

KÜLTÜR BAKANLIĞI
HALK KÜLTÜRLERİNİ ARAŞTIRMA ve GELİŞTİRME
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ YAYINLARI : 168
SEMİNER, KONGRE BİLDİRİLERİ DİZİSİ : 38

IV. MİLLETLERARASI
TÜRK HALK KÜLTÜRÜ KONGRESİ
BİLDİRİLERİ

V. CİLT
Maddi Kültür



ROMANYA'DA YAŞAYAN TÜRK MUTFAĞI

Prof. Dr. Mustafa Ali MEHMET
(Romanya)

Yer yüzünde yaşayan ulusların medeniyet seviyelerini yansıtan özelliklerden biri de, şüphesiz, onların beslenme tarzlarıdır. Gerçekten, yüzyıllardan beri, medeniyet ilerledikçe, insanların besin şekilleri de durmadan değişmiş, çeşitlenmiş ve tekâmüle doğru hayli yol katetmiştir. Aynı zamanda, çeşitli gıda maddelerinin korunması ve hazırlanması da, giderek, gelişmiş ve iyileştirilmiştir. Hattâ, bugün, bazı gıda maddelerini yıllarca muhafaza etme imkânları bulunduğunu hepimiz biliyoruz. Yemeklerin hazırlanması hususunda ise, modern araç ve gereçlerle hazırlanarak sunulan yemeklerin ne kadar nefis ve lezzetli oldukları da herkesçe mâlumdür.

Ancak, şunu da belirtmek gerekir ki, dengeli beslenme insan sağlığının korunmasında ne kadar yardımcı olursa, dengesiz beslenme de, o derece hatalıdır ve birçok hastalıkların belirlenmesine neden olur. Nitekim, birçok hastalıkların gıda çokluğundan veya gıda yokluğundan meydana geldiği gibi dengesiz beslenmeden ileri geldiği kuşku götürmez bir gerçektir. Böyle olunca, besin sisteminin sosyal bakımdan önemi kendiliğinden anlaşılır.

Fakat, aynı zamanda, beslenme, sosyal açıdan olduğu kadar, ekonomik açıdan da o derece öneme hâzidir, zira çeşitli gıda maddelerinin ölçülü miktarlar da kullanılması ve yemeklerin oldukça gösterişli ve lezzetli bir şekilde hazırlanarak takdim edilmesi elbette israfî önleyici unsurlardan sayılsa gerektir.

Canlı organizmalar, yaşadıkları müddetçe, sürekli çeşitli gıda maddeleri harcamak zorundadır. İnsan vücudu da, ancak, ona gereken maddelerin verilmesiyle çalışabilir. Bu hususta, "can boğazdan gelir" atalar sözü tam yerinde bir gerçeği ifade etmektedir.

Lâkin, vücûdun iyi bir şekilde çalışabilmesi için, oldukça mükemmel ve düzenli bir beslenme uygulanması ve belli miktarlarda gıda maddeleri kullanılması gerekmektedir. Şüphesiz, bilimsel bir beslenme yöntemi uygulanırken insanların genç ve yaşlı, erkek ve kadın ve meslek grupları da dikkate alınması gereken unsurlardır.

Her ulusun kendine özgü bir beslenme sistemi ve yemek özellikleri olduğunu söyleyebiliriz. Ancak, zamanla insanların bazı hatalı yöntemlerden vazgeçerek sağlıklarını koruma konusundada bir takım önlemler almaya çalıştıkları görülmektedir.

Aslında, dünya'da yaşayan ulusların kendilerine has yemekleri olduğu gibi, birbirlerinden ayrı ve hattâ uzaklarda yaşayan toplulukların da bazan çeşitli faktörlerden dolayı, aynı veya birbirine benzer yemekler yaptıkları da görülmektedir. Hele zamanımızda hayatın giderek süratle çalışmayı gerektirdiği koşullar altında, insanların beslenme metodlarında bir nevi yakınlaşmaya doğru gidildiğini söyleyebiliriz. Nitekim günümüzde, birçok yemeklerin hazır veya yarı hazır bir şekilde sunulduğunu görüyoruz ve onun içinde yaşamımızı sürdürüyoruz.

Ancak, yemek konusuna tarihi açıdan yaklaşacak olursak hiç olmazsa şimdye kadar, çeşitli ulusların yanında, Türk mutfağının, Türk yemeklerinin, dünya mutfağı içinde, seçkin bir yer tuttuğunu söyleyebiliriz. Gerçekten, tarihin eski devirlerinden başlayarak zamanımıza kadar gelince tâ Çin hudutlarından Avrupa ortalarına kadar geniş bir alana yayılmış olan Türkler, gittikleri yerlere diğer örf ve âdetleriyle birlikte, kendilerine özgü mutfağını da beraberlerinde götürmüşler ve oralarda da yaşatmışlardır. Bu hususta, Balkan uluslarının yaşamlarında diğer bazı unsurların yanısıra, Türk mutfağını yani, Türk yemeklerini de gösterebiliriz. İşte bu bakımdan özellikle Romanya'nın Karadeniz ile Tuna arasında, Dobruca adıyla bilinen bölgede yaşayan Türk-İslâm toplumunu bahsettiğimiz uzun tarihin ve geniş alanın bir parçası olarak kabul edebiliriz.

