yemek tarifleri. (2015, 12 13). https://www.nefisyemektarifleri.com/tereyagli-tavsan-eti-tavsan-eti-kizartma

Osmanlı şehzade geleneksel edirrne lezzetleri. (2024, 05 04). Osmanlı Şehzade Geleneksel Edirrne Lezzetleri web sitesi: https://www.osmanlisehzade.com.tr/badem-ezmesi-

Özdil, O. (2019). Belgelerle Dünden Bugüne Uzunköprü. Edirne, Uzunköprü: Milli Basım ve Yayım.

Saçılık, M., & Çevik , S. (2014). Pomak yemek kültürünün yaşayan izleri:bir sözlü tarih çalişmasi. Anatolia:Turizm Araştırmaları Dergisi, 628-638.

Sofra dergisi. (2024, 30 04). Sofra dergisi web sitesi: https://www.sofra.com.tr/tarifler/corbalar/mangir_corbasi ı

Şapçılar, M. C., Kalkan , F., & Büyükşalvarcı, A. (2019). Akademisyenlerin rekreasyonel faaliyetlere katılımlarını engelleyen faktörlerin belirlenmesi: turizm fakülteleri örneği. Uluslararası Akademik Yönetim Bilimleri Dergisi, 166.

Şimşek , H., & Arslan, F. (2012). Yeni edirne gazetesi'ne göre bulgaristan'dan türkiye'ye göçler 1950-1951. (13). Çanakkale: Çanakkale Araştırmaları Yıllığı.

Şimşek, H., & Arslan, F. (2012). Yeni edirne gazetesi'ne göre bulgaristan'dan türkiye'ye göçler 1950-1951. Çanakkale Araştırmaları Türk Yıllığı, 105-126.

Takvim Gazetesi. (2023, 11 03). https://www.takvim.com.tr/galeri/yasam/nisasta-helvasi-

Tarım ürünleri piyasaları. (2024, 03 12). Tarım ve Orman Bakanlığı: https://arastirma.tarimorman.gov.tr/

Taş, D. (2020). Edirne'nin ipsala ilçesinin sinir köylerinde unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin unutulms nedenleri üzerine bir araştirma. ANKARA: Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.

Taş, D., & Aksoy, M. (2020). Edirne'nin sınır köylerinde yaşayan pomak ve muhacirlerin yemek kültürü üzerine bir inceleme. Journal of Tourism and Gastronmy Studies, 2565-2587.

Trakya gezi. (2009, 12 15). https://www.trakyagezi.com/ciger-sarma/

Trakya gezi. (2010, 06 22). https://www.trakyagezi.com/bayram-baklavasi/

Trakya gezi. (2011, 04 23). https://www.trakyagezi.com/bosnak-mantisi/

Trakya gezi. (2011, 02 09). https://www.trakyagezi.com/balkabagi-boregi/

Trakya gezi. (2013, 12 19). https://www.trakyagezi.com/sutlu-zerde-tatlisi/

Trakya gezi. (2024, 03 10). Trakya Gezi web sitesi: https://www.trakyagezi.com/papara/

Trakya gezi rehberi. (2019, 10 13). Trakya Gezi Rehberi web sitesi: https://www.trakyagezi.com/meric-yer-fistigi-

Trakya kalkınma ajansı. (2014, 04 03). 2024 tarihinde Trakya Kalkınma Ajansı web sitesi: https://www.trakyaka.org.tr/

Trakyanet.com. (2014). 04 30, 024 tarihinde Trakyanet.com web sitesi. ı

Tunca , A. (2010). Edirne'de tarih, kültür, inanç turu. Edirne: Inkılap Yayınevi.

