

DÜNYA KÜLTÜR MİRASI LİSTESİNE ALINAN TARİHİ UZUNKÖPRÜ İLÇESİNİN SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRASI: GELENEKSEL YEMEKLERİ

Simay Fereli¹, Ömür Alyakut²

¹ Marmara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi

² Kocaeli Üniversitesi, Kartepe Trizm MYO.

Corresponding author:

Özet

Somut Olmayan Kültürel Miras kapsamında yer alan halk mutfağının, korunması toplumlar için önemli olmakla birlikte, oldukça da zordur. Kayıt altına alınmayan somut olmayan kültürel miras eserleri onları bilen kişilerin ölümüyle unutulmaya yüz tutmuştur. UNESCO Dünya Mirası Geçici Listesi'nde (2015) yer alan tarihi Uzunköprü'sü ile ünlü Uzunköprü ilçesi örneğinde, Trakya mutfağının geleneksel yemeklerinin ortaya çıkarılması ve gelecek kuşaklara aktarılması amaçlanmıştır. Ayrıca Uzunköprü ilçesinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi de diğer amacı oluşturmıştır. Araştırma Trakya evreninde Uzunköprü ilçesi örneğinde ele alınmış, nitel araştırma tekniklerinden yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşmelerde kadınlara geleneksel yemekler, kış hazırlıkları, gençlerin geleneksel yemeklere yaklaşımı ve gastronomi turizmine bakış açılarına yönelik sorular sorulmuştur. Geleneksel yemeklerin tarifleri alınmış, fotoğrafları çekilmiş ve elde edilen tüm veriler temalara ayrılarak yorumlanmıştır.

Araştırma sonucunda; Trakya yemeklerine ait oluşturulacak mutfak envanterine katkı sağlamak ümit edilmiştir. Yörenin gastronomi çekiciliğinin olması gastronomi turizmi açısından uygunluğunu göstermiştir. Uzunköprü yöresinin gastronomi turizmine açılması, kırsal kalkınmanın önünü açacak, çevrenin korunması ve sürdürülebilirliğine katkı sağlayacak ve geleneksel yemeklerin gelecek kuşaklara aktarılması ve yaşatılmasını mümkün kılacaktır.

Anahtar kelimeler: Türk Mutfak Kültürü, Trakya mutfağı, Uzunköprü, Somut Olmayan Kültürel Miras

Abstract

The preservation of folk cuisine, which is part of the Intangible Cultural Heritage, is important for communities, but is quite difficult. The works of intangible cultural heritage which are not recorded, have been forgotten by the death of those who know them. In the case of Uzunköprü district, famous for its historical Uzunköprü, located in the UNESCO World Heritage Temporary List (2015); In addition, the other purpose of the town of Uzunköprü in terms of gastronomic tourism has also been formed. In addition, the other purpose of the town of Uzunköprü in terms of gastronomic tourism has also been formed. The research was used in the Thrace universe in the Uzunköprü district sample and a semi-structured interview form was used. During the interviews, women were asked questions about traditional dishes, winter preparations, young people's approach to traditional cuisine and their perspective on gastronomy tourism. The recipes of the traditional dishes were taken, their photographs were taken and all the data obtained divided into themes and were interpreted.

As a result of the research; It was hoped to contribute to the cuisine inventory of Thrace dishes. The gastronomic attractiveness of the region has shown its suitability for gastronomic tourism. The opening of the Uzunköprü region to gastronomy tourism will pave the way for rural development, contribute to the protection and sustainability of the environment and transfer the traditional dishes to the next generation and it will make it possible to survive.

Keywords: Turkish Cuisine Culture, Thrace Cuisine, Uzunköprü, Intangible Cultural Heritage

GİRİŞ

Mutfaklar, geçmişten günümüze gelen en önemli kültür halkalarıdır. Mutfak kültürü en zor değişen ve toplumların kültürel değerlerini en uzun süre içerisinde barındıran önemli bir etken olma özelliği taşımaktadır. Toplumların mutfak kültürleri, içinde yaşadıkları bölgenin coğrafi şartları, tarım özellikleri, sosyoekonomik durumları, dini özellikleri ve diğer toplumlarla ilişkilerine göre şekillenir. Mutfaklar, sadece bir şehrin beslenme kültürünü değil; o şehrin yaşayış biçimini, folklorunu, değerlerini, kimliğini kısacası bir bölgenin kültürü hakkında her şeyi tanıtmaktadır (<http://turkoloji.cu.edu.tr>, 2018).

Tarih boyunca çok geniş bir coğrafyaya yayılan Türkler, kendi özüne bağlı kalarak ve yaşadıkları toplumlarla etkileşerek dünyanın sayılı mutfaklarından birini oluşturmuştur (<http://turkoloji.cu.edu.tr>, 2018). Orta Asya göçebe insanının et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birleşerek zengin bir Türk mutfak kültürünü oluşturmuştur (Cömert ve Özkaya Durlu, 2014:64). Türk mutfağında, yerel mutfakların özgün etkilerini de görmek mümkündür. Bu yerel mutfaklardan birisi de Trakya Mutfağı'dır.

Trakya bölgesi, tarih boyunca çok çeşitli kültür ve uygarlıkların birleşme ve çatışma noktasında yer almış ve bugün de bu özelliğini korumuştur. Trakya bölgesine Osmanlı-Rus Harbi sırasında ve devam eden göçlerle gelen birçok halk (Balkan Türkleri, Gacallar, Pomaklar, Karabacaklar, Çingeneler) yörenin mutfağının şekillenmesinde önemli rol oynamıştır (www.trakyanet.com, 2017). Genel olarak Trakya mutfağı; hafif, bol sebze kullanılan ve kolayca yapılan yemeklerden oluşmaktadır. Ayrıca özellikle 92 yıl Osmanlı Devleti'nin başkentliğini yapmış olan Edirne ilinin zengin bir saray mutfağına sahip olması (Göynüşen, 2011:14), Uzunköprü mutfağını da önemli ölçüde etkilemiştir.

Birleşmiş Milletler Eğitim Bilim ve Kültür Teşkilatı (UNESCO), 2003 yılında temel amacı kültürel mirası korumak olan Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesini (SOKÜM) kabul etmiştir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2009). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ile hem ulusal hem de uluslararası süreçlerde tanımlanan mirasların nasıl korunması gerektiği biçimlendirilmiş, öteden beri hemen her toplumda dile getirilen kültürümüz ölüyor şeklindeki yakınmalara da bir anlamda cevap verilmiştir. Somut Olmayan Kültürel Miras kapsamında halk mutfağı da yer almıştır. Ancak bu tür mirasın korunması toplumlar için önemli olmakla birlikte, oldukça da zordur (Oğuz, 2009:8). Kayıt altına alınmayan somut olmayan kültürel miras eserleri onları bilen kişilerin ölümüyle unutulmaya yüz tutmuştur. Buradan hareketle planlanan bu çalışmada UNESCO Dünya Mirası Geçici Listesi'nde (2015) yer alan tarihi Uzunköprü'sü ile ünlü Uzunköprü ilçesinin (www.kulturvarliklari.gov.tr, 2018). geleneksel yemeklerin ortaya çıkarılması ve gelecek kuşaklara aktarılması amaçlanmıştır. Ayrıca Uzunköprü ilçesinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi de diğer amacı olmuştur.

Araştırma Trakya evreninde Uzunköprü ilçesi örneğinde ele alınmıştır. Çalışmada nitel araştırma tekniklerinden yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşmelerde kadınlara yörenin geleneksel yemeklerine yönelik sorular sorulmuştur. Bu yemeklerin tarifleri alınmış, fotoğrafları çekilmiş ve elde edilen tüm veriler kategorize edilerek betimlenmiştir.

Araştırma sonucunda; Trakya yemeklerine ait oluşturulacak mutfak envanterine katkı sağlamak ümit edilmiştir. Bu çalışmanın alanda yapılacak diğer çalışmalara katkı sağlayacağına inanılmakta ve geniş kapsamlı projelere ihtiyaç olduğu düşünülmektedir.

1.Kültür ve Kültürel Miras Kavramları

Kültür, “bakmak”, “yetiştirmek” anlamına gelen “Cultura” ya da “Colere” sözcüklerinden gelmektedir. Tarımsal olarak ekip biçmek, sürmek ve ürün yetiştirmek şeklinde kullanılan “Cultura” kelimesi insan deneyimi ve onun yaşama tarzı olarak 1750 yılından sonra Almanya’da anlam kazanmıştır. Kültür kavramı önceleri insanın zihinsel kapasitesinin yarattığı bir değer olarak kullanılmaya başlanmıştır. Gustav Klemm tarafından yazılan “İnsanlığın Genel Kültür Tarihi” isimli kitapta “Kültür” sözcüğü, bir insan topluluğunun yetenek ve becerileri, sanatları ve gelenekleri olarak topyekün yaşama tarzı olarak tanımlanmıştır (Usal ve Kuşluyan, 2002:105- 106).

Kültürün bir toplumun sahip olduğu maddî ve manevî değerlerden oluşan, aynı zamanda kültürün toplumda mevcut her tür bilgi, ilgi, alışkanlık, değer yargıları, genel tutumlar, görüş düşünce ve tüm davranış şekilleriyle bir bütün olduğunu belirtilmektedir (Turhan, 1994:45).

