

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI

MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

EDİTÖRLER

PROF. DR. NURTEN ÇEKAL
DR. ÖĞR. ÜYESİ HATİCE AKTÜRK

EĞİTİM
yayınevi

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Editörler: Prof. Dr. Nurten Çekal, Dr. Öğr. Üyesi Hatice Aktürk

Yayınevi Grubu Genel Başkanı: Yusuf Ziya Aydoğan (yza@egitimyayinevi.com)

Genel Yayın Yönetmeni: Yusuf Yavuz (yusufyavuz@egitimyayinevi.com)

Sayfa Tasarımı: Kübra Konca Nam

Kapak Tasarımı: Eğitim Yayınevi Tasarım Birimi

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı

Yayıncı Sertifika No: 76780

E-ISBN: 978-625-385-565-9

1. Baskı, Aralık 2025

Kütüphane Kimlik Kartı

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Editörler: Prof. Dr. Nurten Çekal, Dr. Öğr. Üyesi Hatice Aktürk

88 s., 210x297 mm

Kaynakça var, izin yok.

E-ISBN: 978-625-385-565-9

Copyright © Bu kitabın Türkiye'deki her türlü yayın hakkı Eğitim Yayınevi'ne aittir. Bütün hakları saklıdır. Kitabın tamamı veya bir kısmı 5846 sayılı yasanın hükümlerine göre kitabı yayımlayan firmanın ve yazarlarının önceden izni olmadan elektronik/mechanik yolla, fotokopi yoluyla ya da herhangi bir kayıt sistemi ile çoğaltılamaz, yayımlanamaz.

EĞİTİM
yayınevi

Yayınevi Türkiye Ofis: İstanbul: Eğitim Yayınevi Tic. Ltd. Şti., Atakent mah.
Yasemen sok. No: 4/B, Ümraniye, İstanbul, Türkiye

Konya: Eğitim Yayınevi Tic. Ltd. Şti., Fevzi Çakmak Mah. 10721 Sok. B Blok,
No: 16/B, Safakent, Karatay, Konya, Türkiye
+90 332 351 92 85, +90 533 151 50 42
bilgi@egitimyayinevi.com

Yayınevi Amerika Ofis: New York: Egitim Publishing Group, Inc.
P.O. Box 768/Armonk, New York, 10504-0768, United States of America
americaoffice@egitimyayinevi.com

Lojistik ve Sevkiyat Merkezi: Kitapmatik Lojistik ve Sevkiyat Merkezi, Fevzi Çakmak Mah.
10721 Sok. B Blok, No: 16/B, Safakent, Karatay, Konya, Türkiye
sevkiyat@egitimyayinevi.com

Kitabevi Şubesi: Eğitim Kitabevi, Şükran mah. Rampalı 121, Meram, Konya, Türkiye
+90 332 499 90 00
bilgi@egitimkitabevi.com

İnternet Satış: www.kitapmatik.com.tr
bilgi@kitapmatik.com.tr

EĞİTİM YAYINEVİ
GRUBU

EĞİTİM
yayınevi

SALON
yayınları

Kitapmatik®
yayınları

kitapmatik
internetli kitaplarınız

EĞİTİM
kitabevi

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	1
Yöresel Mutfaklar ve Yerel Gıdalara Sürdürülebilirlik Açısından Genel Bir Bakış.....	2-8
Balıkesir İli Yemek Kültürü.....	9-14
Bilecik İli Yemek Kültürü.....	15-20
Bursa Mutfak Kültürü.....	21-25
Çanakkale İli Yemek Kültürü.....	26-37
Edirne İli Yemek Kültürü.....	38-43
İstanbul İli Yemek Kültürü.....	44-52
Kırklareli İli Yemek Kültürü.....	53-60
Kocaeli İli Mutfak Kültürü.....	61-67
Sakarya İli Mutfak Kültürü.....	68-72
Tekirdağ İli Yemek Kültürü.....	73-81
Yalova İli Yemek Kültürü.....	82-85

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI

MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

ÖNSÖZ

Marmara Bölgesi, Asya ve Avrupa kıtasını birbirine bağlayan önemli bir noktada yer almaktadır. Bölge ekonomisi tarım, ticaret, sanayi ve turizm sayesinde oldukça gelişmiştir. Tarihsel süreçte oldukça öneme sahip illeri bünyesinde bulunduran bir bölgedir. Marmara bölgesinde sebze ve meyve tarımının yanı sıra buğday, şekerpancarı, mısır ve ayçiçeği tarımı da yapılmaktadır. Zeytin ve zeytinyağı üretimi ve bağcılık oldukça önemlidir. Bu nedenle zeytinyağlı yemekler mutfakta çokça yer almaktadır. Denize kıyısı olduğundan dolayı deniz ürünleri de tüketilmektedir. Etli yemekler de sebze yemekleri kadar çeşitliliğe sahiptir. Bölgeye özgü süt ürünleri ve özellikle peynirler önemli gastronomik ürünler arasında yer almaktadır. Mutfakta tatlılar da ayrı bir yer tutmaktadır. Süt ve süt ürünleri, tahıllar ve meyvelerle yapılan çok çeşitli tatlılar bölge mutfağını zenginleştirmektedir. Marmara bölgesinde on bir il bulunmaktadır. Bu iller; Balıkesir, Bilecik, Bursa, Edirne, Çanakkale, İstanbul, Kırklareli, Kocaeli, Sakarya, Tekirdağ, Yalova'dır. Her ilin kendine özgü yemekleri ve beslenme alışkanlıkları mevcuttur. Bu bölümde Marmara bölgesinin yemek kültürü iller bazında incelenmiştir.

Prof. Dr. Nurten ÇEKAL

YÖRESEL MUTFAKLAR VE YEREL GIDALARA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK AÇISINDAN GENEL BİR BAKIŞ

Elif, GÖKMEN¹; Nazan, AKTAŞ²

GİRİŞ

İklim, coğrafi özellikler, ekonomik faaliyetler, tarım ürünleri, gelenekler, görenekler ve kültürel özellikler bölgeden bölgeye farklılıklar göstermekte ve böylece bir bölgeyi özgün kılan o bölgeye has yerel yiyecekler ve yöresel mutfaklar ortaya çıkmaktadır (Yurt ve Bayraklı, 2024). Yöresel mutfaklar, belirli bir bölgeye ait olan ve o bölgenin kültüründen izler taşıyan, bölgeye özel hazırlama, pişirme ve saklama teknikleri kullanılarak özenle hazırlanarak yöre insanı tarafından diğer yemeklere göre üstün tutulan yiyecek ve içecekleri kapsayan bir kavramdır (Akoğul ve Bayraktar, 2020). Yiyecek ve içecekler, mutfak ekipmanları, pişirme teknikleri, sofraya düzeni gibi pek çok unsuru içeren yöresel mutfaklar, yöre halkının geçmişten günümüze taşıdığı lezzetleri ve yemek kültürünü yansıtarak eşsiz bir kimlik oluşturmaktadır (Yurt ve Bayraklı, 2024).

Sürekli değişim ve gelişim gösteren mutfak kültürü içerisinde yerel gıdalar son yıllarda popülerlik kazanmaktadır. Yerel gıdalar tüketicilerin üreticilerle yeniden bağlantı kurma, daha doğal ve sağlıklı beslenme ve yerel toplulukları destekleme eğilimleri sebebiyle sıkça tercih edilmektedir (Duram ve Cawley, 2012). Yerel gıda tüketimi ile günümüz dünyasının önemli konularının başında gelen sürdürülebilirlik arasındaki ilişki net değildir. Bu durum, yerel gıda satın almanın veya tüketmenin sürdürülebilir bir davranış olarak kabul edilip edilemeyeceği ve tüketicilerin yerel gıda tercihinin sürdürülebilir bir uygulama olarak algılanıp algılanamayacağı konusu tartışmalara yol açmaktadır (Cappelli vd., 2022). Nitekim bu bölümde de son yıllarda çokça dikkat çeken konulardan biri olan sürdürülebilirlik ile yöresel mutfaklar, yöresel/yerel gıdalar arasındaki ilişki incelenmeye çalışılmıştır.

YÖRESEL MUTFAKLARIN TANIMI VE KAPSAMI

Yöresel mutfak; yöreye özgü ürünlerle yöresel adetlerin birleştirilmesi neticesinde oluşan, yöre halkının kendilerine has yöntemlerle pişirerek sunduğu, dini veya milli duygular ile tasarımı yapılan yiyecek ve içeceklerin bütünü olarak tanımlanmıştır. Yöresel mutfaklara ait unsurlar tarihsel süreçte değişim ve dönüşüme uğrayabildiği gibi bölgede var olan farklı kültürlerin yorumlamaları sonucu değişiklik gösterebilir. Bölgeye has yemeklerin oluşturduğu bir kültür olan yöresel mutfaklar, yöreye ait yiyecek ve içeceklerin, gelenek-göreneklerin, beslenme alışkanlıklarının, coğrafi özelliklerin, iklimin, dinin ve milli etkenler ile tarihsel birikimin bir araya gelmesiyle oluşmaktadır (Şengül ve Türkay, 2015).

Yöresel mutfak; yöresel/yerel gıda, yiyecek-içecek ve yemekleri de kapsayan bir kavramdır (Erdem vd., 2018). İngilizce literatürdeki “local” kelimesi, Türkçe’de “yöresel” veya “yerel” anlamlarına geldiği için, “yöresel” ve “yerel” kelimeleri birbiri yerine kullanılabilir (Demirbaş, 2021). Literatürde yöresel gıda veya yiyecekler için çeşitli tanımlar yapılmaktadır. Buradaki temel husus “yöresel” ifadesine yönelik yapılan farklı yorumlamalardır (Cappelli vd., 2022). Çünkü ürünlerin hangi durumda yöresel/yerel gıda olarak kabul edileceği veya üretim ile tüketim noktaları arasında belirlenmiş standart mesafe konusunda bir fikir birliği yoktur. Inwood vd. (2009) göre, yöresel gıdalar belirli bir coğrafi alanda yetişen ürünlerdir. 2008 ABD Tarım Yasası’na göre bir ürünün “yerel veya bölgesel olarak üretilmiş tarımsal gıda ürünü” olarak kabul edilebilmesi için üretildiği kaynaktan toplam 400 mil mesafeyi geçmeden taşınması gerekmektedir (Food and Agriculture Organization [FAO], 2025). Kanada’da ise yöresel gıda, “satışa sunulduğu eyalet veya bölgede üretilen gıda veya menşei eyalet ya da bölgeye 50 km mesafedeki sınırlar içerisinde satılan gıda” şeklinde tanımlanmıştır (URL-1). Bu noktada “yerel” terimi belirli bir coğrafyayı ima etse de, üretim ve tüketim yerleri arasında olması gereken mesafe net değildir.

Öğretim Görevlisi, Yozgat Bozok Üniversitesi, ORCID:0000-0002-4646-9731, elif.gokmen@yobu.edu.tr
Profesör, Selçuk Üniversitesi, ORCID:0000-0002-5400-6104, naktas@selcuk.edu.tr

Tüketicilerin gıdayı yerel olarak tanımlamak için kullanabileceği bir dizi özellik mevcuttur. Cappelli vd. (2022) göre “yerel” ifadesi için coğrafya, jeopolitik ve organik olmak üzere üç ana yaklaşım bulunmaktadır. Buna göre “yerel” ifadesi, ürünün tüketiciye coğrafi yakınlığı ile tanımlanır ve yerellik tüketiciye olan mesafe (mil veya km cinsinden) ile ölçülür. Literatürde en çok kabul gören yaklaşım olan jeopolitik özelliğe göre ise “yerel” bir ürün, tüketicinin ikamet ettiği eyalet veya bölgeden gelmeli, ulusal veya ülke dışından olmamalıdır. Genellikle yerel gıdalar ve ithal gıdalar birbirine zıt olarak algılanmakla birlikte, ithal tahıl kullanılarak yerel olarak pişirilen ekmek örneğinde olduğu gibi bazen kavramlar arasında ayrımın yapılması zor olabilmektedir (FAO, 2025). Öte yandan bazı durumlarda bu özellik, coğrafi işaretler veya bölgenin gelenekleriyle de ilişkilendirilir. Son olarak çok sık olmasa da zaman zaman “yerel” ve “organik” terimleri literatürde aynı anlamda kullanılabilmektedir (Cappelli vd., 2022). Schmitt vd. (2017a) göre ise yerelliğin yedi ilkesi vardır ve bunlar; coğrafi mesafe, tedarik zinciri boyutu, doğrudan satışların oranı, aracı sayısı, bölgeyle ilgili ürün kimliği, yerel bilgi birikimi ve yönetişimdir.

YÖRESEL MUTFAKLAR VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Son yıllarda literatürde sürdürülebilirlik, sürdürülebilir gıda sistemleri ve sürdürülebilir beslenme gibi konular sıkça tartışılmaktadır. Sürdürülebilirlik, gelecek nesillerin kendi ihtiyaçlarını karşılama yeteneğini tehlikeye atmadan mevcut nesillerin ihtiyaçlarının karşılanması olarak açıklanabilir (United Nations [UN], 2025a). Sürdürülebilir sağlıklı diyetler, hem çevresel etkileri düşük hem de sağlık açısından yararlı besinleri içermektedir. FAO ve WHO (2019) tarafından sürdürülebilir sağlıklı diyetler “Şimdiki ve gelecek nesillerin sağlıklı yaşamına, besin ve beslenme güvencesine katkıda bulunan düşük çevresel etkilere sahip, biyolojik çeşitliliğe ve ekosisteme karşı koruyucu ve saygılı, kültürel olarak kabul edilebilir, ulaşılabilir, ekonomik açıdan adil ve uygun fiyatlı; beslenme açısından yeterli, güvenli ve sağlıklı; doğal ve insan kaynaklarını en iyi şekilde kullanan diyetler” şeklinde tanımlanmıştır.

Sürdürülebilir diyetler; yüksek düzeyde işlenmiş gıdaları kısıtlarken, işlenmemiş veya az işlenmiş çok çeşitli besinleri içermektedir. Öte yandan tam tahıllar, baklagiller, kabuklu yemişler ve bol miktarda sebze ve meyve içeren, bitkisel besinlere dayalı bir içeriğe de sahiptir. Yumurta, süt ürünleri, kümes hayvanları, balık orta düzeyde, kırmızı et ise az miktarda tüketilebilir. Sürdürülebilir sağlıklı diyetler, yaşam döngüsü boyunca aktif ve sağlıklı bir yaşam için gerekli ihtiyaçları karşılayacak niteliktedir (FAO ve WHO, 2019).

Günümüzde yöresel mutfak kültürüne ait unsurların genellikle sürdürülebilir olduğu düşünülmektedir. Japon Diyeti, Akdeniz Diyeti (AD), Geleneksel İskandinav (Nordik) Diyeti ve Yeni Nordik Diyeti gibi bölgesel diyetler içinde AD ve Yeni Nordik Diyeti sürdürülebilir beslenmenin temel ilkeleriyle uyumludur. Öte yandan bu iki diyetin sağlık açısından olumlu etkilerine yönelik önemli ve sağlam kanıtlar vardır. Özellikle AD'nin kardiyovasküler hastalıklardan ve kanserden kaynaklanan mortaliteyi düşürdüğü, kanser riskini ve toplam ölümleri azalttığı yönündeki güçlü bilimsel kanıtlar, bu diyet modelinin coğrafi kökenlerinden uzak bölgelerde ve ulusal beslenme rehberlerinde uygulanması konusunda önerileri de beraberinde getirmiştir (FAO ve WHO, 2019). AD meyve ve sebzeler, tahıllar, sert kabuklu yemişler gibi bitkisel besinler ile zeytinyağının yüksek miktarda; az yağlı süt ve ürünlerinin (peynir, yoğurt gibi fermente ürünler), balık ve tavuk etinin orta; işlenmiş et, kırmızı et ve tatlıların ise az miktarda tüketildiği bir diyet modelidir. Geleneksel AD modeli yalnızca bir beslenme şekli değil aynı zamanda sosyokültürel bir değerdir. Aile sofraları, uzun yemek süreleri, öğle yemeği sonrası kısa süreli uyku (siesta) gibi özellikleri de kapsayan geleneksel bir kimliktir. Zira UNESCO 2010'da AD'yi “Somut Olmayan Kültürel Miras” listesine almıştır (Bach-Faig vd., 2011). Bu bağlamda AD adını Akdeniz bölgesinden almakla birlikte Akdeniz mutfağını, bu bölgenin geleneklerini ve uygulamalarını, beslenme kültürünü yansıtmakta, yöresel mutfaklar içerisinde sürdürülebilir özellikleriyle de öne çıkmaktadır.

Yöresel mutfakların sürdürülebilirliğini, nesilden nesile aktarımını tehdit eden en önemli unsurlardan biri her geçen gün artan fast food tüketim eğilimleridir (Görkem ve Mutlu Öztürk, 2018). Sivil toplum örgütlerince sağlıklı beslenme ve yöresel mutfakların sürdürülebilirliğine dikkat çekmek, farkındalık oluşturmak için çeşitli akımlar başlatılmıştır. Bunların başında gelen Slow Food akımı, yöresel yemek

kültürü ve geleneklerin unutulmamasını sağlamak, hızlı yaşamın getirdiği alışkanlıklar ile mücadele etmek için herkesin iyi, temiz ve adil gıdaya ulaşmasını amaçlayan küresel bir harekettir (Slow Food International, 2025). “Sakin Şehir” hareketi olarak adlandırılan Cittaslow hareketi Slow Food felsefesi çerçevesinde doğal ve kültürel değerlerin sürdürülmesi, yerel kalkınmanın desteklenmesi amacıyla yerel ürünlerin kullanımını kentsel boyuta taşımayı hedeflemektedir (Görkem ve Öztürk, 2014). The Local Food Movement yerel beslenme hareketi; ABD’de parklarda kurulan pazarlardan, restoranlarda tüketilen ürünlere kadar, şehirlerde yaşayan insanların hayatında beslenmeye dair yeni bir tercihin ekonomik, sosyal ve politik olarak benimsenmesini ve yaygınlaşmasını desteklemektedir (Kanık, 2014)

Yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği açısından bir diğer endişe verici konu da ithal gıdalardır. Yöresel yemekler, yöresel ürünler ile geleneksel hazırlama ve pişirme süreçleriyle üretilir. Hammaddelerin yöresel, bölgesel veya en azından ulusal üretim olması gerekmektedir. Yurt dışından ithal edilmiş gıdalarla hazırlanan bir yemeğin yöresel bir lezzet olması mümkün değildir (Görkem ve Mutlu Öztürk, 2018). Yerel gıdaların, yöreye ait yiyecek ve içeceklerin yer aldığı yöresel mutfak kültüründeki yemeklerin, yöresel mutfak kültürünün özüne bağlı olarak yerel gıda sistemleriyle üretilen yerel gıdalarla hazırlanması beklenmektedir. Bu açıdan yöresel mutfaklar ile sürdürülebilirliğin çevresel, ekonomik ve sosyal boyutları arasındaki ilişkisi çoğunlukla yerel gıdalar üzerinden değerlendirilmiştir.

Yerel Gıdalar ve Çevresel Sürdürülebilirlik

Yerel gıdaların sürdürülebilirlikle ilişkisi çoğunlukla, gıdanın üretim noktasından tüketim noktasına kadar kat ettiği mesafeyi ifade eden “gıda mili” kavramı üzerinden değerlendirilmektedir (Stein ve Santini, 2022). Bu yaklaşımla, yerel gıdanın daha az mesafe kat etmesi nedeniyle daha sürdürülebilir olduğu öne sürülebilir. Bu fikir ilk bakışta doğru gibi görünmesine rağmen bir gıdanın karbon ayak izini nakliyenin yanı sıra arazi kullanımı, üretim süreçleri ve depolama gibi birçok faktörün etkilediği gerçeği göz ardı edilmiş olmaktadır (Ritchie ve Roser, 2020). Bu nedenle “yerellik” daha düşük sera gazı emisyonları için tek başına belirleyici bir unsur değildir (Stein ve Santini, 2022).

Yerel ürünlerin çevresel performans sonuçları, genel olarak araştırılan göstergelerin seçimine bağlıdır. Konuyla ilgili yapılan bir çalışmada, Fransa’da yerel olarak üretilen sezon dışı taze domateslerin tatlı su kaynakları açısından bakıldığında, Fas’tan ithal edilen domateslerden daha iyi performans gösterdiğini saptanmıştır. Fas’tan gelen domatesler ise, karbon ve enerji açısından daha iyi performans göstermiştir. Enerji kullanımı ve küresel ısınma potansiyeli açısından, Fas’ta ısıtılmayan seralarda yetiştirilen sezon dışı ihraç domateslerin, ısıtılan yerel seralarda yetiştirilen Fransız domateslerinden daha az etkiye sahip olduğu görülmüştür. Fransa’ya nakliye de hesaba katıldığında, Fas’tan gelen domatesler için enerji kullanımı üç kat daha düşük bulunmuştur. Bu sonuç gıda millerinin yanıltıcı bir gösterge olabileceğini göstermektedir (Payen vd., 2015). Bu açıdan yerel gıdaların her koşulda sürdürülebilir olarak değerlendirilmesi doğru değildir. Nitekim yerel gıdaların üretim süreci doğal kaynakların aşırı kullanımına, olumsuz çevresel etkilere neden olabilir (FAO, 2025).

Gıdaların taşıma yöntemi de enerji verimliliğini etkilemektedir. Özellikle gıda ürünlerinin büyük tekneler veya trenlerle taşımak, uçak veya kamyonlarla taşımaya göre enerji verimliliği daha yüksek bir yaklaşımdır ve daha az sera gazı emisyonuna neden olur. Bu açıdan yerel gıdaların tüketilmesi her zaman daha sürdürülebilir bir yaklaşım anlamına gelmeyecektir. Zira yerel bir çiftlikte fosil yakıtların kullanıldığı bir serada yetiştirilen ve küçük bir kamyonla taşınan taze ürünleri satın almak, geleneksel tedarik zincirinden taze ürün satın almaktan daha sürdürülebilir bir uygulama değildir (Shindelar, 2015).

Karbon ayak izi, gıdaların “yerelliğinden” çok tüketicilerin besin seçimleriyle ilişkili bir durumdur (Benis ve Ferrão, 2017; Ritchie, 2020; Puigdueta vd., 2021). Sürdürülebilir beslenmede, karbon ayak izini azaltmak için mevsiminde olan gıdaların daha fazla tüketilmesi önemlidir. Ancak daha çok mevsiminde olan gıdaların tüketilmesi bile, özellikle aşırı hayvansal kaynaklı gıda tüketiminin azaltılması gibi bir beslenme değişikliğine bağlı olarak ortaya çıkacak çevresel ve sağlık yararları yanında gölgede kalacaktır

(Macdiarmid, 2014). Benzer şekilde, yerel gıda sistemlerinde karbon ayak izinin hayvansal kaynaklı gıdaların tüketiminin azaltılmasıyla ciddi fark oluşturabildiği belirtilmektedir (Puigdueta vd., 2021).

Genelde tarımsal üretimde kullanılan teknolojiler sürdürülebilirliği en çok etkileyen faktörlerdir. Ekolojik temelli teknolojiler kullanılarak yerel çevreye uyarlınmış şekillerde üretilen yerel gıdaların tüketiminin çevre, ekonomi ve toplum için yararlı olabileceği üzerinde durulmaktadır (Coelho vd., 2018).

Yerel Gıdalar ve Ekonomik Sürdürülebilirlik

Yerel gıdalar tüketiciler tarafından yerel marketlerden, çiftliklerden, çiftçi pazarlarından ve gıda kooperatiflerinden satın alınabilmektedir (Kocabulut ve Kılıçaslan, 2018). Tüketicilerin yerel gıda tercihlerinin altında yatan önemli sebeplerden biri çiftçileri, ülke tarımını ve ekonomisini destekleme düşüncesidir. Buna rağmen tüketiciler, ithal gıdalar yerel gıdalara göre daha ekonomik olduğunda ithal gıdalara yönelebilmektedir (Güldemir, 2020a). Uluslararası bazı gıda ürünleri de, özellikle orta ve düşük gelirli tüketiciler için, uygun fiyatlı olması sebebiyle daha avantajlıdır (Schmitt vd., 2017b). Ekonomik sürdürülebilirlik açısından da, bazı üreticiler için kısa tedarik zincirleri aracılığıyla yerel pazarlara, bazıları için ise uluslararası pazarlara ürün tedarik etmek daha kârlı olabilir (Stein ve Santini, 2022).

Tüketicilerin yiyecek ve içecek işletmelerinde yerel gıdalarla hazırlanan yiyecekleri tercih etmesi sonucunda yerel gıdalara olan talep artışı, ürünlerin yerel üretim miktarını artırarak yeni iş kollarının ortaya çıkmasına ve yörede ekonomik refah düzeyinin artmasına katkıda bulunacaktır. Gıda işletmelerin yerel ürünlere olan ilgisi ve talebi menülerin geliştirmesi ve zenginleştirilmesi için fırsatlar sağlamakla beraber, bölgede kooperatiflerin, yöresel markaların oluşturulması ve geliştirilmesine de zemin hazırlayacaktır (Güldemir, 2020b). Yerel gıda üretimi istihdamın artırılması, işletmelerin hayatta kalması, yerel hizmetlerin desteklenmesi ve gelirin yerel topluluk içinde daha fazla muhafaza edilebilmesine yardımcı olur (Yurtseven, 2011). Tüketicilerin yerel gıdaları satın alması özellikle küçük üreticilerin, yerel çiftçilerin kazancını artırarak yerel halka sürdürülebilir geçim kaynakları ve istihdam olanakları sağlayabilir. Ayrıca, yerel pazarlarda satış yapan çiftçiler, depolama ve nakliye için aracılar ihtiyacı duymaz ve bu süreçlerdeki ek maliyetlerden tasarruf edebilirler (Waris ve Kumar, 2022).

Günümüzde yöresel mutfaklar, turizmi güçlendirme ve bir destinasyonun değerini artırabilme potansiyeline de sahip önemli bir unsurdur (Yurt, 2024). Yöresel yiyecek ve içeceklere marka değeri kazandırarak bu ürünlere olan ilginin artırılması, hem üreticiler hem de tüketiciler açısından ilgi çekici bir turistik destinasyon ortamı oluşturacaktır. Nitekim yiyecek ve içecek işletmelerinin menülerinde yöreye özgü ürünlere daha fazla yer vermesi destinasyon turizminden elde edilen gelirin artırmasını ve ekonomik olarak etkin bir kazanç yönetiminin uygulanmasını sağlayacaktır (Akmeşe ve Cihangir, 2025).

Yerel gıda üretiminin artırılması, sürdürülebilir yerel kalkınmanın temelini oluşturan çiftçilerin, üreticilerin ekonomik durumlarının iyileştirilmesine katkıda bulunarak Birleşmiş Milletler 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından açılığa son (Amaç 2), sorumlu üretim ve tüketim (Amaç 12) ve karasal yaşam (Amaç 15) amaçlarına ulaşılmasında bir aracı olabilir (UN, 2025b).

Yerel Gıdalar ve Sosyal Sürdürülebilirlik

Yerel gıda sistemleri, üreticiler ve tüketiciler ile kırsal ve kentsel alanlar arasındaki bağların kurulmasına ve güçlendirilmesine katkı sağlar (Yurtseven ve Kaya, 2010; Pearson vd., 2011; McDaniel vd., 2021). Böylece yerel gıdalar, hem nispeten nüfusun az olduğu kırsal alanlarda hem de daha yoğun olduğu kentsel alanlarda yerel toplulukların büyümesini ve bütünleşmesini destekleyebilir. Bu durum tüketicilerin kültürlerinin bir parçası olan ve geçmişten beri sahip oldukları yerel gıdalara daha bağlı kalmalarında yardımcı olur. Öte yandan bu anlayış bireylerin beslenme konusunda daha fazla sorumluluk almasına, daha bilinçli olmasına da katkı sağlayabilir (Pearson vd., 2011). Yerel gıda sistemleri ve kısa tedarik zincirleri sayesinde tüketiciler gıdaların kökeni, üretim yöntemleri, kim tarafından üretildiği gibi bilgilere erişebilmekte ve daha bilinçli kararlar alabilmektedirler (Shindelar, 2015; Zhang vd., 2019). Ayrıca yerel gıdalar, topluluklar açısından oldukça değerli olan sosyal ağlar için odak noktası olabilecek

yerel dükkânların, marketlerin gelişimini teşvik edebilir (Pearson vd., 2011). Bu tarz yerel gıda ortamları ve pazarlar sosyokültürel açıdan bir zaman geçirme alanı olabilmektedir (Yurtseven ve Kaya, 2010).

Yerel gıda sistemlerinin sosyal sürdürülebilirlik açısından gıda güvenliğini sağlaması ve dayanıklı olması önemli bir husustur (Stein ve Santini, 2022). Gıda israfı azaltılsa, verim farkları kapatılsa bile, yerel ürünler küresel nüfusun ancak üçte birinden azının gıda talebini karşılayabilir. Bölgeler ve tarım ürünleri arasında önemli farklılıklar vardır ve küresel nüfusun yalnızca %11-28'i belirli mahsullere olan talebini 100 km'lik bir alan içinde karşılayabilir. Öte yandan nüfusun %26-64'ü için bu mesafe 1000 km'nin üzerindedir. Verim farkının kapatılması ve gıda kaybının azaltılması, özellikle Afrika ve Asya'da yerel gıda sistemlerini destekleyebilir, ancak yeterli ve istikrarlı bir gıda tedarikini sağlamak için küresel tedarik zincirlerine ve ticarete ihtiyaç duyulmaktadır (Kinnunen vd., 2020). Bu bakımdan yerel gıda sistemleri, sosyal sürdürülebilirlik açısından tek başına gıda güvenliğini ve güvencesini sağlayamasa da kırsal kalkınmanın ve topluluk bilincinin gelişmesine katkıda bulunabilir (Stein ve Santini, 2022).

SONUÇ VE ÖNERİLER

Son yıllarda belirli bir yöreye özgü olan ve o yörenin kültüründen izler taşıyan yöresel mutfaklara ve yerel gıdalara olan ilgi artmıştır. Yöresel mutfaklar yerel gıdalara dayalı olarak oluşmuştur. Ancak yöresel mutfaklar, yerel gıdalar ve sürdürülebilirlik konuları arasındaki ilişki karmaşık ve çok boyutludur. Bu ilişkinin çerçevesinin netleştirilmesinde çok disiplinli yaklaşımlar önemlidir. Toplum genelinde yerel gıdaların daha taze, doğal, lezzetli, sağlıklı, kaliteli ve güvenli olduğuna dair ortak bir görüş vardır. Yerel gıdalara karşı bu olumlu algıya rağmen bilimsel literatürde yerel gıdaların ve yöresel mutfakların sürdürülebilirliğini destekleyen yeterli çalışma bulunmamaktadır. Gıdaların çevresel sürdürülebilirliğini etkileyen başta üretim süreçleri, enerji kullanımı, kullanılan teknolojiler, nakliye gibi pek çok faktör yer almaktadır. Bu açıdan yerel gıdalar ve yiyecekler çevresel sürdürülebilirliği destekleyen net göstergelere sahip olmayabilir. Ancak yerel gıdalar, üreticiler ve tüketiciler ile kırsal ve kentsel bölgeler arasındaki bağların kurulmasına ve güçlendirmesine katkı sağlayarak hem ekonomik hem de sosyal faydalar sağlayabilir. Yerel gıdaların çiftçileri, üreticileri, destinasyonları ve gastronomi turizmini desteklemesi bölgedeki geçim kaynakları ve istihdam olanaklarını artırabilir. Yerel gıda sistemleri aracılığıyla üreticiler ve tüketiciler arasında daha derin bağların kurulması kırsal kalkınmayı, topluluk bilincini ve aidiyetleri geliştirebilir. Yerel gıdaları tercih eden tüketiciler üreticilerle kurdukları bağlar sayesinde gıdalarla ilgili daha fazla bilgiye ulaşabilir ve böylece daha bilinçli besin tercihleri yapabilir. Öte yandan yerel gıdalar, yöresel mutfak kültürünün canlı tutulması ve nesilden nesile aktarılmasında son derece önemlidir.

Sonuç olarak yerel gıdaların ve yöresel mutfakların sürdürülebilirliğini desteklemek için yerel gıda sistemlerinin tüm aşamaları, sürdürülebilir gıda sistemleriyle uyumlu olmalı ve bu sistemlere adapte edilmelidir. Gezegen ve insan sağlığı için yöresel mutfak kültürüyle uyumlu sürdürülebilir çözümler ve uygulamalar için farklı disiplinlerin, kurumların işbirliği içinde olması ve uygulamaların yaygınlaştırılması etkili olabilecektir.

KAYNAKÇA

Akmeşe, K. A. ve Cihangir, İ.S. (2025). Yöresel Mutfak Kültürünün Turistik Bir Destinasyon Çekim Unsuru Olarak Kullanılması: Niğde İli Örneği. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 12(118), 863-880.

Akoğul, E. ve Bayraktar, Z. (2020). Erzurum Mutfak Kültüründe Kış Hazırlıklarının İncelenmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24 (3), 1331-1345.

Bach-Faig, A., Berry, E.M., Lairon, D., Reguant, J., Trichopoulou, A., Dernini, S., Medina, F.X., Battino, M., Belahsen, R., Miranda, G., Serra-Majem, L. (2011). Mediterranean Diet Foundation Expert Group. Mediterranean Diet Pyramid Today. Science and cultural updates. *Public Health Nutr*, 14(12A), 2274-2284.

- Benis, K. ve Ferrão, P. (2017). Potential Mitigation of the Environmental Impacts of Food Systems Through Urban and Peri-Urban Agriculture (UPA) – A Life Cycle Assessment Approach. *Journal of Cleaner Production*, 140, 784-795.
- Cappelli, L., D’Ascenzo, F., Ruggieri, R., Gorelova, I. (2022). Is Buying Local Food a Sustainable Practice? A Scoping Review of Consumers’ Preference for Local Food. *Sustainability*, 14(2), 772.
- Coelho, F.C., Coelho, E.M., Egerer, M. (2018). Local Food: Benefits and Failings Due to Modern Agriculture. *Scientia Agricola*, 75, 84-94.
- Demirbaş, N. (2021). Yöresel/Yerel, Bölgesel ve Geleneksel Tarım ve Gıda Ürünleri: Kavramlar ve Kapsamlar Üzerine Bir Değerlendirme. XI. IBANESS Congress Series on Economics, Business and Management. Plavdiv, Bulgaria, 1059-1063.
- Duram, L. ve Cawley, M. (2012). Irish Chefs and Restaurants in The Geography of “Local” Food Value Chains. *The Open Geography Journal*, 5, 16-25.
- Erdem, Ö., Mızrak, M., Kemer, A.K. (2018). Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 44-61.
- Food and Agriculture Organization (FAO) and World Health Organization (WHO) (2019). Sustainable Healthy Diets – Guiding Principles. Rome <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/03bf9cde-6189-4d84-8371-eb939311283f/content> (E.T.: 05.09.2025).
- FAO, 2025. https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/nr/sustainability_pathways/docs/SustainableLocalProcurement_Factsheet_ENGLISH.pdf (E.T.: 31.08.2025).
- Görkem, O. ve Öztürk, Y. (2014). Gastronomic Reflections of Cittaslow Movement on Local Cuisine: The Case Study of Seferihisar (İzmir, Turkey). *Turizam*, 18(1), 11-21.
- Görkem, O. ve Mutlu Öztürk, H. (2018). İthal Gıda Ürünü Kullanımının Yöresel Lezzetler Üzerine Etkisi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(2), 213-228.
- Güldemir, O. (2020a). Gıda Tüketiminde Yerel, Millî ve İthal Ürünler. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7(4), 592-612.
- Güldemir, O. (2020b). Sürdürülebilir Gastronomide Yöresel Mutfakların Rolü ve Örnekler. İçinde H.R. Yüncü (Editör), *Gastronomi ve Sürdürülebilirlik* (s. 46-73), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Inwood, S.M., Sharp, J.S., Moore, R.H., Stinner, D.H. (2009), Restaurants, Chefs and Local Foods: Insights Drawn from Application of a Diffusion of Innovation Framework. *Agriculture and Human Values*, 26(3), 177-191.
- Kanık, İ. (2014). Yerel Beslenme Hareketi ve Bir Kitle İletişim Anlatısı Dizaynı: Amerika Birleşik Devletleri (ABD) Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 14-22.
- Kinnunen, P., Guillaume, J.H.A., Taka, M., D’Odorico, P., Siebert, S., Puma, M.J., Jalava, M., Kummu, M. (2020). Local Food Crop Production Can Fulfil Demand for Less Than One-Third of The Population. *Nature Food*, 1, 229-237.
- Kocabulut, Ö. ve Kılıçarslan, D. (2018). Turistlerin Yerel Yiyecek Tüketme ve Satın Alma Davranışları Üzerine Kavramsal Bir Çalışma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(1), 213-227.
- Macdiarmid, J.I. (2014). Seasonality and Dietary Requirements: Will Eating Seasonal Food Contribute to Health and Environmental Sustainability? *Proceedings of the Nutrition Society*, 73(3), 368-375.
- McDaniel, T., Soto Mas, F., Sussman, A.L. (2021). Growing Connections: Local Food Systems and Community Resilience. *Society & Natural Resources*, 34(10), 1375-1393.

BALIKESİR İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Dr. Öğr. Üyesi Özlem ÖZER ALTUNDAĞ¹

GİRİŞ

Bir bölgenin gastronomik kimliği; o coğrafyaya has olarak yetiştirilen, üretilen ve sunulan gıda ürünlerinin yanı sıra, bölgenin fiziksel çevresi, tarihi geçmişi, etnik yapısı, beslenme alışkanlıkları, sofraya kültürü, hâkim tat profilleri ve özgün tarifleriyle şekillenir. Mutfak kimliği, toplumların kendilerini yemek kültürü üzerinden ifade etme biçimlerini, yerel malzeme kullanımını ve farklı kültürlerin yiyecek-içecek üzerindeki etkilerini anlamaya yönelik bir kavram olarak öne çıkmaktadır. Bu bağlamda yerel ürünler, gastronomik kimliği oluşturan temel unsurlar arasında yer almakta; bu ürünlerin korunması ve kuşaktan kuşağa aktarılması, kültürel gastronomi mirasının sürdürülebilirliği açısından kritik önem taşımaktadır (Ayyıldız & Sağır, 2024; Güleç & Yılmaz, 2024).

Geçmişte ağırlıklı olarak deniz, kum ve güneş ekseninde şekillenen turizm anlayışına alternatif olarak, günümüzde farklı turizm çeşitleri gelişim göstermiştir. Bu alternatifler arasında gastronomi turizmi öne çıkan önemli seçeneklerden biri olarak değerlendirilmektedir. Farklı coğrafi bölgelerde şekillenen özgün yiyecek ve içecek kültürleri, bireylerin dikkatini çekmekte; bu ilgi, gastronomik deneyimler yaşamak amacıyla gerçekleştirilen turistik hareketliliği beraberinde getirmektedir. İnsanların kırsal bölgeleri ziyaret etme, doğayla iç içe olma, yeni kültürlerle tanışma ve farklı tatları keşfetme arzularındaki artış, bu yönde seyahat etme eğilimlerini de güçlendirmektedir (Cömert ve Özkaya, 2014; İbiş, 2020). Günümüzde gastronomi, seyahat eden bireylerin destinasyon tercihlerinde belirleyici bir faktör hâline gelmiş; aynı zamanda ülke ve bölge tanıtımında etkili bir araç olarak öne çıkmaya başlamıştır. Küresel ölçekte giderek büyüyen ve gelişen gastronomi turizmi açısından Türkiye, son derece özgün ve değerli fırsatlar sunan bir destinasyon niteliğindedir. Sahip olduğu zengin gastronomik miras ile pek çok ülkeye kıyasla üstün bir potansiyele sahip olan Türkiye, bu kültürel zenginliği etkili tanıtım ve pazarlama stratejileriyle desteklediğinde turizm gelirlerinde kayda değer artışlar elde edebilecektir. Yerel mutfakların sunduğu çeşitlilik ve özgün tatlar, gastronomi turizmi açısından önemli bir çekim gücü yaratmaktadır. Destinasyonların bu gastronomik unsurları stratejik biçimde değerlendirmesi, hem rakip destinasyonlar karşısında rekabet avantajı sağlamalarına hem de bölgesel kalkınma ve sürdürülebilir turizmin gelişimine katkı sunmalarına olanak tanımaktadır (Küçükaltan, 2009; Durlu- Özkaya, Sünnetçioğlu & Can, 2013; İbiş, 2020).

Toplumların beslenme alışkanlıkları, yaşadıkları coğrafyanın doğal koşullarından etkilendiği kadar farklı kültürlerle kurulan ilişkiler sonucu da şekillenmektedir. Türk mutfak geleneğinin temellerinde Orta Asya göçebe kültürü, Selçuklu mutfak ve özellikle Osmanlı Saray mutfak belirleyici rol oynamıştır. Ancak bu gelişimin arkasındaki en önemli faktör, Anadolu coğrafyasının tarih boyunca sayısız medeniyete ev sahipliği yapmış olmasıdır. Dolayısıyla Türk mutfak, sahip olduğu zengin ekosistem, bitki örtüsü ve hayvansal çeşitlilikle birleşerek farklı uygarlıkların etkilerini bünyesinde kaynaştırmış; zamanla çeşitlenerek dünya mutfakları içinde seçkin bir yer edinmiştir. İnsanın hayatta kalma mücadelesinde ise biyolojik yeteneklerinden çok kültürel birikimi belirleyici olmuştur (Durlu-Özkaya & Kızılkaya, 2009; Yalın, 2020).

Bu çalışmanın temel amacı, Balıkesir yöresinin yemek kültürünü ortaya çıkarmak, tarihi birikiminin ve coğrafi yapısının gastronomi üzerine etkisini incelemek ve yöresel ürünlerini, özel gün yemeklerini, coğrafi işaretli ürünlerini ve şehrin gastronomi turizmi açısından öne çıkan unsurlarını belirlemek ve değerlendirmelerde bulunmaktır. Araştırma kapsamında öncelikle Balıkesir ili tarihi ve coğrafi yapısı incelenmiş olup, ardından Balıkesir'in mevcut gastronomik potansiyeli, mutfak kültürü ve yöreye özgü ürünleri detaylı şekilde incelenmiştir. Söz konusu yerel değerlerin gastronomi turizmi bağlamında taşıdığı önem ortaya konularak, bölgenin bu alandaki gücü değerlendirilmiştir. Çalışmanın sonunda ise, Balıkesir'e özgü gastronomik unsurların turizm faaliyetlerinde daha etkin biçimde kullanılması için öneriler geliştirilmiş ve ilgili çıkarımlar sunulmuştur.

¹ Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, ozlemozertundag@karabuk.edu.tr, ORCID: 0000-0001-7117-6335

BALIKESİR İLINE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Balıkesir ili Tarihi

Balıkesir, M.Ö. 1200'lü yıllardan itibaren pek çok uygarlığa ev sahipliği yapmış köklü bir geçmişe sahip illerden birisidir. Stratejik coğrafi konumu sayesinde Anadolu'nun farklı dönemlerinde hüküm süren pek çok medeniyetin izlerini taşımaktadır. Hititler döneminde bölgeye "Assuva" adı verilmiş; ardından Balkanlar'dan gerçekleşen göçler sonucu "Mysia" olarak anılmaya başlanmıştır. Karesi Beyliği döneminde yöreye "Karesi" ismi verilmiş, daha sonra Beyliğin kurucusunun yerleştiği kalenin "Beylik Hisar" olarak adlandırılmasıyla zamanla bu ad halk arasında dönüşerek "Balıkesir" halini almıştır. Millî Mücadele döneminde Kuvayi Milliye hareketinin ilk adımlarının atıldığı yerlerden biri olan Balıkesir, bu süreçte sokak, cadde ve mahallelere verilen isimlerle tarihsel kimliğini yansıtmaktadır. Günümüzde ise modern kent altyapısı ile tarihî mirasını bir arada barındıran önemli bir yerleşim merkezidir (Güler, Şahnagil & Güler, 2016). Cumhuriyet'in kuruluşundan bu yana çeşitli zorluklara rağmen Balıkesir, tarihî birikimi ve ekonomik potansiyeliyle Türkiye'nin önde gelen şehirlerinden biri olma özelliğini sürdürmektedir. Özellikle Osmanlı döneminde Batı Anadolu'nun iskân politikalarında, İstanbul'un fethine hazırlık süreçlerinde ve Kurtuluş Savaşı sırasında Kuvayi Milliye'nin örgütlenmesinde stratejik bir rol üstlenmiştir (Susan, 2016; Kahraman & Bayraktar, 2021).

Balıkesir İli Coğrafi ve Demografik Yapısı

Coğrafi olarak Marmara Bölgesi sınırları içerisinde yer alan Balıkesir, batıda Ege Denizi'ne, kuzeyde ise Marmara Denizi'ne kıyısı olan nadir şehirlerden biridir. Bu stratejik konum, kentin hem ekonomik hem de kültürel gelişimi açısından önemli avantajlar sağlamaktadır. Balıkesir, Altıeylül, Karesi, Marmara Adası, Bigadiç, Burhaniye, Havran, İvrindi, Edremit, Kepsut, Ayvalık, Erdek, Manyas, Balya, Gömeç, Savaştepe, Bandırma, Gönen, Sındırgı, Dursunbey ve Susurluk olmak üzere toplam 20 ilçeden oluşmaktadır. Yüzölçümü 14.299 km² olan şehir, kuzeybatı Anadolu'da; Bursa, Kütahya, Manisa, İzmir ve Çanakkale illeriyle sınır komşusudur (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Balıkesir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025). 2012 yılında çıkarılan büyükşehir yasasıyla birlikte Balıkesir, büyükşehir statüsüne kavuşmuş; Altıeylül ve Karesi merkez ilçeleriyle birlikte toplam 21 belediyeye ayrılmıştır. Şehir genelinde 1.131 mahalle bulunmaktadır. 2024 yılı verilerine göre nüfusu 1.276.096 olup, bu sayı bir önceki yıla göre 2577 kişilik bir artış göstermiştir (Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), 2025). Coğrafi açıdan bakıldığında, Balıkesir'in büyük bölümü Marmara Bölgesi'nde yer alırken, bir kısmı Ege Bölgesi sınırları içerisinde kalmaktadır. Hem Marmara hem Ege Denizi'ne kıyısı bulunan Balıkesir, bu özelliğiyle Türkiye'de iki denize birden sınırı olan altı ilden biri konumundadır. Marmara Denizi'ndeki Marmara Adaları ve Ege kıyılarındaki Ayvalık Adaları sayesinde, ülkemizde en fazla adaya sahip il olma özelliğini taşımaktadır (Susan, 2016).

Balıkesir'in yüzey şekilleri incelendiğinde, topraklarının %53,1'inin platolardan, %35,6'sının dağlık alanlardan, %10,9'unun ovalardan ve %0,4'ünün yaylalardan oluştuğu görülmektedir. Şehir hem düz hem de engebeli arazi yapısına sahip olmakla birlikte, dağlarının yüksekliği genel olarak fazla değildir. Bölgedeki en yüksek nokta, 1.774 metre ile Kazdağı'dır. Bunun dışında Karadağ, Kapıdağ, Gelcek Dağı, Madra Dağları ve Kepez Dağı, kentin önemli dağlık oluşumları arasında yer almaktadır. Ovalar bakımından da dikkat çeken Balıkesir'de Balıkesir Ovası, Manyas Ovası, Gönen Ovası ve Körfez Ovaları başlıca düzlük alanlar arasında sayılabilir. İlde yer alan göller arasında Tabak Gölü ve Manyas Gölü öne çıkmakta olup, özellikle Manyas Gölü hem yüzölçümü açısından Türkiye'nin en büyük altıncı gölü olma özelliğini taşımakta hem de barındırdığı zengin kuş türleri nedeniyle "Kuş Cenneti" adıyla anılmaktadır. Su kaynakları açısından da zengin olan Balıkesir, büyük nehirler bakımından sınırlı olsa da çeşitli akarsulara sahiptir. Başlıca akarsular arasında Susurluk (Simav) Çayı, Havran Çayı, Gönen Çayı, Kirmasti Çayı ve Zeytin Çayı yer almaktadır (Coğrafya Dünyası, 2025).

Balıkesir, iklim çeşitliliği açısından geçiş bölgesi niteliği taşıyan bir konumda yer almakta olup hem Akdeniz iklimi hem de Karadeniz iklimi özelliklerini bünyesinde barındırmaktadır. Şehrin batısında yer alan Ege kıyılarında, yaz mevsimi sıcak ve kurak, kış mevsimi ise ılık ve yağışlı geçmekte; bu bölgede tipik Akdeniz iklimi hüküm sürmektedir. Ancak iç kesimlere doğru ilerledikçe, yani kuzeyden güneye ve batıdan doğuya doğru gidildikçe karasal iklimin etkisi belirginleşmekte ve kış ayları daha soğuk ve sert geçmektedir. Öte yandan, kuzeyde Marmara Denizi'ne kıyısı olan bölgelerde Karadeniz iklimi özellikleri görülmekte; bu kesimlerde yazlar daha ılıman seyretmektedir. Bu iklimsel çeşitlilik, Balıkesir'in tarımsal üretim çeşitliliği ve doğal yaşam zenginliği açısından da önemli avantajlar sunmaktadır (Kahraman & Bayraktar, 2021).

