

Edirne'nin Sınır Köylerinde Yaşayan Pomak ve Muhacirlerin Yemek Kültürü Üzerine Bir İnceleme** (A Study on the Food Culture of Pomak and Emigrants Living in the Border Villages of Edirne)

* Demet TAŞ^a , Mustafa AKSOY^b 

^a Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kastamonu/Turkey

^b Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:14.09.2020

Kabul Tarihi:03.12.2020

Anahtar Kelimeler

Edirne

Göçmen mutfak kültürü

Pomak

Muhacir

Öz

Her bölge mutfağının olduğu gibi Edirne'nin de almış olduğu göçlerle beraber mutfak kültüründe çeşitli etkileşimler meydana gelmiştir. Bu etkileşimlerle beraber yemek çeşitliliğinin de arttığı ancak zaman içerisinde bazı çeşitlerin kaybolmaya başladığı görülmektedir. Bu araştırma ile Edirne'nin İpsala ilçesinin sınır köylerinde yaygın olmayan yemeklerin alan araştırması ile ortaya çıkartılarak envanterinin hazırlanması amaçlanmaktadır. Araştırmada, çalışmanın geçerliliğinin artırılarak daha doğru bulgulara ulaşılmasını sağlayacağı düşünüldüğünden nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın evrenini Edirne iline bağlı İpsala ilçesinin sınır köylerinde ikamet eden 60 yaş üzeri kişiler oluşturmaktadır. 1-6 Ağustos 2019 tarihleri arasında gerçekleştirilen alan çalışmasında unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin birinci ağızdan tarifleri alınmış ve reçeteleri çıkartılmıştır. Reçetesi çıkartılmış yemeklerden 'Tarfun, Kaşa ve Tarayenisa' ise farklılıklarıyla dikkat çekmektedir.

Keywords

Edirne

Immigrant cuisine culture

Pomak

Emigrants

Abstract

As with every regional cuisine, Edirne has also experienced various interactions in the culinary culture with migrations. Along with these interactions, it is seen that a variety of food has formed, but some varieties have started to disappear over time. With this research, it is aimed to prepare the inventory of the uncommon dishes in the border villages of Ipsala district of Edirne by field research. Qualitative research method was used in the research since it is thought that it will provide more accurate findings by increasing the validity of the study. The population of the research consists of people over 60 years old who live in the border villages of Ipsala district of Edirne. In the field study conducted between 1-6 August 2019, first-person recipes of the dishes that were about to be forgotten were taken and their recipes were drawn. 'Tarfun, Kaşa and Tarayenisa' among the prescription dishes draw attention with their differences.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: demettas@kastamonu.edu.tr (D. Taş)

DOI: 10.21325/jotags.2020.727

**Bu çalışma Demet Taş tarafından Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında yürütülen 'Edirne'nin İpsala İlçesinin Sınır Köylerinde Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemeklerin Unutulma Nedenleri Üzerine Bir Araştırma' başlıklı tez çalışmasından hazırlanmıştır.

GİRİŞ

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

Türkiye, farklı medeniyetlerin birlikte yaşadığı zengin bir coğrafyadır ve birbirinden farklı birçok kültürün izinin görülebildiği bu coğrafyada bölgesel olarak farklı yemek kültürlerinin izlerine de rastlanılmaktadır (Baysal, 1993, s. 2; Çelik & Aksoy, 2017, s. 137). Türk mutfağı yaşanan göçlerle zenginleşmiş ve kendi içinde bölgelere ayrılmıştır. Karadeniz mutfağı, Trakya mutfağı, Doğu Anadolu mutfağı vb. gibi bölgesel mutfaklar ortaya çıkmıştır. Nasıl ki yer yer Karadeniz mutfağında Rus (Kabacık, 2019, s. 8), Doğu mutfağında Arap mutfak kültürünün izleri varsa (Karaca & Karacaoğlu, 2016, s. 563) Trakya mutfağında da Balkanların etkisine rastlamak mümkündür (Çakır, Çiftçi & Çakır, 2017, s. 199).

Trakya bölgesinde bulunan Edirne, tarih boyunca pek çok göç geçirmiş ve bu özelliği ile tarihten pek çok iz taşımaktadır. Gastronomik değerlerinde de bu izlerin etkisini görmek mümkündür. Çünkü gastronomik değerler tarihi, coğrafi, sosyal ve psikolojik olmak üzere birçok etkene dayalıdır (Aksoy, 2014). Edirne yöresel mutfağında, Mavzana, Ciğer sarması, Akıtma, Borani, Belmuş/Belmaj, Kaçamak gibi bilinen lezzetlerinin yanı sıra (Usal, 2006, s. 2) bilinmeyen pek çok lezzet de yer almaktadır. Ancak bu lezzetler ve diğer yerel mutfaklar, küreselleşmenin getirdiği beslenme alışkanlıkları ile tehdit altındadır (Çelik & Aksoy, 2017, s. 424).

Edirne mutfak kültürü hem Osmanlı mutfağından hem de içinde bulunduğu yöreden etkilenmiş olma sebebiyle zengin bir yapıya sahiptir (Sormaz, Özata & Madenci, 2020, s. 541). Ancak yeterince tanıtımının yapılmaması, çoğu yemeğin unutulmaya yüz tutması ve genç nesil tarafından yeterince önem gösterilmediğinin fark edilmesi araştırmanın problemini oluşturmaktadır.

Edirne mutfağında birbirinden farklı pek çok lezzet yer almaktadır. Kaçamak, Mısır Karması, Papara, Umaç çorbası ve Bulamaç bu yemeklerden sadece birkaçını oluşturmaktadır. Ayrıca bu yemeklerin Edirne'nin kıtlık çektiği dönemde halkın tükettiği yiyecekler olduğu bilinmektedir (Gizerler, 1998, s. 74). Edirne'de baharın gelişini kutlamak amacıyla Mayıs ayında yapılan Kakava-Hıdırellez Festivalinde; Hıdırellez pidesi, Oğlak çevirmesi ve Keşkek gibi geleneksel yiyecekler pişirilmektedir. Bu şenliklerle beraber yöre yemeklerinin de tanıtılması şehre hem ekonomik hem de sosyal çekicilik kazandırmaktadır.

Nitekim her bölge mutfağında olduğu gibi Edirne'de almış olduğu göçlerle beraber Balkan ve Rumeli mutfak kültüründen etkilenmiştir (Çakır, Çiftçi & Çakır, 2017, s. 199). Ancak küreselleşmenin ve endüstriyel mutfak ürünlerinin hayata girmesi ile birlikte yöresel ürünler ve yemekler de kaybolma tehlikesi ile karşı karşıya kalmıştır. Edirne bölgesindeki göçmen yemek kültürü izleri de zaman içerisinde bilinirliğini yitirmektedir.

Araştırma ile Edirne'nin İpsala ilçesinin sınır köylerinde yaygın olmayan yemeklerin alan araştırması ile ortaya çıkartılarak envanterinin hazırlanmasını amaçlanmaktadır. Ayrıca Edirne yöresel mutfak kültürünün özelliklerinin neler olduğu, Edirne geleneksel gıda ürünlerinden oluşturulan yemek çeşitlerinin neler olduğu, iklim şartlarında

yetiştirilen ürünlerin, mutfak kültüründeki izlerinin araştırılması çalışmanın alt amaçlarını oluşturmaktadır. Araştırma sonucunda elde edilen verilerin literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bunun yanı sıra araştırma yapılacak köyden elde edilecek veriler, Edirne gastronomi kimliğinin belirlenmesine yardımcı olacaktır. İlaveten toplanan veriler ışığında unutulmaya yüz tutmuş yemek tariflerinin yeniden kullanılması teşvik edilmiş olacaktır. Böylelikle geleneksel kültürün yaşamaya devam etmesi için katkı sağlanmış olacaktır.

