



MOLDOVA CUMHURİYETİ'NDE YAŞAYAN GAGAUZLARIN YÖRESEL YEMEKLERİ

Local Dishes of Gagauz People Living in the Republic of Moldova

Ana-Maria PANCU*

Hava SELÇUK*

Öz

Gagauz mutfağı, genel olarak Gagauzların bulunduğu yerlerdeki komşularıyla olan temasları sonucunda oluşmuştur. Gagauz mutfak kültürü Türk, Slav, Romen, Yunan ve Bulgar etkileşimiyle ortaya çıkan ve çeşitli yemeklerden oluşan bir gastronomi sanatıdır. Bu araştırmamızda Moldova Cumhuriyeti topraklarında yaşayan Gagauzların yöresel mutfağının yapısı üzerinde durmaya çalışacağız. Bu çalışmada amaç, Gagauzların yaşadığı alanda saha çalışması yaparak elde edilen verileri Rusça ve Rumence kaynaklarla destekleyerek kültürel ve geleneksel ürünleri henüz kaybolmadan kayıt altına almak ve akademik literatüre kazandırmaktır. Gagauzların mutfak kültürünü anlatan yazılı kaynaklar yeterli değildir. Bu nedenle yapılan saha araştırması sayesinde konuyla ilgili veriler toplanarak alana katkı sağlanmış ve Gagauz yemek kültürü ortaya konmaya çalışılmıştır. Aynı zamanda bu çalışma Moldova Cumhuriyetinde yaşayan Gagauzları yakından tanıma ve tanıtmayı da amaç edinmiştir. Böylece araştırmada Gagauzların gündelik ve bayram yemekleri, yemek pişirme ve saklama yöntemleri, yiyecek ve içecek örneklerine yer verilmiştir. Kökenleri Orta Çağ'da Karadeniz'in kuzeyine gelen ve sonrasında Balkanlara yerleşen konargöçer Türk halklarına dayanan Gagauzların pek çok yemek isimlerinin Türk sözcükleriyle olan benzerliği tespit edilmiştir.

Anahtar Sözcükler: Gagauz, gastronomi, yöresel, kültür, Moldova Cumhuriyeti.

ABSTRACT

Gagauz cuisine was mainly formed as a result of the contacts of Gagauz people with their neighbors. Gagauz culinary culture is a gastronomic art consisting of various dishes that emerged with the interaction with Turks, Slavs, Romanians, Greeks and Bulgarians. In this research, we focus on the structure of the local cuisine of Gagauz people living on the territory of the Republic of Moldova. The aim of this study is to record the cultural and traditional products before they are lost and to add them to

* Doktora Öğrencisi. Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Kayseri/Türkiye. E-posta: pancu.anamaria@gmail.com. ORCID: 0000-0002-4606-1322.

* Prof. Dr., Erciyes Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü, Kayseri/Türkiye. E-posta: hselcuk@erciyes.edu.tr. ORCID: 0000-0002-9136-9158.

the academic literature by including the Romanian and Russian resources obtained while doing fieldwork in the area where the Gagauz people live. Written sources that can express the culinary culture of Gagauz are not sufficient at this step. For this reason, thanks to the field research and the sources gathered the records made about Gagauz food culture enriches the bibliography. At the same time, this study aims to get to know and introduce the Gagauz people living in the Republic of Moldova. Thus, daily and festive meals, cooking and storage methods, food and beverage kinds of Gagauz people are included in the research. It has been determined that the names of many dishes of the Gagauz people whose origins are based on the nomadic Turkish peoples who came to the north of the Black Sea in the Middle Ages and settled in the Balkans, are similar to Turkish words.

Keywords: Gagauz, gastronomy, regional, culture, Republic of Moldova.

Giriş

Gagauzların tarihsel gelişimine bakıldığında, onların çoğunlukla Moldova Cumhuriyeti, Romanya, Ukrayna, Rusya, Belarus, Orta Asya, Balkanlar, Baltik ülkeleri, Brezilya¹ ve Türkiye Cumhuriyeti coğrafyalarında yerleştiklerini görüyoruz. Gagauz nüfusu aşağı yukarı 300 bin olarak tahmin edilir (Güngör ve Argunşah, 2002: 1), ekseriyet bir kısmının ise 2014 Moldova Cumhuriyeti Nüfus Sayımı verilerine göre 138.519 kişinin Moldova Cumhuriyeti'ne yerleşmiş olduğu görülmektedir (URL-1).

Gagauzların kökeni hakkındaki en yaygın teori onların Türk asıllı olduklarını ve Türk dili konuştuklarını söylemektedir. Orta Asya'dan Oğuz boylarıyla birlikte Orta Çağ'da Karadeniz'in kuzey kısmına göç eden bu Türk kavmi uzun süre Balkanlarda yaşamını sürdürmüştür. Yüzyıllar boyunca Dobruca bölgesinde bulunan Gagauzların dili ve kültürü Türk altyapısına sahip olsa da Balkan bölgesinden de gelen sosyo-kültürel unsurlar içermektedir. 18. yüzyılının sonlarına doğru Çarlık Rusya'sının egemenliği altında olan Besarabya'ya (günümüz Moldova Cumhuriyeti) ciddi bir Gagauz göçü gerçekleşmiştir. (Vasilos, 2009: 89) Rusya'nın teşvikleriyle beraber güney Besarabya'ya yerleşen Gagauzlara ev ve arazi verilmiştir. Zengin ve verimli topraklarıyla Moldova Cumhuriyeti'nde Gagauzların ana uğraşı yüzyıllar boyunca tarım ve hayvancılık olmuştur.

