



“VIRTUAL MARITZA – MERICH CUISINE”

“SANAL MERİÇ – MERİÇ MUTFAĞI” Projesi

**Проект „ВИРТУАЛНАТА МАРИЦА - КУХНЯТА НА
МЕРИЧ”**

**MERİÇ BÖLGESİ GELENEKSEL YEMEK KÜLTÜRÜ ve
YEREL RESTORANLAR**

**ТРАДИЦИОННАТА КУЛИНАРНА КУЛТУРА
В РЕГИОНА НА ГРАД МЕРИЧ и МЕСТНИ РЕСТОРАНТИ**

CB005.1.23.017

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма
Интеррег-ИПА за трансгранично сътрудничество България-Турция.

Тази публикация е направена с подкрепата на Европейския съюз, чрез Програма Интеррег-ИПА за трансгранично сътрудничество България-Турция, ССИ No 2014ТС16I5СВ005. Съдържанието на публикацията е отговорност единствено на Каймакамство Мериц- Комисия по оризищата в регион Мериц и по никакъв начин не трябва да се възприема като израз на становището на Европейския съюз или на Управляващия орган на Програмата.

Съдържание	
УВОД	5
РАЗДЕЛ 1.....	6
ПРОГРАМИ ЗА ТРАНСГРАНИЧНО СЪТРУДНИЧЕСТВО И ОБЩИ СВЕДЕНИЯ ЗА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ, РЕПУБЛИКА ТУРЦИЯ, ГРАД ХАСКОВО.....	6
И ГРАД МЕРИЧ (МАРИЦА)	6
1.1. Инструмент за предприсъединителна помощ (ІРА) - Програми за трансгранично сътрудничество.....	6
1.2. България	8
1.3. Турция	10
1.4. Хасково	11
1.5. Мерич.....	13
1.5.1. Икономическото състояние на община Мерич.....	14
1.5.2. Исторически данни за региона	15
1.5.2.1. „Нощта на Боджук” - един помашки ритуал	16
РАЗДЕЛ 2.....	20
ПОНЯТИЕТО КУЛТУРА, КУЛИНАРНА КУЛТУРА И ИСТОРИЧЕСКИ ПЕРИОДИ В КУЛИНАРНАТА КУЛТУРА	20
2.1. Понятието култура и неговите елементи	20
2.1.1. Елементи на културата.....	21
2.1.2. Елементи на националната култура.....	22
2.2. Еволюцията на кулинаруната култура в исторически план	24
2.3. Кулинаруната култура и историческото ѝ развитие	28
2.4. Гастрономия	31
2.4.1. Връзката на гастрономията с другите науки.....	32
2.5. Традиционен подход към хранителните продукти.....	33
РАЗДЕЛ 3	34
КУЛИНАРНАТА КУЛТУРА НА ОБЩИНА МЕРИЧ И РЕГИОНА	34
3.1. Култура и култура на хранене	34
3.2. Гастрономическата култура на региона.....	38
3.2.1. Бисквити „Аджъбадем” (Acıbadem Kurabiyesi)	40
3.2.2. Дроб сарма (Cığer Sarması)	41
3.2.3. Дева-и миск (Deva-i Misk).....	41
3.2.4. Гердание (Gerdaniye).....	42

3.2.5. Кандилли мантъ (Kandilli Mantı).....	42
3.2.6. Манзана (Mamzana).....	43
3.2.7. Сладко от патладжани (Patlıcan Reçeli).....	43
3.2.8. Хардалие (Hardaliye)	44
3.3. Най-известните кулинарни продукти от гастрономическата култура на региона.....	45
РАЗДЕЛ 4.....	55
ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ В РЕГИОНА НА ГРАД МЕРИЧ.....	55
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	72
ПОЛЗАВАНА ЛИТЕРАТУРА	74

УВОД

В настоящата публикация, изготвена в рамките на Програмата за трансгранично сътрудничество, са представени кулинарната култура на община Мериц (Марица) и региона; факторите, които са повлияли на тази култура; както и позабравени кулинарни изкушения. Поради своята географска специфика, като пограничен регион; както и поради близостта си до гр. Одрин, който в исторически план е играл важна роля в Османската империя, Регионът, наред със своята традиционна кухня, е бил повлиян и от кухнята на Балканите и Западна Тракия.

С други думи, това изследване е научен труд, който е изготвен чрез събиране и преглед на писмени и визуални източници; като включва и резултати от анкета, проведена в региона.

В първия раздел на публикацията- Програми за трансгранично сътрудничество- е предоставена кратка информация за сътрудничеството между България и Турция в рамките на Програмата като цяло и в частност- обща информация за гр. Хасково и гр. Мериц (Марица).

Във втори раздел са представени културата и понятието култура в рамките на факторите, които са повлияли на гастрономията на региона; както и влиянието на общите културните промени върху кулинарната култура, като за целта са използвани писмени източници в областта.

В трети раздел са предоставени сведения за кулинарната култура на гр. Мериц и региона, която е и главната тема на публикацията ни. Изследвани са и са посочени примери за съществуващата кулинарна култура в региона, т.е. традиционната кухня и настъпилите промени.

В четвърти последен раздел е предоставена информация за заведенията за хранене в региона на гр. Мериц (Марица).

РАЗДЕЛ 1

ПРОГРАМИ ЗА ТРАНСГРАНИЧНО СЪТРУДНИЧЕСТВО И ОБЩИ СВЕДЕНИЯ ЗА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ, РЕПУБЛИКА ТУРЦИЯ, ГРАД ХАСКОВО И ГРАД МЕРИЧ (МАРИЦА)

1.1. Инструмент за предприсъединителна помощ (ИРА) - Програми за трансгранично сътрудничество

Целта на Програмите за трансгранично сътрудничество е да подпомогне сътрудничеството на граничните региони в областта на икономиката и социалното развитие.

Програмите за трансгранично сътрудничество, които са продължение на програмите Интеррег IIIA за програмен период 2000-2006, се осъществяват както между граничните зони на вътрешните сухопътни граници на страните членки на ЕС, така и между граничните зони на страните членки на ЕС и граничните зони на държавите, които не са членки на ЕС, които обхващат определени региони от сухопътната и отстоящи на не повече от 150км. от морската граница региони. Отпуснатите от ЕС за финансиране на програмите за трансгранично сътрудничество чрез Европейския фонд за регионално развитие (ЕФРР) средства за програмен период 2007-2013 са 5,6 милиарда евро. 814 милиона евро от тези средства са за трансграничните и трансбасейнови програми, които се осъществяват в рамките на Инструментът за предприсъединителна помощ (ИРА) и Европейският инструмент за съседство и партньорство (ЕИСП) между страните членки на ЕС и съседките им, които не са членки на ЕС. Тези програми, които имат за цел да подпомогнат общи проекти, които са насочени към икономическото и социално развитие, чрез разработване на общи стратегии за устойчиво регионално развитие в граничните региони, подпомагат развитието на предприемачеството и малките и средни предприятия, трансграничната търговия, туризма и културата; управлението на природните ресурси;

транспорта, информационните и комуникационни мрежи; управлението на водните ресурси, отпадъците и енергията; общо използване на инфраструктурата в областта на здравеопазването, културата и образованието; както и съдебното и административно сътрудничество¹.

Тъй като Турция не е членка на ЕС, тя не може да се възползва от Европейския фонд за регионално развитие (ЕФРР), който е част от Структурните фондове, а също така не може да се възползва и от Европейски инструмент за съседство и партньорство (ЕИСП), тъй като не е и съседна държава; но като страна, която води преговори за членство в ЕС, може да се възползва от средствата по IPA. В тази връзка страната ни е част от Програма за трансгранично сътрудничество IPA България-Турция по линия на Инструмента за предприсъединителна помощ и Програма за трансгранично сътрудничество в Черноморския басейн (ENPI)².

Целта на програмата е да се постигне устойчиво и балансирано развитие, основано на силните страни на България и Турция в областта на трансграничното сътрудничество, което да допринесе за по-добро европейско сътрудничество и интеграция. Приоритетните области, които трябва да бъдат взети предвид при подбора на проектите, които ще бъдат финансирани, за да се постигне общата цел на програмата, са устойчивото социално и икономическо развитие и повишаването на качеството на живот. Програмата обхваща областите Одрин и Къркларели в Република Турция и областите Хасково, Ямбол и Бургас в Република България. Управляващият орган на програмата е Министерството на регионалното развитие и благоустройството на Република България, а Министерството на Европейския съюз е поел ангажименти като отговорен Националния орган у нас.

Вторият програмен период на Инструментът за предприсъединителна помощ, който обхваща периода от 2014 до 2020г., е вид продължение на

¹ http://www.ab.gov.tr/_45627.html

² Същият източник.

първия програмен период и ще бъде реализиран с цел развитие на капацитета на страната ни за **адаптация и прилагане на достиженията на ЕС и създаване на капацитет за икономическо и социално сближаване**³.

През новия период Комисията прие **секторен подход** за по-ефикасно използване на средствата. В рамките на този подход структурата от първия период на ИПП, основаваща се на **компоненти**, беше премахната, като се определиха конкретните **сектори**, които трябва да бъдат финансирани през новия програмен период и **организациите, отговарящи за реализирането на дейностите** в тези сектори.

1.2.България

България, която се намира на Балканския полуостров, на запад граничи с Сърбия и Македония, на изток с Черно море, на север с Румъния, на юг с Гърция, а на югоизток с Турция. Населението на страната през 2016г. е 7,1 милиона души, от които 51,4% жени, като по-голяма част от населението (73,3%) живее в градовете. При извършеното преброяване на населението през 2011г. 5 664 624 души или 84,8% от населението са се определили като българи, 588 318 души или 8,8% са се определили като турци и 325 343 души или 4,9% са се определили като роми. При същото преброяване 76% от населението са се определили като Православни християни, а 10% като Мюсюлмани⁴. Столицата ѝ е гр. София. Други големи градове са Пловдив, Варна, Бургас, Стара Загора, Хасково, Ямбол, Русе и Благоевград.

След Втората световна война и под влиянието на Съветската армия, която напредва на Балканите, страната става социалистическа, но през 1990г. социалистическият режим бе свален, след като Източният блок се разпада. С конституцията, приета на 12 юли 1991г., форма на управление на страната се

³ <http://cbc.ab.gov.tr/anasayfa>

⁴ Общото икономическо състояние на България и икономическите и търговските отношения с Турция (2016-2017), Дирекция Търговски Отношения при Посолството на Република Турция в гр. София, юли 2017, https://www.ekonomi.gov.tr/portal/ShowProperty.jsessionid=eWJtK8NI7xjbJFITXsrGQUMeGoIK_IuwPLgGQIXh3M4CFWFY8PWq!1282486083?nodeId=%2FUCM%2FEK-248581

определя като парламентарна демокрация. България, която е членка на Организацията на обединените нации, Организацията за черноморско икономическо сътрудничество и Организацията за сигурност и сътрудничество в Европа, става член на НАТО през 2004г. и Европейския съюз през 2007г.⁵

Българската икономика функционира в съответствие с условията на свободния пазар, отворена към чужди пазари и чиито частен сектор е умерено развит. Според Световната банка българската икономика е сред икономиките със среден доход. От друга страна, България, която става пълноправна членка на ЕС през 1 януари 2007г., извърши важни реформи в икономическата си структура, поради условията за членство в ЕС. През 10 годишното си членство в ЕС България е увеличила Брутният си вътрешен продукт (БВП) средно за ЕС от 41% на 47% на глава от населението, а дялът на населението под риск от бедност и социално изключване е намалял от 60% на 41,3%. Въпреки тези положителни показатели България продължава да бъде най-бедната страна в ЕС. През последните години българската икономика е нараснала средно с 3,5%, като през 2016г. БВП възлиза на 47,363 млрд. евро. Вътрешното потребление и силната експортна производителност са се превърнали в двигател на растежа. Експертите обаче смятат, че тези проценти са крайно недостатъчни страната да достигне жизнения стандарт на останалите членки на ЕС. Отбелязва се, че за да има видимо развитие в това отношение българската икономика трябва да нарасне с 6-7% срещу средно 1,5% в ЕС. Процентът на безработицата през 2013г. е бил 12,9%, а през 2016г. той е намалял на 7,6%. Българската икономика е малка, с външнотърговски дефицит, отворена за чуждестранни инвестиции и с бавно настъпващи промени. Ниската покупателна способност, ниската производителност на труда, липсата на инвестиции в приоритетни сектори и липсата на научни изследвания и открития в производството оказват отрицателно влияние върху външната търговия на България. Дялът на България в световната търговия е

⁵ Доклад за България, Агенция за черноморско развитие,
<http://www.oka.org.tr/documents/bulgaristan.pdf>

около 1,6%. България е с най-голям търговски обем със страни като Германия и Русия. През 2016 г. Турция е четвъртата страна с най-голям износ от България и петата страна с най-висок внос.⁶

1.3. Турция

Република Турция се намира на пресечната точка на континентите Азия и Европа. На изток граничи с Грузия, Армения, Нахичеван и Иран, на запад с България и Гърция, на юг със Сирия и Ирак. Столицата ѝ е гр. Анкара, а най-многолюдният ѝ град е Истанбул. Според преброяването на населението през 2012г. населението на страната е 74 724 269 души (на седемнайото място). Общата площ на Турция е 780 574 квадратни километра (на 36-то място).

Територията на Турция е 814 578 км² и притежава по-широки територии от своите съседи, освен Иран и всички европейски страни, с изключение на Руската федерация. По отношение на населението, Турция (около 73 милиона) е втората по големина страна в Европа след Германия⁷. Като една от най-стратегическите държави в геополитическо отношение Турция се намира в пресечната точка на континентите Азия, Европа и Африка, известни още като 'територии на стария свят'. Тя е единственият мост както между източната и западната цивилизация, така и между всички религии.

