

EDİRNE MUTFAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME

Dr. Öğr. Üyesi Özgür KIZILDEMİR¹

ÖZET

Edirne, geçmişten günümüze kadar farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Bu farklı medeniyetler Edirne mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli bir role sahip olmuştur. Türkiye'nin kuzey batısında bulunan ve karasal iklime sahip olan Edirne, verimli topraklara sahiptir. Bunun yanı sıra hayvancılık da bölgenin mutfak kültürünü şekillendiren önemli unsurlardan biridir. Bu çalışma literatür incelenmesi olarak yapılmış olup; Edirne'ye gelen ziyaretçiler için çekicilik unsuru yaratan başlıca ürünlerin Tava Ciğer, köfte, badem ezmesi ve beyaz peynir şeklinde sıralandığını söylemek mümkündür. Ayrıca Edirne'nin mutfak kültürü; çorbalar, et yemekleri, sebze yemekleri, hamur işleri, reçeller, tatlılar ve helvalar, şerbetler ve içecekler, turşular olarak temel başlıklar altında incelendiğinde, oldukça geniş bir çeşitliliğe sahip olduğu görülmektedir. Geçmiş zamanlardan bu yana, mutfaklarda kullanılan araç gereçlerin çeşitliliği ve sayısı, ileri bir uygarlığa sahip olduğunun göstergelerinden biridir. Sonuç olarak Edirne'nin, ürün çeşitliliği açısından verimli topraklara ve köklü bir uygarlığa sahip olması mutfak kültürünün de önemli ölçüde şekillenmesine sebep olmuştur.

Anahtar Kelimeler: Edirne, Kültür, Mutfak.

AN EVALUATION ON KITCHEN CULTURE OF EDİRNE

ABSTRACT

Edirne has hosted different civilizations from past to present. These different civilizations have an important role in shaping Edirne cuisine culture. Edirne which is located in the northwest of Turkey has continental climate and fertile soil. In addition, animal husbandry is one of the important factors that shaping the culinary culture of the region. This study was conducted as a literature review; It is possible to say that the main products that create attraction for the visitors which are coming to Edirne are Tava Liver, Meatballs, Almond Paste and White Cheese. Besides, Edirne's cuisine culture; When soups, meat dishes, vegetable dishes, pastries, jams, desserts and halva, sherbets and beverages are examined under the basic headings as pickles, it is seen that it has a wide variety. Since past times, the variety and number of tools used in kitchens is one of the indicators that it has an advanced civilization. As a result, Edirne has fertile soil and a deep-rooted civilization in terms of product diversity, which has caused the culinary culture to be shaped significantly.

Keywords: Edirne, Culture, Cuisin.

¹ İstanbul Gelişim Üniversitesi, ORCID: 0000-0003-4040-4547, o.kizildemir@gmail.com

GİRİŞ

Tarihte önemli bir yeri olan Edirne, kendi geçmişi ve bu geçmişin günümüze kadar var olan değeriyle özgünlüğünü korumakta olup, sosyo-ekonomik ve coğrafi yapısı sayesinde mutfağı bir çeşitliliğe sahiptir. Osmanlı'ya uzun yıllar başkentlik yapması dolayısıyla saray mutfağı sofralarında çok sayıda konuk ağırlamaya ve şenliklere sahne olmuştur. Kırsal kesim ise geçmişten bu yana genellikle tarımla uğraştığından, evlerde hazırlanan et yemeklerine ve hamur işlerine sıkça rastlanır. Ayrıca yapım, malzeme ve kullanılmış olan araç gereçler dolayısıyla ortak özellikleri kapsayan yöre ürünleri oldukça çeşitli bir şekilde sofraları süslemiştir.

Edirne, geçmişten bu yana her toplumun gözde şehirlerinden biri olmuştur. Bu durumda jeopolitik konumu ve bereketli toprakları önemli bir yere sahiptir. Farklı uygarlıklara ev sahipliği yapması dolayısıyla bölgedeki kültürel çeşitlilik pek çok alanda etkisini göstermiştir. Bu alanlardan birisi de yemek ve mutfak kültürüdür. Çeşitli tahıl, et, sebze gibi ürünlerin yanı sıra bunların pişirilmesi veya işlenmesi konusunda kullanılan araç gereçler de oldukça fazladır. Bu da Edirne'nin geçmişten beri uygar bir topluluk olduğunun göstergelerinden biridir. Bazı yemekler ve kullanılan ekipmanlar geçmişteki formlarını korumuş ve gelişmiş olarak hala kullanılmaya devam etmektedir. Dolayısıyla bu durum Edirne'nin mutfak kültürü hakkında değerlendirme ve karşılaştırmalar yapılmasına olanak sağlamaktadır.

