



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2020, 4(1): 758-775.

DOI: [10.26677/TR1010.2020.343](https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.343)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



KAVRAMSAL MAKALE

Tekirdağ Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme

Enver ŞİMŞEK, İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik, Hatay, e-posta: enversimsek.sbe@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1749-425X>

Dr. Öğr. Üyesi Özgür KIZILDEMİR, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, İstanbul, e-posta: o.kizildemir@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4040-4547>

Öz

Dünyanın en önemli mutfak kültürlerinden Türk mutfağının, geçmişten günümüze uzun bir tarihe sahip olduğu bilinmektedir. Tekirdağ ise konumu gereği sürekli bir geçiş noktası olması nedeni ile farklı medeniyetlerden mutfak kültürü edinmiştir. Mutfak kültürünün genel olarak tarım ve hayvancılık üzerine kurulu olması verimli topraklara sahip olduğunu göstermektedir. Tekirdağ köftesi, Hayrabolu tatlısı ve Peynir helvası tatlısı en önemli ürünleri olarak öne çıkmaktadır. Tekirdağ'ın en çok talep gören ürünlerinden zeytin, zeytinyağı, üzüm ve kiraz kalitesinin yüksekliği de verimli topraklar ile ilişkilendirilebilir. Ayrıca kabak, zeytinyağı ve hamur işleri farklı yemek türleri oluşturmak için sık kullanılmakta olduğu anlaşılmıştır. Yöre halkının tükettiği tatlılarda; hamur ve meyve türlerini genel olarak kullandığı saptanmış, ayrıca salata türlerini genel olarak meze olarak yaptıkları sonucuna da ulaşılmıştır. Çalışma literatür taraması olarak gerçekleştirilmiş olup ikincil veri toplama yöntemi ile veriler elde edilmiştir. Tekirdağ bir geçiş güzergâhı olması açısından, mutfak kültürü ve önemli ürünleri olan bir yer olduğu görülmektedir. Ancak mutfak kültürlerindeki bu çeşitliliğini yansıtamadığı söylenebilir. Tekirdağ mutfağının kendine has bir kültüre sahip olduğu, yörenin önemli ürünlerinin bilindiği, ancak tanıtım yetersizliği nedeni ile istenilen düzeyde olmadığı söylenebilir.

Anahtar Kelimeler: Tekirdağ, Mutfak, Kültür.

Makale Gönderme Tarihi: 29.10.2019

Makale Kabul Tarihi: 13.01.2020

Önerilen Atf:

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

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



Journal of Turkish Tourism Research

2020, 4(1): 758-775.

DOI: [10.26677/TR1010.2020.343](https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.343)

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



CONCEPTUAL PAPER

An Evaluation on Tekirdağ Culinary Culture

Enver ŞİMŞEK, İskenderun Technical University, School of Tourism and Hotel Management, Hatay, e-mail: enversimsek.sbe@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1749-425X>

Assistant Prof. Dr. Özgür KIZILDEMİR, İstanbul Gelişim University, School of Applied Sciences, İstanbul, e-mail: o.kizildemir@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4040-4547>

Abstract

It is known that Turkish cuisine, one of the most important culinary cultures of the world, has a long history from past to present. Due to its location as a transit point due to its location, Tekirdağ has acquired culinary culture from different civilizations. The fact that the culinary culture is based on agriculture and animal husbandry in general shows that it has fertile soils. Tekirdağ meatballs, Hayrabolu dessert and Cheese halva dessert stand out as the most important products. Olives, olive oil, grapes and cherries, which are among the most demanded products of Tekirdağ, can be associated with high fertile soils. It was also found that zucchini, olive oil and pastries are often used to create different types of food. In the desserts consumed by the local people; it was determined that they generally use dough and fruit types, and they also make salads as appetizers in general. The study was carried out as a literature review and the data were obtained by secondary data collection method. Tekirdağ is a place with a culinary culture and important products in terms of being a transit route. However, it can be said that it does not reflect this diversity in culinary cultures. It can be said that Tekirdağ cuisine has its own culture, important products of the region are known, but it is not at the desired level due to lack of promotion.

Keywords: Tekirdağ, Cuisine, Culture.

Received: 29.10.2019

Accepted: 13.01.2020

Suggested Citation:

Şimşek, E. and Kızıldemir, Ö. (2020). An Evaluation on Tekirdağ Culinary Culture, *Journal of Turkish Tourism Research*, 4(1): 758-775.

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.

GİRİŞ

Türk kültürünün mutfak konusunda önemli bir kültürel kimliğe sahip olduğu bilinmektedir. Mutfak kültürünün oluşma ve değişim sebeplerinin başlıca noktalarında sosyal ve ekonomik durum önem arz etmektedir. Türklerin Orta Asya'dan günümüze gelen köklü bir tarihe sahip olması neticesinde fazla sayıda yiyecek ve içeceğe sahip olması, bununla birlikte dünya mutfağında da önemli bir yeri bulunmasına olanak sağlamıştır. Türk mutfak kültürünün gelişimine bakıldığında, köklerinin Orta Asya Türklerine kadar ulaştığı görülmektedir. Türkler Anadolu'ya yerleştikten sonra benimsedikleri yeni mutfak kültürünü, Orta Asya mutfak kültürü ile harmanlayarak daha zengin bir hale getirmişlerdir. İlerleyen zamanlarda Osmanlı'nın topraklarının genişletmesi ile farklı kültürlerden Türk mutfağına çeşitli yemek türleri girmiş ve daha da zenginleşmesine yol açmıştır (Cömert ve Özkaya, 2014). Bu sebepler, Türk mutfağının dünya tarihinde yaşayan uzun bir tarihe sahip ve çeşitlilik bakımından zengin bir mutfak haline gelmesine yardımcı olmuştur (Bilgin ve Samancı, 2008).

Kültürler, çeşitli bölgelerde belirgin şekilde farklıdır, bu kültürel turizmin sebeplerinden biridir. İnsanlar benzerliklerden ziyade farklılıklardan etkilenir. Ayrıca kültürün rolünün çok yönlü olduğu söylenebilir, kültür bir defada bir kaynak, cazibe, ürün, deneyim ve sonuçtur (Martins, 2016). Mutfak kültürü belirli bir bölgenin kimliği olarak öne çıkmakta ve aradaki farkları yansıtmaktadır. Bu sebepten ötürü "gastronomi" terimi yiyecek, içecek ve mutfak ile ilgili bir tanım olarak kullanılmaktadır. Ayrıca turistlerin seyahat deneyimine önemli bir katkı sağlamaktadır (Quan ve Wang, 2004). Sadece belirli tatları tadabilmek amacı ile seyahat eden insanların var olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Ayrıca, Albayrak (2013) çalışmasında mutfak kültürünü; toplumun yemek biçimi, toplum içinde var olan yiyecek içecek türleri ve nasıl elde ettikleri, saklanma koşulları ve mutfakta kullanılan araç gereçler ve teknikler olarak ifade etmiştir.

