



Balkan Göçmenlerinin Sofra Kültürü: Tekirdağ Malkara Örneği*

Culinary Culture of Balkan Immigrants: Tekirdağ Malkara Case

Öğr. Gör. Emre VAROL¹, Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK²

Öz

Balkan yarımadası coğrafi olarak doğunun batıya geçiş rotası, batının da doğuya geçiş kapısı niteliğindedir. Bundan dolayı ki yıllar boyunca birçok medeniyete hem ev sahipliği yapmış hem de geçiş güzergâhı olmuştur. Balkanlarda yaşayan toplulukların farklı medeniyetler ile etkileşimi sayesinde yemek çeşitliliğinin artmasına katkıda bulunmuştur. Çeşitli Türk boylarının Balkanlar'da yerleşmesi ve yıllar geçtikten sonra bazı yerleşimcilerin Türkiye'ye dönmesiyle beraberlerinde getirdikleri mutfak kültürü etkileşimde bulunduğu toplumun mutfak kültürünün çeşitlenmesine sebebiyet vermiştir. Balkan mutfaklarını ülkeler bazında incelemek olursak; Arnavut, Bosna-Hersek, Bulgaristan, Hırvatistan, Karadağ, Kosova, Makedonya, Romanya, Sırbistan ve Yunan mutfak kültürlerinden oluştuğunu görebiliriz. Balkan mutfakları coğrafi, ekonomik, dini, kültür vb. sebeplerden dolayı birbirlerine çok benzemektedir. Hatta bugün dahi birçok ürün farklı ülkelerde aynı isimde anılmakta hatta Türkçede de kullanılan yemekler ve araç-gereçler bulunmaktadır. Yapılan çalışmada Tekirdağ'ın Malkara ilçesinde yaşayan Balkanlar'ın çeşitli vilayetlerinden göçmüş olan 20 mahalleden 47 kişi ile görüşülmüş, mutfak kültürü, sofrada adaptasyonu ve yemek tarifleri kayıt altına alınmaya çalışılmıştır. Çalışmanın amacı yaşlı ve ulaşılması zor olan 1. ve 2. nesil göçmenlerin bilgi birikimlerinin kayıt altına alınarak gelecek nesillere aktarabilmektedir. Trakya bölgesinde mutfak kültürü hakkında yapılan çalışmaların azlığı ve birçok farklı etnik yapıyı bulundurma sebebiyle ileride yapılacak çalışmalar için de kaynak olunması amaçlanmaktadır. Ayrıca yörenin mutfak kültürünün zenginliği göz önüne alındığında, tanıtım faaliyetleri amacıyla öneriler son bölümde sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Balkan, mutfak kültürü, sofrada adabı, Tekirdağ, Malkara.

Makale Türü: Araştırma

Abstract

The Balkan peninsula is geographically the route of the east to the west and the west to the east. Therefore, it has been both home to many civilizations and a transit route over the years. It has contributed to the increase in food diversity thanks to the interaction of communities living in the Balkans with different civilizations. With the settlement of various Turkish tribes in the Balkans and the return of some settlers to Turkey after many years, the culinary culture they brought with them led to the diversification of the culinary culture of the society in which they interacted. If we explore the Balkan cuisines on a country-by-country basis; We can see that it consists of Albanian, Bosnia and Herzegovina, Bulgaria, Croatia, Montenegro, Kosovo, Macedonia, Romania, Serbia and Greek culinary cultures. Balkan cuisines are very similar for geographical, economic, religious, cultural, etc. reasons. Even today, many products are called by the same name in different countries and there are even meals and tools used in Turkish. In the study, 47 people from 20 neighborhoods from various provinces of the Balkans living in The Malkara district of Tekirdag were interviewed and culinary culture, table manners and recipes were recorded. The aim of the study is to record the knowledge of the elderly and hard-to-reach 1st and 2nd generation immigrants and pass them on to future generations. Due to the lack of studies on culinary culture in the Thrace region and the presence of many different ethnicities, it is aimed to be the source for

* Bu çalışmanın ilk hali, 09/09/2020 tarihinde birinci yazarın ikinci yazarın danışmanlığında tamamladığı "Balkan Göçmenlerinin Sofra Kültürü Tekirdağ Malkara Örneği" adlı yüksek lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

¹Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Kemaliye Hacı Ali Akın Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, emre.varol@erzincan.edu.tr

²İstanbul Okan Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, ilkay.gok@okan.edu.tr

future studies. In addition, given the richness of the culinary culture of the region, suggestions for promotional activity are presented in the last section.

Keywords: Balkan, culinary culture, manners of table, Tekirdağ, Malkara.

Paper Type: Research

Giriş

Balkan kelimesi aslen Türkçe bir kelime olup “sık ormanlarla kaplı sıradağ ya da çalılıklarla kaplı engebeli arazi” anlamına gelmektedir. Avrupa ve İngiltere edebiyatında “Haimos” olarak da geçmektedir (Oruç, 2009, s. 50). Osmanlı yöneticileri ayrıca Balkan toprakları için, “Rum-Eli”, “Rumeli-i Şahane” ve “Avrupa-i Osmanî” olarak adlandırmış ve yazışmalarda kullanmıştır (Uğur, 2018, s. 10). Balkan Yarımadası VI. yüzyıldan itibaren birçok Türk boyunun gelip yerleştiği bir yurt olmuştur. Asya’dan, Kuzey Karadeniz’den, doğudan birçok Türk kavmi buraya gelmiş ve yerleşmiştir. Türk kavimleri buraya yerleştikten sonra birçoğu buranın yerli halkı olan Trak, Dac ve Slav kabileleriyle yaşamış ve bir kısmı asimile olmuşlardır. XI. yüzyılda gelen Peçenek ve Uz gibi Türk kavimleri Balkanlarda güçlü bir hanlık olan Bulgar hanlığını kurmuşlardır. Ancak onlar da bir süre sonra asimile olmuşlardır (İnancık, 2016, s. 15).

Osmanlı devleti kurulduğu 1299 yılından itibaren yıkılış sürecine kadar sürekli topraklarını genişletme ve gaza politikasını sürdürmektedir. Osmanlı kurulduğu yıldan itibaren 200 yıl içerisinde büyük toprak fetihleri yapmış ve zenginleşmiştir. Doğuda Anadolu topraklarını almaya başlamasının ardından yüzünü batıya, Balkanlara çevirmesiyle kısa zamanda büyük bir İmparatorluk haline gelmiştir. Osmanlı bu kurulduğu yıllar içerisinde “Balkan İmparatorluğu” olarak doğup gelişti. Osmanlı için Balkan toprakları büyük bir önem arz etmekteydi. Balkanların önemli olmasını altı nedende toplayacak olursak ilki; Balkan toprakların muhafazası ve güvenli bir şekilde kalması aynı şekilde Osmanlı topraklarının da kalması demektir. İkincisi, Balkanlar, ordu, saray ve kalabalık şehirlerin tarımsal ve hayvansal ürünlerini karşılıyordu. Üçüncüsü, Balkanlar göç yolları ve ticaret yolları içerisinde kaldığından dolayı zengindi ve bu zenginlik vergi yoluyla Osmanlı hazinesini için önemli bir gelir kaynağıydı. Dördüncüsü, garptan meydana gelen bilimsel ve teknolojik gelişmeler Balkanlar yoluyla Osmanlı’ya getiriliyordu. Beşincisi, Balkanlar Osmanlı için devşirme sisteminin uygulandığı bir yerdi. Sonuncusu ise, Balkanların ileri bir karakol durumunda olmasıydı. Avrupa veya batıdan gelecek tehditlere karşı bir savunma hattı olmasıdır. Bu nedenlerden dolayı Osmanlı, Balkan fetihlerine oldukça önem vermiştir diyebiliriz. Fetih ettikleri toplumları ihya etmeye çalışmış, gerek medrese, hastane, köprü, suyuolları, hanlar, yollar vb. icraatlar yapmış, gerekse, kimsenin din, dil, ırk, mezhep, can ve malına karşı amannameler çıkararak toplumu bir arada ve huzurlu bir şekilde yaşatma politikasını izleyerek kazandığı topraklarda kalıcı olmuştur. XIV. yüzyılın ortalarından itibaren Osmanlı, Balkanlarda etken bir güç olmaya başlamış ve bununla birlikte halk birbirleriyle kültür alışverişinde bulunmuştur. Ancak Balkanlardaki Türkler, Balkanlar’daki kültür ve yaşamın belirleyici unsuru olmuştur. Halkın dinlerini değiştirmese bile Türklerin din, inanış, yaşayış, kültür ve geleneklerini taklit etmeye başlamıştır (Erman, A. 2003; Sancaktar, 2011, s. 31).

TDK’ye göre göç, ekonomik, toplumsal, siyasi sebeplerle bireylerin veya toplulukların bir ülkeden başka bir ülkeye, bir yerleşim yerinden başka bir yerleşim yerine gitme işi, taşınma, hicret, muhaceret” olarak ifade edilmektedir (sozluk.gov.tr, 2022). Göçmen de kısaca göçü gerçekleştiren olarak adlandırabiliriz. Türk toplumları tarih sahnesine çıktığından bu zamana kadar irili ufaklı göçler yapmış ve yaptığı göçlerle birçok kültür etkileşimine maruz kalmıştır.