Gerçekten, eskiden beri "Kavimler Geçidi" adıyla tanımlanan Dobruca bölgesine, Osmanlı Türklerinden yüzyıllar önce, çeşitli Türk kavimleri, Hunlardan başlayarak, Avarlar, Peçenekler, Kıpçaklar (Kumanlar) ve diğer kavimler uğramışlardır. Daha sonraları ise, yani XIII. yüzyılın ikinci yarısında Selçuklu Sultanlarından İzzeddin Keykavuz ile Avrupa'da ilk Müslüman misyonerlerden sayılan meşhur Sarı-Saltuk-Baba'nın idaresi altında Selçuklu Türklerinden oldukça büyük bir topluluk Dobruca'nın Kuzey kısmına yerleşmiştir. Hattâ, bugün dahi Sarı-Saltuk-Baba'nın türbesi Babadağı kasabasında bulunmakta olup kasabanın adı da onun şan ve şöhretine ithafen, Babadağı (yani Baba'nın ormanı veya dağı) olarak kalmıştır. Ancak, Osmanlı İmparatorluğu döneminde bütün Balkan Yarımadasında görüldüğü gibi Dobruca bölgesine de bir taraftan Anadolu'dan gelen Türk-İslâm unsurları, diğer taraftan da, Karadeniz'in Kuzey ve Kuzey-Batısından gelen Tatar ve Nogay kabileleri yerleşmişler ve buraları kendilerine daimi yurt edinmişlerdir. Zamanla, çeşitli sebeplerden dolayı, dalga dalga göç olayları meydana gelmiş olmakla beraber bugün dahi Romanya'da 70-80 bin civarında Türk-İslâm toplumunun bulunduğu tahmin edilmektedir.

Hattâ, diğer Balkan uluslarında görüldüğü gibi, Türk mutfağının, Romen mutfağını dahi etkilemiş olduğunu söyleyebiliriz zira Romen yemeklerinden bazılarının Türk isimleri altında taktim edildiğini görüyoruz ve birçoğunun yapılaş tarzları benzeri Türk yemeklerinin tarifine yakın veya onların aynıdır diyebiliriz. Bir takım mutfak eşyası

da bunların arasındadır.

Türkçe isim taşıyan yemeklerden bazıları Romen ulusunun *miffi* yemekleri sırasına girmiş bulunmaktadır. Nitekim, sarmale (yani sarma yemeği ki lâhana sarması kastedilir), özellikle yeni yıl gecesi hemen her Romen ailesinin sofrasında bulunması gereken yemeklerden biridir. Aynı zamanda çeşitli çorbalar da, memleketin her köşesinde, *ciorba* (oku: çorba) adı altında hazırlanarak, sofranın başlangıç yemeğini teşkil eder.

Fakat, şunu da söylemek gerekir ki, Romanya'da hâlâ yaşamakta olan Türk yemekleri de gerek yerli gıda maddelerinden dolayı ve gerekse Romen mutfağının etkisiyle Anadolu yemeklerine kıyasla birtakım farklılıklar gösterirler. Bunu da tabii karşılamak gerekir. Lâkin, burada bizleri ilgilendiren husus çeşitli yemeklere katılan şu veya bu gibi maddelerden ziyade, yemeklere verilen isimlerdir. Romanya'da, Türk-İslâm toplumu arasında yaşayan ve Türkçe adlarıyla beraber aynı özellikleri taşıyan yemeklerden bazılarını, şöyle sıralayabiliriz:

Akıtma, aşüre, ayran, bamya yemeği, bazlama, bulgur ve ondan yapılan yemekler, bulamaç, çeşitli balık yemekleri, çullama, dolmalar (biber, patlıcan, incir, kabak, patates dolmaları, yalancı dolma), cacık, çorba (köfte çorbası, kulak çorbası, mercimek çorbası, işkembe çorbası, sebze çorbası v.s.) gözlemeler, güveç, güdem (aslı: güden), helva (evde yapılan un helvası), imambayıldı, karnıyarık, ispanak yemekleri, ızgaralar, katmerli, kebab (şiş kebab), köfteler, kundurma, kapama, musakka, çeşitli mezeler, nohut yemeği, pideler (peynirli, kaymaklı pideler, kabak pidesi v.s.), pilâv ve çeşitleri, cici-papa, pastırmalar, pesmetler, sarmalar (lâhana sarması, kara sarma, üzüm yaprağı ile yapılır), salatalar (özellikle çoban salatası), sucuklar, sütlaş (sütlâç), yahniler (köfte yahnisi, kuru fasulye yahnisi v.b.), yarım-calar (etli, peynirli, ispanaklı v.s.), yoğurt, yufka ve daha başkaları. Tarhana ve çökelekler kayboldu, diyebiliriz. Tatlılardan ise şunları zikredebiliriz: çeşitli reçeller, revane, pekmez, pestil, süt tatlısı, şerbetler, hoşaf, kadaif, baklava (muska veya diğer çeşitleri), saraylı, bal (arı balı, karpuz balı), palüze, şıralar rahat-lokum kuşsütü pandispan v.s. Bu yemekler hakkında, son zamanlarda, bazı derlemeler yapılmıştır (Cornelia Calin). Dobruca'da ve Romanya'nın diğer bölgelerinde yaşayan Tatar-Nogay toplumuna has yemekler hakkında da bir takım araştırmalar yapılmış ise de, bizler de burada, hiç olmazsa, bir kısmını hatırlamakta yarar görüyoruz: Kobete, cantık, kirde, dörtkesken, kıygaşa, kaşık-borek, tabak-borek, atlama, sarı-burma, kala-kay, kazı (bu özellikle Nogaylara has olup, genç ve yağlı tay etinden yapılır), lakşa şorbası, kulak şorbası v.s.⁽¹⁾

Romanya'da yaşayan Türk mutfağından bahsederken, bazı özel günlerde yemekler ve sofralar hazırlandığını hatırlatabiliriz. Söz gelişi yaş günleri kutlandığı zaman diş veya sünnet düğünlerinde, evlenme

1 Bak: İsa Özkan "Dobruca'da Derlenmiş Türk yemekleri", Türk Kültürü Dergisi, sayı: 244/1983. s. 512-515 ve sayı 245/1983, s. 602-607.

düğünlerinde, Ramazan ayında iftar ve sahur (temcit) da. Bayramlarda ve çeşitli vesilelerde okutulan dua ve mevlidlerde sofralarda hazırlanır. Genellikle ölümler için okutulan mevlidlerde şerbetin yanında yemek sıralarında helva da ikram edilir. Fakat, her özel gün için özel yemekler hazırlandığını söylemek güçtür.

Yukarda da hatırlatmış olduğumuz gibi, buraya kadar sıralayabildiğimiz Türk yemeklerinden bazılarını Romen mutfağına ait eserlerde de görmek mümkündür. Nitekim, İkinci Dünya Savaşından sonra, yemek yazarlarından Sanda Marin adlı bir kadın uzmanın 1956 yılında yayınladığı Carte de Bucate (yani Yemek Kitabı) başlıklı bir eserde çeşitli yemek isimleri arasında Türkçe isimlere de rastlanır. Bunların tarifleri de Türk yemeklerinin tariflerine yakındır. Bazılarını hatırlatalım. Ciorba (çorbalar) -28 çeşit çorba gösterilir; sermale (yani sarmalar), ciulama (çullama)-altı çeşit çullama tarif edilir; çiftele (köfteler), imamabaildi (imambayıldı), iahnie (yahni), iofça (yufka), musaka (musakka), pilav (pilâv)-12 çeşit pilâv tarif edilmektedir; tuzlama (tuzlama), iaurmt (yoğurt), caimac (kaymak), peltea (pelte), pesmet, şerbet (en az sekiz çeşit şerbet tarif edilir, fakat bunlar, sulu değil, koyudur), baclava (baklava), helva turceasca (Türk helvası), sarailie (saraylı), boğaci (boğaç), cafea turceasca (Türk kahvesi), cataif (kadayıf), magiun (macun, bir nevi reçel), v.s. hattâ, bazı satıcıların firmalarında, Simigerie, yani simitçi veya covrigârie (gevrekçi) gibi Türkçe isimler de görülmektedir. Diğer taraftan, birtakım yemekler için başka başka veya covrigarie (gevşekçi) gibi isimler kullanılırsa da, karşılıklarının Türk yemeklerinin aynı olduğu kolayca tahmin edilebilir. Bunların arasından birkaçını hatırlatalım:

Ardei umpluti (Biber dolması anlamına gelir), ciorba de burta (işkembe çorbasıdır), orez cu lapte (sütlaçın aynısıdır), lapte de pasare (kuş sütü demektir), clatite ise bildiğimiz akıtmadan başka bir şey değildir). Brinzoaice de "peynirli yarımca" gibi bir hamur işidir, diyebiliriz.