Kültür, sadece doğanın insan eliyle işlenmesi değil, insanın ahlaki, sosyal, entelektüel, teknik özelliklerinin geliştirilmesi olarak da tanımlanmaktadır (Abadan,1956:174). Kültür; dili, müzik, mimari, dağı, taşı her şeyden önce insanı işlemek, bunları ulaşabilecekleri en yüksek, en güzel noktaya kadar ulaştırmaktır (Kaplan,1976:67).

Kültürel miras ise; kuşaktan kuşağa aktarılan, tüm kültürlerle ve insanlığa ait sanatsal ya da sembolik, maddesel simgeleri ifade etmektedir (Öztemiz, 2017:19). Bu anlamda kültürel miras, bir toplumun üyelerine ortak geçmişlerini anlatan, aralarındaki dayanışma ve birlik duygularını güçlendiren bir hazinedir (İstanbul Valiliği, 2014:11).

Geçmişin kültürel birikimi ve bir toplumu oluşturan temel öğelerin toplamı kültürel miras olarak kabul edilmektedir. Evrensel bir bakış açısına sahip olan, 1945’de kurulmuş ve merkezi Paris’te bulunan UNESCO (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu) Kültürel Miras veya Kültür Mirasını, “daha önceki kuşaklar tarafından oluşturulmuş ve evrensel değerlere sahip olduğuna inanılan eserler, dil, kültür gibi yaşanmışlıklardan günümüze kalanlara verilen genel bir isimdir” şeklinde tanımlamaktadır (Külcü, 2015:28).

Bir ülkeyi başka bir ülkeden farklı kılan ülkelerin kendine özgü ulusal kazanımları kültürel mirasın temel parçalarını oluşturur (Atak vd., 2017:1397). Kültürel miras; kimliğimizle, kültürümüzle, tarihimizle ilgili somut ve soyut değerlerin tümüdür. Tarihi kentler ve dokular, kültürel peyzajlar, anıtsal yapılar, arkeolojik alanlar, kadar dil, gelenek, dans, müzik, ritüeller gibi yaşayan ama somut olmayan değerler de kültürel mirası oluşturur. Kültürel miras geçmişle bugün arasında bağlantı kurarak, içinde yaşanan kültüre ve dünyaya bir temel oluşturur ve geleceğin oluşturulmasında sağlam bir referans verirken manevi anlamda da insan hayatlarını zenginleştirir (İstanbul Valiliği, 2014:11).

Bu kapsamda kültürel mirasın kapsamı geniştir ve somut kültürel miras ve somut olmayan kültürel miras olarak iki ayrı kategoride ele alınmaktadır.

Somut Kültürel Miras, binaları, tarihi yerleri, anıtları ve insan eliyle yapılmış her türlü şeyi kapsar ve gelecek nesiller için korunması, saklanması önemlidir. Bunlar genellikle arkeoloji, mimari, teknolojik ve bilimsel eserlerdir. Ülkemizde somut olan kültürel miras kapsamında kazılar ve araştırmalar, müzecilik faaliyetleri, miras alanları ve antik kentler ve sanal müzeler yer almaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2018).

UNESCO’nun 2003 yılında yapılan 32. Genel Konferansının 17 Ekim 2003 tarihli Genel Kurulu’nda kabul edilen sözleşme’ye göre, İngilizcesi intangible cultural heritage, Fransızcası patrimoine culturel immatériel olan ve Türkçeye somut olmayan kültürel miras şeklinde çevrilen terim UNESCO bünyesinde 1970’li yıllarda güç kazanan, uzman tartışmalarıyla genişleyen ve günümüze doğru geldikçe yeni boyutlara ulaşan çalışmalar sırasında bilimsel bir disiplinin değil, bir kültürel miras koruma programının adı olarak ortaya çıkmış ve yayılmıştır. Ülkemizde UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi’nde çeşitli gelenekler, törenler, geleneksel sohbet toplantıları, festivaller, süsleme sanatları, yemek ve beslenme kültürü, çeşitli efsaneler ve halk öyküleri yer almaktadır (www.unesco.org.tr, 2018).

Kültürel miras, ona miras niteliğini veren evrensel değerlerin yanında gençlere yeni öğrenme ve gelişme fırsatları sunduğu, insanlara güzel duygular ve sıcak anılar yaşattığı, yaratıcılığı ve keşfetme güdüsünü beslediği, dünyaya ve hayata bakışımıza derinlik kattığı ve hepimizin geçmişimizden öğrenecek çok şeyimiz olduğu için yaşatılmalı, aktarılmalı ve korunmalıdır (İstanbul Valiliği, 2014:11).

2.Gastronomi Turizmi

Geçmişten günümüze turizm anlayışının genellikle deniz, kum, güneş, eğlence ya da kültürel amaçlı bir faaliyet olarak görülmesinin yanında, günümüzde bir bölgenin mutfakla ilgili mirası bir turizm ürünü olması açısından son yıllarda önemli bir güç kazanmaktadır. Bölgeden bölgeye değişiklik gösteren yemek kültürü, turistlerin ilgisini çekmekte ve bu doğrultuda oluşan gastronomi turizmi, turistik çekicilik unsuru olarak turizm çeşitleri arasında yerini almaktadır. Bir ülkenin turizminde, turistlerin yer seçiminde o ülke mutfağı önemli kriterlerden biri durumuna gelmekte ve gerek iç gerekse dış turizm sektörü, büyümek ve çeşitliliğini arttırmak amacıyla gastronominin çekiciliğinden yararlanmaktadır (Cömert ve Özkaya Durlu, 2014:63).

“Gastronomi” terimi, Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) sözcüklerinden meydana gelmiştir. Bu terimlerden hareketle gastronominin yeme içme ile ilgili tüm kural ve normları ifade ettiği söylenebilmektedir. Gastronominin ilgi alanını, nerede, ne zaman, nasıl, ne kadar, ne şekilde ve neyle birlikte ne yenip ne içileceğine dair tavsiye ve rehberlik olarak genişletmek mümkündür (Bucak ve Ateş, 2014:316). Gastronomi, içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin detaylı biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını içeren bir bilim dalıdır (Aksoy ve Sezgi, 2015:80-81):

İnsanlar için yöresel mutfak kültürüyle tanışmak ve değişik lezzetlere ulaşmak önemli sosyal güdülerden biri olarak görülebilmektedir. Bu çerçevede, yeme-içme faaliyeti sürecinde, bir bölgenin yerel mutfak kültürünü farklı insanlara tanıtmak ve farklı bölgelerden insanlarla etkileşim halinde olmak günümüzde alternatif turizm türlerinden biri olarak görülen gastronomi turizmi ile mümkün olabilmektedir (Kodaş ve Dikici, 2012:55).

Gastronomi turizmi; temel motivasyon faktörü özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin üretilmesini görmek amacıyla, yiyecek üreticilerini, yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmek anlamını taşımaktadır (Hall ve diğerleri, 2003: 60). Diğer bir tanımla gastronomi turizmi, daha önce yaşanmamış bir yiyecek ve içecek deneyimi yaşamak için seyahat motivasyonu yaratan ve seyahat davranışlarının güdülenmesine önemli ölçüde yardımcı olan turizm şeklidir. Gastronomi turizminin kökeni tarım, turizm ve kültüre dayanmaktadır. Tarım, turizm ve kültür, gastronomi turizminin bölgesel bir çekicilik ve deneyim olarak pazarlanmasına ve konumlandırılmasına olanak yaratmaktadır. Tarım, ürünü sunmakta; kültür, tarihi ve otantikliği; turizm ise alt yapıyı ve hizmetleri sağlamaktadır. Tüm bu unsurlar gastronomi turizmi altında buluşmaktadır (Kaşlı vd, 2014:55).

Gastronomi turizminin kökeni tarım, kültür ve turizmde yatmaktadır. Bu üç unsur; gastronomi turizminin bölgesel bir çekicilik ve deneyim olarak pazarlanmasına ve konumlandırılmasına fırsat sağlamaktadır. Tarım; ürünü sunmakta, kültür; tarihi ve otantikliği, turizm ise; alt yapıyı ve hizmetleri sağlamaktadır. Tüm bu unsurlar, gastronomi turizmi altında buluşmaktadır (Özkaya Durlu ve Can, 2012:875). Gastronomi turizmi, yükselen turizm trendleri arasında yerini alan, etkinlik kapsamı geniş ve yüksek derecede farkındalık yaratan etkisi ile yerel halkın ve etkinliğin gerçekleştirildiği yerin kalkınmasında ve imajında ciddi derecede katkıda bulunan, bölge ve ülkelerin tanıtımında önemli rol oynayan faaliyetler olarak tanımlanmaktadır (Bucak ve Aracı, 2013:204).

