



*edirne*



*edirne*

Sayı 55 Mayıs 2023

*Şehirlerin Sultanı*



Fotoğraf: Bilgin AYYILDIZ



Fotoğraf: Hamza TANRISEVEN

# edirne

Sayı 55 Mayıs 2023

İmtiyaz Sahibi  
**Hüseyin Kürşat KIRBIYIK**  
Edirne Valisi

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü  
Genel Yayın Yönetmeni  
**Doç. Dr. Mustafa HATİPLER**

Yayın Kurulu  
**Prof. Dr. Engin BEKSAÇ**  
**Doç. Dr. Nilgün BECENEN**  
**Prof. Dr. Müberra GÜRGENDERELİ**  
**Doç. Dr. Mustafa HATİPLER**  
**Dr. Öğretim Üyesi Gülüm Burcu DALKIRAN**  
**Dr. Öğretim Üyesi Rifat GÜRGENDERELİ**  
**Dr. Öğretim Üyesi Tülay CANITEZ**  
**Kemal SOYTÜRK**  
**Öğr. Gör. Funda SELVİ AVAT**  
**Öğr. Gör. Nur KESKİN**  
**Öğr. Gör. Dr. Özlem Aladağ BAYRAK**  
**Arzu ULAŞDIR**

Grafik Tasarım  
**Arzu ÖZDEMİR**

Fotoğraf Editörü  
**Behiç GÜNALAN**

Baskı  
**Seçil Ofset**  
100. Yıl Mahallesi Matbaacılar Sitesi  
4. Cadde No:77 Bağcılar/ İSTANBUL  
0 (212) 629 06 15

Edirne İl Özel İdaresi tarafından  
bastırılmıştır.  
Mayıs 2023, Ücretsizdir.

Yönetim - İletişim Yeri  
**Edirne Valiliği**  
**Basın Halkla İlişkiler Müdürlüğü**  
Hükümet Caddesi  
Vilayet Binası, Edirne  
**0 (284) 213 91 80**  
www.edirne.gov.tr  
edirnergisi@hotmail.com

Kapak Fotoğrafi  
**Yekta Ali KURTULUŞ**

## Editör'den

Eski takvime göre, Kasım günlerinin sona erdiği ve Hızır günlerinin başladığı bir zaman diliminde, yeni bir sayımızda sizlerle birlikteyiz. Bu sayımızda, yepyeni kalemler sizler için yazdı yazılarını. Bir yandan dünyadaki değişimi yazarken diğer yandan Günyeli'nin şahsında değişmeyen gönül seferberliğini ele aldılar. Öğretim Görevlisi Dr. Doktor Özlem Aladağ Bayrak; "Artık Dünya Çok Değişti" diye seslenirken, İlimizin Kültür ve Turizm Müdürü Kemal Soytürk; "Deveci Han'da Sanat"ı anlattı. Dr. Öğretim Üyesi Gülüm Burcu Dalkıran, farklı bir bakış açısıyla; "Kadın Kooperatifçiliğinde Edirne"yi ele aldı. Prof. Dr. Mustafa Tan; "Edirne Gülü Geri Döner mi?" diye sorarken Neriman Aşır da; "Bir Sevdadır Edirne" diye Edirne sevdasını yazdı sizler için. Serkan Sugözleyen tarihe kısa bir yolculuğa çıkarak; "Osmanlı Dönemi Edirnesi'nde Yapılan Cülûs Törenleri"ni ele aldı.

Edirne'de yaşamı farklı bir gözden ortaya koymak istedik; Öğretim Görevlisi Nur Keskin; "Yaşayan Kültür Değerimiz" olarak Emine Cartoğlu ile bir söyleşi hazırladı sizler için. Ülkemizin ünlü şeflerinden Dr. Öğretim Üyesi Esat Özata; "Edirne Gastronomi Şehirlerinden Biri Olabilir Mi?" diye sorarken Kapıkule Gar Gümrük Müdürü Hayati Demir; "Sınırlar Ayırır, Gümrükler Birleştirir" diye yazdı. Bu sayımızda Mehmet Salih Altın'un kalbindeki Edirne'ye mektubu sizleri bekliyor.

Geçmiş bugüne, bugünden de yarına taşımayı görev edinmiş Prof. Dr. Müberra Gürgendereli; "Şiirlerde Edirne'de Avcılık ve Atıcılık" konusunu kaleme aldı. Trakya Üniversitesi'nin teknoloji, araştırma ve ticaret merkezi Teknopark'ı Dr. Öğretim Üyesi Özgür Özdemir yazdı. Öğretim Görevlisi Dr. Kadir Kaan Göncü, sizleri; "Günyeli"nin kısa öyküsüyle buluştururken, bu sayımızın Edirne yemeği; "İspanak Kökü Çorbası" olarak yine Dr. Öğretim Üyesi Rifat Gürgendereli'den geldi...

54. sayımızla Kasım günlerinde cemreleri düşürmüştük gönüllerinize, bu sayımızda Hidrellez sevincini sakladık...

Yazınız bereketli, ömrünüz güzel olsun...

Mustafa Hatipler  
Genel Yayın Yönetmeni

2-3 Hüseyin Kürşat KIRBIYIK / Edirne Valisi  
**GEÇMİŞ OLSUN TÜRKİYEM**

6-7 Öğr. Gör. Dr. Özlem ALADAĞ BAYRAK  
**ARTIK DÜNYA ÇOK DEĞİŞTİ!**

8-11 Kemal SOYTÜRK / İl Kültür ve Turizm Md.  
**DEVECİ HAN'DA SANAT**

12-13 Dr. Öğr. Üyesi Gülüm Burcu DALKIRAN  
**KADIN KOOPERATİFÇİLİĞİNDE EDİRNE**

14-17 Prof. Dr. Mustafa Tan  
**EDİRNE GÜLÜ GERİ DÖNER Mİ?**

18-20 Neriman AŞIR  
**BİR SEVDADIR EDİRNE...**

22-25 Pöportaj: Öğr. Gör. Nur KESKİN  
**YAŞAYAN KÜLTÜR DEĞERİMİZ**  
**EMİNE CARTOĞLU**

26-27 Serkan SUGÖZLEYEN  
**OSMANLI DÖNEMİ EDİRNE'SİNDE**  
**YAPILAN CÜLÜS TÖRENLERİ**

28-29 Prof. Dr. Müberra GÜRGENDERELİ  
**ŞİİRLERDE EDİRNE'DE AVCILIK VE ATICILIK**

30-31 Dr. Öğr. Üyesi Ramazan ÇELİK  
**SOSYAL MEDYADA KURULAN SAHTE**  
**DOSTLUKLAR ÜZERİNE**

32-34 Dr. Öğr. Üyesi Esat ÖZATA  
**EDİRNE GASTRONOMİ**  
**ŞEHİRLERİNDEN BİRİ OLABİLİR Mİ?**

36-37 Dr. Öğr. Üyesi Özgür ÖZDEMİR  
**TEKNOPARK EKOSİSTEMİ VE TRAKYA**  
**TEKNOPARK**

38-41 Hayati DEMİR / Kapıkule Gar Gümrük Müdürü  
**SINIRLAR AYIRIR, GÜMRÜKLER BİRLEŞTİRİR...**

42-43 Mehmet Salih ALTIN  
**KALBİMDEKİ EDİRNE'YE MEKTUP**

44-45 Öğ. Gör. Dr. Kadir Kaan GÖNCÜ  
**GÜNYELİ**

47-48 Dr. Öğr. Üyesi Rifat GÜRGENDERELİ  
**İSPANAK KÖKÜ ÇORBASI**



Fotoğraf: İbrahim ARSLAN

## GEÇMİŞ OLSUN TÜRKİYEM...

**Hüseyin Kürşat KIRBIYIK**  
Edirne Valisi

6 Şubat sabahında gelen kara haberle birlikte milletimiz derinden sarsıldı. Kahramanmaraş/Pazarcık ve Elbistan merkezli meydana gelen ve 50 bini aşkın vatandaşımız hayatını kaybettiği depremlerde; Hatay, Kahramanmaraş, Adıyaman, Malatya, Gaziantep, Diyarbakır, Şanlıurfa, Elazığ, Adana, Osmaniye ve Kilis olmak üzere 11 ilde büyük bir yıkım gerçekleşti.

Aynı gün içerisinde aynı bölgede 7.7 ve 7.6 şiddetinde meydana gelen deprem afeti gerek bu boyutuyla gerek

se büyüklüğü ve meydana geldiği coğrafyanın yoğun nüfusa sahip olması bakımından ele alındığında, dünyanın en büyük deprem felaketlerinden biri olarak insanlık tarihine geçti. Etkilediği bölgeler bakımından bazı yerleşim yerleri için “yüzyılın afeti” olarak addedilen bu afet, Hatay (Antakya, Defne, Samandağ, Kırıkhan, İskenderun), Kahramanmaraş (Elbistan, 12 Şubat, Dulkadiroğlu, Nurhak), Adıyaman, Gaziantep (Nurdağı ve İslahiye) için maalesef “bin yılın afeti” olacak şekilde yıkıma neden oldu.

Deprem afeti sonrasında yaraların sarılması amacıyla Devletimiz ve Milletimizin tüm imkanlarını seferber ettiğine koordinatör vali olarak görevlendirildiğim Elbistan ve Hatay'da yakinen şahitlik ettim. Milletimizin adeta bir yardım seferberliği başlatarak depremzede vatandaşlarımızın ihtiyaç duyabileceği gıda, su, giyecek, battaniye, çadır, konteyner gibi her türlü aynı yardımı bölgeye hızlı bir şekilde ulaştırdığına, Ülkemizin her yerinden gelen yüzbinlerce gönüllünün deprem bölgesinde zor şartlarda kendilerini unutacak şekilde fedakarca çok önemli katkılar sunduğuna ve ilgili tüm kurum ve kuruluşlarca tüm imkanları seferber edilerek bölgede hummalı bir çalışma yürütüldüğüne hep birlikte şahitlik ettik.

Gelinen aşamada 6 Şubat tarihine göre geçici ve kalıcı barınma merkezlerinin oluşturulması, beslenme sürekliliğinin sağlanması, afet nedeniyle oluşan enkazın kaldırılması, işyerlerinin oluşturulması, alt yapı hizmetlerinin sunulması gibi çeşitli alanlarda çok önemli mesafe katedilmiş olmakla birlikte deprem bölgesinde 5 Şubat tarihine dönülebilmesi ve hayatın normalleştirilebilmesi için Devlet ve Millet olarak birlik ve beraberlik içerisinde yapılacak daha çok iş bulunmaktadır. Bizlere düşen azim ve kararlılık içerisinde bölgenin yaralarını sarmaya devam etmektir.

Bu noktada binlerce tırlık yardım malzemesini bölgeye sevk eden ve deprem bölgesinden gelen 6 bini aşkın depremzedeyle kusursuz şekilde ev sahipliği yapan Edirneli vatandaşlarımıza, kurumlarımıza, yerel yönetimlerimize, sivil toplum kuruluşlarımıza yürekten teşekkür ediyor bu büyük felakette hayatını kaybedenlere Allah-tan rahmet, yaralılara şifa diliyorum. Milletimizin başı sağolsun.

Acılar sarılırken, kış geride kalmış, önce nevrüz sonrasında da hidrellez gelmiş oldu. Hidrellez, aynı zamanda Edirne'nin fethinin 662. Yıldönümüdür. Hidrellez, Sarı Saltık'ın ziyaretinden sonra bu topraklara devlet olarak ilk adım atışımız ve fethedişimizin yıldönümüdür. Bu fetihle, bir yandan Osmanlı Avrupasına daha emin adımlarla yürünürken, çağ açıp çağ kapatan olay olarak bilinen İstanbul'un fethinin önu açılmıştır. Bu anlamda Edirne, İstanbul'un fethini hazırlayan şehirdir.

Dergimizin bu sayısıylayla, Mehmet Akif Ersoy'un "Edirne" isimli şiirinde; "Şarkın demir kilidi" olarak tarif ettiği Edirne'yi sizlere bir nebze olsun tanıtmış olmak en büyük arzumuzdur.





# ARTIK DÜNYA ÇOK DEĞİŞTİ!

## Endüstri 4.0: Büyük değişim...

Öğr. Gör. Dr. Özlem ALADAĞ BAYRAK

Tüm dost meclislerinde geçen klişeleşmiş bir söz 'Artık hiçbir şey eskisi gibi değil!'

Değil tabii ki! Zamanın önünde ne durabilir ki! Akıp geçen zaman, canavarlaşmış bir sel gibi önüne ne çıkarsa alıp götürmekte. İnsan, ancak akan zamanın dalgasına uyum sağlayabilirse hayatta kalabilmekte; aksi halde tüm varlığımızı yutan bir dehlizdir zaman.

Hızla geçen zaman, hızla gelişen teknoloji ve hızla değişen Dünya! En son teknoloji ürünü aklımızı alan akıllı telefonlarımız, bizi de zamanın dalgalarına esir ettiği bir anda, dünyanın en zengini unvanını taşıyan -bir süreliğine olsa da- yeri gelmiş tezgahçılık yeri gelmiş temizlik işi yapmış, ama hayallerinin peşinden koşmaktan hiçbir zaman vazgeçmeyerek, bugün tüm dünyanın tanıdığı teknoloji devi Amazon'u kurmayı başarmış, hiç ihtiyacı olmadığı halde girişimciliğe devam etmek istediğini söyleyen Amazon.com'un kurucusu ve CEO'su Jeff Bezos' un sıra dışı yaşamını ele alan bir röportaja denk getirdi. Bu kadar detaylı tasvirlerin sahibi olan ve hala geleceğe dönük yatırımlar yapan girişimci Bezos, röportajında gazetecinin sorduğu bir soruya şu şekilde cevap vermektedir,

"İşten çıkıp evime doğru gittiğim sırada, kısa bir zaman önce piyasaya sürdüğümüz bir ürünün başarısı için muhabir bana övgü dolu sözler sarf ederken, o ürünle ilgili tüm iş ve işleyişi dört yıl öncesinden bitirmiş olarak, o gün yakın zamanda uzaya göndermeyi planladığım roketin hayali içerisindeydim." Jeff Bezos zamanın önüne geçmiş Blue Origin isimli uzay araştırma şirketiyle çocukluk hayalinin peşinden koşmaya devam eden bir kişi.

Jeff Bezos gibi hayallerinin peşinde koşan birçok kişi, dördüncü sanayi devrimi olarak kabul edilen şeyin insanlığın daha önce hiçbir şekilde tecrübe etmediği, yaşama, çalışma ve insanların birbirleriyle ilişki kurma şekillerini temelinden değiştiren bir olgu olduğunu çok önceden farkına varmış olmalıdır. Girişimci ve araştırmacı bir ruha sahip olan bu kişiler, insanlığın kapsamı ve karmaşıklığı açısından daha önce deneyimlemediği bu durumun, hızının ve genişliğinin tam olarak kavranmadığını ve insanlığın evrimini ve dönüşümünü içeren yeni teknolojilerin nasıl anlaşılması ve biçimlendirilmesi gerektiği meselesini en önemli konu olarak ön planda tutma çabası içindeler.



Günümüzde, milyarlarca insan mobil cihazlara bağlanmakta, eşi görülmedik miktarlarda işlem gücü, depolama ve bilgi erişimi sağlayan sınırsız imkanlar ortaya çıkmaktadır. Bunun yanı sıra yapay zekâ (YZ), robotik, nesnelerin interneti (Ni), özerk taşıtlar, 3D yazıcılar, nanoteknoloji, biyoteknoloji, malzeme bilimi, enerji depolama ve kuantum bilgi işlem gibi yeni teknolojik girişimler birçok farklı sektörde ilginç şekilde sarmal bir hal almaktadır.

Bu büyük dönüşümün gücü karşısında nasıl duracağımız, kendimizi en iyi nasıl uyarlanacağımız, nasıl biçimlendirebileceğimiz ve etkileyebileceğimiz konusunda ne kadar bilgi ve güç sahibiyiz?

Yaşadığımız dünyada, sektörleri etkileyen derin değişimlere bizzat tanıklık ediyor ve/veya tecrübe ediyoruz, yeni iş modelleri oluşuyor, yerleşik kuruluşların sistemlerinde dezenformasyonları görüyoruz, üretim, tüketim, ulaşım ve sevkiyat sistemleri yeniden biçimleniyor ve yeni formlar oluşuyor. Bununla birlikte, toplumsal yapıda insanoğlunun çalışma ve iletişim kurma tarzlarında ve aynı zamanda kendilerini ifade etme şekillerinde, bilgilenme süreçlerinde, eğlenme şekillerinde, tavır ve tutumlarında da bir model değişimi görülmektedir. Tüm Dünya'da hükümetlerin, özel kurumların aynı zamanda eğitim, sağlık, üretim ve ulaşım sistemlerinin yeniden düzen almakta olduğunu da biliyoruz. Tüm bu yaşanan gelişmelerin yoğunluğu ve karmaşıklığı içinde, toplumdaki tüm paydaşların yeni trendi daha iyi anlamayabilmesi ve kolektif bir şekilde yönetebilmesi tüm insanlık için önem taşımaktadır. Bu doğrultuda, yeni teknolojilerin hayatımızı ve gelecek nesillerin kaderini nasıl değiştirebileceği noktasında kapsayıcı ve küresel olarak paylaşılan bir görüşe sahip olunması ve aynı zamanda dünyada üretici ve/veya tüketici rolünde yaralan herkes için çalışma sorumluluğuna işaret etmektedir.

İnsanlık tarihinde geçmiş olan tüm devrimlere benzersiz bir şekilde Endüstri 4.0, yeni teknolojilerin sürekli daha yeni ve daha farklı teknolojilerin önünü açması sonucunda ekonomide, iş dünyasında, toplumda ve bireysel-

likte benzersiz model değişimlerine götüren çok çeşitli teknolojileri bir araya getirerek dijital devrime dönüşmüş durumdadır. Bu yeni paradigma, ülkeleri, şirketleri, sektörleri de kapsayarak, bir bütün olarak toplumdaki sistemlerin bütünsel dönüşümünü içermektedir.

Yaşanan bu dijital dönüşüm, insanlığın kontrolünü kaybettiği bir güç yerine, bizi bu teknolojik değişim içinde varlığımızı sorgulamaya ve dünya hakkında görüşümüzü derinlemesine irdelemeye itmelidir. Algımızı ne denli geliştirebilirsek, bu teknolojik devrimin dünyayı iyileştirecek yönde biçimlendirme şansına o denli sahip olabileceğimize aşıkardır.

Endüstri 4.0'ın insanlığa zarar verici ve bölücü olmasından daha çok insan odaklı olması adına, insanın güçlenmesini sağlayabilmek, sadece bir ülkenin ya da sektörün veya bir bölgenin veya endüstrinin, kültürün üstleneceği bir sorumluluk olmamalıdır. Bu dijital devrim, tüm Dünyada ki ülkeleri, ekonomileri, sektörleri ve insanları etkileyeceği ve onlar tarafından etkileneneği anlamını taşımaktadır. Bu nedenle, tüm dünyada tüm paydaşlarla birlikte kolektif ve iş birliği içinde hareket etmek ve çalışmak elzem olarak kabul edilmelidir. Aksi halde, hızla geçen zaman içinde hızla gelişen bıçak sırtı teknolojilerle gerçekleştirme çabası içinde olunan; insan yaşam süresinin uzatılması, anne rahminde bebeğe genetik müdahalede bulunulması, hafızadan bir anı silme gibi şeylere neden olabilecek yapay zekâ ve biyoteknoloji araştırmalarının etik yönleri kartopu misali büyüyerek bir çığ gibi insanlığın üzerine düşmesi kaçınılmazdır. Dördüncü Sanayi Devrimi; toplum, aile, kimlik vb. gibi insanlığa ait temel kavramları daha da içinden çıkılmaz hale getirebilir ya da insanlığı yeni bir ortak kader üzerine kurulmuş kolektif ve ahlaki bilinç düzeyine taşıyabilir.

