



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİNGENE MUTFAĞI

Nedim Atilla

Karagöz'ün Hacivat'ın elbisesini 'Çingene mutfağına' benzetmesi, Çingeneler'in eski zamanlardan beri Anadolu'da yaşadıklarının önemli bir kanıtı. Merkezi Brüksel'de bulunan Avrupa Roman Enformasyon Merkezi de son derece çalışkan olmalarına rağmen aşağılanan bu halkın bir kültürü olduğunu kanıtlamaya çalışıyor yıllardır. 'Çingene' sözcüğünün karşılığı Trakya'da 'Roman,' Van-Ardahan arasındaki bölgede 'Mutrip,' Orta Anadolu'da 'Elekçi,' Erzurum'da 'Poşa,' Adana'da 'Cano'dur. Adları değişse de, Romanlar'ın mutfak kültürü Anadolu'nun zengin mutfağını ciddi şekilde etkilemiştir. Türkiye'nin hemen her yerinde üzerine 'lor, kesik, çökelek' dökülen domatesli biberli salatanın adı 'Çingene Pilavı'dır. Çingene pilavını biz çocukken pazara gelen köylüler ortaklaşa yapardı. Kimde ne varsa ortaya koyar; domatesçi domatesini, soğancı soğanını, zeytinyağcı yağını, ekmekçi ekmeğini getirirdi. Bu malzemeler doğranır, üzerine de peynir veya çökelek konup taze ekmekle yenirdi. Ermeni Mutfağı'nı kaleme alan Takuhi Tovmasyan kitabının girişine 'Bu yemekler ne kadar Ermeni, ne kadar Rum, ne kadar Türk, ne kadar Arnavut, ne kadar Çerkez, ne kadar Patriyot, ne kadar Çingene yemekleri bilmiyorum' demişti. Anadolu'da böyle bir ayırım yapmak kolay değildir. Ama Çingeneler'in ekonomik koşulların dayatmasının da etkisiyle son derece sağlıklı bir mutfağı vardır. Eti sevmediklerinden değil, bulamadıklarından yemezler genelde... Buna karşın sebzeleri en sık kullanan, yaptıkları her yemeğe saksılarda yetiştirdikleri taze soğanları karıştıranlar yine onlardır.

### YAVRU PALAMUT

Anadolu'da kıyı mutfaklarının en güzel balık dolmaları 'Çingene Palamudu' ile yapılır. Boyu uskumru kadar olan yavru palamuda Çingene derler eskiden beri. Yine içine et girmediği için olacak, et yemezlerin çok sevdiği 'Çingene Kebabı' vardır; malzemesi patlıcan, domates, soğan, yeşil biber, maydanoz, deniz tuzu ve sumak olan... Patlıcan ve domatesler şişlenerek közde pişirilir, piştikten sonra kabukları soyulur ve dilimlenerek tepsiye dizilir. Diğer tarafta taze soğan doğranarak tuz ve sumakla ovalanır, içine doğranmış maydanoz konur ve tekrar karıştırılır. Anadolu Mutfağı'nın gizli kalmış yüzlerinden biridir Çingene yemekleri. Müthiş sentezin içine karışmıştır.