1991 yılında Moldova Cumhuriyeti'nin Sovyetler Birliği'nden bağımsızlığını kazanmasıyla beraber güney bölgesinde yaşayan Gagauzlara da özerklik tanınmıştır. Böylece 1994 yılında Gagauz Yeri Özerk Bölgesi kurulmuştur.

¹ 1925 yılında birçok Gagauz, aileleri ile birlikte Brezilya'ya göç ederek çiftçilik, hayvancılık, bağcılık ve şarapçılık gibi işlerle çalışma hayatına katılmışlardır (Güngör ve Argunşah, 2002: 2).

O yıllardan günümüze kadar geçen süreçte Moldova Cumhuriyeti (Gagauz Yeri dâhil) Avrupa Birliği ülkelerine, Türkiye Cumhuriyeti ve Rusya Federasyonu'na tarım ve hayvan ürünleri ihraç etmektedir. Şarap yapımı ve süt ürünlerinin kalitesiyle bilinen Gagauz Yeri Özerk Bölgesi uluslararası platformlarda çeşitli ödüller almış ve gün geçtikçe bu alanda teknolojilerini geliştirmiş ve geliştirmeye devam etmektedir. Gagauz Yeri Özerk Bölgesi'ndeki şarap imalathaneleri yüksek kalitede şaraplar, tatlı şaraplar ve köpüklü şaraplar üretmektedir (URL-2).

Günümüzde Gagauzların kültürü ve folkloru beraber yaşadıkları veya komşu ülkelerden ithal edilen unsurlarla zenginleşmiştir. Ne var ki tarihte farklı topraklarda bulunmuş ve kimi dönemlerde göç ederek yaşamını sürdürmüş Gagauzların esas kültür, gelenek ve dilini zamanla yitirdiğini görmekteyiz. Sovyet döneminde milli duygularını, dinini, dilini ve kültürünü tam anlamıyla yaşayamayan Gagauzlar tarihte yok olma tehdidiyle karşı karşıya kalmışlardır. Moldova Cumhuriyeti'nin bağımsızlığını kazanmasıyla birlikte Gagauz dili ve kültürü canlandırılmaya başlanmıştır. Aynı zamanda bu konuda Türkiye Cumhuriyeti'nin katkısı büyüktür. Eğitim, sağlık, altyapı vb. alanlara yapılan hem maddi hem de manevi yardım ile birlikte Gagauzların dili ve kültürü tekrardan var olmaya başlamıştır. Tekrardan canlanmaya başlayan Gagauz yazılı tarihi, edebiyatı, dili, dini, kültürü ve geleneklerinin araştırılması ve tanıtılması bu milletin canlılığını yitirmemesi adına büyük bir önem taşımaktadır. Bu çalışmanın amacı; Gagauz mutfak kültürünü meydana çıkarmak, yiyecek örnekleri ve adlarını ortaya koymak ve bayramlarda hazırlanan özel yemeklerin sembollerini Gagauz dini ve kültürü ile ilişkilendirmenin yanı sıra akademik literatüre bilgi ve birikim katmaktır (Pancu, 2018: 36-58).

1. Gagauzların Menşei

Tarih araştırmacıları Gagauzların nereden geldiğine dair ortak bir görüşte mutabık değillerdir. Yapılan araştırmalar sonucunda Rumen, Rus, Bulgar, Yunan, Gagauz ve Türk tarih bilimcilerinin ortaya koydukları 20'den fazla görüş ve tez vardır. Bu 20 tez içerisinde en yaygın olanlardan birisi Gagauz soyunun Oğuz boylarından geldiğidir. Bu teori Gagauzların tarihini kaleme alan Gagauzların büyük manevi lideri ve din adamı Mihail Çakir tarafından (2007: 65) da güçlü bir biçimde desteklenmiştir. Zeki Velidi Togan, Akdes Nimet Kurat, Atanas Manov, Müstecip Ülküsal, Hüseyin Namık Orkun, İbrahim Kafesoğlu, Hikmet Tanyu, Kara Şemsi ve Theodor Menzel çok az farklarla Gagauzların Oğuz Türklerinin Balkanlar'daki kalıntıları olduğu görüşündedirler (Güngör ve Argunşah, 1993: 19-20). Tadeusz Kowalski'ye göre Gaga-