Турция е членка на Организацията на обединените нации, Съветът на Европа, Организация на Северноатлантическия договор (НАТО), Организацията за икономическо сътрудничество и развитие (ОИСР), Организация за сигурност и сътрудничество в Европа (ОССЕ), Световната търговска организация (СТО), Организацията „Ислямската конференция” (ОИС), Организацията за Черноморско икономическо сътрудничество

⁶ Общото икономическо състояние на България и икономическите и търговските отношения с Турция (2016-2017), Дирекция Търговски Отношения при Посолството на Република Турция в гр. София, юли 2017.

⁷ <http://secreturkey.com/turkiye-genel-bilgi.htm>

(ОЧИС), Икономическата бизнес организация (ЕСО), в същото време е започнала преговори за членство в ЕС.

Към 2016 г. Турция е 17-тата световна икономика и 6-та по големина икономика в Европа. През 2016 г. БВП на глава от населението е бил 807 щатски долара, а равнището на безработица е 12,7%. Делът на Турция в световния внос на стоки през 2016г. е 1.22%⁸.

1.4. Хасково

Град Хасково се намира в централната част на Южна България и е част от Южният централен район за планиране на Република България. В региона има 261 населени места, разпределени в 11 общини: Хасково, Димитровград, Харманли, Симеоновград, Свиленград, Маджарово, Ивайловград, Любимец, Минерални Бани, Стамболово и Тополовград. Общата му площ е 5 542 км² и представлява 5% от територията на страната. Земеделските площи в региона обхващат 2 471 милиона дка, което представлява 47,8% от територията му. Горите обхващат 1 914 декара или 34,5% от територията му. Според преброяването на населението от 2011г. в хасковския регион живеят 246 238 души или 3,3% от населението на страната. 72,2% от населението на област Хасково живее в градовете. Едни от важните приоритети на региона са стратегическото му положение (намира се в близост до Турция и Гърция) и благоприятните географски особености. Два ключови транс-континентални пътя пресичат територията на областта. Първият свързва Западна и Централна Европа с Истанбул и Азия, а вторият – Северна Европа със Средиземноморието. Разстоянието от град Хасково до границата с Гърция е 70 км, до Турция - 80 км., а до столицата София – 230 км⁹.

В област Хасково се намира един университет, както и филиал на Медицинския факултет при Тракийски университет гр. Стара загора и

⁸ <https://www.ekonomi.gov.tr/portal/content/conn/UCM/uuid/dDocName:EK-246678>

⁹ <http://www.hs.government.bg/bg/biznes-profil-na-oblast-haskovo.html>

Центърът за дистанционно обучение на Националния и Световния икономически университет гр. София. Същевременно тук се намират и много професионални гимназии. Според статистическите данни за региона Хасково произвежда 1.8% от БВП на страната. Според показателите БВП на глава от населението делът на региона е почти двойно по-висок от средния за страната.

Селскостопанският сектор има важно място в икономиката на област Хасково. Пшеницата, ечемикът и царевицата са сред важните култури, отглеждани тук. Отглеждат се още слънчоглед, овес, памук, тютюн и рапица. В хасковския регион виреят още дини, пъпеши, грозде, домати и т.н., известен е също и с плодовете и зеленчуците си. Климатичните условия са подходящи така също и за отглеждане на дълготрайни растения като ягоди, малини, череши, вишни, кайсии, праскови. Най-често отглежданите животни тук са крави, овце, кози и прасета. През последните години се наблюдава и ръст при отглеждането на патици¹⁰.

Важни за региона промишлени сектори са: химическата промишленост; производство на вино; производство на храни, напитки и цигари; текстил и облекло; строителство; производство на машини за хранителната промишленост; уреди и системи за отопление и охлаждане.

Делът на туризма в икономиката на региона е много нисък, под 0,2%. Туризмът в село Минерални бани (спа туризъм), с неговите 3.9%, е с най-висок дял в икономиката в областта¹¹.

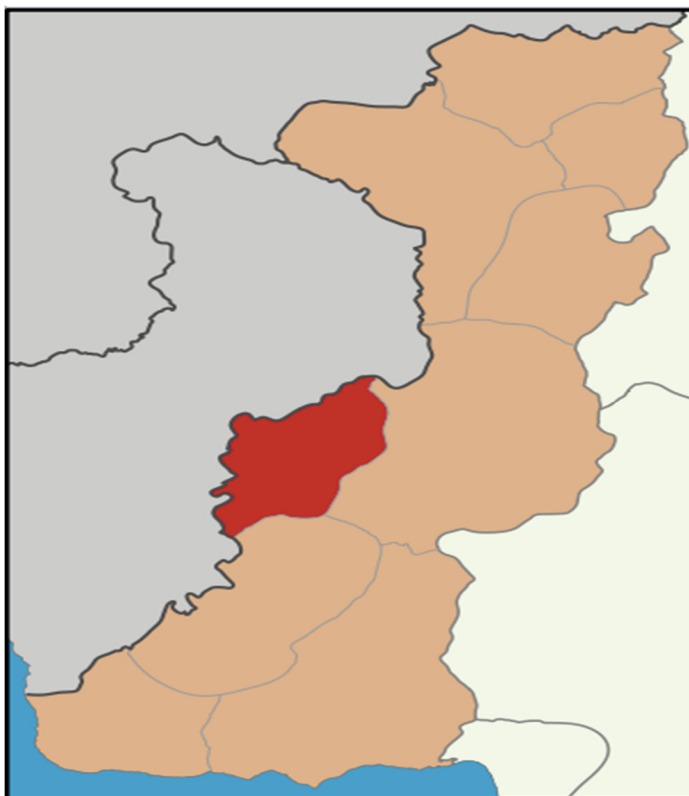
¹⁰ 2015, <https://www.deik.org.tr/uploads/bulgaristan-haskoy-haskovo-raporu2.pdf>

¹¹ <http://www.hs.government.bg/bg/strategii.html>

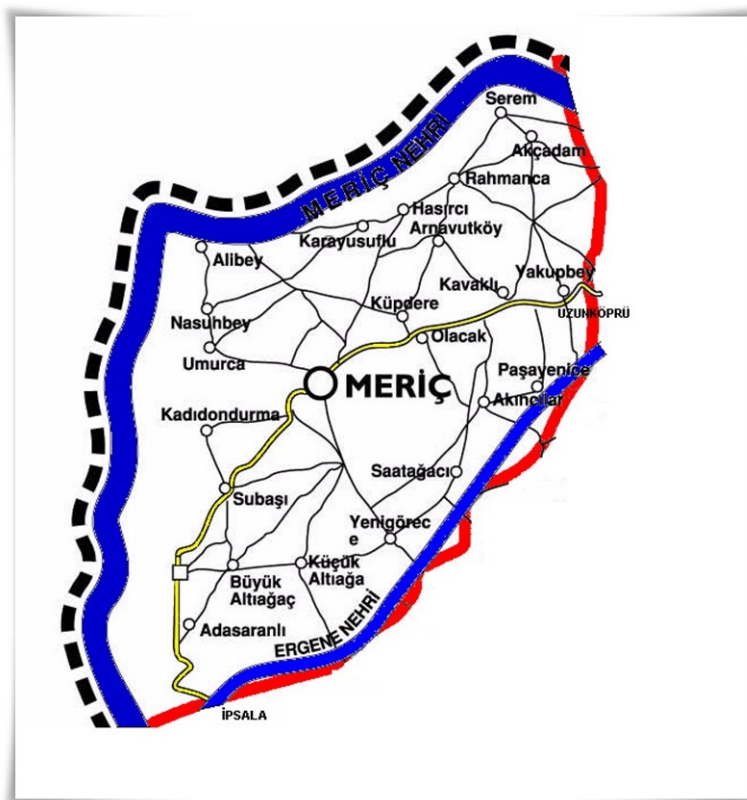
1.5. Мериц



Според данни от 2016г. общ. Мериц, която се намира на 89км разстояние от града, който е вратата на Турция, която се отваря към Европа - гр. Одрин, е малка община с 14 028 души население, от които 2 889 живеят в общинския център, а 11 139 в малките населени места. Общината е с площ от 385 квадратни километра и е с координати 41 ° 11'К 26 ° 25'D. Общината граничи с Република Гърция, но на територията ѝ няма гранично-пропускателен пункт.



Община Мериц на изток и югоизток граничи с общ. Узункьопрю, на юг с общ. Ипсала, на запад и на север с Република Гърция, която граница е с дължина 56км.



Общината носи името си от р. Марица (на турски Мериц), а административната ѝ територия обхваща 2 градчета и 21 села.

На югоизток и юг река Ергене, а на запад и север река Марица образуват естествените граници на общината. Земите на общината са заключени между тези реки и се състоят от хълмисти и равнинни части. Средната височината от надморското равнище е 34 метра. Най-високата ѝ точка е 133м.

1.5.1. Икономическото състояние на община Мериц

Поминъкът на населението в общината е земеделието. Основните селскостопански култури, които се отглеждат, са ориз, пшеница, слънчоглед, захарно цвекло и бобови растения. От няколко години, с подкрепата на

околийското управление, се премина и към производството на алтернативни земеделски продукти и в частност производството на фъстъци, като към момента са засети приблизително 1000 декара такива.

В общината в малки количества се отглеждат ябълки, грозде, круши, сусам и ечемик, в допълнение към това се развива и животновъдството. В района се намират и работилници за производство на ориз и сирена. Традиционният занаят на местното население е плетенето на кошници¹².

1.5.2. Исторически данни за региона

Балканският полуостров е място или по-точно Югоизточна Европа е регион, в който се пресичат континентите Европа, Азия и Африка, а от гледна точка на климатичните и географски условия е било подходящо място за живот от Четвъртата геоложка ера насам. Ето защо общ. Мерич в исторически план е била заселена от векове и е била люлка на различни култури и цивилизации. Останки от древните култури, населявали Балканския полуостров по време на неолита са се запазили до днес. Най-старите находки и култури от неолитния период запазени до сега на Балканския полуостров са: Ранният керамичен период в Тесалия, Караново I-II в Тракия, Старцево в бивша Югославия, преходните групи около Кремиковци Западна България и Врасник в Македония. Това, че през неолитния и анеолитния период хората са предпочитали да живеят в открити пространства и слънчеви долини покрай реки и езера, е един от най-важните фактори районът около Мерич да се превърне в люлка на различни цивилизации¹³.

Приема се, че историята на общината датира още от Траките, които са имали писменост. В ранните епохи регионът се намирал в границите на тракийските царства, персите, Александър Велики и Великите римски империи¹⁴.

¹² https://tr.wikipedia.org/wiki/Meriç,_Edirne

¹³ <http://www.meric.gov.tr/ilcemizin-tarihcesi>

¹⁴ <https://turkiyetarihiyerleri.blogspot.com.tr/2014/05/edirne-meric-tarihcesi.html>

Помаците, които от пети век започват да се заселват на Балканите идвайки от северното полукълбо, противно на възгледите започват да водят уседнал начин на живот и да се занимават не само с животновъдство, но и със земеделие. Този уседнал начин на живот е научил Помаците да различава и водят бележки за времевите отрязъци¹⁵.

Като всички общности по света и Помаците са разделяли времето и годините на две и докато първоначално това времево разделение на лято и зима, топло и студено е било достатъчно, то в уседналия начин на живот и в земеделската общност е нараснала нуждата студеният и топлият времеви период да бъде разделен на подпериоди, които да бъдат отразени със символи.

В този период помашките общности, стремейки се да дадат някаква насока на живота си разказвайки легенди от праисторически времена, са създали и митологията на утрешния ден. Ритуалите им са дали началото и на помашката култура в региона, особено в зимните нощи, когато животът не е бил толкова динамичен, техните ритуали са обединили кулинарията, развлеченията и традициите им.

1.5.2.1. „Нощта на Боджук” - един помашки ритуал¹⁶

Наред с фактора забавление в традицията „Нощта на Боджук”, която се е запазила и до днес, се забелязват и стари вярвания на общността. В този ритуал се преплитат забавлението, магията, изобилието, берекета, храната, а целта му е да улесни живота и да продължи поколението.

Нощта на Боджук символизира началото на най-суровите зимни нощи. Вярва се, че ако през тази нощ водата замръзне, то идната година ще бъде плодородна.

¹⁵ <http://pomaknews.com/?p=8057>

¹⁶ <http://pomakkulturu.blogspot.com.tr>

Все още продължаващото използване в помашките села на изрече „прасето на Боджук“ за хора с наднормено тегло, е вид препратка, че прасето ще расте по-добре през зимата..

Помашката общност, която в прародината си е изпълнявала ритуала Нощта на Боджук по седенки, при принудителното изселване след 1870г. в Тракия, където са се заселили заедно с други мюсюлмански общности, продължава да спазва тази традиция и до днес. Вярва се, че през нощта на Боджук се появява същество пременено в бяло и в човешки образ, което се нарича „Жената на Боджук“, „Майката на Боджук“ или „Дядо Боджук“¹⁷.



www.edirneaktuel.com

Вярва се, че жената на Боджук обикаля в човешки облик на старица, забулена в бял чаршаф. За да се възпроизведе обичаят се избира една възрастна жена от селото, като коремът ѝ се боядисва в черно, а лицето ѝ се очертава. Жената поставя на главата си обръч, върху който се увива бял чаршаф. Завързва се точилка на кръста ѝ, надява и връхна дреха и в най-ужасяващ вид обикаля всяка улица, като бива следвана от група хора.

