



"Edirne'de Kültür ve Sanat"

# Ender Bilar

www.enderbilar.com

## EDİRNE'NİN YEŞİL HAZİNESİ: AYŞE KADIN

Edirne, Balkanlar'dan gelen Tunca, Arda ve Meriç Nehirlerinin sularıyla beslenen verimli topraklara sahip bir kenttir. Nehrin suları kentin tarım ekonomisini önemli ölçüde güçlendirmektedir. İldeki tarım arazilerinin %42'sinin<sup>1</sup> sulanabilir nitelikte olması da, su kaynaklarının etkin ve sürdürülebilir kullanımını zorunlu kılmaktadır.

Bununla birlikte, söz konusu nehirler özellikle yağışlı dönemlerde ve kar erimeleri sırasında taşkınlara neden olarak kent için ciddi bir tehdit oluşturmakta, sel baskınlarıyla Edirne'nin korkulu rüyası olmaya devam etmektedir.

Kentin verimli tarım arazilerinin bulunduğu önemli mahallelerden biri olan Karaağaç Mahallesi, söğütlük gibi geniş ormanlık ve doğal alanlarla çevrili olması sayesinde özellikle sebze ve meyve üretiminde Edirne'nin önemli merkezlerinden biri olarak öne çıkmıştır.

Türkiye'nin önemli besin kaynaklarından biri olan yeşil fasulyenin anavatanı Güney Amerika'dır. Ülkemizde de en fazla üretimi yapılan sebze türlerinden biri olup hemen hemen tüm bölgelerimizde yetiştirilmektedir.<sup>2</sup>

Karaağaç Mahallesinde geçmişten günümüze öne çıkan tarımsal ürünlerden biri olan Ayşe Kadın Fasulyesi, taze tüketime uygun ve yüksek pazar değerine sahip bir yeşil fasulye çeşididir. Özellikle bölgenin verimli toprak yapısı ve iklim koşulları, bu ürünün yetiştiriciliği için elverişli bir ortam sunmuştur. Bu durum Ka-

raağaç'ın Edirne'nin sebze üretimindeki önemli merkezlerinden biri olarak öne çıkmasına katkı sağlamıştır.

Bundan on üç yıl önce, yani 2013 yılında, Edirne merkez, ilçeler ve köylerde yıllık toplam 450 bin ton fasulye üretimi gerçekleştirildiği düşünüldüğünde, bölgenin yeşil fasulye üretimindeki önemi daha açık biçimde ortaya çıkmaktadır. Ayşe Kadın Fasulye, bilimsel olarak ıslah edilmiş 80 çeşit fasulyenin arasında kullanılan sadece temsili bir isimdir.<sup>3</sup>

İl iklimi sebze olan Ayşe Kadın Fasulye, taze fasulyedir. Önceden sürülmüş veya belenmiş olan toprak, tırmık veya benzer bir aletle ekim biçimi için uygun hale getirilir. Ekim yapılacak alan ihtiyaca göre uygun bir biçimde gübrenilir. İlkbahar ve sonbahar arasındaki devrelerde yetiştirilmekte olup 20-25 derece sıcaklık istemektedir. 27-32 derece sıcaklıklarda çiçeklerini döker ve düşük sıcaklıkta ise gelişme durur. Nemli toprağa ekim yapmak tohumun hızla çimlenmesini sağlar. Sıcak havalarda sulama sıklığı artırılmalı, toprağın nemli kalmasına özen gösterilmelidir. Tahmini çimlenme süresi 6-10 gün olup ekim derinliği: 3-5 cm'dir. Ekim sıra arası mesafesi 60-80 cm. olmalıdır. Hasat dönemi 90-80 gün arasındadır.<sup>4</sup>

Köyden kente göç sürecinin hız kazanmasıyla birlikte bölgede ortaya çıkan plansız kentleşme, iklim değişikliği gibi gelişmeler Karaağaç çevresindeki tarımsal üretim alanları üzerinde önemli baskılar oluşturmaktadır. Özellikle sebze

