

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

* Kemal AKSU^a , Fulya SARPER^b 

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

^b 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

GİRİŞ

Ortaya çıkış noktası Kuzey Afrika olan kuskus, Berberiler tarafından yapılmaya başlandığı bilinmektedir. MÖ. 3000’li yıllarda buğday üretmeye başlayan Berberi halkı, MÖ. 900 yıllarında Kuzey Afrika’ya gelen Fenikeliler tüccarlar aracılığıyla buğdaydan irmik yapmayı öğrenmişlerdir. Bu durum kuskusun ortaya çıkmasına yardımcı olmuştur (Türker & Ayyıldız, 2020, s. 56). Kuskus birçok ülke mutfağında farklı adlarla ve yapım teknikleriyle yer almaktadır. Afrika ülkelerinde kuskusun hammaddesi olarak genellikle sorgum kullanılmakla birlikte mısır ve darı gibi diğer tahılların da kullanıldığı görülmektedir. Diğer ülkelerde ise buğday veya arpa kullanılmakta ve bunların irmiklerinden faydalanılmaktadır. Geleneksel Türk Kuskusunda buğdaydan elde edilen bulgura un, su ya da süt ilave edilerek kuskus yapılmaktadır. Bu malzemelere ayrıca yumurta da ilave edilmektedir (Tarım, 2012, s. 3).

Kuskus, içeriği bakımından incelendiğinde besin değerleri açısından zengin bir üründür. Kompleks karbonhidratlar, B vitamini ve çeşitli mineralleri bünyesinde barındırmaktadır. Türkiye dâhil olmak üzere birçok ülkede endüstriyel olarak ekstrüzyon teknolojisi kullanılarak üretilmektedir. Türkiye’de de bu teknoloji kullanılışının yanı sıra geleneksel üretim yöntemleri çeşitli bölgelerde devam etmektedir (Demir, 2008, s. 5).

Türkiye’de özellikle Balkan göçmenleri tarafından geleneksel üretimi gerçekleştirilen kuskus, Balkan göçmeni nüfusunun en yoğun yerleşim alanı olan Trakya’da öne çıkmaktadır. Kendine özgü araç-gereçleri, imece usulü yapım yöntemi, çeşitli saklama teknikleri ve süreçleriyle diğer örneklerinden ayrılmaktadır (Çakır, Sezer & Küçükaltan, 2014, s. 68).

Bu çalışmada yapımı yıllardır süregelen geleneksel bir ürün olan kuskusun ve kuskus yapımındaki uygulamaların literatüre kazandırılmasını sağlamak, gelecek nesillere bilgi aktarımını gerçekleştirmek, geleneksel yöntemler ile üretilmiş kuskusa yönelik tüketicilerde farkındalık yaratmak ve gastronomik mirasa sahip çıkılması amaçlanmıştır.

Çatalca ve Sosyal Yapısı

Çatalca, coğrafi olarak Doğu Trakya'nın başlangıç noktası kabul edilir ve İstanbul il sınırlarının kuzeybatısında stratejik bir konuma sahiptir. Bu konum, bölgeyi tarih boyunca göçlere açık hale getirmiş, farklı uygarlık ve halkların bir arada yaşamasına olanak tanımıştır (Gürçay, 2019, s. 277). Osmanlı-Rus Savaşı'nın ardından, 93 Harbi olarak bilinen dönemde Balkanlardan Anadolu'ya göçler artmıştır. Bu süreç, Lozan Konferansı'nda alınan mübadele kararıyla daha da hız kazanmış; Yugoslavya, Romanya, Bulgaristan ve Yunanistan'dan gelen Türk toplulukları özellikle Trakya ve Anadolu'ya yerleşmiştir (Atik & Atik, 2020, s. 262). Çatalca, bu göç dalgalarıyla birlikte zengin bir etnik çeşitlilik sunmaktadır. Demografik olarak incelendiğinde, yerli halk olarak tanımlanan Gacallar, Romanya, Bulgaristan veya Yunanistan'ın çeşitli bölgelerinden göç etmiş muhacirler, Selanik'ten mübadele ile gelen Patriyotlar, Yugoslavya bölgesinden gelen Boşnaklar ve Arnavutlar, Bulgaristan'dan gelen Pomaklar ve genellikle Kırım'dan göç eden Tatarlar gibi farklı gruplar, Çatalca'da bir arada yaşamlarını sürdürmektedir. Bu durum, bölgenin kültürel çeşitliliğinin zenginliğini ve benzersiz yapısını ortaya koymaktadır (Gürçay, 2015, s. 15).

Çatalca, harita üzerinde incelendiğinde % 65.0’i orman, % 29.0’u tarım ve sadece % 6.0’lık bir kesimi yerleşim yeri olan bir alanda yer almaktadır. Bu yapı sebebiyle tarım, hayvancılık ve ormancılık gibi çeşitli alanlarda faaliyetler göstermektedir (Ebeci, 2021, s. 1).

Kırsal yerleşimlerin birincil ekonomik kaynağı olan tarım ve hayvancılık faaliyetleri Çatalca’da halkın geçimini sağlamasında oldukça önemlidir. Özellikle ayçiçeği, arpa, buğday, çeltik, mısır ve yulaf üretimi en çok olan tarla

bitkilerindedir. Hayvancılık kapsamında ağırlıklı olarak büyükbaş varlığı dikkat çekmektedir. Köylerde sığır ve manda yetiştiriciliği yapılmakta ve dişi sığır yani ineklerin erkek sığırlara göre yaklaşık 3 kat daha fazla olduğu görülmektedir. Bu durum süt üretiminin Çatalca'da önemli bir faaliyet olduğunu göstermektedir. Bunun yanı sıra kümes hayvancılığı da yumurta ticareti bakımından ilçenin tarımsal faaliyetlerinden biridir (Duman, 2017, s. 160).

Tarım ve hayvancılık ürünleri, mutfak kültürünü şekillendiren başlıca unsurlardandır. Trakya mutfak kültüründe de tahıllar ve hayvancılık ürünlerinin hakimiyeti görülmektedir (Sormaz, Özata & Madenci, 2020, s. 541). Tarım ve hayvancılık ürünlerinin bir çıktısı olan kuskus, geleneksel yapım yöntemleriyle dikkat çekmektedir ve bu çalışmanın odak noktasında yer almaktadır.

Trakya Kuskusu

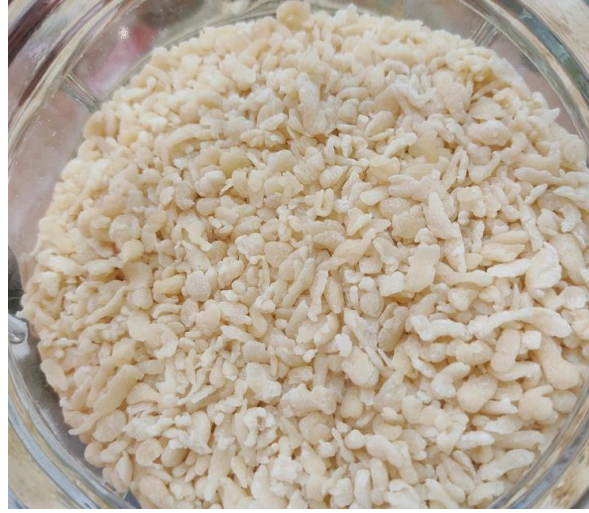
Kuskusun ana bileşeni olan bulgur ya da irmik *Triticum durum* olarak adlandırılan buğday çeşidinden elde edilmektedir. Bu buğday çeşidi sert yapılı, yoğun sarı pigmentli ve yüksek proteinli olması gibi diğer buğday çeşitlerinden ayrılan özellikleri bulunmaktadır (Yüksel, Koyuncu & Sayaslan, 2011, s. 26).