Çalışmada Tekirdağ mutfak kültürü detaylı literatür taraması yapılarak incelenmiştir. İlgili çalışmalara bakıldığında; Kale, (2013) tarafından yapılan çalışmada, Trakya mutfak kültürünün İstanbul da pazarlanmasına ilişkin değerlendirildiği anlaşılmaktadır. Farklı bir çalışmada ise Çakır, Çiftçi, ve Çakır, (2017) Trakya bölgesinin mutfak kültürünü gastronomi turizmine dönüştüremediğini ve bu kapsamda yapılması gerekenlerin belirtildiği bir değerlendirme yaptığı görülmektedir. Trakya turizm rotası projesi kapsamında gastronomi kültürünün tanıtılması ve turistik amaçlı seyahatlerin artırılması hedeflenmektedir. Trakya bölgesi ve Tekirdağ ili araştırmalarının önemli ölçüde kıyı turizmi ve gastronomi turizmi hedeflenerek yapıldığı gözlemlenmektedir. Yapılan çalışmada bölgenin tarihi, bölgeye ait yiyecek-içecek ve mutfak kültürünün özellikleri ve kullanılan araç gereçler hakkında veriler elde edilmeye çalışılmıştır. Yörenin mutfak kültürü zengin olmasına rağmen çalışma sayısının yetersiz kaldığının düşünülmesi sebebi ile literatüre katkı sağlayabileceği düşünülerek bu çalışma yapılmıştır.

Tekirdağ'daki genel mutfak kültürü kozmopolit bir yapıya sahip olmasına rağmen tarım ve hayvancılık ürünlerinin sık kullanıldığı bir yöre yemek kültürü göze çarpmaktadır. Yaşanılan coğrafya, mutfak kültürünü önemli derecede etkilese de geçmişte yaşamış toplulukların da mutfak kültürüne önemli miraslar bıraktığı açıkça görülmektedir. Çalışma içerisinde literatür taraması sonucu mutfak kültürünün bölgedeki göç, tarım ve hayvancılık faaliyetleri ile doğrudan ilişkili olduğu anlaşılmaktadır.

Yiyecek içecek alışkanlıkları yaşanılan coğrafya ile doğrudan ilişkili olarak görülebilir (Kızıldemir, 2019). Kendine has bir kültüre sahip olduğu görülen Tekirdağ mutfağının yeterli düzeye ulaşamama sebebinin, ilin genel anlamda bir geçiş güzergâhı olarak kullanılması ve yetersiz tanıtımlar olduğu düşünülmektedir. Bu çalışmanın temel amacı, Tekirdağ mutfak

kültüründe tüketilen yiyecek ve içeceklerin belirlenmesidir. Literatür bağlamında bakıldığında Tekirdağ mutfak kültürü ile ilgili çalışmaların yetersiz olduğu görülmektedir.

TEKİRDAĞ'IN TARİHÇESİ VE COĞRAFİ KONUMU

Coğrafi konum sebebi ile stratejik anlamda büyük bir öneme sahip olan Tekirdağ ili, Balkanları ve Anadolu'yu birbirine bağlayan bir köprü görevi görmektedir. Asya ve Avrupa'yı bir araya getirmesi nedeniyle, İstanbul'un değerli olduğu bir alanda Tekirdağ ili de önemli bir yere sahiptir. Yüksek derecede verime sahip toprakları nedeniyle bölgeye gelen kavimler hâkimiyeti bırakmak istememişlerdir. Tarihi M.Ö. 4000'lere kadar uzanan Tekirdağ birçok farklı medeniyete ev sahipliği yapmış, çeşitli isimler almıştır (Bisanthe, Rodosto, Tekfurdağı). Henüz Paleolitik ve Neolitik çağlardan kalan bir bulguya rastlanmamış, Şarköy ilçesinde Güngörmez ve Güneşkaya, Marmara Ereğlisi'nde Toptepenhöyük'te Kalkolitik çağ bulgularına ulaşılmıştır.

İlin sahil bandında yüzeysel çalışmalar sonucu elde edilen veriler ışığında İlk Tunç Çağında yerleşimlerin yoğun olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Trakya bölgesi genelinde Son Tunç Çağı ve Erken Demir Çağı süresince yüksek göç dalgası olmuştur. Türkiye'nin genel olarak arkeolojik bulgular konusundaki eksikliği sonucu bu dönemlerde önemli derecede aydınlığa kavuşamamıştır (tekirdag.bel.tr).



Kaynak: www.lafsozluk.com

Resim:1 Tekirdağ'ın Türkiye Haritasındaki Yeri

Tekirdağ, Türkiye'nin kuzeybatı kesiminde yer almaktadır. Tekirdağ 6.313 km² yüzölçümüne sahiptir ve Türkiye'nin binde 8'lik bir alanına denk gelmektedir. Doğusunda İstanbul, batısında Edirne, Kuzeyinde Kırklareli ve güneyinde Marmara Denizi ile çevrilidir (www.tekirdagts.org.tr). Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre Tekirdağ'ın toplam Nüfusu 1 milyon 29 bin rakamına ulaşılmıştır. Tüm Trakya ve Tekirdağ'ın en fazla nüfusa sahip ilçesi 262 bin 862 kişi ile Çorlu olduğu bilinmektedir. Çerkezköy 166bin 789, Ergene 62 bin 458, Hayrabolu 32 bin 137, Kapaklı 116 bin 882, Malkara 52 bin 758, Marmara Ereğlisi 25 bin 873, Muratlı 28 bin 537, Saray 49 bin 106, Şarköy 32 bin 565, Süleymanpaşa 199 bin 960 nüfusa sahip diğer ilçeleridir (www.tuik.gov.tr).

TEKİRDAĞ MUTFAĞI

Tarihi geçmişi önemli olan Tekirdağ, misafir ettiği topluluklardan mutfak kültürü ve farklı lezzetler kazanmıştır. Sebze ve et yemekleri, salatalar, çorbalar ve tatlılar dâhil olmak üzere çeşitli yiyecek grupları ile farklı damak tatlarına hitap etmektedir (www.gezimanya.com).

Tekirdağ mutfağı denildiğinde akla en meşhur yemeği Tekirdağ Köftesi geldiği görülmektedir. İçerisine irmik konularak hazırlanan Tekirdağ Köftesi farklı kültürlerden birçok insanın seyerek tükettiği bir yemek türüdür. Ayrıca köftenin yanında ikram edilen acı sos için kullanılan malzemeler genel olarak, biber salçası, kırmızı toz biber ve zeytinyağıdır. Tekirdağ köftesi ve yanında kullanılan bu sosun genel olarak birlikte sunulduğu bilinmektedir.

Tekirdağ'ın Yöresel Yiyecekleri

Çeşitli lezzetlere sahip Tekirdağ'ın geçmişinde kendilerine ait olan birçok ürün olduğu görülmektedir. Tekirdağ'ın yöresel anlamda en fazla tanınan ürünleri; Tekirdağ köftesi, Hayrabolu tatlısı, peynir helvası, üzüm, kiraz, zeytin olarak sayılabilir. Kale (2013), yaptığı araştırma kapsamında Tekirdağ bölgesinin önemli yiyecek-içecek işletmelerinden İstanbul şubesine yaptığı mülakattan, "en fazla tüketilen ürünümüz tabii ki Tekirdağ Köftesidir. Tatlı olarak da en fazla Hayrabolu Tatlısını satmaktayız" cevabı da bu açıdan önemlidir.