Gelecek hazırlıklarının ve gücü elinde tutanların dünyayı kendileri için yeniden dizayn hazırlıkları içinde olduğu bu günlerde, bizler de yeni yaklaşımlara adapte olmak, dalgalara uyum sağlamak, yeni ilişkiler ağları içinde yerimizi almak ve elimizi güçlendirmekten başka bir çaremizin olmadığına bilincine varmalıyız.

#### Kaynaklar:

Jeff Bezos'un Hayat Rehberi, <https://toptalent.co/jeff-bezosun-hayat-rehberi> (Erişim:18.04.2023)

Schwab, Klaus: *The Fourth Industrial Revolution*, Switzerland, World Economic Forum, 2016.

Schwab, Klaus: *Dördüncü Sanayi Devrimi*, Çev. Zülfü Dicleli, İstanbul, Optimist Yayınları, 2017.





Fotoğraf: Ahmet BOZKURT

## DEVECİ HAN'DA SANAT

**Kemal SOYTÜRK**  
Edirne İl Kültür Turizm Müdürü

Edirne, asırlar boyunca sahip olduğu, Türk varlığı, Türk hüviyeti ile hususi bir tarihi monografiye konu olmuş sayılı şehirlerimizden biri ve başlıcalarındandır.

Mehmet Akif Ersoy'un: "Mübarek bir memleket" ve Abdurrahman Hibri'nin: "Cennet dense veçhi var" diye tanımladığı şehir Edirne.

Şehrimiz Edirne, "Payitaht" olabilmiş ve tarihin akışını etkilemeyi başarmış birkaç şehir arasındadır. Şehrimizin

kimliğini, kişiliğini ve hafızasını oluşturan birçok unsur vardır. Sultanlar şehri olan Edirne, aynı zamanda sanat şehridir.

Cemil Meriç'in "Bu Ülke" adlı eserinde: "Tarihimiz, mührü sökülmemiş bir hazine" diye yaptığı tanım en çok Edirne'ye yakışır. Tarihimizin mührünü açarsak o hazineden Edirne'nin saray ve köşkleri, konak ve evleri, cami ve mescitleri, medrese ve türbeleri, külliyesi, imaretleri, çeşmeleri, bedesten ve çarşıları, hanlar ve hamamları,

divanları, minyatürleri, hat yazıları, firuze renkli çinileri çıkar. "Selimiye'nin yapısı, Üç Şerefeli'nin kapısı, Eski Cami'nin" yazısı dillere destandır.

Aristoteles, şehri: "soylu bir amaç için ortak yaşam" olarak tanımlar. Yüzyıllar sonra Ahmet Hamdi Tanpınar da şehri şu sözleriyle tanımlayacaktır : " Şehir, bir terbiyenin ve zevkin etrafında teşekkül eden müşterek bir hayattır." Edirne'nin "bir terbiye ve zevk " etrafında şehir kimliğini kazanması, binlerce yıl öncesine dayanır.

Edirne; Trak, Makedon, Roma, Bizans ve Osmanlı Medeniyetlerine ev sahipliği yapmıştır. Edirne'nin en eski yerleşim yeri olan Enez'de yapılan kazılarda MÖ 5500 – 5000 yıllarına ait arkeolojik kalıntılar bulunmuştur. Binlerce yıllık bir geçmişe sahip olan Edirne'de sanatın ve zanaatın gelişmemesi mümkün değildir. Edirne zanaatkârlarının en eski ürünleri Hocaçeşme Höyüğü'nde bulunan çömlükler ve takılardır. Günümüzden binlerce yıl öncesine ait olduğu düşünülen mermer heykeller, steller, amforalar, mozaikler, masklar, süs eşyaları, bronz ve cam eserler bunun kanıtıdır.

Edirne, tarih boyunca çok önemli ticaret yolları üzerinde bulunmuştur. Bu sayede kervansaraylarında çok çeşitli sanatçı ve zanaatkârları ağırlamıştır. Dolayısıyla bu yol üzerinden nice tacirler, bilim insanları, sanatçılar ve zanaatkârlar geçmiş, geçerlerken de tüm diyarların kültürlerini ve sanat eserlerini birbirleriyle tanıştırmıştır.

Edirnelinin gönlünün yarısı Rumeli'dedir. Selanik'te, Üsküp'te, İskeçe'de ve Dramada'dır. Trakya'da sanat ve zanaat dendiğinde biraz Traklı, biraz Makedonyalı, biraz Romalı, biraz Bizanslı, çokça da Osmanlı gelir aklımıza.

Edirne XV. ve XVI. Yüzyılda sanat merkezi ünvanı taşımaktadır. Özellikle bu dönemlerde Edirnekâri, Süpürgencilik, Mis sabunculuğu, Çinicilik, Saraciye dikkat çeker. Bu zanaatlar aynı zamanda pazara yönelik el sanatlarıdır. Edirne'de sanat hareketleri daha çok Osmanlı Sarayı'nın Edirne ile ilgisi oranında ya artmıştır, ya da azalmıştır. Saray süslemelerine bizzat padişahlar ilgi göstermişlerdir. Bu yüzden Edirne Sarayı ve camilerin içindeki süsleme sanatı Edirne'ye özgü bir hal almıştır. Edirne, güzel sanatlarla da örnek eserlerin oluşmasına ev sahipliği yapmıştır.



Fotoğraf: Turhan ÜLGÜDÜR



Fotoğraf: Turhan ÜGÜDÜR

Sanat ve zanaat büyük bir gönül işidir. Yaptığınız sanata gönül vermezseniz onu yoğurup şekillendiremezsiniz. İnsan, işine gücünü katıyorsa işçi; gücünü ve yeteneğini katıyorsa zanaatkâr; gücünü, yeteneğini ve ruhunu katıyorsa sanatçıdır.

Geleneksel el sanatlarımız, özelemlerin, sevgilerin, dileklerin, inanışların, duygu ve düşüncelerin somut anlatıdır. Kültürel ve ekonomik yaşam akışıyla gelişmiş, babadan oğula, ustadan çırağa aktararak günümüze kadar ulaşmıştır.

Ruhumuz akli dünyanın dar ve sıkışmış alanları içerisine hapsedilemez, kendine sığınacak bir liman arar. İşte sanat; fark etsek de etmesek de o limanlardan biridir.

Mesela güneşin gurup vaktinde Hıdırlık Tabyalarında ışık oyunlarını seyretmek, Meriç Köprüsü'nden Selimiye Camisi'ne bakakalmak, Hacı Adil Bey Çeşmesi'ne vardığınızda suyu halkına bir sanat eseriyle sunan ecdadı yâd eder, sıcak yaz günlerinde bu çeşmeden içtiği suyla ferahlayan insanları hayal edersiniz.

Eski Camii'nin hat yazılarını okurken Hacı Bayram Veli'nin vaazını işitirsiniz. Muradiye Camii'nin firuze renkli çinileriyle semaya dalar, caminin bahçesinde medfûn olan Neşâtî'nin dizelerini duyarsınız. Mevsim sonbahara dönerken Karaağaç Tren Garı'nda Hacı Danişment'den bize seslenen Muhyittin Baba'nın dizelerini dinlemek ya da tarihi kimliğini koruyan Deveci Han'da bir sade kahve içmek insanın sanatla ilgili gerçekleştirdiği tecrübelerdir aslında. Tüm bunların sonunda anlarsınız ki geçmişle gelecek arasında köprü kuran, taşın nesnellliğini anıların hüznü ve hayallerin güzelliği ile harmanlayan, şehri şehir yapan sanat ve sanatçılarıdır.

Gelenekten gelen bilgi ve beceriler yaşasın, geleceğin ustaları geleneğin ustalarını görsün, sanatın adabı ve ahiliğin kadim kültürüne halkımız bizzat şahit olsun diye, 15. yy'ın ilk yarısında inşa edilen Deveci Han'ın 21. yy 'da yeniden şehrimizin belleğine yüklenmesi hedefiyle, 2022 yılında Kültür ve Turizm Bakanlığı'mızın desteği ve Edirne Valiliğimiz öncülüğünde çalışmalara başladık.

Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün: "Milletimizin güzel sanatlar sevgisini, her türlü vasıta ve tedbirlerle besleyerek

inkışaf ettirmek milli ¼lk¼m¼zd¼r.” s¼z¼nden hareketle, Rumeli K¼lt¼r Sanat Akademisi olarak yeniden işlevlendirilen Deveci Han; milletimizin eşsiz k¼lt¼r¼n¼n, sanatımızın derinlik ve zenginliğinin, sanatçılarımızın zarafeti, estetiği, bilgi, birikim ve becerisinin, bununla birlikte saray mutfağımızın yerli ve yabancı ziyaretçilere sunulduğu yeni sahnenin adıdır.

Aynı zamanda burası çocuklarımızın ¼ğrenerek, deneyimleyerek sanatla tanıştığı, sanatın, her yaş ve kesimden insanlarımızın hayatının bir parçası olduğu, 365 g¼n 24 saat şehrimizle birlikte yaşayan bir mek¼n olmuştur.

Deveci Han, Rumeli K¼lt¼r ve Sanat Akademisi ile geleneğin gelecekle buluştuğu k¼lt¼r, sanat, edebiyat, m¼zik, tiyatro, gastronominin merkezi haline gelmiştir. Bununla birlikte, Deveci Han'ı yerli ve yabancı ziyaretçilerimizin k¼lt¼r-sanat zenginliğimizi bir arada g¼rebilecekleri k¼lt¼r yolu rotasına dahil etmiş olduk. Deveci Han'da, Rumeli K¼lt¼r ve Sanat Akademisi'nde; H¼sn-i hat, aynalı s¼p¼rge, ini işlemeciliği, mis sabunu, kalem-kağit ve

nakkaş, Edirnek¼ri, saray mutfağı, sepet ¼r¼c¼l¼ę¼ ve saraciye ve arıkkılılık olmak üzere 9 at¼lye faaliyet g¼stermektedir. Bu at¼lyelerde birbirinden değerli sanatçılar, g¼n¼n her saatinde çok değerli eserlerini ¼retmektedir. Rumeli K¼lt¼r ve Sanat Akademisi'nde ¼retilen eserler kadar değerli olan bir başka şey, sanatçının o eseri ¼retme s¼recine şahitlik etmektir. Bu y¼n¼yle Rumeli K¼lt¼r ve Sanat Akademisi, geçmişi bug¼ne taşıtmakta ve bug¼nden gelecekte var olmasını sağlamaktadır.

Osmanlı İmparatorluğu d¼neminde, birçok sanatçı ve taciri ağırlayan, Balkan Savaşları'nda Mehmetiğimizin yaralarını saran bir hastane olarak kullanılan, Cumhuriyetin ilk yıllarında insanların ışlah edilmesini sağlayan bir hapisane olan ve g¼n¼m¼zde sanatın iyileştirici g¼c¼n¼ sonuna kadar sunan Deveci Han; geçmişten g¼n¼m¼ze yansıttığı t¼m bilgeliğiyle ziyaretçilerine ev sahipliği yapmaktadır.

Sahi siz hala Deveci Han Rumeli K¼lt¼r ve Sanat Akademisi'ne misafir olmadınız mı?



Fotoğraf: Turhan ¼LG¼D¼R

# KADIN KOOPERATİFÇİLİĞİNDE EDİRNE

Dr. Öğr. Üyesi Gülüm Burcu DALKIRAN

Birlikte iş yapma kültürünün temelleri insanlık tarihine kadar dayanmaktadır. Bu kültüre dayalı organizasyonlar ise farklı toplumlarda farklı dönemlerde ortaya çıkmış olsalar da benzer isimlerle anılmaktadır. Bu organizasyonlar; kamu hizmetlerinin sağlanmasında Kamu Sektörü, kâr amacına dayalı olarak, çeşitli amaçlarla kurulan işletmelerden oluşan Özel Sektör ve kâr amacı gütmeyen toplumun yararına yönelik faaliyet gösteren kurumları içeren, kamu ve özel sektörden sonra Üçüncü Sektör olarak adlandırılan Sivil Toplum Kuruluşları (STK) dır.

En basit tanımlamayla kooperatif; ortak amaçlara ulaşmak için güç birleştirmek anlamına gelmektedir. Biraz daha açmak gerekirse ortak amaçlara ulaşmak için güç birleştiren tarafların kendi amaçlarına ulaşmak yolunda toplumsal çıkarları gözettiği, özel sektörden farklı yapıda ve kamusal bir işletme niteliği taşımayan özerk yapıyla faaliyet gösteren organizasyonlar olarak tanımlanabilmektedir. Tanımda dikkati çeken ve kooperatiflere has bazı özellikleri gözden geçirmeden bu işletmelerin ne yaptığı tam anlaşılabilir. Öncelikle kooperatifler tabandan gelen bir ihtiyaçla kurulan ve ihtiyacı minimum maliyetle karşılamak için ortaklarına hizmet eden, kâr amacından ziyade bireysel olarak yapılamayan ya da yapmakta zorlanılan işlerin yapılmasını sağlarlar.

Özel sektördeki ortaklıklardan farklı olarak kooperatiflerde her ortağın oy hakkı eşittir ve ortakların yönetim ve denetim faaliyetlerine katılımı sermayelerinden bağımsızdır. Bu özelliğiyle demokratik yönetilen bu kuruluşlara ortak olmak için ortaklık sorumluluklarını yerine getirme dışında herhangi bir kısıtlama yoktur. Kooperatifler devlet işletmesi değildir; kamu kuruluşlarıyla ortak bir amaca yönelik işbirliği yapsalar da kooperatifçilik ilkelerine göre hareket ederler: Özerktirler. Özel

sektör gibi maksimum kâr hedefiyle de hareket etmezler. Ancak bu onların kârlı çalışmadıkları anlamına gelmez. Dünyanın birçok ülkesinde pazara hakim kooperatiflerin ürünleri, yüksek pazar payına sahip küresel markalar haline gelmişlerdir.

Küreselleşme ile dünya ekonomisinde yaşanan değişimler zayıf ya da güçsüz olanın rekabet gücünü azaltmaktadır. Bu durumun telafisiyle oluşturulan sosyal politikalar kooperatifleşmenin önünü açar nitelikte olmaktadır. Bu politikaların hedefinde yer alan önemli bir hedef kitle de kadınlardır. Bugün dünya genelinde 1 milyardan fazla ortağı bulunan kooperatiflerin hem kadın ortak sayısı bakımından artış gösterdiğini hem de bizzat kadınlardan oluşan "Kadın Kooperatifleri" olarak varlık gösterdiğini söylemek mümkündür.

Ekonomik krizler ve pandemi süreci sonrası özel sektörün rekabet gücünün zayıflaması, devletlerin ekonomik sorunların çözümündeki yükünün ağırlaşması, kendi kendini idare eden organizasyonların öneminin artmasına sebep olmuştur. Bu bağlamda kadın emeğinin değerlendirilmesi konusunda desteklenen, ev eksenli çalışan kadınları kayıtlı işgücü haline getiren, sosyal ve kültürel yapı içerisinde benimsenme oranı yüksek olan kadın kooperatifleri ülkemizde 2000'li yılların başından beri kurulmaya başlamıştır. El sanatlarından gıda üretimine, hasta bakımından temizlik hizmetlerine kadar birçok alanda kurulan bu kooperatiflerin ortak sayısı her geçen gün artmaktadır. Ortak profilinde daha önce hiç iş tecrübesi olmayan kadınlar olabildiği gibi meslek sahibi ve tecrübeli kişiler de yer alabilmektedir. Özellikle kooperatifin kurulduğu bölgelerde ihtiyacı görebilen ve örgütlenmeyi sağlayabilecek "önder kadınlar" kooperatifçilik hareketinin yaygınlaştırılmasında önemli rol oynamaktadır. Kadın kooperatifleri diğer kooperatiflerle işbirliği içerisinde faaliyetlerini sürdürmekte, sadece



ortaklarına değil bulunduğu bölgedeki tüm kadınlara destek verecek işlere imza atmaktadırlar. Kadın sağlığından, çocuk yetiştirmeye, el sanatlarından, teknoloji kullanımına kadar her alanda eğitimlerin verilmesini de sağlayan kooperatifler her şehirde öne çıkmaktadır. Ticaret Bakanlığı'na bağlı olarak faaliyet gösteren kadın kooperatiflerinin kurulması hem bakanlık düzeyinde hem de yerel yönetimlerce desteklenmekte ve bu durum kurumsal başarı performansı olarak değerlendirilmektedir.

Sosyal ekonomi modeli içerisinde kadının aktif olarak ekonomik hayata adapte edebilecek kooperatifler Edirne ilinde de sayıca artmaya başlamıştır. Kadınlar tarafından ve kadınlara hizmet etmek, kadın sorunlarını çözmek, kadınların ekonomik gücünü arttırmak ve kadın emeğiyle şehirdeki bazı ihtiyaçları karşılamak amacıyla merkez ve ilçelerde kurulan toplam 17 kooperatif vardır. Bu kadın kooperatifleri daha çok el emeğiyle üretilen yöresel tarhana, erişte, yufka, reçel, konserve gibi gıda ürünlerini üretilip pazarlama faaliyetini yürütmektedir. Bunun yanı sıra yöresel el sanatlarını yaygınlaştırma ve pazarlama amacıyla da iğne oyası, sepet işlemeciliği, örme çantacılık gibi alanlarda kadınlar üretim yaparak ev ekonomisine katkıda bulunmaktadır. Yöresel hammaddenin yenilikçi ürünlere dönüştürüldüğü uygulamalar da yine bu kooperatiflerle gerçekleştirilebilmektedir. Bunun başarılı bir örneği olan Alibeyköy Kalkınma Kooperatifi; Meriç fıstığı olarak tescillenen yer fıstığı ile ezme, un, yağ ve kurabiyeleri üreterek iç ve dış pazarlar-

da faaliyet göstermektedir. Benzer şekilde 2019 yılında kurulan Havsa Kadın Kooperatifi yöresel tarhana ve erişteyi sadece bölgeye değil internet satışıyla tüm ülkeye pazarlamak amacıyla çalışmaktadır. Aynı zamanda Havsa ilçesindeki öğrencilere öğlen yemeği hizmeti vererek faaliyetlerini genişletmiştir. Şehir merkezinde kurulan Emeğimiz Kazanıyor Kadın Girişimi ve İşletme Kooperatifi Halk Eğitim Merkezinde eğitim alan kadınlarla tüm Türkiye'ye ve Avrupa pazarına sipariş usulü çalışarak el işi çanta ve aksesuar üretimi yapmaktadır

Edirne Valiliği, Edirne Belediyesi ve Trakya Üniversitesi'nin şehrimizde çalışmaları ve desteğiyle kooperatifçilik faaliyetleri yaygınlaşmakta ve özellikle kadınların bu hareket içindeki payı artmaktadır. Bölgesel kalkınmanın lokomotif olabilen kooperatif işletmelerin kadınlarla güçlenmesi, kadınları ekonomik ve sosyal hayata adapte edebilmeleri; aile ekonomisinin güçlendirmekte ve toplumsal refah seviyesini arttırmaktadır. Tüm toplumsal, ekonomik ve sosyal faydalarından yola çıkarak kooperatifçilik hareketine dahil olan kadın sayısının artması, önemli bir hedef olarak görülmektedir. Ancak kadınların kooperatiflerde sadece gıda ve el sanatları üretimi gibi geleneksel alanlarda değil aynı zamanda hasta ve yaşlı bakımı gibi alanlarda da yer almaları gelecekte daha çok konuşulan konulardan olacaktır. Toplumun ihtiyaçlarına göre kooperatiflerin faaliyetleri değişebilmekte ve her ülkede farklı dinamiklerin etkisiyle şekillenmektedir.