uzlar Peçenek, Oğuz, Kıpçak, Karakalpak ve Anadolu Selçuklu Türklerinden meydana gelen ve onların sentezi bir Türk topluluğudur. Bu görüş Türkiye'deki Gagauz araştırmacıları Mustafa Argunşah ve Harun Güngör tarafından da desteklenmektedir (1993: 8). Gagauzların kökeninin Oğuzlara dayandığı teorisini kabul edersek tarihsel bulgular ışığında onların 13. yüzyılda Balkanlara yerleştikleri ve 18. yüzyıla kadar bu topraklarda yaşadıklarını söyleyebilmekteyiz. Balkanlardaki bu sürecin sonunda Gagauzların bu coğrafyadan sürülmeleri önemli bir dönüm noktasıdır. Sürgünde 1768-1774, 1787-1791 ve 1806-1812 Rus-Osmanlı savaşları da etkili olmuştur. (Güngör ve Argunşah, 1993: 36-37). Gagauzlar buldukları Dobruca bölgesini terk etmek zorunda kalıp Ruslar tarafından Besarabya'nın (Moldova Cumhuriyeti) güneyine yerleştirilmiştir. Rus egemenliğine geçen Besarabya'ya Gagauzların göçü çeşitli Rus teşvikleri (ev, arazi, askerlikten muafiyet, geri ödemesiz kredi, hibe, vb.) ve sağlanan imkanlarla artmıştır. 19. yüzyılın başında Nogay Tatarları Besarabya'nın Bucak bölgesinden göç ettiklerinde Moldova Cumhuriyeti'nin güneyinde yaklaşık 1,5 milyon m² bir alan boş kalmıştı. Bu durum Rus İmparatorluğu'na; Dobruca'dan gelen Bulgar ve Gagauzları bölgeye yerleştirme imkânı sağlamıştır. Bu olay Rusya'yı Ortodoks Hıristiyanları Osmanlı İmparatorluğu'na karşı koruyan tek devlet durumuna getirmiştir. Besarabya'nın yabancı güçler tarafından sömürgeleştirilmesi Rus İmparatorluğu'nun ulussuzlaştırma politikasını açık bir şekilde ortaya koymaktadır (Vasilos, 2009: 88-89). 1994'te özerk bölge statüsünü kazanana kadar Gagauzlar Besarabya'nın güneyinde yaşayıp Rus Çarlığı, Romanya Krallığı ve Sovyetler Birliği'nin hâkimiyeti altında bulunmuşlardır. Ancak 1991 yılında Sovyetler Birliği'nden bağımsızlığını ilan eden Moldova Cumhuriyeti'nin yeni siyasi ve milli görüşlerinden hoşlanmayan Gagauzlar özerklik talebinde bulunmuşlardır. Böylece 1994 yılında, Moldova Parlamentosu yeni Anayasa'nın kabul edilmesiyle birlikte Gagauz halkına self determinasyon hakkı verdi. Gagauz Yeri Özerk Bölgesi olarak adlandırılan dolay Moldova Cumhuriyeti'ne bağlı bölgesel bir özerkliğe sahip bir otonomi ve kendi kaderini tayin etme biçimi olarak özel bir statüye sahip olup Moldova'nın toprak bütünlüğünün parçasıdır (URL-3). Gagauz Yeri'nin resmi dilleri Rumence, Gagauzca ve Rusçadır. Gagauz Yeri Özerk Bölgesi'nin yüzeyi 1.830 km² olup üç idari bölgeye ayrılır: Comrat, Ciadîr-Lunga ve Vulcâneşti. Gagauzların çoğunun mensup olduğu din Ortodoks Hıristiyanlıktır (URL-1).

2. Gagauzların Gündelik Mutfak Kültürü

Geleneksel gıdalar, nesilden nesile aktarılan, uzun süre tüketilen yemeklerdir. Bu yiyecekler genellikle yerel, bölgesel veya ulusal bir mutfakta

tarihsel emsal oluşturmaktadır. Yiyecekler genellikle kültürel kimlikleri koruma noktasında önem arz etmektedir. Mutfak kültürü kavramı beslenmeyi sağlayan yiyecek ve içecek kültürünün, hazırlanma, pişirme, saklama ve tüketim süreçlerinin, aynı zamanda bu süreçte kullanılan araç-gereçlerin derlenerek oluşturduğu bir kültürel yapıyı anlatır (Ögel, 1991: 362).

Geleneksel Gagauz yemekleri bize bu bölge halkının ekonomik faaliyetleri hakkında da ipuçları vermektedir. Hayvancılık, tarla çiftçiliği, bahçecilik ve arıcılık gıda ürünleri için geniş bir taban oluşturmaktadır. Geleneksel yemeklerde kullanılan ürünler genellikle bölgede yetişebilen tarım ve hayvancılık ürünlerinden seçilmektedir. Gagauz halk mutfağını etkileyen bir diğer unsur ise bölge halkının komşu halklarla olan ilişkileri ve kültürel paylaşımlarıdır. Hem bölgesel ürün ve tarifler hem de komşularla olan etkileşimler harmanlandığında lezzetli olarak kabul edilen Gagauz mutfağı ürünleri ortaya çıkmaktadır. Başta Türk mutfağı ile benzerliklerin yanı sıra Gagauzların yemekleri Bulgar, Moldova, güneydoğu Romanya ve güney Ukrayna mutfaklarından da izler taşımaktadır. Gagauz mutfağında beslenme alışkanlıkları incelendiğinde ise 19. yüzyılda günde dört öğün yemek yenildiği ve bunların; “saba ekmää” (sabah gün doğumu), “üülen” (öğlen), “ikindi” (öğleden sonra) ve “avşam ekmää” (akşam yemeği) olarak adlandırıldığı görülmektedir (Moşkov, 2004: 393). Bu mutfak; çorbalar, tahıllar, unlu mamuller, et ve sebze yemekleri, tatlılar ve içeceklerden oluşmaktadır. Mutfak ürünlerinin bir dizi sınıflandırması vardır. En önemli Gagauz yemekleri kategorilere aşağıdaki şekilde ayrılmıştır: a. Unlu mamuller ve tahıllar, b. Bitkisel kökenli gıda ürünleri ve çorbalar, c. Hayvansal gıda çeşitleri, d. Tatlılar ve içecekler. Aşağıda belirtilen gıda çeşitlerinin çoğunu Temmuz 2022 ile Ağustos 2022 tarihleri arasında yaptığımız saha çalışmalarında tatma fırsatı bulduk. Diğer bir kısmı ise ortak yemeklerimiz (Romanya/Moldova-Gagauz) arasında olduğundan dolayı hem çocukluk hem de erişkinlik döneminde tattık. Çalışmanın birinci yazarına göre, damak zevkine en uygun olanı gözleme, kaurma ve kırma idi. Pancu'nun Türkiye'de geride bıraktığı 8 senenin ardından söylemek istediği, Türkiye'deki insanların mutlaka denemesi gerektiğini düşündüğü ürünlerin kurban bulguru, kolaç ve kesmä çorbası olmasıdır. Bu yemekler içerisinde kesmä çorbası erişte çorbasını andırırken, kolaç ise Türk mutfağından herhangi bir yiyeceğe benzememektedir.