1363 yılında Hacı İlbey’in Malkara’yı fethetmesiyle bölgede yaşayan Rum ve Ermeni nüfusu zaman içerisinde Türk-Müslüman nüfusunun içerisinde azınlık olarak yaşamaya başlamıştır. Bölge, farklı kültürden insanların bir arada yaşaması, coğrafi konumu, flora ve faunası sayesinde mutfak kültürü bakımından gelişme göstermiştir (Eren, 1998, s. 17).

1. Balkan Ülkelerinin Sofra Kültürleri

Osmanlı İmparatorluğu Balkanlarda Arnavut, Boşnak, Bulgar, Hırvat, Karadağ, Kosova, Makedon, Romen, Sırp ve Yunan mutfak kültürleriyle etkileşimde bulunmuştur. Bu etkileşim sayesinde karşılıklı olarak mutfak kültüründe gelişim olmuştur.

Arnavutlar misafirleri için Türkler gibi geniş sofralar kurar ve onlar için özel yemekler yaparlar (Uğurlu, 2015, s. 52). Kahvaltıda domates, salatalık gibi ürünlerin yanında pilav, sebze ve et yemeği de servis edilebilmektedir (Molla, 2019, s. 124). Öğle yemeği günün en önemli ve ana öğünüdür ve genellikle, taze salata, sebze ve et tüketilmektedir. Deniz ürünleri genellikle kıyı kesimlerde tüketilmektedir. Yüksek rakıma sahip olan yerlerde ise tütsülenmiş et ve fermente sebzeler sıklıkla tüketilmektedir. Mutfaklarında en çok kullanan ürünler; baharat çeşitleri, otlar (maydanoz, nane, defneyaprağı, fesleğen, kereviz sapı, mercanköşk ve biberiye), limon, domates, sirke, yoğurt, sarımsak ve acı biberdir (Uğurlu, 2015, s. 54). Arnavutların en popüler yemeklerine biftek, qebaps, qofte, fergësë tirana (biberli, yumurtalı ve domatesli Tiran'a özgü et yemeği), kukurec (kokoreç) örnek olarak verilebilir. En meşhur yemekleri ise; Tavë kosi (Elbasan yöresinde kuzu eti, yoğurt ve yumurta ile yapılan tepsi yemeği), speça me gjize (lor peyniri, pirinç ve baharatlarla doldurulmuş biber dolması) ve perime ne zgare (ızgara sebzeler) örnek verilebilir (Masotti, 2018). En bilindik tatlılarına haxhi makulle (şekerpare benzeri cevizli veya fındıklı şerbetli tatlı), bakllavë (baklava), aşure, helva ve mafishi (kızartılarak yapılan üzerine pudra şekeri dökülüp servis edilen bir çeşit hamur işi tatlısı) örnek verilebilir (Molla, 2019, s. 125).

Boşnaklar geleneksel olarak sofra günde üç ana iki de atıştırılacak öğün tüketilmekteydi. İlk öğün olan sabah kahvaltısı, kış mevsimi haricinde sabahın erken saatlerinde hazırlanmaktadır. Öğünde pişmiş fasulye, sütlü mısır ekmeği, peynir, patates çorbası ve peynirli mısır ekmeği gibi yemeklerden oluşmaktaydı. Sabah kahvaltısında genellikle çay tüketilmektedir. Boşnak zengin ve şehirde oturan aileler ilk öğünlerini kuşluk vakitinde yapmaktadırlar. Bu öğüne “užina” adı verilmektedir. Užina öğününde kahve, ekmek, peynir ve reçel türü kahvaltılıklar tüketilmektedir. Zengin olmayan veya şehir dışında yaşayan diğer halk da ilk atıştırma öğününü kuşluk vakitinde yapmaktadır. Öğünde beyaz ekmek, turta, kahve veya mısır ekmeği tüketilmektedir. Öğle yemeğinde fasulye, etli lahana yemeği, çorba ve etli sebze yemekleri tüketilmektedir. Akşam yemeği veya son atıştırılacaklar ise gün batımına yakın saatlerde tüketilmektedir. Bu öğünde öğle yemeği veya atıştırılacaklarından kalan yemekler, fırında turta ve soğan yahnisi gibi yemekler tüketilir (Alibabić, vd. 2012, s. 1665-1667). Yemek kültürüne çok önem veren Boşnaklar büyük davetler düzenlemekten ve piknik yapmaktan çok hoşlanmaktadırlar. Yapılan bu piknikler de “teferiç” olarak adlandırılmaktadır (Saçılık, vd. 2018, s. 304). Uzun yıllar ortak Türk mutfak kültürü ile iç içe yaşayan Boşnaklarda Türkçe isimli yemekler gözlenebilmektedir. Bunlara; sarma, imam-bajildi (imam bayıldı), kadun-butuci (kadınbudu köfte), soğan dolma, dolma, çufte (Özder, 2012, s. 126), begova çorba (bey çorbası), sehrija çorba (şehriye çorbası), škembe çorba (işkembe çorbası), tutmaç (tutmaç çorbası), cevapčić (cevapi-kebab), šišćevap (şiş kebab), bungur, (bulgur pilavı), baklava, kadaif, halva ve haşure (aşure) örnek verilebilir (İyiyol, 2010, s. 472). Boşnak mutfağına ait en meşhur yemekler ise; Bihački japrak (etli yaprak sarma), hadžijski cevab (mantarlı kebab), jahnija (dana etli yahni) (Avdić, 2016), klepe (kıymalı veya peynirli ispanaklı mantı) pita (Bosna pidesi) (Murić, 2017), kaymaçına (süt, şeker ve yumurta ile yapılan krem karamel benzeri tatlı), dudove (Boşnak şekerpare), trileçe (en önemli özelliği üç çeşit süt kullanılarak yapılan bir çeşit tatlı), Boşnak böreği (kömür ateşinde ve bakır tepside pişen patatesli, ispanaklı, kabaklı veya pırasalı börek çeşidi) ve Boşnak mantısıdır (içi kıymalı fırında pişen ve üzerine yoğurt ile servis edilen bir mantı çeşididir) (Hacımut, 2019).

Bulgar mutfağı Akdeniz, Osmanlı ve Yunan mutfaklarıyla benzerlik göstermektedir. Bulgar mutfağında tüketilen ürünler mevsimlere göre değişiklik göstermektedir. Örneğin kış mevsiminde domuz, nadenitzi (sucuk) ve diğer hayvansal gıdalar, ilkbahar ve yaz mevsiminde kuzu, tavuk ve yeşillikler gibi daha hafif bir beslenme düzenini seçerler. Bulgaristan'da kışları

çok sert geçer ve halk için stok yapılabilen sebze ve baklagillerin önemi çok büyüktür. Baklagil olarak kuru fasulye, mercimek ve bezelye gibi ürünler genellikle haşlanarak kullanılır ve tipik Bulgar mutfağının temelini oluştururlar. Bulgarlar yemeklerinde baharat olarak genellikle sarımsak, karabiber, kekik, nane, defneyaprağı ve acı biber kullanır (Uğurlu, 2015, s. 48). Bulgar mutfağının en önemli lezzetlerine; shopska salata (klasik çoban salatası üzerine yöresel 'sirene' peyniri konularak servis edilir), shkembe chorba (ışkembe çorbası), banitsa ya da banichka (baklava hamurunun içerisine yoğurt, yumurta ve peynir konularak yapılan börek), meshana skara (karışık ızgara), moussaka (patates ve kıyma ile yapılan üzerine yoğurtlu harç ile pişen musakka), byurek peppers (biber dolması), boza, ayryan (ayran) ve rakia örnek verilebilir (bir tür alkollü içki) (Stoyanova, 2019).

Hırvat mutfağının ana özelliği ürün çeşitliliğidir. Ülke dört ana bölgeye sahiptir ve her bölgenin kendine özgün ürün çeşitliliği ve lezzetleri bulunmaktadır. Ülkenin güney ve batı kesimi olan Adriyatik kıyılarında kullanılan yiyecekler genel olarak hafif lezzetler ve deniz ürünleri içermektedir. Mürekkep balığı, kalamar, ahtapot ve kabuklu deniz ürünleri bu bölgede sıklıkla kullanılmaktadır. Bölgede ayrıca bakliyat, yabancı otlar, kuşkonmaz vb. ürünler de tercih edilmektedir. Zeytinyağı bu bölgenin mutfak kültürünün en popüler lezzetlendiricilerine örnek verilebilir. Kırmızı et olarak genellikle koyun eti kullanılmakta ancak az da olsa dana eti mutfak kültüründe kullanıldığı görülmektedir. Ülkenin merkezinde kalan Lika-Senj ve Gorski Kotar bölgelerinin mutfaklarında et sıklıkla kullanılmaktadır. Kırmızı et olarak kuzu, oğlak, dana, domuz ve av etini tercih edilmektedir. Etlar fasulye, pancar, lahana gibi ürünler ile yahni olarak, ızgarada, çevirmede veya tütsülenerek tüketilebilmektedir. Kuzey Hırvat mutfağında ise domuzun, taze ve kurutulmuş gıdaların ve nehir balıklarının kullanıldığı bir yemek kültürü oluşturmuştur. Hırvat mutfağı birçok Balkan mutfağında olduğu gibi karşılıklı etkileşimler sonucunda Osmanlı mutfak kültüründen de etkilenmiştir. Balık suyu hazırlama, balık kurutma ve güveçlerin yanında pilav ve sebze gibi garnitür hazırlama teknikleri Osmanlı mutfak kültürünün etkisi ile kullanılmaya başlanmıştır (Barbieri, 2015, s. 6-10; Klemenčić, vd. 2019). Hırvat mutfağının önde gelen yemekleri ise; peka-cripnja (ahtapot ve patates ile hazırlanmış soslu bir yemek), crni rizot (siyah rizotto), bakalar (kurutulmuş morina balığı ve patates ile yapılan bir çeşit yemek), fuži (bir çeşit makarna genellikle beyaz türüf mantarı ile servis edilir), punjene paprike (kıymalı biber dolması genellikle patates püresi ile servis edilir) ve klipici (hilal şeklinde bir çeşit çörek) örnek verilebilir (Begonja, 2019).