Fotograf: Prof. Dr. Mustafa TAN

## Edirne Gülü Geri Döner Mi?

Prof. Dr. Mustafa Tan

Edirne, tarımsal anlamda kendine has ekolojik özellikleri olan ve tarımsal üretim potansiyeli yüksek bir ilimizdir. İklim şartları tarımsal faaliyetlere kısıtlayıcı değildir. Tarım arazileri düz ve makineli tarıma elverişlidir. Tarımsal sulama için zengin yerüstü su kaynakları (Meriç ve Tunca Nehirleri ile çok sayıda baraj ve gölet) mevcuttur. Ülkemizin buğday, ayçiçeği ve çeltik üretiminde bu ilin önemli bir payı vardır. Türkiye çeltik üretiminin yaklaşık yarısına yakını Edirne il sınırları içerisinde üretilmektedir<sup>1</sup>. Bunun yanında ülkemizin buğday ve ayçiçeği üretiminde de Edirne'nin payı yüksektir. Ne var ki, bölgenin tarımında uzun zamandan beri devam eden bazı kalıplaşmış sorunlar her geçen gün biraz daha kendini hissettirmektedir. Bu sorunlardan bazıları ürün çeşitliliğinin azlığı ve tarım arazilerinde toprak organik maddesinin düşüklüğüdür. Toprakta organik maddenin düşüklüğü yüksek miktarda gübre uygulamasını zorunlu kılmakta

ve tarımsal üretimin sürdürülebilir olmasını engellemektedir. Yapılan araştırmalar bölge topraklarının %83'ünde organik madde oranının %2'nin altında yani yetersiz olduğunu göstermektedir<sup>2</sup>. Sürdürülebilir bir tarım için tarım arazilerinde akılcı bir ekim nöbeti uygulanmalı ve bunun için de ürün çeşitliliği artırılmalıdır.

Şehrimizde son yıllarda bütün dünyada olduğu gibi tıbbi ve aromatik bitkiler grubuna duyulan ilgi artmıştır. Haziran ayı geldiğinde mor çiçekler açan lavanta tarlalarını artık Edirne'nin bütün ilçelerinde görmek mümkündür. Bunun yanında az da olsa aronya, yaban mersini, adaçayı ve safran yetiştiriciliği konusunda girişimlere de şahit oluyoruz. Bu gruptaki bitkiler içerisinde bir diğeri de, adı şehrimizle bütünleşmiş olan yağ gülüdür (Rosa damascena Mill.). Yağ gülü, sanayi gülü, yerli gül, Şam gülü, Isparta gülü ve Edirne gülü olarak değişik isimlerle



bilinen bitki aynı türdür. Bu tür, peyzaj bitkisi olmasının yanı sıra dünyada gül yağı üretimi için en fazla kullanılan bitkidir. R. damascena'nın Türkiye'de varlığı kesinleşen 3 varyetesi (var. versicolor, var. trigintipetala ve var. semperflorens) bilinmektedir. Birinci taksonun en çok bulunduğu bölge Trakya olarak tahmin edilmektedir<sup>3</sup>. Trakya Üniversitesi ve Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsü'nün örnek çalışmaları sonucunda Edirne'de yağ gülüne ait bir farkındalık oluşmuştur. Trakya Üniversitesi Balkan Kampüsü ve Havsa Meslek Yüksekokulu'nda kurulan gül bahçeleri çevrede birçok üreticinin dikkatini çekmiş ve gül bahçesi kurmak için girişimler başlamıştır.

Yağ gülü ülkemizin hemen hemen bütün bölgelerinde süs bitkisi olarak yetiştirilmektedir. Fakat sadece Göller Bölgesi (Isparta, Burdur ve Afyonkarahisar civarı) denilen yöremizde endüstriyel amaçlı tarımı yapılmaktadır. Bölgede buna bağlı sanayi kolları gelişmiş ve gül yetiştiriciliği yöre halkının önemli bir geçim kaynağı haline gelmiştir. Türkiye'de neredeyse tamamı Göller Bölgesinde olan 40 bin dekar alanda yağ gülü yetiştiriciliği vardır. Bu arazilerden yaklaşık 10 bin ton gül çiçeği, 50 ton gül yağı üretilmekte ve bunun neredeyse tamamı yurtdışına ihraç edilmektedir. Türkiye dünya gülyacı ihtiyacının %65'ini karşılamaktadır<sup>4</sup>. Bu dışsatım sonucu 15 milyon dolar gelir elde edilmektedir. Türkiye'den sonra dünyanın ikinci büyük gül yağı üreticisi Bulgaristan'dır.

Yağ gülünün Edirne için tarihsel bir önemi vardır. Çünkü bu topraklarda gül tarımı Traklar'a kadar uzanır<sup>5</sup>. Evliya Çelebi Seyahatnamesi'ne göre Edirne geçmiş dönemlerde gül ve gülcülüğün merkezi olmuştur. Bazı kaynaklarda Haçlıların 1210 yılında geçtikleri Edirne civarında büyük gül bahçeleri gördükleri<sup>6</sup>, Edirne'de gül suyu ve gül yağı üretiminin 13. yüzyıla dayandığı<sup>7</sup> ifade edilmektedir. Osmanlı Devleti zamanında Edirne'de gül ve gülcülük ile ilgili çok sayıda tarihi kaynak mevcuttur. Bu kayıtlara göre 1820 yılında Edirne'deki gül bahçelerinin büyüklüğünün 10 bin dönümü bulduğu ifade edilmektedir<sup>8</sup>. Bu yüzden yağ gülünün diğer bir adı da Edirne Gülü'dür. Günümüzde gülyacı üretiminde önemli bir merkez olan Bulgaristan'da gülcülüğün Türkler tarafından başlatıldığı bilinmektedir. Yağ gülü ve gülden yağ üretme yöntemleri Balkanlara 17. yüzyılın sonunda Türk tüccarlar tarafından taşınmıştır<sup>6</sup>. Ancak, zamanla Edir-

ne gözden düşmüş ve önemini kaybetmiştir. 17. yüzyıl divan edebiyatı şairlerinden Zekeriyâzâde Yahya Efendi gazelinde bu durumu şöyle özetler:

*Bir zamân gülşen degül miydi sarây-ı Edrene  
Söylemez mi bülbül-i destân-serâ-yı Edrene  
Bir fezâdur pür has u hâşâk her bir gülşeni  
Reşk-i gülşenmiş zamân ile kazâ-yı Edrene*<sup>1</sup>

Nihayetinde 1877-78 Osmanlı-Rus Savaşı sırasında yaşanan yıkım Edirne'de gül üretimi ve gülcülük kültürünü bitme noktasına getirmiştir. Bu dönemde Edirne Gülü Bulgaristan'dan göç eden Türkler aracılığı ile İstanbul, Balıkesir, Bursa, İzmir, Isparta ve Burdur yöresine getirilmiştir<sup>9</sup>,<sup>10</sup>. Daha sonraları devlet destekleri ve bazı kişisel çabalarla günümüzde başta Isparta olmak üzere Göller Bölgesi gülcülük merkezi haline gelmiştir.

Edirne ve çevresinde yetiştirilen gül Rosa damascena türü içerisinde kendine has özellikleri olan bir popülasyondur. Yüzyıllardır bu coğrafyada yetiştirilerek bölgenin ekolojik şartlarına uyumlu bir yerel çeşit haline gelmiştir. Edirne Gülü; yarı katmerli, 8 cm kadar çapta pembe çiçekli, 30 kadar taç yaprağına sahip ve çiçek sapı tüsüz bir bitkidir<sup>6</sup>. Edirne'de gül tarımı terkedildikten sonra bölgede Edirne Gülü popülasyonu azalmıştır. Edirne'nin tarlalarında üretimi yapılan gül sadece bahçelerde bulunan bir süs bitkisi haline gelmiştir. Gül dünya üzerinde en fazla çeşidi geliştirilen süs bitkilerinden birisidir. Bitki ısılah metotları geliştikçe yüzlerce ticari hibrit çeşidi ortaya çıkarılmıştır. Süs bitkisi olarak hibritler avantajlıdır. Çünkü renkleri canlı, çiçekleri daha gösterişlidir ve yediveren özelliktedirler, yani sezon boyunca çiçek açarlar. Peyzaj amaçlı olarak bu güllerin yaygınlaşması ile yılda bir defa çiçek açan Edirne Gülü rekabette geriye düşmüş ve bahçelerde de azalmaya başlamıştır. Günümüzde Edirne'nin gülü mezarlıklarda, cami avlularında, ya da eski evlerin bahçelerinde tutunabilmiştir. Edirne ve civarında bu gülün kıymetini bilenler onu yerli gül olarak adlandırmışlar ve bahçelerinde korumuşlardır. Çünkü yerli gül hibritler kadar gösterişli olmasa da keskin ve hoş bir kokuya sahiptir. Hatta bu bitkinin çiçeklerini reçel (gülbeşeker) yaparak değerlendirenler vardır.

<sup>1</sup> Edirne sarayı bir zamanlar gül bahçesi değil miydi?  
Bülbül Edirne sarayının destanını söylemez mi?  
Edirne kazası eskiden gül bahçesini kıskandırmışken

Şimdi her bir gül bahçesi çer çöple dolmuş ve bahçelerdeki güzellikler yok olmuş.



Fotoğraf: Prof. Dr. Mustafa TAN

Trakya Üniversitesi Havsa Meslek Yüksekokulu Park ve Bahçe Bitkileri Bölümü'nde 2021 yılında yerel güllerin toplanması ile ilgili bir proje başlatılmıştır. Kurumun kendi kaynakları ile yürütülen projede Edirne Gülü veya yerli gül olarak adlandırılan popülasyonların toplanması ve koruma altına alınması amaçlanmaktadır. Çalışmanın ileriki aşamalarında yerli güller ile Isparta'da ve Bulgaristan'da tarımı yapılan ticari güllerin karşılaştırmasının yapılması planlanmaktadır. Genetik karakterizasyon çalışması ile bu güllerin birbirileri ile akrabalık dereceleri ortaya konulacaktır. Çalışmanın başlaması ile birlikte yerli gülün bölgemizde şaşırtıcı derecede yaygın olduğu görülmüştür. Edirne Gülü arka bahçelerde de olsa yüzlerce yıldır bu topraklarda varlığını devam ettirmiştir. Hemen her köyümüzde yol kenarlarında veya mezarlıklarda birkaç popülasyona rastlanmaktadır. Hatta Edirne, Havsa, Keşan ve Uzunköprü'nün şehir merkezlerinde dahi Edirne Gülü bulunmaktadır. Ancak çalışmanın ilerlemesindeki en büyük engel yerli gülün çelikle çoğalma-

sındaki zorluklardır. Bu bitki hibrit güllerden farklı olarak çelikten kolaylıkla çoğaltılamamaktadır. Önceki yılın yeşil gövdeli ve gösterişli sürgünleri köklenmede başarısız olmaktadır, bu nedenle 2-3 yaşında olan sürgünler çelikle üretim için tercih edilmelidir. Yine çeliklerin uyku (dormansi) döneminde alınması ve köklendirme hormonu kullanılması başarı şansını artırmaktadır.

Yerli gül veya Edirne Gülü olarak bildiğimiz yağ gülü yeniden Trakya topraklarına döner mi? Bu sorunun cevabı çok sayıda etkene bağlıdır. Bölgemiz makine ile yaygın tarımın yapıldığı ve buğday, ayçiçeği gibi bitkilerin ağırlıklı olarak yetiştirildiği bir bölgedir. Yağ gülü ve benzeri tıbbi-aromatik bitkiler yoğun emek gerektirirler. Gülün yetiştirilmesi, toplanması ve yağının çıkarılması el emeği gerektiren zahmetli bir iştir. Bu durum Trakya'daki büyük oranda makine ile yapılan geleneksel tarımdan farklılık gösterir. Yine de karlı olması halinde bu bitkinin tarımını yapmaya niyetli çok sayıda üretici vardır. Gül gibi

alternatif tarım bitkilerinde en önemli sorun ürünün pazarlanmasıdır. Sabit bir pazarın oluşması için de kümeleşmenin oluşması, yani gül üretim alanlarının artması gerekir.

Bölgemizde tıbbi ve aromatik bitki yetiştiriciliğine yönelik özel bir desteklemenin olmaması da diğer bir dez-

avantajdır. Bütün bunlara rağmen Edirne Gülü bu topraklarda ticari bir tarım ürünü olarak önemli bir potansiyele sahiptir. Lavantada olduğu gibi gül tarlalarının da agroturizm değeri yüksektir. Yağ gülü yetiştiriciliğinde üretim ve pazarlama sorunları çözümlendiği takdirde tarım alanlarımızda yaygınlaşması mümkündür.



Fotoğraf: Prof. Dr. Mustafa TAN

#### Kaynakça

- <sup>1</sup>TÜİK, 2022. Bitkisel üretim istatistikleri. Türkiye İstatistik Kurumu, Ankara
- <sup>2</sup>Gürbüz, M. A., E. Kayalı, E. Bahar, T.A. Öz, İ. Kurşun, 2019. Trakya topraklarının veri tabanının oluşturulması ve bazı toprak özellikleri. *Toprak Bil. ve Bitki Bes. Derg.*, 7(1): 28-36.
- <sup>3</sup>Özçelik, Ö., Korkmaz, M., Özgökçe, F., Ünal, M., Sakçal, S., 2013. Türkiye Güllerinin (*Rosa L. spp.*) Ekolojik ve Coğrafi Karakteristikleri. *SDU Journal of Science*, 8(1): 9-21.
- <sup>4</sup>Anonim, 2021. *Tarım Ürünleri Piyasaları, Gül Raporu*. Tarım ve Orman Bakanlığı, Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü, Ankara.
- <sup>5</sup>Özçelik H., Korkmaz M., 2015. Çeşitli Yönleriyle Türkiye Gülleri. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Fen Dergisi*, 10(2): 1-26.
- <sup>6</sup>Baytop, T., 2001. Türkiye'de Eski Bahçe Gülleri. T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları: 2593, Sanat Eserleri Dizisi: 319, 149 s.
- <sup>7</sup>Alpınar, K., Altıntaş, A., 2010. Isparta Gülü. *Sağlık Çevre Kültürü*, 4: 9-11.
- <sup>8</sup>Altıntaş, A., 2020. Edirne'de Gülcülük Üzerine Söyleşi. *Edirne Tanıtım ve Turizm Derneği*. 17.05.2020, Edirne.
- <sup>9</sup>Sarıçelik, K., 2016. Osmanlı Dönemi'nde Isparta ve Burdur Sancaklarında Gülcülük ve 1913 Tarihli Gül Yağlarının Men-i Taşışısı Talimatnamesi. *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bil. Derg.*, 38:37-50.
- <sup>10</sup>Yıldırım, B., 2016. *Rosa damascena Mill.'nin Türkiye'deki Yayılışı, Karakterizasyonu ve Isparta Koşullarında Verim Analizi*. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enst., Doktora Tezi, Isparta.

# BİR SEVDADIR EDİRNE...

Neriman AŞIR

Güncel

Bazı insanların meşhur olduğu, şan, şöhret ve itibara kavuştuğu ve yıldızının parladığı zamanlar vardır. Aslında bu durum tesadüfen olmayıp yıllar içerisinde emeklerin, birikimlerin ve tecrübelerin doğal bir sonucudur. Bu minvalde kaderin payı da büyüktür. Böyle insanlar zaman içerisinde şan ve şöhretlerini kaybetse de asaletlerinden bir şey kaybetmezler. Onların bilgi ve tecrübelerinden öğrenilecek çok şeyler vardır. Bu yazgı, bana göre bazı şehirler için de geçerlidir. Edirne böylesi kadim şehirlerimizdendir. Ecdadın tesadüfen başkent yapıldığı bu şehrin bir zamanlar yıldızı parlamış, şan şöhret ve itibara kavuşmuştur. Günümüzde ise o yıllara ait birikim ve tecrübeleri hala bünyesinde taşıyan bilge bir insan gibidir. Tarihi eserleri, nehirleri, köklü kültürel geçmişi, iklim ve bitki örtüsüyle, hala insanın gözüne ve gönlüne hitap eden büyüleyici bir güzelliğe sahiptir, Edirne...

Osmanlı İmparatorluğu'nun şehircilik ve İslam medeniyet tasavvurunun yakından görülüp, yaşanabileceği açık hava müzesi mahiyetinde kadim bir şehrimizdir Edirne... Osmanlı İmparatorluğu'na doksan yıla yakın bir zaman başkentlik yapmıştır. Batıya açılan kapımız, Balkanlara sınır komşumuzdur. Avrupa'ya köprü vazifesi gören bu şehir, tarihin her döneminde farklı din ve etnik grupların bir arada yaşadığı, göç alıp, göç veren bir yapıya sahiptir. Günümüzde halen özellikle hafta sonları Yunanistan ve Bulgaristan'dan gelen misafirleri ağırlar-

ken, canlı ve kalabalık alışveriş merkezi olma hüviyetini devam ettirmektedir.

Edirne, Osmanlı medeniyetinin "İslam ve insan" dünya görüşünü merkeze alan bir yaşam anlayışının sembolüdür. Şehirlerin merkezine görkemli ve ihtişamlı camiler yerleştirmek ecdadın olmazsa olmazı olduğu gibi, insan hayatının merkezinde dinin olması gerektiğinin vücut bulmuş halidir. Şehirlerin merkezine camilerin inşa edilmesi, çevresine ise ilim yuvalarının, çarşı, pazar ve yaşam alanlarının konumlandırılması, minarelerden daha yüksek yapılara izin verilmemesi, şehirdeki tüm yollarının bu merkeze çıkması insanların hayatını kolaylaştırmak ve şehrin sosyal olarak canlı kalabilmeleri için düşünülmüştür. Osmanlı imparatorluğu'nun "İnsanı yaşat ki devlet yaşasın" anlayışından hareketle, özellikle başkentlik yapmış şehirlerin de bu kimliğinden ve kişiliğinden taviz vermediğini görebiliriz.

Edirne'nin altın üçgeni diye bilinen Selimiye, Üç Şerefeli Cami ve Eski Cami şehrin kalbi gibi orta yerine konumlandırılmıştır. Fakat Edirne denince akla ilk gelen Mimar Sinan'ın en şahane eseri Selimiye Cami'dir. Mimar Sinan'ın seksen yaşında yaptığı ve ustalığını ayan beyan sergilediği bu eser yeryüzündeki en güzel eserlerden bir tanesidir. Şehrin her yerinden görmenin mümkün olduğu bu eser, oldukça büyük bir alana inşa edilmiştir.

İçerisinde birçok sırlar barındıran bu yapı, tek ve en ihtişamlı kubbesiyle Ayasofya'yı geride bırakmıştır. Hakkın ve hakikatin güçlü sesini ve kâinatın yaratıcısı olan Rabbimizin büyüklüğünü bütün cihana duyurmak için, gökyüzüne uzanan minareler, camiyi dört bir koldan kuşatmış, minarelerin yüksekliği kubbenin zarafeti ile birleşmiş ve insanlığın hizmetine sunulmuştur. Caminin orta yerindeki müezzin mahfilinin altına yerleştirilen çarkifelek sonsuzluğu temsil ederken, bu eserin ebediyete kadar yaşaması isteğinin de adeta bir sembolüdür. Asırlar önce inşa edilen bu eserin nasıl ısınacağı da en ince ayrıntısına kadar planlanmış, modern zamanların yerden ısıtma sistemi o dönemin ustaları tarafından düşünülmüş, bu devasa caminin ısınması hamamdan gelen suyla sağlanmıştır. Teknolojinin başını alıp gittiği günümüzde insanoğlu ilmi teğet geçerken o dönemin insanları kandillerle aydınlanır ilmi rehber edinir onun ışığında yol almış. Caminin orta kapısının olduğu alana menfezler döşenerek caminin duman isine maruz kalmaması ve süslemelerin bu yolla zarar görmemesi için is odası yapılmıştır. Haliyle bütün bunlar yapılırken, rüzgârın yönü ve hava akımı gibi birçok husus bu dahi mimar tarafından göz önünde bulundurulmuştur.

