



Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: www.jotags.org



Trakya Turizm Rotası Projesi: Lezzet Rotası Üzerine Bir Değerlendirme (Thrace Tourism Route Project: An Evaluation on the Taste Route)

*Ali ÇAKIR^a, Gülsel ÇİFTÇİ^b, Gülay ÇAKIR^a

^a Kırklareli University, Pınarhisar Vocational School, Kırklareli/Turkey

^b Namık Kemal University, Malkara Vocational School, Tekirdağ/Turkey

Anahtar Kelimeler

Trakya
Turizm rotası
Lezzet rotası

Öz

Edirne, Kırklareli ve Tekirdağ illerinin yer aldığı Trakya bölgesi zengin bir mutfak kültürü mirasına sahiptir. Trakya bölgesi sahip olduğu zengin mutfak kültürü mirasını başta gastronomi turizmi olmak üzere turistik amaçlı farklı ürünlere yeterince dönüştürememektedir. Mevcut potansiyeli harekete geçirerek gastronomi amaçlı turistik seyahatleri oluşturabilmek için bölgede birçok proje ve çalışma yürütülmektedir. Yapılan çalışmalardan biri de Trakya Turizm Rotası projesidir. Trakya Turizm Rotası projesi 4 farklı temadan oluşan turizm rotaları üzerine kurulmuştur. Oluşturulan turizm rotalarından birisi de Lezzet Rotası'dır. Bu çalışmada Trakya Kalkınma Ajansı tarafından finanse edilen ve 2016 yılında tamamlanmış olan projenin Lezzet Rotası çıktıları değerlendirilmiştir. Araştırmada kullanılan veriler, nitel araştırma tekniklerinden biri olan doküman incelemesi yoluyla toplanmıştır. Yapılan inceleme sonucunda Trakya Turizm Rotası içerisinde oluşturulan Lezzet Rotası'nda ele alınan ürünlerin bir kısmının açıklamalarında bilgi yanlışlıkları olduğu görülmektedir. Trakya Bölgesi'nde yöre mutfağına ait olmayan bazı yiyecekler rota içerisinde gösterilmiştir. Rota oluşturulurken bölge ile ilgili daha önceden yapılmış olan çalışmalardan yeterince faydalanılmadığı görülmüştür.

Keywords

Thrace
Tourism route
Taste route

Abstract

Thrace Region where Edirne, Kırklareli and Tekirdag located, has a rich culinary culture heritage. Nevertheless, Thrace Region can not transform the culinary culture heritage to different products for touristic purposes, especially gastronomic tourism. Many projects and studies are being carried out in the region in order to create touristic trips for gastronomic purposes by activating existing potentials. One of the projects that have been made is the "Thrace Tourism Route" project. Thrace Tourism Route project is based on tourism roots consisting of four different themes. One of the tourism routes created is the "Taste Route". In this study, the outputs of the Taste Route project was evaluated which is financed by the Thrace Development Agency and completed in 2016. The data was collected through a document review which is one of the qualitative research techniques. As a result of the review, it is seen that there are some inaccuracies in the descriptions of some of the products handled in the Taste Route created within the Thrace Tourism Route. Some food which is not belonging to local cuisine are shown in the route. It has been seen that during the preparation of the route project, the previous studies on the region have not benefited sufficiently.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: alicakir1977@hotmail.com (A. Çakır),

GİRİŞ

Trakya Turizm Rotası projesi Trakya Kalkınma Ajansı'nın desteğiyle 2015-2016 yıllarında gerçekleştirilmiştir. Trakya Kalkınma Ajansı'nın desteğiyle gerçekleştirilen projenin koordinatörü Kırklareli Üniversitesi, proje ortakları ise Trakya Turizm İşletmecileri Derneği, Namık Kemal Üniversitesi, Trakya Üniversitesi, Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Kırklareli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Tekirdağ İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Edirne Belediyesi, Kırklareli Belediyesi ve Tekirdağ Büyükşehir Belediyesi'dir.

Projenin hedefi; Trakya'da yer alan Edirne, Tekirdağ ve Kırklareli illerinde birbirinden bağımsız yürütülen projeleri tek çatı altında toplayarak; Trakya bölgesi turizm noktalarının ortak tanıtımını yapmak ve bölgenin gelişmesine katkı sağlamaktır. Projenin hedefleri ile birlikte Trakya bölgesindeki kurumların bir araya gelerek işbirliği yapması ve bölgeye yeni turizm alanlarının kazandırılması sağlanacaktır. Projeyle bölgenin doğası, tarihi, lezzet durakları ve inanç turizmi gibi değerlerinin tespit edilerek bölgenin turistik çekicilikleri konusunda halkın bilinçlendirilmesi, yok olmaya yüz tutmuş kültürel değerlerin yeniden canlandırılması, farkındalık yaratılması amaçlanmaktadır. Ayrıca bölgenin kara, hava ve su sporlarına uygun mekanlarının belirlenerek; yelken sporları, su altı sporları, sportif olta balıkçılığı, rafting, mağara turizmi, dağcılık, avcılık, yamaç paraşütü vb. doğa sporlarına uygun yerlerin tespit edilmesi, potansiyel yatırımlar için girişimcilere zemin hazırlanması, turizm güzergâhlarının, rota ve istasyonlarının, dinlenme ve ihtiyaç giderme noktalarının haritalarda işaretlenerek bilinirliğinin artırılması amaçlanmaktadır. Trakya Bölgesi; doğa, tarih, lezzet ve inanç turizmi envanterleri çıkarılarak, bölgede yaşayan halk, seyahat acenteleri ve yerli yabancı turistlerin turizm noktası haline getirilecektir (Trakya Turizm Rotası, 2017a).

