



**“VIRTUAL MARITZA – MERICH CUISINE”**

**“SANAL MERİÇ – MERİÇ MUTFAĞI” Projesi**

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

**CB005.1.23.017**

*Projeye, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı aracılığıyla AB tarafından eş-  
finansman sağlanmaktadır*

Bu yayın, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı, CCI Numarası 2014TC16I5CB005. Avrupa Birliği desteğiyle yayınlanmaktadır. Bu yayının içeriği tamamen “Meriç Kaymakamlığı Çeltik Komisyonu Başkanlığı” sorumluluğundadır ve hiçbir şekilde Avrupa Birliğinin veya Programın Yönetim Makamının görüşlerini yansıtmak için alıntılanamaz.

|                                                                                                                             |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>İçindekiler</b>                                                                                                          |           |
| <b>GİRİŞ</b>                                                                                                                | <b>5</b>  |
| <b>BÖLÜM 1</b>                                                                                                              | <b>6</b>  |
| <b>SINIR ÖTESİ İŞBİRLİĞİ PROGRAMLARI ve BULGARİSTAN, TÜRKİYE, HASKOVA ve MERİÇ'e GENEL BİR BAKIŞ</b>                        | <b>6</b>  |
| 1.1. Katılım Öncesi Yardım Aracı (IPA) – Sınır Ötesi İşbirliği Programları                                                  | 6         |
| 1.2. Bulgaristan                                                                                                            | 8         |
| 1.3. Türkiye                                                                                                                | 10        |
| 1.4. Haskovo (Hasköy)                                                                                                       | 11        |
| 1.5.1. Meriç İlçesi Ekonomik Görünüm                                                                                        | 14        |
| 1.5.2. Bölgenin Tarihçesi                                                                                                   | 15        |
| 1.5.2.1. Bir Pomak Ritüeli olarak Bocuk Gecesi                                                                              | 16        |
| <b>BÖLÜM 2</b>                                                                                                              | <b>19</b> |
| <b>KÜLTÜR KAVRAMI, YEMEK KÜLTÜRÜ ve YEMEK KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL SÜRECİ</b>                                                    | <b>19</b> |
| 2.1. Kültür Kavramı ve Unsurları                                                                                            | 19        |
| 2.1.1. Kültürel Öğeler                                                                                                      | 20        |
| 2.1.2. Milli Kültür Öğeleri                                                                                                 | 21        |
| 2.2. Tarihsel Süreç İçerisinde Yeme- İçme Kültürünün Evrimi                                                                 | 23        |
| 2.3. Mutfak Kültürü ve Tarihsel Gelişimi                                                                                    | 26        |
| Beslenme biçimleri, içinde bulunulan kültürel- coğrafi- ekolojik- ekonomik yapıya ve tarihsel sürece göre şekillenmektedir. | 26        |
| 2.4. Gastronomi                                                                                                             | 29        |
| 2.4.1. Gastronominin diğer bilimlerle ilişkisi                                                                              | 30        |
| 2.5. Geleneksel Gıda Yaklaşımı                                                                                              | 30        |
| <b>BÖLÜM 3</b>                                                                                                              | <b>32</b> |
| <b>MERİÇ İLÇESİ ve BÖLGENİN YEMEK KÜLTÜRÜNE BİR BAKIŞ</b>                                                                   | <b>32</b> |
| 3.1. Kültür ve Yemek Kültürü                                                                                                | 32        |
| 3.2. Bölgenin Gastronomik Kültürü                                                                                           | 36        |
| 3.2.1. Acıbadem Kurabiyesi                                                                                                  | 37        |
| 3.2.2. Ciğer Sarma                                                                                                          | 38        |
| 3.2.3. Deva-i Misk                                                                                                          | 39        |
| 3.2.4. Gerdaniye                                                                                                            | 39        |

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| 3.2.5. Kandilli Mantı.....                                   | 40 |
| 3.2.6. Mamzana .....                                         | 40 |
| 3.2.7. Patlıcan Reçeli .....                                 | 41 |
| 3.2.8. Hardaliye.....                                        | 41 |
| 3.3. Bölgenin Gastronomik Kültüründe Öne Çıkan Ürünler ..... | 42 |
| BÖLÜM 4 .....                                                | 52 |
| MERİÇ BÖLGESİ YEMEK İŞLETMELERİ.....                         | 52 |
| SONUÇ .....                                                  | 69 |
| KAYNAKLAR.....                                               | 71 |

## GİRİŞ

Sınır Ötesi İşbirliği Programı çerçevesinde hazırlanan bu çalışma ile Meriç ilçesi ve çevresindeki yeme içme kültürü, bu kültürü etkileyen unsurlar ve unutulmaya yüz tutan tatlar incelenmiştir. Bir sınır bölgesi olması, tarihi geçiş güzergahlarına sahip olması, Osmanlı İmparatorluğuna ev sahipliği yapan Edirne'ye yakınlığı ile Bölge sadece kendine has geleneksel mutfak yanında genel anlamda Balkan ve Batı Trakya mutfaklarının da etkisinde kalmıştır.

Söz konusu bu araştırma; bu konudaki yazılı ve görsel kaynakların incelenerek derlenmesi ve bölgede gerçekleştirilen anketlerin değerlendirilmesi ile ortaya çıkan sonuçların toplandığı bir rapor çalışmasıdır.

Çalışmanın birinci bölümünde, Sınır Ötesi İşbirliği Programları, Makro çerçevede ilgili program dahilinde işbirliği yapan Bulgaristan ve Türkiye hakkında özet bilgi, mikro anlamda ise Haskova ve Meriç şehirleri hakkında genel bilgiler verilmiştir.

İkinci Bölümde, bölgedeki gastronomiyi etkileyen unsurlar çerçevesinde Kültür ve kültür kavramı incelenmiş olup, zaman içerisinde kültürel değişimlerin yemek kültürü üzerinde meydana getirdiği değişimler, bu konudaki çalışmalardan derlenerek bir araya getirilmiştir.

Üçüncü Bölümde ise çalışmanın ana konusu olan Meriç ve bölgesinin yemek kültürü üzerine odaklanılmıştır. Bu bölgede eskiden beri var olan yemek kültürü ve bu kültürde meydana gelen değişimler incelenmiş, örnekler verilmiştir.

Dördüncü ve son bölümde Meriç Bölgesinde bulunan yemek işletmeleri hakkında bilgi verilmiştir.

# **BÖLÜM 1**

## **SINIR ÖTESİ İŞBİRLİĞİ PROGRAMLARI ve BULGARİSTAN, TÜRKİYE, HASKOVA ve MERİÇ’e GENEL BİR BAKIŞ**

### **1.1. Katılım Öncesi Yardım Aracı (IPA) – Sınır Ötesi İşbirliği Programları**

Sınır Ötesi İşbirliği programlarının amacı, sınır bölgelerinde ekonomik ve sosyal kalkınmaya yönelik işbirliğini desteklemektir.

2000-2006 dönemindeki INTERREG IIIA programlarının devamı niteliğinde olan sınır ötesi işbirliği programları, AB ülkelerinin kendi aralarındaki tüm kara sınırlarında ve AB üyesi olmayan ülkelerle olan belirli kara sınırları ile aralarında en fazla 150 km uzaklık bulunan komşu deniz sınırları üzerindeki sınır bölgeleri arasında yürütülmektedir. 2007-2013 döneminde yürütülen 53 sınır ötesi işbirliği programı için ERDF fonlarından ayrılan AB finansmanı 5,6 milyar avrodur. Bu tutardan 814 milyon avro AB üyesi ülkeler ile AB üyesi olmayan komşu ülkeler arasında Katılım Öncesi Yardım Aracı (IPA) ve Avrupa Komşuluk ve Ortaklık Aracı (ENPI) kapsamında uygulanan sınır ötesi işbirliği ve havza işbirliği programlarına tahsis edilmiştir. Sınır bölgelerinde sürdürülebilir bölgesel kalkınmaya yönelik ortak stratejiler geliştirerek, sınır bölgelerinin ekonomik ve sosyal kalkınmasına katkıda bulunacak ortak projeleri destekleyen bu programlar; girişimciliğin ve küçük ve orta ölçekli işletmelerin, sınır ötesi ticaretin, turizm ve kültürün; çevre yönetiminin; taşımacılık, bilgi ve iletişim ağlarının; su, atık ve enerji yönetiminin; sağlık, kültür ve eğitim altyapısının ortak kullanımının ve yargısal ve idari işbirliğinin geliştirilmesine yardımcı olmaktadır<sup>1</sup>.

Türkiye, AB üyesi olmadığı için Yapısal Fonlar altındaki ERDF desteğinden ve komşu ülke olmadığı için ENPI fonlarından yararlanamamakta;

---

<sup>1</sup> [http://www.ab.gov.tr/\\_45627.html](http://www.ab.gov.tr/_45627.html)

ancak AB üyeliği için müzakere yürüten bir ülke olarak IPA fonlarından yararlanabilmektedir. Bu bağlamda, ülkemiz IPA'nın ikinci bileşeni olan Sınır Ötesi İşbirliği altında Bulgaristan-Türkiye IPA Sınır Ötesi İşbirliği Programı ile ENPI Karadeniz Havzasında Sınır Ötesi İşbirliği Programı olmak üzere iki programa katılmaktadır<sup>2</sup>.

Programın amacı daha güçlü bir Avrupa işbirliği ve bütünleşmesine hizmet etmek için Bulgaristan-Türkiye sınır ötesi işbirliği alanında her iki ülkenin güçlü olduğu ana noktalar üzerine kurulu sürdürülebilir ve dengeli bir kalkınma sağlamaktır. Programın genel hedefine ulaşılmasını teminen finanse edilecek projelerin seçiminde gözetilmek üzere belirlenen öncelik alanları ise sürdürülebilir sosyal ve iktisadi kalkınma ile hayat kalitesinin artırılmasıdır. Program alanı Türkiye'de Edirne ve Kırklareli illerini Bulgaristan'da ise Hasköy, Yambol ve Burgaz idare bölgelerini kapsamaktadır. Programın Yönetim Makamı Bulgaristan Bölgesel Kalkınma ve Bayındırlık Bakanlığı olup, ülkemizdeki Ulusal Otorite görevini Avrupa Birliği Bakanlığı yürütmektedir.

Katılım Öncesi Yardım Aracı (IPA)'nın 2014 – 2020 yıllarını kapsayan II. Dönemi de I Dönemin devamı niteliğinde, ülkemizin **AB müktesebatına uyum ve uygulamasına yönelik kapasitesinin geliştirilmesi** ile **ekonomik ve sosyal uyuma yönelik kapasitelerinin oluşturulması** hedefleri çerçevesinde yürütülecektir<sup>3</sup>.

Yeni dönemde Komisyon tarafından fonların daha etkin kullanımına yönelik olarak **sektörel bir yaklaşım** benimsenmiş olup, bu yaklaşım kapsamında IPA'nın I. döneminde yer alan **bileşen** bazlı yapı kaldırılarak yeni dönemde finanse edilmesi öngörülen belirli **sektörler** ile bu sektörler kapsamındaki çalışmaları yürütecek **sektör sorumlusu kuruluşlar** belirlenmiştir.

---

<sup>2</sup> a.g.e.

<sup>3</sup> <http://cbc.ab.gov.tr/anasayfa>

## 1.2. Bulgaristan

Balkanlar'da yer alan Bulgaristan; batıda Sırbistan ve Makedonya, doğuda Karadeniz, kuzeyde Romanya, güneyde Yunanistan ve güneydoğuda Türkiye ile çevrilidir. 2016 yılı sonu itibariyle 7,1 milyon olan ülke nüfusunun %51,4'ü kadındır ve ülke nüfusunun çoğunluğu (%73,3'ü) şehirlerde yaşamaktadır. 2011 yılında gerçekleşen sayımda 5 664 624 kişi ya da nüfusun % 84,8'i kendini Bulgar, 588318 kişi (nüfusun % 8,8'i) Türk ve 325 343 kişi (nüfusun % 4,9'u) ise kendini Roman olarak tanımlamıştır. Yine aynı sayımda nüfusun %76'sının Ortodoks Hristiyan ve %10'unun Müslüman olduğu ortaya konmuştur.<sup>4</sup> Başkenti Sofya olup, diğer önemli şehirleri Filibe, Varna, Burgas, Stara Zagora, Haskovo, Yambol, Rusçuk, ve Blagoevgrad'dır.

II. Dünya Savaşı'nın ardından Balkanlar'da ilerleyen Sovyet Ordusu'nun da etkisiyle sosyalist rejime geçen ülkede 1990 yılında Doğu Bloku'nun çözülmesiyle sosyalist rejim yıkılmıştır. 12 Temmuz 1991 tarihinde kabul edilen anayasa ile birlikte ülkenin yönetim biçimi parlamenter demokrasi olarak belirlenmiştir. Birleşmiş Milletler, Karadeniz Ekonomik İşbirliği Örgütü ve Avrupa Güvenlik ve İşbirliği Teşkilatı üyesi olan Bulgaristan, 2004 yılında NATO'ya, 2007 yılında ise Avrupa Birliği'ne üye olmuştur.<sup>5</sup>

Bulgaristan ekonomisi, serbest piyasa şartlarına göre işleyen, dışa açık, özel sektörü orta düzeyde gelişmiş bir ekonomidir. Dünya Bankası'na göre, Bulgaristan ekonomisi üst orta gelirli ekonomiler sınıfına girmektedir. Diğer taraftan, 1 Ocak 2007'de AB'ye tam üye olan Bulgaristan, AB üyeliği koşulları sebebiyle ekonomik yapısında önemli reformlar yapmıştır. 10 yıllık AB üyeliğinde Bulgaristan'ın kişi başı GSYİH'sı AB ortalamasının % 41'inden % 47'sine yükselmiş, yoksulluk ve sosyal dışlanma tehlikesi altındaki nüfusun oranı % 60'tan % 41,3'e düşmüştür. Ancak, kaydedilen olumlu gelişmelere rağmen Bulgaristan, AB'nin en fakir ülkesi

---

<sup>4</sup> Bulgaristan'ın Genel Ekonomik Durumu ve Türkiye ile Ekonomik-Ticari İlişkileri (2016-2017), T.C. Sofya Büyükelçiliği Ticaret Müşavirliği, Temmuz 2017, [https://www.ekonomi.gov.tr/portal/ShowProperty.jsessionid=eWJtK8NI7xjbJFITXsrGQUMeGoIK\\_luwPLgGQIXh3M4CFWFY8PWq!1282486083?nodeId=%2FUCM%2FEK-248581](https://www.ekonomi.gov.tr/portal/ShowProperty.jsessionid=eWJtK8NI7xjbJFITXsrGQUMeGoIK_luwPLgGQIXh3M4CFWFY8PWq!1282486083?nodeId=%2FUCM%2FEK-248581)

<sup>5</sup> Bulgaristan Ülke Raporu, Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı, <http://www.oka.org.tr/documents/bulgaristan.pdf>



olmaya devam etmektedir. Bulgaristan ekonomisi son yıllarda ortalama %3,5 civarında büyümüş, 2016 yılında GSYİH 47,363 milyar Euro olarak gerçekleşmiştir. İç tüketim ve güçlü ihracat performansı büyümenin motoru olmuştur. Son iki yılda Bulgaristan AB’de en hızlı büyüyen ekonomiler arasında yer almıştır. Ancak, uzmanlar bu oranların ülkenin AB yaşam standartlarına ulaşması için gayet yetersiz olduğunu değerlendirmekte, bu konuda kayda değer bir gelişme için AB’nin ortalama % 1,5 oranlarına karşılık Bulgaristan’ın % 6-7 oranlarına çıkması gerektiğini vurgulamaktadır. İşsizlik oranı 2013 yılında %12,9 iken bu oran 2016 yılında %7,6’ya kadar düşmüştür. Bulgaristan, küçük, dış ticaret açığı olan, dışa açık ve değişikliklere yavaş ayak uyduran bir ekonomidir. Düşük satın alma gücü, düşük emek verimliliği, öncelikli sektörlerde yatırım eksikliği ve üretimde AR-GE yetersizliği Bulgaristan’ın dış ticaretini olumsuz etkilemektedir. Dünya ticaretinde Bulgaristan’ın payı %0 1,6 civarındadır. Bulgaristan’ın en çok ticaret yaptığı ülkeler Almanya ve Rusya’dır. 2016 yılında Türkiye, Bulgaristan’ın en çok ihracat yaptığı dördüncü ülke, en çok ithalat yaptığı beşinci ülke olmuştur.<sup>6</sup>

---

<sup>6</sup> Bulgaristan’ın Genel Ekonomik Durumu ve Türkiye ile Ekonomik-Ticari İlişkileri (2016-2017), T.C. Sofya Büyükelçiliği Ticaret Müşavirliği, Temmuz 2017,

### 1.3. Türkiye

Asya ve Avrupa kıtalarının kesiştiği yerde bulunan Türkiye Cumhuriyeti, doğuda Gürcistan, Ermenistan, Nahcivan ve İran, batıda Bulgaristan ve Yunanistan, güneyde Suriye ve Irak ile komşudur. Başkenti Ankara olan ülkenin en büyük kenti İstanbul'dur, 2012 yılı adrese dayalı nüfus sayım sonuçlarına göre toplam nüfusu 74 milyon 724 bin 269 (17. sırada) kişidir. Türkiye'nin toplam yüzölçümü 780,574 (36. sırada) kilometre karedir.

