



"Edirne'de Kültür ve Sanat"

**Ender
Bilar**

www.enderbilar.com

EDİRNE'DE TÜRK MUTFAĞI HAFTASI: SARAYDAN SOFRAYA LEZZET MİRASI

Anadolu'nun binlerce yıllık verimli topraklarında şekillenen ve farklı uygarlıkların katkısıyla zenginleşen Türk mutfağı, 2022 yılından bu yana her yıl 21-27 Mayıs tarihleri arasında düzenlenen "Türk Mutfağı Haftası" etkinlikleriyle daha geniş kitlelere ulaştırılıyor.

Bu yıl 21-27 Mayıs 2025 tarihleri arasında hem Türkiye genelinde hem de dünyanın farklı noktalarında kutlanan Türk Mutfağı Haftası, "Türk Mutfağı'nın Klasik Yemekleri" temasıyla Edirne'de de çeşitli etkinliklerle gerçekleştirildi. Bu özel hafta, yalnızca lezzetleri tanıtmakla kalmayıp kültürler arası etkileşimi de artırmayı hedefliyor.

Türkiye'de bu yıl dördüncüsü düzenlenen etkinlikler, dünya genelindeki benzer girişimlerle karşılaştırıldığında önemli bir kültürel hamle niteliğinde. Örneğin, İtalya 2024 yılında Türkiye'de dokuzuncu kez "İtalyan Mutfağı Haftası"nı kutladı. Japonya suşisini, Fransa tereyağını, Belçika çikolatasını, Çin Pekin ördeğini, Peru kinoasını, Amerika kahvesini ve İspanya paellasını uzun yıllardır dünya vitrinine taşıyor.¹ Türkiye ise bu yarışa yeni dâhil oluyor.

Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın koordinasyonunda yürütülen Türk Mutfağı Haftası, aslında sadece bir etkinlik takvimi değil; tarih boyunca pek çok medeniyetin izini taşıyan mutfak kültürümüzün sürdürülebilirliğine ve yerel lezzetlerin gelecek kuşaklara aktarılmasına yönelik uzun soluklu bir farkındalık projesidir.²

Bu kapsamda, tarihî ve kültürel zenginliğiyle öne çıkan Edirne'nin Türk mutfağındaki yeri oldukça önemlidir. Osmanlı'ya uzun yıllar başkentlik yapmış Edirne, saray mutfağı'nın Anadolu ve Balkanlarla buluştuğu eşsiz bir gastronomi merkezidir. Edirne mutfağı tarihsel süreçte almış olduğu göçlerinde etkisiyle yemek kültürüyle harmanlanmış zengin bir çeşitlilik dikkat çekmektedir.

Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaretle tescillenmiş Edirne Tava Ciğeri, Edirne Ciğer Sarması, Edirne Beyaz Peyniri, Deva-i Misk Helvası, Edirne Badem Ezmesi, Keşan Satır Et, Keşan Siğilli Bamyası, Keşan Mahmut Bey Kuru Fasulyesi, Kuru Dağ Çiçek Balı, İpsala Pirinci, Meriç Yer Fıstığı ve Kara Kavun gibi ürünler, sadece Edirne'nin değil, aynı zamanda

Türkiye'nin gastronomi kimliğine katkı sunuyor. Bu ürünler birer mutfak değeri olmanın ötesinde, kültürel diplomasi ve yerel kalkınma aracı hâline geliyor.

Edirne'nin zengin mutfak mirasını deneyimlemek isteyen ziyaretçiler için tematik "Edirne Gastronomi Rotaları"nın oluşturulması da büyük önem taşıyor. Bu rotalar, coğrafi işaretle ürünlerin üretildiği köylerden başlayarak kent merkezindeki tarihi lokantalara, geleneksel tatlıcı dükkânlarından yerel pazar tezgâhlarına kadar uzanan bir çizgide planlanabilir. Tava ciğerin doğduğu sokaklar, badem ezmesi ve Deva-i Misk helvasının üretildiği atölyeler, Trakya'nın özgün süt ürünlerinin tadıldığı köyler gibi noktalar bu rotalara dâhil edilebilir. Böylece hem yerel üreticiler desteklenir hem de Edirne gastronomi turizmüne sürdürülebilir bir içerik kazandırılır.

Edirne'de Türk Mutfağı Haftası etkinlikleri, Edirne Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün öncülüğünde, Edirne Belediyesi, Trakya Üniversitesi ve sivil toplum kuruluşlarının iş birliğiyle düzenleniyor. Etkinliklerde yerel şeflerin gösterileri, geleneksel Osmanlı yemek sunumları, tadım etkinlikleri ve söyleşiler yer alıyor. Ancak bu haftayı sadece bir gösteri alanı olmaktan çıkartıp kalıcı bir etki yaratmak için stratejik adımlar atmak gerekiyor.

Öncelikle, geleneksel tariflerin yazılı ve görsel olarak belgelenmesiyle kapsamlı bir mutfak kültürü envanteri oluşturulmalıdır. Bu amaçla 1-3 Kasım 2024 tarihleri arasında Edirne Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünce Trakya Üniversitesi Karaağaç Yerleşkesi'nde "Topraktan Sofraya Edirne" başlıklı bir festival düzenlenmiş, bu festival kapsamında toplanan geleneksel tarifler bir kitap hâline getirilerek ulusal kültür hayatımıza kazandırılmıştı.

Arşivlenen bu bilgi ve görsellerin bir veri tabanında toplanarak çok dilli olarak bir dijital platformda dünya ile pay-

laşılması, Edirne'nin gastronomi tanınırlığını artıracaktır. Dolayısıyla kentin turizm değeri'nin artırılmasına da önemli katkı sağlayacaktır. Yürütülen tüm çalışmalara rağmen kentin gastronomi kültürünün tarihsel miraslarıyla buluşturulma çabası hala daha yeterli düzeyde değildir.