Bu eser günümüz mühendislik hesaplamaları ile yeniden tasarlandığında ortaya çıkan durum tüm mimar ve mühendisleri hayretler içerisinde bırakmaktadır. O dönemin bilgi ve teknoloji ile böyle bir eser ortaya koymanın mümkün olmadığı düşünüldüğünde ancak kalp gözü açık ve metafizik gerilim yaşayan bir kişinin ancak böyle bir eser ortaya koyabileceği düşüncesi hâkim olmaktadır. Tarihi eserler yapıldıkları zamanların duygu, düşünce ve hayat anlayışlarını değerlendirme noktasında bizlere birçok bilgi vermektedir. Haliyle günümüz toplumunda yapılan eserleri incelediğimizde, sanat ve estetik anlayışından ne kadar yoksun kaldığımızı görmek mümkündür. Sanat tarihi yorumcularına göre tek kubbesiyle Allah'ın birliğini, beş kademeli pencereleriyle İslam'ın beş şartını, dört vaiz kürsüsüyle dört mezhebî, külliye'nin otuz iki kapısı ise İslam'ın otuz iki farzını sembolize ettiği düşünmektedirler.

Bütün bunların yanı sıra, sadeliğin ön planda tutulduğu bu yapı, içerisinde Edirne Karesi, mermer işçiliği, çini ve ahşap sanatının örneklerini görebileceğiniz görsel bir şölen sunmaktadır. Bütün bu eserlerdeki renk uyumu ve sanat, sadece görenlerin iliklerine kadar hissedebileceği bir güzellik sunmaktadır. Doğayı seyrederken yaşadığımız huzur ve mutluluğu Edirne'deki sanat eserlerini sey-

rederken de hissetmek mümkündür. Bu mekânlardaki estetik, Allah'ın cemal ve musavver isimlerinin tecellilerinin bir yansımasıdır. Bir inci tanesi gibi parıltı veren bu şaheser, taşımış olduğu özelliklerden dolayı UNESCO dünya tarihi mirası listesindeki yerini almıştır.

Eski Cami, dışarıdan bakıldığında oldukça sade bir görünüme sahiptir. İçerisine girildiğinde ise hat yazmalarıyla bezenmiş süslemeleriyle zamana meydan okumaktadır. Mihrabında ise Kâbe'den bir parça olan "Kâbe Taşını" ağırlamaktadır. Üç Şerefeli Cami ise Osmanlı mimarisinin erken dönem eserlerindedir. Dört minaresinden biri üç, biri iki, ikisi ise birer şerefeli olup, minarelerde farklı süsleme motifleri kullanılmıştır. Üç şerefeli minareye birbirlerini görmeden üç farklı merdivenlerden çıkılması nedeniyle cami bu adı almıştır.

Edirne'nin Osmanlı dönemine ait tarihi eserlerinin arasında dolaşmak ve bu eserleri seyretmek, bana büyükle-rimizin sandıklarından çıkan lavanta veya naftalin kokulu çeyizlerini anımsatıyor. Hani hayranlıkla bakarız onlara, çoğunun üzerinde birçok yaşanmışlık ve yıpranmışlık vardır. Fakat orijinalliğinden hiçbir şey kaybetmemiştir. Sandıktan çıkan her bir parçayla birlikte ona ait anılar ve hatıralarda canlanır. Bu şehrin tarihi eserleri arasında dolaşmak insana tam da böyle bir his yaşatır.

Balkanlardan doğan Tunca ve Arda nehirleri Meriç nehri ile Edirne'de birleşir ve buradan Bulgaristan ve Yunanistan ile doğal sınırlarımızı çizerek Enez ilçesinde denize dökülür. Meriç nehri Edirne'nin bereketli topraklarının ana su kaynağıdır. Bu nehir üzerindeki Mecidiye Köprüsü on üç tane kemeriyle taş işçiliğinin en güzel örneğini sunarken, geçip giden zamana meydan okurcasına hizmet vermeye devam etmektedir. Bu güzel köprü Karaağaç Mahallesi ile Edirne merkezi birbirine bağlamaktadır. Gün batımlarının eşsiz görsel şölenlerini buradan izlemek mümkündür. Karaağaç Mahallesi turistler için gözde mekânlar arasında yer alırken, bu mahalle sizi geçmişe götürerek faytonlarla gezme imkânı da sunmaktadır. Meriç nehri boyunca dinlenebileceğiniz birçok mesire yeri, lokanta ve çay bahçeleri bulunmaktadır.

Birçok ayrılığa ve kavuşmaya şahitlik eden tarihi Karaağaç Tren Garı, hüznü veda sahnelerinin veya özlemle beklenen kavuşmaların bir film şeridi gibi tekrardan gözünüzde canlanmasına vesile olacaktır. Buradaki kara tren, gidip dönmeyenleri, sevdiklerinin yolunu bekleyen ana-babaları veya yavuklusunu bekleyen genç kızları ha-

tırlatır. Bu tarihi gara ayrılık acısı yaşamış insanların göz yaşları ve hüznüleri sinmiştir. Bu bölgedeki tarihi binalar günümüzde “Güzel Sanatlar Fakültesi” olarak hizmet verirken, bu mahalledeki evler arasında dolaşmak insanın ruhunu dinlendirmesinin yanında zamanın nasıl geçtiğini fark etmeksizin nostaljik saatler geçirmenizi sağlar.

Tunca nehrinin hemen yanı başına konumlanmış, II. Yıldırım Beyazıt Külliyesi, şifahanesi, tıp medresesi, camisi, imarethanesi, mutfağı ile çok büyük bir külliye-dir. Burası Osmanlı İmparatorluğu’nun ruhunu hissedebileceğiniz, insana verdiği değeri gözler önüne seren bir külliye-dir. Geçmişimizde tıp alanında ne kadar ileri gittiğimizi göstermesi bakımından çok önemli bir yerdir. Bununla birlikte bu mekânlarda insanlara şifa vermek maksadıyla musikin, suyun ve kokunun kullanılması hastalara özel yemeklerin ve ilaçların yapıldığını görmek insanı gerçekten çok etkilemektedir. Medreselerinde usta çırak ilişkisine dayanan bir eğitim anlayışının uygulandığını görürüz. Bu külliye kurulurken hastalar kadar hasta yakınları da düşünülmüş, onların kalacakları yerler ve yemekleri de planlanmıştır. Ders ortamlarının mankenler kullanılarak canlandırmaların yapıldığı Sağlık Müzesi’ne ev sahipliği yapmaktadır.

Osmanlı imparatorluğunun himayesi altındaki azınlıklara özgür bir yaşam ortamı sunduğunu biliyoruz. Onların da ibadetlerini rahat bir şekilde yapmalarını sağlamak için kilise ve sinagog yapmalarına müsaade etmiştir. Bu sebepten Türkiye’nin en büyük, Avrupa’nın üçüncü büyük sinagoguna da Edirne ev sahipliği yapmaktadır. Edirne, yukarıda kısaca anlatmaya çalıştığım eserler dışında irili ufaklı birçok tarihi esere de ev sahipliği yapmaktadır. Bu şehrin her bir köşesi geçmişten izler taşıyan, Adalet Kasrı’nı, IV. Murat’ın Av Köşkü’nü, hamamları, Lozan ve Balkan Anıtlarını, müzelerini ve tarihi evleri gibi birçok eseri sayabiliriz.

Serhat şehrimiz Edirne, sakin ve mutlu insanların yaşadığı bir yerdir. Zamanın geçip gitmesine karşı telaşları olmayan, geniş zamanların insanlarıdır. Bunun yanı sıra siyasi görüş ve düşünce ayırt etmeksizin Devlet bilincinin en yüksek olduğu insan profiline sahiptir. Güçlü bir tarihi

geçmişe sahip olmalarının ve yaşanmışlıklarının bunda büyük etkisi olduğunu düşünmekteyim. Metropol şehirlerde gördüğümüz telaşı ve kargaşayı burada görmek mümkün değildir. Tarihi Saraçlar çarşısında gezerken çoğunlukla canlı müzikleriyle çalgıcılar eşlik eder sizin bu yolculuğunuza. Neşeli ve keyifli bir şekilde enstrümanlarını çalan bu insanları dinlemek için çoğu zaman adımlarınızı yavaşlatır veya bir banka oturup dinlemeyi tercih edersiniz. Edirne’nin yerlisi olanlar için bunlar sıradan şeyler olsa da dışarıdan gelen insanlar için hoş ve keyif vericidir.

Bu şehirde alfabemizdeki 29 harf 28’e iner. H harfini söylemeyen ve yazılarında kullanmaya gerek duymayan Edirne insanımızın şivesi, insanı gülümsetirken hoş bir tat bırakır dimağlarda. “Asan asta oldu astaneye gitti be yaa” dediklerinde ne demek istediklerini anlamak için durup biraz düşünmeniz gerekebilir. Yurdumuzun hemen her bölgesinin kendine özgü şiveleri büyük bir zenginliktir.

Keyifli, güler yüzlü, yiğit insanların yaşadığı bu şehir, Kırkpınar Yağlı Güreşleri’yle bir sembol haline gelmiştir. Asırlardır süren bu gelenek, her yıl festival havasında devam etmektedir. Bu spor şehirde bu iş için tahsis edilmiş tarihi büyük bir meydan da yapılmakta ve ülkemizden ve dünyanın birçok yerinden izleyiciler gelmektedir. Yiğit ve yürekli insanlar için kullanılan “ciğer mi yedin?” söylemi buranın insanını doğrular niteliktedir. Edirne tava ciğeri, kuru soğan ve yanında kuru acı biberi ve ayranı ile oldukça meşhurdur. Bu şehirden ayrılırken dost ve arkadaşlarınıza hediye olarak Edirne’ye özgü kavala kurabiyesi, badem ezmesi, mis sabunları ve deva-i misk macunu ve minyatür süpürge magnetlerini armağan olarak götürebilirsiniz.

Köklü kültüre ve geleneklere sahip Edirne, her gezildiğinde hatıralarda derin izler bırakacak bir dokuya sahiptir. Yakın tarihimize ait tüm sırlara ve bilgilere bu şehri gezerek ulaşabilirsiniz. Bu özellikleriyle adeta geçmiş günümüze taşırken, gelecek kuşaklara da ışık tutma görevini yerine getirmektedir. Taşıdığı bütün vasıflarıyla görülesi ve gezilesi bir şehirdir, Edirne...



Fotoğraf: Uğur KAYGUSUZ



# YAŞAYAN KÜLTÜR DEĞERİMİZ EMİNE CARTOĞLU

Röportaj ve fotoğraf: Öğr. Gör. Nur KESKİN

**Kendinizi tanıtır mısınız, çocukluğunuz ve okul çağınız nasıl geçti, o dönemin Edirnesi ve yaşam şartlarına dair neler hatırlıyorsunuz?**

Ben Emine Cartoğlu. Dört çocuklu bir ailenin en büyük çocuğu olarak Edirne Yıldırım Mümin Hoca Mahallesi-

de doğdum. 13 yaşına kadar bu mahallede oturdum. Evimizin bir tarafında camii, bir tarafında karakol vardı. Evimizde amcamlarla beraber yaşıyor, babam, annem ve kardeşlerimle bir oda içinde kalıyorduk. Evde nüfus sayısı artınca 14 yaşındayken babam ev aldı, başka eve geçtik.



O dönemde çocukluğumda etrafımda benim yaşında kimseler yoktu. Ben hep yaşlılarla büyüdüm. Yaşlılarımın evinde çiçek açtığına gelip benim başıma takarlardı. Evler uzak olunca arkadaşlarım olmazdı, ben çiftçiliği de çok sevdiğim için hep tarlaya gittim. Günümün büyük bir bölümü tarlada geçerdi. İçme suyumuzu Meriç Nehri'nden sağlardık. Sakalarla nehre gider suyumuzu alırdık. Bakır ağacına iki bakır takıp su taşırdık. Sonrasında mahalleye depo yapıldı suyu oradan almaya başladık. Su yokken bulaşıkları kar üzerinde küllü suyla yıkıyorduk.

Edirne ile ilgili çocukluk yıllarıma dair hatırladığım önemli şeylerden birkaçı, 1941 senesinde yaşanan su baskını ve içme suyumuzu almak için Meriç Nehrine gidişimizdir. 1941 yılında Edirne'de çok büyük bir su baskını oldu ve herkesin evleri, eşyaları zarar gördü. Su baskınının yaşandığı yıl insanlar Yıldırım'dan hastanelere, çarşıya kayıklarla giderlerdi. İnsanlar Yıldırım'a ulaşımı kayıklarla sağlıyorlardı.

### **Bayramlar çocukluğunuzda ve gençlik yıllarınızda nasıl kutlanırdı ve bayramlarda neler yapardınız?**

Ramazanlarımız çok güzeldi. Ramazan gelmeden hazırlıklarına başlardık. Kuskus, bulgur saraylı, oturtma, ramazan mantısı, kuru eriklerden, ayvadan hoşaf yapardık, ekşi eriklerden pestil yapardık. O dönemler çok fazla

çeşit yoktu, insanlarda alabilecek güç de yoktu. Çiftçi insanlarımız biz; o yaz ne mahsul topladıysak onlarla yiyeceklerimizi hazırlardık.

Bayramdan bir iki hafta öncesinde de sahurdan sonra komşularımızla bir araya gelip her gece birisine baklava yapardık. Komşuluklarımız dayanışma içinde geçti. Komşumuz Hatice teyze çok güzel küllü mısır yapardı, biz de geceleri ona küllü mısır yemeye giderdik.

Evlendiğimde de ilk bayramda bir geleneğimiz vardır; evlendiğimiz ilk bayramda, bayram namazına gidince efendi, gelinceye kadar gelinliği giyerdim öyle beklerdim. Namazdan gelince efendimin, annemin babamın elini öpüp bayramlaşırdık. Sonrasında kahvaltı masasına otururken gelinliği çıkartırdım. İlk bayramda gelinliği bereket getirsin diye giyerdik.

(Ben kayınpederime 'efendi baba', eşime de 'efendi' derdim. Hiç ismiyle seslenmezdim. Eşimde bana aynı şekilde ismimle seslenmez 'hanım' derdi, kayınpederim de 'hanım kızım' derdi.)

Bir de eskiden şimdiki Eski Camii'nin önündeki park yeri bayram alanına dönerdi, salıncaklar kurulu orada şenlikler düzenlenirdi.



### **Kandillerde neler yaptınız?**

Recep, Şaban, Ramazan aylarında kandillerimizi kutlar, dualarımızı ederdik. Recep ayı kandilinde ölmüşlerimize için lokma yapıp dağıtırdık, Şaban ayındaki kandilde ise o dönemki meyveye göre hoşaf yapıp komşularımıza dağıtırdık. Ramazan ayındaki kandilde ise bir şey dağıtılmaz herkes ibadetini yapardı.

### **Evlilik ve düğün süreciniz nasıl gerçekleşti, o dönemdeki gelenek ve görenekler nasıldı?**

Ben evlendiğimde 16 yaşındaydım. Eskiden eşler birbirlerini ancak nikâhta görürlerdi. Bizim evlenmemiz de o şekilde gerçekleşti. Beni ilk önce kayınvalidem görüp beğenmiş, sonrasında eşine anlatmış, büyüklerimiz de uygun görünce evlendik.

Bir gün yengemle tarladan bağ kazmaktan eve geldiğimizde, evde misafirler vardı bende onlara kahve yaptım ikram ettim. Misafirlerden birisi beni beğenmiş ve eşine söylemiş. Sonrasında niyetlerini anneme ve babama söylediler ve beni istemeye geldiler.

İstemeye geldiler ama eşim istemeye gelmemişti, o dönemde askerdeydi. Kayınpederim ve onların büyükleri geldi kendileri konuştular, kahve ikram ettim. "Hoş geldiniz" deyip kahve ikram ettik, isteme gerçekleşti, ardından yine kahve verdik. Çay yoktu o zaman. Sonrasında

9 ay nişanlı kaldım. Eşimi daha önce hiç görmemiştim. Nişanlılık sürecinde ne o bize geldi ne ben onlara gittim. Yüzüğümü kayınvalidem gelip taktı. Eşime de yüzüğü bohçayla gitti. Bizim zamanımızda takı falan yoktu. Eşimi düğün alışverişinde de görmedim.

Düğünüm 4 ay kala nikâhımız kıyıldı. Nikâhı önceden yapmamızın nedeni o zaman yokluk vardı ve insanlar ihtiyaçlarını karşılansınlar diye Sümerbank'tan 50 metre kumaş veriyorlardı. Kumaşın 25 metresi kız evine, 25 metresi çocuk evine verilir.

Nişanlıyken nikaha 15 gün kala ilk olarak evlenme kağıtları askıya verilir sonrasında haber beklenirdi. Ben nikâha yengemle gittim. Annem babam yoktu. Ama çocuk evinden de herkesi çağırmışlardı. Eşim Eski Camii'nin önünden Çilingirler içinden gitti, ben de Atatürk heykelinin önünden yürüyerek... İkimizde ayrı yollardan yürüyerek Yıldırıma döndük.

O zamanlar davetiye yoktu. Bunun yerine patiska alınır. Patiskaların uçları işlenirdi ve kırmızı dipli mumla kahvelere haber asılırdı. Bunu daha çok erkek tarafı yapardı. Genellikle mahallenin yaşlıları evleri gezer 'falancanın kızının çocuğunun falanca gün düğünü' var diye haber verirdi. Onlara da evinde ne varsa un, tuz gibi şeyler verirdi. Patiskalarla milleti düğüne çağırırdık. Düğünler üç gün olurdu: Cumartesi, Pazar, Pazartesi.





Gelin Cumartesi günü kız arkadaşlarını toplar hamama giderler ve o gece gelinin arkadaşları gelinin evinde kalır, ezana yakın çalgılar gelir. Ezandan sonra çalgılar başlar sabaha kadar çalgı olurdu. O zamanlar erkekler ve kadınlar çalgı çalarlardı. Çalgı çalanlar erkekse araya çarşaf gerilirdi. Tambur, darbuka, keman, ud çalınırdı. Kına gecelerinde erkekler beğendikleri kızı görebilmek için çarşaf giyer ve sevdiği kızı görürdü, eğer düğün sahibi erkek olduğunu anlarsa dayak yerdi.

Pazar günü de erkek tarafında erkeğe "çeyiz aldı" yapılırdı. Onlar da orada eğlenirlerdi. Sonrasında öğlene doğru gelin almaya gelirlerdi. Gelin almaya faytonla gelinirdi, o dönemde Edirne'de 19 tane fayton vardı ama bir tanesi o gün tarla ölçmeye gitmiş, benim düğümde 18 tane fayton vardı.

İmam nikâhı da düğün gecesi ezanla yatsı arasında kıyılırdı. Düğünün olduğu gece eşim yatsı namazına gidip döndüğünde hocayla ve cemaatle birlikte döndü ve imam nikâhı kıyıldı. O zaman şerbet ikram edilirdi eve gelenlere. Sonrasında da damat içeri girdiğinde gelin

kibleye karşı oturur ve duvağını yere sererdi, damat da duvağında namaz kılardı.