Kuskus, Trakya bölgesinde geleneksel yöntemlerle, el emeği ile yapılan ve yaşlı nüfusunun azalmasıyla birlikte unutulmaya başlanan ve yapımı eskiye oranla azalan bir üründür. Kendine özgü araç-gereçleri ve çeşitli yapım teknikleri bulunan kuskusun ana bileşenleri ince bulgur veya irmik, yumurta, süt ve undur (Tarım, 2012, s. 3).

Geleneksel yöntemle üretilen kuskusla ilgili literatür tarandığında birkaç farklı tekniğin aktarıldığı görülmekle birlikte, tek bir teknik varmış gibi bir söylemin yer aldığına yönelik bir izlenim oluşmaktadır. Örneğin Çakır ve arkadaşlarının (2017, s. 198) yapmış olduğu çalışmada Trakya Lezzet Rotası projesinde yer alan kuskus tanımının kuskusu karşılamadığı belirtilmiştir. Proje kapsamında kuskus hakkında şu şekilde bahsedilmiştir: “İrmik, un ve yumurta kullanılarak yapılan bir çeşit makarnadır. Yapımı oldukça vakit alan Kuskus, kışlık olarak hazırlanan ev makarnası çeşitlerindedir. Makarna hamuru gibi hazırlanmaktadır. Hazırlanan hamur küçük parçalar halinde kesilerek unlanıp çok küçük yuvarlaklar haline getirilmektedir. İsteğe bağlı olarak güneşli havada kurutulmakta veya fırınlanmaktadır. Daha sonra kaynar suda haşlanıp pişirilerek servis edilmektedir” (Trakya Turizm Rotası, 2016). Çakır ve arkadaşları bu açıklamada belirtilen “Hazırlanan hamur küçük parçalar halinde kesilerek unlanıp çok küçük yuvarlaklar haline getirilmektedir” ifadesinin kuskusu tanımlayan bir ifade olmadığını söylemektedir. Çakır, (2015, s. 291) “Trakya Mutfak Kültürü ve Yemekleri” eserinde kuskusun şu şekilde yapıldığı aktarılmıştır: “Kuskus yapımında ilk önce yumurta sarısı, süt ve tuz karıştırılır. Tahta tekne içerisine irmikler konulur. Üzerine biraz buğday unu atılır. Hazırlanan karışımdan bir miktar irmik ve buğday ununun üzerine dökülür. Elle ovalanarak irmik taneleri unla kaplanır ve yuvarlaklar elde edilir.”. Kuskusun nasıl yapılması gerektiğine yönelik Çakır'ın (2015, s. 291) aktarmış olduğu teknik, kuskus için var olan tek teknik değildir. Trakya Turizm Rotası'nda yer bulan kuskus tarifi halk arasında “Patriyot kuskusu” olarak tanımlanan kuskustur. Araştırma sürecinde katılımcılardan K8 bu kuskus hakkında bilgi paylaşımında bulunmuş ve görüşme sonrasında anlatılan kuskus ile ilgili bazı Şekiller paylaşmıştır. Trakya Turizm Rotası'nda yer alan kuskus, kuskusun yapım tekniklerinden sadece bir tanesidir. Dolayısıyla bu tanımın doğru olmadığını ifade etmek uygun olmayacaktır. Çakır'ın (2015, s. 291) eserinde bahsettiği teknik ise bu çalışma kapsamında bazı katılımcılar tarafından aynen aktarılmış olsa dahi kuskus yapımındaki tek yöntem değildir.

Literatürdeki kuskus çalışmalarına bakıldığında Tarım'ın (2012, s. 6-9) yapmış olduğu çalışmasında, kuskus yapımında geleneksel yöntemin kullanıldığı belirlenmiştir. Yumurta akları ve bulgur birbirine yedirilerek maya

olarak adlandırılan ilk ürünün oluşturulması ve ardından yumurtalı süt karışımının bir mısır kapçığı yardımı ile ahşap tekne içerisindeki mayaya gezdirilmesi ve teknenin içindeki mayanın sağa sola hareket ettirilip un ilavesi yapılması ile yeterli büyüklükteki kuskusların kalbur yardımı ile elenip, ayrıldıktan sonra kurutma işlemine geçildiği tespit edilmiştir.



Şekil 1. Patriyot Kuskusu (K8 Tarafından Paylaşılmıştır)

Literatür tarandığında geleneksel metotlarla elde edilen kuskusla ilgili yukarıda bahsedilen tekniklere rastlanılmaktadır. Bu çalışma kapsamında gerçekleştirilen görüşmeler neticesinde literatürde yer almayan bazı geleneksel kuskus yapım metotlarının da olduğu anlaşılmış ve literatüre zenginlik katacağı düşünülmüştür.

Yöntem

Çalışma, Trakya’da geleneksel yöntemlerle yapılan kuskusu ele almaktadır. Bu sebeple evren Trakya bölgesinde kuskus yapan kişiler olmakla birlikte örneklem olarak coğrafi bakımdan Trakya’nın başlangıcı olarak kabul edilen İstanbul ili Çatalca İlçesi seçilmiştir.

Örneklemin belirlenmesinde amaçlı örnekleme yöntemi olan ölçüt örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Ölçüt örnekleme, araştırmacı tarafından ya da daha öncesinden belirli olan bazı nitelikleri taşıyan kişi, durum veya benzerinin derinlemesine incelenmesine olanak sağlamaktadır (Yağar & Dökme, 2018, s. 6).

Çalışma iki aşamadan oluşmaktadır. Her iki aşamada da nitel araştırma tekniklerinden olan görüşme ya da mülakat olarak adlandırılan teknik kullanılmıştır. Görüşme tekniği, araştırmacı ve katılımcı arasında sıradan bir sohbetten ziyade katılımcıdan bilgiler edinmek, sorulara yanıt bulabilmek ve araştırmacının problemi çerçevesinde gerçekliğe ulaşmayı hedefleyen bir süreci içermektedir (Polat, 2022, s. 165). İlk aşamada, çalışmanın örneklemini belirleyen Çatalca ilçesindeki kırsal mahallelerde kuskus yapılma durumunu tespit etmek amaçlı mahalle muhtarları ile ön görüşmeler gerçekleştirilmiştir. 5393 sayılı Belediye Kanunu’nda bulunan tanıma göre muhtar, şu şekilde tanımlanmıştır: “Muhtar, mahalle sakinlerinin gönüllü katılımıyla ortak ihtiyaçları belirlemek, mahallenin yaşam kalitesini geliştirmek, belediye ve diğer kamu kurum ve kuruluşlarıyla ilişkilerini yürütmek, mahalle ile ilgili konularda görüş bildirmek, diğer kurumlarla iş birliği yapmak ve kanunlarla verilen diğer görevleri yapmakla yükümlüdür.”. Tanımda belirtilen “mahalle ile ilgili konularda görüş bildirmek” ifadesine dayanarak muhtarların, mahallelerindeki durum ile ilgili sağlıklı bilgi verebileceği düşünülmüştür. Güncel olarak Çatalca’nın 39 Mahallesi bulunmaktadır. 2008 yılında çıkan 5747 sayılı kanun ile bu mahallelerden 5’i: Atatürk Mahallesi ve Fatih Mahallesi,

Binkılıç Belde Belediyesi'nin; Çiftlikköy Mahallesi, Çiftlikköy Belde Belediyesi'nin; Karacaköy Mahallesi, Karacaköy Belde Belediyesi'nin ve Muratbey Mahallesi, Muratbey Belde Belediyesi'nin kaldırılması ile bağlı buldukları mevcut ilçe belediyesine mahalle olarak bağlanmışlardır. 39 Mahalleden 27'si 6360 sayılı 2012'deki yasa ile köy statüsünden mahalle statüsüne geçmiştir. Yasaya göre İstanbul ilinde, Arnavutköy ilçesine bağlı Nakkaş ve Bahşayış mahalleleri ile Büyükçekmece ilçesine bağlı Muratbey Mahallesi Çatalca ilçesine bağlanarak Çatalca Belediyesine katılmıştır. İlgili mahalleler 6360 sayılı yasanın sonrasında "kırsal mahalle" olarak adlandırılmışlardır. Çakıl, İzzettin ve Ovayenice mahalleleri 2007 ve öncesinde belde belediyesi sınırları içinde olduğundan mahalle olarak adlandırılrsa da kırsal dokunun korunması sebebiyle "kırsal mahalle" niteliği taşıdığı görülmektedir (Sertkaya Doğan & Gökburun, 2019, s. 83). Çalışmaya belirtilen 39 mahalleden 37'si dahil edilmiş, Ferhatpaşa ve Kaleiçi mahalleleri merkez mahalle oldukları için çalışmaya dahil edilmemiştir.