BALIKESİR YEMEK KÜLTÜRÜ

Yeme Alışkanlıkları

Balıkesir, tarihsel süreçte sahip olduğu stratejik konumuyla dikkat çeken bir şehir olup, Osmanlı döneminde özellikle Batı Anadolu'nun iskân politikalarında ve İstanbul'un fethine yönelik hazırlıklarda önemli rol üstlenmiştir. Ayrıca, Milli Mücadele döneminde Kuva-yi Milliye hareketinin doğuşuna ev sahipliği yaparak Kurtuluş Savaşı'nda kritik bir merkez konumunda olmuştur. Günümüzde ise ekonomik dinamizmi, ticari potansiyeli ve sosyo-kültürel yapısıyla Türkiye Cumhuriyeti'nin önde gelen şehirlerinden biri olma özelliğini sürdürmektedir (Kahraman, 2020).

Balıkesir mutfağında et, temel beslenme öğelerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Bölgedeki gelişmiş hayvancılık faaliyetleri, özellikle kırmızı et üretiminin yüksek olması, et tüketimini ve et yemeklerinin çeşitliliğini doğrudan etkilemiştir. Kırmızı etin yanı sıra, tavuk ve diğer kümes hayvanlarına dayalı ürünlerin tüketimi de oldukça yaygındır. Ayrıca Balıkesir'in kıyı kesimlerinde deniz ürünleri, yerel mutfakın vazgeçilmez unsurları arasında yer almakta ve bölgenin gastronomik zenginliğini artırmaktadır (Kahraman, 2020).

Yöreye Özgü Yemekler

Balıkesir, bulunduğu coğrafi konumun etkisiyle yalnızca doğal yapısı ve iklim koşulları bakımından değil, aynı zamanda kültürel çeşitliliği sayesinde de oldukça zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Yörük, Manav, Muhacir ve farklı etnik kökenlere sahip toplulukların bir arada yaşadığı bu şehirde, söz konusu kültürel mozağin gastronomiye yansımaları dikkat çekicidir. Özellikle kırsal bölgelerde geleneksel yemek kültürünün daha belirgin olduğu gözlemlenmektedir. Balıkesir mutfağında kullanılan ürünlerin büyük bölümü tarımsal faaliyetler ve hayvancılıkla elde edilen yerel kaynaklara dayanmaktadır. Bu doğrultuda, her bir bölgedeki yemek çeşitliliği; iklimsel özellikler, sosyo-kültürel yapı ve toprak yapısına bağlı olarak farklılık göstermektedir (Bozok & Kahraman, 2015). Tarım ve hayvancılığın güçlü bir şekilde sürdürüldüğü Balıkesir'de, özellikle tarhana, bulgur ve erişte gibi ürünler yaygın biçimde kullanılmakta; et ve süt ürünleriyle de yöre mutfakları ön plana çıkmaktadır. Ayrıca bölge genelinde hem sıcak hem de soğuk yemeklerde temel yağ olarak zeytinyağı tercih edilmekte, ilin iç kesimlerinde ise zeytinyağına alternatif olarak çiçek yağı kullanımına da rastlanmaktadır (Uçan & Girgin, 2020).

Balıkesir mutfağında et yemekleri, tarihsel köklerini Osmanlı döneminden alarak günümüze ulaşan önemli bir kültürel mirası yansıtmaktadır. Kuzu çevirme, kuzu kapama, yahni, tirit, kaburga dolması, güveç, pideli kebab, köfte ve ciğer sarma gibi geleneksel yemekler, otantik tariflerini büyük ölçüde koruyarak halen sofralarda yer bulmaktadır. Bununla birlikte, ördek ve bıldırcın dolması gibi daha az yaygın ancak özgün tarifler de yöresel çeşitliliği göstermektedir. Öte yandan, incik yahnisi, orman kebabı, tas kebabı ve kapama gibi yemekler, tarihsel isimlerini muhafaza etseler de zaman içinde kullanılan malzemeler ve pişirme tekniklerinde bazı değişiklikler yaşanmıştır. Buna rağmen bu yemekler hem yerel halk hem de ziyaretçiler tarafından en çok tercih edilen et yemekleri arasında önemini korumaktadır (Kahraman, 2020).

Özel Gün Yemekleri (Doğum, Ölüm, Düğün, Bayram ve Diğer Özel Günler)

Türk mutfak kültüründe et yemekleri, özellikle özel günler, kutlamalar ve tören sofralarında ayrıcalıklı bir yer tutmaktadır. Kurban Bayramı bu geleneksel pratiklerin en belirgin örneklerinden biridir. Coğrafi farklılıklara göre şekillenen gelenekler çerçevesinde, kurban etiyle yapılan yemekler bayram sofralarının merkezinde yer alır. Bazı bölgelerde, kurbanı kesen kişi tarafından böbrek ya da ciğerin ilk tüketilen parça olması âdettendir. Bayram sabahında hazırlanan yemekler çoğu zaman komşulara ve ihtiyaç sahiplerine dağıtılırken, ziyaretlere gelen misafirlere ise kavurma başta olmak üzere kurban etinden yapılan yemekler ikram edilir (Kahraman, 2020). Bayramlarda genellikle baklava, pesemet ya da karanfilli ekmek yapılmaktadır. Cerbene (Ciğer sarma), bulgurlama, güveç ve tas kapama bayramlarda en çok tercih edilen ana yemeklerdir (Oral, 2023).

Bunun yanı sıra düğün, mevlit ve hayır yemekleri gibi toplumsal etkinliklerde yahni, etli güveç, etli nohut, keşkek, etli çorbalar, pilavlar ve tirit gibi geleneksel tarifler sıklıkla sunulmaktadır. Ayrıca, kamu kurumlarının mutfaklarında da söğüş, bahçevan kebabı, tas kebabı, orman kebabı, çeşitli köfte türleri (kadınbudu, İzmir, çiftlik köfte), etli sebze yemekleri (karnıyarık, imambayıldı), fırında tavuk, tavuklu pilav ve kıymalı sarma-dolma gibi birçok et yemeği çeşitliliği göze çarpmaktadır. Bu uygulamalar hem kültürel devamlılığın bir göstergesi hem de Türk toplumunda etin sofralardaki merkezi rolünün kanıtı niteliğindedir (Kutluay Merdol, 2011).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Coğrafi işaretler ve geleneksel ürün adları, ürünün kaynağı, üretim yöntemi ve diğer ayırt edici niteliklerinden kaynaklanan özellikleri doğrultusunda belirli bir üne kavuşmuş olan ürünlerin korunmasını amaçlamaktadır (Uslu & Yılmaz, 2022; Uslu, 2024; Özer Altundağ & Atik, 2024). Balıkesir, gastronomik açıdan zengin bir potansiyele sahip olup, coğrafi işaret tescili almış toplam 37 gastronomik ürünü ile bu alandaki değerini ortaya koymaktadır. Bu tescilli ürünler arasında Avşa Ada Karası Üzümlü, Avşa Ada Karası Şarabı, Ayvalık Karadiken, Ayvalık Kelle Peyniri/ Ayvalık Sepet Peyniri, Ayvalık Lor Tatlısı, Ayvalık Sakızlı Kurabiyesi, Ayvalık Zeytinyağı, Balya Tereyağı, Balıkesir Dügün Çorbası, Balıkesir Kuzu Kokoreci, Balıkesir Gönen Pirinci, Balıkesir Höşmerimi, Balıkesir Kaymaklısı, Balıkesir Kuzu Eti, Balıkesir Manda Kaymağı, Balıkesir Tombul Bamyası, Burhaniye Zeytinyağı, Edincik Su Zeytinyağı, Edincik Zeytini, Edremit Körfezi Yeşil Zeytini, Edremit Zeytinyağı, Erdek Kapıdağ Zeytinyağı, Havran Mandalinası, Havran Siyah İnciri, Kapıdağ Mor Soğanı, Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri, Manyas Kazak Fasulyesi, Manyas Kelle Peyniri, Savaştepe Mihaliç Kelle Peyniri, Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği, Susurluk Ayrani, Susurluk Tostu, Sındırgı Kornişonu, Sındırgı Çıtır Kavunu, Yağlılar Basma Helvası, Çakıl Kestanesi ve İvrindi Kelle Peyniri yer almaktadır (Türk Patent Kurumu, 2025). Ayrıca, Balıkesir Kolonyası da yerel bir simge olarak öne çıkmaktadır. Coğrafi işaret taşıyan ürünler, sadece kültürel mirasın korunmasına değil, aynı zamanda gastronomi turizminin gelişmesine de önemli katkılar sunmaktadır. Coğrafi işaretler, bir yemeğin veya ürünün belirli bir bölgeyle özdeşleştiğini belgeleyerek, o bölgeye gelen ziyaretçilerin yerel tatlar hakkında kolayca bilgi edinmelerine ve bu tatları deneyimleme isteği duymalarına olanak sağlar. Balıkesir ayrıca, keşkek, tirit, düğün çorbası, macır tarhanası, Bigadiç güveci ve börülce ekşilemesi gibi geleneksel yemekleriyle de zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. 2019 yılında “50 Peynirli Şehir Balıkesir” adlı çalışmanın, uluslararası düzeyde düzenlenen bir yemek kitabı yarışmasında birincilik kazanması ise, kentin gastronomi alanındaki görünürlüğünü artırmış ve bu alandaki turizm potansiyelini güçlendirmiştir (İbiş, 2020).

Ayrıca yörede evlerde yapılan tarhana, reçel, salça, erişte, turşu, yufka, yoğurt, sebze-meyve konserveleri ve pekmez gibi yöresel gastronomik ürünlerin üretimi de söz konusudur. Balıkesir bölgesini güney kesimi kırsal alanlarının gastronomik değerleri kuzu, oğlak, güveç, susam, tahin helvası, pesemet, kuru fasulye, otlu, sumak turşusu ve gözlemedir (Oral, 2023).

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Yeme-içme kültürünün turizm faaliyetlerinin bir parçası haline gelmesi görece yeni bir gelişmedir. Ancak son yıllarda bu alana yönelik artan ilginin arkasında yatan nedenler çeşitli başlıklar altında açıklanabilir (Demirel & Ayyıldız, 2017; Oral, 2023). Bölgelerin ekonomik ve kültürel gelişiminde etkili olan gastronomi turizmi, ziyaretçilerin yerel yemekleri ve içecekleri deneyimlemesine olanak tanımanın yanı sıra, bu yiyeceklerin ait oldukları coğrafyayla bütünleşmesini sağlamaktadır. Yöreyle özgü lezzetlerin turistik ürün haline gelmesi, yalnızca tüketim açısından değil, aynı zamanda kültürel mirasın tanıtımı ve korunması bakımından da önemlidir. Gastronomiye dayalı turizmin ivme kazanması, yöresel mutfakların daha görünür hale gelmesini sağlamakta; bu durum da yerel değerlerin sürdürülebilirliği konusunda daha duyarlı ve özenli yaklaşımların benimsenmesini gerekli kılmaktadır (Kim vd., 2012).

Turizmde yöresel yemekler, destinasyonlara rakiplerinden farklı ve özgün tecrübe kazandırıcı unsurlar sağlamaktadır (Oral, 2023). Yapılan çalışmalar yöresel mutfakların bazı bölgelerde hala bilinirliğinin az olduğunu, öne çıkarım ile yöresel mutfakların gastronomi turizminin sürdürülebilirliğine katkı sağlayacağı yönünde olduğunu vurgulamaktadır (Özleyen ve Tepeci, 2017; Alyakut ve Küçükkömürler, 2017; Başaran, 2017; Üzülmüş, 2021).

SONUÇ

Bu çalışma, Balıkesir ilinin zengin tarihsel geçmişi, coğrafi yapısı ve kültürel çeşitliliği ile şekillenen özgün yemek kültürünü incelemeyi amaçlamış ve bu bağlamda şehrin gastronomi turizmi potansiyelini çok boyutlu şekilde ele almıştır. Yapılan çalışmalar incelendiğinde Balıkesir yöresinin coğrafi özelliklerinin yerel mutfak kültürü üzerinde belirleyici bir etkisi olduğu söylenebilir. Tarım ve hayvancılığın bölge ekonomisinde önemli bir yer tutması, geleneksel yemeklerde kırmızı et, tavuk eti, nohut, bulgur, buğday unu ve süt ürünlerinin yoğun olarak kullanılmasına neden olmaktadır. Bununla birlikte, sebze üretiminin de bölgede yaygın biçimde gerçekleştirilmesi, sebze temelli yemek çeşitliliğini artırmakta ve mutfağın zenginleşmesine katkı sunmaktadır. Ayrıca bölgede mutfak kültürü aldığı göçlere bağlı olarak değişkenlik göstermekte olup özellikle Muhacir köylerinde sebze ürünlerinin, Çerkes köylerinde unlu mamullerin, dağ köylerinde baklagillerin, yörük köylerinde ise küçükbaş hayvan ürünlerinin yemek yapımında daha yoğun

olarak kullanıldığı söylenebilir. Bayramlarda ise et yemeklerinin daha yoğun olduğu ve tatlı tercihlerinde ise baklavanın ön planda olduğu görülmektedir. Balıkesir, coğrafi işaret tescilli 37 ürünle gastronomi alanında yüksek potansiyele sahip illerden biridir. Bu ürünlerin ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtımı hem yerel ekonomiye katkı sağlamakta hem de şehrin kültürel mirasının korunmasına hizmet etmektedir.

Balıkesir iline özgü yemeklerin ve coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımını sağlayacak gastronomi temalı rotaların geliştirilmesi gastronomi turizmi kapsamında Balıkesir'i ön plana çıkarabilir. Özellikle "Zeytinyağı rotası", "peynir rotası" ya da "keşkek-höşmerim güzergâhı" gibi tematik gezi rotaları oluşturularak ziyaretçilere deneyim odaklı turizm seçenekleri sunulabilir. Coğrafi işaretli ürünlerin pazarlama olanakları genişletilerek ulusal ve uluslararası alanda bilinirliği artırılabilir. Bu kapsamda yerel üreticiler desteklenebilir, tescilli ürünlerin etiketleme, ambalajlama ve lojistik süreçleri modernize edilebilir. Balıkesir'in farklı ilçelerinde düzenlenen yerel yemek yarışmaları, festivaller ve tadım günleri ile ulusal ve uluslararası festivallerle entegre hale getirilerek bölgenin gastronomi turizmindeki tanıtım gücü artırılabilir. Sosyal medya kampanyaları, sanal tur platformları, gastronomi vlogları ve çevrimiçi tanıtım videoları aracılığıyla Balıkesir'in yemek kültürü daha geniş kitlelere ulaştırılabilir.

KAYNAKÇA

- Alyakut, Ö. Ve Küçükkömürler, S. (2017). Geleneksel kartepe mutfak kültürü ve bu tür mutfak araştırmalarının kırsal ve gastronomi turizmine katkısı. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 7 (1), 83-90.
- Ayyıldız, S., & Sağır, Y. E. (2024). Turistik destinasyonlarda yerel mutfak unsurlarının kullanılma durumu: İstanbul Tarihi Yarımada örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(3), 217-234.
- Başaran, B. (2017). Gastronomi turizmi kapsamında Rize yöresel yemeklerinin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5 (3), 135-149.
- Bozok, D. ve Kahraman, K. (2015). Kırsal turizmde yöresel yemek kültürünün rolü: Balıkesir. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 5(1), 85-90.
- Coğrafya Dünyası. (2025). Balıkesir'in fiziki yapısı. <https://www.cografya.gen.tr/tr/balikesir/fiziki.html> (E.T.:23.06.2025).
- Cömert, M., & Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Demirel, H., & Ayyıldız, S. (2017). Mutfak kültürü ve değişimi; Giresun ili örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(4), 280-298.
- Durlu-Özkaya, F., & Kızılkaya, O. (2009). Dolmalar ve Türk mutfağı ile Yunan mutfağındaki yeri. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. Van.
- Durlu-Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Güleç, H., & Yılmaz, İ. (2024). A gastronomical product in Bursa Cuisine; Orhangazi Gedelek pickles. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 35, 100857. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100857>
- Güler, T., Şahnagil, S. & Güler, H. (2016). Kent kimliğinin oluşturulmasında kültürel unsurların önemi: Balıkesir üzerine bir inceleme. *Paradoks Ekonomi, Sosyoloji ve Politika Dergisi*, 12 (Özel Sayı), 86-104.
- İbiş, S. (2020). Gastronomi turizmi potansiyelinin tespiti ve geliştirilmesi kapsamında Balıkesir'in değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 87-104. <https://doi.org/10.32572/guntad.664881>
- Kahraman, K. (2020). Osmanlı mutfağından günümüze aynı isimle gelen seçilmiş et yemeklerinin içerik incelemesi ve duyuşsal analizi: Balıkesir örneği (Master's thesis, Balıkesir University (Turkey)).
- Kahraman, T., & Bayraktar, B. (2021). Balıkesir İli Mevcut Turizm Potansiyeline Yönelik Genel Bir Değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 2(1), 1-20.
- Kim, J., Ritchie, J. R. B. & McCormick, B. (2012). Development of a Scale to Measure Memorable Toursim Experiences. *Journal of Travel Research*, 51, 12-25.

- Kutluay Merdol, T. (2011). Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Standart Yemek Tarifleri. (1). Ankara: Hatipoğlu.
- Küçükaltan, G. (2009). Küreselleşme Sürecinde Gastronomide Yöresel Tatların Turistlerin Destinasyon Tercihlerine ve Ülke Ekonomilerine Etkileri. 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu. Antalya.
- Oral, A. N. (2023). Balıkesir Güneydoğu kırsal alanında yöresel mutfak kültürünün analizi ve gastronomi turizmine kazandırılması (Master's thesis, Balıkesir University (Turkey)).
- Özer Altundağ, Ö., & Atik, S. (2024). Gastronomi mirası coğrafi işaretli içeceklerle turizm akademisyenlerinin bakış açısı. *Tourism and Recreation*, 6(2), 246-261.
- Özleyen, E. ve Tepeci, M. (2017). Manisa'da yöresel yemeklerin ve lezzetlerin turizmin gelişimine katkısının belirlenmesi. *Tourism Academic Journal*, (2), 139-152.
- Susan, F. (2016). Bölgesel kalkınmada turizmin rolü ve Balıkesir örneği (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Yaşar Üniversitesi.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Balıkesir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2025). Fiziki özellikler. <https://balikesir.ktb.gov.tr/TR-65836/fiziki-ozellikler.html> (E.T.:23.06.2025).
- Türk Patent Kurumu. (2025). Coğrafi İşaretli Ürünler. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=10&tur=&urunGrubu=&adi=> (E.T.:23.06.2025).
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2025). Balıkesir ili nüfusu. <https://cip.tuik.gov.tr/> (E.T.:23.06.2025).
- Uçan, B. Z. ve Girgin, K.G. (2020). Destinasyon pazarlamasında yerel mutfaklar: Balıkesir ili örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 2730-2744.
- Uslu, A. N., & Yılmaz, İ. (2022). Coğrafi işaretli bir ürün olarak Bolu kızılıcık tarhanası. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 94-105.
- Uslu, A. N. (2024). Türk mutfak kültüründe bal ve Türkiye’de yer alan coğrafi işaretli ballar üzerine bir araştırma. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 9(1), 75-93.
- Üzülmez, M. (2021). Yöresel mutfak ile destinasyon ve gastronomi turizmi arasındaki ilişkiye yönelik bir inceleme. *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 3 (1). 23-36.
- Yalın, G. (2020). Kaybolmakta Olan Yerel Mutfak Kültürünün Turizme Kazandırılması: Balıkesir İli Edremit Körfezi Örneği. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 101-113.

BİLECİK İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Doç. Dr. Züleyhan BARAN¹, Doç. Dr. Osman GÜLDEMİR²

GİRİŞ

Roden'in (2007) "yemek güçtür, kimliğin ve ideolojinin yansımasıdır" vurgusu, mutfak kültürünün toplumsal kimlik ve değerlerin okunmasındaki rolünü göstermektedir. Tarihsel sürekliliğiyle Türk mutfağı, Orta Asya'dan Osmanlı'ya uzanan süreçte farklı kültürlerin etkisiyle zenginleşmiş; mantı, yoğurt gibi Orta Asya kökenli unsurlar Arap ve Balkan mutfaklarından alınan öğelerle birleşerek geniş bir coğrafyada yayılmıştır (Bilgin, 2010; Civitello, 2004; Dalby, 1997; Aksakal, 2000; David, 2002). Küreselleşme ve hızlı tüketim kültürü, geleneksel mutfakların korunmasını tehdit ederken; UNESCO'nun somut olmayan kültürel miras çalışmaları ve Türkiye'nin 2020'yi "Türk Mutfağı Yılı" ilan etmesi bu alanda önemli bir çerçeve sunmaktadır (Kropotkin, 2002; UNESCO, 2021). Bu bağlamda, Bilecik mutfağı tahıl ve hamur işleri temelli yapısıyla pide, bükme, hodalak, kömme gibi ekmek türleri ve tarhana, erişte, kuskus gibi kış hazırlıkları üzerinden süreklilik sergilemektedir (Anonim, 2025). Nohutlu mantı, keşkek, hoşmerim ve büzme tatlısı gibi yemekler ile Çukuroren biberi, Pazaryeri bozası ve Osmaneli ayva lokumu gibi coğrafi işaret potansiyeli taşıyan ürünler, ilin gastronomik kimliğini güçlendirmektedir (Bilecik Valiliği, 2015; Bilecik TSO, 2017; Okşak, 2015). Bu çalışma, Bilecik mutfak kültürünü tarihsel süreklilik, öğün düzeni, pişirme araç-gereçleri, özel gün yemekleri ve kış hazırlıkları çerçevesinde inceleyerek hem kültürel mirasın belgelenmesini hem de gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesini amaçlamaktadır.

BİLECİK İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Bilecik, Marmara Bölgesi'nin güneydoğusunda yer alarak farklı iklimlerin etkisiyle tarımsal çeşitlilik sunmakta; Sakarya Nehri ovalarında tahıl, bakliyat ve meyveler yetişmekte, Osmaneli Ayvası gibi ürünler coğrafi işaret potansiyeli taşımaktadır. Hayvancılık, arıcılık, ipek böcekçiliği ve alabalık üretimi mutfağa katkı sağlarken; ormanlık alanlar doğal ürün ve avcılık kültürünü desteklemektedir. Bu zenginlik, ilin mutfak kültürünü çeşitlendirerek gastronomi turizmine önemli bir potansiyel kazandırmaktadır (Bilgin, 2010; Çakıcı, 2015; Özkan, 2022).

Demografik Yapı

Bilecik'te 1935–1985 arasında kırsal nüfus baskınken, 1985 sonrası sanayileşme ve göçle kentsel nüfus öne çıkmıştır. 2025'te nüfus 230.018'dir (TÜİK, 2025). Büyük ticaret merkezlerine yakınlık göçü artırarak sosyo-ekonomik yapıyı ve mutfak çeşitliliğini etkilemiştir. Mermer ve seramik sanayisi ekonomik tanınırlık sağlarken, turizm altyapısı (9 otel, 13 acenta, 37 restoran/kafe) gastronomi turizmi potansiyelini desteklemektedir (Menteşe & Tağıl, 2012; BİKTM, 2020).

Tarihi

Bilecik, 9 bin yıllık yerleşim geçmişiyle Anadolu'nun en eski merkezlerinden biridir. Hitit, Frig, Roma ve Bizans'ın ardından Selçuklu ve Osmanlı hâkimiyetinde Türk-İslam kültürünün çekirdek alanı olmuş; kervan yolları üzerindeki konumuyla beslenme kültürünü geliştirmiştir. Milli Mücadele'de "Yanık Şehir" olarak anılan kent, Cumhuriyet'le yeniden yapılanmıştır; bu tarihsel süreklilik mutfak kültürüne de yansımıştır (Özden, 2009; Demiryürek, 2011).

BİLECİK YEMEK KÜLTÜRÜ

Yemek kültürü, toplumların kimliğini ve sürekliliğini yansıtan bir mirastır (Mintz & Du Bois, 2002). Yerel mutfaklar, günlük alışkanlıklardan ritüellere ve turizme kadar toplumsal yaşamı şekillendirir (Bessière, 1998; Scarpato, 2002). Bu çerçevede Bilecik, geleneksel ve ritüel yemekleriyle zengin bir gastronomi kimliği sunmaktadır.

¹ Düzce Üniversitesi, Akçakoca Meslek Yüksekokulu, [ORCID: 0000-0003-4804-5622](https://orcid.org/0000-0003-4804-5622), zuleyhanbaran@duzce.edu.tr

² Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, [ORCID: 0000-0002-7476-5482](https://orcid.org/0000-0002-7476-5482), osmanguldemir@anadolu.edu.tr

Yeme Alışkanlıkları

Bilecik mutfağında tahıl ve hamur işleri (pide, kömme, bükme) temel unsurdur; erişte, tarhana ve kuskus ev içi üretim geleneğini yansıtır. Öğün düzeni süreklilik gösterirken kışlık hazırlıklar “yer temelli tatlar” olarak kültürel belleği korur (Bessière, 1998; BİKTM, 2020). Et, süt ürünleri, sebzeler ve geleneksel içecekler mutfağın çeşitliliğini tamamlamaktadır.

Yöreye Özgü Yemekler

Bilecik mutfağı, tarımsal çeşitlilik ve göçlerin oluşturduğu çok katmanlı yapıyla şekillenmiştir. Tahıl ve bakliyat temelli yemekler, mantılar, çorbalar, et-sebze yemekleri, ekmek çeşitleri, tatlılar ve içecekler bu mutfağın temelini oluşturur. “Yer temelli tatlar” yaklaşımıyla biyo-kültürel çeşitliliği ve kültürel belleği yansıtan özgün bir gastronomik miras sunar (BİKTM, 2020; TPMK, 2025). Aşağıda Tablo 1’de Bilecik yöresel yemekleri özetlenmektedir.

Tablo 1. Bilecik Yöresel Yemek Grupları

Kategori	Yemekler	Temel Malzeme/Özellik	Pişirme/Servis Tekniği
Çorbalar	Tarhana, Uğmaç, Dağ eriği ekşili kesme, Mercimek çorbası, Dügün çorbası, İşkembe çorbası	Tahıl (un, bulgur), yoğurt, bakliyat, dağ eriği vb.	Haşlama, terbiyeli hazırlama, ekşi sos ekleme
Hamur İşleri & Mantılar	Mercimekli mantı (Bozüyük), Nohutlu mantı, Haluše, Piruhi, Gülümbe mantısı, Gurmiti	Un, bakliyat (mercimek, nohut), yoğurt, tavuk	Haşlama + soslama, fırınlama, kızartma
Ekmek Çeşitleri	Pide, Bükme, Hodalak, Kömme, Sac böreği, Haşhaşlı çörek, Yağlı ekmek (katmer), Bazlama, Köy ekmeği	Buğday unu, maya, haşhaş, tereyağı	Fırında, sac üzerinde, küdde pişirme
Et ve Av Yemekleri	Bıldırcın kebabı/dolması, Tavşan dolması, İşkembe kızartma, Sulu köfte, Kavurma, Bilecik (Tozman) Güveci, Tavuklu keşkek	Av hayvanları, kırmızı et, tavuk, buğday	Fırın, kızartma, haşlama, kavurma, çömlekte pişirme
Sebze Yemekleri	Kapuska, Taze fasulye, Pırasa, Ispanak oturtma, Borani, Kamber biberi yemeği	Mevsim sebzeleri, pirinç, yoğurt	Haşlama, kavurma, yoğurtlu servis
Balık Yemekleri	Sazan, Sardalya	İçsu ve deniz balıkları	Unlanarak tavada/fırında kızartma
Yabani Otlar & Mantarlar	Labada, Semizotu, Ebegümeci, Gelincik, Kuzu göbeği mantarı, Kanlıca mantarı	Yabani ot ve mantarlar	Kavurma, sarma, haşlama
Tatlılar (Hamur & Sütü)	Höşmerim, Lilinga, Büzme (kaz boynu) tatlısı, Nişasta helvası (Tırtır), Samsı tatlısı, Kıtırcı helvası	Un, nişasta, süt, peynir, şerbet, ceviz, pekmez	Fırınlama, kavurma, şerbetleme, kaynatma
Meyve & Sebze Tatlıları	Kabak tatlısı, Armut tatlısı, İncir tatlısı, Üzüm tatlısı, Cevizli üzüm sucuğu, Pancar pekmezi, Uhut	Kabak, armut, incir, üzüm, pancar, buğday	Şeker/pekmez ile pişirme, kaynatma, tahin kıvamında hazırlama
Kışlık Hazırlıklar	Tarhana, Erişte, Kuskus, Sebze kurutmaları, Reçel, Pekmez, Salamura yaprak, Kavurma, Salamura peynir	Hububat, sebze, meyve, süt ürünleri	Kurutma, salamura, kavurma, konserve
İçecekler	Ayran, Vişne hoşafı, Erik hoşafı, Loğusa şerbeti, Pazaryeri bozası	Yoğurt, meyve, şeker, baharat	Kaynatma, soğutma, çalkalama, fermentasyon

Özel Gün Yemekleri (Doğum, Ölüm, Dügün, Bayram ve Diğer Özel Günler)

Bilecik mutfağında yemekler, beslenmenin ötesinde ritüel ve dayanışmanın ifadesidir. Geçiş dönemleri ve dini-yerel kutlamalarda sunulan helva, pilav, baklava, hoşaf ve lohusa şerbeti gibi yiyecekler kültürel belleği pekiştirir. Bu “ritüel sofralar”, topluluk kimliğini güçlendirirken turizmde özgün deneyimler sunar

(Mintz & Du Bois, 2002; Bessière, 1998). Aşağıda Tablo 2’de Bilecik Özel Gün Yiyecek-İçecek Kültürü özetlenmektedir.

Tablo 2. Bilecik Özel Gün Yiyecek-İçecek Kültürü

Kategori / Ritüel	Örnek Yiyecek-İçecekler	Sosyal/Kültürel İşlev
Doğum & Lohusalık	Lohusa şerbeti, sütlaç, yeşil mercimek çorbası, börek, lokum, mevsim meyveleri	Anne-bebek sağlığını kutlama, dayanışma, bereket dileği
Diş Buğdayı	Çocuğun ilk dişi için hediye; özel yemek yok	Geçiş ritüeli, toplumsal paylaşım
Sünnet	Bulgur pilavı, tavuk, yufka böreği, haşhaşlı lokum, kavun-karpuz, şerbet	Erkekliğe geçiş, toplumsal katılım
Asker Uğurlama	Vedalaşma sofraları, börek, kuruyemiş, tatlı	Vatan görevi öncesi dayanışma
Söz, Nişan, Nikâh	Çay, kahve, lokum, çikolata, yemiş, börek	Aileler arası bağ kurma
Düğün	Nohutlu mantı, tavuk, börek, pilav, baklava, çörekler, kol böreği	Kolektif kimlik inşası, bereket sembolü
Ölüm & Yas	Un/ırmik helvası, somon ekmeği	Paylaşım ve teselli, “acıyı hafifletme”
Ramazân & Bayramlar	Mercimek çorbası, yaprak sarma, dolma, ev baklavası, güllaç, köpük helvası	Misafirperverlik, dini kimlik
Kurban Bayramı	Kavurma, güveç, cevizli baklava	Kurban paylaşımı, dayanışma
Kandiller & Mevlit	Lokma (pişi), helva, pide, börek, çay	Manevi paylaşım, komşuluk ilişkisi
Muharrem / Aşure Günü	Aşure (çeşitli tahıllar, kuru meyveler, fındık, ceviz, nar)	Toplumsal birlik, dini ritüel
Hıdırellez & Nevruz	Börek, haşhaşlı çörek, meyve	Bereket dileği, doğa kültü
Yerel Şenlik & Kutlamalar	Pirinç pilavı, et, ayran, üzüm (ör. Şeyh Edebalı ve Söğüt Şenlikleri)	Tarihi kimlik ve kültürel tanıtım
Adak & Yağmur Duası	Çay, ayran, börek, çörek, pide	Dilek, şükran ve bereket arayışı
Yol Sofraları	Kuru köfte, börek, haşhaşlı lokum, meyve, bisküvi	Pratik, dayanışmacı yol hazırlığı

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Gastronomi literatüründe “territorial branding” ve “place-based foods” kavramları, yöresel mutfakların kimlik ve ekonomi için önemini vurgular (Bessière, 1998; Bowen & Zapata, 2009). Bilecik’te tahıl, hamur işleri, mantılar, çorbalar ve tatlılar mutfağın çekirdeğini oluşturur; Pazaryeri Helvası, Bozüyük Mantısı, Osmaneli Ayvası ve Şerbetçiotu gibi tescilli ürünler bu kimliği güçlendirir (TPMK, 2025; BİKT, 2020). Aşağıda Tablo 3’de Bilecik Özel Günler ve Yiyecek-İçecek Kültürü özetlenmektedir.

Tablo 3: Bilecik’in Coğrafi İşaretli ve Tescil Potansiyeli Taşıyan Gastronomik Ürünleri

Ürün Adı	Kategori	Kültürel İşlev / Kimlik	Turizmde Kullanım Alanı
Pazaryeri Helvası	Tatlı / Helva	Bayram, düğün ve törenlerde ikram	Festival, yöresel ürün pazarları, hediye satış
Bozüyük Mercimekli Mantısı	Hamur işi / Manti	Tahıl-bakliyat birlikteliği, yerel protein kaynağı	Gastronomi atölyeleri, restoran menüleri
Osmaneli Ayva Lokumu	Tatlı / Meyve ürünü	Osmaneli’de ayva yetiştiriciliğinin sembolü	Hediye ürün, gastronomi festivalleri
Osmaneli Karpuzu	Meyve	Yaz sofralarında ferahlık, bereket sembolü	Yaz festivalleri, agro-turizm
Bilecik Şerbetçiotu	Tarımsal ürün	Türkiye’de yalnızca Bilecik’te yetiştiriliyor; bira üretimi	Agro-turizm, tarımsal marka değeri

Ürün Adı	Kategori	Kültürel İşlev / Kimlik	Turizmde Kullanım Alanı
Çukurören Biberi	Sebze	Yöresel yemeklerde yoğun kullanılır	Yerel pazarlar, gastronomi rotaları
Pazaryeri Bozası (potansiyel)	İçecek	Kış içeceği, toplumsal paylaşım	Kış festivalleri, içecek turizmi
Bilecik Balı (potansiyel)	Bal / Doğal ürün	Doğal üretim ve şifa kaynağı	Agro-turizm, sağlık turizmi
İnhisar Nar Lokumu (potansiyel)	Tatlı / Meyve ürünü	Nar kültürünün temsilcisi	Festival, hediyelik ürün
Pancar Pekmezi (potansiyel)	Tatlı / Şurup	Kışlık gıda, enerji kaynağı	Köy turizmi, yöresel ürün satışı
Yörük Pilavı (potansiyel)	Ana yemek	Yörük kültürünün simgesi	Şenlik sofraları, kültürel etkinlikler
Bilecik (Tozman) Güveci (potansiyel)	Et yemeği	Toprak güveçte pişirme geleneği	Restoranlarda “yerel spesiyal”
Piruhi (potansiyel)	Hamur işi / Mantı	Osmanlı mutfak mirası ile bağ	Gastronomi atölyeleri, uluslararası tanıtım
Linga, Samsı, Büzme Tatlısı (potansiyel)	Tatlılar	Tören tatlıları, kuşaklar arası aktarım	Festival tatlı standları, yerel markalaşma

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Bilecik, tarihî ve kültürel mirasıyla birlikte sahip olduğu 400’e yakın gastronomi değeri ile coğrafi işaretli (Pazaryeri Helvası, Bozüyük Mercimekli Mantısı, Osmaneli Ayva Lokumu vb.) ürünleriyle önemli bir potansiyele sahiptir (TPMK, 2025).

SONUÇ

Bilecik mutfağı, tarihsel deneyimler, göçlerle şekillenen kültür ve coğrafi çeşitliliğin yansımasıdır. Tahıl-bakliyat temelli yemekler, hamur işleri, mantılar ve ritüel sofralar kentin kültürel belleğini pekiştirirken; Pazaryeri Helvası, Bozüyük Mantısı ve Osmaneli Ayvası gibi tescilli ürünler özgün gastronomik kimliği temsil eder. Ancak ürün sayısının sınırlılığı rekabet gücünü zayıflatmakta; yeni tesciller Bilecik’in gastronomi turizmi marka değerini artıracaktır. Bilecik’in gastronomi turizmi gücü, kültürel çeşitliliğini ziyaretçi deneyimine yansıtabilmesinden gelmektedir. Ancak altyapı ve işletme kapasitesinin zayıflığı potansiyeli sınırlamaktadır. Rekabet gücü için nitelikli işletmelerin artırılması, hijyen–kalite standartlarının geliştirilmesi ve yerel ürünlerin menülere entegre edilmesi önemlidir. Bilecik gastronomi mirası, kültürel belleğin taşıyıcısı ve turistik ürün potansiyeli taşımaktadır. Festivaller, kooperatifler ve dernekler bu değerleri görünür kılarken; Osmanlı mutfak kültürünün UNESCO listesine alınması uluslararası tanınırlık sağlayabilir. Potansiyelin sürdürülebilir turizme aktarılması için iş birlikleri, coğrafi işaretlerin artırılması ve altyapı geliştirilmesi gereklidir. Bilecik’e özgü Şerbetçiotu ve “Pazarcık Boncuğu” fasulyesi kentin gastronomik farklılığını öne çıkarır. Tescilli ürün sayısının azlığı bir eksik olsa da yeni ürünlerin tescili ve kurumlar arası iş birliği, gastronomi turizmi kapasitesini ve marka değerini güçlendirecektir. Ürün sayısının azlığı Bilecik’in markalaşma gücünü sınırlamaktadır. Envanter oluşturma, reçeteleri kayıt altına alma, UNESCO girişimleri, kooperatiflerin desteklenmesi ve festivallerin geliştirilmesiyle sürdürülebilir bir gastronomi marka kimliği güçlendirilebilir.

KAYNAKÇA

Anadolu Ajansı (2020). Osmanlı’nın Kurulduğu ‘Yanık Şehir’de Tarihin İzlerini Arıyorlar. <https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/osmanlinin-kurulugu-yaniksehirde-tarihin-izleriniariyorlar> (E.T.: 22.08.2025)

Aksakal, Nurettin. (2000). Acıpayam ve Buldan Yöresi Halk Mutfacı Kültürünün Folklorik Yönden İncelenmesi. Türk Halk Kültüründen Derlemeler 1997. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 1-20.

Anadolu Ajansı, 2023

- Anonim, (2025). Bilecik Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler, (<http://gastromanya.com/bilecik-mutfagihakkinda-genel-bilgiler/>) (E.T.: 12.07.2025).
- Bessi re, J. (1998). *Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions*. Sociologia Ruralis, 38(1), 21–34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- BİKT M (Bilecik İl Kültür Turizm Müdürlüğü). (2020). Yöresel Mutfak. <https://bilecik.ktb.gov.tr/TR-69091/yoresel-mutfak.html>, (E.T.: 17.05.2020).
- Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası (2017). Bilecik Coğrafi  r nleri. Bilecik: Bilecik Ajans
- Bilecik Valiliğ  (2015). 81 İlde Kültür ve Şehir Bilecik. İstanbul: Seçil Ofset
- Bilgin, A. (2010). Osmanlı İstanbul'unda Yeme-İçme Kültürü. Kültürler Başkenti İstanbul (Düzenleyen: F. Başer) İstanbul: Türk Kültürüne Hizmet Vakfı ve İstanbul 2010 Avrupa Kültür Başkenti Ajansı, 462-471.
- Bowen, S., & Zapata, A. V. (2009). Geographical indications, terroir, and socioeconomic and ecological sustainability: The case of tequila. *Journal of rural studies*, 25(1), 108-119
- Civitello, L. (2011). Cuisine and culture: A history of food and people. John Wiley & Sons.
-  akici, E. (2015). Bilecik ili S ğ t ilçesi K re k y  folkloru. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*.
-  evre ve Şehircilik İl Müdürlüğü (2019). Bilecik İli 2018 Yılı  evre Durum Raporu. Bilecik Valiliğ  Yayınları.
- Dalby, A. (1997). Siren Feasts A history of food and gastronomy in Greece. London: Routledge.
- David, E. (2002). A book of Mediterranean food. USA: The New York Review of Books.
- Demiryürek, H. (2011). II. Meşrutiyet Döneminde Bilecik. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Dosti, R. (1993). Mideast & Mediterranean cuisines. USA: Fisher Books.
- Emecen, Feridun. (1992). Bilecik. TDV İslâm Ansiklopedisi VI. Cilt. İstanbul: TDV Yayınları, ss. 154-156.
- Çetinkaya, S. G. (2019). İkinci Dünya Savaşı'nda Malta'da Müttefik-Mihver Mücadeleleri ve Halk  zerindeki Etkileri. *Vakanüvis-Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 166-188
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, (26), 24-30.
- Halıcı, N. (2009). Türk Mutfağı. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Komite. (1973). Bilecik İl Yıllığı. Ankara: Bilecik Valiliğ .
- Kropotkin, A. (2002). The Best of Russian Cooking. USA: Hippocrene Books.
- Lin, M.-P., Marine-Roig, E., & Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a sign of the identity and cultural heritage of tourist destinations: A bibliometric analysis 2001–2020. *Sustainability*, 13(22), 12531
- McClay, E. (2006). Culinary Fundamentals. USA: Pearson Education Inc.
- Menteşe, S., & Tağ l, Ş. (2012). Bilecik'te iklim elemanlarının hava kirliliğ  üzerine etkisi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15(28), 3-16.
- Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). *The anthropology of food and eating*. Annual Review of Anthropology, 31(1), 99–119. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>
- Nicolaieff, N., ve Phelan, N. (1981). The Russian Cookbook. Great Britain: Papermac.
- Okşak, Y. (2015). The Creation of Nationalism in Theoretical Perspective. *Balkan and Near Eastern Journal of Social Sciences*, 1(01), 6.
- Orman ve Su İşleri Bakanlığı (2016). Bilecik İli Tabiat Turizmi Master Planı 2016- 2019. Ankara: Doğa Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü Yayınları.

- Ögel, B. (1978). Türk Kültür Tarihine Giriş 4. cilt: Türklerde Yemek Kültürü. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özden, M. (2009). Bilecik İli Ağız İncelemesi. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne.
- Özkan, Ş (2022). MÖ 3. binyılda Bilecik ve yakın çevresinde görülen yerleşim modelleri. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bilecik.
- Öztürk, D. ve Ocak A. (2020). Bilecik florasına katkılar. Journal of the Institute of Science and Technology, 10(3), 1590-1596
- Roden, C. (2007). Arabesque: a taste of Morocco, Turkey, and Lebanon. China: Alfred A. Knopf.
- Scarpato, R. (2002). *Gastronomy studies in search of hospitality*. Journal of Hospitality and Tourism Management, 9(2), 1–12.
- Sevin, V. (2001). Anadolu'nun Tarihi Coğrafyası I. Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2025). Coğrafi İşaretli Ürünler-Bilecik. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=11> (E.T.: 12.08.2025)
- Türkiye İstatistik Kurumu -TÜİK (2025). 31 Aralık 2021 Tarihli Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi (ADNKS) Sonuçları İllere Göre İl/İlçe Merkezleri ile Belde/Köy Nüfusları.https://www.tuik.gov.tr/indir/duyuru/favori_raporlar.xlsx (E.T.: 12.03.2023).
- Türkiye Kültür Portalı. (ty). T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Bilecik Genel Bilgiler. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bilecik/genelbilgiler>, (E.T.: 17.05.2020).
- Unesco (2021). Türkiye'den Üç Unsur İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesine Kaydedildi. İnternet Sitesi. <https://www.unesco.org.tr/Home/AnnouncementDetail/142>. (E.T.: 12.03.2023)

BURSA MUTFAK KÜLTÜRÜ

Prof. Dr. Nurten ÇEKAL¹

GİRİŞ

İnsanlığın var oluşuyla birlikte yaşamın sürdürülebilmesi için yiyecek arayışı başlamış, ilk çağlarda yalnızca fiziksel bir gereksinim olan yemek zamanla bir kültür olma özelliği kazanmıştır. İnsanların dolayısıyla toplumların yemek kültürü yaşanılan coğrafi bölgeye, kültürel yapıya ve dini inançlara göre şekillenmiş ve bu nedenle ülkeden ülkeye hatta aynı ülkede bölgeden bölgeye farklılık göstermiş ve göstermektedir.

Türk mutfağı köklü bir tarihi geçmişe sahip olup dünyanın zengin mutfaklarından biridir. Çorbalar, et yemekleri, zeytinyağlı sebze yemekleri salata ve tatlılar geleneksel mutfak kültüründe yer almaktadır (Güler, 2010). Türkiye’de yedi bölgeye göre farklılaşan zengin ve oldukça çeşitli bir mutfak kültürü hüküm sürmektedir. Bu nedenle mutfak kültürünün bölgeler hatta şehirler bazında ele alınması mutfak kültürünün daha iyi tanınmasında önem arz etmektedir.

Bursa, Marmara bölgesinin güney kısmında yer alan, insanların uzun yıllardan beri yaşadığı bir coğrafyadır. Tarihi özellikleri, doğal güzellikleri, sanayi, tarım, sanat, turizm başta olmak üzere daha birçok alanda ekonomiye önemli katkılar sunan bir şehir olma özelliğini korumaktadır.

Bursa, tarih süresince birçok alanda bir ilki yaşamış, Osmanlı imparatorluğu’nun ilk başkenti olmuş, ilk para burada kullanılmış, ilk ipek fabrikası burada kurulmuş, kültürel ve tarihi yapısıyla dikkat çeken illerden olmuştur (Güleç ve Özkaya, 2019). Bursa, ekonomi ve ticarete merkezi konumda olması ve padişahların türbelerinin burada yer almasından dolayı Osmanlı İmparatorluğunda özel bir yerleşim yeri olmuştur (Kurban, 2024).

Bursa, gerek tarihi ve coğrafi yapısının etkisi gerekse etkileşim içinde olduğu farklı kültürler nedeniyle zengin bir mutfak kültürüne sahip olmuş, geçmişten gelen yemek kültürünü yeni kuşaklara aktarmayı başarmıştır.

BURSA İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Bursa’nın Coğrafi Yapısı

Bursa, Uludağ’ın eteklerinde kurulmuş, Marmara bölgesinin güneyinde yer alan bir ildir. Doğusunda Bilecik, Adapazarı, kuzeyinde İzmit, Yalova, İstanbul ve Marmara Denizi, güneyinde Eskişehir, Kütahya, batısında Balıkesir illeri yer almaktadır. İl, 11 bin 27 kilometrekare alana yayılmıştır. Bursa’ya bağlı 17 ilçe bulunmakta olup bu ilçeler; Büyük Orhan, Gemlik, Gürsu, Harmancık, İnegöl, İznik, Karacabey, Keles, Kestel, Mudanya, Mustafakemalpaşa, Orhaneli, Orhangazi, Yenişehir, Nilüfer, Osmangazi ve Yıldırım’dır. Bursa’da ayrıca 230 belde ve 659 köy yerleşimi yer almaktadır. İklim bölgelere göre farklılaşmaktadır. İlin kuzey kısmında ılıman iklim hakimken, güneyde Uludağ’ın etkisiyle iklim daha serttir. Temmuz ve Eylül aylarında yılın en sıcak günleri yaşanırken Şubat ve Mart ayları oldukça soğuk geçmektedir (Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü 2025 a)

Bursa’da dağlar il topraklarının yaklaşık %35’ ini oluşturmaktadır. Dağlar genellikle sıradağlar şeklindedir. Bunlar; Samanlı Dağları, Mudanya Dağları, Katırlı Dağları, Karadağ ve Marmara Bölgesinin en yüksek dağı olan Uludağ’dır (Güleç ve Özkaya, 2019).

Bursa’nın yüzölçümü 10.819 kilometrekaredir. Ovalar, toplam toprakların %17’sini oluşturmaktadır. Bursa İl sınırlarında Uluabat (134 km²) ve İznik (298 km²) gölleri yer almaktadır. Mustafakemalpaşa Çayı, Nilüfer Çayı, Göksu Çayı, Koca Dere, Kara Dere, Aksu Deresi Bursa’da bulunan akarsulardandır (<https://visitbursa.org/tr>).