2.1. Unlu Mamuller ve Tahıllar

Tüm tarımla uğraşan topluluklarda olduğu gibi Gagauzlar da geleneksel beslenme sisteminin merkezine ekmeği koymuşlardır. Aynı zamanda ekmeğin geleneksel kültürdeki en anlamlı sembollerden biridir. Gagauzlar,

ailelerinde ekmek pişirmeyi bayram ve törenler ile ilişkilendirmektedir. Gagauz halk mutfağında pirinç, mısır, papşoy (mısır kırığı), arpakaş (arpa kırığı), karabuğday tanesi, yulaf, darı, mercimek, fasulye, nohut, soya, grah (bezelye), barbunya, bakla (kara bakla) gibi ürünler oldukça fazla kullanılmaktadır (Güleç ve Durlu Özkaya, 2022: 484). Gagauzların unlu mamuller ve tahıllar ilgili ürünleri şunlardır:

Kolaç: Örgü tarzındaki geleneksel ekmeğin adıdır. Rumence ismi “colac” olan bu ekmek Ortodoks Hıristiyanlar için önem arz etmektedir. Çeşitli törenlerde bu yiyeceğin sunumu yapılır. Örneğin; hamur ritüeli ile düğün başlar, cenaze törenleri için en az 12 çeşit ekmek pişirilir, vaftiz töreninde de doğum yapan bir kadına haşlanmış tavukla kolaç servis edilmektedir (Marunevici, 1988: 157). Mayalı, genelde buğdaydan somun ekmek şeklinde içi sade, yuvarlak, değişik formlarda olan kolaç tüm geçiş dönemi ritüellerinde mevcuttur ve genellikle aile yakınlarına dağıtılmaktadır. Bu ritüel ekmek dağıtıldığında, kaderin ve mutluluğun yeniden dağıtıldığını sembolize etmektedir. (Soroceanu, 2017: 24).

Pita: Mayasız kek anlamına gelir, en eski ekmek türüdür. Gagauzların açık ocakta pişirme adetleri vardır. Bu adet en eski fırıncılık tekniği olarak kabul edilmektedir (Kopuşçu, 2016: 39). Unlu mamuller arasında önemli yeri olan pita, doğum törenlerine de ismini vermiştir: “küçük pita” ve “büyük pita”. Kutlamalarda ebe, gelen misafirlere pita hazırlamakta ve ikram etmektedir (Soroceanu, 2017: 24).

Gözleme: Geleneksel Gagauz toplumunda yağda kızartılmış gözleme refah işareti olarak kabul edilirdi. Modern Gagauz dilinde bu kelime içi dolgulu hamur ürünlerini ifade etmek için kullanılır: “piinirli gözlemä” (peynirli gözleme), yaanın gözlemä (etli gözleme) (Kopuşçu, 2016: 42).

Akıtma/Lalangı/Lalanga: Gagauz yöresel mutfağında sıvı hamurdan elde edilen ürünler ayrı bir yer kaplamaktadır. Bunların arasında yumurta ile karıştırılmış özel bir börek türü vardır; “lalangi”. Bu yemek Balkan-Tuna bölgesinde yaygındır. Akıtma, bir tür krep için kullanılan terimdir. Hamuru; buğday unu, su, tereyağı, süzme peynir ve yumurtadan hazırlanmaktadır. Akıtma, domuz yağıyla kızartılmaktadır (Kopuşçu, 2016: 49-50).

Kıvırma/Kırma: Gagauz mutfağının karakteristik bir yemeğidir. Elde açılan yufkanın arasına inek veya koyun peyniri, oluklu veya rulo şeklinde sarılıp üzerine kaymak ve yumurta eklenerek fırında pişirilmektedir (Marunevici, 1988: 158).

Bulgur: Gagauzların beslenme sisteminde önemli bir yeri vardır ve ana bileşeni tahıldır. En yaygın pişirme şekli yağ, soğan ve domatesle tatlandırılmış, kazanlarda veya bakır kaplarda ya da et ve baharat ile fırında pişirilen bulgurdur. Bayram vesilesiyle bu tahıl, kurbanlık kuzu ile (kurban bulguru), sıradan günlerde ise et veya balıklarla birlikte pişirilmektedir (Nicoglo, 2004: 72).

Sarma ve Dolma Biber: Et, yağ, soğan, pirinç ve baharatların eklenmesiyle kıyma temelinde, Gagauzların ritüel ve bayram sofraları için sarma ve dolma biber hazırlanır. Gagauzlar dolmaları bir kazanda veya kil kaplara koyup ağzını sıkıca kapatarak kızgın bir fırında pişirmektedirler (Kopuşçu, 2016: 55).



Fotoğraf 1-2: Gagauz kırma ve gözlemä (Pancu Arşivi, 2022)

2.2. Bitkisel Kökenli Gıda Ürünleri ve Çorbalar

Tarım ve hayvancılığa dayanan Gagauz Yeri Özerk Bölgesi'nin toprakları verimli olduğu için yetiştirilen sebze türleri çeşitlilik göstermektedir. Lavana, alabaş laana, kartof (patates), biber, yakıcı biber (çuşka), çukundur (pancar), hıyar (salatalık), patlıcan, mor patlıcan, domates, kabak (bal kabağı) bölgede yetiştirilen sebzelere örnek teşkil etmektedir (Güleç ve Durlu Özkaya, 2022: 479).