1. EDİRNE'NİN TARİHÇESİ VE COĞRAFİ YERİ

Edirne'nin en eski halkı, Traklar soyundan Odrisler'in bölgede, Meriç ve Tunca ırmaklarının birleştiği bugünkü Edirne'nin bulunduğu yerde bir kent kurdukları bilinmektedir. Odrisler'den sonra bölgeye egemen olan Makedonyalılar döneminde kent, büyük bir olasılıkla Odris ya da Odrisia isminin değişmesi sonucu, Orestia/Orestas olarak söylenmeye başlanmıştır. MS II. yüzyılda Roma İmparatoru Hadrianus (117-138), Orestia Kasabası'nın stratejik önemi sebebiyle buraya kent statüsü verdi ve kendi ismini koydu. Bu yüzden, Roma Dönemi'nde kent Hadrianopolis/Hadrianupolis/Adrianupolis/Adrianapolis isimleriyle anıldı. Adrianopolis zamanla Adrianople/Adrianopel olarak değişti. Osmanlı dönemi başlarında Edrinus/Edrune/Edrinabolu/Endriye diye anıldı. 1476'da yazılan Aşık Paşazade Tarihi'nde kentin adı Edrene olarak geçer. XVI. yüzyılda başlarında kentin Edirne olarak adlandırıldığı görülür. Kimliğini asıl Osmanlı döneminde bulan ve imparatorluğun ikinci kenti olan Edirne, kültürel mirasımızın en yoğun olarak hissedildiği kenttir. Edime, camileri, çarşıları, köprüleri, tarihi evleriyle ve özellikle de muhteşem Selimiye ile ülkemize gelenleri ilk karşılayan ve bir sınır kenti olma özelliğini en güzel gösteren kentimizdir (Edirne Valiliği, 2019).

Roma Döneminden beri gelişen bir şehir olarak görünen Edirne'nin; Avrupa'nın modern bir şehri olarak yaklaşık 2000 yıllık bir tarihi vardır. Roma/Bizans ve Osmanlı Dönemlerinde kurulan semtleri ve mahalleleri günümüzde de hala yaşamaya devam etmektedir (Usal, 2006).

2. EDİRNE MUTFAK KÜLTÜRÜ

Türkiye'nin kuzey batısında bulunan Edirne'nin kuzeyinde Istranca Dağları, orta bölümünde Ergene Havzası, güneyinde dağ ve platolar ile Meriç Deltası yer almaktadır. Karasal iklimin görüldüğü kentte kışlar sert, bahar ayları yağmurlu ve yaz aylarında ise sıcak hava egemendir. Edirne, Türkiye'nin Avrupa'ya kara ve demiryolu ile bağlantısını sağlayan beş sınır kapısına sahiptir. Kapıkule sınır kapısı, ülkemizin en büyük kara ve demiryolu sınır kapısıdır. Bulgaristan üzerinden Avrupa'ya açılan Kapıkule haricinde, Yunanistan ile Türkiye'yi birleştiren İpsala ve Pazarkule kapıları mevcuttur. Ayrıca Uzunköprü'den yine Yunanistan'a giden demiryolu sınır kapısı mevcuttur (T.C. Edirne Belediyesi, 2019).

Edirne; tarihi geçmişi, konumu, kültürü ile Türk tarihinde büyük bir öneme sahiptir. 92 yıl Osmanlı İmparatorluğu'nun başkentliğini yapmış olan bu şehrin fethi, Türk ve Avrupa tarihi bakımından bir dönüm noktası olmuştur. Coğrafi konumu sebebiyle ilkçağlardan itibaren birden fazla uygarlığın gözdesi haline gelmiş olan şehir, şuanda da hala önemini sürdürmektedir. Yunanistan ve Bulgaristan ile sınırının olması kenti, Türkiye'nin Batıya açılan kapısı yapmıştır. Şehrin çok zengin bir mutfağa sahip olmasına rağmen zamanla ekonomik ya da eğitim amaçlı göçlerin olması, neredeyse 1970'li yıllara kadar yaşayan azınlıkların şehri terk etmeleri gibi sebeplerle yöreye ait yemekleri bilen kişi sayısında çok azalma olmuştur. Kırsal kesimde etkileri devam etse de şehir merkezinde unutulmakta olduğu bilinmektedir. Bu sebeple Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile Edirne Belediyesi her yıl Tarihi Kırkpınar Şenliklerinde "Geleneksel Ev Yemekleri" yarışmaları düzenlemektedir. Buradaki amaç, unutilan çeşitlerin hatırlatılmasını sağlamaktır (Gizerler, 2004).

2.1. Edirne'nin Yöresel Yiyecekleri

Çok farklı kültürün üzerinde hâkimiyet sürdüğü, kendine mutlak coğrafyası olan Edirne ili oldukça geniş ve farklı bir mutfak kültürüne sahip olmasına rağmen bölgenin mutfak kültürünün turistik bir çekicilik unsuru olarak ön planda gösterilmediği ve yeteri kadar tanıtımının yapılmadığı görülmektedir. Edirne ili zengin bir yemek kültürüne sahip olmasına rağmen Edirne dışından gelen ziyaretçilerin en fazla talep ettiği ve rağbet gösterdiği ürünler arasında; tava ciğer, köfte, badem ezmesi ve beyaz peynir ilk sıralarda yer almaktadır. 2005 yılında yapılan EMITT (Doğu Akdeniz Uluslararası Turizm ve Seyahat Fuarı)'ten sonra tava ciğerin bilinirliği önemli ölçüde artmış ve şehrin tanıtılmasında Kırkpınar Yağlı Güreşleri ve tarihi eserlerinin yanında bir lokomotif görevi üstlenmiştir (Göynüşen, 2011). Aşağıda en fazla talep gören ürünlerin açıklamaları yer almaktadır.

-Tava Ciğer: Osmanlı İmparatorluğu'nun payitahtlığını yapmış olan Edirne, zengin bir saray ve Rumeli mutfağına sahiptir. Bu zengin mutfağın ürünleri arasında Edirne için en önemlilerinden birisi Tava Ciğeridir. 100 seneden fazla bir geçmişe sahip olmasına rağmen adı EMITT (Doğu Akdeniz Uluslararası Turizm ve Seyahat Fuarı) 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 erişmiştir (TPE, 2019).