Türkiye topraklarının yüzölçümü 814.578 km<sup>2</sup>'dir ve Türkiye, İran dışında bütün komşularından ve Rusya Federasyonu dışında tüm Avrupa ülkelerinden daha geniş topraklara sahiptir. Nüfus bakımından ise Türkiye (yaklaşık 73 milyon), Almanya'nın ardından Avrupa'nın ikinci büyük ülkesidir<sup>7</sup>.

Jeopolitik konumuyla Dünya'nın en stratejik ülkelerinden biri olan Türkiye, "Eski Dünya Karaları denilen Asya, Avrupa ve Afrika kıtalarının kesişme noktasındadır. Doğu ve Batı uygarlıkları arasında olduğu gibi, tüm dinler arasında da tek köprüdür. Birleşmiş Milletler, Avrupa Konseyi, Kuzey Atlantik Antlaşması Örgütü (NATO), Ekonomik İş Birliği ve Kalkınma Örgütü (OECD), Avrupa Güvenlik ve İş Birliği Teşkilatı (AGİT), Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ), İslam Konferansı Örgütü (İKÖ), Karadeniz Ekonomik İş Birliği Örgütü (KEİ), Ekonomik İş Birliği Teşkilatı (EİT) gibi çeşitli kuruluşlara üye olan Türkiye, aynı zamanda AB ile üyelik müzakerelerine başlamıştır.

2016 yılı itibariyle Türkiye dünyanın 17., Avrupa'nın 6. Büyük ekonomisidir. 2016 yılında kişi başına GSYİH 10 807 Amerikan Doları, işsizlik oranı % 12,7 olarak gerçekleşmiştir. Türkiye'nin dünya mal ithalatındaki payı 2016 yılında %1,22 düzeyindedir<sup>8</sup>.

---

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

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

#### 1.4. Haskovo (Hasköy)

Hasköy (Haskovo) Bölgesi Bulgaristan'ın Güney Merkezinde bulunmaktadır ve Bulgaristan Güney Merkez Planlama Bölgesinin bir parçasıdır. Bölge 261 yerleşim yeri içermektedir ve 11 belediye şeklinde organize edilmiştir: Hasköy (Haskovo), Dimitrovgrad, Harmanlı, Simeonovgrad, Svilengrad, Macarovo, İvaylovgrad, Lyubimets, Mineralni Bani, Stambolovo ve Topolovgrad. Bölgenin yüz ölçümü 5542 km<sup>2</sup>'dir ve ülke topraklarının %5'ni oluşturmaktadır. Bölgedeki tarım arazileri 2,651 milyon dekar ile bölge topraklarının %47,8'ni kaplamaktadır. Orman arazileri ise 1,914 dekar ile bölge topraklarının %34,5'ni oluşturmaktadır. 2011 nüfus sayımına göre Hasköy bölgesinde 246.238 kişi yaşamaktadır, ülke nüfusunun %3,3. Hasköy nüfusunun %72,2'si şehirde/kasabalarda yaşamaktadır. Bölgenin önemli önceliklerinden bazıları stratejik konuma (hem Türkiye hem Yunanistan ile sınırları bulunmaktadır) ve elverişli coğrafi özelliklere sahip olmasıdır. Burada iki önemli yol - Batı ve Merkezi Avrupa'yı İstanbul ve Asya'ya, diğeri de Kuzey Avrupa'yı Akdeniz'e bağlayan koridorlar - kesişmektedir. Hasköy Merkez Yunanistan'dan 70 km, Türkiye'den 80 km ve Bulgaristan'ın başkenti Sofya'dan 230 km mesafededir<sup>9</sup>.

Hasköy bölgesinde bir üniversite bulunmamasına rağmen Eski Zağra Trakya Üniversitesi Tıp Fakültesi'nin şubesi ve Sofya'daki Milli ve Dünya Ekonomisi Üniversitesi'nin Uzaktan Öğretim Merkezi bulunmaktadır. Burada aynı zamanda çok sayıda meslek lisesi de mevcuttur.

Bölgenin istatistiklerine bakıldığında Hasköy'ün ülke GSYH'sının %1,8'ni ürettiği görülmektedir. Kişi başına düşen GSYH göstergesine göre ise bölgenin payı ülke ortalamasının neredeyse iki katı altındadır.

Tarım sektörü Hasköy ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Burada yetişen önemli bitkilerin arasında buğday, arpa ve mısır yer almaktadır. Teknik bitkilerden ise ayçiçeği, yulaf, pamuk, tütün ve kolza üretilmektedir. Hasköy ayrıca karpuz, kavun, üzüm, domates vb. meyve ve sebzeleri ile de bilinmektedir. Çilek,

---

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

ahududu, kiraz, vişne, kayısı, şeftali gibi uzun ömürlü bitkilerin/ ağaçların da yetiştirilmesi için koşullar uygundur. Burada en çok yetiştirilen hayvanlar inek, koyun, keçi ve domuzdur. Son yıllarda ördek çiftliklerinin de arttığı gözlemlenmektedir<sup>10</sup>.

Bölge için önem taşıyan sanayi sektörleri: kimya endüstrisi; şarap üretimi; gıda, içecek ve sigara üretimi; tekstil ve konfeksiyon; inşaat; gıda sanayisi için makine imalatı; ısıtma ve soğutma ekipmanları üretimidir.

Turizmin bölge ekonomisindeki payı çok düşüktür , %0,2'nin altında. Turizmin, ekonomisindeki %3,9'luk pay ile en yüksek olduğu belediye Mineralni Bani köyüdür (kaplıca turizmi)<sup>11</sup>.

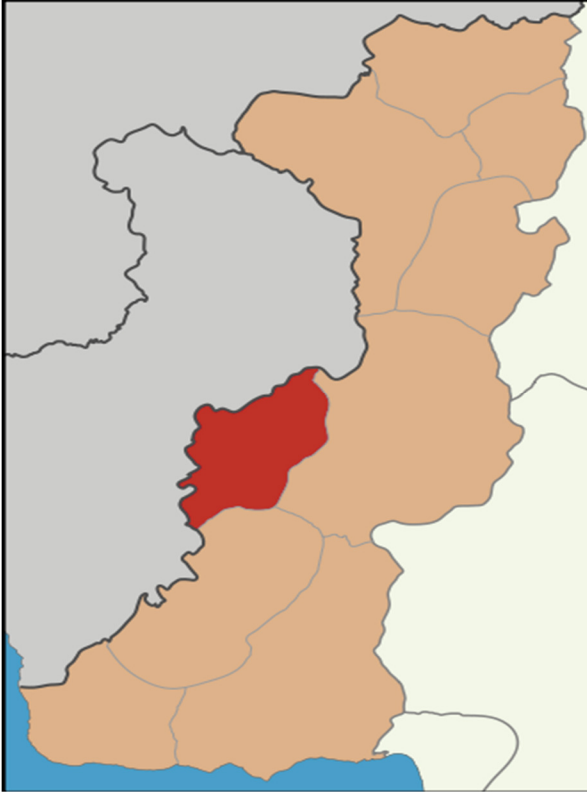
### 1.5. Meriç



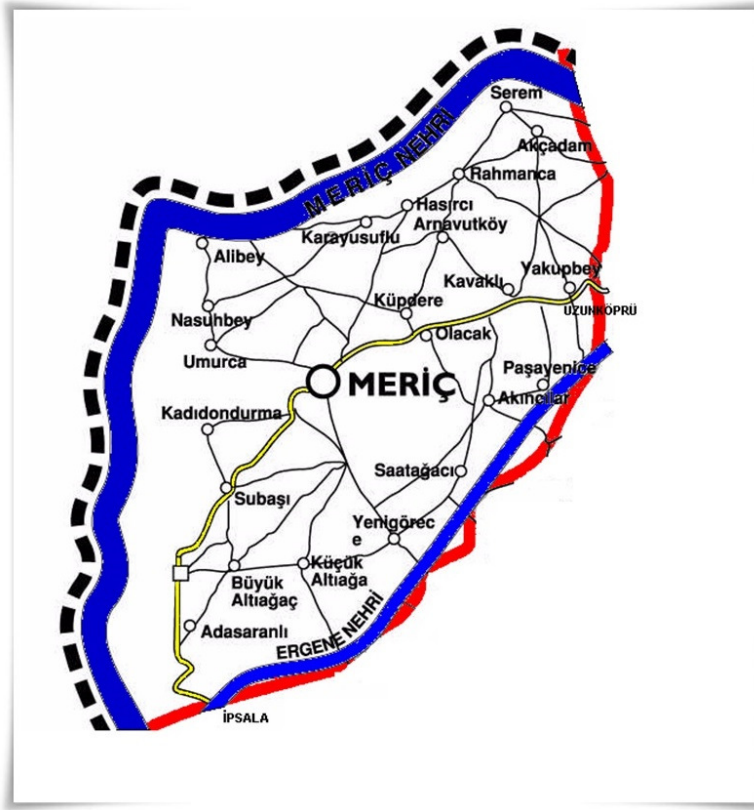
Türkiye'nin Avrupa'ya açılış kapısı olan Edirne iline 89 km uzaklıkta olan Meriç ilçesi 2016 verilerine göre merkezde 2889 kırsalda 11.139 toplamda ise 14.028 nüfusa sahip küçük bir ilçedir. 385 km<sup>2</sup> 'lik yüz ölçüme sahip ilçe 41°11'K 26°25'D koordinatlarına sahiptir. Yunanistan'la sınır olmasına rağmen ilçeye ait bir sınır kapısı bulunmamaktadır.

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

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



Meriç ilçesi doğu ve güneydoğuda Uzunköprü, güneyde İpsala ilçeleri, batı ve kuzeyde de 56 km'lik bir sınırla Yunanistan ile çevrilidir.



İlçe, adını Meriç Irmağı'ndan almakta ve 2 belde ile 21 köyden oluşmaktadır.

İlçenin doğal sınırlarını güneydoğu ve güneyde Ergene Irmağı, batı ve kuzeyde de Meriç Irmağı çizer. İlçe toprakları bu akarsular arasındaki dalgalı düzlükler ve ovalardan oluşmaktadır. Deniz seviyesinden yüksekliği, ortalama 34 metre'dir. En yüksek noktası 133 m'dir.

#### 1.5.1. Meriç İlçesi Ekonomik Görünüm

İlçe halkı geçimini tarımdan sağlamaktadır. Yetiştirilen başlıca tarımsal ürünler pirinç, buğday, ayçiçeği, şeker pancarı ve baklagillerdir. Son zamanlarda İlçe Kaymakamlığının da teşviki ile alternatif tarım ürünleri üzerinde durulmakta ve özellikle yer fıstığı üretimi bölgede giderek artmakta, yaklaşık 1000 dönüm yerfıstığı ekimi gerçekleştirilmiştir.

İlçede az miktarda elma, üzüm, armut, susam ve arpa yetiştirilmekte buna ilaveten hayvancılık da yapılır. İlçede çeltik atölyeleri ile peynir imalathaneleri de bulunmaktadır. İlçe halkının geleneksel el sanatı ise sepetçiliktir<sup>12</sup>.

#### 1.5.2. Bölgenin Tarihçesi

Balkan Yarımadası daha doğrusu güneydoğu Avrupa bölgesi, Avrupa, Asya, ve Afrika kıtalarının birbiri ile kesiştiği bir yer olup, iklim ve coğrafi şartlar bakımından IV. Jeolojik Zamanın başından beri insan topluluklarının yaşamalarına elverişlidir. Bu nedenden dolayı Meriç ilçesi de çok uzun yıllar insanoğluna ev sahipliği yapmış , farklı kültür ve medeniyetlere ilçe tarihinde de rastlanmıştır. Balkan yarımadasında Neolitik Dönemin eski safhalarına ait şu kültürler bize kadar intikal etmiştir. Teselya'da Erken Keramik Devresi ve Proto Sesklo, Trakya'da Karanovo I-II, Yugoslavya'da Starcevo, Batı Bulgaristan'da Kremikovkzi geçiş gurupları ve Makedonya'da Vrasnik'dir. Bunlar Balkan Yarımadasında şimdiye kadar Neolitik Döneme ait en eski buluntular ve kültürlerdir. Neolitik ve Aneolitik dönemlerde insanlar henüz açık arazide, nehir, göl kenarlarında ve güneşli vadilerde yaşamayı tercih etmeleri Meriç ilçesinin farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmasında da en önemli etkenlerden biri olmuştur<sup>13</sup>.

İlçenin tarihi, yazı bilen Traklarla başladığı kabul edilmekte olup, ilkçağda Trak Krallıklarıyla Pers-Büyük İskender ve Büyük Roma İmparatorlukları sınırları içerisinde yer almakta idi<sup>14</sup>.

5.yy dan itibaren kuzey yarım küreden güneye kabileler halinde inerek Balkanlarda yerleşik yaşama gecen Pomak halkı, köy hayatının düzenli ve tertipli olması, sanılanın aksine sadece hayvancılıkla uğraşmayıp tarım köylerini oluşturmaları, Pomakları zaman üzerinde dilimlerle oynama sanatını geliştirmeyi öğretmiş ve bu zaman dilimlerine ayrıntılı notlar düşme becerisini edinmişlerdir<sup>15</sup>.

---

<sup>12</sup> [https://tr.wikipedia.org/wiki/Meriç,\\_Edirne](https://tr.wikipedia.org/wiki/Meriç,_Edirne)

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

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

<sup>15</sup> <http://pomaknews.com/?p=8057>

Tüm insanlar gibi Pomaklarında yılları kabaca İkiye bölmek Yaz-Kış Soguk-Sıcak demek, daha öncelerin ihtiyacını karşılarken, Tarım toplumunda Soğuk zamanlarında kendi içinde bölmek ve işaretlemek gerekiyor, Sıcak zamanları da kendi içinde çeşitli bölümlere bölerek içlerini imgelerle doldurmak gerekiyordu.

Pomak Toplulukları kendi aralarındaki sözlü anlatımlarla karanlık çağlardan aktardıkları efsanelerle o anki yaşadıkları çağlarına yön vermeye çalışırken yarınlarının da mitolojilerini oluşturuyorlardı. Söz konusu ritüeller bölgede bir Pomak kültürünün oluşmasına da neden olmuş, özellikle hayatın daha durağan olduğu kış gecelerinde kendilerine ait ritüellerle yemeği , eğlenceyi ,geleneği bir araya getirmişlerdir.

#### **1.5.2.1. Bir Pomak Ritüeli olarak Bocuk Gecesi<sup>16</sup>**

Bugünlere ulaşan Bocuk Gecelerinde eğlenme faktörü yoğun olarak gözlenmekle birlikte inanç tarafının unutulmadığı bir damarda daha hala mevcuttur. Bu kültürel ritüelde herşeye rağmen şenlik, büyü, sihir, bolluk, bereket, yemek ,eğlence içiçedir ve amacı yaşamımızın kolaylaşması ve soylarının süregitmesidir.

Bocuk gecesi kışın en sert gecen ayazlar içinde kavrulan gecelerin başlangıç simgesiymiş. Bu gecelerde sular donarsa, o yılın bolluk ve bereket içinde geçeceğine inanılmış.

Çoğu Pomak köyünde, çok şişman kişiler için “bocuk domuzu” deyimini daha hala yaygın olarak kullanılıyor olması Domuzun soğuklarda daha sağlıklı yetişmesine bir gönderme niteliğindedir.

Ana yurtlarımızda Bocuk gecelerini törensel olarak sedenkalarla kutlayan Pomak Halkı, 1870 sonrası Soy kırım ve göçlerle diğer Müslümanlarla zorunlu olarak yerleştikleri yeni yurtlarında Trakya’da Marmarada ve diğer Pomak yerleşim

---

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



yerlerine geldiklerinde beraberlerinde getirdikleri bu âdetlerini daha hala sürdürmektedirler. Bocuk gecesinde “Bocuk Karısı, Bocuk Anası veya Bocuk Dede” diye adlandırılan bir varlığın beyazlar giyerek insan görünümünde gezdiğine inanılır<sup>17</sup>.



[www.edirneaktuel.com](http://www.edirneaktuel.com)

Bocuk karısının insan kılığında beyaz çarşaflara bürünerek yaşlı bir kadın görünümünde gezdiğine inanılır. Köy ahalisinden yaşlıca bir kadın seçilir kadının karnı tencere karasıyla boyanıp yüz çizilir. Kadın eline bir kasnak alarak başının üstüne kaldırır ve üzerine beyaz bir çarşaf sarılır. Karnından aşağıya bir oklava bağlanarak buna bir ceket giydirilerek en korkunç haliyle gelir sokak sokak peşinde kalabalıklarla gezdirilir.

