

## Dr. Ali Çakır

Slow Food Trakya Convivium Lideri  
Araştırmacı Yazar

# Trakya Bölgesi'nde MUTFAK KÜLTÜRÜ

*Son yıllarda değişen turizm talebine bağlı olarak alternatif turizm çeşitleri turizm endüstrisinden daha fazla pay almaya başlamıştır. Bunlardan biri de gastronomidir. İnsanlar seyahat ettikleri bölgelerin doğal ve tarihi değerlerinin yanında yemek kültürlerini de tanımak isterler. Bu doğrultuda seyahat acenteleri hazırladıkları tur programlarının içerisine gastronomi noktaları ekledikleri gibi ayrıca bir paket program oluşturarak gastronomi turları da düzenlemektedirler. Trakya Bölgesi zengin mutfak kültürüyle gastronomi turlarının yapılabileceği önemli bir potansiyele sahiptir.*

Her yörenin olduğu gibi Trakya Bölgesi'nin de kendine özgün mutfak kültürü ve bu mutfak kültürü içerisinde kendine özgü lezzetleri vardır. Trakya Bölgesi'nde mutfak kültürünün oluşup şekillenmesinde coğrafi yapıya bağlı çevre koşullarının, içinde bulunulan iklim şartlarının, yöre insanının ekonomik geçim kaynaklarının etkisi olduğu gibi yaşam şekillerinin, kültürel kimliklerinin, diğer topluluklarla etkileşimlerinin ve inançlarının da büyük önemi vardır.

Trakya Bölgesi incelendiğinde coğrafi yapıya bağlı çevre koşullarının ve iklim şartlarının mutfak kültürüne büyük etkisi olduğu görülmektedir. Bu iki etken aynı zamanda yöre halkının ekonomik geçim kaynağını şekillendirmektedir. Kırklareli'nde halk arasında Balkan ya da dağ köyleri olarak tabir edilen Istranca Dağları ve çevresinde, Tekirdağ'da Ganos Dağları ve çevresinde, Istranca Dağlarının bir bölümünün uzandığı Saray ilçesi ve civarında tarımsal faaliyetlerin sınırlı olması nedeniyle ekonomik hayat hayvancılık faaliyetlerine dayalıdır. Bu alanlarda hayvancılık faaliyetlerine dayalı beslenme alışkanlıklarının ön plana çıktığı görülmektedir. Yöre halkının ova olarak tabir ettiği Ergene bölümündeyse beslenme alışkanlıkları ağırlıklı olarak tarımsal faaliyetlere dayanmaktadır.

Deniz ürünlerinden yapılan yemeklerin iç bölgelere göre Karadeniz, Marmara Denizi ve Ege Denizi kıyılarında daha fazla tüketildiği görülmektedir. Şarköy ilçesi ve çevresi coğrafi konumu itibarıyla mikro-klimal özellik taşımaktadır. Bu özellik bölgede zeytin ağacının yetişmesi için gerekli iklim koşullarının oluşmasına olanak sağlamaktadır. Bu nedenle Şarköy ve çevresinde yapılan yemeklerde

zeytinyağı kullanımı çok yaygındır. Dağlık bölgeler yağış miktarının yoğunluğuna bağlı olarak zengin bitki örtüsüne sahiptir. Bu durum hayvancılık faaliyetleri için büyük avantajdır. Dünya tarım coğrafyası incelendiğinde Trakya Bölgesi'nin içinde bulunduğu konumun özüm yetiştiriciliği için en uygun alanlar arasında yer aldığı görülmektedir. Bölgede bağcılık önemli ekonomik faaliyetlerden biridir.