¹ Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, ORCID: 0000-0002-7596-9129, E-posta: ncekal@pau.edu.tr

Demografik Yapı

Bursa'nın 2024 yılında yapılan nüfus sayımı sonuçlarında il nüfusu 3.238.618 olarak belirlenmiş olup Türkiye'nin 4. büyük kentidir. Nüfusun, 1.616.941'i erkek (%49,93) 1.621.677'si ise kadınlardan (%50,7) oluşmaktadır (<https://visitbursa.org/tr>).

Tarihi

Bursa şehri, antik dönemlerde Bithynia olarak anılmaktaydı. Şehirde Bithynialı'lardan sonra Roma, Pers ve Bizans egemenliği hüküm sürmüştür. Osmanlılar, 14. yüzyılda şehri ele geçirdikten sonra şehir önemli bir yerleşim ve idare merkezi haline gelmiştir (Özgan, 2008). Bursa tarih ve imparatorluk şehri olma özelliği taşımaktadır. Şehir; Bitinya, Roma, Selçuklu, Bizans ve Osmanlı'nın izlerini taşımaktadır (<https://visitbursa.org/tr/icerik/bursa-hakkinda-20>)

Osmanlılar Bursa'yı ele geçirdiklerinde şehir yalnızca hisar içindeydi. Daha sonra Bursa çevresinde mahalleler oluşmuş ve Orhan Gazi, kendi adıyla anılan bir külliye yaptırmıştır. Şehirde cami, hamam, imarethane, darüşşifa, medreseler yapılmış ve külliyelerin çevrelerinde konutlar inşa edilmiştir (<https://bursadernegi.org.tr>).

Orhangazi Külliyesi ve çevresindeki Hanlar Bölgesi, Hüdavendigar (I. Murad) Külliyesi, Yıldırım (I. Bayezid) Külliyesi, Yeşil (I. Mehmed) Külliye, Muradiye (II. Murad) Külliyesi ve Cumalıkızık Köyü Bursa ilinde Dünya Miras Listesinde bulunan yerlerdir (Güleç ve Özkaya, 2019).

YEMEK KÜLTÜRÜ

Bursa yöresi tarihi ve doğal güzelliklerinin yanı sıra gastronomi turizmi açısından da önemli bir destinasyondur. Hem bitkisel hem hayvansal gıdalar bakımından zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Bursa mutfağının zenginliği aynı zamanda tarih süresince ilişki içinde bulunduğu kültürler, bölgeye yapılan göçler ve Osmanlı saray mutfağının etkilerinden kaynaklanmaktadır (Çetinkaya, 2024; Güleç ve Özkaya 2019).

Bursa'nın en meşhur yemeği, döner (İskender) kebabıdır. Döner kebabı Bursa'ya kazandıran İskender isimli kişidir. İskender Efendi, 1867 yılında Bursa Kayhan Çarşısı'nda açtığı dükkanla işe başlamıştır (Adamış, 2019).

Bursa İli'ne özgü yemekler aşağıda yer almaktadır (Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü 2025 b; Akkor 2009; Çetinkaya, 2024; Demirel ve Baydan, 2017; Kondakçı ve Gedik 2019; Tunçdoğan, 2009; Yılmaz ve Doğan 2023).

Çorbalar

Etlü düğün çorbası (Kemalpaşa çorbası), omaçlı mercimek çorbası, kuyruk çorbası, hamur çorbası, Muradiye çorbası, şipsi çorbası, hamur tutma çorbası, etli kıtır çorbası, kavala, üzüm dede çorbası, yörük çorbası, kıymalı tarhana çorbası, kestaneli tarhana çorbası, ekşili baş çorbası, doğa çorbası, oba çorbası, balık çorbası.

Sebze Yemekleri

Zeytinyağlı enginar dolması, kestaneli lahana dolması (kestaneli kelem sarması), kayık, ıspanak kayganası, soğan karıştırması

Hamur İşleri

Gelincik böreği (çarşaf böreği), dızmana, cevizli lokum, cantık, silor, pırasa böreği (Arnavut böreği)

Et Yemekleri

Sakızlı kebab, Bursa Mumbarı, kıymalı kestane, sazan dolması, papaz yahnisi, pideli kebab, soğan yahnisi, kuzu külbastı, ekşili köfte, kepeklem, yayın şiş, yayın tava, Keles güveci, ciğer sarma, hünkâr beğendi, kısı, gavata, havyar köftesi, dik dik kebabı, Bursa kebabı (iskender kebab), pideli köfte, İnegöl köfte, balıklı pilav, ot köftesi.

Tatlılar

Kestane şekeri, süt helvası, Mustafa Kemalpaşa tatlısı, ayva tatlısı, tahinli pide, cennet künkü, kalıp tatlısı (demir tatlısı, demirli tatlı), sütlü incir dolması, kaymaçına (serey), armut kurabiyesi (nişan kurabiyesi), anjelika (melekotu) reçeli, ahududu reçeli, incir reçeli, mürver çiçeği reçeli.

Bursa'nın özel günlere özgü yeme içme alışkanlıkları aşağıda yer almaktadır (Akkor 2009; Demirel ve Baydan 2017; Gülşen, 2020). Bu alışkanlıkların çoğu günümüzde de devam etmektedir.

Ramazan

Ramazan için yufka ekmeği yapılır ve bu yufka ekmeğiyle sahurda ve iftarda börek ve tatlı yapılır. Peynir zeytin düğün çorbası içli yumurta ve İznik gölünden çıktığı düşünülen havyar iftar sofralarında yer alır. Tatlılardan gülvarak, kaymak bohçası, cendere baklavası ve gelin yüzü denilen tatlı bulunurdu.

Ramazan Bayramı

Bayram namazı sonrası hazırlanan sofrada Bursa lokumu, baklava, pilav, yaprak sarması, güllaç ve tavuk yemekleri bulunurdu.

Kurban Bayramı

Baklava, güllaç, et ve hamur tatlıları yapıp gelen misafirlere ikram edilir.

Kandiller

Lokma, helva ve Bursa lokumu yapılır ve komşulara dağıtılır.

Doğum

Kadına süt, lokma, helva ve etli yemekler ikram edilir.

Ölüm

Evde yedi gün yemek pişmez, başsağılığına gelenler yemek getirirler ve birlikte yenir. Vefatın 7. Günü mevlit okutulur ve evde etli pilav ya da cantık helva yapılır.

Nişan

Nişan kız evinde yapılır ve baklava, pasta, şerbet limonata ikram edilir. Nişandan bir gün sonra oğlan evine doldurulmuş hindi ve tavuk götürülür ve bir tepsi baklava yollanır.

Düğün

Kız evi kızı uğurlarken oğlan tarafına honça verir. Honça tavuk, pilav ve tatlıdan oluşur. Düğünden sonra gelin ve damat eve geldiğinde verilir. Orta hallilerin düğünlerinde düğün çorbası, et yemeği, sütkeri, pilav ve zerde olurdu. Zenginlerin yemeğinde düğün çorbası, içli yumurta, çömlek kebabı, emir dolam, sebze yemeği, bademli börek, pilav, ekşili paça, baklava, kaymak bohçası, cendere baklavası, gelinyüzü ve elmasiye yer alırdı.

BURSA'NIN COĞRAFİ İŞARETLİ GASTRONOMİK ÜRÜNLERİ

Bursa ilinin coğrafi işaretli gastronomik ürünleri tablo 1'de gösterilmektedir. Tablo 1 incelendiğinde 29 adet gastronomik ürünün coğrafi işaret aldığı görülmektedir. Bu işaretlerin 18'i, mahreç, 11'i menşe işaretidir.

Tablo 1. Bursa'nın Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri Listesi (Türkpatent 2025)

Bursa Siyah İnciri	Menşe Adı
Bursa Şeftalisi	Menşe Adı
Gemlik Zeytini	Menşe Adı
Karacabey Soğanı	Menşe Adı
Orhangazi Gedelek Turşusu	Mahreç işareti
İnegöl Köfte	Mahreç İşareti
Hasanağa Enginarı	Menşe Adı
Gürsu Deveci Armudu	Menşe Adı

Bursa Cantık	Mahreç İşareti
Bursa Cevizli Lokum	Mahreç İşareti
Bursa Pideli Köfte	Mahreç İşareti
Bursa Döner Kebabı	Mahreç İşareti
Bursa Süt Helvası	Mahreç İşareti
Bursa Tahinli Pide	Mahreç İşareti
Bursa Üzüm Şırası	Mahreç işareti
Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısı	Mahreç İşareti
İznik Müşküle Üzümlü	Menşe Adı
Bursa Keşkül-ü Fukara / Bursa Fukara Keşkülü / Bursa Fukara Tatlısı	Mahreç İşareti
Bursa Santa Maria Armudu	Menşe Adı
Hünkar Beğendi	Mahreç işareti
Keles Kirazı	Menşe Adı
Keles Çörek Otu Yağı	Menşe Adı
Keles Sorgun Peyniri	Menşe Adı
Yenişehir Biberi	Mahreç işareti
Zeyniler Hıncalı	Mahreç işareti
İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi	Mahreç işareti
İnegöl Piyazı	Mahreç işareti
İnegöl Sütü Kadayıfı	Mahreç işareti
İnegöl Çıbrıkası	Mahreç işareti

BURSA’NIN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN ÖNEMİ

Bursa tarihi ve doğal zenginliklerinin yanı sıra mutfak kültürü açısından da oldukça önemli bir destinasyondur. Osmanlı imparatorluğunun başkenti olmasından dolayı saray mutfağındaki gelişmelerde burada gerçekleşmiştir. Ayrıca kent birçok turizm çeşidini bünyesinde barındırmaktadır. Örneğin kayak turizmi, termal turizm, ilçelerinden dolayı deniz turizmi ve tarihi birçok caminin ve yapının bulunmasından dolayı inanç turizminin merkezi konumundadır. Markalaşmış gastronomik ürünleri dolayısıyla gastronomi turizmi açısından önemli bir destinasyondur. İl, özellikle İskender kebab, kestane şekeri, Kemalpaşa tatlısı, İnegöl köfte gibi ürünlerle tanınmıştır. Bursa tarımsal ürünleriyle de ünlenmiştir. Şeftali, Karacabey soğanı, İznik ve Gemlik zeytini önemli yerel ürünler arasında yer almaktadır. Her yıl çok sayıda yerli ve yabancı turist bölgeyi ziyaret etmektedir. Özellikle yerel ürünlerden oluşan köy kahvaltıları Cumalıkızık da yaygındır. Bursa coğrafi işaretli gastronomik ürünlere de sahiptir. Uluslararası gastronomi festivalleri de

düzenlenmektedir. Bu festivaller, ilin gastronomi turizmi açısından çekiciliğinin artmasına katkıda bulunmaktadır.

SONUÇ

Medeniyet ve kültür kokan kendine has yapısını yıllarca korumayı başaran Bursa'nın gastronomi turizmi açısından daha da güçlenmesi gerekmektedir. Coğrafi işaretli ürün sayısı artırılmalı, kentte geleneksel yiyecekleri sunan işletmelere önem verilmeli ve bu konuda girişimciler desteklenmelidir. İlde tematik gastronomi müzeleri açılmalı, bölgeye gastronomi turları düzenlenmelidir. Şehrin Unesco gastronomi yaratıcı şehirleri ağına girmesi yönünde adımlar atılmalıdır. Bu konuda sivil toplum kuruluşları, yerel yönetimler ve üniversitelerle iş birliği içinde olunmalıdır.

KAYNAKÇA

Adamış, E. (2019). Bursa: İskender Döner Kebap. Bir Yerin Tabaktaki Kimliği. Ed; Dr. Melahat Yıldırım Saçılık | Dr. Samet Çevik. Detay Yayıncılık. Ankara.

Akkor, Ö. (2009). Bursa Mutfağı. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.1.Baskı.İstanbul.

Çetinkaya, T. (2024).Ulusal Mutfakların Küreselleşmesi:Türk Mutfağı Örneği. T.C. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı . Yayınlanmamış Doktora Tezi.

Demirel, H., & Baydan, S. (2017). Bursa yeme içme kültürü ve değişimi üzerine bir alan

Gedik, A ve Kondakçı, Z. (2019). Osmanlıdan Cumhuriyete Bursa Mutfağı Cennet Sofrası, T.C. Bursa Valiliği Kültür Hizmetleri Serisi, Furkan Ofset Ltd.Şti. Ekim 2019, 329 s.

Güleç, H., & Durlu-Özkaya, F. (2019,). Gastronomi turizminde Bursa. In IVth International Gastronomy Tourism Studies Congress (pp. 329-336).

Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26(1), 24-30.

Gülşen, K., 2020. Bursa'nın gastronomi imajı: yerli turistlerin algılama düzeylerine yönelik bir araştırma. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Kondakçı, Z. ve Gedik, A. (2019). Osmanlı'dan Cumhuriyete Bursa mutfağı: Cennet sofrası. Bursa: Bursa Valiliği Kültür Hizmetleri Serisi. Furkan Ofset Ltd.Şti. Ekim 2019, 329 s.

Kurban, S. (2024). Osmanlı süreli yayınlarında Bursa (1840-1909).

Özgan, R. (2008). Antik Devirde Bursa (Ed.). Bursa Şehrinin Gelişmesi ve Kentsel Planlama Kültürü içinde (19-25. ss.). Bursa: Osmangazi Belediyesi Yayınları. Gelecek Vizyonlar Dergisi (fvj: Future Visions Journal) 7(4): 2023, 21-28

Tunçdöken, F. (2009). Zeytinbağı (Tirilye)'nin Renkli Yemek Mirası. Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi, 10(16), 159-166.

Yılmaz, İ., & Doğan, S. N. (2023). Bursa Yemek Kültürü Üzerine Nitel Bir Araştırma (A Qualitative Research on Bursa Food Culture). Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 11(4), 2808-2829.

Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2025a). <https://bursa.ktb.gov.tr/TR-70229/cografya.html> (E.T.:23.11.2025).

Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2025 b). “Bursa Halk Mutfağı” <https://bursa.ktb.gov.tr/TR-271165/bursa-halk-mutfagi.html> (E.T.:23.11.2025).

Türk Patent ve Marka Kurumu (2025). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografya-isaretler/detay/38469> (E.T.:23.11.2025).
https://bursadernegi.org.tr/index.php?option=com_k2&view=item&id=29:osmanli%C4%B1-d%C3%B6nemi&Itemid=109 (E.T.:23.11.2025).

<https://visitbursa.org/tr/icerik/bursa-hakkinda-20> (E.T.:23.11.2025).

<https://visitbursa.org/tr/icerik/nufus-konum-iklim-ve-cografya-15> (E.T.:23.11.2025).

ÇANAKKALE İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Onur TUGAY¹

GİRİŞ

Gastronomi yalnızca yemek pişirme ve tüketim faaliyetlerini değil aynı zamanda toplumların tarihsel hafızasını, kültürel etkileşimlerini, ekonomik yapısını ve coğrafi koşullarını yansıtan multidisipliner bir alandır. Bu yönüyle gastronomi, geçmişten günümüze toplumların yaşam biçimlerini, inançlarını ve değerlerini anlamak için güçlü bir araçtır. Gastronomi kapsamında yer alan yöresel mutfaklar ise belirli bir coğrafyada üretilen tarımsal ürünlerden, toplumsal ritüellerden ve kültürel etkileşimlerden beslenerek şekillenmektedir. Her yöresel mutfak, bulunduğu bölgenin doğal koşulları, tarihsel süreçleri ve toplumsal yapısı doğrultusunda kendine özgü bir kimlik kazanmaktadır.

Çanakkale ilinin mutfak kültürü; tarih boyunca ev sahipliği yaptığı uygarlıkların izlerini, coğrafyasının sunduğu zenginlikleri ve toplumsal pratikleri bir araya getiren çok katmanlı bir yapıya sahiptir. Troia'dan Osmanlı'ya, Rum ve Türk topluluklarından günümüze kadar pek çok farklı kültürün buluştuğu bu şehir, söz konusu çeşitliliği mutfak kültürüne de taşımış ve zenginleştirmiştir. Çanakkale'nin kıyı kenti olması; mutfağının balık ve deniz ürünleriyle güçlü bir şekilde şekillenmesine yol açmış ve bölgenin gastronomik kimliğinde özel bir yer edinmiştir. Doğa ve iklim koşulları, Çanakkale mutfağında zeytin, zeytinyağı, zeytinyağlı yemekler ve yörede yetişen otların önemini artırmıştır. Özellikle Ege mutfağıyla benzerlik gösteren ot yemekleri, bölgenin gastronomik çeşitliliğinde karakteristik bir unsur haline gelmiştir. Gökçeada ve Bozcaada, yalnızca turistik cazibeleriyle değil aynı zamanda şarap üretimi, bağ bozumu festivalleri ve deniz ürünleriyle öne çıkan gastronomik merkezlerdir. Bu adalar, Çanakkale'nin gastronomi turizmi açısından ayrıcalıklı konumunu pekiştirmektedir. Dolayısıyla Çanakkale mutfağı; tarihsel miras, coğrafi çeşitlilik, kıyı kültürü ve kırsal üretim pratiklerinin birleşiminden doğan bir mozaik niteliği taşımaktadır. Ezine peyniri, Bayramiç tahin helvası, sardalye, oğlak, zeytinyağlılar ve ada şarapları gibi ürünler, bu zengin mirasın somut örneklerini oluşturmaktadır. Tüm bu unsurlar bir araya geldiğinde, Çanakkale mutfağı yalnızca yöresel bir gastronomi alanı değil aynı zamanda Türkiye'nin kültürel belleğinde ve gastronomi turizmi alanında özel bir yere sahiptir.

Bu bölümde; Çanakkale ile ilişkin bilgiler, yöresel mutfağı, coğrafi işaretli ürünleri ve bölge genelinde tüketilen yöresel yemekler ele alınarak Çanakkale mutfağının gastronomi turizmi açısından sahip olduğu önem değerlendirilecektir.

ÇANAKKALE İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Çanakkale ili, Marmara Bölgesi'nde yer alan; kuzeybatıda Balkan Yarımadası'nın Doğu Trakya topraklarına Bolayır'da yaklaşık 5 kilometrelik bir kıstak ile bağlanan Gelibolu Yarımadası ile Anadolu'nun uzantısını oluşturan Biga Yarımadası üzerinde toprakları bulunan Türkiye'nin ilidir (İlgar, 2017: 174). Coğrafi konumu nedeniyle Çanakkale; boğaz², adaları ve Saroz Körfezi ile dikkat çeken stratejik bir konuma sahiptir. Hidrolojik yapısı sayesinde çok sayıda balık, kabuklu ve yumuşakça türüne ev sahipliği yapmaktadır. Kıyı uzunluğu açısından Muğla'dan sonra ikinci sırada yer alan Çanakkale, zengin su ürünleri potansiyeline sahip illerden biri olarak öne çıkmaktadır (Yılmaz ve Berik, 2022: 86). Çanakkale ili genelinde farklı mineral ve elementler açısından zengin sıcak su kaynakları da bulunmaktadır. Özellikle Ayvacık, Çan, Yenice, Bayramiç, Biga, Lâpseki ve Ezine ilçelerinde yoğunlaşan bu kaynaklar hem sağlık turizmi hem de bölgenin jeotermal potansiyeli açısından önemli bir değer taşımaktadır (Eşitti ve Yıldırım, 2024: 84). Bölgedeki başlıca jeotermal alanlar arasında Kum Ilıcısı, Uyuz Kaynağı, Hıdırlar Kaynağı, Kocabaşlar Kaynağı, Tuzla Jeotermal Alanı, Küçükçetmi Kaynağı, Külçüler Kaynağı, Palamutova Kaynakları, Kırkgeçit Kaynağı, Çan Jeotermal Alanı-Pazarköy Kaynağı, Etili-Ilıcaalan Kaynakları, Ozancık Kaynağı, Akçaçekili Kaynağı ve Kestanbol Kaynağı öne çıkmaktadır. Bu çeşitlilik, ilin jeotermal

¹ Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, onurtugay@subu.edu.tr, ORCID: 0000-0003-3357-6834

zenginliğini ve sürdürülebilir turizm potansiyelini artıran unsurlar arasında değerlendirilmektedir (Bucak ve Özkaya, 2013: 21). Çanakkale’yi değerli kılan coğrafi unsurlardan bir diğeri ise sahip olduğu adalardır. Turistler açısından cazip destinasyonlardan olan Gökçeada ve Bozcaada, keşfedilmeyi bekleyen kıyıları ve zengin dalış noktalarıyla öne çıkmaktadır. Gökçeada, dünya üzerinde en sakin ada olarak Cittaslow unvanını almış ve farklı kültürel motifleri bir araya getiren yapısıyla dikkat çekmektedir (Sezgin ve Eşitti, 2024: 7). Ayrıca ada, rüzgâr sörfü sporunda Türkiye’nin en çok tercih edilen merkezlerinden biridir. Çanakkale kıyıları ise Babakale, Saros Körfezi ve Bozcaada sahilleri başta olmak üzere olta balıkçılığı için pek çok noktaya ev sahipliği yapmaktadır (Türksoy ve Altinel, 2017: 309). Günümüzde devam eden deniz ulaşımı altyapı yatırımları sayesinde, Çanakkale kruvaziyer gemilerinin de uğrak noktası haline gelerek yat ve kruvaziyer turizmi açısından büyük bir potansiyel sunmaktadır (Temiz vd., 2019: 269). Çanakkale ili, sahip olduğu coğrafi konumu sayesinde doğal zenginliklerle öne çıkmaktadır. Deniz turizmi kapsamında yat ve kıyı turizmi, su altı dalışı, rüzgâr sörfü, olta balıkçılığı ve yüzme gibi sportif etkinlikler önemli bir potansiyel sunmaktadır. Ilıca, kaplıca ve içme su kaynakları termal turizme katkı sağlarken; foto safari, kamp ve karavan imkânlarıyla ekoturizm faaliyetleri desteklenmektedir. Ayrıca dağ ve doğa yürüyüşleri ile izcilik etkinlikleri, kenti gençlik turizmi açısından da cazip bir destinasyon haline getirmektedir (Kelkit, 2003: 19).

Demografik Yapı

Çanakkale’nin kent kültürünü şekillendiren en önemli unsurlardan biri, farklı medeniyetlerin tarih boyunca bir arada yaşamış olmasıdır. Helenistik dönemdeki Truva yerleşmesinden başlayarak Bizans ve Osmanlı dönemlerine kadar uzanan süreçte Türkler, Manav, Türkmen, Yörük, Boşnak Rumlar, Yahudiler, Ermeniler, Boşnaklar, Pomaklar ve Çerkesler gibi farklı etnik ve kültürel kimliklerin bir arada, uyum içerisinde yaşadığı mozaik andıran zengin bir toplumsal yapıya sahiptir. Bu çok kültürlü yapı, Çanakkale’nin sanatı, mutfak kültürü, festivalleri ve geleneklerinde somut bir şekilde görülmektedir. Özellikle kentin geleneksel mutfağı, söz konusu kültürel etkileşimlerin güçlü bir yansıması niteliğindedir (Aka, 2015: 22; Ilgar, 2025: 258; Kahraman ve İbrahimov, 2013: 86).

Tarihi

Çanakkale’nin kültürel tarihi yapısı, Helenistik dönem Truva yerleşmesine dayanmaktadır. Ardından Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluklarının etkileriyle zenginleşen bölge, tarih boyunca çok katmanlı bir kültürel miras birikimi oluşturmuştur (İlgar, 2025: 257). Köklü bir geçmişe sahip olan Çanakkale, UNESCO Dünya Kültür Mirası listesinde yer alan Troya ile Homeros destanlarının kaynağına; Assos’ta Aristo’nun kurduğu felsefe okuluna, Gelibolu Yarımadası’nda ise 1915 Çanakkale Savaşları’na tanıklık eden tarihi alanlara ev sahipliği yapmaktadır (Yıldız, 2018: 173). Dünya tarihi açısından değerlendirildiğinde Troya, Assos, Aleksandria Troas, Apollon Smintheus ve Parion gibi antik kentlere ev sahipliği yapan Çanakkale, sahip olduğu kültürel ve arkeolojik miras ile önemli bir değer taşımaktadır (Tıkır, 2023: 186). Çanakkale gerek stratejik konumu gerekse tarihsel birikimiyle turizm ve kültürel miras açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Özellikle Çanakkale Savaşı’na ilişkin müzeler, anıtlar ve kaleler kentin turistik cazibesini artırmaktadır. Şehitlik Abidesi, en çok ziyaret edilen alanlardan biri olup, her yıl çok sayıda yerli ve yabancı turisti çekmektedir. Bunun yanı sıra kültürel miras değerleri arasında Çanakkale Şehitliği, Aynalı Çarşı, Truva ve Parion Antik Kentleri, Çimenlik ve Kilitbahir Kaleleri, Assos Antik Kenti, Morto, Tekke ve Anzak Koyları, Bozcaada Kalesi, Çanakkale Deniz Müzesi, Saat Kulesi ve Arkeoloji Müzesi yer almaktadır (Savaş ve Özdemir, 2020: 82). Avrupa ve Asya kıtalarını kıyılarıyla birbirine bağlayan Çanakkale, sahip olduğu tarihi miras ve doğal güzellikleriyle önemli bir kültür turizmi potansiyeline sahiptir. I. Dünya Savaşı’nda bir cepheye ev sahipliği yapması, kenti yalnızca Türk tarihi açısından değil, dünya tarihi bakımından da stratejik bir konuma taşımış; aynı zamanda Türkiye Cumhuriyeti’nin temellerinin atıldığı bir şehir olarak tarihsel kimliğini güçlendirmiştir. Çok sayıda şehitlik, anıt ve mezarlığın bulunduğu Gelibolu Yarımadası Tarihi Milli Parkı ile Truva ve Assos gibi antik uygarlık merkezleri, Çanakkale’nin tarihi önemini pekiştirmektedir (Genç, 2013: 67).

ÇANAKKALE YEMEK KÜLTÜRÜ

Yeme Alışkanlıkları

Çanakkale mutfağı genel hatlarıyla Ege ve Akdeniz mutfaklarının karakteristik özelliklerini yansıtmaktadır. Bununla birlikte mutfak kültürü tarihsel ve sosyokültürel etkileşimler sonucunda farklı yönlerden beslenmiştir. Rum ve Yahudi topluluklarının etkisiyle deniz ürünleri ağırlıklı bir deniz mutfağı gelişmiş, diğer taraftan ise Yörüklerin göçebe yaşam kültüründen aktarılan et ve tahıl temelli yemekler, dağ mutfağını

oluşturmuştur. Bu ikili yapı, Çanakkale gastronomisinin hem deniz hem kara kaynaklı lezzetleri bir araya getiren özgün ve bütüncül bir mutfak kimliği kazanmasına imkân sağlamaktadır (Bucak ve Ateş, 2014: 317-318). Çanakkale ili, uygun iklim koşulları ve zengin florası sayesinde çok sayıda yenilebilir ot ve bitki türüne ev sahipliği yapmaktadır. Bunlardan öne çıkanlar arasında; dağ kekiği, çörekotu, dereotu, ebegümeci, kuzukulağı (ekşikulak), yabani turp, şevketibostan (kenger), arapsaçı, deniz börülcesi, tere, pazı, radika ve filiz otu bulunmaktadır (Yolcu, 2018: 69-71). Ayrıca bölgede yaygın olarak yetişen diğer bitkiler arasında labada, hardal otu, hindiba, kazayağı (yabani kereviz), semizotu (pirpirim) ve ısırgan otu da sayılabilir (Karaca, Yıldırım ve Çakıcı, 2015: 29-31). Çanakkale, birçok bitki türüne ev sahipliği yapmakta, bu zenginlik bölge halkının yeme-içme alışkanlıklarını doğrudan etkilemektedir. Ebegümeci, çiken, pazı, filiz ve eşek turpu gibi otlar, günlük yemeklerde sıklıkla kullanılan yerel ürünlerdir. Bunun yanı sıra adaçayı, defneyaprağı, mercanköşk, oğul otu, ısırgan otu ve kekik gibi aromatik bitkiler de Çanakkale mutfağının vazgeçilmez unsurları arasında yer almakta; özellikle peynir çeşitleri ve zeytinyağlı yemekler başta olmak üzere birçok yöresel lezzetin tatlandırılmasında kullanılmaktadır (Özer vd., 2024: 319). Zeytin üretiminin yoğun olduğu Çanakkale’de, zeytinyağlılar bölge halkının benimsediği beslenme alışkanlıkları arasında öne çıkmaktadır. Başlıca tüketilen zeytinyağlı yemekler; enginar, bakla, kabak çiçeği dolması olup, bunun yanı sıra çeşitli salatalar ve mezeler de zeytinyağının karakteristik lezzetiyle hazırlanarak sofralarda öne çıkmaktadır. Özellikle sebze yemeklerinde ve salatalarda yaygın şekilde kullanılan zeytinyağı, bölgenin Ege mutfağıyla olan bağını da ortaya koymaktadır. (Bucak ve Taşpınar, 2014: 564). Çanakkale, kıyı kenti olmasının doğal bir sonucu olarak balıkçılığın doğrudan halk tarafından gerçekleştirildiği bir şehir özelliği taşımaktadır. Bu durum, balık ve deniz ürünlerinin yalnızca ekonomik bir faaliyet olmanın ötesine geçerek, bölge halkının yeme alışkanlıklarında vazgeçilmez bir tüketim unsuru haline gelmesini sağlamaktadır (Çolakoğlu vd., 2006: 391). Çanakkale kıyılarında, Ayvalık kıyılarında görülen trol avcılığının aksine gırgır balıkçılığı yapılmaktadır. Bu yöntemle lüfer, palamut, sardalye, hamsi, istavrit ve bölgeye özgü bir tür olan *kupes* avlanmaktadır. Bitkisel beslenen kupes, yöre halkı tarafından oldukça rağbet gören bir balıktır. Sardalyenin küçüğü olan ve avlanması yasak olan *papalina* ise bölgede bilinen önemli türlerden biridir. Gırgır balıkçıları, turistik teknelere papalina yerine genellikle çaça türü balık sunmaktadır. Bölgedeki en yaygın balık türü sardalye olup yaz aylarında küçük ölçekli balıkçılar daha çok çamur mezgiti olarak bilinen mezgiti türünü avlamaktadır (Yolcu, 2023: 270).

Yöreye Özgü Yemekler

Yöresel mutfak, kendi içerisinde yöresel yemekleri ve geleneksel yiyecekleri barındıran zengin bir kültürel yapıya sahiptir. Geçmişte yöresel gıdalar daha çok coğrafi kökenleriyle değerlendirilirken, günümüzde tüketicilerin bakış açısı farklı bir boyuta evrilmiştir. Artık tüketiciler için yerel ekonomileri destekleme, gıdayı taze tüketme arzusu ve ürünlerin izlenebilir olması coğrafi odaktan daha önemli hale gelmiştir (Giovannucci, Barhamve Pirog, 2010: 95). Bu durum, tüketim tercihlerinde mesafenin değil ürünün tazeliğinin ve üreticinin yerelliğinin öne çıktığını göstermektedir. Dolayısıyla günümüz tüketicisi, yalnızca yöresel gıdanın nereden geldiğiyle ilgilenmemekte aynı zamanda bu ürünün yerel üreticiye katkı sağlaması, sürdürülebilir bir üretim zincirinden geçmesi ve güvenilir bir şekilde izlenebilir olması gibi kriterlere önem vermektedir.

Yöresel yemekler, bölgesel bir kimliğe sahip olup belirli bir yörede üretilen veya yetiştirilen, aynı zamanda o yöreye özgü kültürel ve coğrafi özellikleri yansıtan yiyecek ve içecek çeşitleri olarak tanımlanmaktadır (Bui, Nguyen ve Lee, 2025: 2). Bu tanım, yöresel yiyeceklerin yalnızca beslenme aracı olmanın ötesinde bir bölgenin kültürel belleğini, geleneklerini ve yaşam biçimini taşıyan unsurlar olduğunu ortaya koymaktadır. Dolayısıyla yöresel yemekler hem somut olmayan kültürel mirasın bir parçası hem de gastronomi turizminin temel yapı taşlarından biri olarak değerlendirilmektedir.

Çanakkale bölgesi genelinde benzer tüketim alışkanlıkları olsa da mutfak kültüründe yer alan yöresel yemekler, ilçelere göre farklılık göstermektedir. Merkez ilçede; peynir helvası, melki yemeği, yumurtalı tiken ve metez öne çıkmaktadır. Lapseki’de; kuşburnu kurabiyesi, tumbi, sini basması ve sütlü göce tatlısı dikkat çekmektedir. Biga ilçesi; kadayıflı cevizli lokum, Biga köftesi, Işıklı nohut kahvesi ve Biga peynir tatlısı ile tanınmaktadır. Bayramiç’te nohut ekmeği, bulgurlu mantı ve balkabağı böreği öne çıkan lezzetlerdir. Eceabat’ta lüfer pilavı, peynirli patlıcan kızartması ve tarhanalı patlıcan öne çıkmaktadır. Çan ilçesinde ahlut turşusu ve etli sütlü çorba bilinen yöresel tatlardır. Yenice’de bakla keşkeği, Ezine’de peynirli fesleğenli domates dolması, Ayvacık’ta Dünür helvası, gardala ve irezene dikkat çekmektedir. Gelibolu mutfağında sardalye, Hıdrellez böreği, tavuklu mantı, Mevlevi tatlısı ve papaz yahni ön plana çıkmaktadır. Gökçeada’da; Gökçeada şarabı, efibadem kurabiyesi, galaktobourek ve cicirya özgün

lezzetler arasındadır. Bozcaada mutfağında ise Bozcaada şarabı, tavşan yahni, bademli kurabiye ve asma yaprağında sardalye önemli yöresel ürünler olarak öne çıkmaktadır (Özer vd., 2024: 322-323).

Demirbulat, Saatçi ve Tozan (2022: 1165), Çanakkale mutfağının yaşatılmasının bölgeye katkıları üzerine yürütülen araştırmada Çanakkale mutfağında tüketilen yöresel yemeklerin; pitanlita teneke üstü, zeytinyağlı dolma, mafış, kuzu kapama, sini mantısı, keşkek, Troya tatlısı, ceviz baklavası, efibadem kurabiyesi, ada kahvesi, ada lokumu, yöresel mantı, kabak çiçeği dolması ve çeşitli mezeler, salyangoz, denizkestanesi, kalamar, ahtapot gibi deniz ürünleri, zeytinyağlı yaprak sarması, şarap, balık ve et yemekleri olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Ayrıca Çanakkale mutfağının Akdeniz, Ege ve Yunan mutfaklarıyla benzerliklerini belirtmişlerdir (Demirbulat, Saatçi ve Tozan, 2022: 1165). Özer vd. (2024: 322-323), Çanakkale mutfak kültüründe benzer tüketim alışkanlıkları olsa da bölge genelindeki yöresel yemeklerin, ilçelere göre farklılık gösterdiğini ifade etmişlerdir. Merkez ilçede; peynir helvası, melki yemeği, yumurtalı tiken ve metez öne çıkmaktadır. Lapseki’de; kuşburnu kurabiyesi, tumbi, sini basması ve sütlü göce tatlısı dikkat çekmektedir. Biga ilçesi; kadayıflı cevizli lokum, Biga köftesi, Işıklı nohut kahvesi ve Biga peynir tatlısı ile tanınmaktadır. Bayramiç’te nohut ekmeği, bulgurlu mantı ve balkabağı böreği öne çıkan lezzetlerdir. Eceabat’ta lüfer pilavı, peynirli patlıcan kızartması ve tarhanalı patlıcan öne çıkmaktadır. Çan ilçesinde ahlata turşusu ve etli sütlü çorba bilinen yöresel tatlardır. Yenice’de bakla keşkeği, Ezine’de peynirli fesleğenli domates dolması, Ayvacık’ta Dünür helvası, gardala ve irezene dikkat çekmektedir. Gelibolu mutfağında sardalye, Hıdırellez böreği, tavuklu mantı, Mevlevi tatlısı ve papaz yahni ön plana çıkmaktadır. Gökçeada’da; Gökçeada şarabı, efibadem kurabiyesi, galaktoboureko ve cicirya özgün lezzetler arasındadır. Bozcaada mutfağında ise Bozcaada şarabı, tavşan yahni, bademli kurabiye ve asma yaprağında sardalyenin önemli yöresel ürünler olarak öne çıktığı sonucuna ulaşmışlardır. Bucak ve Ateş (2014: 321), Çanakkale mutfağında öne çıkan geleneksel yemekler arasında peynir helvası, keşkek, balık tuzlama, çeşitli ot yemekleri, oğlak eti, çömlek kebabı, asma yaprağında sardalye, efibadem kurabiyesi, sardalye, Ezine peyniri, Hıdırellez pilavı, bakla keşkek, melki mantarı, Biga köftesi, nohut ekmeği, koliva, domates reçeli ve Bayramiç tahin helvası bulunduğu sonucunu paylaşmışlardır. Bölgedeki damak zevki farklı yiyecekler üzerinde yoğunlaştığını, öne çıkan tatların peynir helvası, keşkek, oğlak eti, Biga köftesi, asma yaprağında sardalye, ot yemekleri, bakla yemekleri, tuzlanmış balık ve nohut ekmeği olduğunu vurgulamışlardır. Yılmaz ve Berik (2022, 87-93), Çanakkale’nin geçmişten bugüne ön plana çıkan yöresel deniz ürünleri yemeklerinin tanımı üzerine yürütülen çalışmada; iskorpit balığı çorbası, midye dolma, midye tava, kalamar tava, kalamar dolma, kalamar kokoreç, ahtapot salatası, ahtapot güveç, karides salatası, karides güveç, asma yaprağında sardalye, kılıç şiş, istavrit tava, fener buğulama ve fırın levreğin bölge halkının mutfağında ve restoranlarda tüketilen yöresel deniz ürünleri yemekleri olduğu sonucuna ulaşmışlardır.

Çanakkale mutfağına ait yöresel yemekler; çorbalar, ana yemekler, pilavlar, salatalar, deniz ürünleri ve tatlılar olmak üzere altı ana başlık altında sınıflandırılarak Tablo 1’de listelenmiştir.

Tablo 1: Çanakkale İli Yöresel Yemekleri

Çorbalar	Ana Yemekler	Pilavlar	Salatalar	Deniz Ürünleri	Tatlılar
Ovmaç Çorbası	Tumbi	Lüfer Pilavı	Biber Parpullaması	Papaz Yahni	Peynir Helvası
Domatesli Tarhana Çorbası	Ispanak Sarması	Patlıcan Kapama	Deniz Börülcesi	Midye Dolma	Yumurta Helvası
İskorpit Çorbası	Çırpma	Zeytinyağlı Yaprak Sarması	Ahtapot Salatası	Tuzlu Sardalye	Halle Şeftalisi Reçeli
Ispanak Çorbası	Melki Yemeği	Pazı Dolması	Patlıcan Turşusu		Mafış
	Metéz		Yağlı turşu		Üzüm reçeli
	Melki Köftesi		Ahlata Turşusu (Deli Armut Turşusu)		Samsa (Oturtma)
	Tarhanalı patlıcan				Kiraz reçeli
	Börülce köftesi				Kabak reçeli
					İncir dolması

Kaynak: Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025.

Çanakkale’de bulunan ve Türkiye’nin en büyük adası olan Gökçeada’nın yöresel mutfak geçmişi M.Ö. 6500 yılına kadar uzanmakta olup adanın gastronomik açıdan köklü bir mirasa sahip olduğunu göstermektedir. Ada mutfağı hem Akdeniz beslenme kültürünün sağlıklı unsurlarını hem de tarih boyunca farklı kültürlerin etkileşiminden doğan özgün tatları bünyesinde barındırmaktadır. Yöreye özgü lezzetler arasında; bademli kurabiye, keçi sütü dondurma, karadut dondurması, bal, keçi peyniri, zeytinyağı, şarap, mantı, cicirya, sakızlı muhallebi, domates ve incir reçeli, dibek kahvesi, ahtapot yahnisi, fırında oğlak dolması, bomba fasulye pilaki, kalamar dolması, sübye yahnisi, galaktoboureko, kılıç şiş, karides güveç ve oğlak çevirme gibi ürünler öne çıkmaktadır (Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018: 350).

Özel Gün Yemekleri

Mutfak kültürü; toplumların tarihsel geçmişi, coğrafi konumu, tarımsal üretim yöntemleri, dini inançları, sosyokültürel yapıları ve ekonomik koşulları gibi birçok faktörden etkilenmektedir. Her ülke ve bölge kendine özgü bir yemek kültürü geliştirirken, bu kültürün ayrılmaz bir parçası olarak özel günlerde ve törenlerde hazırlanan yemekler bulunmaktadır (Ademoğlu ve Özkaya, 2021: 256). Özel günlerde hazırlanan yemekler, dini bayramlarda sofraya taşınan yiyecekler, geçiş aşamalarına özgü ritüel yemekleri ile kutlama, uğurlama ve karşılama gibi toplumsal pratiklerde sunulan ikramlar; mutfak kültürünün temel unsurlarını oluşturan yemek çeşitlerini ifade etmektedir (Sarioğlu ve Sezen: 2024: 1376). Dolayısıyla doğum, evlenme, ölüm, dini bayramlar ve köy hayırları gibi toplumsal ve dini açıdan önem taşıyan günlerde sofraya gelen yiyecekler, yalnızca beslenme ihtiyacını karşılamamanın ötesinde toplumsal birlikteliği ve kültürel sürekliliği de yansıtmaktadır.

Çanakkale ilinde özel günlerde ve törenlerde tüketilen yemekler Tablo 2’de yer almaktadır.

Tablo 2: Çanakkale İli Özel Gün Yemekleri

Özel Günler	Tüketilen Yiyecek ve İçecekler
Doğum	Çay, Türk kahvesi, revani, pilav, kavurma, ırmik tatlısı, sütlaç, zeytinyağı sarma, kısır, lohusa şerbeti, tulumba, yoğurtlu makarna.
Evlenme	Keşkek, tas kebabı, musakka, işkembe yahnisi, pilavlar, zeytinyağı sarma, lahana sarması, cacık, mangal, baklava, peynir helvası, ırmik helvası.
Ölüm	Çorba çeşitleri, pilavlar, tas kebabı, karnıyarık, nohut, fasulye, ırmik/basma helvası, keşkek, peynir helvası, kemalpaşa tatlısı.
Ramazan	Kavurma, baklava, tel kadayıf, kabak tatlısı, biber dolması, sarma, sütü çorba, peynir helvası, hoşmerim, çay, kahve.
Köy Nöbeti	Makarna, tarhana, türlü, bulgur pilavı, yoğurtlu biber, gözleme, saçaklı mantı, kemalpaşa tatlısı, yufka mantısı.
Kurban Bayramı	Kavurma, haşlama, ciğer kaşası, macır köftesi, güveç, baklava, peynir helvası, un helvası, dolma.
Muharrem	Tuzlu aşure, tatlı aşure, gödek.
Sünnet	Keşkek, tas kebabı, nohut, pilav, ırmik helvası, hoşmerim, kemalpaşa tatlısı.
Hatim	Tavuk çorbası, keşkek, pilavlar, kuru fasulye, nohut, ciğer kavurması, ırmik helvası.
Asker Uğurlama	Keşkek, tas kebabı, çorbalar, nohut, fasulye, pilavlar, ırmik helvası.
Hıdırellez	Oğlak çevirme, kapama, pilav, peynir helvası, Hıdırellez yumurtası.
Köy Hayrı	Keşkek, çorbalar, pilavlar, fasulye, tas kebabı, ırmik helvası, aşure

Kaynak: Atmaca ve Toygur, 2021: 78; Gülcan, 2022: 51-52; Yolcu ve Dinç, 2018: 129-175.

Çanakkale’de düzenlenen köy hayırlarına ayrı bir parantez açmak gerekmektedir. Köy hayırları, toplumsal dayanışmayı yansıtan önemli bir gelenektir. Katkıların ortaklaşa sağlandığı bu etkinliklerde mevlid okunur, dualar yapılır ve geniş katılımı karşılayacak miktarda yemekler hazırlanır. Kolektif yapısı ve dini içeriğiyle köy hayırları, günümüzün bireyselleşme ve sekülerleşme eğilimlerine karşı toplumsal birlikteliği koruyan özgün bir kültürel pratik olarak öne çıkmaktadır (İlgar, 2025: 255). Bu sayede köy hayırlarındaki yemek

hazırlığı toplumsal bir dayanışma şeklinde yürütülmektedir. Bu tür etkinliklerde öne çıkan yemekler arasında etli ya da tavuklu bulgur ve pirinç pilavı ile keşkek yer almaktadır. Kullanılacak et ve tavuk kimi zaman köylülerin kendi yetiştirdikleri hayvanlardan sağlanırken, kimi zaman da dışarıdan satın alınmaktadır. Ana yemeklere eşlik eden içecek ve tatlı ikramları arasında ise genellikle hoşaf, ayran ve yoğurt bulunmaktadır (Erol, 2004: 114).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Coğrafi işaretler, menşe adı ve mahreç işareti olmak üzere iki grupta değerlendirilmektedir (Taş ve Taş, 2017: 3). Menşe adında, ürünün tüm üretim aşamalarının tanımlanan coğrafi sınırlar içerisinde gerçekleşmesi zorunludur. Buna karşın mahreç işaretli ürünlerde üretim süreci coğrafi alanın dışında da yapılabilmekte ancak bu durumda ilgili bölgeye özgü üretim yöntemlerinin kullanılması ve ürünün kalitesinin aynı düzeyde korunması gerekmektedir. Dolayısıyla mahreç işaretinde ürün ile coğrafi bölge arasındaki bağ görece daha zayıf olmakla birlikte üretim tekniği ve kalite sürekliliği esas alınmaktadır (Kargiglioğlu, Bayram ve Çetin, 2019: 627). Yerel değerlerin turistlerin destinasyon tercihlerini etkilemede giderek daha fazla ön plana çıkmasıyla birlikte bu değerleri koruma altına alan, yerel tarım ve zanaatkarlık faaliyetlerini destekleyen ve ürünlere ekonomik değer kazandırarak güçlü bir imaj oluşturan coğrafi işaretleme sistemi, turizm sektörü açısından önemli bir konu haline gelmiştir. Özellikle bilinçli tüketici kitlesi, coğrafi işarete sahip ürünlerin öne çıkarıldığı destinasyonlara yönelmekte ve bu durum gastronomi turizminin gelişiminde belirleyici rol oynamaktadır (Polat, 2017: 25). Coğrafi işaretler, tescil edilip ulusal ve uluslararası ölçekte tanıtımları yapıldığında, yalnızca ürünlerin ekonomik değerini artırmakla kalmaz; aynı zamanda kırsal kalkınmaya katkı sağlayarak göçün önlenmesinde ve istihdamın artırılmasında tamamlayıcı bir unsur olarak da işlev görebilir (Işın ve Yalçın, 2020: 2508). Bu duruma örnek olarak; Çanakkale'nin Ezine peyniri gösterilebilir. Kaz Dağları'nın kuzey ve batısında yer alan Ezine, Bayramiç ve Ayvacık ilçelerinin doğal bitki örtüsü ve zengin su kaynaklarıyla beslenen koyun, keçi ve ineklerin sütlerinden üretilen tam yağlı beyaz peynir, bölgenin en değerli ürünlerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Üretim alanı, Ezine, Bayramiç ve Ayvacık ilçelerinin tamamıyla birlikte Çan ilçesine bağlı bazı köyleri kapsamaktadır. Ezine peynirine özgünlüğünü kazandıran en temel unsur, üretimin yapıldığı coğrafyanın doğal özellikleridir. Kaz Dağları'nın bol yağışlı yapısı sayesinde gelişen zengin bitki örtüsü ve oksijen yoğunluğu, peynirin kendine has niteliklerini belirlemektedir. Bölgedeki mercanköşk, güveyi otu, adaçayı, tüylü nane, oğul otu ve kekik gibi yüzlerce aromatik bitki, süt hayvanlarının doğal beslenmesini sağlamakta; bu bitkilerden gelen tat ve koku, süte yansıyor Ezine peynirine başka hiçbir yerde bulunmayan özgün bir aroma kazandırmaktadır (Çalışkan ve Koç, 2012: 197). Ezine ilçesinin coğrafyasının hayvan yetiştiriciliği bakımından uygun bir bölge olması, süt ve süt ürünleri üretiminin yaygın bir faaliyet olarak benimsenmesine olanak sağlamaktadır. Köylerde üretilen sütler, soğutma sistemine sahip araçlarla ilçe merkezinde yer alan mandıralara taşınmakta, burada işlenerek peynir üretimine başlanmaktadır. Ezine peynirinin üretiminde keçi, koyun ve inek sütü karışımı kullanılmakta; bu özelliğiyle diğer peynir çeşitlerinden farklı bir tat profili elde edilmektedir. Ayrıca üretim sürecinde starter kültür (maya) kullanılmamakta, geleneksel yöntemler korunarak üretim yapılmaktadır (Tuncel vd., 2010: 2). Bu özellik, Ezine peynirine yalnızca benzersiz bir aroma ve doku kazandırmakla kalmayıp aynı zamanda onu coğrafi işaretli ve kültürel bir değer haline getirmiştir (Karaca, 2016: 28). Bir diğer örnek ise Çanakkale ilinin Bayramiç ve çevresinde yoğun olarak gerçekleştirilen susam ekimi, susam işleme yöntemlerinin ilerlemesi sonucu helva üretim yöntemlerinin gelişmesidir. Bu sayede tarihi 1870'lere kadar uzanan, tahin, beyaz şeker, çöven, sitrik asit ve sudan üretilen Bayramiç Tahin Helvası bölgeyle bütünleşmiş ve coğrafi işaretle tescillenmiştir. (Ulema, Karakaş ve Semint, 2024: 580).