Gece boyu dışarda dolaşanlar bocuk gecesini eğlencelik bir hale getirilmeye çalışırlar. Bocuk Dedenin-karının-ananın gelip yemesi için dama bir tepsi baklava konur. Evin damından Bocuk Dedenin duyup, gelip yemesi için üç defa;

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

- Bocuk dede saralia, ya da Bocuk karısı Saralia (baklava) diye bağırlarak çağırılır. (Bu güne kadar yenmemiş baklava tepsisine hiç rastlanamamış nedense )

Bocuk gecelerine daha çok büyükçe evlerde, misafir ağırlama durumu olan hanelerde komşular ve akrabalar katılırlar. Bocuk gecesinde, her evde kabak pişirilirdi. Pomak Mitolojisine göre, bocuk karısı-dedesi-anası, kabak pişen eve girip, kötülük yapamazmış. Kabağın yanı sıra mutlaka akıtma akıtılması adetten olup, Kabak çekirdeği veya benzeri çekirdeklerde kavrularak bocuk karısının – anasının dedesinin en nefret ettiği kokular yayılmış. Gece boyunca çeşitli biçimlerde kabak pişirilir, Güneş benzeri akıtmalar pişirilir, kaynamış mısırın mis gibi kokusu Bocuk karısını-anasını-dedesini çılgına çevirip o haneden uzaklaştırmış. Patlamış mısır, peksimet, ıspanaklı, pırasalı, börekler, Kaklarla şenlenmiş Hoşafırlarla güzel güzel giderken, armut, ayva, gibi meyveler yenir keten helvası, kar helvası, un helvası ile sofralar tatlandırılmış. Pecka Başı, ocak başında oluşan koyu sohbetlerde, o anın olduğu kadar bundan sonra gelecek önemli sedenkanın alt yapısı hazırlanır.

Bocuk gecesı ev içi eğlencelerinde darbuka, tef eşliğinde, yüzük bulmaca, kös oynanır kaybedenler eğlenceli cezalarla başbaşa kalırken, genç kızlar kılık değiştirerek seyirlik oyunlarla geceye bambaşka renkler katarlar.



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

Kısaca Bocuk gecesı, kitleleri birbirine yaklaştıran eğlence ile yemeği bir araya getiren bölgenin önemli ritüellerinden biri olarak karşımıza çıkmaktadır.

## BÖLÜM 2

### KÜLTÜR KAVRAMI, YEMEK KÜLTÜRÜ ve YEMEK KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL SÜRECİ

#### 2.1. Kültür Kavramı ve Unsurları

Kültür, toplumdan topluma, milletten millete değişen davranış ve yaşayış biçimlerinin ve dünya görüşlerinin ortaya koyduğu maddî ve manevî ürünler olduğuna göre, bu ürünleri oluşturan öğeler de çok yönlü ve çeşitlidir<sup>18</sup>. Söz gelişi bir toplumun yazılı olmayan hukuk kavramları demek olan **örf ve adetleri** ile bunları yazılı bir esasa bağlayan **hukuk sistemi** kültürün vazgeçilmez öğeleridir.

Nitekim, Türk örf ve âdetlerindeki sosyal yardımlaşma biçimleri ve konukseverlik anlayışı ile sözlü geleneğe bağlı olan **halk bilgisi** (folklor), iyiyi kötüyü birbirinden ayıran vicdanî değerlendirmelerde yol gösterici olan **ahlâk anlayışı** kendine özgü özellikler taşır.

Karşılıklı bu etkileşim bazen yozlaşma, bazen asimilasyon veya değişim olarak algılanabilir fakat bunu daha çok kültürel bir devinim ve ortak kültürlerin sonucu ortaya çıkan bir kültür zenginliği şeklinde yorumlamak daha doğru olur. Sonuçta yemek, gıda ve beslenme olguları üretim, mutfağa taşıma ve yemeğe dönüştürme ile beraber sofraya getirme ve tüketme evreleriyle ilgilidir. Gıda ve yemek kültürü, tüketilecek bir ürünü üretmek ya da elde etmek süreçleriyle sınırlı olmayıp, alışkanlık ve inançlar da etkileyici faktörler demeti olarak karşımıza çıkmaktadır. Toplumda sıkça gördüğümüz; ekmeği yukarıda tutmak ve yere düşerse öpüp alına koymak, yemek duası ve tabakta yemek bırakmamak, tabağı silmek ve de bereket versin demek gibi unsurlar yemeğe olan saygıyı yemek kültürü ile örtüştürmüştür. Ölü ardı yemeği yani ölü aşı, düğün ziyafeti ve kurban bayramında hep birlikte kavurma yenmesi de toplumsal değerlerle yemek kültürünü bir araya getiren önemli etkenlerdir.

---

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

### 2.1.1. Kültürel Öğeler

Kültürün öğeleri; Kültürün belirlediği yerleşik davranış kurallarıdır. Toplumsal düzeni sağlayan bireylere yol gösteren doğru ve yanlış olumlu ve olumsuz belirleyen kurallar, standartlar ve fikirlere **kültürel öge** denir<sup>19</sup>.

**Kültür, genel olarak iki ögeden oluşur<sup>20</sup>:**

**a) Maddi Kültür Öğeleri:** Binalar, her türlü araç-gereç, giysiler vb. Manevi kültür, kısaca inançlar, değerler, semboller, normlar şeklinde tasnif edilebilir. Manevi kültür, bir milleti diğer milletlerden ayırt etme imkanı veren örf, adetler, davranışlar, ahlak anlayışı, değerler, sosyal normlar ve zihniyet değişiklikleridir. Manevi kültür, kolayca müşahade ve teşhis edilemeyen değerleri, inançları, düşünce tarzlarını ihtiva eder. Bunlar bazen o kadar derinde yer etmişlerdir ki, bizzat o kültürün sahibi olan kimseler bile fark edemez.

**b) Manevi Kültür Öğeleri:** İnançlar, gelenekler, normlar, düşünce biçimleri vb. Maddi kültür ise, kısaca manevi kültürün dışındaki kültürel unsurlar olarak tarif edilebilir.

Daha başka bir ifadeyle insanların yaptıkları aletler, kullandıkları malzemeler maddi kültürü oluştururken, diğerleri manevi kültürü oluşturur.

Kültürün maddi ve manevi öğeleri arasında sürekli bir etkileşim vardır. Birinde meydana gelen bir değişim diğerini de etkiler.

Kültür, toplumun doğal çevresinden yani coğrafi koşullardan etkilenir. Örneğin, dağlık bölgelerde yaşayan toplumların kültürüyle verimli ovalarda yaşayan toplumların kültürü birbirinden farklıdır.

---

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

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

### 2.1.2. Milli Kültür Öğeleri

Milli Kültür, bir millete özgü bilgi, inanç ve davranışlar bütünü ile bu bütünün parçası olan maddi nesneler. Bir milletteki Toplumsal yaşamın dil, düşünce, gelenek, işaret sistemleri, kurumlar, yasalar, aletler, teknikler, sanat yapıtları gibi her türlü maddi ve tinsel ürününü kapsamına alır.

Milli Kültür Öğeleri ya da Unsurları; Sanat (Müzik, Edebiyat, vb.) , Tarih, Dil, Din, Güzel Sanatlar (Resim, Heykel vd.) , Felsefe, Temel Bilimler (Matematik, Fizik, Kimya, Biyoloji) , Sosyal Bilimler (Hukuk, Ekonomi, Sosyoloji vd.), Teknoloji, Mimari olarak sınıflandırılabilir.

Kültürel Öğeler veya unsurlar ise 6 başlık altında toplanabilir<sup>21</sup>:

1. Dil: Kültür unsurlarının başında gelir. Çünkü dil olmadan öteki unsurların meydana gelmesi mümkün değildir. Dil bir milletin ses dünyasıdır. Her millet kainatı değişik şekillerde algılamış ve yorumlamıştır. Aynı zamanda dil kültüre ait bütün değerleri bünyesinde barındıran bir kültür hazinesidir. Bir dil, onu kullanan milletin kafa yapısını, nasıl düşündüğünü, zihninin nasıl çalıştığını ve mantığını ortaya koyar.

2. Din: Kültür unsurları içerisinde çok önemli bir yere sahiptir. Bilhassa eski devirlerde yüzyıllarca bu kültür unsuru ön planda bulunmuş ve öteki kültür unsurlarını gölgede bırakmıştır. Dinin milletler üzerindeki hakimiyeti, imparatorluklardan millî topluluklara geçinceye kadar devam etmiştir. Milliyetçilik çağında milletler imparatorluklardan kopunca dinin fonksiyonu da azalmıştır. Dinin bir millet içerisindeki kültüre etkisi ve kültürün diğer unsurlarının oluşması ve değişmesindeki rolü ise devam etmektedir. Dini bayramlarımız ve törenlerimiz bunun açık örnekleri olarak dikkati çekmektedir.

3. Gelenek ve görenek: Bir toplumda çok eskilerden kalmış olmaları dolayısıyla saygın tutulup kuşaktan kuşağa aktarılan, yaptırım gücü olan kültürel kalıntılar,

---

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

alışkanlıklar, bilgi, töre ve davranışlardır. Gelenek, genel olarak üç bağlamda ele alınabilir. İlki geçmiş yaşam biçimlerinin içinde yaşanan ana taşıdıkları maddî ve manevî değerler bütünüdür, ikincisi ise geleneğin özünü teşkil ettiği ifade edilen kutsalla olan ilgiden dolayı geleneğin zengin ve kutsi değerler ihtiva eden köklü yanıdır. Üçüncüsü ise, geleneğin kendinden her türlü istifadeye açık olan anlamlar rezervi yönüdür. Sanat ve edebiyata da bu yön etki etmektedir<sup>22</sup>.

Bunlar bir milletin yazılı olmayan veya hepsi yazılı olmayan kanunlarıdır. Yazılı kanunların çoğu gelenek ve göreneklere göre düzenlenmiştir. Kanun, insanın toplum içerisindeki davranışlarını düzenler. İnsanlar bu düzeni asırlar boyunca gelenek ve göreneklerle sağlamışlardır.

4. Sanat: Sanat, bir millet diğer milletlerden ayıran, bir millete has duygu ve zevklerin tezahürü ve şekillenmesidir. O milletin güzeli yaratma ve bulma tarzıdır. İnsanoğlu barınır, beslenir, sosyal ve ruhsal ihtiyaçlarını gidermeye çalışır. Bunları yaparken oyalanmak, ruhunu okşamak, güzeli yakalamak, yeni güzellikler ortaya koymak ister. Bunun sonucunda sanat eseri ortaya çıkar. Her milletin sanat eğilimi ayrı bir özellik taşır. Söz, ses , mekan, renk ışık zevk ve anlayışı farklıdır. Demek ki sanat bir milletin ortak zevkinin ifade edilışıdır. Bur kültür unsuru edebiyat, resim, mimarı, heykel vb... gibi kollara ayrılır.

5. Dünya görüşü: Dünya görüşü bir milletin başka milletlerden farklı olan hayat felsefesidir. Bir milletin fertleri ortak kültür dolayısıyla tutum, zihniyet ve davranış bakımından çeşitli ortak özellikler gösterirler. Sosyal ve ruhî olaylar karşısında fertlerin bu ortak tutum ve davranışları o milletin dünya görüşünü meydana getirir. Bunun için her millette değerler ve değer yargıları farklıdır. Askerlik, kahramanlık, aşk, madde, namus, temizlik, ahlak, ölüm, eğlence vs. Gibi hayat hadiseleri ve kavramları her millette değişik davranışlarla karşılanır.

6. Tarih: Milleti, dolayısıyla kültürü meydana getiren unsurlardan birisi olan tarih, bir milletin çağlar içindeki yürüyüş ve görünüşüdür. Tarih mazidir, fakat bu mazi

---

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

bugünün ve dünün fertlerini millet içerisinde birbirine bağlayarak geleceğe taşır. Fertler arasında kader birliği temin eder. Aynı millete mensup insanlar tarih sayesinde akrabalıklarının farkına varabilirler. Tarih bir milletin nere-den gelip nereye gittiğini gösteren kültür unsuru olarak, o milletin hayatında önemli bir yer tutar.

## **2.2. Tarihsel Süreç İçerisinde Yeme- İçme Kültürünün Evrimi**

Yeme içme kültürü insanlık tarihinin her evresinde önemli olmuştur. Günümüzden 12 bin yıl öncesinde insanların öncelikli amacı yaşamlarını devam ettirebilmek için besin bulmaya ve beslenmeye dayanmaktadır. Paleolitik Çağ (İ.Ö 600.000-10.000) olarak adlandırılan bu dönemde, insanlar bol av ve besin bulabilecekleri yerlere göç etmekte ve kendilerine barınak olarak mağaraları veya kaya sığınaklarını seçmektedirler<sup>23</sup>.

Temel ihtiyaçlar içerisinde yer alan yeme, içme ve beslenme insanlık tarihi ile beraber avcılık ve toplayıcılık şeklinde iki temel kategoriye ayrılırken, avcılar daha çok etçil, toplayıcılar ise daha çok otçul bir beslenme anlayışına sahip olmuşlardır. Daha sonra iki grup arasında meydana gelen etkileşimler ise iki yemek kültürünü birleştirmeye yönelik etkiler meydana getirmiştir.

Sonuçları “Proceeding of the National Acedamy of Sciences” (PNAS) adlı bilim dergisinde yayımlanan araştırmaya göre, ateş, yaklaşık bir milyon yıl önce, yani tahmin edilenden yaklaşık 300 bin yıl önce keşfedildi<sup>24</sup>.

Ateşin kontrol altına alınması sayesinde ısınma, ısıtma, aydınlatma, yakma, avlama, ayrıştırma, birleştirme, haberleşme, barınma, korunma, alet yapma, ölü gömme ve besin maddelerinin pişirilmesi gibi konularda hızla ilerleme sağlanmıştır. Pişirme sayesinde, çiğ olarak tüketilemeyen veya tüketilirken dişleri ve mideyi yoran, yumuşak olmadığı için küçük parçalara ayrılamayan ve hazımsızlık gibi sorunlara neden olan kimi yiyecekler yenebilir hale gelmiş,

---

<sup>23</sup> [acikarsiv.ankara.edu.tr/browse/1357/1959.pdf](http://acikarsiv.ankara.edu.tr/browse/1357/1959.pdf)

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

besinlerin sindirimi kolaylaştırmıştır<sup>25</sup>.

Ateşin bulunması ve kontrol edilmesi aynı zamanda bugünün ifadesi ile ilaç yapımını da başlamıştır. Otların kaynatılarak suyunun içilmesi ya da yakılarak tütsü elde edilebilmesinin arkasında ateşin icadı yer almaktadır. Dondurma, tuzlama ve kurutma gibi teknikler, besinlerin aylar sonra da yenilebilmesini mümkün hale getirmiştir. Malzeme çeşitliliği artmış, pişirme, kaynatma, kızartma konusundaki beceri gelişmiş ve bütün bunlar kendini yemek kitaplarıyla ifade eden değişik mutfak kültürlerinin oluşmasına yol açmıştır<sup>26</sup>.

Bu tarihe kadar dünyanın pek çok yöresinde bilinmeyen sebzeler, meyveler ve baharatlar insanların yaşamlarına girmiş; mutfak kültürü ve giderek genel kültürel kalıplar değişmeye başlamıştır. Örneğin, doğal koşulların sınırlılığından dolayı yalnızca tahıl (buğday, arpa vb.) üretimi ile uğraşan ve beslenmeleri ağırlıklı olarak tahıla dayanan bölgelerde, sebze-meyve yetiştirilmeye başlanmış, ürün çeşitliliği artmış ve beslenme kültürü zenginleşmiştir. Tarım ticaretinin gelişmesi sonrasında pek çok ürün dünya toplumlarınca tanınmıştır.

Endüstri devrimi ile birlikte, giderek daha fazla sayıda köylü geleceğini yeni nüfus merkezlerinde aramaya başlamış; şehir, yeni bir üretim biçimi olan endüstri için büyüme alanı haline gelmiştir. Kitlelere refah ve yüksek yaşam düzeyi vadeden kentler, aynı zamanda sakinlerine yeni beslenme şekillerini de şart koşmuştur. Köyden kente göçle beraber artan şehir nüfusu giderek gıda ürünleri talebini arttırarak fiyatları yükseltmiş , geçimini sağlama yolundaki değişiklikler, insanın beslenme biçimini de etkilemiş; büyük aile sofrası, ailenin sosyal yapısının bozulmasına paralel olarak endüstriyel devrimin başlangıcıyla birlikte parçalanmıştır. Köyden kente göç ederek ağır ve uzun çalışma yaşamıyla baş başa kalan çekirdek aileler ya da yalnız kalan erkekler yemek hazırlamak için yeterli zamanı bulamayınca, fabrikaların kötü şartlarda hazırlanmış yemekleriyle

---

<sup>25</sup> Lewis, Roy, *Evrin Adamı*, p.13, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, 2001

<sup>26</sup> Grefe, Christiane, *Hamburger Çağı*, p. 13, İletişim Yayınları, İstanbul, 1994



karınlarını doyurmak zorunda kalmışlardır<sup>27</sup>.

Kitlesel yemek için gereken şartların geliştirilmesinden sonra, ordu da bu buluşları askerlerini beslemek için devreye sokmuştur. 1853-1856'daki Kırım Savaşı'nda İngiliz-Fransız cephesinde birliklerin beslenmesi için ilk kez büyük ölçekte konserveler kullanılmıştır. Soğutma birimlerinin ve soğutmalı kamyonun gelişimi, et ürünleri endüstrisinin büyük bir atılım yapmasına katkıda bulunmuştur (Grefe, 1994).