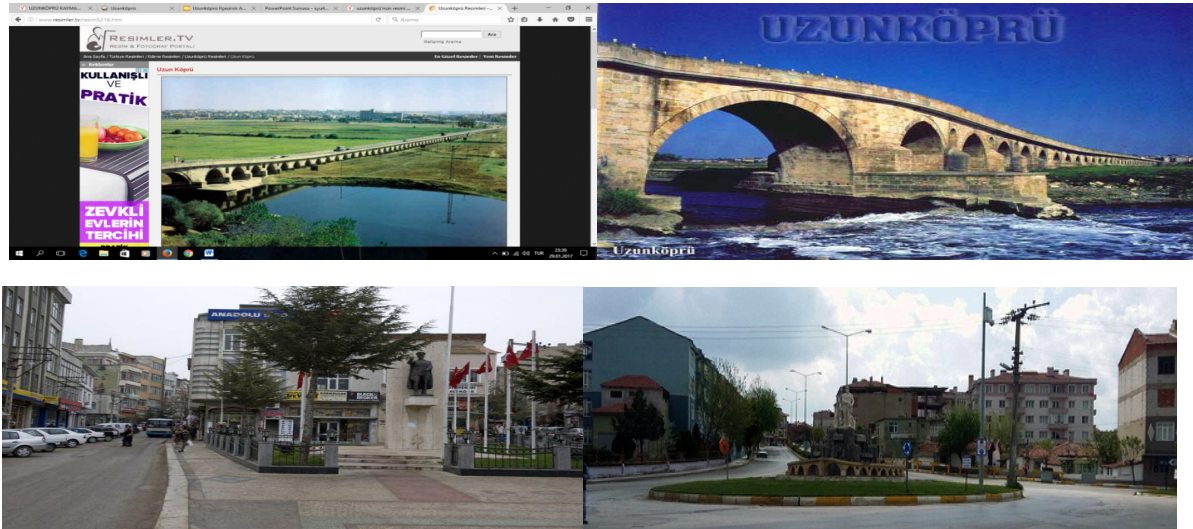
Bununla birlikte, özel bir yemeği tatmak, yemeklerin farklı üretim süreçlerini görmek veya ünlü bir şefin elinden yemek yeme yine bu kapsamda ele alınmaktadır (herhangi bir restorana yapılan günlük olağan ziyaretler gastronomi turizmi kapsamına girmemektedir). Bir bölgenin yemekleri o bölgenin seçiminde ve o bölgede turistlerin yaşadığı deneyim üzerinde önemli etkiye sahiptir Turistler, restoran ve otellerde turistler için yemeklerin hazırlanması yerine, yerel yiyecek ve içeceklerle ilgili deneyim yaşamak amacıyla seyahat etmektedir Gastronomi turizmi bir özel ilgi turizmi olmasının yanında, ev sahibi bölgenin yemek sayesinde kültürel özelliklerinin de öğrenilmesi, turisti aynı zamanda kültür turisti haline getirmektedir. Bir bölgenin yemekleri o bölgeye ait iklim, konaklama, manzara gibi önemli çekicilik özellikleri arasında yer almaktadır. Farklı yemekleri tatma ve deneme duygusu, seyahat deneyiminin temel motivasyon faktörü olabileceği gibi toplam deneyimin ikincil amacı olarak da görülebilmektedir. Özellikle gastro turistler yeni mutfakların lezzetlerini tatmak için seyahat etmektedir (Mckercher vd., 2008: 137-147).

3.Uzunköprü İlçesine Genel Bakış

Adını sahip olduğu *dünyanın en uzun taş köprüsünden* alan Edirne'nin Uzunköprü ilçesi Ergene nehri kıyısına kuruludur. Türkiye'yi Balkanlar ve Avrupa'ya bağlayan geçiş yolları üzerinde stratejik açıdan önemli bir sınır kenti olan Uzunköprü kapladığı alan bakımından Edirne'nin birinci, nüfus bakımından ise ikinci büyük ilçesidir (<https://tr.wikipedia.org>, 2017).

Uzunköprü'nün tarihi Neolitik Çağ'a (MÖ. 8000-5500) kadar uzanmaktadır. M.Ö. 1400'lü yıllarda Trak kabilelerinin yerleşim yeri haline gelmiş ve uzun bir süre böyle kalmıştır. Traklar'dan sonra burası bir çok defa el değiştirmiş, M.Ö. 7. yüzyıldan itibaren sırasıyla Yunan, Pers, Makedon, Roma ve Bizans hakimiyetleri altına girmiştir. Bölgenin bu kadar eski bir geçmişe sahip olmasına rağmen bugünkü Uzunköprü kentinin olduğu alanın bataklıklar ve sık ormanlarla kaplı olmasından dolayı Osmanlılar'a kadar üzerine herhangi bir şehir inşa edilememiştir. En son Bizanslılar'ın yönetiminde bulunan bölge, Osmanlı Sultanı I. Murat tarafından 1363 Sazlıdere Savaşı'yla fethedilmesi sonucu tümüyle Türklerin hakimiyetine geçmiş ve ancak bu dönemden sonra bugünkü yerinde Uzunköprü kenti kurulabilmiştir.

Uzunköprü Osmanlı Devleti tarafından Rumeli'de kurulan ilk Türk şehridir. Sultan II. Murat tarafından 1427 yılında Ergene şehri adıyla kurulmuştur. Gelibolu'ya sefere çıkan II. Murat, ordusunun yağan yoğun yağmurlar yüzünden yaşanan taşkınlardan Ergene nehrini geçememesi ve ahşaptan yapılan geçici köprülerin de sellere karşı dayanıksız olması nedeniyle nehrin üzerine taştan bir köprü yaptırmaya karar vermiştir. 1424 yılında yapımına başlanan ve 3 yılda bitirilen 360 gözlü ilk köprüyü II. Murat yeterli bulmamış ve tümüyle yıktırıp yeniden yaptırmıştır (www.uzunkopru.gov.tr, 2017).



Şekil 1. Tarihi Uzunköprü ve Uzunköprü İlçesinden Görüntüler (www.resimler.tv, 2018).

Uzunköprü, Edirne İli, Uzunköprü İlçesi, Ergene Nehri üzerinde, Osmanlı Devletinin altıncı padişahı Sultan II. Murat döneminde, Mimar Muslihiddin tarafından, 1427-1443 yılları arasında inşa edilmiştir. 1270,41 m. uzunluğu ve 174 kemeri ile dünyanın günümüze ulaşan en uzun taş köprüsü olma özelliğine sahiptir. Köprü'nün üç kemerinin, aradan geçen süre içerisinde bugünkü Uzunköprü ilçe merkezine bağlanan yolun altında kaldığı düşünülmektedir. Kireçtaşı ve traverten cinsi kesme taş blokları ile inşa edilen bu ihtişamlı köprü, Orta Asya'dan-Balkanlara kadar geniş bir coğrafyada farklı kültürleri bünyesinde toplayan Osmanlının, sanat ve estetik anlayışından motifler de taşımaktadır. Bu anıtsal su yapısı, kullanılan malzemenin seçimi, ayakların yerleştirilmesi, kemer açıklıklarının belirlenmesi, yükseklik eğimlerinin hesaplanmasındaki mühendislik bilgisi sayesinde, uzunluğuna rağmen, zorlu doğa şartları altında 6 asıra yakın bir süredir ayakta kalmaktadır (www.kulturvarliklari.gov.tr, 2017). Şekil 1'de Tarihi Uzunköprü verilmiştir.

Günümüzde ilçede bulunan köprü bu ikinci köprüdür. 1427- 1443 yılları inşa edilen ikinci köprü'nün yapımının uzun sürmesi üzerine çalışanların ve bölgeyi korumakla görevli askerlerin ihtiyaçlarının karşılanması için cami, imarethane, kervansaray, medrese, hamam ve iki adet yel

değirmeni yaptırılmıştır. Bu yerlerin bakımı ve imarı için önce Edirne'nin köylerinden daha sonra da Rumeli'ye geçiş yapan Türkmen aşiretlerinden aileler buraya yerleştirilerek ilçenin ilk temelleri atılmıştır. Cisir-i Ergene (Ergene Köprüsü) adı verilen bu yerleşim yeri zamanla Edirne'den Gelibolu'ya ve oradan da gemilerle Avrupa'ya, Mısır'a ve Suriye'ye sevk edilen birçok tüccar mallarının güzergahı haline gelmiş ve hızla gelişmiştir. 19. yy'a kadar devamlı Türk hakimiyetinde kalan Uzunköprü, 1829-1879 tarihlerinde Rusya; 1912- 1913 arasında Bulgarlar ve son olarak da 1920- 1922 arasında Yunanlar tarafından olmak üzere yüz yıllık zaman dilimi içerisinde dört ayrı işgal yaşamıştır. 18 Kasım 1922'de kentin Türkler tarafından geri alınmasından sonra Uzunköprü olan özgün adına geri kavuşmuştur. Kurtuluş Savaşı'ndan sonra İtilaf Devletleri'yle 24 Temmuz 1923'te imzalanan Lozan Anlaşması'nda Meriç nehrinin Türkiye-Yunanistan sınırı olarak kabul edilmesiyle son ve kesin olarak Türk topraklarında kalmıştır (www.uzunkopru.gov.tr, 2017).