Tava Ciğerini pişirmek için yağın çok hızlı kızabilmesini sağlayan 1 mm kalınlığındaki alüminyum tavalar kullanılır. Edirne bölgesine ait ay çiçek yağından tavaya 1 lt konulup, 115-120 derecelik yüksek ateşte ısıtılır. Bu işlem yapılırken diğer tarafta ciğer, bölgede yetiştirilen buğdaydan elde edilen un ile karıştırılır. Ciğer dağıtılarak tavaya atılır ve 2 dakika kadar pişirilir. Ciğer, yağı emmeyecek şekilde hızlı kızartılır ve yağı süzülerek servis edilecek tabağa alınır. Karaağaç'ta yetiştirilen ve gölgede doğal yolla kurutularak, kızgın yağda pişirilen biberle birlikte servis edilir (Kar, 2006).

-Köfte: Tava ciğerinden sonra Edirne'nin köftesinin lezzeti de bölgede yetişen hayvanların etinden yapılması ile içerisine konulan baharatlarla birlikte tatlandırılarak etin kıvamını alması ve yoğunlaşması için içerisine ekme konulur. Köfte elle yoğrulur ve kömür ateşinde ne çok harlı ateşte ne de yavaş ateşte orta kararda pişirilerek servis edilir. Çünkü hızlı pişen köfte yanacak yavaş pişen köfte ise büzülecektir.

-Badem Ezmesi: Badem ezmesi Edirne mutfak kültürünün çok özel bir lezzetidir. Bölgenin meşhur bademlerinin Osmanlı mutfağından devşirilmiş geleneksel tariflerle tatlı, kurabiye ve helvalarda kullanıldığı bilinmektedir. Badem ezmesinin Deva-i Misk helvası gibi çok köklü bir tatlı olduğu ve Edirne'nin Osmanlı'ya başkentlik ettiği yıllara değin tarihlendiği rivayet edilir. Sözlü tarihin şahitliğinde; Deva-i Misk helvasını hazırlayıp Sultan II. Murat Han'a sunan Mısırlı şekerçi ustasının bölge mutfağına kazandırdığı özel bir lezzet olarak kabul edilir. Edirne'de bu tarihi gelenekten edinilmiş tecrübeler ile hazırlanan badem ezmeleri bölgenin marka değeri yüksek turistik kazanımlarının başında gelmektedir (TrakyaGezi, 2012).

-Beyaz Peynir: Edirne'nin en meşhur yiyeceklerinden birisi de beyaz peyniridir. Peynir çok uzun senelerdir Türklerin hayatında yer almaktadır. Peynirin ilk kez Türkler tarafından kullanılmasının Türklerin Anadolu'ya göçlerinden önce olduğuna dair bilgiler vardır. Bunun en büyük göstergeleri ise, Dede Korkut'un hikâyelerinde peynirin anlatılması, Romalılarla savaş yapan Atilla'nın askerlerinin en önemli yiyeceklerinden birinin peynir olması, 12. asırda Şirazlı Sadi'nin "Bostan" isimli eserinde peynirden "kutsal bir besin olarak" bahsetmesidir. Karacaoğlan'da şiirinde peynir sözcüğünden bahsetmiştir ki bu da peynirin çok eskiden beri Anadolu'da bilindiğini göstermektedir. 16. asırda İstanbul'a gelen Alman gezgin Hans Derschmann anılarında Türklerin beyaz peynir yediklerini anlatmaktadır. Evliya Çelebi ise Seyahatnamesi'nde İstanbul'da peynircilikle uğraşan 400 civarında işyerinin bulunduğu ve teleme peyniri, kaşkaval peyniri, kesme peyniri gibi peynir çeşitlerini anlatmaktadır (Kamber, 2006).

2.2. Edirne Yemeklerinin Gruplandırılması

Tablo 1'de Edirne'de yapılan çorbalar sıralanmaktadır. Çorbaların iç malzemeleri dikkatlice incelendiğinde genel olarak un, yoğurt, domates, kırmızı toz biber kullanıldığı görülmektedir.

Tablo 1: Edirne Mutfak Kültüründeki Çorbalar

ÇORBALAR	GENEL İÇERİĞİ
Tarhana çorbası	Başak biber, yoğurt, beyaz soğan.
Düğün çorbası	Kuzu eti, yoğurt, un.
Domatesli umaç çorbası	Domates, kesme makarna yada küçük hamur, yumurta sarısı.
Bulgur çorbası	İnce bulgur, soğan, domates, nane, salça
Paça çorbası	Koyun kellesi ve paçası, un, üzüm sirkesi, yumurta sarısı, kırmızı toz biber.
Bakla çorbası	Bakla, soğan, yoğurt, un, salça, kuzu otu, şeker.
Ciğerli düğün çorbası	Ciğer, tereyağı, yoğurt, un.
Soğan çorbası	Tavuk, soğan, yumurta, tereyağı, kırmızı biber(toz).
Sütlü umaç çorbası	Süt, un, küçük hamur taneleri, tereyağ, kırmızı biber.
Ekişili çorba	Sütlü umaç çorbası gibi suda pişen hamur karışımına ayran eklenerek pişirilir.
Boş çorba	Soğan, tereyağ, domates, yumurta.
Kaşık börek çorbası	Yumurta, tuz, su, un ile hamur yapılır ve hamurun içine kıyma konularak muska yapılır ve suda pişirilir, yoğurt ve kırmızıbiberle servis edilir.
Kafa çorbası	Koyun eti veya kuzu kafa, sirke, sarımsak.
Kara-kırmızı mercimek çorbası	Mercimek, soğan, tereyağ, kırmızı biber(toz).
Paça	Paça, un, su, tuz, tereyağ ve kırmızı biber(toz).