Ürün kalitesinin düşüklüğünü renklendirme, tatlandırma ve koku malzemeleriyle örtme yöntemleri daha da geliştirilmiş; fabrika, tıpkı ordu gibi, çarçabuk ve her şeyi yiyen toplulukların okulu haline gelmiştir.

Endüstri devrimi İngiltere'de başladığı ve İngiltere toplumunun yapısını etkilediği için yemek hizmetindeki ilk değişimler de burada görülür. İngiltere'de demiryollarının gelişimiyle birlikte otellerin sayısında da artış olmuş, restoranlara sahip bu otellerin etkisiyle dışarıda yemek yeme olanakları artmıştır<sup>28</sup>. Büyük otellerin başarılı olmasının ardındaki sebeplerden bir tanesinin de üst sınıflardaki kadınların toplum içinde yemek yemesine olanak sağlamaları olduğunu söylemektedir. Böylelikle kadının toplum içindeki statüsü de değişmiştir.

I. Dünya Savaşı ve sonrasında halkı doyurma sorumluluğuna paralel olarak yemekhaneler ortaya çıkmıştır. Böylelikle endüstriyel yemek hizmeti sektörü oluşmuş ve yemek dağıtım hizmeti başlamıştır. II. Dünya Savaşı sonrasında ise toplu yemek hizmetinde genişleme yaşanmış ve 1950-1990 yılları arasındaki süreçte dışarıda yemek yeme ihtiyacı ve isteği artarak, çok sayıda restoran kurulmuştur<sup>29</sup>. Teknolojinin ilerlemesi, toplumun alım gücünün artması, kitle turizminin artması, yurtdışı gezilerinin ucuzlaması, ulaşımın kolaylaşması, yemek sektöründe çeşitliliğin oluşmasını sağlamıştır. Globalleşmeyle birlikte Amerikan

---

<sup>27</sup> [acikarsiv.ankara.edu.tr/browse/1357/1959.pdf](http://acikarsiv.ankara.edu.tr/browse/1357/1959.pdf)

<sup>28</sup> 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

<sup>29</sup> a.g.e. 23

kökenli zincir fastfood restoran uygulamaları ve bunların Avrupa kaynaklı yansımaları da görülmeye başlamıştır.

Hızlı hazır yemek yenilen yerlerin ortaya çıkmasıyla birlikte, sandalyeler kullanılmamaya ve duvara tutturulmuş pratik masalarda yemek yenmeye başlanmıştır. Böylelikle gelen müşterilerin hem daha az yer kaplaması söz konusu olmuş, hem de daha kısa bir sürede yemeğini yiyip çıkmaları sağlanmıştır. Böylece geleneksel yemeklerin yerine hızla tüketimin gerçekleştirildiği daha endüstriyel bir beslenme alışkanlığı ortaya çıkmış ve insanlar kültürlerinde var olan yemek ve tadlardan uzaklaşmaya başlamışlardır.

### **2.3. Mutfak Kültürü ve Tarihsel Gelişimi**

Beslenme biçimleri, içinde bulunulan kültürel- coğrafi- ekolojik- ekonomik yapıya ve tarihsel sürece göre şekillenmektedir<sup>30</sup>.

Mutfak kavramı ile ulusların yalnızca mutfaklarına ilişkin yiyecek ve içecekleri değil aynı zamanda bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanışı, pişirimi, tüketimi, saklanması ve servisine yönelik teknikler, servis esnasında tercih edilen araç ve gereçler, mutfakın konumu ve mimarisi, toplu yemek törenleri ve bu noktada gelişen inanç ve uygulamaları da kapsayan, öznel bir kültürel yapı akla gelmelidir<sup>31</sup>.

Mutfak kültürünü oluşturan kurumsallaşmış uygulama ve alışkanlıklar, coğrafi ve iklimsel özelliklerden bağımsız değildir. Bunun yanında ekonomi, teknoloji, lojistik kaynaklar, göçler, şehirleşme ve iletişimin yoğunlaşmasının da beslenmedeki yeri önemlidir. Tarih öncesi beslenme alışkanlıkları mutfak kültürünün ilk oluşumları olarak kabul edilmekte ve ilerleyen dönemlerde Mezopotamya ve Çin doğrultusunda gelişimine devam ettiği görülmektedir. Anadolu topraklarındaki yeme-içme kültüründe ağırlıklı olarak Mısır ve Roma etkisi bulunmakla birlikte, Fransız ve İngiliz mutfak kültürlerinin de Roma

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

<sup>31</sup> E.Düzgün,Özkaya,[http://www.jotags.org/Articles/2015\\_vol3\\_issue1/2015\\_vol3\\_issue1\\_article4.pdf](http://www.jotags.org/Articles/2015_vol3_issue1/2015_vol3_issue1_article4.pdf)

mutfağından geçerek görüldüğünü söylemek mümkündür. Fransız mutfağı izlerinin bir diğer sebebi de özellikle 19. yüzyıldaki siyasal etkileşimin bir yansıması olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bugün Türk mutfağı olarak adlandırılan mutfak kültürü, Türklerin Anadolu'ya gelişi ile gelişim gösteren ve bu sürecin sonucu olarak içinde göçebe yemek alışkanlıklarını ile gelenen kıtadaki yemek pratiklerini barındıran bir sentezdir. Örneğin göçebe kültürde önemli bir besin olan et ile Akdeniz havzasının yeşil sebze-meyve üzerine kurulu beslenme alışkanlığı, bugün Türkiye'de bir arada bulunan bir durumdur. Ancak "Türk Mutfağı" olarak belirgin bir kavramsallaştırma yapmak gerektiğinde asıl referans verilen dönem Osmanlı dönemi ve bu dönemin yeme-içme alışkanlıklarıdır. Yemek kültürünün "saray mutfağı" ve "halk mutfağı" olarak ikiye ayrıldığı bu döneme genel hatlarıyla bakıldığında, mutfağın toplumsal bir ayrışmanın yanında işlevsel bir biraradalık temsil ettiğini görmek mümkündür. Halka bedava yemek dağıtılan aşevleri, toplumsal açıdan bütünleştirici olmakla birlikte, hükümdarın tebaasını beslemesiyle doğru orantılı bir itibarı ve iktidarı perçinleyici kurumlardır. Benzer şekilde, bugün Ramazan çadırları da iktidarın halkın karnını doyurarak itibar kazandığı, yemek üzerinden meşruiyetini kamusal alana taşıdığı mekânlardır. Osmanlı'ya dönmek gerekirse, sarayda birden fazla mutfakta, farklı konumdaki insanlar için yemeklerin pişirilmesi ve yemeklerin sadece yerel reçeteler olmaması ayrışmanın bir yansımasıdır. Bu bakımdan kullanılan malzemeler ve tariflerden yola çıkarak yeniliklerin sıkça uygulandığı saray mutfağının uyarlamalara hiç de uzak olmadığını söylemek mümkündür. Özellikle Fransız mutfağının etkisi yine dönemsel politik nedenlere bağlı olmakla birlikte bugün yabancı mutfak kültürlerinin etkisi ve yaygınlaşmasını anlayabilmek açısından ilgi çekicidir.

Günümüzde Türk mutfağındaki alışkanlıklar toplumsal yönelimler ve firmaların da dâhil olduğu ekonomik etkiler altında dönüşmekte, bu dönüşümde nüfus artışı, yerleşim yerlerinin ayrışması, kadınların iş yaşamına daha yoğun biçimde girmeleri, eğitim oranı ve seviyesinin yükselmesinin yanında besin endüstrisindeki gelişmeler önemli rol oynamaktadır. "Fast food" olarak tabir edilen hızlı ve belli kalıplar içinde gelişen yemek alışkanlığı da işte bu tür bir dönüşümün

ürünü olarak sunulmaktadır. Ancak şunu unutmamak gerekir ki; bu tarz yeme alışkanlığı farklı ebat ve görsellikte Türk mutfak kültüründe zaten var olan bir olgudur. Pide, dürüm, köfte ekmek Türk Mutfağı'na özgü “fast food”lardır (Baysal 1993:16). Bu sebeple “fast food” tarzı yeme alışkanlığını yepyeni bir dönem olarak sunmaktansa, bu tarzın küresel firmalar aracılığıyla sunumunun incelenmesi daha doğru olacaktır. Ayrıca mutfakta boyut ve malzeme bakımından yaşanan değişmelerin yanında kullanılan araçların da zaman içinde farklılaştığını görmek mümkündür. Küreselleşmenin iletişim ve lojistik ağıları yoğunlaştırmasına da bağlı olarak yaşanan niteliksel ve niceliksel dönüşümler, yemek saatlerinden masa düzenine, yaş ve cinsiyetten toplumsal statüye bağlı konumlanmalara kadar birçok alışkanlığın görünümü, yeni sosyoekonomik ortamın etkisi altında şekillenmektedir.



Kültürel değişim ve erozyanlar, hızlı şehir temposu , yaşayanları geleneksel kalaylanmış bakır kaplarda pişirilen ve sunulan yemeklerin yerini eve paket servis ile gelen sentetik kaplarda sunulan ve sarıldığı kağıdın kokusu ile karışmış bir yemek kokusu ile yaşayan bir toplum haline getirmiştir.



#### 2.4. Gastronomi

**Gastronomi**, kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bir disiplindir<sup>32</sup>. Yenilebilir tüm maddelerin, hijyenik olan ama sağlığa uygun olmasına şart koşulmayacak şekilde azami damak ve göz zevkini amaçlayarak sofraya, yenmeye hazır hale getirilmesine kadar olan süreç gastronominin çalışma konusudur. Gastronomi, hijyenik, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak; yemek düzeni ve sistemi anlamına da gelir.

Scarpato'ya göre Gastronomi kelimesi , Eski Yunan'da mide anlamında kullanılan “gastros” ve kural anlamında kullanılan “nomos” kelimelerinin birleşmesinden oluşmuş ve literatüre geçmiştir.

Ancak bir başka kaynağa göre ise, Yunan şair Atheneaus'un yiyecek ve yemenin zevki isimli şiirinin başlığından esinlendiğini iddia etmektedir<sup>33</sup>.

Gastronomi, tarih boyunca çeşitli şekillerde tanımlanmıştır. Birçok sözlükte Gastronomi kelimesi, iyi yemek yeme sanatı ve bilimi olarak geçer. Geçmişte bazı

---

<sup>32</sup>

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

<sup>33</sup>[http://www.gastronomimutfaksanatları.com/FileUpload/ks241201/File/gastronomi\\_1.\\_hafta\\_-\\_gastronomi\\_ve\\_gastronomi\\_ile\\_ilgili\\_temel\\_kavramlar.pdf](http://www.gastronomimutfaksanatları.com/FileUpload/ks241201/File/gastronomi_1._hafta_-_gastronomi_ve_gastronomi_ile_ilgili_temel_kavramlar.pdf)

gastronomlar gastronomiyi iyi yemek yeme sanatı ve bilimi olarak kabul etmişlerdir.

Fransız hukukçu - yazar Brillat-Savarin, 1825 senesinde, gastronomi sözcüğünü kapsamlı bir şekilde tanımlamaya çalışmıştır. Bu yeni tanıma göre gastronomi; yemeği hazırlama, üretme ve sunumun yanında, yansıtmacı ve mükemmel yeme-piştirme düşüncesini de kapsamaktadır<sup>34</sup>.

#### **2.4.1. Gastronominin diğer bilimlerle ilişkisi<sup>35</sup>**

- Yiyecek maddelerinin özelliklerinin bilinmesi gerektiğinden dolayı doğa bilgisiyle ilgilidir.
- Yiyecek maddelerinin kalitesi ve bileşimlerinin incelenmesi gerektiğinden dolayı fizikle alakalıdır.
- Yiyecek maddeleri üzerinde çeşitli analiz ve kataliz (bir maddenin kimyasal bir tepkimede hiçbir değişmeye uğramadan, başka maddelerin bileşimi üzerine etki ederek tepkimenin oluşmasını veya hızının değişmesini sağlamasıdır) yapması nedeniyle kimya ile alakalıdır.
- Yemek sanatı olması ve güzel tatlar ortaya çıkarması sebebiyle aşçılıkla ilgilidir.
- İhtiyaç olan malzemeleri mümkün olan en ucuz fiyatla satın almak ve hazırlanan ürünleri en kârlı fiyattan satmak için de işletme ile alakalıdır.
- Uluslararası tanıtım sayesinde yarattığı gelir kaynaklarından ötürü politik ekonomi ile ilgilidir.

#### **2.5. Geleneksel Gıda Yaklaşımı**

Geleneksel gıdalar; sık sık tüketilen yada bir kutlama ve/veya dönemle ilgili, bir nesilden diğerine aktarılan, gastronomik mirasa göre özel bir işlemle yapılan, doğal olarak üretilen ve farklılaşan, duyuşal özellikleri bilinen ve yerel bir

---

<sup>34</sup> a.g.e.

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

alan/bölge/ülke ile ilgili olan ürünler şeklinde tanımlanmaktadır.

Küreselleşen gıda tüketim yapısı, çeşitliliğin ortadan kalktığı bir düzende standartlaşan ürünlere yönelim son dönemlerin belirleyicisi olmuştur. Hızlı tüketim ürünlerinin artan talebi ve küresel ölçekli firmaların ulusal gıda piyasaları da dahil olmak üzere sahip olduğu ağırlık ise bu süreci yöresel ya da geleneksel ürünler aleyhine geliştirmiştir.

Geleneksel gıdaların kendine ait özellikleri ile diğerlerinden ayrılan nitelikte ürünler olmalarının yanı sıra coğrafi ve kültürel kökene işaret etmeleri, hem mülkiyet hakları hem de öz niteliklerini kaybetmemeleri açısından korunmalarını gerekli kılmaktadır.

## BÖLÜM 3

### MERİÇ İLÇESİ ve BÖLGENİN YEMEK KÜLTÜRÜNE BİR BAKIŞ

#### 3.1. Kültür ve Yemek Kültürü

Kültür, insanların ortak davranış kalıplarıdır. Bütün insan toplulukları kendilerine özgü kültür değerlerine sahiptir. Bunların devamını sağladıkları süreçte yıllar boyu varlıklarını sürdürebilmektedirler. Beslenme kültürü de bu davranış kalıplarını oluşturan halkanın ana noktalarından biridir. Bu bütünlük içerisinde yiyeceklerin seçimi, hazırlanması, pişirilmesi, sunumu, tüketimi ve saklanması gibi konularda sahip olunan birçok ortak özelliklere de beslenme alışkanlıkları denir.

Halkın yaşama biçimi olarak ele alacağımız mutfak kültürü bir anlamda toplumların sofradan yansıması özelliği de taşımaktadır. Şöyle ki; tarih boyunca Türklerin çok geniş bir coğrafyada yaşadıkları bilinmektedir. Buna bağlı olarak toplumun kendi yapısında var olan kültür değerleri de farklı coğrafyalara yayıldıkça artmıştır. Bu topraklarda bulunan kültürler ile etkileşip zamanla bütünleşmiştir. Kendi özüne bağlı kalarak zenginleşen bu kültürel yapıdan Türk mutfağı da payına düşeni almış ve dünyanın sayılı mutfaklarından biri haline gelmiştir. Mutfagımızın bu haklı başarısını çeşit zenginliği, damak tadına uygunluğu ve birçok yiyecek-içecek türü ile sağlıklı ve dengeli beslenmeye imkân veren bir mutfak olmasına da bağlamak gerekir. Saray mutfaklarına verilen önem, geliştirilen tatlar da Türk mutfagının devamlı yenilik ve süreklilik içerisinde olduğunun yazılı belgelerine örnek olarak sunulabilir. Türk dünyası mutfakları üzerinde günümüze kadar yapılmış birçok araştırmalar ve yazılar bulunmaktadır. Mutfak kültürü zincirimizin bir halkasını da Batı Trakya Türklerinin geçmişten günümüze beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürleri ile oluşturmak gerekir. Bir toplumu tanımanın yolu her zaman kendi sofrasından geçer. “Kaşık oynamadıkça, insan anlaşılmaz”



sözü bunu çok iyi açıklamaktadır. Çünkü sofralarda her zaman o toplumun kendi değerleri yoğrulur, pişirilir, sunulur<sup>36</sup>.

Kentleşmenin meydana getirdiği apartman anlayışı eski avlulu evlerin yok olmasına dolayısı ile o avlularda yapılan makarna ,salça, pekmez , meyve kurusu vb. ürünlerin artık yapılamamasına da yol açmıştır. Şu anda bakıldığında avlusunda inciri, narı, ayvası, üzümü, hatta meşhur piravuşta eriği, patlıcan, maydanoz, nane, soğan, domates ve pırasa bahçeli, onlarca çiçek yetiştirilmiş avlulu evler bu değişime bağlı olarak geçmişte kalmış ve de kalacaktır.