Çalışma öncesinde kuskus ile ilgili edinilen bilgilere dayanarak, mahalle muhtarlarına mahallelerinde kuskus yapılıyor mu, yapılıyorsa hangi tekniğin uygulandığı ve eğer kuskus yapılıyorsa ortak belirlenecek bir tarihte kuskus yapan ve kuskus yapımını anlatabilecek 50 yaş ve üzeri kadınlar ile görüşme gerçekleştirilebilmesi için yardımcı olma durumları sorgulanmıştır. Ön görüşmeler, Çatalca Muhtarlar Derneği'nden çalışmanın amacı paylaşıldıktan sonra mahalle muhtarlarının iletişim bilgilerinin edinilmesinin ardından telefon ile gerçekleştirilmiştir.

Telefon görüşmelerinden elde edilen çıktılar neticesinde muhtarların yönlendirdiği katılımcılar ile daha önceden hazırlanmış yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak katılımcıların kendi evlerinde yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşmelerde araştırmacı, hazırlanmış olduğu soruları olabildiğince anlaşılır kılarak katılımcıya yöneltmekte ve olası anlaşılama ya da herhangi bir sorunun ortaya çıkması durumunda soruyu düzenleyerek katılımcıya yeniden sorabilmektedir (Polat, 2022, s. 172). Görüşme formu hazırlanırken kuskus ile ilgili literatür taranmış, halihazırda kuskus yapan ve kuskus yapmayı bilen mahalle sakinlerine soruların yeterliliği ve anlaşılabilirliği üzerine istişare edilmiş ve uzman görüşü alınarak son hali verilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme formu aşağıdaki soruları içermektedir:

1. Kendinizi tanıtabilir misiniz? (Ad, soyad, yaş, medeni durum)
2. Nerelisiniz? Nereden göç ederek buraya geldiniz?
3. Kendinizi nasıl tanımlıyorsunuz? (Yörük, Gacal, Patriyot, Arnavut, Macır vb.)
4. Kuskus yapmayı kimden öğrendiniz?
5. Kuskus yapmayı ne zaman öğrendiniz?
6. Kuskusun içine hangi malzemeler girer? Bu malzemelerde dikkat edilmesi gerekenler nelerdir? Tarif verebilir misiniz?
7. Kuskus nasıl yapılır anlatır mısınız?
8. Kuskus yaparken dikkat edilmesi gereken püf noktalar nedir?
9. Yapım şekli 2 kişi karşılıklı oturarak ise:
 - Neden kuskusu 2 kişi karşılıklı oturarak yapıyorsunuz?

- Bu 2li grupların seçilmesinde dikkat edilmesi gereken noktalar var mı? Neye göre karşılıklı oturuyorsunuz? Herkes birbiriyle eş olabilir mi?

Yapım şekli tek başına ise:

Neden kuskusu tek başınıza yapıyorsunuz?

- Bazı köylerde iki kişi karşılıklı olarak yapılıyor sizde bunun olmamasının sebebi nedir?

10.Kuskus yaparken kullandığımız alet ekipmanlar nelerdir?

11.Kuskusta kullandığımız tekne hangi ağaçtan yapılmalıdır ve şeklinin nasıl olması gerekir?

12.Kuskusu yaptıktan sonra nasıl saklıyorsunuz?

- Eğer buharda pişirdikten sonra kurutuyorsa neden buharda pişiriliyor? (Bu işlem 6. soruda cevaplanmamışsa) buharda pişirme işlemi nasıl yapılıyor?
- Buharda pişirme işlemi uygulanmıyorsa fırında kurutma, güneşte kurutma vs. işlemlerinde dikkat edilmesi gereken noktalar nelerdir?

13.Kuskus ne kadar süre bozulmadan durabiliyor?

14.Kuskusun yapılma zamanı var mıdır?

15.Şu an yaşadığımız yerde kaç aile kuskus yapıyor? Eskiye göre durum nedir?

16.Yaptığımız kuskusları ne yapıyorsunuz? Satış yapıyor musunuz? Yapıyorsanız herhangi bir problem yaşıyor musunuz? Kimlere satış yapıyorsunuz? Sorun yaşıyorsa ne gibi talepleriniz söz konusudur?

17.Kuskusu evde nasıl pişiriyorsunuz? Yanında neler ikram edersiniz?

Katılımcılar, muhtarların yönlendirdiği 50 yaş ve üzeri olan ve 20 yıl üzerinde aynı bölgede yaşayan 18 kadından oluşmaktadır. Deneyim, tecrübe ve kültürel aktarıma uygunluk bakımından 50 yaş ve üzeri olmak, 20 yıl üzerinde aynı bölgede yaşamak ve kadın olmak ölçüt olarak belirlenmiştir. Nitel araştırmalarda örneklem sayısı veri doygunluğu ile paralel olduğu için her çalışmada bu sayı değişebilmektedir (Koca, 2017, s. 38). Katılımcıların isimleri çalışmada belirtilmemiş olup “K” harfi ile :, “K1,K2,K3...” şeklinde ; muhtarlar ise M harfi ile “M1, M2, M3...” şeklinde kodlanmıştır. Katılımcılara görüşmeye başlamadan önce ses kaydı alınacağı bilgisi verilmiş ve bilgilendirilmiş onam formu imzalatılmıştır. Ses kayıtlarının deşifreleri yapılmış ve nitel veri analiz yazılımı kullanılarak elde edilen verilerin analiz edilmesiyle çalışma tamamlanmıştır.