Çanakkale ilinin 2025 yılı itibarıyla sahip olduğu tescilli coğrafi işaretler; ürün grubu, coğrafi işaret adı, tescil tarihi ve türü olarak aşağıdaki tabloda sıralanmaktadır:

Tablo 3: Çanakkale Tescilli Coğrafi İşaretleri

Ürün Grubu	Coğrafi İşaretin Adı	Tescil Tarihi	Türü
Süt Ürünleri	Ezine Peyniri	2007	Menşe
	Bayramiç Beyazı	2012	Menşe
Meyve ve Tarım Ürünleri	Bayramiç Elması	2016	Menşe
	Bozcaada Çavuş Üzümlü	2020	Menşe
	Lâpseki Şeftalisi	2022	Menşe
	Çanakkale Domatesi	2023	Menşe

	Biga Pirinci	2023	Mahreç
Zeytincilik Ürünleri	Geyikli Zeytinyağı	2021	Menşe
	Bayramiç Zeytinyağı	2022	Menşe
Tatlılar ve Şekerlemeler	Bayramiç Tahin Helvası	2021	Mahreç
	Biga Peynir Tatlısı	2023	Mahreç
	Gelibolu Peynir Helvası	2024	Mahreç
İçecekler	Işıkeli Nohut Kahvesi	2023	Mahreç
El Sanatları	Çanakkale El Halısı	1997	Mahreç

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025.

Çanakkale ilinin 2025 yılı itibariyle menşe işaretli 8 adet, mahreç işaretli 6 adet olmak üzere coğrafi işaret ile tescil ettirilmiş 14 adet ürünü bulunmaktadır.

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Çanakkale, farklı turizm türlerinin geliştirilmesine elverişli yapısıyla dikkat çekmektedir. Ayvacık, Bayramiç ve Yenice ilçeleri agro-turizm açısından öne çıkarken; Kazdağları ve Gökçeada eko-turizm için önemli potansiyel sunmaktadır. Gastronomi turizmi bakımından Bozcaada, Gökçeada ve Biga öne çıkan destinasyonlar arasında yer almakta; şarap turizmi açısından ise Bozcaada, Eceabat ve Gökçeada dikkat çekmektedir. Bu destinasyonlarda gerçekleştirilecek yerinde gözlem, deneyim ve tatma olanakları sayesinde yenilik arayışında olan kültür turistlerine farklı ve özgün deneyimler yaşatmak mümkündür (Bucak ve Ateş, 2014: 325). Gastronomi müzeciliği kapsamında Adatepe Zeytinyağı Müzesi, Çanakkale–İzmir karayolu üzerinde, Ayvacık ilçesine bağlı Küçükkuşu kasabasının girişinde yer almakta olup 19. yüzyılın sonlarında inşa edilen tarihi sabunhane binasının restore edilmesiyle 2001 yılında faaliyete geçirilmiştir (Ağan ve Karaman, 2025: 259). Müzenin kuruluş süreci, 2000 yılında Burhaniye’de geleneksel yöntemlerle zeytinyağı üretmek amacıyla bir araya gelen beş ortak tarafından başlatılmıştır. Ortakların üretim tesisini Adatepe’ye taşıma kararı almalarıyla birlikte günümüzde müze olarak kullanılan yapı keşfedilmiş ve yalnızca üretim amaçlı planlanan fabrika, toplumsal faydayı gözeterek müze işleviyle yeniden düzenlenmiştir. Bu süreçte geleneksel üretim ekipmanlarını toplama, koruma ve koleksiyon haline getirme yönündeki çabalar müzenin oluşumunda belirleyici olmuştur (Lokman, Yarmacı ve Güdül, 2022: 386). Bu neticede müzenin kuruluş amacı, zeytinyağı üretimini sergilemenin ötesinde Türk kültüründe köklü bir yere sahip olan zeytin ve zeytinyağına dair sınırlı yazılı ve görsel materyal eksikliğini gidermek, bu kültürel mirası gelecek kuşaklara aktarmak ve gastronomi turizmine katkı sunmaktır. Bu yönüyle Türkiye’nin ilk gastronomi temalı özel müzelerinden biri olarak öne çıkmaktadır (Savaşkan ve Çavuş, 2021: 98). Müze iki ana bölümden oluşmaktadır. Birinci katta arkeolojik ve etnografik eserler sergilenmekte, ayrıca geleneksel yöntemlerle zeytinyağı üretim süreci görsel materyaller aracılığıyla aktarılmaktadır. İkinci katta ise zeytincilikte kullanılan geleneksel eşyalar ve üretim teknolojileri yer almakta, böylece ziyaretçilere zeytinciliğin tarihsel ve kültürel gelişimi hakkında bütüncül bir bakış sunulmaktadır (Gür, 2017: 145). Müze içerisinde sergilenen objeler arasında eski zeytinyağı presleri, toplama aletleri, taşıma ve saklama kapları ile folklorik unsurlar bulunmaktadır. (Şahin ve Aydın, 2017: 184). Ziyaretçi deneyimi müzenin önemli bir yönünü oluşturmaktadır. Müze bünyesinde yer alan satış bölümünde zeytin, zeytinyağı, sabun, mutfak aksesuarları ve çeşitli kitaplar sunulmakta; müze kafesinde ise ziyaretçilere çay, kahve, soğuk içeceklerin yanı sıra zeytinyağlı yemeklerin tadımı imkânı sağlanmaktadır (Ceyhun Sezgin ve Şanlıer, 2021: 180). Bu neticede Adatepe Zeytinyağı Müzesi yalnızca bir sergileme alanı değil aynı zamanda bir gastronomi deneyim merkezi olarak işlev görmektedir (Lokman et al., 2022: 386).

Çanakkale’nin üretim odaklı avantajların güçlü olması, şehrin gastronomik potansiyeline de olumlu katkı sağlamaktadır. Çanakkale’nin destinasyon olarak çekiciliği yalnızca mutfak kültürüyle sınırlı olmayıp gastronomi turizminin kalitesini artıran doğal, kültürel ve sosyal unsurlar da ziyaretçilerin ilgisini çekmektedir. Günümüzde alternatif turizm türlerinin giderek çeşitlenmesi, gastronomi turizminin daha fazla tercih edilmesine zemin hazırlamaktadır (Küçük ve Saatçı, 2022: 191). Bu bağlamda Çanakkale’de bulunan TaTuTa (Ekolojik Çiftliklerde Tarım Turizmi ve Gönüllü Bilgi, Tecrübe Takası) çiftlikleri, gastronomi turizmine katkı sağlayan önemli alanlardan biridir. Ziyaretçiler, kırsal yaşamın bir parçası olma imkânı bularak çiftliklerde yetiştirilen ürünlerin hasadı, hazırlanması, pişirilmesi ve işlenmesi süreçlerine doğrudan katılabilmektedir. Böylece hem üretimden tüketime uzanan aşamaları deneyimleme fırsatı yakalamakta hem de gastronomi odaklı özgün bir deneyim edinmektedir (Deniz vd., 2018: 373). Bu

doğrultuda Çanakkale'nin coğrafi işaretli ürünlerinin alternatif turizm türleriyle bütünleştirilmesi, bölgeye gelen ziyaretçilerin bu ürünlerle doğal bir şekilde karşılaşmalarını sağlamaktadır. Bu bağlamda, coğrafi işaretlerle doğrudan ilişkilendirilen gastronomi turizmi, kırsal turizm ve ekoturizm gibi turizm çeşitleri, bölgenin cazibesini artırmaktadır (Mercan ve Üzülmaz, 2014: 89).

Çanakkale ve gastronomi turizmi konulu literatürde yer alan önceki çalışmalar incelenerek aşağıda yer alan Tablo 4'te Çanakkale gastronomi rotaları oluşturulmuştur. İlgili tabloda ziyaret edilecek lokasyonlar ile bu lokasyonlarda tadım yapılacak ürünler ve deneyimler açıklanmıştır.

Tablo 4: Çanakkale Gastronomi Rotaları

Lokasyon	Ürün/Yemek	Deneyim
Biga	Biga Köftesi, Kadayıflı Lokum, Nohut Kahvesi	Et ve süt üretim alanlarını gezme, üretim koşullarını gözlemleme, köfte tadımı, nohut kahvesi deneyimi.
Bayramiç	Tahin Helvası, Bayramiç Beyazı, Nohut Ekmeği	Helva üretim tesisi gezisi, tadımlar, TaTuTa çiftliklerinde atölyeler, organik tarım uygulamaları, konaklama
Ezine	Ezine Peynir, Peynir Helvası	Süt ürünleri üretim tesislerini gezme, yerinde peynir tadımı, peynir helvası tatlı deneyimi.
Gelibolu	Sardalye (özellikle Ağustos–Eylül), Sarma Yaprağında Sardalye, Lüfer, İstavrit	Mevsiminde sardalye tadımı, balık restoranlarında farklı deniz ürünlerini deneyimleme.
Merkez (Çanakkale)	Domates Reçeli, Çanakkale Domatesi, Peynir tatlısı, Çanakkale Seramikleri	Yöresel restoranlarda ürün tadımı, seramik ve el sanatları atölyeleri, hediyelik alışveriş.
Bozcaada	Şarap (bağ bozumu zamanı: Ağustos–Eylül), Nohut Ekmeği, Bademli Kurabiye	Bağ bozumu ve şarap festivali, bağ ve şarap mahzeni gezileri, şarap–meze eşleştirme, ev yapımı şarap tadımı.
Gökçeada	Oğlak Çevirme, İmroz Koyunu, Gökçeada Kekik Balı, Karadut Suyu, Ada Kahvesi, Deniz Ürünleri (Kalamar, Ahtapot)	Rum mutfağı atölyeleri, balık/deniz ürünü yakalama etkinlikleri, oğlak çevirme deneyimi, bal tadımı.
Kazdağları	Aromatik otlar, zeytinyağı, zeytinyağlı yemekler	Doğa yürüyüş parkurları, ot toplama ve tanıma etkinlikleri, ekoturizm deneyimi.
Assos Küçükkuşu	Zeytinyağı, Kabak Çiçeği Dolması, Enginar	Adatepe Zeytinyağı Müzesi ziyareti, geleneksel sıkım gözlemi, zeytinyağı ve sabun tadım/atölyeleri.
Eceabat	Şaraplar, Mezeler	Şarap mahzeni ve üretim tesisleri gezisi, tadımlar, Gelibolu Yarımadası Milli Parkı ile bağlantılı gastronomi etkinlikleri.
Yenice	Kapya biberi, Tarımsal ürünler	Agro-turizm kapsamında çiftlik ziyaretleri, biber hasadı ve tadımı.
Lâpseki	Lâpseki Kirazı	Kiraz hasadı zamanı tadım etkinlikleri, bahçe gezileri.
Umurbey	Umurbey Şeftalisi	Şeftali bahçesi ziyaretleri, reçel ve tatlı yapım atölyeleri.

Kaynak: Bucak ve Ateş, 2014: 317-326; Köşeler vd., 2019: 1539-1547, Özer vd., 2024: 322.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Çanakkale ili, sahip olduğu coğrafi işaretli ürünler ile Türkiye gastronomisinde önemli bir konuma sahiptir. Özellikle Ezine Peyniri, Bayramiç Beyazı, Bayramiç Elması, Bozcaada Çavuş Üzümü, Lâpseki Şeftalisi, Çanakkale Domatesi, Biga Pirinci, Geyikli Zeytinyağı, Bayramiç Zeytinyağı, Bayramiç Tahin Helvası, Biga Peynir Tatlısı, Gelibolu Peynir Helvası ve Işıklı Nohut Kahvesi gibi coğrafi işaretli ürünler yalnızca yöresel mutfak kimliğini yansıtmakla kalmayıp aynı zamanda bölgenin kültürel mirasının da somut göstergeleri niteliğindedir. Bu ürünlerin coğrafi işaretli olması, onların belirli bir üretim coğrafyası, doğal koşullar ve geleneksel bilgi birikimiyle özdeşleştiğini ortaya koymaktadır. Nitekim coğrafi işaretli ürünler,

tüketicilere güvenilirlik, özgünlük ve kalite garantisi sunarken yerel üreticilere de ekonomik değer yaratmaktadır. Gastronomi turizmi açısından bakıldığında, bu ürünler destinasyonun çekiciliğini artırmakta, ziyaretçilere özgün tatlar deneyimleme imkânı sunarak bölgenin sürdürülebilir turizm potansiyelini güçlendirmektedir. Dolayısıyla Çanakkale'nin coğrafi işaretli ürünleri hem gastronomik çeşitliliğin korunması hem de yerel kalkınmanın desteklenmesi açısından stratejik bir öneme sahiptir.

Çanakkale'nin yöresel mutfağı, sahip olduğu kültürel çeşitlilik ve coğrafi özellikler sayesinde Anadolu gastronomi mirasının en özgün örneklerinden birini oluşturmaktadır. Kıyı şehri olmasının getirdiği avantajla balık ve deniz ürünleri mutfakta önemli bir yer tutarken, Kaz Dağları'nın zengin bitki örtüsü ve verimli toprakları sayesinde zeytin, zeytinyağı, aromatik otlar ve tahıl ürünleri yöresel yemeklerde sıklıkla kullanılmaktadır. Ayrıca Gökçeada ve Bozcaada gibi adalar hem bağcılık ve şarap üretimi hem de özgün deniz ürünleriyle mutfak kültürüne farklı bir boyut katmaktadır. Yerel mutfak, sadece damak tadına hitap eden bir unsur değil aynı zamanda toplumsal hafızanın, ritüellerin ve kuşaktan kuşağa aktarılan geleneklerin de taşıyıcısıdır. Bu yönüyle Çanakkale mutfağı, gastronomi turizminin gelişmesinde güçlü bir cazibe unsuru oluşturmakta hem gastronomi turizmi odaklı ziyaretçiler için otantik deneyimler sunmakta hem de bölgenin kültürel kimliğinin korunmasına katkı sağlamaktadır.

Gastronomi turizminin sürdürülebilir gelişimi açısından gastronomi rotalarının oluşturulması büyük önem taşımaktadır. Böyle bir rota, Çanakkale'nin coğrafi işaretli ürünlerini, yöresel yemeklerini, bağcılık ve zeytinyağı üretim alanlarını, adalarındaki şarap ve deniz ürünleri kültürünü bütüncül bir çerçevede ziyaretçilere sunabilir. Bu sayede hem yerel üreticilerin ekonomik gelirleri artacak hem de bölgenin gastronomik mirası daha görünür hâle gelecektir. Ayrıca gastronomi rotaları ziyaretçilere yalnızca ürünlerin tadımını değil, üretim süreçlerine tanıklık etme, atölye çalışmalarına katılma, bağ bozumu ve zeytin hasadı gibi etkinliklerde bulunma fırsatı da sağlayarak deneyimsel bir boyut kazandırabilir.

KAYNAKÇA

- Ademoğlu, A. ve Özkaya, F. D. (2021). Özel Gün ve Tören Yemekleri: Ethnic Foods Dergisi Üzerine Bir İnceleme. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 4(2), 248-257.
- Ağan, A. ve Karaman, N. (2025). Yeniden İşlevlendirilen Endüstri Mirasının Edremit Körfezindeki Zeytin Temalı Müzeler Üzerinden İncelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 15(2), 249-264.
- Aka, A. (2015). On The Other Opportunities Identities to Live Together: The Case of Çanakkale. *International Journal of Social Sciences and Education Research*, 1(4), 1089-1101.
- Atmaca, D. ve Toygur, H. (2021). Çanakkale'nin Kültür Coğrafyasına Bayramiç İlçesinden Bakabilmek. *Türk Ekini*, 8, 61-85.
- Bucak, T. ve Ateş, U. (2014). Gastronomi Turizminin İlk Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneği. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 28, 315-328.
- Bucak, T. ve Özkaya, E. (2013). Çanakkale İlinin Termal Turizm Potansiyeli. *Aksaray Üniversitesi İİBF Dergisi*, 5(2), 8-23.
- Bucak, T. ve Taşpınar, O. (2014). Türk Mutfağı Tarihinde Deniz Kültürünün Yeri ve Önemi. *International Journal of Human Sciences*, 11(1), 551-568.
- Bui, T. P., Nguyen, T. Q. ve Lee, H. C. (2025). Destination Choice Intentions Based on Attitudes Toward Local Cuisine: The Empirical Study From an Emerging Country. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 40, 101194.
- Ceyhun Sezgin A. ve Akbıyık, T. (2021). Dünyadaki Gastronomi Müzelerinin Tematik Analizi. *Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi*, 9(1), 153-184.
- Çalışkan, V. ve Koç, H. (2012). Türkiye'de Coğrafi İşaretlerin Dağılışı Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *Eastern Geographical Review*, 28, 193-214.

- Çavuşoğlu M ve Çavuşoğlu O. (2018). Gastronomi Turizmi ve Gökçeada Lezzet Rotası. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1): 347-359.
- Çolakoğlu, F. A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, Ç. ve Ormancı, H. B. (2006). Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 23(3), 387-392.
- Demirbulat, Ö. G., Saatçi, G. ve Tozan, B. (2022). Çanakkale mutfağı hakkında restoran yöneticilerinin görüşlerinin incelenmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(3), 1159-1167.
- Deniz, S., Özden, O., Akgün, O. ve Yıldırım, H. M. (2018). Agro Turizm Tesislerinin Gastronomi Faaliyetleri Açısından İncelenmesi: Çanakkale Örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(3), 364-378.
- Durlu-Özkaya, F. ve Sünnetçioğlu, S. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Erol, M. (2004). Köy Hayırlarının Yapısal ve İşlevsel Özellikleri Üzerine Bir İnceleme “Gökçalı Köyü Örneği”, *Türklük Bilimi Araştırmaları*, 16: 111-126.
- Eşitti, B. B. ve Yıldırım, E. (2024). Çanakkale İlinin Sağlık Turizmi Potansiyelinin SWOT Analizi ile Değerlendirilmesi. *Journal of Academic Tourism Studies*, 5(1), 79-92.
- Genç, K. (2013). Sürdürülebilir Destinasyon Yaratma Sürecinde Örgütlenmenin Önemi: Çanakkale Turizmi Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi. Çanakkale: On Sekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Giovannucci, D., Barham, E. ve Pirog, R. (2010). Defining and Marketing Local Foods: Geographical Indications for Us Products”. *The Journal of World Intellectual Property*, 13(2), 94–120.
- Gülcan, D., ve Özgül Katlav, E. (2022). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Gastronomik Miras Unsuru Tören Yiyecek İçeceklerinin Rolü ve Önemi: Çanakkale mutfağı Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi. Nevşehir: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.
- Gür, B. (2017). Antik Çağ’da Zeytinyağı ve Günümüzde Zeytinyağı Müzeleri, *History Studies International Journal of History*, 9(2), 139-155.
- İlgar, R. (2017). Çanakkale İlinde Tarımda Sürdürülebilirlik ve Organik Tarım. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 22(37), 159-178.
- İlgar, R. (2025). Kentler Kültürleri ile Yaşar: Çanakkale Örneği. *NOSYON: Uluslararası Toplum ve Kültür Çalışmaları Dergisi*, 15, 243-260.
- İşin, A ve Yalçın, E. (2020). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(4), 2507-2522.
- Kahraman, S. Ö. ve İbrahimov, A. (2013). Kafkaslar'dan Sürgün Bir Toplumun Bitmeyen Göçü: Çanakkale'de Ahıska Türkleri. *Ege Coğrafya Dergisi*, 22(2), 77-90.
- Karaca, O. B. (2016). Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2), 17-39.
- Karaca, O. B., Yıldırım, O. ve Çakıcı, C. (2015). Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 27-42.
- Kargiglioğlu, Ş., Bayram, G. E. ve Çetin, Y. (2019). Gastronomi Turlarının Coğrafi İşaretli Ürünler Aracılığı ile Oluşturulması: Batı Karadeniz Turları Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 624-639.

- Kelkit, A. (2003). Çanakale İlinin Turizm Potansiyeli ve Çeşitlendirilmesi. *Selcuk Journal of Agriculture and Food Sciences*, 17(31), 18-23.
- Köseler, S., Koçhan, B., Atsız, N. ve Sünnetçioğlu, S. (2019). Çanakkale’de Alternatif Gastronomi Rotaları Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 1533-1551.
- Küçük E. ve Saatçi G. (2022) Yerel Etkinliklerde Gastronomi Mirasının Yaşatılması Üzerine Bir Araştırma: Çanakkale Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1): 184-201.
- Lokman, U., Yarmacı, N. ve Güdül, H. (2022). Turizmde Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Müzeleri: Adatepe Zeytinyağı Müzesi Örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(1), 380-399.
- Mercan, Ş. O. ve Üzülmaz, M. (2014). Coğrafi işaretlerin bölgesel turizm gelişimindeki önemi: Çanakkale ili örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29(2), 67-94.
- Özdemir, S. (2025). The Role of Local People in the Tourism of Local Cuisine Culture: The Case of Zonguldak Province. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 40, 101192.
- Özer, A. N., Önel, E., Taban, B. ve Türkeri, İ. (2024). Çanakkale Yöresel Yemek Haritası Çanakkale Local Food Map. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 8(2), 315-328.
- Polat, E. (2017). Turizm ve Coğrafi İşaretleme: Balıkesir Örneği. *Meriç Uluslararası Sosyal ve Stratejik Araştırmalar Dergisi*, 1(1), 17-31.
- Sarioğlu, M. ve Sezen, T. S. (2024). Özel Gün Yemeklerinin Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Değerlendirilmesi (Evaluation of Special Day Meals Within The Scope of Intangible Cultural Heritage). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(2), 1369-1381.
- Savaş, D. ve Özdemir, C. (2020). Çanakkale’nin Turizm Gelişiminde Kültürel Miras Değerleri. *Journal of Global Tourism and Technology Research*, 1(1), 78-88.
- Savaşkan, Y. ve Çavuş, Ş. (2021). Gastronomi Temalı Müzelerin Ziyaretçi Deneyimlerinin İncelenmesi: Adatepe Zeytinyağı Müzesi Örneği. *2nd International Congress of New Generations and New Trends in Tourism Proceeding Book* içinde (ss. 93-114). Sakarya.
- Sezgin, F. ve Eşitti, B. B. (2024). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Çanakkale Kültür Turizminin Swot Analizi: Kent Turizmini Geliştirmek için Öneriler. *Journal of Global Food Research*, 5(1), 1-20.
- Şahin, Ö. ve Aydın, A. (2017). A Cultural, Gastronomic, And Touristic Asset: The Kuşadası Oleatrium Olive and Olive Oil History Museum Case, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 180-199.
- Taş, S. S. K. ve Taş, S. (2020). İşletme Yöneticilerinin Coğrafi İşaret Tesciline Yönelik Bakış Açıları: Gümüşhane İli Örneği. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(2), 985-994.
- Temiz, M., Sağlık, A., Sağlık, E., Kelkit, A. ve Bayrak, M. İ. (2019). Kent Turizminin Marka Kent Oluşumundaki Etkisi: Çanakkale Kent Turizminin Swot Analizi. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 257-273.
- Tıkır, S. (2023). Çanakkale İlinin İnanç Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesine İlişkin Bir İnceleme. *Boyabat İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi E-Dergisi*, 3(2), 179-209.
- Tuncel N. B., Tuncel N. B., Güneşer O., Engin B., Yaşar K., Zorba N. N., Karagül-Yüceer Y. (2010). Ezine Peyniri II. Olgunlaşma Süresince Proteoliz Düzeyi. *Gıda*, 35, 21-26.
- Türksoy, N. ve Altınal, Ö. (2017). Saroz Körfezi’nde Su Sporları Turizminin Bölge Turizmine Etkisi. *International Balkan and Near Eastern Social Sciences Congress Series* içinde (ss. 305–314). Russe, Bulgaristan.

Ulema, Ş., Karakaş, D. ve Semint, S. (2024). Coğrafi İşaretli Pastacılık ve Fırıncılık Ürünleri: Marmara Bölgesi Örneği. *Yönetim ve Ekonomi Dergisi*, 31(3), 573-596.

URL-1: <https://canakkale.ktb.gov.tr/TR-70471/yoresel-yemekler.html> (E.T.: 08.08.2025).

URL-2: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=17> (E.T.: 16.08.2025).

URL-3: <https://canakkale.ktb.gov.tr/> (E.T. 18.08.2025).

Yıldız, S. (2018). Batı Anadolu'nun İzinde: Aristoteles ve Assos. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 39, 171-184.

Yılmaz, D. K. ve Berik, N. (2022). Çanakkale Mutfağında Su Ürünlerinin Yeri. *Çanakkale Onsekiz Mart University Journal of Marine Sciences and Fisheries*, 5(Special Issue), 86-95.

Yolcu, M. A. (2018). Geleneksel Ekolojik Bilgi Bağlamında Çanakkale Halk Botaniği. *Çanakkale Araştırmaları Türk Yıllığı Dergisi*, 16(24), 63-77.

Yolcu, M. A. (2023). Çanakkale Kıyı Balıkçılığına Dair Geleneksel Ekolojik Bilgi. Uluslararası Deniz ve Kıyı Folkloru Sempozyumu. Ankara: T.C. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, 265-272.

Yolcu, M. A. ve Dinç, M. (2018). *Çanakkale Yöresi Halk Kültürü*. Çanakkale: Paradigma Akademi.

EDİRNE İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Zeynep ATEŞ¹

GİRİŞ

Bu çalışma, Edirne'nin tarihsel, kültürel ve gastronomik mirasını; bölgenin stratejik konumu, zengin yerel mutfak unsurları, turizm potansiyeli ve demografik yapısı çerçevesinde değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Edirne, Balkan Yarımadası'nın güneyinde, Avrupa ile Anadolu arasında önemli bir geçiş noktasında yer almakta olup, Roma, Bizans ve Osmanlı medeniyetlerinin izlerini taşıyan kozmopolit yapısıyla öne çıkmaktadır. Tarihsel süreçte edindiği kültürel birikim, kentin Osmanlı döneminde ikinci büyük şehir olarak idari, ticari ve kültürel anlamda önemli bir merkez haline gelmesine olanak sağlamıştır. Özellikle Edirne'nin yerel mutfağı, kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel tarifler, farklı etnik grupların katkıları ve göç hareketlerinin etkisiyle dinamik ve zengin bir yapıya kavuşmuştur. Edirne Tava Ciğeri, Edirne Köftesi, Beyaz Peynir, Badem Ezmesi gibi ürünler hem Türk hem de Osmanlı mutfak izlerini taşımakta; Rum ve Yahudi mutfaklarından alınan etkilerle de çeşitlilik göstermektedir. Bölge, kültür, inanç, festival ve doğa temelli turizm gibi çeşitli turizm biçimlerinin yanı sıra, gastronomi turizmi açısından da giderek artan bir destinasyon haline gelmektedir.

EDİRNE İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Balkan Yarımadası, güneyde Adriyatik ve Ege denizlerine uzanan, kuzeyde ise Tuna ve Sava nehirleriyle sınırlandırılan, Asya ile Avrupa arasında stratejik bir geçiş noktasında yer alan önemli bir bölgedir. Adını kuzeydeki Balkan Dağları'ndan alan yarımada, Karpatlar, Rodoplar, Dinar Alpleri ve Pindos Dağları gibi önemli sıradağlara ev sahipliği yapar. Bölgenin en büyük düzlüklerinden biri Rumeli Ovası olup, Tuna, Sava ve Kupa nehirleri başlıca akarsularıdır. Arnavutluk, Bulgaristan, Yunanistan, Bosna-Hersek, Sırbistan, Karadağ, Kosova, Hırvatistan, Slovenya, Kuzey Makedonya ve Romanya bu coğrafyada konumlanırken, Türkiye'nin Trakya Yarımadası da bu bölgenin bir parçasıdır. Ancak Türkiye, genelde bir Balkan ülkesi olarak kabul edilmez. Edirne, Türkiye'nin Trakya Bölgesi'nde, kuzeyde Istranca Dağları, güneyde Kuru Dağları, doğuda Ergene Ovası ve batıda Meriç Nehri ile çevrilidir. 6.276 km² yüzölçümüne sahip olan kent, Yunanistan, Bulgaristan, Tekirdağ, Kırklareli ve Çanakkale ile sınır komşusudur (Kaçmaz, 2013: 17-30; Özey, 2018; Selvi, 2024).

Edirne, İstanbul'a olan coğrafi yakınlığı, Bulgaristan ve Yunanistan ile sınır komşusu olması ve Avrupa ile Anadolu arasında kritik bir kara ve demiryolu bağlantı noktası işlevi görmesi nedeniyle stratejik bir konumda yer almaktadır. Bu özellikleri, kenti uluslararası ticaret, turizm ve kültürel etkileşim açısından önemli bir merkez haline getirirken, lojistik ve ekonomik faaliyetlerde kilit bir rol üstlenmesini sağlamaktadır. Edirne, sahip olduğu bu stratejik konum sayesinde yerel ve ulusal düzeyde farklı sektörler için çeşitli ekonomik ve ticari fırsatlar sunmakta, bölgesel kalkınmaya katkıda bulunmaktadır (Dürel, 2024). Bununla birlikte, Edirne'nin sınır kenti olma niteliği, sadece ekonomik faaliyetler açısından değil, aynı zamanda tarihi ve kültürel dinamikler bakımından da önem arz etmektedir. Kent, farklı medeniyetlerin kesişim noktasında yer alması sebebiyle zengin bir kültürel mirasa ev sahipliği yapmakta ve bu durum, uluslararası turizmin gelişmesine de katkı sağlamaktadır. Edirne, geçmişten günümüze sahip olduğu çok katmanlı kültürel dokusunu koruyarak, sınır ötesi iş birliklerinin ve bölgesel entegrasyon süreçlerinin güçlenmesine de olanak tanımaktadır (Edirne Belediyesi, 2025).

Demografik Yapı

Edirne, Türkiye'yi Avrupa'ya bağlayan stratejik konumu ve Osmanlı Devleti'ne 88 yıl boyunca başkentlik yapmış olması nedeniyle tarih boyunca kozmopolit bir yapıya sahip olmuştur. Kentin çok kültürlü kimliğinin oluşumunda, Osmanlı dönemindeki idari ve ticari rolü etkili olmuştur. Edirne'de Türkler, Rumlar, Bulgarlar, Yahudiler ve Ermeniler gibi farklı etnik gruplar yaşamış olup, özellikle Yahudiler kentte önemli bir azınlık topluluğunu oluşturmuştur. Osmanlı'nın Edirne'yi fethi sırasında Yahudi nüfusu sınırlı olsa da Orta çağ Avrupası'nda Yahudilere yönelik baskılar, zorunlu göçler ve din değiştirme politikaları nedeniyle birçok Yahudi Osmanlı topraklarına yönelmiş ve Edirne, Selanik, İstanbul, İzmir gibi kentlere yerleşmiştir (İştil ve Sannav, 2021).

¹ Trakya Üniversitesi, ORCID: 0000-0002-3838-0876, zeyneptuc@trakya.edu.tr

Tarihi

Edirne, verimli toprakları ve stratejik konumu sayesinde Roma İmparatorluk Çağı'ndan itibaren kesintisiz bir yerleşim alanı olarak varlığını sürdürmüştür (Doğan, 2024). İlkçağda Traklar tarafından kurulan şehir, Büyük İskender'in Makedonya İmparatorluğu ve ardından Doğu Roma (Bizans) İmparatorluğu'nun egemenliği altına girmiştir. II. Hadrianus döneminde imar edilerek "Hadrianapolis" adını alan Edirne, Türklerin Anadolu'ya geçişleri sırasında çeşitli Türk boylarının istilalarına tanıklık etmiştir (Durel, 2024).

Edirne, tarih boyunca farklı medeniyetler tarafından çeşitli isimlerle anılmış olup, Roma İmparatorluğu döneminde Hadrianopolis olarak adlandırılmış, zamanla Adrianopolis, Adrianople ve Adrianopel gibi varyasyonlara evrilmiştir. Osmanlı İmparatorluğu'nun ilk dönemlerinde Edrinus, Edrune, Edrinabolu ve Endriye gibi isimlerle kaydedilen şehir, Aşık Paşazade Tarihi'nde (1476) "Edrene" olarak geçmekte olup, 16. yüzyılın başlarından itibaren Edirne adıyla anılmaya başlamıştır (Usal, 2006; Kızıldemir, 2020). Osmanlı döneminde imparatorluğun ikinci büyük kenti konumuna ulaşan Edirne, cami, çarşı, köprü ve özellikle Selimiye Camii gibi anıtsal yapılarıyla önemli bir kültürel merkez hâline gelmiştir. Bunun yanı sıra, stratejik konumuyla tarih boyunca önemli bir sınır kenti olma özelliğini korumuştur (Doğan, 2024).

Arda ve Tunca nehirlerinin Meriç Nehri ile birleştiği noktada konumlanan şehir, Bizans, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinde Kaleiçi ve çevresinde varlığını sürdürerek tarihsel önemini muhafaza etmiştir. Bulgaristan ve Yunanistan'a açılan altı sınır kapısıyla Türkiye'yi Avrupa'ya bağlayan Edirne, Trakya ve Balkanlar'daki ana ulaşım yollarının kesişim noktasında bulunarak bölgesel ve uluslararası düzeyde stratejik bir rol üstlenmiştir (Mansel, 1993; Karakaya, 2016).

EDİRNE YEMEK KÜLTÜRÜ

Yeme Alışkanlıkları

Edirne mutfağı, tarihsel süreçte farklı kültürlerin etkileşimleriyle şekillenmiş olup, bu durum mutfak kültürünün dinamik ve zengin bir yapıya kavuşmasına olanak tanımıştır (Sormaz vd., 2020; Taş ve Aksoy, 2020). Bölgeye yönelik göç hareketleri, Edirne'nin kendine özgü beslenme biçiminde çeşitli etkileşimlere yol açarak, sebze ve meyvelerin beslenmedeki temel rolünü pekiştirmiştir. Ayrıca, bölgede yaşayan farklı etnik grupların katkısı, özellikle Edirne'de ikamet eden Yahudi topluluğunun, ekşi tatların ve tatlı dengelerinin kullanıldığı, koşer kurallarına uygun özgün tariflerin geliştirilmesi yoluyla şehrin gastronomisine önemli katkılar sunmasını sağlamıştır (Kaya, 2017). Bunun yanı sıra, Trakya bölgesinin tarihsel olarak Bulgaristan ve Yunanistan'dan yoğun göç alması, göçebe yaşam tarzının etkileriyle mutfak kültüründe olgunlaşma ve gelişim sürecine zemin hazırlamış; bu durum Balkan ve Rumeli mutfak unsurlarının Edirne mutfağına entegrasyonu ile kendini göstermiştir (Çakır vd. 2017; Duman, 2009; Aksoy, 2014). Örneğin, Yunan mutfağındaki Dolmadakia, Loukoumades ve Moussaka'nın, Türk mutfağındaki yaprak sarma, lokma ve patlıcan musakkasıyla; Bulgar mutfağındaki Tarator Çorbası, Bop Chorba ve Kapama'nın ise Türk cacık, fasulye çorbası ve Kapama yemekleriyle benzerlikler taşıdığı gözlemlenmektedir (Taş ve Aksoy, 2020). İpsala bölgesinde ağırlıklı olarak Pomak ve Muhacir topluluklarının yaşaması, bu grupların mutfak kültüründe hamur işi ve sulu yemeklere (Banak, Cızdır, Turta, Dürme, Gözlü Akıtma ve İnce Akıtma) yer vermesiyle kendini göstermekte olup, süt bazlı ürünlerin (Kutmaç, Kuvastra, Siyara, Kaşa Muhallebisi ve Tranu) de bu kültürel çeşitliliğin önemli unsurları arasında olduğu tespit edilmiştir (Deniz, 2011; Özden, 2017; Çakır, 2015; Taş ve Aksoy, 2020).

Edirne'nin saray ve Rumeli mutfağı ve diğer grupların sağlamış olduğu bu zenginliğine rağmen, kent merkezinde geleneksel yemeklerin unutulma riski bulunmaktadır. Göçler ve azınlıkların bölgeden ayrılması, mutfak kültürünü aktaran kişi sayısını azaltmıştır. Bu mirası korumak adına, Edirne Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü ile Edirne Belediyesi, Tarihi Kırkpınar Şenlikleri kapsamında düzenlenen "Geleneksel Ev Yemekleri" yarışması ile unutulmaya yüz tutmuş lezzetleri yeniden canlandırmayı hedeflemektedir (Gizerler, 2004; Ergan vd., 2020).

Yöreye Özgü Yemekler

Edirne'nin yerel mutfağı, bölgenin tarihsel ve kültürel zenginliğini yansıtan birçok karakteristik ürünle şekillenmektedir. Edirne Tava Ciğeri, Edirne Köftesi, Elbasan Tava, Mamzana, Karnıyarık, Beyaz Peynir, Badem Ezmesi, Kavala Kurabiyesi ve Deva-i Misk Helvası gibi ürünler hem Türk hem de Osmanlı mutfaklarının derin izlerini taşıırken, aynı zamanda Rum ve Yahudi mutfaklarından alınan etkilerin de belirgin olarak ortaya çıkmasına neden olmuştur (Er ve Bardakoğlu, 2016). Bu yemekler, bölgenin tarihsel süreçte farklı kültürlerle etkileşim içinde olması sonucu oluşan benzersiz gastronomik mirası temsil

etmektedir. Ayrıca, Edirne'nin özgün yemek envanteri arasında mavzana, tarhana, ciğer dolması, cızlak, badem şekeri, halka tatlısı, gaziler tatlısı ve deva-i misk yer alırken; ısırgan otu yemeği, borani, geleneksel peynir tatlısı belmuş, mısır unu ile hazırlanan kaçamak, süte lor eklenerek elde edilen akçakatık ve fermente üzüm suyundan üretilen hardaliye de bu mutfakın karakteristik gıda bileşenleri arasında önemli bir yer tutmaktadır (Edirne Vergi Dairesi, 2025).

ÖZEL GÜN YEMEKLERİ (Doğum, Ölüm, Düğün, Bayram ve Diğer Özel Günler)

Edirne yemek kültürü, kuşaktan kuşağa aktarılan zengin geleneklere dayanmaktadır. Özellikle düğün sofralarında özenle hazırlanan; düğün, şehriyeli domates, tavuk suyu ve ekşili misket çorbaları; yahni, keşkek ve tas kebabı gibi et yemekleri; ayrıca kuru fasulye, yaprak sarması, biber dolması, etli nohut, lahana ve patates yemekleri; fırınlanarak hazırlanan kapama bulgur pilavı; çeşitli börekler ve ev yapımı tatlılar, hem bereket getirmesi amacıyla kazan kapaklarına dua okutulması hem de düğün ekmeği ile komşuların katkılarının sosyal dayanışmayı simgelemesi yoluyla, bölgenin kültürel mirasının korunmasına önemli katkılar sunmaktadır (Ünsal, 1996; Ünsal, 2011; Maviş, 2003; Akyıldız, 2023). Geleneksel “yer sofrası” kültürü ise Tanzimat ile başlayan batılılaşma sürecinin etkisi altında, özellikle II. Abdülhamid döneminde masa-sandalye düzenine evrilmiştir. Müşerref Gizerler'in “Türk Mutfak ve Edirne’den Yemek Kültürü” adlı eserinde belirtildiği üzere, Edirne’de bayramlarda aşure, un helvası ve güllaç gibi geleneksel tatlıların yanı sıra, zerde tatlısı da hazırlanmakta; ayrıca “sütlü zerde tatlısı” ifadesi Türkiye etnografik repertuarında Edirne’ye özgü olarak tanımlanmaktadır. Bölgede, Türkiye’nin önde gelen çeltik üretim alanlarından biri olması, bu tatlının yerel mutfakta yaygın biçimde üretilmesini kaçınılmaz kılmaktadır (Işın, 2009; Sevimli ve Sönmezdağ, 2017).

Bunun yanı sıra, Edirne’de Yahudi topluluğunun mutfak kültürüne özgü uygulamaları da dikkat çekicidir. Yahudiler, Şabat ve bayramlarda kuru fasulye, tas kebabı, ekşi erikli balık ve Encinaras gibi geleneksel tarifleri tercih ederken; bala batırılmış elma, domates soslu tavuk eti ve kavun çekirdeğinden yapılan subiya gibi özel lezzetlere de yer vermiştir (Kaya, 2017; İştıl ve Sannav 2021). Ayrıca, Hamursuz Bayramı öncesinde fırınlar temizlenip dini törenlerle tuzsuz ekmek pişirilmekte, Purim Bayramı’nda ise özel şekerlemeler üretilmektedir. Edirne’de Yahudi mutfakına özgü Tezpişti, bureka al haşu, dulçe blanko ve badem ezmesi gibi tatlılar yaygın olup, erken hasat edilen meyvelerden hazırlanan incir reçeli gibi özel tarifler de öne çıkmaktadır. Şehirde, Yahudi ve Bulgar fırınlarında öğleden sonra tepsi yemekleri pişirilmekte, bölgedeki bir Yahudi şekercisi ise bu geleneğin devamlılığını sağlamaktadır. Bununla birlikte, koşer et teminindeki zorluklar nedeniyle (Kırklareli’den ayda yalnızca bir kez temin edilebilmesi) bazı Yahudiler, komşularından koşer olmayan et temin ederek beslenme alışkanlıklarını esnetmektedir (İştıl ve Sannav 2021).

COĞRAFI İŞARETLİ GASTRONOMİK ÜRÜNLER

Türkiye’de coğrafi işaretleme sistemi, yerel ve bölgesel ürünlerin korunması, tanıtılması ve ekonomik değerinin artırılması açısından büyük bir öneme sahiptir. Bu kapsamda, coğrafi işaretler temel olarak üç ana kategori altında sınıflandırılmaktadır: menşe adı, mahreç işareti ve geleneksel ürün adı. Söz konusu sınıflandırma, ürünlerin coğrafi bölgeyle olan bağı ve bu bağın niteliğini belirlemeye yönelik olarak oluşturulmuştur. Menşe adı, ürünün tüm üretim aşamalarının belirli bir coğrafi bölgede gerçekleşmesini ve bu bölgenin doğal ve beşerî unsurlarından doğrudan etkilenmesini zorunlu kılarken, mahreç işareti taşıyan ürünlerin en az bir üretim aşamasının ilgili bölgeyle bağlantılı olması gerekmektedir. Geleneksel ürün adı ise, belirli bir coğrafi bölgeyle doğrudan bağlantılı olmasa da geleneksel üretim yöntemleri veya uzun yıllara dayanan kullanım sonucu yerleşmiş bir özellik taşıyan ürünlere verilmektedir (Çalışkan ve Koç, 2013; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Edirne mutfakına ait coğrafi işaret tescilli ürünler incelendiğinde, kentin toplamda 12 coğrafi işaretli ürüne sahip olduğu görülmektedir. Bunlardan 7’si menşe adı ile tescillenmişken, 5’i mahreç işareti kapsamına girmektedir. Söz konusu ürünler, Edirne’nin zengin mutfak kültürünü ve yerel üretim potansiyelini ortaya koymakta; bu ürünlerin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması bölgesel kalkınma açısından da önemli bir katkı sunmaktadır. Edirne’nin coğrafi işaretli ürünlerine ilişkin detaylı bilgiler Tablo 1.1’de sunulmaktadır (Ütebay ve Ateş, 2024).

Tablo 1.1. Edirne Yöresine Ait Tescilli Coğrafi İşaretli Ürünler

İşaret Adı	Ürün Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Yılı	Ürün Grubu
------------	----------	----------------	-------------	------------

Menşe Adı	Edirne Beyaz Peyniri	2004	2007	Peynirler
Menşe Adı	İpsala Pirinci	2012	2016	Diğer Ürünler
Menşe Adı	Keşan Sığılı Bamyası	2019	2020	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Menşe Adı	Meriç Kara Kavunu	2020	2021	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Menşe Adı	Meriç Yer Fıstığı	2017	2022	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Menşe Adı	Keşan Korudağ Çiçek Balı	2022	2024	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Menşe Adı	Keşan Mahmutbey Kuru Fasulyesi	2022	2024	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Mahreç İşareti	Edirne Tava Ciğeri	2006	2010	Yemekler ve Çorbalar
Mahreç İşareti	Keşan Satır Et	2008	2012	Yemekler ve Çorbalar
Mahreç İşareti	Deva-i Misk Helvası	2018	2021	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Mahreç İşareti	Edirne Badem Ezmesi	2012	2021	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Mahreç İşareti	Edirne Ciğeri Sarma	2021	2022	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler

Kaynak: (Türk Patent, 2024).

ŞEHRİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN ÖNEMİ

Edirne, gastronomik turizm açısından stratejik bir öneme sahiptir. Yapılan araştırmalar, şehrin yerel mutfak unsurlarının turistlerin destinasyon seçiminde belirleyici bir faktör olarak öne çıktığını göstermektedir. Özellikle, Edirne Tava Ciğeri gibi yöresel ürünlerin tanıtım faaliyetleri, bu lezzetin bilinirliğini artırmada önemli stratejik adımlar arasında yer alırken, Badem Ezmesi gibi bazı ürünlerin yeterince öne çıkarılamaması, bölgenin gastronomik potansiyelinde henüz tam olarak değerlendirilmemiş alanların bulunduğunu ortaya koymaktadır (Ergan vd., 2020).

Edirne ili sınırları içerisinde kültür, inanç, festival ve doğa temelli turizm gibi çeşitli turizm biçimlerinin öne çıkması, şehrin turizm potansiyelini zenginleştiren unsurlar arasında yer almaktadır. Bu çeşitlilik, gastronomi turizminin de Türkiye genelinde gözlemlenen eğilimin bir yansıması olarak giderek önem kazanmasına neden olmaktadır. Bölgede faaliyet gösteren birçok yiyecek-içecek işletmesi, yerel lezzetlerin üretilip sunulması hususunda yoğun çalışmalar yürütürken, Edirne Tava Ciğeri, gastronomi turizmi kapsamında şehri ziyaret eden turistler arasında en çok tercih edilen lezzet olarak dikkat çekmektedir (Kendir, 2020).

Bu bulgular, Edirne'nin gastronomik mirasının tanıtımında ve turizm stratejilerinin oluşturulmasında yerel mutfakın kritik bir rol oynadığını göstermektedir. Yerel mutfak unsurlarının etkili bir şekilde pazarlanması, sadece geleneksel lezzetlerin korunmasını sağlamakla kalmayıp, aynı zamanda şehrin turizm çekiciliğini artırarak sürdürülebilir turizm modellerine katkıda bulunacaktır. Dolayısıyla, Edirne'nin gastronomik değerlerinin daha etkin biçimde tanıtılması hem yerel kültür mirasının korunması hem de ekonomik ve turistik potansiyelin artırılması açısından büyük önem arz etmektedir (Ergan vd., 2020; Kendir, 2020).

SONUÇ

Edirne, tarihsel süreçte farklı medeniyetlerin izlerini taşıyan ve kozmopolit yapısı ile öne çıkan stratejik bir şehir olarak hem kültürel hem de ekonomik açıdan önemli fırsatlar sunmaktadır. Kent, Osmanlı, Bizans ve Roma dönemlerinden günümüze kadar uzanan zengin tarihi mirası, çok kültürlü yapısı ve coğrafi konumuyla, yerel mutfak unsurlarının da etkisi altında benzersiz bir gastronomik kimlik kazanmıştır. Edirne'nin mutfak kültürü, farklı etnik grupların ve göç hareketlerinin yarattığı etkileşimle şekillenmiş; bu durum, geleneksel tariflerin ve yerel lezzetlerin nesiller boyunca aktarılmasına olanak tanımıştır. Ayrıca, Edirne'nin stratejik konumu, uluslararası ticaret, kültürel etkileşim ve turizm açısından sunduğu avantajlarla, kentin sürdürülebilir turizm ve ekonomik büyüme potansiyelini artırmaktadır. Bu çerçevede,

yerel mutfak unsurlarının etkin tanıtımı ve korunması hem kültürel mirasın yaşatılması hem de turizm ve ekonomik kalkınmanın desteklenmesi açısından kritik bir önem arz etmektedir.