TÜİK. (2013, 04 24). TÜİK web sitesi: https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Hayvansal-Uretim-Istatistikleri-2013-

TÜİK. (2020, 03 04). TÜİK web sitesi: https://www.tuik.gov.tr

TÜİK. (2024, 03 24). TÜİK web sitesi: https://www.tuik.gov.tr/

Türk patent ve marka kurumu. (2024, 03 11). Türk Patent ve Marka Kurumu web sitesi: https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler

Türkiye kültür portali. (2018). Türkiye Kültür Portalı web sitesi: https://www.kulturportali.gov.tr/portal/edirne-beyaz-peyniri

Ulu, E. K. (2019). Türk mutfak kültüründe peynir tatlilari. Aydın Gastronomi Dergisi, 37-42.

Uzunköprü belediyesi kültür ve tanitim kitabi. (2018). Edirne: Uzunköprü Belediyesi.

Uzunköprü ticaret ve sanayi odasi. (2024, 03 14). Uzunköprü Ticaret ve Sanayi Odası web sitesi: https://www.utso.org.tr/uzunkopru/

Wikipedia. (13, 03 2024). Wikipedia web sitesi: https://tr.wikipedia.org/

Wikipedia. (2023, 11 30). Wikipedia web sitesi: https://tr.wikipedia.org/

Wikpedia. (2024, 02 25). Wikpedia web sitesi: https://tr.wikipedia.org/wiki/Edirne_

Yaşar, O. (2009). Edirne ili'nin nüfus hareketleri bakimindan incelenmesi ve son dönemde göçlere katilanlarin sosyo-ekonomik nitelikleri. Eastern Geographical Review, 195-220.

Yemek Tarifleri. (2024, 06 04). https://www.yemek-tarifleri.com/karanfilli-un-kurabiyesi

Yemek.com. (2019, 03 28). https://yemek.com/tarif/mamzana/

Yemek.com. (2022, 06 02). Yemek.com web sitesi: https://yemek.com/tarif/keci-patisi-2/

yemek.com. (2023, 04 06). https://yemek.com/tarif/kiymali-tarhana-corbasi/

Yıldırım , A., & Şimşek, H. (2005). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri (5. b.). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yıldızlar, K. (2022). İletişim ve kültür aktarimi olarak yemek: trabzon örneği. Ankara: Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Yılmaz, H. (2014). xıx. yüzyil ortalarinda uzunköprü şehri. EDİRNE: Trakya Üniverisitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dali Yakinçağ Tarihi Bilim Dali.

Yurdigül, A. (2010). Kültür endüstrisi bağlaminda yemek kültürü eleştirisi. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Radyo Televizyon ve Sinema Ana Bilim Dalı.

Yüksel, F. A., Bülbül, A. H., & Gündüz, M. (2011). Uzunköprü cisr-i ergene. Restorasyon ve Konservasyon Çalışmaları Dergisi, 26-40.

EKLER

EK-1. Etik Kurul Onay Belgesi

Evrak Tarih ve Sayısı: 17.01.2024-304603

1993
BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
Akademik Değerlendirme Koordinatörlüğü

Sayı : E-62310886-605-304603
Konu : Eylül Doğan'ın Etik Kurul Onayı Hk. 17.01.2024

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 12.12.2023 tarih ve 293636 sayılı yazınız.

Enstitünüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Eylül DOĞAN'ın, Doç. Dr. İlkay YILMAZ'ın danışmanlığında yürütmeyi planladığı; "Edirne İlinin Yemek Kültürüne Göçlerin Etkisinin İncelenmesi: Uzunköprü Örneği" isimli yüksek lisans tez çalışması değerlendirilmiş ve bilgilerinize ekte sunulmuştur.

Prof. Dr. Sadegül AKBABA ALTUN
Kurul Başkanı

Ek: Değerlendirme Formu

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.
Belge Doğrulama Kodu :BSV5D37N6S Belge Doğrulama Adresi : https://www.turkiye.gov.tr/baskent-universitesi-ebys
Başkent Üniversitesi Bağlıca Kampüsü Fatih Sultan Mahallesi Eskişehir Yolu 18. Km 06790
Telefon No:0 312 246 67 40 Faks No:0 312 246 66 05
e-Posta:adk@baskent.edu.tr İnternet Adresi:www.baskent.edu.tr
Kep Adresi:baskentuniversitesi@hs02.kep.tr
Bilgi için: Gamze SONBAY
Koordinatör
Telefon No: 246 66 66 / 5138