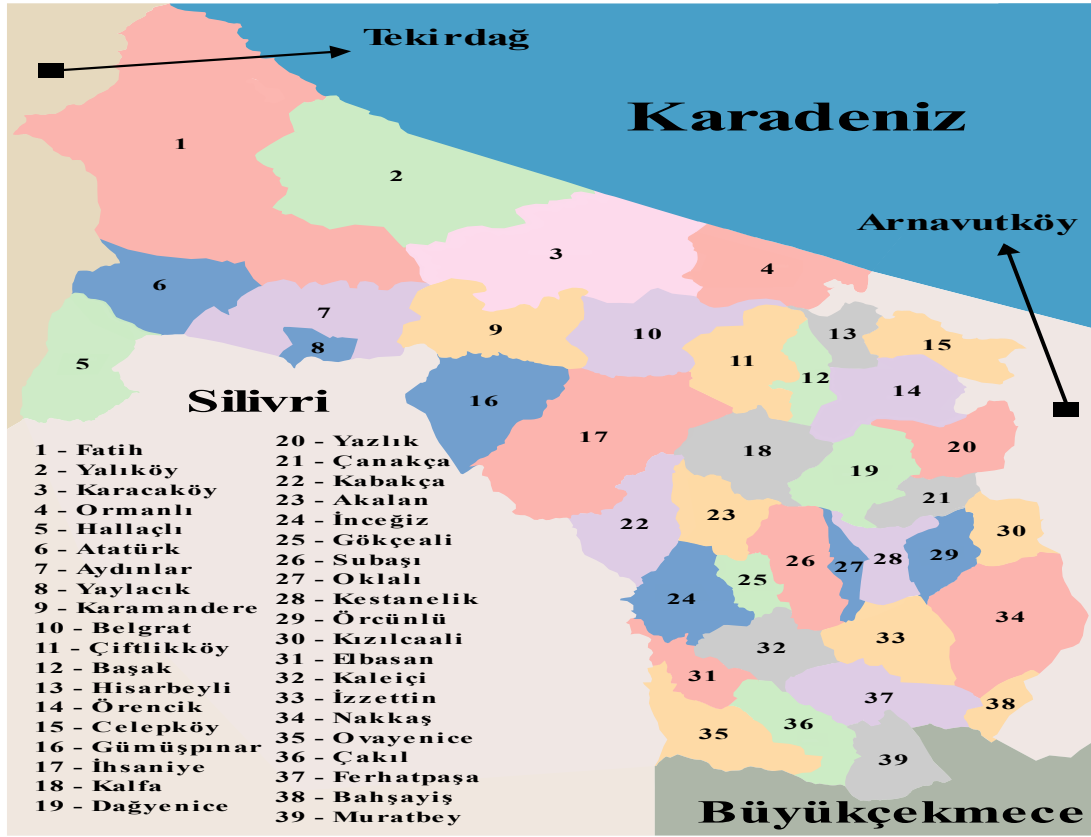
Çalışmada kullanılan fotoğraflar, araştırmacılar tarafından çekilmiştir ve bazılarında yazarlardan birinin aile üyeleri bulunmaktadır. Bu kişilerin izinleri alınarak, yüzleri de dahil edilerek kuskus yapımı sırasında fotoğraflanmış ve çalışmaya eklenmiştir. Verilerin toplanması için gerekli etik kurul izni, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Komisyonu'ndan 14.06.2023 tarihinde 189002 sayı numarasıyla alınmıştır.

Bulgular ve Tartışma

Çalışmanın ilk aşaması olan muhtar görüşmeleri, 37 muhtarın cep telefonlarının araştırmacı tarafından aranması ile gerçekleştirilmiştir. 1 muhtara araştırma süreci kapsamında ulaşılamamış, 1 muhtar ise telefonda bilgi vermek istemediğini belirtmiştir. Dolayısıyla bu çalışmada 35 mahallenin analizi yer almaktadır.

Çalışma kapsamında görüşülen 35 mahalle muhtarından edinilen bilgiye göre: Akalan, Gökçeali, Kabakça, Karacaköy, Kestanelik, Kızılcaali, Ovayenice, Örcünlü ve Yalıköy mahallelerinde önceden kuskus yapıldığı ancak şu an yapılmadığı belirtilmiştir. Buna sebep olarak kadınların iş hayatına katılması (M1), hazır ürünlerin kullanımının yaygınlaşması (M14), yapımının zor olması (M21, M23, M25, M31), genç kuşağın ilgisiz olması (M32) ve maliyetin yüksek olması (M35) gösterilmiştir. İnceğiz ve Oklalı mahallelerinde, kuskusun şimdi yapılmadığı gibi önceden de yapılmadığı belirtilmiştir (M19, M29). Geriye kalan 16 mahallede kuskus yapımının hala var olduğu ancak eskiye göre yapan hane sayısının azaldığı belirtilmiştir (M3, M4, M5, M6, M9, M10, M12, M15, M16, M17, M22, M24, M27, M28, M30, M36).

Muhtarlara ayrıca kuskus yapımındaki teknik ile ilgili de soru yöneltilmiştir. Ön incelemelerin ardından Çatalca'da iki farklı kuskus saklama yöntemi olduğu tespit edilmiştir. Bunlardan biri literatürde de yer alan kuskusun yapıldıktan sonra güneşte kurutulması ve saklanmasıdır. Bir diğer teknik ise kuskus yapıldıktan sonra kazan içerisinde bir düzenek yardımı ile buharda pişirilip sonrasında kurutmanın gerçekleştirilmesidir.



Şekil 1. Çatalca'nın Mahalleleri Haritası (Wikipedia, 2023)

Muhtarlardan edinilen bilgiye göre 35 mahalle içerisinde sadece 6 mahallenin buharda pişirilip kurutulmuş kuskusu yaptığı belirlenmiştir (M2, M8, M13, M14, M23, M37). Mahalleler alfabetik sırayla şöyledir: Binkılıç Atatürk, Çakıl, Binkılıç Fatih, Gökçeali, Karacaköy ve Yazlık'tır. Bu mahallelerden Gökçeali ve Karacaköy artık kuskus yapmazken geri kalan mahalleler kuskus yapmaya devam etmektedir.

35 Muhtar arasında buharda ya da güneşte cevapları yerine "fırında" cevabını veren bir muhtar bulunmaktadır (M6). Dağyenice, Hallaçlı ve Ovayenice mahalle muhtarları ise teknik hakkında bilgi sahibi olmadıklarını ifade etmişlerdir.

Muhtarlarla gerçekleştirilen görüşme sonunda yüz yüze görüşmeler için katılımcı bulma konusunda aracı olmaları talebinde bulunulmuştur. 9 mahalle muhtarı katılımcı bulma konusunda yardımcı olabileceğini ön telefon görüşmesinde doğrudan ifade etmesine karşın yüz yüze görüşme aşamasında 3 mahalle muhtarı çeşitli nedenlerle katılımcı sağlayamamıştır. Diğer 6 Mahalle muhtarı aracılığı ile 15 katılımcıya ulaşılması sağlanmıştır. Diğer 3 katılımcı ise görüşme yapılacak mahalle güzergahındaki muhtarların telefon ile aranması ve katılımcı sağlama konusunda destek verip veremeyeceklerinin öğrenilmesi ile gerçekleştirilmiştir. Bu aşamada Aydınlar mahallesinden 1, Çanakça mahallesinden 2 katılımcıya daha ulaşarak toplamda 18 katılımcı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara ait demografik veriler Tablo 1’de yer almaktadır.

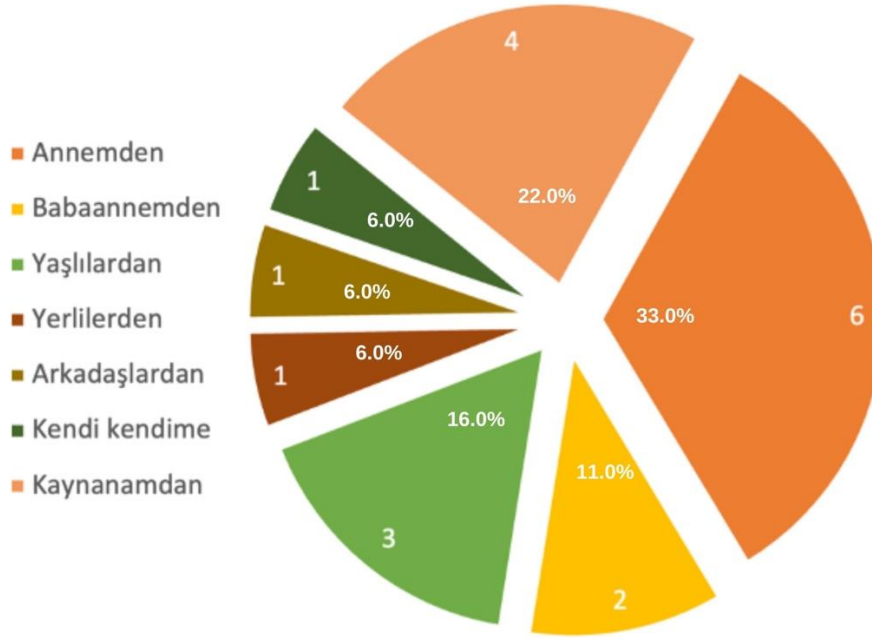
Tablo 1. Katılımcıların Demografik Bilgileri