Karadağlılar günün ilk öğününde ekmek, peynir, jambon ve diğer hamur işlerini tüketmektedirler. Günün ikinci öğünü geleneksel olarak öğle vaktinde veya öğleden sonra tüketmektedirler. Karadağlılar için günün en önemli öğünü öğlen yemeğidir. Öğün çorba, ana yemek, peynir ve ekmekten oluşmaktadır. Akşam yemeği aile için bir ritüel niteliğindedir. Akşam yemekleri genellikle hafif olmakla birlikte yumurta, peynir, patates ve kızarmış etten oluşmaktadır (Republic of Montenegro, 2019). Karadağlılar tatlı ve hamur işi olarak reçel, pasta, turta, börek ve baklava tüketmektedirler (Vujačić vd. 2017, s. 43-44). En önemli yiyeceklerine; gradele (balık ızgara), ruštule (kızartılmış uzun ve kalın erişte benzeri tatlı), kastradina (kurutulmuş koyun eti) (Kovačević ve Vujačić, 2016, s. 100), njeğusi prosciutto (kurutulmuş bütün domuz bacağı ince kesilip yerel peynir ve lahana ile servis edilir), buzara (kabuklu deniz hayvanlarıyla yapılan şaraplı bir tür güveç), ispod saca (dana, kuzu veya keçi ile yapılan içerisinde patates, soğan, domates ve biber olan bir tür güveç) ve cevapi (ızgara köfte) örnek verilebilir (Pavlovic, 2019).

Kosovalılar Türk mutfak kültüründe olduğu gibi hamur işi ve et yemeğini sıklıkla tüketmektedirler. Kosova'da bazı yemek isim ve tarifleri de Türkiye'deki muadillerine benzerlik göstermektedir. Bunlara; kapuska, börek, büryan, mücver, musakka, paça, sütlaç, tava, yahni, yoğurt, kaymak, kadayıf örnek verilebilir (Çelik, 2019, s. 283). Un ve süttten elde edilen ürünler geleneksel Kosova mutfağında önemli bir yere sahiptir. Somun ekmeği Kosova'da özellikle Ramazan ayında en çok kullanılan ekmek çeşididir. Somun ekmeği genellikle sabah kahvaltısında sucuklu yumurta ile tüketilmektedir. Süttten elde edilen ürünlere; sharii peyniri, lor

peyniri, inek sütü, keçi sütü, keçi peyniri, yoğurt, ayran ve kaymak örnek verilebilir. Kosovalılar ana yemek olarak kebab, etli biber dolması, Kosova sucuğu, lahanana sarması, tavë gore (geleneksel kuzu yemeği) ve büryan sıklıkla tüketilmektedir. Sebzeler sezonluk olarak kullanılır. Salatalık, domates ve lahananın genellikle turşusu kurur (Uğurlu, 2015, s. 54-56). Kosova’da yemek yeme zamanları eski Osmanlı geleneğindeki gibi ikiye bölünmüş durumdadır. İlk öğün kuşluk vakti denilen vakitte günün ana öğününü oluşturmaktadır. Bu öğün doyurucu olarak hazırlanmaktadır. Yemeği yiyen kişiyi akşam yenilen yemeğe kadar tok tutabilmektedir. Kuşluk öğünün belirli bir vakti olmamasına rağmen bu öğün genellikle öğle vaktine iki saat öncesine kadar tüketilmektedir. Akşam ise yemekleri genellikle gün batmadan yenmektedir. Akşam yemeklerinden sonra çay servisi ve ardından tatlı servisi yapmak gelenekselleşmiştir. Yemek saatleri aralarında sıkça Türk kahvesi ve macchiato tüketilmektedir. Kahvelerin yanında soda veya maden suyu da tüketilmektedir. Eve misafir geldiğinde “souk” adı verilen soğuk meşrubat (boza, şerbet, ayran, kola, gazoz vb.) servisi âdet olarak gelenekselleşmiştir (Çelik, 2019, s. 283). Genel olarak Kosova örf ve adetleri, yemek kültürü ve yaşantısı olarak Türklere oldukça benzemektedir. Kosova’nın Ankara Büyükelçisi Avni Spahiu’nun ifadesiyle; Kosova ve Türkiye insanları hem kültürel hem sosyal hem de dış görünüş olarak birbirine çok fazla benzemektedir. Alışkanlıklar, mizah anlayışı hatta yemekler bile aynıdır (Levent, 2019, s. 868). Geleneksel Kosova mutfağına; tepsiste (revani benzeri şerbetli tatlı), llokuma (lokma, pişi, mekik), flija (saçta pişmiş hamur üzerine krem peyniri ve diğer tatlandırıcılarla sürülüp servis edilen hamur işi), (Doggen ve Schmitz, 2017) hojvar (biber, domates, soğan ve sarımsakla yapılan bir tür sos), pershut (kurutulmuş et), kos (keçi yoğurdu) ve leqenik (ıspanak ve peynirle doldurulan mısır ekmeği) örnek verilebilir (Reusen, 2019).

Makedon mutfağı Türk, Balkan, Akdeniz, Orta Doğu, İtalyan, Alman ve Hırvat mutfağının bir kombinasyonudur. Makedon mutfağı sıcak iklimi sayesinde geniş sebze, baharat ve meyve çeşitlerine sahiptir. Dana eti, koyun eti, tavuk eti ve domuz eti sıkça tüketilen et ürünleridir. Ayrıca kaliteli süt ürünleri, yerli içkileri ve özellikle de şarapları meşhurdur. Makedonyaların hava koşulları ve modern şarap yapım teknikleri sebebiyle şarapları eşsiz bir tada sahiptir ve bunun en büyük sebeplerinin başında şarap kültürünün Roma İmparatorluğu’na kadar dayanmasıdır (Uğurlu, 2015, s. 51). Makedonların mutfak kültürünü incelediğimizde Türk mutfağıyla etkileşiminin olduğu gerek yemek ve içeceklerin Türkçe adlarından gerekse tariflerin benzerliğinden anlayabiliriz. Kadaif, tulumba, lokum, baklava, burek, musaka, popara (papara), kachamak, sarma, chorba, turli tava (türü), rakija (rakı) benzer isimlere örnek verilebilir (Uğurlu, 2015, s. 52; Nureski, 2016, s. 377). Makedonlar yemeklerin yanında genellikle içecek tüketmezler, ancak rakı gibi yüksek alkollü içeceklerin yanında midelerini korumak için salata tüketmektedirler. Turşu yapımı yaygındır ve her mevsim tüketildiği gözlemlenmektedir. Makedonlar günde üç öğün yemek tüketmektedirler. İlk öğün kuşluk vaktinde tükettikleri “pojadok” kahvaltı, öğleden sonra tükettikleri “rucek” öğlen ve akşam vaktinde tükettikleri “vecera” adı verdikleri öğünlerdir. Sabah kahvaltıları ve öğlen yemekleri hafif, akşam yemeği ise geniş ve ana öğündür. Yemekler bütün aile bireyleriyle birlikte beraber yenmekte ve evin hanımı yemekleri servis etmekten sorumludur. Ancak günümüzde bu kültür değişmiştir (Macedonia, 2011). En meşhur yöresel yemeklere; tavçe-gravçe (güveçte kuru fasulye), taratur (yoğurt veya kefir, ceviz, salatalık ve dereotu ile yapılan cacık benzeri soğuk çorba), pindzur (domates, patlıcan ve biber ile yapılan sos), musakka (patatesten veya patlıcandan yapılan kıymalı ve beşamel soslu yemek), sarma (lahana sarması) ve palaçinki (krep) örnek verilebilir (Uğurlu, 2015, s. 52).