üretimi açısından kritik öneme sahip doğal ekosistemlerin bozulması, polinasyon süreçlerinde temel rol oynayan arı popülasyonlarını ve polen taşıma kapasitesini olumsuz etkileme riski bulunmaktadır. Tarım ve Orman Bakanlığı verilerine göre arılar, tarımsal üretimde ekolojik dengenin korunması ve bitkilerin tozlaşması açısından kritik bir işleve sahiptir.<sup>5</sup> Buna karşın, söz konusu doğal alanların zamanla kafe, düğün salonu ve benzeri ticari kullanım alanlarına dönüştürülmesi, hem tarım arazilerinin daralmasına hem de doğal yaşam ortamlarının parçalanmasına neden olmuştur. Bu durum, özellikle sebze üretiminde verimlilik düşüşünü beraberinde getirerek Karaağaç bölgesinin tarımsal üretim potansiyelini zayıflatma riskinin değerlendirilmesi gereklidir.

Türkiye'nin önemli besin kaynaklarından biri olan ve Edirne ekonomisi açısından büyük öneme sahip Ayşe Kadın Fasulyesi'nin adının nereden geldiğini hep merak etmişimdir. Bu merakım, beni Refik Halid Karay'ın yayımladığı *Memleket Yazıları-4: Mutfak Zevki'nin Son Günleri* adlı eserle buluşturdu. Kitabın satır aralarında yer alan bilgiler sayesinde merakımı gidermiş oldum. Karay, kitabında yer alan "Nefis Bir Sebzemizi Soysuzlaştırın Kayıtsızlık" başlıklı bölümünde;

"Şu var ki İstanbul sebzeçiliğini alakalı makamlarla, müesseselerin lüzumu nisbetinde korudukları, hele tohumculuk bakımından cinslerinin bozulmaması, daha da cinsleştirilmeleri için fenni yardımda buldukları iddia edilemez. Bunun en belirgin örneği "ayşekadın" fasulyesidir, o fasulye son senelerde, gittikçe artan bir soysuzlaşmaya maruz kalmıştır. Aynı isimle aldığımız fasulyeler, artık hem kılçıklı, hem sert kabuklu hem de lezzetsizdir. Hâlbuki yalnız İstanbul havasında evsafını muhafaza edip başka nereye götürülse az zamanda dejenere olan ayşekadın fasulyesi, fasulye nev'ninin ve milli sebzeçiliğimizin bir şaheseridir. Sade o mu? Çarşı pazar, cadde sokak avaz avaz anılan tek kadın şöhretimiz de ismini o fasulyeye vermek suretiyle meşhur olmamış mıdır? **Kimdi Ayşe Kadın?** Anlatayım:

Babam bu Ayşe Kadın'ı Beykoz'daki bostanında çalışırken bizzat gördüğünü, yazma başörtülü, siyah yeldirmeli, iriyarı bir kadın olduğunu söyledi. Kocasıyla beraber kendi bostanında başka cins fasulyeleri seleksiyone ederek o mükemmel cinsi bulmuş, türetmiş, üretmiş, yaymış ve satmış, halk da büyük bir cemile

olarak bu nefis sebze kadının ismini vermiştir. Fakat ne yapalım ki yeni neslin Avrupalarda çalışmış ziraat mütehasısları, yüksek ziraat mühendisleri ve çeşitli şubelerde staj görmüş ziraatçıları, ne o ünlü mucit Ayşe Kadın'la ne de fasulyesiyle meşgul olmayı büyük ünvanlarına yakıştıramamışlardır. Ancak tahminimize göre bu zevatin isimleri unutulacak, bostancı kadının ismi, dünya durdukça İstanbul sokaklarını çınlatacak, etiketlerde ve listelerde daima okunup, daima aranacaktır."<sup>6</sup> diyerek yazar hem "Ayşe Kadın Fasulyesi"nin adının nereden geldiğini hem de, bazen en büyük icatlar ve değerli ürünlerin, gösterişli ünvanlar veya yüksek eğitimle değil, halkın emeği, gözlemi ve sabırla ortaya çıktığı mesajını okurlarına aktarmaktadır.