Aynı süreçte Tekirdağ mutfağı için Türk Patent ve Marka Kurumu'na yapılmış tescil başvuruları ve tescil edilmiş ürün de bulunmaktadır. Belirli alanın kendisiyle bütünleşmiş ürününü belirten işarete ise coğrafi işaret adı verilmiştir. Coğrafi işaret ile tescil almış ve başvurusu yapılan ürünler Tablo 1'de gösterilmiştir. (www.turkpatent.gov.tr).

Tablo 1. Tekirdağ İli Coğrafi İşaret Başvuru ve Tescil Ürünleri

	Coğrafi İşaretin Adı/ Geleneksel Ürün Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	Durumu
1	Tekirdağ Köftesi	05-02-2016	---	BAŞVURU
2	Tekirdağ Peynir Helvası	05-02-2016	---	BAŞVURU
3	Tekirdağ Soğanı	28-06-2018	---	BAŞVURU
4	Malkara Eski Kaşar Peyniri	26-01-2015	06.12.2017	TESCİLLİ

Tablo 1'den elde edilen veriler ışığında bir adet coğrafi işaret olarak tescillenmiş, üç adet de tescil başvurusu yapılmış ürün bulunduğu görülmektedir. Birçok değerli gıda ürünü ve yemek çeşitliliğine sahip Tekirdağ ilinde coğrafi işaretli ürün sayısının yeterli düzeyde olmadığı söylenebilir.

Tekirdağ Köftesi

1400'lü yıllarda Osmanlı da Ahmed Cavid tarafından yazılmış bir mutfak sözlüğünde "kûfte" olarak belirtilmiştir. Farsça kûfte sözcüğü değişime uğrayarak, dilimize köfte olarak geçmiştir. 1800'lerde kıyma makinasından önce varlığı bilinen köftenin anlamı açıkça kendini belli etmektedir. Kıyma makinası öncesi zırhla kıyılmak ya da tokmakla dövülmek olan hazırlanış biçimi nedeni ile "kûfte" yani dövülmüş, ezilmiş anlamlarını taşımaktadır (https://www.sabah.com.tr). Günümüzde profesyonel anlamda ise, Demirci, (2008) Tekirdağ köftesinin, bağ, doku, sinir gibi etkenlerden ayıklandıktan sonra 3 numaralı kıyma makinesinden geçirilerek kazanda baharatlar ile yoğrulduğunu, son olarak soğan ve sarımsak ilavesi ile elde edildiğini ve 2 cm çapında 18-20 gram ağırlığında olduğunu belirtmiştir.

Köftenin bölgede bilinen diğer isimleri ise tat köftesi ve Hacıköylü köftesidir. İlk olarak Hayrabolu'lu kebabçı Hüseyin Ağa Tekirdağ Köftesini ürettiği ve satışını gerçekleştirdiği bilinmektedir. Hacıköylü Hüseyin işi öğrendikten sonra gelişimine önemli katkıda bulunmuş ve Tekirdağ Köftesi adını almasını sağlamıştır.

Tekirdağ köftesinin kıyması dana etinin kaburga kısmından elde edilmekte, üzerine ince rendelenmiş kuru soğan, yumurta, ekme ve son olarak da irmik ilave edilmesi suretiyle yoğurulmaktadır. Harca daha sonra tuz ve baharatı eklenerek köfte haline getirilmektedir. Az yağlı tava veya ızgarada pişirilmesi uygun görülmektedir (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013).



Kaynak: www.trthaber.com

Resim 2: Tekirdağ Köftesi

Hayrabolu Tatlısı

Tekirdağ'ın Hayrabolu ilçesine özgü yöresel bir tatlıdır. Bölgede ayrıca Hayrabol tatlısı olarak da adlandırılmaktadır. Görüntüsü Kemalpaşa tatlısını andırsa da boyutu ve içerisinde kullanılan yöresel peynir ile ciddi bir farklılık yaratmaktadır. Peynirin ana malzeme olarak kullanıldığı bu tatlı bölge halkı ve ziyaretçiler tarafından oldukça sevildiği bilinmektedir. Kalorisi yüksek ve fazla şekerli bir tatlı türüdür. Tüketici tercihlerine göre servisi farklılık göstermekte, genel olarak tahin, kaymak ve fındık ile servis edilmektedir. İçeriğinde irmik kesinlikle olması gereken bir üründür (Çakır ve Çakır, 2010).



Kaynak: www.yemekeli.com

Resim 3: Hayrabolu Tatlısı

Peynir Helvası

Çanakkale ve Tekirdağ'da üretilen peynir helvaları, fırınlanarak veya fırınlanmadan hazırlanmaktadır. Trakya bölgesi, süt ürünlerinde geniş bir yelpazeye sahiptir. Başlıca sebep ise bölgenin arazi bakımından büyük ve küçükbaş hayvancılığa elverişli olmasıdır. Bölgede özellikle Tekirdağ ve Çanakkale peynir helvasının üretildiği yer olmasına rağmen, diğer illerde de üretimi sürdürülmektedir. Bölgede endüstriyel bir boyuta ulaşmış olan peynir helvası özellikle Tekirdağ ve Çanakkale'ye önemli katkı sunmaktadır (Şener, Kolukırık, ve Eti, 2011). Diğer illerimizden, Diyarbakır, Malatya, Erzurum, Gaziantep, Çorum, Antakya ve Urfa'da peynir helvasını kendi tarifleri ile kültürel hale getirdikleri görülmektedir. Diyarbakır ilinde un, tuzsuz peynir, şeker ve bitkisel sade yağ ile peynir helvası üretilmektedir (Akalinlar, 2009).



Kaynak: www.neoldu.com

Resim 4: Peynir Helvası

Üzüm

Üzümün genellikle Tekirdağ'ın Şarköy ilçesinde yetiştiği bilinmektedir. İlçe ekonomisi bakımından önemli bir ticari kaynak olarak görülmektedir. İlçede halkın büyük çoğunluğunun kendine ait üzüm bağı bulunmaktadır. "Kardinal üzümü" sofralık meşhur bir ürün olarak öne çıkmaktadır. Özellik bakımından fazla su görmeyen yerlerde ve taşlık alanlarda yetiştiği için tatlı bir türdür. Diğer üzüm ürünleri ise, üzüm suyu, sirke ve şaraplık olarak değerlendirilmektedir. Üzüm suyu yapımında katkı maddeleri kullanılmaması sebebiyle kaliteli ürünler elde edilerek tüketime sunulmaktadır (www.sabah.com.tr).



Kaynak: www.aydinlik.com.tr

Resim 5: Üzüm

Kiraz

Trakya'da fazlaca yetişen ve festivaller düzenlenen kirazın Tekirdağ'a da katkısının olduğu görülmektedir. Kiraz Festivali ilk olarak 1961 senesinde Tekirdağ Naip köyünde gerçekleştirilmiştir. Bu etkinlik Tekirdağ'da geleneksel olarak düzenlenmektedir (www.gundemtekirdag.com).

Bölgede al kirazlar ve ak kirazlar bulunmaktadır. Al kirazların yüksek kalitede ve üretiminin çok fazla olduğu bilinmektedir. Tekirdağ'da üretici ak (akça) kirazları ancak kendi ihtiyacına yetecek kadar ürettiği bilinmektedir. Bölge ak kirazları genel olarak reçelik olarak değerlendirmektedir (www.trakyaagezi.com).