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Son yıllarda turistlerin bozulmamış, doğal ortamlara ve kültürel miras alanlarına olan ilgisi, turizm işletmelerinin daha fazla turist çekebilmek için ürün çeşitlendirmeye yönelik çalışmaları, ulusal turizm örgütleri ve kamu yerel yönetimlerinin alternatif turizm mekânları oluşturma yönünde planlamaları; "turizm rotaları/güzergâhları" kavramını gündeme getirmiştir (Kervankıran & Çuhadar, 2014, s. 578). Lourens'e göre turizm rotaları, çeşitli aktiviteleri ve cazibe merkezlerini birleştirilmiş bir tema altında bir araya getirir ve bu yüzden de ürünlerin ve hizmetlerin geliştirilmesi yoluyla girişim fırsatlarını canlandırır (Lourens, 2007, s.7).

Oluşturulan turizm rotaları, mesafe ve kapsadığı alan açısından farklılık göstermekte olup, yerel, bölgesel ve uluslararası olabilir ve önemli turistik kaynaklara sahip olan az gelişmiş bölgelerin ekonomik kalkınması için iyi bir fırsat olmaktadır (Kervankıran & Çuhadar, 2014, s. 578). Ayrıca bu rotalar aracılığı ile daha az turist çeken kırsal alanların pazarlanması sağlanabilir. Bu bağlamda, tematik çekiciliklerin farkına varılıp bu çekiciliklerin turistik amaçlı değerlendirilip pazarlanmasına turizm rotaları katkı sağlamaktadır. Bölgelerde geliştirilen rotalar, mesafe ve kapsadığı alan açısından farklılık göstermekte olup, yerel, bölgesel ve uluslararası özellik taşıyabilmektedir (Erşen vd., 2016, s. 5).

Turizm rotalarının temel amacı, bölgede ziyaretçilerin vakit geçirmesi ve yerel ekonomiye katkıda bulunması için her biri tek başına yeterince çekici olmayan turistik değer ve aktiviteleri birbirine bağlamaktır. Böylece sinerjik etki kullanılarak daha güçlü bir turistik çekicilik yaratılabilir, küçük turizm merkezleri kolektif bir şekilde bir

turistik destinasyon olarak konumlandırılabilir ve turizmden elde edilen gelirler bölge ekonomisinde yaygın bir etki yaratır (Türker, 2013, s. 1099).

METODOLOJİ

Araştırmanın Amacı

Bu çalışmada Trakya Kalkınma Ajansı tarafından finanse edilen ve 2016 yılında tamamlanmış olan “Trakya Turizm Rotası” projesinin “Lezzet Rotası” bölümü çıktılarının değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

Araştırmanın Yöntemi

Bu araştırmada kullanılan veriler, nitel araştırma tekniklerinden biri olan doküman incelemesi yoluyla toplanmıştır. Doküman incelemesi, önceden mevcut olan veya oluşturulan materyallerin kullanılmasına yönelik bir tekniktir (Scott & Morrison, 2005). Bu tür çalışmalarda, araştırmacı ihtiyacı olan veriyi gözlem veya görüşme yapmadan elde edebilir (Yıldırım & Şimşek, 2006). Doküman analizi, sosyal bilimler alanında yaygın olarak kullanılmakta ve önemli bilgi kaynağı olarak görülmektedir. Bu çalışmada Trakya Kalkınma Ajansı tarafından finanse edilen ve 2016 yılında tamamlanmış olan “Trakya Turizm Rotası” projesi kapsamında oluşturulan “Lezzet Rotası” çıktılarının değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Bu amacı gerçekleştirmek için kullanılan veriler projenin web sitesinde elektronik doküman olarak hazır bulunduğu için bu yöntem kullanılmıştır.

BULGULAR

Proje kapsamında doğa, inanç, tarih ve lezzet olmak üzere dört ana temada turizm rotaları oluşturulmuştur. Proje web sitesi Türkçe, İngilizce, Yunanca, Bulgarca ve Macarca olmak üzere 5 farklı dilde hazırlanmıştır. Lezzet Rotasının içerisinde üç il ayrı ayrı ele alınmıştır. Edirne Lezzet Rotası 14 başlıktan, Kırklareli Lezzet Rotası 15 başlıktan, Tekirdağ Lezzet Rotası ise 11 başlıktan oluşmaktadır (Trakya Turizm Rotası, 2017b). İlgili başlıklar Tablo-1’de verilmektedir.

Tablo 1: Lezzet Rotasında Yer Alan İller ve Ürünler

Edirne	Kırklareli	Tekirdağ
Edirne Yaprak Ciğeri	Hardaliye	Tekirdağ Köftesi
Badem Ezmesi	Kalkan Balığı	Peynir Helvası
Edirne Kurabiyesi	Kırklareli Peyniri	Boza
Treliçe	Demirköy Balı	Hayrabolu Tatlısı
Edirne Beyaz Peyniri	Poyralı Pekmezi	Bulama
Hardaliye	Kireçte Kabak Tatlısı	Tekirdağ Peyniri
İpsala Pirinci	Kırklareli Köftesi	Tekirdağ Kirazı
Keşan Satır Et	Oğlak Çevirme	Tekirdağ Karpuzu
Ciğer Sarma	Trakya Kıvırcığı	Zeytin ve Zeytinyağı
Kuskus	Manda Yoğurdu	Bağ Ürünleri
Kapama	Boza	Manda Yoğurdu
Gaziler Helvası	Kırklareli Kirazı	
Kaçamak	Bağ Ürünleri	
Yılan Balığı	Çilek	
	Mevsimsel Balık Çeşitleri	

Çalışmanın bundan sonraki kısmında Tablo-1’de verilen ürünlerin açıklamaları incelenmiştir. Açıklamalar daha önce yapılan literatür çalışmalarıyla karşılaştırılmıştır. Karşılaştırma sonucunda hatalı ve eksik olan ürün açıklamaları tespit edilmiştir. İlk olarak hatalı ve eksik olan ürün açıklamaları projede yer aldığı şekliyle verilmiş, ardından düzeltmeler yapılmıştır.