Geçen yılların yaz mevsimlerinde, Dobruca'nın özellikle Köstence kentinde, çiğ-börek (şişbörek) denilen bir hamur aşı suberec (şubörek) adı altında hayli rağbet görmüştü.

Romen mutfağında kullanılan bazı araç-gereçler de Türkçe isimler altında tanımlanmaktadır. Nitekim, tingirea (tencere), capac (kapak), tipsie (tepsi), tava, ibric (ibrik), cezve yerine kullanılır), ceainic (çaydanlık), lighean (leğen) v.s. bunların arasındadır. Un, yağ ve diğer yiyecekler malzemelerin muhafaza edildiği yere ise, özellikle köylerde, hâlâ chiler (kiler) dendiği bilinmektedir. Sofrada kullanılan çatal, kaşık, bıçak gibi yemek takımına da tacimuri adı verilir ki, o da Türkçe takım-dan başka bir şey değildir. Satır da yine öyledir.

Bu vesile ile, bir hususu daha belirtmekte yarar olduğu kanısındayım. Son zamanlarda, ve özellikle, Romanya'da, 1989 yılının Aralık ayında vuku bulan ihtilâlden sonra, Türkiye ile artmakta olan karşılıklı temasların, birçok yönlerde olduğu gibi yemek malzemesi ve ye-

mek hazırlama konularında karşılıklı temasların, birçok yönlerde olduğu gibi, etki yapmakta olduğunu görüyoruz. Bunların başında ekmeğin gelmektedir diyebiliriz. Nitekim, son aylarda, Bükreş'te, Türk uzmanları tarafından kurulan fırınlarda pişirilip satılan ekmeğin, piine turceasca, yani Türk ekmeği adı altında tanıtılmaktadır. İlerde, buna benzer başka isimlerin de girmesi beklenebilir.

Diğer taraftan, Romanya'da yaşayan Türk-İslâm toplumu da, Türk yemekleriyle daha yakından ilgilenmeye başlamıştır. Hattâ, son zamanlarda, bazı lokantalarda, Türk yemeklerinin ve özellikle hamur işi ürünlerinin satılmakta olduğunu görüyoruz. Yakın zamanlarda, Türk özellikleri taşıyan yeni yeni lokantaların veya kahvehanelerin de açılacağına ümitle bakabiliriz. Bu gibi girişimleri ve ümitleri dikkate alacak olursak ilerde Romanya'da Romen ulusuna has mutfağın veya Avrupa yemekleri yanında, Türk yemeklerinin de ayrı bir yer tutacağını söyleyebiliriz.

Buraya kadar sunmaya çalıştığım bildiri de, Romanya'da zamanımızda hâlâ yaşamakta olan yemeklerden bazılarının isimlerini vermekle yetindim. Lâkin, yüzyıllarca süren Türk-Romen ilişkileri sırasında, diğer alanlarda olduğu gibi, Türk mutfağına da ayrıca önem verildiğini söyleyebiliriz. O hâlde, yaşayan Türk yemeklerinin tarifleri ayrıntılı olarak derlenirken, —böyle bir teşebbüs harekete geçirilmek üzeredir,— Romanya da Türk mutfağının geçmişine de bir göz atmak ve bunu değerlendirmek gerektiği kanısındayım. Hattâ, bu konu ile ilgili olarak, tüm Balkan Türklerinin mutfağı bir bütün olarak da alındığı takdirde, birçok şeylerin ortaya çıkabileceği dahi gözden uzak tutulmamalıdır diyebiliriz. Teşekkür ederim!

Not: Bildiri üzerinde yapılan tartışmalar sırasında, sayın Renan Yaman Beyin bir sorusundan, Türkiye'de, bazı lokantalarda mititey-köfte adı altında bir çeşit köftenin de satılmakta olduğu anlaşılmıştır.

Romence mititei (oku: mititey) kelimesinin aslı, mic (oku: mik, yani küçük veya ufak) olup, çoğul şekli, mici (oku: miç) olarak kullanılır. O da küçükler veya ufaklar anlamına gelir diyebiliriz. Buradan, mititey sözcüğü türetilmiş olur, küçükük veya ufacık şeklinde açıklanabilir bir kelimedir. O halde, mititey-köfte deyince, ufak-köfte veya küçük-köfte gibi anlam verilebilir. Aslında ikisi de köfte demektir, yani tekrürden ibarettir. Romen mutfağına has köfteler (Romence: çiftele-kiftele) yuvarlak yapılır; mititei veya mici ise, uzunca ve toparlak hazırlanır, lâkin, ızgarada pişince, biraz kısalır. Hazırlanmasında kıyılmış ete, ekmeğin, patates, soğan, sarımsak ve diğer baharat katılabilir. Yumurta ise, mititei'nin dağılmadan, kızartılabilmesini sağlar. Afiyet olsun!