Tablo 2: Edirne Mutfak Kültüründeki Et Yemekleri

ET YEMEKLERİ	GENEL İÇERİĞİ
Ciğer ızgara	Dana ciğeri, soğan, sarımsak, kekik, karabiber.
Soğanlı kapama	Arpacık soğan, kuzu eti, sarımsak.
Tava ciğer-Yaprak ciğer	Dana ciğeri(süt danası), sıvıyağ, un, tuz.
Etlı nohut	Nohut, et, salça, tuz, tereyağ, acı biber.
Pirinçli kapama	Kuzu eti, pirinç, karabiber.
Kimyonlu et	Koyunun incik bölgesinden yumuşak et, karabiber, kimyon.
Rumeli Güvey yahnisi	Kuzu ciğeri, arpacık soğan, sarımsak, tereyağ.
Kara kavurma	Koyun eti(kol kısmı),kuyruk yağı, kuzu otu.
Tas kapama	Kuzu eti, arpacık soğan, patates, salça, pirinç.
Ciğer sarma	Kuzu ciğeri ve gömleği, pirinç, yumurta.
Tavşan yahnisi	Tavşan, soğan, sarımsak, karabiber, kırmızı biber.
Büryan	Tavuk, soğan, salça, pirinç.
Sıkma köfte	Soğan, kıyma, pirinç, domates.
Çerkez tavuğu	Tavuk göğüs eti,ceviz içi, kırmızı biber (toz).
Izgara köfte	Kıyma, bayat ekmek, soğan, tuz, zeytinyağı.
Tava Ciğer	Un, dana karaciğeri, sıvıyağ, tuz.
Köbete	Tavuk, soğan, sıvıyağ, un, yoğurt, yumurta, karbonat, salça.
Damat paçası	Tavuk göğsü, yoğurt, sarımsak, yumurta sarısı, yufka, sirke.

Tablo 2’de şehre özgü et yemekleri sırasıyla belirtilmiştir. Edirne et yemekleri ile ön planda olan bir şehrimizdir. Edirne mutfağının en bilinen ve en sevilen lezzetlerinin arasında Tava Ciğeri gelmektedir. Şehri ziyarete gelen kişiler ciğerin tadına bakmadan gezilerini tamamlamazlar. Yaprak Ciğer adıyla bilinen bu lezzet Türkiye lezzet haritasına Edirne’den işaretlenmiş ve sembolik bir kent festivaline de ismini vermiştir.

Tablo 3: Edirne Mutfak Kültüründeki Sebze Yemekleri

SEBZE YEMEKLERİ	GENEL İÇERİĞİ
Taze bakla yemeği	Soğan, zeytinyağ, şeker, tuz, bakla, sarımsaklı yoğurt.
Bakla pava	Taze iç bakla, limon, zeytinyağ.
Terbiyeli pırasa	Pırasa, limon, yumurta sarısı.
Pirinçli pırasa	Pırasa, pirinç, limon.
Kapuska	Lahana turşusu, zeytinyağ, turşu suyu.
Kara kabak yemeği	Siyah kabak, soğan, kırmızı toz biber, şeker.
Kabak mücver	Kabak içi, sarımsaklı yoğurt, yumurta, tuz.
İspanak köftesi	Soğan, ıspanak, yumurta, tuz, karabiber.
İspanak kapama	Soğan, ıspanak, yumurta, karabiber.
Silkme patlıcan	Soğan, patlıcan, domates, yeşil acı biber.
İmambayıldı	Patlıcan, soğan, domates, yeşilbiber, tuz.
Kabak yemeği	Beyaz kabak, tuz, şeker, ceviz.
Mamzana	Patlıcan, yeşilbiber, domates, sarımsak.

Tablo 3’te Edirne’de yapılan sebze yemeklerinin zengin içeriği görülmektedir. Edirne yöresinde yetişen kabak sebzelerinin birden fazla çeşitte sebze yemeklerinde kullanıldığı görülmektedir.

Tablo 4: Edirne Mutfak Kültüründeki Hamur İşleri

HAMUR İŞLERİ	GENEL İÇERİĞİ
Kandilli mantı	Tavukciğeri, soğan, pirinç, karabiber, mantı hamuru.
Bulgurlu kol böreği	Yumurta, az, tuz, bulgur, peynir.
Pirhu	Yumurta ile mantı hamuru yapılır, peynirli maydanoz, tereyağ.
Tatar böreği	Yumurta, az tuz, su, un, tereyağ, sarımsaklı yoğurt.
Kesme	Yumurta, un, su, tuz.
Kuskus	Yumurta, irmik, un, su, tuz.
Yufka pilavı	Yufka, etli sıcak su, tereyağ.
Kabak böreği	Kara kabak, soğan, yumurta, karabiber.
Tavuklu börek	Tavuk, yufka, tereyağ, soğan.
Bohça böreği	Yufka, maydanozlu peynir, yumurta.
Kuru mantı	Yufka, tereyağ, sıcak su ya da etli su, yoğurt.
Akıtma	Süt, un, ekşi maya, tereyağ.
Gözleme	Yufka, peynir, tereyağ.
Su böreği	Yufka, sıcak su, yağlı koyun peyniri.
Katmer	Su, un, tuz, yağ.
Pazlama cızlama	Ekmek hamuru gibi yapılır inceltilerek pişirilir.
Kulaç(muhacir kulacı)	Ekşi maya, un, su, tuz, tereyağ.
Kulaç-kocakulak	Yumurta, un, su, tuz, kıyma, karabiber.
Kundim-etli oturtma	Mantı hamuru, kıyma, karabiber, kimyon, soğan.
Köbete	Kabartma tozu ve karbonat ile hamur yapılır, tavuk, soğan, pirinç, tuz, karabiber.
Paça böreği	Tavuk, yufka, tereyağ, süt, yumurta.
Kaçamak	Tereyağ, un, su, pekmez.
Mamalika	Mısır unu, su, yumurta, tereyağ, pekmez.
Bulamaçlar	Sütlü, yoğurtlu, tarhanalı olarak un, su, tuz.
Fincan böreği	Yufka, maydanozlu peynir, kıyma.
Çiğ börek	Un, su, tuz, soğan, tuz, karabiber.

