



## Gastronomik Bir Miras Trakya Kuskusu; Çatalca Örneği (Thracian Couscous as Gastronomic Heritage; The Case of Çatalca)

\* Kemal AKSU<sup>a</sup> , Fulya SARPER<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Siirt University, School of Tourism Management and Hotel Management, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Siirt/Türkiye

<sup>b</sup> Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Türkiye

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 03.11.2023

Kabul Tarihi: 26.12.2023

### Anahtar Kelimeler

Gastronomik miras

Geleneksel

Kadın emeği

Kuskus

Trakya

### Öz

Türk mutfağında geleneksel üretim metotları kullanılarak hazırlanan ürünlerden biri kuskustur. Kendine özgü araç-gereçleri, imece usulü hazırlık süreci ve yüksek besin değerine sahip olmasıyla diğer ürünlerden ayrılmaktadır. Özellikle Trakya bölgesinde Balkan göçmeni nüfusun yoğun yaşadığı bölgelerde geleneksel üretimi devam eden kuskus, nüfusun yaşlanması ve genç nüfusun ilgisini kaybetmesi dolayısıyla kaybolma ve unutulma tehlikesindedir. Bu sebeple kuskus yapımının devam ettiği Trakya'nın doğudaki başlangıç noktası olan İstanbul ili Çatalca ilçesinde görüşmeler gerçekleştirilerek güncel durum hakkında bilgi alınmıştır. Amaçlı örnekleme yöntemlerinden ölçüt örnekleme yönteminin kullanıldığı bu çalışmada Çatalca ilçesinde bulunan 35 kırsal mahallenin muhtarlarıyla görüşülmüş ve 9 mahallede kuskus yapımının artık devam etmediği öğrenilmiştir. Kuskus yapımı devam eden mahallelerden 50 yaş ve üzeri 18 katılımcı ile yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler sonucunda literatürde yer almayan buharda pişirilip kurutma sürecinin katılımcılar aracılığıyla aktarımı sağlanmıştır. Katılımcılar yaşlı nüfusun artık kuskus yapmakta zorlandığını ve gençlerin hazır market ürünlerine yöneldiğini, kuskus yapan aile sayısının azaldığını belirtmişlerdir.

### Keywords

Gastronomic heritage

Traditional

Women's labor

Couscous

Thrace

### Abstract

Couscous, a food of Turkish cuisine made using traditional methods, distinguishes itself through unique tools, communal preparation, and high nutritional value. Couscous, whose traditional production continues especially in the regions where the Balkan immigrant population lives in the Thrace region, is in danger of being lost and forgotten due to the aging of the population and the loss of interest of the young population. Interviews conducted in Istanbul's Çatalca district, the gateway to Thrace, aimed to assess the current situation of couscous production. In this study, in which the criterion sampling method, one of the purposeful sampling methods, was used, the headmen of 35 rural neighborhoods in Çatalca district were interviewed and it was learned that couscous production no longer continues in 9 neighborhoods. Semi-structured interviews with 18 elders from couscous-making areas unveiled unrecorded steaming and drying techniques. Elders struggle with couscous-making, while younger generations prefer store-bought options. As a result, fewer families now craft couscous compared to the past.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: kemal.aksu@siirt.edu.tr (K. Aksu)

DOI: 10.21325/jotags.2023.1347