Evrak Tarih ve Sayısı: 17.01.2024-304603

Sayı : 17162298.600-04 8 Ocak 2024
Konu : Tez Çalışması

İlgili Makama

Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Eylül DOĞAN'ın, Doç. Dr. Hilal YILMAZ'ın danışmanlığında yürütmeyi planladığı; "Edirne İlinin Yemek Kültürüne Göçlerin Etkisinin İncelenmesi: Uzunköprü Örneği" isimli yüksek lisans tez çalışması değerlendirilmiş ve yapılmasında bir sakınca olmadığı tespit edilmiştir.
Bilgilerinize saygılarımızla sunarız.

17.01.2024

Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler ve Sanat Alan Araştırma Kurulu

Ad, Soyad	Değerlendirme	İmza
Prof. Dr. Gözen Güner Aktaş	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun	Olumlu/~~Olumsuz~~	
Prof. Dr. Fatih Çetin	Olumlu/~~Olumsuz~~	
Prof. Dr. Hasan Tahsin Fendoğlu	Olumlu/~~Olumsuz~~	
Prof. Dr. Filiz Kalelioğlu	Olumlu/~~Olumsuz~~	
Prof. Dr. Hidayet Hale Künüçen	Olumlu/~~Olumsuz~~	
Prof. Dr. Özcan Yağcı	Olumlu/~~Olumsuz~~	

Bu belge,güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

EK-2. 1.Görüşme Formu

Gönüllüleri Bilgilendirme Formu/Onam Formu Değerli Katılımcı, Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans programı öğrencisiyim Edirne İlinin Yemek Kültürüne Göçlerin Etkisinin İncelenmesi: Uzunköprü Örneği" isimli tez çalışmam kapsamında bir araştırma yapmaktayım. Bu çalışmayı gerçekleştirebilmek için sizin görüşmeye katılmanız büyük önem taşımaktadır. Katkınız için teşekkür ederim.

Eylül Doğan

Başkent Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisansı

• Bu çalışmaya katılmak tamamen gönüllülük esasına dayanmaktadır. Çalışmaya katılmama veya katıldıktan sonra herhangi bir anda çalışmadan çıkma hakkında sahipsiniz. Çalışma yaklaşık olarak 30 dakikanızı alacaktır.

• Değerlendirmedeki görüşleriniz tümü gizli tutulacaktır. Ayrıca, araştırma sonuçlarını yazarken isminiz rapora yansıtılmayacaktır.

• Değerlendirmeye başlamadan önce sormak istediğiniz bir sorunuz varsa önce bunu yanıtlamak isterim. Çalışmaya katılmayı onaylıyorum: Evet ……. Hayır……. İmza:

CİNSİYET	KADIN			ERKEK		
YAŞ						
EĞİTİM DURUMU	İLKOKUL	ORTAOKUL	LİSE	ÜNİVERSİTE	LİSANSÜSTÜ	OKURYAZAR
DOĞUM YERİ						
ÇALIŞIYOR MUSUNUZ?	EVET			HAYIR		

YEREL HALKA SORULACAK SORULAR:

1. Uzunköprü'nün yöresel yemeklerini biliyor musunuz? Biliyorsanız isimleri nelerdir?

2. Uzunköprü ilçesinde özel günlerde (düğün, doğum, bayram gibi) yöreye ait hangi yemekler, nasıl yapılır? Tarif verebilir misiniz?

3. Uzunköprü'nün yıllar içinde aldığı göçlerin yemek kültürüne etkisi olduğunu düşünüyor musunuz?

4. Bölgenin yoğunlukta aldığı göçlerden hangisi (Rum, Bulgar vs.) kendi kökenine ait mutfak kültürünü daha çok getirmiştir?

