



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAÇAMAK (KIRKLARELİ)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Yarım kilo mısır unu

750 gram su

Tuz

Servise sunulurken tereyağı, süt, ekşimik, peynir ve pekmezden herhangi biri kullanılabilir.

Bir tencereye su konulup kaynamasına yakın tuzu ilave edilir. Daha sonra kaynayan suya yavaş yavaş mısır unu eklenir. Kıvama gelinceye kadar karıştırılır. Tencereye yapışmadığını görülünce kıvama geldiği anlaşılır. Daha sonra ise isteğe göre peynir veya ekşimik serpiştirilir; pekmezli veya sütlü yapılır.

Kaçamak yörede aynı zamanda kuru ve sulu olmak üzere kendi içinde ikiye ayrılır. Kaynayan suya mısır unu katılmasıyla yapılan sulu kaçamak denir ve karıştırılarak pişirilir. Kuru kaçamakta ise kaynayan suya eklenen mısır unu karıştırılmaz; pişmeye başladığı an, yemeğin dört tarafı ile ortasından kaçamak sopası ile delinip içerisine tuz eklenerek yapılır. Sonra suyunu çekince ateşten alınıp dışarıda karıştırılır. Tahta kaşık ile parça parça alınarak tepsiye dağıtılır ve üzerine eritilmiş tereyağı döküldükten sonra servis yapılır.

Not: İç göçlerden dolayı farklı yörelerde de karşımıza çıkan bu yemek; yayıldığı yörenin kültüründen de etkilenerek farklı şekillerde karşımıza çıkabilmektedir; örneğin, Tokat Erbaa'da yapılan kaçamak yörede mısır unu kullanılmadan buğday ile yapılmaktadır.

Bu yemeğin yapımında kullanılan ancak günümüzde yaşamayan bir ögesi de kaçamak sopasıdır. Kaçamak sopası yaklaşık 30 cm uzunluğunda yemeği karıştırmak için kullanılan bir araçtır.

Bu yemeğin kökeni ile ilgili bir rivayete göre yemeği Bulgaristan'da yaşayan Türkler ekonomik koşulların olumsuzluğu nedeniyle ekmek olarak kullanıyorlarmış, bu nedenle yemeğin oluşum dönemi olarak öne sürülebilecek bir olasılık olarak belirmektedir. Günümüzde ise çoğunlukla kış aylarında yapılan bir yemektir. Yemek yörenin tanıtılmasına ve yöre turizmine herhangi bir katkı sağlamamaktadır; herhangi bir şekilde de satışa sunulmamaktadır. Sadece evlerde ve aile içinde yapılan bir yemektir, özel bir günü de bulunmamaktadır.