Uzunköprü Türkiye'nin en batı sınırında, Edirne ilinin tam ortasında yer alır. Batısında Yunanistan ve Meriç ilçesi, doğusunda Tekirdağ, kuzeydoğusunda Kırklareli, güneyinde İpsala ve Keşan ilçeleri, kuzeyinde Edirne merkez ve Havsa ilçesi ile komşudur. Yüzölçümü 1224 km² dir. Ergene ovası üzerinde bulunan ilçenin denizden yüksekliği 18 m. olup % 75'i düzlüklerle kaplıdır. Şekil 2'de Uzunköprü ilçesinin Türkiye ve Edirne ilindeki yerinin haritası verilmiştir.

Trakya topraklarının en verimli bölgesi olan Ergene havzasında yer alan Uzunköprü ekonomisi tarıma ve tarımsal sanayiye dayalıdır. Hem yer altı hem de yerüstü su kaynakları bakımından oldukça zengin olan ilçe Ergene ve Meriç nehirlerinin taşıdığı alüvyonların meydana getirdiği verimli geniş topraklara sahiptir. Topraklarının % 80'inde tarım yapılan ilçede en çok buğday, pirinç, ayçiçeği ve şeker pancarı yetiştirilmektedir.



Şekil 2: Edirne İlinin Türkiye'deki Yeri ve Uzunköprü İlçesinin Edirne Haritasındaki Yeri (www.resimler.tv, 2018)

Bununla birlikte son yıllarda seracılığın artmasıyla birlikte sebze yetiştiriciliği, bağ ve bahçecilik de gelişme göstermeye başlamıştır. Uzunköprü'de tarım kadar olmasa da hayvancılık da önemli bir yer tutmaktadır. En çok küçükbaş hayvan yetiştirilen ilçeden çevre illere canlı hayvan ve et ihraç edilmektedir. Bunun yanı sıra mandıracılık da gelişmiş, süt ve süt ürünleri özellikle de peynir yapımında oldukça ileri bir düzeye gelinmiştir. Denize kıyısı bulunmayan Uzunköprü'de balıkçılık daha çok sulama amaçlı kullanılan ve sayısı 17'yi bulan baraj ve göllerden yapılmakta ve çoğunlukla bireysel düzeyde kalmaktadır (www.uzunkopru.gov.tr, 2017).

4.Rumeli ve Trakya Mutfağı

Rumeli'nin kelime anlamını açıklamadan önce yaygın olarak kullanılan ve bu kelimeye denk kabul gören Balkan ve Balkanlar kavramlarını açıklamakta fayda vardır. Balkan, kelime anlamı olarak Türk Dil Kurumuna göre; "sarp ve ormanlık alan", Balkanlar ise; "Hırvatistan, Sırbistan, Karadağ, Kosova, Slovenya, Arnavutluk, Makedonya, Bosna-Hersek, Bulgaristan, Romanya, Yunanistan ve Trakya'yı içine alan bölge " olarak tanımlanmıştır (www.tdk.gov.tr, 2018). Rumeli ismi ise, Osmanlı İmparatorluğu'nun Doğu Roma İmparatorluğu'ndan fethettiği topraklara verdiği Türkçe isimdir. Osmanlı Türkleri, Avrupa'ya ayak bastıktan sonra, burada fethettikleri yerlere Rumeli adını vermişlerdir (https://tr.wikipedia.org, 2018).

Trakya, kuzey doğu Yunanistan, Bulgaristan ve Türkiye'nin Avrupa kalan kısmını alan bölge olarak tanımlanmaktadır. Trakya Bölgesi, bütün Türkiye'de olduğu gibi etnik ve kültürel olarak zengin bir yapıya sahiptir. Balkanlar'daki Türk nüfusunun, Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşundan günümüze kadar farklı dönemlerde Türkiye'ye göçlerinden en büyük payı Trakya Bölgesi almıştır. Adını, Orta Asya'dan göç ederek bu topraklara yerleşen savaşçı Traklar'dan alan Trakya, tanıklık ettiği göçler nedeniyle sosyo-kültürel yapısında çeşitlilik göstermektedir. Bu bölgede, *Balkan Türkleri* (Yunanistan-Bulgaristan-Arnavutluk-Romanya-Kosova-Bosna-Hersek), *Gacallar* (yerli Türkler), *Pomaklar* ve Çingeneler yaşamaktadır (www.trakyanet.com, 2017). Bu farklı kültür çeşitliliği yörenin mutfak kültürüne de etki etmiştir.

Trakya Bölgesi yemekleri hafif, bol sebze kullanılan ve kolayca yapılan yemeklerden oluşmaktadır. Pek çok değişik çorba ve et yemeğinin yanı sıra, kadınların imece usulü yaptıkları hamur işleri de zengindir. Trakya bölgesinde yemekler yapılırken komşular arası yardımlaşmaya sık rastlanmaktadır.

Trakya'da özellikle tarhana çorbası tüketiminin bayat ekmek ve sert peynir rendesi ile tüketilmesinin oldukça yaygın olduğu görülebilir. Beslenme kültürümüzde posalı yiyecek olarak yer alan kuru baklagiller, nohut, mercimek, fasulye sıklıkla kullanılmaktadır. Nohut sade, etli, kıymalı olarak pişirilir. Trakya mutfağında pirinç ve bulguru, pilavından çorbasına, dolmasından böreğine kadar bir çok yerde görmek mümkündür. Buğday ve mısırdan elde edilen unlar ekmekten, baklavaya, hamur işleri ve yemeklere kadar çok çeşitli yiyeceğin yapımında kullanılır. Yine hamur işlerinden olan yufkalı ve akıtma adı verilen yiyecekler et suları ile ıslatılır ve üzerlerine konulan parça etlerle servis edilir. Tatlı olarak özellikle irmik helvası, un ve nişasta helvaları gibi çeşitlere sık sık rastlamak mümkündür. Türk mutfağına özgü hamur tatlıları olarak kültürümüzde yer alan, yufka ile yapılan baklava, oturtma gibi tatlıların özel günlerde ve bayramlarda yapılması gelenek olmuştur. Bu tatlılarda genellikle iç malzeme olarak ceviz ve badem kullanılmaktadır. Trakya mutfağında et yemekleri de önemli bir yere sahiptir. Koyun, keçi, sığır, tavuk ve balık yemeklerine sıklıkla rastlanabilmektedir. Yerli koyun ırkı olan kıvrıcık koyun ırkı bölgeye mükemmel şekilde adaptasyon göstermiştir. Trakya kıvrıcığı olarak isimlendirilen koyun ve kuzu eti büyük şehirlerde tanınan ve tutulan bir et ürünü olarak aranabilmektedir (Gürsel, www.academia.edu, 2018).

4.1.Uzunköprü'de Öne Çıkan Yöresel Lezzetler

Bir Türk ve Balkan kenti olarak Uzunköprü, hem kendine özgü hem de Balkan ve Türk mutfağına ait olan yemek, börek ve tatlı çeşitlerinin bir arada bulunabileceği geniş bir mutfağa sahiptir. Sadece bu yöreye has olan beyaz yahni, kaşarlı köfte, Uzunköprü köftesi, kayısılu kuzu, domates dolması ve yer elması çorbası ile nektarili fincan tatlısı gibi yemek ve tatlı çeşitlerinin yanında Balkanlar'a has ciğer kapama, Arnavut ciğeri, Edirne ciğeri, lahana aşı, akıtma, kıvrım böreği, pırasa pidesi, gül ve zerdali tatlısı, cevizli şekerpare ile sütlaç diğer geleneksel Türk yemekleriyle birlikte zengin Uzunköprü mutfağını oluşturan en önemli lezzetlerdendir (<https://tr.wikipedia.org>, 2018). Uzunköprü ilçesi özelinde mutfakta sıklıkla hamur işi yemekler, et ve et ürünleri ile yapılan yemekler ve zeytinyağlı sebze yemekleri öne çıkmaktadır. Ayrıca geleneksel çorba ve tatlı çeşitleri de mutfağın temel yiyecekleri arasındadır. Ancak bu kadar zengin yemek çeşitliliğe sahip olan Uzunköprü'de, Edirne gibi zamanla ekonomik ya da eğitim amaçlı göçlerin olması, neredeyse 1970'li yıllara kadar yaşayan azınlıkların ilçeyi terk etmeleri gibi nedenlerle yöreye ait yemekleri bilen kişi sayısında epey azalma olmuştur. Yemekler köylerde yapılırsa da ilçe merkezinde unutulmaya yüz tutmuştur (Göynüşen, 2011:14).