5. Farklı mutfak kültürlerinin Uzunköprü'ye kazandırmış olduğu bir mutfak ürünü veya bir ot baharat sebze var mıdır?

6. Eskiden yaptığınız fakat şimdi yapılmayan bir yemek var mı?

7. Sizce yemek kültürünün korunması için neler yapılması gerekiyor?

EK-3. 2.Görüşme Formu

Gönüllüleri Bilgilendirme Formu/Onam Formu Değerli Katılımcı, Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans programı öğrencisiyim Edirne İlinin Yemek Kültürüne Göçlerin Etkisinin İncelenmesi: Uzunköprü Örneği" isimli tez çalışmam kapsamında bir araştırma yapmaktayım. Bu çalışmayı gerçekleştirebilmek için sizin görüşmeye katılmanız büyük önem taşımaktadır. Katkınız için teşekkür ederim.

Eylül Doğan

Başkent Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisansı

• Bu çalışmaya katılmak tamamen gönüllülük esasına dayanmaktadır. Çalışmaya katılmama veya katıldıktan sonra herhangi bir anda çalışmadan çıkma hakkında sahipsiniz. Çalışma yaklaşık olarak 30 dakikanızı alacaktır.

• Değerlendirmedeki görüşleriniz tümü gizli tutulacaktır. Ayrıca, araştırma sonuçlarını yazarken isminiz rapora yansıtılmayacaktır.

• Değerlendirmeye başlamadan önce sormak istediğiniz bir sorunuz varsa önce bunu yanıtlamak isterim. Çalışmaya katılmayı onaylıyorum: Evet ……. Hayır……. İmza:

CİNSİYET	KADIN		ERKEK			
YAŞ						
EĞİTİM DURUMU	İLKOKUL	ORTAOKUL	LİSE	ÜNİVERSİTE	LİSANSÜSTÜ	OKURYAZAR
DOĞUM YERİ						
ÇALIŞIYOR MUSUNUZ?	EVET		HAYIR			

İŞLETME SAHİPLERİNE SORULACAK SORULAR:

1. Uzunköprü'ye göç eden toplumların yemek kültürlerini biliyor musunuz?

2. İşletmenizin menüsünde hangi kültüre ait yemekler daha çoğunluktadır?

3. Gelen müşterileriniz hangi yemekleri daha çok tercih etmektedir?

4. Uzunköprü lokasyonu menüyü oluştururken dikkat etmeniz gereken bir etken olmuş mudur?

5. Uzunköprü'deki yöresel yemek kültürlerini korumak için neler yapılabilir?

6. Sizce Uzunköprü'deki yöresel restoranlar yeterli midir?

Ek-4. Araştırma Sonucunda Elde Edilen Yemek Reçeteleri

Tablo 1:Ovmaç Çorbası

Malzeme	Miktar
Yumurta sarısı	1 adet
Un	110 gr
Sarımsak	2 diş
Tereyağı	30 gr
Un	30 gr
Yoğurt	200 gr
Tuz-pul biber	
Su	
Taze nane	
Tencerede kaynayan derin suya doğranmış sarımsaklarla beraber tereyağının yarısı eklenir. Bir kapta isteğe bağlı olan tuz, yumurtanın sarısı ve fazla olan un azar azar su yardımı ile karıştırılır. Su miktarının az tutulması ile yoğurulması güç olan bu hamurdan minik parçalar koparılarak yuvarlanır. Kevgirden geçirilir. Kevgirden geçen hamurlar tenceredeki suya eklenir. Yoğurt ve az olan un terbiye için bir kapta karıştırılır. Yoğurdun kesilmemesi için kaynayan suyla terbiye edilip öyle suya ilave edilir. Kevgirden geçmeyen hamutlar kalan tereyağı ile kızartılır. Taze nane ve pul biber eklenir. Yağdaki karışım kaynayan çorbanın üzerine dökülür.	