Kaynak: www.guncelhabergazetesi.com

Resim 6: Kiraz

Zeytin ve Zeytinyağı

Tekirdağ'ın Şarköy ilçesi zeytin üretimi bakımından oldukça değerli bir yere sahiptir. Şarköy mikro klima iklimi sebebi ile Trakya bölgesinin zeytin yetiştiriciliğinde tek bölgesidir. İlçede üretimi yapılan, endüstriyel anlamda katma değeri yüksek bir ürün olarak öne çıkmaktadır. İlçenin önemli geçim kaynaklarının başında yer almaktadır. Yaklaşık 40 bin dekar alanda 1 milyon 200 bin civarı zeytin ağacı ile Gemlik tipi sofralık zeytin üretimi yapılmaktadır. Ayrıca Türkiye, dünya üzerinde bulunduğu 5. sıra ile en önemli zeytinyağı üreticilerinden biri olarak öne çıkmaktadır (Karaosmanoğlu vd., 2010).



Kaynak: www.haberturk.com

Resim 7: Zeytin

Bölgenin kendine has aroması ile meşhur zeytinleri doğal bir şekilde işlemiden geçirilerek zeytinyağına dönüştürülmekte ve Türkiye’de birçok noktada tüketiciye sunulmaktadır. Zeytinyağının yörenin gastronomi kimliği çerçevesinde en önemli unsurlarından biri olduğu söylenebilir. Bölgeye gelen turistlerin genel olarak zeytinyağı alışverişinde buldukları bilinmektedir (www.tekirdag.gov.tr).



Kaynak: www.profdrhulyauzunismail.com

Resim 8: Zeytinyağı

Tekirdağ Yemeklerinin Gruplandırılması

Tekirdağ’ın incelenen yemek kültürünün çok çeşitli olduğu düşünülmektedir. Yemek kültürüne katkı sağlayan milletleri Kırımlılar, Bulgarlar, Selanik, Serez, Yenice göçmenleri ve Makedonlar olarak sıralamak mümkündür. 1930-1934 yıllarında Bulgaristan’dan zorunlu göç ile Trakya ve çevre kasabalar ile çiftliklere yerleştirilmişlerdir. Geçmiş yıllarda bölgeye gelen göçmenler kendi yemek kültürlerini de koruyarak, şu andaki Trakya’nın yemek kültürünü zenginleştirdikleri bilinmektedir (Serez, 1997). Bu çerçevede aşağıda “Tekirdağ Mutfak Kültüründeki Çorbalar”, Tekirdağ Mutfak Kültüründeki Etli ve Sebzeli Yemekler”, Tekirdağ Mutfak Kültüründeki Zeytinyağlı Yemekler”, Tekirdağ Mutfak Kültüründeki Pilavlar”, Tekirdağ Mutfak Kültüründeki Mantı ve Hamur İşleri”, Tekirdağ Mutfak Kültüründeki Tatlılar ve Helvalar”, Tekirdağ Mutfak Kültüründeki Hoşaf, Reçel, Boza, Lokum ve Şekerlemeler”, Tekirdağ Mutfak Kültüründeki Salata ve Turşular”, Tekirdağ Mutfak Kültüründeki Balık Konserveleri” tablolar şeklinde verilmiştir. Aşağıdaki tabloların oluşturulmasında (Serez, 1997), (www.kulturportali.gov.tr), (yemek.com), (www.yemektarifleri.com), (www.nefisyemektarifleri.com) kaynaklarından yararlanılmıştır.

Tablo 2’den elde edilen verilerde bölgedeki çorbaların genel içeriğinin un olduğu, ancak çeşitlilik bakımından bir hayli zengin çorba kültürünün bulunduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca Türk kültüründe fazlaca tercih edilen tarhana ve yoğurt çorbası gibi çorbaların Tekirdağ’da tüketildiği görülmektedir. Bölge kültüründe sık tüketilen çorba çeşitlerinin Türk mutfak kültürü çerçevesinde farklı bölgelerde tüketilen çorbalar olduğu görülmektedir.

Tablo 2. Tekirdağ Mutfak Kültüründeki Çorbalar

ÇORBALAR	GENEL İÇERİĞİ
Çene çarpan çorbası	Yeşil mercimek, erişte, un, süt, yumurta
Umaç çorbası	Un, tereyağı, yumurta
Sütlü çorba	Pirinç, süt, tereyağı
İşkembe çorbası	Dana işkembe, tereyağı, un
Yeşil mercimek çorbası	Yeşil mercimek, erişte, soğan, sarımsak, biber salçası
Sarı mercimek çorbası	Sarı mercimek, soğan, sarımsak, kimyon, tereyağı
Kırmızı mercimek çorbası	Kırmızı mercimek, un, tereyağı, salça
Paça ve kelle çorbası	Dana veya kuzu paça, dana veya kuzu kelle
Köfteli çorba (düğün çorbası)	Dana kıyma, un, yoğurt, yumurta, soğan
Bulgur çorbası	Kısırlık bulgur, soğan, domates, biber, sıvı yağ
Arpa şehriye çorbası	Zeytinyağı, salça, arpa şehriye, kekik
Tel şehriye çorbası	Zeytinyağı, salça, tel şehriye, kekik
Tarhana çorbası	Trakya tarhanası, zeytinyağı, salça, tereyağı, ekşimik
Pirinç çorbası	Pirinç, soğan, maydanoz, domates salçası, tereyağı
Acem çorbası	Mercimek, bulgur, tereyağı, sarımsak, nane, pulbiber
Balık çorbası	İskorpit, patates, havuç, sivribiber, pırasa, defne, soğan
Yoğurt çorbası	Yoğurt, tel şehriye, tereyağı, nane, yumurta, toz biber

Tablo 3. Tekirdağ Mutfak Kültüründeki Etlı ve Sebzeli Yemekler

ETLİ VE SEBZELİ YEMEKLER			
Tas kebabı	Kapama	Kağıt kebabı	Vali Kebabı
Patlıcan kebabı	Kadı budu köfte- Pirinçli köfte- Telsarar	Bonfile-Kontrfile- Biftek-Pirzola	Yoğurtlu kuzu eti- Elbasan tava
Tekirdağ köftesi	Sahan Köftesi	Terbiyeli kuzu eti	Balık köftesi
Şiş kebabı	Kuzu Çevirme	Kuzu haşlama	Soğan aşısı
Soğanlı yahni	Salçalı köfte	Kavurma	Arnavut ciğeri
Ciğer sarması	Güveç	Kokoreç	Kalle
Keşkek	Lahana dolması	Kapuska	Kıymalı pırasa
Cızbız köfte	Kıymalı patates	Patlıcan musakka	Patlıcan sarma
Patlıcan oturtma	Patlıcan dolması	Karnıyarık	Biber dolması
Domates dolması	Kabak dolması	Etlı yaprak dolması	Bumbar
Patates püre	Etlı kuru fasulye	Nohutlu yahni	Kuru bamya kıymalı
Kıymalı bamya	Türlü	Çeyrek	Çerkez tavuğu
Sucuk (et)	Çılбір (kıymalı)	Talaş kebabı	Sucuklu yumurta

Tablo 3'te bölgenin etli, etli sebzelı ve sebzelı yemekleri sıralanmıştır. Bölgedeki yöresel yemeklerinin temelini tarım ve hayvancılık kültürü ile bağdaştığı görülmektedir. Genel olarak kullanılan et çeşidinin küçük ve büyükbaş hayvanlardan elde edilen kırmızı et olduğu anlaşılmaktadır. Yöre kültüründe değerli bir konumda olan etin, farklı yemek türlerinde kullanıldığı, ayrıca saf et şeklinde de farklı pişirme yöntemleriyle yiyecek türleri haline getirildiği görülmektedir.