KAYNAKÇA

- Aksoy, M. (2014). Gastronomi ve yemek tarihi ders notları, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Akyıldız, N. A. (2023). Somut olmayan kültürel mirasın aktarım ve gösterim mekânı olarak Necmi İğne konağı. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 11(36), 58-81.
- Çakır, A. (2015). Trakya mutfak kültürü ve yemekleri. İstanbul: Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş.
- Çakır, A., Çiftçi, G., & Çakır, G. (2017). Trakya turizm rotası projesi: Lezzet rotası üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(2), 194-205
- Çalışkan, V., & Koç, H. (2013). Türkiye’de Coğrafi İşaretlerin Dağılışı Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 193-214.
- Deniz, E. (2011). Türkiye’ye Pomak Göçleri (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Doğan, U. M., (2024), *Edirne’nin antik çağ mezarlıkları (Hadrianopolis nekropolü)*. Edirne: Ceren Yayıncılık. ISBN: 978-625-7563-80-2.
- Duman, Ö. (2009). Atatürk döneminde balkan göçmenlerinin iskân çalışmaları (1923-1938). Ankara Üniversitesi Türk İnkılâp Tarihi Enstitüsü Atatürk Yolu Dergisi, (43), 473-490
- Durel, Y. (2024). *Edirne ilinin tarımsal yapısı ve girişimcilik potansiyeli üzerine bir araştırma* (Master's thesis, Trakya Üniversitesi).
- Edirne Belediyesi, 2025. <https://www.edirne.bel.tr/Belediye/Metin> (E.T.: 12.02.2025).
- Edirne Vergi Dairesi, 2025. <https://edirne.gib.gov.tr/kultur/index.html> (E.T.: 13.02.2025).
- Er, Ö., & Bardakoğlu, Ö. (2016). Kültürel mirasın sürdürülebilir turizm ürünü çeşidi olarak değerlendirilmesi: Edirne Örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 17(2), 95-111.
- Ergan, K., Kızıllırmak, İ., & Ergan, S. (2020). Gastronomik Ürünlerin Destinasyon Seçimine Olan Etkisi: Edirne İli Örneği. *Balkan & Near Eastern Journal of Social Sciences (BNEJSS)*, 6(3).
- Gizerler, M. (2004). Türk mutfak ve Edirne'den yemek kültürümüz. Edirne Valiliği.
- Işın, P. M. (2009). Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları
- İştil, M., & Sannav, C. S. (2021). Cumhuriyetin İlanından Sonra Edirne’de Yahudi Varlığı ve Kültürü, Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi, Edirne.
- Kaçmaz, M. (2013), “Balkan Coğrafyası”, Türk Tarihinde Balkanlar, (Ed.) Zeynep İskefiyeli, M. Bilal Çelik, Serkan Yazıcı, Sakarya Üniversitesi Balkan Araştırmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi Yayınları, Cilt 1, Sakarya, s. 17-30.
- Karakaya, H. (2016). *Edirne Müzesi tarihi ve Edirne kültür hayatındaki yeri* (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Kaya, G. (2017), Ermeni, Musevi, Rum Evlerinde Pişen Yemekler, Hayy Kitap, 1. Baskı, İstanbul.
- Kendir, H. (2020). Gastronomik lezzetlere yönelik çevrimiçi turist deneyimlerinin incelenmesi: Edirne tava ciğeri örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 408-423.
- Kızıldemir, Ö. (2020). Edirne mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 7(12), 100-113.
- Mansel, A. M., (1993) “İlkçağda Edirne”, Edirne’nin 600. Fethi Yıldönümü Armağan Kitabı, s. 21, Ankara.
- Maviş, F. 2003. Endüstriyel Yiyecek Üretimi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özden, M. (2017). Trakya ağızlarında kullanılan yemek adları. *The Journal of Academic Social Science Studies*, (59), 113-131.
- Özey, R. (2018), “Balkanlar ve Balkan Ülkeleri Coğrafyası”, Pegem Akademi, Ankara, 3. Basım, s. 1-8.

- Usal, A., (2006). Edirne Tarihi ve Kùltürù, Edirne: Edirne Vergi Dairesi Başkanlığı.
- Ünsal, A. 1996. Sofra Adabı. Sanat Dünyamız, 21(60-61), 113-118.
- Ünsal, A. 2011. İstanbul'un Lezzet Tarihi-Geçmişten Günümüze Sofra Sohbetleri ve Evimizin Yemekleri, İstanbul: NTV Yayınları.
- Ütebay, D. Z., & Ateş, Z. (2024, 2-4 Mayıs). Edirne İline Ait Coğrafi İşaretli Gıda Ürünlerinin Potansiyellerinin Değerlendirilmesi ve Alternatif Ürün Önerileri, 1. Ulusal Edirne Sempozyumu, Edirne, Türkiye.
- Selvi, S. (2024)., *Edirne Basınında Edirne'de Tarım ve Hayvancılık (1930-1945)*, Yüksek (Master's thesis, Trakya Üniveristesi).
- Sevimli, Y., & Sönmezdağ, A. S. (2017). Özel gün tatlıları: Kùltür turizmi açısından önemi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD) E-ISSN: 2602-4462*, 1(2), 18-28.
- Sormaz, Ü., Özata, E., & Büşra, A. (2020). Tüketicilerin yöresel ürün, yemek ve restoranları tercih etme nedenleri: Trakya. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 538-551.
- Taş, D. ve Aksoy, M. (2020). Edirne'nin sınır köylerinde yaşayan pomak ve muhacirlerin yemek kùltürü üzerine bir inceleme. *Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi*, 8 (4), 2565-2587.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2024). Coğrafi İşaret Portalı, <https://ci.turkpatent.gov.tr/>, (E.T.: 23.02.2025).

İSTANBUL İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Doç. Dr. Esra MANKAN¹, Arş. Gör. Mustafa Kemal KÖK²

GİRİŞ

Bu çalışmada, tarihî süreçteki kaynaklar merkeze alınarak tarih yazınındaki araştırmacılar tarafından faydalanılarak günümüze kadar uzanan süreçte İstanbul'un yemek kültürünün bir izdüşümü ortaya konulmaya çalışılacaktır. Çalışmanın ilk bölümünde İstanbul'a ilişkin genel bilgiler "Coğrafi Yapısı", "Demografik Yapısı" ve "Tarihi" olmak üzere üç boyutuyla ele alınacaktır. İkinci bölümde ise İstanbul'un Yemek Kültürü "Yeme Alışkanlıkları", "Yöreye Özgü Yemekler", "Özel Gün Yemekleri", "Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler" ve "İstanbul'un Gastronomi Turizmi Açısından Önemi" olmak üzere dört alt başlıkta incelenerek gastronomik kimlik, kültür tarihi ve ekonomik boyutlarına yönelik açıklamalar yapılarak İstanbul'un yemek kültürünün panoraması çizilecektir.

İstanbul Yemek Kültürü Hakkındaki Çalışmalar

Literatürde doğrudan veya dolaylı olarak İstanbul Yemek Kültürüne katkıda bulunan çok sayıda kitaplar, makaleler, lisansüstü tezler mevcuttur. Bu çalışmalara değinildikten sonra sadece kategorik olarak değil tematik bazlı bir yaklaşım ortaya konulacaktır. İstanbul Yemek Kültürünü ele alan kitaplar hakkında bibliyografik bir derleme çalışması yapılmıştır. Daylan, doğrudan veya dolaylı olarak İstanbul hakkında 64 kitap derleyerek bu kitapları dokuz farklı tema ile tanıtmıştır (2023:230). Kronolojik olarak ise birincil kaynaklardan yararlanan ve İstanbul'un Yemek Kültürü hakkındaki bazı kitaplardan söz edilebilir. İlk olarak Reşad Ekrem Koçu'nun özellikle Osmanlı Dönemi İstanbul'un yeme-içme kültürüne dair ipuçlarının bulunacağı eserler olarak "Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri", "Osmanlı Tarihinde Yasaklar", "Tarihimizde Garip Vakalar" ve İstanbul Ansiklopedisi'ndeki bazı maddeler dolaylı olarak İstanbul'daki Yemek Kültürünün geniş boyutu hakkında kıymetli bilgiler sunarlar. Doğrudan İstanbul Mutfak Kültürüne ilişkin çalışmalarda iki yaklaşım söz konusudur. Bunlardan ilki tek bir yazar tarafından kaleme alınan genellikle Osmanlı tarihindeki verilerin veya bu dönemdeki seyyahların anlatılarına başvurulmuş çalışmalardır (Eksen, 2008; Işın, 2014; Doğan, 2019; Yerasimos, 2019; Altıntaş, 2020; Işın, 2020; Işın, 2022; Ünsal, 2021). İkincisi ise editörlü olarak doğrudan tarihçilerin Osmanlı İmparatorluğu bakiyesini yemek kültürünü ele aldıkları bilimsel yönü baskın çalışmalardır (Bilgin ve Samancı, 2015; Faroqi ve Neumann, 2016). Ancak bu çalışmaların yanı sıra farklı boyutlarıyla hem bilimsel hem popüler yaklaşımın tercih edilerek editörlüğünü Merin Sever'in yaptığı "Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri" adlı eser de bu ölçütte değerlendirilebilir (2021:50).

Alan yazındaki makalelerde İstanbul yemek kültürüne ilişkin baskın yaklaşım İstanbul'u örneklem alanı seçerek sokak lezzeti, yöresel yiyecekleri Osmanlı Mutfacı veya fine-dining temasında hizmet veren restoranlardaki tutum, algıları belirlemeye ilişkindir (Sormaz, 2015; Teyin vd. 2017; Akkaya vd. 2018; Demir vd. 2018; Yurday ve Kınır, 2019; Seyitoğlu, 2021; Aktaş Polat ve Polat, 2021; Çakar ve Erol, 2022; Durlu Özkaya ve Ceylan, 2022; Kafadar ve Sormaz, 2022; Karagöz vd. 2022; Ayyıldız ve Sağır, 2024; Kara ve Türkay, 2024; Parmaksızoğlu Işık ve Şengül, 2024; Yarmacı Güvenç vd., 2025). Birkaç çalışmada ise İstanbul'un özellikle uzun yıllar Osmanlı İmparatorluğunun merkezi olması nedeniyle tarihî düzlemde yemek kültürüne olan etkileri ele alınmıştır (Bilgin, 2011; Samancı, 2019; Erdinçli, 2023; Doğan, 2025).

Lisansüstü çalışmalarda ise İstanbul yemek kültürünü üç farklı boyutta yaklaşım söz konusudur. Bunlardan ilki Osmanlı Saray Mutfacının veya şehirdeki kültürün etnik, otantik mutfak ilişkisini açıklamaya çalışan

¹ Alanya Üniversitesi, ORCID: 0000-0003-1735-8511, esra.mankan@alanyauniversity.edu.tr

² Gaziantep Üniversitesi, ORCID: 0000-0002-0560-1783, mkkok97@hotmail.com

makalelerdeki benzer bir biçimde ilerleyen İstanbul örneğini açıklayan çalışmalardır (Yetimoğlu, 2017; Alparlan, 2021; Çullu, 2021). İkinci yaklaşım türü ise İstanbul'daki farklı etnisitelerin şehir ile olan etkileşimini sosyolojik olgunun bir yansıması olan yemek kültüründen hareket eden çalışmalardır (Zafera, 2019; Subaşı, 2022; Soydan, 2023). Son yaklaşım türü ise özellikle Osmanlı imparatorluğu merkezli hareket edilerek sakatatlar, baharatlar ve çorbalar gibi tek bir yemek türünün İstanbul yemek kültürüne olan katkılarını kategorik olarak sunan çalışmalardır (Dumanlı, 2013; Çakır, 2021; Yalçın, 2021).

YÖNTEM

Çalışmamızda, nitel yöntem ağırlıklı bir araştırma deseni hazırlanmıştır. Creswell'e göre, bu desende metinlerin ve içerdikleri imgesel ağırlıklı anlamların olması sonucunda verilerin tamamı kullanılamayabilir (2017:195). Araştırmacılar, bu çalışmada belirledikleri ölçüt üzerinde ayıklama sürecine yönelebilir (Guest vd.'den akt. Creswell, 2017). Nitel araştırma desenine sahip çalışmalarda yorumlama ve bağlam önemli kavramlardır (Neuman, 2020: 309). Yazarlar bu bölümde İstanbul mutfak kültürünü Neuman'ın "gerçekleşen toplumsal durum ve kültürel iklim" olarak tanımladığı 'Sosyokültürel bağlam' üzerinden yorumlayacaklardır.

BULGULAR

İstanbul'un Coğrafi Yapısı

İstanbul'un coğrafi yapısı üç temel unsurda incelenebilir. Bunlar; fizikî, beşerî ve siyasî olarak üçe ayrılır. Fizikî coğrafya olarak İstanbul, ağaç, çiçek ve bitki örtüsü ile popüler olan İstanbul ili Kocaeli, Tekirdağ ve Kırklareli'ne komşudur; Marmara Bölgesi'ndeki illerin merkezi sayılmaktadır (Gürel ve Gündüz 2011). Ayrıca İstanbul'un Marmara Denizi'nin boğaz olarak Ege ve Karadeniz'i bağlamasının yemek kültürüne doğrudan avantajları ve dezavantajları olmuştur. Öncelikle avantaj olarak sayılabilecek durum farklı denizlere komşuluk yapması nedeniyle boğazdaki balık çeşitliliği (Eksen, 2008; Ünsal, 2021) ve İstanbul boğazının konumu nedeniyle limanların ticarete uygun olmasıdır. Bu bakımdan, Müslümanların damak tadına uymaması nedeniyle balık birinci tercih olmasa da (Ünsal, 2021) özellikle de farklı inanışlara sahip Rumların, Ermenilerin, Yahudilerin ve ziyarette gelen elçilerin de balık sofralarında önemli unsur olarak yer almıştır (Eksen, 2008; Kolodziejczyk, 2016; Levi, 2021; Slaveykov, 2023; Tovmasyan, 2021; Ünsal 2021). Fizikî coğrafyanın yanı sıra beşerî ve siyasî olarak da İstanbul oldukça önemli bir şehirdir. Beşerî olarak farklı dinlerden ve etnik kimliklere sahip Rumlar, Ermeniler, Yahudiler, Levantenler ve ziyarette, ticarete gelen birçok devlet adamı tarihsel boyutta yemek kültürüne katkı sağlamış; mübadeleler, şehir içi göçler çorbalara, etlere, mezeler, salatalara, tatlıların çeşitlenmesine katkı sağlamıştır (Aslanoğlu, 2021; Dolbee ve Gratien 2021; Gül 2021; Onaran 2021; Sancak, 2021). Siyasî olarak ise hem Doğu Roma İmparatorluğunun hem de fethinden sonra İstanbul, başkent olması iâşe'nin merkezi olması, narh'ın buraya göre şekillenmesine (Bilgin, 2000) katkı sağlamıştır. Çünkü İstanbul, Anadolu'daki ürünler, himâyesindeki vilayetlerdeki vergileri toplama olarak en imtiyazlı şehirdir. Topkapı Sarayı'ndaki kuşçubaşları, Matbâh-ı Âmire kalemleri ürünleri öncelikli alma hakkına sahiptir. Ancak tarihsel boyutta İstanbul'un dezavantajlı olduğu durumlarda mevcuttur. Topkapı Sarayı dışında evler su temini için çeşmeleri, hayratları kullanmak zorundadır. 20. Yüzyıla kadar ilerleyen süreçte ise evlerde mutfakın olmayışı olsa da sınırlı imtiyaz sahiplerinin konutlarında olması gastronomik kimliğin (Harrington, 2005) oluşum, değişim sürecini Batılılaşma Devri'nde hızlandırmıştır.

Demografik Yapı

İstanbul'un demografik yapısını belirlemek oldukça zordur. Altıntaş'ın aktarımıyla XV.yy'dan XVIII.yy'a kadar İstanbul'daki nüfus sayısı ve beraberinde demografik yapısı 150.000 ile 600.000 arasında olarak hâne başı sayımla Halil İnalcık, Ömer Lütfi Barkan, Robert Mantran gibi tarihçiler tarafından farklı hesaplamalarla yansıtılmıştır (2020: 17). XIX. yüzyılda özellikle sanayi devriminden sonra yaşanan sanayi ve ulaşım alanındaki gelişmeler İstanbul'da bulunan yerleşim yerlerinin daha da genişlemesine yol açmıştır. İlk yerleşim yerleri eski çağlara kadar uzansa da XX. yüzyılda buharlı sitemler ve denizcilikte yaşanan gelişmeler de nüfus artışına sebep olmuştur. Bugün yaklaşık 16 milyona yaklaşan İstanbul Türkiye'nin en

kalabalık şehridir (Doğan ve Doğan, 2020). Savaşların etkisiyle İstanbul'un demografik yapısı oldukça değişkenlik göstermiştir.

Tarihî İstanbul

Byzantine, Buzantin, Stambouli, Polis, İstanbul ve Evliyâ Çelebi'nin deyimiyle İslâmbol (Dankoff, 2012) farklı adlarıyla Doğu Roma ve Osmanlı İmparatorluğu'na başkent olmuştur. Ancak tarihî İstanbul deyimiyle Marmara Boğazı, Sur içi ve bilâd-ı silâse, Galata- Eyüp-Üsküdar, anlaşılır (İnalcık, 2001). İstanbul'un fethiyle beraber imparatorluğun merkezi olması Tarihî İstanbul ve İstanbul Tarihî'ni şekillendirmiştir. İstanbul'daki saraylar, camiler, nahiyeler, imarethâneler, bimârhaneler, tekkeler, dergâhlar, hanlar, kahvehaneler gibi mekânlar ile gayrimüslimler ise kanunlardaki şartlardan dolayı Haliç kıyılarında yaşamaktadırlar (İnalcık, 2001). Bu mekânların çeşitliliği doğrudan doğruya yemek kültürünün çeşitlenmesine, farklı yeme biçimlerinin oluşmasına neden olmuş; İstanbul'u tüketim merkezi yapmış, diğer bölgelerden etkilenen kümülatif değişken bir mutfak kültürü oluşmasına da zemin hazırlamıştır.

İstanbul Yemek Kültürü

Yeme Alışkanlıkları

Tarihî dönem ile günümüze mukayese edildiğinde İstanbul'daki yemek kültürü değişkenlik gösterir. Tarihî dönemdeki yeme alışkanlıklarını anlayabilmek adına çeşitli soruların sorulmasına ihtiyaç duyulmaktadır. İlk olarak yemek yiyenin bir padişah mı yoksa saraydaki İlmiye ve Kalemîye sınıfından mı olduğu önemlidir. Ayrıca yemek yiyenin Müslüman mı yoksa farklı bir inanişâya sahip olup olmadığıdır. Bunun yanı sıra yeme alışkanlıkları hem saray hem de halk nezdinde değişkenlik gösterir. Saray nezdinde ramazan, kurban bayramları, şehzadelerin veya padişahların kız kardeşlerinin düğünleri, diplomatik, kordiplomatik faaliyetlere göre ziyafetlerin düzenlenip farklı taamların kurulması yeme alışkanlıklarını etkiler. XIX. Yüzyıldaki Batılılaşma devri, yeni dünyadan gelen yiyecekler saraydaki ve elitlerin yeme-içme alışkanlıklarını büyük ölçüde etkileyecektir (Samancı, 2015, 2016, 2019). XX. Yüzyıldan başlayarak savaşlar, toplumsal göçler İstanbul mutfağını şekillendirecektir (Çırpılı 2021; Eksen, 2008; Ekşigil, 2021; Koptekin ve Dönmez 2021; Onaran, 2021; Turay 2021; Yalın, 2021). XXI. Yüzyılda ise kadının çalışma hayatında olması, COVID-19 pandemisi, iş-zaman yaşantısındaki denge gibi unsurlar İstanbul'daki yeme alışkanlıklarını etkilemiştir. Osmanlı dönemindeki yeme alışkanlıklarını ele almak oldukça zordur. Çünkü aşçılara yönelik yazılan kitaplar ancak duraklama ve gerileme devrinden sonra yayımlanmıştır. Faroqhi'ye göre bunun nedeni aşçıların okur yazar olmamasının tek nedenidir (2016:23). Doğrudan yemek kitaplarının olmamasının nedenine ilişkin birden fazla yorumlar yapılabilir. İlk olarak Matbâh-ı Amire'de görev almak, Osmanlı'da yiyecek (taam) satabilmek için belirli bir esnafın intisabından geçmek (Altıntaş, 2020), padişahların ince zevkleri olmasına rağmen yemek yapmaktan daha çok iâşe'nin merkezinde olması ve patronluğunu daha çok edebî telif eserlere göstermesi (İsen Durmuş 2009; İnalcık, 2022) bir sonucu görülebilir. Reindl-Kiel'e de göre bu kitapların eksikliği Osmanlı'daki belge eksikliği olarak yorumlanmamalıdır (2016: 59). Matbah-ı Amire'ye tayin edilen hesap defterleri doğrudan reçete sunmaz. Ancak ikincil bir yorumlama ile mufassal tayinat defterleri en azından bir reçete ipuçlarını araştırmacılara sunar (Reindl-Kiel, 2016). Tarihî dönemdeki İstanbul Yemek Kültürü'nde öğünler kuşluk olarak ve akşam vakti olarak yenirdi. Yemek kelimesi Cumhuriyet döneminden çok sonra kullanılmaya başlanması nedeniyle genellikle "Taam" kelimesi kullanılırdı. II. Mahmut devrine kadar Divanû Lügat'it- Türk'ten de edindiğimiz verilere göre Tamgalig sofraları devam etmiştir (Genç, 1997; Ünsal, 2015, 2021). Genellikle çorba, et, yemek, tatlı ve şerbet padişahın menüsünde bulunurdu. Ancak padişah, ast üst ilişkisindeki ayrımı belirleyen bazı nüanslar mevcuttur. Bunlar nüanslar sırasıyla; hayvansal kaynaklı protein miktarına ilişkindir. Damak tadı olarak et denilince koyun ve kuzu eti kullanılır. Ancak tavuk ete göre daha pahalıdır (Alkan, 2021). Fatih'e sunulan tavuk herisesi, mahmudîyye gibi yiyecekler bu durumu doğrular (Yerasimos, 2000). Has bahçedeki taamlarda tatlı su balıkları tercih edilirken özellikle Giritlilerin sofrasında deniz balıkları ve yumuşakçalar bulunurdu. Yine reaya'ya imarethanelerde balık içeren öğünler servis edilse de onların damak tadı tercihi koyun eti olmasından dolayı bunlar sunulurdu. İkinci ayırım ise

şekere ilişkindir. Şeker içeren tatlılar sadece soylulara sunulurdu. Şenliklerde veya ara sıra reayada bal ile tatlandırılan tatlılar sunulurdu. Şerbet konusunda ise durum sadece soylulara yönelikti. Saraydaki kıdem düştükçe içecek olarak kaynak suyu ikram edilirdi. Yine XX. Yüzyılın başlarına değin İstanbul'daki Uludağ'dan, Terkos, Çene, Hamidiye gibi sulardan Tanpınar, Sait Faik Abasıyanık ve Refik Halid Karay'ın eserlerinden epigraflar kullanarak Eksen tarafından bahsedilir (2008: 133). Tarihî dönemlerde lokumların, şekerlemelerin, helvaların tüketim ve yapımı soylulukla (Işın, 2022) baklavanın şerbetli yapımı da (Işın ve Onaran, 2024) doğrudan ilintilidir. Geçmişten günümüze sokak lezzetleri; kokoreç, midye tava, balık ekmek, simit, kestane ve birçok ürünle İstanbul sokaklarını süslemektedir. İstanbul'un önemli esnaf lokantaları, geleneksel Türk mutfağının temsiline (Akdemir vd. 2024) şehrin sokak lezzetleri İstanbul'un gelişimine paralel olarak büyük gelişme göstermiştir (Samancı, 2010; Demir vd., 2018; Yarmacı Güvenç. vd, 2025).

Yöreye Özgü Yemekler ve Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

İstanbul'un tarihî ve günümüzdeki dönemde doğrudan şehre ait ürünlerinin tespiti literatürde mevcuttur. İstanbul'un hem tarihî dönemde hem de günümüzde yoğunluk bakımından en yüksek sıradaki şehirdir. İstanbul'daki Rumlar, Ermeniler, Yahudiler, Levantenler, Balkan göçmenleri, Çerkezler ve iç göçte Güneydoğu Anadolu'dan gelen Diyarbakırlılar, Mardinliler, Gaziantep'li gibi kendi yöresel mutfaklarını İstanbul'da sürdürmüşlerdir. Bu sorunun farkında olan Kara ve Türkay, nitel araştırma yöntemiyle hazırladıkları çalışmalarda 23 farklı katılımcıyla yürüttükleri gözlem-görüşme sonucunda on üç farklı ilçeye ait kırk beş ürünü hammadde, işlenmiş ve üretim olarak üçe ayırarak sıralamışlardır: "Arnavutköy çileği, Akıntı istiridyesi, Bayrampaşa enginarı, Bebek badem ezmesi, Ortaköy kumpiri, Kanlıca yoğurdu, Beykoz cevizi, Beykoz balı, Dereseki fasulyesi, Anadolu kavağı inciri, Polonezköy kirazı, Galata simiti, Beyoğlu Çikolata, Cihangir turşusu, Celaliye bamyası, Çatalca ormanlı pirinci, Beyoğlu gazozu, Sötlüce uykuluğu, Kemerburgaz turşusu, Eyüp; güveci, kaymağı ve halkası, Alibeyköy Balkan tulumbası, Kemerburgaz Hamidiye su, Yedikule marulu, Sultanahmet köftesi, Süleymaniye kuru fasulyesi, Eminönü Balık ekmek, Mısır çarşısı baharatları ve çerezleri, Mehmet efendi kuru kahve, Hacıbekir akide ve lokumu, Langa hıyırı, Vefa bozası, Sarıyer böreği Kireçburnu kurabiyesi, Şile kestane balı, Şile palamudu, Coğrafi işaretli Silivri yoğurdu, Kadıköy karpuzu, Selimpaşa bamyası, Topatan kavunu, Çengelköy salatalık ve Boğaz lüferi" (2024: 115-16) şeklinde sıralamıştır. Ancak coğrafi işaret olarak menşei adı ve mahreç işaretleri belirlenen çeşitliliğe nazaran oldukça sınırlı olması İstanbul adına düşündürücüdür. Türk patent enstitüsünden edinilen bilgilere göre; Boğaziçi Lüferi, Silivri Yoğurdu, Çatalca ormanlı Pirinci, Şile Kestane Balı, İstanbul iline özgü coğrafi ürünler olarak gösterilmektedir (URL-1).

Özel Gün Yemekleri

İstanbul'daki özel gün yemeklerine ilişkin tarihi ölçekte daha fazla araştırma bulunmaktadır. Günümüzde ise farklı etnisiteler ananevî boyutta sosyolojik, folklor, etnografi anlatılarına ilişkin çalışmalara ihtiyaç vardır. Örneğin Sakarya ili nezdinde hazırlanan "Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı Bir Yemek Antropolojisi" (Yüzüncüyıl vd., 2021) gibi bir çalışma İstanbul için çeşitli zorluklar içerse de hazırlanmalıdır. Yeme- içme kültürüne doğrudan veya dolaylı olarak İstanbul ölçeğinde çalışmalar oldukça sınırlıdır (Yalçın, 2016; Yerasimos, 2019; Zafra, 2019). Hedda Reindl-Kiel "Cennet Taamları" başlıklı makalesinde XVII. Yüzyıldaki mufassal tayin defterlerinde özel günde sunulan yemekleri inceler. Reind-Kiel'in tespitleri doğrultusunda Erdel elçisinin onuruna verilen iki ziyafette mastave, dane-i kırma; İyd-i Şerifte, Kurban Bayramı'nda, kıymalı dane, şurba-ı makiya, çömlek aşı ve kıymalı börek tatlı olarak da zerde ve baklava sunulmuştur. Bu yüzyılda ise Yeniçerilerin yağma töreni Kurban Bayramı ile birleştirilerek aynı menü yağma için hazırlanmıştır. Bu gelenekte, yeniçerilerin kapalı kaplarda önüne sunulan yemekler bir yarış içinde tüketilirdi. Yeniçeriler cülûstan memnun oldukları takdirde padişaha akide şekeri gönderirlerdi (Ünsal, 2021). Önceki bölümde de söz edilen şekerin soyluluğa atfedilmesi ve yağma geleneğine katılımı bağlılığın göstergesidir. Özel gün yemeklerine ilişkin önemli kaynaklar da Surnâmelerdir. Şehzadelerin sünnet düğünleri (Tezcan, 1998) veya farklı düğünlerde şeker heykelciklerinin, çevirme koyunun karnına canlı hayvanların konulması, zerde sunumu ziyafete ait

yemeklerdir. Yine bu dönemlerde imarethanelerde daha fazla koyun etli pilavlar hazırlanmakta; çorbalar etli servis edilmektedir. İlhan Eksen, Rumların, Ermeni ve Yahudilerin özel günlerdeki yiyeceklerini sıralar. Rumlar paskalyanın bitişini hindi dolmasıyla, Ermeniler yılbaşında dolma, topik, tarama ve annuşabur ile Yahudiler süt ve hamur işlerinin yasaklandığı pesah diyetlerinde Yom Kipur Bayramı ile sütlü kahve, reçeller ve çörekler hazırlamaktaydılar (2008:63). Artun Ünsal ise Rumların Paskalya öncesi pazar günü lakerda, garato, çiroz, likorinoz, pavurya, fava, istiridye, karides, kalamar tükettiklerini; Ermenilerin ise Pun Paragentan’da et yemeleri yasak olduğundan Dzununt’ta balık, midye yediklerin belirtmiştir (2021: 105).

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Gastronomi turizmi, özellikle bir destinasyonu rekabette cazip kılar; kültürü, ihtiyaçları deneyimleme anlamında da gelecek nesillere ışık tutar (Aktürk, 2021). İstanbul tarihî ölçekte Doğu Roma’nın başkentliğini yapması fethi ile Osmanlı’nın da merkezinde bulunmuş iki mutfak kültürünün tarihî mirasını kesintisiz bir şekilde aktarmasının tabii sonucu olarak çok katmanlı kültürünün inkişafını sağlamıştır (Doğan, 2025). Küresel destinasyon rekabetinde Türkiye zengin bir mutfak kültürüne sahiptir; Türkiye’nin de en popüler destinasyonu İstanbul’un işaret edilmesi; gastronomi turistik ziyaretçilerinin de İstanbul mutfak kültürünü çok katmanlı ve otantik olarak deneyimlemesini sağlar (Seyitoğlu, 2021). Köklü tarihi, kadim geçmişi, sentez mutfaklara sahip olması, Michelin rehberli restoranları, coğrafi işaretli ürünleri, sokak lezzetleri ile gastronomi turizmi açısından İstanbul büyük önem taşımaktadır. Son yıllarda yapılan ve sayısı giderek artan yeme içme alanındaki festivallerde hem İstanbul gastronomisinin gelişmesine katkı sağlayacak, hem de yerli yabancı turistlerin şehrin kültürünü, tarihini doğru bir şekilde öğrenmesine ışık tutacaktır.

TARTIŞMA, SONUÇ ve ÖNERİLER

İstanbul’a ait mutfak kültür tarihî anlamda Osmanlı Saray mutfağıyla eş değer tutulmamalıdır. Ulaşılan belgeler, maddi kültürde İstanbul’un merkez olması nedeniyle araştırmacılara birçok veri sağlar. Çok katmanlı kültür yapısıyla İstanbul, Türk mutfak kültüründen, Saray mutfağından, farklı inanışlardaki etnisitelerin de katkıda bulunduğu bir mutfak kültürüdür. Anadolu mutfak kültürü ile her zaman etkileşim hâlinindedir. Literatürde İstanbul ile ilgili çalışmalar örneklem seçimi bakımından, etnik-otantizm açısından ve tematik olarak yemek seçimleri bakımından sıkça çalışmalar mevcuttur. Ancak İstanbul’a ilişkin etnografi anlatıları, saha çalışmalarına da ihtiyaç duyulmaktadır. Bu bağlamda, farklı etnik kimliklere ilişkin birkaç uzmanla gözlem-görüşme yapmak da faydalıdır ancak Arkeoloji, Sanat Tarihi, Tarih, Edebiyat, İktisat, Ekonomi gibi çok çeşitli alanlarda interdisipliner çalışmaların ilçelere ayrılarak yapılmalıdır. Sonuç olarak, iki kapak arasında İstanbul yemek kültürünü aktararak nihai sonuca ulaştırarak tanımlamak olanaksızdır ancak genel hatlarıyla İstanbul yemek kültürünü tarihî çalışmalardan yararlanarak anlamlandırmaya çalışmak; farklı boyutlarını düşünmek miyopik bakış açısı yerine periferik bakışın İstanbul sınırında faydalı olacaktır.

KAYNAKÇA

- Akdemir, N., Yüksel, C., Ercelep, B., (2024). İstanbul’un Meşhur Esnaf Lokantalarının Geleneksel Yiyecek Kültürü: Menü İçerik Analizi. *Journal of Travel and Tourism Research*, 25(25), 281-295.
- Akkaya, A., Bayrakcı, S., Özcan, C.C. (2018). Osmanlı Mutfağının Yemek, Fiyat, Mekân ve Ekonomik Bakımdan Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 60-80.
- Aktaş Polat, S., Polat, S. (2021). Discovery of Factors Affecting Tourists’ Fine Dining Experiences at Five-Star Hotel Restaurants in Istanbul. *British Food Journal*, 124(1), 221-238.
- Aktürk, H. (2021). The Evluaiton of Studies About Gastronomy Tourism In The Tourism Literature. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 4 (2), 140-167.
- Alkan, Ö. (2021). Saraydan Halka, İstanbul Mutfağının Toplumsal ve Siyasal Tarihi Üzerine Notlar. İçinde. Merin Sever (Editör). *Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri* (s.79-101). İstanbul:İBB.

- Alparslan, A. (2021). Osmanlı Saray Mutfağı ve Yiyecek-İçecek İşletmelerindeki Uygulamalarına Yönelik Bir Araştırma İstanbul Örneği. Yüksek Lisans Tezi. Sakarya: Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi.
- Altıntaş, M. (2020). *Osmanlı İstanbul'unda Ta'âm Bîşirüb Satanlar Aşçılar, Başçılar, Büryancılar, Börekçiler, Tatlıcılar (1500-1800)*. İstanbul: Kitap.
- Aslanoğlu, A. (2021). Yayalarımın Yemekleri Rum Mutfağından Lezzetler. İçinde. Merin Sever (Editör). *Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri* (s.163-173). İstanbul:İBB.
- Ayyıldız, S., Sağır, E. (2024). Turistik Destinasyonlarda Yerel Mutfak Unsurlarının Kullanılma Durumu: İstanbul Tarihi Yarımada Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(3), 217-234.
- Bilgin, A. (2000). Osmanlı Sarayının İâşesi (1489-1650). Doktora Tezi. İstanbul: Marmara Üniversitesi.
- Bilgin, A. (2011). Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü. *Akademik Araştırmalar Dergisi*, 47-48, 229-245.
- Bilgin, A., Samancı, Ö. (Ed.) (2015). *Türk Mutfağı 2. Baskı*. İstanbul: KTB.
- Creswell, J.W. (2017). *Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. (Çev. editörü Selçuk Beşir Demir). Ankara: Eğitmen.
- Çakar, S., Erol, G. (2022). Türk Mutfak Kültürünün Dönemsel Olarak İncelenmesi ve Günümüz Restoran Menüleri Üzerine Bir Değerlendirme: İstanbul Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 671-691.
- Çakır, B. (2021). Osmanlı Döneminde Günümüze Tıbbî ve Aromatik Bitkilerin Kullanım Alanları: Osmanlı Saray Mutfağına Bakış. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Ayyansaray Üniversitesi.
- Çırpılı, P. (2021). Karadeniz Sularından İstanbul Boğaz'ına. İçinde. Merin Sever (Editör). *Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri* (s.307-323). İstanbul:İBB.
- Çullu, T. (2021). Etnik Restoranların Yerel Uyum Stratejileri: İstanbul Örneği. Yüksek Lisans Tezi. Sakarya: Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi.
- Dankoff, R. (2012). *Seyyah-ı Âlem Evliyâ Çelebi'nin Dünyaya Bakışı*. (çev. Müfit Günay). İstanbul:YKY.
- Daylan, O. (2023). İstanbul Hakkında Seçilmiş Yemek Kültürü Kitapları Bibliyografyası. *Moment*, 10 (1), 227-251.
- Demir, Ş., Akdağ, G., Özata, E. (2018). Sokak Lezzetlerinin Gastronomik Değeri: İstanbul Sokak Lezzetleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek 1), 589-601.
- Doğan, A. (2019). *Esir Şehrin Mutfak Kültürü*. İstanbul: Libra.
- Doğan, K., Doğan, M. (2020). İstanbul'da yerleşme-ulaşım ilişkisine coğrafi bakış. *Uluslararası Yönetim Akademisi Dergisi*, 3(2), 320-344.
- Doğan, M. (2025). The effects and contributions of Byzantine cuisine to Modern Istanbul Cuisine. *Discover Food*, 5:187.
- Dolbee, S., Gratien, C. (2021). Adana Kebabs and Atnep Pistachios: Place, Displacement, and Cuisine of the Turkish South. İçinde. Anny Gaul, Graham A. Pitts ve V. Valosik (Eds.). *Making Levantine Cuisine Modern Foodways of the Eastern Mediterranean* (s.47-68). ABD: University of Texas Press.
- Dumanlı, P. (2013). Offal: As a Food Culture In Istanbul Cuisine. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi.
- Durlu Özkaya, F., Ceylan, V. (2022). İstanbul'da Sokak Lezzeti Tüketen Bireylerin Tüketim Sebeplerinin ve Tüketimine İlişkin Kaygılarının Belirlenmesi. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 107-118.
- Eksen, İ. (2008). *İstanbul'un Tadı Tuzu Saray Sofralarından Sokak Yemeklerine*. İstanbul: Everest.
- Ekşigil, H. (2021). Anadolu Lezzetlerinin İstanbul'da Yeniden Keşfedilişi. İçinde. Merin Sever (Editör). *Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri* (s.275-289). İstanbul:İBB.
- Erdinçli, İ. (2023). 16. Yüzyıldan 20. Yüzyıla Osmanlı İstanbul'unda Meyhane Mezeleri ve Yiyecekleri. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 42 (73), 151-180.

- Faroqhi, S., Neumann, C.K. (Ed.) (2016). *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddî Kültüründe Yemek ve Barınak*. İstanbul: Alfa.
- Genç, R. (1997). Kaşgarlı Mahmud'a Göre XI. Yüzyılda Türk Dünyası. TKAE: Ankara.
- Gül, E. (2021). Boşnak Mutfağından İstanbul Sofralarına. İçinde. Merin Sever (Editör). *Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri* (s.240-250). İstanbul:İBB.
- Gürel, A., Gündüz, A. E. (2011). İstanbul'un Ekolojik Yapısı Üzerine Bir Araştırma. *Marmara Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (1), 1-12.
- Harrington, R.J. (2005). Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavours in Wine and Food. *Culinary Science and Technology* 4(2-3), 129-152.
- Işın, P.M. (2014). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*. İstanbul: Kitap.
- Işın, P.M. (2020). *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*. (Çev. A.F. Yıldırım). İstanbul: Vakıfbank.
- Işın, P.M. (2022). *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*. İstanbul: YKY.
- Işın, P.M., Onaran, B. (2024). Saraydan Çarşıya, Gaziantep'ten İstanbul'a Kırk kat Baklaav Tarihi. İstanbul: Mundi.
- İnalçık, H. (2001). İstanbul. İçinde. Doç. Dr. Ş.Tufan Buzpınar (Editör Başkanı). *TDV İslâm Ansiklopedisi* 23. Cilt (s. 220-239). İstanbul: TDV.
- İnalçık, H. (2022). *Şâir ve Patron Patrimonyal Devlet ve Sanat Üzerinde Sosyolojik Bir İnceleme*. İstanbul: Doğubatı.
- İsen Durmuş, T.I. (2009). *Tutsan Elini Ben Fakirin Osmanlı Edebiyatında Hamilik Geleneği*. İstanbul: Doğan.
- Kafadar, A.M.H., Sormaz, Ü. (2022). Determining Innovative Applications in Restaurant Business: The Case of Istanbul. *The Journal of GastroMedia*, 1(2), 1-13.
- Kara, C., Türkay, O. (2024). İstanbul'un Yöresel Lezzetleri ve Gastronomi Kimliğine Katkıları Bakımından İncelenmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(1), 108-133.
- Karagöz, H.A., Demirciftçi, T., Erkmen, E. (2022). Local Restuarants' Effect on Tourist Experinece: A Case from Istanbul. *Journal of Economy Culture and Society*, 65, 1-15.
- Kolodziejczyk, D. (2016). İstanbul'daki Leh Elçileri Ya Da Onurunuzu Kaybetmeden Ev Sahibinin Kesesinden Geçinme Yolları. İçinde. S. Faroqhi ve C.K. Neumann (Editörler), *Soframın Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddî Kültüründe Yemek ve Barınak* (s.49-57). İstanbul: Alfa.
- Koptekin, H., Dönmez, S. (2021). Turnam Dönersen İstanbul'a Mardin Mutfağından İzler. İçinde. Merin Sever (Editör). *Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri* (s.389-403). İstanbul:İBB.
- Levi, M. (2021). İstanbul Mutfağında Yahudi İzleri Şimdi O Yemekler Hikâyeleriyle Yaşıyor.İçinde. Merin Sever (Editör). *Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri* (s.200-211). İstanbul:İBB.
- Neuman, W.L. (2020). *Toplumsal Araştırma Yöntemleri Nicel ve Nitel Yaklaşımlar Sekizinci Edisyon Cilt-1*. (çev. Özlem Akkaya). Ankara:Siyasal.
- Onaran, B. (2021). İstanbul Mutfağını Nasıl Tanımlama(ma)lı? Klişelerin Berisi ve Ötesi. İçinde. Merin Parmaksızoğlu Işık, E., Şengül, S. (2024). Osmanlı Saray Mutfağı ve Ziyafet Kültürü Uygulamalarına Yönelik Değerlendirmeler. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 27(52), 325-345.
- Reindl-Kiel, H. (2016). Cennet Taamları XVII. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmî Ziyafetler. İçinde. S. Faroqhi ve C.K. Neumann (Editörler), *Soframın Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddî Kültüründe Yemek ve Barınak* (s.265-285). İstanbul: Alfa.
- Samancı, Ö. (2010). 19. Yüzyıl Sonlarında İstanbul Sokak Lezzetleri. *Yemek ve Kültür*, 21,1-6.

- Samancı, Ö. (2015). Değişimin Merkezinde Seçkin Osmanlı Mutfağı İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü. İçinde. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Editörler). *Türk Mutfağı* (s.199-217). Ankara:KTB.
- Samancı, Ö. (2016). XIX. Yüzyılın Birinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları. İçinde. S. Faroqhi ve C.K. Neumann (Editörler), *Soframın Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* (s.184-208). İstanbul: Alfa.
- Samancı, Ö. (2019). İstanbul Mutfağında Yeni Dünya Lezzetleri: Domates, Biber, Patates. *İzmir Akdeniz Akademi Dergisi*, 5 (2019), 86-89.
- Sancak, A. (2021). Aynı Çatı Altında Buluşan Balkan Lezzetleri. İçinde. Merin Sever (Editör). *Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri* (s.254-259). İstanbul:İBB.
- Sever (Editör). *Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri* (s.105-113). İstanbul:İBB.
- Seyitoğlu, F. (2021). Tourist Experiences of Guided Culinary Tours: The Case of Istanbul. *Journal of Culinary Science and Technology*, 19(2), 93-114.
- Slaveykov, P. (2023). *İstanbul Usulü Yemek Tarifleri Çeşitli Mutfak Tavsiyeleri, 1870*. (Çev. Hüseyin Mevsim). İstanbul: Kitap
- Sormaz, Ü. (2015). İstanbul'da Yiyecek İçecek Sektöründe Hizmet Veren İşletmelerin Türk Mutfağı Uygulamaları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 48-54.
- Soydan, B. (2023). Türk Yemek Kültüründe Meydana Gelen Değişmeler Üzerine Sosyolojik Bir Araştırma (İstanbul Örneği). Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Gelişim Üniversitesi.
- Subaşı, Ç. (2022). Gurme Tatavla: Bir İstanbul Semtinin Dönüşümünün Yeme-İçme Mekanlarındaki İzleri. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi.
- Teyin, G., Aslan, N., ve Sormaz, Ü. (2017). Turizm Sektöründe Etnik Restoranlar: İstanbul Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 77-87.
- Tezcan, S. (1998). *Bir Ziyafet Defteri*. İstanbul: Simurg.
- Tovmasyan, T. (2021). İstanbul Soframız Şen Olsun Binbir Rengiyle Ermeni Mutfağı. İçinde. Merin Sever (Editör). *Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri* (s.189-198). İstanbul:İBB.
- Turay, E. (2021). Komşudan Esintiler: Arap Mutfağının İstanbul'a Katkıları. İçinde. Merin Sever (Editör). *Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri* (s.405-419). İstanbul:İBB.
- URL-1: <https://İstanbultarihi.İst/Assets/Uploads/Pdf/113.Pdf>. (E.T.: 10.08.2018).
- Ünsal, A. (2021). *İstanbul'un Lezzet Tarihi Beyhan Gence Ünsal'ın Tarifleriyle*. İstanbul: Everest.
- Ünsal, A. (2015). Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi. İçinde. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Editörler). *Türk Mutfağı* (s.179-195). Ankara:KTB.
- Yalçın, E. (2016). XIX. ve XX. Yüzyıllarda Bir Konağın Öyküsü. İçinde. S. Faroqhi ve C.K. Neumann (Editörler), *Soframın Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* (s.265-285). İstanbul: Alfa.
- Yalçın, İ. (2021). Osmanlı Mutfak Kültüründe Çorbaların Önemi ve Günümüz Beslenme Alışkanlıklarındaki Yeri. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Ayvansaray Üniversitesi.
- Yalın, G. (2021). İstanbul'un Yeme-İçme Yaşantısında Ege Mutfağı. İçinde. MerinSever (Editör). *Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri* (s.261-273). İstanbul:İBB.
- Yarmacı Güvenç, N. Evren, S., Köz, E.N. (2025). Starting Route: Istanbul Street Food. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 40(2025), 1-8.
- Yerasimos, M. (2000). Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı. İstanbul: YKY.
- Yerasimos, M. (2019). *İstanbullu Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni Tarifler Hikâyeler Anılar*. İstanbul: YKY.
- Yetimoğlu, S. (2017). Restoran İşletmelerinde Otantizm Uygulamaları ve Otantik Pazarlama Üzerine Bir Araştırma: İstanbul Örneği. Yüksek Lisans Tezi. Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi.

Yurday, Y.İ., Kingır, S. (2019). İstanbul'da Bulunan Birinci Sınıf Restoranların Menülerinin GastronomiTurizmi Kapsamında Karşılaştırmalı Analizi Üzerine Bir Araştırma: Tripadvisor Örneği. *Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 10(20), 318-341.

Yüzüncüyıl, H.S., Uybadın, A., Bilgin, A., Aydın, S. (2021). *Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı Bir Yemek Antropolojisi*. İstanbul: YKY.

Zafera, H. (2019). Geçmişten Günümüze İstanbul Mutfağına Etki Eden Rum, Ermeni Mutfağı ve Diğer Etnik Kùltürler. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Okan Üniversitesi.

KIRKLARELİ İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Raşit BAKAN¹, Prof. Dr. Emrah ÖZKUL²

GİRİŞ

Her bölge, kendine özgü bir yemek kültürüne sahiptir. Bu kültür; geçim kaynakları, iklim şartları, çevre koşulları, yaşam şekilleri, toplumsal kimlik ve inanç gibi pek çok etkene bağlı olarak şekillenmektedir. Bu doğrultuda, bir bölgenin veya ilin yemek kültürünü anlamak, sadece tüketilen besinlerle değil, aynı zamanda o toplumun yaşam tarzını, tarihsel hafızasını ve kimliğini de anlamayı gerektirmektedir (Demir, 2021: 816). Bu bağlamda Kırklareli ili, sadece coğrafi konumuyla değil, aynı zamanda tarihsel süreçte barındırdığı çok katmanlı toplumsal yapısıyla da özgün bir gastronomik kimlik ortaya koymaktadır. Bulgaristan ile sınır komşusu olan, Karadeniz’e kıyısı bulunan ve Edirne ile Tekirdağ illeriyle birlikte “TR21” bölgesinde yer alan Kırklareli, tarih boyunca Avrupa ile Anadolu arasında bir geçiş noktası işlevi görmüş; bu konumu sayesinde pek çok topluluk için yerleşke haline gelmiştir. Türkmen, Boşnak, Pomak, Arnavut, Tatar ve Gacal gibi farklı kültürel kökenlerden gelen toplulukların bölgeye yerleşmesi, Kırklareli’nin toplumsal yapısını olduğu kadar mutfak kültürünü de derinlemesine etkilemiştir (Çakır vd., 2014; Tuna ve Kurnaz, 2022). Ayrıca, ilin iklim koşulları ve coğrafi özellikleri, tarımsal üretim çeşitliliğini destekleyerek bölgenin beslenme pratiklerini şekillendirmede önemli rol oynamıştır. Et ürünleri, süt ve süt ürünleri, baklagiller, mevsimsel sebze ve meyveler gibi çeşitli temel gıda maddeleri, yöre mutfağının yapı taşlarını oluştururken; Karadeniz kıyılarında sürdürülen balıkçılık faaliyetleri de mutfak kültürüne çeşitlilik sağlamaktadır (Tuna ve Kurnaz, 2022). Bu çerçevede hem tarihsel göç hareketleri hem de doğal kaynakların sağladığı besin çeşitliliği, Kırklareli’nin gastronomik kimliğinin oluşmasında başlıca unsurlar olarak öne çıkmaktadır (Sormaz, Özata & Büşra, 2020).