Literatür Taraması

Kültür, bir toplumdaki maddi ve manevi değerlerin tümü, aynı zamanda icat ve geleneklerin birlikte oluşturduğu bir bütün anlamına gelmektedir. Bir toplumun beslenme kültürünü yansıtan etkenlerden biri de yaşam şekli ile alakalıdır (Cömert, 2014, s. 65). Bir yöreye ait kültürü şekillendiren ve kimlik oluşumunda katkısı olan değişkenin mutfak olduğu ifade edilmektedir (Long, 2004, s. 2). Diğer bir deyişle bir başka kültürü öğrenmenin en etkili yollarından biri de o kültürün yemeklerinden geçmektedir (Bisogni, Connors, Devine & Sobal, 2002; Yüncü, 2010; Albayrak, 2013).

Kişilerin yemek kimliklerinin ortaya konulmasında ekonomik durumları, nasıl bir coğrafyada yaşadıkları, iklim ve sosyolojik durumları etkili rol oynamaktadır (Çakır, Sezer & Küçükaltan, 2014, s. 70). Mutfak kültürünün şekillenmesine etki eden bu faktörler sonucunda yöresel mutfak kavramı ortaya çıkmıştır. Geçmişin kültürel izlerini taşıdığı düşünülen yörelere yapılan ziyaret ve araştırmalarda, o yörenin nasıl bir yemek kültürüne sahip olduğunu deneyimlemenin ve görmenin daha etkili olduğu düşünülmektedir. Yapılan bu ziyaretler kapsamında, özellikle o yörenin yaşlılarıyla görüşüp fikir almak, yöreye has yemek kültürünün daha belirgin hale gelmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Aynı zamanda ziyaretçilere, yeni bir deneyim yaşama fırsatı sunarken, bölgenin gastronomik kimliği konusunda da bilgi sahibi olmalarını sağlamaktadır (Quan & Wang, 2004, s. 303).

Trakya bölgesi özellikle Bulgaristan ve Yunanistan ağırlıklı olmak üzere birçok göç almıştır (Duman, 2009, s. 480). Göçebe yaşam tarzlarından dolayı mutfak kültürleri zaman içerisinde gelişmiş ve olgunlaşmıştır. Tarih boyunca birçok göçebe kültüre ev sahipliği yapan Trakya’da, tarihi yapılarda, gelenek göreneklerde ve yemek kültüründe bu izleri görmek mümkündür. Almış olduğu göçlerle birlikte Trakya bölgesindeki yemek kültürü de etkileşime uğramıştır. Yunanistan mutfak kültüründeki Dolmadakia, Loukoumades, Moussaka (Bucket List Journey, 2020) yemekleri, Türk mutfak kültüründeki yaprak sarma, lokma ve patlıcan musakka ile birebir örtüşmektedir. Aynı zamanda Bulgaristan mutfak kültüründeki Tarator Soup, Bop Chorba, Kapama (Piskov, 2010) yemekleri de yine Türk mutfak kültüründeki Cacık, Fasulye çorbası ve Kapama yemekleri ile büyük ölçüde benzerlik göstermektedir. Özellikle Trakya bölgesinde sıkça yapıldığı bilinen bu yemeklerin kaynağının neresi olduğu ise bilinmemektedir. Bu anlamda Trakya’da yaşayan göçmenlerin mutfak kültürüne dair yapılacak araştırmaların, birçok yemeğin literatüre kazandırılmasını sağlayacağı düşünülmektedir.

Edirne ilçesinin Yunanistan ve Bulgaristan sınırında olan İpsala bölgesinde çoğunlukla Pomak ve Muhacir halkının yaşadığı bilinmektedir (Deniz, 2011). Rumeli ve balkanlardan göçen halkın mutfak kültürünü de hala yaşatmaya çalıştığı bilinmektedir. Göçmen yemeklerine örnek olarak: ‘Banak, Cızdır, Turta, Dürme, Gözlü Akıtma, İnce Akıtma’ verilebilmektedir. Çoğunlukla hamur işine ağırlık veren mutfak kültürlerinde birçok hamur işi tarife rastlamak mümkündür. Banak halk dilinde sulu yemek, sulu katık olarak adlandırılırken, turta bilinenin aksine tatlı değil, tuzlu mayasız hamurdan yapılan küçük çörek olarak tüketilmektedir (Özden, 2017, s. 124). Turta adını verdikleri çöreklerini, yine kendilerine has bir baharat olan kokulu tuzla tüketmektedirler. Kokulu tuz; kabak

çekirdeği, mısır, nohut, kuzu otu, kekik ve kır çayı gibi bilinen malzemeleri içermesinin yanı sıra, ‘Poy’ adında göçmenlere has bir ot da içermektedir. (Çakır, 2015, s. 282).

Cızdır olarak adlandırılan Sac böreği ise, göçmenler tarafından sevilerek tüketilen bir diğer yiyecektir. Yörede Akıtma olarak bilinen suyla hazırlanan mayalı hamur, yağsız tavada iki yönlü pişirilerek hazırlanmaktadır. Akıtma yörede tereyağı, bal ya da şeker serpilerek yendiği gibi, kümes hayvanlarının etiyle de pişirilip tüketilmektedir. Üzerine bir şey sürülmesi suretiyle hazırlanıp tüketilen akıtma *Gözlü Akıtma*, kümes hayvanlarından biriyle hazırlanan akıtma *İnce Akıtma* olarak bilinmektedir (İpsala Kaymakamlığı, 2020).

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

Göçmen yemeklerine ait yazılı kaynak sınırlı olduğundan çok fazla tarif mevcut değildir. ‘İpsala’ özelinde de belirli web siteleri (Pomak Kültürü, 2020; İpsala Kaymakamlığı, 2020; Trakya Gezi, 2020) dışında internet ya da yazılı kaynağa rastlanılamamıştır. Bu araştırma ile hem göçmenlere ait bilinen yemeklerin tariflerinin genişletilerek yaygınlaştırılması, hem de yaygın olmayanlarının ortaya çıkartılıp, envanterinin hazırlanması planlanmaktadır. Böylelikle literatürün İpsala özelindeki açığının kapatılması ve göçmen mutfağının kayıt altına alınmasında katkı sağlanacağı düşünülmektedir.

İpsala bölgesinde yaygın olarak Bulgaristan tarafından göç edenlere Pomak (Yıldırım-Saçılık ve Çelik, 2014: 629), Yunanistan tarafından gelenlere ise Muhacir ismi verilmektedir (Yılmaz, 2001, s. 20). Bölgede, babası Bulgaristan tarafından göç edenler kendilerini Pomak olarak adlandırmaktadır. Bununla birlikte, babası Yunanistan, Makedonya, Arnavutluk ve Romanya tarafından göç edenler kendilerini Muhacir olarak adlandırmaktadır.

Pomak ve Muhacir yemek kültürü incelendiğinde tahıl ve hamur işlerinin ön plana çıktığı görülmektedir. Mutfaklarında özellikle hamur işlerinde birbirinden farklı birçok lezzete rastlanılmaktadır. İç harcı yağ, süt ve unlu bir karışımdan oluşan ‘*Pomak Baklavası*’, peksimet ya da lokma olarak da bilinen ‘*Tiganisa*’, iç harcı şekerli kabaktan oluşan ve Pomak böreği olarak bilinen ‘*Tikvenik*’ mutfak kültüründeki hamur işlerinden sadece birkaç tanesidir. Yine yalnızca bayram arifelerinde hazırlanan ve özel bir maya ile yoğurulan ‘*Nohut Ekmeği*’, lezzetini asma yapraklarına borçlu olan ‘*Loznik*’, pırasalı ekmeğin olarak adlandırılabilen ‘*Kashli Malay*’ gibi farklı ekmeğin çeşitlerine de rastlanılan bu mutfak kültüründe daha bilinmeyen birçok hamur işinin olduğu düşünülmektedir (Pomak Kültürü, 2020).

Pomak ve Muhacir mutfak kültüründe, sütle hazırlanan çok farklı ürünler olduğu görülmektedir. Sonbaharda süttten kesilmek üzere olan koyunların sütüne ‘*Kutmaç*’ adı verilmektedir. Bu dönemde keçi ve koyunların son sütünden hazırlanan çökeleğe benzeyen peynirimsi ürüne ‘*Kuvastra*’ adı verilmektedir. Yine ineklerin doğumundan sonra ilk sütlerden hazırlanan ‘*Siyara*’ farklı süt ürünleri arasında yer almaktadır. Mısır unu ve süt kullanılarak

hazırlanan 'Kaşa Muhallebisi' ve içinde un ve süttten yapılan hamur parçacıklarının olduğu 'Tranu' diğer sütlü tarifler arasındadır (Pomak Kültürü, 2020).