Tablo 4. Tekirdağ Mutfak Kültüründeki Zeytinyağlı Yemekler

ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER	GENEL İÇERİĞİ
Zeytinyağlı yaprak sarma	Zeytinyağı, fıstık, nane, kuş üzümü, tarçın, maydanoz
Borani-Borana yoğurtlu	Zeytinyağı, Yumurta, sarımsak, yoğurt
Ekşili patlıcan aşısı	Zeytinyağı, Patlıcan, dana eti, yoğurt, nane, domates, biber
Mücver	Zeytinyağı, Kabak, yumurta, un, nane, maydanoz, dereotu
Terbiyeli kereviz	Zeytinyağı, Kereviz, patates, havuç
Zeytinyağlı pırasa	Zeytinyağı, pırasa, pirinç, havuç, soğan
Mercimek dolması	Zeytinyağı, asma yaprağı, soğan, yeşil mercimek, biber salçası, domates salçası
Ispanak yoğurtlu	Zeytinyağı, yoğurt, ıspanak, soğan, şeker, salça
Zeytinyağlı Semizotu	Zeytinyağı, semizotu, soğan, domates
Tübyaz	Zeytinyağı, patlıcan, beyaz peynir, yumurta, domates, galeta, Hindistan cevizi, karabiber
Zeytinyağlı dolma	Zeytinyağı, dolmalık biber, pirinç, tarçın, soğan, karabiber, maydanoz, nane, kuş üzümü
İmambayıldı	Zeytinyağı, patlıcan, soğan, domates, yeşil biber
Mercimek köftesi	Zeytinyağı, bulgur, soğan, salça, yeşil soğan, maydanoz
Çalı fasulye	Zeytinyağı, çalı fasulye, domates, salça, sarımsak, toz şeker, kırmızı biber
Zeytinyağlı bakla	Zeytinyağı, bakla, sarımsak, soğan, limon suyu, şeker, dereotu
Kuru fasulye pilaki	Zeytinyağı, kuru fasulye, soğan, havuç, sarımsak
Lorlu biber	Zeytinyağı, lor, yeşil biber, mercan köşkü, kekik, kimyon, karabiber
Zeytinyağlı kereviz	Zeytinyağı, kereviz, patates, soğan, havuç, portakal suyu
Bakla Fava ezmesi	Zeytinyağı, kuru bakla, soğan, portakal suyu, şeker
Zeytinyağlı enginar	Zeytinyağı, soğan, patates, havuç, bezelye, şeker, limon suyu
Barbunya pilaki	Zeytinyağı, barbunya, soğan, havuç, sarımsak
Biber dolması	Zeytinyağı, biber, soğan, dolmalık fıstık, pirinç, kuş üzümü
Ayşe kadın taze fasulye	Ayşe kadın fasulye, domates, soğan, sarımsak, şeker, salça
Zeytinyağlı Menemen	Zeytinyağı, yumurta, soğan, sivribiber, domates, maydanoz
Biber-Patlıcan-Kabak kızartma	Zeytinyağı, biber, patlıcan, kabak

Tablo 4'ten anlaşılacağı üzere bölgede üretilen zeytinyağı ile bölge halkının yemek kültüründe çok sayıda zeytinyağlı yemek türü bulunmaktadır. Zeytinyağlı yemekler içerisinde kırmızı et kullanılması yine bölgenin hayvancılık bakımından zengin bir bölge olduğunu göstermektedir. Ayrıca mücverin bölgede sıkça yapılan konukları karşılamada kullanılan ve bölge halkı tarafından çok sevilen bir yemek türü olduğu bilinmektedir.

Tablo 5. Tekirdağ Mutfak Kültüründeki Pilavlar

Bulgur pilavı	Patlıcanlı-Zeytinyağlı pilav	İç pilav
Tavuklu pilav	Pirinçli et (Kuzu etli iç pilav)	Tas kebabı pilav
Kuskus pilavı	Domatesli pilav	Sade pirinç pilavı

Tablo 5'e bakıldığında pilavın genel olarak karışımlarla hazırlandığı görülmektedir. Karışımlar içerisinde ise yine et, zeytinyağı ve diğer sebzelerin kullanılarak pilavın daha zengin bir hale getirildiği anlaşılmaktadır. Bu bağlamda Tekirdağ'da tüketilen pilavların Türk mutfak kültürü ile bağdaştığı söylenebilir.

Tablo 6. Tekirdağ Mutfak Kültüründeki Manti ve Hamur İşleri

Zenniğ (İspanaklı mısır unu böreği)	Kıymalı-Patatesli börek	Çiğ börek-Tatar böreği	Pireşe (Pırasalı börek)
Yufka böreği	Çarşaf böreği	Su böreği	Banyolu börek
Sigara böreği	Kodrul	Osmanlı böreği	Kıymalı börek
Kabak böreği	Bohça böreği	Mekik	Patlıcanlı börek
Kol böreği	Peynirli börek	Muska böreği	İspanaklı börek
Gülbarak böreği	Gacal tarhanası	Muhacı tarhanası	Tarhana
Kemse makarna	Papara	Puf böreği	Lokma
Akıtma	Lokma çöreği	Göce lapası	Kulak
Kaçamak	Katmer	Keşkek	Cizleme
Cılık	Gözleme	Çimdik (manti)	Trakya mantısı
Yoğurtlu mantı	Kuru-Yaş mantı	Tekirdağ mantısı	Sini mantısı
Bohçalı mantı	Pazlama-Bazlama	Şıra mekiği	Şıra tarhanası
Yoğurt böreği	Bulamaç	Pabuş topu	Tavşan böreği
Akıtma yağlı yoğurtlu	Mamalinga-Mamalika	Pide çeşitleri Ekmeç çeşitleri	Tezpişti

Tablo 6'da Tekirdağ'ın hamur işleri ve mantılar bakımından çeşitliliğe sahip olduğu görülmektedir. Bu kadar çeşitliliğin en önemli sebebi, farklı kültürlerden gelen muhacıların kendilerine has tarifleri ile gelmesi ve bu tariflerin zaman içerisinde yöresel yemek halini alması olarak düşünülebilir. Ayrıca diğer tablolardan görüldüğü üzere un, birçok yemek çeşidinde de kullanılmaktadır. Çok fazla yemek çeşidinde un kullanılması, yörenin hamur işlerinde çeşitliliğe sahip olduğunu göstermektedir. Bölge, tarım alanlarının genişliği ve ikliminin uygunluğu sebebi ile bolca tarımsal ürünler üretilmesine olanaklar sağlamaktadır. Üretilen bu tarım ürünlerinin yerel halkın hazırladığı yiyeceklere de yansıdığı söylenebilir.