Edirne

Edirne Yaprak Ciğeri

“Edirne Tava Ciğeri olarak da bilinen Edirne Yaprak Ciğeri, dana karaciğerinin ince bir şekilde kesilip buğday ununa bulanarak hazırlanmaktadır. Malzeme olarak Edirne yöresinde yetiştirilen dana cinsi büyükbaş hayvan ve bu yöreye ait buğday unu kullanılmaktadır. Servis esnasında ise Edirne yöresine ait olan kızarmış ve doğal yolla kurutulmuş kırmızı biber kullanılmaktadır. Hazırlanışı ve pişirilişi kolay gibi gözükse de yapılışı ustalık gerektiren bir yemektir” (Trakya Turizm Rotası, 2017b).

Daha yaygın kullanım olan Edirne tava ciğeri yerine başlıkta yemeğin adı olarak Edirne yaprak ciğeri kullanılmıştır. Doğal yöntemlerle kurutulmuş olan acı sivri biberler ayçiçeği yağında kızartılarak Edirne tava ciğeri yanında servis edilir. Edirne tava ciğeri yanında sadece kurutulmuş acı sivri biber değil aynı zamanda acı sos, kuru soğan ve domates de ikram edilir. Bunlar için ilave ücret talep edilmez.

Trelice

“Balkanların özelliğini taşıyan ve bir Arnavut geleneği olan Trileçe, Edirne’de de üç süt karışımının kullanıldığı sütlü şerbet ile hazırlanan bir tatlıdır. Trileçe, hafifliği ve sünger keki ile dilden dile yayılan enfes karamalize sosla servis edilmektedir” (Trakya Turizm Rotası, 2017b). Gizerler (2004) tarafından hazırlanan Türk Mutfağı ve Edirne’den Yemek Kültürümüz kitabı, Asan ve Tanrıseven (2007) tarafından hazırlanan Edirne Kırkpınar Şenlikleri Yarışmalarında Trakya Ev Yemekleri isimli kitabı, Çakır (2015) tarafından hazırlanan Trakya Mutfak Kültürü ve Yemekleri kitabı incelenmiş ve Trelice tatlısı tarifine rastlanmamıştır. Yöre mutfak kültüründe bilinmeyen trileçe tatlısı Lezzet Rotası’nda yer almaktadır. Tatlı son yıllarda ülkemizde popüler olmuştur. Trileçe kelimesi aslen İspanyolca Tres (üç) ve Leches (süt) kelimelerinden oluşmaktadır (Türkmen, 2015).

Hardaliye

“Hardaliye; asma yaprağı, hardal tohumu ve üzüm kullanılarak hazırlanan Trakya’ya özgü, yöresel bir içecektir. Kırklareli’de de rastlayabileceğiniz bu içeceğin patenti alınarak milli içecek haline getirilmesi hedeflenmektedir. Kuvvet verici, iştah açıcı, harareti önleyici, tansiyon dengeleyici, dolaşım ve bağışıklık sistemlerini düzenleyici etkileri bulunmaktadır. Hardaliye’nin koyu renge sahip olması için özenle seçilen papazkarası üzümler kabuğu kırılacak şekilde ezilmekte, ardından şarap ve sirkeye dönüşmesini engellemek için kabuğu çatlayacak kadar ezilen hardal tohumu ile asma yaprağı kaplı fiçılara yerleştirilmektedir. Kıvama geldiğinde de süzülerek içilmeye hazır hale gelmektedir. Coğrafi İşaretleri Alınmıştır” (Trakya Turizm Rotası, 2017b).

Lezzet Rotası’nda hardaliye yapımı anlatılırken içerisinde “asma yaprağı” kullanıldığı yazılmıştır. Edirne’de hardaliye üreten tek ticari işletme Arda Bağcılık’tır. Arda Bağcılık’ın ürettiği hardaliye şişesi incelenmiş ve

içindekiler bölümünde “asma yaprağı” yer almadığı “vişne yaprağı” yer aldığı görülmüştür. Lezzet Rotası’nda Edirne’de hardaliyenin coğrafi işaret aldığı ifade edilmektedir. Türk Patent Enstitüsü’nün (2017a) web sitesinde coğrafi işaret almış ürünler incelendiğinde, Edirne’nin coğrafi işaret almış ürünleri içerisinde hardaliyenin olmadığı görülmektedir. Türk Patent Enstitüsü’nün (2017b) coğrafi işaret başvurusunda bulunulan ürünler bölümü incelendiğinde Edirne’nin hardaliye ile ilgili bir başvurusunun da bulunmadığı görülmektedir.

Edirne Beyaz Peyniri

“Edirne’ye özgü, burada yetiştirilen süt veren hayvanların sütü kullanılarak üretilen beyaz peynirdir. Edirne Beyaz Peyniri, karışım süt kullanılmadan tek cins süt ile üretilmektedir. Peynirin özelliği, farklı aylarda farklı aromaya sahip olmasıdır. Bunun sebebi, aylara göre değişiklik gösteren bitki örtüsü ile beslenen hayvanların sütlerinin besin değerlerinin farklılık göstermesidir. Besin değerleri farklı olan sütlerle üretilen peynirin aroması da bu yüzden farklılık göstermektedir” (Trakya Turizm Rotası, 2017b).