Yöntem

Araştırmanın Amacı

Çakır (2015), Trakya mutfak kültürü ve yemekleri üzerine bölgeye ait birçok geleneksel yemeği kapsayan bir çalışma ele almıştır. Ancak ilgili kaynakta mevcut sınırlılıklar nedeniyle, bazı yemeklere yer verilemediği tespit edilmiştir. Bu çalışma ile de bu kaynak dışında kalan ve doğrudan Edirne'nin İpsala ilçesinin sınır köylerinde yer alan yemeklerin alan araştırması ile ortaya çıkartılması amaçlanmaktadır. Yine bu yemeklerin envanterinin hazırlanarak gelecek nesillere aktarılması araştırmanın bir diğer amacını oluşturmaktadır.

Ayrıca Edirne yöresel mutfak kültürünün özelliklerinin neler olduğu, Edirne geleneksel gıda ürünlerinden oluşturulan yemek çeşitlerinin neler olduğu, iklim şartlarında yetiştirilen ürünlerin, mutfak kültüründeki izlerinin araştırılması ise araştırmanın alt amaçlarını oluşturmaktadır.

Araştırmanın Kapsam ve Sınırlılıkları

Araştırma, Edirne iline bağlı İpsala ilçesinin sınır köylerinde pişirilen yemekler ile sınırlandırılmıştır. Görüşme yapılan bireylerin yerel mutfakla ilgili görüşlerinin belirlenmesi Ağustos 2019 tarihi ile sınırlandırılmıştır.

Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini Edirne'nin İpsala ilçesine bağlı Yeni Karpuzlu, Paşaköy, Ahırköy, Sarıcaali ve Balabancık köylerinde yaşayan 60 yaş üstü bireyler oluşturmaktadır. Bu beş köyde yaşayan tüm 60 yaş üstü bireylere ulaşma noktasında zaman, maliyet ve işgücü açısından var olan sınırlılıklar göz önüne alınarak, örneklemin kolay ulaşılabilir ve uygulama yapılabilir birimlerden seçilmesinin daha doğru olacağı düşünülmüştür. Bu nedenle araştırma grubuna dahil edilen kişilerin belirlenmesinde köyün muhtarları ve ileri gelenlerinin görüşlerine başvurularak kartopu örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Kartopu örnekleme yöntemiyle görüşüne başvuru alan kişilerden, araştırma konusuna hakim toplam 25 göçmen katılımcının ismi alınmış ve bu kişiler araştırma grubuna dahil edilmiştir.

Veri Toplama Yöntemi

Görüşmeler, katılımcıların cevaplarının ve yorumlarının daha iyi anlaşılabilmesi adına yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara yemek yeme geleneklerine ait çeşitli soruların yanı sıra, yöresel yemek çeşitlerinin tariflerine ve özel gün yemeklerine ilişkin sorular yöneltilmiştir. Ayrıca yine görüşme kapsamında bölgedeki yemek kültürüne etki eden faktörler tartışılmıştır.

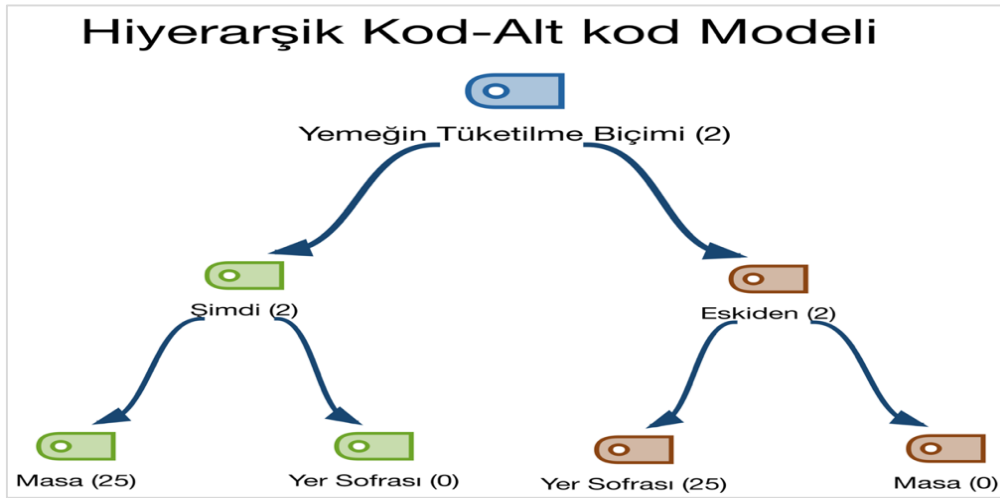
Araştırma Yunanistan ve Bulgaristan'a tam sınır olan beş göçmen köyünde gerçekleştirilmiştir. Geçmiş mutfak kültürü konusunda daha fazla bilgi verebileceğinin düşünülmesinden dolayı araştırmanın evrenini bu köylerde yaşayan 60 yaş üstü bireyler oluşturmaktadır. Araştırma alanını kapsayan Yeni Karpuzlu, Paşaköy, Ahırköy, Sarıcaali ve Balabancık köylerinden toplamda 25 göçmen katılımcı ile görüşülmüştür. Bu kişilerin belirlenmesinde köyün muhtarları ve ileri gelenlerinin görüşlerine başvurulmuş ve kartopu örnekleme tekniği ile araştırmaya dahil edilecek kişiler belirlenmiştir. Araştırma kapsamına alınan 25 katılımcı K1... K25 aralığında ifadelerle kodlanmıştır. Görüşmeler 1-6 Ağustos tarihlerinde gerçekleştirilmiş olup, ortalama 15 dakika sürmüştür.

Bulgular

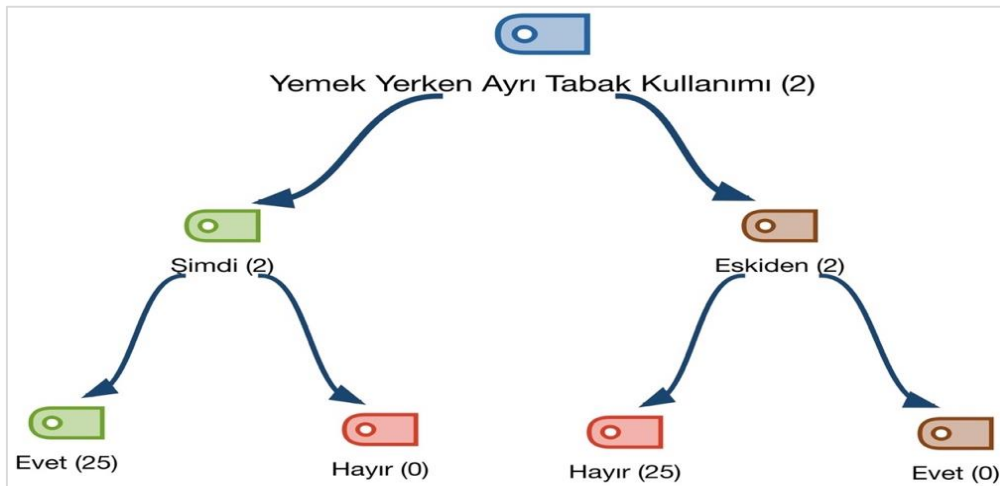
Araştırma kapsamında yöre halkı ile yapılan görüşmeler sonucunda, Maxqda nitel veri analiz programı ile çözümlenen veriler hiyerarşik kod alt kod modeli ile yorumlanmaya çalışılmıştır. Çeşitli başlıklar altında toplanan veriler, katılımcı yorumlarıyla desteklenerek çözümlenmiştir. Bulgular: ‘Yemek Yeme Geleneklerine Ait Bulgular’, Yörede Sık Tüketilen Yemek Çeşitlerine İlişkin Bulgular, Özel Günlerde Hazırlanan Yiyecekler, Araştırma Kapsamında Elde Edilen Göçmen Yemek Kültürüne Ait Tarifler’ olarak dört başlıkta toplanıp çözümlenmeye ve yorumlanmaya çalışılmıştır.