¹⁷ <http://www.edirneyenigun.com/yazar/1208/bocuk.html>

Обикалящата през цялата нощ тълпа, се опитва да превърне нощта на Боджук в едно забавление. На всеки покрив се поставя тава с баклава за жената/ майката на Боджук/ дядо Боджук. За да чуе и пристигне в дома стопаните се провикват три пъти с думите: „Дядо Боджук, сарайлия (вид баклава)” или „Жената на Боджук, сарайлия”. (И до ден днешен не е останала неизядена баклава).

През нощта на Боджук към по-големите домове и семейства с по-големи възможности се присъединяват близки и съседи. През нощта на Боджук във всеки дом се готви тиква. Според помашката митология Жената на Боджук, Майката на Боджук или Дядо Боджук не върши злини в домове, където е готвена тиква. Според обичая трябва да се направят още катми, да се опека тиквени или други семки, като по този начин се вярва, че се разнасят миризми, които Жената на Боджук, Майката на Боджук или Дядо Боджук мрази. През цялата нощ се готвят различни гозби и ястия с тиква, правят се катми под формата на слънце, вари се царевица, от чиито миризми Жената на Боджук, Майката на Боджук или Дядо Боджук полудява и не влиза в този дом. През нощта на трапезата се слагат още пуканки, пексимет, баници със спанак и праз, хошаф, круши, дюли, различни видове халва. В разговорите пред печката или пред камината се подготвят и бъдещите важни седенки.

С акомпанимента на дарбука и теф (музикални инструменти) в забавленията през нощта на Боджук фигурират още игри като „търсене на пръстен” и „къос” (игра подобна на табла), а загубилите биват подложени на забавни наказания. Момичетата внасят цвят в забавите през нощта, като се обличат в различни премени и танцуват.



<http://www.milliyet.com.tr/fotogaleri/46903-yasam-trakya-isi-cadilar-bayrami/>

Накратко, Нощта на Боджук е един от най-важните ритуали в региона, който съчетава забавата и кулинарията и допринася за сближаването на различните общности.

РАЗДЕЛ 2

ПОНЯТИЕТО КУЛТУРА, КУЛИНАРНА КУЛТУРА И ИСТОРИЧЕСКИ ПЕРИОДИ В КУЛИНАРНАТА КУЛТУРА

2.1. Понятието култура и неговите елементи

Ако Културата е материален и духовен продукт, който продукт се променя от общност до общност, от нация до нация поведение, начина на живот и мироглед; то елементите, които съставляват този продукт, са също така гъвкави и разнообразни¹⁸. Така например **нравите и обичаите**, които са неписаните правни закони на една общност и **правната система**, т.е. писаните правила на едно общество, са незаменими елементи на културата.

Всъщност, **науката за народа** (фолклорът), който е свързан пряко с формите за социално подпомагане и гостоприемство според турските обичаи и нрави и с устните предания; както и **моралът**, който е пътеводната светлина в оценките на съвестта, която различава доброто от злото, имат специфични особености.

Това взаимно въздействие понякога може да се възприеме като регрес, асимилация или промяна, но би било по-подходящо да се тълкува като културна революция или културно богатство, което се проявява в резултат на съжителството на различни култури. В крайна сметка храната, хранителните продукти и храненето са в тясна връзка с фази, като производство, транспортиране на хранителните продукти до кухнята, превръщането им в храна, както и слагането на трапезата и консумацията им. Културата на хранене и кулинарната култура на се ограничават само с процесите на производство или получаване на продукт, който трябва да се консумира, но включват и букет от фактори, които засягат навиците и вярванията ни. Елементи, като да държиш хляба на високо, ако падне на земята да го целунеш и поставиш на челото си, трапезната молитва, да изядеш всичко в чинията си,

¹⁸ <https://www.cokbilgi.com/yazi/kulturun-ogeleri-kulturu-olusturan-unsurlar/>

да благодариш за храната си, които често забелязваме в обществото са припокрили уважението и почитта към храната с културата на хранене. Храната, която се поднася за помен; сватбената трапеза и обичаят да се яде заедно кавърма на Курбан байрам са важни фактори, обединяващи кулинарната култура със социални ценности.

2.1.1. Елементи на културата

Елементите на културата са набор от правила на поведение, установени от самата култура. Елементи на културата се наричат правилата, стандартите и идеите, които осигуряват обществения ред, посочват правилното решение на индивида, които определят правилното и грешното, положителното и отрицателното¹⁹.

Културата, в общи линии, се състои от два елемента²⁰:

а) Елементи на материалната културата: сгради, всякакъв вид средства, облекло и др. Нематериалната или по-точно духовната култура може да бъде класифицирана накратко като вявания, ценности, символи и норми. Духовната култура е сбор от различни обичаи, нрави, морал, ценности, социални норми и манталитет, които различават един народ от друг. Духовната култура въплъщава в себе си ценности, вявания и начини на мислене, които не могат да бъдат лесно разбираеми и откриваеми. Понякога те са толкова дълбоко разположени, че дори хората, които притежава тази култура не могат да ги забележат.

б) Елементи на духовната културата: вявания, традиции, норми, начини на мислене и т.н. Материалната култура може да бъде описана накратко като сбор от елементи на културата, различни от тези на духовната.

¹⁹ <http://www.toplumdusmani.net/modules/wordbook/entry.php?entryID=6386/kulturun-ogeleri-nedir+kulturun-ogeleri-ne-demek>

²⁰ <http://kulturun-ogeleri.nedir.org>

С други думи, инструментите, които хората правят, материалите, които използват образуват материалната култура, а останалите неща образуват духовната.

Има постоянно взаимодействие между елементите на материалната и духовната култура. Промените в едната засягат и другата.

Културата се повлиява от естествената среда на общността, т.е. от географските условия. Например, културите на обществата, живеещи в планински райони, се различават от тези на обществата, живеещи в благодатните равнини.

2.1.2. Елементи на националната култура

Националната култура е сбор от познания, вярвания, поведение, които са специфични за една нация и материални обекти, които са част от това цяло. Социалният живот на един народ включва всички видове материални и духовни продукти като език, мисъл, традиция, системи от знаци, институции, закони, инструменти, техники, произведения на изкуството.

Елементите на националната култура могат да бъдат класифицирани като: изкуство (музика, литература и др.), история, език, религия, изобразително изкуство (живопис, скулптура и др.), философия, основни науки (математика, физика, химия, биология), социални науки (право, икономика, социология и др.), технологии, архитектура.

Елементите на културата пък могат да се групират под 6 заглавия²¹:

1. Език: основен елемент на културата. Защото без език е невъзможно да бъдат осъществени другите елементи. Езикът е звуковият свят на една нация. Всяка нация е възприемала и интерпретирала вселената под различни форми. В същото време езикът е културно съкровище, което сбира в себе си всички

²¹ <http://milli-kultur-ogeleri.bunedir.org>

културни ценности. Езикът разкрива начина на мислене на една нация, разкрива мислите ѝ, как работи умът ѝ, логиката ѝ.

2. Религия: заема много важно място в елементите на културата. Особено в древността този културен елемент бил на преден план векове наред и е оставил в сянка останалите културни елементи. Религията продължава да доминира над народите, докато имперската система на владение не отстъпва място на националните общности. В епохата на национализма, когато народите се отделят от империите, функцията на религията намалява. Влиянието на религията върху културата на народите и ролята му при формирането и промяната на другите културни елементи продължава. Религиозните празници и церемонии са ярък пример за това.

3. Традиции и обичаи: културни остатъци, навици, знания, обичаи и поведение, които се уважават, тъй като датират от много стари времена и биват предавани от поколение на поколение, и които биват налагани и спазвани. Традицията, като цяло, може да бъде разглеждана в три насоки. Първата е сбор от материални и духовни ценности, които биват пренасяни от минали форми на живот в момента на живеене. Втората насока е дълбоката ѝ страна, която съдържа богати и свещени общочовешки ценности, за които се твърди, че изграждат същността на традицията. Трета е насоката от множествата значения, които носи и които са податливи на всякакъв вид тълкуване и интерпретация²².

Това са неписаните или почти неписани закони на един народ. Повечето писмени закони са възникнали от традициите и обичаите. Законът регулира поведението на хората в обществото. Хората векове наред са осъществявали обществения ред именно чрез традициите и обичаите си.

4. Изкуство: изкуството е проявление и оформление на емоциите и вкусовете на един народ, които го отличават от другите народи. То е начинът, по който

²² <https://www.turkedebiyati.org/gelenek-nedir.html>

народите създават и намират красотата. Човекът се подслонява, храни се и се стреми да задоволи социалните си и духовни нужди. И докато прави това иска да се занимава с нещо, да задоволи душевните си потребности, да улови красотата, да разкрие нова красота. В резултат на това се появяват творбите на изкуството. При всеки народ, преподаването на изкуството има своите отличителни характеристики. Различават се по възприемането на думите, звуците, пространствата, цветовете, светлините. Т.е. изкуството е изразно средство на общото възприятие на един народ. Този културен елемент се подразделя на групи като литература, живопис, архитектура, скулптура и т.н.

5. Мироглед: мирогледът е философията на живота, която отличава един народ от друг. Индивидите на един народ проявяват общи характеристики по отношение на нагласите, менталитета и поведението си, дължащи се на общата им култура. Тези общи нагласи и поведение на индивидите пред социалните и духовни събития образуват мирогледа на един народ. Ето защо ценностната система и мирогледът на всеки народ е различен. Събития и концепции от живота като военна служба, героизъм, любов, материални придобивки, чест, чистота, морал, смърт, развлечения и т.н. пробуждат различни поведения у различните народи.

6. История: историята, която е един от елементите, които обуславят един народ, а от тук и културата, е преходът и лицето на този народ през вековете. Историята несъмнено е минало, но това минало пренася в бъдещето днешните и минали индивиди, обвързвайки ги и правейки ги народ. Еднаквата участ и съдба пък осигурява единството между тези индивиди. Хората от една и съща националност могат да осъзнаят родството си чрез историята. Историята, като елемент на културата, който разкрива от къде идва един народ и накъде отива, заема важно място в живота на всички народи.

2.2. Еволюцията на кулинарната култура в исторически план

Кулинарната култура е бил важна във всяка епоха от човешката история. Най-важната цел на хората от преди 12 хилядолетия е била да

намерят храна и да се нахранят, за да оцелеят. През тази епоха, която е наречена палеолитна (600 000-10 000 преди Христа), хората са мигрирали на места, където могат да намерят много дивеч и храна и избрали пещерите или скалните пукнатини за подслон²³.

Яденето, пиенето и храненето, които са едни от основни нужди за оцеляване, в човешката история се подразделят на две основни категории - ловуване и събиране. Ловците били по-скоро месоядни, а събирачите по-скоро консумирали храни от растителен произход. Контактите между двете групи довели до комбиниране на двата вида кулинарни култури.

Според изследване, публикувано в научното списание "Проучване на националната академия на науките" ("Proceeding of the National Acedamy of Sciences" PNAS), огънят е открит преди един милион години, т.е. 300 000 години по-рано изчисляваното до сега²⁴.

Благодарение на контрола над огъня се постигна бърз напредък в области като отопление, осветление, изгаряне, лов, разделяне, сливане, комуникация, жилищно настаняване, защита, направата на инструменти, погребване и готвенето на хранителни продукти. Готвенето улеснява смилането на някои храни, които не могат да бъдат консумирани сурови или консумирани сурови могат да доведат до проблеми като лошо храносмилане, тъй като са твърди и не могат да бъдат разделени на малки парчета²⁵.

Откриването на огъня и постигането на контрол над него в същото време е довело до направата на т. нар. днес лекарства. Зад варенето на билки и получаването на тамян чрез изгаряне, стои откриването на огъня. Техники като замразяване, осоляване и сушене позволявали храната да бъде консумирана чак след месеци. Разнообразието от продукти се е увеличило, умението за готвене, варене, пържене се е развило и всичко това е довело до формирането на различни кулинарни култури, които по късно са заели място

²³ acikarsiv.ankara.edu.tr/browse/1357/1959.pdf

²⁴ <http://www.dw.com/tr/ateş-ne-zaman-bulundu/a-15856177>

²⁵ Луис, Рой, *Еволюционист*, стр.13, издателство Дост, Анкара, 2001 г.

в готварските книги²⁶.

Зеленчуците, плодовете и подправките, които не бяха известни до този момент в много части на света, навлязоха в живота на хората; кулинарната култура и общите културни модели започнаха да се променят. Например, поради ограничените природни условия, в районите, където се произвеждаха само зърнени култури (пшеница, ечемик и др.) и храната се основаваше само на тези култури, днес се отглеждат плодове и зеленчуци, което допринася разнообразяването на продуктите и обогатяване на кулинарната култура. След развитието на търговията със селскостопански стоки много продукти станаха известни и на другите световни общности.

С индустриалната революция все повече селяни започнаха да търсят своето бъдеще в новите населени места; а градът се превърна в зона на растеж за индустрията. Градовете с просперитет и висок жизнен стандарт също предоставиха на своите жители нови форми на хранене. Нарастващото градско население, с миграция от селата, увеличи търсенето на хранителни продукти, което пък повиши цените, промените в начина на осигуряване на поминъка оказаха влияние върху начина на хранене на хората; заедно с индустриалната революция големите семейни трапези се разпаднаха паралелно на влошаването на социалната структура на семейството. Мигриралите от селото към града семейства, започнаха да водят тежък и дълъг трудов живот или мъжете, останали сами, които не успяваха да намерят достатъчно време за приготвяне на храната, започнаха да се хранят със зле приготвената храна в заводите на фабриките²⁷.

След подобряването на условията за масовото хранене, армията приложи същите открития за да нахрани войниците си. По време на Кримската война от 1853-1856 г. първото мащабно консервиране се използва

²⁶ Греф, Кристиане, Хамбургерска епоха, стр. 13, издателство Илетишим, Истанбул, 1994 г.