Pazartesi günü (evlendiğinin ertesi günü) de geline günü düğün yapılır. Bu düğünde ikindiye kadar sürerdi, bu düğünde damat evde bulunmaz; çarşıya gidip kuruyemiş ve meyve alıp çevresine doldurup düğün evinde misafirlere dağıtırdı.

#### **Edirne ile ilgili unutamadığınız hikâyeler var mı?**

Ben 12-13 yaşlarındayken, Maraş'a (Yunanistan'a) Almanlar geldi, Arda Nehri'nin üstünde tren yolu vardı, o zaman Almanlar bizim tarafa geçmesinler diye bir akşamüstü tren yolunu yıktılar. O günlerde can güvenliğimiz sağlansın diye de karartma uygulanırdı. Karartma uygulanırken herkesin evinde kalın siyah perdeler vardı ve evin içindeki ışığın dışarıya yansıtılmamasına dikkat edilirdi. Elektriğin adını bile bilmezdik o günlerde. Aydınlanmak için geceleri gazoz şişesinin yarısına su, yarısına yağ koyup fitil yapıp onu yakardık. Gaz lambası vardı ama onu da parası olanlar alabiliyordu.

# Osmanlı Dönemi Edirne'sinde Yapılan Cülûs Törenleri

Tarih

Serkan SUGÖZLEYEN

Edirne 1361 yılında, Sultan 1.Murad tarafından Bizans'tan alındıktan sonra Osmanlı devletinin yeni başkenti olmuş ve iktidarı temsil eden uygulamaların da yapıldığı bir merkez haline gelmiştir. Bu uygulamaların en önemlilerinden biri, yeni hükümdarın hükümrânlığının onaylanması ve resmileşmesi anlamında yapılan törenlerdir. Bu, devlet başkanı olan kişiye yönetim yetkilerinin verilmesi ve bunun devlet erkânını oluşturan üst düzey devlet görevlileri tarafından da onaylanmasını içeren bir törendir. Osmanlı devletinde yeni bir padişahın tahta çıkması münasebetiyle yapılan bu törene "Cülûs Töreni" adı verilirdi.

Arapça kökenli bir kelime olan Cülûs; "Oturmak" anlamına gelmektedir. Cülûs töreni önceden belirlenmiş kuralara göre yapılmaktaydı. Törenin yapılacağı yer, biat edenlerin sırası, biat ediş şekilleri, ayrıntılarıyla birlikte teşrifat defterlerinde yazıldığı şekilde yapılmaktaydı. Buna göre Cülûs töreni, tahta çıkması beklenen şehzade için Babüssade kapısı önüne taht kurulup hazırlıkların yapılmasının ardından, ulema, beyler ve devlet erkânının tören için davet edilmesi ile başlardı. Darüssade Ağası'nın kolunda dışarı çıkan padişaha çavuşlar tarafından alkış tutulur, nakibüleşraf ve şeyhülislamdan başlayarak herkesin padişahın yanına gelerek el etek öperek biat etmesi ile devam ederdi. Yeni padişahın cülûs etmesinin ardından devlet ve saray erkânına, ulemaya ve Kapıkulu ocakları mensuplarına bahşiş verilirdi. Bu bahşişe: "Cülûs Bahşişi" adı verilirdi.

Edirne'de yapılan ilk cülûs töreni 1444 yılında II. Murad'ın kendi isteği ile tahtan çekilmesinin ardından, Fatih Sultan Mehmet'in tahta ilk geçişi için yapılan cülûs törenidir. Fatih Sultan Mehmet'in saltanati, 1446 yılına kadar

sürmüştü, babası II. Murat Han, 1446'da tekrardan tahta geçerek cülûs etmiştir. II. Murat Han'ın 1451'de vefatından sonra Fatih Sultan Mehmet için 1451 yılında Edirne sarayında ikinci bir cülûs töreni yapılmıştır.

Edirne'nin başkent olduğu dönemde, Edirne'de sadece Fatih Sultan Mehmet'in cülûs törenleri yapılmıştır. Sultan II. Süleyman'ın Edirne'de vefatından sonra 23 Haziran 1691 tarihinde Sultan II. Ahmet'in cülûs töreni de Edirne'de yapılmıştır. Sultan II. Ahmet'in Cülûs Töreni, İstanbul'un başkent olmasından sonra Edirne'de yapılan ilk cülûs törenidir. Yine hükümrânlık alametlerinden kabul edilen kılıç kuşanma merasimi, cülûs töreninin ardından gelen günlerde, Sultan II. Ahmet için Edirne'deki Eski Cami (Cami i Kebir)'de gerçekleşmiştir. Sultan II Ahmet'in 4 yıllık saltanati, Edirne'de vefat etmesiyle sona ermiştir. Yeğeni Sultan II. Mustafa, 7 şubat 1695 tarihinde, Edirne sarayında tahta çıkmış ve Sultan II. Mustafa'nın cülûs töreni de yine Edirne'de yapılmıştır.

Edirne'de yapılan son cülûs töreni ise 12 Ağustos 1703 tarihinde gerçekleşen Sultan III. Ahmet'in cülûs törenidir. Sultan III. Ahmet, bu cülûs töreninin ardından ilk cuma namazı için mahiyetinde bir alayla II. Bayezit Camii (Külliyeye)'ne giderek cuma namazını kılmış ve burada adına hutbe okutmuştur.

İstanbul'un başkent olmasının ardından Edirne, yine sık sık padişahların gelip kaldığı bazen imparatorluğu idame ettiği merkez şehirlerden biri olarak kabul edilmiştir. 17. yüzyılın sonunda ve 18. yüzyılın başında ard arda yapılan bu 3 cülûs merasimi Edirne'nin Osmanlı devlet yönetimindeki yerinin bir göstergesi olarak tarihte yerini almıştır.



1451 Yılında Fatih Sultan Mehmet'in Edirne'de Yapılan Cülüs Töreni (Hünername) <sup>1</sup>

<sup>1</sup>Eke, B., Akkaya, K. Ve Çifteoğlu, M. (1999). Padişah Portreleri (Ed.: Tülay Duran), ss. 71, İstanbul: Tarihi Araştırmalar Vakfı Yayınları.

# ŞİİRLERDE EDİRNE'DE AVCILIK VE ATICILIK

İnceleme

Prof. Dr. Müberra GÜRGENDERELİ

Osmanlı Devleti'nin ikinci başkenti olan Edirne, birçok alanda olduğu gibi bir av mekanı olarak da sultanların ve devlet adamlarının ilgisini çekmiş ve cazibe merkezi haline gelmiştir. Devletin kurulduğu yıllardan itibaren Osmanlı padişahları yoğun avcılık faaliyetlerinde bulunmuşlar, Avrupa seferleri vesilesiyle ya da özel olarak avlanmak amacıyla Edirne'ye gelip şehrin civarında aylarca süren avlar düzenlemişlerdir.

II.Murad, II.Mehmed ve II.Bayezid, Edirne'ye sık sık gelip av için Sakar, Çöke yaylaklarını ve Çömlekköyü'ndeki köşkü kullanmışlardır. I.Selim ve Kanuni Sultan Süleyman da Edirne'de uzun süre avlarına çıkmışlar, "Edirne kazasındaki Çöke nahiyesinde, şikârgâh-ı selâtinin korunması için" ilk ferman Kanuni zamanında çıkarılmıştır<sup>1</sup>. Tunca nehri kenarındaki Yeni Saray'ın hasbahçesi, padişahların av bahçesi haline gelmiştir. Evliya Çelebi Edirne'yi anlatırken Hadika-i Hassa'nın birçok yabanî kuş ve av hayvanlarıyla dolu çok geniş bir alan olduğunu söyler.

Edirne; padişahların şehri sık ziyaret etmeleri, düğün ve av şenlikleri düzenlemeleri ya da halkın ve şehrin zariflerinin eğlence anlayışları münasebetiyle, çeşitli şenlik meclislerinin mekânı olmuş renkli bir şehirdir<sup>2</sup>. Şair Aşkı, padişahın avlanmak amacıyla şehre gelmesi üzerine Edirne'nin canlanıp güzelleştiğini, değerinin ve itibarının arttığını söyler. XVI. yy'da ilkbahar mevsiminde Edirne avlarının çok zevkli geçtiğini, Aşkı'nın şiirinden öğrenmek mümkündür.

Hûb olur fasl-ı bahâr olsa şikâr-ı Edrine  
'Aynıdır âb-ı hayâtın cûybâr-ı Edrine  
Tan mı efzûn olsa kadr-i i'tibâr-ı Edrine  
Makdem-i şâh ile hurremdir diyâr-ı Edrine

II.Selim'e kadar padişahlar, sefer dönüşlerinde veya sefer sırasında Edirne'de avlanmayı adet haline getirmişlerdi. II. Selim ve I. Ahmed'den itibaren ise İstanbul'dan kafile-

ler halinde gelinerek özellikle Edirne ve çevresinde büyük süre avları düzenlenmiştir. I. Ahmed, 1612 ve 1613 kışını Edirne avlaklarında geçirmiş ve günlerce devam eden avlara çıkmıştır. Nâdirî Çelebi, Edirne'de avlanma geleneğinin, padişahın atalarından bugüne devam eden güzel bir gelenek olduğunu, sultanın da bu adet üzerine kış mevsiminde Edirne avına çıktığını söyler.

Edirne saydına aheng etti hengâm-ı şita  
Çünkü ecdâdına oldu âdet-i mustahsene

Padişahın av vesilesiyle Edirne'ye gelmesi ve aynı zamanda ayağının uğuru sayesinde şehir mamûr hale gelmiştir. İmar faaliyetlerini artması, şehrin daha bakımlı hale gelmesi üzerine Nâdirî (ö.1626), bu av ziyaretlerinin her sene tekrarlanmasını ve padişahın şehri yeniden şereflendirmesini ister.

Edrine şehrini ma'mûr etti yümn-i makdemi  
Lâyık oldur kim ede teşrîfe himmet her sene  
Nâdirî ol vaz'-ı makbûlün dedi târîhini  
Cennet-âbâd oldu Sultan Ahmed ile Edrine

1657 yılında ilk defa Edirne'ye gelen Avcı Mehmed lâkaplı padişah IV. Mehmed, toplam beş defa av için bu şehre gelmiş, dördüncü gelişinde ikibuçuk yıl, beşinci gelişinde de on yıl sonra İstanbul'a dönebilmiştir. Abdurrahman Abdî Paşa, padişahın Edirne'de avlandığı mahalleri, burada kalış sürelerini ve vurulan hayvan sayılarını "Vekâyinâme" adlı eserine günü gününe kaydetmiştir. Bu esere göre IV. Mehmed Edirne'de; Çömlek, Fikeli, Ahurköyü, Tatarlar, Ayvalı, Musabeyli, Pravadi, Paşaköy ve Kurtkayası korularında avlanmıştır<sup>3</sup>.

Edirne şehri, avlak olma özelliğinin yanında atış menzillerinin çokluğuyla da dikkat çekmektedir. Edirneli

Ahmed Bâdî Efendi, Riyâz-ı Belde-i Edirne adlı eserinde “Ravzâtü’r-rümât” başlığı altında şehrin ok menzillerinin ismini zikreder. Bu menziller; Musalla menzili, Mütevelli menzili, Bağlaryolu menzili, Edirne’de Ovaya Giden Yol menzili, Saray Ovası Ağaç menzili, Namazgâh Ovası menzili, Tîr-ger Hasan Çelebi menzili, Lodos menzili, Gündoğusu menzili ve Timurtaş menzildir<sup>4</sup>.

Dr. Rifat Osman’ın “Aşık Ali Risalesi”nden naklettiğine göre; Avcı Mehmed, kalabalık maiyetiyle sürgün avları ve Sarayovası’nda, Demirtaş sahrasında ok atma, koşu, güreş gibi halkın da iştirak ettiği spor eğlenceleri tertip edermiş<sup>5</sup>.

XVII. yy’da Sırık Meydanı, atış menzillerinin başında yer almaktaydı. Sultan Ahmed Han 1605 yılı zilkâdesinde, Sarayı’ndeki yüksek köşkün arkasından izleyenleri hayran bırakan çok başarılı bir gürz atışı yapmıştır. Bu gürz, köşkün üzerinden aşarak, Sarayovası ortasına düşmüş, padişah da oraya uzun bir sütun diktirmiştir.

Dâver-i devr-i zamân şâh-ı cihân Ahmed Han  
Ki odur server-i şâhân-ı Ferîdûn-efser  
Gürz-i zerrîn ile ol şahı temâşa eyleye  
Necm-i dümdâr ile hurşîd kiran etti meğer  
Aşırıp gürzünü bir tâk-ı felek-fersâdan  
Aşuru san’at edip kıldı ‘acep ‘arz-ı hüner<sup>6</sup>

Bu taşın 1739 yılına kadar tamirine özen gösterildiği Örfî tarihinde yazılıdır<sup>7</sup>. Cirit meydanı olarak da bilinen bu meydan Muvakkitzâde Pertev’in gazelinde, sevgiliyi davet maksadıyla zikredilir. Şair, servi boylu sevgilisinin Sarayı’ne, Sırık meydanına gelip kendisiyle birlikte mızrak oynamasını, öyle uzaktan seyretmemesini söyler.

Sırık Meydanı’na gelse bizimle oynasa mızrâk  
Uzaktan bakmasa ol serv-kâmet pek yakîn olsa  
(Muvakkit-zâde Pertev, Gazel 484/3)  
Edirneli Örfî de güzellerin, Sırık meydanında seyre çıktıklarını görmüştür.

Bunca dilberdür meğer çıkmış Sırık Meydânına  
Ol gümüş sakkâsıdır güyâ sarâya âşikâr  
(Edirneli Örfî, Kaside/14)  
Edirne’deki bir diğer menzilgâh da ok menzili olan Mamak menzildir. II.Osman, Hotin seferine çıkmak için Edirne’ye geldiğinde Mamak pınarı karşısındaki bu yerde, yeniçerilere atış talimleri yaptırıp ödüller vermiştir. Kendisi de ok atıp, nişâne olmak üzere üzerinde aşağıdaki

beyitlerin yazılı olduğu iki arşın yüksekliğinde mermer taş diktirmiştir.

Alıp ele kemânın tîr attı bu nişâna  
Her kim görürse eyler ol padişâha tahsîn  
....  
Yayı oku koyunca bâkîsi oldu târîh  
Âmâc-ı sehm-i sultân Osmân-ı dâd-âyîn<sup>8</sup>

Nâbî (ö.1712), Teberdâr Muhammed Paşa’nın Edirne’de meşhur ok atıcıları; Kâimoğlu’nu otuz altı kez, Pehlivan Ahmed’i otuz altı kez ve Salih Ağa’yı da yetmiş dört kez geçtiğini söyleyerek Paşa’nın atıcılıktaki başarılarını medh eder.

Kâimoğlu’nun atıp Edirne’de menziline  
Bozdu geçti otuz altı kez anı bî-pervâ  
Pehlevân Ahmed’i de Edirne’de etti güzer  
Otuz altı kez anın etti nişânını hebâ  
Sâlih Ağayı güzer eyledi yetmiş dört kez  
Eyledi anda dahi seng-i nişânı ber-câ  
(Nâbî, Tarih 126)

Padişahların ve devlet adamlarının avcılık ve atıcılık merakları sayesinde kıymet ve itibarı artan Edirne şehri, bu vesileyle bayındır hale gelmiş, canlanıp şenlenmiştir. Bu ilgi ve meraktan gayet hoşnut olan divan şairleri şiirlerinde; bu avcılık ve atıcılık faaliyetlerinin devam etmesini, padişahların şehirle ilgilenmeyi sürdürmelerini istemişler, böylece şehrin daima mutlu ve mamur kalacağını ifade etmişlerdir.

<sup>1</sup> Şenol Çelik (2002). “Osmanlı Padişahlarının Av Geleneğinde Edirne’nin Yeri ve Edirne Kazasındaki Av Alanları”, XIII. Türk Tarih Kongresi Bildiriler, Ankara:TTK, C.3, s.3.

<sup>2</sup> Müberra Gürgendereli (2018). Osmanlı Dönemi Şiirinde Edirne, Edirne: Trakya Üniversitesi Yayınları, s.69.

<sup>3</sup> (Çelik, 2002:7-9)

<sup>4</sup> (Niyazi Adıgüzel, Raşit Gündoğdu (2014). Ahmed Bâdî Efendi Riyâz-ı Belde-i Edirne, Edirne: T.Ü Yayınları, s. 338-347, Ratip Kazancigil (1997). Eski Edirne’den Renkli İzler, Edirne:Türk Kütüphaneciler Derneği Edirne Şubesi Yayınları s.52

<sup>5</sup> Recep Duymaz, Yüksel Topaloğlu(2015). Topyavizâde Dr.Rifat Osman Millî Mecmuadaki Edirne Abideleri Yazıları, Edirne: Trakya Üniversitesi Yayınları, s. 57

<sup>6</sup> Ratip Kazancigil (1996). Abdurrahman Hıbrî Enisü’l-Müsâmirin, İstanbul: Türk Kütüphaneciler Derneği Edirne Şubesi Yayınları: 24, s.18; (Adıgüzel, Gündoğdu, 2014:84)

<sup>7</sup> Ratip Kazancigil (1995). Edirne Şehir Tarihi Kronolojisi, Edirne:Türk Kütüphaneciler Derneği Edirne Şubesi Yayınları, s.44

<sup>8</sup> (Adıgüzel, Gündoğdu, 2014:341); (Kazancigil, 1995:46)

# SOSYAL MEDYADA KURULAN SAHTE DOSTLUKLAR ÜZERİNE

İnceleme

Dr. Öğr. Üyesi Ramazan ÇELİK

Geçmişten günümüze insanlar, hiçbir zaman yalnız kalmamış, kalamamış ve bir gereksinim sonucu sürekli yan yana, sırt sırta omuzlamışlardır dostları ile paylaştıkları hayatı. Belki de bu yüzden “ahiretlik” kavramı üzerinden birçok ahiretliğimiz olmuş süregelen hayatta. Peki dostluk kavramı, günümüzde yani 21.yüzyıl toplumunda ve sonrasında nereye gitmekte ya da nasıl yola revan olmakta?

**Sosyal medya dostluğu; yağmuru ya da şeffaf tentesinden beynimizin tam ortasına güneşin kızdırıcı ışınlarını sızdıran bir sahte şemsiyedir!**

Sosyal medya ortamında ilk izlenim üzerinden bir dost ve dostluk değerlendirmesi yapa mı? Ne yazık ki etrafta bir sürü sahte şemsiyeden ibaret bir ortam hâsıl olmuştur. Bu sahte şemsiyeler altında, yağmuru sızdıran, soğuk rüzgâra geçit veren, güneşin kızdırıcı ışınlarını gölge olma hevesi ile beynimizin tam ortasına, şeffaf tentesinden sızdıran bir dostluk günümüz dostluğu. İyi o halde nerede bu tür şemsiyeler? Cevap: Sosyal paylaşım ağlarındaki arkadaş listelerinde! Sahte şemsiyelerle kurulan dostlukların mekânıdır sosyal medya. Bu ortamda dostluk adı altında saklanmış içi boş bir ekran vardır ve o ekranda akanlar bir realiteden ziyade, ünlü Fransız sosyolog Jean Baudrillard'ın betimlediği gibi bir “simülarklar ve simülasyonlar dünyası”nın ürünüdür aslında. Örnek verecek olursak ya tanıdığımız kişiler ya da arkadaşımızın arkadaşlarıdır bizi bu meclislere davet eden.