Maxqda kod alt kod modelleriyle hiyerarşik sraya göre gösterilen şekillerde, en alttaki kodlarda yer alan sayısal veriler cevapların sayısal olarak dağılımını ifade etmektedir. Yukarıya doğru çıktığında ise sorulan soruya cevap olarak sunulan seçeneklerin sayısı ifade edilmektedir. Örneğin şekil 4.1’de gösterildiği gibi ‘Yemeğin Tüketilme Biçimi’ sorusu iki farklı şekilde sorulduğu için yemeğin tüketilme biçiminin yanına parantez içinde (2) ifade edilmiştir. Yine ‘şimdi’ kodunun altında iki farklı cevap seçeneği (masa, yer sofrası) yer aldığı için şimdi kodunun yanına parantez içinde (2) ifade edilmiştir. En altta ifade edilen masa (25) ve yer sofrası(0) ise verilen cevapların dağılımını göstermektedir. Araştırma kapsamında elde edilen yemek tarifleri ise birinci ağızdan direkt alıntı yapılarak ifade edilmiştir. Daha sonrasında ise alınan yemek tarifleri denenerek standart reçeteleri çıkartılmaya çalışılmıştır.

Yemek Yeme Geleneklerine Ait Bulgular



Şekil 1.Yemeğin tüketilme biçimi



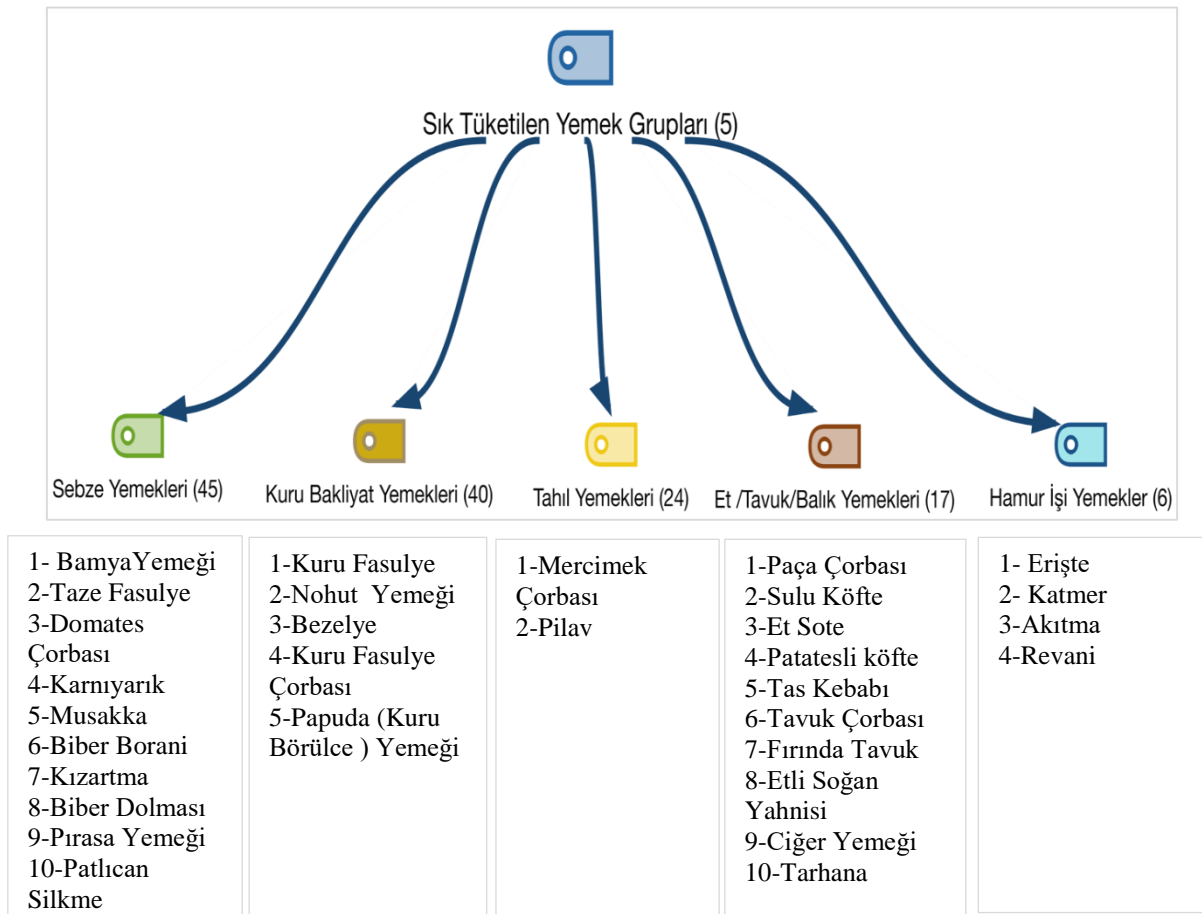
Şekil 2.Yemek yerken ayrı tabak kullanımı

Şekil 4.1 de gösterildiği üzere katılımcılar, çocukluk ve gençlik dönemlerinde yemeklerini yerde yediklerini ancak artık geleneksel yemek yeme anlayışını terk ederek masada yemek yeme şeklini benimsediklerini ifade etmiştir. Görüşmeler esnasında, katılımcıların çoğu masada yemek yemenin daha rahat olduğunu ifade ederken, bazı katılımcılar zaman zaman da olsa yer sofrasına olan özlemlerini dile getirmiştir. Ayrıca katılımcılar çocukluk ve gençlik dönemlerinde yemeklerini yerken, ekonomik imkânsızlıklar sebebi ile ayrı tabak kullanımının mümkün olmadığını ifade etmiştir. Zaman geçtikçe modern dünya alışkanlıklarının köylerdeki yansımalarını ve geleneksel alışkanlıklardan uzaklaşarak ayrı tabak kullanımının yaygınlaştığını K1 şöyle ifade etmektedir: “*Şimdi ne kimse kimsenin bardağından içer ne de tabağından yer kızanım, eskide kaldı artık onlar.*” K1 böyle bir yorumda bulunurken, özellikle Tarhanayı aynı kaptan yemeyi özlediklerini ifade eden bazı katılımcılar da olmuştur. K4 ise özlemini şöyle dile getirmiştir:

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

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

Yörede Sık Tüketilen Yemek Çeşitlerine İlişkin Bulgular



Şekil 3.Sık tüketilen yemek grupları ve yemek çeşitleri

Katılımcılara sık pişirilen yemeklerin neler olduğu sorulunca, 10 çeşit sebze yemeği 45 kez, 5 çeşit kuru bakliyat yemeği 40 kez, 2 çeşit tahıl yemeği 24 kez, 10 çeşit et/tavuk/balık yemeği 17 kez ve 4 çeşit hamur işi yemeği 6 kez ifade edilmiştir. Şemanın hemen altında ise hangi yemek isimlerinin sayıldığı sırayla gösterilmiştir.

Buradan çıkarımla, yöre halkının en çok sebze yemeklerine ağırlık verdikleri, daha sonrasında yine ikinci olarak en çok kuru bakliyat yemeklerini pişirdikleri belirlenmiştir. Edirne'deki pirinç üretiminin neredeyse yarısını karşılayan İpsala'da (TÜİK, 2020), tahıl yemeği çeşitleri üçüncü olarak en çok pişirilen yemek grubunda yer almıştır. Yöre halkının et/balık/tavuk grubu yemeklerinden ve hamur işi grubundan yine her hafta en az bir çeşit pişirdikleri belirlenmiştir. Ticari anlamda sebze yetiştiriciliğinde çok da iyi olmayan İpsala bölgesinde, yöre halkının sebze ağırlıklı beslenmesi dikkat çekmiştir. Özellikle kendi ürettikleri sebzeleri tükettiklerini belirten katılımcıların, sebze tedarikinde zorunlu olmadıkça dışarıdan alışveriş yapmadıkları söylenebilir. Özellikle yaz aylarında sebze yemeklerinden taze fasulye ve bamyanın çok sık tüketildiğini belirten katılımcılar, kış mevsiminde de yazdan yaptıkları konserve sebze yemeklerini kullandıklarını ifade etmişlerdir.