²⁷ acikarsiv.ankara.edu.tr/browse/1357/1959.pdf

за хранене на звената на британско-френския фронт. Разработването на охлаждащи камери и хладилни камиони допринесе за постигането на голям пробив в производството на месни продукти (Греф, 1994).

Методите за оцветяване, подсладяване и покриване с ароматни материали на нискокачествени продукти, бяха допълнително подобрили; фабриката, подобно на армията, се превърна в училище за общности, които консумират бързо и всичко.

Поради това, че индустриалната революция започна в Англия и това засегна структурата на британското общество, първите промени в сектора на хранителните услуги се забелязаха именно тук. С развитието на железопътния транспорт в Обединеното кралство броят на хотелите е нарасна, а под влиянието на хотелите с ресторанти възможността за хранене навън се е увеличила²⁸. Смята се, че една от причините за успеха на големите хотели е, че са дали възможност на жените от висшата класа да се хранят сред обществото. По този начин се промени и статутът на жената в обществото.

Паралелно с отговорността да се изхранват хората през и след Първата световна война, са е появила и първата столова. По този начин се е образувал секторът на индустриалните хранителни услуги и е започнала услугата за дистрибуция на хранителни продукти. След Втората световна война се наблюдава разширяване в обслужването в областта на общественото хранене, а в периода между 1950 и 1990г. се увеличава нуждата от хранене навън, а броят на ресторантите нараства²⁹. Напредъкът в технологиите, увеличаване на покупателната способност на обществото, увеличаване на масовия туризъм, поевтияването на пътувания в чужбина, улесненото придвижване доведе до разнообразяване на хранително-вкусовия сектор. С настъпването на глобализацията започнаха да се наблюдават американски вериги за бързо хранене, както и вдъхновените от тях европейски отражения.

²⁸ Дурсун, Йо.Тюлин, Подход към образуването на ресторанти за бързо хранене, на вериги за хранене, на вериги в режим на самообслужване, стр. 21., Непубликувана магистърска дипломна работа, Институт по обществени науки при Университет Хаджеттепе, 1999.

²⁹ Същият научен труд, стр. 23

С появата на заведенията за бързо хранене столовете бяха изместени от практични маси, монтирани по стените. В резултат на което клиентите започнаха да заемат по-малко място и да ядат в по-кратък период от време. Това доведе до по-индустриален тип хранителни навици, които бързо изместиха традиционните ястия, а хората започнаха да се отдалечават от храната и вкусовете, които съществуват в тяхната култура.

2.3. Кулинарната култура и историческото ѝ развитие

Начините на хранене се формират от културно-географско-екологично-икономическата структура и историческия процеси, в които се намираме³⁰.

Под термина кухня се подразбират не само храната и напитките в кухните на различните народи, но и подготовката на тази храна и напитки, сготвянето, консумирането, съхранението и начина им на сервиране, изборът на прибори по време на сервирането, разположението и архитектурата на кухнята, колективни ритуали на хранене, както и вяванията и практиките във връзка с това³¹.

Институционалните практики и навици, които представляват кулинарната култура, не са независими от географските и климатичните характеристики на региона. Освен това голямо влияние върху храненето оказват и икономиката, технологиите, логистичните ресурси, миграцията, урбанизацията и комуникацията. Праисторическите хранителни навици се приемат като първите форми на кулинарна култура, като се наблюдава, че през следващите периоди те продължават да се развиват в посока Месопотамия и Китай. Наред с това, че върху кулинарната култура на Анадола са оказали влияние Египет и Рим, може да се каже, че френската и английската кулинарна култура минава през римската кухня. Друга причина

³⁰ <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,12762/genel-ozellikleriyle-turk-mutfak-kulturu.html>

³¹ E.Düzgün,Özkaya,http://www.jotags.org/Articles/2015_vol3_issue1/2015_vol3_issue1_article4.pdf

за следите от френската кухня е отражението на политическото взаимодействие от 19-ти век.

Кулинарната култура, която се развива след като турците идват в Анадола и която днес се нарича турска кухня, е синтез от номадските хранителни навици и хранителните практики на континента, в който се заселват. Например, месото, което е важна хранителна съставка в номадската култура и храненето със зелените зеленчуци и плодове в средиземноморския басейн, съжителстват заедно и до днес в цяла Турция. Но ако трябва да дадем ясна формулировка на понятието "турска кухня", периодът, към който трябва да направим препратка е османският период и неговите кулинарни навици. Когато погледнем в общи линии кулинарната култура на този период, която се разделя на „дворцова кухня” и „обществена кухня”, можем да забележим, че кухнята не представлява само социалното разделение, но и функционална заедност. Столовите, в които се раздава безплатна храна на народа са обединител от социална гледна точка, но заедно с това са и институции, които повишават репутацията и престижа на владетеля, който храни своя народ. По същия начин днешните палатки, в които се раздава храна по време на свещения мюсюлмански месец Рамазан са места, където правителството печели репутация. Ако трябва да се върнем отново в Османската империя, приготвянето на храна в двореца за хора с различно обществено положение в повече от една кухня и това, че храната не се приготвя само по местни рецепти е отражение на разделението. Може да се каже, че дворцовата кухня не е била далеч от иновациите в това отношение. По-специално, влиянието на френската кухня по това време е свързана с политически причини и представлява интерес от гледна точка на това да разберем, защо днес чуждестранните кухни имат такова влияние и широко разпространение.

Днес навиците на турската кухня се трансформират под влиянието на социалните тенденции и икономическото въздействие, включително и на фирмите. Наред с увеличение на населението, разделението на населените места, увеличаващият се брой на жените в бизнеса, ръст в образователното равнище, в тази трансформация важна роля играе и развитието на

хранително-вкусовата промишленост. Хранителният навик, който се нарича "бързо хранене" и който се развива в определени рамки, се експонира като продукт на този вид трансформация. Не трябва обаче да се забравя, че този вид хранене съществува в турската кулинарна култура в различни размери и визия. Пидето, дюрюмът, кюфтето и хлябът са турски специалитети за бързо хранене (Байсал 1993: 16). Ето защо, вместо да експонираме хранителния навик „бързо хранене” като нов период, по-правилно би било да се проучи този начин на поднасяне чрез глобални фирми. Също така може да се види, че заедно с промените, настъпили в размерите и продуктите в кухнята, с времето настъпват промени и в средствата, които се използват.

Качествени и количествени трансформации, които са свързани и със засилването на комуникационните и логистичните мрежи на глобализацията, появата на много навици, от времето на хранене до подредбата на трапезата, от възрастта и пола до социалния статус зависят от влиянието на новата социално-икономическа среда.



Културните трансформации и ерозии, забързаният градски начин на живот превърнаха хората, които се хранеха с храна, която се приготвяше и поднасяше в медни съдове, в общество, което живее с храна, която пристига

в дома им в синтетичните кутии и чиито аромат и вкус се е смесъл с миризмата на опаковъчната хартия.



2.4. Гастрономия

Гастрономията е наука която изследва връзката между културата и храната³². Процесът до слагането на готовата вече храната на трапезата, приготвена от всевъзможни продукти, които могат да се ядат и които са хигиенични, но не задължително здравословни, приготвени с цел максимално удоволствие за небцето и очите, е работна тема на гастрономията. Гастрономията се занимава с това, как е приготвено ястието, как е сервирано, какви вкусове и аромати са съчетани, дали цветовете в чинията изглеждат добре и какво е цялостното съобщение, което оставя то на ценителите на хубавата храна.

Според Скарпато гастрономията е съставена от комбинацията на древногръцките думи *gastros* "стомах" и *nomos* „правило”.

³²

<https://tr.0wikipedia.org/index.php?q=aHR0cHM6Ly90ci53aWtpcGVkaWEub3JnL3dpa2kvR2FzdHJvbm9taQ>

Друг източник обаче твърди, че е вдъхновено от заглавието на едно стихотворение на гръцкия поет Атиней, в което се възхваляват храната и насладата от нея³³.

В исторически план, терминът *гастрономия* е бил поясняван по различни начини. В много речници гастрономията е определена като изкуството и науката да ядеш добра храна. В миналото някои гастрономи са приели гастрономията като изкуството и науката за доброто хранене.

Френският юрист и писател Брилат-Саварин, през 1825г. се опитва да даде по-обширна дефиниция на понятието *гастрономия*. Според тази нова дефиниция гастрономията обхваща и подготовката на храната, производството и представянето, както и начина на отразяване и идеите за начина на хранене и приготвяне на храната³⁴.

2.4.1. Връзката на гастрономията с другите науки ³⁵

- Има връзка с природните науки, поради необходимостта да се познават свойствата и качествата на хранителните продукти.
- Има отношение към физиката, тъй като е необходимо да се изследват качеството и състава на хранителните продукти.
- Той е свързан с химията и тази връзка се дължи на различни анализи и катализа (променяне на скоростта на химичната реакция под влияние на катализатор) извършващи се върху различните хранителни съставки.
- Има пряка връзка с готварството, поради факта, че е изкуство на храната и разкрива приятни вкусове.

³³http://www.gastronomimutfaksanatları.com/FileUpload/ks241201/File/gastronomi_1._hafta_-_gastronomi_ve_gastronomi_ile_ilgili_temel_kavramlar.pdf

³⁴ a.g.e.

³⁵ <http://dspace.trakya.edu.tr/jspui/bitstream/1/2047/1/SENEM%20ERGAN%20GÖYNÜŞEN.pdf>

- Също така има връзка с бизнеса, защото суровините, от които се нуждае, трябва да бъдат купувани на възможно най-евтината цена, а готовият продукт да бъде продаван на най-изгодната цена.
- Има връзка с политическата икономика, поради източниците на доходи, които е създал чрез международната промоция.

2.5. Традиционен подход към хранителните продукти

Терминът традиционни храни се дефинира като продукти, които се консумират често или във връзка с чествания и/или периоди; предавани от поколение на поколение; приготвени по специален начин, съобразен с гастрономическото наследство; произведени естествено и различно; с изразени сетивни свойства и свързани с едно място/област/регион/страна.

Глобализацията на консумацията на храни през последните години е определяща за тенденцията да се предпочитат стандартизирани продукти, за сметка на разнообразието, което бива премахнато. Нарастващото търсене на продукти за бърза консумация и тежестта на компаниите в световен мащаб, включително и на националните пазари на храни, разви този процес за сметка на местните или традиционните продукти.

Фактът, че традиционните храни имат свои собствени характеристики, които ги отличават от другите и които са показатели на географските и културните им корени, е достатъчна предпоставка да бъдат защитени, както по отношение на правата за собственост, така и за да не губят своите специфични качества.

РАЗДЕЛ 3

КУЛИНАРНАТА КУЛТУРА НА ОБЩИНА МЕРИЧ И РЕГИОНА

3.1. Култура и култура на хранене

Културата е общ модел на поведение на хората. Всички общности имат свои собствени културни ценности. Поддържани живи, те могат да оцелеят в продължение на много години. Културата на хранене също е една от основните точки в кръга, формиращ тези модели на поведение. В този смисъл, много общи черти, които притежаваме, като селекция, подготовка, готвене, представяне, консумация и съхранение се наричат хранителни навици.

Кулинарната култура, която ще считаме за начин на живот на хората, също носи характеристиката да бъде отражение от трапезата на обществото. А именно, знае се, че в исторически аспект турците са обитавали обширни територии. В следствие на това, културните ценности, съществуващи в структурата на обществото, са се увеличили с разпространението им на различните географски ширини. Получило се е взаимодействие с културата по тези земи, а след време и културна интеграция. Турската кухня също е повлияна от тази, обогатяваща се, но и запазваща своите особености културна структура, като се е превърнала в една от водещите световни кухни. Необходимо е също така да отнесем този успех към това, че турската кухня със своето разнообразие, вкус и богатство, позволява здравословен и балансиран начин на живот. В това отношение може да бъдат представени документирани пример, че турската кухня е била иновирана непрекъснато, с особена важност е била дворцовата кухня и непрекъснатото създаване на нови вкусове. Има много изследвания и статии за турската кухня, които са направени до момента. Необходимо е тази верига да бъде допълнена с още един елемент, а именно хранителните навици и кулинарна култура на турците от Западна Тракия. Познаването на едно общество винаги минава през собствената му трапеза. Изразът „Хората не могат да бъдат разбрани, ако не играе лъжичката” е добър пример за това. Защото, до голяма степен,

ценностите на общността винаги се месят, варят и представят именно на трапезата³⁶.

Урбанизацията, която е създала апартаментски мироглед у хората, е в основата на това, някои продукти като макарони, салца, меласа, сушени плодове, които се приготвяли по дворовете на къщите, вече да не бъдат приготвяни. Къщите, в чиито дворове са се отглеждали смокини, нар, дюли, грозде, сливи, патладжан, магданоз, джоджен, лук, домати, праз и много цветя са на път да изчезнат заради тази промяна.

Замразените храни също са сред любимите храни. Фактът, че лесно се приготвят и хранителната им стойност е по-висока от другите преработени храни, увеличава интереса към тези продукти. Друга тенденция, която се развива в Америка, са специални храни за всеки човек. Потребителите могат да поръчат от интернет сайтовете продукти според собствения си вкус. Плодовете и зеленчуците, произведени с добри земеделски практики, започнат да привличат вниманието на потребителите, които имат познания в тази насока³⁷. Естествено, че това развитие доведе и до края на приготвянията на зимнина.

