



# 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](mailto: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](mailto: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 Atıf:

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.



## 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](mailto: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](mailto: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 Tekirdag, 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.