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

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

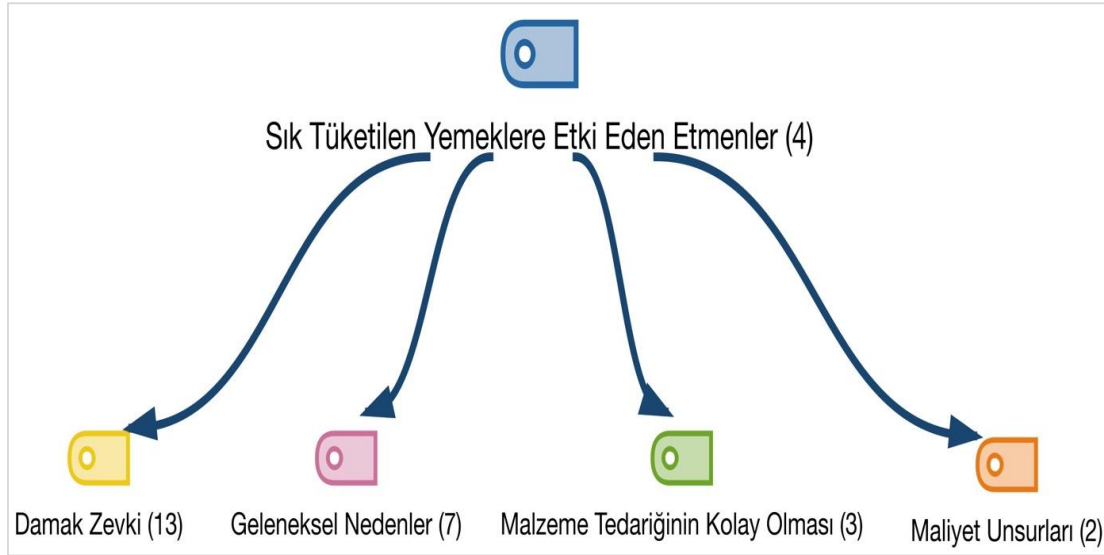
“Ah kızanım evvelden bulgurumuzu kendimiz öğütürdük, şimdiki kadar pirinç ekilmezdi buralara önceden, şimdilerde çok ekilir oldu. Önceden çoğu yemeğimizde bulgur kullanırdık. Pirinç bol değildi şimdiki gibi. Zamanla pirinç çoğaldı, insanlar bulgur öğütmeyi bıraktı. Zaten şimdi bulgur pişirmek isteyen gider marketlerden, pazarlardan alır. Eskisi gibi kimsecikler yapmaz kızanım.”

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

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

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

Sık Tüketilen Yemeklere Etki Eden Etmenler



Şekil 4. Sık tüketilen yemeklere etki eden etmenler

Katılımcılardan 3'ü (%12) malzeme tedarikinin kolay olması sebebiyle, saymış oldukları yemekleri sık tükettiklerini ifade ederken, 2 katılımcı (%8), söz konusu yemeklerde kullandıkları malzemelerin çoğunun kendi üretimleri olduğu için maliyet açısından uygun olduğunu vurgulamıştır. Bölge halkının yoğun olarak tarım ve hayvancılıkla uğraşması beslenme şeklinin de etkilendiğini göstermektedir. Nitekim sebze yemeklerinin çokça tercih edilmesinin nedeni genellikle kendi yetiştirdikleri ürünleri tercih etmelerinden kaynaklanmaktadır. Kendi yetiştirdikleri biber, patlıcan, taze fasulye, bamya gibi sebzelerin tedarikinin kolay olması beslenme alışkanlıklarına doğrudan yansımıştır. Yine yemeklerde çok sık koyun eti ve tavuk eti kullanılmasının nedeni de yöre halkının kendi yetiştirdiği hayvanlardan et ihtiyacını karşılamasındandır. Kendi yetiştirdikleri ürünlerden hazırlamış oldukları yemekler doğrudan yemeğin maliyetini de azalttığı için, beslenme alışkanlığının da buna göre şekillendiği düşünülmektedir. Geleneksel nedenlerden dolayı beslenme alışkanlığının böyle şekillendiğini ifade eden 7 (%28) katılımcı, büyüklerinden bu yemeklerle büyütüldüklerini, bundan dolayı pişirdikleri yemeklerin de bu yönde şekillendiğini ifade etmiştir. 13 katılımcı (%52) ise damak zevkine uygun olduğu için bu yemekleri severek tükettiğini belirtmiştir.

Özel Günlerde Hazırlanan Yiyecekler

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bayramlar dışında diğer özel günler olarak, biri doğum yaptığında hemen hemen her yörede yapıldığı bilinen ‘Lohusa Şerbetinin’ yapılıp dağıtıldığı ifade edilmiştir. Kandil günleri ve biri vefat ettiğinde ise yine hayır olarak ‘Lokma’ pişirilip dağıtıldığı ifade edilmiştir. Düğünlerde en az dört çeşit yemek pişirildiği bu yemeklerin beyaz çorba adını verdikleri terbiyeli tavuk çorbası, kuru fasulye, pilav ve zerde tatlısı olduğu ifade edilmiştir. Yılbaşı gecesi olmazsa olmaz dedikleri Ördek Akıtmasını yaptıklarını ifade eden katılımcılar Hıdırellez günlerinde ise Oğlak çevirme yaparak baharın gelişini kutladıklarını ifade etmişlerdir.

Araştırma Kapsamında Elde Edilen Göçmen Yemek Kültürüne Ait Tarifler

Bu bölümde katılımcılara gençlik ve çocukluk dönemlerinde yapıp şimdi de hatırlayabildikleri yöresel yemekler sorulmuştur. Söz konusu tarifler ilk etapta direkt alıntılanıp, hiç değiştirilmeden sırayla verilmiştir. Daha sonra her tarifin altında da katılımcıların anlatmaya çalıştıkları yemek tariflerinin reçetesi ve malzeme listesi oluşturulmaya çalışılmıştır.

Tarif-1 Soğan Bulamacı:

K6: “Yeşil soğanla bir kafa kuru soğan kavururuz. İçine salça koyup kavururuz. Sıcak su ilavesi yaparsın. Sonra un çalarsın ona yemek kıvamına gelince. Kaynadıktan sonra yersin onu.”

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

Hazırlanışı: Taze soğanı ve kuru soğan ince ince kıyılır. Derin bir tencerede sıvıyağ ile beraber kavrulur. Daha sonra salçası eklenir ve kavrulmaya devam edilir. Kavrulduktan sonra suyu eklenir. Kaynamaya başladığında unlu terbiye yapılıp tencereye eklenir. Tuzu kontrol edilip altı kapatılarak sıcak servis.



Resim1. Soğan Bulamacı

Tarif-2 Tarayenisa:

K8: “Şimdinin sütlacına benzer kızım. O zaman yokluktan pirincimiz yoktu. Bizde unla yumurtayı karıştırır hamur topları yapardık. Kaynayan süte önce şekeri eklerdik. Sonra şeker eridi mi bu hamur toplarını koyardık. Kaynayıp kıvam aldı mı altını kapatırdık. Artık yapmıyoruz onu.”

Malzemeler : 1 su bardağı un, 1 yumurta, 1 kg süt, 1,5 bardak şeker

Hazırlanışı : Sütlacı andıran Tarayenisa tatlısına sütlaktan farklı olarak pirinç yerine yumurta ve unun yoğrulmasıyla hazırlanan küçük hamur parçaları ilave edilmektedir. Bir kasede un ve yumurta karıştırılıp hamur topları yapılır. Daha sonra derin bir tencereye süt ve şeker alınır. Kaynayana kadar karıştırılır. Kaynadığında, hazırlanan hamur topları ilave edilir ve koyulaşana kadar tekrar kaynatılır. Koyulaşıp kıvam aldığı anda servis edilir.



Resim 2. Tarayenisa

Tarif-3 Hamur Çorbası:

K14: “Hamur çorbası yapardık şimdikiler yemez ama. Makarna hamuru açarsın, küçük küçük kare kare kesersin. Kaynar suya sal onu. Güzelce yoğurdunu yumurtasını çırp, terbiyesini kat. Üzerine de kırmızı biber nane yakarsın servis etmeden üzerine dökersin. Ona da o yakışır. Evvelden annem kalkardı, aş odamızda ocağımız vardı yakardı onu orda pişirirdi yerdik bizde.”