NO	Yaş	Yaşadığı Mahalle	Göç Lokasyonu	Etnik Tanımlama
K1	75	Yazlık	Selanik	Macır/ eşi : Arnavut
K2	67	Binkılıç Fatih	Anne: Bulgaristan/ Baba: Bosna	Macır/ eşi: Pomak
K3	54	Binkılıç Fatih	Baba: Bulgaristan Kırcaali/ Anne: Selanik	Pomak/ eşi: Boşnak
K4	67	Binkılıç Atatürk	Karadeniz	Gürcü/ eşi: Pomak
K5	67	Binkılıç Atatürk	Anne: Yerli/ Baba: Bulgaristan	Pomak
K6	65	Aydınlar	Bulgaristan, Tırnova	-----
K7	76	Çakıl	Selanik	Macır
K8	69	Çanakça	Bulgaristan, Harmanlı	Macır
K9	75	Çanakça	Bulgaristan	Macır
K10	53	İzzettin	Bulgaristan	Macır
K11	56	Dağyenice	Selanik	Macır
K12	67	Yazlık	Anne: Selanik/Baba: Yugoslavya	Arnavut/ eşi Macır (eşinin anne tarafı Yörük)
K13	71	Yazlık	Romanya	Macır/ anne tarafı Yörük
K14	67	Yazlık	Kendisi: Ordu/ Eşi: Selanik	16 yaşında evlenerek gelmiş. Eşi Macır
K15	60	Yazlık	Selanik	Yörük/ eşi: Arnavut
K16	50	Dağyenice	Kendisi: Karadeniz / Eşi: Yerli	Eşi: Gacal (yerli)
K17	77	Yazlık	Selanik	Macır
K18	69	Yazlık	Romanya	Macır/ eşi: Arnavut

Katılımcılardan en genç olan 50 yaşında (K16) olup, aslında Karadenizli olduğunu ancak 30 yıl öncesinde gelin gelerek Dağyenice köyünde yaşadığını belirtmiştir. En yaşlı katılımcı ise 77 yaşında (K17) ve Yazlık mahallesinde yaşamaktadır. Çalışmaya Binkılıç’ın Atatürk ve Fatih mahallelerinden ikişer olmak üzere toplam dört, Aydınlar mahallesinden bir, Çakıl mahallesinden bir, Çanakça mahallesinden iki, Dağyenice mahallesinden 2, İzzettin mahallesinden 1 ve Yazlık mahallesinden 7 katılımcı dahil olmuştur. Yazlık mahallesindeki katılımın diğer mahallelere göre daha fazla olmasının sebebi araştırmacının doğup büyüdüğü mahalle olmasından kaynaklı katılımcı olabilecek nitelikteki kişilerle doğrudan diyalogu olmasından kaynaklanmaktadır.

Katılımcıların göç ettikleri yerler incelendiğinde Selanik ve Bulgaristan lokasyonlarının yoğunlukta olduğu bunun yanı sıra “Karadeniz” olarak ifade eden katılımcılar bulunmaktadır (K4, K14, K16). Bu katılımcılar 17-20 yaş aralığında evlilik sebebiyle buldukları bölgeden Çatalca’ya gelmiş ve yaşamlarını burada sürdürmüşlerdir. Minimum 30 yılı aşkın süredir Çatalca’da bulunmaları ve kendi öz kültürlerinden çok eşlerinin kültürlerini benimsedikleri görüldüğünden çalışmaya dahil edilmelerinde bir sakınca görülmemiştir. Bunun dışında katılımcılara etnik tanımlama ile ilgili de soru yöneltilmiştir. Tablo incelendiğinde ağırlıklı olarak katılımcılar kendilerini Macır (muhacir) olarak tanımlarken iki katılımcı Pomak (K3, K5), bir katılımcı yörük (K15) ve bir katılımcı da Arnavut (K12) olarak tanımlamaktadır.

Demografik bilgilerin ardından kuskus ile ilgili sorulara geçilmiştir. Katılımcılara kuskus yapmayı kimden öğrendikleri sorulmuştur. Grafik 1’de görüldüğü gibi % 33,0’ı annemden (K2, K7, K8, K9, K10, K17), % 11,0’ı babaannemden (K3, K5), % 16,0’ı yaşlılardan (K1, K12, K13), % 6,0’ı yerlilerinden (K4), % 6,0’ı arkadaşlarından (K6), % 6,0’ı kendi kendime (K11) ve % 22,0’ı kayınvalidemden (K14, K15, K16, K18) cevabını verdikleri tespit edilmiştir.



Grafik 1. Katılımcıların Kuskus Yapmayı Kimden Öğrendiklerini Gösteren Grafik

Katılımcılar kuskus yapmayı çocukluk dönemlerinde öğrendiklerini de ayrıca ifade etmişlerdir. Öğrenme zamanı ile ilgili K3 çocukluk anısına dair şöyle bir paylaşımda bulunmuştur:

“Biz de çocukken elimizi sokardık yani tekneye. Ben küçükken, komşumuz böyle küçük bir tekne yapmıştı. Bize bir avuç kuskus verirlerdi. Biz de öğrenelim diye orda yapardık. Yapardık da başarırdık. Çocuklar meraklı olur, biz de köy çocuğu olduğumuz için. Hem bilgilenmiş olurduk hem öğrenirdik.” K3



Şekil 2. (Solda) Çakıl Mahallesi'ndeki Kuskus; (Sağda) Binkılıç Mahallesi'ndeki Kuskus

Kuskusun içine hangi malzemelerin girdiğine yönelik gelen cevaplar arasında ortak olarak yumurta, süt ve un bulunmaktadır. Katılımcıların bir kısmı kuskus yapımında irmik kullandıklarını ifade ederken daha büyük bir kısmı kısırlık bulgur kullandığını ifade etmiştir. İrmik yerine kısırlık bulgur kullanan katılımcılar, irmikle yapılan kuskusla ilgili tecrübeye dayalı aktarımlarda bulunmuştur. İrmikle yapılan kuskusta, katılımcıların “baş olmak” olarak tanımladığı durum, kuskus tanelerinin birbirine yapışıp istenmeyen büyük bir tane oluşturmasıdır. Katılımcılar bu durum ile ilgili şu ifadelerde bulunmuşlardır:

“İrmiklen yaparsan baş oluyor çok. İnce bulgurdan yaptın mı baş olmuyor. İrmik katmadın mı daha iyi oluyor. İrmikle baş oluyor. 4-5 kuskus bir araya toplanıyor.” K1

“Biz irmik katmayız. İrmikle çok höce olur. Çok ziyan olur. Kaç senedir bulgurla yaparız.” K5

“İrmik de katan olur ama baş olur çok. Biz hep bulgurla yaparız.” K13

18 katılımcı birbirinden miktar bakımından farklılık gösteren çeşitli reçeteler vermiştir. Reçeteler şu şekildedir:

- 1 kilo bulgur, 3 litre süt, 30 yumurta (K1);
- 1 paket irmik (500 gram), 5 litre süt, 30 yumurta (K2);
- 1 paket irmik, 5 litre süt, 50 yumurta (K3);
- 500 gram kısırlık bulgur, 10 litre süt, 4 litre su, 50 yumurta (K4, K5);
- 1 kilo kısırlık bulgur, 1 litre süt, 1 litre su, 10 yumurta (K6);
- 1 kilo kısırlık bulgur, 3-4 litre süt, 15 yumurta (K7);
- 1 kilo kısırlık bulgur, 5 litre süt, 25 yumurta (K11);
- 1 kilo kısırlık bulgur, 5 litre süt, 50-60 yumurta (K13, K14, K17).