Dondurulmuş yiyecekler de gözde gıdalar arasında yer almaktadır. Hazırlanmasının kolay olması ve besin değerinin diğer işlenmiş gıdalara göre daha yüksek düzeyde olması bu ürünlere olan ilgiyi artırmaktadır. Amerika’ da gelişme gösteren bir başka eğilim ise kişiye özel gıdalardır. İnternet sitelerinden tüketiciler kendi damak zevklerine göre ürünler talep edebilmektedirler. İyi tarım uygulamaları ile üretilen meyve ve sebzelerde bu konuda bilgi sahibi olan tüketicilerin ilgisini çekmeye başlamıştır<sup>37</sup>. Çok doğaldır ki bu gelişme kışlık yemek hazırlama kültürünün de sonunu getirmiştir.

Anadolu mutfağı ile birçok konuda ortak özelliklere sahip olan Batı Trakya Türk Mutfağı aynı toplumda birlikte yaşadığımız Yunan mutfağı ile de etkileşmektedir. Bu etkileşim sonucu günlük hayatta kullanılan ve dilimize yerleşmiş beslenme kültürü ile ilgili birçok sözcüğe konuşma dilinde rastlamak mümkündür. Portakalada (portakal suyu), tiropites (peynirli üçgen börek) taper (plastik kapalı kap), vitam (margarin), harto peçeta (kâğıt peçete), v.b. gibi birçok örnek verilebileceği gibi, Yunanlıların mutfağında da Türk Mutfağına ait birçok yemek aynı isim ve aynı yöntemlerle hazırlanmaktadır. Örneğin; musakka, helva, ciğer dolması, köfte v.b.<sup>38</sup>

---

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

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

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

Balkanlar Türk kültürüyle daha 7.yüzyıldan itibaren Avarlarla, Peçeneklerle, Oğuz ve Kuman Türkleriyle tanışmıştır. Orta Asya'dan Anadolu'ya ve Balkanlara göç sanıldığından da erken dönemlere dek uzanmaktaydı. Hitit'ten kap-kacak, Sümer'den tahıl, Frig'den pişirme tekniği gibi farklı etkileşimlerle beraber bir yemek kültürü oluşmuştur. İmarethanelerde pişen yemekler Türk lezzet kültürünün yayılmasında ve yaygınlaşmasında da önemli bir faktör olarak görülmektedir. Bu çerçevede özellikle yoksullara dağıtılan hayır yemekleri bu lezzetin ve kültürün aktarılmasına ivme kazanmasına yol açmıştır.

Osmanlı Devleti'nde yeni fethedilen yerlerde nüfusun ve kültürün kaynaşması için daha doğrusu Türkleştirmek ve Türk kültürüyle buluşturmak için şenlendirme yapılır ve bu politika ile politika Anadolu'nun değişik yerlerinden fırıncı, hamamcı, zahireci çoban, kasap , aşçı gibi türlü kesimlerden erbablar gönderilir ve bu kültür transferiyle merkezle vilayetler arasında yakınlaşma, bütünleşme sağlanması hedeflenirdi . Her ne kadar yemek yolu ile kültürel yaklaşma hedeflense de yeni fethedilen topraklardaki yemek kültürü ile Anadolu yemek kültürü etkileşim yaparak yeni sentez yemek kültürlerinin oluşması yolu ile de yemek kültüründe zenginlik yaşanmasına vesile olmuştur.

Adını, Orta Asya'dan göç ederek bu topraklara yerleşen savaşçı Traklar'dan alan Trakya, tanıklık ettiği göçler nedeniyle sosyo-kültürel yapısında çeşitlilik göstermektedir. Trakya'nın bugünkü kültürel ve sosyal yapısını iki göç dalgası önemli ölçüde etkiler. Bunlardan biri 93 Harbi olarak da bilinen Osmanlı-Rus Savaşı (1877-78) sonrasında bölgeye Pomak ve Gacalların gelmesiyle yaşanır. Diğer bir etken ise Lozan Antlaşması'nın imzalanmasından sonra (1923-24) Trakya toprakları bu kez Yunanistan'daki Selanik, Serez, Yenice ve Kayalar yörelerinden göç eden Müslüman Gacal, Pomak ve Roman topluluklarına kucak açar<sup>39</sup>. 1930'larda Bulgaristan'dan göç eden grupların Trakya'da yeni bir hayata başlamasıyla, bugün bölgede pek çok etnik grubun yarattığı zengin bir kültürel mozaik bulunuyor. Bu çeşitlilik mutfak kültürüne de yansıyor. Avrupa ve Asya arasında bir köprü oluşturan Trakya Bölgesi, zengin mutfacı, halk oyunları,

---

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

düğünleri ve müziğiyle renkli yaşam kesitleri sunar. Bu çoksesliliğin başlıca nedeni bölgenin coğrafi konumu ve tarihsel gelişimidir. Trakya yöresi yemeklerinin çeşitliliğini de işte bu tarihsel ve kültürel hareketlilik oluşturuyor. Trakya mutfağı birbirinden lezzetli çorbaları, zeytinyağlıları, sıcak yemekleri, tatlı, börek ve hamur işleriyle ülkemizdeki kültürel etkileşimi en iyi şekilde yansıtan mutfaklarımızdandır<sup>40</sup>.

Modern ve pratik yemek alışkanlıkları bazı yemeklerin unutulmasına yol açsa da arnavut ciğeri, arnavut yahnisi, ciğer sarması, pırasa çorbası, patates çorbası, çilbır, bakla fava, ayşefasulye bastı, lorlu biber, keşkek, selanik tatlısı, hayrabolu tatlısı, Trakya Bölgesi'nde afiyetle yenen yemek ve tatlıların başında geliyor. Yemeklerin hafifliği, sebzelerin bolca kullanılması, zeytinyağlılara ağırlık verilmesi, kolay bulunabilir malzemeleri ve pratik pişirme yöntemleri Trakya yemeklerini farklı kılıyor. Trakya'da hamur işi ve börekler ise gerçek bir lezzet şöleni sunuyor. Mesela su, maya, tuz ve un karıştırılarak boza kıvamında bir hamur elde edilip, sac üzerinde yapılan akıtma, üzerine tereyağı, toz şeker ya da bal sürülerek yenen güzel hamur işleri arasında yer alıyor. Trakya mutfağı turşuları, reçelleriyle de ünlü. Domates ve kabağın bile reçelinin yapıldığı bu yöremizde, her evde en az üç çeşit reçel bulunması adettendir<sup>41</sup>. Reçellerinin bir özelliği de, kaynatılırken içine ıtır atılmasıdır. Bu yiyeceklerin birçoğunu ne yazık ki Trakya'daki restoran ve lokantalarda bulmak pek mümkün değil. Genellikle evlerde yapılan hamur işleri, hemen pişirilerek servis ediliyor. Tarhana, erişte, mangır, kuskus pilavı, kuru yufka gibi dayanıklı hamur işleri ise kışın tüketilmek üzere yazdan yapılıyor. Kadınların imece usulü çalıştıkları bu hamur açma günleri, gerçek bir sohbet ve eğlence ortamı da yaratıyor. Sonra da sırada ünlü soğan börekleri, kırmızıbiberle hazırlanan ilginç tolkça ve çok yaygın olarak yapılan cevizli börek bulunmaktadır.

---

<sup>40</sup> a.g.e.

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



Tolkça (Patlıcan Salatası)

Serhat şehri Edirne, Marmara Denizi'ni kucaklayan Tekirdağ, Karadeniz'e açılan Kırklareli, destanlar şehri Çanakkale ve İstanbul'un Avrupa yakasını içine alan Doğu Trakya Bölgesi, onlarca gizi ve rengi bünyesinde barındıran bir bölgemiz olup sahip olduğu bu mozaik bölgenin yemek kültürüne büyük bir katkı yapmıştır.

### 3.2. Bölgenin Gastronomik Kültürü

Edirne merkezli bölge tarihi geçmişi, konumu, kültürü ile Türk tarihinde büyük bir öneme sahiptir. 92 yıl Osmanlı İmparatorluğu'nun başkentliğini yapmış olan bu kentin fethi, Türk ve Avrupa tarihi açısından bir dönüm noktası olmuştur. Coğrafi konumu nedeniyle ilkçağlardan itibaren birçok uygarlığın gözdesi haline gelmiş olan şehir, halen daha önemini sürdürmektedir. Yunanistan ve Bulgaristan ile sınırının olması kenti, Türkiye'nin Batıya açılan kapısı yapmıştır.

Osmanlı İmparatorluğu için bu kadar önemli olan kent kültürel açıdan çok büyük bir birikim elde etmiştir. Kültürel birikimin oluşumunda saray mutfağının ve Rumeli yöresinin eşsiz yemeklerinin etkisi büyüktür.

Aslında çok zengin bir mutfağa sahip olmasına rağmen zamanla ekonomik ya da eğitim amaçlı göçlerin olması, neredeyse 1970'li yıllara kadar yaşayan azınlıkların kenti terk etmeleri gibi nedenlerle yöreye ait yemekleri bilen kişi sayısı

epey azalmıştır<sup>42</sup>. Kırsal kesimde etkileri devam etse de şehir merkezinde unutulmakta olduğu bilinmektedir. Bununla beraber köylerden gerek Edirne merkeze gerekse başka şehirlere göçle beraber kırsalda da geleneksel yemekler unutulmaya, yapılmamaya başlanmıştır. Özellikle araştırmaya konu olan Meriç İlçesi’nde yer alan yemek işletmeleri incelendiğinde , bölgeye has geleneksel yemekler yerine genel anlamda bilinen yemeklerin vitrinleri süslediği görülmektedir. Diğer taraftan kırmızı etin popülerliği nedeni ile köfte ve ciğer bu bölgede yine menülerde yer alırken kimi işletmeler haftanın belirli günleri bölgeye has geleneksel bir yemek olan Ciğer Sarmayı yapmaya devam etmeleri de sevindiricidir. Yemek kültürünün devamı için Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile Edirne Belediyesi her sene Tarihi Kırkpınar Şenliklerinde “Geleneksel Ev Yemekleri” yarışmaları düzenlemektedir. Amaç, unutulan çeşitlerin hatırlatılmasıdır

Edirne ve bölge mutfağının yapısına bakıldığında, genellikle tarımla uğraşan kırsal kesimin çok olması nedeniyle hamur işleri ve etlerin her zaman yerini koruduğu görülmektedir. Çorbalar, tatlılar, etli yemekler, hamur işleri, reçeller, şerbetler ve içecekler ile turşular Edirne’nin gastronomik ürünlerini oluşturmaktadırlar.

Kimisi bölgede sıkça rastlanan kimisi ise unutulmaya yüz tutmuş yerel yiyecekler şu şekilde özetlenebilir :

### **3.2.1. Acıbadem Kurabiyesi**

Geleneksel Türk bisküvisidir. Badem, şeker ve yumurta beyazı ile yapılır. Geleneksel tarife göre üstünde bir adet acı badem bulunur, ismi de buradan gelmektedir<sup>43</sup>

Tarihi bilinmeyen bir dönemde şehrin bugünkü Yıldırım semtine hacı olan ve bu lakapla anılan bir kişi yerleşir. Bu kişinin badem ağaçları yetiştirdiği ve bu

---

<sup>42</sup> [dspace.trakya.edu.tr/jspui/bitstream/1/2047/.../SENE%20ERGAN%20GÖYNÜŞEN.pdf](https://dspace.trakya.edu.tr/jspui/bitstream/1/2047/.../SENE%20ERGAN%20GÖYNÜŞEN.pdf)

<sup>43</sup> <https://tr.wikipedia.org/index.php?q=aHR0cHM6Ly90ci53aWtpcGVkaWEub3JnL3dpa2kvQWPEsWJhZGVtX2t1cmFiaXllc2k>

bademlerden yapılan kurabiyelerin “Hacı Badem” i ile yapılıp daha sonra “Acı Badem” olarak anıldığı rivayet edilmektedir<sup>44</sup>.



### 3.2.2. Ciğer Sarma

Ciğer yemeklerinin meşhur olduğu Edirne mutfağında ciğer sarma çok eski bir yemektir. Trakya bölgesinde baharın geldiğini müjdelemek amacıyla yapılan geleneksel bir lezzettir ciğer sarma<sup>45</sup>. Bugün Osmanlı mutfağı teması taşıyan restoranların menülerinde de rastlanmaktadır.



<sup>44</sup> [dspace.trakya.edu.tr/jspui/bitstream/1/2047/.../SENEM%20ERGAN%20GÖYNÜŞEN.pdf](https://dspace.trakya.edu.tr/jspui/bitstream/1/2047/.../SENEM%20ERGAN%20GÖYNÜŞEN.pdf)

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

### 3.2.3. Deva-i Misk

Helva ; Türk mutfak kültüründe Osmanlıdan günümüze kadar uzanan değişmez bir unsurdur. Osmanlı İmparatorluğunun başkenti olduğu dönemde, Edirne de oturan padişahın kızına ilaç olarak verilen bu güzel helva adından da anlaşıldığı üzere her derde deva anlamına gelmektedir, güzel kokulu bu helva 41 çeşit baharattan yapılmaktadır<sup>46</sup>.



### 3.2.4. Gerdaniye

Et ve şekerin birbiriyle buluştuğu, Edirne mutfağının unutulmaya yüz tutmuş bir et yemeğidir Gerdaniye. Şimdilerde pek yapılmayan, daha çok konsept restaurantlarda farklı dokunuşlar ile görülen bu yemeğe Osmanlı saray mutfağında rastlanmıştır. Gerek Edirne de gerekse bölgesinde hatta Trakya'nın genelinde unutulmaya yüz tutmuş yemeklerdendir. Bu gün konsept resteurantlarda yapılsa bile saray mutfağında tatlandırma için baharatlar veya erikten başka meyvelerin de kullanılması, şekerin yemekte o dönemler kullanılmıyor olmasıdır<sup>47</sup>.

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

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





### 3.2.5. Kandilli Manti

Bir avlak bölgesi olması nedeni ile Meriç ve bölgesinde av hayvanlarının eti farklı pişirme teknikleri ile yemek kültürünü zenginleştirmiştir. Av ördeği ile yapılması gereken mantı, biraz değişime uğrayarak tavuk etiyle de yapılmaktadır<sup>48</sup>. Normal mantı gibi hazırlanan yufkasının içine iç pilav konup ve dört tarafından kapatılan mantılar tepsiye dizilerek fırına verilir. Fırından çıkınca üzerine daha önceden haşlanmış ördek ya da tavuğun suyu dökülür ve etleriyle birlikte servis edilir.



### 3.2.6. Mamzana

Közde pişirilen patlıcan ve yeşil biber, domates, sarımsak ve sirke ile yapılan bu yiyecek, yemeklerin yanında salata türünde servis edilmektedir.

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





### 3.2.7. Patlıcan Reçeli

Özellikle Akdeniz mutfağında da görülen patlıcan reçeli, bölgemizde de görülmektedir. Bölgede üzerine çiğ düşmüş patlıcanlarda kullanılmaktadır. Çiçekten yeni çıkmış patlıcanların kireç suyunda bekletilmesiyle yapılan reçel yörenin en gözde reçellerindendir<sup>49</sup>



### 3.2.8. Hardaliye

Halen Edirne'nin Uzunköprü ilçesine bağlı Kırçasalih ve Yeniköy'de yapılan içecek, rengi, kokusu ve tadıyla çok özeldir. Yaklaşık bir ayda hazırlanan

---

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

içecek yuvarlak ve ağaçtan yapılmış bir fııya üzüm ve hardaldan konularak yapılmaktadır



<https://twitter.com/hardaliyeevi>

Yukarıda sayılan yiyeceklerin birçoğu Edirne dışında yaşayanlar tarafından tanınmamaktadır. Elbette ki Edirne Mutfağı bu yemeklerden ibaret değildir. Ancak Edirne denilince birçok insanın aklına tava ciğer, köfte, badem ezmesi ve beyaz peynir gelmektedir.

### **3.3. Bölgenin Gastronomik Kültüründe ne çıkan rnler**

Edirne merkezli bölgede hem Osmanlı Mutfağından hem de bulunduğu yörenin mutfağından ötürü zengin bir yemek kültürüne sahiptir. Meriç bölgesinde eski uygarlıklardan itibaren yerleşim ve yaşam var olduğu için yemek kültürü de buna paralel bir şekilde zenginleşmiştir. Trakya bölgesinin genelinde olduğu gibi Meriç bölgesinde de et, av hayvanları ve su canlıları yemek kültürüne etki yapmıştır. Ancak yeteri kadar tanıtımı yapılamamaktadır. Bu kadar zengin bir yemek kültürüne sahip olmasına rağmen Edirne dışından gelen ziyaretçilerin en fazla talep ettiği ve rağbet gösterdiği ürünler; tava ciğer, köfte, badem ezmesi ve beyaz peynirdir. Özellikle de 2005 yılında yapılan EMITT Fuarı'ndan sonra tava ciğerin bilinirliği önemli lde artmış ve kentin tanıtılmasında Kırkpınar Yağlı Güreşleri ve tarihi eserlerinin yanında bir lokomotif görevi üstlenmiştir.