**Sosyal medya dostluğu mecburi bir beklentinin sonucu oluşan sahte dostluk üreten bir fabrikadır!**

Mecburi bir beklentinin sonucunda bu ortamlarda bazen arkadaş listeleri kat be kat artarak büyümektedir. Belirli platformlara girme ya da kendini kanıtlama gayretinin sonucu ortaya çıkan bu dostluk türüne “mecburi dostluk” diyebilir miyiz, elbette diyebiliriz. Mecburi dostluklar sosyal medyada bu kadar kolay başlarken, kolay da bitebiliyor. Örneğin, mecburi dost olduğunuz birini, size karşı görüş beyan ettiği için ya da hoşunuza gitmeyen bir fikirden dolayı aniden siber âlemin karanlıklarına çok rahat gönderebiliyorsunuz ve sözüm ona dost olunanla dostluğunuzu bir kalemde bitirebiliyorsunuz. Günlük yaşamın çarkları, önceleri duyguların ortak paylaşımı ile devam ederken, şimdilerde birilerine “cici” görünmenin gayreti ile iş, okul, sosyal çevrede çıkarların doğrultusunda işlemeye başlamaktadır. Bu duygular, hisler, iyi ve kötü niyetler ne yazık ki sadece ve sadece bilgisayar, tablet, cep telefonunun ekranında yer alan tuşların içine sığdırılmaktadır.

**Serbest iletişim tacirleri bize ne sunabilir?**

“Ağ toplumu” kavramının ustası Manuel Castells’e kulak verelim mi? Castells’e göre; “sosyal ağlar, kullanıcıların kendileri tarafından hem belli gruplar oluşturma kriterlerine hem de geniş kapsamlı arkadaşlık ağlarına dayanarak inşa edilmiştir; bu kriterler ve bu ağlarda serbest iletişim tacirlerinin sunduğu, profiller oluşturma ve mahremiyetin farklı düzeylerde olduğu platformlar temelinde insanlar tarafından oluşturulmuştur. Bir sosyal ağın başarısının anahtarı kullanıcıların meçhul olması değil, tam tersine gerçek insanlarla bağlantı kuran gerçek bir insan olan özsunumdur(1).” Sosyal medyada dostluğun



yeri tam da Castells'in ifade ettiği, serbest iletişim tacirlerinin sunduğu, kullanıcıları genellikle meçhul olan, insanlarla bağlantı kuran, hislerini siber âlemin ürünleri ile paylaşan dostluk değil midir? Castells'in betimlediğinin üzerine kullanıcıları genellikle meçhul olan bu ortamlarda kalıcı dostluklardan, ne bahsedilebilir ne de burada yeni bir dostluk inşa edilebilir. "Meçhul olan sevgili!" kulağa hoş geliyor olabilir lakin "meçhul bir dost"...asla değil! Aslolan dostluğa dair "özsunumu" yakalayabilmektir.

### **Birey kendi mahremiyetini kendi elleriyle neden yok eder?**

Sosyal medya mecrasına dair Zygmunt Bauman'a göre ise: "Bir kimsenin yaşamını bütün ayrıntılarıyla birlikte herkesin ulaşabileceği bir mecrada kayıt altında tutmak, dışlanma hastalığına karşı kullanılabilir bir ilaç gibi görünüyor ve gerçekten cezbedicidir(2)." Aslında bu cezbedicilik, o kimsenin mahremini, mahremiyetini kendi elleri ile yok etmesine, karşı tarafa da muazzam veri akışı sağlamasına neden olmaktadır. İnsanların özellikle kendini teşhir ettiği en kolay yöntemin sosyal medya olması, yine o gerçek dostluklardan uzaklaşıp, kendini yalnızlaştırmasına sebep olmuyor mu?

Sosyal medyada dostluk konusu üzerinden bireysel arzuların doyumu ve kendini ispat eden, sergileyen, birey profili de bu ortamlarda dostluğun gelişmesini engelleyen önemli bir faktör. Zira bu ortamda yer alanların çoğu, Frère Jacques'ın çocuklar için yazdığı ünlü bir bestesinde şöyle ifade edilir:

**Ben özelim,  
Ben özelim,  
Bana bak,  
Göreceksin,  
Çok özel birisiyim,  
Çok özel birisiyim,  
Benim, benim. (3)**

Sosyal medya mecrası "ben özelim" ve "benim" diyen nice insanla dolup taşmaktadır. Bu içi boşaltılmış dost-

luklar acı gelen birçok vaka ile zuhur etmektedir. Çünkü düğünümüz, nişanımız, sünnetimiz var ve biz davetiye yerine siber uzayda sadece ve sadece sevdiklerimize bir sinyal göndermekteyiz. Çünkü bizim karnımız tok, sırtımız pek! Bizler yediğimizi ve içtiğimizi bile bu mecralarda teşhir eden yaratıklara dönüşmedik mi? Peki yediğimiz, içtiğimiz bizim olsun! Ancak bizler önceden gerçek dost meclislerinde yiyip içtiğimizi söylemeye bile imtina eder, "ayıptır söylemesi" demez miydik aslında.

### **Nerede bizim "sahici" dostlarımız, dostluklarımız?**

Nerede bizim "sahici" dostluklarımız, heyecanımız, hürmetimiz, sevgimiz, saygımız. Nerede bizim, bir çay bahçesinde ya da evimize davet ettiğimiz dostumuzla içtiğimiz kırk yıllık hatırı olan kahve kokulu sohbetlerimiz. Nerede bizim katran tadında konuşan, lakin gerçeği söylemekten çekinmeyen dostlarımız. Nerede bizim, iki kişinin bildiğinin sır olmadığının ancak sadece o iki dostun bildiğinin ve de mezara kadar taşıdıklarının kadirşinaslığı. Kendimize çeki düzen vermenin zamanı gelmedi mi? Olması gereken aslında ortada. Hemen dost bildiklerimizle beraber vakit geçirmenin ne kadar kıymetli bir mevhum olduğunu bilip, ona göre bu bilinçle dostlarımızla kaliteli zaman geçirmenin gayretine girmek gerekiyor. Zira konuşmak, paylaşmak, yan yana olmak insanı rahatlatır, ona huzur verir. Dost ile hemhal olmak insanı huzura erdirir. Gerçek dost hakikati görmek adına insanı insan yapandır tıpkı Hz. Mevlana'nın Şems-i Tebrizi ile arasındaki o dostluk bağı gibi. Günümüzde Mevlana ya da Şems olmak belki kolay değil ama o hevesle yola revan olmak, ekme kadar, su kadar önemli bir ihtiyaç olan dostluğun yeniden inşası adına oldukça kıymetli değil midir? Ey dostlar, dost bildiklerimiz, dostluğumuzu tüketmemek dileği ile.

**Not: Okuduğunuz bu yazı sonrası, sosyal medya hesaplarında yer alan arkadaş (dost) listelerinizi güncellemeyi unutmayınız!**

#### *Kaynakça*

(1) Manuel Castells, *İsyan ve Umut Ağları*, Çev: Ebru Kılıç, Koç Üniversitesi Yayınları, İstanbul: 2013, s.200.

(2) Zygmunt Bauman ve David Lyon, *Akışkan Gözetim*, Çev: Elçin Yılmaz, Ayrıntı Yayınları, İstanbul: 2013, s.31.

(3) Hal Niedzviecki, *Ben Özelim*, Çev: Sibel Erduman, Ayrıntı Yayınları, İstanbul: 2011, s.7.



Gastronomi

## EDİRNE GASTRONOMİ ŞEHİRLERİNDEN BİRİ OLABİLİR Mİ?

Dr. Öğr. Üyesi Esat ÖZATA

Osmanlı Devleti'nde neredeyse bir asır başkentlik ve sonraki yüzyıllarda da idare merkezi konumunu korumuş olan Edirne; Osmanlı ve Türk tarihi açısından konumu ve kültürü itibarıyla oldukça önemli bir yer tutmaktadır. Coğrafi konumundan dolayı tarihin başlangıcından bu yana da birçok uygarlık için değerli bir yere sahip olan şehir, günümüzde de Bulgaristan ve Yunanistan ile sınırı olan, Türkiye'yi Avrupa'ya bağlayan bir konumdadır. Konumu itibarıyla kültürlerin geçiş güzergâhında yer alan Edirne, bu çeşitlilikten beslenmiş bir yemek kültürüne sahiptir. Nitekim Anadolu ve Balkan yemek kültürüyle özgün ürünlerinin sentezlendiği yer olması ve Osmanlı İmparatorluğu'nun uzun yıllar başkenti olması sebepleriyle bulunduğu bölgenin önemli yemek kültürü merkezlerinden biridir.

Saray mutfağının gelenekleri bugünün şehir mutfağında hâlâ sürdürülmektedir. Buna karşın 70'li yıllarda farklı etnik kökenlere sahip azınlıkların taşınmaları ve ekonomik sebeplerle ya da eğitim için büyük kentlere yapılan göçler, yöreye özgü yemek kültürüne hâkim kişilerin

sayısının giderek azalmasına sebep olmuştur. Köylerde yemek kültürü nispeten yaşatılmaya devam etse de şehirde unutulmaya yüz tutmuştur.

Geçmişten bu yana Edirne'de günde üç öğün yemek yendiği, ailelerin her dönem masada yeme alışkanlığına sahip oldukları ve misafirler ile komşular için sofralarını daima açık tuttıkları yapılan çalışmalarda belirtilmektedir. Aynı zamanda hemen her evin bahçesinde, ailenin yiyecek ihtiyacını sağlamak üzere, salça ve yiyeceklerin yapıldığı, bahçede ayrıca kümes olduğu ve burada tavuk beslendiği bilinmektedir. Edirne halkının çoğunlukla kırsal kesimde yaşaması ve tarım ve hayvancılığa dayalı ekonomisi sebebiyle et yemekleri ve hamur işleri Edirne mutfağının temelini oluşturmaktadır. Dolayısıyla etli yemekler, çorbalar, hamur işleri, şerbetler, çeşitli fermente içecekler, tatlılar, reçeller ve turşular Edirne'nin gastronomik ürünleri olarak sayılabilir.

Pek çok farklı kültürün üzerinde hâkimiyet sürdüğü, kendine has coğrafyası olan Edirne, oldukça geniş ve farklı

bir mutfak kültürüne sahip olmasına rağmen bölgenin mutfak kültürünün yeteri kadar tanıtımının yapılmadığı ve turistik bir çekicilik unsuru olarak ön plana çıkarılmadığı görülmektedir. Edirne'ye başka şehirlerden gelen turistlerin en çok rağbet ettiği yemekler; köfte, tava ciğer, badem ezmesi ve beyaz peynirdir. Çok sayıda yemek çeşitliliğine sahip olan şehrin diğer gastronomik ürünlerinin de bilinirliğinin artması için şehrin gastronomi kültürünün tanıtımına önem göstermek gerekmez. Bu kapsamda kısmi olarak da olsa çeşitli tanıtım hamleleri gerçekleştirilmektedir. Örneğin, Edirne üçü mahreç işareti biri menşe adı olmak üzere toplamda sertifikalandırılmış dört adet gastronomik ürüne sahiptir. Bu ürünler; 2007 yılında mahreç işareti alan Edirne beyaz peyniri, 2010 yılında mahreç işareti alan Edirne tava ciğeri, 2012 yılında mahreç işareti alan Keşan satır et ve 2016 yılında menşe adı sertifikasını alan İpsala pirincidir. Ayrıca mahreç işareti başvurusu yapılmış tescil aşamasında olan dört ürün bulunmaktadır. Bu ürünler 2012 yılında başvuruda bulunulan Edirne badem ezmesi, 2018 yılın-

da başvuruda bulunulan Edirne Acıbadem Kurabiyesi ve Deva-i Misk Helvasıdır. Öte yandan Edirne'de gastronomi alanında Uluslararası Bando ve Ciğer Festivali, Kırcaali Belediyesi Uluslararası Bağcılık Festivali, İpsala Çeltik (Pirinç) Kültür ve Sanat Festivali, Enez Av ve Balık Festivali, Tarım Aletleri, Hayvancılık Festivali de düzenlenmektedir. Tüm bu etkinlik ve çabalar şehrin gastronomi kültürünün tanınmasında önemli bir rol oynamaktadır. Dolayısıyla yapılan tanıtım çalışmalarının artırılması gerekmektedir.

Tüm bunlara ilave olarak Avrupa'ya açılan kapı bağlamında Edirne'de yapılacak olan tüm gastronomik unsurların; gerek sivil toplum örgütleri, mahalli idareler, akademik çalışmalar ve saha uygulamaları ile desteklenmesi oldukça önemlidir. Halihazırda olan tarihsel doku ve geçmişten günümüze uzanan yaz ayının müjdecisi Kakava Şenlikleri'ne entegre olacak şekilde Edirne yeme içme kültürünü daha geniş kitlelere yaymak amacı ile başta yerel üreticiyi destekleyici unsurlar başta olmak





üzere Balkan mutfağının tüm çeşit ve ritüellerini, yemeğin yanı sıra üzüm, bağcılık, peynir ve çeltik tarlaları ile pirinç üretimi de destinasyonun da desteklenerek gastronomi koridoru oluşturmak Edirne için önemli bir atılım olacaktır. Çok çeşitliliğin yanında bir ya da birkaç ürün odaklı çalışmalar da Edirne gastronomisi adına destekleyici olması kaçınılmaz bir gerçektir. Aynı zamanda tarihi dokusu olan bir konakta hem bir mutfak müzesi hem de Edirne yemek kültüründe pişen tüm yiyecek ve içeceklerin servis edilip, yemek ritüellerinin yapılacağı, geleneksel pişirme tekniklerinin de uygulanacağı ve menülerin günlük ve haftalık olarak değişeceği bir restoran projesinin de hayata geçirilmesi gastronomi değerinin artma-

sına ve tanıtıma büyük etkisi olacaktır. Şehirde faaliyet gösteren tüm restoranların ortak paydada toplanması, menülerinde servis edilen tüm yemeklerin yeniden revize edilerek her kesime hitap eden ürünlerden oluşması da bir başka önemli noktadır. Aslında yapılacaklar uzar gider lakin en ve en önemli nokta Edirne halkının kendi mutfağına bağlı kalması, geleneksel yöntemleri kullanmayı sürdürmesi, eski reçetelerin pişirilmesi sağlanması ve gastronomi şehri olması adına şehirlerini desteklemeleri en birincil görevlerin başında gelmektedir.

Güzel ve lezzetli günlerde buluşmak ümidi ile...

#### Kaynakça

- Eriş, H. (2010). *Marka Yönetimi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Kadir Has Üniversitesi, İstanbul.*
- Gizerler, M. (2004). *Türk Mutfağı ve Edirne'den Yemek Kültürümüz, Edirne, Edirne Valiliği Yayınları, s. 67.*
- Göynüşen, S. E. (2011). *Edirne'deki gastronomik kültürün kentin pazarlama ve markalaşmasına etkileri, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne*
- Kocaman, S. (2012). *Destinasyonlarda Müşteri Temelli Marka Değerinin Ölçülmesi ve Marka Değeri Boyutlarının Genel Marka Değeri Üzerindeki Etkileri: Alanya Destinasyon Örneği. Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi, 4(3), 143-161*
- Sormaz, Ü., Özata, E. & Madenci, A. B. (2020). *Tüketicilerin yöresel ürün, yemek ve restoranları tercih etme nedenleri: Trakya yöresi mutfağı örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 8(1), 538-551.*
- Uca Özer, S., Albayrak, A. & Gündük, T. (2016). *Edirne İline Özgü Gastronomi Kültürünün Pazarlanmasında Sosyal Medyanın Rolü "Instagram'da Edirne İline Yönelik Etiketlemeler Üzerine Bir İçerik Analizi". Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 6(2), 71-80.*



Fotoğraf: Hamza TANRISEVEN



# TEKNOPARK EKOSİSTEMİ VE TRAKYA TEKNOPARK

Dr. Öğr. Üyesi Özgür ÖZDEMİR

Teknoparklar, Teknoloji Geliştirme Bölgeleri üzerinde faaliyet gösteren bilgi ve teknoloji tabanlı yenilikçi girişimlerin desteklenmesi, AR-GE çalışmalarının yapılması ve ticarileştirilmesi amacıyla özel olarak tasarlanmış bir işletme parkıdır. Teknoparklar, özellikle yüksek teknoloji sektörlerinde faaliyet gösteren işletmelerin yanı sıra üniversiteler, araştırma kurumları ve diğer yenilikçi kuruluşların da yer alabileceği bir işletme ekosistemi sunarlar.

İşletmelerin Teknoparklarda yer alması için Ar-Ge ve inovasyon içerikli projeler yürütmesi gerekmektedir, bu nedenle yenilikçi işletmelerin Ar-Ge faaliyetlerini destekleyerek ticarileşme potansiyeli olan projeler üretilmesine olanak sağlar. Teknoparklar, işletmelerin büyümesini destekleyen birçok hizmet sunar. Bu hizmetler arasında,

yönetim danışmanlığı, pazarlama desteği üretim altyapısı ve lojistik desteği yer alabilir. Teknoparklarda yer alan işletmeler vergi avantajlarından yararlanabilirler. Teknoparklarda yer alan işletmeler, KDV, gelir vergisi, sigorta primi gibi bazı vergi ve primlerden muaf tutulabilirler. Ayrıca ithal edilen eşya, gümrük vergisi ve her türlü fondan bu kapsamda düzenlenen kağıtlar ve yapılan işlemlerde damga vergisi ve harç istisnası, yazılım, tasarım ve Ar-Ge faaliyetlerinden elde edilen kazançları gelir ve kurumlar vergisinden istisnadır. Ar-Ge, tasarım ve destek personelinin ücretlerine, Gelir Vergisi Stopajı Desteği, Sigorta Primi İşveren Hisselinin yarısı T.C. Hazine ve Maliye Bakanlığı tarafından karşılanmaktadır.

Proje kapsamında ithal edilecek eşyalar gümrük vergi-

sinden istisnadır. Projede kullanılacak yeni makina ve teçhizat teslimleri için KDV muafiyeti bulunmaktadır. Türkiye’de bu tür teşviklerle donatılmış 85 adet Teknopark bulunmaktadır.

Teknoparka bir işletmenin girebilmesi için öncelikle bir Ar-ge, inovasyon projesi olması gerekmektedir. Projeler, üniversite öğretim üyelerinden ve sektör temsilcilerinden oluşan hakem heyeti değerlendirip onay aldığı takdirde Yönetim Kurullarına sunmaktadır, akabinde işletme muafiyetleri başlamaktadır.

### **Trakya Teknopark**

27 Mart 2008 tarihinde kurulmuş olan Trakya Teknopark Yönetici A.Ş., Trakya Üniversitesi Rektörlüğü, Edirne Organize Sanayi Bölge Müdürlüğü, Edirne Ticaret ve Sanayi Odası, Edirne Ticaret Borsası’nın oluşturduğu bir ortaklık yapısına sahiptir. Edirne’de 1. Bölgesi Ayşekadın yerleşkesinde olan Trakya Teknopark 3500 m2 kapalı alana kurulmuş ve 133 firmaya ev sahipliği yapmaktadır. Kapasitesi yüzde yüz dolmuştur. 700’e yakın personele ev sahipliği yapan teknoparkımız Edirne ekonomisine ciddi katkı sağlamaktadır. Teknoparkımızın ikinci bölgesi Ahmet Karadeniz yerleşkesinde olup projelendirme çalışmaları devam etmektedir. En kısa sürede faaliyete geçirmek için çalışmalarımız devam etmektedir. Yeni dünyanın ihtiyaçları doğrultusunda teknoloji odak-

lı teknoparkta faaliyet gösteren şirketler çeşitli projeler yapmaktadır. Güneş enerjili elektrikli araç şarj istasyonları, akıllı çöp ayrıştırma konteynerleri, el tipi dermoskopi cihazları, akıllı tarım uygulamaları, yapay zeka destekli öğrenme sistemleri vb. projeler Edirne’de yer alan teknoparkımızda geliştirilmektedir. Ayrıca benzer projeler yapan firmaların ekosistemde birlikte çalışarak kendi içlerinde bir ölçek ekonomisi geliştirmişlerdir.