Кухнята на турците от Западна Тракия, има обща характеристика с анадолската кухня, но в допълнение тя била повлияна и от гръцката кухня, с която е съжителствала по тези земи. Възможно е в ежедневието да се срещнат много думи, свързани с кулинарната култура, установени в нашия език именно от това взаимодействие. В това отношение могат да бъдат дадени много примери като портакалада (портокалов сок), тиропити (триъгълна баница със сирене), тапер (затворена пластмасова кутия), витам (маргарин), харто печета (хартиена салфетка) и др.; същевременно в гръцката кухня има

³⁶ Калъонджу Вахиде, <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=42&link=http://www.turkish-cuisine.org/ottoman-heritage-3/bati-trakya-42.html>

³⁷ <http://www.apelasyon.com/Yazi/58-beslenme-kulturu-ve-beslenme-uzerinde-yasanan-bilgi-karmasasi>

много ястия със същото име и начин на приготвяне, както в турската. Например мусака, халва, дроб сарма, кюфтета и др.³⁸

Балканите се запознават с турската кухня още през седми век чрез племена като Авари, Печнези, Гузи и Кумани. Миграцията от Централна Азия към Анадола и Балканите е почнала много по рано, отколкото се предполага. Така, чрез различни взаимодействия, като грънчарството от Индия, зърното на Шумер, техниката на готвене от фригинците, се е създала кулинарната култура. Храната, приготвяна в имаретите, е също много важен фактор за разпространението на турската вкусова култура. В този контекст, особено раздаването на бедните храна, е довела до ускоряване разпространението на тези вкусове и култура.

В новопокорените региони Османската държава е организираща различни празненства, с цел синтез на население и култура или по-точно казано турцизиране и запознаване с турската култура; за да се осъществи тази политика от Анадола са се изпращали различни занаятчии като хлебари, теляци, овчари, месари, готвачи; като чрез този културен трансфер се е целяло да се постигне сближаване и интеграция между центъра и провинциите. Дори целта на тези мероприятия да е била културното сближаване чрез храната, те са станали и първопричината да се образуват нови смесени култури на хранене, чрез взаимно влияние между културата на хранене на новозавладения земи и анадолската, а това довело до обогатяване на кухнята на региона.

Тракия, чието име идва от воинствените траки, които емигрират от Централна Азия и се е заселили на тези земи, показва разнообразие в социално-културната си структура поради миграциите, на които е станала свидетел. Две вълни на имиграция засягат днешната културна и социална структура на Тракия. Едната от тях е миграцията на помаци и гаджали в региона след Руско-турската война (1877-78). А другата е след подписването на договора от Лозана (1923-24), при която миграция Тракия приютява

³⁸ Калънджу Вахиде, <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=42&link=http://www.turkish-cuisine.org/ottoman-heritage-3/bati-trakya-42.html>

мюсюлмански общности като гаджали, помаци и роми, които мигрират от Гръцките територии Солун, Серес, Йенис и Каялар³⁹. Мигриращите групи от България през 30-те години на миналия век започват нов живот в Тракия, а днес тук има богата културна мозайка, създадена от много етнически групи. Това многообразие естествено се е отразило и на кулинарната култура. Тракийският регион, който представлява мост между Европа и Азия, предлага цветен букет от богата кухня, разнообразни народни танци, сватби и музика. Причината за това многообразие е нейното географско положение и историческото ѝ развитие. Тази историческа и културна мобилност е в основата на разнообразието на тракийската кухня. Тракийската кухня най-добре отразява културните взаимодействия у нас, чрез своите вкусни супи, гозби приготвени със зехтин, топла ястия, десерти, сладкиши, баници и тестени изделия⁴⁰.

Въпреки че съвременните и практични хранителни навици водят до забравяне на някои традиционни храни, тракийският регион е запазил своите вкусни гозби като албански дроб (arnavut [ciğeri](#)), албанска яхния (arnavut yahnisi), дроб сарма (ciğer sarması), супа от праз ([pirasa](#) çorbası), картофена супа ([patates](#) çorbası), чълбър, фасул фава, чушки със сирене, кешек, солунски сладкиш, сладкиш Хайранболу. Лекотата на ястията, честата употреба на зеленчуци, акцентът върху зехтина, лесният достъп до материали и лесните техники на готвене правят тракийската кухня различна. Тестените изделия на Тракия пък са истински празник за небцето. Например катмите, които се приготвят като се смесят вода, мая, сол и брашно до получаване на гъста консистенция като на боза и които се приготвят върху сач и се консумират, като се поръсят с пудра захар или се намажат с масло или мед, са едни от най-предпочитаните тестени изделия. Кухнята на Тракия е известна също и със своите туршии, конфитюри и сладка. В този регион, в който се приготвя конфитюр дори от домати и тикви, във всяка къща ще намерите най-малко три вида конфитюри⁴¹. Друга особеност на конфитюрите

³⁹ <http://hayatgidam.blogspot.com.tr/2012/06/trakya-mutfag.html>

⁴⁰ Същият източник.

⁴¹ <https://gezimanya.com/turkiye/trakya-mutfagi>

е, че при приготвянето им към тях се прибавя здравец. За съжаление, повечето от тези храни вероятно няма да бъдат намерени в ресторантите и заведения в Тракия. Обикновено, тестените изделия, които се приготвят у дома се поднасят веднага. А трайните тестени изделия като трахана, ериште (вид фиде), мангър, кускус и суха юфка се приготвят през лятото, за да се консумират през зимата. Дните, в които жените приготвят тези тестени изделия като си помагат взаимно, се превръщат в истинска забава, като се създава и среда за разговори. Наред са баниците с лук, толчката, която се приготвя с червен пипер и баницата с орехи.



Толчка (салата от патладжан)

Източна Тракия; която обхваща граничния град Одрин; Текирдаг, който е прегърнал Мраморно море; Къркларели, който има излаз към Черно море; градът на епопите Чанаккале и европейската част на Истанбул; е регион, който крие в себе си мистика и феерия от цветове и чиято многоцветна палитра е допринесла и за кулинарното разнообразие на региона.

3.2. Гастрономическата култура на региона

Регионът, чийто социален, културен и икономически център е град Одрин, е с изключително значение в турската история, със своето географско положение, история и култура. Завладяването на този град, който е бил столица на Османската империя 92 години, е повратна точка по отношение на

турската и европейската история. Поради географското си разположение, градът е бил любим на много цивилизации в миналото, като и до ден днешен продължава да играе важна роля. Поради факта, че граничи с Гърция и България, градът се е превърнал във вратата на Турция, която се отваря към Запада.

Градът, който е толкова важен за Османската империя, е натрупал много опит от гледна точка на културата. За културните натрупвания на опит също така голямо влияние са оказали и дворцовата кухня и уникалните ястия на Румелия.

Всъщност, въпреки, че регионът има много богата кухня, броят на хората, които знаят как да приготвят местните ястия, е намалял значително, поради факта, че във времето е имало икономически или образователни миграции, както и че малцинства, живеещи тук до 70-те години на миналия век са напуснали града⁴². Въпреки, че кулинарните традиции продължават и до днес по селата, в градовете те вече биват забравени. Наред с това, при миграцията от селото в града традиционните ястия са били забравени или вече не са се приготвяли. Особено в ресторантите и заведенията за хранене в община Мериц, който е обект на нашето изследване, се вижда, че на витрините им има само известни ястия, за сметка традиционните. От друга страна е обнадеждаващо, че поради популярността на червеното месо традиционните кюфтета и дроб са включени в менютата на всички заведения за хранене, а в менюто на някои от тях в определени дни от седмицата фигурира и традиционната дроб сарма. За да продължат традициите в кулинарията Дирекция "Култура и туризъм" и Община Одрин организират ежегодни конкурси "Традиционна домашна кулинария" в историческия фестивал "Кръкпънар". Целта е да се възобновят забравените традиции. Ако обърнем внимание на структурата на кухнята на гр. Одрин и региона, ще забележим, че тестените изделия, както и ястията с месо са запазили мястото си, поради факта, че броят на хората, занимаващи се със селско стопанство е

⁴² dspace.trakya.edu.tr/jspui/bitstream/1/2047/.../SENE%20ERGAN%20GÖYNÜŞEN.pdf

по-голям. Гастрономическите продукти на Одрин обхващат супи, сладка, ястия с месо, конфитюри, шербет и напитки, както и туршии.

Може да обобщим местните ястия, някои от които се приготвят често, а други са на път да бъдат забравени, както следва:

3.2.1. Бисквити „Аджбадем” (Acıbadem Kurabiyesi)

Това е традиционна турска бисквита. Приготвя се с бадеми, захар и белтък. Според традиционната рецепта върху бисквитата се поставя горчив бадем (на турски аджъ бадем), от където произлиза и наименованието на самото кулинарно изделие.⁴³

В неизвестен исторически период в днешния квартал Йълдърим на града се заселил един хаджия със същото прозвище. Предполага се, че този Хаджия е отглеждал бадемови дървета „Хаджъ бадем”, от които са се правили курабиите, но в последствие буквата х-, която в начална позиция на думата често бива изпускана в региона, името на бисквитите е станало „Аджъ бадем”⁴⁴.



⁴³<https://tr.wikipedia.org/index.php?q=aHR0cHM6Ly90ci53aWtpcGVkaWEub3JnL3dpa2kvQWPESWJhZGVtX2t1cmFiaXllc2k>

⁴⁴ dspace.trakya.edu.tr/jspui/bitstream/1/2047/.../SENEM%20ERGAN%20GÖYNÜŞEN.pdf

3.2.2. Дроб сарма (Ciğer Sarması)

В кухнята на Одрин, в която гозбите с дроб са много известни, дроб сармата е много стара рецепта. Дроб сармата е традиционно ястие в тракийския регион, което се приготвя с цел известяване на пролетта⁴⁵. Днес дроб сармата фигурира в менютата на ресторантите, които приготвят османски ястия.



3.2.3. Дева-и миск (Deva-i Misk)

Халвата е незаменима част от турската кулинарна култура, чиито корени датират още от османската епоха. В периода, когато Одрин е била столица на Османската империя, тази вкусна халва била давана на султанската дъщеря като лекарство. А името на ѝ буквално означава „лек с хубав аромат“. Тази ароматна халва се приготвя с 41 вида ароматни билки и есенции⁴⁶.

⁴⁵ <http://www.nefisyemektarifleri.com/ciger-sarmasi/>

⁴⁶ <https://www.arslanzade.com.tr/eticaret/deva-i-misk/deva-i-misk-helvas-500gr.html>



3.2.4. Гердание (Gerdaniye)

Гердание е позабравено ястие в кухнята на Одрин, което съчетава месото и захарта. Това ястие, което днес може да се види по-скоро в ресторанти с османска концепция и в различна интерпретация, датира още от дворцовата кухня на Османската империя. Ястието е почти забравено, както в Одрин, така и в целия тракийски регион. Преди векове това ястие се подслаждало не със захар, а с различни билки или сливи⁴⁷.



3.2.5. Кандилли мантъ (Kandilli Manti)

Поради това, че Мерич и регионът е ловен, дивечовото месо винаги е обогатявало и допълвало кулинарната култура на региона, с различни видове техники на приготвяне. Този вид равиоли се приготвя с месо от дива патица, като гъшето месо може да бъде заменено с пилешко⁴⁸. В юфката, която се приготвя като за другите равиоли се поставя предварително сварен ориз (пилав), след което юфката се запечатва от всички страни и подрежда в тава.

⁴⁷ <http://www.trakyaagezi.com/gerdaniye/>

⁴⁸ <http://www.hudutgazetesi.com/haber/34194/kandilli-manti.html>

Изпича се. След като бъдат извадени от фурната равиолите се заливат със соса от предварително сварената патица или пиле, като се поднася заедно с накъсаното месо.



3.2.6. Манзана (Mamzana)

Приготвя се с печен патладжан, зелени чушки, домати, чесън и оцет. Сервира се като салата.



3.2.7. Сладко от патладжани (Pathcan Reçeli)

Сладкото от патладжани, което се приготвя и в средиземноморската кухня, се среща и в региона ни. В региона се използват патладжани, върху

които е паднала роса. Сладкото, което се приготвя от по-зелени патладжани, поставят във варова вода, е едно от любимите конфитюри в региона.⁴⁹



3.2.8. Хардалие (Hardaliye)

Напитката, която все още се приготвя в селата Кърджасалих и Йеникьой общ. Узункьопрю, обл. Одрин, е много специфична със своя цвят, мирис и вкус. Напитката, която става готова след около месец, се приготвя от грозде и хардал, които се поставят в дървени бурета.



⁴⁹ <http://www.trakyaagezi.com/patlican-receli/>

Повечето от гореспоменатите кулинарни изделия не са познати извън Одрин. Разбира се, че кухнята на Одрин не се състои само от тези кулинарни изкушения. Но когато стане дума за кухнята на Одрин, много хора се сещат само за дроб, кюфтета, бадеми и бяло саламурено сирене.

3.3. Най-известните кулинарни продукти от гастрономическата култура на региона

Регионът, който е с административен, икономически и културен център гр. Одрин, е с богата кулинарна култура, дължаща се на османската и местна кухня. Поради това, че регион Мериц е бил обитаван още от древността, паралелно с развитието на жизнените стандарти се е развила и кулинарната култура. Както и в целия тракийски регион, така и в Мериц, месото, дивечът и морските и водни дарове са оказали влияние върху кулинарната култура. Но това не се представя и рекламира достатъчно. Въпреки факта, че Одрин има такава богата кухня, най-често търсените от посетителите на града кулинарни изделия са черен дроб на тиган, кюфтета, бадемова паста и бялото сирене. Особено след Източно средиземноморски международен панаир за туризъм и пътувания - ЕМИТТ през 2005г. ястието „Черен дроб на тиган” стана много известно, наред с Мазните борби в Къркпънар и историческите забележителности на Одрин и региона.