Romen mutfak kültürü Türk mutfak kültürüne benzer özellikler taşımaktadır. Yemek isimlerinde Türkçe örnekler sıklıkla görülmektedir. Sarmale (lahana sarması), ciorba (çorba), ciulama (çullama), imamabaildi (imambayıldı), caimac (kaymak) ve peltea (pelte) Türkçe isimli yemeklere örnek verilebilir. Romen mutfağındaki bazı araç gereçler de ortak isimle anılmaktadır. Bunlara, tingirea (tencere), capac (kapak), tipsie (tepsi), tava, ibrik ve lighean (leğen) örnek verilebilir (Mehmet, 1992, s. 152). Romen mutfağında, Türk mutfak kültüründe olduğu gibi yemeklerin yanında garnitür kullanılmaktadır. Garnitür olarak turşu kullanımı

yaygındır. Havuç, lahanana, salatalık, kelek turşusu en çok kullanılan turşu çeşitleridir. İçecek kültürü bakımından yemeklerin yanında alkolsüz içecekler tüketildiği gibi alkollü ürünler de tüketilebilmektedir. Alkollü içeceklere tuica, mastika ve uza örnek verilebilir (Gastromanya, 2016). Romen mutfak kültüründeki en meşhur yemeklere; Romen köftesi (un ve yumurta yerine karbonat ve soda eklenen ve mangalda pişirilen köfte), kozanak (yağlı ekmek hamuru içine ceviz, Türk lokumu ve kuru üzüm koyulup fırında pişirilen bir hamur işi), mici (Romen iç sucuk köftesi), ciorbă de burtă (işkembe çorbası), jumări (kızartılmış ve cips haline getirilmiş domuz yağı) ve papanaşi (ana malzemesi peynir olan donut benzeri üzerine ekşi krema ve reçel koyularak servis edilir) örnek verilebilir (Serban, 2019).

Sırp lar da Osmanlı mutfak kültüründe olduğu gibi yemeklerini günde iki öğün olacak şekilde tüketmekteydiler (Baltic, vd. 2018, s. 54-57). Osmanlının Sırbistan'ı ele geçirmesiyle Sırp ların mutfak kültüründe bugün dahi görebileceğimiz bazı tarifler yer edinmiştir. Sarma ve dolma çeşitleri, pilavlar, börekler, tulumba ve baklava, reçeller, şerbetler ve kahve gibi çeşitli gıdalar hem Müslüman halk hem de Hıristiyan halk tarafından tüketilmektedir. Sırp mutfak kültüründe halen Türkçe mutfak kültürünün izleri rastlanmaktadır Bunlara, kafa (kahve), kaşika (kaşık), rakija (rakı), pekmez, kajmak (kaymak), sarma ve juvka (yufka) örnek verilebilir (Marinković, 2012, s. 49-51). Sırp mutfak kültüründe et ürünleri önemli bir yere sahiptir. Ana et kaynakları yaban domuzu, dağ keçisi, geyik, karaca, tavşan, ördek, kaz, keklık ve güvercindir. Diğer hayvansal besin kaynağı olan deniz ürünlerinden ise tatlı ve tuzlu deniz balıkları, ahtapot, yengeç ve deniz tarağı kullanılmaktadır. Ekmek yapında tahıl olarak; buğday, arpa, yulaf, darı ve sorgum (süpürge darısı) kullanılmaktadır. Sebze ve meyve olarak kabak, sarımsak, soğan, turp, balkabağı, şalgam tüketilmektedir. Baklagil olarak mercimek, fasulye, bezelye ve pirinç mutfakta geniş bir yer kaplamaktadır. Bazı meşhur yemeklerine, sarma (lahana, kıyma ve pirinçle yapılan dolma), karadjordjeva šnicla (etin içine peynir ve ham koyularak rulo halinde sarıldıktan sonra kızartılır), prebranac (kıymalı kuru fasulyeye çok benzeyen sulu yemek), cevapi (köfte), pljeskavica (kaymak ve biber sos ile servis edilen hamburger köftesi), riblja çorba (acı ve balık kullanılarak yapılan bir balıkçı çorbası), duveč (güveç) ve mućkalica (ızgaradan kalan etler ile ve ya çeşitli et parçalarıyla yapılan bir çeşit biber ve domates soslu güveç) örnek verilebilir (Bills, 2018).

Yunan mutfak kültüründe Türk mutfağında olduğu gibi güveç tarzı yemekler ve çorba türü yemekler rastlanmaktadır. Zeytinyağı üretiminin bol olması sebebiyle zeytinyağlı yemek çeşitleri çokça gelişmiştir. Öğle yemekleri genellikle öğleden sonra yenir ve masada iki parça ekmek konur. Bu gelenek ister evde ister dışarda olsun bir değişiklik göstermez (Dalby, 1988, s. 27-28). Yunan mutfak kültürünün en bilindik yiyeceklerine, feta (peynir), avghalemona (limonlu ve yumurtalı tavuk çorbası), dolmalar, filo (börek ve baklava için hamur), baklava, musakka, tarama salata (sazan yumurtasından yapılan bir çeşit meze), spanakopitta (ıspanaklı börek), pitta, kuskus, kebablar ve börekler örnek verilebilir. Yemeklerinde bira, şarap ve domuz ürünleri kullanılmaktadır. Genel olarak Yunan mutfak kültürü Türk mutfak kültürü ile uzun bir süre etkileşim içerisinde olduğundan dolayı yemeklerde gerek lezzet ve doku olarak gerekse adları ve tariflerin benzerliğiyle birçok ortak nokta barındırmaktadır (Tayfur ve Nezir, 1999, s. 128).

2. Yöntem

Araştırmada görüşme ve açık uçlu soru formu tekniği birlikte işlenerek nitel ve nicel araştırma yöntemleri karma olarak kullanılmıştır. Bu araştırma tekniği görüşmenin karşılıklı etkileşim ve sorulara yanıt vermede açık olunmaması konusunda ortaya çıkardığı ve olası sıkıntıların ortadan kaldırılması için kullanılmaktadır (Kozak, 2018, s. 38). Bu sayede yöre mutfak kültürünün derinlemesine bir şekilde kayıt altına alınmaya çalışılmıştır.

Çalışmada araştırma evreni olarak Tekirdağ'ın Malkara ilçesi seçilmiştir. İlçenin seçilmesindeki maksat Cumhuriyet öncesi yapılan nüfus sayımlarından bu yana nüfus yoğunluğunun olması, farklı etnik yapıda insanların bulunması, Balkanların çeşitli yörelerinden

yoğun göç alması (Göktepe, 2014, s. 104-118) ve yörenin kendine has mutfak kültürünün bulunması sıralanabilir.

Araştırma evrenindeki kişilerin belirlenmesi amacıyla T.C. Malkara Belediye Başkanlığı ile iletişime geçilmiştir. Görüşme sonucunda yöre mutfak kültürüne hâkim ve katılmaya gönüllü 33-96 yaş aralığında 1. 2. ve 3. kuşak Balkan göçmeni olan toplam 47 kişi seçilmiştir. Görüşmeler Malkara'nın 18 köy ve 2 merkez mahallesinde kişilerin ev, bahçe, kahvehane ve tarla gibi kişilerin kendilerini rahat hissedecekleri ortamlarda yapılmıştır. Araştırma 2019 yılının temmuz ayı boyunca Salı, Çarşamba ve Cuma günleri yapılmıştır. Görüşmeler ilgili köy muhtarı ve azalarının yardımlarıyla yazılı ve ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır. Bu sayede yöreye ait bazı kullanılmayan mutfak terimleri, tarifler ve mutfak kültürüne ait ayrıntılar daha açık bir dille aktarılmıştır.

Çalışma ile Tekirdağ ilinin Malkara ilçe ve köylerinde yaşayan Balkan göçmeni (muhacir, macir veya macır) kişilerin mutfak kültürünü kayıt altına alarak gelecek nesillere yazılı bir kaynak bırakmak, yöre mutfak kültürünün bilinirliğini artırmak ve literatürdeki eksikliklerin giderilmesi amaçlanmıştır.

2.1. Malkara'ya Göçen Balkan Muhacirlerinin Mutfak Kültürü

Çalışmaya 45'i kadın 2'si erkek toplamda 47 göçmen katılmıştır. Kadınların ağırlıklı olmasının sebebi yemek bilgisine erkeklere nazaran daha aşina olmasıdır. Ankete katılanların %89,4'ü 45 yaş üzeri katılımcılardan oluşmaktadır. Katılımcıların %68,1'i Yunanistan, %25,5'i Bulgaristan, %4,3'ü Romanya ve %2,1'i de Makedonya göçmenlerinden oluşmaktadır. Ankete katılanlardan 2'si birinci kuşak, 18'i ikinci kuşak ve 27'si de üçüncü kuşak göçmenlerden oluşmaktadır.

Katılımcıların bir %51,1'lik kısmı sofrada yemek yenilirken konuşulduğunu %48,9'u ise konuşulmadığını ifade etmiştir. Ankete katılanların %61,7'si sofrada kesinlikle içki içilmediğini bildirirken, %23,4'ü özel günlerde bazen içtiğini, %14,9'unun ise sofrada içki tüketiminin olduğunu bildirmiştir.