Bu reçetelerde en çok dikkat çeken nokta yumurta ve süt oranındaki değişimlerdir. Bazı reçetelerde 1 litre süte 10 yumurta eklendiği görülmekle birlikte bazı reçeteler bu miktar 5-6 yumurtaya denk gelmektedir. Kuskusta yumurtanın bol olması önemli bir faktördür. Yumurtanın kuskustaki etkisine yönelik K13 kodlu katılımcı şu şekilde bir açıklamada bulunmuştur:

“50-60 yumurta koyman lazım 5 kilo süte. Fazla yumurta da olursa zararı yok. Faydalı... Güzel kabarr.” K13

Kuskus reçetelerinin ardından yapılış aşaması ile ilgili katılımcılardan bilgi alınmıştır. Katılımcılardan ikisi hariç geri kalanı benzer bir metot anlatmıştır. Metot şöyledir: Kuskus teknesine bulgur ya da irmik alınır ve hazırlanan yumurtalı karışımla bir miktar ıslatılır. Diğer metot ise yumurta aklarının bulgur ile karıştırılması ve yumurta sarılarının sütle karıştırılmasıdır (K9, K10). Kabaran irmik veya bulgur birkaç defa daha yumurtalı süt karışımından ve un ilave edilerek teknede karıştırılır. Kabaran ve çoğalan bu ürüne maya denir. Binkılıç'ta bu haline pilic denilmektedir (K3).



Şekil 3. Kuskus Mayasının Hazırlanışı

Maya tekneden alınarak tepsilere bölünür ve tekneye mayadan bir miktar alınır. Süt karışımı ve un sırasıyla katılarak teknenin modeline göre eğer uzun tekne ise sağa sola, yuvarlak tekne ise çevirerek bulgur ya da irmik tanelerinin büyümesi sağlanır. Bu işlem tek ya da iki kişi olarak yapılabilmektedir.

Yeterli büyüklüğe gelen kuskus, kalbur adı verilen elekten geçirilir ve üstte kalanlar bir çarşaf üzerine alınır. Tekneye düşen daha küçük boyuttaki kuskuslar için süt ve un ile sallama işlemi yeterli büyüklüğe gelene kadar devam eder ve tüm maya bitene kadar bu sürer. (K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18)

Kuskus teknesinde genellikle iki kişi karşılıklı oturarak kuskus yapmaktadır. Bu süreçte ellerin birbirine uyumu ve hızı gibi faktörler önemli olmaktadır. Bu önemi katılımcı ifadeleriyle aktarmak mümkündür:



Şekil 4. Kuskusun Elekten Elenmesi

“Herkesin birbiriyle eli uymaz. Elinin sallamasına dikkat edicen. Sallamadın mı baş olur. Kuskus toplanır bir araya.” K1

“Bilmeyenle zorlanırsız ama öğretiriz. Biri muhakkak bilmesi lazım. İkisi de cahil olursa olmaz.” K5



Şekil 5. Teknede Kuskus Sallama Aşaması

Kuskus teknesinin de kendine özgü özellikleri bulunmaktadır. Görüşme süreci esnasında 3 farklı tipte tekne ile karşılaşmıştır. Şekil 6’da (solda) Binkılıç Mahallesi’nde kullanılan söğüt ağacından oyma bir tekne yer almaktadır. Şeklinin yuvarlak oluşuyla diğer teknelerden farklılık göstermektedir. Ayrıca teknenin şeklinden dolayı kuskus yapımında diğer katılımcılar “teknede sağa sola sallamak” ifadesini kullanırken Binkılıç’ta “çevirmek” ifadesi

kullanılmıştır. Şekil 6'da (sağda) Çakıl mahallesinde fotoğraflanan tekne yer almaktadır. Diğer teknelerden farklı olarak oyma özellik taşımamaktadır. 4 köşe olarak adlandırılmaktadır (K7).



Şekil 6. Yuvarlak Tekne (Solda); Dört Köşe Tekne (Sağda)

Şekil 7'de Yazlık mahallesinde bulunan tekne görülmektedir. Bu tekne oyma olmakla birlikte ceviz ağacından yapılmıştır (K15). 70-80 yıldan beri kullanılmaktadır. Tekne, oyma olması gerektiğinden bir ustalık eseridir. Herkesin evinde tekne bulunmamaktadır ve tekne kuskus zamanı köyü gezmektedir. Kuskus yapan aile tekne sahibinden izin alarak tekneyi kullanır ve sonrasında birtakım ikramlarla birlikte sahibine iade eder (K17, K18).



Şekil 7. Oyma Oval Kenarlı Tekne

Bir başka dikkat çeken ekipman ise yumurtalı süt karışımının eklenmesi sürecindedir. Katılımcılar bu işlem için ayva yaprağı (K1, K8, K13, K18), incir yaprağı (K7, K14) ve mısır kapçığı (kabukları) (K8, K9, K10, K12) gibi ürünlerden birkaç tane olacak şekilde bağlayarak süte batırdıklarını ve teknenin üzerinden geçirdiklerini söylemişlerdir. Böylece damla damla akan süt bir yere yoğunlaşmamakta, kuskusun hamur olması engellenmektedir.

Bu aşamadan sonra kuskusu saklama yöntemleri ikiye ayrılmaktadır. Güneşte kurutma olarak adlandırılan ve literatürde de bahsedilen yöntemde çarşafa serili kuskuslar güneşte 3-4 gün boyunca kurutulur ve bez torbalarda, rutubetsiz bir ortamda muhafaza edilir. Ayrıca bazı katılımcılar bu kurutma işlemi sonrasında geleneksel ekmek fırınlarına ekmek pişirdikten sonra tepsilere koyup fırınladıklarını ve böylece daha uzun süre muhafaza edebildiklerini söylemiştir (K6, K8, K9). Literatürde yer almayan ancak Çatalca'da 4 mahallede halen yapımı devam eden güneşte kurutma öncesi buharda pişirme geleneği de devam etmektedir. Bu metot buharda pişirme uygulayan mahallelerdeki katılımcılar tarafından benzer şekilde uygulanmaktadır. Geniş bir kazanın içerisine sac ayağı olarak adlandırılan üç ayaklı metal düzenek oturtulur ve üzerine piren adı verilen çalılar yerleştirilir (Şekil 8). Kazan için

ateş yakılır ve kazana su eklenir. Su kaynadıktan sonra 4 parmak kalınlığında su ölçülür ve temiz pamuk bezlere kuskus konular ve sıkıca kapatılarak yaklaşık 20-30 dakika arası pişmeye bırakılır. Pişen kuskusun üstüne vurulduğunda pat pat diye tok bir ses gelir ve piştiği anlaşılır. Kazandan çıkarılan kuskus temiz bir alana getirilir ve alt üst edilir, parçalanır ve ufalanır. Kuskuslar ufalandıktan sonra kurutmak için temiz çarşaflara serilir ve 2-3 gün boyunca kurumaya sağlanır. Kuruduktan sonra bez torbalarda muhafaza edilir (K1, K2, K3, K4, K5, K7, K12, K13, K14, K15, K17 ve K18).