Kallä: Gündelik yemekler arasında yer alan etli veya etsiz buğday gevreği ile yapılan bir tür lahana turşusu yahnisi olan bu yiyecek genellikle fırında pişirilmektedir. Vulcänesti bölgesinde bu yemek için kullanılan terim ise laana bulgurudur (Nicoglo, 2004: 74).

Kıyma: Gagauzların sofralarındaki bir diğer lezzet lahana turşusudur. Sonbaharda doğranır, tuzlanır, kil sürahilere veya fiçılara konur ve üzerine tuzlu su ilave edilir. Lahana turşusu, üzerine ince doğranmış soğan ve bitkisel yağ eklenerek sofrada salata olarak yerini alır (Kopuşçu, 2016: 62).

Turşu: Ağırlıklı olarak sebzelerden hazırlanan turşular da ayrı bir Gagauz yiyeceğidir. Biber ya da patlıcanlar oyulur. İçerisine ince kıyılmış laha-

na ve havuç doldurulur. Doldurulan ürünler kavanozlara yerleştirilir. Üzerine soğan, yeşillik ve salamura ya da taze üzüm suyu eklenir ve bekletilir. Ayrıca bölgede karpuz, elma, salatalık, domates gibi ürünlerin de turşusu yapılmaktadır. (Moşkov, 2004: 392).

Süüş kartofı (haşlanmış patates), mantarcık (kabukları ile yağda pişmiş patates), kaurulmuş kartofı (kızartılmış patates) gündelik yemekler arasında sayılabilir. Domates ve soğan ile kızartılan “kaurulmuş biber” özellikle yaz aylarında yenilen diğer bir sebzeli yemektir (Güleç ve Durlu Özkaya, 2022: 480).



Fotoğraf 3. Kallä (Pancu Arşivi, 2022)

Gagauzların yöresel mutfağında et, süt ürünleri, unlu mamuller, baklagiller, sebzeler ve balıklar çorbalarda yaygın olarak kullanılmaktadır. Gagauz mutfağının çorbaları ana malzemesine göre adlandırılmaktadır: kuzu çorbası, tauk çorbası (tavuk çorbası), uuma çorbası (un çorbası), barsak çorbası (kuzu sakatatı çorbası), laana çorbası, balık çorbası, mantar/ mantara çorbası, süt çorbası, fasülä çorbası (fasulye çorbası) (Kopuşçu, 2016: 88).

Kesmă Çorbası: Türkiye’de erişte çorbası olarak bilinen bu yemek köy tavuğu ile yapılır. Moldova ve Romanya’da yaygın olan bu çorba içerisinde havuç, patates, soğan, yeşillik ve baharat barındırır.



Fotoğraf 4. Kesmä çorbası (Pancu Arşivi, 2022)

2.3. Hayvansal Gıda Çeşitleri

Gagauzların yöresel et yemeklerinden yaygın olanları aşağıda yer almaktadır. Gagauz ekonomisinin temeli tarım ve hayvancılıktan müteşekkildir. Hayvancılığın büyük bir kısmını küçükbaş ve sığır yetiştiriciliği oluşturmaktadır. Gagauzları yakından araştıran Türkolog V. Moşkov, Bucak bölgesinde yaşayanların et yemekleri hakkında şu şekilde yazmıştır:

En çok yemek için kullanılan et, kuzu ve dana etidir. Sığır eti ve domuz eti nispeten nadiren yenilmektedir. Et, çorba dışında tavada kızartılarak veya şışte pişirilerek yenir. Her ikisine de “kebab” denir. Kuzu ve dana eti köy idaresinin izniyle kasap dükkânında her zaman satılmaktadır. Yemeklerin hazırlanması için gerekli olan domuz ve domuz yağı, kış için tuzlu halde saklanır. Balık ise daha çok Komrat’taki pazardan alınır (Moşkov, 2004: 390-391).



Fotoğraf 5. Sıcak Kavurma (Kopuşçu, 2016: 124)

Kavurma: Gagauz mutfağının belki de en popüler ve meşhur yemeği kavurmadır. Tıpkı Türkler gibi Gagauzlarda da hem sıcak hem de soğuk olarak tüketilmektedir. Kavurmanın soğuk versiyonunda daha çok kuzu eti kullanılırken, domuz eti bonfile ve sakatat ise çoğunlukla sıcak yemek için kullanılmaktadır. (Kopuşçu, 2014: 23). Sıcak kavurma tarifi şöyledir:

Malzemeler: 2 kilo kuzu eti, kuzu kaburgası, sakatat, 200 ml ayçiçek yağı, 5-6 soğan, kırmızı biber salçası, 100 ml. beyaz şarap, 2-3 adet acılı kırmızı biber, kekik, dereotu, maydanoz, defne yaprağı, kereviz. Yapılışı: Koçun karkasından bağırsakları çıkarılır ve içlerindeki yağı ayrılır. Karaciğeri, kalbi, böbrekleri zar ve deriden ayrılır ve küçük parçalar halinde kesilir. 2-3 kaburga her biri 5 cm olacak şekilde dikdörtgen şeklinde kesilir. Taze et su ile yıkanmamalıdır. Bir kazanda 200 ml ayçiçek yağı ısıtılır ve üstüne et, kaburga, sakatat koyulur. Kapağı kapalı olarak kısık ateşte pişirilir. Yaklaşık yarım saat sonra ete 300 gr özel bir şekilde doğranmış soğan eklenir, bunun için bıçağın farklı açılarda tutulması gerekir. Soğan, kavurma sırasında kıvrıldı-

ğında, süslü kıvrımları yemeğe güzel bir görünüm verecektir. Sonra biber salçası eklenir. Eti sulu yapmak için 100 gr. beyaz şarap dökülür. En sonunda kekik, maydanoz, dereotu, kereviz, defneyaprağı, acı kırmızı biber ve tuz eklenerek sıcak servis yapılır. Geleneksel olarak kavurmanın sosuna ekmek veya mamaliga (mısır unundan yapılan ekmek) bandırılarak yenilir. Yemeğin yanında genellikle kırmızı şarap servis edilir (Kopuşçu, 2014: 43).