Malzemeler : Yarım su bardağı kare kare kesilmiş ev makarnası, 1 kaşık yoğurt, 1 adet yumurta, 2 yemek kaşığı sıvıyağ, 1 tatlı kaşığı nane

Hazırlanışı : Ev makarnalarını suda haşlanır. Kaynadığında yoğurt ve yumurta çırpılıp terbiyesi eklenir. Koyulaştığında altı kapatılıp, tuzu eklenir. Daha sonra üzerine naneli yağ yakılıp servis edilir.



Resim 3. Hamur çorbası

Tarif-4 Kabuklu Kabak Aşısı:

K12: “Kabuklu bi şekilde bal kabaklarını kesersin dilim dilim çekirdeklerini ayıklarsın. Tepsinin içine dizersin onları. Her dilimin üzerine bir kaşık pekmez ya da bir kaşık şeker eklersin, fırına verirsin onu. Kendi kendine gene

ekmek fırını ya da peçkada pişerdi o bir saat kadar. Sonrada onu kaşıkla yerdik. Karpuz Kabuğu gibi kazır gibi kazıyarak yerdik onu yersin onu.”

Malzemeler: 2-3 dilim içi temizlenmiş bal kabağı, 3 yemek kaşığı pekmez/şeker

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



Resim 4. Kabuklu kabak aşısı

Tarif-5 Kesme Yufka Yemeği:

K13: *“Böreklik yufka gibi incecik yufka açarsın, kesersin onları uzun uzun. Serersin boş bir odaya kurur onlar. Sonra ekmek fırınında pembeleştirirsin onları. Pembeleştiği zaman soğutup tenekelere ya da bez torbalara doldurursun onu. Sabahleyin yaşlılara önceden tarhana verilirdi arkasından da bu erişteden salınırdı suya. Tereyağ ya da sıvıyağ ile kavurursun erişteyi azıcıkta et doğrarsın küçük küçük. Önce ateşe su koyarsın salarsın içine o tereyağında kavurduğün erişteyi. Kenarda da artık evinde ne eti varsa tavuk, ördek, hindi onlardan küçük küçük doğrayıp pişirip salarsın onu da suyun içine öyle sabah kahvaltısında yerlerdi yaşlılar eskiden.”*

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

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



Resim 5. Kesme yufka yemeği

Tarif-6 Kaşa:

K20: “Kızanım akşamdan sağdığımız sütümüz olur illaki evde. Bi kilo kadar süte bi bardak şekerini ekleriz, sonra evde artık ya un ya nişasta hangisi varsa üç-dört kaşık ondan koyarız. Bütün malzemeleri kaynayıp koyulaşana kadar karıştırırız. Sonra tabaklara koyup üzerine pul biberli yağ yakıp yeriz.”

Malzemeler : 1 kg süt, 1su bardağı şeker, 3 yemek kaşığı un/nişasta, 1yemek kaşığı ayçiçek yağı, 1 çay kaşığı pul biber

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



Resim 6. Kaşa

Tarif- 7 Petrita (Hamur) Çorbası / Umaç Çorbası:

K23: “Bi kafa suvanı doğrarsın önce kavurusun adamakıllı sonra salça eklersin kavurursun gene. Sonra suyunu eklersin. Kaynayana kadar beklersin. O kaynayana kadar bi kapta unla yumurtayı karıştırıp ufalarsın elinde. Sonra tencereye eklersin o hamurları da. Tuzunu da kattın mı kaynar o iyice. Koyulaşır zaten o görürsün. Sonra otur ye onu afiyetle.”

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

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



Resim 7. Petrita hamur çorbası/Umaç çorbası

Tarif- 8 Brekunek (Bulamaç):

K9: ‘Brekunek’i çok severek yeriz kızım biz. Bi tane kafa soğanı doğra kavur yağda onu. Sonra domates rende de bi tane at içine onuda. Oda kavruldu mu mantarı doğra içine. Mantardan sonra bir iki yemek kaşığı un atarız içine kıvam versin diye. Unu da kokusunu çıkıncaya kadar kavurdun mu ver suyunu. Suyu kaynamaya başladıkça koyulaşacak zaten. Biz lezzet versin diye bide bulyon atıyoz şimdi içine ama atmasanda olur. Kaynadımı o tuzuna bak sonra yemeye hazır.’’

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

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



Resim 8. Brekunek

Tarif-9 Kuru Fasulye Dolması:

K10: ‘Bizim meşur yimemizdir kuru fasile dolması. Bak şimdi kızçem taranalık biberler olur yazın kuruturuz onları. O biberleri sıcak suya bascan önce yumuşasın diye. O bi kenarda beklecek sonra sen bir baş suvanı doğra kavur onu

güzelce sonra salça ekle iki üç kaşık gene kavur. Sonra al ocaktan onu içine önceden haşladığın fasileleri, taze dere otu, maydanoz nane artık evinde ne varsa yeşillik onu ince ince kıy kat içine, tuzunu ekle. Sonra biberleri hazırladığın bu içle doldur. Biberlerin ağzını una bula sonra. Un kokusu yemeğe ayrı güzel bi lezzet vercek çünkü. Sonra yağla onları altlı üstlü, sür fırına üstü kızarana kadar pişsin. Piştikten sonrada ye onu güzelce.”

Malzemeler : 10-15 tane kurutulmuş kapy k kırmızı biber, 1 adet kuru soğan, 2 bardak haşlanmış kuru fasulye, 2 yemek kaşığı salça, birer tutam taze nane, dere otu ve maydanoz, 1 yemek kaşığı un, tuz

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



Resim 9. Kuru fasulye dolması

Tarif-10 Tarfun:

K24: “Susamı güzel kavurursun, dübekte güzel döversin. Sonra tencereye alırsın, biraz şeker biraz su ile kaynatırım onu. Suyunu çektimi dökerim tabaklara çok güzel olur. 250 g. Susam, 1,5 bardak şeker, 1 bardaktan fazla su. 15 dakikaya kaynıyo zaten o.”

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

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



Resim 10. Tarfun

Sonuç ve Tartışma

Araştırma sonucunda özellikle geleneksel yemeklerin, yemek yeme ve yapma yöntemlerinin ve yerel malzeme kullanımının katılımcılar tarafından eskisi kadar yaygın kullanılmadığı tespit edilmiştir. Nitekim yer sofrasında yeme alışkanlığını yitiren yerel halkın, aynı tabaktan yeme alışkanlığını da terk ettiği görülmüştür. Ters orantı ilişkisi ile açıkça söylenebilir ki refah düzeyinin artmasının, geleneksel yemek yeme alışkanlığının terk edilmesine neden olduğu görülmüştür. Ancak refah düzeyinin artmasının, doğru orantılı olarak öğünlerde tüketilen yemek çeşitlerini de arttırdığı görülmüştür.

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

Üretimi olan ürünlerin yemek kültürüne yansımalarının yanı sıra üretimi kısıtlı olan kuru bakliyat ve sebze-meyve grubu çeşitlerinin sık tüketilen besin gruplarının başında yer aldığı görülmüştür. Bunun nedeninin de maliyetlerinin düşük olması olarak açıklanabilmektedir. Ticari anlamda bakliyat ya da sebze-meyve yetiştirmeyen yöre halkı kendi tüketim miktarı doğrultusunda bu ürünlerde üretim yaptıklarını bu yüzden öncelikli olarak kazanç sağlamadıkları ürünlerden beslenmeye öncelik verdikleri görülmüştür. Özetle gencinden yaşlısına bölgedeki tüm bireylerin sebze yemeklerine olan ilgisinin, en az tahıl ve kuru bakliyat yemekleri kadar fazla olduğu söylenebilir.