Buharda pişirme tekniğinde katılımcılar, kazanın içindeki su miktarını 4 parmak olarak ifade etmiştir. Bu ifade hem Yazlık Mahallesi'ndeki hem de Binkılıç mahallesindeki katılımcılar tarafından söylenmiştir. Bu iki mahalle arasında geçmişte ya da günümüzde gerek fiziki mesafe gerek benzer olmayan göç rotası göz önüne alındığında bu bilginin paylaşarak değil deneyimlenerek öğrenildiği kanısına varılmaktadır. Zira kazan içerisindeki suyun miktarı oldukça önemli olup bu konuda katılımcılardan K17 kodlu katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

“Pişiren bilir onu. Su çok olursa dalga yapar hamur olur. Az olursa da yanar. Pişiren onu bir karar yapacak. En çok pişirmesi önemli.” K17



Şekil 8. Kazan ve Piren Denilen Çalılar (Solda); Kazanda Pişen Kuskus (Sağda)

Katılımcılardan edinilen bilgiye göre iki yöntem arasında saklama süresiyle ilgili de farklar olduğu belirlenmiştir. Buharda pişmeyen kuskus ortalama bir ya da bir buçuk yıl kadar dayanabilirken buharda pişmiş kuskus en az 3 yıl dayanabilmektedir.

Tüm katılımcılar tarafından ağustos sonu eylül başı gibi yapımına başlandığı söylenen kuskus, günümüzde eskiye oranla yapımı azalmakta olan bir üründür. Katılımcılara bu durumun sebebi sorulduğunda gelen yanıtlar arasında maliyetin yüksek olması (K1, K15, K18), uğraşması zor bir ürün olması nedeniyle gençlerin ilgi duymaması (K2, K5, K7, K9, K10, K12, K13, K14, K17, K18) ve hazır market ürünlerine ulaşımın kolaylığı (K6, K8, K15) ön plana çıkmaktadır.

Katılımcıların bu durum ile ilgili görüşleri şu şekildedir:

“Önceden her şeyi alamıyordun mecbur yapmak zorundaydın. Çalışanlar da yoktu. Şimdi gençler çalışıyorlar. Alım gücü daha kolay şimdi, fazla uğraşmasınlar diye. Kuskus çok uğraşmalı, zahmetli. Bugün oturursun yarın akşama kadar anca bir teneke yaparsın.” K2

“Eskiden herkes yapardı şimdi öyle değil. Zor gelir millete. Kuskus işi çok zor. İnsan bulmak lazım. Eski komşuluklar yok. Ben sana yardım edeyim sen bana yardım et.... Şimdi parayla herkes.” K5

“Valla gençlerin hiç bildiği yok. Çocuklar yapmaz. Marketlerde var, hazıra geliyor gençler.” K8

Kuskusun yemek olarak nasıl pişirildiği sorulduğunda 2 yöntem bulunmaktadır. Bunlardan biri suda haşlama ve diğeri kavurmadır. Suda haşlama yönteminde kaynayan suya kuskuslar atılır ve suyunu çekmesi beklenir. Bu suyun süt ve yumurta açısından zengin olduğu düşünüldüğünden suyu süzülmez. Binkılıç mahallesinde katılımcılar kuskusu suya saldıktan sonra küçük küpler halinde patates doğradıklarını ve bu şekilde pişirdiklerini söylemişlerdir (K2,K3,K4,K5).



Şekil 9. Buharda Pişmiş Kuskus

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışmada gastronomik miras öğelerinden biri olan geleneksel Trakya kuskusunun yapılış aşamaları, kullanılan araç-gereçler, bilinirlik ve yapılma durumu, geleceğe yönelik kaygılar paylaşılmıştır.

Çatalca örneği olarak incelenen bu çalışmada görülmektedir ki kuskus, kendine özel bir üretim tekniğine sahiptir. Bu teknik emek ve zahmet istemekle birlikte zaman harcamayı da beraberinde getirmektedir. Özellikle kuskusun öğreticileri olan yaşlı nüfusun bu fiziki güç gerektiren teknikleri gerçekleştirememesi ve yeni neslin hazır paketli ürünlere ulaşımının kolaylaşması, emek isteyen bu ürüne, iş hayatında bulunması sebebiyle gençlerin vakit ayırmayı tercih etmemesi önümüzdeki süreçte kuskusun unutulmaya yüz tutacak bir ürün olduğunu ortaya koymaktadır.

Gastronomik miras kapsamında ele almamız gereken kuskusu, yeni nesillerin ilgisini çeker hale getirmek, sağlık açısından değerini tüketici kitlesinde farkındalık yaratmak ve üretimin devamlılığını sağlamak oldukça önemlidir. Geleneksel Trakya kuskusu gibi gastronomik mirasların korunması için gençlerin kültürel mirasa olan ilgisini artırmak amacıyla eğitim programları düzenlenmeli, ürünün sağlık ve beslenme yönleri vurgulanarak tüketicilerin ilgisi çekilmeli, ulusal ve uluslararası platformlarda kültürel etkileşim ve paylaşımı teşvik eden etkinlikler düzenlenmeli, ürünlerin belgelendirilmesi ve özel pazarlama stratejileriyle bu mirasın bilinirliği artırılmalıdır.

Bu çalışma ile birlikte kendine özgü aşamaları, araç gereçleri olan diğer geleneksel ürünlerimizin gastronomik miras kapsamında ele alınarak, literatüre kazandırmak ve hem akademi camiası hem de tüketici tarafından bilinirliğini artırmak gerektiği sonucuna varılmıştır.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Verilerin toplanması için gerekli etik kurul izni, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Komisyonu'ndan 14.06.2023 tarihinde 189002 sayı numarasıyla alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Atik, E. & Atik, E. (2020). Türk Mutfak Kültürüne Katkısı Bakımından Göçler: Selanik Mübadilleri Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 261-277.
- Çakır, A. (2015). *Trakya Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Ankara: Beta Basım Yayım Dağıtım.
- Çakır, A., Çiftçi, G. & Çakır, G. (2017). Trakya Turizm Rotası Projesi: Lezzet Rotası Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 5(2), 194-205.
- Çakır, A., Sezer, B. & Küçükaltan, D. (2014). Trakya Mutfağında Kültürel Unsurlar: Kırklareli Örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*(1), 57-75.
- Demir, B. (2008). *Nohut Ununun Geleneksel Erişte ve Kuskus Üretiminde Kullanım İmkanları Üzerine Bir Araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. T.C. Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- Duman, E. (2017). *Çatalca İlçesi'nin Coğrafi Potansiyeli ve Sürdürülebilir Arazi Kullanımı*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. T.C. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Ebeci, T. M. (2021). *İmar Planlama Süreçlerinin Kente Etkisi: Çatalca Kiptaş Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. T.C. Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Gürçay, S. (2015). *İstanbul'un Çatalca İlçesi Üzerine Halkbilimsel Bir Araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. T.C. Yıldız Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Gürçay, S. (2019). Lozan Mübadelesi'nin etkileri: Çatalca Örneği. *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*(15), 274-284.
- Koca, C. (2017). Spor Bilimlerinde Nitel Araştırma Yaklaşımı. *Spor Bilimleri Dergisi*, 28(1), 30-48.
- Polat, A. (2022). Nitel Araştırmalarda Yarı-Yapılandırılmış Görüşme Soruları: Soru Form ve Türleri, Nitelikler ve Sıralama. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*(22), 161-182.
- Sertkaya Doğan, Ö. & Gökburun, İ. (2019). İstanbul'da Köyden Mahalleye Evrilen Yerleşmeler. *Coğrafya Dergisi*(39), 73-87.
- Sormaz, Ü., Özata, E. & Madenci, A.B. (2020). Tüketicilerin Yöresel Ürün, Yemek ve Restoranları Tercih Etme Nedenleri:Trakya Yöresi Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 538-551.
- Türker, N. & Ayyıldız, S. (2020). *Cezayir Mutfağı*. N. Şahin Perçin (Ed.) içinde, Dünya Mutfak Kültürleri (s. 55-70). İstanbul: Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş.
- Tarım, S. (2012). *Çeşitli Sebze Püreleri Kullanılarak Renkli Kuskus Üretimi Üzerine Bir Araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. T.C. Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.