**Tava Ciğer** ; Osmanlı İmparatorluğu’nun payitahtlığını yapmış olan Edirne, zengin bir saray ve Rumeli mutfağına sahiptir. Bu zengin mutfakın ürünleri arasında Edirne için en önemlilerinden birisi Tava Ciğeridir. 100 yıldan fazla bir geçmişe sahip olmasına rağmen adı EMITT 2005 Fuarında duyulan ve son birkaç yıldır Edirne’nin tanıtımında önemli bir rol üstelenen Edirne Tava Ciğeri, 25.07.2009 tarihinden itibaren Türk Standartları Enstitüsü tarafından tescillenmiş bir ürün olma özelliğine kavuşmuştur <sup>50</sup>.

Tava ciğer, yöreye özgü malzemelerle ve yine yöreye özgü pişirme teknikleri ile pişirilmektedir.



Bölgede yerleşik olan Pomakların yiyecekleri Balkanlarda yaygın olan yiyeceklerdir. Kabaklı börek yani tikva, mısır unundan yapılan kaçamak geleneksel yemekleridir. Pomak Türklerinin kendi tüketimleri için ürettikleri tek tarım ürünü, sofralarından neredeyse hiç eksik olmayan “kumpir” dedikleri patatestir. Yemeklerini genel olarak sofra etrafında daire biçiminde oturarak yerler. Hemen her sofrada patates ve çorba mevcuttur. Yemek, ortaya konan tasta veya toprak çanakta herkesçe ortaklaşa yenir Pomaklar genellikle hayvancılıkla

---

<sup>50</sup> <http://www.tpe.gov.tr>

uğraşmaktadır<sup>51</sup>. Bu yaşam tarzı, Pomakların yemek kültüründe de kendisini göstermektedir. Ağırlıklı olarak et, süt, peynir, tereyağı gibi hayvani gıdaların ağır bastığı yemeklere sahiptirler. Pomaklarda etli yemeklerin yanı başında börekler yapılır. Pomakların tüm ot çeşitlerini daha çok hamur işlerinde kullandıkları gözlemlenmiştir. Böreklerin üzerleri özellikle yoğurtlu olur ve fırınlarda pişirilerek, hoşaf ile ikram edilir.



Kabaklı börek (tikva)

Batı Trakya Türk mutfağında etlerin yemek olarak kullanımı çok yaygındır. Eti yenen hayvanların başında keçi-oğlak, koyun-kuzu, sığır etleri gelir. Cemiyet yemeklerinde, özel günler de sofraların olmazsa olmazı et yemeğidir. Özellikle bahar başlangıcında törensel bir nitelikte eş, dost, aile toplantıları, hıdırellez ve pikniklerde oğlak ya da kuzu çevirmek çok önemlidir. Kesilen hayvanların etleri buzdolabı, dondurucu gibi uzun süre saklanabilecek mutfak araçlarının olmadığı zamanlarda et ya da kıyma kavrulur, bez torbalara sarılıp rutubet almayacak bir yerde saklanırdı. Kurban etlerinden eve ayrılan kısım çiğ olarak saklanacaksa sepetlerle soğutucu kuyulara salınırdı. Günümüzde ise ya kullanılacağı miktarda alınmakta ya da alınan etler yapılacak yemek özelliğine göre ayrılarak poşetlerle buzluk veya dondurucularda bekletilmektedir. Böbrek, karaciğer, işkembe, barsak gibi sakatatlar da sıklıkla kullanılır. Köfte çeşidi olarak genelde tepside yuvarlak kesilmiş patateslerin üzerine konan köfteler salçalı su ile fırına verilir. Hafif olduğu

---

<sup>51</sup>[http://www.academia.edu/6680376/Pomak\\_Yemek\\_Kültürünün\\_Yaşayan\\_İzleri\\_Bir\\_Sözlü\\_Tarih\\_Çalışması](http://www.academia.edu/6680376/Pomak_Yemek_Kültürünün_Yaşayan_İzleri_Bir_Sözlü_Tarih_Çalışması)

için ızgarada pişen köfteler de tercih edilir. Köfte tek başına öğün yemeği olma özelliğini mutfağımızda henüz kazanmamıştır. Hazır satılan Tekirdağ köftesi de son zamanlarda mutfaktaki yerini almıştır.

Tavuk, hindi, kaz etleri de bu mutfağın vazgeçilmezleri arasındadır. Haşlama yapıldığında sularından çorba ve pilav yapılmaktadır. Köy tavuğu ile yapılan bol soğanlı tavuk yemeği meşhurdur. Bu etler sebze yemekleri ve ızgara olarak da hafif olduğu için tercih edilir. Av hayvanlarından tavşan, bıldırcın, keklik, ördek, kaz gibi hayvanlar avlandıktan sonra yahni, börek, akıtma, yufkalı gibi yiyeceklerin yapımında kullanılır. Tavukla yapılan akıtma yemeği ise ziyafetlerin baş tacıdır.

Bölge de nehirlerin varlığı ve aynı zamanda denize olan uzaklığın çok olmaması nedeni ile tuzlu ve tatlı su canlılarına yönelik olarak bir yemek kültürü de gelişmiştir. Balık yeme kültürü eskiden çok yaygın olmasa da günümüzde özellikle birçok aile şehir pazarının olduğu gün bir öğün balık yemeği hazırlamaktadır.

Tatlı su balıklarından yatırca, sazan ve son dönemlerde yayın gibi balıklar daha fazla yenir hale gelmiştir. Tuzlu su balığı olarak sardalye, istavrit, hamsi, uskumru, çipura, kefal, barbun, kalamar v.b. gibi balıklar tercih edilmektedir. Balıklar çoğunlukla fırında, ızgarada ve kızartma olarak hazırlanır. Kızartmada geleneksel olarak bilinen beyaz un , mısır unu yanında ezme tarhana ile de kızartılarak değişik tadlar ortaya çıkartılmıştır.

Bölgede su bıldırcını veya su bülbulü olarak da bilinen kurbağa bacağı da talep gören yiyeceklerdir. Dinlendirilmiş kurbağa bacağı yumurta ve mısır ununa batırdıktan sonra kısık ateşte 10 dakika pişirip servis edilen ve bilinenin aksine dinen de yasak olmayan besleyici kurbağa bacağı balık kadar tercih edilir hale gelmiştir.





<http://www.ntv.com.tr/yasam/bir-porsiyon-kurbanbağ-bacagi-7-5-tl,NFPghz2mvUKyZ8To-5hpKQSu>  
Bülbülü (Kurbanbağ Bacığı)

Özellikle yoğurt ve peynir Batı Trakya Türk mutfağının vazgeçilmezleridir<sup>52</sup>. Bu nedenle ilçede Meriç İlçesi Süt Üreticileri Birliği kurulmuştur<sup>53</sup>. Birliğin amacı, Meriç merkez ve köylerinde büyükbaş hayvanlardan elde edilen sütlerin pazarlama organizasyonunu yapmak, üretilen sütün miktar ve kalitesini arttırmak amacıyla gerekli çalışmaları gerçekleştirmek, süt üreticilerinin sorunlarını çözmek, hijyen şartlarına uygun yüksek standartlarda süt elde edilmesi için gerekli altyapıyı oluşturmak, üyelerin eğitimini sağlamak, sütün maliyetinin düşürülmesi konusunda üreticiye yardımcı olmak ve ilçede üretilen sütün pazar değerini arttıracak tedbirleri olarak birlik üyelerinin ekonomik menfaatlerini korumaktır. Birlik 2013 yılından itibaren Tarımsal Yayım ve Danışmanlık Hizmetleri kapsamında üyelerine danışmanlık hizmeti vermektedir. Böylece bölgede süt ve süt ürünlerinin üretimini pazarlamasını yaparak bölgenin vazgeçilmez ürünlerinin miktarını arttırmak da nihai hedef olarak görülmektedir.

Bölgede ; Et, sebze, kuru baklagiller, dolmalar, makarnalar, patlıcan ve biber kızartmaları gibi birçok yiyecek çeşidinin<sup>54</sup> sarımsaklı yoğurtla servis edilmesi gelenektir. Akşam yemeği öğünlerinde yoğurt tercih edilmektedir. Peynir ya da çökelek (ulaşık); börek, salata , peynirli poğaçaya gibi yiyeceklerin yapımında kullanılmaktadır. Tereyağı; yemek, pilav ve tatlılarda tercih edilmektedir. En çok tavuk yumurtası kullanılır. Ayrıca hindi (bibi), kaz, ördek yumurtaları sık olmasa

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

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

<sup>54</sup> a.g.e.

da kullanılır. Yumurta; haşlama, omlet, yağda, yoğurtlu yapımında, çorba, börek, kek, kurabiye, tatlı yapımları ile salatalarda da kullanılmaktadır<sup>55</sup>.

Fasulye, nohut, mercimek (yeşil) parça veya kemikli etlerle pişirilir. Öğün yemeği (tek ana yemek) olarak tüketilir. Fasulye ve nohut ayrıca paça, kelle, dana kuyruğu ile de pişirilir. Nohut haşlandıktan sonra tereyağlı pirinç pilavında kullanılır. Sade pişirilen fasulye yemeğinden artan kısım bir sonraki öğünde sarımsaklı yoğurt ile karıştırılıp iştah açıcı olarak sofraya konur. Yeşil mercimeğin sarımsaklı yoğurt ile tüketimi de çok sıktır.

Tahıllar ve tahıl ürünlerinin başında şüphesiz buğdayın öğütülmesi ile elde edilen un gelmektedir. Batı Trakya Türk mutfağında ekmekten çöreğe, çorbadan helvaya birçok yiyeceğin hazırlanmasında un kullanılmaktadır. Ekmekler fırın, bakkal gibi yerlerden alınsa da günümüzde bazı köy evlerinin avlularında bulunan fırınlarda ailenin tüketimi için ekmekler de yapılmaktadır. Özellikle kışlık yiyecekler arasında ilk sırada bulunan kuru ya da yaş olarak saklanan tarhana un kullanımına en iyi örnektir.<sup>56</sup> Kahvaltı alışkanlığının da hemen hiç olmadığı toplumda tarhana her öğünde olduğu gibi sabahları içine bayat ekmek doğranarak tüketilmesinden başka yanında ya da üzerine ufalanmış peynirle yenilmesi de mutfağımızın dikkat çekici bir özelliğidir. Günümüzde köylerde de yapımı azalan kuskus, erişte, ev makarnası yapımında da un kullanılmaktadır. Buğday; aşurede veya sade haşlama yapılarak tuzlanıp tüketilir. Patlak mısır ise kış gecelerinin önemli yiyecekleri arasındadır. Bulgurun sıklıkla kullanıldığı yer olarak tavşanlı börek içi örnek verilir. Ayrıca dolma içlerine pirinçle beraber bulgur da ilave edilir. Pilav olarak daha çok pirinç tercih edilmektedir. Mutfağımızın en karakteristik yiyeceklerinden olan nohutlu pilavı da ilave etmek gerekir. Pirinç ayrıca çorba, dolma, sarma, börek, sütlaç v.b. gibi yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılır.

Makarna, kıymalı, sarımsaklı yoğurt ile tüketilir. Arpacık ile domatesli etli güveç yapılır. Ekmek tüketimi yemek tüketiminden daha azdır. Yufka açma alışkanlığı eskiden olduğu gibi çok sık değildir. Börekler ve baklavalar için çoğunlukla hazır yufkalar kullanılır. Elde açma böreklerden tavşan böreği ve ulaşık

---

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

<sup>56</sup> a.g.e.

böreği ön sıradadır. İrmikten yapılan gaziler helvası da adı verilen özellikle cemiyet yemeklerinin vazgeçilmezlerindendir bunun yanında oturtma baklavası, sütlü ve meyveli tatlılarda sevilerek tüketilmektedir.

Bölge mutfağında her mevsime özgü sebzeler bulunmaktadır<sup>57</sup>. Örneğin; bamya, yeşil fasulye (kılıf), lahana, pırasa, patlıcan, biber, domates, salatalık, maydanoz, nane, yeşil ve kuru soğan, yaş ve kuru sarımsak, kabak, ıspanak, marul, patates bu sebzeler arasında yer almaktadır. Birçok sebzedden genellikle etli ya da pirinçli yemekler yapılır. Pirinçle pişirilen yemeklerin çoğu da sarımsaklı yoğurtla tüketilir. Kızartma olarak patlıcan, biber, patates, kabak daha çok kullanılır. Domatesli sos ya da sarımsaklı yoğurtla yenir. Sarımsaklı yoğurtla tüketilen yiyeceklerden yoğurtlu adı verilen yemek çeşitlerini de unutmamak gerekir. Turp, şalgam, havuç rendelenip limonlu salatası yapılır. Yemeklerin çoğunda domates kullanılır. Salça gerekmedikçe kullanılmaz. Her ne kadar Arnavut kökenlilerin tercih ettiği sebzelerden biri olan Pırasa, kültürler arası etkileşim nedeni ile Meriç bölgesinde de yaygın olarak kullanılmaktadır. Pırasa yemeği, kapama, börek gibi birçok yiyeceğin hazırlanmasında kullanılır. Çiğ olarak ekmek ile ve yemeklerle de yenir. Patlıcan musakka, közleme (köpoğlu mancası), kızartma, karnıyarık gibi birçok yemeğin yapımında kullanılır. Batı Trakya Türk mutfağında olduğu gibi Bölgede de çok geniş kullanıma sahip olan sebzelerin hemen her çeşidi ile yaz yemeği yapılmaktadır, bu yemeklerin yapımında sıkça güveç de yer almaktadır. Patatesten; kızartma, oturtma, çokratma (haşlama), etli yemekler genellikle en sık kullanımına örnektir. Sebze yemekleri ana yemek olarak yenilmektedir. Bu nedenle sıcak ya da ılık olarak servis edilmektedir. Sağlık açısından çok iyi bilinen sarımsağın Bölge Mutfağında , Türk mutfağında kurusu olduğu kadar yaşının da çok kullanılması Bölgede de çok kullanılmasına neden olmuştur. Sarımsak ;Sade ekmekle, yoğurdun içine doğrayıp sos yapılarak, turşularda, bazı yemeklere lezzet vermesi için sıklıkla kullanılmaktadır. Bakla, bezelye, taze fasulye gibi birçok sebze etli ya da zeytinyağlı olarak pişirilir. Tavuklu bamya ise mutfağımızın meşhur sebze yemeğidir. Sofralarda salata tüketimi özellikle kışın turşunun yanında azalsa da, her mevsimde bulunan sebzelerden yapılan çeşitli salatalar sofraları süslemenin

---

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



yanında iştah açıcı görüntü de vermektedir. Sofralarda sebze ve salatanın çok olması nedeni ile Ege ve Akdeniz mutfaklarının özelliği görölmektedir. Buna bağlı olarak doğada kendiliğinden yetişmiş otlar da çok sık kullanılmaktadır. Bölgede ; kenger, labada, gelincik gibi doğal otlardan; salata, yemek, börek v.s. yapılmaktadır.

Bahçe ve tarlalarda özellikle yetiştirilen meyvelerin başında en çok sevilerek yenilen, reçeli yapılan piravuşta eriğidir (küçük, sarı, oval biraz ekşimsi tattadır). Ayrıca bahar aylarında cangıl (can eriği, genelde yıkandıktan sonra tuzla yenir). Üzüm asması, incir, vişne, elma, armut, kavun, karpuz, kiraz, ayva, nar, şeftali, kayısı, ceviz, badem, gibi meyvelere de sık rastlanır. Meyvelerin çoğu yemeklik olarak tüketildiği gibi özellikle reçel ve marmelât yapımında da kullanılırlar. Reğellerin taneleri tabaklara konularak çatal veya kaşıkla tatlı olarak ikram edilmesi de gelenektir. Cevizlerin içleri baklava malzemesi olarak hazır bekletilir. Diğer meyvelerin bir kısmı da komposto olarak tüketilir. Yine çok sık olmasa ve unutulsa da bazı meyvelerden kaklar (meyve kuruları) yapılır. Özellikle üzümlerden ve karpuzdan pekmez de yapılır. Yaprakları ise salamurada kullanılır.

Bölge mutfağında geleneksel olarak kullanılan baharatların başında kırmızı toz biber, kimyon (aşure tozu), tarçın, karanfil, vanilya, kekik, kuru ve yaş nane, maydanoz, dereotu, sarımsak, soğan, tere, roka, kereviz sayılabilir.

Ayran başta olmak üzere komposto, hoşaf suları (soğukluk), meyve (yemiş) suları, limonata, kullanılır. Ayranın tuzsuz olarak ikram edilmesi ise bir başka özellik olarak göze çarpar. Yine sık olmasa da loğusa şerbeti ve çeşitli şurupların yapımına rastlanmaktadır. Reçel suları da sulandırılarak “soğukluk” olarak ikram edilmektedir.

Geleneksel bir tat olan ancak son yıllarda yeniden tanınan hardaliye de sofralarda yerini almaktadır. Yapımında daha çok merlot, shiraz ve gabarnet cinsi üzümünün tercih edildiği hardaliyeyi elde etmek için önce üzümler sadece kabuğu kırılacak kadar (renginin koyu olması için) ezilmekte, daha sonra şıranın şarap veya sirkeye dönüşmesini önlemesi için hardal da kabuğu çatlayacak kadar ezilip bir kat üzüm, bir kat vişne yaprağı şeklindeki yaprak katmanları arasında meşe fiçılara veya toprak küplere yerleştirilmektedir. Hardaliye kaynama döneminden sonra 15-

20 gün içinde içilecek kıvama gelmektedir. Tortusundan arınması için süzülen hardaliye, fiçilerin muslukları açılarak şirasından arındırılmakta ve en sonunda fiçıya eklenen su ise hardalın verdiği acılığı azaltılmakta ve içilmeye hazır hale gelmektedir<sup>58</sup>.