Trakya Bölgesinde yan yana iki köy arasında bile yemek kültürü olarak farklı zenginlikler olduğu gözlemlenmektedir. Bunun başlıca nedeni ise bölgede yaşayan insan topluluklarının sahip olduğu toplumsal ve kültürel kimliklerdir. Trakya Bölgesinde yöre halkının çoğunu Balkan coğrafyasının farklı noktalarından gelmiş halklar, başta Muhacirler, Arnavutlar, Boşnaklar, Gacallar, Pomaklar, Tatarlar ve Türkmen Amuca Kabilesi oluşturmaktadır. Mutfak kültürünü farklı kılan da bu kültürel zenginliklerin bir arada yaşamasıdır.

Trakya'da herhangi bir semt pazarında, yöresel ürünler satan birisinin kullandığı kelime onun kültürel kimliğini ortaya koyabilir. Örneğin baharat satan birisi size; "Kuzu Otu" satıyorum derse, kendisi Türkmen Amuca Kabilesi mensubudur. "Tavuk Otu" satıyorum derse, kendisi Gacal'dır. "Çubrik Otu (Çubritsa)" satıyorum derse, Pomak'tır ya da Bulgaristan'dan gelen muhacirlerdendir. Bu üç farklı isimlendirme aynı baharat için kullanılmaktadır. Bölgeyi ziyaret edenler, yiyecek içecek kültürünün kendi içinde farkı kültürlerden farklı zenginlikler taşıdığını yaşayarak hissedebilir. Trakya'da halk arasında anlatılan ve içerisinde yemeklerin geçtiği hikâyelerle kültürel kimliklerin izlerini görmek

mümkündür. Kaçamak Trakya'nın tamamında meşhur yemeklerinden biridir. Yörede yaşayan tüm toplumlar tarafından bilinmekte ve yapılmaktadır. Lakin yemeğe ilişkin anlatılan ve yöre insanını gülümseten, esprili hikâyelerin odak noktası daima bir Pomak'tır. Kaçamak, tüm Balkan coğrafyasının ortak yemeği olmakla birlikte zaman içerisinde esprili hikâyeler nedeniyle Pomaklarla özdeşleşmiştir.

Trakya'da bazı gıda maddeleri birbirine benzer gözükmeyle birlikte aralarında küçük de olsa farklar vardır. Bu farkları ortaya koymak için kültürel kimlikler gıda maddelerinin önüne getirilmiştir. Örneğin tarhana bölgede herkes tarafından bilinmekte, üretilmekte ve tüketilmektedir. Tarhananın yapıldığı farklı farklardan dolayı Gacal Tarhanası, Muhacir Tarhanası gibi isimlendirmeler oluşmuştur.

Bazı yemekler vardır ki sadece ait olduğu toplum tarafından bilinmektedir. Başka topluluklar yaşamları boyunca ne ismini duymuşlardır ne de mutfaklarında yapmışlardır. Örneğin; Yağlı Çörek, üzüm turşusu, kızık turşusu, ahlal turşusu yapımı sadece Türkmen Amuca Kabilesi mensupları tarafından bilinmektedir. Öyle ki bilmedicelerine bile bu durum yansımıştır.

**Bilmece**  
Yüklük altında  
çırpılı pınar  
—  
ÜZÜM TURŞUSU

Trakya'da sayısal anlamda en az nüfusa sahip topluluklardan biri Arnavutlardır. Buna rağmen bölgenin tatlılarında Arnavut ustaların izleri çok belirgin görülür. Arnavutlar bu becerilerini ticarete dönüştürmüşlerdir. Örneğin bölgede en iyi tatlıcılar, özellikle bozacılar ya Arnavut'tur ya da Arnavut bir ustanın yanında çalışmış, el almış kişilerdir. Trakya'da kültürel kimlikler yer yer yemek isimlerinde kendini ifade eder. Örneğin boşnak mantısı, boşnak böreği, boşnak eti, arnavut ciğeri, arnavut böreği, gacal tarhanası, gacal yemeği, muhacir tarhanası, pomak böreğidir. Şunu özellikle belirtmek gerekir ki bu isimlendirmeler sonradan başka topluluklar tarafından atfedilmiştir. Örneğin hiçbir Gacal yaptığı tarhanaya Gacal Tarhanası dememiştir. Bunu diğer kültürel kimliklerin mensupları kendi yaptıkları tarhanadan ayırt etmek için söylemiştir. Zaman içerisinde atfedilen bu isimlendirmeler benimsenmiş ve kalıcı olmaya başlamıştır.