Trakya Teknopark bünyesinde yer alan ön kuluçka bölümümüzde üniversitemizde okuyan bir çok öğrencinin projelerini yapabilmesi için olanaklar sağlanmıştır. Bu kapsamda çeşitli yazılım eğitimleri, oyun geliştirme ve oyun tasarım eğitimleri, veri analizi ve süreç iyileştirme eğitimleri gibi eğitimler yer alırken, 3D yazıcılarımızda öğrenciler özellikle projelerine ilişkin parçaların teknik tasarımları ve bu parçaların basımı konusunda desteklenmektedir.

Son yıllarda Edirne’deki girişimcilerimizin de Teknoparkımıza ilgisi artmıştır. Bu kapsamda Ticaret odaları ve Sanayi Sitelerinde yapmış olduğumuz tanıtımlar neticesinde özellikle tarım, turizm ve makine alanında çeşitli projeler girişimciler tarafından hayata geçirilmiştir. Teknoparkımızın kapıları yaş farketmeksizin, arge ve inovasyon projesi olan tüm girişimcilere açıktır.





Fotograf: Hayati DEMİR

# SINIRLAR AYIRIR, GÜMRÜKLER BİRLEŞTİRİR...

**Hayati DEMİR**  
Kapıkule Gar Gümrük Müdürü

Trakya Gümrük ve Dış Ticaret Bölge Müdürlüğü, bağlantı gümrük idareleriyle birlikte karayolu ve demiryolu ile Avrupa'ya yapılan ticari taşımacılığın ve yolcu trafiğinin tamamına hizmet veren ve olağanüstü büyüklükteki araç ve insan trafiğini yöneten bir idaredir.

Trakya Gümrük ve Dış Ticaret Bölge Müdürlüğü, ülkemizin Bulgaristan'a açılan gümrük kapısı olarak 1930 yılında sınır karakolu olarak kurulmuş, Avrupa ülkeleriyle ticari ilişkilerimizin gelişmesi, karşılıklı turizm faaliyetlerinin artması ve yurtdışında çalışan işçi sayısında meydana gelen artışlara paralel olarak, 1974 yılında Edirne Gümrükleri Başmüdürlüğü olarak hizmet vermeye başlamıştır.

22.07.2003 tarihli, 2003/5932 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile Gümrük Başmüdürlükleri ve Gümrük Muhafaza Başmüdürlükleri birleştirildiğinden, bu tarihten itibaren Gümrük ve Muhafaza Başmüdürlüğü olarak faaliyetine devam etmiştir.

22.12.2011 tarihine kadar Edirne Gümrük ve Muhafaza

Başmüdürlüğü adıyla hizmet verirken 2011/2474 sayılı Bakanlar Kurulu kararıyla Trakya Gümrük ve Ticaret Bölge Müdürlüğü olarak yeniden yapılandırılmıştır.

10.01.2019 tarih ve 30651 sayılı Resmî Gazetede yayınlanan Cumhurbaşkanlığı Kararnamesi ile Trakya Gümrük ve Dış Ticaret Bölge Müdürlüğü olarak yeniden yapılandırılmış olup, Bölge Müdürlüğümüze bağlı 6 Gümrük Müdürlüğü, 2 Gümrük Muhafaza Kaçakçılık ve İstihbarat Müdürlüğü, 1 Tasfiye İşletme Müdürlüğü bulunmaktadır.

Bölge Müdürlüğümüz Edirne il sınırları içerisinde Bulgaristan Cumhuriyetine açılan, Kapıkule Gümrük Müdürlüğü, Hamzabeyli Gümrük Müdürlüğü, Kapıkule Gar Gümrük Müdürlüğü, Yunanistan Cumhuriyetine açılan İpsala Gümrük Müdürlüğü, Pazarkule Gümrük Müdürlüğü ve Kırklareli il sınırları içerisinde Bulgaristan'a açılan Dereköy Gümrük Müdürlüğü olarak altı Gümrük Müdürlüğünde yolcu, binek otomobiller, otobüsler, ticari eşya taşıyan TIR araçları ve Tren ile yapılan ticari ve yolcu taşımacılığı gümrük işlemlerinde hizmet vermektedir.



Edirne Tasfiye İşletme Müdürlüğü ise bölgemiz bağlantıları yanında, Çanakkale ve Tekirdağ'da faaliyet gösteren Batı Marmara Gümrük ve Dış Ticaret Bölge Müdürlüğü bağlantısı gümrük idarelerine ait eşya tasfiye işlemlerinde hizmet vermektedir. Ayrıca Edirne ili merkezinde Edirne Tasfiye İşletme Müdürlüğü bünyesinde Perakende Satış Mağazası faaliyette bulunmaktadır.

Ülkemizin Avrupa'ya açılan en büyük kapısı olması açısından her zaman önemli bir fonksiyona sahip olan Bölge Müdürlüğümüzün, gelişmelere ayak uydurabilmesi ve riskleri yönetebilmesi için dinamik bir yapıya sahip olması gerekmektedir. Hammaddelerin sanayiye zamanında teslimi, haksız rekabetin azaltılması, sanayicilerin yeni pazarlara açılmaları için fırsat yaratılması, yasal ticarete yönelik olarak şeffaf ve öngörülebilir koşulların oluşturulması ve "Kesintisiz Ticaret, Seyahat ve Taşımacılık" için 24 saat esasına göre hizmet verilmektedir.

Çağdaş normlarda, AB standartlarında ve yararlanıcı odaklı hizmet anlayışı ile faaliyetlerini yürüten Bölge Müdürlüğümüz, etkili kontrol mekanizmalarıyla uluslararası eşya, yolcu ve taşıt hareketindeki gümrük işlemlerinin kolaylaştırılmasını ve basitleştirilmesini sağlayarak Bakanlık politikalarıyla uyumlu, dünya ekonomisinde yaşanan trendlere ve gelişen teknolojilere eş zamanlı uyum içinde hizmet vermektedir. Gümrük işlemleri risk yönetimi odaklı, analizci ve seçici yöntemlerle değerlendirilmeye tabi tutulmakta, bu şekilde elde olan çıktılara göre yasal ticaretin basitleştirilmesi ve yasadışı ticaretin önlenmesi politikası çerçevesinde; yasal yollarla gümrükte iş yapan gerçek ve tüzel kişilerin işlemleri kolaylaştırılırken, organize ve gümrük suçları ile etkin olarak mücadele yürütülmektedir.

Bunu sağlayacak etkili kurumsal hedeflerin belirlenmesi ve bu hedeflere ulaşmak için; güçlü bir yapıya sahip, gümrük sahasında görev yapan diğer kuruluşlarla işbirliği halinde, hızlı ve kararlı hareket eden, işlem süreçlerinde bürokrasiyi azaltan, yararlanıcı odaklı hizmet anlayışına sahip, bilgi üretebilen ve yönetebilen, risk analizine dayalı kontrol modelini uygulayan, kamu ve yararlanıcı dengesini gözetken, nicelik ve nitelik olarak yeterli düzeyde genç ve dinamik personelle uluslararası gümrük camiasında çağdaş, profesyonel çalışma ilkeleri ve yaklaşımı ile gümrüklerin muhafaza ve kolaylaştırma alanlarındaki çalışmalarında "Güvenli, Ölçülebilir, Otomasyona Dayalı ve Teknolojik" olarak Bölge Müdürlüğümüzce verilen hizmetin "adil, etkili ve verimli, süratli ve kaliteli"

sunumunu sağlamak için çalışılmaktadır.

Temel amaç; gümrük ve ticaret işlemlerini birleştirerek eşyanın gözetimine gümrüklerde başlayıp, nihai tüketiciye kadar tüm arz zinciri boyunca etkin bir kontrol sağlamaktır.

Sınır şehirleri, bir ülkenin öncelikli olarak güvenlik açısından da ekonomik ve kültürel perspektifleri açısından önem arz etmektedirler. Bir sınır şehri güvenlik açısından tam bağımsızlığı ve dışarıdan gelebilecek herhangi bir tehlikeye karşı ilk karşılama noktasını, ekonomik ve kültürel açıdan ise özellikle sınır komşusu ülke ile dokusal bir etkileşimi ifade etmektedir. Bu doğrultuda Edirne, işlem hacmi bakımından dünyanın ikinci büyük sınır kapısı olan Kapıkule Sınır Kapısı'yla Türkiye'nin en önemli sınır kentlerinden bir tanesidir.

Edirne, Yunanistan ve Bulgaristan ile sınır komşusu olan bir şehirdir. Bu açıdan Türkiye'nin Avrupa ve Balkanlara açılan kapısı olma adına önem arz etmektedir. Şehir, üçü Yunanistan sınırında olmak üzere İpsala, Pazarkule, Uzunköprü sınır kapılarına ikisi de Bulgaristan sınırında olmak üzere Kapıkule ve Hamzabeyli sınır kapılarına sahiptir. Bu sınır kapılarından özellikle Kapıkule ve Hamzabeyli sınır kapılarındaki yıllık işlem hacmi oldukça yüksektir.

2020 yılında Covid-19'un tüm dünyada sağlık problemi olması ile ihracat ve ithalatta azalma meydana gelmiş, ülke ekonomileri önemli zarar görmüş, taşımacılık türleri ve bu bağlamda lojistik sektörü olumsuz etkilenmiştir. Salgının hızla yayılması ile tüketicilerin davranış şekilleri de değişmiştir. Salgın sonucunda aşamalı olarak tüm dünyada yolcu ve yük taşımacılığı sektöre uğramış ve bundan tüm taşımacılık türleri etkilenmiştir.

Dünya genelinde seyahate ilişkin kısıtlamalar gelmesiyle yolcu taşımacılığında düşüş gözlenmiştir. Hem Türkiye'de hem de dünyada kara yolu taşımacılığı en çok etkilenen taşımacılık türü olmuştur. Salgının giderek hızla yayılması ile ülkelerin kapılarını kapatmasıyla, lojistik firmaları güzergâh değiştirmek durumunda kalmıştır. Sınır giriş-çıkışlarda ek kontroller yapıldığından dolayı araçlar uzun süre beklemek durumunda kalmış ve bu durum taşımacılıkta gecikmelere sebep olmuştur.

Tüm dünya çapında ülkeler tarafından alınan izolasyon tedbirleri kapsamında ülkeler tarafından bazı sınırların

kapatılması ile iç pazarlara çekilme sonucunda uluslararası ticari işlemlerinin işleyişinde ciddi bir sorun yaşandığı gözlemlenmiştir. Örneğin gümrük kapılarının kapatılması, yeni koronavirüsün ulaştırma ve lojistik sektörlerinde yarattığı etkiyi daha görünür hale getirmiştir.

Covid-19'un hızlı yayılmasından dolayı ülkeler uluslararası ticarete ilişkin çeşitli önlemler almışlardır. Bu önlemlerin amacı; uluslararası ticaretin kolaylaştırılması, ekonomi üzerindeki etkilerini azaltmak ve insan sağlığını korumaktır. Covid-19 tedbirleri kapsamında insanlar arasında temas gerektiren işlemlerin azaltılması ve ithalat/ihracatın kolaylaştırılması gibi tedbirler ön plana çıkmıştır.

Dünya Sağlık Örgütü tarafından "pandemi" olarak nitelendirilen Coronavirus (Covid-19) salgın ortamında sanayiye girdi ve hammadde temini ve ihracat eşyasının zamanında yerine ulaşabilmesi için Bölge Müdürlüğümüz bağlantı idarelerinde 24 saat esasına göre hizmet verilmiş, yolcu, yolcu araçları ve ticari araçlara ilişkin gümrük işlemleri bir devamlılık arz etmiş ve vardiya usulü nöbet sistemi uygulanmış olup, her bir çalışan günde 12 saat özveri ile görevlerini yerine getirmişlerdir.

Diğer taraftan 2021 ve 2022 yıllarında araç giriş ve çıkış sayılarındaki artış ve özellikle ihracat ve ithalat eşyası taşıyan araçların bekleme sürelerinin en aza indirilmesi

yönünde yapılan düzenlemeler ve deniz navlunu fiyatlarının artmasıyla birlikte karayolu taşımacılığı tüm nakliyeciler tarafından tercih edilen bir taşıma şekli haline gelmiş ve araç giriş- çıkış sayılarındaki bu artış istatistiklere de yansımıştır.

Bakanlığımızın misyonu, Bölge Müdürlüğümüzün görev, yetki ve sorumluluğu doğrultusunda yasal işlemlerin en hızlı şekilde yürütülmesine gayret gösterilmekte olup yedi gün yirmi dört saat esasına göre verilen hizmetin kesintiye uğramaması ve herhangi bir olumsuzluk yaşanmaması için asgari tüm tedbirler alınmaktadır.

Günümüzde hava taşımacılığın artmasıyla birlikte kara sınır kapılarından çoğunlukla uluslararası yük taşımacılığı yapılmaktadır. Ticari taşımacılıkta Türkiye'nin Avrupa'ya açılan sınır kapıları Kapıkule, Hamzabeyli ve İpsala oldukça önem taşımaktadır. Avrupa'ya karayolu ile yapılan o ihracatın merkezi olarak tanımlanabilmektedir.

Ticaretin en önemli kavşak noktası olan gümrük kapılarımızda, hizmetlerimiz hızlı ve etkin bir şekilde sürdürülmektedir. Kapılarımızı her türlü teknolojik altyapı ile donatmak, sınır geçişlerini hızlandırmak, ticaretin en kolay ve en güvenilir yapıldığı ülke olmak hedefiyle yenileme çalışmalarımız hızla devam etmektedir.

Ülke güvenliğinin gümrük kapılarından başladığı gerçe-



Fotoğraf: Hayati DEMİR



ğinden hareketle, yasa dışı ticaretin ve kaçakçılığın önlenmesi amacıyla ilgili birimlerle koordineli şekilde çalışılmaktadır. Teknoloji yoğun yatırımlara, beşerî, idari ve operasyonel kapasitenin artırılmasına öncelik verilmekte, hayata geçirdiğimiz elektronik sistem ve programlar sayesinde, riskli ve şüpheli hareketleri analiz ederek dürtü ticaret erbabının iş ve işlemlerini basitleştirilmekte ve hızlandırılmaktadır.

Her alanda hızlı bir değişimin ve gelişimin yaşandığı, buna paralel olarak ihtiyaçların, beklentilerin hizmet çeşitliliğinin arttığı ve küresel rekabetin söz konusu olduğu günümüzde, bu değişim ve gelişimin gerisinde kalmamak ve giderek artan ihtiyaçlara ve beklentilere cevap verebilmek ve riskleri yönetebilmek için dinamik bir yapıya sahip olmak gerekmektedir.

Trakya Gümrük ve Dış Ticaret Bölge Müdürlüğümüz, değer odaklı ve yenilikçi projeleri ile ülkemizin 2023 hedeflerine ulaştırma gayretine uygun hizmet etmektedir. Hedefimiz, ülkemizi ticaretin en kolay ve en güvenli yapıldığı ülkelerden biri haline getirmektir. Uluslararası rekabetin farkında olan Bölge Müdürlüğümüz, Bakanlığımız hedefleri doğrultusunda uluslararası standartta hizmet sunulması, tüm işlemlerde en son teknolojinin kullanılması, bürokrasinin azaltılarak işlemlerin hızlandırılması gibi stratejiler geliştirmekte, küresel düzeyde rekabet eden iş dünyamızın rekabet gücünü artırmak, kara kapılarında ticari eşya taşıyan araçlar ve seyahat eden yolcular için bekleme süreleri en aza indirerek hiz-

met alanların memnuniyetini en üst seviyeye çıkarmak ve 24 saat esasına göre verilen hizmetin kesintiye uğramaması için tüm tedbirleri almaktadır.

Tarihi ve turistik önemi bulunan Edirne ilimizin Yunanistan ve Bulgaristan ile sınırı bulunmakta ve Türkiye'nin en önemli sınır kapılarından Kapıkule ile Hamzabeyli, İpsala ve Pazarkule sınır kapıları ili ekonomik yönden canlı tutmaktadır.

Özellikle D-100 Karayolunun Ortadoğu ülkeleri ile bağlantısının tamamlanması, transit taşımacılık ve dolayısıyla ticaret sektörünün Edirne'de gelişmesini sağlamıştır. Yurt dışında yaşayan vatandaşlarımızın Türkiye'ye giriş ve çıkışlarını karayolu ile Edirne ili dahilindeki sınır kapılarından yapmaları ticaretin gelişmesini sağlayan bir etkidir.

Aşağıda yer alan tablolarda Trakya Gümrük ve Dış Ticaret Bölge Müdürlüğüne bağlı kara sınır kapılarından yıllar itibarıyla giriş-çıkış yapan ticari araç, binek otomobil ve yolcu sayıları verilmiştir.

Tablolar incelendiğinde özellikle ihracat ve ithalat eşyası taşıyan araçların bekleme sürelerinin en aza indirilmesi yönünde yapılan düzenlemeler, komşu ülke gümrük idaresiyle kurulan olumlu diyaloglar ve yolcu tarafında alınan tedbirler sayesinde araç sayılarında ve yolcu sayılarında yıllar itibarıyla gözle görülür bir artış olduğu görülecektir.

# KALBİMDEKİ EDİRNE'YE MEKTUP

Mektup

Mehmet Salih ALTIN

Sevgili Edirne'm.

Edirne'm, Ne kadar geç tanıştığımızı bilsem de, şimdilerde rüya gibi dolanır zihnimde. Çocukluğumda "Edirne'den Kars'a" deyimini işitir, Kars'ın daha yakın olduğundan mıdır bilinmez, seni bilir fakat sana dair hiçbir şey hatırlayamazdım Edirne'm. Gizemli bir sır gibi kalmıştın sen, belki de yıllar sonra açığa çıkacak olan bu sır, beni daha sonra değiştirip sarsmaya hazırlanıyordu.

Çocukluk günlerim Güneydoğu'da, Batman'ın sıcak ve tozlu atmosferinde geçti. Oraları geçelim. Büyüdüm ve İstanbul'a üniversite için geldim. Sonra bir kez daha duydum adını. Arkadaşlarım Edirne'ye ciğer yemeye gitmek istediklerinde, aklımdan geçen "Ciğer için Edirne'ye mi gidilir?" sorusu şimdilerde gülümsetiyor beni. Ah, keşke o zaman gitseydim ve seninle daha erken tanışsaydım, ey güzel Edirne'm

Üniversite bitti, iş hayatı başladı ve on yıl daha geçti sensiz. Ne büyük bir kayıp, onca zaman ziyan olan sensiz günler. Ama sonra, bir gece yarısı bir ışık doğdu ve sen hayatıma girdin. Görsel Kültür Lisansüstü programıyla beni kendine çektin, Türkiye'de bir tek sende var, kazandım ve kaçış yok kayıt için gelecektim.