Manca: Gagauzların yöresel mutfağında özel bir yer alan soslu bir türlü yemeğidir. Çoğu, soğanla kızartılmış ve un sosunda domates veya kırmızı biber salçası eklenerek sotelenmiş etlerdir. Bu yemeğin farklı çeşitleri vardır; suannı mancası (soğan sosu), labada mancası (kuzukulağı sosu), kartofı mancası (patates sosu), patlacan mancası (domatesli patlıcan sosu), erik mancası (erik sosu), balık mancası (balık sosu), turşu mancası (turşu sosu), meşmer mancası (yumurta ve peynir sosu), kallä mancası (lahana sosu) (Kopuşçu, 2014: 25).

Bahur: Haşlanmış domuz kellesinden ve et parçalarından kıyma yapılır. Acılı kırmızı biber, sarımsak ve baharatlar da eklendikten sonra iyi yıkanmış domuz midesine doldurulur. Daha sonra et suyunda kaynatılıp ve presle bastırıldıktan sonra soğuk bir yere konulmaktadır. Masaya soğuk meze olarak servis edilir veya yağın içinde soğuk ve karanlık bir yerde saklanılabilmektedir. (Marunevici, 1988: 164).

Çullama: Bazı Gagauz köylerinde “çullama” denilen bir yemek yapılırdı. Bu terim “soslu pişmiş et” anlamına gelmektedir. Yemeğin zorunlu bir bileşeni, kalın beyaz un sosudur. Bu yemeğin ana malzemesi sadece et değil, mantar, patates vb. de kullanılmaktadır (Kopuşçu, 2014: 21).

Kızartma: Ayçiçek yağında pişirilen et yemeğine Gagauzlarda kızartma denmektedir. İnce kıyılmış et parçaları özenle kızartılır, çırpılmış yumurta, baharat ve yeşillikler eklenerek pişirilir (Nicoglo, 2004: 77).

Paça: Gagauzlarda hayvanların (domuz, kuş, horoz) kafa, bacak ve kuyruklarından paça pişirilmektedir. Bu yemek genellikle bayramlarda ve kutlamalarda servis edilmektedir. Geçmişte domuz veya büyükbaş kesimi büyük bayramlara (Paskalya, Noel, Yeni Yıl) denk gelecek şekilde ayarlanırdı (Marunevici, 1988: 163).

Pastırma: Gagauzlarda et geleneksel olarak tütsülenerek veya kurutulularak saklanmaktadır. Baharatlanmış (kekik, kimyon, kırmızı ve karabiber) et parçaları, pizola, jambon tuzlu bir çözeltiye konur, daha sonra etler köydeki evin saçaklarına çengellerle asılırdı. Pastırma için kullanılan en yaygın et türü domuzdur (Kopuşçu, 2014: 28).

Sucuk: Geçmişte her Gagauz'un kendi çiftliği vardı. Çiftlikte kesilen domuz ya da buzağı etinden ev yapımı sucuk yapmak yaygın bir gelenektir. İnce kıyılmış et domuz yağı ve baharatların ilavesi ile hayvanın iyi yıkanmış bağırsaklarına doldurulmak üzere hazırlanırdı. Saklanması için soğuk bir yere asılır ve kurumaya bırakılır. Gagauzların çoğu "sucuk" kelimesini genellikle ev yapımı sucuğu belirtmek için kullanırlar. Birçok ailede ev yapımı sucuk yapma teknolojisi hala korunmaktadır (Kopuşçu, 2014: 31).

Gaygana, Pişmiş Yımırta ve Kaurulmuş Yımırta: Gagauzlarda yumurta, süzme peynir veya tulum peynirinden "gaygana" adı verilen bir omelet hazırlanmaktadır. Yumurtalar haşlanmış (pişmiş yımırta) ve pişmiş çırpılmış yumurta (kaurulmuş yımırta) şeklinde hazırlanmaktadır. Paskalyada ise haşlanmış kırmızı boyalı yumurtalar bayramın en önemli sembolü sayılmaktadır (Kopuşçu, 2016: 85). Gagauz yöresel mutfağı Balkan bölgesinde oluşmuş olmasına rağmen çeşitli et yemekleri hazırlama, et ve diğer hayvansal kökenli ürünleri saklama teknolojisi dâhil olmak üzere Türk geleneklerine dayanmaktadır.



Fotoğraf 6. Sıcak kavurma ve bulgur (Pancu Arşivi, 2022)

2.4. Tatlılar ve İçecekler

Koliva: Haşlanmış buğday ve şekerle yapılan bu karışım her zaman bir ritüel yemek olmuştur. Ortodokslara özgü bu yemek yaygın olarak cenazelerde, anmalarda, Noel arifesinde ve oruç sırasında kutsal yiyecek olarak tam buğday tanelerinden pişirilmektedir. Ölüm törenlerinde koliva üstüne şekerle haç şekli yapıp üzerine mum dikilmektedir. Ölenin ruhuna ikram edilen bu yemek kutsal sayılmaktadır (Perçemli, 2011: 181).