Edirne beyaz peynirinin tek cins süt kullanılarak üretildiği ifade edilmektedir. Edirne beyaz peyniri coğrafi işaret tescil belgesi incelendiğinde tek cins süt kullanımıyla ilgili bir bilgi bulunmamaktadır (Trakya Gastronomi, 2017). Peynir yapımında koyun, keçi ve inek sütü tek başına kullanılabilceği gibi bunların karışımından oluşan kombinasyonlar da kullanılabilir.

İpsala Pirinci

“İpsala’nın meşhur baldo pirinci sofraların en çok tercih edilen pirinç çeşididir. Türkiye’nin pirinç üretiminin %60’ı Meriç Deltası ve Ergene Ovası’ndan sağlanmaktadır; Trakya’daki pirinç üretiminin %90’ı da Edirne’den sağlanmaktadır. Edirne için ekonomik açıdan oldukça önemli olan pirinç aynı zamanda yemeklerde bolca kullanılmaktadır” (Trakya Turizm Rotası, 2017b). Lezzet Rotası’nda İpsala pirincinin coğrafi işaret aldığı ile ilgili bir ibare belirtilmemiştir. İpsala pirinci 2012 yılından bu yana coğrafi işaretli bir üründür (Türk Patent Enstitüsü, 2017a).

Kuskus

“İrmik, un ve yumurta kullanılarak yapılan bir çeşit makarnadır. Yapımı oldukça vakit alan Kuskus, kışlık olarak hazırlanan ev makarnası çeşitlerindedir. Makarna hamuru gibi hazırlanmaktadır. Hazırlanan hamur küçük parçalar halinde kesilerek unlanıp çok küçük yuvarlaklar haline getirilmektedir. İsteğe bağlı olarak güneşli havada kurutulmakta veya fırınlanmaktadır. Daha sonra kaynar suda haşlanıp pişirilerek servis edilmektedir” (Trakya Turizm Rotası, 2017b). *“Makarna hamuru gibi hazırlanmaktadır. Hazırlanan hamur küçük parçalar halinde kesilerek unlanıp çok küçük yuvarlaklar haline getirilmektedir.”* cümlesi kuskus yapımı için doğru bir ifade değildir. Kuskus yapımında hamur hazırlanmamaktadır. Dolayısıyla hamurların küçük parçalar halinde kesilmesi ve yuvarlak haline getirilmesi yapım tekniğine uygun değildir. Çakır (2015) kuskus yapımının tarifini şu şekilde vermektedir: Kuskus yapımında ilk önce yumurta sarısı, süt ve tuz karıştırılır. Tahta tekne içerisine irmikler konulur. Üzerine biraz buğday unu atılır. Hazırlanan karışımdan bir miktar irmik ve buğday ununun üzerine dökülür. Elle ovalanarak irmik taneleri unla kaplanır ve yuvarlaklar elde edilir.

Ciğer Sarma

“Pirinç, soğan ve kuzu ciğerinin harmanlanarak kuzu gömleğine sarılıp, fırında pişirilmesiyle hazırlanmaktadır. Edirne’de oldukça fazla tüketilen sakatatlar kategorisine giren Ciğer Sarma’ya Rumeli mutfağında da rastlamak mümkündür. Eski dönemlerde besi hayvancılığı yapılmadığı için küçükbaş hayvanların kuzuladığı dönemlerde bahar aylarının bereketli geçmesi ve sürüye yeni hayvanların katıldığını müjdelemek amaçlı, hayvan sahipleri tarafından ciğer sarma yapılarak etrafa dağıtılıyordu ve bir statü ürünü olarak algılanıyordu. Zamanla besi hayvancılığına başlanmasıyla birlikte yapımı artmıştır. Osmanlı mutfağının önemli ve prestijli yemekleri arasında yer almaktadır” (Trakya Turizm Rotası, 2017b). “Osmanlı mutfağının önemli ve prestijli yemekleri arasında yer almaktadır” ifadesi kullanılmıştır. Ciğer sarma yemeği yöre halk mutfağının özellikle de Hıdırellez Bayramı’nın önemli yemeklerindedir. Ciğer sarma Trakya’nın tamamında yapılan yöre mutfağına özgü bir yemektir.

Gaziler Helvası

“Gaziler Helvası; un, şeker ve tereyağı kullanılarak hazırlanan bir un helvası çeşididir. Edirne’ye özgü bir şekilde bal ile tatlandırılmaktadır. Edirne’de ordular sefere çıktıkları zaman helva ile uğurlanır, seferden döndükleri zaman helva ile karşılanırmış ve yapılan helva dualar ile yenirmiş. Bu nedenle zamanla Gaziler Helvası olarak anılmaya başlanmıştır. Edirne’de düzenlenen helva sohbetlerinde servis edilerek geleneksel bir sohbet ürünü haline gelmiştir” (Trakya Turizm Rotası, 2017b).

Gaziler helvası Serez (1997) tarafından yapılan Tekirdağ ve Çevresi Mutfağı isimli kitap çalışmasında da yer almaktadır. Gizerler (2004) tarafından hazırlanan Türk Mutfağı ve Edirne’den Yemek Kültürümüz kitabında Gaziler helvası yapımında toz şeker ya da bal kullanıldığını ifade etmektedir. Edirne’ye özgü bir şekilde bal ile tatlandırılmaktadır.” ifadesi yer almaktadır. Helva vb. tatlıların bal, pekmez gibi gıdalarla tatlandırılması sadece Edirne’ye özgü bir uygulama değildir. Bütün Trakya’da hatta Türkiye’nin tamamında yapılan bir eski dönem mutfak uygulamasıdır. Toz şekerin yaygınlaşmasıyla bal gibi doğal tatlandırıcıların kullanımı günümüzde yok denecek kadar azalmıştır.