Kayıt haftası, İstanbul'da öyle bir kar yağışı vardı ki sevgilim, şehir adeta felç olmuştu. Ankara ve İstanbul'daki yöneticiler birbirlerine bağırmakta, kavga etmekteydiler. "Senin suçun!", "hayır senin suçun!" kimin umurunda sana geleliyordum. İstanbul buz kesmişken, sana

nasıl kavuşacağımı, yola çıkıp çıkamayacağımı düşünüyordum. Bilinmez bir şekilde, son anda bir araç bulduk ve ne olacaksa olsun ve çıktık yola sana kavuşmaya. İstanbul'dan ayrıldıkça yolda karların eridiğini gördüm, sana yaklaştıkça içimde bir sıcaklık hissettim. Ve nihayet kavuştum sana, sevgili Edirne'm. O gün sen de karlarla kaplı olsan da, sıcacık kucakladın beni. Kısa bir süre için oradaydım, çok geçmeden geri dönmek zorundaydım. Ama olsun, bu kez sırrını bana hafifçe fısıldadın ve ben çoktan sana tutulmuş muydum ne? Bilmiyordum; ama dönerken içimde oluşan ağırlık ve hüznün bana bir şeyler anlatıyordu.

Edirne'm, senin ciğer şehri olarak anılman bana hala tuhaf geliyor biliyor musun; fakat olsun. Bırakalım onlar öyle bilsinler, zaten kalabalığa ihtiyaç yok. Acaba seni biraz kıskanıyor muyum diye düşünüyorum. Ama hayır, kıskanmıyorum aslında; bence ruhundan çok, önce midesini doldurmaya çalışanlar senin değerini anlamıyorlar. Sen ki akli ve ruhu doyuran sevgilim.

Sonraları geçici de olsa sana gelmiştim. Şimdi, sende yeniden doğan bir umutla, kalbimde sevgiyle dolu bir dünya var. Seninle birlikte geçirdiğim günler, her anını değerli olduğu bir hikâyenin başlangıcıydı sadece. Artık biliyorum ki, seninle en güzel hikâyeyi yaşayacağım. Ey Edirne, Edirne'm, bağrında nice tarih ve hikâye saklarsın. Geçmişin küllerinde, gölgelerinde saklananları da biliriz sende, göğe yükselen heybetli eserleri de biliriz sende. Sen anlatırsın tarihi, gören gözler, işiten kulaklar, doymak isteyen ruhlar için sende büyük hazineler saklıdır. Traklar'ın, Roma'nın, Bizans'ın, Osmanlı'nın güzellikleri

sendedir. Ama sadece bunlar mı? Bu gün senin sokaklarında yürürken, geçmişi ve bu günü aynı duyguyla kalbimde hissederim.

Ah, Edirne'm, öyle haklısın ki. Seni özel kılan şey, sadece tarih ve kültürün değil; onlar bir kaç şehirde de mevcut. Peki, nedir sana özgü olan? İnsan, evet, insan. Sen güzel insanlar şehrisin, cömert ve içten yürekliğin diyarı. İnsan olmazsa, kim görecektir, kim işitecek, kim anlatacak? Bu aşk nedir ki insan olmazsa, neye yarar? Her yerde insan bulunur, iyisi de kötüsü de. Fakat Edirne'm, sana özgü olanı, samimi insanların bulduğunu. Gönül dolusu misafirperverlikleri, neşeli sohbetleri ve içten yardımseverlikleriyle dolu, başka yerde rastlamadığım bir hoşgörürü ve sevgiyle yoğrulmuş insanların gördüm. Şimdi, ey Edirne, anlıyorum neden aşkınla yanıp tutuştuğumu, neden kalbimde yer tuttuğunu. Sensin, güzel insanlarıyla dolu şehir, sıcak yürekleriyle hayatıma anlam katanların mekânı. İşte bu yüzden, sevgilim, Edirne'm, seni aşkla ve minnetle anarım, övgüyle yâd ederim. Kavuşacağım günü hasretle beklerim.

Hâlâ İstanbul'dayım. Her an içimde bir istekle dolup taşarak, "Ah, şu sevgili Edirne'ye gitsem" derim. Bu kadar yakın olmama rağmen, nasıl bu kadar uzak hissettiriyorsun sevgilim. Şimdiki ayrılığın hikmeti belki de ilahi, kavuşacağımız günü sabırla bekliyorum. Şimdilik ara sıra yapılan ziyaretler, kederimi bir nebze hafifletiyor ama bu hasret nasıl dinsin? Bu gönül yangını nasıl söner? Kalbimde hep bir kıvılcım gibisin, her an alevlenmeye hazır bir tutkuyla yanıyorsun.

Kızıyorum bazen İstanbul'a. "İstanbul, ah İstanbul... Sendeki olanları neden bu kadar zor bırakıyorsun, bir yere kırıldıklarına izin vermiyorsun" diyorum. Şimdi anlı-

yorum neden seninle sınır komşusu olmadığını, o güzel olsa da, sen elinden alırdın insanların, güzelliğinle ve büyüyle onları kendine çekerdin. Sesleniyorum ona şu şekilde "Kalabalık İstanbul, bırak beni özgür kalsın yüreğim."

Peki, hangi insanlar var bilir misin Edirne'm, bağrında sakladığın? Onlar, değerli hazineler gibi kıymetlidir. Onları ben gelene kadar koru ne olur, söz veriyorum, yakında geleceğim, inşallah. İnsana en çok katkısı olan şey, öğrenmektir; çünkü öğrenmek, ruhumuzun açlığını dindirir. Şimdilerde, İstanbul'da yaşarken ruhumu dinlemiyorum; İstanbul der ki, "Çalış, para kazan. Sana zaman ayıracak, fırsatım olmasa da, sen yine de kazan." Oysa sen, sevgilim, cömertsin ve insanların da öyle. Hocalarım, arkadaşlarım, Edirneliler; hepsi, mutlu olmayı arzulayan, paylaşmayı seven, nazik ve sıcakkanlı insanlar.

Küçükken annem bana demişti: "Günahkar olan, yaşadığı köyün meyvesidir." Eğer sen kötü olsaydın, bu kadar iyi insan nasıl sende barınır, nasıl yaşardı? Sen, bana sanatı, kültürü, tarihi, edebiyatı, mimariyi, müziği ve daha pek çok değeri öğrettin. Bana dostluğun önemini, değer görmeyi ve şahsiyetli yaşamayı öğrettin. Senin emeğin çok büyük üzerimde, Edirne'm. Ziyaretlerimde bile bu kadar cömert davranan sen, bağrına bastığında neler vermezsin ki? Seni sahiplenmeli, sana özen göstermeli, seni bir bebek gibi sarıp sarmalayarak korumalıyım.

Belki sende doğmadım, Edirne'm, ama senin bağrında ölmeyi dilerim.

Sonsuz sevgi ve saygılarımla,  
Bir Edirne aşığı...

# GÜNYELİ

Öğ. Gör. Dr. Kadir Kaan GÖNCÜ

Alışlageldik bir rahatlık ve sıradanlıkla sordu hoca sınıfa:

“Kimler nerden geldi? Edirne’ye çok uzaktan gelen var mı aranızda?”

Hocaya cevap vermek için yarış edercesine bir karmaşayla hep bir ağızdan şehir ve kasaba isimleri doldurmaya başlamıştı sınıfı: İstanbul, Tekirdağ’danım ben, Keşan, Silivri hocam Silivri, Adıyaman’dan geldim ben, Havsa olur mu hocam? Kırklareli, TÜRKMENİSTAN....

Öğrencilerini tanımak için ilk defa girdiği tüm sınıflara

benzer sorular soran hoca:

“Tamam yeterrrr anladık dünyanın diğer ucu olan Havsa’dan Edirne’ye gelerek büyük bir coğrafi keşif arayışında bulunan sevgili arkadaşımızı cesaretinden dolayı tebrik ediyoruz” dedi.

Son sınıfta olmalarına rağmen ilk defa derslerine giriyordu bu hoca. Çok da tanımıyorlardı açıkçası.

Tekrar sınıfa döndü ama bu sefer özellikle bir öğrenciyi muhatap olarak konuşmaya başladı.

“Çooooo uzaktan gelmişsin kızım. TÜRKMENİSTAN. Kardeş ama çok uzak bir coğrafya. Neden Türkiye?”

“Cevabı siz söylediniz ya hocam. Kardeş ülke. Başka hangi coğrafyaya bu kadar çabuk uyum sağlayabilirdim ki? Yada hangi millet uzun zamandır görmediği bir akrabası gibi beni hemen bağırına basardı. Tekrar edeyim hocam cevabı siz verdiniz. Akrabalarımın yanına geldim okumak için.”

Sınıftaki gülüşmeler kısa bir zaman dilimi içinde duygusal bir forma evrilivermişti.

“Çok oldu mu Türkiye’ye geleli? Ne kadar zamandır buradasın?”

“4 yıl oldu hocam. Tam koskoca 4 yıl.”

“Desene buralı olmuşsun sen. Yaaa bu arada ben hala adını öğrenmedim senin. Böyle sohbetmi olur. Tanışalım artık?”

“Günyeli ben hocam.”

“Memnun oldum Günyeli. Nasıl yapıyorsun peki? Yaz tatillerinde mi gidiyorsun memlekete?”

Şimdiye kadar hocasıyla heyecanlı bir şekilde konuşan Günyeli, birden mahzunlaşmıştı. Ne gariplik olabilirdi ki hocanın bu sorusunda?

“Daha öncede söylediğim gibi hocam, 4 yıl oldu buraya geleli. Sonrasında da hiç gitmedim bi daha eve?”

“Niye kızım o kadar mı çok sevdin burayı? Yada sizinkiler mi pek sevmiyorlar seni? Özlemez mi insan hiç?”

Biraz daha mahzun ve belki birazda sitemkâr bir ses tonuyla cevap verdi Günyeli:

“Özlemez olur mu insan hiç? Burnumda tütüyorlar. Rüyalarımda bile hep onlar var. Fakat bilet hocam. Uçak bileti çok pahalı bizim oraya. Bizdeki maaşları duymuşsunuzdur.”

Hocanın yaptığı münasebetsizliği farketmesi ve mahcup bir biçimde tavrını değiştirmesi o kadar da vakit almamıştı.

“Özür dilerim. Gerçekten çok çok özür dilerim. Nasıl bu kadar düşüncesiz olabildim.”

“Yok hocam rica ederim. Siz kötü niyetli değildiniz ki. Benim durumum biraz Türk dizileri formatında. Lütfen canınızı sıkmayın.”

“Tamam. Lütfen dersinin olmadığı birgün bana uğra ve biraz sohbet edelim.”

“Mutlaka gelirim hocam.”

“Evet gençler. Yeni bir pot daha kırmadan derse başlayalım bence. Lojistik nedir?”

.....

Ders bitmişti ama konunun sıcaklığı hoca katında devam ediyordu:

“İnanın çok utandım. Bu kadar düşüncesiz nasıl olabildim. Sanki hiç para sıkıntısı çektiğim zamanlar olamamış gibi. Yada hiç öğrencilik yapmamışım gibi. Dersi zor bitirdim valla.”

Recep hoca gülümseyerek girdi araya:

“Allah’ını seversen niye canını sıkıyorsun ki bu kadar? Biz alırız uçak biletini olur biter. Hem kızımızı sevindiririz hem de arkadaşım daha fazla üzülmez. Bu arada çok fazla uçuş milim varmış benim. Sen anlatırken internetten bilet fiyatlarına baktım. Benim miller çeyreğini karşılıyor zaten.”

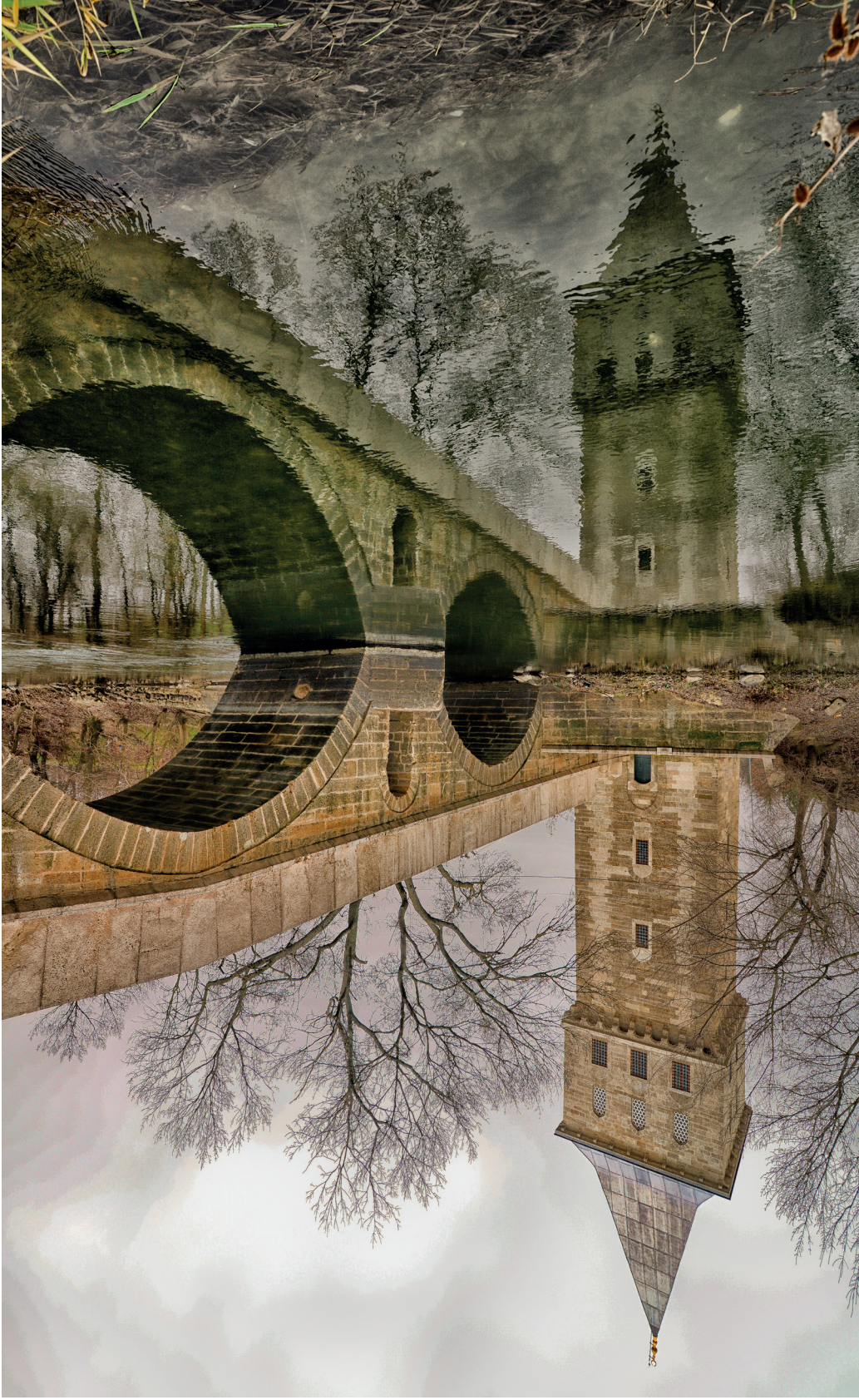
Hikâyeye bir anda tüm hocalar dahil olmaya başlamıştı:

“Ben de destek olurum (Ayşe Hoca).”

“Hocam lütfen çorbada benimde tuzum olsun (Mert Hoca).”

“Benim de kızım var hocam ben nasıl destek olmam (Zeynep Hoca)?”

“İyi ki varsınız hocalarım. İyi ki var...”



Fotoğraf: Yekta Ali KURTULUŞ



# ISPANAK KÖKÜ ÇORBASI

Dr. Öğr Üyesi Rifat GÜRGENDERELİ

Kökten çorba mı olur? Hem de ıspanak kökü!

Edirne yemek kültürü; tatlısından tuzlusuna, böreğinden çöreğine, akıtmasından lokmasına, köftesinden ciğerine ve hatta ciğer sarmasına, tencere yemeklerinden yazımızın konusu olan çorbalara kadar saydıkça bitmeyecek, saray özellikleri de taşıyan geniş bir yelpazede çeşitlilik gösterir. Bu zengin yemek kültürü, uzun yıllardır yayımlanan Edirne dergisinde, tarafımızdan tarifleri yapılarak görselleriyle birlikte okuyucularımıza sunulmaktadır. Bu kültürel zenginlik; bazen ihtişamlı bir görüntü içinde

bol malzemesi olan damak çatlatan lezzetlere sahip ama herkesin yapamayacağı ya da alamayacağı yemeklerle bazen de göçmenliğin ya da fakirliğin verdiği sakinlik, mütevazılık ve gereksiz mahcubiyetin özelliğini taşıyan ama tadından ve nefasetinden taviz vermeyen lezzetlerle günümüze kadar devam etmiştir.

Sevgili Edirne dergisi okurları, yazının başında ifade edilen düşünceler muhtemelen sizin de aklınıza gelmiştir. Ben de uzun yıllardır içmesem "Edirne yemek kültürü içinde böyle bir çorba var mı?" diye düşünebilirdim. Ay-

şekadın Uzunkaldırım'da darsokak olarak adlandırılan ve iki kişinin yan yana ancak geçebileceği sokağın başındaki anneannemin evinde içtiğim bu çorba, özellikle körpe ıspanakların kökleri ile muhteşem olur. Çorba kültürü zaten bizim genetiğimizde var. Bazıları için ana yemeğe hazırlık olan çorba, parasını hesaplayarak harcayan öğrencilerin her daim (bol ekmekle) ana yemeği olur. İşkembe, uğmaç, tarhana, tavuk bunlar bizim için vazgeçilmez, mercimeği lütfen unutmayalım...

Bir de eğlenceli bir çorba hikayesi ki gerçekten yaşanmıştır. Uzun yıllar önce ilk defa Bulgaristan'a çıkan bir Edirneli bütün gün gezmiş çok da yiyecek bir şey bulamamış, sonunda çorbada karar kılmış. Yanında bol ekmek bir çorba, hem ucuz hem gönlü rahat, afiyetle yemiştir! Lâkin bizde ücretsiz olan ekmek orada parayla, çorba parası kadar ekmek parası vermiş. Gülerek anlatırdı.

**Çorba için gerekli malzemeler:** (Dört kişilik) Küçük bir soğan, yarım kilo ıspanağın kökü, 2 litre su, tuz, yarım su bardağı sıvı yağ.

**Terbiye için:** Bir yumurta sarısı, üç yemek kaşığı yoğurt, yarım limonun suyu, iki yemek kaşığı un.

Gelelim pişirilmesine, ıspanak güzelce temizlenir ve kökleri bir yere ayrılır. Tencereye konulan sıvı yağda, rendelenmiş ya da küçük doğranmış soğan hafifçe kavrulur ve akabinde ıspanak kökleri tencerede bu soğan ile birlikte döndürülür. ıspanaklar yumuşadıktan sonra su ve tuz ilave edilir ve kaynamaya bırakılır (yaklaşık 15 dakika). Bu arada terbiye için yumurta, yoğurt, limon suyu ve un uygun bir kaptaki çırpılır. Bu karışımın içine kaynayıp pişme kıvamına gelmiş olan bir kepçe çorba suyu, yavaş yavaş konularak çorbanın terbiyesi hazırlanır. Bu işlem önemlidir, bu sayede terbiye esnasında çorbanın kesilmesi önlenmiş olur.

Terbiye için hazırlanan karışım, kaynayan çorbanın içine yavaşça dökülür ve bir taraftan da karıştırılır. Birkaç dakika daha kaynatıldıktan sonra ocak kapatılır ve ıspanak kökü çorbası hazır hale gelir.

Farklı, lezzetli, sağlıklı ve kolayca hazırlanan bir Edirne çorbası. Tadına doyum olmaz. Afiyet olsun...



Fotoğraf: Dr. Öğr. Üyesi Rifat GÜRGENDELİ