Yemeklerde kullanılan bazı gıda maddeleri ise; sadece toplumun belirli kesiminde sıklıkla kullanılmaktadır. Örneğin Gacallar yemeklerin hazırlanışında kaymağı çok sık kullanırlar. Başka bir ifade ile yemek yapılırken içerisinde kaymak varsa o yemeğin büyük olasılıkla Gacal yemeği olduğu düşünülür.

Türkiye'nin mutfak zenginliği içerisinde önemli bir yeri olan Trakya Mutfağı, farklı lezzetleri bünyesinde barındırmasıyla ve zengin yemek çeşitliliğiyle dikkat çeker. Trakya toprakları, tarih boyunca Anadolu ile Avrupa arasında bir köprü olmuştur. Trakya bu geçiş noktasındaki stratejik konumu nedeniyle geçmişten günümüze kadar geçen zaman diliminde farklı toplumlar tarafından çeşitli kereler göç ve istilaya uğramıştır. Bölgeye her gelen topluluk kendinden önceki topluluğun mutfak kültüründen etkilenmiştir. Gelirken beraberinde getirdiği mutfak kültürüyle mevcut mutfak kültürünü harmanlamıştır. Kendinden sonra gelen toplulukların mutfak kültürlerini de etkilemiştir. Bu etkileşim yüzyıllar boyunca sürmüş ve günümüze kadar uzanmıştır.

Trakya Bölgesinde inançlar yemek kültürünü şekillendiren önemli etkenlerden biridir. Bölgede Bektaşî inancına sahip çok sayıda Müslüman yaşamaktadır. Bektaşîlerin benimsediği dini inanç sisteminin kendine has uygulamaları bulunmaktadır. Bu inanç



bağlı gelişen yemek kültürünü dini günlerde ve ibadet zamanlarında görmek mümkündür.

Trakya Bölgesi'nde yaşayan Hristiyan ve Yahudi inancına sahip vatandaşların sayısı yok denecek kadar azalmıştır. Buna rağmen Trakya mutfak kültüründeki etkilerinin bir kısmı günümüze kadar sürmüştür. Kullanılan birçok malzeme, teknik ve yiyecek içecek tariflerinin yanı sıra, bağcılık ve şarap kültürünü de örnek verilebiliriz. Papaz Yahnisi bu etkileşimin günümüz mutfağına yansıyan en güzel yemeklerinden birisidir.

Trakya mutfak kültüründe Orta Asya'dan gelen Türklerin Şaman inancının etkilerini de görmek mümkündür. Kansız kurban geleneği olan ölünün arkasından helva kokutmak buna örnek olarak verilebilir. İslami inanç sisteminde yer alan helal ve haram gıdalar bölgede mutfak kültürünün şekillenmesine etki etmiştir. Örneğin Papaz Yahnisi yemeği yapılırken Hristiyanlar içerisine şarap koyarken, Müslümanlar ise şarap yerine içerisine genellikle sirke koymayı tercih etmişlerdir. Trakya'yı gastronomi amaçlı ziyaret edenler zengin Trakya yaşamını ve kültürünü yaşamak için bölgenin kendine özgü süt ve süt ürünlerini, köfte çeşitlerini, bağ bozumu ürünlerini, yerli ırk kıvrık kuzu etini ve yöresel kışık gıdalarını keşfedecek ve deneyimleme imkânına sahip olacaktır.