Kapama

“Kapama; av hayvanları, kuzu veya tavuk eti ile hazırlanan bir pilav çeşididir. Fırınlanıp pişirilerek servis edilmektedir. Balkan’da oldukça yaygın olan Kapama, Edirne ve Kırklareli olmak üzere Trakya’ya da Balkanlardan gelmiştir. En büyük özelliği pişirilirken içine karabiber ilave edilmesidir. Adı, eski dönemlerdeki pişiriliş şeklinden gelmektedir. Eski dönemlerde, fırınlanmak için tepsiye yerleştirilen kapamanın üzerine kapamayı örtecek şekilde bir kapak ve onun üzerine odun koru konulurdu. Bu şekilde alttan ve üstten ayrı ayrı pişmesi sağlanan bu pilav ‘Kapama’ adını almıştır” (Trakya Turizm Rotası, 2017b).

Asan ve Tanrıseven (2007), Gizerler (2004), Çakır (2015) ve Serez (1997) yaptıkları çalışmalarda kapama yemeğini etli yemekler başlığında, başka bir ifade ile ana yemekler kategorisinde ele almışlardır. Trakya mutfak kültüründe kapama ana yemek olarak sofralarda yerini almaktadır. Yöre halkı tarafından bir pilav çeşidi olarak değerlendirilmemektedir. Trakya Bölgesi aynı zamanda Balkan coğrafyasının bir parçasıdır. Kapama yemeği Trakya’ya Balkan coğrafyasının diğer bölümlerinden gelmemiştir ve Trakya’nın da içinde olduğu bu coğrafyanın ortak yemeğidir.

Kaçamak

“Aslen Balkanlar’a ait bir yemek olan Kaçamak, zamanla Edirne mutfağında yerini almıştır. Mamaliga olarak da bilinen Kaçamak, mısır ununun özel bir şekilde pişirilerek üzerine çeşitli malzemeler ilave edilerek hazırlanan ve sıcak olarak servis edilmesi gereken bir yemektir. Kafkas ve Balkan göçmenleri tarafından Edirne’ye yayılan Kaçamak, Edirneliler tarafından kahvaltıda da tercih edilmektedir” (Trakya Turizm Rotası, 2017b). Serez (1997) tarafından yapılan çalışmada Tekirdağ’da ve Çakır (2014) tarafından yapılan çalışmada Kırklareli’nde de kaçamak yemeğinin yöre mutfağında yapıldığı belirtilmektedir. Kaçamak yemeği de kapama gibi Trakya’nın da içinde olduğu Balkan coğrafyasının ortak bir yemeğidir.

Kırklareli

Hardaliye

“Asma yaprağı, hardal tohumu ve üzüm kullanılarak hazırlanan Trakya’ya özgü, yöresel bir içecektir. Edirne’de de rastlayabileceğiniz bu içeceğin patenti alınarak milli içecek haline getirilmesi hedeflenmektedir. Kuvvet verici, iştah açıcı, harareti önleyici, tansiyon dengeleyici, dolaşım ve bağışıklık sistemlerini düzenleyici etkileri bulunmaktadır. Hardaliye’nin koyu renge sahip olması için özenle seçilen papazkarası üzümler kabuğu kırılacak şekilde ezilmekte, ardından şarap ve sirkeye dönüşmesini engellemek için kabuğu çatlayacak kadar ezilen hardal tohumu ile asma yaprağı kaplı fiçılara yerleştirilmektedir. Kıvama geldiğinde de süzülerek içilmeye hazır hale gelmektedir” (Trakya Turizm Rotası, 2017b).

Hardaliye yapımında “asma yaprağı” kullanıldığı yazılmıştır. Kırklareli Ticaret ve Sanayi Odası’nın (2012) proje yürütücüsü olduğu Geleneksel Bir Ürün Olan Hardaliyenin Markalaşma Süreci: Klinik Araştırma başlıklı proje çalışmasında Hardaliye yapımında “asma yaprağı” kullanıldığıyla ilgili bir bilgi bulunmamaktadır (Kırklareli Ticaret ve Sanayi Odası, 2012). Proje çalışmasında hardaliye yapımında “vişne yaprağı” kullanıldığı belirtilmektedir. Lezzet Rotasında Kırklareli’nde hardaliye için 2013 yılında coğrafi işaret başvurusu yapıldığı belirtilmemiştir (Türk Patent Enstitüsü, 2017b).

Poyralı Pekmezi

“Poyralı Pekmezi, Kırklareli’ne özgü bir pancar pekmezi çeşididir. Trakya’nın diğer illeri olan Edirne ve Tekirdağ’da üzüm pekmezi yaygınken Kırklareli’nde pancar pekmezi yaygındır. Kırklareli şeker pancarı üretimine oldukça elverişli bir iklime ve toprak yapısına sahiptir. Poyralı Köyü’nde geleneksel yöntemlerle yapılan pancar pekmezi ülke genelinde nam salmıştır. Kırklareli ilinin Pınarhisar ilçesine bağlı olan Poyralı Köyü’nde üretilen Poyralı Pekmezi, diğer pekmezlerin aksine daha koyu kıvama ve daha keskin bir aromaya sahiptir” (Trakya Turizm Rotası, 2017b). Yöre mutfağında tek tip geleneksel pancar pekmezi üretilmektedir. Pancar pekmezinin çeşitleri bulunmamaktadır.

