



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGARİSTAN TÜRKLERİNİN MUTFAK KÜLTÜRÜ

Bulgaristan Türklerinin Mutfak Kültürü ve Yemekleri Üzerine Notlar
Kâmil Toygar - Nimet Berkok Toygar

Yüzyıllar boyu Osmanlı İmparatorluğu'nun egemenliğinde kalan Bulgaristan'ın Rodop, Deliorman ve Koca Balkan yörelerindeki yerleşme birimlerinde bugün de Türk soyundan gelen bir milyon civarında insan yaşamaktadır.

Osmanlı yönetiminden sonra çeşitli baskılarla kültürel kimliklerini kaybetme noktasına gelen Bulgaristan Türkleri her şeye rağmen gelenek ve göreneklerini özenle korumaya, bunları gelecek kuşaklara aktarmaya çalışmaktadırlar.

Bu bağlamda, Bulgaristan'da yaşayan Türklerin halk kültürü değerleri içerisinde beslenme ve mutfak kültürünün önemli yeri olduğu görülmektedir. Bu kültür zenginliğinin başlıca özellikleri şunlardır:

Türk ve Bulgar halkları yüzyıllar boyunca iç içe yaşadıklarından pek çok Türk yemeği ve yemekle ilgili kavram Bulgar mutfağına girmiştir. Bunlardan birçoğu Türkçe söylenişini aynen korumuştur. Örnek vermek gerekirse; salata, turşu, paça, işkembe, kıyma, yufka, musakka, yahni, imambayıldı, güveç, köfte, kavurma, kapama, kebab, çömlek kebabı, çöp kebabı, tas kebabı, şiş, sarma, börek, yoğurt vb. ilk akla gelenleridir.

Bugün Avrupa ve Amerika'da zevkle tüketilen aslı bir Türk süt ürünü olan yoğurt anılan kıtalardaki ülkelere Bulgarlar aracılığıyla girmiştir.

Bulgaristan'da yaşayan soydaşlarımız arasında özellikle dini gün ve kutlamalarda baklava yapma geleneği dinamik bir biçimde yaşamaktadır. Özellikle Ramazan Bayramı öncesinde baklava yapımı bir hafta önceden başlar. Pişirilmesi için özel fırınlara gönderilir. Bugünlerde fırınların önü çok kalabalık olur. Tepsilerin karışmaması için üzerlerine kime ait olduğuna dair işaretler konur, isimler yazılır. Bayram namazından sonra büyüklerini ziyaret etmeye gelenlere, yakın akraba ve konu komşuya baklava ikram edilir. Hatta gayrimüslim Bulgar komşulara bile baklava götürülür. Uzakta oturan tanıdık Bulgarların bayram günleri baklava yemeğe geldikleri olur.

Aynı şekilde Bulgaristan'da yaşayan Türkler arasında Kurban Bayramı da coşkuyla kutlanır. Kesilen kurbanların etleri öncelikle kurban kesemeyen, akraba, komşu ve fakirlere dağıtılır. Bulgar komşular da unutulmaz. Onlara da mutlaka haşlanmış kurban eti verilir. Kurban sözcüğü Bulgar diline girmiş, yemek olarak da "haşlanmış et" olarak yapılır olmuştur.

Yakın zamana kadar Bulgaristan'da her mevsimde bol meyve ve sebze bulunmadığından bu ülkede yaşayan soydaşlarımızın mutfağında kışa hazırlık büyük önem taşırdı. çorbalıklar, turşu ve reçeller, sebze ve meyve kurutmaları ile konserve ve salamura çeşitlerindeki zenginlik buna bağlanabilir. Bugün bile Bulgaristan'da kış sebzeleri olarak sadece lahana, pırasa, ıspanak ve patatesten başka sebze bulmak zordur. Her Türk evinde en az üç çeşit reçel yapılması âdettendir. Hanımlar arasındaki karşılıklı ziyaretlerde mutlaka reçel ikram edilir; yanında su verilir. Başlıca reçel çeşitleri kiraz, domates, erik, kabak, üzüm, vişne, kayısı, şeftali, ayva, elma, armut ve gül ile yapılanlarıdır. Yapılışları birbirinin aynısı olan bu reçellere ateşten indirilmeden önce yıkanmış bir kaç itir yaprağı atılır. İtir reçele hoş bir koku verir.

Özel günlerde yapılan davetlerde yemek sırası şöyledir: Çorba, sebzeli et yemeği, kapama, börek, tatlı (revani, süt ve yoğurt tatlısı, kadingöbeği, baklava), kıymalı yaprak sarması, yoğurt, üzerine de ünlü Türk kahvesi.