5.Araştırmanın Yöntemi

Araştırma kapsamında, Edirne ili evreninde Uzunköprü ilçesi örneklem olarak seçilmiş, nitel araştırma yöntemlerinden yüz yüze görüşme tekniği uygulanmıştır. Araştırma, 10.10.2018-12.10.2018 tarihleri arasından 10 kadınla, yarı yapılandırılmış görüşme formu eşliğinde yapılmıştır. Görüşme formunda; görüşülen kadınlara ait demografik bilgiler, geleneksel yemekler, kış hazırlıkları ve gastronomi turizmine bakış açılarına yönelik sorular sorulmuştur. Ayrıca geleneksel yemeklere gençlerin yaklaşımı da merak edilmiş ve yöre kadınlarına sorularak cevap aranmak istenmiştir. Araştırma sürecinde

yapılan yemeklerin kamera görüntüleri ve görüşülen kadınların ses kayıtları alınmıştır. Köy kadınlarının görüşleri doğrultusunda elde edilen verilerin yorumlanmasında nitel araştırma yöntemlerinden olan betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Analiz sürecinde köy kadınların görüşmeleri transkript haline dönüştürülmüş ve temalara ayrılarak yorumlanmıştır. Bu yöntemle araştırmacılar, görüştüğü ya da gözlemlemiş olduğu bireylerin görüşlerini çarpıcı bir biçimde yansıtabilmek amacıyla, doğrudan alıntılara sık sık yer vermiş ve görüşmelerin her bir soruya verdikleri cevapları, benzerlikleri bakımından gruplandırılarak yorumlamıştır. Bu analiz türünde temel amaç, elde edilmiş olan bulguların, okuyucuya özetlenmiş ve yorumlanmış bir şekilde sunulmasıdır.

Bu çalışmada yöreye özgü yemek tariflerine yer verilmeye ve yöreye ait envanter oluşturulmasına katkı sağlamaya çalışılmıştır. Ayrıca yörenin gastronomi turizmine uygunluğu değerlendirilmiştir.

6.Araştırma Bulguları

Bu başlık altında yöre kadınlarının demografik özellikleri ve oluşturulan temalar doğrultusunda çalışmanın bulguları verilmiştir

6.1.Demografik Özellikler

Araştırma kapsamında Uzunköprü ilçesinde toplam 9 yöre kadını ile görüşülmüştür. Kadınlar yaş gruplarına göre değerlendirildiğinde, yaş ortalaması 65, en küçük yaş 50, en büyük yaş sınırının 84 olduğu görülmüştür. Kadınların tamamı ev hanımıdır. Eğitim durumu değerlendirildiğinde, yaşlı olan 3 kişinin okur-yazar oldukları, orta yaş 4 kişinin ilköğretim, diğer 2 kişinin de lise eğitime sahip olduğu belirlenmiştir.

6.2. Uzunköprü Yöre Kadınlarının Kış Hazırlıkları ve Gastronomi Turizmine Bakış Açıkları

Uzunköprü yöre kadınlarının kış hazırlıkları ve gastronomi turizmine bakış açılarını belirlemek amacıyla yapılan görüşmeler sonucu elde edilen bulgular çerçevesinde temalar oluşturulmuş ve her bir tema ile bulgular açıklanmış, ilişkilendirilmiş ve anlamlandırılmıştır. Kadınların her bir soruya verdiği cevaplar, benzerlikleri bakımından gruplandırılarak yorumlanmış, ayrıca her soruya verilen bir- iki farklı cevap da aynen sunulma yoluna gidilmiştir. Aşağıda oluşturulan temalar ve temalara ait bulgular verilmiştir.

6.2.1. Temalar ve Temalara Ait Bulgular

Tema 1: Kış Hazırlıklarına Yönelik Yapılan Geleneksel Yiyecekler

Yöre kadınlarının kışlık hazırlık kapsamında; kuskus, erişte, tarhana, yufka, salça (domates, biber), turşu (patlıcan, biber, lahana) gibi yiyecekleri hazırladıkları ve bu yiyeceklerin komşular arasında imcece usulü hazırlandığı ifade edilmiştir. Fotoğraf 1’de kışlık yiyeceklerden bazıları verilmiştir. Bu kapsamda görüşleri alınan yöre kadınlarından Pervin hanım farkı olarak şunu söylemiştir:

“-Kış hazırlıklarını dayanışma halinde komşularımızla birlikte yapıyoruz. Böylece hem birbirimize yardım ediyoruz hem de sosyalleşip mahallede olan biten her şeyi birbirimizle paylaşıyoruz”.



Fotoğraf 1: Kışlık Yiyeceklerden Örnekler (Yufka- Kuskus- Erişte)

Tema 2: Yöre Kadınlarının Gastronomi Turizmine Bakış Açıları

Yöre kadınları; Trakya bölgesi insanının bölge dışına çok çıkmadığını, dışarıdan gelen yabancılarla çok bağdaşmadıklarını ifade etmişlerdir. Bu kapsamda gastronomi turizminin olabileceğini ancak yine de bu duruma sıcak bakmadıklarını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili Hilal hanım şunları söylemiştir:

“Biz böyle mutluyuz. Dışarıya, turizm amaçlı olsa da açılmak istemiyoruz, yani yabancıların gelmesini çok istemiyoruz. Değer yargılarımız, yaşam tarzımız değişmesin istiyoruz. İlçemiz küçük, kalabalık da istemiyoruz.”

Tema 3: Yöre Kadınlarının, Gençlerin Geleneksel Yemeklere Yaklaşımını Değerlendirmesi

Uzunköprü ilçesinin Türkiye’de eğitim ortalaması en yüksek ilçelerinden biri olduğunu ifade eden yöre kadınları, gençleri mutfağa pek sokmadıklarını ve okumaları için yönlendirdiklerini ifade etmişlerdir. Genç kızların okumak için ilçe dışına gittikleri veya büyükşehirlerde yaşadıklarını belirten kadınlar, geleneksel yemeklerin de aslında unutulmaya yüz tuttuğunu itiraf etmişlerdir. Konuyla ilgili olarak konuşan Özlem hanım şu ifadeleri kullanmıştır.

“Burada özellikle kız çocuklarımızı okumaları için yönlendiriyoruz. Onlar da eğitim hayatları boyunca bunun için uğraşıyorlar. Yemek yapmak, vb. işleri pek yaptırmıyoruz. Onlar da çok gönüllü değiller zaten. Şu an Uzunköprü’de lise düzeyi haricinde diğer gençler dışarda. Bu yüzden bu yemekler ileriki yıllarda unutulacak. bu işte bizim de suçumuz var aslında”.

6.2.2. Uzunköprü İlçesinin Geleneksel Yemekleri

Bu başlık altında Uzunköprü ilçesinin geleneksel yemeklerinden bazı örnekler verilmiştir. Geleneksel yemekler 4 temaya ayrılmıştır. Bu temalar; çorbalar, ana yemekler, tatlılar ve diğer yiyecekler altında toplanmıştır. Her bir temada yemeklerin tariflerine ve görsellerine yer verilmiştir.

Tema 4: Uzunköprü Mutfağına Ait Çorbalar

Uzunköprü yöresinde yapılan çorbalarda buğday unu ve sebze hammadde olarak kullanılmaktadır. Bu kapsamda yapılan çorbalar; soğuk kış koşullarına uygun ve besleyici değeri yüksektir. Çorbaların servisinde kızdırılmış ayçiçek yağı üzerine kırmızı toz biber konulur. Yöresel olarak yapılan çorbalardan bazıları olan oğmaç çorbası, mangır çorbası, ve tarhana çorbasının aşağıda tarifleri verilmiştir. Fotoğraf 2’de geleneksel çorbalara ait görseller yer almıştır.



Fotoğraf 2: Geleneksel Çorbalardan Örnekler (Oğmaç, Mangır, Kuru Tarhana)

Oğmaç Çorbası

İçindekiler

Malzeme Adı	Pratik Ölçü	Miktar
Un (Buğday)	1 su bardağı	200 g
Taze soğan	3-4 dal	-
Taze nane	3-4 dal	-
Kırmızıbiber	1 çay kaşığı	5 g
Tuz	1 çay kaşığı	
Ayçiçek yağı	3 yemek kaşığı	60 g

Yapılışı

Un ve su el ile ovalanır, unlu hamur suya atılır ve pişirilir. Başka bir tavada taze soğan, nane ve kırmızıbiber kavrulur, tencereye eklenir.

Not: Genellikle taze soğanın çıktığı bahar aylarında yapılmaktadır.

Mangır Çorbası

İçindekiler

Malzeme Adı	Pratik Ölçü	Miktar
Un (Buğday)	½ su bardağı	100 g
Su	1 fincan	100 g
Tuz	1 çay kaşığı	5 g
Ayçiçek yağı	3 yemek kaşığı	60 g
Toz biber	1 tatlı kaşığı	10 g
Terbiyesi için		
Yumurta	1 adet	50 g
Yoğurt	1 kase	150 g

Yapılışı

Un, su ve tuz yoğurularak yumuşak bir hamur haline getirilir. Açıldıktan sonra oklavaya dolanıp şeritler halinde kesilir. Daha sonra da şeritler kare kare olacak şekilde kesilir. Kaynayan suya atılıp pişirilir. Yumurta ve yoğurt ile terbiye yapılır. Üzerine yağ ve toz biber eklenir.

Tarhana Çorbası (Kırmızı); kırmızı biber (acı), domates, soğan, yoğurt, irmik, un karıştırılır, 12 gün teknede bekletilir.

Her gün karıştırılır. Tuz, 3-4 gün sonra karıştırılır. 12 günün sonunda kurutmak üzere çıkarılır. Kuruyunca tel süzgeçten çok ince geçirilir.

Yapılışı: Toz halindeki tarhana, suyla sürekli karıştırılarak pişirilir. İstenildiği takdirde üzerine kıyma ve salça kavrularak konulur.