Kireçte Kabak Tatlısı

“Anadolu’nun birçok yerinde yapılan meşhur kabak tatlısına, kireç ile hazırlanan bir sosun eklenerek kireç ile kabakların dış kısmının kırılaşması sağlanmaktadır. Böylelikle dışı ktır, içi yumuşacık olan bir kabak tatlısı elde edilmektedir. Oldukça hafif bir tada sahip olan kireçte kabak tatlısı, ekim ayının sonunda balkabağı sezonunun

açılmasıyla oldukça çok tüketilmeye başlanmaktadır” (Trakya Turizm Rotası, 2017b). Kırklareli yöre mutfağında kireçte kabak tatlısı yapılmamaktadır. Yöre mutfağında “Kirece Yatırılmış Pekmezli Kabak Tatlısı” yapılmaktadır. Verilen açıklamada pekmez kullanılmamıştır. Diğer taraftan tatlının yapımında kireç ile hazırlanan sos kullanılmamakta, kabaklar önceden hazırlanmış olan kireçli suda bekletilmektedir (Çakır, 2014).

Oğlak Çevirme

“Kırklareli’ne özgü bir yemek olup, nisan-mayıs aylarına özgüdür. Meşhur oğlak çevirmeciler, sadece oğlak mevsimi olan nisan-mayıs aylarında hizmet vermektedirler. Oğlak çevirme; kesilen oğlağın ön bacakları ve arka bacakları bağlanarak içine iri tuz konulması ve ağaçtan bir sırtığa geçirilip tandırda yaklaşık üç saat pişirilmesi ile hazırlanmaktadır. Tabak yerine yağlı kağıt üzerinde; yanında kase yoğurt, taze sarımsak ve soğan ile servis edilmektedir” (Trakya Turizm Rotası, 2017b).

Oğlak çevirme sadece Kırklareli’ne özgü bir yemek olmayıp Edirne ve Tekirdağ illerinde de yapılmaktadır. Oğlak çevirmenin tandırda pişirildiği ifade edilmiştir. Türk Dil Kurumu güncel sözlüğünde “tandır” için şu tanım yapılmıştır: Tandır; yere çukur kazılarak yapılan bir fırın türüdür. (Türk Dil Kurumu, 2017). Trakya’da tandır yöre mutfağında kullanılmamaktadır. Tandırda oğlak çevirme yapmak teknik olarak da mümkün değildir.

Kırklareli Kirazı

“Kırklareli Kirazı, zamanla Kırklareli’nin simgesi haline gelmiş olup il son zamanlarda “Kiraz Kenti” olarak anılmaya başlanmıştır. 2013 yılından itibaren her yıl adına festivaller düzenlenmekte olup, her yıl düzenlenen “Karahıdır Kiraz Şenlikleri”nde en güzel kirazlar sergilenmekte ve çeşitli yarışmalar düzenlenmektedir. Zamanla bir marka haline gelmiş olan Kırklareli Kirazı lezzeti ile oldukça rağbet görmektedir” (Trakya Turizm Rotası, 2017b). Karahıdır Kiraz Şenlikleri adından da anlaşılacağı gibi meşhur olan Kırklareli kirazı değil Karahıdır kirazıdır.

Bağ Ürünleri

“Kırklareli, tarih boyunca bağları ve bağ ürünlerinden elde edilen içecekleri ile anılmıştır. Trakya Bölgesi; özellikle Tekirdağ ve Kırklareli Dünya’da bağcılık için elverişli olan kuşak içerisinde yer almaktadır. Kırklareli, Türkiye’nin üzüm üretimi ve dolayısıyla bağ ürünleri içecekleri üretiminde oldukça önemli bölgelerinden biridir. Kırklareli’de yetiştirilen üzümler fermente edilerek bağ ürünleri içecekleri elde edilmektedir. Trakya’nın bir kültürü haline gelen bu içecekler, Dünya’daki birçok ülkeye ihraç edilmektedir” (Trakya Turizm Rotası, 2017b). Bağ ürünleri denilince hardaliye, şarap, salamura asma yaprağı, üzüm turşusu, üzüm pekmezi ve kirece yatırılmış pekmezli kabak tatlısı gibi ürünler akla gelmektedir. Açıklamada sadece fermente ürün ifadesiyle şarap kast edilmiştir.

Çilek

“Kırklareli’nde yetiştirilen çilek, Trakya’da özel bir yere sahiptir ve kalitesi ile bir marka haline gelmiştir. Kırklareli, doğal koşulları çilek üretimine en uygun yapıya sahip olması ve düşük pH oranı ile en iyi çilek yetiştirme alanına sahiptir. 1982 yılından bu yana düzenlenen Çilek Festivali ile çilek ekimi ve tadı ile ünlü çileğin

tanıtımı yapılmaktadır (Trakya Turizm Rotası, 2017b).” 1982 yılından bu yana Kırklareli'nin Demirköy ilçesinde “Demirköy Çilek Festivali” adıyla etkinlikler düzenlenmektedir.

Tekirdağ

Hayrabolu Tatlısı

“Hayrabolu Tatlısı, Tekirdağ'ın Hayrabolu ilçesine özgü bir tatlı çeşididir. Yöre halkı tarafından Hayrabolu Tatlısı olarak da bilinmektedir. Yapımında bolca peynir, yumurta ve un (tercihe göre irmik) kullanılmaktadır. Yüksek kalorili ve bol şekerli olması sebebiyle hasta ve yaşlılar tarafından pek tercih edilmemektedir. Şekil itibarıyla Kemalpaşa tatlısına da benzetilmektedir. Fakat boyutu ve tadı Kemalpaşa tatlısı ile aynı değildir. Tercihe göre tahin, kaymak veya fındık ile servis edilmektedir” (Trakya Turizm Rotası, 2017b). Hayrabolu tatlısının yapımında irmik tercihe göre değil mutlaka yapımında kullanılması gereken bir malzemedir (Çakır vd., 2010: Çakır & Çakır, 2010).