Sütleş: Sütte pişirilmiş koyu buğday lapasının adı sütleştir. Bu yemek eskiden ölüm ve cenaze törenleriyle ilişkilendirilmiştir. Daha sonra Gagauzlarda koyu buğday yerine kuru erik ile pişirilen pirinç kullanılmaya başlanmış ve gündelik yaşamda tüketilebilen tatlılar arasına girmiştir (Kopuşçu, 2016: 59).

Halvița: Şeker ve su karıştırıldıktan sonra tavada kısık ateşte koyulaşana kadar pişirilir. Bu tatlı türü düz bir taş üzerinde ince çubuklar şeklinde yuvarlanır. Tamamen donmamışken küçük parçalar halinde kesilir ve hafifçe bükülür. Bu tür tatlılar beyaz ve pembedir (Moşkov, 2004: 393).



Fotoğraf 7. Sütleş (Kopuşçu, 2016: 131)

Gagauz Yeri Özerk Bölgesi toprak verimliliğinin sayesinde üzüm bağları ve şarap yapımıyla ünlüdür. Hatta her yıl Kasım ayında Gagauz Şarap Yortusu festivali düzenlenmektedir. “Cabernet”, “Comratskoe krasnoe”, “Comrat Gyulu” [Komrat Güllü], “Cahor”, “Aligote”, “Chardonnay”, “Ceadir-Lunga”, “Vodolei”, “Vulkanetskoe”, “Cazaiaç”, “Ciornii Monah” gibi şaraplar Gagauzya’da üretilmekte ve çeşitli yurtiçi ve yurtdışı yarışmalarda ödüller kazanmaktadır (Pancu, 2018: 31). Günümüzde de Gagauz köylerinde, tıpkı Moldovalılarda da olduğu gibi, her ev sahibinin bir mahzeni olur ve sonbaharlarda bağ bozumunun ardından kendi şarabını yapar.

Moşkov’un bir asır önceki gözlemi ise Gagauzların mısır unundan ya da bu amaçla özel olarak ekilen darıdan yapılan bozayı da çok sevdikleridir (2004: 393). Ancak günümüzde yemeğin yanında Gagauzların kefir veya “kompot” (hoşaf) tercih ettiklerini gözlemlemekteyiz. Gagauzların çay tüketim alışkanlıkları Türkiye’deki Türklere göre azdır, çay genellikle kahvaltıda tüketilir.



Fotoğraf 6: Komrat’ta yaşayan Sarı ailesinin evinde bulunan mahzeni ve kışa özel hazırlanan şarap, kompot ve turşular (Pancu Arşivi, 2022)

Sonuç

Bir topluluğa ait yemekler o milletin kültürünün önemli bir parçasıdır. Bölgesel yemeklerde kullanılan malzemeleri incelediğimizde o bölgeye ait ürünleri görmekteyiz. Yemeklerin sunuluş biçimleri, tüketilme şekilleri ise bölgenin kültürünü yansıtmaktadır. Bu nedenle incelediğimiz Gagauz mutfağından anlıyoruz ki bölgede tarımsal faaliyetler ile üretilen ürünler içerisinde buğday, mısır, fasulye, patates, havuç, salatalık, yeşillik, soğan vb. başı çekmektedir. Hayvansal gıdalarda ise sığır, büyükbaş, domuz, tavuk ve balık ağırlıklı ürünlerdir. Özel gün ve törenlerde sunulan ekmeğe ise kültürel olarak onun Gagauzlar için ne kadar önem arz ettiğini ortaya koymaktadır.

Etleri daha önceki dönemlerde buzdolabı olmadığı için kavurma, pas-tırma, sucuk, kurutulmuş et vb. şeklinde muhafaza etmişlerdir. Bu nedenle etlerin bu şekilde muhafazası daha çok göçebe yaşam tarzının sonucudur. Bu ürünlere Gagauz mutfağında da sıkça rastlanması onların tarihlerinde göçebe hayat yaşamış ya da göçebe bir milletin kültüründen etkilenmiş olduklarını ortaya koymaktadır. Ayrıca bazı yemeklerin ve bu yemeklerin sunuluş biçimlerinin (bayram, tören, vb.) bölgedeki diğer topluluklarda da görülüyor olması Gagauzların komşu halklarla etkileşim halinde olduğunu göstermektedir. Yemek isimlerini ve çeşitlerini dikkate alırsak Türk mutfağıyla olan benzerlikler iki ulusun aynı kökten geldiği görüşünü destekler niteliktedir.

Sovyet döneminde desteklenmeyen Gagauz dili, kapatılan kiliseler ve Ruslaştırılma politikalarından ötürü geçmiş ile alakalı çok kısıtlı kaynaklar günümüz çalışmalarıyla zenginleştirilmeye çalışılmaktadır. Kayıt altına alınmadığı için daha önce yok olmakla karşı karşıya kalan bu kültür günümüzde yapılan çalışmalar ile canlı tutulmaya ve gelecek nesillere aktarılmaya çalışılmaktadır.

Kaynakça

- Çakır, Mihail (2007). *Gagauzlar: İstoriya, Adetlär, Dil hem Din*. Kişinev: Pontos.
- Güleç, Hakan ve Durlu Özkaya, Figen (2022). "Gagauz Mutfak Kültürü". *Karadeniz Araştırmaları*, XIX(74): 463-491.
- Güngör, Harun ve Argunşah, Mustafa (1993). *Dünden Bugüne Gagauzlar*. Ankara: Elektronik İletişim Ajansı Yayınları.