Katılımcıların tamamı evlerinde et çeşitlerinin tüketildiğini belirtirken, %42,6'sı et olarak dana etini, %29,8'i koyun etini, %27,7'si ise keçi etini tercih ettiğini bildirmiştir. Av etlerinin kullanımı hususunda ise %72,3'ü avlanıldığı halinde tüketildiğini, %27,7'si ise kesinlikle kullanılmadığını belirtmişlerdir. Katılımcıların %72,3'ü evinde tereyağı, zeytinyağı, margarin ve ayçiçeği yağını kullandıklarını, %25,5'lik bir kısmının zeytinyağının kokusunu beğenmediklerinden dolayı kullanmadığını ve 1 kişi de sağlık nedenlerinden dolayı sadece ayçiçeği yağı kullandığını zeytinyağının da kokusunun hoşuna gitmediğinden dolayı kullanmadığını belirtmiştir. Katılımcıların %95,7'si en az bir hayvansal gıda üretirken %4,3'ü şehirde yaşadığından dolayı hayvansal ürün üretmediğini belirtmiştir. Hayvansal gıda üretenlerin %72,3'ü süt, süt türevleri ve yumurta ürettiğini, %10,6'sı sadece yumurta, %8,5'i sadece süt, %4,3'ü de süt ve süt türevlerini ürettiğini bildirmiştir. Katılımcıların %83'ü en az ayda bir defa ekmek yaparken, %17'si eskiden ekmek yaptıklarını ancak artık yapmadıklarını belirtmişlerdir.

Katılımcıların %80,9'u evlerinde hâlen geleneksel pişirme yöntemi olan peçka (kuzine) ile birlikte modern ocak kullanımına devam ettiği tespit edilmiştir. Sadece modern ocak kullananların oranı %17 iken, 1 kişi pişirme işlerini peçka ve taş fırın aracılığı ile yaptığını belirtmiştir. Yörede kullanılan diğer geleneksel pişirme araç ve gereçleri ise;

Sofra: Genellikle tekerlek biçiminde, üzerinde yiyecek ve içecek tüketilen ayaklı yemek tahtasıdır. Yemekler aile eşrafı tarafından genellikle bağdaş kurularak çevresine konularak yenir. Sofranın kenarlarından yemek artığı veya ekmek kırıntısı (kırık) kaçmasın diye sofranın altına sofra bezi yaymak suretiyle kullanılır. Ayrıca sofra, hamur açmak, kesme kesmek, pide vb. ürünleri hazırlamak amacıyla da kullanılır.

- Kertikli sahan (kapaklı sahan, sağan, saan): Geniş ve kapaklı bakır yemek kabıdır.
- Ahşap çanak: Ahşaptan yapılmış yayvan ve çukur yemek kabına verilen addır. Genellikle içine tereyağı, ekşimik, lor ve peynir gibi gıdalar konur. Tarlada veya dışarda çalışanların heybelerine konur.
- Çinko tabak: Çinkodan yapılmış orta genişlikte yayvan yemek yeme kabı.
- Bakır tepsi: İçinde pide, börek, tatlı, yemek pişirmeye yarayan ve sofraya kurulmadığı zaman içerisinde yemek yenildiği bakır tepsi.
- Bakır tencere: Bakır elementinden yapılmış yemek pişirilmeye yarayan kapaklı tencere.
- Toprak tencere: Topraktan yapılmış kapaklı tencere. İçinde genellikle güveç ve kuru fasulye gibi yemekler yapılır.
- Bakır tas: Bakırdan yapılmış derin ve yayvan kap. İçerisinde cacık, ayran ve çorba gibi gıdalar konulup ortadan topluca kullanılarak içilir.
- Bakır tava: Kızartma yapılmak için kullanılan geniş bakırdan yapılmış tava.
- Toprak saç: İçerisinde, akıtma, çizleme ve kaygana gibi ürünleri pişirilmeye yarayan topraktan yapılmış mutfak gereci.
- Turşu lüğü: Topraktan yapılmış ortası geniş başı ve sonu dar içerisinde turşu yapılmak için kullanılan küp.
- Su güğümü: Bakırdan yapılmış uzun yanda kulpu olan içerisinde su muhafaza etmek amaçlı yapılmış su kabı. Genellikle su ısıtmak amaçlı peçka veya soba üzerinde konulur.
- Çanga: Kova, küçük bakraç anlamına gelmektedir. Su ve yoğurt gibi gıdaların muhafazası için kullanılır.
- Su susağı: Su almak için su kabağından yapılmış mutfak gereci.
- Isıran (obriska): Hamur yoğurma teknelerindeki hamuru kazımak için kullanılan veya hamuru kesmek için kullanılan demir araç.
- Kalbur: Tahıl ve iri taneli maddeleri elemek için kullanılan büyük delikli seyrek telli elek.
- Yufka kapsarası: Kış için hazırlanan kuru yufkaların saklandığı hasırdan yapılmış saklama kabı.
- Yoğurt susağı: Su kabağından yapılmış yoğurt saklamak için yapılan kap.
- Su yatığı: İçerisine su konan ağaçtan yapılmış büyük saklama kabı.
- Sedilka: Kevgir.
- Ladisa: Kaşık.
- Kalitsa: Toprak çömlek kabı.
- Yatık: Su taşımak için kullanılan tahtadan yapılmış araç.
- Saçayağı: Ateş üzerine güğüm, tencere ve tava koymak için yapılmış demirden araç.
- Gübü: Yoğurt ve süt çalkalamaya yarayan yayık.
- Gerdel: Süt sağmak için kullanılan kulplu kova.
- Şapşak: Su işlen kupa, maşrapa.
- Çerepene: Ekmek pişirmek için kullanılan toprak kaptan yapılmış araç.
- Peçka: Ateş yakılan, ısıtmak ve yemek yapmak için yapılan toprak veya demirden yapılmış mutfak sobası. (Anket Katılımcıları, 2019)

Malkara’da yapılan ve yapılan anket çalışması sayesinde edinilen tariflere genel olarak incelendiğinde tariflerin büyük bir çoğunluğunun malzeme içeriği bakımından Balkan ülkelerindeki ve ülkemizdeki yemek çeşitliğinde birtakım farklılıklar gözlenmektedir. Yemeklerin bir kısmı sadece yöreye özgü isim malzeme ve pişirme farklılıklarının olduğu da görülmektedir. Bunların nedeni coğrafi koşullar sebebiyle yetişen ürün çeşitliliği ve çeşitli kültür etkileşim farklılıklarından kaynaklanmaktadır. Ayrıca bazı yemekler köyden köye isim farklılıkları taşımaktadır. Örneğin; oğmaç çorbası bazı köylerde oğmaç olarak kayda geçerken

bazı köylerde ovmaç veya umaç olarak da söylenmektedir. Bunun da nedeni tariflerin yazılı olarak değil sözlü olarak aktarılmasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Malkara'nın sofrası kültürü incelendiğinde açıkça bütün Balkan ülkelerinin mutfaklarından esintiler kolaylıkla görmek mümkündür. Malkara coğrafi konumu sayesinde tarih içerisinde birçok ülke tarafından yönetilmiş, birçok göçe sahne olmuş ve böylece farklı birçok kültürlerle etkileşimi olmuştur. Bu etkileşimler sayesinde mutfak kültürü pozitif şekilde etkilenmiş birçok yemek tariflerinin doğmasına sebep olmuştur.

Malkara coğrafi yapısı ve iklim şartları hasebiyle tarım ve hayvancılık alanında ilerlemiş ve bu ürünleri de mutfaklarında başta zaruri ihtiyaçlarını karşılamak için kullanmış daha da sonralarında yemeklerini çeşitlendirmek için kullanmıştır. Tarım ve süt ürünlerinde üretiminde ilerlemesiyle Malkara'da geçtiğimiz yıllara kadar tarım ve süt ürünleri festivali yapılmakta, burada yerli halk ürünlerinin tanıtımını ve pazarlamasını yapmaktaydı. Ancak geçtiğimiz senelerde bu uygulama kaldırılmıştır.

Malkara'da yapılan yemekler genel olarak tahıl ve tahıl ürünlerini kullanılarak çeşitlendirilmesi ile oluşmuştur. Bununda ana sebebi yüzyıllar boyunca savaşa ve göçe maruz kalan halkın elinde bulabildiği ürünleri çeşitlendirme çabasından kaynaklanmaktadır. Yöre halkı en çok kullandığı tarım ürünü olan buğdayı çorbasından pilavına, böreğinden tatlısına kadar hemen hemen her yerde kullanmıştır. Yapılan yemeklerin çeşitliliğinde bu açıkça görülmektedir. Av yemeklerinin çokluğu da keza tahıl ürünlerinde olduğu gibi halkın et ihtiyacını en ucuz karşılaması isteğinden doğmaktadır. Çünkü kesilen her hayvan sütünden, gücünden ve/veya yününden yararlandığı için haneye zarar vermektedir. Bu sebepten dolayı halk geçmiş zamanlarda av hayvanlarına yönelmiştir.

Çorba tüketimine bakıldığında Malkara'da rahatlıkla çeşitliliğinin ve tüketiminin fazlalığını görebiliriz. Bununda en önemli sebeplerinden biri de eski dönemlerde aile nüfusunun fazla olması ve aile gelirinin düşük olmasından dolayı elindeki malzemelerle yapılabilecek en ucuz ve karın doyurucu yemek olmasından kaynaklanmaktadır.

Sebze yemekleri halk tarafından sevilmede ancak genel olarak sebze yemekleri diğer yemek çeşitliliğine göre fazla gelişmemiştir. Genel olarak sebze yemekleri etsiz bir şekilde hazırlanmaktadır.

Bir diğer ürün kategorisi olan yabancı otlar da yöre mutfağında bolca kullanılmaktadır. Bununda sebebi diğer ürünlerde olduğu gibi halkın alım gücünün az olmasından dolayı temel ihtiyaçlarını karşılayabilmek adına toplayıcılık yapması ve böylece çeşitli otları toplayarak yeni çeşit yemekler üretmelerine sebep olmaktadır.