Черен дроб на тиган (Tava Ciğer); Одрин, който е бил столицата на Османската империя, има богата дворцова и румелийска кухня. Едно от най-важните кулинарни изкушения от богатата одринска кухня е Черният дроб на тиган.

Въпреки, че има повече от 100 годишна история, получилият известност след Панаира ЕМИТТ през 2005г. и който от няколко години играе

важна роля в рекламирането на гр. Одрин, одринският дроб на тава се сдобил и с патент издаден от Турския институт по стандартизация на 25.07.2009г.⁵⁰.

Черният дроб на тава се приготвя със местни продукти по местни техники на приготвяне.



Храната на помаците, които са се установили в региона, е храна, която съществува и на Балканите. Тиквеникът, качамакът с царевично брашно са традиционни ястия. Единственият продукт, който помаците отглеждат за своята трапеза е т.нар. „кумпир” или картоф. Обикновено помаците се хранят на кръгла трапеза. Почти на всяко ядене има картофи и супа. Гозбите обикновено се поставят в един съд в средата на трапезата, от който ядат всички. Помаците се занимават с животновъдство⁵¹. Този начин на живот се е отразил и на помашката кулинарна култура. Основните им ястия се базират на животински продукти като месо, мляко, сирене, масло. Помаците наред с месните си ястия, приготвят и различни баници. Наблюдава се, че помаците

⁵⁰ <http://www.tpe.gov.tr>

⁵¹ http://www.academia.edu/6680376/Pomak_Yemek_Kültürünün_Yaşayan İzleri_Bir_Sözlü_Tarih_Çalışması

използват различни треви и билки при направата на тестени изделия. Почти всичките им баници отгоре са намазани с кисело мляко и се пекат на фурна, сервират се с ошаф.



Баница с тиквички (tikva)

В Западно-тракийската кухня ястията с месо са много разпространени. Основните видове месо, които се използват са ярешко, козе, агнешко, овче, телешко, говеждо. Ястията с месо са неизменна част от празничните трапези на общността. Особена важност са придобили ярешките и агнешките чевермета през пролетта, на Гергьовден (Хъдреллез) и на пикници и семейни събирания. Когато още не е имало фризери и хладилници, за да бъде съхранявано месото от закланото животно се запържвало и като изстине се слагало в платнени торби, които се съхранявали на сухи места. Остатъка от месото, заклано по време на Курбан байрам е било съхранявано сурово в кошници, които били спускани в охладителни кладенци. Днес месото се купува или колкото е необходимо, или се съхранява в найлонови торбички във фризер и хладилни камери. Вътрешностите на животното като бъбрек, черен дроб, шкембе, черва също се използват доста често. Кюфтетата обикновено се приготвят като се подреждат в тава, в която предварително са нарязани картофи на шайби, като се заливат със салца разтворена във вода и се пече на фурна. Тъй като са по-здравословни кюфтетата се предпочитат и на скара. Кюфтето все още не е завоювало място в кухнята ни като самостоятелно поднасящо се ядене. Продаваните отскоро готови за консумация текирдагски кюфтета, вече заеха мястото си в кухнята ни.

Пилешкото, пуешкото и гъшето месо са незаменима част в тази кухня. Ако се приготвят чрез варене от водата се правят супи и ориз (пилав). Много е известно ястието, което се приготвя със селска кокошка и много лук. Дивечовото месо, като зайци, пъдпъдъци, яребица, патица, гъски, се приготвя като яхния, баница, с катми, с юфка. Катмите, които се приготвят с пилешко пък са предпочитани за всяко празненство.

Наличието на реки в региона, както и близкото разстояние от морето са причината в региона да се развива кухнята от морски и речни дарове. Въпреки, че в миналото храненето с риба да не е било толкова застъпено, днес много семейства приготвят риба в пазарния ден на града.

От сладководните риби по-предпочитани са шаранът, сомът. А от солено-водните риби са предпочитани сардската риба, сафрида, цацата, скумрията, ципурата, кефалът, барунът, каламарите и др. Рибите обикновено се приготвят на фурна, на скара или се пържат. Пърженето обикновено става с бяло или царевично брашно, но заедно с това се пържи и със ситно смляна трахана, което е довело до един по-различен вкус в кулинарията.

Жабешките бутчета, известни в региона като воден пъдпъдък или воден славей, са също търсена храна. Жабешките бутчета; които се приготвят като се овалват в брашно и яйце, след което се пържат на тих огън 10 минути и за които се твърдеше, че са забранени от религията, но не са; станаха търсени колкото рибата.



<http://www.ntv.com.tr/yasam/bir-porsiyon-kurbaga-bacagi-7-5-tl,NFPghz2mvUKyZ8To-5hpkQ>

Воден славей (Жабешки бутчета)

Особено киселото мляко и сиренето са незаменими в западно-тракийската турска кухня⁵². Ето защо се създаде и Съюз на производителите на млечни продукти в общ. Мериш⁵³. Целта на Съюза е да организира продажбата на млякото, добито в гр. Мериш и околностите; да повиши на качеството и количеството на добиваното мляко; да разреши проблемите на млекопроизводителите; да се създаде необходимата инфраструктура за производство на мляко при високи стандарти и в съответствие с хигиенните изисквания; да обучава членовете си; да помогне на производителя да намали разходите си; да увеличи изкупната цена на млякото; да защити икономическите интереси на своите членове. От 2013г. насам Съюзът предоставя консултантски услуги на своите членове в рамките на програмата Земеделско производство и консултантски услуги. Чрез маркетинг и реклама на производството на мляко и млечни продукти в региона се увеличи производственото количество на млечните продукти от региона, което е и крайната цел на Съюза.

Традиция е в региона ястия с месо, зеленчуци, бобени продукти, както и сармите, пълнените чушки, домати, тикви, патладжани; макароните и пържените патладжани и чушки⁵⁴ да се сервират с кисело мляко. На вечеря също се предпочита кисело мляко. Сиренето или изварата се използват при приготвяне на различни видове баници, салати, погачи. Маслото се предпочита за ястия, пилав и сладкиши. Използват се най-много яйца от кокошки. Дори да не е често, използват се и яйца от пуйки, гъски и патици. Яйцата се използват сварени и сурови при направата на омлет, пържат се, използват се с кисело мляко, в супи, баници, сладкиши, бисквити, десерти и салати⁵⁵.

⁵² <http://www.edirnevdb.gov.tr/kultur/kulturel.html>

⁵³ <http://www.meric.sutbirlik.com/hakkimizda.php>

⁵⁴ Същият източник.

⁵⁵ <http://www.turkiyegazetesi.com.tr/Genel/a509129.aspx>

Фасулът, нахутът и лещата (зелена) се приготвят с месо. Консумира се като основно ядене. Фасулът и нахутът се приготвят също така и с телешка глава или опашка. След като се свари нахутът може да бъде използван при направата на пилав с ориз и масло. Ако е останал фасул, който е приготвен без месо, за следващото ядене може да се сервира със кисело мляко и чесън и да се сервира като апетитка. Често се приготвя и зелена леща с чесън и кисело мляко.

Начело на зърното и зърнените култури несъмнено е пшеницата, от която се смила брашното. В западно-тракийската турска кухня брашното се използва в много кулинарни изделия- от хляба до баницата, от супата до халвата. Независимо, че хлябът вече се купува от фурните и магазините, в някои селски региони в дворовете на къщите все още съществува пещ за хляб, в който се приготвя хляб за собствени нужди. Най-добрият пример за тестено изделие е траханата, която може да се изсуши или да бъде оставено като тесто.⁵⁶ Една от особеностите на кухнята ни е, че траханата, която може да се поднесе на всяко ядене, се сервира сутрин с надробен сух хляб и натрошено сирене. Брашното също така се използва и за приготвянето на домашен кускус и макарони, който днес почти не се приготвят даже по селата. Житото се използва за направата на кешек или просто се сварява и се поднася подсолено. Пуканките пък са предпочитани през зимата. За приложението на булгура пък може да се даде пример с тавшанлъ бюрек (заешка баница). Наред с това булгурът заедно с ориза може да се използва и при пълнене на различни зеленчуци. За пилав се предпочита оризът. Тук трябва да добавим и едно от характерните за кухнята ни ястия - пилав с нахут. Оризът също така се използва при супи, като пълнка на зеленчуци, в направата на сарми, баници, мляко с ориз и т.н.

Макароните се консумират с кайма, кисело мляко и чесън. Прави се гювеч с месо, арпаджик и домати. Консумацията на хляб е по-малка от консумацията на ястия. Днес не се точат кори, толкова често, както в миналото. За баници и баклави в повечето случаи се използват готови кори.

⁵⁶ Същият източник.

На първо място сред баниците с ръчно точени кори заемат баница Тавшан и баница Улашък. Халвата Газилер, която се прави от грис, е предпочитано ястие в общността. Обичани са също така баклавата Отуртма, както и сладкиши с мляко и плодове.

В регионалната кухня заемат място и сезонните зеленчуци⁵⁷. Например зеленчуци като бамбата, зеленият фасул, зеле, праз, патладжан, чушки, домати, краставици, магданоз, джоджен, зелен и стар лук, зелен и стар чесън, тиквички, спанак, марули, картофи. С много от зеленчуците обикновено се приготвят ястия с месо или ориз. А тези, които се приготвят с ориз обикновено се поднасят с кисело мляко и чесън. Най-често се пържат патладжан, чушки, картофи и тиквички. Консумират се с доматиен сос или кисело мляко. Не трябва да забравяме и ястията, към които се добавят кисело мляко и чесън и които се нареждат в групата ястия с кисело мляко. От настъргани, репички, моркови и ряпа се правят салати с лимон. При много от ястията се използват домати. Салца се използва само при необходимост. Независимо, че се предпочита по-вече от албанците, празът има честа употреба в региона на Мериц, поради културното взаимодействие. Празът се използва в различни видове кулинарни изделия, като яхнията от праз, капамата, баницата. Яде се суров както с хляб, така и с други гозби. Патладжанът се използва за приготвяне на много видове храна, като мусака, печен патладжан (кюполу), пържен, карнъярък и др. Както в западно-тракийската турска кухня, така и в кухнята на регион Мериц зеленчуците са широко използвани, като с тях се правят по-скоро летни ястия и най-вече гювеч. Картофите обикновено се пържат, пекат, варят, както и се приготвят много често с месо. Ястията със зеленчуци обикновено се консумират като основни. Ето защо се сервират горещи или топли. Наред със старият чесън, който има голямо приложение в турската кухня, в регионалната кухня се използва много често и зеленият. Чесънът най-често се консумира с хляб, прави се сос с кисело мляко и чесън, използва се в туршии и се слага в някои ястия на вкус. Баклата, грахът, зеленият фасул най-често се приготвят с месо

⁵⁷ <http://dspace.trakya.edu.tr/jspui/bitstream/1/2047/1/SENEM%20ERGAN%20GÖYNÜŞEN.pdf>

или зехтин. А бамята с пиле е едно от най-известните ни ястия със зеленчуци. Макар през зимата консумацията им да намалява, поради туршиите, салатите са незаменима част от всяка трапеза през всеки сезон. Особеностите на егейската и средиземноморската кухня тук се забелязват с факта, че на трапезата се слагат много зеленчуци и салати. Наред с това се използват и треви и растения, които са диворастящи. От диворастящи растения като акантус, лапад, мак се правят салати, ястия, баници и др.

Най-често отглежданата, обичаната слива, от която се прави най-често конфитюр е жълтата слива. Наред с това през пролетта джанката се консумира и със сол. Често срещани са гроздето, смокинята, вишната, ябълката, крушата, пъпешът, динята, черешите, дюлята, нарът, прасковата, кайсията, орехът, бадемите. От много от плодовете се приготвят конфитюр и мармалад. Ореховите ядки се пазят за приготвяне на баклава. От някои плодове се приготвя и компот. Макар и позабравена традиция, от някои плодове се правят сушени плодове. Прави се пекмез от грозде и диня. А листата се накисват в саламурата за сарми.

В регионалната кухня традиционно най-често използваната подправка е мляният червен пипер, кимьонът, канелата, карамфилът, ванилията, мащерката, сух и пресен джоден, магданоз, копър, чесън, лук, кресон, рукола, целина.

Най-често консумираната напитка е айранът. Към него могат да се прибавят и компоти, ошаф, плодови сокове, лимонада. Прави впечатление, че айранът се поднася без сол. Дори да не е често, приготвят се различни видове шербет и сиропи. Сокът от конфитюр с добавена вода също се поднася като студена напитка.

Един от традиционните вкусове, който беше позабравен, но в последните няколко години отново бе съживен е Хардалие. За да се направи Хардалието, за чието приготвяне се предпочитат сортовете грозде мерло, шираз и габарне, трябва първо гроздето да се намачка леко, колкото да се напука кората му (за да има по-тъмен цвят), след което за да се предпази гроздето от ферментация се добави и намачкан хардал, редувайки ги на

пласти. За целта се използват дървени или глинени бъчви. За да се отстранят остатъците и утайката Хардалието се прецежда, като се отварят кранчетата на бъчвите, а най-накрая се добавя вода за да се премахне горчивият вкус на хардала, след което е готово за консумация⁵⁸.



Хардалие (Hardaliye)

Алтернатива на най-използваният черен чай са липата и лайката. При приготвяне на тези чайове се добавя и карамфил за по-силен аромат⁵⁹. Днес, впоследствие на културно взаимодействие и въздействащата роля на медиите, се консумират и напитки като шоколад, нескафе, капучино, какао, фрапета. Независимо, че не са много полезни, газираните напитки също заемат място на световните трапези, под влияние на визуалните фактори.