Görüşmeler esnasında, özel günlerde hazırlanan yemeklere ilişkin elde edilen verilerde bayramlarda hazırlananlar dışında çok fazla özel gün yemeğinin olmadığı görülmüştür. Selanik göçmeni bir katılımcının vermiş olduğu 'Kayalı Böreği' tarifi literatürde rastlanan Arnavut Böreği ile büyük ölçüde benzerlik göstermektedir (Çakır, 2015). Yine Bulgaristan göçmeni bir katılımcının kurban bayramlarında yaptığını ifade ettiği 'Ciğer Pidesi' de literatürde Ciğer sarma olarak bilinen yemekle birebir benzerlik gösterdiği görülmüştür (Çakır, 2015). Bayramlarda hazırlanan özel tarifler incelendiğinde en göze çarpanın 'Nohut Ekmeği' olduğu görülmüştür. Hemen hemen her katılımcı bayram arifesinde bu ekmeği yaptığını ifade etmiştir. Bayramlar dışında, doğum, ölüm, düğün, kandil, yılbaşı ve Hıdırellez günlerinde eski geleneklerin sürmediği normal zamanlarda da hazırlanan yiyeceklerin hazırlandığı görülmüştür.

Araştırma kapsamında katılımcılardan kendilerine has yöresel yemeklerin tarifleri istenmiştir. Alınan tariflere bakıldığında çoğunlukla ekonomik şartlardan dolayı yokluk zamanı denilecek yemek tarifleri verdikleri görülmüştür. Sütlacı andıran 'Tarayenisa' tatlısında pirinç yerine, yumurta ve un ile hazırlanan hamur toplarının kullanımı da bu sonucu desteklemektedir. 'Kabuklu kabak aşısı' adıyla tüketilen tatlının da, bilinen kabak tatlısına nazaran şeker oranı daha azdır ve yine yokluk zamanlarında tüketilen tatlı kategorisine alabileceğimiz bir diğer üründür. Bildiğimiz muhallebinin üzerine kırmızı biberli yağ yakılarak tüketilen 'Kaşa' tatlısı ise hala yapılmaya devam eden bir diğer göçmen tatlısı olduğu görülmüştür.

Soğanlı bir karışımın içerisine un ve su ile hazırlanan hamur kırıntılarının konulması ile pişirilen ‘Petrita çorbası’ da ürün çeşitliliğinin olmadığı ve alım gücünün şimdiki kadar rahat olmadığı zamanların yemeği olarak görülmüştür. Gençlik ve çocukluk dönemlerinde sabah kahvaltısında peynir, zeytin, yumurta vb. ürün tüketiminin yaygın olmadığından, Tarhana çorbası ya da Kesme yufka yemeği ile güne başladıklarını ifade eden katılımcılar bu yemeklerin doyurucu özelliği olduğundan dolayı tarlada uzun saatler dayanabildiklerini ifade etmiştir. Brekunek ve Soğan bulamacı gibi yemeklerinde, evde olan malzemelerden hazırlanarak pişirilip tüketilen yemekler olduğu görülmüştür. Yine bilinen dolmaların aksine iç harcı kuru fasulyeden oluşan bir diğer göçmen yemeği olan ‘Kuru fasulye dolması’ da pirincin olmadığı zamanlarda dolma harcı için alternatif ürünlerin kullanılabilmesini göstermektedir. Tüm bu yemeklerin çoğunun artık yapılmıyor olması ise, refah düzeyinin artıp ve ürün çeşitliliğinin artması ile açıklanabilmektedir.

Unutulmaya yüz tutan bu yemeklerin aktarımının devam etmesini amaçlayan bu çalışma ile söz konusu yemeklerin reçeteleri çıkarılıp yeniden yapılmasının yerel yönetimler, kamu kuruluşları ve sivil toplum kuruluşları tarafından teşvik edilmesi gerekmektedir. Bu anlamda halk eğitim merkezlerindeki aşçılık eğitimlerinde, belediyelerin ve sivil toplum kuruluşlarının açtığı kurslarda bu tariflerin kullanılması, unutulmaya başlayan bu yemeklerin yeniden tanıtımına katkı sağlamış olacaktır. Yine meslek liselerinin Yiyecek İçecek Hizmetleri Bölümleri bünyesinde okutulan Türk mutfacı ya da mutfak uygulamaları derslerinde bu tariflerin kullanılması bu yemeklerin nesilden nesile aktarımını kolaylaştıracaktır. Elde edilen tariflerin kitaplaştırılarak çeşitli yemek yazarlarına gönderilmesinin de bu yemeklerin tanıtımına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Yine her yıl düzenlenen ‘Kakava ve Hıdırellez’ kutlamalarında bu yemeklerin pişirilip dağıtılması gencinden yaşlısına tüm bireylerde, söz konusu yemeklere yönelik farkındalık oluşmasını sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

- Aksoy, M. (2014). *Gastronomi ve yemek tarihi ders notları*, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Baysal, A. (1993). *Beslenme kültürümüz*. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Bisogni, C. A., Connors, M., Devine, P. M., & Sobal, J. (2002). Who we are and how we eat: A qualitative study of identities in food choice. *Journal of Nutrition Education & Behavior*, 34(3), 128-139.
- Bucket List Journey. (2020). 29 traditional greek foods you must eat in Greece. <https://bucketlistjourney.net/traditional-greek-foods-you-must-eat-in-greece/> adresinden alındı.
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfacı örneği, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.
- Çakır, A. (2015). *Trakya mutfak kültürü ve yemekleri*. İstanbul: Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş.
- Çakır, A., Çiftçi, G., & Çakır, G. (2017). Trakya turizm rotası projesi: Lezzet rotası üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(2), 194-205.
- Çakır, A., Sezer, B., & Küçükaltan, D. (2014). Trakya mutfacında kültürel unsurlar: Kırklareli örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(1), 57-75.

- Çelik, M., & Aksoy, M. (2017). Yerli turistlerin gastronomi turizmine yönelik tutumları: Şanlıurfa örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 422-434.
- Deniz, E. (2011). *Türkiye'ye pomak göçleri* (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Duman, Ö. (2009). Atatürk döneminde balkan göçmenlerinin iskân çalışmaları (1923-1938). *Ankara Üniversitesi Türk İnkılâp Tarihi Enstitüsü Atatürk Yolu Dergisi*, (43), 473-490.
- Gizerler, M. (1998). Edirne'de mutfak kültürü. *Türkiye İş Bankası Kültür ve Sanat Dergisi*, 93(3), 73-79.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (26), 25-30.
- Kabacık, M. (2019). *Karadeniz bölgesi mutfağı*. <https://www.researchgate.net/publication/330106962> adresinden alındı.
- Karaca, O. B., & Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde Arap Mutfağının kavramsal olarak incelenmesi: Adana ili örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 562-584.
- Long, L. (2004). *Appeared in culinary tourism*. Kentucky: The University Press of Kentucky. 1-3.
- Önay, D., Bayrak, E., & Akman, M. (2007). *Silifke yöresi mutfağındaki geleneksel ürünlerin özellikleri ve beslenmedeki fonksiyonel önemi*. <https://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/%c3%96NAY-Didem-BAYRAK-Ebru-AKMAN-Mehmet-S%c4%b0L%c4%b0FKE-Y%c3%96RES%c4%b0-MUTFA%c4%9eINDAK%c4%b0-GELENEKSEL-%c3%9cR%c3%9cNLER%c4%b0N-%c3%96ZELL%c4%b0KLER%c4%b0-VE-BESLENMEDEK%c4%b0-FONKS%c4%b0YONEL-%c3%96NEM%c4%b0.pdf> adresinden alındı.
- Özden, M. (2017). Trakya ağızlarında kullanılan yemek adları. *The Journal of Academic Social Science Studies*, (59), 113-131.
- Piskov, I. (2010). *Classic Bulgarian recipes collector's edition*. <http://aws Worcester.org/wp-content/uploads/2015/11/Classic-Bulgarian-Recipes.pdf> adresinden alındı.
- Pomak Kültürü* (2020). <http://pomakkulturu.blogspot.com/2007/> adresinden alındı.
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience. *Tourism Management*, (25), 297-305.
- Saruhan, G. E. (2012). *Kentsel markalaşma sürecine kültür turizminin etkisi: Antakya (Hatay) örneği* (Yüksek Lisans Tezi). Atılım Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. Ankara.
- Sormaz, Ü., Özata, E., & Madenci, A. B. (2020). Tüketicilerin yöresel ürün, yemek ve restoranları tercih etme nedenleri: Trakya yöresi mutfağı örneği, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(1), 538-551.
- T.C İpsala Kaymakamlığı. (2020). *Yöresel yemekler*. <http://ipsala.gov.tr/yoresel-yemekler> adresinden alındı.
- Trakya Gezi. (2020). *Sofram Restaurant*. <https://www.trakya gezi.com/sofram-restaurant/> adresinden alındı.