Tablo 2:Oğlak Kapama

Malzeme	Miktar
Oğlak eti	2 kg
Kuru soğan	1 adet
Ayçiçek yağı	15 gr
Taze soğan	4 dal
Taze nane	5 yaprak
Salça	20 gr
Tuz	
Su	300 ml
Oğlak el büyüklüğündeki parçalar halinde kesilir. Tuz ile ovalanan etler bir tepsiye dizilir ve üzerine su ilave edilir. Fırında pişmeye bırakılır. Kızaran oğlak etleri ters çevrilerek her yönünün kızarması için tekrar fırına verilir. Su az gelmiş olursa ilave edilir. Küp şeklinde doğranan soğanlar Ayçiçek yağında kavrulur. Salça eklenir. Ardından sos kıvamında olması için yeterli miktarda su eklenir. İnce doğranan taze nane ile taze soğan da sosa eklenerek karıştırılır. Etler fırından çıkmadan önce sos üzerine gezdirilir ve 15 dk daha pişirilip servise hazır hale getirilir.	

Tablo 3:Damat Paçası

Malzemeler	Miktar
Yufka	6 adet
Tavuk but	4 adet
Kuru soğan	2 adet
Yoğurt	200 gr
Yumurta	2 adet
Un	45 gr
Tereyağı	15 gr
Sarımsak	2 diş
Karabiber-tuz-toz biber-pul biber	
Sirke	İsteğe bağlı
Tavuklar kuru soğan ve karabiber eklenen su da haşlanır. Haşlanan tavuk etleri didiklenir. Bir sini üzerinde 3 adet yufkalar iri parçalar halinde kopartılarak üst üste dizilir. Yufkalar fırına verilerek kızartılır. Didiklenmiş tavuklar kızaran yufkanın üzerine dökülür ve kalan iç yufkada aynı şekilde üzerine yerleştirilir. Bir bıçak yardımıyla istenilen servis büyüklüğünde yufka kesilir. Tekrar kızarması için fırınlanır. Kızardıktan sonra üzerine tavuk suyunun yarısı dökülüp çekmesi için fırında bekletilir. Bir tencerede yoğurt, yumurta, un tereyağı, kalan tavuk suyu çırpılır ve boza kıvamına gelene kadar karıştırılarak pişirilir. Servis tabağına alınan dilimlerin üzerine sos gezdirilir. İsteğe bağlı toz biber yakılarak dökülebilir.	

Tablo 4:Kaçamak

Malzemeler	Miktar
Su	1 litre
Mısır unu	750 gr
Tereyağı	250 gr
Tuz	10 gr
Pekmez	320 gr
Suya tuz eklenerek kaynatılır. Kaynayan su kenara alındıktan sonra mısır unu eklenir. Kaşığın sapı ile unun üzerinden 4-5 delik açılarak tekrar ocağa alınır ve kaynatılır. Tencerenin kapağını kapatmadan ocakta bulamaç haline getirilir. Bulamaç olan karışım karıştırılarak helva kıvamına getirilip bir siniye dökülür. Erimiş tereyağı ve pekmez üzerine dökülerek servis edilir.	

Tablo 5. Trakya Mantısı

Malzemeler	Miktar
Kuru soğan	2 adet
Kıyma	300 gr
Un	400 gr
Sıvıyağ	100 gr
Tuz-karabiber-nane-pul biber	
Et suyu	1 lt
Sarımsak	3 diş
Yoğurt	100 gr
Un, su, tuz ve 1 çorba kaşığı sıvıyağ ile hamur yoğurulur. Kulak memesi kıvamımda hamur elde edilir. Hamur beş bezeye bölünür ve her hamur tabak boyutunda açılır. Açılan hamutlar yağlanıp üst üste konulup yarım saat dinlendirilir. İç harcı için soğan kavurulur ve kıyma eklenir. Baharatlarda eklenip harmanlanır. Her hamur iyice açıldıktan sonra büyük kareler halinde kesilir. Kıymalı harç konulur ve bohça şeklinde kapatılır. Fırın tepsisine dizilir ve üzeri kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan sonra mantıların üzerine su serpiştirilir ve bez örtülür. Servis esnasında sarımsaklı yoğurt ve tereyağında kızdırılmış toz biber ve nane dökülür.	