Bulama

“Bulama, Trakya Bölgesi'nde oldukça çok tercih edilen bir kahvaltılık üründür. Rengi açık sarıdan kahverengiye kadar değişiklik göstermekte olup katı bir pekmez türüdür. Sıvı pekmez üretimindeki gibi bulama üretiminde de ana malzeme olarak üzüm kullanılmaktadır. Bulamanın oldukça fazla tüketildiği Tekirdağ'da; bulama yapılırken, önce üzümün şırası çıkartılır. Daha sonra bu şıradan tatlı şıra elde edilir ve buna çöğen otu köklerinin kaynatılarak elde edildiği su ilave edilir. Bu karışım, katılaşıncaya kadar ocakta karıştırılır. İstenilen kıvama geldiğinde servise hazır hale gelmiş olur” (Trakya Turizm Rotası, 2017b). Bulama yöre mutfağında kahvaltılık bir ürün olarak kullanılmakla birlikte aslen tüm ana ve ara öğünlerde tatlı olarak tüketilmektedir. Bulama yapımında çöven suyu değil, çöven suyunun köpüğü kullanılmaktadır (Çakır, 2015).

Boza

“Boza, Trakya Bölgesi'nin genelinde oldukça çok üretilen ve tüketilen bir kış içeceği. Soğuk kış günlerinde etkili bir koruyucu ve enerji verici olarak tüketilmektedir. Boza yapımında; darı irmiği, şeker ve su kullanılmaktadır. İçeriğinde yüksek miktarda mineral ve vitamin bulunmaktadır. Besin değeri yüksek ve sağlıklı içecekler kategorisinde yer alan boza; demir, fosfor, çinko, kalsiyum ve A vitamini gibi vücudun gerek duyduğu besin öğelerini içermektedir. Servis edilirken tercihe bağlı olarak leblebi, tarçın veya fındık kullanılabilir. Her yıl Tekirdağ'ın bir ilçesi olan Çorlu'ya bağlı Velimeşe beldesinde ‘Geleneksel Boza Festivali’ düzenlenmektedir” (Trakya Turizm Rotası, 2017b). Velimeşe Belediyesi 2013 yılında Çorlu ilçesinden ayrılarak yeni kurulmuş olan Ergene ilçesine bağlanmıştır (Ergene Belediyesi, 2017). 2014 yılından itibaren etkinlikler Ergene Belediyesi tarafından “Sünnet Şöleni ve Boza Festivali” adı altında yürütülmektedir.

Bağ Ürünleri

“Tekirdağ'da bağ ürünleri mayalanarak veya fermente edilerek bağ ürünlerinden elde edilen çeşitli içecekler üretilmektedir. Bu içecekler, Trakya Bölgesi için oldukça önemli yere sahiptir. Trakya'nın bir kültürü haline gelen bu içecekler, Dünya'daki birçok ülkeye ihraç edilmektedir. Trakya Bölgesi'ndeki en iyi bağ ürünleri içecekleri Tekirdağ, Şarköy'de üretilmektedir. Bu bağ içeceklerinden bazıları Tekirdağ ile özdeşleşmiş ve Tekirdağ Markası

haline gelmiştir” (Trakya Turizm Rotası, 2017b). Bağ ürünleri denilince şarap, hardaliye, salamura asma yaprağı, üzüm turşusu, üzüm pekmezi ve kirece yatırılmış pekmezli kabak tatlısı gibi ürünler akla gelmektedir. Açıklamada sadece fermente ürün ifadesiyle şarap kast edilmiştir.

SONUÇ

Turizm rotalarının temel amacı, bölgede ziyaretçilerin vakit geçirmesi ve harcama yapması için her biri tek başına yeterince çekici olmayan turistik değer ve aktiviteleri birbirine bağlamaktır. Hazırlanan lezzet rotasında sadece ürünlerin isimleri ele alınmıştır. Ziyaretçilerin bu ürünlere nasıl ulaşabileceği belirtilmemiştir. Kanada’da Niagara Şarap Rotası ve Türkiye’de Trakya Bağ Rotası gibi başarılı rota çalışmaları incelendiğinde ziyaretçilerin lezzet noktalarına nasıl ulaşabilecekleri hakkında bilgi verildiği görülmektedir. Lezzet Rotasında da bu uygulamaya yer verilebilir. Oluşturulan rotada ziyaretçilere önerilen bir başlangıç ve bitiş noktası yer almamaktadır. Rota olmaktan ziyade yemekler hakkında bilgi aktaran bir çalışma niteliğindedir. Trakya Bölgesi’nde farklı il ve ilçelerde her yıl yapılan yiyecek-içecek temalı önemli festivaller ve etkinlikler hakkında bilgi verilmemiştir. Ziyaretçiler rota üzerinde Trakya Bağ Bozumu ve Ekoloji Festivali, Kırklareli Yayla Bolluk Bereket Hasat ve Bağbozumu Şenlikleri, Tekirdağ Kiraz Festivali, Ataköy Keşkek Festivali, Demirköy Çilek Festivali, Karahıdır Kiraz Festivali, Ergene Sünnet Şöleni ve Boza Festivali gibi birçok etkinlik hakkında bilgi sahibi olmak, etkinlik yerini ve tarihini bilmek isteyecektir. Bunlar rota içerisinde değerlendirilmelidir. Bu sebeple bir turizm rotasında olması gereken temel özellikleri bünyesinde barındırmamaktadır. Lezzet rotasında ele alınan ürünlerin bir kısmının açıklamalarında bilgi yanlışlıkları olduğu görülmektedir. Trakya Bölgesi’nde yöre mutfağına ait olmayan bazı yiyecekler rota içerisinde gösterilmiştir. Rota oluşturulurken bölge ile ilgili daha önceden yapılmış olan çalışmalardan yeterince faydalanılmadığı görülmüştür. Lezzet rotasında yer alan illerde nerelerde yöresel yemekler yenilebileceği ile ilgili bilgi portalı kurulabilir. Gezi sonrası alınabilecek hediyelik ürünlerin isimleri ve nereden alınabilecekleri belirtilebilir. Lezzet rotası diğer 3 rota ile birlikte ele alınarak birbirine bağlanabilir.