- Türkiye İstatistik Kurumu. (2020). *Edirne tahıl ve kuru baklagil verileri*. <http://www.tuik.gov.tr/Start.do> adresinden alındı.
- Usal, A. (2006). Edirne kültürü, Edirne yemekleri, El sanatları. *Edirne Vergi Dairesi Başkanlığı Yayını*. 1-3.
- Yılmaz, M. (2001). Balkan Savaşı'ndan sonra Türkiye'den Yunanistan'a Rum göçleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (10), 13-38.
- Yıldırım-Saçılık, M., & Çevik, M. (2014). Pomak yemek kültürünün yaşayan izleri: Bir sözlü tarih çalışması. *III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi*, 628-638, 04-05 Nisan 2014, Kuşadası, Aydın.
- Yüncü, H. R. (2010). *Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe yaylası*. *10.Aybastı-Kabataş Kurultayı*, (11), 27-34. Ankara.

A Study on the Food Culture of Pomak and Emigrants Living in the Border Villages of Edirne

Demet TAŞ

Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu /Turkey

Mustafa AKSOY

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

Extensive Summary

Edirne cuisine culture has a rich structure due to being influenced by both Ottoman cuisine and the region where it is located (Sormaz, Özata & Madenci, 2020, p. 541). However, the problem of the research is that it is not promoted enough, that most dishes are forgotten and that the younger generation is not paid enough attention.

With the research, it is aimed to prepare the inventory by revealing the uncommon dishes in the border villages of Ipsala district of Edirne through field research. In addition, the sub-objectives of the study are to investigate the characteristics of Edirne local cuisine culture, what kinds of dishes are created from Edirne traditional food products, and the traces of the products grown in climatic conditions.

It is thought that the data obtained as a result of the research will contribute to the literature. In addition, the data obtained from the village to be researched will help determine the gastronomy identity of Edirne. Additionally, in the light of the collected data, the reuse of recipes that have sunk into oblivion will be encouraged and this will contribute to the continuation of traditional culture.

The Bulgarian and Greek immigrants living in the İpsala region are called 'Pomak' and 'Muhacir'. In the İpsala region, those who migrated from Bulgaria are called Pomak (Yıldırım-Saçılık and Çelik, 2014, p. 629), and those coming from Greece are called Muhacir (Yılmaz, 2001, p. 20). In the region, those who migrated from the Bulgarian side of their father call themselves Pomak. However, those whose father migrated from Greece, Macedonia, Albania and Romania call themselves Muhacir.

When the food culture of Pomak and Muhacir is examined, it is seen that cereals and pastries come to the fore. Many different flavors are found in their kitchens, especially in pastries. 'Pomak Baklava', whose filling consists of a mixture of oil, milk and flour, 'Tiganisa', also known as Rusks or Lokma, is just a few of the pastries in the 'Tikvenik' cuisine culture, known as Pomak Pastry, consisting of pumpkin with sugar inside.

It is thought that there are many more unknown pastries in this cuisine culture, where there are different types of bread such as 'Chickpea Bread', which is prepared only on the eve of the holidays and kneaded with a special yeast, 'Loznik' which owes its flavor to vine leaves, and 'Kashli Malay' which can be called as leek bread (Pomak Kültürü, 2020).

The universe of the research consists of individuals over 60 years old living in Yeni Karpuzlu, Paşaköy, Ahırköy, Sarıcaali and Balabancık villages in the İpsala district of Edirne. Considering the limitations in terms of time, cost and labor in terms of reaching all individuals over the age of 60 living in these five villages, it was thought that it would be more appropriate to select the sample from easily accessible and practicable units. For this reason, the snowball sampling method was used in determining the people included in the research group by referring to the opinions of the village headmen and notables. The names of 25 immigrant participants who had a good command of

the research subject were taken from the people whose opinions were consulted with the snowball sampling method and these people were included in the research group.

The interviews were conducted using a semi-structured interview form in order to better understand the responses and comments of the participants. Participants were asked various questions about eating traditions, as well as recipes of local food varieties and special day meals. Also, within the scope of the meeting, factors affecting the food culture in the region were discussed.

The research was carried out in five immigrant villages that are right on the border with Greece and Bulgaria. Since it is thought that they can provide more information about the past cuisine culture, the population of the study consists of individuals over 60 years old living in these villages. A total of 25 immigrant participants were interviewed from Yeni Karpuzlu, Paşaköy, Ahırköy, Sarıcaali and Balabancık villages covering the research area. In determining these people, the opinions of the village headmen and notables were consulted and the people to be included in the study were determined with the snowball sampling technique. In the data analyzed with the Maxqda qualitative data analysis program, it was determined that especially traditional meals, eating and cooking methods and the use of local materials were not used as widely by the participants as before. As a matter of fact, it has been observed that the local people, who lost their eating habits at the floor table, abandoned the habit of eating from the same plate. With the inverse relationship, it can be clearly stated that the increase in the level of welfare has led to the abandonment of traditional eating habits. However, it has been observed that the increase in the level of well-being also increases the variety of food consumed at meals.

It has been determined that the products that are the livelihood of the people of the region also affect the eating habits. In İpsala, where rice and wheat production is intense, it has been observed that cereal meals were in the food group that was frequently consumed in the past and now. The reflections of sheep and poultry, which are produced intensively in the region, on the food culture are also visible. It has been determined that the use of poultry and mutton in the meat group is common. However, all these products, which are widely produced, could not prevent the consumption of dry legumes and vegetables, which are not widely produced.

In addition to the reflection of the products produced in the food culture, it has been observed that the limited production of dried legumes and vegetable-fruit group varieties are among the most frequently consumed food groups. The reason for this can be explained as the low costs. It has been observed that the local people who do not grow legumes or vegetables and fruits in commercial terms, produce these products in line with their own consumption, so they prioritize feeding from the products that they do not earn.

During the interviews, it was seen from the data obtained about the meals prepared on special occasions, that there were not many special occasion meals other than those prepared during holidays. The 'Kayalı Patty' recipe given by a Thessaloniki immigrant participant is substantially similar to 'Albanian Patty' which is found in the literature (Çakır, 2015). During the interviews, it was seen from the data obtained about the meals prepared on special occasions, that there were not many special occasion meals other than those prepared during holidays.

When the special recipes prepared during the holidays were examined, it was seen that the most striking one was 'Chickpea Bread'. Almost every participant stated that he was making this bread on the eve of the holiday. Apart

from holidays, it has been observed that food prepared in normal times when the old traditions are not maintained on birth, death, weddings, religious nights, New Year's and Hıdırellez days.

Within the scope of the research, recipes of local dishes unique to the participants were asked. Considering the recipes received, it was seen that they mostly gave recipes that could be called time of absence due to economic conditions. The use of dough balls prepared with eggs and flour instead of rice in 'Tarayenisa' dessert, which resembles a rice pudding, also supports this result. The dessert consumed with the name of 'pumpkin with shell vaccine' has a lower sugar rate than the known pumpkin dessert, and it is another product that can be included in the dessert category consumed in times of absence. It has been observed that the 'Kaşa' dessert, which is consumed by burning red peppered oil on the known normal pudding, is another immigrant dessert that is still being made.

With this study, which aims to continue the transfer of these forgotten dishes, it is aimed to encourage the recipes of these dishes to be prepared and re-made. In this sense, the use of these recipes in the cookery departments in public education centers will contribute to the re-promotion of these forgotten dishes. Again, using these recipes in Turkish cuisine or culinary practices courses taught within the Food and Beverage Services Departments of vocational high schools will facilitate the transfer of these dishes from generation to generation. It is thought that sending the recipes obtained into books and sending them to various food writers will contribute to the promotion of these dishes. Also, the "Kakava and Hıdırellez" celebrations, which are organized every year, will create awareness of the dishes in all individuals, from young to old, by cooking and distributing these dishes.