Tablo 7 incelendiğinde, bölgede tatlı ve helva gibi ürünlere değer verildiği anlaşılmaktadır. Ayrıca hamur işleri ile yapılan çok fazla tatlı çeşitlerinin olması yörenin kültüründe hamur işlerinin önemini göstermektedir. Ayrıca bölgede elverişli iklim sebebi ile yetişen meyvelerden de yöre halkının tatlılar yaptığı görülmektedir. Tablo 6'da belirtildiği üzere tarımsal alanların elverişliliği ile bolca tarım ürünleri elde edilmekte ve bölgenin mutfak kültürünü etkilemektedir.

Tablo 7. Tekirdağ Mutfak Kültüründeki Tatlılar ve Helvalar

Baklava	Kolay baklava	Baklava-Oturtma	Saraylı
Vezir parmağı	Dilber dudağı	Tulumba tatlısı	Hurma tatlısı
Bülbül yuvası	Hanım göbeği	Höşmerim	Peynir helvası
Şam baba tatlısı	Tel kadayıf	Yassı kadayıf	Ekmek kadayıfı
Aşk lokumu (Helva)	Kızılıcak aş (Kaynana aş)	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 aş
Yaz helvası	Un helvası	Keten helvası	Şekerpare
Ceviz ve susamlı koz helvası	Pelte, Paluze, Palude	Döğme tahin helvası	Acıbadem kurabiyesi
Susam helvası	Şam tatlısı	Ceviz sucuğu	Hakuk
Nişasta (Hart hurt) helvası	Sütlaç (Sütlü-Aş) tatlı	Su muhallebisi ve muhallebi	Keşkül (Keşkül-ü fukara)
Tulumba tatlısı	Bulama	Kar helvası	Tavuk göğsü
Ayva kalle	Kelkek-Mamalinga	Kalbur tatlısı	

Tablo 8. Tekirdağ Mutfak Kültüründeki Hoşaf, Reçel, Boza, Lokum ve Şekerlemeler

Sahlep	Kabak reçeli	Ayva reçeli
Gül reçeli	Kızılıcak reçeli	Vişne reçeli
Karpuz reçeli	Erik hoşafı	Hardaliye
Bal şerbeti	Şeker şerbeti	Lohusa şerbeti
Gak kurusu şerbeti	Vişne şerbeti	Dut kurusu şerbeti
Tatlı-Ekşi boza	Tahin-Pekmez	Limonata şerbeti
Kızılıcak şerbeti	Şakşaki şekeri	Peynir şekeri
Macun	Kayısı ve Erik pestili	Çam fıstıklı-Güllü-Sade lokum
Akide şekeri	İncir reçeli	Gül şurubu
Çilek reçeli	Pekmez	

Tablo 8'e bakıldığında verimli topraklara sahip Tekirdağ'ın meyveleri ve sebzeleri; reçellerde, hoşaflarda ve şerbetlerde bolca kullanıldığı anlaşılmaktadır. Kabağın; mücver ve diğer yemeklerde kullanılmasının yanı sıra reçel olarak da mutfak kültüründe kullanıldığı görülmektedir. Yöre halkının tatlı ürünlerine önem verdiği (hoşaf, reçel, boza, lokum ve şekerleme) anlaşılmaktadır.

Tablo 9. Tekirdağ Mutfak Kültüründeki Salata ve Turşular

Domates, Biber, Salatalık karışık salata	Patates salatası	Patlıcan turşusu
Salatalık turşusu	Biber turşusu	Cacık
Lahana turşusu	Patlıcan salatası	Patlıcan parpurlanmış
Manca (Köpoğlu salatası)	Karışık salatalar	Tarator (Patlıcan)

Tablo 9'dan elde edilen bulgulara göre, salata ve turşularda patlıcanın sık kullanıldığı gözlenmektedir. Ayrıca Manca (Köpoğlu) salatası da içerisinde bulunan patlıcan, biber, sarımsak, domates, maydanoz, sirke ve yağ ile tüketicilere ilginç bir lezzet sunmakta ve yöre mutfak kültürünü tanıtımına katkı sağladığı görülmektedir.

Tablo 10. Tekirdağ Mutfak Kültüründeki Balık Konserveleri

BALIK YEMEKLERİ	GENEL İÇERİĞİ
Lakerda	Torik, palamut, kaya tuzu, defneyaprağı, karabiber
Tuzlu sardalye	Sardalye balığı, kaya tuzu, tahta parçası veya taş
Tuzlu kolyoz	Kolyoz balığı, kaya tuzu, karabiber

Tablo 10'a göre denize kıyı Tekirdağ'da elde edilen balıkların çeşitli hazırlanış biçimleri ile konserve haline getirildiği görülmektedir. Yörenin deniz kenarında olması hem deniz ürünlerinin taze tüketilmesinde hem de konserve olarak hazır bulunmasında önemli rol oynadığı anlaşılmaktadır.

Tekirdağ Mutfağının Özellikleri

Trakya'nın tüm özelliklerini barındıran, tarihi, gelenekleri ve inançları ile büyük bir kültür beşiği olan Tekirdağ'da farklı kültürel kimliklerin mutfağa yansıdığı da görülmüştür. Coğrafi konumu ve kimliği nedeni ile Tekirdağ mutfağının çok çeşitli yiyecek ve içeceklerle ön plana çıktığı görülmektedir.

Tekirdağ mutfak kültürünün yemeklerde en fazla kullanılan ürünü un olarak öne çıkmaktadır. Hamur işleri, tatlılar, çorbalar, kurabiyeler ve çörekler yöre halkı tarafından hazırlanan ve sık tüketilen ürünler olarak görülmektedir. Tekirdağ'da hamur işlerinde özellikle sık yapılan ve bilinen hamur işleri olarak, Zenniğ, Pireşe ve Kodrul sayılabilir. Hayvancılığın gelişmiş olması sebebi ile et ve et ürünleri de mutfak kültüründe önemli yere sahiptir. Tekirdağ köfte, elbasan tava ve Arnavut ciğeri öne çıkan et yemeği türleridir. Tekirdağ mutfak kültüründe genellikle Şarköy'den elde edilen zeytinyağı kullanılmaktadır. Tekirdağ bölgesi sebze yemeklerinin de sıklıkla tüketildiği bilinmektedir. Kabağın ara sıcaktan ana yemeğe kullanıldığı söylenebilir. Tatlılarının içeriğinde, süt ürünü olan peynirin kullanılması durumuna sıkça rastlanılmaktadır. Peynir kullanımının büyük örneği ise, en meşhur iki tatlısı peynir helvası tatlısı ve Hayrabolu tatlısı sayılabilir. Tarımsal alanların elverişliliği nedeni ile elde edilen meyvenin; reçel, hoşaf ve şekerlemelerde sıkça kullanıldığı görülmektedir. Patlıcanlı-zeytinyağlı pilav, iç pilav, pirinçli et (kuzu etli iç pilav), domatesli pilav Tekirdağ'ın öne çıkan pilav türleridir. Pilavların yörede genel olarak karışımlarla zenginleştirilerek yapıldığı anlaşılmaktadır (www.gastromanya.com).