Trakya'da kıvrık kuzusu meşhur olmasına rağmen kırmızı et olarak Malkara'da çoğunlukla dana eti kullanılmaktadır. Ayrıca yapılan görüşmelerde Balkanlar'dan göçmeden önce bazı aileler sadece köy ortasında Hıdırellez günü yapılan et kavurmasından yediğini, yılın kalan kısmında et tüketemediklerini bildirmişlerdir. Bunun gibi zorlu şartlar sebebiyle diğer Anadolu şehirleri gibi et yemeklerinin çeşitliliği yörede gelişmemiştir.

Kümes hayvanlarından üretilen yemekler çeşitlenerek çoğu hanede kullanımı halen devam etmektedir. Kümes hayvanlarının üretimi kolay, hızlı ve maliyetsiz olması tercih edilebilirliğini kolaylaştırmıştır.

Tatlılar genellikle özel günlerde veya misafirlerin gelmesiyle yapılmaktadır. Tatlı çeşitleri hangi ürünün mevsimi veya üretimi fazla ise o şekilde üretilmeye özen gösterilmiştir. Örneğin ineklerin bol süt verdiği mevsimlerde sütlü tatlılar, kabağın bol olduğu mevsimde kabaklı tatlıların yapılması örnek verilebilir. Tatlı yapılan ana malzemeler genellikle süt, kara kabak ve buğday gibi üretiminin yerel halk tarafından yapıldığı ürünlerdir. Tatlı çeşitliliği üretilen malzemelerden kaynaklı olarak çeşitlenmiş, bugün dahi Türkiye'de sevilerek tüketilen peynir helvası yine bu yöreden çıkmıştır.

Yapılan çalışma ile tablo 1'deki yemeklerin tarifleri toplanmış ve gelecek nesillere aktarımı için kayıt altına alınmıştır.

Tablo 1: Malkara'da hazırlanan gıda ürünleri ve yemekler

Ürün Çeşitleri	Ürün İsimleri
Çorbalar	Ekşili Bulamaç, Ciğer Çorbası, Yeşil Mercimek Çorbası, Un Çorbası, Labada Çorbası, Kuskus Çorbası, Bulgur Çorbası, İşkembe Çorbası, Kesme Çorbası, Papara Çorbası, Hamur Çorbası, Tavuk Çorbası, Ekmek Aşı, Kuru Fasulye Çorbası, Süt Bulamacı, Mısır Kaşesi, Kelle Çorbası, Sütlü Çorba, Kara Kabak Çorbası, Mısır Çorbası, Erişteli Ciğer, Sütlü Oğmaç Çorbası, Domatesli Oğmaç Çorbası, Balabancık Çorbası, Leşta, Domates Çorbası, Yoğurt Çorbası, Konyak Çorbası, Süt Çorbası.
Sebze Yemekleri	Sinide Patlıcan, Kapıska, Dilim Pidesi, Tapkani Çuşki, Bakla Yemeği, Manca.
Et Yemekleri	Etlı Patates, Peçkada Kuzu Çevirme, Kavurma, Güveç, Patatesli Köfte, Kuzu Haşlama, Burma (Erkek Keçi) Yahni, Ulak Kavurma, Oğlak Kapama, Tekirdağ Köftesi, Et Yahni, Tas Kebabı, Keçi Kapama.
Tahıl Ürünleriyle Yapılan Yemekler	Lapa, Mercimekli Yaprak Dolması, Bonca Kaşa, Bulgurlu Ekşimikli Yaprak Sarma, Kaçamak, Sirkeli Sarımsaklı Bulgur Çöreği, Ciğer Aşı, Mamuka, Asma Pidesi.
Börekler	Soğan Sapı Böreği, Kabak Böreği, Kuskus Ufacığı Böreği, Buzağı Böreği, Çiğ Patates Böreği, Pırasa Böreği, Luçnik (Soğanlı Pide), Bal Kabağı Böreği, Ağız Sütü Böreği, Patlıcan Böreği, Hıdırellez Pidesi.
Yabani Ot Yemekleri	Karabacak Otu Kavurması, Pirinçli Semizotu, Gelincik Borani, Labada Kavurma, Karalahana Borani, Bıçak İspanağı, Ot Kapaması, Isırgan Yemeği, Yumurtalı Labada, Kupriva, Yumurtalı Isırgan, Hardal Köftesi, Labada Kızartma, Sütlü Kenger, Ebegümece Kavurma.
Av Yemekleri	Tavşan Köftesi, Tavşan Dolması, Tavşan Kapama, Tavşan Kızartma, Tavşan Böreği, Kirpi Kavurması, Ördek Akıtması, Geyik Kellesi Çorbası, Karaca Çorbası.
Kümes Hayvanlarından Yapılan Yemekler	Patatesli Ördek Yemeği, Çeyrek Güveç Kapama, Damat Paçası, Yufkalı Hindi, Kaz Dolması, Tavuk Kapama.
Tatlılar	Tez Pişti, Yufkalı Pasta (Köy Pastası), Yumurta Tatlısı, Aş Kabağı, Peynir Tatlısı, Sütlü Kabak, Kulastıra, Şişlice, Kabak Tatlısı, Hüşmerim, Peynir Helvası, Sütlü İrmik Tatlısı, Pelte, Ekşili Çorba, Hıdırellez Böreği.
Yöre Ait Diğer Ürünler	Ahlat Soğukluğu, Beyaz Tarhana, Tarhana, Domates Salçası, Nişasta, Bulama, Pancar Pekmezi, Karpuz Pekmez, Kurkmaç, Ekşimik, Kuskus, Koyun-İnek Peyniri

Kaynak: Yazarlar tarafından üretilmiştir.

2.2. Malkara'ya Göçen Balkan Muhacirlerinin Sofra Adabı

Katılımcılara 'Sofra adabınız hakkında bilgi verebilir misiniz?' diye sorulduğunda çeşitli cevaplar verilmiştir;

"İsteyen istediği yere topluca oturur. Yemeği kadın dağıtır ve yemeği ilk erkekler yemeye başlar. Eskiden yemeğe başlamadan evin en küçük kızı su testisi ile gelip erkeklerin ellerine su tutar, havlu verip ellerini yıkattırır" (K.1). "Eskiden evlendikten sonra kadınlar erkekleri besliyor sonra kendileri yiyordu" (K.2). "Evin büyük kızı testi ile elleri yıkattırdı. Babanın sofrada oturma yeri belliydi. Yemekleri kadınlar koyar." (K.3) "Sofraya beraber otururuz herkes istediği yere geçiyor. Yemeği anne koyar. Etlar ilk dedelere (büyüklere) verilir" (K.4). "Yemekten önce evin kızı elleri ibrikle yıkattırdı. Sofraya herkes beraber oturur, otururken besmele çekilir. Yemeği ve ekmeği anne dağıtır" (K.5). "Hep birlikte oturulur. Yemek birlikte yenilir. Ekmeğin ve yemeklerin hazırlanması evdeki kadının sorumluluğundadır. Yemekler sağ elle yenilir. Dedeler (evin en büyüğü) sofranın başına ilk önce oturur" (K.6). "Herkesin yeri belli" Sofraya ilk dedeler oturur. Eskiden evin büyük kızı ibrikle elleri yıkardı.

Ekmeği erkekler keser. Otururken besmele çekilir” (K.7). “Sofraya ilk baba oturur. Eller sofraya oturmadan yıkanır. Herkes kendi yerine oturur. Yemek sağ elle yenilir ve yedirtilir. Ekmeği anne kesip sofraya getirir” (K.8). “Sofraya besmele çekilerek oturulur. İlk büyükler sofraya oturur. Aynı anda yemek yenilir. Ekmeği dedeler keser yemeği anneler dağıtır. Yemekler hep sağ elle yenilir” (K.9). “Sofraya ilk büyükler sonra küçükler oturur. Erkekler sofraya ilk oturur. Eskiden evin en küçük kızı ibrikle elleri yıkardı. Sofra toplandıktan sonrada yine ibrikle eller yıkanır. Ekmeği erkekler keser dağıtır. Sofrada sadece büyükler konuşur. Herkes sağ elle yemeğini yer, sol elle yemeğini yiyene karışılmaz” (K.10). “Besmeleyle sofraya oturulur, Yarabbi şükür denir yemekten kalkılır. Eskiden yemekte konuşulmaz konuşursan ağızımıza dedemiz vururdu. Sofraya ilk dedeler oturur. Sonra küçükler oturur” (K.11). Sofraya ilk büyükler oturuyordu. Herkesin yeri belliydi. Eskiden sofrada konuşulmuyordu şimdi konuşuluyor. Ekmeği baba kesiyor. Bıçakla doğranacak işleri karpuz kavun kesmek işleri baba yapar” (K.12).

Balkan ve Türk kültüründe ataerkil bir aile düzeni olduğundan dolayı sofa adabları da bu yönde şekillenmiştir. Katılımcıların cevaplarına baktığımızda eskiden olan sofa kültürü zaman içerisinde değişime uğradığını görülmektedir. Evin erkeklerinin hizmet gördüğü, belli bir otoritesi olduğu ve saygısı olduğu görülmektedir. Ayrıca cevaplarda evin reisinin oturduğu belli bir yerin olduğunu ve kadının ailesine hizmet ettiği de görülmektedir. Sofraya oturulurken dini kalıplar içerisinde ellerin yıkandığı, besmele çekildiği ve şükür edilip sofradan kalkıldığı belirtilmektedir. Ancak başta el yıkama adetleri ve sofrada konuşulma aktiviteleri değiştiği görülmektedir.

Katılımcılara “Yemek esnasında ve sonrasında yapılan aktiviteler nelerdir?” diye sorulduğunda, aşağıda belirtilen cevaplar alınmıştır;

“Akşam yemekten sonra toplanılır, meyve kesilip yenir. Sohbet edilir” (K.13). “Akşam yemekten sonra meyve yenir. Mısır patlatılır” (K.14). “Evvelden erkekler kahveye gider kahve, çay içerdi. Şimdi evimizde kahve, çay var evde içiliyor. Akşam yemekten sonra mısır, kabak çekirdeği, leblebi ve meyve yenip, sohbet edilir” (K.15). “Yemekten sonra mısır patlatılır ve meyve yenilir” (K.12). “Misafir gelirse ıhlamur kaynatılır. Kahvaltıdan sonra kahve içilir. Sofradan sonra muhabbet edilir, mısır patlatılır” (K.16). “Eskiden herkes sofrada susar yemekten sonra sohbet ederdi, şimdi herkes sofrada konuşuyor” (K.17). “Sofrada konuşulmazdı. Büyükler yemekten sonra kahve içer, mısır patlatılıp sohbet edilir” (K.8). “Yemek yerken konuşulmaz. Kahvaltıdan sonra 10 gibi kahve içilir. İkindiden sonra çay içilir. Akşam yemekten sonra mısır patlatır, meyve ve çay ile sohbet edilir” (K.7). “Yemekten sonra ayran dağıtılıp içilir. Çay ve kahve yapılmaz. Misafir gelirse süt veya ıhlamur kaynatılır” (K.6). “Akşam yemeğinden sonra kahve içilir. Eskiden tarhana çorbası yapılıp dağıtılırdı” (K.5).

Cevaplar incelendiğinde akşam yemeğinden sonra aile birlikte oturulduğu, çerez, meyve ve içeceklerle birlikte ailece sohbet edildiği görülmektedir. Bir kısım ailelerde genel kanının aksine yemeklerde sohbet ettiklerini ardından evin erkeklerinin dışarı çıktığını, çayını ve kahvesini dışarda kahvehanede içtiğini belirtmiştir. Ev hanımları genellikle yedikleri öğünlerin ardından ya tek başına ya da komşularıyla birlikte kahve ve çay içtiklerini de belirtmişlerdir.

Sonuç ve Öneriler

Genel olarak bakıldığında Malkara, Balkan mutfaklarının arka bahçesi olarak görülebilir. İmkânsızlıklar ile üretilen lezzetli yemeklerin çeşitlenip, kültür haline gelmesi sayesinde sadece 20 mahalle ve 47 göçmen kişiden 100’ü aşkın tarif toplanmıştır. Yapılacak çalışmaların devamlılığı ile tarif çeşitliliğinin bu sayının çok çok üstünde olması kuvvetle muhtemeldir. Bu çalışma ile bundan sonraki araştırmalara öncülük edilmesi amaçlanmıştır. Göç ve mübadele tanıklarının yaşlı olması hasebiyle bir an önce bilgi birikimleri kayıt altına alınmalı ve gelecek nesillere aktarılması sağlanmalıdır. Edinilen bulgular doğrultusunda aşağıda bahsi geçen çalışmaların yapılması önerilmektedir;

1. Tescil ve Mahreç (Coğrafi İşaret): Yörede tanıtımı yapılabilecek ve gelir kaynağı olarak kullanılabilir ürünlerin belirlenip Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescil ve mahreç işlemlerinin yapılması gerekmektedir.
2. Örnek İşletme: Büyükşehir Belediye, turizm meslek lisesi veya üniversite bünyesinde açılacak olan yöresel ürünleri barındıran restoran tarzı bir işletme, yöresel ürünlerin tanıtımını kolaylaştırabilir. Ayrıca, meslek lisesi ve aşçılık bölümündeki öğrencilerin kalifiye bir şekilde yetiştirilmesinde önemli bir katkı sağlayacaktır.
3. Gastronomi Festivali: Tekirdağ'da yapılacak olan "Gastronomi Festivali" yöresel ürünlerin tanıtımında önemli bir rol oynayacaktır. Ayrıca tanıtım için ünlü şeflerin ağırlanması tanıtımda önemli bir katkı sağlayacaktır. Festival bünyesinde yapılacak yemek yarışmaları şehir dışından birçok öğrenci ve katılımcı gelmesini sağlayacak, yöre mutfak kültürünün tanıtılmasını kolaylaşacaktır.
4. Şenlikler: Bağbozumu ve Hıdırellez gibi şenlikler hem yurt içi hem de yurt dışı tanıtım için önerilebilir.
5. Gastronomi Bölümü: Üniversite bünyesinde açılacak Gastronomi bölümü kalifiye eleman yetiştirmekte kolaylık sağlayacaktır. Ayrıca bölüm derslerinde "Balkan Ülkeleri Mutfakları" ve "Trakya Mutfak Kültürü" gibi derslerin verilmesi yöre dışından gelen öğrencilerin Trakya mutfak kültürünü öğrenmesinde kolaylık sağlayacaktır. Uzun vadede kendi restoranlarını açtıklarında veya çalıştıkları iş yerlerinde yapacakları Trakya yöresel yemeklerinde kullanacakları bazı yöresel malzemeler nedeniyle de yöreden malzeme temini gerçekleştirecek, bu da yerel halka bir nebze de olsa katkı sağlayacaktır.
6. Komisyon: Yörenin önde gelen yiyecek ve içecek işletmecileri, şefler, akademisyenler, yiyecek ve içecek öğretmenleri, Belediye, İl Kültür Turizm Müdürlüğü, Ticaret ve Sanayi Odası ilgili birimlerinin temsilcileri, katılımlarıyla bir komisyon kurulmasıyla yörenin turizm ve gastronomi turizm için yapılacak kısa, orta ve uzun vadeleri planların belirlenmesi gerekmektedir. Bu sayede her kesimden görüşler toplanacak, eksik ve çözümlerin belirlenmesi için ortak payda ile hareket etme olanağı doğacaktır. Çünkü yapılan her bir olumlu hamle işletmelerin gelirinin artmasına sebebiyet verecek, yöre üreticisinin gelirini arttıracak ve dolaylı yoldan yörede yaşayan kişilerin gelirini etkilemiş olacaktır.
7. Kooperatifler: Kooperatifler kurularak köylerde yapılan kışlık ürünler (tarhana, reçel, pekmez, salça vb.), bakliyat, tahıl, meyve, sebze vb. ürünler kooperatifler aracılığıyla köylülere alınıp gerek yurt içi gerekse yurt dışı piyasada satılabilir. Böylece yerel üreticiye de destek verilmiş olacaktır.
8. Tanıtım Günleri: Şehir dışında yapılan tanıtım günlerine yöreden seçilen temsilciler (aşçılar, akademisyenler, meslek lisesi öğretmenleri, belediye çalışanları vb.) gönderilmeli ve ürün tanıtımı yapılmalıdır. Ayrıca tanıtım otobüsü, tırı düzenlenmesi suretiyle de uzak mesafedeki il ve ilçelerden talep doğrultusunda ürün tanıtımı ve satışı yapılabilir.
9. Yerel Restoranlar: Yetkililer tarafından tanıtımı yapılabilecek ürünlerin belirlenmesi ve ardından bu ürünlerin lokanta, restoran vb. işletmelerin menülerde yer verilmesi teşvik edilmelidir. Bu sayede yerel lezzetlere ulaşmak daha kolay olacak, yöresel lezzetlerin unutulmamasına ve gelecek nesillere aktarımı sağlanacaktır.
10. Yurt Dışı Tanıtımları: Ulaşım bakımından yakın Yunanistan ve Bulgaristan gibi komşu ülkelerin turizm acenteleri ve belediyeleri ile yapılabilecek anlaşmalar neticesinde yurt dışından gastronomi turizmi çalışmaları yapılabilir.
11. Medya: Televizyon, gazete ve sosyal medya aracılığı ile tanıtımlar yapılmalıdır. Reytingi yüksek programların bölüm çekimlerinde Tekirdağ'a çağırılması ve yöresel ürünlerin yapılması önemli tanıtım çalışması olarak yapılabilir.