## BULAMA

Aslında yaş üzümünden yapılan bir çeşit tatlıdır bulama. Yapımı bağbozumunun ilk günlerinde başlar, yani eylül ortasında. Genellikle Pembe Çavuş yeğlenir, ama diğer üzüm türleriyle de yapılabilir. Layıkıyla hazır edilmesinde karıştırmanın çok önemli rolü var. İyi yapıldığında toprak çömlerle, cam kavanozlarda bir yıl boyunca bozulmadan saklanabiliyor. Ancak yaş üzümünden yapıldığı için yılın her dönemi bulmak pek kolay olmuyor. Bu nedenle yörenin becerikli kadınları devreye pekmezi sokmuş, ellerindeki üzüm bitince üzüm pekmezini kullanarak yıl boyunca bulama yapmanın yöntemini geliştirmişler. Böylece, üzü son yıllarda bölge sınırlarının dışına çıkan bulamayı her zaman bulabilmek mümkün. Bu lezzeti deneyimlemek için bağbozumu şenlikleri ideal zaman. Trakya'nın dört bir tarafına yayılan kırsal turizm noktalarında size bulama ikram edecek mekânlar bulabilirsiniz.



### Yaş üzümünden bulama

Üzüm, pekmez toprağı ile birlikte sıkılıp 1 gece dinlendirilir. Bu sırada çöven duru suyla kaynatılır, beyazlaştığında süzdürülür. Bir ölçü üzüm suyuna, yarım ölçü çöven suyu ve iki ölçü kadar şeker karıştırılıp harlı ateşte 3 saat kadar kaynatılır. Yarım ölçü çöven suyu süzdürülüp karıştırılarak köpürtülür ve bu karışıma eklenir. Üzerinde biriken köpüklerin düzenli olarak alınması gerektiği için bir kişi yalnızca bu iş için görevlendirilir. Bulama artık köpük üretmez hale geldiğinde ateşten alınır. Soğuyana dek aralıksız karıştırılır. Soğuyunca bir toprak kaba ya da cam kavanoza doldurulur.

### Pekmezden bulama

Üzüme pekmez toprağı eklenir ve ezilir. Çıkan su 1 gece dinlendirilir. Sabah süzdürülüp pekmez haline gelebilmesi için uzun uzun kaynatılır. Bu sırada köpükleri de alınır. Bir gece daha bekletilir. Sabahleyin üstten pekmez kısmı alınır, dibe çöken tortu kazanda bırakılır. Pekmez ve çöven suyu karıştırılır, şekeri verilir. Harlı ateşte karıştırmaksızın kaynatılır. Diğer yanda hazır edilen çöven tortusu köpürtülüp koyulaşmış pekmeze eklenir. Kor ateşte sürekli karıştırılarak üç saat boyunca kaynatılır. Ateşten alınınca beyazlaşmaya dek uzunca bir süre, iki-üç saat kadar döverecek karıştırılır.

## HARDALIYE

1 Ocak 1885 tarihinde İstanbul basınında çıkan bir ilanda "Babiali Caddesi'nde 4 numaralı dükkânda meşhur Sucu Ohannes Ağa bu kere cümlelerin honudiyetini celp etmek üzere dükkânın fevkinde bir bab oda olduğu halde bir tarz'ı cedide imal ve mereşat-ı sairesini ikmal ve mahsusen KIRKKİLİSE'den Hardaliyeli Şıra celp ettiği gibi nefis şuruplar ve pekmezli boya ve çay furuhut ettiği ilan olunur." denilmektedir. İlan metninde büyük harflerle yazılan Kırkkilise, Kırklareli'dir. 1890'lı yıllarda yine İstanbul gazetelerine verilen bir ilanda ise Aksaray ve Laleli'de iki meşrubat dükkânında sadece Kırkkilise hardaliyesi satıldığı bilgisi yazmaktadır.