Yüksel, F., Koyuncu, M. & Sayaslan, A. (2011). *Makarnalık Buğday* (Triticum durum) Kalitesi. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 4(2), 25-31.

Yağar, F. & Dökme, S. (2018). Niteliksel Araştırmaların Planlanması: Araştırma Soruları, Örneklem Seçimi, Geçerlilik ve Güvenilirlik. *Gazi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3(3), 1-9.

Trakya Turizm Rotası (2016). *Edirne Lezzet Rotası*. <http://trakyaturizmrotasi.com/tr/edirne-lezzet-rotasi/>, Erişim tarihi: 06.01.2023.

Wikipedia (2023). Çatalca. <https://tr.wikipedia.org/wiki/%C3%87atalca>, Erişim tarihi: 05.05.2023

Thracian Couscous as Gastronomic Heritage; The Case of Çatalca

Kemal AKSU

Siirt University, School of Tourism Management and Hotel Management, Siirt/Türkiye

Fulya SARPER

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara/Türkiye

Extended Summary

Couscous, originating in North Africa and attributed to the Berber people, is primarily made from wheat or barley. Both traditional and industrial production methods are practiced in Turkey. Balkan immigrants in Thrace excel in traditional production. This study aims to document and preserve the traditional couscous production, raising awareness among consumers and safeguarding this gastronomic heritage for future generations.

Kuskus, primarily made from *Triticum durum* wheat, is distinct due to its firm texture, rich yellow pigment, and high protein content (Yüksel, Koyuncu & Sayaslan, 2011, p. 26). Traditionally crafted in Thrace, couscous, incorporating unique tools and various techniques, consists of fine bulgur or semolina, eggs, milk, and flour (Tarım, 2012, p. 3). Although the literature discusses multiple traditional couscous production techniques, sometimes it gives the impression of a prevailing single method. For instance, the description in the Thrace Culinary Route project is considered inadequate (Çakır et al., 2017, p. 198). Çakır (2015, p. 291) presents a different technique. Tarım's (2012, p. 6-9) study indicates the use of traditional methods. Interviews have uncovered additional traditional couscous-making methods, enriching the existing body of knowledge.

This study focuses on traditional couscous production in Thrace, with Istanbul's Çatalca district selected as the sample area due to its proximity to Istanbul and its recognition as the starting point of Thrace. Purposive sampling was employed to determine the sample, allowing an in-depth examination of entities with specific predefined qualities. The study comprises two phases, both utilizing qualitative research techniques, specifically interviews. Interviews serve to gather information, answer questions, and delve into the reality within the research problem's framework. In the first phase, preliminary discussions were held with neighborhood muhtars in rural areas of Çatalca to determine the presence of couscous production. Muhtars were chosen based on their responsibilities defined by Municipal Law No. 5393, which includes representing the neighborhood residents, improving the quality of life, managing relationships with municipalities and other public institutions, expressing opinions on neighborhood-related matters, cooperating with other organizations, and fulfilling other duties assigned by laws. Currently, Çatalca comprises 39 neighborhoods, with five of them being incorporated into existing municipal districts in 2008. The other 27 neighborhoods transitioned from village status to neighborhood status under Law No. 6360 in 2012. The study included 37 out of the 39 neighborhoods, with two central neighborhoods excluded. Prior to the study, muhtars were asked about the existence of couscous production in their neighborhoods and whether they could assist in arranging interviews with women aged 50 and over who make couscous and can explain the couscous-making process. Preliminary discussions were conducted via phone after obtaining the contact information of muhtars through the Çatalca Neighborhood Heads Association.

The interview questions were as follows: Introduction: Name, age, marital status. Background: Place of origin and reasons for moving here. Self-identity: How do you identify culturally? Learning about couscous: Who taught you to make couscous? Timing of learning: When did you learn to make couscous? Couscous ingredients: What components are used, and any crucial aspects? Can you share a recipe? Couscous-making process: Explain the traditional couscous-making process. Key tips: Important nuances during couscous production. Making couscous collectively or individually: Collaborative approach - why two people facing each other? Any specific criteria for pairing? Individual approach - reasons for not following the paired method? Tools and equipment: Equipment used in couscous-making. The couscous container: Suitable wood and shape for the "tekne." Storing couscous: Storage methods, importance of steaming, precautions for oven drying, sun drying, etc. Shelf life: How long does couscous last without deteriorating? Seasonal production: Specific time of year for couscous making. Prevalence: Number of families making couscous in your area, and changes over time. Utilization: How do you use the couscous? Do you sell it, and any challenges faced? Primary customers and specific requests or issues? Preparation and accompaniments: Your couscous preparation at home and typical dishes served with it.

The study involved 18 female participants aged 50 and above, residing in the same region for over 20 years. Participants were selected based on age, long-term residency, experience, and cultural knowledge. The sample size can vary in qualitative research based on data saturation. To ensure confidentiality, participants' names were not disclosed in the study and were identified using codes starting with "K" for participants and "M" for muhtars. Before the interviews, participants were informed about voice recordings, and their informed consent was obtained. After the voice recordings, data transcription and analysis were conducted using qualitative analysis software. Some of the photographs included in the study featured family members of one of the authors, with their consent, and their faces were visible in the photographs during the couscous-making process.

This study examines traditional Thracian kuskus, a part of our gastronomic heritage, focusing on its preparation, tools, current status, and future concerns. The findings suggest that kuskus has a unique, labor-intensive production process, with the elderly mentors struggling to perform these demanding techniques. The younger generation's preference for readily available packaged products due to their busy lives could lead to the potential decline of kuskus as a traditional product. To preserve this gastronomic heritage, it's vital to generate interest among the younger generation, raise awareness about its health benefits, and ensure its continued production. This study underscores the importance of considering other traditional products within the context of gastronomic heritage, adding them to the academic literature, and increasing awareness among consumers.

Ek 1. Etik Kurul İzni

Evrak Tarih ve Sayısı: 15.06.2023-189002



T.C.
ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
Etik Komisyonu

Sayı : E-11054618-302.08.01-189002

Konu : Bilimsel ve Eğitim Amaçlı

Sayın Dr. Öğr. Üyesi Fulya SARPER
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlığı - Öğretim Üyesi

Araştırmacı Kemal AKSU'nun "**Gastronomik Bir Miras Trakya Kuskusu; Çatalca Örneği**" başlıklı araştırma öneriniz Komisyonumuzun 14.06.2023 tarih ve 06 sayılı toplantısında görüşülmüş olup,

İlgilinin çalışmasının, yapılması planlanan yerlerden izin alınması koşuluyla yapılmasında etik açıdan bir sakınca bulunmadığına oybirliği ile karar verilmiş; karara ilişkin katılım listesi ve onaylanan çalışmalar ekte gönderilmiştir.

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

Araştırma Kod No:2023/183

Prof. Dr. Ramazan ÇAĞLAYAN
Komisyon Başkanı

Ek:

- 1- Katılımcı Listesi
- 2- Onaylı Çalışma

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu :BSU868648H Pin Kodu :05852

Belge Takip Adresi : <https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=5574&eD=BS48686KHH&eS=189002>

Adres: Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Yücetepe Mahallesi 85. Cadde No 8 06570 Çankaya /

Ankara

Telefon: +90 (312) 231 73 60

Kep Adresi: hacibayramveli@hs01.kep.tr

Bilgi için: Saliha GEMALMAZ

Unvan: Genel Evrak Sorumlusu



Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununun 5. Maddesi gereğince güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.