Özetle bu bölümde, Kırklareli ilinin yemek kültürü tarihsel, coğrafi ve toplumsal bağlamlarda ele alınacaktır. İlk olarak ilin coğrafi ve demografik yapısı sunulacak, ardından yeme alışkanlıkları ve yöreye özgü geleneksel yemekler aktarılacaktır. Bununla birlikte, Kırklareli’ne özgü coğrafi işaretli ürünler ve şehrin gastronomi turizmi açısından sahip olduğu potansiyel ve tanıtımı açısından yapılması gerekenler değerlendirilecektir.

KIRKLARELİ İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Bu bölümde, Kırklareli ilinin yemek kültürünün şekillenmesinde önemli etkileri olan coğrafi yapı, demografik özellikler ve tarihsel arka plan ele alınmıştır. Söz konusu bileşenlerin, yemek kültürünün şekillenmesinde nasıl rol oynadığı irdelenmeye çalışılacaktır.

Coğrafi Yapı

Kırklareli, Türkiye’nin Avrupa Kıtası’nda yer alan beş ilinden biridir ve Marmara Bölgesi’nin Istranca (Yıldız) Dağları ve Ergene Ovası arasında konumlanmaktadır. Şehrin kuzeyinde Bulgaristan, batısında Edirne, doğusunda Karadeniz ve İstanbul, güneyde ise Tekirdağ illeriyle çevrilidir. Toplam yüz ölçümü 6.459 km² olan ilin coğrafi yapısı, Istranca (Yıldız) Dağları ile Ergene Ovası arasında farklılık göstermektedir. Kuzey bölgesi dağlık ve ormanlık alanlardan, doğu bölümü büyük oranda orman arazisinden oluşurken, güney ve batı bölgelerinde ovalar hâkimdir. Toprak dağılımı olarak incelendiğinde, yüzey şekillerinin %48’i dağlık, %35’i engebeli arazi, %17’si ise ovalardan oluşmaktadır. Ergene Vadisi, ilin en önemli tarımsal alanı olup, Tekirdağ’dan başlayarak Kırklareli’ne kadar uzanmaktadır. Ovaların yoğunlukta bulunduğu ilçeler ise Vize, Pınarhisar, Merkez, Pehlivan köyü, Babaeski ³ve Lüleburgaz’dır (Kırklareli Çevre Şehircilik ve İklim Değişikliği Müdürlüğü, 2025; Kırklareli İl Özel İdare, 2025a). Kırklareli’nin iklim özellikleri, coğrafi konum ve yükselti farklarına bağlı olarak değişkenlik

¹ Kırklareli Üniversitesi, ORCID: 0000-0002-7575-3459, rasitbakan@klu.edu.tr

² Kocaeli Üniversitesi, ORCID: 0000-0002-7938-6916, emrah.ozkul@kocaeli.edu.tr

göstermektedir. Özellikle, Istranca (Yıldız) Dağları'nın Karadeniz'e bakan bölümlerinde Karadeniz iklim özellikleri görülmektedir. Bu bölgede yazlar nispeten serin, kış mevsimi ise soğuk geçmektedir. Mevsimler arası sıcaklık farkları bu bölgede düşüktür. Öte yandan, denizden uzak iç kesimlerde karasal iklim hakimdir. Buna bağlı olarak yazlar sıcak, kışlar soğuk ve kar yağışlı geçmektedir. Yıllık yağış miktarı, kıyı kesimlere oranla daha azdır. İl genelinin yıllık sıcaklık ortalaması ise 13°C'dir (Kırklareli Valiliği, 2025a). Bu iklimsel ve topografik çeşitlilik, ilin tarımsal üretimini çeşitlendirmektedir. Bölgede buğday, mısır, ayçiçeği, çavdar, mercimek, fasulye, bezelye, barbunya, soğan, patates, domates, banya, kabak, bal kabağı, lahana çeşitleri, yeşillikler, salatalık, üzüm, elma, karpuz, kavun, ayva, kiraz ve şeftali gibi ürünler yaygın olarak yetiştirilmektedir. Ayrıca, Kırklareli'nde hayvancılık önemli ekonomik faaliyet alanlarından biri olarak dikkat çekmektedir. Özellikle büyükbaş, küçükbaş, kümes hayvanları ve arıcılık yöre halkı için başlıca geçim kaynakları arasında yer almaktadır (Kırklareli Valiliği, 2025b; Kırklareli Valiliği, 2025c). Bu durum, süt ürünleri, sebze, meyve ve et ürünlerinin yemek kültüründeki ağırlığını arttırmaktadır (Sormaz vd., 2020). Özellikle, Kırklareli'nin Istranca (Yıldız) Dağları'ndaki yoğun meşe ormanları, ilde balcılık faaliyetlerine elverişli zemin hazırlamakta ve yöreye özgü meşe balı üretimini mümkün kılmaktadır (Gök ve Tezçi, 2023).

Demografik Yapı

Trakya genelinde ve Kırklareli özelinde mutfak kültürünün biçimlenmesinde en önemli faktörlerden biri, bölgede yaşayan farklı etnik topluluklara ait kültürel kimliklerin tarihsel süreçte bir arada harmanlanmasıdır. Bu çok kültürlü yapının temelini ise göç olgusu oluşturmaktadır. Kırklareli ve çevresi, farklı dönemlerde yaşanan yoğun göç hareketliliği nedeniyle demografik ve kültürel açıdan derinden etkilenmiştir. Trakya genelini etkileyen üç önemli göç dalgası bulunmaktadır. Bunlardan ilki, 1877-1878 Osmanlı Rus Savaşı (93 Harbi) sonrasında Pomak ve Gacalların bölgeye göç etmesiyle başlamıştır. İkincisi, Balkan Savaşları sonrası dönemde yaşanmıştır. Üçüncü göç dalgası ise 1923 yılında Türkiye ve Yunanistan arasında imzalanan mübadele antlaşması doğrultusunda gerçekleşmiştir. 1923 yılı itibarıyla başlayan mübadele kapsamında en fazla göç alan illerden biri Kırklareli olmuştur. Bunlara ek olarak, yakın tarihte Bulgaristan'dan gelen göç dalgası, bu çok kültürlü yapının daha da çeşitlenmesine katkı sağlamıştır. Tüm bu göç hareketleri sonucunda, Kırklareli günümüzde Amuca Türkmenleri, Boşnaklar, Pomaklar, Arnavutlar, Tatarlar, Gacallar ve Muhacir topluluklarının bir arada yaşadığı kültürel açıdan zengin bir kültürel mozaik sunmaktadır. Göçlerle beraber tüm toplulukların beraberinde taşıdıkları geleneksel yemek tarifleri, malzeme kullanımı ve pişirme teknikleri gibi pratikler zamanla iç içe geçerek, Kırklareli'nin günümüzdeki yemek kültürünün oluşmasında doğrudan katkı sağlamıştır (Sarınay, 2011; Çakır vd., 2014; Akdağ Sarı, 2022).

Kırklareli Tarihi

İl sınırları içinde bulunan Aşağı Pınar Höyüğü'nde yapılan arkeolojik kazılar sonucu, Kırklareli'nin yerleşim tarihinin Neolitik Döneme kadar uzandığı görülmektedir. Demir Çağı'na gelindiğinde bölge Trak boylarının yerleşim alanı haline gelmiştir. Tarih boyunca ise Kırklareli Pers, Odris, Makedon, Roma, Got, Hun, Bulgar, Slav ve Bizans gibi birçok farklı kültürün egemenliği altında kalmıştır. Osmanlı topraklarına 1361'de katılan Kırklareli, kısa süreli Bulgar hâkimiyetinin ardından 1369'da kalıcı olarak Osmanlı egemenliğine geçmiştir. Balkan Savaşları (1912-1913) sırasında tekrardan Bulgar işgaline uğrayan Kırklareli, 1913'te geri alınmıştır. I. Dünya Savaşı sonrasında ise Yunan İşgali yaşayan il, nihai olarak 10 Kasım 1922'de Türk ordusu tarafından Türkiye Cumhuriyeti sınırlarına dâhil edilmiştir (Morgül, 2014; Kaplan, 2023; Kırklareli İl Özel İdare, 2025b).

Çakır vd. (2014: 59) çalışmasında, tarih boyunca Kırklareli topraklarında yaşayan tüm toplulukların hem kendi kültürlerini koruduğu hem önceki kültürlerden etkilendiği hem de sonraki toplumları şekillendirdiği belirtilmektedir. Ayrıca, bu çok yönlü kültürel etkileşim sürecinde, yemek kültürü ve beslenme alışkanlıklarının sürekli dönüşüm geçirerek günümüz Kırklareli yemek kültürünün oluşumunda önemli rol

oynadığı vurgulanmaktadır. Dolayısıyla Kırklareli mutfağı, binlerce yıllık birikimiyle şekillenmiş zengin bir kültürel mozağı içerisinde barındırmaktadır.

KIRKLARELİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Bu bölümde, Kırklareli’nde yaşayan yöre halkının yeme alışkanlıkları, yöreye özgü yemekleri, coğrafi işaretli ürünleri ve şehrin gastronomi turizmi açısından önemi ele alınmıştır.

Yeme Alışkanlıkları

Kırklareli’nin yemek kültürüne incelendiğinde çevre koşullar, iklim özellikleri ve toplumsal yapının belirleyici bir etkisinin olduğu görülmektedir. Halk arasında Balkan veya dağ köyleri olarak adlandırılan bölgelerde, hayvancılığın beslenme alışkanlıkları üzerinde etkisi dikkat çekerken, ovaya kurulu olan yerleşim yerlerinde ise tarımsal kaynaklı ürünlerin mutfakta daha fazla yer tuttuğu gözlemlenmektedir. Ayrıca, ilin Karadeniz’e kıyısının olması, özellikle kıyı bölgelerinde deniz ürünlerinin yemek kültüründe yer edinmesine katkı sağlamaktadır. Bu durum, Kırklareli yemek kültürünün temelini tarım ürünleri, büyük ve küçükbaş hayvancılıkla elde edilen ürünler ile deniz ürünlerinden oluşmasına neden olmaktadır. Ayrıca, farklı kültürel kökenlerden gelen toplulukların bir arada yaşaması, yemek kültürünün çeşitlenmesine olanak tanımıştır. Öyle ki yan yana konumlanan iki köy arasında bile farklı yeme alışkanlıklarının gelişmesine zemin hazırlamıştır (Kurtulmuş, 2010; Çakır, 2018).

Bölgede hayvancılık faaliyetlerinin yaygın oluşu hem ürün çeşitliliğini arttırmakta hem de et ve süt ürünlerinin mutfak kültüründe yoğun olarak kullanılmasına neden olmaktadır. Öte yandan, Kırklareli’nin geniş ormanlık alanlara sahip olması, av hayvanlarının da geleneksel yemeklerde yer almasını mümkün kılmaktadır (Demir, 2021). Ayrıca, Kırklareli ve çevresinde bahar aylarının gelişyle beraber kendiliğinden çıkan labada, gelincik, kuzukulağı, ısırgan ve ebegümeci gibi taze otlar toplanarak, yöresel yemeklerde kullanılmaktadır (Çakır, 2013: 17). Ek olarak, hamur işleri de oldukça sık tüketilen yemek grubu arasında yer almaktadır. (Demir, 2021). Özellikle börek çeşitleri bakımından yöre mutfağı geniş bir yelpaze sunmaktadır (Çakır, 2018). Bölgede bağcılığın gelişmiş olması, üzümünden elde edilen alkollü ve alkolsüz içeceklerin çeşitlenmesine olanak sağlamıştır (Sormaz vd., 2020). Kırklareli ’ye özgü içeceklerin başında ise üzüm suyu, hardal tohumu ve vişne yaprağı ile hazırlanan hardaliye gelmektedir. Hardaliye, olgunlaşmış üzümlerle üretilmekte olup, bu nedenle geç bağbozumu yapılan üzümler tercih edilmektedir.

Kırklareli’nde yöresel yemeklerin yeme-içme işletmelerinde yaygın biçimde sunulmadığı daha çok evlerde hazırlanıp tüketildiği görülmektedir. Kırklareli mutfağının dışa aktarımını yansıtan en belirgin ürünler ise Kırklareli köftesi, peynir çeşitleri, hardaliye, dönemsel olarak üretilen koyun ve manda yoğurdu olduğu söylenebilir. İlde faaliyet gösteren yeme-içme mekânlarında et yemekleri belirgin bir ağırlığa sahiptir. Yöre halkının dışarda yemek yeme anlayışı çoğunlukla et tüketimi etrafında şekillenmektedir. Ayrıca, sakatat tüketimi hem yaygın hem de çeşitlilik göstermektedir. Kırklareli’nde yeme-içme mekânlarında servis edilen et yemeklerinde sadelik ön plandadır. Bu durum, yemeğin lezzetini etin kalitesiyle ön plana çıkarmayı amaçlamaktadır. Et yemeklerinin farklılaşması ise hazırlama ve pişirme yöntemleriyle gerçekleştirilmektedir. Bölgede en yaygın tüketilen et türlerinden biri ise ilin coğrafi işaretle tescillenmiş kıvrıcık kuzu etidir. Bunun yanı sıra, özellikle ilkbahar aylarında sınırlı olarak üretilen oğlak tandır, bölgede önem verilen özel bir yemek olarak dikkat çekmektedir (Kesici, 2023:108-109). Öte yandan en çok tüketilen et ürünlerinden biri de sucuktur (Çakır vd., 2014).

Kırklareli, aynı zamanda bir “peynir kenti” olarak anılmakta olup, kentte geleneksel aile işletmelerinin yanı sıra yüksek üretim kapasitesine sahip büyük ölçekli işletmeler de faaliyet göstermektedir (Çakır, 2015). Peynir üretimi, Kırklareli’nde oldukça köklü bir geçmişe sahiptir. Nitekim Evliya Çelebi, Seyahatnamesi’nde kentte peynir ve tereyağı üretimiyle uğraşıldığını belirtmektedir. Ayrıca, Almanya’dan göç eden Yahudi topluluklarının, 18. yüzyılda bölgede peynir ve tereyağı üretimi yaparak bu ürünleri kendi mühürleriyle paketleyerek İstanbul’a gönderdikleri bilinmektedir (Aşkın, 2019: 1749). Bununla birlikte, kentte tereyağı, ayran, ekşimik ve yoğurt gibi süt ürünleri de hem üretim açısından önemli bir yer tutmakta hem de halkın geçim kaynakları arasında yer almaktadır (Çakır, 2015).

Kırklareli’nde doğum, ölüm, düğün, bayram ve diğer özel günlerde sürdürülen geleneksel uygulamalar, yöre halkının kültürel kimliğini kuşaktan kuşağa aktardığı önemli ritüeller arasında yer almakta ve bu geleneklerin büyük bir bölümünde yemek hem simgesel hem de toplumsal bir işlev üstlenmektedir. Örneğin, çocukların ilk adımlarını attığında “tay çöreği” ya da “adım çöreği” adı verilen kutlamalar gerçekleştirilmektedir. Bu kutlamalarda içerisine madeni para yerleştirilmiş birkaç lokma veya kurabiyeler hazırlanmakta ve bunları alan kişiler, ilk adımını atmış çocuğa uygun bir hediye almakla sorumlu sayılmaktadır. Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı, Mart Dokuzu ve Hıdrellez gibi özel günler de yemekle iç içe geçmiş geleneksel pratikleri barındırmaktadır. Bayram öncesi evlerde temizlik yapılmakta, bayram süresince ise misafirlere ev yapımı baklava ikram edilmektedir. Kışın sona erdiğini ve yazın gelişini simgeleyen Hıdrellez ise geçmişte haftalar öncesinden hazırlık yapılan, oğlak veya kuzu çevirme gibi yemeklerin hazırlandığı kapsamlı bir etkinlik iken, günümüzde daha sade biçimde kutlanmaktadır. 6 Mayıs gecesi ateş yakılıp üzerinden atlanmakta ve isteyenlerce pilav, ayran gibi yiyecekler dağıtılmaktadır. Sünnet törenlerinde ise pilav, ayran ve tatlı ikramı yaygın bir gelenek olarak sürdürülmektedir. Ölüm sonrası yas sürecinde de yemek önemli bir yer tutmakta; vefat eden kişinin ardından taziyeye gelenlere helva ikram edilmekte, ayrıca cenazenin kırkıncı günü yeniden helva yapılarak yakın çevreye dağıtılmaktadır (Kırklareli Belediyesi, 2025).

Yöreye Özgü Yemekler

Kırklareli mutfağı, sahip olduğu zengin kültürel mirasın ve doğal kaynakların etkisiyle oldukça çeşitli yemek türlerine ev sahipliği yapmaktadır. Bu yöresel mutfak zenginliği farklı kategoriler altında incelenebilmektedir.

Çorbalar: Ciğer Çorbası, Şehriyeli Hindi Suyu Çorbası, Kesme Çorba, Değirmendere Çorbası, Umac Çorbası, Höşmel, Kıymalı Domatesli Arpa Şehriye Çorbası, Kulak Çorbası, Kuzukulağı Çorbası, Labada Çorbası, Ot Çorbası, Sütlu Hamur Çorbası, Sütlu Kuskus Çorbası, Sütlu Pirinç Çorbası, Tavşan Çorbası (Kurtuluş, 2010; Çakır, 2018).

Sebze ve Ot Yemekleri: Biber Borani, Ekşimikli Biber, Buzağlık Mantarı, Çamlık Mantarı, Gelincik Borani, Gelincikli Isırgan Otu, Labada Borani, Ot Köftesi, Maçız (Pirinçli Gelincik Yemeği), Sarımsaklı Patates, Toğga, Kupriva (Kurtuluş, 2010; Çakır, 2018).

Sarmalar ve Dolmalar: Bulgurlu Ekşimikli Yaprak Sarma, Ciğer Sarma, Labada Dolması, Labada Sarması, Lahana Turşu Sarması, Mısır Unlu Lahana Sarması (Çakır, 2018).

Et Yemekleri: Sebzelı Papaz Yahni, Kuzu Kapama, Ciğer Yahni, Kırklareli Köftesi, Keser Köfte, Oğlak Kapama, Peçkada Kuzu, Sızdırmalı Pırasa, Sızdırmalı Soğan Aşı, Hindi Kapama, Kalle, Kuskuslu Tavuk Kapama, Bildırcın Kapama, Tavşan Dolması, Tavşanlı Papaz Yahni, Tavşan Tandır, Ördekli Kandilli Mantı, Ördek Kâğıt Kebabı, Bildırcın Kebabı (Kurtuluş, 2010; Çakır, 2018).

Hamur İşleri: Pırasa Böreği, Muhacir Böreği, Kıvrım Böreği, Bal Kabaklı Kıvrım, Tatar Böreği, Boşnak Böreği, Boşnak Mantısı, Dızmana, Çıplak, Ekşimikli Bulgurlu Kol Böreği, Ekşimikli Kesme, Gelincik Otlı Börek, Isırgan Otlı Börek, Kalın Kıyı, Kaygana, Keçi Ayağı, Kuru Pazı Böreği, Kolaç (Pişi), Luçenik (Mısır Unlu Tuzlu Kek), Nohutlu Ekmek, Pirinçli Pide, Süt Pidesi, Sini Mantısı, Yağlamaç, Yağlı Çörek, Yarımca (Kurtuluş, 2010; Çakır, 2018).

Diğer Yemekler: Ayran Paparası, Ekşimik Isıtması, Pekmezli Kaçamak, Kavurmalı Kaçamak, Börülceli Pilav, Plaska, Pırasa Bulamacı, Süt Bulamacı, Tarhana Kaşası, Treypa (Çakır, 2018).

Salatalar ve Mezeler: Börülce (Papuda) Salatası, Cevizli Turp, Gelincik Salatası, Manca, Sirkeli Biber, Yoğurtlu Turp (Çakır, 2018).

Tatlılar: Erik Bulamacı, Höşmerim, Kaymaçına, Kabak Tatlısı, Pekmezli Helva, Zerde, Yumurta Helvası, Saraylı, Ekmek Tatlısı, Brakana, Hurma Tatlısı (Kurtuluş, 2010; Çakır, 2018).

İçecekler: Ahlat Hoşafı, Güvem Suyu, Kızılıcak Suyu, Hardaliye, Pancarlı Erik Hoşafı, Rakı, Boza, Şarap (Çakır, 2018).

Coğrafi İşaretli Ürünleri

2025 yılı itibariyle Kırklareli iline ait yedi adet coğrafi işaretli gıda ürünü bulunmaktadır. Bu ürünlerden üçü mahreç işareti, dördü ise menşe işareti taşımaktadır. İlk olarak 2017 yılında, alkolsüz içecekler kategorisinde yer alan 'Kırklareli Hardaliyesi' mahreç işaretiyle tescillenmiştir. Bunu takiben, 2020 yılında 'Kırklareli Peyniri' peynirler ürün grubunda menşe işaretiyle koruma altına alınmıştır. 2021 yılında ise 'Kırklareli Meşe Balı' bal ürün grubunda, 'Kırklareli Kıvırcık Kuzu Eti' ise işlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri grubunda olmak üzere, her iki ürün de menşe işaretiyle tescillenmiştir. 2023 yılına gelindiğinde, işlenmiş ve işlenmemiş meyve-sebzeler ile mantarlar ürün grubundan 'Babaeski Sarımsağı' ve fırıncılık, pastacılık mamulleri ile hamur işleri ve tatlılar grubundan 'Brakana Tatlısı' mahreç işaretiyle; peynirler grubundan ise 'Kırklareli Eski Kaşar Peyniri' menşe işaretiyle tescil edilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Kırklareli Hardaliyesi; yapımında yörede yetiştirilen Cabernet, Merlot, Şiraz, Öküzgözü, Pamit, Papazkarası, Cardinal ve Alphonse gibi üzüm çeşitleri kullanılmaktadır. Bu üzümler kabuk ve çekirdekleriyle birlikte ezilerek, hardal tohumu ve vişne yaprağı ilavesiyle kontrollü fermantasyona tabi tutulmaktadır. Ortaya çıkan hardaliye, alkol içermemesi ve fermente yapısıyla hem kültürel hem de sağlık açısından değerli bir içecek olarak ilde öne çıkmaktadır (Çekal, 2025; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025a).

Kırklareli Beyaz Peyniri; doğal şirden mayasından elde edilmektedir. Üretiminde sadece inek sütü kullanılabileceği gibi koyun sütü, keçi sütü ve inek sütü karışımı da kullanılabilmektedir. Kullanılan sütler, Kırklareli il sınırları içerisinde doğal ortamda beslenen hayvanlardan temin edilmekte olup ürün, en az altı ay süreyle olgunlaştırılarak tüketime sunulmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025b).

Kırklareli Meşe Balı; bölgenin meşe ormanları ile kaplı olması ve bölgede meşe çeşitlerinin zenginliği Kırklareli Meşe Balının kalitesini belirleyen temel unsurlar arasındadır. Koyu renkli, kolay kristalize olmayan, akışkan, nem oranı çiçek ballarına göre daha düşük, boğazı yakmayan, antioksidan kapasitesi yüksek bir salgı balıdır. Meşe balı üretimi genellikle temmuz ve ağustos aylarında gerçekleşmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025c).

Kırklareli Kıvırcık Kuzu Eti; bölgenin sahip olduğu zengin bitki çeşitliliği, diğer yerli koyun ırklarına kıyasla daha lezzetli ete sahip olmasına katkıda bulunmaktadır. Kıvırcık ırkı üstün et kalitesiyle ön plana çıksa da, Kıvırcık koyunlarından elde edilen süt Trakya'daki birçok büyük süt ve süt ürünleri işleyicisine pazarlanmakta ve özellikle beyaz peynir ve koyun yoğurdu olmak üzere birçok ürüne dönüştürülmektedir (Keçici vd., 2022: 48).

Babaeski Sarımsağı; Kırklareli ili Babaeski ilçesinde yetiştirilen Allium cinsi, Allium sativum L. türü sarımsaktır. Düşük acılık oranı ve hafif kokusuyla karakterize edilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025d).

Brakana Tatlısı; unu, süt, yumurta, katı ve sıvı yağ ile hazırlanan şerbetli bir tatlıdır. Yarım küre şeklinde olup ortası hafif çukurdur. Brakana Tatlısının geçmişi, 1877-1878 yılında Kırklareli Büyükmandıra Beldesine yerleşen Pomak topluluğunun kültürel mirasına dayanmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025e).

Kırklareli Eski Kaşar Peyniri; doğal şirden mayasından elde edilmektedir. Üretiminde sadece inek sütü kullanılabileceği gibi koyun sütü, keçi sütü ve inek sütü karışımı da kullanılabilmektedir. Kullanılan sütler, Kırklareli ili sınırları içerisinde doğal ortamda beslenen hayvanlardan temin edilmekte olup ürün, bir ay ön olgunlaştırma ve altı ay asıl olgunlaştırmaya tabi tutulduktan sonra tüketime sunulmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025f).

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Kırklareli, sahip olduğu zengin tarımsal ürün çeşitliliği, özgün yöresel lezzetleri, çok kültürlü yapısı ve doğal zenginlikleriyle Türkiye'nin önemli gastronomi turizmi destinasyonları arasında yer alma potansiyeline sahiptir. Bölgede tarih boyunca farklı kültürel grupların birlikte yaşaması, yemek kültürünü de doğrudan etkileyerek, özgün ve tarihsel bir derinliğe sahip mutfak mirasını ortaya çıkarmıştır. 2016 yılında hayata geçirilen Trakya Lezzet Rotası'nda önemli bir durak olan Kırklareli, rota kapsamında; hardaliye, Kırklareli köftesi, kalkan balığı, Demirköy balı, Poyralı pekmezi, oğlak çevirme, Kırklareli Peyniri, manda yoğurdu, boza, kireçte kabak tatlısı, Kırklareli kirazı, bağ ürünleri, mevsimsel balık çeşitleri ve çilek gibi yöresel ürünleriyle ön plana çıkmaktadır (Çakır vd., 2017). Rota içerisinde yer alan duraklar ziyaretçilere hem kültürel hem de gastronomik deneyimler sunarak, gastronomi turizmini çok boyutlu bir yapıya dönüştürmesine katkı sağlamaktadır.

Kırklareli'nin iklim ve toprak yapısı bağıcılık faaliyetlerinin açısından oldukça elverişlidir. Bu durum, bölgede bağıcılık faaliyetlerinin gelişimine ve yatırımları destekleyerek çeşitli bağ evleri, şarap tadım etkinlikleri, bağ bozumu festivalleri ve bağ rotalarıyla gastronomi turizmine yeni boyutlar kazandırmaktadır. Bu bağlamda yerel üretimle sürdürülen bağıcılık kültürü, bölgeye özgü bir çekim merkezi oluşturmaktadır. Ayrıca, son yıllarda artan ilgiyle birlikte bölgede gelişmekte olan ekoturizm, kırsal turizm ve doğa turizmi, gastronomi turizminin bölgedeki diğer turizm türleriyle bütünleşik olarak ele alınmasına olanak tanımaktadır. Bu doğrultuda, yöresel ürünlerin üretim süreçlerine tanıklık edilen, organik pazar buluşmaları ve yöresel mutfak atölyeleri gibi etkinliklerle ziyaretçilere çok boyutlu bir turizm deneyimi yaratabileceği düşünülmektedir.

Tüm bu faktörler değerlendirildiğinde Kırklareli, yalnızca bir mutfak zenginliği değil, kültürel ve çevresel duyarlılık ilkeleriyle biçimlenen bir gastronomi turizm modeli sunma potansiyeline sahiptir. Doğru planlama, stratejik pazarlama ve sürdürülebilirlik ilkeleri ile desteklendiğinde, Trakya bölgesinde gastronomi turizmi açısından öncü ve örnek gösterilen bir destinasyon haline gelmesi mümkün olarak değerlendirilmektedir.

SONUÇ

Kırklareli, sahip olduğu zengin tarımsal ürün çeşitliliği, çok kültürlü yapısı ve özgün mutfak gelenekleriyle Türkiye'nin gelişmekte olan gastronomi turizmi destinasyonları arasında ön plana çıkmaktadır. Tarih boyunca pek çok farklı kültürün bir arada yaşadığı bu coğrafyada oluşan zengin mutfak mirası, gastronomi turizmi açısından güçlü bir kaynak oluşturmaktadır. Bununla birlikte, şehrin turizm açısından sahip olduğu potansiyeller, Kırklareli'nin yerel kalkınma, kültürel süreklilik ve sürdürülebilir turizm ekseninde güçlü bir gastronomi destinasyonu olarak konumlanmasına olanak tanımaktadır. Sonuç olarak, Kırklareli'nin mutfak kültürü ve gastronomi turizmi potansiyelinin hak ettiği şekilde değerlendirilebilmesi için yerel yönetimler, üreticiler, turizm paydaşları ve akademik çevreler arasında iş birliği organize edilmelidir. Geleneksel yemek ve üretim tekniklerinin korunması, yeni gastronomi rotalarının geliştirilmesi ve dijital pazarlama faaliyetlerinin artırılması, ilin Türkiye'nin önde gelen gastronomi destinasyonlarından biri haline gelmesinde önemli bir rol oynayacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Akdağ Sarı, K. (2022). Tasfiye Talepnamelerine Göre Mübadillerin İskânı: Kırklareli Örneği. *Tarih ve Günce*, (10), 151-186.
- Aşkın, B. (2019). Kırklareli Peynirlerinin Tarihsel Gelişimi ve Coğrafi Karakteristikleri. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 7(11), 1748-1753.
- Çakır, A. (2015). *Trakya Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Ankara: Ertem Basım Yayın Dağıtım A.Ş.
- Çakır, A. (2018). *Kırklareli Mutfağı*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Çakır, A., Çiftçi, G., ve Çakır, G. (2017). Trakya Turizm Rotası Projesi: Lezzet Rotası Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 194-205.

- Çakır, A., Sezer, B., ve Küçükaltan, D. (2014). Trakya Mutfağında Kültürel Unsurlar: Kırklareli Örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(1), 49-67.
- Çakır, G. (2013). Trakya Bölgesi'nde Kırsal Turizm Arz Potansiyelinin Belirlenmesi ve Geliştirilebilir Kırsal Turizm Faaliyetleri. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3(2), 08-20.
- Çekal, N. (2025). Milli İçecek Hardaliyenin Beslenme ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi. *Dünya Sağlık ve Tabiat Bilimleri Dergisi*, 8(1), 28-37.
- Demir, Ş. (2021). Kırklareli Mutfağı. İçinde İ. Yazıcıoğlu, Ü. Sormaz, C. Canbolat (Editörler), *Türkiye Lezzet Rotası* (816-826). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gök, İ., ve Tezçi, S. (2023). Determinants of Geographical Indicated Kırklareli Oak Honey Consumption Reasons with Special Reference to the Influence of Nutritional Knowledge and Health Status. *Food Health and Technology Innovations*, 6(13), 515-539.
- Kaplan, B. (2023). Evliya Çelebi'nin Seyahatname'sinde Kırklareli ve Çevresi. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32(2), 729-744.
- Keçici, P. D., Yalçın, H., Öztürk, N., Coşkun, R., Koçak, Ö., Yılmaz, A., ve Ekiz, B. (2022). Structural And Technical Characteristics Of Purebred Kıvrıkcık Sheep Enterprises İn Kırklareli Province. *Kocatepe Veterinary Journal*, 15(1), 47-62.
- Kesici, M. (2023). *Gastronomi Turizmi Mekânları ve Yemekleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kırklareli Belediyesi (2025). "Gelenek ve Görenekler" <https://www.kirklareli.bel.tr/sayfalar/9/gelenekler-ve-gorenekler> (E.T.: 27.07.2025).
- Kırklareli Çevre Şehircilik ve İklim Değişikliği Müdürlüğü (2025). "Genel Bilgiler" <https://kirklareli.csb.gov.tr/genel-bilgiler-i-3772> (E.T.: 20.07.2025).
- Kırklareli İl Özel İdare (2025a). "İlimizin Coğrafi Konumu" <http://www.kirklareliilozelidaresi.gov.tr/cografi-konumu> (E. T.: 21.07.2025).
- Kırklareli İl Özel İdare (2025b). "İlimizin Tarihi" <http://kirklareliilozelidaresi.gov.tr/ilimiz-tarihi> (E. T.: 23.07.2025).
- Kırklareli Valiliği (2025a). "Coğrafi Durum" http://www.kirklareli.gov.tr/kurumlar/kirklareli.gov.tr/planlama/istatistikler/101_cografi_durum.pdf (E. T.: 21.07.2025).
- Kırklareli Valiliği (2025b). "Bitkisel Üretim" http://www.kirklareli.gov.tr/kurumlar/kirklareli.gov.tr/planlama/istatistikler/311_bitkisel_uretim.pdf (E. T.: 21.07.2025).
- Kırklareli Valiliği (2025c). "Hayvancılık" http://www.kirklareli.gov.tr/kurumlar/kirklareli.gov.tr/planlama/istatistikler/312_hayvancilik.pdf (E. T.: 21.07.2025).
- Kurtuluş, Z. (2010). Kırklareli Folkloru. Ankara: Anıt Matbaa.
- Morgül, Ş. (2014). Kırklareli İlinde Eko Turizm Olanakları. *Ejovoc (Electronic Journal of Vocational Colleges)*, 4(4), 27-38.
- Sarınay, Y. (2011). Cumhuriyet Döneminde Balkan Ülkelerinden Ankara'ya Yapılan Göçler (1923-1990). *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi*, 27(80), 351-388.
- Sormaz, Ü., Özata, E., ve Büşra, A. (2020). Tüketicilerin Yöresel Ürün, Yemek ve Restoranları Tercih Etme Nedenleri: Trakya Yöresi Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(1), 538-551.
- Tuna, T. ve Kurnaz, A. (2022). Kırklareli, Edirne ve Tekirdağ İllerinin Gastronomi Değerlerinin Yerel Web Sitelerinin Değerlendirilmesi. *Journal Of Social Sciences Institute/Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(24).
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2025). "Kırklareli Coğrafi İşaretli Ürünler" <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=39&tur=&urunGrubu=&adi=> (E. T.: 28.07.2025).

Türk Patent ve Marka Kurumu (2025a). “Kırklareli Hardaliyesi”
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/278.pdf>. “Kırklareli hardaliyesi”. (E. T.: 29.07.2025).

Türk Patent ve Marka Kurumu (2025b). “Kırklareli Beyaz Peyniri”
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/efc7c7bc-44c2-48b3-aefd-a4f4f0a9562d.pdf>. (E. T.: 29.07.2025).

Türk Patent ve Marka Kurumu (2025c). “Kırklareli Meşe Balı”
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a6126d4b-d37f-46a6-8080-c7602a142f3c.pdf>. (E. T.: 29.07.2025).

Türk Patent ve Marka Kurumu (2025d). “Babaeski Sarımsağı”
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/bc3b4735-4e34-415e-af8d-49a9e81dc633.pdf>. (E. T.: 29.07.2025).

Türk Patent ve Marka Kurumu (2025e). “Brakana Tatlısı”
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/b5bd4489-f3a0-49fd-b2c4-2fe1d85dc2b2.pdf>. (E. T.: 29.07.2025).

Türk Patent ve Marka Kurumu (2025f). “Kırklareli Eski Kaşar Peyniri”
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/82ecfd31-e2b3-41c7-80e7-d4716aa7ae57.pdf>. (E. T.: 29.07.2025).

KOCAELİ İLİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Melike ERGİN¹, Doç. Dr. Mehmet Akif ŞEN²

GİRİŞ

Bir kentin mutfak kültürü yalnızca sofralarda sunulan yemeklerden ibaret değildir; o kültür, toprağın bereketinden iklimin ritmine, insanların yaşam biçiminden göçlerin ve tarihsel geçişlerin izlerine kadar çok katmanlı bir yapının ürünüdür. Kocaeli, bu çok katmanlı yapıyı taşıyan önemli şehirlerden biridir. Türkiye'nin en büyük sanayi şehirlerinden biri olmasının yanı sıra; köklü tarihi, doğal ve kültürel zenginlikleriyle önemli bir turizm potansiyeline sahip, binlerce yıllık mutfak mirasını barındıran bir yerleşim merkezidir (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018). Şehrin coğrafi konumu, tarımsal ve hayvansal üretimi, yerel tatları ve geçmişten günümüze değişen demografik yapısı, Kocaeli mutfak kültürünü şekillendiren başlıca unsurlardır. Bu çalışma, Kocaeli'nin yemek kültürünü yalnızca yöresel lezzetler üzerinden değil; aynı zamanda bu lezzetlerin arkasındaki yaşam dinamikleri, kültürel alışkanlıklar ve gastronomi turizmine katkılar bağlamında ele almayı amaçlamaktadır.

KOCAELİ İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Asya ve Avrupa kıtalarının bağlandığı noktada bulunan Kocaeli, Marmara bölgesi ve denizinin doğusunda konumlanmaktadır. Kuzeyinde Karadeniz, güneyinde Bursa, batı ve kuzey batısında İstanbul ve Yalova, doğusunda Sakarya illeri ile çevrili Kocaeli ilinin toprak yüzölçümünün yüzde 18,8'ini dağlar kaplamaktadır. Karadeniz ve Akdeniz iklimlerinin birleşimi sayılabilecek bir iklim tipine sahip ilin, yazları az yağışlı ve sıcak, kışları ise Türkiye'nin çoğu iline göre ılıktır. Kocaeli Büyükşehir Belediyesi ve İzmit, Derince, Körfez, Gebze, Gölcük, Karamürsel, Kandıra, Başiskele, Kartepe, Çayırova, Darıca, Dilovası dahil olmak üzere 12 İlçe Belediyesi, 1 Büyük Şehir Belediyesi bulunmaktadır. 1924 yılında vilayet statüsüne kavuşan Kocaeli, 3.623 km²'lik yüzölçümüyle Türkiye'nin en küçük altıncı ili olup, 2024 yılı itibarıyla 2.163.139 kişilik nüfusa sahiptir (Kocaeli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025).

Demografik Yapı

Yüksek oranda göç alımıyla dikkat çeken Kocaeli, özellikle 1960'lı yıllardan itibaren hızlı sanayileşmenin etkisiyle göç veren değil, göç alan bir merkez hâline gelmiştir. Bu süreçte kırsal alanlardan gelen nüfusun yoğunluğu, kentsel alanlara oranla daha fazlayken; 1965-1970 döneminde il genelinde kırsal nüfusun kent nüfusundan üstün olduğu görülmüştür. Ancak 1970'li yıllardan itibaren sanayi sektöründeki büyümenin ivme kazanmasıyla birlikte, Kocaeli'nde kentsel nüfusta belirgin bir artış yaşanmış ve kentleşme süreci hız kazanmıştır (Kumbul, Guler vd., 2015). Daha eskiye bakıldığında Kocaeli, tarihsel süreçte aldığı yoğun göçler ve tüm bu iç göç hareketleri sonucunda oldukça renkli bir kültürel yapıya kavuşmuştur. Kentte, Kafkas kökenli topluluklardan Çerkesler, Gürcüler ve Abhazlar; Balkan kökenli gruplardan Boşnaklar, Arnavutlar, Makedonlar ve Bulgaristan göçmenleri ile birlikte Karadeniz ve Doğu Anadolu'dan gelen bireyler bir arada yaşamaktadır. Ayrıca bölgenin kadim yerleşik halkı olan Manavlar da bu çok katmanlı toplumsal yapının önemli bir unsurunu oluşturmaktadır (Üzümcü vd., 2017).

Tarihi

Kocaeli ili insanlık tarihi boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış toprakların üzerine konumlanmıştır. İlkçağda ilk kez "Bithynia" adıyla anılan bu bölge, zaman içinde Olbia, Astakos, Nicomedia, İzmit gibi isimlerle anılmış, nihayetinde bugünkü "Kocaeli" adını kazanmıştır (Kocaeli Belediyesi, 2025). Şehrin ilk temelleri M.Ö. 712 yılında Trakya'dan gelen Megaralılar tarafından kurulan

¹Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, ORCID: 0009-0000-5378-9568, mlk.74ergin@gmail.com

²Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm Fakültesi, ORCID: 0000-0002-2987-8074, mehmetakifseenn@gmail.com

Astakos isimli kent ile atılmıştır. Bu isim, kurucusu olan Bitinya Kralı IV. Nikomedes'ten miras kalmıştır (Kbb, 2025). Roma İmparatoru Diocletian 284 yılında kenti işgal ettikten hemen sonra burayı başkent ilan etmesiyle siyasi ve ticari bir merkez hâline gelmiştir (Kocaeli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025). 11.yüzyılın sonlarında Selçukluların Anadolu'daki ilerleyişiyle Kocaeli, Türk egemenliği altına girmiştir. Ancak bu dönem uzun sürmemiş, bölge Haçlı Seferleri sırasında Bizans'ın işgaline uğramıştır. Daha sonrasında Orhan Gazi döneminde bölge kalıcı olarak Türk hâkimiyetine girmiştir (Kbb, 2025). 1337 yılında Osmanlı topraklarına dâhil edilen bölge, Osman ve Orhan beyin, uç beyi Akçakoca Bey'in liderliğinde Osmanlı'nın ticarete açılan kapılarından biri hâline gelmiştir. Zamanla İzmit, ardından 1888 yılında İzmit olarak anılan il, özellikle Kanuni Sultan Süleyman devrinde ekonomik ve kültürel anlamda büyük gelişmeler göstermiştir. Sonraki süreçte ise İzmit ismi, bölgeyi Osmanlı'ya kazandıran Akçakoca'ya ithafen Akçakoca'nın yurdu anlamına gelen "Kocaeli" ismi ile değiştirilmiştir. I. Dünya Savaşı sonrası İngiliz ve Yunan işgaline uğrayan Kocaeli, 28 Haziran 1921'de Türk ordusunun zaferiyle özgürlüğüne kavuşmuştur. Cumhuriyetin ilanıyla birlikte Kocaeli, özellikle sanayi yatırımları sayesinde hızla gelişen iller arasında ilk sıralarda yerini almıştır. İstanbul'a olan yakınlığı, ulaşım ağlarının çeşitliliği ve liman avantajlarıyla Kocaeli, zamanla Türkiye'nin en önemli üretim merkezlerinden biri olup, bu günkü sanayi kenti oluşumunun temellerini atmıştır (Karayığit, 2021).

KOCAELİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Kocaeli mutfak kültürünün gelişmesinde etkili olan en önemli unsurlardan biri, ilin çevresindeki köylerde tarıma elverişli alanların varlığıdır. Özellikle Gebze gibi ilçelerde meyve ve sebze yetiştiriciliğinin gelişmiş olması, yerel mutfak kültürünü zenginleştiren önemli bir faktördür. Marmara kıyılarına yakın ilçelerde topoğrafyanın büyük ölçüde ova biçiminde olması, tarımsal üretim açısından Kocaeli'ne önemli bir avantaj sağlamaktadır (Şen, 2021). Bölgede tarımı yapılan eşme ayvası, şeftali gibi meyvelerin birçoğu ile pestil, macun, reçel ve marmelat gibi tatlılar hazırlanmaktadır (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018). Şehirde yetiştirilen tarım ürünlerinin yanı sıra göç hareketleriyle mutfak kültürüne katılan ürünler de bulunmaktadır. Bu bağlamda, Kartepe'ye bağlı Sultaniye Köyü, Osmanlı-Rus Savaşı sonrası yerleşen Karadeniz kökenli halkların etkisiyle lahana, fasulye ve mısır unu ağırlıklı mutfak kültürüyle öne çıkmaktadır. (Küçükaltan vd., 2013: 421-517). Kocaeli mutfak kültürünü şekillendiren başlıca ilçelerden biri olan Kandıra, yoğunlukta yerleşik Türkmen topluluklarının (Manavlar) yaşadığı, hayvancılığa elverişli bir alana sahiptir. Bölgede özellikle manda ve hindi yetiştiriciliği yaygındır. Kandıra yoğurdu, manda yoğurdu ve dartı (çiğ süt kaymağı/çiğce) gibi ürünler geleneksel üretim yöntemlerini yansıtmaktadır. Aynı zamanda fındık, çilek, Kandıra karpuzu ve Kandıra biberi gibi tarımsal ürünlerle de öne çıkmaktadır (Üzümcü vd., 2016). Kocaeli'nin yemek kültürünün temel yapı taşlarından birini oluşturan bir diğer unsur ise doğadan toplanan yenilebilir yabani otlardır. Mancar, Efelik, Kaldırak, Gazıyak, yörede kendiliğinden yetişen başlıca ot çeşitleridir (Alyakut ve Polat Üzümcü, 2017). İlde otlar ve sebzeler çoğunlukla sulu tencere yemeklerinde kullanılmakla birlikte (Şengül ve Türkay, 2022:185), kullanım alanı bununla sınırlı değildir. Çorbalardan hamur işlerine kadar geniş bir yelpazede değerlendirilen otlar, özellikle börek, pide ve gözleme gibi geleneksel ürünlerde de yer almaktadır (Alyakut ve Küçükkömürler, 2017). Kırmızı et kullanımı sebzelere kıyasla daha sınırlıdır. Bölgede et genellikle sebze sulu yemekler, yahni, kavurma ve köfte olarak tüketilmektedir. Etin yanı sıra hamur işleri de beslenme kültüründe önemli yer tutmakta; pide çeşitleri, Gebze bayram çöreği ve cevizli lokum yörede sıkça görülmektedir (Şengül ve Türkay, 2022:185). Kocaeli'nin Gebze ilçesine bağlı köylerinde, bölgenin güçlü sanayi kimliğine rağmen geleneksel ekmek üretimi köylerdeki kadınlar tarafından imece usulü sürdürülmektedir. Yöreye özgü piner çalışıyla tutuşturulan taş fırınlarda uzun yıllardır ekşi mayalı ekmek üretilmektedir (Şen, 2020). Yöresel beslenme şeklinde hamsi, kefal, mezigit, palamut, levrek ve çupra gibi deniz balıkları, levrek, turna ve yılan balığı gibi tatlı su balığı çeşitleri görülmektedir. Yerli halk balık çeşitlerini tavada kızartarak ızgara ve haşlama gibi teknikler kullanarak tüketmektedir (Şengül ve Türkay, 2022:185).

Yeme Alışkanlıkları

Kocaeli ili Kandıra ilçesinde sabah kahvaltılarında çorba olarak tarhana veya umaç çorbası tüketilmektedir. Çorba tüketilmeyen sabahlarda zeytin, peynir, domates gibi kahvaltılık ürünler tercih edilmektedir. Yerli halk öğle saatlerinde genellikle işte oldukları için bu öğüne özel yemek hazırlanmadıklarını, yumurta gibi pratik ürünlerle beslenildiği ifade edilmektedir. Yöre halkının en önem verdiği öğün olan akşam yemeklerinde, bölgeye ait otlarla yapılan sebze yemekleri, pide çeşitleri tüketilmektedir. Ramazan ayı boyunca süren sahur sofralarında daha önceden hazırladıkları ev yapımı makarna ve yufkaları, mendil olarak adlandırdıkları katlanmış yufka böreklerini ve tarhana çorbası gibi yiyecekleri tercih etmektedirler (Alaykurt ve Üzümcü, 2017).

Yöreye Özgü Yemekler

Beyaz Kabak Çorbası:

Beyaz kabak çorbası Kocaeli mutfak kültüründe sıklıkla tercih edilen besleyici çorbalardan biridir. Kemikli tavuk göğsünden elde edilen tavuk suyuna, tel şehriye ve beyaz kabak, havuç, soğan gibi temel sebzeler eşlik etmektedir. Un ile kıvam kazandırılan çorbaya servis aşamasında dereotu ya da maydanoz eklenebilmektedir (Kbb, 2024: 13).



Görsel 1: Beyaz Kabak Çorbası

Mancarlı Pide:

Mancarlı Pide, çoğunlukla Kocaeli'nin köylerinde hazırlanan yöresel bir hamur işidir. Ana malzemesi, bölgeye özgü olarak yetişen ıspanağı andıran mancar otudur. Bu ot, yıkanıp doğrandıktan sonra, soğan, zeytinyağı, tuz ve isteğe bağlı olarak pul biber ile kavrularak iç harç haline getirilmektedir. Mayalı hamurun üzerine serilen bu karışım, taş fırınlarda pişirilerek servis edilmektedir (Üzümcü vd., 2017).