Sonuç olarak, Edirne'nin verimli toprakları ve su kaynaklarıyla şekillenen tarımsal kimliği içerisinde Karaağaç Mahallesi ve özellikle Ayşe Kadın fasulyesi önemli bir yere sahiptir. Bölgenin doğal yapısı, iklim koşulları ve tarihsel üretim kültürü, bu değerli ürünün nesilden nesile aktarılmasını sağlamıştır. Nitekim bu tarımsal birikim, Cumhuriyet'in ilk yıllarında sanayi alanına da yansımış; 1924 yılında kurulan **Edirne Sebze ve Meyve Konservecilik Ortaklığı** ile kentte bir konserve fabrikası faaliyete geçirilmiştir. Ancak işletmenin sürdürülebilir şekilde yürütülebilmesi sonucunda

**Edirne Trakya Konservecilik Türk Anonim Şirketi** iflas etmiş, iflasın 25.10.1932 tarihinde açıldığı ve tasfiyenin adı şekilde yapılmasına karar verildiği görülmüştür.

Ancak günümüzde plansız kentleşme, iklim değişikliği, taşkın riskleri ve doğal ekosistemlerin daralması gibi sorunlar, bu tarımsal miras üzerinde ciddi tehditler oluşturmaktadır. Bu nedenle hem verimli tarım arazilerinin korunması hem de "Ayşe Kadın Fasulyesi" gibi yerel ve kültürel değeri yüksek ürünlerin sürdürülebilir üretiminin desteklenmesi büyük önem taşımaktadır.

Geçmişten gelen bu üretim geleneğinin korunması, yalnızca Edirne ekonomisine değil, aynı zamanda bölgenin kültürel kimliğine ve tarımsal hafızasına da önemli katkılar sunacaktır.

Kaynaklar:

1- Tarım ve Orman Bakanlığı (2024) Edirne Tarımsal Yatırım Rehberi 2024.-Ankara: Tarım ve Orman Bakanlığı Tarım Reformu Genel Müdürlüğü Yayınları, s.:5

2- Keleş, Davut (2015) Fasulye Yetiştiriciliği.- Erdemli: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalılar Genel Müdürlüğü, Alata Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü yayını

3- <https://www.haberler.com/amp/taze-fasulye-ekim-alanlari-azaldi-4500997-haber/>

4- <https://tohum Baba.com/urun/fasulye-aysekadin/>

5- Burucu, Volkan (2025) Ancılık ürün raporu 2025.-Ankara: T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Tarım Reformu Genel Müdürlüğü Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü, TEPEGE Yayın No: 409, s.1

6- Karay, Refik Halid (2018) *Memleket Yazıları-4: Mutfak Zevkinin Son Günleri*- İstanbul: İnkılap Kitabevi, s.:191-192

## Ezan Vakitleri

İmsak	Güneş	Öğle	İkinci	Akşam	Yatsı
04:53	06:26	13:19	17:02	20:02	21:29

**Yenigün**  
OFSET  
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: 16 NİSAN 2026 Sayı:6277

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 Dükkanlar No: 5 EDİRNE

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

Yıllık Abone Bedeli:5000 TL. - Şehirdışı Abone Bedeli:7500 TL. -

Resmi İlanlar Sütun cm:232 TL. - Zayıf İlanı 300 TL.

Fiyatı 10 TL. - Eski gazete satış bedeli 20 TL - Fiyatlara KDV dahil değildir.

Renkli basılmasını istediğiniz özel ilan ve reklamlar pazarlığa tabidir.

GAZETEMİZDE YAYINLANAN YAZILARIN SORUMLULUĞU YAZARLARINA AİTTİR.

www.edirneyenigun.com

NÖBETÇİ

EDİRNE



ECZANE

GÜVEN ECZANESİ

SARAÇLAR CAD. NO:9  
TEL: 2842251543

SÖZER ECZANESİ

ALATPAŞA MAH.UZUN KALDIRIM CAD.KIRMIZIGÜL  
SOK. NO:3/5  
TEL: 0284 213 89 89

ŞİMŞEK ECZANESİ

TIP FAKÜLTESİ KAVSAGI D-100 KARAYOLU ÜZERİ NO:2  
TEL: 0284 236 33 77