Ne var ki; sonraki zamanlarda hardaliye unutulmaya yüz tutar. Oysa bu gazete ilanlarının yayımlanmasından çok önceki yıllarda gezginlerin piri Evliya Çelebi bölgeye yaptığı ziyaretlerinde bu ürünle ve hatta türevleriyle karşılaşmış ve büyük eseri Seyahatname'sinde her biri ayrı anlatılar içinde olmak üzere hardaliye,

hardaliye arakı, hardaliye şerbeti isimlerini toplam 10 kez anmıştır. Temelde üzüm şirasını koruma yöntemlerinden biri olan hardaliye, adını içeriğindeki hardal tohumundan alıyor. Kırmızı renkli ve son hasat edilen üzüm çeşidi papazkarası ile hardal tohumu ve vişne yapraklarının fermentasyonu sonucu üretilen bu alkolsüz içeceğin yapımındaki bir başka önemli nokta ise üretim zamanı ve bunun nedeni. Papazkarası ekim sonu toplandığı için hardaliye kasım ve aralık aylarında yapılıyor, taş mahzenli binalarda saklanıyor. Hardaliyenin sağlık üzerindeki olumlu etkileri tıp dünyasında onaylanmış. Coğrafi işaret tesciline sahip hardaliye, Trakya'nın esasen yalnızca Papazkarası üzümünden, diğer bir deyişle son üzümden yapılan geleneksel bir içeceği. Ama bugün Cardinal ve Alphonse cinsi gibi farklı üzümler daha bir revaçta. 2000'li yıllarda hayata geçirilen projelerle hardaliyenin varlığı yeniden canlandırılmış oldu; üstelik çok daha geniş bir alanda bilinir ve tüketilir hale geldi.



Dr. Besim Ömer tarafından kaleme alınmış, 1933 tarihinde "Büsbütün değiştirilmiş ve büyütülmüş" resimli 4. baskısı yapılmış **Üzüm ve Üzümle Tedavi** kitabından.

"Bazı yerlerde içine hardal konularak bir zaman öncece bırakılan şıraya Hardaliye adı verilmektedir. Musluklu bir fiçiya konulan yüz okka şıraya küçük bir torba içinde konulan bir buçuk okka doğulmuş hardal atılıyor ve fiçi havası sabit ve mutedil bir mahzende üstü sınıksız kapalı olduğu halde yirmi gün bırakılıyor. Yirmi gün sonra musluktan akıtılan ve tadılan şıraya lüzumuna göre ya hardal yahut şıra ilave olunuyor. Hardaliye iştihâ verici, hazmettirici gibi kullanılıyor."

## ÜZÜM TURŞUSU

Herhangi bir turşu deyip geçmemek gerek, öyküsü güzel. Öncelikle bölgede bağbozumu vaktinin en özel ürünlerinden. Daha çok Amuca Kabilesi olarak bilinen etnik grup tarafından yapılıyor. Adaların Yapıncak üzümü ile kurulmuşu en sevileni, ama hangi üzümünden olursa olsun en geç iki ay içinde tüketmelisiniz; yoksa bilmecesindeki gibi bir sonuçla karşılaşsınız. Yüklük altında çırpılı pınar. Koruyucu ve tutucu olarak yöre halkının iren dediği bayırturpu kullanılıyor; bir de tuz değil, şeker atılıyor. Kırklareli'nin bu güzel fermente yiyeceği üzüm turşusunu bulabilirsiniz, içki sofranıza da mutlaka koymalısınız.



Yerel çeşitlerimiz, ata tohumlarımız kaybolmasın diyen Trakyalılar da bu bilinçle bir araya gelmişler. Meriç yer fıstığı, Tekirdağ kınalı bamyası, Paspala fasulyesi, Demirköy çileği, Karaağaç biberi, Keşan Siğilli bamyası, Ayşekadın fasulyesi, Yapıncak asma yaprağı, Tekirdağ yerli küçük mercimeği, susam, buğday, kavun, karpuz, kiraz ve daha niceleri.