Görsel 2: Mancarlı Pide

Fırında Kaz:

Kocaeli mutfağında, özellikle Kars kökenli göçmenlerin yoğunlukla yaşadığı bölgelerde kış aylarında birlik beraberlik içinde hazırladıkları geleneksel bir yemektir (Şen, 2021). Kaz eti tuzlanarak fırında kendi yağıyla uzun sürede pişirilmekte, pişirme sürecinde oluşan yağ ve su ise tirit usulü ısıtılan yufkalarla birlikte sofraya sunulmaktadır.

(Kbb, 2024: 53).



Görsel 3: Fırında Kaz

Süt Çiğli Düdük Makarnası:

Kocaeli mutfağına özgü düdük makarna, un, yumurta ve su ile hazırlanan makarna hamurun kat kat açılıp kareler halinde kesildikten sonra kalem yardımıyla sarılarak şekillendirilmesiyle yapılmaktadır. Haşlanan makarna ile süt çiği ve dövülmüş cevizin harmanlanmasıyla ürün kendine has bir lezzete kavuşmaktadır (Kbb, 2024: 141).



Görsel 4: Süt Çiğli Düdük Makarnası

Ayvalı Baklava:

Kocaeli yöresine özgü bu baklava çeşidi, geleneksel tatlıların meyveyle buluştuğu bir lezzet örneğidir. Un, yoğurt, süt, yumurta ve sirke ile hazırlanan yumuşak hamur ince katmanlar halinde açılıp tepsilere dizilmektedir. Onuncu kat yufkanın üzerine, tereyağında kavrulmuş ayva ve elma, tarçın, ceviz ve karanfilden oluşan aromatik bir iç harç sürülmektedir. Ürün, kesildikten sonra fırınlanıp, zencefil ve limon içeren soğuk şerbet ile buluşturulmaktadır (Kbb,2024: 193).



Görsel 5: Ayvalı Baklava

Özel Gün Yemekleri

Kocaeli mutfağında yöresel yemekler, düğünler, bayramlar ve mevsimsel geçişler gibi özel günlerde önem kazanmakta ve bu günlerde yöreye özgü tarifler birlik beraberlik içinde özenle hazırlanıp sunulmaktadır. Düğün sofralarında sıklıkla umaç, düğün çorbası, erik yahnisi, keşkek, arpa şehriye ve etli ana yemekler

sunulup zerde gibi tatlılarla menü tamamlanmaktadır (Kbb, 2025). Kocaeli'nin Gebze ilçesindeki bazı köylerde ise genç kızlar, kağıt şeker dolu torbalarla evleri dolaşırken; ekmek üzerine konan helva ya da baklava ikram edilerek köylü kınaya davet edilmektedir. Gebze'de arife günü geleneksel "Gebze çöreği" ve camilerde toplu yemekler hazırlanmaktadır (Gebze Belediyesi, 2019). Hıdırellez, özellikle Kandıra ve Kartepe gibi bölgelerde, piknik temelli kutlamalar eşliğinde dolma, çörek, mücver ve haşlanmış yumurta gibi hazırlıklarla karşılanmaktadır (Uca, 2007). Kocaeli'ye göç eden Karşılar ise mutfak geleneklerini sürdürmektedir. Kaz eti, hangel, ayran aşısı, haşıl, umaç helvası ve nezik gibi Kars'a özgü tatlar bu sürekliliği yansıtmaktadır (Şen, 2021). Kocaeli'ndeki hemşeri derneklerinin düzenlediği kaz geceleri, bu kültürel aktarımın önemli örneklerindendir (Şen & Ekinci, 2020).

COĞRAFI İŞARETLİ GASTRONOMİK ÜRÜNLER

İzmit Pişmaniyesi:

İzmit Pişmaniyesi, 2002 yılında menşe adı türünde coğrafi işaret olarak tescillenmiştir. Şeker, un ve tereyağının karamelize edilerek tel tel çekilmesiyle üretilen pişmaniye, kendine özgü lifli dokusuyla tanınmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu (TÜRKPATENT, 2025). Pişmaniye yapımı gelişen teknoloji ile makineleşmeye başlasa da bazı aşamalarında insan gücü gereksinimleri sürmektedir. Bu da pişmaniyenin yoğun emek içeriğini ve önemini göstermektedir (Şen, 2019: 277-284).



Görsel 6: İzmit Pişmaniyesi

İzmit Simidi:

İzmit Simidi, 2019 yılında mahreç işaretiyle tescillenmiş geleneksel bir simit çeşididir. Burgulu halka formu, üzüm pekmezi ile hazırlanan karışıma batırıldıktan sonra susamla kaplanır ve taş fırında yüksek sıcaklıkta 7-8 dakika gibi kısa bir sürede pişirilmektedir. Bu üretim tekniği sayesinde dış yüzeyi çıtır, iç kısmı ise yumuşak yapı kazanmaktadır. İzmit Simidi, kuru olmayan dokusu, tok yapısı ve yoğun susam aromasıyla diğer simitlerden ayrılmaktadır (TÜRKPATENT,2025).



Görsel 7: İzmit Simiti

Kandıra Karpuzu:

Kandıra Karpuzu, 2021 yılında mahreç işaretiyle tescillenmiş, Kocaeli'nin Kandıra ilçesine özgü bir meyve türüdür. Geçiş ikliminin hüküm sürdüğü bölgede, killi-tınlı toprak yapısı ve geleneksel üretim yöntemleri sayesinde yetişen bu ürün; pembe renkli, lifsiz ve sulu iç dokusu, açık yeşil üzerine koyu çizgili kabuğu ve ince kabuk yapısıyla öne çıkmaktadır. Yetiştiricilikte yerel tohumlar ve aşısız fideler kullanılmakta; damlama sulama, analiz temelli gübreleme ve elle hasat gibi uygulamalar tercih edilmektedir (TÜRKPATENT, 2025).



Görsel 8: Kandıra Karpuzu

Gebze Bayram Çöreği:

Kocaeli'nin Gebze ilçesinde üretilen Gebze Bayram Çöreği, 2021 yılında mahreç işaretiyle tescillenmiştir. Yalnızca arife günlerinde yapılmakta olan çörek yörede "parmaklı çörek" adıyla da bilinmektedir. Gebze bayram çöreği hamurunun içeriğinde bulunan anason, tarçın, karanfil, damla sakızı ve ekşi hamur mayası ürüne kendi has aroma ve lezzetini kazandırmaktadır. Buğday unu ile çavdar ununun birlikte kullanılması, özel taş fırınlarda pişirme yöntemi ve üzerine serpiştirilen susam, çörek otu ve ceviz karışımı, ürünün geleneksel yapısını tamamlamaktadır (TÜRKPATENT,2025).



Görsel 9: Gebze Bayram Çöreği

Kandıra Dartısı:

Kandıra Dartısı, 2022 tarihinde mahreç işareti olarak tescillenmiş yöreye özgü bir süt ürünüdür. Ürün Kandıra ilçesindeki ineklerin sütünden elde edilen kaymağın pişirilmesiyle hazırlanmaktadır. Pilav, makarna ve keşkek gibi yemeklere sos veya yağ olarak eklenmekle birlikte, kahvaltılarda da ısıtılıp tüketilmektedir. Kandıra Dartısının en önemli özelliği, kaymağın 100-111 °C arasında ısıtılmasıyla iki ayrı katmana ayrılmasıdır. Üst katmanda yumuşak ve süt yağı oluşurken, alt katmanda ise kavrulup koyulaşan tortu yer almaktadır (TÜRKPATENT, 2025).



Görsel 10: Kandıra Dartısı

Karamürsel Simit Dolması:

Karamürsel Simit Dolması, 2023 yılında mahreç işaretiyle tescillenmiş, Kocaeli'nin Karamürsel ilçesine özgü geleneksel bir fırıncılık ürünüdür. Taş fırında kızartılmadan pişirilen uzun simit formundaki hamurun, peynir, kıyma ya da ekşimek gibi iç harçlarla doldurulması, ardından süt, su ve yumurta karışımına batırılarak tereyağında kızartılmasıyla hazırlanmaktadır. İlçenin mutfak kültüründe sahur ve iftar sofralarının vazgeçilmez bir unsuru olarak köklü bir yere sahiptir (TÜRKPATENT,2025).



Görsel 11: Karamürsel Simit Dolması

Kandıra Manda Yoğurdu:

Kandıra Manda Yoğurdu, 2023 yılında menşe işaretiyle tescillenmiş, Kocaeli'nin Kandıra ilçesine özgü mandaların sütünden üretilen, yoğun kıvamlı ve belirgin kaymak tabakası bulunan bir süt ürünüdür. Üretime geleneksel ve endüstriyel olarak gerçekleşen yoğurdun geleneksel yönteminde, “kara maya” olarak adlandırılan, önceki üretimden ayrılan yoğurt kullanılarak mayalama yapılmaktadır (TÜRKPATENT,2025).



Görsel 12: Kandıra Manda Yoğurdu

Karamürsel Samanlı Zeytini:

Kocaeli ili Karamürsel Samanlı Zeytini, 2024 tarihinde mahreç işareti ile tescillenmiş, Karamürsel ilçesine özgü bir sofralık zeytin türüdür. Karamürsel Samanlı Zeytininin en belirgin özelliği; ince kabuklu, küçük çekirdekli ve eti bol olmasıdır. İçeriğinde oleuropein maddesi olarak bilinen zeytine acı tadını kazandıran birleşik az miktarda bulunduğu için tatlı yapıdadır. Bu özelliği ile yörede “tatlı zeytin” olarak da bilinmektedir (TÜRKPATENT,2025).



Görsel 13: Karamürsel Samanlı Zeytini

Değirmendere Fındığı:

Kocaeli Değirmendere Fındığı, 2025 tarihinde mahreç işaretiyle tescillenmiş, yalnızca Kocaeli'nin Gölcük ilçesinde yetiştirilen yerel bir fındık türüdür. Yassı Badem adıyla bilinen fındık çeşidinden elde edilen bu ürün; parlak kahverengi kabuğu, basık-uzun yapısı ve içeriğinde bulunan yüksek yağ oranıyla diğer türlerinden ayrılmaktadır. Yörede her yıl düzenlenen geleneksel fındık festivalleri, Kocaeli Değirmendere Fındığının tanıtımı yapılmaktadır (TÜRKPATENT,2025).



Görsel 14: Değirmendere Fındığı

ŞEHİRİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN ÖNEMİ

Kocaeli ili doğal güzellikleri ve zengin yöresel mutfağıyla, gastronomi turizmi açısından önem taşımaktadır. Kartepe ilçesi, kış turizminin merkezi konumundaki kayak tesisleriyle önemli bir turistik çekim alanı oluşturmaktadır. Artan turist yoğunluğu, bölgedeki gastronomi işletmeleri için önemli bir pazar yaratmaktadır. İşletmelerde bölgede yapılan alabalık yetiştiriciliği sayesinde taze balık tüketimi de ön plana çıkmaktadır (Alyakut ve Küçükkömürler, 2017). Maşukiye, Kartepe, Başiskele güzergahı üzerinde konumlanan çok sayıda serpmeye kahvaltı işletmesi, yöresel mutfağı gelecek kuşaklara taşıırken gastronomi turizmine de katkı sağlamaktadır (Kocaeli Turizm Rehberi, 2021). Kandıra ilçesi kırsal alanlarında süt ve süt ürünleri ve meyve sebze ile hazırlanan yöresel yemekler yer almaktadır. Tüm bu alanlar ve diğer kırsal bölgelerde düzenlenecek gastronomi rotaları, yöresel ürün tanıtımı gibi çalışmalarla gastronomi turizmi desteklenebilmektedir. Kocaeli’nde düzenlenen Kandıra Yoğurt Festivali, Değirmendere Fındık ve Kültür Sanat Festivali ile Kartepe Gastronomi Festivali gibi etkinlikler, yerel ürünlerin tanıtımına katkı sunarak kırsal bölgelerde kültürel aktarımı teşvik etmektedir. Ayrıca, İzmit Belediyesi tarafından her yıl gerçekleştirilen Pısmaniye Festivali hem yerel üreticileri desteklemekte hem de kente turistik canlılık kazandırmaktadır (T.C. İzmit Belediyesi, 2023). İzmit merkezinde yer alan pısmaniye heykeli ise şehrin simgesel yapılarından biri olarak ziyaretçilerin ilgisini çekmektedir (Şen, 2019 :277-284). Bu kapsamda Kocaeli’nin pek çok ilçesi, doğal çevresi ve köklü mutfak kültürüyle kırsal ve gastronomi turizmi açısından önemli potansiyeller sunmaktadır (Akdemir, 2022).

SONUÇ

Bu kitap bölümünde, Kocaeli’nin zengin kültürel yapısının mutfak kültürüne olan etkisi ele alınmıştır. Tarih boyunca kentte yaşayan farklı topluluklar, yemek alışkanlıklarını ve tariflerini bir araya getirerek bölgenin mutfak kültürünü oluşturmuşlardır. Manavlardan Karadeniz göçmenlerine, Balkan muhacirlerinden, Kafkas kökenli halklara kadar pek çok grubun katkısıyla Kocaeli yöresel mutfağı hem hammadde hem de pişirme yöntemleri bakımından zenginleşmiştir. Kocaeli’nin hem köylerinde hem şehir merkezinde yaşatılan bu yemek kültürü, yalnızca yemek yeme ihtiyacından öte, geçmişle bugün ve yarın arasında bir köprü kurmakta; insanlar arasındaki paylaşımı ve birlikteliği güçlendirmektedir (kocaeli.bel.tr). Sanayileşmenin yoğun olduğu bir kent olmasına rağmen, kırsal bölgelerde geleneksel tarım uygulamaları ve yaşam biçimlerinin sürdürülebilirliğini koruması, Kocaeli’nin yalnızca bir sanayi kenti olarak değil, aynı zamanda tarımsal üretim ile geleneksel kültürün devam ettirildiği önemli bir merkez olarak değerlendirilmesine olanak sağlamaktadır (Şen, 2021).

KAYNAKÇA

- Akdemir, N. (2022). Kocaeli’nin Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir İnceleme. *Şura Akademik*, (1), 91-103.
- Alyakut, Ö. ve Küçükkömürler, S. (2017). Geleneksel Kartepe Mutfak Kültürü ve Bu Tür Mutfak Kültürü Araştırmalarının Kırsal ve Gastronomi Turizmine Katkısı. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 7(1), 83-90.
- Alyakut, Ö. ve Küçükkömürler, S. (2018). Kocaeli Gastronomi Potansiyelinin Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Değerlendirilmesi. İçinde *Uluslararası Orhan Gazi ve Kocaeli Tarihi-Kültürü Sempozyumu-V* (ss. 1779-1804). Kocaeli, Türkiye.
- Alyakut, Ö. ve Polat Üzümcü, T. (2017). Gastronomi Turizmi Bağlamında Kandıra Beslenme Kültürü ve Unutulmaya Yüz Tutmuş Lezzetleri: Goncaaydın Köyü Örneği. İçinde *Uluslararası Çoban Mustafa Paşa ve Kocaeli Tarihi-Kültürü Sempozyumu-IV* (ss. 1837-1861). Kocaeli, Türkiye.
- Bilge Şehir Kocaeli Yemekleri. (2018). *Kocaeli Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Daire Başkanlığı Yayınları-41*.
- Gebze Belediyesi (2019): <https://www.gebze.bel.tr/gebze-tarihce.html> (E.T.: 29.05.2025).
- İzmit Belediyesi (2023):<https://izmit.bel.tr/haber/izmit-ve-pismaniye-tanitimi-icin-izmit-belediyesinden-olaganustu-calisma-32077/> (E.T.: 29.05.2025)
- Karayiğit, R. (2021). Yenilebilir Otlar ve Mutfakta Kullanım Alanı: İzmit Örneği. Yüksek Lisans Tezi. Kocaeli: Kocaeli Üniversitesi.
- Kocaeli Belediyesi (2024): <https://www.kocaeli.bel.tr/tarihce.html> (E.T.: 30.05.2025)

- Kocaeli Büyükşehir Belediyesi. (2024). Kocaeli Mutfağı Yöresel Yemekler Kitabı. *Kocaeli Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Dairesi Başkanlığı Yayınları*
- Kocaeli.bel.tr:<https://www.kocaeli.bel.tr/haber/kaz-bayrami-coskusu-ikinci-kez-yasandi-42897.html> (Görsel-2, Görsel-3).
- kulturportali.gov.tr: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kocaeli/nealinir/zmit-simiti> (Görsel-7).
- Küçükaltan, D., Kubaş, A. ve Polat Üzümcü, T. (2013). Derbent'te Elmacılık: Derbent'in Sesi. İçinde Altun Işık (Ed.), *Kartepe Kitabı* (s. 421-517). İstanbul: Kartepe Belediyesi Kültür Yayınları.
- Kümbül Güler, B., Özsoy Özmen, A. ve Sarıpek, D. B. (2015). İç Göç ve Kent ile Bütünleşme: Kocaeli İli Alan Araştırması. *Sosyal Güvenlik Dergisi*, 5(2), 37-69.
- Polat Üzümcü, T., Alyakut, Ö. ve Akpulat, N. A. (2017). Coğrafi İşaretleme Kapsamında Kocaeli Gastronomik Ürünlerinin Değerlendirilmesi. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 19, 132-140.
- Şen, M. A. (2018). Sanayi Kenti Gebze'den Geleneksel Bir Lezzet: Ekşi Mayalı Ekmek. *The Journal of Academic Social Science*, 6(74), 386-396.
- Şen, M. A. (2019). İzmit Pışmaniyesi. İçinde M. Saçılık ve S. Çevik (Ed.), *Bir Yerin Tabaktaki Kimliği* (ss. 277-284). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şen, M. A. (2021). Kars Mutfak Kültürünün Kocaeli'ye Göç Etmiş Karşılar Tarafından Kullanılma Durumunun Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 26(45), 257-266.
- Şen, M. A. ve Ekinci, E. (2020). Kocaeli'de Kars Kaz Gecesi. İçinde *Gastronomi Araştırmaları* (ss. 103-120).
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2022). *Türkiye'nin Yöresel Mutfakları* (s. 185). Ankara: Detay Yayıncılık.
- TC. Turizm ve Kültür Bakanlığı: (2025): <https://kocaeli.ktb.gov.tr> (E.T.: 29.05.2025)
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2025): <https://ci.turkpatent.gov.tr> (E.T.: 29.05.2025)
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2025): <https://ci.turkpatent.gov.tr> (Görsel-6, Görsel-8, Görsel-9, Görsel-10, Görsel-11, Görsel-12, Görsel-13, Görsel-14).
- Uca, A. (2010). Türk Toplumunda Nevruz- II. *Journal of Turkish Research Institute*, 14(33), 151-182.
- Üzümcü, T. P., Çelik, A. ve Özkul, E. (2016). Sürdürülebilir Kırsal Kalkınma İçin Yavaş Şehir Anlayışı: Kandıra Örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 6(2), 41-51.

SAKARYA İLİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Murat BAĞ¹, Doç. Dr. Mehmet Akif ŞEN²

GİRİŞ

Sakarya, Marmara Bölgesi'nin doğusunda yer alan ve aynı zamanda Karadeniz'e kıyısı bulunan stratejik bir ildir. Konumu gereği kültürel açıdan zengin olması, tarih boyunca aldığı göçler ve bu bağlamda bulundurduğu çeşitli uygarlıklar yemek kültürünün oluşumunda etkili olmuştur. (Demir & Yılmaz, 2020).

Sakarya yemek kültürü, sadece yöresel lezzetler bakımından değil, ayrıca Türk mutfaklarının bütünsel yapısını yansıtan bir çeşitliliği barındırmaktadır. Böylece Sakarya mutfak, yerel kimliği koruyan ve aynı zamanda turizm açısından önemli potansiyele sahip bir kültürel miras konumundadır (Çelik, 2020).

SAKARYA İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Sakarya iline bakıldığında kuzeyinde Karadeniz, batısında Kocaeli, doğusunda Düzce ve güneyinde Bilecik ile Bolu illeriyle çevrilidir. Sakarya Nehri, tarımsal faaliyetlerin gelişmesini sağlaması, tarih boyunca insanların temel ihtiyacı olan suya göre yerleşimlerine yön vermesi gibi sebeplerle şehrin oluşumunda en önemli doğal unsurlardan birisi olmuştur (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025). Şehrin verimli tarım ovaları bulunmaktadır. Geyve, Pamukova ve Karasu ovaları tarım açısından oldukça verimlidir. Karadeniz etkisi görülmesi ile birlikte mısır, fındık, ayva, üzüm ve sebze üretimi yoğunluk kazanmıştır. Özellikle Geyve Ayvası, sadece Sakarya'nın değil, Türkiye'nin de en bilinen coğrafi işaretli ürünlerinden biridir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025). Bu tarımsal zenginlikler, Sakarya mutfaklarının çeşitlenmesinde temel kaynak olmuştur.

Demografik Yapı

Tarihi boyunca Sakarya göç alan bir şehir olmuştur. Osmanlı döneminde Rumeli ve Balkanlardan; 19. yüzyılda Kafkaslardan; Cumhuriyet döneminde ise Anadolu'nun farklı bölgelerinden göçler alınmıştır (Ersoy, 2019). Bu göçler sonucu ortaya çıkan demografik çeşitlilik, yemek kültürünü doğrudan etkilemiş; Abhaz, Çerkes, Laz, Gürcü, Boşnak ve Arnavut mutfaklarından izler Sakarya yemeklerine yansımıştır. Örneğin, Çerkes tavuğu, Boşnak böreği ve Laz böreği bu kültürel çeşitliliğin gastronomiye yansıyan örneklerindendir (Yıldırım, 2021).

Tarihsel Süreç

Frig, Bitinya, Roma ve Bizans gibi uygarlıkların merkezi olup tarihi M.Ö. 12. yüzyıla kadar uzanan Sakarya, Osmanlı döneminin de önemli şehirlerden birisi olmuştur (Sakarya Valiliği, 2020). Tarihsel süreçte farklı kültürlerin bir arada yaşamaları, yemek alışkanlıklarını etkilemiştir. Keşkek, helva ve et yemekleri Sakarya'ya Osmanlı mutfaklarının etkisiyle gelmiştir.

SAKARYA YEMEK KÜLTÜRÜ

Yeme Alışkanlıkları

Sakarya mutfak, incelendiğinde yemek alışkanlıklarının mevsimlere göre şekillendiği görülmektedir. Yaz aylarında sebze ağırlıklı ve zeytinyağlı yemekler tercih edilirken, kış aylarında et, tahıl ve bakliyat gibi yüksek enerjiye sahip doyurucu yemekler öne çıkmaktadır (Kaya & Arslan, 2022). Sakarya'da misafir ağırlama önemli bir gelenek olduğundan davet sofraları kalabalık olur. Misafirler için yemek çeşitliliği artırılır, tatlı ve hamur işi mutlaka sofrada yer alır. Sakarya halkı yemeğe sadece günlük besin ihtiyacı olarak değil aynı zamanda paylaşımın ve toplumsal dayanışmanın da bir göstergesidir.

Yöreye Özgü Yemekler

¹ Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, ORCID: 0009-0003-9033-2147, murat_bag@icloud.com

² Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm Fakültesi, ORCID: 0000-0002-2987-8074, mehmetakifsenn@gmail.com

Sakarya mutfağı hem Marmara hem de Karadeniz mutfaklarının özelliklerini taşımaktadır. Islama köfte, dartılı keşkek, manca ve laz böreği gibi lezzetler öne çıkmaktadır (Yıldırım, 2021; Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı, 2021). En bilinen yemeklerinden biri ıslama köftedir. Et suyu ve ekmekle birlikte servis edilen bu köfte, Sakarya'nın adeta simgesi haline gelmiştir (T.C. Sakarya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2020). Bunun yanı sıra dartılı keşkek, özellikle düğün ve bayram sofralarında sunulan önemli bir yemektir. Manca, közlenmiş patlıcan, biber ve domatesle yapılan geleneksel bir mezedir. Sakarya'ya göçmen mutfaklarından gelen, Laz böreği, Abhaz pastası ve Boşnak böreği gibi lezzetler yaygın şekilde sofralarda yerini almaktadır (Yıldırım, 2021).

Yöresel Yemekler ve Coğrafi İşaretli Ürünler

Sakarya mutfağı, farklı kültürlerden beslenen ve hem Karadeniz hem de Marmara özelliklerini taşıyan zengin bir yapıya sahiptir. Aşağıda, yörede öne çıkan yemekler ve coğrafi işaretli ürünler tek tek ele alınmıştır.

Islama Köfte (Coğrafi İşaretli)

Islama köfteye bakıldığında Sakarya'nın gastronomik kimliğiyle özdeşleşmiş, coğrafi işaret tescili bulunan bir yemektir. Köftesi dana veya kuzu etinden hazırlanır, et suyunda ısıtılmış ekmeklerle birlikte domates sosu ve biber turşusuyla servis edilmektedir. (T.C. Sakarya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Resim 1: Islama Köfte



Dartılı Keşkek

Sakarya'da keşkek, genellikle "dartılı" yani pişirilmiş kaymak eklenmiş haliyle sunulur. Buğday ve etin uzun süre kaynatılmasıyla hazırlanan keşkek, düğün ve bayram sofralarının vazgeçilmezidir (Aydın & Korkmaz, 2018).

Resim 2: Dartılı Keşkek



Manca

Manca, közlenmiş patlıcan, biber ve domatesin ezilerek hazırlanan yöresel bir sebze yemeğidir. Özellikle yaz aylarında tercih edilen bu yemek hem meze hem de ana yemeklere eşlik eden bir garnitürdür (Yıldırım, 2021).

Resim 3: Manca



Laz Böreği

Karadeniz kökenli Laz böreği, Sakarya'da da yaygın olarak yapılan tatlılar arasında yer alır. Kat kat açılan hamur arasına sütlü muhallebi konur ve üzerine şerbet dökülür. Bu tatlı, Laz göçmenlerinin mutfağından Sakarya'ya taşınmıştır (Ersoy, 2019).

Resim 4: Laz Böreği



Çerkes Tavuğu

Kafkasya'dan göç eden Çerkes topluluklarının Sakarya mutfağına kazandırdığı bir yemektir. Haşlanmış tavuk eti, ceviz, sarımsak ve bayat ekmek içiyle yapılan özel sosla karıştırılır ve soğuk olarak servis edilir (Kaya & Arslan, 2022).

Resim 5: Çerkez Tavuğu



Boşnak Böreği (Pita)

Balkan göçmenlerinin Sakarya'ya taşıdığı Boşnak böreği, ince hamurun içine kıyma, patates veya peynir konularak hazırlanır. Fırında pişirilen bu börek, kahvaltılarının ve özel günlerin önemli bir ikramıdır (Ersoy, 2019).

Resim 6: Boşnak Böreği



Adapazarı Kabak Tatlısı (Coğrafi İşaretli)



Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı ile hazırlanır. Kabaklar dilimlenip temizlendikten sonra şeker ile dinlendirilir ve kısa sürede pişirilerek kıvamı korunur. Pişirme esnasında karanfil eklenerek aroma zenginleştirilir. Tatlı, tercihe göre fırınlandıktan sonra tahin, ceviz veya kaymak ile servis edilir. Günlük üretilen bu ürün, kısa sürede tüketilmesi gereken yöresel bir lezzettir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Resim 7: Adapazarı Kabak Tatlısı

Geyve Ayvası (Coğrafi İşaretli)

Geyve ilçesinde yetiştirilen ve coğrafi işaret tesciline sahip olan Geyve Ayvası, iri, sulu ve aromatik yapısıyla Türkiye'nin en bilinen ayva çeşididir. Ayva tatlısı, reçel ve komposto yapımında sıkça kullanılır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Resim 8: Geyve Ayvası

Sakarya Pide Çeşitleri

Sakarya'da özellikle Adapazarı ve Hendek yöresinde kıymalı, peynirli ve yumurtalı pideler yaygındır. Ramazan aylarında fırınlarda yapılan pideler, sofraların vazgeçilmezidir (Çelik, 2020).

Resim 9: Sakarya Pide çeşitleri

Höşmerim Tatlısı

Süt, irmik ve peynirle yapılan bu tatlı hem Osmanlı mutfağının etkisini hem de yerel süt ürünlerinin kullanımını yansıtır. Sakarya'da özel günlerde yapılır (Demir & Yılmaz, 2020).

Resim 10: Höşmerim Tatlısı

Kabaklı Börek

Sakarya'nın sebze ağırlıklı mutfağını gösteren örneklerden biridir. Özellikle yaz aylarında yetişen kabaklarla yapılan börek, kıymalı veya peynirli çeşitleriyle sofralarda yerini alır (Kaya & Arslan, 2022).

Resim 11: Kabaklı Börek

Pekmezli Un Helvası

Sakarya'da cenaze ve mevlitlerde yapılan geleneksel helva türlerinden biridir. Özellikle üzüm pekmeziyle yapılan bu helva, dini ve sosyal törenlerde ikram edilir (Aydın & Korkmaz, 2018).

Resim 12: Pekmezli Un Helvası

Özel Gün Yemekleri

Sakarya'da düğünler, bayramlar, cenazeler ve doğum kutlamaları gibi özel günlerde yemek kültürü ayrı bir önem taşır. Düğünlerde keşkek kazanlarda pişirilir, helva kavrulur ve et yemekleri ikram edilir. Ölüm sonrası helva kavurma geleneği, toplumsal dayanışmayı yansıtan önemli bir ritüeldir (Aydın & Korkmaz, 2018). Bayramlarda ise baklava, börek ve sütlü tatlılar sofralarda mutlaka yerini alır.

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Sakarya'nın coğrafi işaretli ürünleri arasında Geyve Ayvası, Islama Köfte ve Kabak Tatlısı öne çıkmaktadır. Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı, Adapazarı Dartılı Keşkek, Adapazarı Islama Köftesi, Adapazarı Kabak Tatlısı, Geyve Ayvası, Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi, Kocaali Hurma Kurusu, Kocaali Çamdağı Kestane Balı, Pamukova Ceviz Ezmesi, Pamukova Kavunu, Sakarya Abaza Acıkası, Sakarya Abhaz Peyniri, Sakarya Kazımpaşa Köftesi, Sakarya Üre Tatlısı, Sapanca Cevizi, Taraklı Enginarı, Taraklı Uğut Tatlısı (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025)



Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Sakarya, doğal güzellikleri ve yemek kültürünü bir arada sunarak gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Doğa ile iç içe Sapanca Gölü çevresinde yöresel kahvaltılar, Taraklı'da geleneksel Osmanlı mutfağı örnekleri ve şehir merkezinde ıslama köfte restoranları turistler için cazip seçenekler sunmaktadır (Çelik, 2020).

Ayrıca Sakarya Büyükşehir Belediyesi tarafından düzenlenen ıslama Köfte Festivali hem yerel halkın hem de turistlerin ilgisini çeken önemli bir etkinliktir (T.C. Sakarya Büyükşehir Belediyesi, 2021). Bu etkinlikler, ilin mutfak kültürünün ulusal ve uluslararası alanda tanıtımına katkı sağlamaktadır.

SONUÇ

Sakarya ili hem tarihi hem de kültürel birikimiyle zengin bir yemek kültürüne sahiptir. Türkiye'deki diğer illerden ayıran en önemli unsur göçlerle çeşitlenen ve gelişen mutfak yapısıdır. Yerel yemeklerin korunması ve gelecek nesillere aktarılması, sadece kültürel mirasın yaşatılması değil, aynı zamanda ekonomik ve turistik gelişim açısından da büyük önem taşımaktadır (Demir & Yılmaz, 2020). Gastronomi turizmi aracılığıyla Sakarya'nın tanıtımı yapılırken, coğrafi işaretli ürünlerin markalaşması ve uluslararası pazara sunulması ilin ekonomik kalkınmasına doğrudan katkıda bulunacaktır. Bu nedenle Sakarya yemek kültürü, hem akademik araştırmalar hem de turizm planlamaları açısından incelenmesi gereken önemli bir konudur.

KAYNAKÇA

- Aydın, F., & Korkmaz, S. (2018). Türk mutfağında özel gün yemeklerinin yeri ve önemi. *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Dergisi*, 6(2), 45-58.
- Çelik, A. (2020). Sakarya ilinde gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 7(1), 21-38.
- Demir, M., & Yılmaz, B. (2020). Yerel mutfak kültürlerinin korunması: Sakarya örneği. *Anadolu Kültürel Araştırmalar Dergisi*, 5(1), 67-81.
- Ersoy, T. (2019). Göçlerin yerel mutfak kültürüne etkisi: Sakarya ili örneği. *Toplum ve Kültür Araştırmaları*, 3(2), 101-114.
- Kaya, R., & Arslan, Z. (2022). Sakarya yemek kültüründe geleneksel beslenme alışkanlıkları. *Yerel Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 39-55.
- Sakarya Valiliği. (2020). *Sakarya il tanıtım rehberi*.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2021). *Sakarya'nın kültürel mirası*.
- T.C. Sakarya Büyükşehir Belediyesi. (2021). *Geleneksel ıslama köfte festivali basın bülteni*.
- T.C. Sakarya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (E.T.: 2025). *Sakarya gastronomisi*.
- Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı. (2021). *Topraktan sofraya Sakarya mutfağı*. Sakarya: Sakarya Büyükşehir Belediyesi Yayınları.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (E.T.: 2025). *Coğrafi işaretli ürünler listesi*. <https://www.turkpatent.gov.tr>
- Yıldırım, H. (2021). Sakarya mutfağı ve yöresel yemekler. *Yöresel Lezzetler Dergisi*, 2(1), 12-20.

GÖRSEL KAYNAKÇA

- Sakarya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2013, 7 Şubat; güncellenme 2019, 4 Eylül). *Laz Böreği [Fotoğraf]*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kültür Portalı. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/rize/neyenir/laz-boregi> (E.T.: 09.09.2025).
- Sakarya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2013, 8 Şubat). *Adapazarı ıslama Köftesi [Fotoğraf]*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sakarya/neyenir/islama-kofte> (E.T.: 09.09.2025).
- Lezzet MutfakStudio. (2025, 9 Şubat). *Patatesli Boşnak Böreği [Fotoğraf]*. Lezzet. <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/hamurisi-tarifleri/borek-tarifleri/patatesli-bosnak-boregi> (E.T.: 09.09.2025).

- Influence Türkiye. (2022, 22 Kasım; güncellenme 2023, 21 Şubat). *Manca [Fotoğraf]*. Influence Türkiye. <https://turkiye.influence.cool/tr/kirklareli/vize/yerel-lezzetler/manca/> (E.T.: 09.09.2025).
- Sakarya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2013, 7 Mart). *Adapazarı Dartılı Keşkek [Fotoğraf]*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kültür Portalı. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sakarya/neyenir/dartili-keskek> (E.T.: 09.09.2025).
- Sakarya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2013, 7 Mart; güncellenme 2019, 6 Eylül). *Çerkez Tavuğu [Fotoğraf]*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kültür Portalı. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sakarya/neyenir/cerkez-tavugu> (E.T.: 09.09.2025).
- Yemek.com. (2024, 21 Mart). *Pekmezli Un Helvası Tarifi [Fotoğraf]*. Yemek.com. <https://yemek.com/tarif/pekmezli-un-helvasi/> (E.T.: 09.09.2025).
- Çevik, M. (2022, 13 Nisan). *Balıkesir'in coğrafi işaretli ürünü Höşmerim [Fotoğraf]*. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı. <https://www.turktarim.gov.tr/Haber/772/balikesirin-cografisi-isaretli-urununu-hosmerim> (E.T.: 09.09.2025).
- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı. (2023, 18 Nisan). *Gazel kokusu ve Geyve ayvası [Fotoğraf]*. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı. <http://www.turktarim.gov.tr/Haber/910/gazel-kokusu-ve-geyve-ayvasi> (E.T.: 09.09.2025).
- Yemek.com. (2024, 28 Ağustos). *Kuşbaşı Kaşarlı Pide Tarifi [Fotoğraf]*. Yemek.com. <https://yemek.com/tarif/kusbasi-kasarli-pide/> (E.T.: 09.09.2025).
- Yemek.com. (2021, 19 Kasım). *Kabak tatlısı sunumu [Fotoğraf]*. Yemek.com. <https://yemek.com/tarif/kabak-tatlisi/> (E.T.: 09.09.2025).
- Yemek.com. (2022, 6 Aralık). *Kabaklı Börek Tarifi [Fotoğraf]*. Yemek.com. <https://yemek.com/tarif/kabakli-borek/> (E.T.: 09.09.2025).

TEKİRDAĞ İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Dr. Öğretim Üyesi Hatice AKTÜRK¹

GİRİŞ

Trakya Bölgesi'nin incisi olarak anılan Tekirdağ, tarihi mirası, gelenekleri, eserleri ve inançlarıyla zengin bir kültürün merkezi konumundadır. 6.000 yıllık geçmişe sahip olan Tekirdağ, oldukça köklü bir tarihsel sürecin izlerini taşır. Hem stratejik coğrafi konumu hem de derin tarihsel birikimi, bu yörede kendine özgü bir kültürün gelişmesine olanak sağlamıştır. Tekirdağ'ın birçok bölgesinde tarihin önemli kalıntılarını görmek mümkündür ve bu kalıntılar içinde Kalkolitik Çağ'a kadar uzanan bulgulara rastlanmaktadır (Türkiye Cumhuriyeti Saray Belediyesi, 2025).

Tekirdağ ve çevresine özgü mutfak kültürü de bölgenin tarihi geçmişinden yoğun şekilde etkilenmiştir. Bu bağlamda, özellikle Rumeli Fatih Gazi Süleyman Paşa'nın buraya yerleşmesi, yöresel mutfak bîçimlenmesinde önemli bir rol oynamıştır. Gazi Süleyman Paşa ve beraberindeki göçmenlerin getirdiği yeni tatlar ve yemek tarifleri, Tekirdağ mutfakının temelini oluşturmuştur. Balkan ve Rumeli göçmenlerinin katkılarıyla zenginleşen bu mutfak, Trakya'nın genel özelliklerini de yansıtır. Tekirdağ mutfak; özellikle köftesiyle tanınmasının yanı sıra hamur işleri, çorbalar ve tatlılarıyla da dikkat çeker. Rumeli mutfakının etkilerini taşıyan bu lezzetler, düğünler ve bayramlar gibi özel günlerde yöre halkını bir araya getiren bereketli sofralarda paylaşılır. Özellikle kırsal bölgelerde toplumsal dayanışma öne çıkar; köy halkı bir araya gelerek yemeklerini hep birlikte tüketir (URL-4).

Bu kitap bölümünde, Tekirdağ'ın yöresel yemekleri, coğrafi işaretli ürünleri ve şehrin gastronomi turizmi üzerine detaylı değerlendirmelere yer verilecektir.

TEKİRDAĞ İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Tekirdağ ili, 26° 43'-28° 08' doğu boylamları ve 40° 36'-41° 31' kuzey enlemleri arasında yer alır. Marmara Denizi'ne 133 kilometre, Karadeniz'e ise sadece 2,5 kilometre uzunluğunda kıyı şeridinde sahip olan ilin toplam kıyı uzunluğu 135,5 kilometredir. Türkiye'nin tamamen Avrupa kıtasında yer alan üç ilinden biri olan Tekirdağ, Marmara Denizi'nin kuzeybatısında, hafif engebelerle sahip ve verimli alüvyon topraklarıyla kaplı bir bölgede bulunmaktadır. Coğrafi olarak doğuda İstanbul, batıda Edirne ve Çanakkale, güneyde Marmara Denizi, kuzeyde ise Kırklareli ve Karadeniz'e uzanan kısa bir kıyıyla çevrilidir. Trakya'nın güneyinde konumlanan Tekirdağ, hem verimli tarım arazileriyle dikkat çeken hem de modern tarım ve sanayi merkezlerinden biri olma özelliği taşımaktadır (Tekirdağ Valiliği, 2025).

Coğrafi konumunun sağladığı avantajlar sayesinde stratejik bir öneme sahip olan Tekirdağ, Balkanlar ile Anadolu arasında adeta bir köprü görevi görür. Asya ile Avrupa'yı bağlayan bu şehir, özellikle İstanbul'a olan yakınlığıyla stratejik değerini daha da artırmaktadır. Verimli tarım arazileri nedeniyle tarih boyunca farklı kavimlerin dikkatini çeken Tekirdağ, bu bölgeyi ele geçirme isteğiyle çeşitli medeniyetlerin hedefi olmuş ve uzun süre denetim altından çıkarılmak istenmemiştir. Tarihi M.Ö. 4000'lere kadar uzanan şehir, bugüne dek birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış ve geçmişte Bisanthe, Rodosto ve Tekfurdağı gibi isimlerle anılmıştır. Paleolitik ve Neolitik döneme ait herhangi bir buluntuya rastlanmamakla birlikte, Şarköy ilçesindeki Güngörmez ve Güneşkaya ile Marmara Ereğlisi'nde bulunan Toptepehöyük alanlarında Kalkolitik döneme ait kalıntılar ortaya çıkarılmıştır (Şimşek ve Kızıldemir, 2020).

Deniz kıyısında yer alan Tekirdağ, son derece verimli tarım arazileriyle dikkat çekmektedir. Bu kapsamda, öncelikli olarak ayçiçeği başta olmak üzere, soğan, buğday, arpa, yulaf ve mısır gibi tahılların yanı sıra patlıcan, kabak, bezelye, bakla ve domates gibi sebzeler ile üzüm, kiraz, kavun ve karpuz gibi meyveler de zengin topraklarında bol miktarda yetiştirilmektedir. İl kıyı kesimlerinde balıkçılık ön plandayken iç bölgelerde, kaliteli hayvancılığı destekleyen ahır ve meralara sıklıkla rastlanmaktadır. Özellikle Muratlı

¹Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Denizli, Türkiye. hakturk@pau.edu.tr, ORCID: 0000-0002-1516-8469

ilçesi, nitelikli hayvan yetiştiriciliğiyle öne çıkmaktadır. Bunun yanı sıra bölgede Trakya'ya özgü kasaplık koyun türleri olan kıvırcık ve dağlıc cinsi koyunlar yetiştirilmekte, bu hayvanlar genellikle canlı olarak İstanbul'a gönderilmekte ve önemli bir ekonomik gelir kaynağı yaratmaktadır (Akman vd., 2019).

Demografik Yapı

2024 yılı itibarıyla Tekirdağ'ın nüfusu 1.187.162 olarak hesaplanmıştır. Bu nüfusun 604.896'sını erkekler, 582.266'sını ise kadınlar oluşturmaktadır. Nüfus oranlarına bakıldığında %50,95 erkek, %49,05 kadın dağılımı görülmektedir. Tekirdağ toplamda 11 ilçeden oluşmaktadır. En kalabalık ilçe, 300.296 kişilik nüfusuyla Çorlu'dur. Çorlu'yu sırasıyla 223.068 nüfuslu Süleymanpaşa, 218.926 nüfuslu Çerkezköy, 147.610 nüfuslu Kapaklı, 68.526 nüfuslu Ergene, 51.275 nüfuslu Saray, 50.727 nüfuslu Malkara, 34.091 nüfuslu Şarköy, 32.104 nüfuslu Marmara Ereğlisi, 30.455 nüfuslu Muratlı ve 30.084 nüfuslu Hayrabolu takip etmektedir (TÜİK, 2025).

Tarihi

Tekirdağ'ın bilinen en eski adı, Bisanthe olarak kaydedilmiştir. Roma dönemi boyunca ise Rodosto ismiyle anılmıştır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde bu isim Rodostcuk olarak değişmiş, daha sonra Tekfurdagi adı kullanılmıştır. Türkiye'de iki denize kıyısı olan altı ilden biri olma özelliği taşıyan Tekirdağ hem Marmara Denizi'ne hem de Karadeniz'e sahiptir (Çakır, 2015). Cumhuriyetin ilanından sonra, 1924 yılında Tekirdağ adını alan bu il (Şahin, 2014), Trakya bölgesindeki şehirler arasında bulunmaktadır.

TEKİRDAĞ YEMEK KÜLTÜRÜ

Yeme Alışkanlıkları

Trakya Bölgesi'nde yer alan Tekirdağ ili, tarihî ve kültürel birikimi, ürün çeşitliliği, gelenek-görenekleri ve inançlarıyla Türk mutfağı açısından dikkat çekici bir öneme sahiptir. Bu bağlamda, gastronomi turizmi bakımından öne çıkarılması gereken bir mutfak olarak değerlendirilmektedir. Tekirdağ mutfağının gelişim sürecinde en önemli etkenlerden biri, bölgeye yapılan göçlerdir. Bu göçler neticesinde oluşan demografik çeşitlilik, mutfağın zenginleşmesini sağlayan temel unsurlar arasında yer almaktadır. Göçmenler, yerli halkın güçlü mutfak gelenekleri karşısında kendi yemek kültürlerini korumayı başarmış ve zamanla bu unsurlar birleşerek bölgede oldukça zengin bir mutfak kültürünün ortaya çıkmasına olanak tanımıştır. Ayrıca Karadeniz, İç Anadolu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinden gelen insanların da bu kültürel harmanın oluşumuna katkıda bulunduğu görülmektedir (Serez, 1997: 5).

Tekirdağ mutfağı özellikle süt ve süt ürünleri, et yemekleri, unlu mamuller ve bağcılıkla elde edilen ürünlerle ön plana çıkmaktadır. İlin gastronomi anlamında bilinen simge yemeklerinden biri ise Tekirdağ köftesidir. Bunun yanı sıra süt ve hamurun bir araya getirilmesiyle yapılan çene çarpan çorbası, yufka ve tavuk kullanılarak hazırlanan damat paçası, içine et konularak yapılan sini mantısı, hamur bazlı bir lezzet olan zennik ile krep tarzı bir özellik gösteren cizleme de yerel mutfakta öne çıkan diğer yiyecekler arasında sayılabilir (Sormaz, Özata ve Madenci, 2016: 541).

Tekirdağ denildiğinde akla gelen bazı özgün yiyecekler şu şekilde sıralanabilir:

Velimeşe Bozası

93 Harbi sonrasında Velimeşe'ye yerleşen göçmenlerden biri olan Üzeyir Çavuş, boza ustalığıyla bu geleneksel içeceğin günümüze kadar ulaşmasında önemli bir katkı sağlamıştır. Üzeyir Çavuş'un vefatının ardından mesleği oğlu Topal Hafız devralmıştır. Topal Hafız, yanında yetiştirdiği dört çırağıyla birlikte boza geleneğinin sürdürülmesinde ve gelecek nesillere aktarılmasında büyük bir rol oynamıştır. Türklerin en eski içeceklerinden biri kabul edilen bozanın Velimeşe'ye özgü bu eşsiz tadı; darı, mısır unu, su ve şekerin birleşimiyle şekillenirken, usta ellerin hüneriyle tamamlanmaktadır. (Türkiye Cumhuriyeti Tekirdağ Valiliği, 2025).

Tekirdağ Peyniri

Tekirdağ, süt ürünleri üretimi ve özellikle peynircilik alanında köklü bir geleneğe sahiptir. Başta İstanbul olmak üzere Anadolu'nun birçok bölgesinde Tekirdağ'ı gastronomi açısından öne çıkaran en önemli ürünlerin başında peynir gelir. Küçükbaş ve büyükbaş hayvancılığın yoğun şekilde yapıldığı bu bölgede, kaliteli ve çeşitli peynirlerin üretimi dikkat çekmektedir. Bunun yanı sıra, il genelinde marka değeri kazanmış ve yurtdışına peynir ihracatı gerçekleştiren birçok işletme faaliyet göstermektedir. (Türkiye Cumhuriyeti Tekirdağ Valiliği, 2025).

Üzüm Suyu

Trakya Bölgesi, dünyada bağcılık için en uygun coğrafi kuşaklardan biri olarak, Türkiye'nin üzüm suyu ve şarap üretiminde önemli bir merkezdir. Bölgeye özgü üzümlerden üretilen üzüm suları, hem lezzet açısından hem de sağlık faydalarıyla dikkat çekmektedir. Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü'nün ürettiği üzüm suları, sadece kan yapıcı özellikleriyle değil, aynı zamanda vücudu çeşitli hastalıklara karşı koruma mekanizması geliştirme kapasitesiyle ön plana çıkmaktadır. Özellikle kalp ve damar sağlığı üzerinde olumlu etkileriyle bilinen bu ürünler, bireyleri kanser gibi ciddi sağlık sorunlarına karşı koruma potansiyeline de sahiptir. (Türkiye Cumhuriyeti Süleyman Paşa Belediyesi, 2025).