Hardaliye

Sıcak olarak ise ıhlamur, papatya gibi bitki çayları siyah çay yanında da alternatif olarak verilebilir. Çoğunlukla hazırlanırken bu çaylara güzel kokması için karanfil konulur<sup>59</sup>. Günümüzde kültürel etkileşim ve medyanın itici gücü ile çikolata, neskafe, kapuçino, kakao, frapeler (sıcak ya da soğuk olarak içilen neskafe, şeker, süt ile yapılan köpüklü kahve) sevilerek tüketilir. Kolalı içecekler de tüm dünya mutfaklarında görsel etkenler nedeni ile bazı zararlarının yanında sofraları işgal etmektedir.

Toplumumuzun şüphesiz en önemli içeceği günün her saati sevilerek tüketilen kahvedir. Üzerine birçok sözler üretilmiş olan Türk kahvesinden vazgeçmek neredeyse imkânsızdır. “Kahve kalbe kuvvettir” denir. Günün ilk saatinde içilen kahveye “bağırsaklarımızı ıslatsın”, arada içilenlere “sıkıntımızı dağıtsın”, arkadaş, komşu, misafirlerle içilenlere “sohbet olsun”, içilen kahveye memnuniyeti belirtmek için “ferah kahveniz olsun” denir. Eskiden kahvenin pahalı

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

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

olduğu, bulunamadığı zamanlarda kahvenin içerisine kavrulup çekilmiş nohut karıştırılıp aynı kahve pişirme tekniği ile pişirildiği de gözlenmiştir.

Günümüz şartlarında, her tür yiyeceğin kolaylıkla bulunabilir olması, ekonomik durumun da etkisi ile eskisi kadar kışlık yiyecek hazırlama geleneğinin ülke genelinde olduğu gibi bölgede de kalmadığı gözlenmektedir. Yine de alışkanlık gereği yapılan ya da vazgeçilemeyen kışlık yiyecekleri belirtmek gerekir. Ev makarnası, kuskus, tarhana, turşu, pekmez, konserveler, salça, domates, biber, dolmalık biber , ss biberi kuruları , reçel ve marmeltlar, yaprak salamura v.s. daha çok köylerde yapılmaktadır. Bölge mutfağında kışlık yiyecekler arasında bulunan turşuların hazırlanması sirkeli ve limonlu turşu olmak üzere iki şekildedir ancak daha çok sirkeli turşular kullanılmaktadır<sup>60</sup>. Turşular sofralarda salatalardan daha öncelikli olarak yer alırlar. Geleneksel olarak sabah kahvaltı alışkanlığı olan evlerde kahvaltıda, içine küçük bayat ekmekler doğranmış, kırmızıbiberle kızdırılmış tereyağlı, istenirse üzerine peynir ufalanmış tarhana orbası kaşıklanarak yenir.

---

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

## BÖLÜM 4

### MERİÇ BÖLGESİ YEMEK İŞLETMELERİ

|                                        |                                                                                                                      |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Restoran Adı;</b>                   | Gazioğulları Et Lokantası                                                                                            |
| <b>Adres;</b>                          | Aliçetinkol Sok. No: 16 Meriç / Edirne                                                                               |
| <b>Telefon;</b>                        | +90 535 430 42 33                                                                                                    |
| <b>Çalışma Saatleri;</b>               | 08:00 – 00:00                                                                                                        |
| <b>Yoğun Saatler;</b>                  | 12:00 – 13:00 / 19:00 – 21:00                                                                                        |
| <b>Menülerinde Yer Alan Yemekler;</b>  | Izgara Et ürünleri (Köfte, bonfile, kuzu şiş, antrikot), İşkembe Çorbası, Paça Çorbası, Mamzana, Haydari, Acılı Ezme |
| <b>En Çok Talep Gören Yemekler;</b>    | Izgara Et Ürünleri, İşkembe Çorbası                                                                                  |
| <b>Günlük Ortalama Müşteri Sayısı;</b> | 30 – 40 Kişi                                                                                                         |
| <b>Yoğun Günler;</b>                   | Salı ve Pazar Günleri                                                                                                |



**41°11'24.9"N 26°25'06.0"E**

Gazioğulları Et Lokantası sahip olduğu menü ile özellikle yemeğin yanında alkol tüketmek isteyen müşterilere hizmet vermektedir. Sahip olduğu müşteri portföyü ile 2015 yılından beri Meriç İlçesinin tercih edilen mekanlarından. Restoran menüsünde bulunan ve iddali lezzetlerinden olan köfte, bonfile, kuzu şiş ve antrikot ızgara edilerek müşterilere sunulmaktadır. Bu açıdan bakıldığında bölge yemek kültüründe kırmızı etin yaygın ve talep gören yiyecek olduğu gerçeği de ortaya çıkmaktadır.



Izgara Köfte



İşkembe Çorbası



Izgara Çeşitleri

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Restoran Adı;</b>                   | İmparator Deniz Lokantası                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Adres;</b>                          | Büyük Doğanca Mah. Artezyon Cad. No:8 Meriç / Edirne                                                                                                                                                                               |
| <b>Telefon;</b>                        | +90 284 415 20 22                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Çalışma Saatleri;</b>               | 06:00 – 18:00                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Yoğun Saatler;</b>                  | 12:00 – 14:00                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Menülerinde Yer Alan Yemekler;</b>  | Bulgur Pilavı, Tas Kebabı, Arnavut Ciğeri, İzmir Köfte, Ciğer Sarması, Izgara Köfte, Ciğer, Orman Kebabı, Musakka, Mercimek Çorbası, Paça Çorbası, İşkembe Çorbası, Tas Kebabı, Pirinç Pilavı, İç Pilav, Tahinli Hayrabolu Tatlısı |
| <b>En Çok Talep Gören Yemekler;</b>    | Izgara Köfte, Tas Kebabı, İç Pilav, Çorba Çeşitleri, Orman Kebabı                                                                                                                                                                  |
| <b>Günlük Ortalama Müşteri Sayısı;</b> | 100 – 120 Kişi                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Yoğun Günler;</b>                   | Salı                                                                                                                                                                                                                               |



**41°11'23.9"N 26°25'06.6"E**

İmparator Deniz Lokantası bulunduğu konum itibariyle çarşı merkezinde olması müşterilerin kolay ulaşabilmesi için bir avantaj sunmaktadır. Sahip olduğu menü ile özellikle öğle yemekleri için lezzetli bir alternatif oluşturmaktadır. Alkollü içecek servisinin yapılmadığı işletme kendine özgü olarak hazırlanmış farklı lezzetleri ile ön plana çıkmaktadır. Özellikle ızgara köftesi ve köpüklü ayranı fark yaratmaktadır.



Izgara Köfte



Tas Kebabı



İç Pilav



Mercimek Çorbası

|                                        |                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Restoran Adı;</b>                   | Meriç Dönercisi                                                                                                                                     |
| <b>Adres;</b>                          | Büyükdoganca Mah. Cumhuriyet Cad. No:17<br>Meriç / Edirne                                                                                           |
| <b>Telefon;</b>                        | +90 284 415 17 67                                                                                                                                   |
| <b>Çalışma Saatleri;</b>               | 07:00 – 19:00                                                                                                                                       |
| <b>Yoğun Saatler;</b>                  | 12:00 – 13:00                                                                                                                                       |
| <b>Menülerinde Yer Alan Yemekler;</b>  | Et Döner, Tavuk Döner, Mercimek Çorbası, İşkembe Çorbası, Kıymalı Yumurta, Tavuk Sote, Patlıcan Kebabı, İskender Döner, Pirinç Pilavı, Ekşili Köfte |
| <b>En Çok Talep Gören Yemekler;</b>    | Et Döner, Tavuk Döner, Kıymalı Yumurta, Tavuk Sote, Ekşili Köfte                                                                                    |
| <b>Günlük Ortalama Müşteri Sayısı;</b> | 80 – 100 Kişi                                                                                                                                       |
| <b>Yoğun Günler;</b>                   | Salı                                                                                                                                                |



**41°11'24.6"N 26°25'08.1"E**

Meriç Dönercisi şehir merkezinde lezzetli döner yemek isteyen müşteriler için hizmet vermektedir. Döner çeşitlerinin yanında kıymalı yumurta, tavuk sote ve ekşili köfte ile de Meriç ilçesinde adından söz ettirmektedir. Özellikle çalışan kesimin öğle yemekleri için tercih ettiği restoran işyerlerine servis hizmeti de vererek müşteri kitlesini arttırmaktadır.



Izgara Köfte



Et Döner



Tavuk Sote



Ekşili Köfte

|                                        |                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Restoran Adı;</b>                   | Meydan Lokantası                                                                                                                                                                                     |
| <b>Adres;</b>                          | Büyük Doğanca Mah. Cumhuriyet Cad. No:4/A<br>Meriç / Edirne                                                                                                                                          |
| <b>Telefon;</b>                        | +90 284 415 17 67                                                                                                                                                                                    |
| <b>Çalışma Saatleri;</b>               | 06:00 – 19:00                                                                                                                                                                                        |
| <b>Yoğun Saatler;</b>                  | 12:00 – 13:00                                                                                                                                                                                        |
| <b>Menülerinde Yer Alan Yemekler;</b>  | Tas Kebabı, İzmir Köfte, Arnavut Ciğeri, Dalyan Köfte, Kurufasulye, Bamya, Kadınbudu Köfte, Izgara Köfte, Bulgur Pilavı, Pirinç Pilavı, Mercimek Çorbası, Işkembe Çorbası, Revani, Hayrabolu Tatlısı |
| <b>En Çok Talep Gören Yemekler;</b>    | Tas Kebabı, İzmir Köfte, Kadınbudu Köfte, Pilav, Mercimek Çorbası, Işkembe Çorbası                                                                                                                   |
| <b>Günlük Ortalama Müşteri Sayısı;</b> | 80 – 100 Kişi                                                                                                                                                                                        |
| <b>Yoğun Günler;</b>                   | Salı                                                                                                                                                                                                 |



**41°11'24.9"N 26°25'08.1"E**

Meriç ilçe merkezinde faaliyet gösteren Meydan Lokantası, zengin menusu ile göze çarpmaktadır. Sulu yemek çeşitlerinin ağırlıkta olduğu restoranda yöresel bir lezzet olan arnavut ciğeri menüde yer almaktadır.



Işkembe Çorbası



Tas Kebabı



İzmir Köfte



Kadınbudu Köfte

|                                        |                                                                                                            |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Restoran Adı;</b>                   | Meriç Pide Kebap Salonu                                                                                    |
| <b>Adres;</b>                          | Büyükdoğanca Mah. Kaymakam Kadir Aydoğan Sok. No:17/A Meriç / Edirne                                       |
| <b>Telefon;</b>                        | +90 284 415 16 60                                                                                          |
| <b>Çalışma Saatleri;</b>               | 10:00 – 22:00                                                                                              |
| <b>Yoğun Saatler;</b>                  | 14:00 – 18:00                                                                                              |
| <b>Menülerinde Yer Alan Yemekler;</b>  | Pide Çeşitleri (Muhtar Pide, Et Döner Pide), Kebap Çeşitleri, Lahmacun Çeşitleri, Mercimek Çorbası, Künefe |
| <b>En Çok Talep Gören Yemekler;</b>    | Pide Çeşitleri                                                                                             |
| <b>Günlük Ortalama Müşteri Sayısı;</b> | 50 – 70                                                                                                    |
| <b>Yoğun Günler;</b>                   | Salı – Çarşamba                                                                                            |



**41°11'24.1"N 26°25'10.1"E**

Meriç merkezde yaşayan, çalışan ve eğitim gören kişilerin alternatif ve farklı bir lezzet durağı olarak nitelendirilebilecek olan Meriç Pide Kebap Salonu müşterilerine sunduğu pide çeşitleri ile adından söz ettirmektedir. İnce hamur açılarak hazırlanan pideler müşteriler tarafından özellikle öğle saatlerinde talep görmektedir.



**Kaşarlı Pide**



**Kıymalı Pide**



**Ekşimikli Pide**



|                                        |                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Restoran Adı;</b>                   | Hacı'nın Yeri                                                                                                                                                  |
| <b>Adres;</b>                          | Büyükdoğanca Mah. Ali Gürgen Sok. No:1 Meriç / Edirne                                                                                                          |
| <b>Telefon;</b>                        | +90 284 415 16 86                                                                                                                                              |
| <b>Çalışma Saatleri;</b>               | 05:00 – 19:00                                                                                                                                                  |
| <b>Yoğun Saatler;</b>                  | 07:00 – 08:00 / 12:00 – 13:00                                                                                                                                  |
| <b>Menülerinde Yer Alan Yemekler;</b>  | Kurufasulye, Mercimek Çorbası, Tas Kebabı, İzmir Köfte, Musakka, Dalyan Köfte, İçli Köfte, Oğlak Haşlama, Ciğer Sarma, Kuzu Sarma, Pirinç Pilavı, Izgara Köfte |
| <b>En Çok Talep Gören Yemekler;</b>    | Kurufasulye, Tas Kebabı, Mercimek Çorbası, Izgara Köfte, İzmir Köfte                                                                                           |
| <b>Günlük Ortalama Müşteri Sayısı;</b> | 150 – 170 Kişi                                                                                                                                                 |
| <b>Yoğun Günler;</b>                   | Salı                                                                                                                                                           |



**41°11'24.2"N 26°25'08.9"E**

Meriç merkezinde geleneksel yemekleri menüsünde barındıran Hacı'nın Yeri restorandı mevsimine göre hazırladığı Oğlak Haşlama, Ciğer Sarma, Kuzu Sarma ile müşterilerin beğenisini toplamaktadır. Bunun yanında sulu yemek çeşitlerini de menüsünde barındıran restoran öğle yemekleri için yoğun talep görmektedir.



Tas Kebabı



Kurufasulye



Izgara Köfte



İzmir Köfte

|                                        |                                                             |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>Restoran Adı;</b>                   | Birol Erden Lokantası                                       |
| <b>Adres;</b>                          | Cumhuriyet Meydanı No:10 Meriç / Edirne                     |
| <b>Telefon;</b>                        | +90 284 415 19 19                                           |
| <b>Çalışma Saatleri;</b>               | 10:00 – 00:00                                               |
| <b>Yoğun Saatler;</b>                  | 20:00 – 21:00                                               |
| <b>Menülerinde Yer Alan Yemekler;</b>  | Izgara Köfte, Mercimek Çorbası, Yayın Balığı, Oğlak Çevirme |
| <b>En Çok Talep Gören Yemekler;</b>    | Mercimek Çorbası, Izgara Köfte, Yayın Balığı                |
| <b>Günlük Ortalama Müşteri Sayısı;</b> | 50 – 60 Kişi                                                |
| <b>Yoğun Günler;</b>                   | Salı – Çarşamba - Cuma                                      |



**41°11'23.9"N 26°25'08.0"E**

Meriç merkezinde yer alan ve uzun yıllardır hizmet veren restoran akşam yemeklerinde alkol kullanımını da müşterilerine sunmaktadır. Geleneksel yemeklerden olan yayın balığı ve oğlak çevirme uzun süren yemeklerde rakı ile birlikte tüketilmektedir. Özel gün ve gecelerde de isteğe göre hizmet veren işletme sahip olduğu kalite ve lezzet ile adından söz ettirmektedir.



Izgara Köfte



Yayın Balığı



Mercimek Çorbası

|                                        |                                                                                      |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Restoran Adı;</b>                   | Esen Kır Lokantası                                                                   |
| <b>Adres;</b>                          | Büyükdoğanca Mah. Subaşı Yolu Üzeri Meriç / Edirne                                   |
| <b>Telefon;</b>                        | +90 538 799 67 96                                                                    |
| <b>Çalışma Saatleri;</b>               | 09:00 – 00:00                                                                        |
| <b>Yoğun Saatler;</b>                  | 19:00 – 00:00                                                                        |
| <b>Menülerinde Yer Alan Yemekler;</b>  | Yayın Balığı (Mısır Unlu), Oğlak Çevirme, Izgara Köfte, Et Çeşitleri, Soğuk Mezeler, |
| <b>En Çok Talep Gören Yemekler;</b>    | Yayın Balığı, Izgara Köfte                                                           |
| <b>Günlük Ortalama Müşteri Sayısı;</b> | 100 – 120 Kişi                                                                       |
| <b>Yoğun Günler;</b>                   | Salı – Cuma – Çarşamba Günleri                                                       |



**41°11'16.5"N 26°24'57.9"E**

Meriç merkezinde yer alan Esen Kır Lokantası özellikle yaz aylarında oldukça tercih edilen bir restorandır. Geniş bahçesi ve mısır ununda taze bir şekilde hazırlanan yayın balığı restoranın en çok tercih edilen yemeğidir. Menusunda alkol bulunduran restoran bölgede yaygın olan rakı kültürünün sofralarda yer almasına imkan vermesi açısından yoğun talep görmektedir.