Yerkürenin diğer tohumları gibi, Trakya'nın yerel tohumları da monokültür tarımının tehdidi altında. Bölgede yerel tohumları korumak, geliştirmek ve yaygınlaştırmak amacıyla ilk kurumsal etkinlik, Trakya Yerel Tohum Takas Etkinliği adıyla 2014 yılında Slow Food Trakya tarafından yapılmış. Onları Tekirdağ Büyükşehir Belediyesi ve Edirne Belediyesi'nin ayrı ayrı düzenlediği Tohum Takas Şenlikleri takip etmiş. Edirne Belediyesi 'yerel tohum bankası' çalışmalarını da yürütmekte. "Yerel tohumları korumak, onların yeniden üretilmesini sağlamak, sağlıklı beslenmeye doğru atılacak en temel adımdır" diyorlar.

Kadim bilginin, kültürün, teknolojinin taşıyıcısı olan yerel tohumlar en çok da bu nedenle şenliklerle, şölenlerle takas ediliyor. Heybenize takas edilecek atalık tohumlarınızı alıp yola düşmeniz yeterli.

## TÜRKİYE TOHUM GEN BANKASI TURKEY SEED GENE BANK

Trakya'nın biyoçeşitliliği, yerel aktörlerle işbirliği halinde ulusal düzeyde de korunmaya çalışılıyor. Örneğin, Trakya Kalkınma Ajansı ve Türkiye Tohum Gen Bankası arasında Trakya Bölgesi'nin Tarımsal Biyoçeşitliliği Araştırması Protokolü imzalanmış durumda. 2019 Mart ayında başlayarak ve üç yıl sürecek olan bu çalışma kapsamında yerel tohum çeşitlerinin tespiti, dokümantasyonu ve toplama çalışmaları gerçekleştirilmekte. Halihazırda 3 il, 22 ilçe ve 99 köyden yerel çeşit olduğu beyan edilen toplam

668 adet tohum örneği toplanmış durumda. 54 farklı yerel çeşide ait tohum örneklerinden başlıcaları acur, arpa, ayçiçeği, bakla, bamyası, barbunya, bezelye olarak sayılabilir. Yerel çeşit olmamakla birlikte zerdeçal, kudret narı, kanola bitkilerine ait tohum örnekleri de alınmış. İlerleyen yıllarda bir yandan toplama ve anket çalışmaları devam ederken, diğer yandan bölgede tarımsal biyoçeşitlilik üzerine farkındalık çalışmalarına da ağırlık verilmesi düşünülüyor.



“

### Selçuk Yıldırım

32 yaşında, Edirne'nin Havsa'ya bağlı Azatlı Köyü'nde doğmuş. Türkiye çapında Aralık 2019 itibarıyla 48 bin 390 kişiye ulaşan Atalık Tohum Takas Grubu'nun Edirne temsilcisi ve moderatörü. Grup amacını, sağlıklı gıda, sürdürülebilir tarım ve eski lezzetlerin yeniden gün ışığına çıkması olarak tarif ediyor. Selçuk Yıldırım'ın atalık tohumlara ilgisi, kızı Melek Beril'in 2016 yılında dünyaya gelmesiyle başlamış. Eşi Selin Yıldırım ile birlikte 'Melek Beril'i nasıl daha sağlıklı besleriz, onun için temiz gıdalar üretebilir miyiz' endişesi, kolektif bir inisiyatifin parçası olmasının

da kapısını aralamış. İlk olarak evinin bodrumunda solucan gübresi üretilip üretilmeyeceğini araştırmış; o sırada sebze üreticisi Hasan Çetin'le tanışmış. Yerel tohumlardan sebze ve meyve üretimi yapmaya niyetlendiğinde de Hasan yönlendirmiş Atalık Tohum Takas Grubu'na.

Edirne'de 2017 yılında 3 kişi ile başladıkları tohum takas buluşmalarını bugün 30'u aşkın kişiyle sürdürüyorlar. Mart ve kasım aylarında olmak üzere yılda iki kere bir araya gelip ülke genelinden de topladıkları tohumları takas ediyorlar. Selçuk ve Selin son sezonda domates, patlak mısır, biber ve patlıcan ihtiyaçlarını kendi bahçelerinden karşılamının sevincini yaşıyorlar: "Dışarıdan hiç almadık!"