Tema 5: Uzunköprü Mutfağına Ait Ana Yemekler

Uzunköprü yöresinde yapılan ana yemeklerde; sakatat (ciğer), et (kırmızı ve beyaz), sebzenin yanı sıra buğday unu hammadde olarak kullanılmaktadır. Bu kapsamda yapılan yemeklerden bazıları; ciğer sarma, Trakya mantısı, cıllık, tavşan eti lokması, kaçamak, bal Kabağı böreği (tatlı) olarak belirlenmiş ve aşağıda tarifleri yer almıştır. Fotoğraf 3'te ana yemeklerin bazılarının görselleri verilmiştir.

Ciğer Sarması

İçindekiler

Malzeme Adı	Pratik Ölçü	Miktar
Kuzu ciğeri	1 adet	-
Kuzu gömleği	1 adet	-
Pirinç	-	1,5 kg
Taze soğan	1 demet	-

Taze nane	4-5 dal	-
Karabiber	1 tatlı kaşığı	5 g
Tuz	1 tatlı kaşığı	5 g
Yumurta sarısı	1 adet	-
Kırmızıbiber	1 tatlı kaşığı	5 g

Yapılışı

Kuzu ciğeri küçük küçük doğranarak yumuşayana kadar pişirilir, pirinç, taze soğan, taze nane, karabiber, tuz eklenir. Daha sonra büyük bir tencere kapağına kuzu gömleği yayılarak hazırlanan pilav konulur ve fırın tepsisine yerleştirilir. Üzerine yumurta sarısı ve kırmızıbiber sürülür. 180°C’de üzerine kızarana kadar pişirilir.



Fotoğraf 3: Ana Yemeklerden Örnekler (Ciğer Sarma, Trakya mantısı, Cıllık)

Trakya Mantısı

İçindekiler

Malzeme Adı	Pratik Ölçü	Miktar
Hamuru için		
Un (Buğday)	-	1,5 kg
Su	3 su bardağı	600 ml
Tuz	½ çay kaşığı	2 g
Tereyağ		
İç malzemesi		
Kıyma	-	500 g
Pirinç	-	1 kg
Kuru soğan	1 orta boy	-
Karabiber	1 tatlı kaşığı	5 g
Tuz	1 tatlı kaşığı	5 g

Yapılışı

Un, su ve tuz ile hamur yoğulur. İnce yufka halinde hamur açılır. Yufka kare kare kesilir. Her bir kareye 1 tatlı kaşığı kadar hazırlanan harçtan konulur, boğça şeklinde kapatılarak tepsiye dizilir. Üzerine bir yufka açılarak konulur. 180 °C’de 30 dakika pişirilir. Piştikten sonra üzerine tereyağlı su dökülür.

Tavşan Eti Lokması

İçindekiler

Malzeme Adı	Pratik Ölçü	Miktar
Tavşan	1 adet	-
Un	2 yemek kaşığı	20g
Ekşi maya	1 yemek kaşığı	10 g
Ayçiçek yağı	2 su bardağı	400 ml

Yapılışı

Tavşan eti haşlanır, daha çok etleri küçük parçalara ayrılır. Tavşanın haşlandığı suya un ve ekşi maya eklenir. Kaşık yardımı ile alınarak yağda kızartılır.

Kaçamak

İçindekiler

Malzeme Adı	Pratik Ölçü	Miktar
Mısır unu	-	500 g
Su	5 su bardağı	1 lt
Tereyağı	-	100 g

Yapılışı

Su kaynatılır, içine mısır unu ilave edilerek koyu bir kıvam alana kadar pişirilir. Tepsiyeye dökülür, üzerine eritilmiş tereyağı eklenir.

Not: Pekmez, peynir ya da kavurma ile birlikte tüketilebilmektedir.

Cıllık

İçindekiler

Malzeme Adı	Pratik Ölçü	Miktar
Süt	-	1 kg
Yumurta	-	4 adet
Un (Buğday)	2 su bardağı	400 g
Tavşan veya tavuk eti	-	500 g
Tuz	1 çay kaşığı	2 g

Yapılışı

Süt, yumurta, un ve tuz mikser ile çırpılır. Boza kıvamını alınca bir kepçe ile tavaya dökülerek pişirilir. Pişen cıllıkların tamamı üst üste konularak 4 parçaya kesilir. Üzerine haşlanmış olan tavşan veya tavuk eti suyu ile birlikte dökülerek servis edilir.

Not: Özellikle kış aylarında tüketilmektedir.

Tatlı Kabak Böreği

İçindekiler

Malzeme Adı	Pratik Ölçü	Miktar
Bal kabağı	-	2kg
Yufka	10 adet	-
Şeker	2,5 su bardağı	500 g
Sıvı yağ	2 yemek kaşığı	40 g
Karabiber	1 çay kaşığı	5 g
Yumurta	2 adet	100 g

Yapılışı

Bal kabağı rendelenir, içine şeker ve yumurta, sıvı yağ ve karabiber eklenerek karıştırılır. Tepsiyeye yufkalar dizilerek aralarına hazırlanan harçtan konulur. 180°C'lik fırında 40 dakika pişirilir.

Not: Genellikle kış aylarında tercih edilmektedir.

Tema 6: Uzunköprü Mutfağına Ait Tatlılar

Uzunköprü yöresinde yapılan tatlılarda; buğday unu, nişasta, süt ve türevleri hammadde olarak kullanılmaktadır. Tatlıların iç harcında ceviz tercih edilmektedir. Yapılan tatlılardan bazılarının yağ kurabiyesi, nişasta helvası (tık tık helvası), peynir helvası, baklava, zerde ve pelte olduğu belirlenmiştir. Bu tatlıların yapıları aşağıdaki gibidir. Fotoğraf 4'te bazı tatlıların görselleri verilmiştir.



Fotoğraf 4: Geleneksel Tatlılardan Örnekler (Tık tık helvası, yağ kurabiyesi, pelte)

Yağ Kurabiyesi

İçindekiler

Malzeme Adı	Pratik Ölçü	Miktar
Tereyağ	1 ölçü	1 kg
Un (Buğday)	9 su bardağı	2 kg
Pudra şekeri	1 ölçü	1 kg

Yapılışı

Tereyağı eritilir, beyazlaşana el ile kadar soğutulur. Pudra şekeri ve en son un eklenerek kıvam alana kadar karıştırılır. Hamur haline gelen karışım yuvarlak şekillendirilir ve üzerine 1 adet karanfil konulur. 180°C'lik fırında 10 dakika üzerine çatlayana kadar pişirilir.

Not: Bayramlarda ve nişan törenlerinde ikram edilir.

Nişasta Helvası(Tık tık helvası)

İçindekiler

Malzeme Adı	Pratik Ölçü	Miktar
Nişasta	1 kase	250 g
Su	2 kase	400 ml
Sıvı yağ	1 fincan	90 g
Şeker	1 kase	200g

Yapılışı

Nişasta, su, şeker ve sıvı yağ ocakta karıştırılarak pelte kıvamına gelene kadar pişirilir. Daha sonra pişirilen kabın tabanına yayılarak spatula ile parçalanarak ezilir. Küçük parçalar haline gelen helva rengini alana kadar pişirmeye devam edilir.

Not: Genellikle kış aylarında tercih edilmektedir.

Baklava

İçindekiler

Malzeme Adı	Pratik Ölçü	Miktar
Un (Buğday)	Aldığı kadar	
Yumurta	6 adet	
Yoğurt	1 çay bardağı	100 g
Sirke	1 yemek kaşığı	10 g
Tuz	1 tutam	2 g
Ceviz içi	-	1 kg
Tereyağ	-	750 g
Şerbeti için		
Şeker	-	2 kg
Su		3 kg
Limon	½ limon suyu	-

Yapılışı

Un, yumurta, yoğurt, sirke ve tuz ile hamur yoğrulur. Tek tek hamur açılarak aralarına ceviz içi serpilerek tepsiye dizilir. Baklava dilimi şeklinde kesildikten sonra eritilen tereyağı üzerine dökülür. Üzeri kızarana kadar 180 °C'de pişirilir. Şerbet hazırlandıktan sonra soğumuş olan baklavanın üzerine dökülür.

Not: Bayramlarda ve özel günlerde tercih edilmektedir.

Pelte**İçindekiler**

Malzeme Adı	Pratik Ölçü	Miktar
Buğday nişasta	1 ölçü	200 g
Su	4 su bardağı	800 g
Şeker	1 ölçü	300 g

Yapılışı

Tencereye Soğuk Su Konur, Nişasta Ve Şeker Eklenerek Karıştırılır. Ocağın Altı Açılarak, Pişirilir.

Not: Üzerine tereyağ eritilerek sıcak yada fındık, ceviz koyularak soğuk servis edilir.

Peynir Helvası**İçindekiler**

Malzeme Adı	Pratik Ölçü	Miktar
Koyun peyniri	-	1 kg
Şeker	3 su bardağı	600 g
Un (Buğday)	3 yemek kaşığı	30 g

Yapılışı

Peynir ocakta eritildikten sonra un ilave edilir. Un ve peynir birbirine iyice karıştıktan sonra şeker ilave edilir, ocaktan alınır. Kaşıkla şekil verilerek servis edilir.