Izgara Köfte



Yayın Balığı

|                                        |                                                                                                          |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Restoran Adı;</b>                   | Papaz'ın Yeri                                                                                            |
| <b>Adres;</b>                          | Değirmen Sok. No: 21/A Küplü Meriç / Edirne                                                              |
| <b>Telefon;</b>                        | +90 284 435 41 00                                                                                        |
| <b>Çalışma Saatleri;</b>               | 14:00 – 02:00                                                                                            |
| <b>Yoğun Saatler;</b>                  | 20:00 – 23:00                                                                                            |
| <b>Menülerinde Yer Alan Yemekler;</b>  | Izgara Köfte, Balık (Sazan, Yayın, Hamsi), Su Bülbülü, Yoğurt, Peynir, Kavun, Karpuz, Patlıcan Kızartma. |
| <b>En Çok Talep Gören Yemekler;</b>    | Yayın Balığı, Izgara Köfte                                                                               |
| <b>Günlük Ortalama Müşteri Sayısı;</b> | 20 Kişi                                                                                                  |
| <b>Yoğun Günler;</b>                   | Cuma – Cumartesi günleri.                                                                                |



**41°06'28.0"N 26°20'59.6"E**

Meriç İlçesinin Küplü Beldesinde yıllardır hizmet veren Papaz'ın Yeri restoranı özellikle yayın balığı ve su bülbülü ile adından söz ettirmektedir. Menüsünde alkol bulunan işletme farklı ve yerel lezzetleri tatmak isteyen kişiler için hizmet vermektedir. Sahip olduğu menü ve kalite ile Trakya bölgesi ve İstanbul'dan misafirlerini ağırlamaktadır.



Izgara Köfte



Yayın Balığı

|                                        |                                                                                    |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Restoran Adı;</b>                   | Ercanlar Restoran                                                                  |
| <b>Adres;</b>                          | Nezih Kına Cad. Gazi Mah. No:185 Küplü Meriç / Edirne                              |
| <b>Telefon;</b>                        | +90 284 435 45 79                                                                  |
| <b>Çalışma Saatleri;</b>               | 08:00 – 03:00                                                                      |
| <b>Yoğun Saatler;</b>                  | 23:00 – 03:00                                                                      |
| <b>Menülerinde Yer Alan Yemekler;</b>  | Izgara Köfte, Ciğer, Yayın Balığı, Mevsim Salatası, Peynir, Yoğurt, Kavun, Karpuz. |
| <b>En Çok Talep Gören Yemekler;</b>    | Izgara Köfte, Yayın Balığı, Ciğer (Arnavut Ciğer)                                  |
| <b>Günlük Ortalama Müşteri Sayısı;</b> | 30 – 40 Kişi                                                                       |
| <b>Yoğun Günler;</b>                   | Cuma – Cumartesi günleri.                                                          |



**41°06'26.3"N 26°21'03.5"E**

Meriç İlçesi Küplü Beldesinde faaliyet gösteren Ercanlar Restoran yayın balığı, ızgara köfte ve Arnavut ciğerini müşterilerine ulaştırması ile fark yaratmış durumdadır. Özellikle Arnavut ciğerinin bölgede un ile kızartılan tarifinden farklı olarak un kullanılmadan yapılan arnavut ciğeri restoranın en çok tercih edilen yiyecekleri arasındadır. Menüsünde alkol bulunduran işletme uzun içki sofralarının kurulduğu ve tercih edilen bir restorandır.



Izgara Köfte



Yayın Balığı



Ciğer Sote

|                                        |                                                        |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Restoran Adı;</b>                   | Yeşilçam Lokantası                                     |
| <b>Adres;</b>                          | Merkez Mah. Şehit Nezir Kına Cad. Küplü Meriç / Edirne |
| <b>Telefon;</b>                        | +90 541 435 46 78                                      |
| <b>Çalışma Saatleri;</b>               | 09:00 – 18:00                                          |
| <b>Yoğun Saatler;</b>                  | 11:00 – 14:00                                          |
| <b>Menülerinde Yer Alan Yemekler;</b>  | Döner, Izgara Köfte, Çorba, Kurufasulye, Nohut, Pilav  |
| <b>En Çok Talep Gören Yemekler;</b>    | Döner, Izgara Köfte                                    |
| <b>Günlük Ortalama Müşteri Sayısı;</b> | 50 Kişi                                                |
| <b>Yoğun Günler;</b>                   | Salı – Çarşamba                                        |



**41°06'29.6"N 26°21'04.8"E**

Meriç İlçesi Küplü Beldesinde hizmet veren Yeşilçam Lokantası, menüsünde yer alan sulu yemek çeşitleri ile bölgenin tercih edilen restoranları arasındadır. Özellikle öğle yemeklerinde yoğunluğun yaşandığı restoran döner ve ızgara köfte ile adından söz ettirmektedir.



Izgara Köfte



Döner

|                                        |                                                                  |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Restoran Adı;</b>                   | Aliş'in Yeri                                                     |
| <b>Adres;</b>                          | İzzetpaşa Mah. Fevzi Çakmak Cad. No:10 Subaşı Meriç / Edirne     |
| <b>Telefon;</b>                        | +90 284 425 92 10                                                |
| <b>Çalışma Saatleri;</b>               | 12:00 – 24:00                                                    |
| <b>Yoğun Saatler;</b>                  | 19:00 – 24:00                                                    |
| <b>Menülerinde Yer Alan Yemekler;</b>  | Yayın Balığı, Sazan Balığı, Izgara Köfte, Et Şiş, Meze Çeşitleri |
| <b>En Çok Talep Gören Yemekler;</b>    | Yayın Balığı, Izgara Köfte                                       |
| <b>Günlük Ortalama Müşteri Sayısı;</b> | 30 Kişi                                                          |
| <b>Yoğun Günler;</b>                   | Pazartesi, Salı, Cuma, Cumartesi                                 |



**41°08'28.3"N 26°22'29.7"E**

Meriç İlçesi Subaşı Beldesinde faaliyet gösteren Aliş'in Yeri, bölgede yaygın olarak bulunan içkili yemek kültürünün bir parçası olan mekanlardan birisidir. Yayın balığı ile adından söz ettiren işletme sahip olduğu kalite ile tercih edilen restoranlar arasındadır.



Izgara Köfte



Yayın Balığı

|                                        |                                                                                                       |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Restoran Adı;</b>                   | Emin'in Yeri                                                                                          |
| <b>Adres;</b>                          | İzzetpaşa Mah. Meriç İpsala Yolu No:5 Subaşı / Meriç / Edirne                                         |
| <b>Telefon;</b>                        | +90 284 425 65 85                                                                                     |
| <b>Çalışma Saatleri;</b>               | 14:00 – 24:00                                                                                         |
| <b>Yoğun Saatler;</b>                  | 18:00 – 24:00                                                                                         |
| <b>Menülerinde Yer Alan Yemekler;</b>  | Yayın Balığı, Sazan Balığı, Izgara Köfte, Et şiş, Meyve, Yoğurt, Peynir, Acılı Ezme, Haydari, Mamzana |
| <b>En Çok Talep Gören Yemekler;</b>    | Yayın Balığı, Izgara Köfte                                                                            |
| <b>Günlük Ortalama Müşteri Sayısı;</b> | 40 Kişi                                                                                               |
| <b>Yoğun Günler;</b>                   | Cuma – Cumartesi Günleri                                                                              |



**41°08'29.0"N 26°22'32.1"E**

Meriç İlçesi Subaşı Beldesinde yıllardır hizmet veren Emin'in Yeri restoranı özellikle yayın balığı ve ızgara köftesi ile adından söz ettirmektedir. Menüsünde alkol bulunan işletme farklı ve yerel lezzetleri tatmak isteyen kişiler için hizmet vermektedir. Sahip olduğu menü ve kalite ile Trakya bölgesinden misafirlerini ağırlamaktadır.



Izgara Köfte



Yayın Balığı



|                                        |                                                                                                     |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Restoran Adı;</b>                   | Enište'nin Yeri                                                                                     |
| <b>Adres;</b>                          | İzzetpaşa Mah. Meriç İpsala Yolu No:12 Subaşı / Meriç / Edirne                                      |
| <b>Telefon;</b>                        | +90 284 45 96 16                                                                                    |
| <b>Çalışma Saatleri;</b>               | 14:00 – 24:00                                                                                       |
| <b>Yoğun Saatler;</b>                  | 18:00 – 24:00                                                                                       |
| <b>Menülerinde Yer Alan Yemekler;</b>  | Yayın Balığı, Sazan Balığı, Izgara Köfte, Et şiş, Meyve, Yoğurt, Mevsim Salata, Acılı Ezme, Haydari |
| <b>En Çok Talep Gören Yemekler;</b>    | Yayın Balığı, Izgara Köfte                                                                          |
| <b>Günlük Ortalama Müşteri Sayısı;</b> | 30 Kişi                                                                                             |
| <b>Yoğun Günler;</b>                   | Cuma – Cumartesi Günleri                                                                            |



**41°08'29.5"N 26°22'33.2"E**

Meriç İlçesi Subaşı Beldesinde yıllardır hizmet veren Enište'nin Yeri restoranı özellikle yayın balığı ve ızgara köftesi ile adından söz ettirmektedir. Menüsünde alkol bulunan işletme farklı ve yerel lezzetleri tatmak isteyen kişiler için hizmet vermektedir. Sahip olduğu menü ve kalite ile Trakya bölgesinden misafirlerini ağırlamaktadır.



Izgara Köfte



Yayın Balığı

|                                        |                                                                  |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Restoran Adı;</b>                   | Altaç Restoran                                                   |
| <b>Adres;</b>                          | Büyükaltıağaç Köyü                                               |
| <b>Telefon;</b>                        | +90 534 876 29 34                                                |
| <b>Çalışma Saatleri;</b>               | 13:00 – 24:00                                                    |
| <b>Yoğun Saatler;</b>                  | 19:00 – 22:00                                                    |
| <b>Menülerinde Yer Alan Yemekler;</b>  | Izgara Köfte, Et Şiş, Biftek, Rus Salatası, Yeşil Salata, Meyve. |
| <b>En Çok Talep Gören Yemekler;</b>    | Izgara Köfte, Yeşil Salata                                       |
| <b>Günlük Ortalama Müşteri Sayısı;</b> | 20 Kişi                                                          |
| <b>Yoğun Günler;</b>                   | Cuma – Cumartesi                                                 |



**41°06'40.3"N 26°24'20.9"E**

Meriç İlçesi Büyükaltıağaç Köyünde hizmet veren Altaç Restoran, bölgede içkili yemek kültürünün yaşatıldığı bir restorandır. Hizmet sunduğu nüfusun az olması menü çeşitliliğine de etki etmiş ancak gerek hizmet kalitesi gerekse yemeklerinin lezzeti ile bölgede tercih edilen mekanlar arasındadır.



Izgara Köfte



Yeşil Salata

|                                        |                                                                         |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>Restoran Adı;</b>                   | Mustafa Akyüz                                                           |
| <b>Adres;</b>                          | Küçükaltıyağ köyü                                                       |
| <b>Telefon;</b>                        | +90 284 425 62 42                                                       |
| <b>Çalışma Saatleri;</b>               | 19:00 – 24:00                                                           |
| <b>Yoğun Saatler;</b>                  | 20:00 – 24:00                                                           |
| <b>Menülerinde Yer Alan Yemekler;</b>  | Sazan Balığı, Yayın Balığı, Tavuk, Izgara Köfte, Bonfile, Yoğurt, Meyve |
| <b>En Çok Talep Gören Yemekler;</b>    | Yayın Balığı, Izgara Köfte                                              |
| <b>Günlük Ortalama Müşteri Sayısı;</b> | 15 Kişi                                                                 |
| <b>Yoğun Günler;</b>                   | Cuma – Cumartesi                                                        |



**41°07'18.0"N 26°25'35.1"E**

Meriç İlçesi Küçükaltıyağ Köyünde faaliyet gösteren Mustafa Akyüz Restoran bölgede yaygın olarak tüketilen yayın balığı ve sazan balığını müşterilerine sunmaktadır. Menüsünde alkol bulunduran işletme içkili yemek kültürünün yaygın olduğu bölgede tercih edilen bir restorandır.



Izgara Köfte



Yayın Balığı

|                                        |                                             |
|----------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Restoran Adı;</b>                   | Zeki Köstekçi                               |
| <b>Adres;</b>                          | Akçadam köyü                                |
| <b>Telefon;</b>                        | +90 284 425 87 45                           |
| <b>Çalışma Saatleri;</b>               | 16:00 – 24:00                               |
| <b>Yoğun Saatler;</b>                  | 19:00 – 24:00                               |
| <b>Menülerinde Yer Alan Yemekler;</b>  | Izgara Köfte, Et Şiş, Meyve, Yoğurt, Peynir |
| <b>En Çok Talep Gören Yemekler;</b>    | Izgara Köfte                                |
| <b>Günlük Ortalama Müşteri Sayısı;</b> | 20 Kişi                                     |
| <b>Yoğun Günler;</b>                   | Cuma – Cumartesi                            |



**41°18'21.0"N 26°31'51.9"E**

Meriç İlçesi Akçadam Köyünde faaliyet gösteren Zeki Köstekçi Restoran bölgede yaygın olarak tüketilen ızgara köfteyi balığını müşterilerine sunmaktadır. Menüsünde alkol bulunduran işletme içkili yemek kültürünün yaygın olduğu bölgede tercih edilen bir restorandır.



Izgara Köfte

## SONUÇ

İnsanlığın ilk ortaya çıkışı ile birlikte temel ihtiyaçlar skalası çerçevesin beslenme barınma ve giyinme ihtiyaçlarına yönelmiştir. Beslenme öncelikle sadece karın doyurma amaçlı yapılırken ilerleyen dönemlerde insanoğlunun gelişmesi ile birlikte yeme-içme bir kültür, yemek pişirme ise bir sanat haline gelmiştir. Öyle ki M.Ö. 4. Yüzyılda antik Yunanlı şair Archestratos yemek zevki üzerine yazdığı şiirle Gastronomi kelimesini ilk defa literatüre eklemiştir.

Şüphesiz ki savaşlar, göçler, sanayileşme, ticaretin gelişmesi, lojistik imkanların genişlemesi doğal olarak önce kültürü daha sonra ise yemek kültürü ve çeşitlerini , pişirme alışkanlıklarını da değiştirmiştir.

Proje kapsamında yapılan inceleme, anket ve söyleşiler çerçevesinde Edirne'ye bağlı Meriç ilçesi ve köyleri yemek kültürü ve yemek işletmeleri geleneksel tatlar doğrultusunda değerlendirilmiştir.

Çalışmadan elde edilen izlenimler şu şekilde özetlenebilir:

- Meriç ilçe ve köyleri tarihi zenginliği, savaşlar nedeni ile farklı kültürlerle ev sahipliği yağımış olup , bölge yemek kültürü bu etkenler tarafından da etkilenmiştir. Bölge Edirne Saray Mutfağı, Batı Trakya Mutfağı, Pomak Kültürü, Yunan kültürü etrafında şekillenmiştir.
- Köy ve ilçelerden büyük kentlere yerleşimin giderek artması, şehirlerde ise endüstriyel hazır mutfak ve ürünlerinin (dondurulmuş , hazır konserve gibi) varlığı geleneksel yemeklerden uzaklaşılmasına sebebiyet vermiştir. İlçe ve köylerde yer alan işletmeler ise giderek nüfusun azalması ile iş yapamaz hale gelmiş ve ürün çeşitliği de giderek azalmıştır.
- Bölgede yaşanan nüfus nedeni ile geleneksel yemekleri yapanların sayısında da azalma olmuş, kentleşme geleneksel ev yemeklerinin sürdürülebilirliği üzerinde tehdit oluşturmuştur.

Sonuç olarak ; festivaller , özel günler , tanıtım filmleri ile unutulmaya yüz tutmuş Bölge yemeklerinin , tatların ve kültürünün yeniden canlandırılması büyük önem arz etmektedir. Zira, bölgenin halk söylemi olan “kaşık oynamadıka insan anlaşılmaz” sözünün de ifade ettiği gibi yemek kültürünün yozlaşması veya yok olması insanlar arasındaki iletişimi de ortadan kaldırabilecek önemli bir sorun olarak karşımıza çıkmaktadır.

## KAYNAKLAR

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](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-](http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=42&link=http://www.turkish-cuisine.org/ottoman-heritage-3/bati-trakya-42.html)

[cuisine.org/print.php?id=42&link=http://www.turkish-cuisine.org/ottoman-heritage-3/bati-trakya-42.html](http://www.turkish-cuisine.org/ottoman-heritage-3/bati-trakya-42.html)

[acikarsiv.ankara.edu.tr/browse/1357/1959.pdf](http://acikarsiv.ankara.edu.tr/browse/1357/1959.pdf)

[http://www.academia.edu/11164438/Edirne\\_sosyo\\_kulturel\\_ve\\_demografik\\_yapi\\_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\\_kulturel\\_ve\\_demografik\\_yapi\\_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.edirneaktüel.com](http://www.edirneaktüel.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](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](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.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://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](https://tr.wikipedia.org/wiki/Meriç,_Edirne)