Несъмнено най-любимата напитка в обществото ни е кафето. Турското кафе, за което е писано много, не може да бъде отказано. Говори се, че „Кафето е сила за сърцето”. За кафето, изпито в сутрешните часове се казва и се пие за: „Да ни намокри червата”; за следващите кафета се казва, че се пият за: „Да разсее напрежението”; кафето, изпито с приятели, комшии или на гости се пие за: „Да върви приказката”; а ако ви е харесало се пожелава: „Да

⁵⁸ <http://www.karlibaghardaliye.com.tr/hardaliye.html>

⁵⁹ <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=42&link=http://www.turkish-cuisine.org/ottoman-heritage-3/bati-trakya-42.html>

имате освежаващо кафе”. Преди години, когато кафето е било скъпо, към него се прибавяло и нахут, изпечен и приготвен по същия начин, както и кафето.

Забелязва се, че в съвремените условия и под влияние на икономическото ни състояние, както в страната като цяло, така и в региона не се приготвя толкова зимнина, колкото преди години. Въпреки това трябва да се отбележат и такива, които се правят по навик или такива, от които има нужда. Домашните макарони, кускусът, траханата, туршията, пекмезът, консервите, салцата, доматиите, чушките, сушените чушки и пипер, конфитюрът и мармаладът, листа в саламура и др. се правят по селата. Туршиите, които се приготвят в региона са два вида: с лимон и с оцет, но се приготвят повече с оцет⁶⁰. На трапезата туршиите заемат по-специално място от салатите. В домовете с традиционна турска кухня за закуска се сервира трахана, надробена със сух хляб, залята отгоре със запържено масло с червен пипер и натрошено сирене на вкус.

⁶⁰ <https://onedio.com/haber/rumeli-tursulari-ve-mezeleri-330730>

РАЗДЕЛ 4

ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ В РЕГИОНА НА ГРАД МЕРИЧ

Име на ресторанта;	Ресторант Газиогулларъ
Адрес;	Ул. Аличетинкол No: 16 Мерич / Одрин
Телефон;	+90 535 430 42 33
Работни часове;	08:00 – 00:00
Заети часове;	12:00 – 13:00 / 19:00 – 21:00
Храна в менютата;	Месни продукти на скара (Кюфтета, филе, агнешко шишче, антикот), супа от шкембе, мамзана, хайдари, пикантни мезета.
Най-търсената храна;	Месни продукти на скара, шкембе чорба
Среден брой клиенти на ден;	30 – 40 души
Най-натоварени дни;	Вторник и неделя



41°11'24.9"N 26°25'06.0"E

Ресторант Газиогулларъ по-специално служи на клиенти, които искат да консумират алкохол освен храна. От 2015 г със своето портфолио от клиенти е предпочитано място в района Мерич. Кюфтета, филета, агнешки шишчета и антикоти се приготвят в ресторанта и се предоставят на клиентите. Като се погледне от тази гледна точка се вижда, че червеното месо е често срещано и изисквана храна в традиционната култура на региона.



Кюфтета на скара



Шкембе чорба



Видове скари

Име на ресторанта;	Ресторант Император Дениз
Адрес;	Кв. Буюк Доганджа, Бул. Артезийан No:8 Мерич/ Одрин
Телефон;	+90 284 415 20 22
Работни часове;	06:00 – 18:00
Заети часове;	12:00 – 14:00
Храна в менютата;	Измир кюфте, мусака, супа от леща, черен друп по албански, шкембе чорба, тас кебап, пилав от ориз, оризова торта, сладко Хайреболу с тахан
Най-търсената храна;	Кюфтета на скара, тас кебап, пилав от ориз, видове супи,
Среден брой клиенти на ден;	100 – 120 души
Най-натоварени дни	Вторник



41°11'23.9"N 26°25'06.6"E

Ресторант Император Дениз се намира в центъра и поради това дава предимство на клиентите да достигат лесно до ресторанта. Храната която предлагат в менюто си е вкусна алтернатива за обяд. Ресторантът не сервира алкохолни напитки, но излиза на преден план с различните вкусове които предлага на клиентите си. Особено кюфтетата на скара и пенестият айран са специфични за ресторанта.



Кюфтета на скара



Тас кебап



Пилав



Супа от леща

Име на ресторанта;	Дюнержийница Мериц
Адрес;	Кв. Буюук Доганджа, Бул. Джумхуриет No:17 Мериц/ Одрин
Телефон;	+90 284 415 17 67
Работни часове;	07:00 – 19:00
Застаи часове;	12:00 – 13:00
Храна в менютата;	Телешки дюнери, пилешки дюнери, супа от леща, шкембе чорба, яйца с кайма, пилешко соте, патладжан кебап, искендер дюнер, пилав от ориз, кисели кюфтета.
Най-търсената храна;	Телешки дюнери, пилешки дюнери, яйца с кълма, пилешко соте, кисели кюфтета.
Среден брой клиенти на ден;	80 – 100 души
Най-натоварени дни	Вторник



41°11'24.6"N 26°25'08.1"E

Дюнержийница Мериц обслужва клиентите, които искат да ядат вкусни ястия в центъра на града. В допълнение към видовете дюнери ресторанта се славя в Мериц и с пилешкото соте, яйцата с кайма и киселите кюфтета. В ресторанта обикновено се хранят хората които работят в близките работни места и също така се предоставя кетъринг услуги на близките предприятия.



Кюфтета на скара



Телешки дюнер



Пилешко соте



Кисели кюфтета

Име на ресторанта;	Ресторант Мейдан
Адрес;	Кв. Буюук Доганджа, Бул. Джумхуриет No: 4/А Мерич/ Одрин
Телефон;	+90 284 415 17 67
Работни часове;	06:00 – 19:00
Заста часове;	12:00 – 13:00
Храна в менютата;	Тас кебап, Измир кюфте, черен друп по албански, далян кюфте, боп, бамя, кюфтета кадънбуду, кюфтета на скара, пилав от булгур, пилав от ориз, супа от леща, шкембе чорба, ревани, сладко Хайреболу
Най-търсената храна;	Тас кебап, Измир кюфте, кюфтета кадънбуду, пилав, супа от леща, шкембе чорба
Среден брой клиенти на ден;	80 – 100 души
Най-натоварени дни	Вторник



41°11'24.9"N 26°25'08.1"E

Ресторант Мейдан, който работи в квартал Мерич, привлича с богатото си меню. В ресторанта, където има много ястия които се готвят в тенджери се предлага и черен друп по албански.



Шкембе чорба



Тас кебап



Измир кюфте



Кюфтета кадънбуду

Име на ресторанта;	Мерич Пиде Кебап Салону
Адрес;	Кв. Буюук Доганджа, ул. Каймакам Кадир Айдоган No: 4/А Мерич/ Одрин
Телефон;	+90 284 415 16 60
Работни часове;	10:00 – 22:00
Заети часове;	14:00 – 18:00
Храна в менютата;	Видове пити (пита мухтар, пита от телешки дюнер), видове кебап, лахмаджун, супа от леща, кюнефе
Най-гърсената храна;	Видове пити
Среден брой клиенти на ден;	50 – 70 души
Най-натоварени дни	Вторник и сряда



41°11'24.1"N 26°25'10.1"E

Мерич Пиде Кебап Салону, се слави с това, че предлага на своите клиенти (ученици и работещи) алтернативна и по различна храна от другите ресторанти в центъра на Мерич. Особено в обедните часове е предпочитано място от клиентите когато предлага различни видове пити с тънки кори.



Пита с кашкавал



Пита с кайма



Пита с извара

Име на ресторанта;	Мястото на Хаджъ
Адрес;	Кв. Буюук Доганджа, ул. Али Гюрген No:1 Мерич/ Одрин
Телефон;	+90 284 415 16 86
Работни часове;	05:00 – 19:00
Застаи часове;	07:00 – 08:00 / 12:00 – 13:00
Храна в менютата;	Боп, супа от леща, тас кебап, измир кюфте, мусака, далян кюфте, ичли кюфте, варено яре, друп сарма, агнешка сарма, пилав от ориз, кюфтета на скара
Най-търсената храна;	Боп, тас кебап, супа от леща, кюфтета на скара, измир кюфте
Среден брой клиенти на ден;	150 – 170 души
Най-натоварени дни	Вторник



41°11'24.2"N 26°25'08.9"E

Ресторанта Мястото на Хаджъ предлага традиционна кухня в менюто си която се сменя според сезона (варено яре, друп сарма, агнешка сарма са най предпочитаните). Особено в обедните часове е предпочитано място от клиентите когато сервират и различни ястия приготвени в тенджери.



Тас кебап



Боп



Кюфтета на скара



Измир кюфте

Име на ресторанта;	Ресторант Бирол Ерден
Адрес;	Площат Джумхуриет No:10 Мерич/ Одрин
Телефон;	+90 284 415 19 19
Работни часове;	10:00 – 00:00
Заети часове;	20:00 – 21:00
Храна в менютата;	Кюфтета на скара, супа от леща, риба сом, чевирме от яре
Най-търсената храна;	Супа от леща, кюфтета на скара, риба сом
Среден брой клиенти на ден;	50 – 60 души
Най-натоварени дни	Вторник- Сряда – Петък



41°11'23.9"N 26°25'08.0"E

Ресторанта е действаща от дълги години, намира се в центъра на Мерич и вечерно време предлага и алкохолни напитки на своите клиенти. Ястията чевирме от яре, риба сом които са от традиционната кухня се консумират с ракия. В ресторанта се правят резервации и за специални дни.



Кюфтета на скара



Риба сом



Супа от леща

Име на ресторанта;	Ресторант Есен Кър
Адрес;	Кв. Буюк Доганджа, Субашъ Йолу Узери Мерич/ Одрин
Телефон;	+90 538 799 67 96
Работни часове;	09:00 – 00:00
Заети часове;	19:00 – 00:00
Храна в менютата;	Риба сом (със царевично брашно), чевирме от яре, кюфтета на скара, видове месо, мезета
Най-търсената храна;	Риба сом, кюфтета на скара
Среден брой клиенти на ден;	100 – 120 души
Най-натоварени дни	Вторник- Петък- Сряда



41°11'16.5"N 26°24'57.9"E

Ресторант Есен Кър е предпочитано място през летните месеци. Има голяма градина и най-предпочинато ястие в ресторанта е риба сом приготвено със царевично брашно. В менюто на ресторанта в който се намира и традиционната ракия е от най-много посетените места.

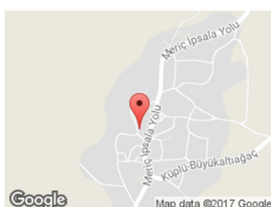


Кюфтета на скара



Риба сом

Име на ресторанта;	Мястото на Попа
Адрес;	Ул. Деирмен Но: 21/А Кюлю Мерич / Одрин
Телефон;	+90 284 435 41 00
Работни часове;	14:00 – 02:00
Заети часове;	20:00 – 23:00
Храна в менютата;	Кюфтета на скара, риба (шаран, сом, хамсия), воден славей, кисело мляко, сирене, пъпеш, диня, пържен патладжан.
Най-търсената храна;	Риба сом, кюфтета на скара
Среден брой клиенти на ден;	20 души
Най-натоварени дни	Петък- Събота



41°06'28.0"N 26°20'59.6"E

Мястото на Попа е ресторант който работи от дълги години и се слави с менюта в което преобладават различните видове риби. Ресторанта предлага алкохол и различни видове местни вкусове. С предлаганото меню и качество привества гости от целия Тракийски регион и от Истанбул.

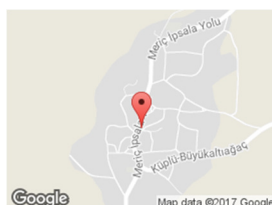


Кюфтета на скара



Риба сом

Име на ресторанта;	Ресторант Ерджанлар
Адрес;	Бул. Незих Къна, кв. Гази No:185 Кюплю Мерич / Одрин
Телефон;	+90 284 435 45 79
Работни часове;	08:00 – 03:00
Заети часове;	23:00 – 03:00
Храна в менютата;	Кюфтета на скара, черен дроп, риба сом, видове салати, сирене, кисело мляко, пъпеш, диня
Най-търсената храна;	Кюфтета на скара, риба сом, черен дроп по албански
Среден брой клиенти на ден;	30 – 40 души
Най-натоварени дни	Петък –Събота.



41°06'26.3"N 26°21'03.5"E

Ресторант Ерджанлар работи в кв. Кюплю в община Мерич който се слави с риба сом, кюфтета на скара и с черния дроп по албански в менюто си. В ресторанта най-много идват клиенти за да опитат черен дроп приготвен без брашно което е специалитет само за този ресторант. Също така предлага и алкохол.



Кюфтета на скара



Риба сом



Черен дроп

Име на ресторанта;	Ресторант Йешилчам
Адрес;	Кв.Меркез, булв. Шехит Незир Къна, Кюплю Мерич / Одрин
Телефон;	+90 541 435 46 78
Работни часове;	09:00 – 18:00
Застаи часове;	11:00 – 14:00
Храна в менютата;	Дюнери, скари, супи, боп, нахут, пилав
Най-търсената храна;	Дюнери, кюфтета на скара
Среден брой клиенти на ден;	50 души
Най-натоварени дни	Вторник – Сряда



41°06'29.6"N 26°21'04.8"E

Ресторант Йешилчам работи в кв. Кюплю в община Мерич е също едно от най-предпочитаните места в региона. Особено в обедните часове е най-натоварено от клиенти когато сервират дюнери и кюфтета на скара.