Tablo 4 incelendiğinde Edirne mutfak kültüründeki hamur işlerinin çeşitliliği görülmektedir. Bölgede hamur işlerinin genelde yufka açılarak yapıldığı ve içerisinde peynir, maydanoz ve kıyma konularak yapıldığı görülmektedir.

Tablo 5: Edirne Mutfak Kültüründeki Reçeller

REÇELLER	GENEL İÇERİĞİ
Patlıcan reçeli	Patlıcan, kireç kaymağı su, şerbet.
Ayva reçeli	Ayva, kireç kaymağı suyu, şerbet.
Piravuşta eriği reçeli	Küçük sarı renkli erik, kireç kaymağı su, şeker.
Kızılcık reçeli	Kırmızı küçük oval meyvelerden yapılır.
Vişne reçeli	Vişne, şeker.

Tablo 5 incelendiğinde Edirne'nin mutfak kültüründe yörede yetişen ayva, patlıcan, piravuşta eriği, kızılıçık meyve ağaçları ile yöreye özgü reçel yapılmaktadır.

Tablo 6: Edirne Mutfak Kültüründeki Tatlılar ve Helvalar

TATLILAR VE HELVALAR	GENEL İÇERİĞİ
Un helvası	Tereyağ, un, bal veya pekmez, su.
Gaziler helvası	İrmik, tereyağ, süt, şeker veya bal, şam fıstığı.
Nişasta helvası	Nişasta, tereyağ, şeker.
Pelte	Nişasta, su, şeker, gülsuyu.
Peynir helvası (höşmerim)	Taze tuzsuz peynir, un, yumurta, şeker.
Zerde	Pirinç, soğuk su, şeker, zerdeçal, safran, gülsuyu.
Balbaşı	Kestane kabağı, kireç kaymağı, bal.
Bademli baklava	Su, un, nişasta, yumurta, ceviz, soğuk şerbet.
Oturma	Baklava hamuru, ceviz, tereyağ.
Aşure	Buğday, nohut, şeker, kuru incir, kuru kayısı, gülsuyu.
Yassı kadayıf	Mayalanmış hamur, yumurta sarısı, yağ.
Koyultmaç	İlk ağız sütü, şeker veya bal.
Gerdaniye	Koyun eti, şeker, yeşil erik ya da kuru kayısı veya haşlanmış nohut.
Ekmek kadayıfı	Ekmek hamuru, sıcak su, sıcak şerbet, kaymak.
Şekerpare	Un, tereyağ, yumurta sarısı, yoğurt, badem, şerbet.
Revani	Şeker, yumurta, irmik, şerbet.
Yoğurt tatlısı	Yumurta, şeker, yoğurt, un, karbonat, şeker.
Ballı yumurta	Tereyağ, yumurta, bal.
Badem ezmesi	Şeker, maya, limon tozu, badem.
Deva-i Misk	Şeker, limon tozu, yumurta akı, tarçın, karanfil, zencefil, yenibahar.
Acıbadem kurabiyesi	Badem içi, pudra şekeri, yumurta akı.
Dilberdudağı	Süt, tereyağ, un, yumurta, karbonat, ceviz, nişasta.
Bademli hurma	Badem, süt, un, yağ, şerbet.

Tablo 6 incelendiğinde yöreye özgü birden fazla çeşitte tatlının olduğu görülmektedir. Yöreye özgü olan bademin pek çok tatlıda kullanılması, Edirne mutfak kültürü için önemini bir kez daha doğrulamaktadır.

Tablo 7: Edirne Mutfak Kültüründeki Şerbetler ve İçecekler

ŞERBETLER	GENEL İÇERİĞİ
Hardaliye	Birden fazla üzüm çeşidi, hardal.
Üzüm şırası	Kırmızı üzüm.
Loğusa şerbeti	Şeker, şerbet, tarçın, karanfil ve boya maddesi renklendirilmesi yapılır.
Nar şerbeti	Nar, şeker, su.
Gül şerbeti	Gül çiçeğinin yaprakları, şeker.
Kızılıçık şurubu	Kızılıçık, su, şeker,
Langure	Yaban armutları, arpa ya da hardal, pekmez

Tablo 7'de Edirne yemek kültüründeki şerbetler yer almaktadır.

Tablo 8: Edirne Mutfak Kültüründeki Turşular

TURŞULAR	GENEL İÇERİĞİ
Patlıcan turşusu	Patlıcan, domates, acı kırmızı başak biber, kereviz sapı, su, tuz.
Sütlü turşu	Dolmalık yeşilbiber, peynir ya da ekşimik, süt.
Lahana turşusu	Lahana, kaya tuzu, su.
Ahlat turşusu	Yabani armut, tuzlu su, hardal.
Sirkeli turşu	Yeşilbiber, su, sarımsak, sirke, maydanoz.

