

Trakya'nın köfte ve köftecileri

Geçtiğimiz hafta sonu **Trakya Lezzet Şenliği**'ndeydik. Şenliğe damgasını vuran birbirinden leziz köfteleri, bölge mutfağıyla ilgili araştırmalar yapan Kırklareli Üniversitesi Öğretim Görevlisi **Ali Çakır** ve usta köftecilerle konuştuk

Nur TOPRAKOĞLU

Trakya'da neredeyse her şehrin, her beldenin hatta her köyün özel bir köftesi var. "Köylerin birbirine uzaklığı belki 20 kilometre bile değil ama köftenin lezzetindeki farklılık onu yapan ustanın dokunuşlarında gizli" diye anlatıyor yıllardır bölgede araştırmalar yapan Kırklareli Üniversitesi Öğretim Görevlisi ve Slow Food temsilcisi Ali Çakır. Bu yıl ilk kez yapılan şenliğin danışmanlığını yemek araştırmacısı Aylin Öney Tan yapmış, birbirinden leziz köfteleri ise bu işi ata mesleği olarak yapan ustalar hazırladı. Ali Çakır, hem bölgenin mutfağını anlattı hem de Kırklareli köftesinin tarifini verdi.

■ Bölge mutfağının özellikleri nelerdir?

Trakya mutfağında en belirgin beslenme şekli etli yemekler ve hamur aşlarıdır. Bölge incelendiğinde ilk akla gelen gıdalardan biri de süt ve süt ürünleri. Köfte de en sevilen yemeklerin başında yer alıyor. Onu sucuk takip ediyor. Trakya'da her kasabın kendine özgü özel bir sucuk tarifi var. Bunlar arasında en iyilerinden birinin malak sucuğu olduğunu söyleyebilirim. Üretilen diğer et ürünleri arasında kavurma ve kuru et yer alıyor.

■ Bölge mutfağı hangi



kültürlerden etkilenmiş?

Kırklareli'ndeki semt pazarında, yöresel ürünler satan birisinden alışveriş yaparken kullandığınız bir kelime sizin kültürel kimliğinizi ortaya koyar. Örneğin "Kuzukulağı istiyorum" dersiniz, siz Türkmen Amuca Kabilesi mensubusunuzdur. "Tavuk otu istiyorum" dersiniz, Gacal'sınızdır. "Çubrik otu (çubritsa) istiyorum" dersiniz, Pomak'sınızdır. Bu üç farklı kelime de aynı baharat için kullanılır. Trakya'da yan yana iki köy arasında bile yemek kültüründe farklı zenginlikler gözlemlenebilir. Bu kültürel zenginliği oluşturan da Rumeli ve Balkanlar'dan 93 Harbi ile birlikte bugünkü Türkiye coğrafyasına uzanan tersine göçler. İnsanlar gelirken beraberinde bulundukları coğrafyanın ve kültürün yemek kültürlerini getirmiş.

■ Trakya'da hemen her şehrin kendine özel bir köftesi var. Bölgede kaç çeşit köfte yapılıyor, bu köfteler arasındaki farklar neler?

Bölgede köfte kültürü incelenirken

köyler ve şehirler olmak üzere iki kategori yapmak faydalı olabilir. Şehirlerde yapılan köftelerin belli başlı olanları Tekirdağ Köftesi, Kırklareli Köftesi, Keşan Satır Et, Edirne Köftesi, Ahmetbey Köftesi, Uzunköprü Köftesi ve Pabuç Köftesi'dir. Köylerde ise köfte denildiğinde akla ilk gelenler yağda kızartılmış kuru köfte, sulu köfte, keser köfte, fırında patatesli köftedir. Köfteli çorba ise yöre mutfağına ayrı bir zenginlik katmaktadır. Tekirdağ köftesinin köklerini Balkan coğrafyasının birçok noktasında görmek mümkün. Makedonya'da 'Üsküp köfte', Bosna Hersek'te 'cevabi', Kosova'da 'küfte' olarak adlandırılan çeşitler Tekirdağ köftesiyle benzer ürünlerdir. Farkları ise her ülkedeki köfte ustalarının kendine özgü küçük dokunuşlarıdır.

Kırklareli köftesi

Malzemeler

- ✓ 900 gr dana kıyma (döş ve kaburga eti karışımı)
- ✓ 100 gr kuzu kıyma
- ✓ Tuz

Hazırlanışı

Döş ve kaburgadan oluşan dana etiyle kuzu etini 2 defa kıyma makinesinden geçirtin. Tuz katarak yoğurun. Bu harcı 1 gün buzdolabında dinlendirin. Ardından 25 gramlık parçalara ayırıp yassı hale getirin. Köfteleri meşe odunundan yapılan mangal kömürü korunda her iki tarafı kızarana kadar ızgarada pişirin. Pişirilirken kor ile ızgara arasında 15 cm mesafe bırakın. Pişirme esnasında köfteleri sık sık çevirmeyin.



Köfteci Osman (Edirne)

Usta: Osman Almadık

"Edirne'de 3. kuşağım. 1974'ten bu yana köftecilik yayıyorum. Amcam köfteci Hüseyin, Yugoslavya'dan gelen Sedat Usta'nın yanında yetişmiş. Ben de amcamın yanında. Köfteyi dana etiyle yapıyoruz. Elle kıyılmış soğan, bayat ekmek içi, kimyon, karabiber, tuz koyuyoruz. Köfte yapmadan önce ekşi 5 derecede 12 saat dinlendiriyoruz."

Öz-en Satır Et (Yenimuhacır)

Usta: Özgür Engin

"1997'den bu yana satır et yapıyoruz. Ben bayrağı dedem ve amcamdan devraldım. Satır etin içinde baharat falan yok. Safi kuzu etinden yapıyoruz. Eti meşe kütüğün üzerinde mercimek tanesi haline gelene kadar satırla dövüyoruz. Sonra da tel ızgarada pişiriyoruz."

Sardunya Köftecisi (Tekirdağ)

Usta: Selim İldeniz

"41 yıldır bu işin içindeyim. Köfteyi dananın döşü ve ön kolundan yapıyoruz. İçine soğan, sarımsak, bayat ekmek içi, tuz, kimyon, karabiber koyuyoruz. Bir gece bekletip öyle pişiriyoruz."

Köfteci Gözde (Kırklareli)

Usta: Fazlı Aşıcı

"Ahmetbeyliyim. 40 senedir bu işi yapıyorum. Köftelerimizi dana etinden yapıyoruz. İçinde şunlar var: Bayat ekmek içi, kimyon, karabiber, tuz. Ahmetbey'in nüfusu 5 bin, bu rakam hafta sonu 10 bini geçer."

Uzunköprü Köftecisi

Usta: Mustafa Alsat

1936'dan beri köfteciyiz. Köftelerimizi 81 yıl önce ilk yapıldığı günkü gibi yapmaya çalışıyoruz. Büyükbaş hayvanın kol ve döşünü harmanlıyoruz. İçine bayat ekmek içi, soğan, karabiber, kimyon, karbonat, tuz ve çok az soğan koyuyoruz.