Tablo 6:Pirinç Böreği

Malzemeler	Miktar
Yumurta	5 adet
Süt	200 ml
Yufka	2 adet
Pirinç	310 gr
Tuz	
Pirinçler bir tencerede haşlanır. Haşlanıp soğutulan pirincin üzerine yumurtalar kırılır. Süt ve tuz da iave edilerek tüm malzemeler karıştırılır. Yufkalardan biri yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerine harç konulur ve diğer yufka yerleştirilir. Peçka üzerinde altlı üstlü çevrilerek pişirilir.	

Tablo 7: Zerde

Malzemeler	Miktar
Süt	1 litre
Şeker	340 gr
Pirinç	80 gr
Mısır nişastası	100 gr
Un	50 gr
Yumurta sarısı	1 adet
Tereyağı	7 gr
Safran	3 gr
Kuş üzümü	60 gr
Çam fıstığı	80 gr
Süt ve şeker tencereye eklenip ocağa alınır. Safranın rengini vermesi için suda çözdürülür ve süte eklenir. Pirinç sıcak su da yarı pişmiş olacak şekilde haşlanır. Ayrı bir kapta nişasta, un ve yumurta sarısı çırpılır. Bu karışımı sürekli karıştırarak yavaş yavaş süte eklenir. Çam fıstığının ve kuş üzümünün yarısı kaynamakta olan süte ilave edilir. Biraz kaynayıp kıvam aldıktan sonra hala ateş üzerindeyken tereyağı eklenir. Zerde servis kaplarına alınır ve kalan çam fıstığı, kuş üzümü ile süslenir.	

Tablo 8: Kırmızı Soğan Turşusu

Kırmızı Soğan	2 adet
Kaya Tuzu	32 gr
Limon Tuzu	2 adet
Üzüm Sirkesi	125 ml
Su	Üzerini geçecek kadar
Hardal Tohumu	1 gr
Taze Biberiye	1 dal
İnce ince dilimlenen kırmızı soğanlar baharatlar ile beraber kavanoza yerleştirilir. Sirke ve tuz karıştırılıp kavanoza eklenir. Üzerine limon tuzu ve üzerini geçecek kadar kaynar su eklenip temiz bir kapak ile kapatılır ve ters çevrilir. Bir gece oda sıcaklığında bekletilen turşu dolaba alınır. 5-6 gün içerisinde hazır hale gelmiş olur.	

Ek-5. Çekilen Resimler ve Menüler

Şekil 1: Yufka (Eylül Doğan kişisel arşiv)

Şekil 2: Peçka (Eylül Doğan kişisel arşiv)

Şekil 3: Pastane Menüsü (Eylül Doğan kişisel arşiv)

Şekil 4: Pastane (Eylül Doğan kişisel arşiv)

Şekil 5: Piyaz (Eylül Doğan kişisel arşiv)

Şekil 6: Köfteci Menüsü (Eylül Doğan kişisel arşiv)

Şekil 7:Izgara Köfte (Eylül Doğan kişisel arşiv)

Şekil 8: Pastane Vitrini (Eylül Doğan kişisel arşivi)

Ek-6. Yerel Sözlük

Cıllık	Krep hamuruna benzeyen akıtma diye de adlandırılan bir hamurdur. İçerisine tavuk, kaz gibi etlerden iç harç hazırlanmaktadır.
Damat Paçası	Tavuk etinin baharatlar ile haşlandıktan sonra suyu ile beraber yufkaya dökülerek servis edilen bir yemektir.
Deva_i Misk	Güçlü bir aroması bulunan helvadır.
Kaçamak	Tereyağı, su ve mısır unu ile yapılan bir yemek çeşididir.
Labada	Yemeği yapılan büyük yapraklı bir bitkidir.
Papara	Ekmek, et suyu, peynir ile yapılan bir tür yemek çeşididir.
Peçka	Hem ısıtmaya hem de içinde ve üstünde yemek pişirmeye yarayan büyük mutfak sobasıdır.
Susak	Su kabağı
Kaşe	Mısır çorbası