Ahlat: Yabani bir armut cinsi

2.3. Edirne Mutfağının Özellikleri

Edirne Mutfağının genel özellikleri şu şekilde sıralanabilir:

- Bereketli toprakları ve tarıma elverişli olması nedeniyle Edirne de hemen hemen her ürün yetiştirilebilir. Bu sebeple de mutfak kültüründe çeşitliliğin ön planda olması kaçınılmazdır. Fakat şehirde, Trakya bölgesinde bulunan diğer illerde olduğu gibi tütün, şekerpancarı, ayçiçeği ve buğday üretimi de yaygındır. En önemli ürünleri ise; pirinç, mısır ve şerbetçi otu yanı sıra kavun ve karpuz yetiştiriciliğidir ve çok güzel bağlara sahiptir.
- Hayvancılıkta da önemli yere sahip olan Edirne şehri bu özelliğiyle de mutfak kültürüne geleneğini yansıtmıştır. Et yemeklerinde oldukça başarılı olan halk, koyun, kıl keçisi, sığır ve manda yetiştiriciliği yapmaktadır. Bu sebeple peynircilik ön plana çıkmış ve meşhur Edirne peyniri koyun sütünden yapılarak herkes tarafından beğenilmektedir (Gastromanya, 2016).
- Edirne'nin mutfak kültüründe; Edirne Tava Ciğeri, Edirne köftesi, Elbasan Tava, Mamzana, karnıyarık, beyaz peynir, badem ezmesi, Kavala kurabiyesi ve Deva-i Misk helvası yer almaktadır. Bu sayılan yiyecekler, Türk ve Osmanlı mutfağının izlerini yansıtmakla birlikte aynı zamanda Rum ve Yahudi mutfağından da dokunuşlar içermektedir (Er ve ark., 2016).

2.4. Edirne Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler

Ulusların uygarlık seviyeleri hakkında fikirlerin bütünleşip olgunlaşmasında mutfakta kullanılan kap kacaklar da çok önemli etkenlerdir. Bu konuda Türkler ve özellikle Anadolu Türklerinin uygarlığının çok ileri olduğunu söyleyebiliriz. Bugünkü mutfaklarımızda kullanılanlar da çağdaş malzemeye dönüşmesine rağmen büyük ölçüde formlarını korumuşlardır.

- Akıtma Sacı (Akıtma pişirilen topraktan yapılmış yuvarlak ince kenarlı yassı sac)
- Askı (Kahvecilerin kahve taşıdıkları konik teneke kap)
- Aşırma (Bakırdan yapılmış kova, bakraç)
- Ayırt (Bakırdan yapılmış delikli süzgeç)
- Badya (İki kulplu, yuvarlak karınlı pişmiş toprak kap, büyük bakır kap)
- Bakraç (Bakırdan dövme, kulplu, kapaklı veya kapaksız kova)
- Balta (Et kesmeye yarar saplı kemik baltası)

- Bazlama tahtası (Yassı ağaç, hamur yoğurulup açılan ağaçtan yapılı yuvarlak ayaklı tahta)
- Benter (Testi, su testisi)
- Boduç (Çam ağacından veya topraktan yapılmış kulplu, emzikli su testisi, ibrik)
- Bulduk (Çömlek)
- Çanga (Bakraç, küçük bakraç)
- Çalpara (Küçük tencere)
- Çanak (Ağzı geniş kulpsuz pişmiş toprak kap)
- Çanka (Küçük bakır güğüm, su veya süt koymaya yarar)
- Çapçak (Tahta maşrap)
- Çerepne (İçinde ekmek pişirilen torak kaptan yapılmış tepsiye benzer güveç)
- Çirene (İçerisinde yemek pişirilen her türlü toprak güveç)
- Çıngıl (En ufak kulplu bakır helke)
- Çenepe (Toprak güveç)
- Çokal-Çokalca (İçine tereyağı konulan küçük çömlek)
- Çotura (Ağaçtan yapılmış su testisi)
- Çömçe (Kepçe)
- Çukuca (Toprak tencere)
- Çömçü (Ağaç kepçe)
- Çambul(Maşrapa)
- Dağar (Geniş ağızlı topraktan yapılmış içine su, pekmez, ayran ve yoğurt gibi şeyler konulan kap
- Döndürme (Büyük tepsi)
- Elek (Un ve sair elemeye mahsus aygıt)
- Enseran (Teknedeki hamuru kazımaya mahsus demir alet)
- Fedire (Tahta bakraç, külek)
- Fıka (İki kulplu küçük su testisi)
- Faraç (Mısır kavurmak için teneken yapılmış tava)
- Fıki (Küçük testi)
- Fıkka (Küçük kutu)
- Gerdele (içine süt sağılan tahta kova)
- Gübü (Süt çalkalamak için kullanılan tahta yayık)
- Gelberi (Ateş, kül ve değirmende un çekmeye yarar alet)
- Havan ve Kolu (Madeni dibek)
- Helke (Süt sağımaya, kuyudan su çekmeye yara kova)
- Gülabdan (Gülsuyu dökülen kap)
- İbrik (Pişmiş topraktan su kabı kulplu, emzikli, pirinç veya gümüşten yapılan su kabı)
- Kaduz (Ağzı geniş aşağısı dar büyük fıçı)