KAYNAKÇA

- Asan, N. ve Tanrıseven, H. (2007). Edirne Kırkpınar Şenlikleri Yarışmalarında Trakya Ev Yemekleri. İstanbul: Evrim Grafik Tanıtım Hizmetleri.
- Çakır, A. (2014). Kırklareli Mutfağı. Kırklareli: Kırklareli Valiliği Yayınları.
- Çakır, A. (2015). Trakya Mutfak Kültürü ve Yemekleri. Ankara: Beta Basım Yayım Dağıtım.
- Çakır, G., Çakır, A. ve Bakkal, G. (2010). Tekirdağ Mutfağı’nda Geleneksel Bir Lezzet: Ev Yapımı Hayrabolu Peynir Tatlısı, Namık Kemal Üniversitesi, Hayrabolu Değerleri Sempozyumu, 15 Ekim 2010, Tekirdağ, ss. 121-126
- Çakır, A., Çakır, G. (2010). Tekirdağ Mutfağı’nın Geleneksel Tatlılarından Hayrabolu Peynir Tatlısının Trakya’da Bilinirliği ve Kemalpaşa Peynir Tatlısı ile Karşılaştırılması, Namık Kemal Üniversitesi, Hayrabolu Değerleri Sempozyumu, 15 Ekim 2010, Tekirdağ,

- Ergene Belediyesi (2017). Ergene Tarihi. <http://ergene.bel.tr/content-1189-tarihi.html>. Erişim Tarihi: 17 Haziran 2017.
- Erşen, G., Yüncü, H. R., Metin, T. C. ve Çabuk, A. (2016). Gastronomi Turizminde Yeni Açılımlar: Karaburun Zeytin Rotalarının Coğrafi Bilgi Sistemleri ile Analizi. Gastronomi Turizmi Kongresi. Balıkesir Üniversitesi, 17-19 Kasım 2016, Balıkesir. http://bildiri.anadolu.edu.tr/papers/bildirimakale/12801_b872f55.pdf. Erişim Tarihi: 27 Haziran 2017.
- Gizerler, M. (2004). Türk Mutfağı ve Edirne'den Yemek Kültürümüz. Edirne: Edirne Valiliği Yayınları.
- Kervankıran, İ. ve Çuhadar, M. (2014). Turizm Rotalarının Oluşturulmasında Coğrafi Bilgi Sistemlerinin Önemi. III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, 04-05 Nisan 2014, Aydın, ss:576-589.
- Kırklareli Ticaret ve Sanayi Odası (2012). Geleneksel Bir Ürün Hardaliyenin Markalaşma Süreci: Klinik Araştırma. Proje Tanıtım Kitapçığı, Kırklareli.
- Lourens, M. (2007). The Underpinnings for Successful Route Tourism Development in South Africa. University of the Witwatersrand. Masters Thesis. Johannesburg.
- Scott, D. ve Morrison, M. (2005). Key Ideas in Educational Research. London: Continuum.
- Serez, M. (1997). Tekirdağ ve Çevresi Mutfağı. Ankara: Tekirdağ Valiliği Yayınları.
- Trakya Gastronomi (2017). Trakya Bölgesi'nin Coğrafi İşaretli Gıdaları. <http://www.trakyagastronomi.com/co-rafi-i--aretli-g-dalar.html>. Erişim Tarihi: 19 Haziran 2017.
- Trakya Turizm Rotası (2017a). Proje Hakkında. <http://trakyaturizmrotasi.com/tr/proje-hakkinda/>. Erişim Tarihi: 10 Haziran 2017.
- Trakya Turizm Rotası (2017b). Lezzet Rotası. <http://trakyaturizmrotasi.com/wp-content/uploads/2016/11/Trakya-Lezzet-Rotası.pdf>. Erişim Tarihi: 10 Haziran 2017.
- Türk Dil Kurumu (2017). "Tandır". Güncel Türkçe Sözlük. http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.596bc539acaa43.61525770. Erişim Tarihi: 18 Haziran 2017.
- Türk Patent Enstitüsü (2017a). Tescilli Coğrafi İşaretler. <http://www.turkpatent.gov.tr/TurkPatent/geographicalRegisteredList/>. Erişim Tarihi: 22 Haziran 2017.
- Türk Patent Enstitüsü (2017b). Başvuru Aşmasındaki Coğrafi İşaretler. <http://www.turkpatent.gov.tr/TurkPatent/geographicalList/>. Erişim Tarihi: 22 Haziran 2017.
- Türker, N. (2013). Batı Karadeniz Bölümü Ekoturizm Kaynaklarının Değerlendirilmesi ve Bir Ekoturizm Rotası Önerisi. The Journal of Academic Social Science Studies, International Journal of Social Science, 6 (4): 1093-1128.
- Türkmen, A. (2015). Trileçe Kazan Dünya Kepçe. Hürriyet Gazetesi, 4 Ocak 2015. <http://www.hurriyet.com.tr/trilece-kazan-dunya-kepce-27885359>. Erişim Tarihi: 16 Haziran 2017.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2006). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri, Ankara: Seçkin Yayıncılık.