12. Akademik Çalışmalar: İl ve ilçe kültürü hakkında yazılacak olan makaleler ve Turizm hakkında yapılacak kongreler akademik anlamda tanıtımlara fayda sağlayacaktır.
13. Kitap Çalışması: Valilik, yerel ve büyük şehir belediyeleri, üniversite, yerel işletmeler, yerel halk ve Trakya Kalkınma Ajansının koordineli bir şekilde çalışması ile kaynak yöresel yemek kitabı çıkarılmalıdır. Bu kitap hem gelecek nesillere aktarım için hem de yöresel yemeklerin tanıtımı için kullanılabilir. Kitap, İngilizce, Yunanca ve Bulgarca gibi dillere çevrilip ayrıca yurt dışı tanıtım için de kullanılabilir.
14. Gastronomi Rotaları: Alanında uzman kişiler tarafından düzenlenecek gastronomi rotası hem tanıtım hem de yerel halk için katkı sağlayacaktır.
15. Unesco Gastronomi Şehirleri: Yapılacak bu tür koordineli çalışmalar sayesinde Tekirdağ Unesco'nun Gastronomi Şehirleri arasına girebilir, bu sayede gerek yurt içinde gerekse yurt dışında tanıtıma en büyük katkıyı sağlayabilir.

Kaynakça

- Alibabić, V., Mujić, I., Rudić, D., Bajramović, M., Jokić, S., & Šertović, E. (2012). "Traditional Diets of Bosnia and the Representation of the Traditional Food in the Cuisine Field", *Procedia Social and Behavioral Sciences*, 46, 1673-1678.
- Artun, E. (2003). Osmanlının İlk Dönemlerinde Türk ve Balkan Kültürlerinde Etkileşim. [Online Dergi] Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Merkezi, <http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/6.php> (Erişim tarihi: 24.05.2019).
- Baltic, M., Janjić, J., Popovic, M., Baltic, T., Boskovic, M., Sarcevic, D., & Starcevic, M. (2018). "Meat in Traditional Serbian Cuisine", *Institute of Meat Hygiene and Technology*, 54-62.
- Barbieri, V. (2015). "Croatia, Gastronomic Princess of the Mediterranean and Europe". D. Fabjanic (Ed), *croatian eno-gastronomy içinde* (ss. 5-9). Zagreb: Radin Print d.o.o.
- Begonja, M. (2019). Traditional Croatia Food: 29 Croatian Meals&Snacks You Gotta Try! <https://www.chasingthedonkey.com/croatia-food-guide-traditionalcroatian-food> (Erişim Tarihi: 04.05.2020).
- Bills, J. W. (2018). 11 Traditional Serbian Dishes You Need to Try. Erişim Tarihi: 02/06/2019, <https://theculturetrip.com/europe/serbia/articles/11-traditional-serbian-dishes-you-need-to-try>.
- Culture Grams World Edition. (2011). Republic of Montenegro. <https://www.ciee.org/sites/default/files/content/hsib/orientation/montenegro.pdf>. (Erişim Tarihi: 04.05.2019)
- Culture Grams World Edition (2011). Macedonia.: <https://www.ciee.org/sites/default/files/content/hsib/orientation/macedonia.pdf>. Erişim Tarihi: 22.05.2019)
- Çelik, S. D. (2019). Ortak Kültürlerden Ortak Tatlar: Kosova Mutfağı. Milli Folklor, 282-295. <https://www.millifolklor.com/PdfViewer.aspx?Sayi=89&Sayfa=279>. Erişim Tarihi: (12.06.2019).
- Dalby, A. (1988). Erken Atina'da Erkekler, Kadınlar ve Yemek, İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi Kitabı. İstanbul-Gaziantep: Konya Kültür ve Turizm Vakfı.
- Doggen, A., & Schmitz, A. (2017). "The Migration of Culinary Traditions in the Region". Vienna: IOM Vienna Regional Office.
- Eren, T. (1998), Cumhuriyet'in 75. Yılında Malkara: Malkara Kaymakamlığı.

- Gastromanya. (2016). Gastromanya, Romen Mutfağından Öne Çıkan Lezzetler. <https://gastromanya.com/romen-mutfagindan-one-cikan-lezzetler>. Erişim Tarihi: (25.01.2020).
- Göktepe, K. (2014). Türkiye Trakya'sında Nüfus ve İskân Politikaları (1830-1914), *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı: 16(2) (99-123).
- Hacımut, G. (2018). Saraybosna'da Ne Yenir? En Popüler Yöresel Yemekler. Erişim Tarihi: 24/01/2020, <https://gezipgordum.com/saraybosna-yemek-rehberi>.
- İnancık, H. (2016). "Türkler ve Balkanlar". Kafkasyalı, M., S. (Ed), *balkanlarda İslam miladi dolmayan umut içinde*, Ankara: Eflal Matbaacılık.
- İyiyol, F. (2010). "The Effect of Turkish Culture on Bosnian Culture Exemplified by Food". 2nd International Symposium on Sustainable Development, Sarajevo.
- Klemenčić, M., Šunjić, A., & Frka-Petešić, Z. (2013). Croatia Land and People. https://inavukic.com/wp-content/uploads/2013/07/croatia-land_and_people.pdf. (Erişim Tarihi: 05.06.2019).
- Kovačević, F., & Vujačić, V. (2016). "Gastrosophy and Food as Cultural Practice: The Case of Montenegro", *Anthropological Notebooks*, 22(1) 95-105.
- Kozak, M. (2018). Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Levent, Z. (2019). "Tarihi Süreçte Kosova", *Ankara Üniversitesi Türk İnkılap Tarihi Enstitüsü Atatürk Yolu Dergisi*, 52, 853-874.
- Marinković, M. (2012). "Sırp Kültüründe Osmanlı Damgası", *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, Balkan Özel Sayısı-II, 44-56.
- Masotti, F. (2018) 11 Delicious Food to Try in Albania. <https://theculturetrip.com/europe/albania/articles/11-delicious-food-to-try-in-albania>. Erişim Tarihi: 22.05.2019).
- Mehmet, M. A. (1992). "Romanya'da Yaşayan Türk Mutfağı". IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri. Ankara: Pental Matbaası.
- Molla, E. (2019). İşkodra Kültür Coğrafyası. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale.
- Murić, E. (2017). Local Dishes You Have to Try in Bosnia and Herzegovina. <https://travelade.com/bosnia/stories/local-dishes-you-have-to-try-in-bosnia-and-herzegovina>. (Erişim Tarihi: 22.06.2019).
- Nureski, D. (2016). "Osmanlı'dan Günümüze Makedonya'daki Türk Kültürü ve Makedonya'nın Türk Kültür Tarihindeki Yeri ve Önemi", *Avrasya Etüdleri*, 50(2), 351-388.
- Oruç, Z. (2009), "Dünden Bugüne Balkan Türklüğü: Bir Analiz Denemesi", *Journal of Azerbaijani Studies*, 15, 49-58.
- Özder, A. (2012), "Bosna-Hersek Cumhuriyeti'nde Coğrafyanın Halk Kültürüne Etkisi", *Marmara Coğrafya Dergisi*, 25, 213-237.
- Pavlovic, S. (2017). 10 Traditional Montenegrin Dishes You Need to Try. Erişim Tarihi: 29/06/2019, <https://theculturetrip.com/europe/montenegro/articles/10-traditional-montenegrin-dishes-you-need-to-try>.
- Reusen, B. (2017). Kosovo Food Guide: What to Eat Drink (and Where). <https://www.chasingthedonkey.com/kosovo-food-in-kosovo-travel-blog>. (Erişim Tarihi: 18/04/2019).

- Saçılık, M. Y., Çevik, S., & Toptaş, A. (2018). “Geçmişin Mutfağından Gelecekteki Sofralara: Bandırma-Erdek Yöresinin Gastronomik Mirası”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 300-319.
- Sancaktar, C. (2011). “Balkanlar'da Osmanlı Hakimiyeti ve Siyasal Mirası”, *Ege Stratejik Araştırmalar Dergisi*, 2(2), 27-47.
- Serban, A. (2019). Top 10 Romanian Foods – Most Popular Dishes in Romania. <https://www.chefspencil.com/top-10-romanian-foods>. (Erişim Tarihi: 07/08/2020).
- Stoyanova, M. (2016). 10 Foods You Have to Try When You Are in Sofia, Bulgaria. <https://travellingbuzz.com/10-foods-you-have-to-try-when-you-are-in-sofia-bulgaria>. (Erişim Tarihi: 13.06.2019).
- Tayfur, M., & Nezir, S. (1999). “Batı Trakya ve Yunanistan Mutfağı Beslenme Alışkanlıkları. K. Toygar (Ed), *Türk halk mutfak kültürü üzerine araştırmalar içinde*, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- TDK. Güncel Türkçe Sözlük. <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim tarihi: 19.04.2022)
- Uğur, H. Z. (2018). Balkan Savaşları'nın Balkanlar'dan Anadolu'ya Türk Göçü Üzerine Etkisi (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Kütahya.
- Uğurlu, K. (2015). “The Impacts of Balkan Cuisine on the Gastronomy of Thrace Region of Turkey”. K. Csobán, & H. Könyves (Ed) *Gastronomy and Culture*, Debrecen: Litográfia Nyomda.
- Vujačić, V., Krešić, G., & Solarov, M. (2017). “Culinary Tradition Part of the Tourism Products in Montenegro”, 10th International Scientific Conference “Science and Higher Education in Function of Sustainable Development, Drvengrad, Užice.

ETİK ve BİLİMSEL İLKELER SORUMLULUK BEYANI

Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara ve bilimsel atıf gösterme ilkelerine riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir.

ARAŞTIRMACILARIN MAKALEYE KATKI ORANI BEYANI

1. yazar katkı oranı : %60
2. yazar katkı oranı : %40