Tekirdağ Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler

Mutfak kültürlerinde yemeklerin hazırlanması ve pişirilmesi için kullanılan araç-gereçler farklılıklar gösterebilmektedir. Belirli bir bölgeyi ziyaret eden turistler, eko gastronomi kapsamında, bölgenin mutfak kültürüne ilgi göstermektedirler (Kılıçhan, 2015). Bu bağlamda Tekirdağ mutfak kültüründe kullanılan araç-gereçler aşağıda belirtilmektedir;



Kaynak: www.kulturportali.gov.tr

Resim 9: Araç-Gereçler

Günümüzde kullanılan araç ve gereçler (www.kulturportali.gov.tr), (www.trakyagezi.com);

- Oklava
- Baklava ve börek tepsileri
- Bakır tava-tencere
- Ahşap peynir fıçısı
- Tekne (hamur yoğurmak için)
- Çömlek kap
- Güveç
- Toprak testi
- Çamur sıvalı köy fırını
- Emaye tepsi-Tabak
- Tahta kaşık

Tekirdağ mutfak kültüründe kullanılan araç ve gereçlerin büyük bir çoğunluğunun Türk mutfağı içerisinde de bulunduğu görülmektedir. Baklava ve börek tepsileri, oklava, güveç, toprak testi, tahta kaşık ve tekne gibi birçok araç ve gereç Türk mutfağını yansıtan birçok bölgede kullanılmaktadır. Örnek olarak, Baytok vd., (2013) Afyonkarahisar üzerine yaptığı çalışmada da benzer araç ve gereçlerin kullanıldığını belirtmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Geçmişten günümüze bir toplumun kültürünü oluşturan, tanıtımını sağlayan en önemli faktörlerin başında mutfak kültürü gelmektedir. Bir bölgenin mutfak kültürünün olgunlaşma sürecinin uzun yıllar sürdüğü bilinmektedir. Geçmişten gelen yöresel tariflere ek olarak, bölgeye göç eden toplulukların da kendi tarifleri ile gelmesi ve bu tariflerin birbiri ile harmanlanarak uzun bir sürece girmesi mutfak kültürünün oluşmasına neden olan diğer önemli faktörlerdir.

Bu çalışmada incelenen Tekirdağ mutfağının yiyecekler açısından kozmopolit bir yapıya sahip olduğu görülmüştür. Yerel halkın kendi tariflerini koruduğu, bölgeye göç ile gelen toplumların da kendi tarifleri ile geldiği ve yıllar içerisinde harmanlanarak geniş bir Tekirdağ mutfak kültürü oluşturduğu söylenebilir. Bölgenin kendine has ürünlerinin başında zeytinyağı gelmekte ve yöre halkı tarafından yüksek miktarda tüketilmektedir. Zeytin ve zeytinyağının, insan vücudunun

sağlıklı kalmasına ve ömrü uzatmaya yardımcı çok iyi bir antioksidan olduğu ve sağlık açısından çok fazla olumlu etkileri olduğu belirtilmiştir (Demirci ve Bölükbaşı, 2003). Bölgeye ait olan kiraz, üzüm, Hayrabolu tatlısı, peynir helvası tatlısı ve Tekirdağ köftesi de yerel halk ve bölgeye gelen turistler tarafından çok sevilen, talep edilen ürünler olarak ilk sıralarda gelmektedir. Ayrıca et kültürünün gelişmiş olduğu Tekirdağ'da köftenin de birçok çeşidinin yapıldığını söylenebilir.

Bölgede üretimi yapılan tarımsal ürünler ve sebzelerin mutfak kültürünün oluşumunda önemli katkılar sağladığı anlaşılmaktadır. Tarım ve hayvancılık konusunda da elverişliliği olan bölgede et yemeklerinin sıklıkla tüketildiği bilinmektedir. Elde edilen sınırlı kaynaklar neticesinde, Tekirdağ ilinin süregelen mutfak kültürü anlatılmaya çalışılmıştır.

Tablolardan elde edilen verilerde, Tekirdağ yöre halkının çorbalarda genel olarak tarımsal ürünler kullandığı, tarım ve hayvancılığa elverişli doğasının etli ve sebze yemekleri konusunda bölgede önemli bir yeri olduğu, özellikle Şarköy'den elde edilen zeytinyağının sıkça yemeklerde ve mezelerde kullanıldığı sonuçları elde edilmiştir. Yine bölgede tatlılar ve tatlı ürünlerinin hamurdan yapılmasının yanı sıra, meyvelerinde sıkça kullanıldığı saptanmıştır. Yöre halkının pilav yemeklerini ise karışımlar şeklinde hazırlayarak tükettiği, hamur işi çeşitleri ve mantı çeşitlerinin bol olduğu ve yörede oldukça önem verildiği görülmektedir. Salata ve turşu türlerini genel olarak meze şeklinde hazırladıkları, aynı zamanda Marmara denizine kıyısı Tekirdağ halkının çeşitli balık konserveleri de hazırladığı saptanmıştır.

Tekirdağ, Asya ve Avrupa'yı birbirine bağlayan önemli bir kent olması sebebi ile birçok kültüre ev sahipliği yapmış ve bu kültürler etkisinde mutfak kültürünü çeşitlenmiştir. Bölgenin gastronomi turizmi açısından elverişli olduğu yöresel yemek türlerinden anlaşılmakta ve turistler tarafından bölge ziyaret edilmektedir. Ayrıca Trakya Kalkınma Ajansı tarafından finanse edilerek 2016 yılında tamamlanan "*Trakya Turizm Rotası*" projesi içerisindeki "*Lezzet Rotası*" turistlerin ilgisini çekerek, bölgenin gelen turist sayısı bakımından zenginleşmesine pozitif etki sağlamaktadır (Çakır, Çiftçi ve Çakır, 2017).

Bölgenin coğrafi işaret başvurusu yapılmış, Tekirdağ köftesi, Tekirdağ peynir helvası, Tekirdağ soğanı ürünlerinin tescil durumlarının takip edilmeli ve Hayrabolu tatlısı, zeytin, zeytinyağı, mücver, elbasan tava, üzüm ve kiraz ürünleri içinde ayrıca coğrafi işaret başvurusu yapılmalıdır. Tekirdağ gastronomi turizminin gelişmesi açısından, yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması ve korunması gerekmektedir. Bölgenin mutfak kültüründeki bu zenginliğin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi ve tanıtılması gelen turist sayısını da artırabilir. Bölgesel kalkınma ajansının da bölgenin tanıtımı için farklı etkinliklerde bulunması bölgeye katma değer oluşturabilir. Tekirdağ ve çevre ilçelerinin özellikle konaklama tesisleri kalitesi ve sayısı konusunda yeterli düzeyde olmadığı düşünülmektedir. Bölgede konaklama ve yiyecek içecek tesislerinin sayı ve kalitesinin artırılması, İstanbul'a yakınlığı sebebiyle önemli bir konu olarak düşünülebilir.

KAYNAKÇA

Akalınlar, E. (2009). *Diyarbakır Mutfağı, İstanbul Lis Yayınevi*: 2. Baskı, İstanbul.

Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma, *Journal of Yasar University*, 2013 30(8) 5049-5063.

Aydinlik.com.tr (2017). <https://www.aydinlik.com.tr/trakya-sarabina-uzum-yetismiyor-turkiye-agustos-2017> [Erişim Tarihi: 01.10.2019].

Baytok, A., Pekyaman, A., Yılmaz, H., Başat, H., Emren, A., Çelik, T., Çelik, E., Kara, A. M., Gürel, N., ve Uyan, M. (2013). Afyonkarahisar Yemek Kültürü, *Afyon Kocatepe Üniversitesi Yayın No:83*. Afyonkarahisar.

Bilgin, A. ve Samancı, Ö. (2008). Türk Mutfağı. *T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları*: Ankara.

Cömert, M., ve Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2/2 62-66.

Çakır, A., ve Çakır, G. (2010). Tekirdağ Mutfağı'nın Geleneksel Tatlılarından Hayrabolu Peynir Tatlısı'nın Trakya'da Bilinirliği ve Kemal Paşa Peynir Tatlısı İle Karşılaştırılması. *Namık Kemal Üniversitesi, Hayrabolu Değerleri Sempozyumu (13 Ekim 2010)*, 121-126.

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

Demirci, M. ve Bölükbaşı, B. (2003). Akdeniz Beslenme Tarzında Zeytinyağının Önemi, *Türkiye I. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu Bildirileri*, 02/03 Ekim 2003 Tariş Zeytinyağı Üretim Tesisleri Çiğli – İzmir, 41-48.

Demirci, Z. Ö. (2008). Tekirdağ Köftesi Üretiminde Farklı Gam Kullanımının Kalite Özellikleri Üzerine Etkilerinin Araştırılması, *Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi*. Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi.

Ertaş, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüřhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.

Gastromanya.com (2016). <https://gastromanya.com/tekirdag-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/> [Erişim Tarihi: 28.09.2019].

Gezimanya.com (2019). <https://gezimanya.com/turkiye/tekirdag-mutfagi> [Erişim Tarihi: 01.10.2019].

Gundemtekirdag.com (2015). <http://www.gundemtekirdag.com/detay/42/tekirdag-kiraz-festivali-tarihi> [Erişim Tarihi: 25.09.2019].

Guncelhabergazetesi.com (2017). <http://www.guncelhabergazetesi.com/tekirdag-kiraz-festivali-programi-belli-oldu-13509-haber/> [Erişim Tarihi: 25.09.2019].

Haberturk.com (2016). <https://www.haberturk.com/yerel-haberler/haber/10121986-sinek-zeytin-ureticisini-uzdu> [Erişim Tarihi: 02.10.2019].

Kale, E. (2013). Trakya'ya Özgü Gastronomik Kültürün İstanbul'daki Gastronomik İşletmelerde Pazarlanabilirliği. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı Yüksek Lisans Projesi*, 126-129.

Karaosmanoğlu, H., Soyer, F., Ozen, B. ve Tokatlı, F. (2010). Antimicrobial and antioxidant activities of Turkish extra virgin olive oils. *J Agr Food Chem* 58, 8238-8245.

Kılıçhan, R. (2015). Gastronomi Bilimine Yeni Bir Bakış, *Cittaslow Gökçeada II. Eko-Gastronomi Kongresi Gökçeada*, 13-14 Nisan 2015.

Kızıldemir, Ö. (2019). Afyonkarahisar Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 647-663.

Kulturportali.gov.tr (2019). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/tekirdag/gezilecekyer/tekirdag-arkeoloji-ve-etnografya-muzesi> [Erişim Tarihi: 29.09.2019].

Kulturportali.gov.tr (2019). <https://www.kulturportali.gov.tr> [Erişim Tarihi: 03.10.2019].

- Lafsozluk.com (2012). <https://www.lafsozluk.com/2012/01/tekirdag-ilinin-turkiye-haritasindaki.html> [Erişim Tarihi: 25.09.2019].
- Martins, M. (2016). Gastronomic tourism and the creative economy, *Journal of Tourism, Heritage & Services Marketing*, 2(2), 33-37.
- Nefisyemektarifleri.com (2019). <https://www.nefisyemektarifleri.com> [Erişim Tarihi: 03.10.2019].
- Neoldu.com (2017). <https://www.neoldu.com/trakya-peynir-helvasi-tarifi-15541h.htm> [Erişim Tarihi: 28.09.2019].
- Quan, S. and Wang, N. (2004). Towards a Structural Model of the Tourist Experience: An Illustration from Food Experience in Tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297-305.
- Profdrhulyauzunismail.com (2017). <http://profdrhulyauzunismail.com/zeytinyaginin-faydalari/> [Erişim Tarihi: 28.09.2019].
- Sabah.com.tr (2017). <https://www.sabah.com.tr/marmara/2017/11/02/tekirdagda-uzumun-salkimdan-siseye-yolculugu> [Erişim Tarihi: 28.09.2019].
- Sabah.com.tr (2019). <https://www.sabah.com.tr/sofra/haberler/2014/10/27/adiyla-tadiyla-koftenin-mutfagimizdaki-hikayesi> [Erişim Tarihi: 28.09.2019].
- Serez, M. (1997). *Tekirdağ ve Çevresi Mutfağı*. Tekirdağ: Dönmez Ofset: Ankara.
- Şener, T., Kolukırık, C. ve Eti, H. S. (2011). Geleneksel Gıdalarda Pazarlama ve Girişimcilik: "Tekirdağ Peynir Helvası Örneği". *Uluslararası II. Trakya Bölgesi Kalkınma - Girişimcilik Sempozyumu*, 47-56.
- Tekirdag.bel.tr (2019). <http://www.tekirdag.bel.tr/tekirdag/tarih> [Erişim Tarihi: 27.09.2019].
- Tekirdagtso.org.tr (2019). http://www.tekirdagtso.org.tr/Sayfalar/Tekirdag_Tarihi [Erişim Tarihi: 27.09.2019].
- Tekirdag.gov.tr (2019). <http://www.tekirdag.gov.tr/zeytin-ve-zeytinyagi> [Erişim Tarihi: 09.10.2019].
- Trakyaagezi.com (2012). <https://www.trakyaagezi.com/ali-cakir/> [Erişim Tarihi: 07.10.2019].
- Trakyaagezi.com (2016). <https://www.trakyaagezi.com/akca-kiraz-receli/> [Erişim Tarihi: 03.10.2019].
- Trthaber.com (2016). <https://www.trthaber.com/haber/yasam/tekirdag-koftesi-kente-ziyaretci-cekiyor-245558.html> [Erişim Tarihi: 29.09.2019].
- Tuik.gov.tr (TÜİK) (2018). <http://www.tuik.gov.tr/UstMenu.do?metod=temelist> [Erişim Tarihi: 29.09.2019].
- Turkpatent.gov.tr (2019). <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/10.10.2019>
- Yemek.com (2019). <https://yemek.com> [Erişim Tarihi: 03.10.2019].
- Yemekeli.com (2019). <https://www.yemekeli.com/hayrabolu-tatlisi> [Erişim Tarihi: 22.09.2019].
- Yemektarifleri.com (2019). <https://www.yemektarifleri.com> [Erişim Tarihi: 03.10.2019].