Manda Yoğurdu

Geçmişte oldukça yaygın olan manda yetiştiriciliği, günümüzde daha çok Trakya'nın kuzeydoğu bölgelerinde sınırlı bir şekilde devam etmektedir. Tekirdağ'ın Saray ilçesi ile Kırklareli'nin Karadeniz sahilindeki köylerde manda yetiştiriciliği yapılmaktadır. Bununla birlikte, bu alanda sistemli bir üretim gerçekleştirip ürünlerini pazarlayan işletmeler genellikle Saray bölgesinde yoğunlaşmıştır. Özellikle Saray manda yoğurdu hem lezzet yönünden zenginliği hem de yüksek antioksidan içeriği sayesinde damak tadına önem veren tüketicilerden büyük ilgi görmektedir. Bunun yanı sıra, Saray manda kaymağı ise seçkin kahvaltı mekanları ve kaliteli butik marketlerde talep görmektedir (Türkiye Kültür Portalı, 2025).

Zeytin ve Zeytinyağı

Tekirdağ'ın Şarköy ilçesi, zeytin üretiminde önemli bir potansiyele sahiptir. Mikro klima özellikleri sayesinde Trakya Bölgesi'nde zeytin yetiştirilebilen tek yer olma özelliği taşır. Şarköy'de yetişen zeytinler, kendine has aroma ve lezzetleriyle öne çıkar. Özenle toplanan bu zeytinler, doğal yöntemlerle işlenerek sofralık zeytin ve zeytinyağı olarak hazırlanır ve Türkiye'nin birçok bölgesine ulaştırılır. Zeytin ve zeytinyağı, bölgenin gastronomik açıdan sunduğu zenginlikler arasında önemli bir yere sahiptir. Şarköy'ü ziyaret eden pek çok kişi, bu benzersiz tatları dönüşlerinde yanlarında götürmeyi tercih eder. (Türkiye Cumhuriyeti Tekirdağ Valiliği, 2025).

Hayrabolu Tatlısı

Hayrabolu tatlısı, Tekirdağ ilinin Hayrabolu ilçesine özgü, yörede Trakya şivesinde "Hayrabol" diye de anılan yerel bir tatlıdır. Temel bileşenleri irmik ve tuzsuz peynir olan bu şerbetli tatlı, bölgesel kimliğiyle dikkat çekmektedir. İlk olarak 1972 yılında Hayrabolu'da üretilmeye başlanmış ve başlangıçta "Kadı Göbeği Tatlısı" ismiyle anılmış olsa da zamanla "Hayrabolu Tatlısı" adını almıştır. Günümüzde Hayrabolu tatlısı iki farklı şekilde satışa sunulmaktadır: pişirilip kurutulmuş ve paketlenmiş halde ya da üzerine şerbet dökülerek hazır şekilde. Kurutulmuş versiyonu, fırınlanarak hazırlandıktan sonra sekiz ay boyunca saklanabilirken, şerbetle sunulan hali +4°C'de muhafaza edilerek en fazla on gün içinde tüketilmelidir. Kendine has üretim yöntemi ve yöresel özelliğiyle Hayrabolu tatlısı, coğrafi sınırları ve yöresiyle özdeşleşmiş bir lezzet olup coğrafi işaret değerine sahiptir. (Türkiye Kültür Portalı, 2025).

Peynir Helvası

Tekirdağ'ın geleneksel lezzetlerinden biri olan Peynir Helvası, tatlıyı özel kılan en önemli unsurlardan biri, ana malzemesi olan taze tuzsuz peynirin üründe %70 gibi yüksek bir oranla kullanılmasıdır. Anadolu'nun çeşitli yörelerinde genelde Höşmerim ismiyle bilinen bu tatlının Tekirdağ'a özgü hâle gelmesini sağlayan farklar ise irmik yerine un kullanılması ve kendine has kılçıklı yapıya sahip olmasıdır. Tekirdağ Peynir Helvası'nın geleneksel üretim süreci, ustalık gerektiren özel teknikler içerir. Sürecin ilk adımında çiğ süt mayalama sıcaklığına kadar ısıtılır ve ardından peynir mayası eklenerek pıhtılaştırılır. Yapılan taze peynir, bakır bir tencerede normal ateşte sürekli tahta kaşık ya da ince bir oklava yardımıyla karıştırılarak eritilir. Peynir yeniden süt kıvamını aldığı anda ve katılaşmaya başladığı anda, azar azar un eklenip karıştırılmaya devam edilir. Bu yöntem, tatlının kendine has dokusunu ve eşsiz lezzetini oluşturmada temel bir rol üstlenir (Türkiye Cumhuriyeti Süleyman Paşa Belediyesi, 2025).

Tekirdağ Köftesi

Trakya Bölgesi'nin gastronomi kültüründe öne çıkan lezzetlerden biri olan Tekirdağ köftesi, sahip olduğu kendine özgü tat ve hazırlık süreciyle fark yaratır. Bu köftenin Türkiye genelinde tanınırlığını kazanmasında Tekirdağlı girişimcilerin önemli katkıları bulunmaktadır. Marka tesciline sahip olan ve geniş bir bilinirliği bulunan Tekirdağ köftesi, kullanılan etin kalitesinden başlayan ve titizlikle yürütülen hazırlık süreçleri sayesinde özgün tadını kazanır. Üretim sürecinde her aşama detaylara dikkat edilerek ilerler. İlk adımda et, sinirlerinden arındırılarak uygun parçalara dönüştürülür. Ardından ekmek, soğan ve sarımsak ile

birlikte birkaç kez kıyma makinesinden geçirilir. Elde edilen kıyma bir yoğurma kabına alınır ve içine kimyon, tuz, karabiber dışında başka baharat eklenmez. Yoğurma işleminden sonra dinlendirme aşaması gelir; ardından kıymaya şeklini vererek tercihen odun ateşinde özenle pişirilir. Tekirdağ köftesi, yumuşak ve elastik dokusuyla diğer köfte türlerinden ayrılır. Servis edilirken yanına genellikle piyaz, ızgarada pişmiş yeşil sivri biber ve acı sos eşlik eder. Bu tamamlayıcı unsurlar, Tekirdağ köftesinin gastronomi deneyimini zirveye taşıyan özel bir sunumu oluşturur. (Türkiye Cumhuriyeti Tekirdağ Valiliği, 2025).

Yöreye Özgü Yemekler

Tekirdağ mutfağında, sıkça kullanılan temel malzemeler arasında un önemli bir yere sahiptir. Bölgede hamur işleri, tatlılar, çorbalar, kurabiyeler ve çörekler oldukça yaygın bir şekilde hazırlanıp tüketilir; bu çeşitler, yerel mutfak kültürünün vazgeçilmez parçaları arasında yer alır. Özellikle Zennik, Pireşe ve Kodrul gibi hamur işleri, Tekirdağ'ın bilinen ve sıkça yapılan lezzetlerinden bazılarıdır. Bunun yanı sıra, hayvancılığın gelişmiş olması et ve et ürünlerinin mutfaktaki önemini artırmaktadır. Bu doğrultuda, Tekirdağ köftesi, elbasan tava ve Arnavut ciğeri gibi yemekler, bölgenin ünlü et lezzetleri arasında öne çıkar. Tekirdağ mutfağının karakteristik özelliklerinden biri de genel olarak Şarköy'den temin edilen zeytinyağının kullanılmasıdır. Ayrıca bölgede sebze yemekleri de oldukça popülerdir. Kabak, özellikle ara sıcaklardan ana yemeklere kadar farklı tariflerde çok yönlü bir şekilde kullanılmaktadır. Tatlılar tarafında ise süt ürünlerinden elde edilen peynir öne çıkar ve geniş bir kullanım alanına sahiptir. Peynir helvası ile Hayrabolu tatlısı, bu durumun en iyi örnekleri arasında sayılabilir ve şehrin en meşhur tatlıları olarak bilinirler. (Şimşek ve Kızıldemir, 2020).

Tarım alanlarının yüksek verimliliği, bölgede pek çok farklı meyvenin yetişmesine olanak tanımakta ve bu meyveler, yaygın bir şekilde reçel, komposto ve şekerleme yapımında kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra, pirinç ve sebzelerle bir araya getirilen pilav çeşitleri, Tekirdağ mutfağında öne çıkan önemli bir kategori olarak dikkat çekmektedir. Örneğin, patlıcanlı zeytinyağlı pilav, iç pilav, kuzu etli iç pilav ve domatesli pilav bu grupta öne çıkan tariflere örnek teşkil etmektedir. Pilavlar çoğunlukla çeşitli malzemelerle zenginleştirilerek hazırlanmaktadır ve bu özellik, bölgenin mutfak kültürüne değer katarak çeşitliliği artırmaktadır (URL-5)

Aşağıdaki tabloda Tekirdağ iline özgü yemekler kategorize edilmiş şekilde sunulmaktadır.

Tablo 1: Tekirdağ İline Ait Yemekler

ÇORBALAR	Çene Çarpan Çorbası	Sarı Mercimek Çorbası	Bulgur Çorbası	Pirinç Çorbası
	Umaç Çorbası	Kırmızı Mercimek Çorbası	Arpa Şehriye Çorbası	Acem Çorbası
	Sütlü Çorba	Paça ve Kelle Çorbası	Tel Şehriye Çorbası	Balık Çorbası
	İşkembe Çorbası		Tarhana Çorbası	Yoğurt Çorbası
			Köfteli Çorba	Yeşil Mercimek Çorbası
ETLİ VE SEBZELİ YEMEKLER	Bumbar	Tas Kebabı	Sahan Köftesi	Kalle
	Patates Püre	Kapama	Terbiyeli Kuzu Eti	Keşkek
	Etli Kuru Fasulye	Kâğıt Kebabı	Balık Köftesi	Lahana Dolması
	Nohutlu Yahni	Vali Kebabı	Şiş Kebabı	Kapuska
	Kıymalı Kuru Bامya	Patlıcan Kebabı	Kuzu Çevirme	Kıymalı Pırasa
	Kıymalı Bامya	Kadı Budu Köfte-Pirinçli Köfte-Telsarar	Kuzu Haşlama	Cızbız Köfte
	Türlü	Bonfile-Kontrfile-Bifte-k-Pirzola	Soğan Aşı	Kıymalı Patates
	Çeyrek	Yoğurtlu Kuzu Eti-Elbasan Tava	Soğanlı Yahni	Patlıcan Musakka
	Çerkez Tavuğu		Salçalı Köfte	Patlıcan Sarma
	Sucuk (Et)	Tekirdağ Köftesi	Kavurma	Patlıcan Oturtma
	Çılbır (Kıymalı)	Domates Dolması	Arnavut Ciğeri	Patlıcan Dolması
			Ciğer Sarması	Karnıyarık

	Talaş Kebabı Sucuklu Yumurta	Kabak Dolması	Güveç Kokoreç	Biber Dolması Etli Yaprak Dolması
ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER	Ayşe Kadın Taze Fasulye Zeytinyağlı Menemen Biber- Patlıcan- Kabak Kızartma Ispanak Yoğurtlu	Zeytinyağlı Yaprak Sarma Borani-Borana Yoğurtlu Ekşili Patlıcan Aşısı Müçver Terbiyeli Kereviz Zeytinyağlı Semizotu	Zeytinyağlı Dolma İmambayıldı Mercimek Köftesi Çalı Fasulye Zeytinyağlı Bakla Kuru Fasulye Pilaki Lorlu Biber Tübyaz	Zeytinyağlı Kereviz Bakla Fava Ezmesi Zeytinyağlı Enginar Barbunya Pilaki Biber Dolması Mercimek Dolması Zeytinyağlı Pırasa
PİLAVLAR PİLAVLAR	Kuskus Pilavı Domatesli Pilav Sade Pirinç Pilavı	Bulgur Pilavı Patlıcanlı-Zeytinyağlı Pilav	İç Pilav Tavuklu Pilav	Pirinçli Et (Kuzu Etli İç Pilav) Tas Kebabı Pilav
MANTI VE HAMUR İŞLERİ	Tarhana Kemse Makarna Papara Puf Böreği Lokma Akıtma Lokma Çöreği Göce Lapası Kulak Kaçamak Pabuş Topu Tavşan Böreği Akıtma Yağlı Yoğurtlu Mamalinga-Mamalika	Zenniğ(Ispanaklı Mısır Unu Böreği) Kıymalı-Patatesli Börek Çiğ Börek-Tatar Böreği Pireşe (Pırasalı Börek) Yufka Böreği Çarşaf Böreği Katmer Keşkek Cizleme Cıllık Gözleme Bulamaç	Su Böreği Banyolu Börek Sigara Böreği Kodrul Osmanlı Böreği Kıymalı Börek Kabak Böreği Kuru-Yaş Manti Tekirdağ Mantısı Sini Mantısı Bohçalı Manti Pazlama-Bazlama Şıra Mekiği Şıra Tarhanası Yoğurt Böreği	Bohça Böreği Mekikpatlıcanlı Börek Kol Böreği Peynirli Börek Muska Böreği Ispanaklı Börek Gülbarak Böreği Gacal Tarhanası Muhacır Tarhanası Çimdik (Manti) Trakya Mantısı Yoğurtlu Manti Ekmek Çeşitleri Tezpişti Pide Çeşitleri
TATLILAR VE HELVALAR	Yaz Helvası Un Helvası Keten Helvası Şekerpare Ceviz Ve Susamlı Koz Helvası Pelte, Paluze, Palude Döğme Tahin Helvası Acıbadem Kurabiyesi Susam Helvası	Baklava Kolaybaklava Baklava-Oturtma Saraylı Vezir Parmağı Dilber Dudağı Tulumba Tatlısı Hurma Tatlısı Bülbül Yuvası Hanım Göbeği Höşmerim Peynir Helvası	Tel Kadayıf Yassı Kadayıf Ekmek Kadayıfı Aşk Lokumu (Helva) Kızılıcak Aşısı (Kaynana Aşısı) Lokma Tatlısı (Şerbetli) Yoğurt Tatlısı (Revani) Kaygana Kabak Tatlısı Yumurta Tatlısı Hayrabolu Tatlısı	Revani İrmik Helvası Güllaç (Sütlü) Güllaç (Kaymaklı) İncir Tatlısı (Dolma) Sarığı Burma Gaziler Helvası Aşure Zerde Ekmek Tatlısı Gazoz (Gül) Tatlısı Erik Aşısı

	Şam Tatlısı Ceviz Sucuğu Hakuk Nişasta (Hart Hurt) Helvası	Şam Baba Tatlısı Kar Helvası Tavuk Göğsü Ayva Kalle Mamalinga Kelkek- Kalbur Tatlısı	Keşköl (Keşköl-Ü Fukara) Tulumba Tatlısı	Sütlaç (Sütlü-Aş) Tatlı Su Muhallebisi ve Muhallebi Bulama
HOŞAF, REÇEL BOZA, LOKUM VE ŞEKERLEMELER	Çam Fıstıklı- Güllü-Sade Lokum Akide Şekeri İncir Reçeli Gül Şurubu Çilek Reçeli Pekmez Bal Şerbeti	Sahlep Kabak Reçeli Ayva Reçeli Gül Reçeli Kızılıçık Reçeli Vişne Reçeli Karpuz Reçeli Erik Hoşafı	Gak Kuruşu Şerbeti Vişne Şerbeti Dut Kuruşu Şerbeti Tatlı-Ekşi Boza Tahin-Pekmez Limonata Şerbeti Hardaliye	Kızılıçık Şerbeti Şakşaki Şekeri Peynir Şekeri Macun Kayısı ve Erik Pestili Şeker Şerbeti Lohusa Şerbeti
SALATA VE TURŞULAR	Patlıcan Salatası Patlıcan Parpurlanmış Manca (Köpoğlu Salatası)	Domates, Biber, Salatalık Karışık Salata Patates Salatası	Salatalık Turşusu Biber Turşusu Cacık	Karışık Salatalar Tarator (Patlıcan) Lahana Turşusu Patlıcan Turşusu

Kaynak: (Şimşek ve Kızıldemir, 2020).

Özel Gün Yemekleri (Doğum, Ölüm, Düğün, Bayram ve Diğer Özel Günler)

Tekirdağ halkı, Ramazan ayı öncesinde geleneksel hazırlıklarını titizlikle yapar, kilerlerini bereketle doldururdu. Günümüzde de sürdürülen “kesme” ve “yufka” yapımı, bu hazırlıkların başında yer almaktadır. Ramazan ayının başlangıcının habercisi olan tellalların davulları büyük bir heyecanla beklenirdi. İftar sofralarında ise Tekirdağ’a özgü, lezzet açısından zengin yiyecekler tüketilirdi. Özellikle üzüm ve siyah hardal ile yapılan “hardaliye şerbeti”, oruç süresince susuz kalan Tekirdağlıların serinleyip ferahlamasında önemli bir rol oynardı (Millî Eğitim Bakanlığı 2025). Ayrıca Tekirdağ’a has bir lezzet olan Ramazan çöreği, gastronomik ve kültürel bir değer olarak ön plana çıkmaktadır. Yalnızca Ramazan ayında üretilen bu çörek, fırın raflarında, mahalle bakkallarında ve sokak aralarında gezen simit tezgâhlarında satışa sunulmaktadır. Günün erken saatlerinden iftar vaktine kadar farklı satış noktalarına ulaştırılan Ramazan çöreği, kendine özgü kokusu ve doyurucu özelliğiyle yoğun talep görmektedir. Ramazan çöreğinin üretimi özellikle maya hazırlığındaki zorluklar nedeniyle ustalık gerektirir. Bu özel üretim süreci, dikkatli bir gözlem ve deneyimli bir el becerisi talep eder. Çöreklerin fırına verilmeden önceki hazırlıkları günün önemli bir bölümünü kapsar. Çörek yapımında kullanılan nohut mayası oldukça hassas bir yapıya sahiptir; yüksek ya da düşük sıcaklıklara tahammülü yoktur. Bu nedenle, Ramazan çöreği ustaları, mayanın olgunlaşma sürecinde kavanozların sıcaklık koşullarını sürekli olarak kontrol eder ve gerektiğinde yerlerini değiştirerek süreci yakından takip ederler (URL-1)

Tekirdağ’da özel günlerde ve törenlerde de zengin bir gastronomik miras öne çıkmaktadır. Örneğin, düğünlerde keşkeğin yanı sıra lahana, sarımsaklı ve sütlü olarak yapılan paça çorbası, yahni gibi yemekler geleneksel uygulamalarla bütünleşerek yöresel kimlik kazanmıştır. Ayrıca elde edilen bölgesel verilere göre, Kurban Bayramı’nda sıklıkla yapılan Ciğer Sarma, bu yörenin dini yemek ritüellerinden biri olarak kabul edilmektedir (Öncel ve Boz, 2023). Ciğer aşı, özellikle Selanik ve çevresi ile Bulgaristan’ın Rodoplara uzanan bölgelerinden gelen Batı Trakyalı göçmenler tarafından yapılan köklü bir yemek türüdür. Edirne’nin Saros Körfezi’ne yakın yerleşim birimlerinden Keşan, Enez ve İpsala’nın bazı köylerinde; Tekirdağ’a bağlı merkez köylerinde ve Malkara (örneğin Yaylagöne, Yenidibek), Muratlı (Aydinköy, Yeşilsirt gibi) ve Hayrabolu’ya bağlı köylerde törensel ritüeller eşliğinde hazırlanmaktadır. Trakya

düğünlerinde genellikle sofraya düzeni çorbalar, et veya etli yemekler, pilavlar, börekler ve tatlılarla şekillenir. Masalarda börekler, sini pideleri ve dilimlenmiş somun ekmekleri servise hazır halde bulunur. İçecekler, sürahilerde ayrılar ve ev yapımı meyve suları (örneğin kıvılcık veya erik şerbetleri) ile zenginleştirilir. Yemekler arasında tat duyusunu yenilemek için köy yoğurdu ve turşu gibi tamamlayıcı lezzetler masaya konur. Düğün sofralarında özellikle "düğün çorbası" ilk sırada yer almakla birlikte, şehriyeli ciğer çorbası, tavuk suyu çorbası ve ekşili misket çorbası da sıklıkla tercih edilen seçeneklerdendir (URL-2).

Kurban Bayramı sırasında getirilen kurban payları ve sakatatlar, köyün ortak kullanım alanlarında toplanır. Bu bağlamda geniş kazanlarda etli yemekler ve kavurmalar hazırlanır. Ciğer aşı yapılan ortamlarda özellikle erkekler, geleneksel olarak büyük karıştırma sopalarıyla yemeğin hazırlanışına katkıda bulunur. Bu uygulama bir gelenek halini almıştır. Komşular ve çevre köylerden gelen misafirlerle birlikte bu yemekler paylaşılır ve toplu bir şölen havası oluşturulur (URL-3).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Tekirdağ ilinde toplamda 12 adet coğrafi işaretli gastronomik ürün bulunmaktadır. Bu ürünlerden 8 adedi Mahreç işareti almış olup, 4 adedi Menşe adı almıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Aşağıdaki tabloda Tekirdağ ilinin coğrafi işaretli gastronomik ürünlerine yer verilmiştir.

Tablo 2: Tekirdağ İli Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

ÜRÜN ADI	COĞRAFI İŞARETİN TÜRÜ	BAŞVURU TARİHİ	TESCİL TARİHİ	ÜRÜN GRUBU
Hayrabolu Tatlısı	Mahreç İşareti	12.01.2021	09.08.2021	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesi	Mahreç İşareti	04.10.2021	19.12.2022	İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Küçükkyoncalı Keşkeği	Mahreç İşareti	04.11.2021	04.11.2024	Yemekler ve çorbalar
Malkara Eski Kaşar Peyniri	Menşe Adı	14.09.2010	06.12.2017	Peynirler
Seymen Kavunu	Menşe Adı	01.08.2022	19.06.2023	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Tekirdağ Bulama	Mahreç İşareti	30.12.2022	24.12.2024	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Tekirdağ Köftesi	Mahreç İşareti	05.02.2016	07.08.2020	Yemekler ve çorbalar
Tekirdağ Peynir Helvası	Mahreç İşareti	05.02.2016	09.09.2020	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Tekirdağ Soğanı	Menşe Adı	29.01.2021	21.09.2022	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Tekirdağ Yapımcak Salamura Asma Yaprağı	Menşe Adı	13.05.2019	28.10.2020	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar

Velimeşe Bozası	Mahreç İşareti	18.06.2020	13.04.2021	Alkolsüz içecekler
Çorlu Kuzu Ciğer Sarma	Mahreç İşareti	18.11.2022	02.07.2024	Yemekler ve çorbalar

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Tekirdağ, Asya ile Avrupa'yı birbirine bağlayan stratejik konumuyla tarih boyunca pek çok kültüre ev sahipliği yapmıştır. Bu kültürel çeşitlilik, bölgenin mutfak kültürünü zenginleştirmiştir. Gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahip olan Tekirdağ'ın bu özelliği, yöresel yemek türlerinden kolaylıkla anlaşılmakta ve turistlerin ilgisini çekmektedir. Ayrıca, Trakya Kalkınma Ajansı'nın desteğiyle 2016 yılında tamamlanan "Trakya Turizm Rotası" projesi kapsamında oluşturulan "Lezzet Rotası", ziyaretçilerden büyük ilgi görek bölgeye gelen turist sayısının artışında olumlu bir rol oynamıştır. (Çakır, Çiftçi ve Çakır, 2017).

Tekirdağ'da gastronomi turizminin devamlı olarak gelişebilmesi için yerel mutfak kültürünün korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması önemlidir. Bölgenin bu zengin mutfak kültürünün daha iyi değerlendirilmesi ve uluslararası platformda tanıtılması, bölgeye olan turist akışını artırabilir. Ayrıca, bölgesel kalkınma ajanslarının tanıtıma yönelik daha farklı etkinlikler düzenlemesi hem bölgenin tercih edilebilirliğini artıracak hem de bölgeye ekonomik katma değer sağlayacaktır. Bunun yanı sıra, Tekirdağ ve çevre ilçelerindeki konaklama tesislerinin sayısının ve kalitesinin yeterli düzeyde olmaması dikkat çekmektedir. İstanbul'a olan yakınlığı göz önüne alındığında, bölgede konaklama ve yiyecek-içecek sektörüne yönelik hizmetlerin artırılması ve niteliklerinin geliştirilmesi bölge turizmi açısından kritik bir öneme sahiptir.

SONUÇ

Tekirdağ'ın mutfak kültürü, tarım ve hayvancılık ürünlerinin yoğun bir şekilde kullanıldığı zengin bir yerel yemek anlayışını temsil etmektedir. Bölgenin coğrafi yapısı, buradaki mutfak kültürünü büyük ölçüde şekillendirmiş ve geçmişte burada yaşamış çeşitli topluluklar, bu kültüre değerli katkılar sağlamıştır. Ancak, yerel ürün çeşitliliğinin fazlalığına rağmen, bu potansiyelin yeterince tanıtılmadığı düşüncesi yaygındır. Hem yerli hem yabancı turistler için adeta bir köprü işlevi gören bu şehirde, yerel lezzetlerin ve yemek kültürünün daha etkili tanıtımı için kamu ve özel sektörün iş birliği yapması gerekmektedir.

KAYNAKÇA

Akman, S., Yılmaz, G., & Aslan, M. (2019). Tekirdağ Köftesinin Niteliksel Farklılıkları ile Tekirdağ Turizminin Geliştirilmesine Olası Katkılarının Araştırılması. *International Journal of Social and Humanities Sciences*, 3(3), 71-94.

Çakır, A. (2015). Trakya Mutfak Kültürü ve Yemekleri. Ankara: Ertem Basım Yayın.

Çakır, A., Çiftçi, G., & Çakır, G. (2017). Trakya Turizm Rotası Projesi: Lezzet Rotası Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 194-205.

Koç, A. (2016). Yemek, Kültür ve Kimlik: Türk ve Macar Mutfağı Üzerine. *Tatların Bezner Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü*, 59-70

Millî Eğitim Bakanlığı 2025: https://tekirdag.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/2020_06/16105518_Yeni.pdf (E.T.:01.05.2025)

Önçel, S & Boz, H. C. (2023). Türk Mutfağında Yemek Kültürü ve Yemek Ritüelleri Üzerine Bir Araştırma: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Web Siteleri Örneği (A Research on Food Culture and Food Rituals in Turkish Cuisine: The Case of the Provincial Directorate of Culture and Tourism Websites). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 1043-1059.

Serez, M. (1997). Tekirdağ ve çevresi mutfağı. Tekirdağ: Tekirdağ Valiliği.

Sormaz, Ü., Özata, E. ve Madenci, A. B. (2020). Tüketicilerin Yöresel Ürün, Yemek ve Restoranları Tercih Etme Nedenleri: Trakya Yöresi Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (1): 538-5

Şahin, V. (2014). Tekirdağ İlinde Nüfus ve Yerleşmenin Coğrafi Analizi, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(35), 345-357.

Şimşek, E., & Kızıldemir, Ö. (2020). Tekirdağ Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 4(1), 758-775.

Tekirdağ Valiliği, 2025: <http://www.tekirdag.gov.tr/cografi-durumu> (E.T.:10.05.2025)

Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=59&tur=&urunGrubu=&adi=> (E.T.:23.08.2025)

Türkiye Cumhuriyeti Saray Belediyesi, 2025: <https://www.saray.bel.tr/icerik/kulturel-zenginlik> (E.T.:14.06.2025)

Türkiye Cumhuriyeti Süleyman Paşa Belediyesi, 2025: <https://www.suleymanpasa.bel.tr/bilgi/%C3%9Cz%C3%BCm-Suyu--77> (E.T.:10.07.2025)

Türkiye Cumhuriyeti Süleyman Paşa Belediyesi, 2025: . <https://www.suleymanpasa.bel.tr/bilgi/Peynir-Helvas%C4%B1--74> (E.T.:30.05.2025)

Türkiye Cumhuriyeti Tekirdağ Valiliği, 2025: <http://tekirdag.gov.tr/velimese-bozasi> (E.T.:13.05.2025)

Türkiye Cumhuriyeti Tekirdağ Valiliği, 2025: <http://www.tekirdag.gov.tr/tekirdag-peyniri> (E.T.:10.07.2025)

Türkiye Cumhuriyeti Tekirdağ Valiliği, 2025: <http://www.tekirdag.gov.tr/zeytin-ve-zeytinyagi> (E.T.:19.05.2025)

Türkiye Cumhuriyeti Tekirdağ Valiliği, 2025: <http://www.tekirdag.gov.tr/tekirdag-koftesi> (E.T.:16.03.2025)

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), 2025:<https://nip.tuik.gov.tr/Export/ExportPdf?name=CinsiyeteGoreNufus&value=TEK%C4%B0RDA%C4%9E> (E.T.:10.05.2025)

Türkiye Kültür Portalı, 2025: <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/hayrabolu-tatlisi>. (E.T.:10.05.2025)

Türkiye Kültür Portalı, 2025: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/tekirdag/neyenir/manda-yogurdu-1>. (E.T.:10.05.2025)

URL-1: <https://www.trakyaagezi.com/tekirdagdan-asirlik-bir-gelenek-ramazan-coregi/> (E.T.:05.05.2025)

URL-2: <https://www.trakyaagezi.com/trakya-dugunu/> (E.T.:28.05.2025)

URL-3: <https://www.trakyaagezi.com/tag/kurban-bayrami-yemekleri/> (E.T.:21.05.2025)

URL-4: <https://www.gurmerehberi.com/yemek-kulturu/yoresel-mutfaklar/tekirdag-yemekleri/> (E.T.:11.05.2025)

URL-5: www.gastromanya.com (E.T.:13.05.2025)

YALOVA İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Mehmet Emin TURA¹

GİRİŞ

Türk mutfak kültürü, tarih boyunca farklı dönemlerde çeşitli kültürel ve coğrafi etkileşimler sonucunda gelişim göstermiştir. Bu etkileşimler sayesinde zenginleşen Türk mutfağı, özgün yapısıyla yalnızca kendi toplumunu değil, aynı zamanda farklı milletlerin beslenme ve sofrası alışkanlıkları üzerinde etkili olmuştur (Kızıldemir vd.,2014:204). Türk mutfağı, dünya genelinde saygın mutfaklar arasında yer almaktadır. Tarihsel süreçte birçok medeniyetin izlerini taşıyan ve çeşitli coğrafi bölgelerin katkısıyla şekillenen Türk mutfağı, zengin içeriğini bu kültürel çeşitliliğe borçludur (Şengül ve Türkay,2017:25). Türkler ana yurdu olan Orta Asya'dan farklı bölgelere göç ederken geleneklerini de götürmeleri Anadolu'ya yerleştikten sonra kendi geleneklerini korumalarının yanında yerleştikleri bölgede yeni yemek kültürleriyle karşılaşmaları mutfak kültürlerinin gelişimine katkı sağlamıştır (Baysal, 1993; Ünver Alçay vd., 2015'ten akt. Demirci,2018:105). Türk mutfağı kavramının karşılığında ilk akla gelen Türk yiyecek içecek türlerini ifade etmesinin yanında bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan malzemeleri ve yemek kültürüne dair gelenekleri de kapsamaktadır. Türk mutfağı zengin ürün çeşitliliği, pişirme teknikleri ve sunum şekliyle kendi ününe yakışan zengin bir yapıya sahiptir. Pişirme yöntemleri, sofrası düzeni, kış için yapılan, kışlık yiyecek ve içecek hazırlıkları, araç gereç ve yemekleriyle Anadolu'da zengin bir mutfak halen hüküm sürmektedir (Bırcak,1990:252). Türk mutfağı bölgelere ve yörelere göre farklılık göstermektedir. Marmara bölgesi Asya ve Avrupa'yı birleştiren önemli bir bölgedir (Bırcık,2001:3). Yurtiçi ve yurtdışından göç hareketleri ile Marmara bölgesinde yer alan illerin mutfaklarında göç edilen yere göre yöresel mutfağını yıllar içerisinde çeşitli katkılar sağlamakla birlikte bölge mutfağına ve kültürüne zenginlikler kazandırmaktadır. Göçlerin mutfak kültüründe önemli bir etkisinin olduğu yapılan bazı araştırmalarda yer almaktadır (Atik,2020:263). Marmara Bölgesi'nin mutfak kültürü incelendiğinde, yöresel çeşitliliğin etkili olduğu görülmektedir. Kocaeli, Sakarya, Bilecik ve Yalova gibi illerin Karadeniz mutfak geleneğine yakınlığı ile hamur işi ağırlıklı yemek çeşitleri, bölge mutfağının zengin ve farklı tatlarla şekillenmesini sağlamıştır. Balkan ve Rumeli kökenli göçmenlerin varlığı sayesinde Marmara mutfağında özellikle köfte bölge kültüründe önemli bir yer edinmiştir (Şengül ve Türkay,2017:102).

YALOVA İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Yalova, Marmara Bölgesi'nin güneydoğusunda, Armutlu Yarımadası'nın kuzey kıyıları ile Samanlı Dağları'nın kuzey yamaçlarında yer almaktadır. Kuzeyinde ve batısında Marmara Denizi, doğusunda Kocaeli, güneyinde ise Bursa ili ile Gemlik Körfezi yer almaktadır. Deniz seviyesinden ortalama 2 metre yüksekte bulunan ilin yüzölçümü 847 km²'dir. İl Yüz ölçümü olarak değerlendirildiğinde Türkiye'nin en küçük ilidir. İlde kıyılar girintili ve çıkıntılı olmamasından dolayı kıyı şeridi düz ve dar bir yapı göstermektedir. Bu nedenle kıyılar doğal plaj niteliği taşımaktadır. İl, doğu kıyılarındaki düzlük alanlar dışında genellikle dağlık bir yapıya sahip olduğu görülmektedir. Özellikle güneyde, Kocaeli Sıradağları ile birleşen Samanlı Dağları geniş bir alanı kaplamakta olup, bu dağlık yapının en yüksek noktası 926 metre ile Beşpınar Tepesi'dir. İlin Armutlu ilçesi ise Taz Dağı'nın batı uzantısında kurulmuştur. Yalova'daki önemli doğal alanlardan biri çam ormanlarıyla kaplı geniş bir alana sahip Delmece Yaylası'dır. Bu yayla, Kocadere ve Teşvikiye beldelerinin güneyinde yer almaktadır. Tarımsal üretim açısından elverişli ovalara sahiptir. İldeki ovalar genellikle akarsu vadileri boyunca uzanarak deniz kıyısından iç bölgelere doğru yayılmaktadır. Başlıca ovalar arasında Kocadere, Liman, Samanlı-Kadıköy, Kazımiye ve Taşköprü ovaları bulunmaktadır (URL-1).

Demografik Yapı

2024 yılı nüfus sayımları TÜİK verilerine göre Yalova ili nüfusu 307.882'dir. Bir önceki yıla göre nüfus artış oranı %1,01'dir. Cinsiyete göre nüfus dağılımına bakıldığında birbirine yakın oranda olmakla birlikte erkek nüfusu 153.543'tür.Kadın nüfusu ise 154.340'tır. Yalova'nın Merkez ilçeye beraber toplam 6 ilçesi bulunmaktadır. 157.499 kişiyle nüfusun büyük çoğunluğu Merkez'de yaşadığı görülmektedir. İlçelere göre

¹Yalova Üniversitesi, ORCID:0000-0003-2511-3899, mehmet.tura@yalova.edu.tr

en düşük nüfus yoğunluğu 7.447 kişiyle Termal ilçesindedir. Merkez ilçeye ve çevre ilçe merkezlerinin nüfusuna bakıldığında kentleşme oranının yüksek olduğu sonucuna ulaşılabilir. Yalova'nın coğrafi konumu, turizm potansiyeli, sanayi bölgelerine ve büyükşehirlere olan yakınlığı nedeniyle hem iç göç hem de dış göç açısından tercih edilen bir il olarak dikkat çekmektedir. Özellikle İstanbul'a olan kara ve deniz ulaşım kolaylığı, ilin nüfus artışında etkili olan faktörler arasında ön planda yer almaktadır. Yalova'nın net göç hızı %15,59 olarak ölçülmüştür (URL-2).

Tarihi

Yalova ile ilgili tarihi bilgilerde yerleşim yerinin ne zaman kurulduğuna dair kesin bir bilgi bulunmamaktadır. Ancak Neolitik Çağ'da (M.Ö. 8.000-5.500) yörede yerleşimin başladığı ön görülmektedir. Yalova'nın yerleşim yeri olarak kurulması M.Ö. 7. Yüzyılda Bithynialılar tarafından gerçekleştirildiği tahmin edilmektedir. Günümüzdeki Yalova Kaplıcaları, tarih boyunca önemli bir konuma sahip olmuştur. Termal ilçesinde yer alan ve M.Ö. 1200 yıllarında bir deprem sonucu oluştuğu tahmin edilen Kurşunlu Hamamı'nın dış duvarlarında; kuvvet tanrısı Herakles (Herkül), sağlık tanrısı Asklepios ile sıcak su ve sağlık perileri olan Nemfler'in kabartmalarına rastlanmaktadır. Bizans İmparatorluğu döneminde Termal'in, imparatorların dinlenme ve şifa bulma merkezi olarak büyük bir üne sahip olduğu bilinmektedir. Bizans hâkimiyetinin sona ermesinin ardından Selçukluların yönetimine giren Yalova, Haçlı Seferleri sırasında büyük ölçüde tahrip edilmiştir. Osmanlı Devleti'nin kurucusu Osman Bey, 1302 yılında Yalova yakınlarında gerçekleşen Bafeus Savaşı'nda Bizans ordusunu mağlup etmiştir. Bölge, 1326 yılında tamamen Türk hâkimiyetine girmiştir. Evliya Çelebi'nin Seyahatname'sinde "Kara Yalovaç", Kâtip Çelebi'nin eserlerinde ise "Yalakabad" ve "Yalıova"adlarıyla anılan bölgenin, o dönemde Yalova ismini aldığı görülmektedir. Bu adlandırmalar, 19. yüzyılda yörede kırk gün kalarak incelemeler yapan ünlü tarihçi Hammer tarafından da doğrulanmıştır (Tuncel,2013:306; URL-3). Yalova, 6 Haziran 1995'te il statüsü kazanmış; bu süreçte Bursa'nın Gemlik ilçesine bağlı Armutlu beldesi ile Kocaeli'nin Karamürsel ilçesine bağlı Altınova, Subaşı ve Kaytazdere beldeleri il sınırlarına dâhil edilmiştir. 17 Ağustos 1999'da meydana gelen Gölcük Depremi, kentte ciddi yıkıma ve can kayıplarına yol açmıştır (URL-1).

YALOVA YEMEK KÜLTÜRÜ

Yalova ilinde iç ve dış göçler bölgenin yemek kültürüne katkı sağlamıştır. Bulgaristan, Yunanistan, Makedonya, Kosova, Bosna-Hersek başta olmak üzere balkan ülkelerinden gelen göçmenler Yalova'nın merkez ve ilçelerinde yaşamaktadır (Özgür, L. Kişisel Görüşme, 13 Nisan 2018 akt. Üstün,2018:79). Göçmen mutfakları, Balkan ve Türk mutfaklarının birleşimiyle şekillenmiş olup farklı kültürlerin etkileşimi sonucunda ortaya çıkmıştır (Sarı ve Tetik,2019:77).

Yeme Alışkanlıkları

Güneyköy, köy halkının Dağıstan mutfaklarına özgü yemeklerin büyük bir kısmını günümüzde de hazırlamaya devam etmektedir. Geçmişte tüketilen yemeklerle günümüzde yapılanlar arasında önemli bir farklılık bulunmamaktadır. Yemek kültürlerinde yer alan bu lezzetleri yalnızca özel günlerle sınırlandırmadıkları ve günlük öğünlerde de benzer yemekleri hazırlamaya devam etmektedirler (Nergiz ve Karaca,2021). Çerkez mutfak kültüründe hamur işlerinin ve hamurla hazırlanan yemeklerin ağırlıkta olduğu, sebze yemeklerine ise daha sınırlı şekilde yer verildiği; ayrıca bakliyatların yemeklerde yaygın olarak kullanıldığı dikkat çekmektedir (Karaca ve Nergiz,2020). Bulgaristan göçmenlerinin mutfak kültüründe et ve süt ürünleri, sebze yemekleri, çorbalar ve turşular öne çıkmaktadır. Mevsim geçişleri için konserve hazırlama geleneği bulunmakta, yemeklerde soğan, sarımsak ve çeşitli baharatlar sıkça kullanılmaktadır. Kahvaltılar oldukça zengin olup, Balkanlarda yaygın olan kaşkaval peyniri sofralarda yer almakta ve kahvaltı sonrası kahve içme alışkanlığı sürdürülmektedir (Sarı ve Tetik,2019:79).

Yöreye Özgü Yemekler

Güneyköy'de, Bakuk, Karşı, Hinkali, Muçari, Natuh Tatlısı ve Zuraced Pidesi günümüzde yapılan hamur işi ve tatlılar olarak bilinmektedir (Nergiz ve Karaca,2021). Soğucak Köyü ve Çavuş Köy Çerkez köylerinde hazırlanan yöresel yemekler; Haluj, Agova, Lepsı, Şıpsı, Nakuüt Jorma, Agudırışısı, Agutçapa, Ahul Çapa Cevizli Karalahana, Geşigün, Gınnış ve Ape Yeşek çerkez yemekleri olarak bilinir (Karaca ve Nergiz,2020). Geleneksel tarifler ile yeni ürün olarak Yalova Sütlüsü tatlısı geliştirilmiştir ve 2005 yılından itibaren üretilmektedir (URL-4).

Özel Gün Yemekleri

Yalova'da özel gün yemek kültürü merkez ve ilçelerde yaşayan halkın kültürüne göre farklılıklar göstermektedir. Güneyköy'de, "Bakuk" tatlısı bayramlarda yapılan, kurabiyeye benzeyen ve şerbetsiz bir un helvası çeşididir. Dağıstan'da genellikle cenazelerde taziye gelenlere ikram edilen helva Yalova'daki Dağıstan kökenli halk arasında bu gelenek zamanla değişerek sadece cenazelerde sunulan bir tatlı olmaktan çıkmıştır. Dağıstan'dan gelen Karşı (Dağıstan Muhallebisi) Güneyköy kültüründe loğusa kadınlara ilaç yerine tüketilmesinin yanında köye gelen misafirlere ikram edilmektedir (Nergiz ve Karaca, 2021). Soğucak ve Çavuş köylerinde çerkez kültürü olarak Şelame Haluj, Başta düğünlerde olmak üzere asker uğurlamasında ve bayramlaşmalarda misafirlere ikram edilmektedir ((Karaca ve Nergiz, 2020). Akköy'de yapılan düğünlerde oğlan evinde hem eğlence düzenlenir hem de büyük kazanlarda yemekler hazırlanır ve gelen davetlilere ikram edilir. Düğüne gelen misafirlere düğün çorbası, etli kuru fasulye, kavurma, pilav, zerde, aşure, sütlaç, tulumba tatlısı, ırmik helvası ile alkollü ve alkolsüz içecekler verilir. Düğünden bir hafta sonra evli çift baba evine yemeğe davet edilir. Güvey yemeği olarak bilinen bu adet için özel hazırlanan bir yemek yoktur (Sevdi, 2025). Milföylü Yalova Kebabı, Termal Sarma, Termal Tatlısı, Termal Çorbası, Ispanaklı Yalova Böreği, Kaburga Dolması, Yumurta Dolması, Tavuklu Mantı, Cennet Küngü, Ekşili Köfteli Bamya Yemeği ve Kaçamak gibi yemeklerin bazıları aşçılar tarafından Yalova'da yetişen ürünler kullanılarak geliştirilmiş ve bazı yemekler ise bölgeye yerleşen halk tarafından yapılan yemeklerdir (URL-5). Yaprak Pidesi, Balık Kebabı, Yumurta Tiridi ve Yalova Omleti bölge mutfağının lezzetleri arasında yer almaktadır (Gürsoy, 2016).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Coğrafi işaret, bir ürünün kökenini, ayırt edici niteliklerini ve bu niteliklerin ürünün üretildiği coğrafi bölgeyle olan ilişkisini ortaya koyan, aynı zamanda bu özelliklerin güvencesini sağlayan bir kalite göstergesidir (URL-6). Yalova'nın ilk coğrafi işaretli tarım ürünü 2021 yılında menşe adı verilen "Yalova Aronyası" ile kayıtlara geçmiştir. Türkiye'de kivi yetiştiriciliğine yönelik ilk çalışmalar, 1988 yılında Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü'nün öncülüğünde başlatılmıştır. 1991 yılında Yalova'nın Altınova ilçesine bağlı Subaşı beldesinde ilk kivi üretimi gerçekleştirilmiştir. Coğrafi işaretli "Yalova Kivisi", iri ve ağır meyve yapısıyla, 2021 yılında menşe adı olarak günümüzde dünya pazarlarında tanınan, kentin önde gelen tarımsal gelir kaynaklarından biri hâline gelmiştir. Yalova kestane ormanları içerisinde yer alan kovanlarda yetiştirilen kestane balı içeriğinde eser miktarda ıhlamur poleni bulundurmaktadır. 2024 yılında mahreç işareti olarak "Yalova Kestane Balı" adıyla tescillenmiştir (URL-7).

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Yalova hem doğal güzellikleri hem de İstanbul ve Bursa gibi büyük şehirlere yakınlığıyla turizm açısından avantajlı bir konuma sahiptir. Göçlerle şekillenen mutfak kültürü ilin gastronomi turizmi için dikkat çekici bir zenginlik yaratmaktadır. Çerkez, Dağıstan ve Balkan kökenli toplulukların yemek alışkanlıkları, geleneksel Anadolu mutfağıyla birleşerek Yalova'ya özgün bir gastronomi mirası kazandırmıştır. Düğün, bayram ve özel günlerde hazırlanan yemekler, kültürel kimliğin korunmasına katkı sağlamaktadır. Ayrıca Yalova'nın coğrafi işaretli ürünleri, ilin gastronomik değerlerini öne çıkararak turizme katma değer sağlamaktadır. Bu yönüyle Yalova, yalnızca doğal güzellikleriyle değil, aynı zamanda mutfak kültürü ve yerel ürünleriyle de gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir.

SONUÇ

Yalova'nın yemek kültürü, tarih boyunca farklı medeniyetlerin, göçlerin ve coğrafi koşulların etkisiyle şekillenmiş zengin bir yapıya sahiptir. Bölgenin Marmara Denizi kıyısında bulunması, tarımsal üretime elverişli ovalara sahip olması ve farklı toplulukların bir arada yaşaması, yemek kültürünü çeşitlendiren önemli unsurlar arasındadır. Göçmenlerin mutfak alışkanlıkları, Yalova mutfağına yeni yemek türleri kazandırmıştır. Yalova gastronomisi hem tarımsal üretim hem de turizm açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Yalova'nın yemek kültürü geçmişten günümüze taşıdığı çeşitlilik, göçlerle kazanılan zenginlik ve coğrafi işaretli ürünlerle elde edilen marka değeri sayesinde hem yerel kimliğin korunmasına hem de gastronomi turizminin gelişmesine önemli katkılar sunmaktadır.

KAYNAKÇA

Atik, E., ve Atik, E. (2020). Türk Mutfak Kültürüne Katkısı Bakımından Göçler: Selanik Mübadilleri Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 261-277.

- Birer, S. (1990). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Süreci İçerisindeki Değişimi ve Bugünkü Durumu. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 19(2), 251-260
- Biricik, A. S. (2001). Marmara Coğrafya Dergisi. *Marmara Coğrafya Dergisi*, (1), 3-5.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Gürsoy, D. (2016). *Yöresel Mutfağımız*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Karaca, E., ve Güçlü Nergiz, H. (2020). Yalova Çerkezlerinin Mutfak Kültürü. *Yalova Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(20), 51-66.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E.ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Nergiz, H. G., ve Karaca, E. (2021). Turizmde Çekicilik Unsuru Olarak Dağıstan Mutfağı: Güneyköy Örneği. *Troy Academy*, 6(2), 712-732.
- Sarı, D. B., ve Tetik, N. (2019). Gastronomi Turizmi Kapsamında Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültürü. *Anasay*, (8), 73-88.
- Sevdi, E. Ş. Yalova İli Termal İlçesine Bağlı Akköy’de Evlilik Âdetleri. *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(49), 841-866.
- Şengül, S., ve Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin Yöresel Mutfakları*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Tuncel, M., (2013). Yalova İslam Ansiklopedisi. Türkiye Diyanet Vakfı Basımı, cilt:43, sf.306-308, İstanbul.
- URL-1: <https://www.yalova.bel.tr> (E.T.: 28.06.2025).
- URL-2: <https://cip.tuik.gov.tr/> (E.T.: 28.06.2025).
- URL-3: <http://yalovaozelidare.gov.tr> (E.T.: 05.07.2025).
- URL-4: <https://yalovasutlusu.com> (E.T.: 05.07.2025).
- URL-5: <https://yalova.ktb.gov.tr> (E.T.: 15.07.2025)
- URL-6: <https://ci.turkpatent.gov.tr> (E.T.: 05.07.2025).
- URL-7: <http://www.yalova.gov.tr> (E.T.: 05.07.2025).
- Üstün, Y. Ş. (2018). Bulgaristan'dan 1989 Yılında Yalova'ya Göç Eden Türklerin Sosyo-kültürel Yaşamı ve Süreç İçindeki Değişimi. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi.