



**unesco**

Türkiye Milli Komisyonu



**unesco**

Republica Moldova  
Comisia Națională

**Türkiye-Moldova**  
Ortak Mutfak Kültürü

Cultura Culinară Comună a  
**Turciei și a Moldovei**



Ankara 2026

**Editörler**

Prof. Dr. M. Öcal Oğuz  
Prof. Dr. Evrim Ölçer Özünel  
Dr. Bilge Tüzel Ergin

**Fotoğraflar**

Prof. Dr. Adem Koç

**Kapak Tasarımı**

Tevfik Akbabaoğlu

**Çeviri**

Çeviri sürecinde yapay zekâdan yararlanılmıştır.  
Romence, Rusça-İngilizce çeviri Inesa Foltea tarafından yapılmıştır.

**ISBN:** 978-625-92197-1-4

**Yayın**

UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yayınları

Mayıs 2026 / Ankara  
200 Adet

**Sayfa Tasarımı****Baskı ve Cilt**

**Grafiker®**

Grafik-Ofset Matbaacılık Reklamcılık  
Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

1. Cadde 1396. Sokak No: 6  
06520 (Oğuzlar Mahallesi)  
Balgat-ANKARA

Tel : 0 312. 284 16 39

Faks : 0 312. 284 37 27

E-mail : grafiker@grafiker.com.tr

Web : grafiker.com.tr

**Matbaa Sertifika No:** 46683

"Bu yayında geçen isim ve sunulan materyallerin ülkelerin yasal durumu, konumu, sınırları, bölge, kent veya yönetimleri ile ilgili UNESCO Türkiye Millî Komisyonu'nun hiçbir şekilde ve hiçbir biçimde resmi görüşünü içermemektedir.

Yayında geçen bilgiler ve görüşlerden tamamen yazarlar sorumludur ve bu bilgi ve görüşlerden UNESCO Türkiye Millî Komisyonu sorumlu değildir."

# İçindekiler/Cuprins

|  |      |
|--|------|
| <b>Takdim / Öcal Oğuz</b> .....  | v    |
| <b>Introducere / Öcal Oğuz</b> .....   | vii  |
| <b>Ön Söz / Evrim Ölçer Özünel</b> .....   | xi   |
| <b>Prezentare / Evrim Ölçer Özünel</b> .....   | xvii |
| <b>Ne Yedik Ne Anladık? Türk ve Moldova Mutfak Kültüründe Yemeğin Sembolik Anlamları</b> .....         | 1    |
| Evrim Ölçer Özünel - Kadirhan Özdemir  |      |
| <b>Хлеб И Мучные Изделия В Традиционной Культуре Гагаузов</b> .....                                    | 11   |
| Евдокия Сорочяну   |      |
| <b>Geleneğin Yeni Uygulayıcıları ve Gastronomi Turizmi: Moldova ve Türkiye Örneği</b> .....            | 37   |
| Selcan Gürçayır Teke - Dilek Türkyılmaz  |      |
| <b>Традиционна кухня болгар Республики Молдова</b> .....   | 49   |
| Emilia Bankova   |      |
| <b>Gagauzların Yiyecek-İçecek Saklama ve Paylaşma Kültüründe Bir Mekân Olarak Maaza (Mahzen)</b> ..... | 87   |
| Adem Koç   |      |
| <b>Їжа Та Харчування Українського Населенн Республіки Молдова</b> .....                                | 99   |
| Катерина Кожухар, Віктор Кожухар   |      |
| <b>Eşikte Kurulan Sofralar: Türkiye Moldova Örneğinde Geçiş Dönemleri ve Yemek İlişkisi</b> .....      | 127  |
| Tuna Yıldız  |      |

|  |     |
|--|-----|
| <b>Alimentele-Medicament Consumate Cu Scop Profilactic În<br/>Cultura Culinară Tradițională Moldovenească Și Turcă</b> ..... | 137 |
| Natalia Grădinaru  |     |
| <b>Türkiye ve Gagauz Kültürlerinde Bayram Yemekleri</b> .....  | 155 |
| Gözde Tekin  |     |
| <b>Gastronomi Turizminde Kültürel Mekân: Türkiye ve Moldova Örneği</b> .....   | 163 |
| Zeynep Safiye Baki Nalcioğlu   |     |
| <b>Türkiye ve Moldova'nın Ortak Mutfak Kültürü ve Yaratıcı Şehirler Ağı<br/>Perspektifi</b> .....                            | 175 |
| Bilge Tüzel Ergin  |     |
| <b>Fotoğraflar / Fotografii / фотографии / Photographs</b> .....   | 185 |

# Takdim

2003 yılında UNESCO tarafından kabul edilen ve 2006 yılında Türkiye'nin taraf olduğu UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın (SOKÜM) Korunması Sözleşmesi, mutfak kültürünü toplumsal ve kültürel bir pratik olarak ele almaktadır. Bu kültür, yalnızca beslenme ihtiyacını gideren estetik, sunuş ve lezzetlerin değil; aynı zamanda sohbetin, paylaşmanın ve kültürel aktarımların bir sofraya etrafında buluşmanın ifadesidir. Eski çağlardan beri ölenin "aşını vermek", Göktürk yazıtlarına yansıyan şekliyle hakan tarafından "açları doyurmak" Dede Korkut diliyle "göl gibi kırmızı sağdırap tepesi gibi et yığdırıp ziyafet vermek" aynı sofranın etrafında toplanmanın, birlik ve dayanışmanın bir göstergesi olmuştur. "Tanrı misafiri" kavramından "düğün sofralarına", "İftar davetlerine", "kutlama yemeklerine" uzanan bu kültür, farklı coğrafyalarda yaşayan fakat aynı mirası paylaşan toplulukları da birbirine bağlamaktadır. Bu birikimi ve kültürü araştırma, koruma ve mümkün olabilen biçimleriyle UNESCO'da buluşturma düşüncesinden hareketle hayata geçirilen Türkiye – Moldova Ortak Mutfak Kültürü Projesi, ortak sofraların taşıdığı tarihî ve kültürel bağı görünür kılmayı amaçlamaktadır.

Halk bilimi derleme ve araştırma teknikleri ile UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nin temel ilkeleri doğrultusunda; UNESCO Türkiye Millî Komisyonu tarafından Macaristan, Makedonya ve Romanya ile ortak mutfak kültürüne, Bulgaristan ve Kazakistan ile müzik alanındaki karşılıklı etkileşime ve Azerbaycan ile ortak el sanatlarına odaklanan projeler hayata geçirilmiştir. Bu çalışmalar, somut olmayan kültürel miras unsurlarının sahadan derlenmesi, karşılaştırmalı analizlerle değerlendirilmesi ve topluluk temelli bir yaklaşımla belgelenmesini esas alarak ortak kültürel mirasın görünürlüğünü artırmayı, kültürel yakınlaşmalara vesile kılmayı ve uluslararası iş birliği içinde koruma yaklaşımlarını güçlendirmeyi hedeflemektedir.

Türkiye ve Moldova ortak kültür değerlerine sahip iki dost ülke olarak öteden beri ortak projeler ve iş birliği faaliyetleri yürütmektedir. UNESCO Türkiye Millî Komisyonu öncülüğünde 2010 yılından itibaren, TÜRKSOY üyesi devletlerin UNESCO Millî Komisyonları arasında iş birliğini güçlendirmek amacıyla düzenlenen

“TÜRKSOY Üyesi Ülkeler UNESCO Millî Komisyonları Toplantıları”na, Gagavuz Yeri (Moldova) temsilci ve uzmanları da düzenli olarak katılım sağlamaktadır. Bu katılım, kültürel miras alanında iyi uygulamaların paylaşılmasına ve ortak projeler aracılığıyla kültürel iş birliğinin daha kurumsal bir zeminde gerçekleştirilmesine katkı sunmaktadır. Öte yandan Moldova Cumhuriyeti’nin de yer aldığı ve Güneydoğu Avrupa Ülkelerini kapsayan bölgesel iş birliği platformları, iki ülke arasında var olan ortak kültürel mirasların araştırılmasına ve Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi hedeflerinin gerçekleştirilmesine katkı sunmaktadır. Bu ve benzeri iş birliği imkân ve fırsatlarıyla günden güne gelişen Türkiye – Moldova iş birliği, somut olmayan kültürel mirasın diğer alanlarında da ortak araştırma, derleme ve koruma projelerinin hayata geçirilmesini sağlayacaktır.

Nitekim bu tür niyet ve amaçların bir çıktısı olarak ortaya çıkan Türkiye – Moldova Ortak Mutfak Kültürü Projesi kapsamında, somut olmayan kültürel miras alanlarından biri olan mutfak kültürünün; hazırlama, pişirme, saklama, kullanma ve paylaşma etrafında şekillenen gelenekleri aracılığıyla iki ülke arasında kökleri tarihin derinliklerine uzanan ortaklıklar gözlenmiştir. Diğer yandan bu proje, benzer mutfak kültürüne sahip iki ülkenin UNESCO SOKÜM Listeleri’ne ortak dosya sunmasına yönelik çalışmalar başta olmak üzere UNESCO’nun şehir, eğitim, dünya belleği, anma ve kutlama gibi birçok programında yapılabilecek iş birliklerinin esin kaynağı olmuştur.

UNESCO SOKÜM Listeleri’nde Türkiye - Moldova ortak mutfak unsurların daha fazla yer alması, görünür kılınması ve uluslararası toplumla birlikte korunması iki ülkenin dilek ve hedefleri arasındadır. Bu niyetle Türkiye ve Moldova’da gerçekleştirilen alan araştırmaları, yalnızca mutfak geleneklerinde değil; aynı zamanda toplumsal uygulamalarda, ritüellerde ve şöenlerde de güçlü ortaklıklar olduğunu göstermiştir.

UNESCO Türkiye Millî Komisyonu ile UNESCO Moldova Cumhuriyeti Millî Komisyonu iş birliğinde, Türkiye ve Moldova’dan somut olmayan kültürel miras uzmanlarının bir araya gelerek gerçekleştirdikleri alan çalışmaları sonucunda hazırlanan bu kitap, iki ülkede yürütülen kapsamlı alan araştırmalarına dayanan uzun soluklu bir hazırlık sürecinin ürünü olarak ortaya çıkmıştır.

Bu değerli iş birliğinin gerçekleştirilmesini sağlayan Türkiye ve Moldova makamları, bu projenin iki ülke arasındaki kültürel ve akademik ilişkileri güçlendirilmesi, ortak miras unsurlarının UNESCO’ya çok uluslu olarak sunulması ve ortak projelerin geliştirilmesi konusunda güçlü bir kapı araladılar. Gelecekte farklı alanlarda yeni iş birliklerine zemin hazırlayacağına inandığım bu önemli projenin uzman ve yönetici ekibine ve kuşaktan kuşağa aktararak yaşattıkları somut olmayan kültürel mirası araştırma ekibimize paylaştıkları somut olmayan kültürel mirası araştırma ekibimize teşekkür ederim.

**Prof. Dr. M. Öcal Oğuz**  
**UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Başkanı**

# Introducere

Convenția UNESCO privind protejarea patrimoniului cultural imaterial, adoptată de UNESCO în 2003 și la care Turcia a aderat în 2006, tratează cultura culinară ca pe o practică socială și culturală. Această cultură nu se referă doar la aspectele estetice, la prezentare și la gusturi care satisfac nevoia de hrană, ci este, de asemenea, o expresie a conversației, a împărtășirii și a transmiterii culturale prin întâlnirea în jurul mesei. Încă din vechime, a oferi mâncarea celui decedat, „a hrăni pe cei flămânzi” – așa cum se reflectă în inscripțiile Göktürk – și, în limbajul lui Dede Korkut, „a oferi un festin cu kimiz curgând ca un lac și carne îngrămadită ca un deal”, au reprezentat un simbol al adunării în jurul aceleiași mese, al unității și al solidarității. Această cultură, care se întinde de la conceptul de „oaspete al lui Dumnezeu” până la „mesele de nuntă”, „invitațiile la “iftar” și „mesele de “sărbătoare”, leagă între ele comunitățile care trăiesc în zone geografice diferite, dar care împărtășesc aceeași moștenire. Proiectul comun Turcia-Moldova privind cultura culinară, pus în aplicare pornind de la ideea de a cerceta, proteja și reuni la UNESCO acest patrimoniu și această cultură în toate formele posibile, își propune să facă vizibilă legătura istorică și culturală pe care o poartă mesele comune.

În conformitate cu tehnicile de colectare și cercetare în domeniul folclorului și cu principiile fundamentale ale Convenției UNESCO privind protejarea patrimoniului cultural imaterial, Comisia Națională a Turciei pentru UNESCO a pus în aplicare proiecte axate pe cultura culinară comună cu Ungaria, Macedonia și România, pe interacțiunea reciprocă în domeniul muzical cu Bulgaria și Kazahstan și pe artizanatul comun cu Azerbaidjan. Aceste activități vizează creșterea vizibilității patrimoniului cultural comun, facilitarea apropierii culturale și consolidarea abordărilor de conservare în cadrul cooperării internaționale, pe baza colectării elementelor patrimoniului cultural imaterial din teren, evaluării

acestora prin analize comparative și documentării lor printr-o abordare bazată pe comunitate.

Turcia și Moldova, două țări prietene care împărtășesc valori culturale comune, desfășoară de mult timp proiecte comune și activități de cooperare. Sub egida Comisiei Naționale UNESCO a Turciei, începând din 2010, reprezentanții și experții din Gagauzia (Moldova) participă în mod regulat la Reuniunile Comisiilor Naționale UNESCO ale țărilor membre TÜRKSOY”, organizate cu scopul de a consolida cooperarea între Comisiile Naționale UNESCO ale statelor membre TÜRKSOY. Această participare contribuie la schimbul de bune practici în domeniul patrimoniului cultural și la realizarea cooperării culturale pe o bază mai instituțională prin intermediul proiectelor comune. Pe de altă parte, platformele de cooperare regională care includ Republica Moldova și acoperă țările din Europa de Sud-Est contribuie la cercetarea patrimoniului cultural comun existent între cele două țări și la realizarea obiectivelor Convenției privind protejarea patrimoniului cultural imaterial. Datorită acestor posibilități și oportunități de cooperare, precum și altora similare, cooperarea Turcia-Moldova, care se dezvoltă de la o zi la alta, va asigura punerea în aplicare a proiectelor comune de cercetare, colectare și conservare și în alte domenii ale patrimoniului cultural imaterial.

Într-adevăr, în cadrul Proiectului comun Turcia-Moldova privind cultura culinară, care a apărut ca rezultat al acestor intenții și obiective, s-au observat legături comune între cele două țări, cu rădăcini adânci în istorie, prin intermediul tradițiilor culturii culinare – unul dintre domeniile patrimoniului cultural imaterial – care se conturează în jurul preparării, gătirii, conservării, utilizării și împărtășirii. Pe de altă parte, acest proiect a servit ca sursă de inspirație pentru colaborări posibile în cadrul numeroaselor programe ale UNESCO, precum cele privind orașele, educația, memoria mondială, comemorarea și sărbătorirea, începând cu eforturile de depunere a unui dosar comun la Listele patrimoniului cultural imaterial ale UNESCO de către cele două țări care au o cultură culinară similară.

Includerea, vizibilizarea și protejarea împreună cu comunitatea internațională a elementelor culinare comune Turciei și Moldovei în Listele patrimoniul cultural imaterial ale UNESCO se numără printre dorințele și obiectivele celor două țări. În acest sens, cercetările de teren efectuate în Turcia și Moldova au demonstrat existența unor legături puternice nu doar în tradițiile culinare, ci și în practicile sociale, ritualuri și festivități.

Această carte, elaborată ca urmare a studiilor de teren realizate de experți în patrimoniul cultural imaterial din Turcia și Moldova, reuniți în cadrul colaborării dintre Comisia Națională UNESCO a Turciei și Comisia Națională UNESCO a

Moldovei, este rezultatul unui proces de pregătire de lungă durată, bazat pe cercetări de teren ample desfășurate în cele două țări.

Autoritățile din Turcia și Moldova, care au făcut posibilă această valoroasă colaborare, au deschis o ușă importantă pentru consolidarea relațiilor culturale și academice dintre cele două țări, pentru prezentarea elementelor de patrimoniu comun la UNESCO la nivel multinațional și pentru dezvoltarea de proiecte comune. Mulțumesc echipei de experți și manageri ai acestui proiect important, care cred că va pregăti terenul pentru noi colaborări în diferite domenii în viitor, precum și persoanelor de referință din Turcia și Moldova care au împărtășit cu echipa noastră de cercetare patrimoniul cultural imaterial pe care l-au păstrat, transmițându-l din generație în generație.

**Prof. Dr. M. Öcal Oğuz**  
**Președintele Comisiei Naționale UNESCO din Turcia**



# Ön Söz

Mutfak kültürü, yalnızca yiyeceklerin hazırlanması, sunulması ve tüketilmesiyle sınırlı bir alan değildir; toplulukların hafızasını, aidiyet duygusunu, doğayla kurduğu ilişkiyi, gündelik hayat bilgisini, ritüellerini, inançlarını ve kuşaklar arası aktarım biçimlerini taşıyan yaşayan bir miras alanıdır. Sofra etrafında kurulan her ilişki, yalnızca beslenme amaçlı değildir. Bunların ötesinde paylaşmaya, hatırlamaya, birlikte yaşamaya ve kültürel sürekliliği yeniden üretmeye de hizmet eder. Bu yönüyle geleneksel mutfak kültürü, UNESCO'nun 2003 yılında kabul ettiği Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nin ruhuyla doğrudan örtüşen, toplulukların kimliğini, yaratıcılığını ve kültürel çeşitliliğini görünür kılan temel alanlardan biridir.

Türkiye – Moldova Ortak Mutfak Kültürü Projesi UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komitesi tarafından UNESCO Moldova Cumhuriyeti Millî Komisyonu iş birliğiyle gerçekleştirilmiş; araştırma, belgeleme ve koruma odaklı çok katmanlı bir çalışmadır. Proje, iki ülkenin yeme-içme kültürünü, somut olmayan kültürel mirasın toplumsal uygulamalar alanı içinde ele almış; mutfak kültürünün sembolik, ritüelistik ve işlevsel boyutlarına odaklanmıştır. Bu çerçevede yemek, toplumsal ilişkileri düzenleyen, belleği taşıyan, dayanışmayı güçlendiren ve kültürler arası diyaloga zemin hazırlayan yaşayan bir pratik olarak değerlendirilmiştir.

Projenin Türkiye heyeti UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Başkanı Prof. Dr. M. Öcal Oğuz, UTMK Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komitesi üyeleri Prof. Dr. Evrim Ölçer Özünel, Prof. Dr. Selcan Gürçayır Teke ve Doç. Dr. Tuna Yıldız; Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Öğretim Üyeleri Doç. Dr. Dilek Türkyılmaz, Doç. Dr. Gözde Tekin, Dr. Öğr. Üyesi Zeynep Safiye Baki Nalcıoğlu; Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Öğretim Üyesi Dr. Öğr. Üyesi Kadirhan Özdemir; Eskişehir Osmangazi Üniversitesi ve Moldova Devlet Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Adem Koç ile

Sektör Uzman Yardımcısı Dr. Bilge Tüzel Ergin'den oluşmuştur. Moldova heyetinde ise UNESCO Moldova Cumhuriyeti Millî Komisyonu Genel Sekreteri Prof. Dr. Constantin Rusnac, Proje Yürütücüsü Luminita Cojocarî ve Eugenia Spataru, Gagauz mutfağı uzmanı Doç. Dr. Evdokiya Soroçanu Bulgar mutfağı uzmanı Doç. Dr. Emilia Stepanova Bankova, Doç. Dr. Ecaterina Cojuhar, Dr. Natalia Grădinaru, Doç. Dr. Viktor Cojuhar ve gazeteci Ludmika Barba yer almıştır.

Projenin ilk aşamasında uzman heyet, 19 – 29 Eylül 2021 tarihleri arasında Türkiye'de alan araştırması yapmıştır. Türkiye ayağı, gastronomi alanında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil olan ve Gagauzların yaşadığı şehirlerle sınırlandırılmıştır. Bu tercih, mutfak kültürünün yalnızca geleneksel bilgi ve uygulamalar bakımından değil, aynı zamanda sürdürülebilir yerel kalkınma, kültürel görünürlük ve yaratıcı ekonomi bağlamlarında da değerlendirilmesine imkân sağlamıştır. Bu doğrultuda 19 Eylül 2021 tarihinde Ankara'da başlayan araştırmalar; Afyonkarahisar, Antalya, Gaziantep ve Hatay'da sürdürülmüş, 29 Eylül 2021 tarihinde İstanbul'da tamamlanmıştır.

Projenin ikinci aşamasında uzman heyet, 22 Mayıs 2022 tarihinde Moldova'da alan araştırmasına başlamış; Komrat, Çadır-Lunga, Beşalma, Kongaz, Avdarma ve Palance köylerinde gözlemlerde bulunmuştur. Araştırma, 28 Mayıs 2022 tarihinde Taraclia'da son bulmuştur. Süreç boyunca Türkiye'den 48, Moldova'dan 40 olmak üzere toplam 88 kaynak kişiyle görüşülmüştür. Bu görüşmeler, projenin yalnızca uzman merkezli bir belgelemeye değil, mirası taşıyan toplulukların bilgi, deneyim ve tanıklıklarına dayanan katılımcı bir yaklaşımla yürütülmesine de olanak tanımıştır.

Projenin başlangıcında, 19 Eylül 2021 tarihinde UNESCO Türkiye Millî Komisyonu'nda bir tanışma toplantısı gerçekleştirilmiştir. Bu toplantının ardından Ankara Somut Olmayan Kültürel Miras Müzesi'nde Moldova ve Türkiye'nin geleneksel yemekleri uygulamalı olarak gösterilmiş, kaynak kişilerle görüşmeler yapılmıştır. 21 Eylül 2021 tarihinde Afyonkarahisar'ın geleneksel yemeklerini yeni yöntem ve tekniklerle yorumlayan Şehr-i Frig Restoranı ziyaret edilmiştir. Afyonkarahisar'ın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil olmasının ardından hizmete açılan Gastronomi Konağı'nda ise yemeklerin geleneksel üretim mekânları, üretim biçimleri ve bu pratiklerin çevresinde oluşan gelenekler incelenmiştir. Afyonkarahisar'ın tarihî ve kültürel mekânlarının ziyaret edilmesinin ardından alan araştırmasının bir sonraki durağı Antalya olmuştur.

22 Eylül 2021 tarihinde Antalya'da yaşayan Gagavuz kökenli Moldova vatandaşlarıyla mutfak kültürü üzerine görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Antalya'da kırsal mutfak kültürü ile kent mutfağını karşılaştırabilmek ve değerlendirebilmek amacıyla hem şehir merkezi hem de köy ortamı araştırma alanına dâhil edilmiştir.

Şehir merkezindeki görüşmelerin ardından Sarılar Köyü'nde kaynak kişilerden yemek pişirme teknikleri, bölgede kullanılan mutfak gereçleri, yemek yapma alışkanlıkları, tüketilen yiyecek ve içecekler, yemek üretim ve tüketim mekânları, özel günlerde ve geçiş ritüellerinde hazırlanan yemekler ile yemeklere ilişkin anlatılar ve inanışlar hakkında bilgiler elde edilmiştir. Böylece yemek bilgisinin yalnızca tariflerden ibaret olmadığı; mekân, araç, beden, bellek, anlatı ve inançla birlikte yaşayan bütüncül bir kültürel sistem olduğu bir kez daha görülmüştür.

24 Eylül 2021 tarihinde Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Mutfak Sanatları Merkezi ziyaret edilmiştir. Merkezde aşçı, aşçı yardımcıları ve tüketicilerle yapılan görüşmeler aracılığıyla geleneksel meslek bilgisinin kuşaktan kuşağa aktarım biçimleri ve tüketicilerin geleneksel yemeklere ilişkin farkındalıkları tespit edilmiştir. Gaziantep'in geleneksel tarım okulu ve serasında, ham maddenin oluşum, üretim ve dağıtım süreçleri gözlemlenmiştir. Bunun devamında Türkiye ve Moldova heyeti nar hasadına katılmıştır. Aşçılık eğitimi veren ve atölyeler düzenleyen MUSEM Akademi ziyareti, mutfak kültürü kapsamında somut olmayan kültürel mirasın yaygın eğitim aracılığıyla korunması ve aktarımı süreçlerini gözleme imkânı sunmuştur. Ayrıca helva yapım atölyesine katılan heyet, geleneksel yemek yapımını doğrudan deneyimlemiştir.

Somut olmayan kültürel mirasın korunmasında önemli paydaşlardan biri olan müzeler de araştırma kapsamında ziyaret edilmiştir. Hamam Müzesi, Zeugma Müzesi, Fıstık Müzesi ve Emine Göğüş Mutfak Müzesi ziyaretlerinde geleneksel yeme-içme kültürü farklı yönleriyle incelenmiştir. Gaziantep'in meşhur Tahmis kahvesi ve baklavasının üretim süreçleri ise Tahmis imalathanesinde gözlemlenmiştir. Bu ziyaretler, müzelerin yalnızca nesnelere sergileyen kurumlar değil, aynı zamanda yaşayan mirasın anlatılmasına, deneyimlenmesine ve kuşaklar arasında aktarılmasına katkı sunan kültürel buluşma alanları olarak önemini göstermiştir.

26 Eylül 2021 tarihinde Hatay'da Hıdır Bey, Vakıflı köyleri ve Musa Ağacı çevresinde kaynak kişilerle mutfak kültürleri üzerine görüşmeler yapılmıştır. Yerel mutfak ürünlerinin satışa sunulduğu pazarlar incelendikten sonra Gastronomi Evi ziyaret edilmiştir. Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Meslek Yüksekokulu'nda akademisyenler ve öğrencilerle çalışmalar yürütülmüştür. 28 Eylül 2021 tarihinde İstanbul'da bulunan heyet, Karaköy çevresindeki Gagavuz kaynak kişilerle görüşülmüştür. Böylece projenin Türkiye'deki alan araştırması süreci tamamlanmıştır.

Projenin ikinci aşamasını Moldova'daki alan araştırması oluşturmuştur. Araştırma, 22 Mayıs 2022 tarihinde Eco Resort Butuceni'de düzenlenen geleneksel Moldova yemekleri atölyesiyle başlamıştır. Tarihi bir handa ve Palance köyündeki

Calarası işletmesinde kaynak kişilere Moldova'nın mutfak kültürü kapsamında sorular yöneltilmiş ve yanıtlar kayıt altına alınmıştır. Aile Evi Müzesi ziyaretinde ise Moldova halkının yaşam biçimleri ve mutfak kültürü hakkında görüşmeler yapılmıştır. 26 Mayıs 2022 tarihinde heyet, Komrat'ta Gagauzlara özgü mutfaklarda ve yemek işletmelerinde; Beşalma, Kongaz ve Avdarma köylerinde ise bölgede yaşayan topluluğun üretim mekânlarını ve kültürel mirasın aktarım süreçlerini yazılı ve görsel olarak belgelemiştir. Moldova içecek kültürünün bir parçası olan Komrat şaraplarının üretim biçimleri, şaraphane ziyareti aracılığıyla not edilmiştir. Çadır-Lunga bölgesindeki araştırmada Moldova'nın geleneksel ekmek yapım aşamaları incelenmiştir. "Gagavuz Sofrası" adlı işletmede, yerel ve uluslararası ziyaretçilerin işletmeyi tercih etme nedenlerine ve işletmenin geleneksel yemeklerine ilişkin görüşmeler yapılmıştır. Çadır-Lunga Kültür-Eğitim Merkezi, eğitim yoluyla somut olmayan kültürel mirasın güçlendirilmesine örnek teşkil eden bir kurum olarak ziyaret edilmiştir. Programın son gününde Taraclia'da Bulgar mutfağı ve bu mutfak etrafında oluşan gelenekler incelenmiş; ilgili işletmelerdeki kaynak kişilerle görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

5 Mayıs 2023 tarihinde Türkiye ve Moldova heyetleri, Moldova'nın başkenti Kişinev'de, alan araştırmaları süresince elde edilen verileri sunmak üzere bir araya gelmiştir. Aynı tarihte düzenlenen "Uluslararası Konferans: Türkiye-Moldova Geleneksel Mutfak Kültürü" başlıklı toplantıda Türkiye Büyükelçisi Uygur Mustafa Sertel, Moldova Kültürel Miras Enstitüsü Müdürü Dr. Ion Ursu, UNESCO Moldova Cumhuriyeti Millî Komisyonu Genel Sekreteri Prof. Dr. Constantin Rusnac ve UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Başkanı Prof. Dr. M. Öcal Oğuz açılış konuşmaları yapmıştır.

Araştırma süreci, Türkiye ve Moldova mutfak kültürlerinin kimlik, aidiyet ve toplumsal ilişkiler açısından taşıdığı ortak sembolik anlamları görünür kılmıştır. Bu anlamlar, özellikle geçiş dönemleri, bayramlar ve ritüellerde daha belirgin hâle gelmektedir. Ekmek ve unlu mamuller; kutsallık, bereket ve paylaşımın simgesi olarak her iki kültürde de dikkat çekmekte; geleneksel saklama yöntemleri ve "maaza" gibi mekânlar hem ekonomik hem de kültürel sürekliliği desteklemektedir. Yiyeceklerin şifa amacıyla kullanılması ise mutfak kültürü ile halk hekimliği arasındaki güçlü ilişkiyi ortaya koymaktadır. Bu bağlamda ortak mutfak mirası, gastronomi turizmi ve yaratıcı şehirler ağı çerçevesinde iki ülke arasında kültürel etkileşimi artıran, karşılıklı anlayışı güçlendiren ve ekonomik iş birliği potansiyeli taşıyan önemli bir alan olarak değerlendirilebilir. Geleneksel mutfak pratikleri, böylece yalnızca geçmişten devralınan bilgi ve becerilerin korunmasına değil; sürdürülebilir kültürel gelişmeye, yerel kalkınmaya, kültürel çeşitliliğin görünür kılınmasına ve topluluklar arasında diyalogun güçlenmesine de katkı sunmaktadır.

Proje sonucunda iki kültür arasındaki benzerlikler, etkileşimler ve ortak mutfak kültürünün sürekliliği açık biçimde ortaya konulmuştur. Türkiye ve Moldova'da sarma sarmak, gözleme yapmak, zama çorbası pişirmek, mamaliga hazırlamak, kavurma yapmak, biberli ve aşur gibi yemekleri üretmek benzeri becerilerin her iki kültür için de önem taşıdığı gözlemlenmiştir. Her iki kültürde de mevsimlik kutlamalarda sıcak kavurma, pita/pide, gözleme, kıvrırma ve bazlama gibi ürünlerin hazırlandığı görülmüştür. Ayrıca pişirme, kurutma, salamura-tuzlama ve konserve gibi yiyecek koruma yöntemlerine başvurulduğu anlaşılmıştır. Bu ve benzeri örnekler, Türkiye ile Moldova arasında mutfak kültürünün benzer uygulamalar aracılığıyla yaşatıldığını, korunduğunu ve kuşaktan kuşağa aktarıldığını göstermektedir.

Bu çalışma, mutfak kültürünün sınırları aşan bir ortak hafıza alanı olduğunu, yemek etrafında oluşan bilgi, beceri, ritüel, anlatı ve paylaşım pratiklerinin kültürler arasında güçlü bağlar kurabildiğini göstermesi bakımından ayrıca değerlidir. Türkiye ve Moldova'nın ortak mutfak mirası, iki ülkenin tarihsel ve kültürel temaslarının izlerini taşıdığı gibi, geleceğe dönük iş birlikleri için de verimli bir zemin sunmaktadır. Bu yönüyle proje, somut olmayan kültürel mirasın korunmasının yalnızca geçmişe dönük bir belgeleme faaliyeti olmadığını; toplulukların bugünkü yaşamlarını güçlendiren, kültürel çeşitliliği destekleyen ve sürdürülebilir gelecek tahayyülüne katkı sağlayan dinamik bir süreç olduğunu ortaya koymaktadır.

Bu projenin hayata geçirilmesinde proje ekibine ev sahipliği yapan şehirlere ve yerel yöneticilere; kapılarını, sofralarını, bilgilerini ve hafızalarını açan Türkiye ve Moldova'daki tüm kaynak kişilere içtenlikle teşekkür ederiz. Projenin oluşma fikrini ortaya koyan ve bu kitabın yayımlanmasında emeği geçen başta UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Başkanı Prof. Dr. M. Öcal Oğuz olmak üzere, UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yönetim Kurulu'na ve Genel Sekreterliğine şükranlarımızı sunarız. Ayrıca proje ekibine, özverili çalışmaları, titiz yaklaşımları ve süreç boyunca sergiledikleri güçlü iş birliğiyle bu çalışmanın başarıyla tamamlanmasına sundukları değerli katkılar için içtenlikle teşekkür ederiz.

**Araştırma Ekibi Adına**  
**Prof. Dr. Evrim Ölçer Özünel**



# Prezentare

Cultura culinară nu este un domeniu limitat doar la prepararea, servirea și consumul alimentelor; este un domeniu al patrimoniului viu care poartă memoria comunităților, sentimentul de apartenență, relația cu natura, cunoștințele despre viața de zi cu zi, ritualurile, credințele și formele de transmitere intergenerațională. Fiecare relație stabilită în jurul mesei nu are doar scopul de a se hrăni. Dincolo de acestea, ea servește și la împărtășire, rememorare, conviețuire și reproducerea continuității culturale. Din acest punct de vedere, cultura culinară tradițională este unul dintre domeniile fundamentale care se suprapune direct cu spiritul Convenției privind protejerea patrimoniului cultural imaterial, adoptată de UNESCO în 2003, și care face vizibile identitatea, creativitatea și diversitatea culturală a comunităților.

Proiectul "Cultura culinară comună Turcia – Moldova" a fost realizat de Comitetul de specialitate pentru patrimoniul cultural imaterial al Comisiei Naționale UNESCO din Turcia, în colaborare cu Comisia Națională UNESCO din Republica Moldova; este o lucrare complexă, axată pe cercetare, documentare și conservare. Proiectul a abordat cultura gastronomică a celor două țări în cadrul domeniului practicilor sociale ale patrimoniului cultural imaterial, concentrându-se pe dimensiunile simbolice, rituale și funcționale ale culturii culinare. În acest context, mâncarea a fost considerată o practică vie care reglementează relațiile sociale, păstrează memoria, consolidează solidaritatea și pregătește terenul pentru dialogul intercultural.

Delegația turcă a proiectului a fost alcătuită din președintele Comisiei Naționale a Turciei pentru UNESCO, Prof. Dr. M. Öcal Oğuz, precum și din membrii Comitetului de specialitate pentru patrimoniul cultural imaterial al UTMK: Prof. Dr. Evrim Ölçer Özünel, Prof. Dr. Selcan Gürçayır Teke și Assoc. Prof. Dr. Tuna Yıldız; membrii corpului profesoral al Universității Hacı Bayram Veli din Ankara, Assoc. Prof. Dr. Dilek Türkyılmaz, Assoc. Prof. Dr. Gözde Tekin, Dr. Zeynep Safiye Baki Nalcioğlu; membrul corpului profesoral al Universității Sütçü İmam din Kahramanmaraş, Dr.

Kadirhan Özdemir; Prof. Dr. Adem Koç, cadru didactic la Universitatea Osmangazi din Eskişehir și la Universitatea de Stat din Moldova, împreună cu asistentul de specialitate Dr. Bilge Tüzel Ergin. Delegația din Moldova a fost alcătuită din Prof. Dr. Constantin Rusnac, secretarul general al Comisiei Naționale a Republicii Moldova pentru UNESCO, coordonatoarea de proiect Luminita Cojocarî și Eugenia Spataru, Evdokiya Soroçanu, expert în bucătăria găgăuză, Emilia Stepanova Bankova, expert în bucătăria bulgară, Ecaterina Cojuhar, Natalia Grădinaru, Viktor Cojuhar și jurnalista Ludmika Barba.

În prima etapă a proiectului, echipa de experți a efectuat o cercetare de teren în Turcia în perioada 19-29 septembrie 2021. Etapa din Turcia s-a limitat la orașele incluse în Rețeaua UNESCO a Orașelor Creative în domeniul gastronomiei. Această alegere a permis evaluarea culturii culinare nu doar din perspectiva cunoștințelor și practicilor tradiționale, ci și în contextul dezvoltării locale durabile, al vizibilității culturale și al economiei creative. În acest sens, cercetările, care au început la 19 septembrie 2021 la Ankara, au continuat în Afyonkarahisar, Antalya, Gaziantep și Hatay, fiind finalizate la 29 septembrie 2021 la Istanbul.

În cea de-a doua etapă a proiectului, echipa de experți a început cercetarea pe teren în Moldova la data de 22 mai 2022, efectuând observații în satele Comrat, Cădâr-Lunga, Beșalma, Congaz, Avdarma și Palance. Cercetarea s-a încheiat la 28 mai 2022 în Taraclia. Pe parcursul procesului, au fost intervievate în total 88 de persoane-sursă, dintre care 48 din Turcia și 40 din Moldova. Aceste interviuri au permis ca proiectul să fie derulat nu doar printr-o documentare centrată pe experți, ci și printr-o abordare participativă, bazată pe cunoștințele, experiența și mărturiile comunităților care păstrează acest patrimoniu.

La începutul proiectului, la 19 septembrie 2021, a avut loc o întâlnire de cunoaștere la Comisia Națională UNESCO din Turcia. În urma acestei întâlniri, la Muzeul Patrimoniului Cultural Imaterial din Ankara au fost prezentate în mod practic mâncărurile tradiționale din Moldova și Turcia și au avut loc interviuri cu persoanele sursă. La 21 septembrie 2021, a fost vizitat restaurantul Şehr-i Frig din Afyonkarahisar, care interpretează mâncărurile tradiționale ale orașului folosind metode și tehnici noi. La Gastronomi Konağı, deschis după includerea orașului Afyonkarahisar în Rețeaua Orașelor Creative UNESCO, au fost analizate locurile tradiționale de producție a mâncărurilor, metodele de preparare și tradițiile care au luat naștere în jurul acestor practici. După vizitarea locurilor istorice și culturale din Afyonkarahisar, următoarea etapă a cercetării de teren a fost Antalya.

La data de 22 septembrie 2021, au avut loc discuții cu cetățeni moldoveni de origine gagăuză care locuiesc în Antalya, pe tema culturii culinare. Pentru a putea compara și evalua cultura culinară rurală cu cea urbană din Antalya, atât centrul orașului, cât și mediul rural au fost incluse în zona de cercetare. După discuțiile din

centrul orașului, în satul Sarılar s-au obținut informații de la persoanele sursă cu privire la tehnicile de gătit, ustensilele de bucătărie folosite în regiune, obiceiurile culinare, alimentele și băuturile consumate, locurile de producție și consum al mâncării, mâncărurile pregătite cu ocazia zilelor speciale și a ritualurilor de trecere, precum și narațiunile și credințele legate de mâncare. Astfel, s-a constatat încă o dată că cunoștințele culinare nu se rezumă doar la rețete, ci constituie un sistem cultural holistic care coexistă cu spațiul, instrumentele, corpul, memoria, narațiunile și credințele.

La data de 24 septembrie 2021, a fost vizitat Centrul de Arte Culinare al Primăriei Metropolitane Gaziantep. Prin intermediul discuțiilor purtate la centru cu bucătari, ajutoare de bucătari și consumatori, au fost identificate formele de transmitere a cunoștințelor profesionale tradiționale de la o generație la alta, precum și gradul de conștientizare al consumatorilor cu privire la mâncărurile tradiționale. La școala tradițională de agricultură și în sera din Gaziantep, au fost observate procesele de formare, producție și distribuție a materiilor prime. În continuare, delegațiile din Turcia și Moldova au participat la recoltarea de rodii. Vizita la Academia MUSEM, care oferă cursuri de bucătărie și organizează ateliere, a oferit posibilitatea de a observa procesele de conservare și transmitere a patrimoniului cultural imaterial prin educație populară, în cadrul culturii culinare. De asemenea, delegația care a participat la atelierul de preparare a helvei a experimentat direct prepararea mâncărurilor tradiționale.

Muzeele, care sunt unul dintre partenerii importanți în conservarea patrimoniului cultural imaterial, au fost, de asemenea, vizitate în cadrul cercetării. În cadrul vizitelor la Muzeul Hamamului, Muzeul Zeugma, Muzeul Fisticului și Muzeul Bucătăriei Emine Göğüş, cultura tradițională a mâncării și băuturii a fost analizată din diferite perspective. Procesele de producție ale celebrei cafele Tahmis și ale baclavalei din Gaziantep au fost observate la fabrica Tahmis. Aceste vizite au demonstrat importanța muzeelor nu doar ca instituții care expun obiecte, ci și ca spații de întâlnire culturală care contribuie la povestirea, experimentarea și transmiterea patrimoniului viu între generații.

La 26 septembrie 2021, în Hatay, au avut loc discuții cu persoane-sursă din satele Hıdır Bey, Vakıflı și din împrejurimile Musa Ağacı cu privire la culturile culinare. După ce au fost analizate piețele unde se comercializează produse culinare locale, s-a vizitat Casa Gastronomiei. La Școala Profesională a Universității Mustafa Kemal din Hatay s-au desfășurat activități cu cadre didactice și studenți. La 28 septembrie 2021, delegația aflată la Istanbul a avut discuții cu persoane de referință gagauze din zona Karaköy. Astfel, s-a finalizat procesul de cercetare de teren al proiectului în Turcia.

A doua etapă a proiectului a constat în cercetarea de teren din Moldova. Cercetarea a început la 22 mai 2022 cu un atelier de mâncăruri tradiționale moldovenești organizat la Eco Resort Butuceni. Într-un han istoric și la unitatea de afaceri Calarası din satul Palance, persoanelor-sursă li s-au adresat întrebări privind cultura culinară a Moldovei, iar răspunsurile au fost înregistrate. În cadrul vizitei la Muzeul Casei de Familie, au avut loc discuții despre stilul de viață și cultura culinară a poporului moldovean. La 26 mai 2022, delegația a documentat în scris și vizual bucătăriile și unitățile de alimentație specifice gagauzilor din Comrat, precum și spațiile de producție ale comunității locale și procesele de transmitere a patrimoniului cultural din satele Beșalma, Kongaz și Avdarma. Modulurile de producție ale vinurilor din Comrat, care fac parte din cultura băuturilor din Moldova, au fost consemnate prin vizitarea unei crame. În cadrul cercetării din zona Çadır-Lunga, au fost analizate etapele tradiționale de preparare a pâinii în Moldova. La unitatea comercială „Gagauz Sofrası”, au avut loc discuții privind motivele pentru care vizitatorii locali și internaționali aleg această unitate, precum și privind preparatele tradiționale ale acesteia. Centrul Cultural-Educațional Çadır-Lunga a fost vizitat ca o instituție care constituie un exemplu de consolidare a patrimoniului cultural imaterial prin educație. În ultima zi a programului, la Taraclia, au fost analizate bucătăria bulgară și tradițiile formate în jurul acesteia; au fost realizate interviuri cu persoanele de referință din unitățile respective.

La data de 5 mai 2023, delegațiile din Turcia și Moldova s-au reunit la Chișinău, capitala Moldovei, pentru a prezenta datele obținute în timpul cercetărilor de teren. În aceeași zi a avut loc „Conferința internațională: Cultura culinară tradițională Turcia-Moldova”, au ținut discursuri de deschidere ambasadorul Turciei, Uygur Mustafa Sertel, directorul Institutului Patrimoniului Cultural din Moldova, dr. Ion Ursu, secretarul general al Comisiei Naționale a Republicii Moldova pentru UNESCO, prof. dr. Constantin Rusnac, și președintele Comisiei Naționale a Turciei pentru UNESCO Prof. Dr. M. Öcal Oğuz.

Procesul de cercetare a scos la iveală semnificațiile simbolice comune pe care culturile culinare din Turcia și Moldova le poartă din perspectiva identității, apartenenței și relațiilor sociale. Aceste semnificații devin mai evidente în special în perioadele de tranziție, sărbători și ritualuri. Pâinea și produsele de panificație atrag atenția în ambele culturi ca simboluri ale sacralității, abundenței și împărtășirii; metodele tradiționale de conservare și spațiile precum „maaza” susțin atât continuitatea economică, cât și cea culturală. Utilizarea alimentelor în scopuri terapeutice evidențiază legătura puternică dintre cultura culinară și medicina populară. În acest context, patrimoniul culinar comun poate fi considerat un domeniu important care sporește interacțiunea culturală între cele două țări, consolidează înțelegerea reciprocă și prezintă un potențial de cooperare economică,

în cadrul turismului gastronomic și al rețelei orașelor creative. Practicile culinare tradiționale contribuie astfel nu numai la conservarea cunoștințelor și abilităților moștenite din trecut, ci și la dezvoltarea culturală durabilă, la dezvoltarea locală, la vizibilizarea diversității culturale și la consolidarea dialogului între comunități.

În urma proiectului, au fost evidențiate în mod clar asemănările dintre cele două culturi, interacțiunile dintre ele și continuitatea culturii culinare comune. S-a observat că abilități precum înfășurarea sarmalei, prepararea gözlemei, a supei zama, a mamaligii, a kavurmei, precum și a mâncărilor precum biberli și așur sunt importante pentru ambele culturi. În ambele culturi s-a observat că, cu ocazia sărbătorilor sezoniere, se prepară produse precum kavurma caldă, pita/pide, gözleme, kıvırma și bazlama. De asemenea, s-a constatat că se recurge la metode de conservare a alimentelor precum coacerea, uscarea, murarea și conservarea. Aceste exemple și altele similare arată că cultura culinară dintre Turcia și Moldova este menținută, conservată și transmisă de la o generație la alta prin intermediul unor practici similare.

Această lucrare este valoroasă și din perspectiva faptului că demonstrează că cultura culinară este un spațiu de memorie comun care depășește granițele, iar practicile de cunoaștere, abilități, ritualuri, narațiuni și împărtășire care se formează în jurul mâncării pot crea legături puternice între culturi. Moștenirea culinară comună a Turciei și Moldovei poartă urmele contactelor istorice și culturale dintre cele două țări și oferă, de asemenea, un teren fertil pentru colaborări viitoare. Din acest punct de vedere, proiectul evidențiază faptul că protejarea patrimoniului cultural imaterial nu este doar o activitate de documentare orientată spre trecut, ci un proces dinamic care consolidează viața actuală a comunităților, susține diversitatea culturală și contribuie la viziunea unui viitor durabil.

Mulțumim din suflet orașelor și autorităților locale care au găzduit echipa de proiect în cadrul implementării acestuia, precum și tuturor persoanelor-sursă din Turcia și Moldova care și-au deschis ușile, mesele, cunoștințele și amintirile. Adresăm mulțumirile noastre Comitetului Executiv și Secretariatului General al Comisiei Naționale UNESCO din Turcia, în special președintelui acesteia, Prof. Dr. M. Öcal Oğuz, care a inițiat ideea proiectului și a contribuit la publicarea acestei cărți. De asemenea, mulțumim din suflet echipei de proiect pentru contribuțiile valoroase aduse finalizării cu succes a acestei lucrări, prin munca dedicată, abordarea meticuloasă și colaborarea strânsă de care au dat dovadă pe tot parcursul procesului.

**În numele echipei de cercetare  
Prof. Dr. Evrim Ölçer Özünel**



# Ne Yedik Ne Anladık?

## Türk ve Moldova Mutfak Kültüründe Yemeğin Sembolik Anlamları

Evrım Ölçer Özünel\*  
Kadirhan Özdemir\*\*

*Bugün yediğimiz şeyler eskiden yoktu,  
fakirin yemeklerinin yerini yeni yemekler aldı.*

Tatiana POPA<sup>1</sup>

Yemek, insanların hayatta kalmak için ihtiyaç duydukları temel unsurlardan biridir. Yemeğin temel bir biyolojik ihtiyaç olması yanında yemek yeme eylemi, “neyin yenilebilir neyin yenilemez, neyin nasıl, ne şekilde, kimlerle yenileceğine, yenilirken neler yapılması, nasıl davranılması gerektiğine dair bir dizi kuralı da beraberinde getiren” (Oğuz ve Gürçayır, 2014: 219) kültürel bir alanı temsil eder. Yemeğin kültürün bir parçası olması onun insanlık tarihiyle olan ilişkisi açısından önemli bir izlek sunar. Felipe Fernàndez-Armesto’ya göre kültür, çiğ yiyeceklerin pişirilmesiyle başlamıştır (2007: 17). Bu bağlamda yemek kültürü değişen hayat koşulları, küresel dinamikler, doğa koşulları, çevresel faktörler gibi pek çok sebeple toplumlar arasında farklılıklar göstermektedir. Yemek bu noktadan itibaren insanların temel bir fizyolojik ihtiyacı olan beslenme gereksinimlerini karşılamakla kalmamış, aynı zamanda bir toplumun tarihini, değerlerini, inançlarını ve kimliğini yansıtan bir araç olarak işlev görmüştür. Yemek, farklı kültürlerin birbirleriyle etkileşimde bulunduğu, göç ettikleri ve ticaret yaptıkları durumlarda da kültürel alışverişin bir dışavurumudur. Bu nedenle, yemek kültürünün incelenmesi,

\* Prof. Dr., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Halk Bilimi Bölümü, Ankara/Türkiye, evrim.ozunel@hbv.edu.tr, ORCID ID: 0000 0001 8719 5274.

\*\* Dr. Öğr. Üyesi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Kahramanmaraş/Türkiye, kadirhanozdemir@ksu.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-4544-2000.

<sup>1</sup> Tatiana Popa, Casa Părintească müzesinin sahibi olup alan araştırmasında görüştüğümüz kaynak kişilerden biridir.

insanlığın geçmişini, toplumların evrimini ve bu konudaki kültürel çeşitliliğın nasıl oluştuğunu anlamamıza yardımcı olur. Yemek ayrıca sosyal, kültürel, sembolik ve metaforik anlamlar içerebilen bir olgu olarak da değerlendirilebilmektedir.

Zaman zaman yemek/mutfak ve kültür öylesine benzer özelliklere sahip olmuştur ki Jack Goody'nin ifadesiyle "mutfağın tanımlanışı bir düzeyde insanın kendini ötekilere göre konumlandırışını içerir" (2013: 10) hâle dönüşmüştür. Mutfaklar, sadece günlük yemek hazırlıklarının ötesinde, gündelik hayatın önemli anlarını kutlamaktan, anmaktan ve paylaşmaktan sorumlu hafıza mekânlarıdır. Evlerde pişirilen yemekler, sadece fiziksel bir ihtiyaç olarak değer, aynı zamanda duygusal bağları, dayanışmayı ve birlikteliğı simgeler. Bu kilit mekânlar ayrıca ortak kültürel kimliğı de oluşturmaktadır (Güleç ve Durlu Özkaya, 2022: 468). Yani mutfak ve doğal olarak yemek kültürü aynı zamanda bir aidiyet sağlamaktadır. Bu kültürel mirasın tarihsel geçmişi birçok kültürde kutsal bir olaya, özellikle Prometheus'un ateşine ya da kültürel bir kahramana bağlanmaktadır. Örneğın; Eski Yunan'da ateş Olimpus'ta bilinmeyen biri tarafından ortaya çıkarılmış bir sırdır. Eski İran inanişine göre ateş, bir avcının hedefini tutturamayan okuyla bir kayanın kalbinden gün ışığına kavuşmuştur. Dakota Kızılderilileri, ateşin, Jaguar Tanrısı'nın pençeleriyle topraktan çıkarıldığına inanırlar. Aztekler'e göre ilk ateş, ilkel karanlıktaki Tanrılar tarafından aydınlatılan güneştir (Armesto, 2007: 20-21). Bu mitolojik açıklamalar, yemek pişirme eylemini bir kültürel ifade ve anlam kaynağı olarak vurgulayan sembolik göndermelerdir.

Yemekler, içerdikleri malzemelerin bileşimi, hazırlanma yöntemleri ve sunum biçimleri gibi unsurlar aracılığıyla özel sembolik anlamlar taşıyabilmektedir. Örneğın, Türk kültüründe pilav, zenginlik, bolluk ve bereket gibi değerlerin sembolü olarak kabul edilirken, İtalyan mutfağında spagetti, aile birliğı ve paylaşımı temsil etmektedir. Bu örnekler, yiyeceklerin kültürel semboller olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte, yemeğın sembolizmi sadece somut değer, aynı zamanda metaforik anlamlar taşır. Semboller, yiyeceklerin metaforik anlamlarını vurgulamada önemli bir rol oynar ve sıkça kullanılır. Yiyecekler, semboller aracılığıyla gerçek anlamlarının ötesinde daha derin anlamlar ifade edebilmektedir. Bu nedenle, yemek hem beslenme hem de kültürel ifade ağısından önemli bir rol oynamaktadır.

Bu çalışmada 19 - 29 Eylül 2021 ve 22 - 28 Mayıs 2022 tarihlerinde yapılan alan araştırmasının verilerinin sınırlı bir kısmından istifade edilerek yukarıda belirtilen yemek ve yemeğın sembolik anlamları ilişkisine yer verilecektir. Türkiye ve Moldova mutfak kültürü üzerine gerçekteştirilen projenin ilk aşamasında, uzman heyeti 19 - 29 Eylül 2021 tarihleri arasında Türkiye'de gerçekteştirilen alan araştırmasında bulunmuştur. Alan araştırmasının Türkiye ayağı gastronomi alanında UNESCO Yaratıcı şehirler Ağı'na dâhil olan şehirlerle sınırlandırılmıştır. Uzman heyeti, araştırmalarına 19 Eylül 2021 tarihinde Ankara'da başlamış ve sırasıyla

Afyonkarahisar, Antalya, Gaziantep ve Hatay şehirlerini ziyaret ederek 29 Eylül 2021 tarihinde İstanbul'da araştırmalarını sonlandırmıştır. Projenin ikinci aşamasında ise, 22 Mayıs 2022 tarihinde başlayan alan araştırması Moldova'da gerçekleştirilmiştir. Bu aşamada, uzman heyeti Komrat, Çadır-Lunga, Beşalma, Kongaz, Avdarma ve Palanca köylerinde gözlemlerde bulunmuş ve araştırmayı 28 Mayıs 2022 tarihinde Taraclia'da tamamlamıştır. Araştırma süreci boyunca toplamda 88 kaynak kişi ile görüşülmüş, bunlardan 48'i Türkiye'den ve 40'ı Moldova'dan katılımcılar olmuştur. Alan araştırmasında tören yemekleri, bayram yemekleri, geçiş dönemi yemekleri, pişirme yöntemleri, saklama biçimleri, yemeğin hazırlanması ve sunum aşamaları gibi yemek kültürüne ilişkin pek çok husus tespit edilmiş bu çalışmada ise yemeğin sadece sembolik anlamları irdelenmiştir. Alan araştırması sırasında rastlanan sembolik anlamlara ilişkin veriler arasında en dikkat çekici olanları kolac, koliva, mamaliga, adım pidesi, gelin pidesi/ballı pita, zama, tavuk, sarma vd. birçok ürün şeklinde sıralanabilir. Yapılan derlemelerde birçok kaynak kişinin yemeğin sembolik anlamlarından bahsetmesi bu anlamda dikkat çekicidir. Bu kültürün hafızalarda hâlen yer alması yemeğin kültürel bellekle olan bağını göstermesi açısından önemlidir.

Yemeğin sembolik anlamları, kültür, inanç, tarih ve kişisel deneyimlere bağlı olarak değişebilmektedir. Bir yemek, bir kişi veya topluluk için çok farklı sembolik anlamlara sahip olabilmektedir. Alan araştırmasında kaynak kişilerin "bir tür ritüel ve tören ekmeği" olarak nitelendirdiği "kolac" önemli bir sembolik yiyecek olarak dikkat çekmektedir. Bilindiği gibi ekmeksiz bir sofrada karın doymayacağı düşüncesi, Türk mutfağındaki köklü beslenme anlayışının temel yansımalarından biridir. Ayrıca köylerde yemek yeme yerine "ekmek yiyelim" tabiri (Alabacak, 2018: 60) ekmeğin önemini vurgulamaktadır. Bereketin sembolü olan ekmeğin "tuz ekmek hakkı", "ekmek, Kur'an çarpsın", "ekmek parası", "ekmeğini yemek" şeklinde, birçok yemin, atasözü ve deyim gibi sözlü ifadelerde yer alması (Sevinç, 2023: 144) bu önemi gösterir mahiyettedir. Kaynak kişilerimizden Natalia Gradinaru'nun (KK8) "Doğumda kolac denilen bir ekmek türü yani doğum kolacı olur. Bunun çocuğa sağlık getireceği ve eve bereket vereceği söylenir." ifadesi kolacın hem sağlık hem de bereket sağladığına ilişkin kolektif bilinci temsil etmektedir.

Yemek, insanlar arasında bir bağ kurmanın önemli bir yoludur. İnsanlar yemek yedikleri zaman birbirleriyle konuşur, güler, paylaşır ve bir arada olmanın tadını çıkarırlar. Yemek, bir kültürün geçmişi, coğrafyası, gelenekleri ve inançları hakkında ipuçları verebilmektedir. Benzer şekilde, semboller de bir kültürün detayları hakkında bilgi sağlayabilmektedir. Bu semboller insanların dünyayı nasıl algıladıklarını, birbirleriyle nasıl iletişim kurduklarını ve birbirleriyle nasıl etkileşimde bulduklarını yansıtabilmektedir. Yemek ve sembol arasındaki ilişkiyi Rebora (2003: 14) "gerek mutfak gerekse ziyafet sofraları, birer iletişim ve sembolik

anlamlar biçimidir.” şeklinde özetlemektedir. Kaynak kişimiz Anatoliy F. Orlioglo’nun (KK1) “Kolacın hamuru sarı olur ve ona ikiz adı verilir. Düğünde kolac verilir ki bu iki ailenin birleşmesini sembolize ediyor.” cümleleri kolacın kültürdeki farklı sembolik manalarına metaforik gönderme yapmaktadır. Bu bağlamda, düğün ritüelinde kolacın sunumu, Victor Turner’ın (2020) “liminal” kavramı ile açıklanabilecek bir geçiş evresini işaret eder. Düğün, bireylerin aile içi statülerinden evlilik kurumuna geçtikleri bir eşik ritüeli olduğundan, kolacın paylaşımı hem yeni toplumsal bağların ilanı hem de bu bağların kalıcı olacağına dair kolektif bir temennidir.

Yemek ve yemeğin taşıdığı sembolik anlamlar, insanların birbirleriyle ve dünyayla nasıl iletişim kurduklarını anlamamıza yardımcı olabilmektedir. Hem yemek hem de semboller, insanların hayatlarında önemli bir rol oynar ve birbirleriyle sıkı bir şekilde ilintilidir. Kaynak kişilerimizden Natalia Gradinaru (KK8) ve Evdokia Soroceanu’nun (KK5) “Mezarlıkta ölüyü gömdükten sonra çok ekmek yapıyorlar buna kolac diyorlar. Onları mezarlıkta dağıtıyorlar ölümler için.” sözleri kolacın, yalnızca geçiş ritlerinden olan doğumda ve düğünde yer almadığını ayrıca ölen kişinin sonraki yaşamına etki ettiğine inanılan sembolik bir yiyecek olarak da kullanıldığına atıfta bulunmaktadır.

Yemek bazen ölen kişinin arkasından verilen törensel bir ikramken bazen de yeniden doğumun sembolü olabilmektedir. Kaynak kişilerimizden Anna Statova (KK2) “Kolacın üzerine tavuk koyarlar, yumurta koyarlar. Yeniden doğum, uzun ömür için.” sözleriyle kolacın yeniden doğumun sembolü olduğunu ifade etmektedir. Kaynak kişilerimizden Elizayada Papova’nın (KK4) “Gelin eve geldiğinde dışarıya sandalye koyuyorlar, kolacı koyuyorlar gelin yastığın üstüne oturuyor. Kolac süslü olur, tatlı koyarlar çiçek koyarlar üstüne. Kolacı kırdıktan sonra herkes birer parça alır ki yeni evlenen çiftin kısmeti açık olsun.” şeklindeki ifadeleri yeni gelinin evine uğur getirmesi için misafirlerin kolacdan bir parça alması gerektiğine vurgu yapmaktadır. Bu durum ayrıca topluluğun ortak duyuş biçimine de gönderme yapması açısından dikkat çekici bir anlama sahiptir.

Yemeğin taşıdığı anlamlar içinde bulunduğu kültürün çeşitli alanlarına gönderme yapmaktadır. Türk kültüründe ruhun uçmağa varacağı inancı, ruhun bir kuş misali gökyüzüne kanatlanacağı şeklinde sembolize edilmektedir. Kaynak kişilerimizden Anatoliy F. Orlioglo’nun (KK1) kolac için ifade ettiği “Kolacın üzerinde gördüğünüz bir tane güvercin sembolü vardı, işte o aynı zamanda o güvercinin göklere uçmasını yani ruhun göklere uçmasını işaret eden bir semboldür.” sözleri, yemek süslemelerindeki sembolik öğelerin bilinçli bir seçimin sonucu olabileceği gibi, kuşaktan kuşağa aktarılan kültürel kodların bilinçdışı yansımaları da olabileceğini göstermektedir.

Yemek bir haz nesnesi olmakla birlikte bazen ölen birinin ardından yakılan bir ağıt gibi trajik anlamlara da sahip olabilmektedir. Alan araştırmasında rastladığımız koliva genellikle, cenaze ve ölümleri için hazırlanan (Petrovici, 2009:

140) bir aştır. Türklerde ölenin ardından yapılan “yuğ” törenlerine bizzat ölünün kendisinin katıldığına dair bir inanç bulunmaktadır. Bu sebeple ölünün ruhunun doyurulması ve ölüyü memnun etmek için “ölü aşısı/yuğ aşısı” adı verilen yemekler yapılırdı. Günümüzde de ölü aşısı geleneği Anadolu’da yaygın bir gelenek olarak devam etmektedir (Ermeçli, 2022: 95-96). Bu noktada Türkiye’de vefat eden kişi için yapılan ölü helvası ile alan araştırmasında karşılaştığımız koliva arasında bir paralellik bulunduğunu söyleyebiliriz.

Yemeğe ilişkin kültürel çeşitlilik, metaforlar yoluyla farklı kültürlerin ve farklı yaşam biçimlerinin anlaşılmasına da katkı sağlar. Örneğin, “Çin mutfağı” veya “İtalyan mutfağı” gibi ifadeler, belirli ülkelerin yemekleri ve bu yemeklerin kültürel önemleri hakkında fikir vermektedir. Benzer şekilde, metaforlar da farklı kültürlerin duygu ve düşüncelerini anlamak için kullanılabilir. Kaynak kişilerimizden Anatoliy F. Orlioglo’nun (KK1) “Koliva’nın ayrı bir sembolü var. Sıcak olarak masaya koyarlardı yemeğin sıcak dumanlarını ölünün ruhuna benzetiyorlardı. Sanki ölünün ruhu göğe yükseliyormuş gibi.” sözleri ölü aşısı olarak bilinen kolivanın sözlü bellekteki sembolik anlamını sürdürdüğünü göstermektedir. Kaynak kişilerimizden Elizayada Papova’nın (KK4) “Koliva var, sizdeki helva gibi. Papaza götürüp kutsatırız ardından ikram ederiz. Buharının üzerinde tütmesi gerekir. 9, 20, 40, 3, 6 ve 9 ay süreyle yemekler veriyoruz hepsinde de koliva yapılıyor.” ifadesi ortak mutfak kültürüne işaret etmekle birlikte Türk ve Moldova kültüründe ölenin ardından belli dönemlerde yemek verilmesi geleneğini de temsil etmektedir. Kaynak kişilerimizden Anna Statova’nın (KK2) “Kolivanın buğdayını dokuz kez yıkarız. Önce kolivanın buğdayını alıp dua okursun. Dokuz kez suyunu değiştirirsin ki dokuz kat yükselsin cenazenin ruhu, dokuz katı da rahat yol alsın.” sözleri gökyüzünün dokuz kat olması inancına atıf yapmaktadır. Türk mitolojisinde gökyüzünün dokuz katlı olduğuna inanılır. Bu katlar farklı tanrılar veya ruhlar tarafından yönetilir ve her katın kendine has özellikleri vardır. Bu inanç biçimine göre, insanlar öldüklerinde ruhları bu katlardan birine gider. Kolivanın da aynı şekilde dokuz sembolizasyonuna sahip olması benzer düşüncenin izleridir.

Yemek toplumların kültürel çeşitliliğinin bir göstergesi olmakla birlikte aynı zamanda bir maharet gösterme alanıdır. Geçmişte dönemlerde Gagauzların günlük gıdalarından biri olan “mamaliga” mısır unuyla yapılan, Türkiye’de kaçamak ve mamalika olarak da bilinen bir mısır unu yemeğidir (Sevinç, 2023: 129). Mamaliga, yemek kültürünün dışında ev hanımlarının becerikliliğinin değerlendirilmesinde de dikkat edilen bir unsurdur (Sevinç, 2023: 132). Yine benzer biçimde sarma sarmak da maharet gösterme de önemli bir yemektir. Günümüzde Komrat’ta sarma geleneği sürmekte olup genellikle bayramlarda yapılmaktadır. Sarmalar genellikle bağ yaprağı ve lahana ile sarılmaktadır (Petrovici, 2009: 140). Türk mutfağının en bilinen ve geleneksel lezzetlerinden biri olan sarma, asma yaprağı, beyaz lahana,

kara lahana, kiraz yaprağı ve dut yaprağı gibi çeşitli yapraklardan yapılmaktadır. Kaynak kişilerimizden Victor Cojuhari'nin (KK13) "Sarmanın büyüklüğü ve şekli Moldova'daki ev hanımının yeteneğini gösterir, gerçek ev hanımı en küçüğünü yapar. Beceri oranı ona göre hesaplanır." sözleri de Moldova mutfağındaki yemek ve maharet arasındaki ilişkiyi temsil etmektedir.

Çeşitli geçiş dönemlerinin bir parçası olan yemek aynı zamanda ritüelistik anlamalara da sahiptir. Komrat'ta çocuğun ilk adımı özel bir âdetle kutlanır. Çocuk ayağı kalkıp ilk adımını atmaya çalışırken, anne "... (çocuğun adı) kösteğini keserim" diyerek çocuğun arkasından makasla kesme işlemini yapar (Petrovici, 2009: 205-206). Türkiye'de bu gelenek günümüzde devam etmektedir. Halk arasında bu gelenek "adım çöreği", "tay çöreği", "köstek çözme" gibi isimlerle bilinmektedir (Ermeçli, 2022: 66). Gagauzlarda çocuk ilk adımlarını atmaya başladığı zaman "kösteeni kesmek" adlı tören yapılır. Çocuk ilk kez ayakları üzerinde durmaya başladığı zaman, tavuk tüyünü makasla çocuğun ayakları arasında keserek şu sözler söylenir: "Yürü, yürü, altın ayak - demir gibi dayanıklı ol." O gün ailede mayasız hamurdan ekme yapılır. Ekmeğe "adım çörââ" ismi verilir. Ekmeğe üzerine bal sürüp, koşarak akrabalara ve komşulara dağıtılır (Perçemli, 2011: 60; Sevinç, 2023: 125). Kaynak kişilerimizden Patronka Doyikava'nın (KK10) "Festivallerde yapılan yuvarlak bir pide var çocukların altından hızlı yuvarlıyorlar ki hızlı gitsin. Adım pidesi diyorlar." sözleri ve Kira Dragni'nin (KK7) "Çocuk yürümeye başlayınca pide yaparız yuvarlak, bebeğin ayağının arasından geçiririz, yuvarlarız." ifadeleri bu geleneğin Moldova'da yaşayan bir miras olarak devam ettiğini göstermektedir.

Toplumsal uygulamaların önemli bir parçası olan yemek, düğün gelenekleri içerisinde önemli anlamlara sahiptir. 1950'lere kadar Gagauzlar arasında yapılan "Hamur Töreni", düğünün başlangıcını ifade eden bir anlama sahip olup genellikle perşembe günü yapılmaktaydı (Iusumbeli, 2008: 110; Petrovici, 2009: 215). Törende yanan mumların büyüsel işlevi vardı. Gagauzlara göre, yanan mumlar kötü ruhları uzaklaştırarak, kötü ruhların hamura karışmalarını önlemiş olurdu. Hamur hazır olup ekme fırında pişince bir ekmeğin üzerine bal sürüp kesilirdi ve bir tepsi üzerinde orada bulunanlara ikram edilirdi. Gagauzlar arasında eskiden yaygın olan inanca göre, bu ballı ekmeğin yiyenin kısmeti açılırdı (Iusumbeli, 2008: 100-111). Benzer düşünce biçimi Türkiye'nin Kütahya ilinde de bulunmaktadır. Kütahya'da erkek evine gelen geline "gelin çöreği" (Tiryaki, 2011: 11) ikram etme geleneği söz konusudur. Kaynak kişilerimizden Olga Georgiva (KK9), Elena Ratkava (KK3) ve Yelena Bargan'ın (KK14) "Düğünden önce cumartesi gençler toplanırdı. Pazar günü düğün yapılırdı. Cumartesi evlenmeden önce düğüne kolac dışında pidka yapıyorlardı pide gibi o da büyük olmuyordu çünkü üstüne bal sürülüyordu. Damadın arkadaşları bu pidkayı alıp dans ediyorlardı, dans ederlerken herkes o pidkadan parça almaya çalışılırdı. En çok kim alırsa evin sahibi o olacak, onun

sözü geçecek. Gelin tarafıyla damat tarafı beraber olurdu. En çok hangi taraf alırsa o tarafın sözü geçerdi.” cümleleri hamur töreni geleneğin halk arasındaki varlığını, değişimler yaşamakla birlikte koruduğunu göstermektedir. Kültürün dinamik yapısı düşünüldüğünde bu tarz değişimlerin kaçınılmaz olduğunu söyleyebiliriz.

Gagauz Türklerin geleneksel yemek kültürü içerisinde, aile bireyleri arasında et parçalarının dağılımı dikkat çekicidir. Genellikle bu gelenek kümes hayvanlarından pişirilen yemeği kapsamaktadır. Kümes hayvanlarından pişirilen yemeğin içerisindeki etlerin dağılımını, çoğunlukla yemeği servis eden aile büyüklerinden biri (anne, babaanne, aneanne) yapmaktadır. Yemeğin içerisindeki et parçalarının dağılımı aile içerisindeki fertlerin sayısı göz önünde bulundurularak yapılır. Ev geçimini erkekler sağladığı için kalça kısmı erkek aile büyüklerine; but kısmı erkek çocuklarına; doğurganlık organların bulunduğu kısım anne veya kayınvalideye; büyüncü evden uçup gidecek düşüncesiyle kanat kız çocuklarına; kürek kemiği ve kaburga kısmı geline; karaciğer, yürek ve taşlık ailenin en küçüklerine verilmektedir. Ayrıca Gagauz Türklerinde piliç/tavuk/horoz bacağı yiyen insanın yalancı olacağına inancı yaşamaktadır. Küçükbaş hayvanların yemek sırasında et dağılımında, çocukların akıllı ve gözlerinin iyi görmeleri için kuzunun beyni ve gözleri çocuklara verilmektedir (Petrovici, 2019: 471). Kaynak kişilerimizden Galina Voda'nın (KK6) “Zama ile ilgili özel bir durum var, kız çocuklara kanatları erkeklere butları veriyorlardı. Kızlar iyi bir eve uçup konsun, erkekler ayakta kalsın diye.” cümleleri Gagauz Türkleri arasında günümüzde de yemekte kullanılan hayvanların belli başlı uzuvlarının pay edilmesinin özel anlamları temsil ettiğini ve kültürel sürdürülebilirliğin bu noktada devam ettiğini göstermektedir.

Gagauz kültüründe bulunan bir diğer gelenek olan düğünde tavuk oynatma geleneği Anadolu'da da bulunmaktadır. Kına gecesi âdeti olarak Bursa'da yaygın olarak yapılan “tavuk alma” Anadolu'nun birçok yerinde detayları farklılaşsa da hemen hemen aynı şekilde yapılmaktadır. Örneğin Bartın'da üç güne veya bir haftaya yayılan düğünlerden haftalık olanda çarşamba günü “tavukçu olma” olarak adlandırılmaktadır. Bu günde kız evinde “tavukçu olma”ya davet edilen misafirler ile damadın evine çalgılarla eğlenerek gidilmektedir. Damadın çalgıcılarla birlikte tavukçuları karşıladığı bu eğlencede, tavukçu kadınlar damat evi tarafından misafir edilmekte ve akşama kadar yemek ikramı yapılmaktadır (Akgün, 2020: 161) Natalia Gradinaru'nun (KK8) “Sembol olarak düğünlerde tavuk oynatılıyor. Pişirilmiş tavuk dans ettiriliyor. Onu eskiden özel boyayıp işaretliyorlardı, daha fazla çocuk olsun diye. Bu durumda sağdıç tavuğu satın almalı.” sözleri ve Tatiana Casian'ın (KK11) “Tavuk oynatma var, bereket için sağdıç satın alıyordu tavuğu mutlak bir şekilde.” ifadeleri tavuk oynatma/tavuk alma ritüelinin hem soyun devamını hem de bereketi sağladığı inancını temsil etmektedir.

Yemekler ve semboller, kültürel ifade biçimleri olarak insan yaşamında önemli bir yere sahiptir. Zamanla değişen küresel dinamikler kültür üzerinde bazı değişimlere sebep olmaktadır. Özellikle son dönemlerde küreselleşen dünya üzerinde “akışkan hayat”ların (Bauman, 2020) kültürel çeşitliliği risk altına soktuğunu söyleyebiliriz. Küreselleşme, kültürel etkileşimi artırırken aynı zamanda geleneksel kültürel kimliklerin tek tipleşmesine ve yerel kültürlerin erozyona uğramasına neden olabilmektedir. Tatiana Popa'nın (KK12) “Bugün yediğimiz şeyler eskiden yoktu, fakirin yemeklerinin yerini yeni yemekler aldı.” söylemi ve Natalia Gradinaru'nun “1920'lere kadar beyaz ekmek zenginlerin olarak görülüyordu ve bu zaman aralığında beyaz ekmek sadece özel günlerde pişirilmekteydi.” ifadesi kültür değişmelerinin yemeğin sembolik anlamıyla kendisini hissettirdiğinin yalnızca birer örneğidir. Yemek kültürel statü ve kimlik gibi noktalarda çeşitli anlamlara sahiptir. Kültürel değişimler bu açıdan yemeğin sembolik anlamlarında da farklılaşmalara sebep olabilmektedir.

Sonuç olarak yemek, sadece fizyolojik bir ihtiyacı karşılayan bir unsur olmanın ötesinde, aynı zamanda aidiyeti, toplumsal ilişkileri ve kimliği yansıtan bir araç olarak var olmaktadır. Mutfak kültürü toplumların tarihini, değerlerini ve inançlarını yansıtırken, aynı zamanda semboller aracılığıyla daha derin anlamlar ifade etmektedir. Bu nedenle, yemeklerin hazırlanma biçimi, sunumu ve tüketilme şekli de kültürel anlamlara sahiptir ve toplumsal kodları gösterir. Yemeğin sembolizmi, toplumların ve kültürlerin nasıl işlediğini, nasıl iletişim kurduğunu ve kimliklerini nasıl inşa ettiğini anlamamıza yardımcı olur. Bu çalışma, yemek kültürünün sadece beslenmeyle ilgili olmadığını, aynı zamanda toplumsal bağların, geleneklerin ve ritüellerin önemli bir bileşeni olduğunu göstermektedir. Ayrıca çalışmadaki örnekler üzerinden ifade edildiği üzere Türk-Moldova mutfak kültürünün yemeğin sembolik anlamları açısından birçok noktada ortak belleğe sahip olduğu görülmektedir.

### **Kaynaklar**

- Akgün, Sibel. “Gelenegin Gelecege Aktariminda Evlilik Öncesi Âdetler: Bursa Şehri Kına Gecesi Tavuk Alma Örneği”, *SUTAD*, 48, 2020: 155-171.
- Alabacak, Cengiz Han. “Türk Mutfak Kültüründeki Geleneksel Yemeklerin Bilinirliği: Ankara İli Örneği”, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2018.
- Armesto, Felipe Fernández. *Yemek için Yaşamak Yiyeceklerle Dünya Tarihi*, Çeviren: Elif Akhan, İstanbul: İletişim Yayıncılık, 2007.
- Bauman, Zygmunt. *Akışkan Hayat*, İstanbul: Ayrıntı Yayınları, 2020.
- Ermeçli, Songül. “Anadolu Sahası Türk Kültüründe Törensiz Yemekler”, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Halkbilimi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2022.

- Goody, Jack. *Yemek, Mutfak, Sınıf Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*, Çeviren: Müge Günay Güran, İstanbul: Pinhan Yayıncılık, 2013.
- Güleç, Hakan ve Durlu Özkaya, Fügen. "Gagauz Mutfak Kültürü", *Karadeniz Araştırmaları*, XIX/74, 2022: 463-491.
- Iusumbeli, İrina. "Gagauz Yeri'nde Kadın", Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Doktora Tezi, Ankara, 2008.
- Oğuz, M. Öcal; Gürçayır, Selcan. (2014). "İmgesel Yemekler ve Uygulamalı Halk Bilimi", *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği* içinde, (Der.: Ayşegül Avcı, Seda Erkoç, Elvin Otman), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2014.
- Perçemli, Valentina. "Gagauz Türklerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm Âdetleri", Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dünyası Araştırmaları Anabilim Dalı Türk Halk Bilimi Bilim Dalı Doktora Tezi, İzmir, 2011.
- Petrovici, Nina. "Komrat Kasabasının Monografisi", Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyat Anabilim Dalı Türk Halk Edebiyatı Bilim Dalı Doktora Tezi, Ankara, 2009.
- Petrovici, Nina. "Hayvan Uzuvarının Gagauz Türklerinin Kültürü İçerisindeki Yeri", *Yazılışının 950. Yılı Anısına Uluslararası Kutadgu Bilig ve Türk Dünyası Sempozyumu, Sempozyum Bildiri Kitabı*, Ankara: Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Web Tabanlı Elektronik Yayın, 2019.
- Rebora, Giovanni. *Çatal Kültürü; Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi*. İstanbul: Kitab Yayınevi, 2003.
- Sevinç, Cem. "Gagauz Halk Edebiyatına Yansıyan Maddi Kültür Unsurları ve Sosyo-Kültürel Açından Değerlendirilmesi", AHBVÜ Çağdaş Türk Lehçeleri Ana Bilim Dalı Doktora Tezi, Ankara, 2023.
- Tiryaki, Kadriye Aslı. (2011). "Kütahya Halk Mutfağı", Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2011.
- Turner, Victor. *Ritüeller Yapı ve Anti-Yapı*, Çeviren: Nur Küçük), İstanbul: İthaki Yayınları, 2020.

### **Kaynak Kişiler**

- KK1: Anatoliy F. Orlioglo, 1971, Valkaneş.
- KK2: Anna Statova, 1964, Kongaz.
- KK3: Elena Ratkava, 1961, Kongaz.
- KK4: Elizayada Papova, 1973, Komrat.
- KK5: Evdokia Soroceanu, 1954, Kişinev.
- KK6: Galina Voda, 1963, Palanca.
- KK7: Kira Dragni, 1975, Kongaz.
- KK8: Natalia Gradinaru, 1979, Kişinev.
- KK9: Olga Georgiva, 1973, Taraclia.

KK10: Patronka Doyikava, 1955, Kongaz.

KK11: Tatiana Casian, 1961, Palanca.

KK12: Tatiana Popa, 1942, Palanca.

KK13: Victor Cojuhari, 1960, Ribnița.

KK14: Yelena Bargan, 1960, Kongaz.

# Хлеб И Мучные Изделия В Традиционной Культуре Гагаузов

Евдокия Сорочяну\*

Хлеб в жизни гагаузов занимает особое место. Он является одним из ключевых кодов традиционной культуры. О его высокой значимости говорит сохранившееся в народе выражение: *Ekmektän taa büü var mı?! (букв. Что может быть выше хлеба?!)*. Для гагаузов хлеб является началом начал, поэтому он становится сакральным. Так, перед тем как резать хлеб, полагалось осенить его крестным знаменем, упавший на пол кусок хлеба было принято целовать, при хлебе за столом нельзя было ссориться и сквернословить. Хлебом клялись: *ekmesii öperim (букв. целую хлебушек); Allah ekmeemi alsın! (букв. Пусть Бог отнимет у меня хлеб!)* и проклинали: *Ekmek ursun! (букв. Пусть хлеб тебя ударит!)/Ekmek çarpsın! (букв. Пусть хлеб тебя парализует!)*. С хлебом были связаны различные поверья и приметы (хлеб нельзя держать перевернутым, так как может «перевернуться» вся жизнь; упавший на пол кусок хлеба предвещал приход гостя и др.). О хлебе народ слагает пословицы, песни, баллады, поэты пишут стихи. В сказках всегда присутствует хлеб или хлебная лепешка. Традиционно гостей гагаузы встречают хлебом-солью *tuz-ekmek*. (Фото 1). Хлеб символизирует плодородие, благополучие, а соль защищает от злых сил и выполняет функцию договора («право соли»).

На протяжении многих веков гагаузами был наработан огромный опыт выращивания зерновых культур, обработки зерна, изготовления теста и выпекания различных хлебных изделий. Пекли гагаузы пресный и кислый хлеб из пшеничной, ржаной и кукурузной муки или из их смесей.

Самым распространенным способом выпечки хлеба вплоть до середины XX в. было выпекание пресных лепешек (*çörek, pita, turta*) в горячем пепле очага,

---

\* Доцент, д р, доцент, старший научный сотрудник Института культурного наследия, Сектор «Этнология гагаузов».

на раскаленном, очищенном от золы основании открытого очага (Фото 2) или на раскаленной сухой сковороде (*pazlama*). Из лепешек готовили *kabartma*: приготовленную лепешку из хлебного дрожжевого теста посыпали брынзой, сверху клали вторую, края лепешек защипывали и завертывали, после чего пекли как обычные лепешки на поду печи.

В прошлом веке хлеб (*somun ekmeğ*) пекли из кислого теста круглой формы на поду и в сковородах: в основном, он был ржаным (*çavdar ekmeği*), реже пшеничным (*booday ekmeği* или *pak ekmeğ*). Часто готовили хлеб из смеси пшеничной и ржаной муки (*esmer ekmeğ*) или пшеничной и кукурузной (*malaylı ekmeğ*), иногда из смеси всех трех злаков, пекли также хлеб с добавлением отрубей. Нередко хлеб заменялся кукурузными лепешками (*malay*). Излюбленным блюдом у гагаузов стала молдавская *mataliga*, приготовленная из кукурузной муки (Фото 3). Следует отметить, что у гагаузов и молдаван много общих видов хлебных изделий. Связано это с наличием общих зерновых продуктов, идентичных технологий приготовления и схожих традиций употребления обрядовых хлебов.

В настоящее время в городах хлеб покупается в магазинах, но в селах до сих пор большая часть хозяек печет домашний хлеб. В большинстве случаев его выпекают из пшеничной муки.

Повседневной едой бедняков до середины XX в. были различного рода мучные похлебки. Сейчас редко какая хозяйка приготовит *bulamaç*, *uyma çorba*, *çullama*, *tarana* или *candra*, но память о них хорошо сохранилась у старшего поколения.

Самой древней похлебкой является *bulamaç*<sup>1</sup>, для ее приготовления предварительно поджаривают муку на масле, затем добавляют воду, получается мучная кашка, густая похлебка (ГРМС, 1973: 95; GRRS, 2002: 106; ЭСТЯ, т. 2: 259)<sup>2</sup>. Кроме того, в диалектах известно еще одно значение слова *bulamaç*, а именно: мучная болтушка (разболтанное в воде небольшое количество муки), добавляемая в соусы (*mancsa*) для загустения. Отсюда все виды блюд, имеющие в составе жареную муку или добавленную мучную болтушку, называются *mancsa*: *suvanni mancsa*, *kartofı mancasi*, *patlıcan mancasi*. В традициях питания гагаузов *манжа* представляет собой блюдо, базовым компонентом которого

<sup>1</sup> *Bulamaç/bulamaç* – древнейший вид похлебки, известный многим тюркским народам. Название происходит от древнетюркской глагольной основы *bul-* ‘мешать, перемешивать, смешивать’ (ЭСТЯ, т. 2: 258-260).

<sup>2</sup> Похлебка на поджаренной муке встречается в Турции («*kavrulmuş un çorbasi* (\**Senirkent*, *Yukarıdinek\*Şarkikaraağaç-Isparta*) (ZTS, <https://turuz.com/search/default?content=book&q=bulamaç>) и в Болгарии (БРП, 1975: 49).

являются мясо/рыба/картофель/лук/помидоры, а мука используется только для загустения. М. В. Маруневич в своей монографии упоминает о том, что гагаузы готовили *манжсу* из яиц, перемешанных с брынзой, с добавлением кукурузной муки (*мешмер манжасы*) (Маруневич, 1988: 163). Такого рода кушанье известно многим балканским народам.

Густая мучная похлебка *çullama*<sup>3</sup>, известная в некоторых селах, по сути является аналогом блюда *bulamaç*. Такая похлебка готовится очень быстро, именно это обстоятельство дало возможность расширить семантическое поле глагола *çullamaa* новым значением – “приготовить еду на быструю руку” (*çullamaa bir manca*). Блюдо *çullama* известно и как мясо, приготовленное под соусом. Подобное блюдо известно и молдаванам, оно также распространено в Румынии и в некоторых районах Болгарии.

Гагаузам слово *çullama* известно в следующих значениях: 1) ‘кушанье из чего-л., 2) “запеченное в тесте; мясной рулет” (ГРМС, 1973: 553; GRRS, 2002: 171); 3) ‘густая мучная похлебка’; ‘мясо под мучным соусом’ (Сорочяну, 2020: 49-50). И в турецкой кухне под названием *çullama* представлены различные блюда: 1) густая мучная похлебка; 2) мучное блюдо с жареным мясом кролика/ ягненка (TTS, II, 1991: 226; THADS, III, 1968: 3; тушеная ножка; 4) мясо, запеченное в тесте (TRC, 1977: 201). Сейчас блюдо *çullama* (мясо в белом соусе) опять возрождается гагаузами, и в ресторанах его подают как гагаузское национальное блюдо. (Фото 4).

В прошлом, по воспоминаниям информаторов, в бедных семьях готовили похлебку из кукурузной крупы или муки – *candra/jandra* (Никогло, 2004: 85). В подсоленную кипящую воду постепенно сыпят кукурузную муку или крупу и варят до готовности, получается жидкая каша. В Вулканештах из такой кашицы готовят *cizli tamaliga*. На дно сковородки насыпают брынзу, заливают приготовленной кашей, опять слой брынзы и поверх поливают горячим маслом, Шипение горячего масла (*ciz*) и дало название блюду. (Фото 5).

По технологии приготовления близки между собой супы *tarana* и *uima çorba* (*umaç çorbasi*). В миску с мукой набрызгивали воду, образовывались комочки, большие комки растирали руками, затем их отсеивали ситом и бросали в кипяток, получалась мучная жижица с кусочками теста. Более поздней разновидностью подобного супа является суп с клецками (*галушки*), заимствованные гагаузами у молдаван (*găluști*), а те, в свою очередь, у украинцев. Тесто (некрутое) замешивается на воде и яйцах, от него отделяют

<sup>3</sup> См. Толковый словарь турецкого языка в 4-х томах: *çullama* 2. Густая мучная похлебка (мучной суп) (TTS, II, 1991: 226).

маленькие куски (шарики) и бросают в суп (овощной бульон). Супы с кусочками теста (*uuma çorba, tarana, galuška çorbasi, kesmä çorbasi*), появившиеся в разные исторические периоды времени, были известны во всех гагаузских селах. Некоторые из них (*galuška çorbasi, kesmä çorbasi*) употребляются и сегодня.

Пампушки (*pampuški*), заимствованные из украинской кухни, готовились обычно вместе с хлебом. Из хлебного теста пекли небольшие булочки, которые затем поливались чесночным соусом, приготавливаемым из толченого чеснока и соли с добавлением воды и горячего подсолнечного масла.

Из жидкого теста гагаузы пекут блины (*lalangi, lalangita*) и оладьи (*akitma*). Для приготовления этих изделий используется пшеничная мука, в нее добавляют яйца, немного сахара, соли и подсолнечного масла.

К архаичной технологии приготовления относятся мучные изделия, жаренные в растительном масле или животном жире. К ним относятся распространенные у гагаузов *gevrek, gözlemä, katlama*, а также пышки и пончики из пресного и дрожжевого теста, с начинкой и без нее (*kabartma, lokum/ kirde/ dizman, sulu gözleme, gogoloş/ gogoş/ gogoneli*)<sup>4</sup>.

*Gözlemä* у гагаузов является широко распространенным блюдом. Данной лексемой называют приготовленные из пресного теста жаренные в растительном масле круглые тонкие лепешки без начинки (в Вулканештах они называются *boş gözleme* (*boş* – “пустые, без начинки”) (Фото 6 и Фото 6а) и с начинкой (Фото 7 и Фото 7а).

Для приготовления *gözlemä* замешивается тесто средней густоты. Из теста катают маленькие порции-шарики, каждый шарик раскатывается в тонкую лепешку диаметром в 20-25 см. На одну половинку лепешки кладется начинка, которая прикрывается другой половинкой. Края защипываются пальцами или с помощью вилки и жарятся на растительном масле. (Фото 7 и Фото 7а).

Существуют и другие варианты приготовления *gözlemä*. Раскатываются большие тонкие листы-лепешки диаметром в 50 - 60 см. На половину раскатанного листа кладут брынзу, второй половиной закрывают первую. Краем блюда режут на отдельные части, а затем жарят в масле (Фото 8, Фото 8а, Фото 8б и Фото 8в).

В молдавских селах на юге Молдовы такие жареные лепешки с начинкой из брынзы называются *ghizlomeli, ghezlemele, ghezolomele, gizlomele* (Никогло,

<sup>4</sup> Жаренные в бараньем жире или масле кусочки теста (*баурсаки, локум*) являются «сугубо скотоводческим» блюдом и бытуют в кухне ряда тюркских народов – казахов, башкир, ногайцев (Шитова, 1979, с.118; Гаджиева, 1976: 201). Сама технология приготовления блюда (жарение в масле или жире животного) восходит к кочевому быту (Студенецкая, 1974: 158).

2013: 183). С большой долей вероятности можно говорить о том, что молдаване заимствовали это блюдо у своих соседей - гагаузов.

Слоеные бездрожжевые лепешки с начинкой из брынзы или творога (возможно с добавлением зеленого лука или зелени). гагаузы называют *катламой* (*katlama*)<sup>5</sup>. В основу названия изделия лег способ его приготовления, а именно: «слоенное вдвое».

Гагаузские пышки по способу приготовления локально отличаются в деталях и в разных селах называются по-разному: *lokum/gogoloş*<sup>6</sup>, *kabartma*, *sulu gözleme*.

В Комрате куски пресного или дрожжевого теста, обжаренные в жире или в масле называют *lokum*. Аналогичное мучное изделие как сладкое угощение известно в персидской, арабской, греческой и турецкой кухнях. При подаче их обычно поливают медом или погружают в сахарный сироп и посыпают корицей. В турецких диалектах эти сладости известны как *lokma u lokum* (TPC, 1977: 590). Обе указанные турецкие лексемы были заимствованы гагаузами и закрепились в диалектах в следующих значениях: *lokum* 1) куски дрожжевого теста, жаренные в жире; 2) пирог с творогом или брынзой, уложенный в противень маленькими кусками и залитый сметаной с яйцом; *lokma* – это кусок мяса (GRRS, 2002: 448).

Существуют разные варианты приготовления *локума-пирога* и разные его наименования. Так, *lokum, dizman*<sup>7</sup> (*gışımanı*) готовят следующим образом: нажатием большого пальца в небольших кусочках пресного или дрожжевого теста делают углубления, кладут туда брынзу или творог, помещают на смазанный маслом противень, заливают смесью яиц со сметаной и сажают в печь. (Фото 9 и Фото 9а).

Другой вариант: раскатанный лист дрожжевого теста нарезается на полоски шириной 8–10 см, на них выкладывают брынзу или творог и защипывают вдоль по краю. Полоску с начинкой разрезают на куски величиной с яйцо, укладывают рядами на противень срезом вверх, каждый кусочек посередине

<sup>5</sup> Вариантов приготовления *katlama* у тюркских народов большое количество. Катлам Катлама (блюдо ногайской, башкирской, крымскотатарской, татарской и узбекской национальной кухни (ног. *катлама*, башк. *катлама*, крымско - тат. *qatlama*, *къатлама*, тат. *катлама* ) рулет из теста с мясной начинкой, приготовлен ный на пару (Гаджиева, 1976: 201; URL 4). Узбекская *катлама* - это слоеные дрожжевые/бездрожжевые лепешки (с начинкой и без нее), жаренные на подсолнечном масле (URL 5).

<sup>6</sup> В Комрате наряду с наименованием *lokum* употребляются и молдавские термины *gogoloş, gogoş, gogoneli* (Маруневич, 1988: 156).

<sup>7</sup> *Dizman* известен туркам в Болгарии в вариантах *dizman* и *dizmana*(Разград) (URL-8 в Турции (Ескишехир) – *dizmana* и *dizmana* (*göçmenböreği*) (URL-9).

придавливают пальцами, заливают сметаной или кислым молоком, смешанным с яйцом, и выпекают. (Фото 10).

Аналогичным способом данное блюдо готовят и в Вулканештах, называя его *kirde*<sup>8</sup>, а гагаузы Приазовья похожее изделие называют *kedî basilmaa*. В Чадыр-Лунге *kirdä* оформляется в виде рулета, в качестве начинки используется брынза, перемешанная с творогом. (Фото 11). Сходное изделие гагаузы Приазовья называют лексемой *pesmet* (Гагаузы, 2016: 179), а молдаване *cumaci*. (URL-3).

В Этулии термином *kirde* называют мучное изделие с начинкой из лебеды (*kirde otu* – букв. трава для блюда *kirde*, лат. *Atriplex*) и жареного лука. Если пирог только с луком, название конкретизируется – *suvanni kirde*.

В Вулканештах из этой травы готовят пирог из пресного теста и называют его *otlu pide* (букв. пирог с травой). (Фото 12 и Фото 12а).

Среди сдобных изделий, жаренных в большом количестве растительного масла, следует назвать и «хрустики», получившие в диалектах наименования – *kauk, gevrek, şişik, domuzkulaa, pirúška*. Этот вид сдобного печенья использовался как обрядовое или праздничное угощение. Так, с *gevrek* посещали роженицу в первые дни после рождения ребенка, а также больных и пожилых людей. *Gevrek* является обязательным блюдом свадебной трапезы, различных праздничных столов. (Фото 13).

По описанию В. А. Мошкова, гагаузы готовили блюдо из блинов, пересыпанных творогом, и называли его *döşemä* (Мошков, 1902: 31). Подобное блюдо (слоеные блины или тонкие листы теста, также пересыпанные творогом или брынзой) готовят и сейчас. Первый лист теста раскатывают толщиной в 1 см, смазывают растительным маслом; одну его половину посыпают небольшим количеством натертой брынзы и накрывают другой половиной. Сложенный вдвое лист раскатывают еще раз как можно тоньше, снова мажут растительным маслом и посыпают брынзой. Затем складывают вдвое, раскатывают повторно и так несколько раз до получения слоеного теста. Изделие смазывают маслом, выкладывают на противень и выпекают в духовке или в печи.

Национальным блюдом гагаузской кухни являются слоеные пироги с различной начинкой (*kırma/kıvrma, döşemä, pidä/pide*): с брынзой (*piinirli kırma/kıvrma/pide*), с творогом, которые перед выпечкой заливали сметаной, взбитой с яйцом (*kaymaklı*), с листьями лебеды (*otlu pide*), с тыквой (*kabaklı*), с жареным

<sup>8</sup> Турецкое *kirde* аналогично изделию из дрожжевого теста с брынзой, залитому сметаной или кислым молоком, перемешанным с яйцом (URL 6, URL 7 и др.

луком (*su(v)anni*), реже с капустой или с картошкой (*pazi kartofylän/laanaylan*). В основе технологии всех разновидностей пирогов лежит тонко раскатанное пресное тесто, пересыпанное начинкой и уложенное в гофрированном (или свернутом в трубочку) виде в формы. (Фото 14 и Фото 14а).

Для приготовления *katlı pide/püsür pide* тонко раскатывается большой лист пресного теста, смазывается жиром или маслом, пересыпается сверху брынзой (этот вид пирогов готовится только с начинкой из брынзы), свертывается с обеих сторон рулетом, один конец которого сворачивается вправо, другой – влево, получившиеся рулеты накладываются друг на друга и раскатываются в лепешку размером с форму выпечки. Для одной формы готовится несколько таких лепешек, между которыми также насыпается брынза. Приготовленный слоеный пирог заворачивается в отдельный раскатанный лист и укладывается в форму, сверху смазывается яичным желтком. Печется в печи. Некоторые хозяйки перед подачей на стол заливают изделие подслащенной водой. Известен и упрощенный вариант данного вида пирога: раскатываются тонкие лепешки размером с форму выпечки, укладываются в форму слоями, каждый слой смазывается животным жиром или растительным маслом и посыпается брынзой или творогом (творог, перемешанный с *kirde otu*). Подобный слоеный пирог (до 20 слоев) гагаузы Приазовья называют *piinirli* или *kuru kıırma* (Гагаузы, 2016: 179).

В с. Етулия известен еще один вид слоеного пирога, называемый *saç pidesi* (букв. пирог на сковороде). На тонко раскатанные листы теста небольшой формы кладется творог или брынза. Края листа загибаются внутрь, придавая изделию форму конверта. Каждый конверт слегка раскатывают, обжаривают на сковороде с растительным маслом или жиром, складывают несколько конвертов вместе и перед подачей на стол заливают сметаной.

*Makarina* (отварные кусочки теста в форме треугольников, ромбиков «бантика») готовится из пресного теста. Раскатывается большой лист (как для *кырма*), нарезают его сначала на полосы, а затем полосы разрезают на прямоугольные куски, которые защипываются посередине. Таким образом, им придается форма «бантика». *Макарина* варится, как макаронные изделия. После варки на дно посуды посыпают брынзу, откидывают на нее из дуршлага *макарину* и сверху поливают горячим маслом или жиром.

Тесто для домашней лапши (*kesmä*) замешивается на яйцах (редко на воде). Раскатывают лист теста и слегка его подсушивают. Скатывают в рулон (на скалку), режут на две части, каждую часть делят еще на 2 - 3 части, затем нарезают соломкой. (Фото 15). Лапшу добавляют в суп (*kesmä çorbasi*) или варят как отдельное блюдо с мясом и без мяса (*kesmä*). В Чадыр-Лунге и в некоторых других селах лапшу называют *çorba* (целое выступает в значении части). Суп

с домашней лапшой здесь называют *borç çorbêylan*, а лапшу с мясом – *çorba lokmêylan* (букв. “суп/борщ с мясом”). В подавляющем большинстве других диалектов термином *çorba* обозначается суп/борщ.

Хлеб является одним из важнейших компонентов традиционной культуры гагаузов. В обрядовом употреблении хлеб выступает как «текст», в котором в закодированном виде хранится и транслируется следующим поколениям социально значимая культурная информация. Его семантика и символика раскрывает мировоззренческие особенности гагаузского народа на различных этапах его этнической истории.

Хлеб сопровождает человека от рождения до смерти. Каждое важное событие в жизни гагауза сопровождается обрядами с использованием хлеба. Так, сразу после рождения ребенка бабушка-повитуха проводила по пупку новорожденного куском хлеба со словами: «Чтобы он любил хлеб» (метафора *хлеб-жизнь*), а с уходом человека в мир иной пекут *can pitası* (здесь хлеб является символом души, доли, продолжения рода).

Хлеб (хлебные изделия), мука и зерно являются неизменными компонентами всех семейных (родинных, свадебных и погребально-поминальных), календарных (Рождества, Нового года, Масленицы, Пасхи и др.) праздников, обычаев и обрядов, и в структуре каждого обряда они играют свою роль и имеют свое назначение.

В ритуалах родин (торжества в честь появления младенца на свет) и первого года жизни ребенка хлеб присутствует в виде зерна, муки, лепешек и праздничного каравая. Главное место в обрядах занимает медовая лепешка из пресного теста – *ballı çörek* или *ballı pita*, она дает название самому обряду родин – «*pita*», «*küçük pita*», «*büyük pita*». Медовая лепешка, выпекаемая сразу после рождения, выступает в качестве символического предмета, указывающего на начало новой жизни, на получение полагающейся новорожденному его *доли*. По народным верованиям, ребенок с рождения наделяется личной *долей*, *судьбой*, которую ему предсказывают мифические существа женского пола (*lufusnița, dizcă babusu u betkarısı*). Для их умиловления пекут обрядовые лепешки, мажут их медом и раздают. Гагаузы верят, что судьбу ребенку «пишет» Бог (Hepsi Allaktan – “Все от Бога”) или Божья Матерь, для которой печется жертвенная лепешка *Panaya pitası*.

Во всех значимых ритуалах первого года жизни ребенка обязательными обрядовыми актами являются выпечка обрядового хлеба, его преломление и раздача. Пресную лепешку (Фото 16) выпекала свекровь, она смазывала ее медом и, подняв высоко над головой, разламывала на куски, которые тут же раздавала всем присутствующим. Обычай разламывания хлеба, который

совершался во всех родинных торжествах, в знак появления на свет малыша, и его раздача был обрядом перераспределения *доли* (происходило наделение всех присутствующих женщин *новой долей*). Крещение ребенка (факт его принятия в лоно христианства) является одним из инициальных обрядов, здесь также присутствует обрядовый хлеб, но в отличие от предыдущих торжеств, пресная лепешка заменяется калачом. Лепешка заменяется калачом и на годовщине рождения (*yaş kolacı*). Центральным действием праздника является первая ритуальная стрижка волос ребенка – *saçından almak*.

Праздник первых шагов ребенка (*kösteeni kesmek*) отмечен особыми обрядовыми действиями. Когда ребенок становился на ноги и делал первый шаг, перед ним катали яйцо, и когда он шел за яйцом, ножницами состригали куриное перо между его ног, приговаривая: «Git, git, altın ayak demir dayak» (Пошли, пошли, золотая нога – железная опора) (Курогло, 1980: 33). В честь этого события в доме пекли специальные лепешки из пресного теста (*adım çörää*<sup>9</sup>), смазывали их медом и бегом разносили родственникам и соседям или, преломив, раздавали домашним. В Комрате лепешку принято прокатить между ног ребенка, если она покатится далеко, то он достигнет в жизни больших высот, жизнь его будет долгой и удачливой (*uzun ömürlü hem kismetli*). В некоторых селах вместо лепешек пекут калач (*adım kolacı* – букв. калач первого шага), который также смазывают медом, катят по земле, а затем бегом раздают соседям. На торжестве гости поздравляют родителей, вручают ребенку подарки, при этом произносят пожелания: «Kut, kut, kendi ekmeenä kendin git! (в значении: “В добрый путь, в труде себе свой хлеб добуды!”)» Застолье завершается ритуальным разделением калача между всеми гостями.

Своеобразными обрядами в гагаузской семье отмечали отлучение ребенка от груди. Грудь матери мажут сажей, солью или золой. В этот день пекут пресный хлеб *турта* и яйцо (непреренно в золе). Катают их по полу, заставляют ребенка поднять и при этом говорят, что «он идет на свой хлеб» (Мошков, 1900: 22). Здесь обряд катания является символом жизненного пути, яйцо и хлеб программируют положительный процесс в дальнейшей самостоятельной жизни ребенка.

При выпадении первого молочного зуба его забрасывали на крышу дома, приговаривая: «Гарга, гарга, на сана кемик диш, вер бана демир диш» (букв. Ворона, ворона, на тебе костяной зуб, дай мне железный). Чтобы умилостивить

<sup>9</sup> Аналогичный комплекс обрядов находит параллели у других балканских народов. Так, в Турции хлеб в честь первого шага называют *adım çörää* ('лепешка первого шага'), *tay simidi* ('баранка «встал на ножки»).

птицу, зуб закатывали в хлебный мякиш и перебрасывали через голову назад, на крышу дома.<sup>10</sup>

Зерна пшеницы и мука в родинных обрядах олицетворяют плодородие, изобилие, здоровое потомство. Зерна пшеницы в ритуале первого купания новорожденного символизируют зарождение новой жизни, их множественность – большое потомство в будущем. В обряде дарообмена между роженицей и повитухой мука символизирует продолжение процесса деторождения (продуцирующая магия). Кутья (*koliva*), используемая в обряде «очищения» роженицы на 40-й день после родов, является своеобразным причащением (обряд инициации), позволяющим женщине вступить в жизнь в своей новой ипостаси - матери. Кроме того, здесь зерна выступают в очистительной функции.

Хлеб присутствует на всех этапах свадебного обряда, его продуцирующая сила переносится на жениха и невесту, призванных родить потомство и продолжить род. Символика хлеба связана с общей семантикой свадебного обряда, его основными смыслами, такими как плодородие, *доля* (судьба), *переход* молодых в новый статус, соединение родов, здоровье, чистота, честность, девственность невесты и др. Для свадебного торжества выпекалось большое количество хлебов. Они отличались по форме (*örülü kolaç, sinidä örülü kolaç, pesmet*), величине (*büük kolaç, küçük kolaç*), украшениям (*alma kolaç, arpacıklı kolaç, kúkla-kolaç*) или по качеству (*ballı çörek, ballı pita, ballı kolaç, tatlı kolaç*). Свадебные караваи (*düün kolacı*) имели различную функциональную направленность, семантику и символику (*söz kolacı, goda kolacı, aarlık kolacı, boşçalık kolacı, tuz-ekmek kolacı, proşka, kaniska* и др.), маркировали разные этапы свадьбы (*prost olmaa kolacı, steunoz kolacı, kapudan çekmää kolaç, söletmää kolacı* и др.) и предназначались для различных свадебных персонажей (*gelin kolacı, güvää kolacı, naşa kolacı / kresnița kolacı, kayınna kolacı*). Особое место среди свадебных караваев занимает *kaniska* (калач, поверх которого располагали вареную курицу с острым красным перцем).<sup>11</sup> (Фото 18). Хлеб

<sup>10</sup> Обычай выбрасывать молочные зубы с известными приемами (повертевши над головой три раза, закатав в хлебный мякиш, выбрасывают в огонь, на печку, за печку, в угол комнаты) и произнесением специальных формул известно различным, отдаленным между собою народам (славянам, немцам, норвежцам, французам, грузинам). Аналогичное гагаузской формуле обращение встречалось у болгар, сербов, турок. Молдаване, выбрасывая молочный зуб, обращались к мышке (Чобану-Цуркану, 2010: 388).

<sup>11</sup> В названии сложносоставного свадебного каравая *kaniska* отражена его первоначальная функция приглашать на свадьбу. Термин заимствован из греческого языка: нгр. *kavıcsı* означает 'еда и питье, с которыми приходят приглашать на свадьбу', 'дар, который носят на свадьбу, крещение'. Языком посредником является болгарский язык, в котором *каниска* соотносится с глаголом *каня*'

с курицей (изначально с петухом) символизирует соединение двух начал: хлеб - женское, петух - мужское. В некоторых случаях курица дублировала символику хлеба, связанную с женской плодовитостью. Раздача *каниски* в конце свадьбы означала скрепление брачного союза (*переход* молодоженов в статус супругов) и тем самым символизировала плодовитость, продолжение рода.

Зерно и мука, являясь символом плодородия, здоровья и богатства, выполняли продуцирующую и защитную функции, тем самым символизируя постоянное возрождение жизни: молодых осыпали зерном, зарождение семьи благословляли зерном или мукой, мазали свекрови лицо мукой и сажей и др. Просеивание муки, замешивание теста, выпекание хлеба в обряде *хамур* символизировало создание новой семьи, соединение родов, рождение потомства. Благополучие новой семьи закладывали все члены рода: для приготовления свадебных хлебов родственники приносили зерно и муку.

Наряду с родинами и со свадьбой, погребение является переходным обрядом, ритуально закрепляющим перемену статуса человека, перешедшего в загробный мир. И в этом «переходе», как и в родинах или на свадьбе, особое место занимает хлеб. Хлеб в погребальном обряде символически осуществляет связь между двумя мирами – миром живых и миром мертвых. До сих пор у гагаузов существует обычай, согласно которому в день смерти человека близкие должны налить немного воды под корень дерева и первому прохожему дать кусок хлеба, символизирующего связь жизни земной с миром мертвых (подаяние вручалось на дороге, то есть по пути в мир иной).

Зерно, мука, хлебные изделия в погребальном обряде гагаузов используются в разных актах с разными функциями, имеют различную символику. Так, зерно у изголовья покойного хоронит смерть и одновременно рождает новую жизнь после смерти (здесь зерно – символ «жизни-смерти»). Хлеб представляет собой символ *доли*. В погребении происходит символическое перераспределение *доли* покойного. С одной стороны, *доля* умершего распределяется между оставшимися, с другой – покойнику отделяется причитающаяся ему *доля* (*can pitasi*). Здесь хлеб выступает как *откуп* живых, возвращение мертвым их *доли* с целью предохранения живых от их присутствия. Хлеб также *оберегает* живых от смерти, увеличивая их жизненную потенцию, противящуюся смерти (гробовщики не должны копать могилу натошак; всех, кто находится в доме покойника в темное время суток, принято кормить). В умиловительных актах хлеб выступает в функции *жертвы*, за которой должно последовать благополучие семьи, плодородие земли, зависящее от мира мертвых. Эту функцию можно увидеть в раздачах поминального хлеба, в хлебных приношениях на могилу, в жертвах нищим, старикам.

На похоронах выпекается большое количество обрядовых хлебов. Их формы, размеры, количество и наименования в разных населенных пунктах различны, но по структуре, семантике и функциям они представляют собой единую систему. Первый обрядовый хлеб приносится в жертву душе умершего, он так и называется *can pitası* (букв. хлеб для души усопшего). Это пресная лепешка (или три пресные лепешки) круглой формы, которая выпекалась сразу после смерти человека в золе печи, поливалась вином и распределялась между всеми участниками похорон. (Фото 19). Раздавали лепешку еще горячим, - «чтоб с горячим паром душе легче было выйти». Кусочек этого хлеба также клали в гроб покойнику или в рукав одежды - знак того, что *доли* умершего в доме уже нет. «Хлебом души» угощали человека, вошедшего в помещение, где происходило омовение тела умершего, - «так в последний раз исполняли за покойника долг гостеприимства» (Мошков, 1902: 4). Передача акта гостеприимства живым означала продолжение установившихся традиций *жизни* после смерти одного из членов семьи.

Во многих гагаузских селах в день смерти выпекаются также хлебцы *kapite* (*kapiti*), имеющие треугольную форму. Это жертвенный хлеб, антропоморфная форма которого обозначает усопшего. Возможно, треугольная форма изделия символизировала завершение жизненного пути: рождение – свадьба – смерть. В некоторых селах калачи под названием *kapite* выпекались в форме креста, что, на наш взгляд, относится к более позднему явлению, появившемуся под влиянием христианской церкви. По традиции их вешают на поминальное дерево (*ölünün dali*). Предназначались эти хлебцы для высших сил. Их раздают целыми, отдают священнику, через которого символически осуществляется связь с Богом. Целостный хлеб символизирует единство, здоровье, благополучие и богатство всего рода, а его раздача – продолжение жизни после смерти, вечное обновление. Для священника предназначались и крестообразные погребальные хлебы *kaştı* (Маруневич, 1988: 157). Они также являлись жертвенным хлебом для высших сил (Бога и святых).

Пекли специальные калачи – *arangil kolacı* (букв. калач архангела), предназначавшиеся для Архангел Михаила (проводника душ на тот свет), которые также отдавались священнику (Фото 19б). По верованиям гагаузов, душа покойного по лестнице поднимается в небеса, что отражается в обрядовом хлебе, испеченном в виде лесенки (*merdiven kolacı* – букв. калач-лесенка), который привязывали к ритуальному деревцу, устанавливаемому у изголовья покойного.<sup>12</sup>

<sup>12</sup> Образ лестницы как некоего моста между миром живых и миром мертвых, между землей и небом присущ многим народам, в обрядности которых присутствует хлеб лесенка.

В случае смерти парня или девушки в гагаузских селах пекут свадебный калач *kaniska*, который несли впереди похоронной процессии. На кладбище, ломая его на куски, раздавали всем участникам похорон. При совершении на погребении обрядовых действий со свадебным хлебом, символически разыгрывается свадьба как необходимый этап земной жизни. Верили, что без исполнения полного жизненного цикла нельзя будет продолжить жизнь в загробном мире. По народным поверьям, человек не сможет жениться, если для него не пекут обрядовый хлеб сразу после рождения, и не сможет умереть, если ему не готовили свадебного хлеба.

Особое место в похоронном обряде занимают так называемые «дорожные калачи» (*yol kolaci*), олицетворяющие жизненный путь покойного (метафора «хлеб-путь»).

«Дорожные калачи» вместе со свечкой заворачивают в кусок холста (*ölümnük bez* “похоронный холст”, *yol bezi* “дорожный холст”), символизирующий последний отрезок пути человеческой жизни, и раздают их по дороге на кладбище. В каждый «дорожный калач» втыкается по мелкой монете (Фото 19г). По народным представлениям, путь в загробный мир лежит по мосту, перекинутому через реку, поэтому на протяжении всего пути до кладбища «выстилаются мосты» – *köprü bezi* (букв. холст-мост), на которых оставляют *köprü kolaci* (букв. мостовой калач). Число дорожных калачей варьируется – от 9 до 24. По поверьям 24 калача раздают для преодоления душой 24 встречаемых на пути мытарств. Калачи эти представляют собой своеобразную дань (об этом говорит их название – *vama kolaci* (букв. таможенный калач), помогающую душе преодолеть всевозможные препятствия и вознестись в царство небесное.

Зерно, как и хлеб, присутствует в ритуале похорон с первого дня смерти человека. Вслед за обрядовой лепешкой *can pitasi* родственники умершего приступают к приготовлению кутьи (*kóliva/kóleva*) – еды из вареной пшеницы, подслащенной сахаром, которую освящают в церкви (поверх кутьи укладывают крест из изюма или конфет). (Фото 19а). Коливо является неотъемлемым элементом похоронной обрядовой еды, символизирующим конец жизненного пути человека. Представления эти выражены в идиоме: *bir kimseyin kolivasını imää* – “пережить кого-либо”<sup>13</sup>. Кроме того, в похоронной и поминальной обрядности коливо ассоциируется с зерном, символика которого связывается с кругом перерождения: зерно хоронит смерть и одновременно рождает новую жизнь после смерти. Отметим, что коливо как символ «жизни – смерти»

<sup>13</sup> Ср.: у турок есть аналогичное выражение: *kim kimin helvasını yiyecek* (букв. кто чью халву съест), то есть кто кого переживет.

присутствует в обрядности у всех народов, населяющих Молдову (у гагаузов – *kóliva*, у болгар – *коливо, жито*; у молдаван – *colivă*, у украинцев – *коливо, пшевица*, у русских – *коливо, кутья*).

После погребения устраивается поминальная трапеза. И здесь среди поминальных обрядовых блюд<sup>14</sup> главная роль принадлежит хлебу (*üleştirmä kolaç*) и кутье (*koliva*).

В гагаузской традиции поминальные калачи маркируются «говорящими» определениями: *üleştirmä kolaç* (букв. распределяемый калач), *acı kolacı* (букв. калач боли), *romana kolacı* (букв. поминальный калач). Так, в определении *üleştirmä (eleştirmä/ ileştirmä)* отражена основная функция калача – распределение доли (в гаг. яз. *üleştirmää* – “раздавать угощение за чье-либо здоровье или поминание”) (GRRS, 2002: 691). В древнетюркском языке корневая основа *ülä-* означает “делить, распределять”, *ülüş* – ‘часть, доля’ (ДрТС, 1969: 624-625), в тур. языке – *üleş* ‘часть, доля’, *üleştirmek* ‘раздавать, распределять’ (ТРС, 1977: 887). В гагаузском наименовании хлеба (*üleştirmä/eleştirmä/ ileştirmä kolaç*), как и в обозначении самого действия (*üleştirmää/eleştirmää/ ileştirmää*), отражается глубинная символика ритуала – распределение доли покойного между умершим и живыми (присутствующими на похоронах<sup>15</sup>), приготовленное поминальное угощение распределяется по частям и раздается родным, близким и соседям.

В течение всего года в календарных обычаях и обрядах с различной семантикой, символикой и функциональной направленностью присутствует обрядовый хлеб – калачи, различные изделия из теста, мука и зерно. Наиболее интенсивно ритуальные хлебные изделия обслуживают рождественско-новогодние и весенние праздники. В качестве обрядового хлеба используются лепешки, намазанные медом (*ballı çörek, ballı pita*), различные виды калачей, кренделей, бубликов (*kolaç, kolaççık, kolada kolacı, krêçun kolacı, paska/kozonak, kukla, guguşçuk*), домашнее печенье (*gevrek/şişik, kovrik, pitiçka*), слоеные пироги (*kırma/pidä, döşemä*) и др. (Фото 20 и Фото 20а).

Хлеб (зерно, мука и изделия из теста) ритуализируется в *переходные* моменты, являющиеся наиболее сакрализованным временем, когда взаимодействие между миром живых и миром мертвых проявляется наиболее активно. Так, в период Масленицы совершался *переход* от старого времени к новому, от зимы к весне и ритуально «программировалась» будущая

<sup>14</sup> Основными обрядовыми блюдами являются баранина (жертвенное животное), фасоль, пшеничная каша *bulgur*), тушеный картофель, капуста,

<sup>15</sup> После погребения для души умершего на могиле оставляют стакан вина и кусок того хлеба, которым только что угощали живых.

жизнь посредством поедания жирной и молочной пищи. Этим объясняется изобилие и разнообразие мучных изделий (*kırma, pidä, plaçinta, gözlemä, döşemä, tutmanik, lokum, kirdä, akıtma, lalangıta*) на масленичной неделе, которые, будучи необрядовой пищей, в “тексте” обряда «*Maslenițayı yapmaa*» приобретали ритуальное значение (Soroçanu, 2006). Зерно, мука и яйцо, на основе которых готовились блюда, являются символами новой жизни, приобщение к ним наделяло участников ритуала новой силой. Кроме того, совместное потребление блюд, приготовленных каждой из участниц обряда, обеспечивало единение и сплочение социума. И таких общих обрядовых трапез в календарном году у гагаузов большое количество. Их устраивают в такие праздники, как *Hederlez, Küçük Paskellä, Babin günü, Rusali, Pipiruda* и др. Песня-молитва о дожде, исполняемая участницами обряда «Пипируда» является гимном «рождению» хлеба (от сева до каравая). В мольбе к Богу о дожде моделировалось будущее благополучие семьи, которое достигается наличием богатого урожая хлеба, большого количества домашней птицы и скота.

Хлеб-калач для колядующих в рождественских и новогодних обходах домов (*kolada kolacı, plugumoși kolacı, pupalılaysa kolacı, eni yıl kolacı, hêy-hêy kolacı, trili kolacı, kukla* и др.) выступал в качестве ритуального дарообмена, он скреплял договор между людьми и представителями потустороннего мира с целью получения нужных для человека благ. (Фото 21, Фото 21а и Фото 21б).

Комплексное изучение хлеба в традиционной культуре гагаузов показало, что характерной особенностью употребления хлеба и мучных изделий в народной культуре гагаузов является его многообразие, наличие архаичных видов мучных изделий, чьи истоки берут свое начало в период кочевого образа жизни предков гагаузов, и тех, которые были приобретены в на Балканах и в Бессарабии.

Каждое важное событие в жизни гагауза сопровождается обрядами с использованием хлеба. Хлеб (изделия из теста), мука и зерно являются неизменными атрибутами всех семейных и календарных обычаев и обрядов, они наделяются различными свойствами: продуцирующими, защитными, лечебными, осуществляют связь с предками и др. Многообразие обрядовых хлебных изделий и ритуальные действия с ними являются маркерами культурной специфики гагаузских традиций, они отражают мировоззренческие особенности гагаузского народа на различных этапах его этнической истории.

Проведенный сравнительно-сопоставительный анализ употребления хлеба в традиционной культуре гагаузов, турок и соседних с гагаузами народов показал наличие большого числа идентичных ритуальных хлебов в культуре

этих народов. Наибольшее сходство в употреблении ритуального хлеба (çörek) в традиции гагаузов и турок наблюдается в родинной обрядности, в свадебной обрядности разнообразие хлебных караваев обозначено преимущественно тюркскими наименованиями, в поминальной обрядности общих сходжений меньше, но они раскрывают глубинную семантику хлеба и его компонентов. Наличие большого числа прямых аналогий ритуального употребления хлебных изделий в обрядовой практике гагаузов с семейными традициями болгар, молдаван и других балканских народов является результатом межэтнического взаимодействия этих народов в течение многих столетий. Результаты исследования свидетельствуют о том, что традиции и обычаи гагаузов являются частью общебалканской культуры и вписываются в балканскую картину мира. Они отражают присущий данному этнокультурному ареалу языческо-христианский синкретизм.

### **Литература**

Гаджиева, С. Ш. Материальная культура ногайцев в XIX – начале XX века. Москва: Наука, 1976. 227 с.

Гагаузы, Украины. В 2-х книгах. Сост. Т. Арнаут, Е. Банкова, Л. Чимпоеш. Киев: Изд. дом Дмитрия Бурого, 2016. 232 с.

Курогло, С. С. Семейная обрядность гагаузов в XIX – начале XX века. Кишинев: Штиинца, 1980. 138 с.

Маруневич, М. В. Материальная культура гагаузов конца XIX – начала XX в. Кишинев: Штиинца, 1988. 191 с.

Мошков, В. А. Гагаузы Бендерского уезда. Родины и крестины // Этнографическое обозрение. Москва: Типо-литография А. В. Васильева и К<sup>о</sup>, 1900. Кн. XLIV, № 1, с. 17-34.

Мошков, В. А. Гагаузы Бендерского уезда. Смерть, представления о загробной жизни и похоронные обычаи // Этнографическое обозрение. Москва, 1902, № 3, с. 1-25.

Мошков, В. А. Гагаузы Бендерского уезда. Пицца // Этнографическое обозрение. Москва, 1902, № 4, с. 29-36.

Никогло, Д. Е. Система питания гагаузов в XIX – начале XX века. Кишинев, 2004, 211 с.

Никогло, Д. Мучные и крупяные изделия пицци у молдаван юга Республики Молдова // Revista de Etnologie și Culturologie. Vol. XIII–XIV. Chișinău, 2013, p. 180-186.

Сорочяну, Е. Хлеб в народной культуре гагаузов: этнолингвистическое исследование. Кишинев: «LEXON-PRIM», 2020. 364 с.

Студенецкая, Е. Н. Пища и связанные с ней обычаи и обряды как показатель межнационального своеобразия и межнациональных связей // Археолого-этнографический сборник. Нальчик, 1974, с. 156-166.

Шитова, С. Н., Гаделгареева Р. Г. Злаки в повседневной, праздничной и обрядовой пище башкир в конце XIX – начале XX века // Хозяйство и культура башкир в XIX – начале XX века. Москва, 1979, с.78-125.

Чобану-Цуркану, В. Родильная обрядность // Молдаване. Москва: Наука, 2010, с. 384-389.

Soroçanu, E. Gagauzların kalendar adetleri (etnolingvistik araştırması) = Гагаузская календарная обрядность (этнолингвистическое исследование). Chişinău: Gunivas, 2006, с. 256.

### **Словари**

БРР – Българско-руски речник. Съст. Бернштейн С. Б. Москва: Русский язык, 1975. 768 с.

ГРМС – Гагаузско-русско-молдавский словарь. 11500 слов. Составители Г. А. Гайдаржи, Е. К. Колца, Л. А. Покровская, Б. П. Тукан. Под ред. Н. А. Баскакова. Москва: Советская энциклопедия, 1973. 664 с.

ДрТС – Древнетюркский словарь. Ленинград: Наука, 1969. 676 с.

ТРС – Турецко-русский словарь. Сост. А. Н. Баскаков и др. Москва: Русский язык, 1977. 996 с.

ЭСТЯ – Севортян Э. В. Этимологический словарь тюркских языков: Общетюркские и межтюркские основы на букву «Б». Т. 2. Москва: Наука, 1978, 349 с.

GRRS – Gagauzça-Rusça-Romınca Sözlük = Гагаузско-русско-румынский словарь = Dicționar găgăuz-rus-român. Hazırlayannar: Petri Çebotar, Ion Dron. Chişinău: Pontos, 2002. 740 p.

TTS – Temel Türkçe Sözlük. Red. M. Tulum. II. Kamus-ı Türki'nin Sadeleştirilmiş ve Genişletilmiş Basımı. İstanbul: Tercüman, 1991.

THADS – Türkiyede Halk Ağzından Derleme Sözlüğü. Cilt: 3 C–Ç. Ankara: Türk Dil Kurumu, 1968.

ZTS – Zanaat Terimleri Sözlüğü. Ankara, 1976. Режим доступа: <https://turuz.com/book/title/zanaat-terimleri-sozluyu>

### **Интернет-ресурсы**

URL-1: <https://ok.ru/gagauzskiiugol>

URL-2: <http://www.moldovenii.md/md/section/36/content/720>

URL-3: <http://www.moldovenii.md/ru/section/43/content/242>

URL-4: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Катлама>

URL-5: <http://www.edimdoma.ru/retsepty/25463-uzbekskaya-katlama>

URL-6: <http://www.nefisyemektarifleri.com/tatar-boregi-kirde/>

URL-7: [www.eksitarif.com/yemek?tarifi=kirde+tarifi](http://www.eksitarif.com/yemek?tarifi=kirde+tarifi)

URL-8: <http://balgoc.org.tr/yemek/dizman/dizman.html>

URL-9: <https://www.kolaylezzet.com/kolay-cay-saati-tarifleri/corekler/900-dizmana-gocmen-boregi-rumeli-bulgaristan>

## фотографии



**Фото 1:** Встреча гостей с хлебом-солью. Праздник Hederlez в г. Чадыр-Лунга.  
Фотоархив автора.



**Фото 2:** Лепешка çörek / pita на поду печи, с. Конгаз, этнокультурный комплекс «Gagauz sofrası». Фото автора.



**Фото 3:** *Mataliga*, г. Комрат, праздник вина. Фотоархив автора.



**Фото 4:** *Çullama* (URL-2).



**Фото 5:** *Cızlı mamaliga* (URL-1).

**Фото 6:** Жареные лепешки *gözlemä/boş gözleme*. Фото автора.



**Фото 6а:** Жареные лепешки *gözlemä/boş gözleme*. Фото автора.



**Фото 7 и Фото 7а:** Приготовление *Gözlemä*. Фото автора.



**Фото 8 и Фото 8а:** Раскатывание листа (*razi*) и приготовление современного вида *gözlemä*. Фото автора.



**Фото 8 б и Фото 8 в:** Классический и современный виды *Gözlemä*. Фото автора.



**Фото 9 и Фото 9а:** *Dizman/gıymani/kirdä*. Фотоархив автора.



**Фото 10 и Фото 10:** *Lokum*, с. Казаклия, 1968г. Фото из архива Д. Узуна.

**Фото 11:** *Kirdä* (пирог из хлебного теста с брынзой и творогом), г. Чадыр-Лунга. Фото из архива С. Стамовой.



**Фото 12 и Фото 12a:** Один из видов приготовления *otlu pide* – пирога с листьями лебеды, г. Вулканешты. Фото автора.



**Фото 13:** *Gevrek*. Фото автора.

**Фото 14:** Приготовление *kirgma*. Фото С. Воронина.



**Фото 14а:** *Kırma* (URL-1).

**Фото 15:** *Kesme/çorba* (домашняя лапша). Фотоархив автора.



**Фото 16:** Ballı çörek/ballı pita. Фото автора.



**Фото 17:** *Kaişna kolaci* (калач от свекрови), с. Конгаз. Фото из архива А. Статовой.



**Фото 17а:** *Gelin kolacı* (калач невесты). Преломление каравая над головой невесты после ритуального заплетания, г. Комрат. Фото автора.



**Фото 18:** Свадебный каравай *kaniska*. Фото автора.



**Фото 19:** *San pitası* (хлеб для души усопшего). Бешалма. Фото автора.



**Фото 19а:** *Karpite*, с. Бешалма. Фото автора.

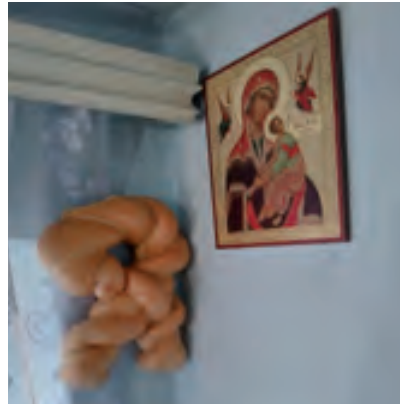




**Фото 19б:** *Arangil kolaç* (калач для архангела), с. Бешалма. Фото автора.



**Фото 19д:** *Eleştirmă kolaç*, г. Вулканешты. Фото автора.



**Фото 20:** *Krêçun kolaç*, с. Дезгинжа. Фото Банковой И. Д.



**Фото 20а:** *Kukla-kolaç*, с. Дезгинжа. Фото Банковой И. Д.



**Фото 21:** *Trili kolaç*, с. Чишмикиой. Фото автора.



**Фото 21а:** *Koladacilar. İptä kovrik*, с. Конгаз. Фото Д. Захария.

**Фото 21б:** *Kolada kolaci*, с. Конгаз. Фото из архива А. Статовой.

# Geleneğin Yeni Uygulayıcıları ve Gastronomi Turizmi: Moldova ve Türkiye Örneği

Selcan Gürçayır Teke\*

Dilek Türkyılmaz\*\*

Moldova ve Türkiye yemek kültürü etrafında şekillenen gelenekleri ve ritüelleri bütüncül bir biçimde ele almayı hedefleyen bu proje, sofranın birleştiriciliğinin ve kültürlerarası yakınlaşmaya açık yönlerini önemli bir sonucudur. Bu çalışma, 20 - 27 Eylül 2021 tarihleri arasında Türkiye’de ve 22 - 29 Mayıs 2022 tarihleri arasında Moldova’da yürütülen alan çalışmasının verilerine dayanmaktadır. Alan çalışmasının Moldova bölümü, mutfak çeşitliliğini ve çok kültürlüğünü göstermek amacıyla ile Moldovalılar, Moldova’da yaşayan Ukraynalılar ve Bulgarlar ve Türk asıllı Ortodoks Hristiyan Gagauz Özerk Bölgesinde yaşayan kaynak kişilerle görüşmeler yapılarak gerçekleştirilmiştir. Türkiye’de farklı bölgelerde farklı mutfak kültürleri olduğundan Türk-Moldova mutfak etkileşimini görmek amacıyla Moldovalıların yoğun olarak yaşadığı Ankara, Antalya, İstanbul ve yaratıcı şehirler ağına dâhil edilmelerinden dolayı Afyon, Hatay ve Gaziantep illerinde gerçekleştirilmiştir.

## Mutfağın Değişmez Aktörü Kadınlar

Moldova ve Türkiye’deki mutfak kültürüne bakıldığında evde hazırlanan gündelik yemeklerin ve kışık hazırlıkların ağırlıklı olarak kadınlar tarafından yapıldığı görülmektedir. Kadın hane bireylerinin yemek ihtiyaçlarının karşılanmasında birincil sorumluluğa sahiptir. Ataerkil kültürlerde ev ile ilgili işlerin ve sorumlulukların kadınlar tarafından yürütüldüğü düşünülürken bu durum anlaşılmalıdır. Türk kökenli ortodoks hristiyan grubu Gagavuzlarda ise kadınların mutfakla ilgili rolleri çok daha sıkı ve tartışılmazdır. Geçmişte kadının ev ve mutfakla ilgili rollerinin çok daha katı kurallarla belirlendiği alan çalışmasında görüşülen kaynak kişiler

\* Prof. Dr., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Halk Bilimi Bölümü, Ankara/ Türkiye, selcan.teke@hbv.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-2340-7378.

\*\* Doç. Dr., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Halk Bilimi Bölümü, Ankara/ Türkiye, dilek.turkyilmaz@hbv.edu.tr, ORCID ID: 0000-0003-0521-4086

tarafından dile getirilmiştir. Kadının mutfakla ilgili sorumlulukları üstlenmesi kadınlar tarafından kanıksanmıştır. “Onların(erkeklerin) başka işleri var mutfağa almıyoruz onları. Bizim köyde mutfakta aşçı olarak sadece kadınlar. Erkekler dışarıda toprağın işlenmesine, mağazaya bakıyorlar. Şarap imalâtı erkeklerin, mutfak ve çocuk bakımı kadınlara ait.” (KK1, Marina Gutsov, Moldova, Gagauz Özerk Bölgesi) sözleri ile kadının mutfak kültüründeki yeri ve önemi ortaya konulmaktadır.

Mutfak ile bilgilerin her iki kültürde de anneden/anneanneden/babaanneden kıza geçen bir bilgi olduğu anlaşılmaktadır. Kent kültüründe mutfak bilgisine ilişkin zayıflamalar her iki kültürün metropollerini için söz konusu olsa bile kırsal alanlarda her iki kültürde de kadınlar arasında aktarılan ve ihtiyacı olduğunda ortaya çıkan bir yemek yapma bilgi ve becerisi bulunmaktadır. Moldova’da yemek pişirmenin genç kızlar tarafından bilinip bilinmediği sorusu, “Bilmemek çok ayıp burada. Bizde mesela kızlara her şeyi öğretiyorlar elişi, ev işi, yemek. Mutfağı bilmezse bir kız çok ayıp” (KK1, Marina Gutsov, Moldova, Gagauz Özerk Bölgesi) sözleri cevaplanmıştır. Mutfak kültüründeki aktarımın toplumsal yaşam ve kültürel beklentilerle ilişkisinin her iki kültürde de olduğu ifade edilebilir. Moldova’nın Taraklia bölgesinde yaşayan Bulgarlar da mutfakları için önemli olan baharat kullanımına ilişkin bilgilerin kadınlar arasında aktarımının önemine dikkat çekerler: “Gagavuz ve Moldovalılardan çok önemli bir fark var bizde. Biz baharatlara çok önem veririz, her bir yemekte başka baharat. Her kadın hangi yemeğe hangi baharatı koyacağını bilir. Her baharat her yemeğe girmez. Mesela gelin damadın ailesine geldiğinde gelinin doğru baharatları kullanmadığını görürse kayınvalidesi anlar ki annesi doğru öğretmedi ona.” (KK2, Emilia Bancova, Moldova).

Dijital teknolojilerin yaygınlığı ve erişim kolaylığı aktarım biçimlerinde ister istemez bir değişim yaratmaktadır. Ancak geleneksel yemeklerden ziyade farklı kültürlerle ait ya da yeni tarifleri denemek amacı ile internetin kullanıldığı anlaşılmaktadır.

Mutfağa ilişkin bilgilerin aktarımı geçmişte görece daha erken yaşlardadır. Ancak kadın eğitiminin yaygınlaşması, kadınların iş yaşamına katılması ile mutfak ile ilgili bilgiler ve alışkanlıkların aktarımında ve yeni kuşaklar tarafından öğrenilmeye değer bir bilgi olarak görülmesinde değişen bir panorama vardır. Ancak mutfak ile ilgili bilgiler her iki kültürde de görerek öğrenmeye dayalı bir biçimde öğretilmektedir. Kadınlar için her iki kültürde de muhakkak öğrenilen birtakım yöresel ya da ulusal özellikleri ile ön plana çıkan yemekler bulunmaktadır. Sarma sarmak, gözleme yapmak, zama çorbası pişirmek, mamaliga yapmak ve kavurma yapmak, biberli, aşur, vs. yapmak gibi.

Bazı yörelerde mutfak kültürünün merkezi konumuna gelmiş ve bu kentin geneline yansımıştır. Örneğin Hatay’da küçük kız çocuklarının çok erken yaşlarda mutfak eğitimi ile tanıştığı anlaşılmaktadır. “Burada 5 yaşlarımızda evde olsun

dışarıda olsun kızlar başlarlar. Şuna şu konur buna bu konur diye öğretmeye. Yani 10 yaşındaki her çocuk hangi yemeğe ne konur bilirler. (KK3, Ayşe Baykuş, Hatay/Samandağ).

Ancak kentlerde kadınların iş yaşamının yoğunluğuna bağlı olarak geleneksel lezzetlerin bir kısmı unutulmuştur. Geçmişte evlerde yapılan ekmeğin yerini lavaşların, hazır yufkaların alışı “Çağdaş olan kadınlar ya lavaş ekmeği alıyorlar ya da hazır yufka alıp uğraşmıyorlar hazır hâlini alıyorlar.” (KK4, Natalia Gradinaru, Kişinev) sözleri ile ifade edilir.

Kadınlar arasında aile içerisinde aktarılan mutfak bilgisi, büyüklerden görüldüğü biçimiyle, yetiştirilen malzemelerle daha ziyade temelde biyolojik bir ihtiyacın giderilmesi/açlığın giderilmesi ile ilgili olarak düşünülmektedir. Yörede bol olan malzemelerin/yetiştirilenlerin değerlendirildiği bir mutfak her iki kültürde de söz konusudur. Bu mutfakta yer alan yemekler, hane halkının beğenisine sunulduğundan geleneğin bir söylem hâline getirilmediği görülmektedir.

### **Toplu Yemeklerin Aktörleri: Özel Gün/Düğün Aşçıları**

Birlikte yemek yapma kültürü her iki kültürde de kadınlar arasındaki temel dayanışma örneği olarak görülmektedir. Özel gün/kutlama/dini günler ile ilgili günlerde sayıca fazla bir gruba çıkarılacak yemekler söz konusu olduğunda kadınların bir araya gelerek birlikte çalıştıkları görülmektedir. Bu durum kış hazırlıkları için de geçerlidir. Her iki kültürde de geleneksel kültürde düğünlerde başka bir aktör olan aşçılar çıkar. Hem Moldova’da hem de Türkiye’de köy düğünleri olarak tabir edilen düğünlerde geleneksel aşçılar tarafından hazırlanan yiyeceklerin ortaya çıktığı görülmektedir.

Köy düğünlerinin de artık düğün salonlarında ya da restoranlarda yapılması ile birlikte belki de çok uzak olmayan bir gelecekte düğün aşçılarından geçmişin tozlu sayfalarında kalmış bir aktör olarak bahsedilecektir. Alan çalışması sırasında kaynak kişilerimiz kendi düğünlerinde köyde aşçılar tarafından yapılan düğün yemeklerinden bahsettiler. Toplu yemek yapmayı bilen ve iyi yemek yapma özellikleri ile ön plana çıkan bu kişilere düğün sahibi ve diğer kadınların yardım ettikleri ifade edilmiştir. Gagauz Yeri’nden Anna Statova, “Aşçılar, köyde vardı 2-3 kişi iyi yemek yapan. Onu çağırırlardı bahşiş verirlerdi ki o yapsın yemekleri, onu pek sayarlardı. Yardımcıları vardı komşular, kız kardeşler sen karpuzu soyacan sen soğanı sen bunu koy diye hepsine görev verirdi. İlk önce kavurma, paça, kuş keserler kuş saçası yaparlar kaz, pipi (hindi), tavuk.” (KK5, Anna Statova, Gagauz Sofrası) sözleriyle düğün aşçılarından bahseder.

Aşçıların sadece düğünlere değil cenaze yemekleri için de çağrılabilirdiği anlaşılmaktadır. Aile hanesi içerisinde verilen küçük tören yemeklerinin aile bireyleri tarafından hazırlandığı, ancak kişi sayısı artarsa akrabalarından yardım alındığı

da kaynak kişilerimiz tarafından belirtilmiştir. Moldova’da kaynak kişilerimizden bazıları düğün yemeklerinin geleneksel menüsüne sadece yaş pastaların eklendiği diğerlerinin benzer biçimde sürdürüldüğünü ifade etmişlerdir. “Burada artık sadece yenilerden şeyler gelmiş yaş pastalar vs. Diğerleri hep standart eskiler neyse onlar yine devam ediyor. Burada düğünler evlerin bahçesinde çadır altında olur. Şimdi artık daha fazla düğün salonlarına gidiyorlar. Çadır altı olursa evdekiler yapıyor yemekleri. Çok büyük olursa akrabalar yardım ediyor.” (KK6, Galina Mitsiva, Taraclia).

Ancak istisnaları olmakla birlikte geleneksel köy düğünlerinin artık restoranlarda profesyonel aşçıların hazırladığı modern menüler doğrultusunda hazırlanan yemekler almaktadır. Köy düğünlerinde aşçılar ağırlıklı olarak geleneksel yemekleri yapmaktadırlar. Aşçıların emeklerinin karşılıkları olarak ticari birtakım beklentileri elbette olmaktadır. Ancak bu beklentinin yemeklerin içeriğine çok da yansıtılmadığı görülmektedir. Geleneksel yemekler, geleneksel oldukları ya da otantik oldukları için değil, yöre halkının alıştığı lezzetler olduğu için düğünlerde vb. toplu olarak yenilen yemeklerle özdeşleştikleri için yapılmaktadır. Aşçıların geleneksel düğün yemeklerini yapabilme becerisi, el lezzetlerinin olması tercih nedeni olarak ortaya çıkmaktadır. Türkiye’de bazı düğünlerde aşçıların geleneksel “olmazsa olmaz” düğün yemeklerini yapma becerileri düğünlerin tarihlerinin aşçıların takvimleri doğrultusunda hazırlanmasına neden olmaktadır.

### **Gastroturizmin Yeni Aktörleri: Profesyonel Aşçılar ve İşletme Sahipleri**

Tüketim kültürünün gündelik hayatta etkisini arttırması ile birlikte mutfak ve yemekle ilgili ciddi bir sektörün oluştuğu görülmektedir. Bu elbette yeni bir olgu değil, geçmişte de vardır ancak artık turizmin de bir parçası hâline gelmiş ve gastroturizm dediğimiz bir alanın ortaya çıkmasını sağlamıştır. İnsanlar sadece yeni lezzetler tatmak için ülke değiştirebilmektedirler. Turistik faaliyetler için elbette doğal ve kültürel güzellikleri görmek belki ilk sıralarda değerlendirilebilir; ancak yeme-içmenin de bunu tamamlayan hatta bazı yerlerde önüne geçen bir görünüm kazandığı ifade edilebilir. Türkiye ve Moldova hem doğal/kültürel güzellikleri hem de yeme-içme kültürleri ile turizm potansiyeli yüksek olan iki ülkedir. Moldova turizmi önceleyen adımları son yıllarda hızlı biçimde atmış olmasına rağmen özellikle pandemi dolayısıyla istediği seviyede bir atılım gerçekleştirememiş, henüz başlangıç aşamasında olan bir ülke olarak tanımlanmaktadır.

Gastronomi turizmi her iki ülke için de oldukça değerli ve stratejik bir konumdur. Her ne kadar Covid 19 küresel salgını nedeniyle turizm sektöründe ciddi düşüşler yaşanmış olsa da Moldova hükümeti 2016 - 2018 yıllarında uyguladığı turizm stratejisi ile Moldova’yı Avrupa’nın en az ziyaret edilen turistik destinasyonundan “ziyaret edilmesi gereken” ülkeler arasına taşımıştır. Bloomberg verilerine göre Moldova Avrupa’daki en hızlı büyüyen 10 turistik destinasyonundan biridir (Ghenova, 2022: 11).

Gastronomi her iki ülke için de hem iç hem de dış turizmi güçlendirecek alanların başında görülmektedir. Gastroturizm ile birlikte her yerde var olan küreselleşmiş lezzetlerin dışına çıkmak isteyen/yerel lezzetleri arayan turistler için geleneksel mutfak hiç olmadığı kadar inanılmaz bir çekiciliğe ve öneme sahip bir hâle gelmektedir. Moldova’da ve Türkiye’de geçmişte evlerde geleneğin ilk ve değişmez aktörleri olan kadınlar tarafından yapılan yemekler bu sefer farklı kültürlerden ziyaretçilerin beğenisine sunulmaktadır. Dolayısıyla aktörlerini, mekânını ve yapılış amacını değiştirmektedir. Bu değişimler ister istemez yemeklerin içeriğini, sunum biçimini de etkilemektedir. Elbetteki Moldova ve Türkiye’nin turizmdeki deneyimlerine ve mutfak kültürlerinde ziyaretçilerinin beğenisine sunmayı hedefledikleri ürün çeşitliliğine bağlı olarak bunu gerçekleştirme biçimleri birbirinden ayrı düzeylerdeki. Ancak “geleneğin lezzeti, doğallığı, sadeliği” vurgusunun her iki ülkenin gastronomi turizminde de ön plana çıktığı görülmektedir. Her iki ülkede de geleneksel mutfağı bilen, ondan turizmin bir parçası olarak yararlanan, yöredeki lezzetlerin yapılan malzemeler, yapım tekniği ve sunum açısından eşsiz olduğunu öne çıkaran bir dil kullanan yeni geleneksel mutfak aktörleri ortaya çıkmıştır. Evlerde hane halkına üretim yapan kadınlardan ya da toplu tören yemekleri yapan aşçılardan mutfağın yeni aktörleri, biyolojik bir ihtiyacın giderilmesinin ötesinde yemek yeme edimini eşsiz bir deneyim hâline getirmenin yollarını ararlar. Bu yeni gelenek aktörleri kimi zaman birbirleri ile benzeşen bir dil kullanırlar. Moldova ve Türkiye’de turizme yönelik potansiyellere bağlı olarak farklı mutfak deneyimleri ziyaretçilere sunulur.

### **Doğal Lezzetler, Doğal Yaşam ve Masterclass Eğitimleri: Moldova Mutfağı**

Moldova’da geleneksel lezzetlerden yararlanırken yeme içme ile ilgili ön plana çıkan alanlardan birisi, şarap kültürüdür. Bölgede güçlü bir şarap yapım kültürü bulunmaktadır ve ülkeye gelen turistlere, üzüm bağlarının, şarap mahzenlerinin gezdirildiği ve bu mahzenlerde geleneksel malzemelerle şarap tadımının yaptırıldığı görülmektedir.

Yemek kültürüne ilişkin ise henüz başlangıç düzeyinde ya da erken dönemlerde olarak nitelendirilebilecek bireysel girişimlerle başlatılan küçük işletmelerde geleneksel yemeklerin ön plana çıkarılmaya çalışıldığı görülmektedir. Moldova’da, özellikle daha sanayileşmiş kentlerden gelenler için sunulan bir doğal yaşam vurgusu vardır. Köy hayatının hâlen canlılığını koruduğu ülkede, turistler için konaklama mekânının doğallığı ve doğal köy yaşamını deneyimleyebilecekleri bir atmosfer vurgusu öne çıkar. Dolayısıyla geleneksel yemeklerin lezzeti, aynı zamanda yapımlarında kullanılan malzemelerin doğallığı ile de ilişkilendirilerek dünyanın pek çok yerinde isteseler de elde edilemeyecek bir lezzet sunulur.

Geleneksel yemekler, geleneksel evlerde kimi zaman müzeye dönüştürülen mekânlar eşliğinde turistlere sunulur. Mekânın otantikliği, mekân gezdiren kişinin

artık var olmayan bir kültürün son temsilcilerinden biri sanısı yaratılmaya çalışılır. Geleneksel kıyafetler eşliğinde hem mekân hem de yemekler ziyaretçilere tanıtılır. Ukrayna asıllı Tatiana Popa (KK7) ve Gagauz Anna Statova (KK5) sahip oldukları mekânlar ve bu mekânlarda sundukları yemeklerle otantik yaşamın günümüzdeki temsilleri olduklarını gösterirler. Annesinden kalan bir evi 19. yüzyıldaki dekorasyonu ve kullanım biçimi ile muhafaza eden ve müzeleştiren Tatiana Popa, Moldova'da yaşayan Ukraynalıların kültürünü ve mutfağını tanıtmayı amaçlar. Misafirlerini karşılama şekli bile Ukraynalıların 2 Ağustos tarihinde kutlanan Ayo Siliye bayramındaki gibidir. Misafirlerini salatalık üzerine sürülen bal ve rakı ile karşılar. Yıllar boyu atalarından kalmış yemeklerin reçetesini topladığından bahseder ve ziyaretçilere "artık mutfaklarda göremeyecekleri reçeteleri" sunmaya çalışır (KK7, Tatiana Popa, Palanca). Gelen ziyaretçilere servis edilen Sırbuşka adı verilen çoban yemeği olarak ifade edilen çorba, Ukrayna, Romanya ve Sırp mutfağında olan bir çorbadır. Vareniki, Rus ve Ukrayna mutfağında görülen un ve sudan oluşan içine inek peyniri ve tatlı olarak vişne konulan mantı benzeri bir hamur işidir. "Açlık döneminden sonra dedelerimiz bildiği mutfağın korunmasının ve yaşatılmasının taraftarıyım. O zor şartlar altında köylerde yaşayanlar etraflarındaki bitkiler ile mutfak kültürü oluşturdular. Bu yemekler içerisinde daha fazla bitki olmasından dolayı bilin ki onlar çok sağlıklıydılar ve o şekilde de insanlar geçinebiliyorlardı. Bazen ben de sıkılıyorum bu yemekleri neden sofraya koyuyoruz diye ama bilin ki bu yemeklerinde tadı çok güzeldir." (KK7, Tatiana Popa, Palanca).

Anna Statova da benzer biçime ziyaretçilerini ekmek ve tuz ile karşılar. Gagauz yemeklerinin öne çıktığı Gagauz Sofrasında müze, düğün salonu, geleneksel gagauz evi ve modern otel odaları yer almaktadır. Gagauz kültürünün ve mutfağının önemli sembollerinden biri hâline gelen işletmesinin ortaya çıkışını şöyle anlatır:

"Kendi düğün salonumuzu açmamızın sebebi kendi çocuklarımız kendi kültürümüzle düğün yapsınlar, yabancıların âdetleriyle düğün yapmasınlar diye ben açtım o salonu. Yemekleri tek bir yerde yapsınlar ben dedim ki bizim düğünde ben kendim yapacam kavurmayı, balı, tatlıyı. Bana dediler ki kim ne yapacak sizin tatlınızı, kavurmanızı, kıyırmanızı şimdiki nesil Suşi yer, pizza yer, burger yer bilmem, ne yer. Biz başladık yapmaya yavaş yavaş insanları çekmeye başladık kendimize." (KK5, Anna Statova, Gagauz Sofrası). Menülerde yer alan yemeklerin gelenekselliği işletmelerde çalışanlar tarafından vurgulanmıştır. Moldova'da da işletmeler kendilerine has özel yapım tekniklerinden bahsetmekte ve bölgesel tatları öne çıkarmaktadırlar:

"Plaçenta dediğimiz börekler ama kendilerine has ve özel bir tarifi var. Buradaki mayalı, genel olarak burasının kullandığı ekmek mayası şarabın kaynadığı süre zarfı içinde şarap olmadan önce üzümü eziyorlar içerisinde üzümlük suyu çıkıyor şarabın üzerinden fermente oluyor o esnada o köpükler toplanıp onlardan yapılıyor maya.

Ve mısır unu ile çok az miktarda buğday unu kullanıyorlar.” (KK8, Emilya Hanganus, Lalova Köyü).

Turizmin geleneksel lezzetler üzerine herhangi bir olumsuz etkisi olması konusunu kaynak kişilerimiz otantik olmalarının önünü açması dolayısıyla geleneksel yemekleri vazgeçemeyecekleri bir alan olarak değerlendirmektedirler:

“Bu artık daha fazla kişiye bağlı, işletmeye bağlı. Burada tam tersi eskiden nasıl yapılmışsa aynı şekli sürdürmeye çalışıyorlar. Burası derken eko turizm olarak çünkü ne kadar daha doğal olursa o kadar değişik bir şey oluyor. Artık ustalık dersleri vermeye başladılar, örnek Lalova’da millet vişne şeklinde sarmalar yapıyor. O da o bölgeye has.” (KK8, Emilya Hanganus, Lalova köyü).

Masterclass eğitimleri genellikle yabancı turistler tarafından tercih edilmektedir. Bireysel girişimlerle oluşturulan bu işletmeler, henüz başlangıç düzeyindedir, çoğu zaman işletme sahipleri de çalışanları ile birlikte hizmet eder. Ziyaretçilere verilecek ürünlerin hazırlanmasında ve servisinde rol alırlar. Lalova Köyü, Hanganu Hanı küçük işletmelere örnek olarak verilebilir. Yanlarında çalıştırdıkları kişiler ağırlıklı olarak bölgede yaşayan kadınlardır. Kadınların çoğunluğu mutfaka ilişkin bilgilerini geleneksel yollarla öğrenmiş bir kısmı ise aşçılık okullarında eğitim almıştır. Hatta bazıları ziyaretçi yoğunluğuna göre arada çağırılan kadınlardır. Moldova’da işletmelerde elbette birbirinden farklılaşan geleneksel lezzet sunumları vardır. Ancak ön plana çıkanlar sarmale adını verdikleri, Türkçe bir kelimedenden gelen ve Türkiye’de de ülke genelinde yapılan yiyeceklerden biri olan sarmadır. Üzüm yaprağından ve lahanadan içine pirinç, et, nane, havuç vs. konularak yapılan bu lezzet aynı zamanda bölgede masterclass adı ile bilinen mutfak uygulamaları arasındadır. Sarma sarmaya yönelik masterclasslar bu lezzetin nasıl yapıldığını öğrenmek isteyen turistler için birlikte hoş vakit geçirebilecekleri bir etkinlik hâline getirilir. Turist sayısının çokluğuna bağlı olarak yan yana getirilen masalara haşlanmış yapraklar ve içler hazır olarak getirilir ve her masanın başında bulunan bir kadın çoğu zaman bir tercüman aracılığı ile yaptığı işe ilişkin kısa bilgiler vererek ziyaretçilere nasıl yapılacağını gösterir. Ziyaretçiler kadının elini sürekli izleyerek onu taklit etmeye ve aynısını yapmaya çalışır. Kadın da ziyaretçileri takip ederek yapmalarına yardımcı olur. Benzer bir kültür çevresinden gelenler için ilgi çekici bir etkinlik olmayan sarma, bir Amerikalı bir Japon için inanılmaz farklı ve belki de yapımı zor ama keyifli bir etkinlik olabilir. Dolayısıyla özellikle de Moldova’da sıklıkla görülebilecek masterclass etkinlikleri, ziyaretçilere pasif bir biçimde oturarak geleneksel lezzetleri deneyimledikleri bir fırsat değil, bu lezzetlerin yapımının bir kısmına şahit oldukları bir deneyim fırsatı sunar. Ziyaretçiler tarafından yapılan sarmalar sofraya getirilir ve ziyaretçiler kendi yaptıkları geleneksel lezzetlerin bir parçası olduklarını düşünerek yerler. Benzer tablo plaçinta adını verdikleri böreklerin yapımı için de söz konusudur. Hazır olarak getirilen hamurlar ziyaretçiler tarafından açılmaya çalışılır içine içleri

(peynirler ve patatesler) birlikte konulur ve odun fırınına birlikte verilir. Pişen börekler sofraya getirilir. Moldova'da aşçılar geleneksel kültür içerisinde yetişmiş kadınlardır. Bu yemeklerin bir kısmını evlerinde gündelik hayatlarında yapmaktadırlar, çoğu zaman bireysel ya da komşularıyla yaptıkları bu lezzetleri bu tarz işletmelerde daha önce bu yemekleri hiç yapmamış olanlarla birlikte yapmaktadırlar. Onlar için rutin bir iş olan bu eylem, ziyaretçiler için başka kültürleri deneyimledikleri, geleneksel lezzetlerin bir parçası olarak hissettikleri bir eylem biçimidir. Bir gelenek aktarımı var mıdır sorusu belki bu noktada düşünülebilir ancak çoğu zaman saatli, ücretli, kişi sayısı sınırlı olan ve yemeğin yalnızca bir kısmının öğretilmeye çalışıldığı bir durumda gelenek aktarımından ziyade geleneğin bir gösteri hâline getirildiği belki ifade edilebilir. Yapım amacı da turistlere daha iyi bir zaman geçirtmek ve burada geçirdikleri zamanı eşsiz kılarak bir daha gelmelerini sağlamak ve hiç değilse başkalarına tavsiye etmelerini sağlayabilmektir. Sarma, plaçinte, kurabiye, ekmek yapımı, Gagauzya Özerk bölgesinde gözleme, sarma ve kavurma yapımına yönelik masterclass dersleri verilmektedir. Genellikle turistlerin ve Gagauz asıllı olup yurt dışında yaşayan Gagauzların masterclass derslerine ilgi gösterdikleri anlaşılmaktadır (KK5, Anna Statova, Gagauz Sofrası).

Mamaliga da kamp ateşinde pişirilen yiyeceklerden biri olarak karşımıza çıkar. Mamaliga geçmişte ekmeğin rahatlıkla bulunamadığı dönemlerde yemeklere eşlik eden bir yiyecekken günümüzde Moldova mutfağının imge yemeklerinden biri olmuştur. Dolayısıyla bölgeye gelen turistlerin başka bir yerde karşılaşamayacakları yiyeceklerden biri olarak değerlendirilir. İtalyanlardaki polenta ile kıyaslansa da Moldovalılar tadının çok başka olduğunu düşünmektedirler. Romanya mutfağında da mamaliga vardır, ancak Moldova'da servisi ve beraberinde yenilen yemekler farklıdır. Yapımının masterclass olarak yapılmadığı bölgelerde de mamaliganın servisi sırasında yeme biçimine ilişkin turistlere bilgiler verilir, bıçak yerine beraberinde getirilen ipe birlikte kesilmesi yanında servis edilen yemeklerle ya da kaymakla nasıl yenileceğinin turistlere gösterildiği anlaşılmaktadır.

### **Geleneğin Profesyonel Temsilcileri, İnovasyon, ARGE ve Ticarileşme: Türkiye Mutfağı**

Türkiye'de ziyaret edilen ve aynı zamanda UNESCO yaratıcı şehirler ağına gastronomi alanından seçilmiş olan Afyon, Hatay ve Gaziantep; gastronomi turizmi açısından üniversite, STK, özel işletme, belediyelerin birlikte çalıştığı daha kurumsal bir yapı sergilerler. Moldova'da gastronomi, turizme hizmet eden diğer etkinliklerin yanında yapılabilecek bir etkinlik iken bu bölgelerde turistler sadece geleneksel lezzetleri deneyimlemek için bölgeyi ziyaret edebilmektedirler. Gaziantep'teki kaynak kişilerimiz yalnızca yemek ya da tatlı yemek için başka illerden günü birlik gelen iç turistlerden bahsetmektedirler. Dolayısıyla bölgede yapılan yemeklerin otantikliği vurgusu çok daha fazla öne çıkmaktadır. Bölgenin yapım teknikleri,

endemik olarak yetiştirilen bitkileri, baharatları ön plana çıkarılarak burada olan lezzetlerin başka yerde bulunamayacağı gelen ziyaretçilere ifade edilir. Gastronomi şehri ilan edilmelerinin bölgede yaşayan halk tarafından da benimsendiği ve bunun birtakım sorumluluklar yüklediği de ifade edilir. Gastronomi şehri ilan edilmelerinin yöresel yemeklere ilişkin reçetelerin derlenmesi ve yemek envanterlerinin çıkarılmasına etkisi büyüktür. Araştırmamız sırasında yeni gastronomi şehri ilan edilmiş Afyon il genelinde ve özellikle Frigya bölgesindeki yiyeceklerin envanterinin çıkarılmasına yönelik çalışmalar yürütmüştür. Bu çalışmalardan hareketle geleneksel yemeklerden oluşan 30 kadar menü tasarlamışlardır.

“Gastronomi şehri seçildikten sonra eski annelerimizin, teyzelerimizin yemeklerini lokantalarda restoranlarda daha çok sunulduğunu gördük. Patlıcan böreği, hamur işlerimiz, ovmaç çorbası (içine haşhaş katıyorlar), haşhaşlı baklava, bu ürünleri nerede kullanabiliriz lokantalarda nasıl kullanabiliriz onu arıyoruz.” (KK9, Nevzat Kalkan, aşçı, Afyonkarahisar).

Gastronomi festivallerinin ve gastronomi konaklarının da bölgedeki geleneksel mutfağı tanıtmada tıpkı Moldova’da olduğu gibi mekânsal otantikliği sağlamada kullanıldığı görülmektedir. Afyon’da açılan gastronomi evinin amaçları şöyle ifade edilir:

“Gastronomi Evi’nin amacı şu. Ticarileşememiş yemekleri. Yani unutulmaya yüz tutmuş olan yemekleri gün yüzüne çıkararak insanların beğenisine sunmak. Dolayısıyla yani bakıldığı zaman ömrünü uzatıyoruz.” (KK10, Fatih Bıyıklı, Afyon, Yaratıcı Şehirler Ağı, İrtibat kişisi, Afyonkarahisar).

Geleneksel yemeklere ilişkin bir söylem oluşturmada bir hikâye yaratmada kısmen kullanılan “gelenek söylemi” çağın beklentileri ile birlikte düşünülür. Gastronomi şehirlerinden bazıları yöresel lezzetler üzerinde inovatif çalışmaların yapılması gerekliliğini, günümüzün değişen insan profili ve beklentileri ile birlikte düşünürler:

“Özüne özündeki değerini kaybetmediği sürece biz inovatif ürünlerin gastronomi işinde daha hızlı yol almamızı sağlayacağını düşünüyorum ki bunu sadece biz değil Antep’te yapıyor. Biz kendi aramızda bunun tartışmalarını yapıyoruz... Biz biraz da inovasyon katılması taraftarıyız. Çünkü eskiden yapılan o ürünlerin sunumunu yapmak, devamlı yapmak bazen çok kolay olmayabiliyor. Mesela eskiden yapmıştı adam... Onun için sürekliliğini sağlayabildiğimiz, özünden kopmadığımız devamlı olarak ve aynı kalitede yine bu ürünlerle ilgili çalışmalar bizi bizim için daha keyifli...” (KK11, Hamza Kalkan, Afyonkarahisar Profesyonel Aşçılar Derneği Başkanı, Afyonkarahisar).

Aslında her ne kadar üçü de Gastronomi şehri seçilerek önemli turizm potansiyellerinden biri hâline getirilmiş olsa da Hatay, Antep ve Afyon birbirlerinden

çok ayrı özelliklere ve deneyimlere sahiptirler. Gaziantep aralarında ilk gastronomi şehri seçilen ildir. Mutfağının Türkiye’de değil Dünya’da önemli mutfaklardan biri olduğunu şehrin köklülüğüne ve ev sahipliği yaptığı medeniyetlere bağlayan bir dil kullanırlar:

“Gaziantep mutfağı Anadolu coğrafyası içine en meşhur olan şehir. Burada yaklaşık 21 medeniyet yaşamış. Bunların 9.000 yıllık tarihi var. Belki de daha fazla. O yüzden 21 medeniyet burada yaşaması burada zengin bir yemek kültürü çıkartmış. Bugün baktığımızda Türkiye coğrafyasına bu kadar yemek zenginliği olan ve meyveleri yemekte kullanılan başka bir yer yok. Baktığımız zaman aslında dünyada da yok. Eşi benzeri olmayan bir mutfak. Şimdi dışarıdan baktığınızda ne diyebilirsiniz? Çin mutfağı diyebilirsiniz. Lübnan mutfağı diyebilirsiniz. Birkaç tane daha meşhur mutfakları sayabiliriz ama Türkiye özelinde baktığımız zaman Gaziantep mutfağı çünkü o kadar çeşitli ve zengin mutfak ki. Bunun sebepleri var az önce bahsettim. Aşağı yukarı 21 tane medeniyetin burada yaşaması işte ondan sonra bereketli yerler içinden olması yani Mezopotamya dediğimiz bir coğrafya içinde olması buradan İpek Yolunun geçmesi ve Akdeniz’e açılan bir kapı olması Gaziantep’in bildiğimiz tarihten itibaren önemli bir merkez olduğunu zaten gösteriyor. Bu merkezde de insanlar yaşamışlar. Yaşayan insanlarda burada yemek kültürlerini bırakmışlar. Ben size kendi yemeğimi öğretmişim siz bana kendi yemeğinizi öğretmişsiniz. Ve burada inanılmaz bir zenginlik ortaya çıkmış.” (KK12, Doğa Çitçi, Gaziantep).

Gastronomi turizminin bir parçası olduktan sonra ve gelen turist sayısının beklentilerini karşılamak adına belki de Gaziantep’teki aşçılar geleneksel yemeklere yeni eklemelerle inavasyon/inovatif yemek adını verdikleri bir alan açmaktadırlar. Geleneksel mutfak, bölge insanı için diğer bölgelerden ayrılmalarını sağlayan ancak bugün yaşayan insanların damak tatlarına hitap edebilmek için de yeniliklere ihtiyaç duyulan bir alandır:

“Mesela ben yemeği yapıyorum. Diyor ki benim bunu babaannem yapardı. Babaannemden sonra hiç yemedim diyor. Önemli olan bu yemekleri yaşatıp gelecek nesillere aktarmak. Bunun yanında inovasyon da olmalı mı tabii ki olmalı. Bizim de inovasyonla yaptığımız yemekler var. Mesela firikten ekmek yaptım ben.” (KK12, Doğa Çitçi, Gaziantep)

Afyon, Antep ve Hatay’da geleneğin Moldova’da karşılaşmadığımız geleneğin yeni aktörlerinden sayılabilecek “şefler” çıkar. Bu bölgelerdeki şef aşçılar, modern dünyadan da etkilenmişlerdir. Ziyaretçilere sunulan yemekleri gelerek biraz sonra tadacaklara tek tek anlatırlar. Aşçı kıyafetleri ile masanın başına gelirler, kendilerine has bir anlatım tarzları vardır, aralarda yemeklere ilişkin sorduğunuz soruları da cevaplarlar. Şefler, genellikle bölge insanıdır ancak aynı zamanda yaptıkları işe yönelik bir modern bir eğitim de almışlardır. Yemeklerin yapımını anlatırken

kullandıkları dilde, pişirme tekniklerinin ve araçlarının bölgeye has olduğu vurgulanır.

Hatay AR-GE merkezinde geleneksel Hatay mutfağının ürünlerin yetiştirilmesinden başlayarak, yemek yapılan atölyeler, yemeklerin kayıt altına alındığı analiz laboratuvarı ve yemeklerin servis edileceği bir restoran kısmı bulunmaktadır. Hem Hatay mutfağı hem de Türk ve Dünya mutfaklarının gelen öğrencilere teorik ve uygulamalı olarak öğrettiği bir alan oluşturulmuştur.

Yöresel/geleneksel yemekler ve yiyecekler, son yıllarda turizmin önemli bileşenlerinden biri hâline gelmiştir. Bu süreç içerisinde geleneğin anlamı, yemeklerin sunum mekânları, sunum biçimleri ve yemeği hazırlayan ve sunan kişilerde ciddi bir değişim gözlenmiştir. Moldova ve Türkiye’de alan çalışmalarından elde edilen veriler, yemeğin turizmin ve ticari kazanç beklentisinin bir parçası olduğunda her iki ülke özelinde de farklı görünüm sergilediğini ortaya koymaktadır.

### **Kaynaklar**

Ghenova, Svetlana. Defining the Marketing Potential and Boundaries of Wine Tourism Developing in the Republic of Moldova. In: *Проблемы и вызовы экономики региона в условиях глобализации*, Ed. 8, 22 decembrie 2022, Comrat. Comrat, Republica Moldova: Tipografia „CentroGrafic” SRL, Cahul, 2022: 11-16. ISBN 978-9975-3526-4-2.

### **Kaynak Kişiler**

KK1: Marina Gutsov, Moldova, Gagauz Özerk Bölgesi

KK2: Emilia Bancova, Moldova

KK3: Ayşe Baykuş, Hatay/Samandağ

KK4: Natalia Gradinaru, Kışinev

KK5: Anna Statova, Gagauz Sofrası

KK6: Galina Mitsiva, Taraclia

KK7: Tatiana Popa, Palanca

KK8: Emilya Hanganus, Lalova Köyü

KK9: Nevzat Kalkan, aşçı, Afyonkarahisar

KK10: Fatih Bıyıklı, Yaratıcı Şehirler Ağı, İrtibat kişisi, Afyonkarahisar

KK11: Hamza Kalkan, Afyonkarahisar Profesyonel Aşçılar Derneği Başkanı, Afyonkarahisar.

KK12: Doğa Çitçi, Gaziantep



# Традиционная кухня болгар Республики Молдова

**Emilia Bankova\***

С древних времен пища воспринимается как один из самых видимых и устойчивых знаков культурного различия между этносами. Обращение к теме традиционной национальной кухни болгар Молдовы вызвано повсеместным повышением интереса к культурным традициям различных народов.

Основным источником для раскрытия заявленной темы является этнографический материал, собранный автором в 2000 – 2018гг. в болгарских селах Р Молдова: с. Кортен, с. Валя-Пержей (где совместно с болгарами проживают молдоване) и в недавно получивших статус города Тараклии и Твардице. Хронологические рамки исследования охватывают период с конца 19 века до начала 21 века. В результате анализа собранной информации было выявлено отсутствие заметных отличий в технологии приготовления отдельных видов пищи и незначительные различия в некоторых терминах, несмотря на то, что жители этих населенных пунктов являются выходцами из разных районов Болгарии.

Всё это способствовало активизации миграционных процессов - оттоку части населения Балканского полуострова (болгар, гагаузов, сербов, албанцев и др.) в 18- середине 19 века в южную часть Пруто-Днестровского междуречья, именуемую Буджаком, или Бессарабией.

На территории Буджака до второй половины 18 века проживали ногайцы – так называемая «Буджакская орда», которые вели полукочевой образ жизни. Но в результате русско-турецких войн, когда был подписан мирный договор между Турцией и Россией (1774г) судьба буджакских ногайцев была предreshена. В 1783 году Российская императрица Екатерина II издала

---

\* Conf. Dr., Academia Națională de Științe a Republicii Moldova.

манифест, в котором ногайцам предписывалось переселиться из Северного Причерноморья на другие территории. В 1806-1808гг. они были выселены из Буджака. А после Бухарестского мира 1812 года последние буджакские ногайцы переселились в пределы Османской империи. Завоеванные земли были теперь свободны для славянской колонизации.

В результате этих событий в Бессарабию прибыли две многочисленные группы задунайских переселенцев, которые были размещены и устроены на правах иностранных колонистов в её южной части, в пустующем Буджаке. Заселение Буджакской степи переселенцами из болгарских земель вошло в историю под названием Бессарабско-Болгарского водворения.

Климат Бессарабии, в частности Буджака, умеренно-континентальный, с короткой, относительно теплой, малоснежной зимой и продолжительным жарким и засушливым летом. Атмосферных осадков в Буджаке не хватало для успешного роста хлебов, часто бывали очень засушливые и неурожайные годы. Поэтому в весенне-летний период с его частой жарой, с ветрами, иссушающими землю, от земледельца требовалась большая трудовая напряженность, и переселенцам приходилось адаптироваться к несколько иным, чем в Болгарии, природным условиям. Немалое влияние на формирование традиций питания оказывает конфессиональная принадлежность этноса. Именно религия обуславливает функционирование определенных видов пищи и их символику в обрядах и ритуалах, а также наличие пищевых ограничений и предпочтений. Адаптация болгарских переселенцев к новым условиям облегчалась тем, что все они были преимущественно земледельцами и скотоводами и принадлежали к православному вероисповеданию.

Сформированная на основе трех этнических элементов болгарская народность, а именно: древних фракийцев, протоболгар и славян позволяет нам полагать, что система питания болгар сложилась в течение многих веков и под влиянием тех исторических условий, в которых проживали эти этносы. Известно, что система питания этноса зависит от хозяйственно-культурного типа (ХКТ) и определяется им. Систему питания народа составляют совокупность главных продуктов, приправ и специй, используемых в кулинарии; характерные способы обработки продуктов и приготовление блюд, их сервировка и подача; пищевые ограничения и предпочтения, а также утварь и постройки, поверья и традиции, связанные с приготовлением и приемом пищи.

Набор продуктов, наиболее популярных в кухне болгар метрополии определялся, главным образом, климатическими условиями, географическим положением и хозяйственным типом страны. Расположение Болгарии на перекрестке торговых путей позволяло сделать набор продуктов более

разнообразным. Нельзя не учитывать благотворное влияние на кухню болгар соседство таких народов, как турки, греки, албанцы, румыны, у которых были собственные тысячелетние кулинарные традиции. Результатом взаимодействия стали некоторые блюда, считающиеся чисто болгарскими, хотя точно такие же есть в кулинарии упомянутых этносов. Например, находясь почти пятьсот лет под османским влиянием, болгарская кулинария включила в свой состав большое количество рецептов, особенно из мясной кухни, которые стали её частью, а некоторые - визитной карточкой. К ним можно отнести кебаб, гювеч, яхнию, кёпоолу, имам-баялды (фаршированные баклажаны), каварму, дроб-сарма, тутманик, качамак, татлии, халву, кадаиф, реване, рачель, айран и др.

Болгары Республики Молдова, переселившись в Буджак, принесли с собой и сохранили меню и технологию своих блюд, которые были им свойственны на исторической родине – Болгарии. В Бессарабии на них наложились новые черты, приобретенные в результате изменения условий этнокультурного развития и контактов с молдаванами, гагаузами и другими народами региона, а также влияния и проникновения в народную культуру урбанистических элементов.

### **Основные виды традиционной пищи болгар Молдовы**

Виды пищи – это продукты, прошедшие какую-либо обработку с целью их употребления. У каждого народа они составляют определенный набор блюд, приготовляемых из традиционных продуктов в соответствии с принятыми в народе технологиями.

В этнографической науке принято разделять виды пищи на «пищу растительного происхождения», т.е. блюда, приготовленные из произрастающих в природе диких или культивируемых растений. В категорию «пища животного происхождения» входят мясные, рыбные и молочные виды пищи.

### **Продукты растительного происхождения**

Основное место среди продуктов растительного происхождения у болгар Молдовы занимают зерновые и зернобобовые культуры: пшеница (*жито*, *зимка*), фасоль (*боб*, *фасул*), горох (*грах*), рис (*урис*, *урись*), чечевица (*лешта*), кукуруза (*папурь*, *папшой*). В приготовлении пищи широко использовались не столько зерновые, сколько бобовые культуры. Повсеместное распространение получила также кукуруза, появившаяся на рассматриваемой территории в начале 19 века – культура неприхотливая и хорошо приспособленная к местным климатическим условиям. В голодные годы кукуруза становилась основным источником питания, заменяя собой хлеб. В отличие от традиций

питания восточно-славянских народов, болгары-переселенцы, как и у себя на прародине, в Болгарии, так и здесь, в Буджаке, использовали для выпечки хлеба только пшеницу. Постепенно, с повышением благосостояния, доля блюд из кукурузы и бобовых значительно уменьшается - их готовят и употребляют обычно во время поста.

Известно, что болгары – хорошие овощеводы, и в системе питания болгар-колонистов овощи занимали значительное место. Здесь, в Бессарабии, колонисты выращивали картофель (*картоф*, *картофи*), лук (*лук*), чеснок (*чесън*), лук-порей (*прас*), капусту (*зели*), морковь (*моркули*), свеклу (*чукундур*), помидоры (*патладжан*, *альян патладжан*), баклажаны (*синь патладжан*), перец (*пиперь*), острый стручковый перец (*арнаушки*, *чушки*), огурцы (*краставици*), редис (*ряпа*), репу (*зимна ряпа*), кабачки (*кабачки*), петрушку (*петрушка*, *магданоз*), укроп (*копар*), чабрец (*чубрика*), щавель (*лапад*), сельдерей (*целина*), хрен (*хрян*).

Также в здешнем климате, весьма близком к балканскому, болгары выращивали в больших количествах фрукты, ягоды, виноград: арбузы (*диня*), дыни (*кауни*), тыкву (*тиква*), яблоки (*абалки*), груши (*круши*), разные сорта слив (*сливи*), абрикосы (*зердали*), вишню (*вишни*), черешню (*чареши*), персики (*праскуви*), айву (*дюля*, *дюля*), шелковицу (*кацембали*, *чарница*), крыжовник (*агрус*), столовые и технические сорта винограда (*грозди*). С середины 20в. в садах у болгар появились малина (*малина*), смородина (*смородина*, *немску грозди*), клубника (*клубника*) и др. Каждый хозяин сажал обычно во дворе или у дома орех (*орях*). Из диких ягод употребляли терн (*трэнки*), который собирали в немногочисленных в степной зоне полулесных насаждениях. Из него варили варенье, которое использовали как лекарство. Также для получения растительного масла (*улой*) выращивали подсолнечник (*слънчувци*). В прошлом нередко засеивали поля рапсом (*хардаль*), из которого также делали масло для приготовления пищи.

### **Продукты животного происхождения**

Болгары Молдовы, переселившиеся из Балкан, наряду с растениеводством занимались разведением домашнего скота, что обусловило наличие в системе их питания продуктов животного происхождения. К ним относятся мясо (прежде всего, овечье, говядина, свинина и домашняя птица), молоко и молочные продукты, яйца и рыба. Наиболее широко употребляются у болгар Буджака баранина («*офчу мисо*») и свинина («*свинску мисо*»), но, пожалуй, самым распространенным мясным продуктом является мясо птицы – в большом количестве в каждом доме разводят кур (*кукошки*, *пител*), гусей (*патки*), уток (*юрдечки*), индюков (*фитки*, *мисирки*). Также широко используются в рационе питания и яйца («*ица*») этих домашних птиц.

Из-за отсутствия крупных рек и озер в Южной Молдове, в которых в больших количествах водилась бы рыба, жители этого региона практически рыболовством не занимаются. Поэтому в настоящее время используется, как правило, покупная рыба (*риба*) – как свежая (*прясна риба*), замороженная (*замразена риба*), так и соленая (*сулена риба*) и копченая (*коптена риба*).

Молочные продукты получают из коровьего (*кравишку*), овечьего (*офчу*) и козьего (*козишку*) молока (*мляку*).

### **Способы обработки и хранения продуктов**

Для приготовления еды из продуктов растительного или животного происхождения их подвергали предварительной термической или иной обработке. Такой же обработке подвергались продукты питания и при подготовке их для более или менее длительного хранения, так как все, что выращивалось летом в собственном хозяйстве, необходимо было сохранить для потребления зимой. Так, зерновые продукты перемалывали в муку (*брашно*) или крупу - (*балгурь, булгур* – пшеничная крупа грубого помола, которая широко использовалась для приготовления разных блюд, в том числе и обрядовых). Кукурузная мука (*папуряну брашно*) также подвергалась тонкому и крупному помолу, из неё варили мамалыгу (*мамалига*) или обжаривали в ней овощи и рыбу. До начала XXв. зерно хранили в ямах, в амбарах (*хамбарь*), на чердаках (*таван*), в сухих колодцах (*сук кладенец*). Пшеничную муку для выпечки хлеба или других изделий из теста хранили в специальных деревянных ларях, предназначенных только для муки (*сандък за брашно*). Эти лари помещали обычно в амбаре (большой ларь) или на кухне, недалеко от очага. Зернобобовые хранили обычно в амбарах или на чердаках в корзинах (*кошелка*) или в мешках из рогожи (*чувал*). Овощи, некоторые виды фруктов и бахчевых (огурцы, помидоры, перец, капусту, морковь, кабачки, лук, свеклу, яблоки и арбузы) заготавливали на зиму в виде солений (*кисялу, армия, армея, туршия*) в кадках (*качи*) или в больших, высоких глиняных сосудах с достаточно широким горлом (*кюп, кюп*).

*Соленья (армия, кисялу, туршия)* готовили так: отобранные и промытые овощи, фрукты и арбузы укладывают в чистую и пропаренную кадку слоями, перемежая их укропом (зонтики), чесноком, сельдереем, листьями хрена или вишни, чабером (чубрика), заливают соляным раствором, накрывают деревянной крышкой (специальной, используемой только для кадки) – «*капак*» и ставят сверху пресс (чисто обмытый большой камень). В отдельной посуде солили огурцы и кабачки, их редко смешивали с помидорами. Часто солили также только помидоры, для этих целей отбирали бурые помидоры. Так же отдельно, в кадках большего размера солили капусту (целым кочаном) - «*кисялу зели*» и арбузы (*кисяли дини*). Листья такой капусты использовали

для приготовления наряду с заготовленными летом виноградными листьями голубцов (*сарма, гушки*). Во многих семьях традиционно заготавливают на зиму фаршированные перец («*пълян пипер*», «*пълни чушки*») и баклажаны («*синь патладжан*»): в нашинкованную капусту и морковь добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, укропа, кладут еще мелко порезанный чеснок и стручковый перец, солят по вкусу, приправляют поджаренным в растительном масле луком и начиняют этим фаршем перец и надрезанные сбоку баклажаны. Подготовленные овощи укладывают в банки, заливают рассолом, стерилизуют и закатывают; раньше, до середины 60-х годов XXв. овощи укладывали в «*кюль*» или специальную кадочку, большую кастрюлю, заливали растительным (подсолнечным) маслом, закрывали крышкой и оставляли для сквашивания. Хранили соленья в погребах (маза, башка), в неотапливаемой кладовке или сарае (дамчи). Эти способы засолки овощей переселенцы-болгары, так же, как и гагаузы, переселившиеся вместе с ними, привезли из Болгарии. Впрочем, и соседи – молдоване владели аналогичными способами консервирования – он является традиционным для народов всего Балканского полуострова и Передней Азии. Известны и другие способы хранения овощей: лук и чеснок с ботвой заплетали в косы и подвешивали в погребе или на чердаке (там, где не бывает минусовой температуры). Картофель хранили в ящиках или на полках в подвале, периодически очищая его от ростков; морковь, свеклу сберегали в ящиках или корзинах с песком там же, в подвале. Арбузы, дыни, тыквы заготавливали впрок в натуральном виде в подвалах.

Фрукты заготавливали также сушением: абрикосы, сливы, яблоки, груши, вишню разрезали на дольки (вишню сушили с косточкой), укладывали в большое решето, которое выставляли на невысокую крышу сарая или пристройки и, периодически перемешивая, сушили. Затем досушивали в печи, после выпечки хлеба. Из этих сухофруктов зимой варили компоты (*ошаф, ушаф*), а также угощали детей в рождественские праздники. Часто сушили и виноград – отборные гроздья подвешивали к балкам потолка или стропилам чердака – помещение должно быть хорошо проветриваемым. Из вареных в сиропе фруктов был распространен «*питьмесь, пекмес*». Для его приготовления нарезают на кусочки (*на парченца*) тыкву (*тиква*), кору арбуза (*дияня*), дыню (*каун*), айву (*дюля*) и уваривают в большом количестве виноградного сока (*шара, шира*) без добавления сахара до образования густого сиропа. Это варенье кроме того, что очень вкусное, но и чрезвычайно полезное, т.к. виноградный сок сам по себе является лечебным, к тому же, в «*питьмесе*», как мы видим, только натуральные продукты без сахара. К сожалению, в наши дни уже практически не варят «*питьмесь*», очевидно, из-за трудоемкости его изготовления и расхода большого количества виноградного

сока: чтобы получить ведро такого варенья надо 9-10 часов уваривать 30 литров сока. Другим способом заготовки винограда было приготовление «*грозденици*» - оригинальный способ маринования винограда: отборные и промытые грозди винограда укладывали в глиняные сосуды (*кюпи*), добавляли туда корень хрена (*хрян*), заливали виноградным соком (*шира, шара*) или вином (*вину*), плотно закрывали крышкой, даже замазывали её глиной и ставили в подвал. При таком способе хранения виноград сохраняет все свои полезные свойства и долго хранится. Несмотря на это, сейчас «*грозденицу, грозденца*» готовят очень редко. Другим, традиционным, способом, кроме вышеперечисленных, хранения винограда, является приготовление из него вина (*вину*). О способах его приготовления будет рассказано в разделе «Напитки».

Сушению также подвергались и травы: чабер (*чубрика, чубрица*), мята (*гюзум, гёзум*), укроп (*копар*), сельдерей (*целяна*), петрушка (*петрушка, магданоз*) и др.

Растительное масло (*улой, олой*) в домашних условиях не производилось. Семена подсолнуха вывозили на механические маслобойки (*улойници*), расположенные в городах или крупных селах. Иногда в пищу употребляли масло из рапса (*хардаль*), но это случалось редко, в неурожайные, засушливые годы.

Проживая в регионе, где наряду с земледелием его жители занимаются и выращиванием домашнего скота и, привезя с собой с Балкан традиции потребления мяса домашних животных, болгары знали много способов хранения и заготовки впрок мясных продуктов. Предпочтение отдавалось свинине, баранине и мясу домашней птицы. Обычно в каждом дворе, в каждой семье, в зависимости от количества её членов, выращивали по 2 - 4 поросенка (для собственного потребления и на продажу), по 25-40 овец и многочисленную птицу (кур, уток, гусей, индюков). Из свиного мяса засаливали сало (*сланина*): нарезали небольшими квадратными или прямоугольными кусками, обильно посыпали солью со специями и укладывали в кадку (*качи, каче*) или глиняный сосуд (*кюп*). В таком виде оно могло сохранять свою пригодность до 2 лет. Из свиного подчерева заготавливали также выжарки (*цигариди, саздърма, джумерки*) – выжаривали жирное мясо, выкладывали эти «*цигариди*» в небольшие глиняные сосуды типа кувшинов без ручек (*кючета*), затем заливали их горячим жиром и употребляли их чаще всего в холодном виде в качестве еды в поле. Хранили в прохладном месте – в подвале. Нутряной бараний жир заливают (без соли) в специальные круглые формы (*тава*), кладут в неё веревочку и, когда жир застынет, за веревку его вытаскивают и подвешивают в сухое и прохладное место. До сих пор перетопленный и

застывший овечий жир считается целебным – им, несмотря на его не очень приятный запах, лечат легочные заболевания.

Филейные и крупные куски свиного мяса, свиные ребрышки болгары засаливают на несколько дней, затем в больших чугунах (*чувень*, *чаун*) пропаривают в кипящей воде, обжаривают, укладывают рядами в большие глиняные сосуды (*кюпове*) или большие кастрюли (*тенджари*) и заливают растопленным жиром. Хранили в подвале. Подготовленное таким образом мясо могло храниться целый год и использовалось для приготовления самых разных блюд. Этот способ заготовки свиного мяса был наиболее распространенным до начала 80-х годов XXв., до массового появления в селах морозильников или холодильников с большими морозильными камерами. С появлением в доме такой техники стали нарезанное порциями мясо укладывать в морозильник и доставать по мере надобности. Еще более ранним видом заготовки свинины, чем её жарка, был хранение в *саламуре*: мясо нарезали небольшими кусками, укладывали слоями в кадки, глиняные сосуды или банки, заливали соляным раствором и ставили в прохладное место. Из свинины готовили впрок и домашние колбасы – *«наденица»*, *«карнаци»*. Готовили их так: тщательно промывали и перетирали солью кабаньи кишки и начиняли их фаршем из нарезанного на мелкие кусочки жирного мяса, сала со специями – соль, черный молотый перец, чеснок, скрошенный чабер и лавровый лист. После этого их перевязывали или перекручивали в нескольких местах наподобие сосисок, варили и подвешивали под стреху или в сухое прохладное помещение – такие колбаски делали исключительно зимой, накануне Рождества, поэтому они сохранялись до весны. Таким же образом начиняли и свиной желудок – *«дяду»*, *«шкембе»*. В отличие от колбас, фарш здесь был более острым – обязательно добавляли острый, сухой нарезанный (не толченый) красный перец, который придавал ему особенный вкус и способствовал более длительному его сохранению. Знаком болгарам-переселенцам и такой способ сохранения мяса и как вяление, но оно не получило широкого распространения как, например, у гагаузов Молдовы или болгар в Болгарии, где вяленые мясные продукты очень высоко ценятся и дорого стоят. Сейчас некоторые старожилы только вспоминают о таком деликатесе как *«суджук»*. Таким продуктом является также и *«пастарма»*, которая обычно готовится из говяжьего или овечьего мяса следующим образом: филейные части нарезают длинными тонкими кусками, отбивают, в них втирают соль, красный и черный перец, смолотый в кашичу чеснок и чабер. Подготовленное таким образом мясо подвешивали под стреху или в сухом подвале для высушивания. Вялили мясо в холодное и прохладное время года, когда уже не было мух.

В болгарском селе даже самая бедная семья содержала как минимум 10-15 овец – неприхотливые в содержании овцы давали мясо, молоко, из которого делали брынзу («*сирене*»), овечий творог («*удувара*») и шерсть, т.е. самые основные необходимые продукты для выживания всей семьи. Из овечьего мяса заготавливали впрок очень вкусную «*каварму*». Для её приготовления отбирали обычно старого или лишнего в стаде барана. Мясо нарезают на крупные куски (оно должно было быть жирным, если жира не хватало, то его добавляли), помещали в большой казан и долго варили (иногда подливали чуть воды) практически в собственном соку, пока мясо не будет легко отделяться от костей. Уварив до такого состояния, вынимали кости, добавляли соль, красный и черный перец, лавровый лист, чабер, чеснок и варили до тех пор, пока мясо сильно не разварится. После этого горячую массу разливали в противни («*тава*»), когда «*каварма*» застынет, принимая форму сосуда, в который она была залита, её вынимали и складывали одна на другую, переложив чистой бумагой; хранили в сухом и прохладном подвале. Этот вид домашней заготовки популярен и в настоящее время, только вместо противня её заливают в пластиковые бутылки или заворачивают в целлофан.

Другой составной частью рациона питания болгар юга Молдовы составляли, конечно же, молочные продукты – коровье, овечье и козье молоко. В отличие от болгар Болгарии, которые наряду с указанным молоком употребляли также буйволиное и ослиное (надо заметить, что не так широко, как коровье или козье), болгарские переселенцы использовали, в основном, овечье и коровье, а козье смешивали с овечьим при изготовлении брынзы («*сирени*») для большей её жирности и лучшего вкуса. О буйволином или ослином молоке иногда вспоминают, что наши предки, проживая в Болгарии, использовали его как лекарство от легочных заболеваний. Для более длительного хранения и употребления молока его обычно сквашивали – приготавливали так называемое «*кисялу мляку*» – знаменитое болгарское кислое молоко – а также творог, сметану, сливки и брынзу из овечьего или смешанного молока. «*Кисялу мляку*» делали следующим образом: коровье или козье, или смешанное из этих двух молоко варили, остужали до теплого состояния, разливали в чистые глиняные кувшины или стеклянные банки, добавляли закваску («*подквас*»), осторожно и тщательно размешивали, укутывали и оставляли на несколько часов (чаще – на ночь, в зависимости от крепости закваски). Готовое молоко уносили в подвал или ставили в холодильник, и в таком виде оно сохраняло свои полезные свойства до 4-6 дней. Кроме кислого молока также приготавливали сметану, сливки («*каймак*») и творог («*ишумик*»). Для приготовления сливок или сметаны сырое молоко оставляли на несколько дней в прохладном месте и снимали образовавшийся за это время жирный слой – «*каймак*». Собирали этот жирный слой со всех сосудов, в которые было разлито молоко, собранную

массу процеживали через марлю («цидилка») и сливали в отдельную посуду. Творог изготавливали из оставшейся после получения сливок сыворотки так: сыворотку подогревали и процеживали. Полученный творог слегка солили и хранили в прохладном месте (сейчас в холодильнике). Сливочное масло получали следующим образом: сливки проваривали, в результате чего на поверхности образовывался слой масла, который собирали и хранили в холодном месте. Но чаще масло сбивали при помощи мутовки – палки, на конце которой был круг с отверстиями - «буталка». Надо отметить, что как в Болгарии, так и здесь, в Буджаке, переселенцы больше всего из молочных продуктов употребляли кислое молоко – оно было самостоятельным блюдом и ели его ложками с хлебом или мамалыгой. Вареное молоко (горячее) также ели из миски, положив в него кусочки хлеба – «нопара». Творог использовали наряду с брынзой для приготовления изделий из разного вида теста, а как самостоятельное блюдо со сметаной он почти не употреблялся. Молоко, сметана, творог – это была еда для детей, но не для взрослых.

Наиболее популярной из молочных продуктов была знаменитая болгарская брынза из овечьего молока. Технологию её приготовления переселенцы привезли из Балкан. Её можно было приготовить как в домашних условиях, так и в полевых условиях на месте вечернего загона овец – «търла». Для этого свеженадоенное ещё теплое (если остывало пока отвозили с кошары в село, то слегка подогревали) овечье молоко заквашивали сычугом («сирешти», «мая»). Закваска («мая») для брынзы подготавливалась еще с ранней весны из желудка маленького ягненка, который питался только молоком матери. Этот желудочек хорошо промывали, вынимали из него так называемые «етки» (в пер. с болг. – ядра) – небольшие зернышки, которые, собственно, и были необходимым компонентом закваски – промывали и клали их обратно в желудочек, заполняли его солью и подвешивали для просушки. Высушенный и просоленный желудок нарезают на 4-5 кусочков, укладывали в сосуд (банку), заливали его сывороткой и через 2-3 недели процеживали и использовали для приготовления брынзы. По мере надобности можно было доливать сыворотку. Такая закваска была пригодна в течение 1-1,5 лет. Скваживали молоко обычно в больших деревянных ведрах («видрица»), укутывая их. От степени сквашивания и жирности молока зависело качество брынзы. Затем это молоко выливали в специально для этого сшитые из марли или тонкой белой ткани («хаса») торбы («цедилка») и подвешивали на крюк. После того как жидкость стечет, эти торбы с содержимым ставят под пресс. Затвердевшую брынзу нарезают на небольшие куски, солят и укладывают на сутки в емкости (к примеру, в тазы). Просоленную и еще более затвердевшую брынзу укладывают в специально сделанные для брынзы невысокие деревянные кадочки (сейчас в бачки), заливают сывороткой или соленой водой (чаще

всего сыворотку разбавляют соленой водой) и ставят в подвал. Из оставшейся после процеживания сыворотки готовят овечий творог («удвара», «удувара», «цвик») следующим образом: сыворотку подогревают, процеживают через «цедилки» (дают стечь лишней жидкости). Готовую подсоленную «удвару» укладывают в глиняные невысокие горшки («гърнета»), заливают сверху растительным маслом и закрывают. Такой творог хранился долго и использовался для приготовления различных изделий из теста в качестве начинки.

## Виды пищи растительного происхождения

У болгар – переселенцев из Балкан, продолжающих заниматься на новой родине земледелием, главное место в традиционной системе питания принадлежит блюдам, приготовленным из муки и различных круп.

1. Виды блюд из муки. Самым важным и значительным видом пищи является хлеб – «хляб», «ляп». С ним связывали болгары-колонисты свое благополучие, надежды на сытую и зажиточную жизнь, он являлся для них (впрочем, как и для всех народов) основным продуктом ежедневного питания, поэтому и отношение к нему было особенным – почтительным и уважительным. С хлебом у болгар связан ряд мировоззренческих представлений и верований, он остается обязательным сакральным компонентом во всей обрядовой практике. В процессе исторического развития сложились и до настоящего времени сохранились две разновидности хлеба и мучных изделий из пресного и дрожжевого теста. Более древним видом хлеба является пресный хлеб – «пита», «питка», «пресенчена пита», «погача», «пазлама». Вот как описывает Н.С.Державин технологию его приготовления в Бессарабской губернии в начале XX в.: «... пекут такой хлеб не в печи, а на углях; тесто кладут на очищенное от углей место, покрывают его сковородой – «типци» и затем засыпают жаром». Такой способ выпекания пресного хлеба известен на территории всей Бессарабии. Известный гагаузский этнограф Мария Васильевна Маруневич так описала его приготовление: « Пока варят еду, основание очага под подвесным очагом раскаляется. Очистив его от золы и углей на расстеленные листья хрена или прямо на под кладут раскатанное тесто и накрывают его большой керамической или чугунной сковородой. Закидав жаром уложенную таким образом лепешку, продолжали варить пищу» Пресный хлеб замешивали из пшеничной, реже ржаной или кукурузной муки, воды и соли. Печется на углях, горячей золе или в «поднице» - специальной глиняной форме с крышкой, которую засыпали жаром. Этот хлеб нельзя было резать ножом, а только разламывать руками и употреблять горячим. Технологическое сходство в выпекании пресного хлеба на Балканах и в сопредельных районах свидетельствует о древности и архаичности

этой технологии, а также о региональном ее распространении. Кроме употребления в быту этот вид хлеба связан с рядом мировоззренческих представлений и верований, а также и с множеством обрядовых действий. Болгарский этнограф Иваничка Георгиева определяет «бесквасный», пресный хлеб как переход между настоящим и потусторонним - он осуществляет связь между «этим» и «тем» миром, между «здесь» и «там», «сейчас» и «потом», «до» и «после». В основе этих верований лежит представление о том, что хлеб – это душа, которая ассоциируется с паром, поднимающимся от горячего хлеба. Это нашло место в погребальных обычаях – сразу, после последнего вдоха человека, замешивают и пекут «*пътняна пита*» («*дорожная лепешка*»).

При рождении ребенка замешивают пресную «*питу*», посвященную Св.Богородице – покровительнице родильниц – «*Богородична пита*», «*бърза пита*». Этой «*питой*» встречают нового человека и принимают его в человеческое общество; такой же «*медяной, сладкой питой*», т.е. намазанной медом, встречают невесту в доме жениха – общество как бы отправляет своему новому члену свое первое пожелание – быть «сладким» в смысле добрым, сговорчивым и т.д. Пресный («*безквасный*») хлеб выпекается в течение всего календарного цикла «*за здраве*», при строительстве нового дома, при окончании полевых работ из новой муки, в канун Нового года, а также для умилостивления мифических существ. Так, например, чтобы умилостивить такие болезни, как чума, оспа пекут пресную лепешку и намазывают ее медом; чтобы задобрить «*орисниц*» (которые появляются на третий день в доме, где есть новорожденный и предсказывают его судьбу) также кладут на стол пресные лепешки, намазанные медом. В основе всех этих обрядов лежит народное представление о том, что «*бесквасный*», намазанный медом, хлеб может задобрить мифических существ и святого-покровителя, в то время как квас, из-за своего свойства увеличиваться в объеме означал бы магическое размножение, увеличение вредителей, болезней и демонов. Однако, хлеб, приготовленный с квасом, ввиду более сложной технологии его выпекания, имеет большее значение как в повседневности, так и в обрядовой системе. Квасной хлеб замешивают из ржаной, кукурузной и пшеничной или смешанной муки (обрядовый квасной хлеб выпекают только из чистой пшеничной муки), он требует больше времени и большего умения и опыта. Такой хлеб (*кисел, квасен, квасник*) выпекался для повседневного употребления один раз в неделю, обычно молодыми женщинами, был круглым, больших размеров – на одну буханку – «*самун*» - уходило до 4-5кг муки. Процесс выпекания квасного, из дрожжевого теста, был практически одинаков во всех болгарских селах: замешивают на теплой воде тесто из муки (чаще всего пшеничной), дрожжей (*дрожди*) и соли, накрывают и ставят в теплое место, оставляют на время «*да*

*втаса*) (созреть), чтобы тесто поднялось, вымешивают. Из готового теста формуют хлеба, раскладывают по формам, дают ему расстояться (пока топят печь) и выпекают. Это безопасный способ выпечки хлеба. Сдобные мучные изделия – пасху («*паска*»), караваи («*краваи*»), калачи («*кравайчета*»), булочки, сдобные пироги и др. выпекали опарным способом: из муки высшего сорта и более качественных дрожжей, соли и теплой воды замешивают жидкое, консистенции густой сметаны, тесто; ставят в теплое место, накрывают. Когда тесто начинает подниматься, его вымешивают, добавляют еще муки, сахар, специи (молотый тмин, корицу, мускатный орех и др.) и вновь ставят в теплое место. Когда тесто во второй раз поднимется, его осторожно вымешивают и формуют сдобу, дают немного расстояться и выпекают в растопленной печи или нагретой духовке. Дрожжи («*квас*», «*дрожди*») приготавливали следующим образом: из кукурузной муки или отрубей замешивали на пене бродящего вина жидкое тесто, хорошо размешивали, укутывали и ставили в теплое место. Из поднявшейся массы лепили небольшие лепешки – «*питки*», – которые подсушивали на печи или на солнце (в тени), избегая сквозняков. Высушенные «*питки*» имели долгий срок хранения и хранили их в холщовой торбочке. В нынешние тяжелые времена во многих семьях пекут хлеб, используя приготовленные в домашних условиях дрожжи. Использование пены бродящего вина для приготовления дрожжей связано с многовековыми традициями виноградарства и виноделия.

Мучные блюда. Болгарские переселенцы, издревле занимаясь земледелием и, прежде всего, выращиванием зерновых, очень широко использовали в своем рационе питания мучные блюда. Это говорит о сохранении у них архаичных традиций в питании. Наиболее распространенными и типичными являются «*баница*», «*милина*», «*тиквеник*», «*зелник*», «*рибник*», «*лучник*», «*месеница*», «*тутманик*», «*мекици*», «*дърпаници*», «*питита*», «*гезлями*», «*катми*», «*кувричанца*», «*кръстачки*» и др. в зависимости от начинки или вида теста. «*Баницу*» пекут на все праздники и каждое воскресенье (кроме постов). Приготавливают ее следующим образом: замешивают пресное тесто на воде и соли, разделяют его на несколько комочков, скатывают из них небольшие шарики и слегка раскатывают, смазывают полученные лепешки растительным маслом и оставляют их на некоторое время, чтобы они стали мягкими. Затем на скатерти, предназначенной для этой цели («*миндилка*»), осторожно, кончиками пальцев растягивают эти лепешки в тонкие прозрачные листы, сбрызгивают растительным маслом, посыпают начинкой из брынзы (иногда с добавлением коровьего («*ишумик*») или овечьего («*удувара*) творога и, приподнимая «*миндилку*», скручивают в рулетик, который укладывают улиткой в смазанные маслом формы («*тава*», «*сач*»). Это рецепт так называемой «*дърпана милина*» («*дърпа*» в пер с болг. означает «*растягивать*»). Более трудоемка «*точена*

*милина*» - ее отличие состоит только в том, что лепешки не растягивают, а раскатывают скалкой. Эта баница называется *«вита баница»* (*«вита»* болг. – свернутая). Баница может быть приготовлена и другим способом: укладывали раскатанные слои теста один на другой, пересыпая их брынзой. Такая баница называется *«наложена баница»*, но такой способ используется редко. Часто, но не всегда *«милину»* заливали взбитыми вместе со сметаной яйцами или кислым молоком, чаще – сбрызгивали сладким сиропом и она, начиненная соленой брынзой, приобретала немного пикантный вкус. *Баница* - неперемное ритуальное блюдо, обязательно приготовляемое в канун Старого Нового года - 13 января в преддверии Дня Св. Василия - *«Василювден»*, *«Василден»*. В эту баницу - *« баница с касмети»* - кладут веточки плодового дерева по числу душ в семействе и каждой веточке намечают определенное значение: одна веточка – это овцы, другая – коровы, третья – лошади и т.д.; вместе с веточками кладут монету, означающую дом. Вечером, когда все семейство садится за праздничную трапезу, глава семьи - отец - нарезает эту баницу на куски и крутит её по часовой стрелке. Каждый член семьи берет ту часть, которая окажется перед ним. Считают, что кому какой знак попадается, тот за теми животными и должен ухаживать, уделять им побольше внимания.

Разновидности баницы - *«тиквеник»*, *«рибник»*, *«лучник»* - отличаются от нее начинкой: в *«тиквеник»* кладут тертую тыкву с сахаром, в *«рибник»* - очищенную мелкую рыбу, в *«лучник»* - прожаренный лук. Начинкой могут служить и другие продукты. Надо отметить, что *«баницу»*, *« милину»* можно также жарить в сковороде на открытом огне.

Другим наиболее употребительным мучным блюдом у болгар являются *«питита»*, *«кръстачки»*, *«гюзлями»*, которые готовятся следующим образом: замешивается пресное тесто из пшеничной муки, воды и соли с добавлением яиц, раскатываются тонкие (но не прозрачные) листы теста овальной формы. Одна половина раскатанного листа посыпается брынзой и накрывается второй половиной, затем нарезаются куски прямоугольной или квадратной формы, зажимаются края и жарятся на подсолнечном масле. Есть вариант приготовления их без начинки, тогда тесто для них замешивают на кефире, добавляют немного гашеной соды и сахара - в этом случае изделия получаются пышными.

Также из пресного (бездрожжевого) теста пекут *«примушки»* (от болг. *«промушвам, примушвам»* - просовывать) так называемые *«хрустики»*. Замешивают очень крутое тесто из яиц, тонко раскатывают и нарезают ромбиками. Посередине ромбика делают надрез и через него продевают один из уголков ромба, жарят на подсолнечном масле, посыпают сахарной пудрой или сахаром.

Из пресного жидкого теста готовят «*катми*» - разновидность оладий. Жарят их на подсолнечном масле. В настоящее время в народную кухню прочно вошли из города лапша, вареники, пельмени, кексы, а с распространением информации через интернет на праздничный стол подают различные новомодные блюда, включая и выпечку.

Из дрожжевого теста пекут к Рождеству и Старому Новому году баранки - («*кувричанца*», «*кравайчита*»), чтобы раздавать колядующим детям. Делали их таким образом: из пшеничной муки, дрожжей, яиц, подсолнечного масла, щепотки соли и сахара замешивали крутое тесто, нарезали на маленькие кусочки, которые скатывали в тонкие трубочки. Эти трубочки соединяли в кольцо, выкладывали в формы и выпекали в печи. Но самым распространенным изделием из дрожжевого теста после хлеба можно считать «*мекици*», «*дърпанички*» (от болг. «*дърпам*» - тянуть). Обычно их готовят из нарочно оставленного хлебного теста - кусочки этого теста растягивают смоченными в холодной воде руками и жарят на сковороде на подсолнечном масле. Употребляют горячими, с кислым молоком. Вместе с хлебом выпекают в печи и «*тутманик*», «*месяница*». Существует много вариантов изготовления «тутманика. Приведем описание его Н.С.Державиним: «...сырный пирог («тутманик»), готовится следующим образом: при печении хлеба отделяют кусок теста, раскатывают его, пересыпая несколько раз сыром, укладывают на сковороду, разрезают ножом на квадратики, заливают сметаной с яйцами и пекут в печи вместе с хлебом; едят его с кислым молоком». В Твардице это блюдо называется «*месеница*» и готовится двумя способами: 1) тесто не раскатывают, а разминают руками по размеру формы и укладывают в нее слоями, между которыми кладут брынзу, разрезают на квадраты ; 2) тесто слегка раскатывают, кладут раскрошенную брынзу и укладывают вертикально в смазанную форму.

Из муки готовили также различные каши: «*триеница*», «*трахана*», «*попара*», «*пупарка*», «*юфка*», и др. Для приготовления «*триеницы*» (от болг. «*трия*» - растирать), «*траханы*» муку сбрызгивали водой и образовавшиеся комочки просеивали через сито, а потом, чуть подсушив, варили их в воде или молоке. Часто такую «*триеницу*» поджаривали на масле с луком или клали в борщ (очевидно, вместо лапши). Это блюдо было широко распространено вплоть до 60-х годов XX в. В прошлом также была широко известна и популярна «*попара*», которую употребляли на завтрак. Она готовится из кусочков хлеба, брынзы, которые заливаются кипятком с добавлением подсолнечного масла или горячим молоком. До середины XX в. болгары-переселенцы заготавливали впрок нечто, подобное современной домашней лапше – «*юфка*». Её заготавливали следующим образом: из крутого теста,

замешанного на яйцах, раскатывали коржи, подсушивали их, а потом ломали их на кусочки. По мере необходимости их варили на воде или молоке. Из такого же теста варили «галушки» - чайной ложкой брали его и бросали в кипящую воду. Эти блюда, употребляемые и в настоящее время в метрополии, бессарабскими болгарами сегодня практически утеряны. Из кукурузной муки варили «мамалыгу» - крутую кашу, которую подавали горячей, с брынзой или шкварками, или кислым молоком. Мамалыга распространена повсеместно в Румынии, Молдове, Болгарии, на Украине и других регионах Причерноморья – там, где выращивают кукурузу. На Балканах, в Восточной Турции это блюдо известно под названием «качамак». Болгары-переселенцы заимствовали у молдаван термин «мамалыга», а название «качамак» упоминается очень редко.

Блюда из круп. В болгарской народной кухне каши, которые приготавливаются, главным образом, из круп, употребляются редко, но блюда на крупяной основе все же занимают значительное место в системе питания болгар. Самой употребительной крупой была пшеничная из твердых пород пшеницы. Из цельного зерна - «жито» - варили кутью - ритуальное блюдо «коливо», обязательное на похоронах и в поминальной обрядности, также «коливо» должно было присутствовать на столе в Сочельник. Из пшеницы крупного и среднего помола - «балгурь», «бългур» - приготавливали разнообразные блюда. В дни поста готовили «балгурь със зели» - бългур с капустой, «балгурь със картоф» - бългур с картофелем. В непостные дни варили его в молоке – «балгурь с мляку», готовили с мясом – «балгурь с месо» - типа плова. «Балгурь» использовался, главным образом, как фарш: доводили его до полуготовности, добавляли в него жареный лук, различные специи, кусочки мяса или сала и начиняли им перец – «пълян пипер», «тълкан пипер» (Тараклия), «гушки» (Твардица), готовили голубцы из виноградных или капустных листьев – «сарми от зелув лист», «сарми от лозов лист». Таким же фаршем с добавлением потрохов начиняли барашка, поросенка, индюка и запекали его в печи. Это блюдо до сих пор является главным и обязательным на Пасхальном столе.

«Бългур» также был одним из компонентов фарша при приготовлении домашних колбас. С середины XX в. «бългур» стал вытесняться рисом, в настоящее время практически вместо него используют рис, иногда, желая соблюсти народную рецептуру, их смешивают. Рис – «урись», «урис» - долгое время был редкостью из-за его дороговизны.

Блюда из бобовых. Основным и часто приготавливаемым блюдом из бобовых, особенно в зимнее время, является фасоль – «фасул», «бял боб». Варили фасоль с большим количеством лука, добавляли красный стручковый

перец и перечную мяту. Сваренную фасоль приправляли зажаркой из лука с красным перцем – «*кавардисан боб*». Часть сваренной до полуготовности фасоли вынимали и откладывали для приготовления фасолевого супа – «*бобяна чурба*» или блюда под названием «*боб и зели*», «*зели с фасул*» - фасоль с капустой. Для этого блюда используют обычно заготовленную на зиму квашеную капусту. Ранним летом варили бобы – «*черен боб*». Собирали его молодые зеленые стручки, нарезали их или слущивали и тушили их с жареным луком с добавлением воды и уксуса. Получалось очень питательное и пикантное блюдо. До середины XX в. в кухне болгар-переселенцев была очень популярна чечевица – «*лешта*». В местном фольклоре есть много пословиц, поговорок, сказок, где она упоминается. В настоящее время ее уже не выращивают, употребляют очень редко - иногда привозят ее из Болгарии или Турции, где она до сих пор популярна. Менее употребителен был горох – «*грах*» – его готовили как фасоль, но без красного перца. Из бобовых раньше употребляли часто и сою – «*соя*» - ее жарили как семечки подсолнечника вместе с семенами тыквы и в таком виде употребляли.

Надо отметить одну существенную особенность болгарской национальной кухни, отличающую ее от кухонь большинства соседствующих народов – это редко приготавливаемые первые жидкие блюда, почти отсутствие в меню супов и борщей. Если у большинства славянских народов, у соседних молдаван, украинцев и даже близкородственных гагаузов супы и борщи были обязательным, часто каждодневным первым блюдом, за которым следовало второе, то у болгар, суп или борщ мог быть единственным горячим блюдом как в обед, так и на ужин, к нему подавали разные холодные закуски и соленья. В Тараклии и Твардице в настоящее время в большинстве семей супы и борщи являются обязательным блюдом; это, как мы видим, молдавское заимствование. Борщ назывался «*чурба със зели*», т.е. с капустой, а суп варили чаще всего с фасолью и назывался он «*чурба със боб*», «*бобяна чурба*». Заметим, что у турок тоже отсутствуют в меню первые жидкие блюда, а «*полугустая-полужидкая*» похлебка у них называется «*чорба*». Нынешнее распространение борщей и супов также является результатом влияния приезжих, укоренившихся в болгарских селах, русских, привезших со своей родины - России, в свою очередь, многие элементы своей культуры.

Таким образом, мы видим, что четкого разграничения на первые и вторые блюда у болгар не наблюдается. Здесь необходимо отметить другую очень интересную и важную особенность – это то, что абсолютное большинство блюд носит название «*манджа*». В зависимости от набора продуктов, из которых приготовлено блюдо, «*манджа*» имеет свое название, например:

«*пиляна манджа*» - манджа из цыпленка или курицы, «*патладженена манджа*» - блюдо, в котором основной продукт – помидоры; «*картофена манджа*» - из картофеля и т.д. Технология приготовления «*манджи*», в принципе, одна для ее видов: на растительном масле (в пост) или на жиру обжаривается лук, кладется мясо или овощи, добавляется немного муки для загустения, соль, красный перец, специи; в поджаренную массу наливают воду и тушат до готовности. Такое же название второго блюда бытует у бессарабских гагаузов («*mapса*») и у молдован («*mapje*»). Вот что пишет об этом феномене известная исследовательница гагаузской национальной кухни Никогло Д.Е.: « Можно предположить, что данное блюдо появилось у болгар и гагаузов на Балканах, в процессе этнокультурных контактов с итальянскими факториями в период средневековья, а от них уже было заимствовано восточными романцами. Термин «манджа», без сомнения, восходит к итал. «*mangia*» - «еда, блюдо», «*mangiare*» - «есть, кушать». Специфичность этого блюда у болгар и гагаузов подтверждается тем, что это блюдо обозначено одной лексемой. В то же время оно отсутствует как у турок и других тюркских народов, так и у славянских народов.

*Блюда из овощей.* Значительное место в системе питания болгар-переселенцев занимают овощи. В зависимости от времени года употребляют и готовят из разных овощей – свежих или консервированных, специально заготовленных летом и осенью для использования их зимой. Самые употребительные из овощей: картофель, перец, помидоры, капуста, свекла, лук, чеснок, морковь, баклажаны, которые выращивали в своем огороде. Картофель у болгар Бессарабии, как и у многих других народов Восточной Европы, по праву занимает в питании местоважное место. Из него готовят множество блюд: его варят, жарят, пекут, тушат; готовят с мясом, с другими овощами, добавляют в первые блюда, используют в качестве начинки в мучные изделия и т.д. Самым распространенным и простым блюдом из картофеля считается «*картофена манджа*», «*манджа от картофи*» - тушеный с мясом или без него картофель. Часто картофель запекают в чугунном противне в печи или духовке с луком, приправами. Сверху его обязательно посыпают толченым красным перцем – «*печен картоф*», «*печени картофи*». Картофель тушеный или запеченный с мясом – «*картоф с месо*» наряду с фасолью - «*бял боб*» и тушеной бараниной – «*овчу*» является до сих обязательным горячим блюдом на похоронах. Надо отметить, что распространение картофеля у болгар метрополии и бессарабских колоний все-таки уступает некоторым соседним народам, например, восточным славянам. Болгарская балканская кухня по набору продуктов и способу их приготовления ближе к средиземноморской. И, хотя в климате тех территорий, где проживают переселенцы (Молдова и

Украина), многие культуры не произрастают, например, оливы, цитрусовые, пряные травы, многие черты этой кухни сохранились. Об этом говорят и многие сохранившиеся пословицы и поговорки, в которых присутствуют названия субтропических растений, никогда не виданных колонистами.

Не менее важное место в рационе исследуемых болгарских сел занимают перец и помидоры. Летом и осенью их употребляют сырыми в виде различных салатов, тушеными, запеченными, поджаренными, маринованными и пр. Овощи практически присутствуют в каждом (кроме сладких) блюде. Чаще всего готовили «*патладженена манджа*» - блюдо из жареного лука, перца и помидоров с приправами. Так как в этом блюде основным компонентом были помидоры, то и называлось оно «патладженена манджа» - («*патладжан*» с болг. – «*помидор*»). Такую «*манджу*» часто подавали к картофельному пюре, лапше. Летом, при появлении первых овощей, делают рагу из них: поджаривают на растительном масле лук, добавляют нарезанные молодые кабачки, баклажаны, перец, молодой картофель, помидоры; все тушат, добавляют приправы, подливают немного воды и тушат до готовности. Весь сезон жарят кабачки, перец, баклажаны. Характерным для этих блюд было обязательная заправка из чеснока и уксуса. Из овощей готовили, правда, нечасто, заимствованные у молдован, украинцев, русских, различные супы и борщи, часто с добавлением мяса, на мясном бульоне или на воде – в этом случае отдельно делали за жарку. Для их приготовления используются фасоль, горох, капуста, картофель, морковь, помидоры с перцем и луком, специи и т.д. Конкретный способ приготовления борщей и супов зависел от наличия тех или иных продуктов и вкусовых предпочтений членов семьи. Сейчас уже редко делают к борщам «*борч*» - кислый хлебный квас, до 60-70 годов XX в. такой «борч» всегда был на обеденном столе. В настоящее время чаще используют для подкисления супа, борща или салата уксус – «*уцет*».

Другим широкоупотребительным, особенно в зимнее время, овощем является капуста. Ее тушили с мясом (часто с уткой или гусем) – «*зели с юрдечка*» - капуста с уткой; «*зели с месо*» - капуста с мясом. В зимние постные дни готовили квашеную капусту с фасолью – «*зели и боб*».

Кабачки, баклажаны, перец подвергались обжариванию в соусе из лука и помидоров. Популярной закуской всегда был жареный перец – «*пържен пипер*», - приправленный соусом из помидоров.

Фрукты дополняли повседневный рацион жителей Тараклии и Твардицы. Абрикосы, персики, виноград, сливы, груши, вишня и черешня употреблялись в пищу в свежем и сушеном виде. Из сухофруктов зимой варили компот – «*ушаф*», «*ошаф*», «*узвар*».

## Виды пищи животного происхождения

Помимо занятий земледелием болгары - переселенцы привезли со своей прародины навыки выращивания домашних животных, что обусловило наличие большого количества в их системе питания продуктов животного происхождения. К ним относятся мясо, молоко и молочные продукты, а также рыба и яйца. В приготовлении мясных блюд преобладало запекание в печи на раскаленных углях, варка и тушение (также в печи), в глиняных сосудах или чугунных казанах. Часто мясо тушилось «в собственном соку», с небольшим добавлением воды или жира. Выше отмечалось, что мясо, в основном, заготавливали впрок и употребляли в виде полуфабрикатов, которые можно было долго хранить. Из них готовили первые, вторые, а также составные блюда (т.е. такие, в которых основной частью, наряду с картофелем, крупой, овощами и т.д., было мясо). Предпочтение отдавали баранине («*офчу месо*»), свинине («*свинску месо*») и птице. Реже употребляли говядину («*гувежду месо*»), телятину («*телешко месо*»). Широко было распространено употребление мяса курицы («*пилешко месо*»), утки («*юрдечка*»), гуся («*патка*»), индейки («*фитка, пуйка, мисирка*»). Надо отметить, что в болгарской кухне чисто мясных блюд немного, в основном, мясо добавляли в блюда из овощей и круп. Одним из классически мясных блюд, сохранившихся до наших дней, является «*усмянка*», которое готовят всегда, когда режут скот (чаще всего, свинью) и представляет собой нарезанное кусками мясо и внутренности (печень, легкие, сердце и почки) и обжаренное в большом количестве жира или масла с добавлением соли. «*Усмянка*» - это еще и название брюшной части животного (свиньи) и, наверное, потому, что для этого блюда мясо берут именно из этой части туши, и само блюдо получило такое же название. Другим наиболее распространенным мясным блюдом была «*пиляна, пилешка манджа*» - тушеные курица или цыпленок в зажаренном на растительном масле луке с добавлением небольшого количества муки, специй, красного перца и воды. Приготовленное таким же образом блюдо из свинины или говядины называлось «*месяна каша*», «*манджа от свинску месо*», «*манджа от говеждо*». Общеизвестное и распространенное на Балканах блюдо из баранины, говядины или свинины – «*яхния*», «*ихиния*», «*хинийка*», «*иния*» до середины XXв. было часто приготовляемым и у переселенцев. В настоящее время, с появлением большого количества рецептов, заимствованных у молдован, украинцев, русских и из других национальных кухонь, его готовят значительно реже, и оно стало фактически ритуальным. Особенность его приготовления состоит в том, что мясо не поджаривается в масле с луком, а варится достаточно долго в большом количестве воды с добавлением крупно нарезанного лука и специй. Заметим, что таким же образом готовится «*курбан*», «*курбань*», о котором будет речь ниже. Также отметим, что в

Твардице в отличие от Тараклии и других болгарских населенных пунктов, блюдо из овечьего мяса называется «курбань», даже если его употребляют как повседневное блюдо.

В числе чисто мясных блюд мы должны назвать «пача», «хладец» - холодец, который варят из ножек, головы и хвоста свиньи, часто варят его из петуха, добавляя к нему свиные ножки. «Пача» - обязательное блюдо на Рождество, на зимние свадьбы и другие торжества, происходящие в холодное время года. Интересно, что у турок «пача» - это точно так же приготовленное блюдо (разумеется, из говядины или баранины), но употребляется оно в горячем виде.