Zerde**İçindekiler**

Malzeme Adı	Pratik Ölçü	Miktar
Pirinç	1 ölçü	200 g
Şeker	1 ölçü	400 g
Su	10 su bardağı	2 kg
Zerdeçal	1 ölçü	2 g

Yapılışı

Tencereye su konur, kaynamaya başlayınca pirinç eklenir, yumuşayana kadar pişirilir. Şeker eklenir, suda eritilmiş zerdeçal eklenerek altı kapatılır. İsteğe göre içerisine 3 – 4 adet karanfil eklenebilir.

Not: Servis sırasında üzerine kuş üzümü ve Hindistan cevizi eklenir.

Tema 7: Uzunköprü Mutfağına Diğer Yiyecekler

Uzunköprü ilçesinde temel yemek gruplarının yanı sıra bir çok farklı geleneksel yiyecek de yapılmaktadır. Bunlar; mamzana, kesikli biber, kesik kuliği, keçi patiği gibi meze veya atıştırılmalık olarak yapılan hamur işi yiyeceklerdir.

Mamzana; biberler küçük doğranarak ayçiçek yağında kızartılır. İçine küçük doğranmış domates atılarak karıştırılır. Patlıcanlar közlenir ve küçük doğranarak karışıma ilave edilir.

Kesikli Biber, yöreden elde edilen süt, kestirilerek, lordan daha yağlı ve yumuşan bir peynir türü elde edilir. Buna “kesik” denir. Küçük küçük doğranan biberler, yörenin ayçiçek yağıyla kızartılır. İçine kesik karıştırılarak bir müddet daha pişirilir. Üzerine kırmızı toz biber dökülerek servis edilir.

Kesik Kuliği; buğday ununa peynir, yumurta, yoğurt, taze nane, tuz ve kabartma tozu ilave edilerek yumuşak bir hamur yapılır. Bu hamur yağda kızartılarak sıcak servis edilir. Çay, ayran yanında reçelle servis edilir.

Keçi Patiği: Buğday ununa yumurta, toz şeker, yoğurt, vanilya ve kabartma tozu ilave edilir. Yumuşak bir hamur yapılarak yağda kızartılır. Üzerine pudra şekeri dökülerek servis edilir.

Uzunköprü ilçesinde, Ergene ovasının verimli toprakları ayçiçeği ve çeltik üretimi için uygundur. Bunların yanı sıra yörede yetişen meyvelerden çeşitli meyve suları (üzüm, vişne, erik vb.) ve şarap üretimi yapılmaktadır. Özellikle Uzunköprü ilçesinin Yeniköy’ünde Papazkarası üzümlerinden üretilen şaraplar ünlüdür ve satışı yapılmaktadır. Fotoğraf 5’te bu ürünlerden bazıları verilmiştir.



Fotoğraf 5: Diğer Yiyeceklerden Örnekler (Mamzana, Kesikli Biber, Yeniköy Şarabı)

SONUÇ

Somut olmayan kültürel miras kapsamında Uzunköprü ilçesinin yöresel yemeklerinin ortaya çıkarılması, korunması, yaşatılması ve gelecek kuşaklara aktarılması kapsamında yapılan çalışmada; ilçede oluşturulacak yemek envanterine katkı sağlamak amaçlanmıştır. Ayrıca yöre kadınlarının, gençlerin geleneksel yemeklere yaklaşımı hakkında görüşleri alındığı gibi yörenin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi de diğer amaçları oluşturmuştur. Bu kapsamda şu sonuçlara ulaşılmıştır.

Uzunköprü; doğal ve tarihi zenginlikleri, yöresel yemekleri, kültürel geçmişi ile turizm potansiyeli oldukça yüksek bir destinasyondur. Bu destinasyon verimli tarım alanları, zengin bitki çeşitliliği ile bir çok gastronomi ürününe sahiptir. İlçenin gastronomi potansiyeli dikkate alındığında gastronomi turizmi konusunda yeterli olduğu dikkat çekmektedir. Uzunköprü destinasyonu sadece sahip olduğu doğal kaynakları ve kültürel mirası açısından değil yöresel yemekleri bakımından da bir rekabet ortamı oluşturmaktadır. Yöresel yemekler çekicilik unsuru olarak turizm pazarlamasında kullanılmakta, turizm ise yörenin sahip olduğu kültürel mirası koruyarak yöresel yemeklere evrensel bir boyut kazandırmaktadır. Bu kapsamda Uzunköprü’ye ait geleneksel yemeklerin gelecek kuşaklara aktarılması için geçici somut olmayan kültürel miras listesine alınması önemlidir. Kültürel miras listesine alınan ürünler yöre tanıtımına, bilinirliğine, sürdürülebilirliğine ve yerel kalkınmaya katkı sağlamaktadır. Ayrıca yöre ile özdeşleşmiş (Trakya mantısı, mamzana, Trakya tarhanası, ciğer sarma vb.) geleneksel yiyeceklere coğrafi işaret alınarak yöresel ürünler tescillenmelidir. Coğrafi işaret kültürel mirasın ve geleneksel üretimin önemini vurgularken o bölge üreticisi ile birlikte tohumu, toprağı, suyu, iklimi korumayı hedefleyen bir sistem olarak görülmektedir (Çalışkan ve Koç, 2012:96). Bu kapsamda coğrafi işaretleme yörenin bilinirliğini artırdığından, gastronominin pazarlanmasında ve destinasyon imajının oluşturulmasında önemli bir unsurdur.

Araştırmada Uzunköprü yemeklerinin Balkan kültürüne ait yemeklerle özdeşleştiği ve bu bağlamda ilçede; sıklıkla hamur işi yemeklerin ve tatlıların ağırlıkta olduğu tespit edilmiştir. Hamur işi yiyeceklerin yanı sıra sebzeler ve etlerin de yemek yapımında hammadde olarak kullanıldığı ve sakatat (ciğer) kullanımının fazla olduğu saptanmıştır. Yörede kışlık yiyecek hazırlama geleneğinin sürdüğü bu kapsamda imece usulü; kuskus, erişte, tarhana, yufka, reçel, salça vb. yiyeceklerin yapıldığı tespit edilmiştir. İmece usulü hazırlıkların komşu dayanışmasını artırdığı ve sosyalleşmeyi de sağlayarak geleneksel mahalle yaşantısının devam etmesine temel oluşturduğu belirlenmiştir. Ancak, yöre kadınlarının geleneksel yiyecek üretimlerinin sınırlı olduğu ve yöresel gıda ürünlerinin çoğunu hazır olarak satın aldıkları belirlenmiştir. Gençlerin eğitim, iş vb. nedenlerle ilçeden ayrılma ve şehirlerde yaşaması sonucunda, gençlerin yemeklerine sahip çıkamadıkları, geleneksel yemeklerini yapamadıkları ve bu sebeple yöresel yemeklerin unutulmaya yüz tuttuğu da tespit edilmiştir. Uzunköprü'nün, gastronomi turizmi açısından uygun bir destinasyon olduğu ancak yöre insanının turizm amaçlı da olsa yabancı istemedikleri tespit edilmiştir. Gelen turistlerin (yerli/yabancı) yörede günlük hayatı olumsuz etkileyeceği ve yaşam tarzlarını değiştireceği düşüncesinde oldukları saptanmıştır. Ayrıca yörenin verimli arazilerinin oluşumunu sağlayan Ergene nehrinin son yıllarda kirlendiği bu nedenle hem tarımsal ürünlerin, hem nehirde yaşayan canlıların hem de yöre halkını tehdit altında olduğu tespit edilmiştir. Bu kapsamda yöre halkının seslerini duyurmak için çeşitli etkinlikler yaptığı ve yöreye dikkat çekmek istedikleri belirlenmiştir.

Ayrıca yöre kadınlarının gastronomi çekiciliğini yaşatmak ve gelecek kuşaklara aktarmak için çaba göstermedikleri de gözlemlenmiştir. Halkın gastronomi zenginliğinin yaşatılması ve aktarılması konusunda yörede farkındalık oluşturmaya yönelik herhangi bir çalışmanın yapılmadığı tespit edilmiştir.

Uzunköprü destinasyonunu gastronomi turizmine açarken, yörede diğer doğal çekicilik unsurları da dikkate alınmalı ve destinasyon tarımsal turizm, gastronomi turizmi gibi sürdürülebilir turizm türleri ile birlikte değerlendirilmelidir.

Bu çalışma sonucunda yörede gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik şu öneriler getirilebilir:

- Öncelikle çeşitli eğitimler (tarım, turizm, beslenme ve mutfak) ve projelerle yöre halkında farkındalık oluşturulmalı ve artırılmalıdır. Bu anlamda ilçe kamu ve yerel yönetimlerinin, üniversite ve paydaş olabilecek kurum ve kuruluşların işbirliği ile yörede tarım, hayvancılık ve doğa temelli turizm türlerinin geliştirilmesi için proje ve eğitimler yürütülmelidir.
- Yörenin gastronomi ürünlerine yönelik çeşitli etkinlikler, yarışmalar ve festivaller düzenlenmeli ve yöre tanıtımına katkı sağlanmalıdır.
- Yörede gastronomi turizmini geliştirmek adına öncelikle gastronomi tur rotaları oluşturulmalıdır. Bu bağlamda yetkililerin seyahat işletmeleri ile görüşerek Edirne veya Trakya turlarına Uzunköprü'yu gastronomi turlarına eklemeleri önerilmelidir. Edirne turları kapsamına Uzunköprü ilçesi de alınarak Uzunköprü Gastronomi turları oluşturulmalı, destinasyonda Gastronomi turizmi geliştirilmelidir.
- Gastronomi turlar kapsamında; yöresel yemek tadımı, üretimi ve ilçede geceleme ile ilçede ev pansiyonculuğu teşvik edilmelidir.
- Tarım alanları ve verimli toprakları ile Türkiye'nin en önemli bölgesi olan Uzunköprü ilçesinde tarım faaliyetlerinin teşvik edilmesi, yöreye uygun tarım ürünlerinin üretilmesi, Uzunköprü'ye özgü yerel lezzetlerin yeterli miktar ve kalitede üretilerek gastronomi turizmine kazandırılması sağlanmalıdır.
- Yöre restoranlarında yöreye ait yemekler mönüye koyulmalı ve geleneksel yemeklerin tanıtımı yapılarak bilinirliği artırılmalıdır.
- Ergene nehrinin geçtiği verimli topraklarda güvenli tarım yapılabilmesi için nehrin, ıslah çalışmaları hemen başlatılmalı ve ekolojik çevrenin sağlığı için yerel yönetimler, sivil toplum örgütleri, üniversiteler gibi paydaşlarla gerekli projeler üretilerek, uygulanmalıdır.
- Geleneksel gastronomi ürünlerine alınacak coğrafi işaret ile yöre tanıtımı, ürünlerin ön plana çıkması ve bilinirliği artırılmalı, özellikle gastronomi turizmi ve kırsal turizm etkinliklerine yönelik projeler geliştirilmelidir.

Yapılan bu araştırmada elde edilen tüm gözlemler ve öneriler sonucunda; yörede kırsal kalkınmanın önü açılacak, çevrenin korunması ve sürdürülebilirliğine katkı sağlanacak, geleneksel yemeklerin gelecek kuşaklara aktarılması ve somut olmayan kültürel mirasın yaşatılması mümkün olacaktır.

KAYNAKLAR

- Abadan, Y. (1956), Kültür Mefhumu ve Değişimi, *Yücel Mecmuası*, 10,174.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/3, s.79-89
- Atak, O., Tatar, S. ve Tunaseli, A. (2017). Kültürel Miras Oluşumunda Festivallerin Yeri Ve Önemi: Fethiye Müzik Köyü Üzerine Bir Değerlendirme, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Cilt: 10 Sayı: 52 Volume: 10 Issue: 52, Ekim
- Bucak, T. ve Ateş, U. (2014). Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneği, *International Journal Of Social Science*, Doi Number: [Http://Dx.Doi.Org/10.9761/Jasss2528](http://Dx.Doi.Org/10.9761/Jasss2528) Number: 28 , P. 315-328, Autumn 1ı 2014
- Özkaya Durlu, F.ve Can, A. (2012). Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi, Türk tarım, *Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Dergisi*, Temmuz-Ağustos, Sayı 206, s.28-33.
- Cömert, M. ve Özkaya Durlu, F. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2/2, s. 62-66
- Çalışkan, V. ve Koç, H. (2012). Türkiye’de Coğrafi İşaretlerin Dağılışı Özelliklerinin Ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi, *Doğu Coğrafya Dergisi*, Cilt 17, Sayı 28, s.193-214
- Göynüşen Ergan, S. (2011). Edirne’deki Gastronomik Kültürün Kentin Pazarlama Ve Markalaşmasına Etkileri, Edirne: Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı, *Basılmamış Yüksek Lisans Tezi*
- İstanbul Valiliği İstanbul Proje Koordinasyon Birimi (2014). *Kültürel Mirasın Korunması*, İstanbul Sismik Riskin Azaltılması ve Acil Durum Hazırlık Projesi (İSMEP) Rehber Kitabı, Haziran
- <http://www.guvenliyasam.org/wp-content/uploads/2016/02/KULTUREL.pdf>, E.T.25.04.2018
- Hall, M. C., Mitchell, R., Sharples, L. (2003). Consuming places: the role of food, wine and tourism in regional development, *Food Tourism Around the World: Development, Management And Markets*, (Edited by C. Michael Hall, Liz Sharples, Richard Mitchell, Niki Macionis and Brock Cambourne), 1. Baskı, Butterworth-Heinemann An imprint of Elsevier, ISBN 0 7506 5503 8
- Kaplan, K. (1973), Türk Kültürü ve Gençliğin Ulusal ve Çağdaş Eğitim ve Halkevleri, *Halkevleri Dergisi*, 7(77-81).
- Kaşlı, M., İlban, O.M. ve Ekici, A.(2014). *Kandıra Turizm Master Planı 2015-2023*, Kandıra Kıyı Bandı Kültür Ve Turizm Koruma Ve Gelişim Bölgesi Birliği, Kandıra
- Kodaş, D. ve Dikici, E. (2012). Ahlat, Kırsal Bölgesinde Gastronomi Turizminin Muhtemel Toplumsal Etkileri Üzerine Nitel Bir Çalışma, *Aksaray Üniversitesi İİBF Dergisi*, Temmuz 2012, Cilt: 4, Sayı: 2
- Külcü, T. Ö. (2015). Kültürel Miras Kavramının Eğitim Açısından Önemi, *Akademia Disiplinlerarası Bilimsel Araştırmalar Dergisi*, 1 (1), s.27-32
- Kültür ve Turizm Bakanlığı (2009). “UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras” <http://www.izmirkulturturizm.gov.tr/TR,90964/unesco-somut-olmayan-kulturel-miras.html>E.T:27.07.2017
- Mckercher, B., Okumuş, F., Okumuş, B.,2008, Food tourism as a viable market segment: it’s all how you cook the numbers, *Journal Of Travel & Tourism Marketing*, 25(2): 137- 148.
- Oğuz, S. E. (2011). Toplum Bilimlerinde Kültür Kavramı, *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, Cilt:28 Sayı: 2, Aralık
- Öztemiz, S. (2017). *Türkiye’de Dijital Kültürel Miras Ürünlerine Açık Erişim*, 1. Baskı: İstanbul, Hiperlink, Hiper yayın:138, e-ISBN:978-605-2015-04-9
- Turhan, M.,(1994), Kültür Değişimleri (Sosyal Psikoloji Bakımından Bir Teknik), İstanbul: Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Vakfı Yayınları.
- Usal, A. ve Kuşluyan Z. (2002). *Davranış Bilimleri: Sosyal Psikoloji*, Barış Yayınları: Fakülteler Kitabevi, 4. Baskı: İzmir.

İnternet Kaynakları

- Ünal Gürsel, Yerel Lezzetlerin Turizm Destinasyonlarının Pazarlamasına Etkisi: Kırklareli Örneği, http://www.academia.edu/19874091/Yerel_Lezzetlerin_Turizm_Destinasyonlar%C4%B1n%C4%B1n_Pazarlamas%C4%B1na_Etkisi_K%C4%B1rklareli_%C3%96rne%C4%9Fi E.T. 15.11.2018
- <http://www.kultur.gov.tr/TR-134106/somut-kulturel-miras.html> E.T.06.12.2018
- <http://www.unesco.org.tr/Pages/> E.T. 06.12.2018
- <https://tr.wikipedia.org/wiki/Uzunk%C3%B6pr%C3%BC> E.T. 30.01.207 27.01.2017
- <http://www.uzunkopru.gov.tr/tarihce-ve-nufus> E.T. 29.01.2017
- <http://www.kulturvarliklari.gov.tr/TR,137903/uzunkopru-edirne-2015.html> E.T. 04.09.2017
- <https://tr.wikipedia.org/wiki/Balkanlar> E.T. 14.11.2018
- http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c13b591e03116.20243353 E.T. 14.11.2018
- http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c13b5c13abb33.08189404 E.T. 14.11.2018
- <http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/mutfakkulturu.pdf> E.T. 26.11.2018
- <http://www.kulturvarliklari.gov.tr/TR-138836/uzunkopru-unesco-dunya-miras-gecici-listesinde.html> E.T.12.11.2018
- <http://www.trakyanet.com/rumeli/makale/trakya-halklari.html> E.T.04.09.2017
- <http://www.resimler.tv/resimleri572.htm> E.T. 15.11.2018

Yöre Kaynak Kişileri

- Gülcan Kafkas, Balabankoru/Uzunköprü, 1965, İlkokul
- Hilal Balaban, Uzunköprü, 1968, Lise
- Mukadder Balaban, Uzunköprü, 1936, Okur yazar
- Pervin Fereli, Uzunköprü, 1961, İlkokul
- Remziye Bitikli, Balabanköy/Uzunköprü, 1938, Okur Yazar
- Serpil Dereli, Yeniköy/Uzunköprü, 1963, Lise, (Emekli)
- Sevim Fereli, Uzunköprü, 1940, Okur yazar
- Sezgin Dereli, Meriç/Uzunköprü, 1958, İlkokul
- Ümran Kaptan, Balabanköy/Uzunköprü, 1946, İlkokul