Edirne Ticaret ve Sanayi Odası'nın Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'nın Sosyal Gelişmeyi Destekleme Programı kapsamında Trakya Kalkınma Ajansı'nın desteğiyle hayata geçirildiği "Gastro Akademi ile Gelecek Mutfakta" Projesi ile Edirne Valiliğinin öncülüğünde Trakya Gastronomi Aşçıları Derneği işbirliğiyle Karaağaç Mahallesi'nde, restore edilen Karaağaç İlköğretim binasında hayata geçirilen "Edirne Gastronomi Akademi" kentin gastronomi kültürüne yapacağı katkı çok değerlidir.

Ancak bu projelerin muhakkak sürdürülebilir hale getirilmesi, kurumsal bir kimlik kazandırılarak Osmanlı saray mutfağıyla Edirne'nin unutulmuş lezzetlerini gün yüzüne çıkartılması, alanında nitelikli, uzman şeflerin çoğaltılmasına katkı sağlaması açısından önemlidir.

11 yıldır aralıksız düzenlenen "Edirne Bando ve Ciğer Festivali"nin 2024 yılında yapılamaması, kentin gastronomi kimliği açısından önemli bir kayıp olmuştur. Edirne Tava Ciğeri'nin tanıtımında ve şehrin kültürel canlılığının sürdürülmesinde önemli bir rol oynayan bu etkinlik, aynı zamanda yerel ekonomiye de katkı

sağlamaktadır. Festivalin aksaması, hem gastronomi turizmini hem de yerel üretici ve esnafı olumsuz yönde etkilemiştir.

Bu bağlamda, Edirne'nin yöresel mutfak kültürünü görünür ve sürdürülebilir kılmak amacıyla oluşturulabilecek "Edirne Lezzet Evi" ve "Edirne Mutfak Müzesi", bu kültürel birikimi yaşanabilen, hissedilebilen ve deneyimlenebilen bir mirasa dönüştürebilecektir.

Edirne mutfağının yaşatılması, aynı zamanda Balkan coğrafyasıyla yürütülecek kültürel diplomasinin de temel taşlarından biri olma potansiyelini taşımaktadır. Tunca Nehri kenarında Edirne Sarayı'nın ihyasıyla birlikte, nehir boyunca yer alan kasırların da kentin yaşamına kazandırılarak "Lezzet Evleri"ne dönüştürülmesi, Kaleiçi'deki tarihi konaklardan birisinin bu işlev ile donatılması, Edirne'nin kültür turizmüne önemli ve anlamlı katkılar sağlayacaktır.

Sonuç olarak, Türk Mutfağı Haftası yalnızca bir kutlama haftası değil; yerel kimliğin tanınırlığını artırmak, kent kültürü ile kentlilik bilincini geliştirmek ve kültürel mirası gelecek kuşaklara aktarmak açısından etkili bir farkındalık aracıdır.

Edirne gibi tarihsel derinliği olan kentler, bu haftayı bir farkındalık fırsatına dönüştürebilecek potansiyele sahiptir.

Kaynakça:

- 1- Başan, Ramazan (2022) Türk Mutfağı Haftası Başladı. 22 Mayıs 2022, Hürriyet Gazetesi,
- 2- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2025) Türk Mutfağı Haftası, <https://turkishcuisineweek.com/tr/anasayfa>

Ezan Vakitleri					
İmsak	Güneş	Öğle	İkindi	Akşam	Yatsı
03:38	05:36	13:16	17:16	20:47	22:35

Yenigün
OFSET
edirneyenigun@hotmail.com
edirneyenigun@gmail.com
GAZETECİLİK VE MATBAACILIK

YEREL SÜRELİ YAYIN

Kuruluş: 5 Mayıs 2005

Kurucusu ve Sahibi:

Hasan Tahsin ERYONAR

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü:

Tarık ERYONAR

Haber Editörü

Özgür ORHAN

Tarih: 30 MAYIS 2025 Sayı:6007

UETS adresi: 15602-06750-41933

Baskı, Yönetim, Yazışma Adresi:

Yenigün Ofset Gazete ve Matbaa Tesisleri

Çavuşbey Mahallesi Mumcular Sokak (Makedonya Kulesi Karşısı) No. 16/B EDİRNE

Tel: 0 (284) 213 51 82

WHATSAPP İHBAR HATTI: 0 541 225 27 57

İrtibat Bürosu:

Sabuni Mahallesi Bedesten Dış Dükkânlar No: 5 EDİRNE

Tel: 0 (284) 225 27 57 Tel/Fax: 0 (284) 214 33 31

Yıllık Abone Bedeli:3500 TL. - Şehirdışı Abone Bedeli:4000 TL. -

Resmi İlanlar Sütun cm:140 TL. - Zayı İlanı 200 TL.

Fiyatı 5 TL. Fiyatlara KDV dahil değildir.

Renkli basılmasını istediğiniz özel ilan ve reklamlar pazarlığa tabidir.

GAZETEMİZDE YAYINLANAN YAZILARIN SORUMLULUĞU YAZARLARINA AİTTİR.

www.edirneyenigun.com

NÖBETÇİ

ECZANE

EDİRNE
EDİRNE CENT ECZANESİ
SABUNİ MAH. ÇİLINGİRLER CAD. 25-209 EDİRNE
02842252003
GÜRAK ECZANESİ
ŞÜKRÜPAŞA MAH. MİTHAT VARDAR CAD. NO:17 D 1
MEVLANA CAMİİ KARŞISI 02842363737
KIYIK ECZANESİ
KIYIK CAD.NO:142/1
2842120096