- Güngör, Harun ve Argunşah, Mustafa (2002). *Gagauz Türkleri: Tarih-Dil-Folklor ve Halk Edebiyatı*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Kopuşçu, Viktor (2014). *Nazvaniq Tradicionnjx Mqsnjx Blüd v Tureckom i Gagauzskom Qzjkax*. Komrat: NIC Gagauzii im. M. V. Marunevich.
- Kopuşçu, Viktor (2016). *Gastronomicheskaq Leksika v Gagauzskom Qzjke. Nazvaniq Tradicionnjx Blüd*. Komrat: Tipografia Centrală.
- Marunevici, Maria (1988). *Material'naq Kul'tura Gagauzov kon. 19-go-nach. 20-go Vekov*. Chisinau: Shtiinca.
- Moşkov, Valentin A. (2004). *Gagauzj Benderskogo Uezda: Jetnograficheskie Ocherki i Materialj*. Chisinau: Tipografia Centrala.
- Nicoglo, Diana (2004). *Sistema Pitaniia Gagauzov v XIX-Nachale XX Veka*. Chisinau: Tipografia Elena.
- Ögel, Bahaeddin (1991). *Türk Kültür Tarihine Giriş, C.IV*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Pancu, Ana-Maria (2018). *1991 Sonrası Gagauz Yeri Özerk Bölgesi ile Türkiye Cumhuriyeti Devleti Arasındaki İlişkilerin Kurulması ve Gelişmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Kayseri: Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Perçemli, Valentina (2011). *Gagauz Türklerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm Âdetleri*. Doktora Tezi. İzmir: Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Soroceanu, Evdochia (2017). "Pâinea în Ritualurile de Naştere ale Găgăuzilor". *Revista de Etnologie şi Culturologie*, XXI: 22-28.
- URL-1: 2014 Moldova Cumhuriyeti Nüfus Sayımı. <http://recensamant.statistica.md/ro> (Erişim: 03.03.2023).
- URL-2: Gagauzia the Land of Gagauzians. <https://winetours.md/eng/full-day-winetours/gagauzia-the-land-of-gagauzians> (Erişim: 03.03.2023).
- URL-3: Gagauz Yeri Özerk Bölgesi'nin Özel Hukuki Statüsü ile İlgili Yasa. No: 344-XIII, 23.12.94 https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=86684&lang=ro (Erişim: 03.03.2023).
- Vasilos, Vasile (2009). "Politica de Colonizare şi de Deznationalizare Promovată de Tarism in Basarabia (1812-1917)". *Meridian*, 4: 88-96.

“COPE–Dergi Editörleri İçin Davranış Kuralları ve En İyi Uygulama İlkeleri” çerçevesinde aşağıdaki beyanlara yer verilmiştir:

Yazarların Notu: Çalışmadaki sözlü, görsel ve yazılı kaynaklar, proje kapsamında Ana–Maria Pancu tarafından toplanmıştır. Pancu, 17/07/2022–13/08/2022 tarihleri arasında Gagauz Yeri Özerk Bölgesi’ndeki köyleri ziyaret edip düğün, vaftiz, milli ve dini bayramlarına katılıp gözlem yapmıştır.

Finansman: Bu çalışma, SDK–2022–11659 sayılı proje kapsamında Erciyes Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü tarafından desteklenmiştir. Proje başlığı: Moldova Cumhuriyeti Gagauzlarının Sosyo–Kültürel Yapısı.

Destek ve Teşekkür: Bu çalışmada Gagauz Yeri Özerk Bölgesi’nde bizi misafir eden ve saha çalışmaları için kaynak oluşturan Sarı ailesine en içten teşekkürlerimizi sunarız.

Etik Kurul Belgesi: Bu çalışma için etik kurul belgesi gerekmemektedir.

Katkı Oranı Beyanı: Ana–Maria Pancu bu makale için gerekli kaynakları toplayıp Hava Selçuk’un onayına sunmuştur. Ortak okumalar ve çalışmalardan sonra Ana–Maria Pancu saha çalışmalarında topladığı bilgileri yorumlayıp yazıya dökmüştür. Hava Selçuk, yazılı kaynakları derlemiş ve eklemelerde bulunmuştur.

Çıkar Çatışması Beyanı: Bu makalenin araştırması, yazarlığı veya yayınlanmasıyla ilgili olarak yazarların potansiyel bir çıkar çatışması yoktur.

The following statements are made in the framework of “COPE–Code of Conduct and Best Practices Guidelines for Journal Editors”:

Authors’ Note: Oral, visual and written sources in the study were collected by Ana–Maria Pancu within the scope of the project. Pancu visited the villages in the Gagauz Autonomous Region between 17/07/2022–13/08/2022 and attended weddings, baptisms, national and religious holidays and made observations.

Funding: This study was supported by Erciyes University Scientific Research Projects Coordinatorship within the scope of project numbered SDK–2022–11659. Project title: Socio–Cultural Structure of the Gagauzs of the Republic of Moldova.

Acknowledgement: We would like to express our sincere thanks to the Sarı family, who hosted us in the Gagauz Autonomous Region in this study and provided a resource for the field studies.

Ethics Committee Approval: Ethics committee approval is not required for this study.

Author–Contributions Statement: Ana–Maria Pancu collected the necessary resources for this article and submitted it to Hava Selçuk for approval. After joint readings and studies, Ana–Maria Pancu interpreted and wrote down the information she gathered during fieldwork. Hava Selçuk compiled written sources and made adaptations.

Declaration of Conflicting Interests: The authors have no potential conflict of interest regarding research, authorship, or publication of this article.