- Kana (Gügüm sürahi)
- Kavanoz (Pişmiş topraktan boyunlu, kulplu ve kulpsuz derince kap)
- Keşen(Tırmık)
- Kıvrık (Kulplu testi)
- Kırçak (Fıçı)
- Kuru Katık Çömlek (Çömlek)
- Kümbet (Topraktan yapılmış soba)
- Keki (Tutağaç. Bezden yapılmış tencereyi ateşten almaya yarar nesne)
- Kevgir (Ufak kulplu, ufak delikli süzgeç)
- Kevki (Su kabağından yapılan tas)
- Köze (Su testisi)
- Mirimen (İki kulplu su testisi)
- Mutka (Ayran ve yağ çıkarılan yayık)
- Maşraba (Su aktarmaya ya da içmeye mahsus küçük kulplu kap)
- Matara (Ağaç ve madenden içine sıva koymaya yarar kapaklı kap)
- Miren (Küçük testi)
- Mutun (Yayık, gübü)
- Penter (Küçük su testisi)
- Sahan (Yemek aktarmaya mahsus madeni yassı kap)
- Savacık (Su bardağı, maşrapa)
- Şapşak (Ağaçtan oyularak, muhtelifşekillerde yapılan saplı veya sapsız su kabı)
- Şıra tavası (Bakırdan iki kulplu karavana)
- Karavana (İki kulplu bakır tava)
- Taka Tuva (Sarımsak dövmeye yarayan tahta havan)
- Yasdıgaç (Hamur tahtası)
- Senek (Çam ağacından yapılmış su testisi)
- Soldan (Büyük çorba tası)
- Soğuldan (Topraktan yapılmış büyük çanak)
- Testi (Çift kulplu su kabı)
- Tekne (Enine kesilmiş ağaç gövdesinden yapılan hamur koymaya yara)
- Uzluk (Topraktan yapılmış su maşrapası)
- Yatık (Tek kulplu ve emzikli ve omuzda taşınılabilen çam veya ardıçtan yapılan su kabı)
- Dıngıl (Küçük saplı el sepeti)
- Küfe (Meyve taşımaya yarayan büyük sepet)
- Teynel (sepet)
- Zembil (Hasır örgüden yapılmış meyve sepeti)
- Punka (Meşinden yapılmış çakmak kesesi)
- Toplama (Altı okkalık sepet)

3. EDİRNE MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN OLUŞUMUNA ETKİ EDEN FAKTÖRLER

Coğrafi özellikler sebebiyle bölgeler kendilerine özgü yapılara sahiptir. Bu vesile ile üretilen ürünler çeşitlilik göstermektedir. Bir bölgeden başka bir bölgeye yapılan göçler, bölgede önceden varlığını sürdürmüş olan topluluklar, bölgedeki toplulukların inançları, yaşam tarzları, alışkanlıkları, temel üretim unsurları gibi pek çok değişken bölgenin mevcut mutfak kültürünü diğer bölgelerin mutfak kültürlerinden farklı kılmaktadır (Uca Uzer vd., 2016).

Edirne ili hayvancılık ve tarım faaliyetlerini uygulayabilmek için gerekli iklim ve toprak özelliklerini coğrafyasında barındırmaktadır. Osmanlı döneminde dahi yapmış olduğu tarım ve hayvancılık faaliyetleri ile başkent İstanbul'un gıda gereksinimini karşılayan bir üretim merkeziydi. 21. yy'ın ilk çeyreğine geldiğimiz bu günlerde de tarım merkezi olma özelliğini koruyan Edirne, ekonomisinin önemli bir bölümünü tarımdan elde etmektedir (Olğaç, 2019).

Bir bölgede ekonominin durumu o bölgede yaşayan toplumun mutfak kültürünü de doğrudan etkilemektedir. Edirne'nin ekonomik yapısı içerisinde tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin mutfak kültürlerine de yansıdığı görülmektedir. Bu bağlamda hem bölgenin tarihi geçmişi hem de bölgenin coğrafi durumundan kaynaklı yetiştirilen ürünler Edirne mutfak kültürünü etkileyen temel faktörler içerisinde yer aldığı söylenebilir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Toplumların oluşmasındaki en önemli unsurlardan biri de mutfak kültürleridir. Diğer unsurlar gibi mutfak kültürleri de uzun süreçler içerisinde çeşitli etmenler ile etkileşime geçerek oluşmaktadır. Türk mutfak kültürü de geçmişten günümüze kadar farklı coğrafya ve topluluklarla etkileşime girerek çok çeşitli ve zengin bir yapıya sahip olmuştur.

Edirne mutfak kültürünün değerlendirildiği bu çalışmada yalnızca Türk mutfak kültürünün özelliklerini değil aynı zamanda bölgede etkileşime geçtiği diğer kültürlerin de izlerini taşıdığı görülmektedir. Badem, özellikle tatlılarda olmak üzere Edirne mutfağında sıkça kullanılmıştır. Bunun yanı sıra Tava Ciğer, beyaz peynir ve köfte de bölgeyle özdeşleşmiş ürünler olarak göze çarpmaktadır. Özellikle Tava Ciğer, bölgeye dışardan gelen ziyaretçilerin mutlaka deneyimlemek isteyeceği bir lezzet ve kültür haline gelmiştir. 2005 yılında yapılan EMITT'ten (Doğu Akdeniz Uluslararası Turizm ve Seyahat Fuarı) sonra da Tava Ciğerinin bilinirliği önemli ölçüde artmıştır. Bununla beraber Edirne'nin; et, sebze, tahıl, bakliyat, tatlı, şerbet ve içecekler konusunda da oldukça geniş bir mutfak kültürüne sahip olduğu görülmektedir.

Bu doğrultuda bölgenin en spesifik ürün ve özellikleri ayrıştırılmalı, bu noktalar özellikli olarak değerlendirilmelidir. Farklı yörelerde de benzerleri bulunan ürünlerden gerekli durumlarda feragat etme yoluna dahi gidilerek yalnızca bölgeye has unsurlar ön plana çıkarılmalı ve bölge imajı itinalı biçimde inşa edilmelidir. Şehrin varlıkları ne denli kendine has olursa, şüphesiz ki oluşturulan algı ve buna bağlı çekim gücü de o denli kuvvetli olacaktır.

Genel itibari ile bölgede hayvancılık önemli gelir kaynaklarından biridir. Bunun yanı sıra tarımsal faaliyetler de aktif olarak yapılmaktadır. Verimli topraklara sahip olması sebebiyle pek çok ürünün yetişebildiği Edirne topraklarında özellikle tütün, şekerpancarı, ayçiçeği buğday, pirinç, mısır ve şerbetçi otu yetiştiriciliği ön plana çıkmaktadır.

Edirne mutfak kültürü çok yönlü ve gelişmiş olmasına rağmen birkaç ürün dışında bilinirliği düşük seviyede kalmıştır. Yemek kültürleri, bölgelerin turizm çekiciliği konusunda önemli bir etkiye sahiptir. Türk Standartları Enstitüsü tarafından tescillenen Tava Ciğeri gibi diğer ürünler konusunda standartlaştırma çalışmaları yapılarak bölgenin ürünlerinin bilinirliği artırılmalıdır.

Bu doğrultuda, rasyonel ve realist bir tanıtım politikası belirlenmeli, bu politika merkezi bir karar alma mercii tarafından yürütülmelidir. Gerekli durumlarda paydaşlardan faydalanılmalı, çabuk sonuç alma hevesinden ziyade uzun soluklu programlar belirlenmelidir. Şehrin tüm zenginlikleri derlenip yazılı hale dönüştürülmelidir. Bu sayede milli varlıklarımız üzerindeki haklarımız belgelere dayalı hale getirilecektir.

Sonuç olarak, çok çeşitli bir yapıya sahip olan Edirne mutfak kültürünün bilinmeyen yönleri, gerek medya gerekse festival ve etkinlikler vasıtasıyla daha fazla tanıtılması ve bu etkinliklerin daha geniş bir kitleye duyurulması bilinirlik açısından önemli bir etki yaratacaktır. Bunun yanı sıra gıdalar ile ilgili çeşitli eğitimlerin verildiği kurumların müfredatında Edirne mutfak kültürünün tanıtılması ve incelenmesi bu hususta olumlu bir katkıya sebep olacaktır.

KAYNAKÇA

- EDİRNE VALİLİĞİ, (2019). Erişim linki: <http://www.edirne.gov.tr/tarihce>, Erişim tarihi: 15.03.19.
- ER, Ö., BARDAKOĞLU Ö. (2016). Kültürel mirasın sürdürülebilir turizm ürünü çeşidi olarak değerlendirilmesi: Edirne örneği, İşletme Fakültesi Dergisi, 17/2: 95-111.
- GASTROMANYA, (2016), Edirne Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler, Erişim linki: <https://gastromanya.com/edirne-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler>, Erişim tarihi: 14.06.19.
- GİZERLER, M. (2004). Türk Mutfağı ve Edirne'den Yemek Kültürümüz, Edirne, Edirne Valiliği Yayınları, s. 67.
- GÖYNÜŞEN, S. E. (2011). Edirne'deki gastronomik kültürün kentin pazarlama ve markalaşmasına etkileri, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne.
- KAMBER, U. (2006). Peynirin tarihçesi, Veteriner Hekimler Derneği Dergisi, 77/2, Ankara.

- KAR, Z. (2006). Edirne'nin markalaşan lezzeti: tava ciğeri, Edirne Dergisi, 18: 18-19, Edirne.
- OLĞAÇ, İ. (2019). Edirne'nin şehirsal gelişim süreci: mekânsal analiz, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- T.C. EDİRNE BELEDİYESİ, (2019). Genel Bilgi, Erişim Linki: <http://www.edirne.bel.tr/s/genel-bilgi-8.html>, Erişim tarihi 20.03.2019.
- T.C. KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI, (2019). Genel bilgi, Erişim Linki: <http://www.edirnekulturturizm.gov.tr/TR-90053/yemekler.html>, Erişim Tarihi: 20.03.19.
- T.C. TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ, (2009). Coğrafi İşaret Tescil Belgesi, (Tescil No. 128). Ankara.
- TRAKYAGEZİ, (2012). Badem ezmesi, Erişim Linki: <http://www.trakyagezi.com/badem-ezmesi/>. Erişim Tarihi: 22.03.19.
- UCA ÖZER, S., ALBAYRAK, A., GÜDÜK, T. (2016). Edirne iline özgü gastronomi kültürünün pazarlanmasında sosyal medyanın rolü "Instagram'da Edirne iline yönelik etiketlemeler üzerine bir içerik analizi", International Journal of Social and Economic Sciences, E-ISSN: 2667-4904, 6/2: 71-80.
- USAL, A., (2006). Edirne Tarihi ve Kültürü, Edirne: Edirne Vergi Dairesi Başkanlığı.