Кюфтета на скара



Дюнер

Име на ресторанта;	Мястото на Алиш
Адрес;	Кв. Иззетпаша, булев. Февзи Чакмак No:10 Субаш Мерич / Одрин
Телефон;	+90 284 425 92 10
Работни часове;	12:00 – 24:00
Застаи часове;	19:00 – 24:00
Храна в менюта;	Риба сом, шаран, кюфтета на скара, месо на шишчета, видове мезета
Най-търсената храна;	Риба сом, кюфтета на скара,
Среден брой клиенти на ден;	30 души
Най-натоварени дни	Понеделник, вторник, петък, събота



41°08'28.3"N 26°22'29.7"E

Ресторант Мястото на Алиш работи в кв. Субаш в община Мерич което е от познатите места кадето се сервира алкохол. Също така е известно с риба сом в менюто си и с качественото си обслужване.



Кюфтета на скара



Риба сом

Име на ресторанта;	Мястото на Емин
Адрес;	Кв. Иззетпаша, Мериц Ипсала йолу No:5 Субашъ Мериц / Одрин
Телефон;	+90 284 425 65 85
Работни часове;	14:00 – 24:00
Засти часове;	18:00 – 24:00
Храна в менютата;	Риба сом, шаран. кюфтета на скара, месо на шишчета, плодове, кисело мляко, сирене, хайдари, мамзана, мезета
Най-търсената храна;	Риба сом, кюфтета на скара
Среден брой клиенти на ден;	40 души
Най-натоварени дни	Петък –Събота



41°08'29.0"N 26°22'32.1"E

Ресторант Мястото на Емин работи в кв. Субашъ в община Мериц който се слави с риба сом и кюфтета на скара в менюто си. В ресторанта където се предлага и алкохол идват клиенти за да опитат традиционната кухня. Със съваршенното си меню и качественното обслужване посреща гости от целия регион.



Кюфтета на скара



Риба сом

Име на ресторанта;	Мястото на Енището
Адрес;	Кв. Иззетпаша, Мериц Ипсала йолу No:12 Субашъ Мериц / Одрин
Телефон;	+90 284 45 96 16
Работни часове;	14:00 – 24:00
Застаи часове;	18:00 – 24:00
Храна в менютата;	Риба сом, шаран. кюфтета на скара, месо на шишчета, плодове, кисело мляко, видове салати, хайдари, мезета
Най-търсената храна;	Риба сом, кюфтета на скара
Среден брой клиенти на ден;	30 души
Най-натоварени дни	Петък –Събота



41°08'29.5"N 26°22'33.2"E

Ресторант Мястото на Енището работи в кв. Субашъ в община Мериц който се слави с риба сом и кюфтета на скара в менюто си. В ресторанта където се предлага и алкохол идват клиенти за да опитат традиционната кухня. Със съваршенното си меню и качественното обслужване посреща гости от целия регион.



Кюфтета на скара



Риба сом

Име на ресторанта;	Ресторант Алтач
Адрес;	Село Буюкалтѡагач
Телефон;	+90 534 876 29 34
Работни часове;	13:00 – 24:00
Заети часове;	19:00 – 22:00
Храна в менютата;	Кюфтета на скара, месо на шишчета, руска салата, зелена салата, плодове
Най-търсената храна;	Кюфтета на скара, зелена салата
Среден брой клиенти на ден;	20 души
Най-натоварени дни	Петък –Събота



41°06'40.3"N 26°24'20.9"E

Ресторант Алтач се намира в село Буюкалтѡагач и място кадето се предлага и алкохол. Понеже се намира на село и има по малко клиенти в менюто си няма много видове но с качественото обслужване и вкусните ястия е едно от предпочитаните места.



Кюфтета на скара



Зелена салата

Име на ресторанта;	Мустафа Акюз
Адрес;	Село Кючюкалтъагач
Телефон;	+90 284 425 62 42
Работни часове;	19:00 – 24:00
Заети часове;	20:00 – 24:00
Храна в менюта;	Шаран, риба сом, пиле, кюфтета на скара, филета, кисело мляко, плодове
Най-търсената храна;	Риба сом, кюфтета на скара
Среден брой клиенти на ден;	15 души
Най-натоварени дни	Петък –Събота



41°07'18.0"N 26°25'35.1"E

Ресторант Мустафа Акюз се намира в село Кючюкалтъагач в община Мериц който се слави с риба сом и шаран в менюто си. Ресторанта е един от предпочитаните места в региона.



Кюфтета на скара



Риба сом

Име на ресторанта;	Зеки Кюстекчи
Адрес;	Село Акчадам
Телефон;	+90 284 425 87 45
Работни часове;	16:00 – 24:00
Заети часове;	19:00 – 24:00
Храна в менютата;	Кюфтета на скара, месо на шишчета, плодове, кисело мляко, сирене
Най-търсената храна;	Кюфтета на скара
Среден брой клиенти на ден;	20 души
Най-натоварени дни	Петък –Събота



41°18'21.0"N 26°31'51.9"E

Ресторант Зеки Кюстекчи се намира в село Акчадам в община Мериц който предлага на клиентите си кюфтета на скара и риба. В менюто на ресторанта се намира и алкохол и е един от предпочитаните места в региона.



Кюфтета на скара

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

С появата на човека се появила и скалата на основните му нужди, а именно храна, подслон и облекло. Първоначално храненето е било насочено само към задоволяването на глада, но с развитието на човека в по-късен етап се е превърнало в култура, а готвенето - в изкуство. През IV в. пр. Хр. древногръцкият поет Архестратос, който пише стихотворение за насладата от храненето, използва за пръв път думата *гастрономия*.

Несъмнено, войните, миграцията, индустриализацията, развитието на търговията, разширяването на логистичните възможности съвсем закономерно променят първо културата, след което и културата на хранене, видовете хранене и навиците за готвене.

Проучванията, анкетите и интервютата, които бяха проведени в рамките на този проект, който обхващаше кулинарната култура и заведенията за хранене в община Мериц, обл. Одрин и принадлежащите към него села, бяха оценени от гледна точка на традиционните вкусове.

Впечатленията от проучванията и работата ни, могат да бъдат обобщени, както следва:

- Община Мериц и принадлежащите му села са с богата история, като резултат от войните регионът е бил люлка на различни култури, които са оказали влияние и върху местната кулинарна култура. Върху местната кухня са оказали влияние Дворцовата кухня на Одрин, Кухнята на Западна Тракия, помашката и гръцката култура.

- Непрекъснатата урбанизация, потокът от хора от селото към града, наличието на готови промишлени хранителни продукти (напр. замразени, консервирани и пр.) допринесе за отдалечаването на човека от вкусовете на традиционната кухня. Поради намаляването броя на населението в по-малките населени места пък местните предприятия намалиха своя капацитет, което доведе до намаляване на производството и разнообразието от продукти.

- Намалял е броят на хората, които приготвят традиционни ястия, поради застаряване на местното население, като урбанизацията

също представлява заплаха за устойчивостта на традиционната домашна кухня.

В заключение можем да кажем, че е изключително важно съживяването на позабравените местни ястия, вкусове и кулинарни изделия, чрез фестивали, специални прояви и рекламни филми. Защото, както е казал народът "хората не са разбрани, освен ако лъжицата не играе", което означава, че регресът на културата на хранене или изчезването ѝ е важен проблем, който може да доведе до разпад в отношенията между хората.

ПОЛЗАВАНА ЛІТЕРАТУРА

Dursun, Ö.Tülin, *Self-Servis Düzenine Bağlı Zincir Fast-Food Restoranların Yemek Salonu İç mekan Biçimlenmesine Bir Yaklaşım*, p. 21. ,Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1999.

E.Düzgün,Özkaya,http://www.jotags.org/Articles/2015_vol3_issue1/2015_vol3_issue1_article4.pdf

Grefe, C., *Hamburger Çağı*, p. 13, İletişim Yayınları, İstanbul, 1994

Güngör, E. ;Dünden Bugünden Tarih-Kültür ve Milliyetçilik

Lewis, R., *Evrin Adamı*, p.13, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, 2001

Kalyoncu, V; <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=42&link=http://www.turkish-cuisine.org/ottoman-heritage-3/bati-trakya-42.html>

acikarsiv.ankara.edu.tr/browse/1357/1959.pdf

[http://www.academia.edu/11164438/Edirne sosyo kültürel ve demografik yapı analizi](http://www.academia.edu/11164438/Edirne_sosyo_kulturel_ve_demografik_yapi_analizi)

[http://www.academia.edu/6680376/Pomak Yemek Kültürünün Yaşayan İzleri Bir Sözlü Tarih Çalışması](http://www.academia.edu/6680376/Pomak_Yemek_Kulturunun_Yasayan_Izleri_Bir_Sozlu_Tarih_Calismasi)

[http://www.academia.edu/11164438/Edirne sosyo - kültürel ve demografik yapı analizi](http://www.academia.edu/11164438/Edirne_sosyo_kulturel_ve_demografik_yapi_analizi)

<http://www.apelasyon.com/Yazi/58-beslenme-kulturu-ve-beslenme-uzerinde-yasanan-bilgi-karmasasi>

<http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,12762/genel-ozellikleriyle-turk-mutfak-kulturu.html>

<https://www.arslanzade.com.tr/eticaret/deva-i-misk/deva-i-misk-helvas-500gr.html>

<http://berfendber.blogspot.com.tr/2013/01/bat-trakya-turk-mutfag-western-thrace.html>

<http://cbc.ab.gov.tr/anasayfa>

<https://www.cokbilgi.com/yazi/kulturun-ogeleri-kulturu-olusturan-unsurlar/>

<https://www.deik.org.tr/uploads/bulgaristan-haskoy-haskovo-raporu2.pdf>

<http://dSPACE.trakya.edu.tr/jspui/bitstream/1/2047/1/SENEM%20ERGAN%20GÖYNÜŞEN.pdf>

<http://www.dw.com/tr/ateş-ne-zaman-bulundu/a-15856177>
<http://www.edirne.gov.tr/meric>
<http://edirnprovincee.blogspot.com.tr/p/meric.html>
www.edirneaktuel.com
<http://www.edirneyenigun.com/yazar/1208/bocuk.html>
<http://www.edirnekulturturizm.gov.tr/TR,76443/meric-ilcesi.html>
<https://www.ekonomi.gov.tr/portal/content/conn/UCM/uuid/dDocName:EK-246678>
https://www.ekonomi.gov.tr/portal/ShowProperty.jsessionid=eWJtK8NI7xjbJFITXsrGQUMeGoIK_IuwPLgGQIXh3M4CFWFY8PWq!1282486083?nodeId=%2FUCM%2FEK-248581
http://www.gastronomimutfaksanatlari.com/FileUpload/ks241201/File/gastronomi_1_hafta_-_gastronomi_ve_gastronomi_ile_ilgili_temel_kavramlar.pdf
<https://gezimanya.com/turkiye/trakya-mutfagi>
<http://hayatgidam.blogspot.com.tr/2012/06/trakya-mutfag.html>
<http://www.hs.government.bg/bg/strategii.html>
<http://www.hs.government.bg/bg/biznes-profil-na-oblast-haskovo.html>
<http://iletisimdergisi.gsu.edu.tr/download/article-file/82907>
<http://www.hudutgazetesi.com/haber/34194/kandilli-manti.html>
http://www.kalkinma.com.tr/data/file/raporlar/ESA/YUYAA/2000-YUYAA/YUYAA-00-05-10_EDIRNE.PDF
<http://www.karlibaghardaliye.com.tr/hardaliye.html>
<http://kulturun-ogeleri.nedir.org>
<http://www.meric.sutbirlik.com/hakkimizda.php>
<http://www.milliyet.com.tr/fotogaleri/46903-yasam-trakya-isi-cadilar-bayrami/>
<http://milli-kultur-ogeleri.bunedir.org>
<http://www.nefisyemektarifleri.com/ciger-sarmasi/>
<http://www.ntv.com.tr/yasam/bir-porsiyon-kurbaga-bacagi-7-5-tl,NFPghz2mvUKyZ8To-5hpkQ>
<http://www.oka.org.tr/documents/bulgaristan.pdf>
<http://pomaknews.com/?p=8057>
www.sbedergi.ibu.edu.tr/index.php/sbedergi/article/download/1273/1394

<http://secreturkey.com/turkiye-genel-bilgi.htm>
<http://www.tarihiyerlerimiz.net/2014/05/edirne-meric-tarihcesi.html>
<http://www.trakya2023.com/uploads/docs/MERIC%20VİZYON%20PLANI.pdf>
<http://www.toplumdusmani.net/modules/wordbook/entry.php?entryID=6386/kultur-ogeleri-nedir+kulturun-ogeleri-ne-demek>
<http://www.tpe.gov.tr>
<http://www.trakyaagezi.com/gerdaniye/>
<http://www.trakyaagezi.com/patlican-receli/>
<http://www.tuik.gov.tr/ilGostergeleri/iller/EDIRNE.pdf>
<https://www.turkedebiyati.org/gelenek-nedir.html>
<http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=42&link=http://www.turkish-cuisine.org/ottoman-heritage-3/bati-trakya-42.html>
<http://www.turkiyegazetesi.com.tr/Genel/a509129.aspx>
<https://turkiyetarihiyerleri.blogspot.com.tr/2014/05/edirne-meric-tarihcesi.html>
<http://www.tuik.gov.tr/ilGostergeleri/iller/EDIRNE.pdf>
<https://tr.wikipedia.org/index.php>
<https://tr.wikipedia.org/index.php?q=aHR0cHM6Ly90ci53aWtpcGVkaWEub3JnL3dpa2kvWWVtZW50>
<https://tr.wikipedia.org/index.php?q=aHR0cHM6Ly90ci53aWtpcGVkaWEub3JnL3dpa2kvR2FzdHJvbm9taQ>
<http://www.trakya2023.com/uploads/docs/MERIC%20VİZYON%20PLANI.pdf>
https://tr.wikipedia.org/wiki/Meriç,_Edirne