К кулинарным инновациям из мяса, ставшими уже традицией во всех селах с болгарским населением, можно отнести котлеты - «катлети», «мититеи» и др. Для приготовления мититеев в перемолотую говядину добавляют яйца, жир, молоко, специи, пропускают готовый фарш через мясорубку с трубкой и в виде колбасок жарят на растительном масле или на решетке - «gratar» (молд.), «скара» (болг.) Мититеи обычно готовят в праздники или на семейные торжества. По такому же рецепту приготовленные удлиненной формы котлеты (рубленая баранина, говядина, свинина, смешанный фарш) и изжаренные на «скаре» в Болгарии называются «кебабчета» (название тюркского происхождения). Но у бессарабских болгар это блюдо известно под молдавским названием. Судя по способу приготовления этого блюда и взяв во внимание, что оно жарится обязательно на решетке - «gratare», «скаре» - (именно так подобное блюдо готовится в Болгарии и Передней Азии, что является сугубо переднеазиатской традицией), можно предположить, что мититеи проникли на территорию современной Молдовы под влиянием турецких традиций, а переселенцы уже заимствовали это блюдо у молдован, сохранив его молдавское название. Возможно и скорее всего, переселенцы заимствовали только название блюда, сохранив рецепт его приготовления в метрополии.

Одним из этнокультурных маркеров традиционной культуры болгар Молдовы является дошедший со времен язычества обряд «курбан», «курбань». Исследователи духовной культуры объясняют наличие этого обряда сохранением традиции библейского жертвоприношения из Ветхого Завета. Термин «курбан» арабского происхождения, переводится как «жертва», «жертвоприношение» и имеет, в зависимости от его цели и назначения несколько значений: 1) кровавая жертва (т.е., когда в честь определенного события закалывают жертвенное животное, обычно ягненка, барашка, петуха), 2) обрядовая трапеза с жертвенным животным, 3) обрядовое блюдо, 4) бескровная жертва (т.е., когда жертвенное животное не закалывают, а дарят

кому-либо живым). Обряд с похожим названием и содержанием известен многим народам мира: евреям, арабам, туркам, грекам, болгарам, албанцам, сербам, македонцам, гагаузам, чувашам и др. Бессарабские болгары Молдовы сохранили обряд «*курбан*» в общих чертах и в разной степени сохранности. Например, в Твардице бмая в День Св.Георгия делают общесельский курбан, который празднуется на отведенном для таких мероприятий месте в этом городе. 14 октября в День Св. Петки, чье имя носит местная церковь, такой курбан отмечается на территории церкви. Изучение этого обряда показывает, что он до сих пор является составной частью религиозного мировоззрения болгар. «*Курбан*» освящается в церкви, а затем на угощение приглашают гостей. В Твардице говорят: «...люди просят Бога о помощи и обещают взамен или в благодарность «*курбан*», и если они не исполняют своего обещания, то их ждет беда». Из большого списка разновидностей «*курбана*», исполняемых почти до середины XX в. (общесельский «*курбан церкви*» - в честь Святого-покровителя церкви села, курбан в День Св. Георгия, «Петровский курбан» - в День Св.Св. Петра и Павла, курбан в День Св. Николая-чудотворца, Пасхальный, именной – в честь Ангела-хранителя, «курбан дома» - по случаю крещения, освящения дома; венчальный, за здоровье, поминальный курбан, за дождь, за урожай и т.д. Трапеза во все эти дни (праздничные и непраздничные, общесельские и семейные) всегда сопровождалась обязательным блюдом – «*курбаном*», которое готовилось по одной и той же технологии: мясо жертвенного ягненка варится достаточно долго в большом количестве воды с добавлением крупно нарезанного лука и специй. Это блюдо до сих пор обязательно подают также на свадебный, поминальный стол, на новоселье, на крещение младенца – практически на все значимые для каждого болгарского населенного пункта, в том числе отдельной сельской улицы или семьи трапезы, при этом называя его «*курбаном*». Такой курбан – вареный - готовят болгары Молдовы. Болгарские переселенцы, живущие на Украине, блюдо, предназначенное для «*курбана*», тушат мясо жертвенного животного в собственном соку, как «*каварму*», добавляя в него жаренный на растительном масле лук. В отличие от гагаузов, у которых также широко распространен обряд «*курбан*» и которые готовят блюдо «*курбан*», совмещая мясо жертвенного животного с картофелем, с капустой, с рисом или другой крупой, у болгар это блюдо состоит только из мяса. Особо надо отметить пасхальный *курбан* – на Пасху для праздничной трапезы обязательно готовится фаршированный ягненок или индюк (если по какой-то причине семья не смогла приобрести ягненка). Готовится этот «*курбан*» так: целый барашек, поросенок или индюк наполняется подготовленным фаршем из риса или *булгура* с потрохами этого животного и специями, зашивается и запекается в печи (православные болгары используют для *Пасхального курбана* и поросенка). Это блюдо

обязательно готовят на Пасху, практически в каждом доме, в каждой семье.

### **Блюда из яиц**

Болгары-переселенцы, как отмечалось выше, вели большое домашнее хозяйство - наряду с выращиванием на своем огороде различных овощей и фруктов, они разводили большое количество домашнего скота, в том числе птицы – кур, гусей, уток и пр., что позволяло им включать в свой рацион питания и яйца («ица»). Яйца варили – «варени ица» (чаще всего для обеда в поле), жарили - «пържени ица», делали даже «манджу» из яиц – «ицяна манджа». Яичница представляла собой взбитые и смешанные с брынзой яйца, жаренные в сковороде на растительном масле; яичница-глазунья была менее распространена. «Ицяна манджа» готовилась по классической технологии всех «мандж»: в чугунке или глубокой сковороде жарили лук на растительном масле, выливали в него взбитые яйца, размешивали, добавляли туда немного муки и брынзы (можно и без нее), подливали немного воды, добавляли специи и слегка тушили. Самостоятельные блюда из яиц готовили, в основном, на скорую руку. Чаще всего яйца служили добавкой к блюдам, улучшающей их вкусовые качества. Почти все тестяные изделия, в том числе лапша, замешивались на яйцах. Особенно большое количество яиц шло на изготовление «пасхи» (до 150-170 штук). Вареные крашеные яйца были обязательным атрибутом пасхальной трапезы. Крашеные яйца также непременно должны были присутствовать на «Суфинден» - День поминовения, который отмечается и по сей день болгарами Молдовы в понедельник следующей за Пасхой недели; ими одаривали всех родственников и соседей при встрече на кладбище.

### **Рыбные блюда**

Ассортимент рыбных блюд у болгар-переселенцев очень невелик – к этому не располагали природные условия их проживания на новой родине. Во многих селах строили искусственные водоемы – пруды, которые использовали, в основном, для орошения полей и частично для разведения рыбы. Из рыбы речной варили уху – «рибяна чурба», но чаще жарили - «пържена риба» или запекали в печи или в духовке - «готвена риба», «печена риба». Употребляли также в соленом виде («сулена риба»).

### **Пряности и приправы**

Одной из отличительных особенностей болгарской кухни является богатый ассортимент и употребление пряностей и приправ, которые значительно улучшают вкус блюд. По народным представлениям, к каждому блюду полагается определенная пряность или приправа, и искусство

хорошей хозяйки у болгар определяется знанием и умением использовать в приготовлении пищи различных пряных трав и приправ. Пожалуй, самой популярной и незаменимой приправой в кухне наших болгар, которая во многом определяет ее специфику, является высушенный молотый перец - «*червен пипер*». Для его заготовки созревший красный перец режут на дольки или нанизывают на толстую нить, сушат на солнце, потом досушивают в печи (после выпекания хлеба), молотят в ступе и просеивают через сито. В зависимости от того, высушивают острый или сладкий перец и от степени его обмолота, получается приправа с острым или сладковатым вкусом грубого или мелкого помола. Хранят перец в сухом месте, в плотно закрытой посуде. Эта приправа с такой же технологией приготовления популярна у соседних гагаузов под названием «*kirmizi biber*». В молдавской кухне эквивалентом этой приправы является вареная томат-паста.

Наряду с широким, даже обязательным, применением специй в приготовлении пищи, таких как красный перец, чеснок, чабрец, мята, укроп, петрушка и др. пряных трав, повсеместно на территории бывшей Бессарабии известна как чисто болгарское кулинарное явление приправа под названием «*мирудия*», «*мюрдя*» - смесь из молотых высушенных трав и других компонентов (красный, черный перец, соль). В состав «*мирудии*» входят высушенные зеленые перья лука и чеснока, укроп, перечная мята, петрушка, высушенные кочерыжки созревшего болгарского перца или гогошар, другие дикие пряные травы, которые собирали в поле или в лесу - «*самардала*», «*поята*», или специально выращивали в своем огороде. Таких трав должно быть много - от семи до пятнадцати - число должно быть нечетным. Основной составляющей этой приправы является ароматное растение, придающее приправе специфический запах, - «*кукоша мюрдя*» (*satureja hortensis*), по имени которого приправа и получила свое название - без этой травы эту сухую смесь нельзя назвать «*мирудией*». Единого определенного рецепта «*мирудии*» не существует, так как каждая хозяйка добавляет специи по своему вкусу, чем больше компонентов, тем насыщеннее будет ее вкус и аромат. Готовую приправу употребляют с хлебом, чаще всего с горячим («*топъл ляп с с мирудия*») и как добавку к мясным блюдам.

Кроме вышеназванных красного перца и «*мирудии*» болгарки использовали для улучшения вкусаготавливаемых ими блюд много других различных пряностей и приправ. Среди них: черный молотый и горошком перец - «*черен пипер*», «*чер пипер*», чеснок - «*чесън*», хрен - «*хрян*», острый стручковый перец - «*арнаушки*», «*лют пипер*», «*люти чушки*»; травы, употребляемые в свежем и сушеном виде: мята перечная - «*гюзум*», «*гѐзум*», укроп - «*копър*», сельдерей - «*целина*», чабрец - «*чубрика*», «*чубрица*», петрушка - «*майданоз*» и др.

Говоря о приправах в болгарской кухне, нельзя не упомянуть о знаменитой болгарской «*лютенице*» и характерной только для Балкан так называемой красной соли – «*червена сол*» - так её называют болгары в Молдове и на Украине. «*Лютеница*» - это, по сути, хорошо известная нам аджика (родина аджики - Аджария, термин этот тюркского происхождения – *aji* – горький. Во всех национальных кухнях используют поваренную соль, в большинстве кухонь южных народов используют красный молотый перец, но лишь в болгарской кулинарной традиции из них делают смесь, получая соль ярко-красного цвета - «*червена сол*». В Болгарии к соли часто добавляют молотые высушенные зеленые травы – укроп, петрушку, «*самардалу*» - дикое растение с очень специфическим запахом - в Болгарии её называют «*шарена сол*» («*шарена*» в пер. с болгарского означает «пестрая»).- Надо отметить, что все приправы, используемые в болгарской кухне, не только придают блюдам неповторимый запах и богатый вкус, но и улучшают пищеварение и кровообращение.

## Напитки

На традиционном болгарском столе всегда присутствовали самые разнообразные напитки: крепкие, согревающие алкогольные напитки, и легкие освежающие вина, и слабоалкогольные напитки типа квасов, и компоты из свежих и сушеных фруктов, и кисломолочные напитки. Из алкогольных напитков основными являются вино – «*вину*» и водка «*ракия*». Среди производимых болгарскими-переселенцами вин преобладают красные и розовые. Для праздников и предстоящих крупных семейных торжеств (свадьбы, кумотрии, новоселья) специально делали бочку белого вина. Вино являлось неперенным элементом всех трапез. Без вина не обходился ни один праздник. Надо отметить, что вино в болгарском селе в Молдове разрешалось пить только мужчинам в достаточно зрелом возрасте. Женщины и молодые люди могли только пригубить немного вина или ракии, а детям строго запрещались спиртные напитки. Не менее популярной, чем вино, является «*ракия*» - фруктово-ягодная водка. Свое название «*ракия*» получила во времена османского владычества на Балканах от персидского слова «*аракы*» - водка, отсюда же происходит название турецкой водки – «*raki*». Изготавливается «*ракия*» из винограда – «*гроздова*», сливы – «*сливова*», «*сливовица*», абрикосов - «*кайсиева ракия*», из груши - «*крушова ракия*», иногда ее варили из пшеницы или винных осадков и гущи. Традиция изготовления домашней водки из винограда и фруктов вынесена переселенцами еще с исторической родины. Эта традиция устойчиво сохранялась до середины XX века. Несмотря на то, что Тараклия и Твардица объявлены городами, их жители, как и в Кортене и в Валя-Пержей, располагают большими приусадебными участками, на которых выращивают и виноград. Из него они делают вино или ракию. До недавнего

еще времени – до 60-годов ХХв. – ракии пили очень мало – по одной рюмке по большим семейным и календарным праздникам, после чего переходили к вину. В целом, болгары употребляют спиртные напитки довольно умеренно и злоупотребление алкоголем порицается.

В прошлом варили и слабоалкогольный напиток – «боза». Технологию его изготовления переселенцы привезли также со своей прародины, по своей сути она близка к технологии пивоварения. Из кукурузной муки грубого помола пекли небольшие лепешки – «*малайчета*», замачивали в теплой воде, добавляли немного дрожжей и отрубей и оставляли на день, чтобы оно прокисло, затем процеживали, добавляли сахар и в таком виде употребляли. Этот напиток был сродни квасу или слабоалкогольному пиву, он хорошо утолял летом жажду. Заметим, что «боза» изготавливается теперь очень редко. Рецепт его приготовления почти забыт, его помнят только очень пожилые респонденты. Из безалкогольных напитков болгары любят виноградный сок – «*шира*», «*шара*». С появлением новых технологий хранения продуктов «*ширу*» стали закатывать в банки как компот, предварительно сварив ее. Употребление чая ассоциировалось с лечением болезни, травяные настои также использовали для лечения недугов, а не для утоления жажды. Вплоть до середины ХХв. чай, а тем более кофе переселенцы пили очень редко, заваривали мяту, чабрец, ромашку, листья айвы и пили при простуде. В повседневной жизни главным напитком на водной основе, кроме собственно воды, был компот из свежих или высушенных фруктов – «*ошаф*», «*ушаф*», «*узвар*. Компот из сухофруктов выполняет сакральные функции, являясь частью обрядовой трапезы на праздничной вечере в Канун Рождества (6-го января). Молоко редко употребляется в болгарской кухне в необработанном виде. Чаще всего из него готовят брынзу, масло или просто сквашивали и получали кислое молоко – «*кисело мляко*». Кислое молоко издавна считалось не напитком, а отдельным самостоятельным блюдом. Его обычно употребляли летом для утоления жажды или с хлебом как самостоятельное блюдо. В качестве жаждоутоляющего напитка часто употребляли разведенное водой кислое молоко – «*айрян*», «*айран*».

Национальная кухня любого народа представляет огромную ценность не только для кулинаров, но и для этнографов и историков. На неё накладывает отпечаток многовековая история той страны, на территории которой она сформировалась. Ничто не дает возможности так близко соприкоснуться с материальной культурой народа, как национальный стол. Разобраться в его особенностях – едва ли не самый лучший и короткий путь к взаимопониманию наций.

## Библиография

- Артюх, Л.Ф. Яровая В.А. Пища//Украинско-молдавские этнокультурные взаимосвязи в период социализма. Киев, 1987, с.136-155.
- Арутюнов, С.А., Маркарян Э.С., Мкртумян Ю.И. Проблемы исследования культуры жизнеобеспечения этноса//Советская этнография, 1982, №3.- с.6-10. Архив автора.
- Ганчев, А.И. Болгары//Культура народов Буджака. – В: Буджак: историко-этнографические очерки народов юго-западных районов Одесщины. Одесса, PostScriptUm, 2014, с.213- 274.
- Георгиева, Иваницка. Хлябът на българина: хляб без квас, хляб с квас // Българска етнография, година IV кн. 3, 1993, с.15-23
- Готварски, календар – София, «Аркус», 1996, 320с.
- Державин, Н.С. Болгарские колонии в России (Таврическая, Херсонская и Бессарабская губернии). Материалы по славянской этнографии. - София, Изд-во Мартилен, 1994 –с.91-99.
- Еремеев, Д.Е. На стыке Азии и Европы. Очерки о Турции и турках. М.,- 1980.
- Зеленчук, В.С. Население Бессарабии и Поднестровья в 19 веке. -Кишинев, 1979.
- Иванова, Н. Турска кухня. София, «Бард», 1999. 95с.
- Иванова, Р. Знакова същност на сватбените хлябове//Хлябът в славянската култура. София, 1997.
- Илиева, Н. Кулинарен спектър . София, «Земиздат», 1983, 220с.
- Книга о вкусной и здоровой пище. Изд.8-е.- М., Агропромиздат, 1988, 367с.
- Маруневич, М.В. Материальная культура гагаузов. XIX - начало XXв. Кишинев, 1988. – с.156.
- Митков, В. Традиционная кухня болгар Южной Украины. – Запорожье, 2011 - 156с.
- Никогло Д.Е. Национально-специфические особенности традиционной пищи гагаузов// Педагогический журнал, 1999, №: 1-2. С. 77-80.
- Никогло, Д. Е. Элементы дохристианских верований в обычаях и обрядах гагаузов (на примере традиций питания)//Мифология и религия в системе культуры этноса. Материалы вторых Санкт-петербургских этнографических чтений. СПб., 2003, С. 116-118.
- Никогло, Д. Е. Система питания гагаузов в XIX – начале XXвека/Д.Е.Никогло; Ин-т межэтнических исслед. АН РМ.- Chişinău, 2004, 211с.
- Новаков, С.З., Гургуров Н.Н. Страницы истории села Кортен (1830 -1995).- Кишинэу, 1995.- 127с.
- Петров, Л. и др. Болгарская национальная кухня. - София, Земиздат- 1988, 159с.
- Питание, в культуре этноса. Материалы Шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений. – С-Пб., 2007, С. 101, 120.

- Похлебкин, В.В. Национальные кухни наших народов. – «Классики кулинарного искусства».- М.: «Центрполиграф», 2000, 639с.
- Радева, Л. Балкано-кавказки параллели в храната и храненето. – В: Въпроси на етнографията и фолклористиката. София, 1980 - с.67-70.
- Решетов, А.М. Народы Передней Азии и их этикет // Этикет у народов Передней Азии. Сборник статей. М.,1988.- с.3-11.
- Средкова, С. Храна и хранене. Делнична и празнична трапеза // Гагаузите в България. Записки от терена. - София, 2007.
- Танов, Г. Рецепты и технология приготовления блюд национальной болгарской кухни в нашей семье. – Таракия, 2017.- 34с.
- Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – М.: Наука, 2001, 293с.
- Храна и хранене. – В: Етнография на България. Т.П, С., 1983, 288-300.
- Чебоксаров, Н. Н., Чебоксарова И.А. Народы, расы, культуры. М., 1985, с.223.
- Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. М., 1981, с.4.
- Iarovoi, V. A. Sărbătorile de Paști tradiții și bucate. /Valentina Iarovoi; Muzeul Naț. de Etnografie și ist. Națională. Chișinău, 2007, 48p.
- Ясемин, Назим. Балканско-анадолски релации во културата на исхраната: Ауні Таді Паулашмак: Türkiye ve Makedonya Geleneksel Ortak Mutfağı. Ankara, 2010: 100-122.

## **Приложение 1: Антология Праздничных И Обрядовых Блюд Национальной Кухни Болгар Молдовы**

### **Овощная икра «Кёпоолу»**

*Ингредиенты:* баклажаны – 1кг, помидоры – 200г, чеснок -5-6 зубчиков, масло растительное – 60мл, уксус столовый – 20мл, полпучка зелени петрушки, соль, черный перец молотый - по вкусу.

*Приготовление:* Баклажаны испечь, отцедить от горьковатого сока, очистить и размять. Добавить масло, растертый чеснок, измельченную петрушку, черный молотый перец и соль. Выложить в салатницу, выровнять, вокруг разложить нарезанные дольками помидоры.

### **Таратор**

*Ингредиенты:* Кислое молоко (простокваша или кефир) - 500мл, свежие огурцы – 400г, чеснок – 5-6 зубчиков, растительное масло – 40 мл, очищенные грецкие орехи -70 г, пучок зелени укропа, соль по вкусу.

*Приготовление:* Во взбитое кислое молоко (простоквашу или кефир) положить истолченный вместе с орехами чеснок, мелко нарезанные огурцы, масло и соль. Размешать смесь и, если необходимо, разбавить холодной водой. При подаче на стол посыпать мелко нарезанным укропом.

### **Боб-чорба**

*Ингредиенты:* фасоль -100г, томатная паста – 2ст. ложки, растительное масло – 1ст. ложка, красный молотый перец, соль, чеснок, зелень петрушки и укропа.

*Приготовление:* Отварить фасоль в подсоленной воде до готовности, заправить растительным маслом и томатной пастой. По желанию можно добавить нарезанную мелкими кусочками ветчину. Варить еще 10 минут, затем посолить и поперчить по вкусу, при подаче посыпать мелко нарезанным укропом, петрушкой или зеленым луком.

### **Курбан-чорба из мяса молодого барашка**

*Ингредиенты:* мясо ягненка – 300г, морковь – 50г, картофель – 150г, лук репчатый – 50 г, томат-пюре – 10г, мука -10г, масло – 50г, чеснок – 3-4 зубчика, зелень петрушки, черный молотый перец и соль – по вкусу.

*Приготовление:* Нарезанное небольшими кусочками мясо сварить в подсоленной воде вместе с мелко нашинкованной морковью. Мелко нарезанный лук потушить в масле, добавить муку и томатное пюре и положить в суп. Поварив 10 мин., положить нарезанный кубиками картофель, затем добавить чеснок и варить до готовности. При подаче посыпать мелконарезанной зеленью петрушки и черным перцем

### **Шкембе-чорба**

*Ингредиенты:* бараний желудок -1кг, лук – 1шт., мука - 2ст.ложки, яйца –2шт, масло растительное - 3 столовые ложки, уксус - 40г, петрушка – 1пучок, красный молотый перец, чеснок – 3-4 зубчика.

*Приготовление:* тщательно вычищенный и промытый бараний желудок (шкембе) сварить в подсоленной воде и нарезать на мелкие кусочки. Потушить в масле мелко нарезанный лук, муку, посыпать красным перцем. Влить процеженный бульон и положить нарезанный желудок, сварить. Готовый суп заправить яйцом и уксусом. Подавать с мелко нарезанной петрушкой и черным перцем (по вкусу).

### **Фасоль в горшочке («Фасул»)**

*Ингредиенты:* фасоль белая – 400г, растительное масло – 100мл, лук репчатый – 50г, острый красный перец (арнаушки) – 3-4 стручка, красный перец молотый, мята перечная, соль по вкусу.

*Приготовление:* Замочить фасоль с вечера в холодной воде. Утром поставить её на огонь, а когда она закипит – слить воду. Затем положить

фасоль в глиняный горшок вместе с мелко нарезанным луком, мятой, острым перцем, залить холодной водой и растительным маслом, посыпать красным перцем и варить на тихом огне, закрыть горшок крышкой. За несколько минут до готовности фасоль посолить.

### **Картофельная манджа со свиной**

*Ингредиенты:* мясо свиное – 700г, картофель -1,5кг, лук - большая луковица , масло растительное – 50 мл, помидоры -2шт., сладкий перец – 1 шт., красный молотый перец -20г, зелень петрушки – полпучка, лавровый лист, соль по вкусу.

*Приготовление:* в нагретом растительном масле поджарить мелконарезанный лук, положить тщательно промытое мясо, потушить, затем положить нарезанный кубиками картофель, мелко нарезанные сладкий перец и помидоры, посыпать красным перцем, посолить по вкусу и залить водой (чтобы прикрылось мясо). В конце положить лавровый лист, веточку чабреца (чубрики), измельченную петрушку или укроп и 1 стручок острого перца.

### **Холодец («Пача»)**

*Ингредиенты:* петух домашний - 1 тушка; свиные ножки – 2 шт., лук репчатый - 1 шт., морковь – 2шт., перец острый – 1 стручок, чеснок – 10 зубчиков, черный перец-горошек – 10шт., лавровый лист – 3шт., вода – 5л., яйца – 3-4 шт.

*Приготовление:* Тушку петуха и свиные ножки тщательно промыть, разрезать на 4 части и замочить на 1 час. Положить в большую кастрюлю подготовленное мясо, залить его холодной водой и довести до кипения. Снять образовавшуюся пену и варить 4-5 часов на слабом огне до готовности, периодически снимая пену. За 2 часа до готовности посолить и положить лук, морковь. К концу варки положить черный перец и лавровый лист. Вынуть из кастрюли сваренное мясо, лук и морковь, бульон процедить и положить в него измельченный чеснок. Мясо отделить от костей и разложить по тарелкам, поставить их на холодное и ровное место, залить процеженным бульоном. Украсить холодец сваренным яйцом, морковью и зеленой петрушкой.

### **Барашек фаршированный («Пълняну агне»)**

*Ингредиенты:* барашек (5-6кг) вместе с потрохами, рис -500г, масло растительное - 250г, зеленый лук -2 пучка, чеснок - 7-8 зубчиков, красный молотый перец - 20г, зелень петрушки -1пучок, зелень мяты -1 пучок, чубрика -2веточки, соль и черный перец по вкусу, лавровый лист.

*Приготовление:* тушку вымыть и посолить. Мелко нарубленный лук потушить в масле, размешать со столовой ложкой красного перца и снять с

огня. Слегка сваренные внутренности нарезать и добавить к луку вместе с полусваренным рисом, измельченным чесноком, зеленью петрушки и мяты, соль. Положить барашка на противень, наполнить этой смесью и зашить брюшное отверстие, смазать маслом с красным перцем и запекать сначала на сильном, а затем на умеренном жару. Во время запекания мясо несколько раз переворачивают и поливают выделяющимся соком.

### **Яхния из говядины**

*Ингредиенты:* говядина -750г, масло - 100г, репчатый лук – 500г, чеснок -10 зубчиков, помидоры – 200г, мука -10г, черный перец горошком - 10-15шт., красный молотый перец -5г, лавровый лист – 2-3 шт., соль по вкусу.

*Приготовление:* мясо нарезать небольшими кусками. Разогреть в чугунке масло, потушить мясо, добавив немного воды, затем вынуть. В том же масле потушить мелко нарезанный лук, размешав его с мукой, залить теплой водой и дать вскипеть. Положить обратно мясо, посолить и варить вместе с приправами. Когда мясо станет мягким, положить крупно нарезанный лук, чеснок, мелко нарезанные помидоры.

### **Манджа из цыпленка ( «Пиляна матджа»)**

*Ингредиенты:* цыпленок -1кг, лук репчатый -200г, помидоры - 200г, растительное масло – 60мл, мука – 30г, молотый красный перец -10г, перец острый -1стручок, соль по вкусу, чубрика, лавровый лист, полпучка петрушки.

*Приготовление:* в нагретом растительном масле поджарить и потушить крупно порезанный лук, положить цыпленка, нарезанного на порционные куски, всыпать муку и перец. Долить воды и добавить мелко нарезанные помидоры, положить лавровый лист и чубрику. Посолить блюдо и дать повариться на слабом огне. Перед подачей посыпать измельченной зеленью петрушки.

### **Фаршированный перец («Пъян пипер», «Тъпкани чушки»)**

*Ингредиенты:* рубленое мясо -500г, болгарский перец – 800г, рис или булгур – 100г, растительное масло – 100мл, репчатый лук – 150г, помидоры -150г, зелень петрушки, черный и красный молотый перец, соль по вкусу.

*Приготовление:* перец вымыть и очистить от семян и плодоножек. Лук мелко нарезать и поджарить на масле до золотистого цвета. Добавить к нему рис или булгур, красный перец, помидоры, натертые на терке, кофейную чашку теплой воды и рубленое мясо. Посолить смесь, размешать с черным перцем и измельченной петрушкой и снять с огня. Наполнить этой начинкой перец, закрыть срезанными «крышечками», плотно уложить в казанок или

кастрюлю с толстым дном, залить стаканом теплой воды или томатным соком, варить на тихом огне. Подавать со сметаной.

### **Голубцы с виноградными листьями («Сарми»)**

*Ингредиенты:* рубленая телятина – 800г, растительное масло - 100мл, пучок зеленого лука, рис или булгур – 100г, молодые виноградные листья – 35-40штук, красный и черный молотый перец, зелень укропа и петрушки.

*Приготовление:* мелко нарезанный лук поджарить на масле, положить немного красного перца, добавить рубленое мясо, рис, черный перец и измельченную зелень. Посолить фарш, залить небольшим количеством горячей воды, чтобы рис впитал воду. Свежие виноградные листья обдать подсоленным кипятком (консервированные листья хорошо промыть). В каждый лист положить по чайной ложке смеси. Оформить голубцы в виде конвертиков или трубочек, уложить в низкий глиняный сосуд (гювеч), залить 1,5 стакана воды, закрыть плотно крышкой и варить на слабом огне. Подавать со сметаной.

### **Мамалыга («Качамак»)**

*Ингредиенты:* кукурузная мука -1 кг, вода -3л, брынза – 500г, соль по вкусу.

*Приготовление:* Варить в чугушке или в кастрюле с толстым дном! В кипящую подсоленную воду всыпать муку тонкой струйкой, непрерывно помешивая. Снять с огня, когда мамалыга начнет отставать от стенки чугушка. Готовую мамалыгу выложить на чистый стол или деревянную доску и разрезать на куски крепкой ниткой, распределить по тарелкам и посыпать измельченной брынзой, полить маслом, по желанию можно также подавать ее со шкварками.

### **Новогодняя баница («Баница с късмети», «Новогодишна милина»)**

*Ингредиенты:* мука -700г, брынза или творог - 400г, растительное масло - 250г, яйца -3 шт., соль по вкусу.

*Приготовление:* из воды, щепотки соли и 1,5 стакана муки замесить крутое тесто, разделить его на 8-10 частей, которые скатать в шарики. Каждый шарик слегка раскатать скалкой, смазать подсолнечным маслом и дать отдохнуть тесту 20-30 минут. За это время тесто становится мягким и его можно легко раскатать в тонкий лист (не более 2мм) или растянуть кончиками пальцев до прозрачности. Каждый растянутый или раскатанный лист побрызгать маслом или положить маленькие кусочки сливочного масла, разложить на весь лист начинку из брынзы или творога с яйцами, навить рулетом и положить на смазанный маслом противень. Если противень круглый - свернуть рулетик «улиткой». Предварительно заготовить веточки каких-нибудь фруктовых

дереьев с различным количеством почек, которые будут означать разные предсказания в новом году, и монету. Положить их на один из листов теста и закрутить их вместе с другими. Испекать на умеренном огне (180 градусов) в духовке 45-55 минут. Можно побрызгать свежее испеченную баницу сахарным сиропом и накрыть полотенцем, чтобы она стала мягче.

### **Тутманик («Месяница»)**

*Ингредиенты:* мука – 800г, творог - 400г, растительное масло -200мл, дрожжи -20г, соль.

*Приготовление:* из небольшого количества муки, дрожжей и теплой воды сделать опару и оставить ее на ночь. В поднявшуюся опару добавить оставшуюся муку и воду и замесить тесто, разделить его на 4 шара и оставить его для созревания. Затем раскатать 4 пласта и уложить их в противень один на другой, перемежая их творогом с маслом. Нарезать тутманик ромбами, смазать взбитым яйцом и запекать до зарумянивания. Каждый пласт с начинкой можно свернуть в рулетик, нарезать его на части по 10-15 см и уложить в форму в вертикальном виде.

### **А йран**

*Ингредиенты:* квашеное молоко -1л, вода питьевая – 1л, соль, сок 0,5 лимона.

*Приготовление:* квашеное молоко взбить венчиком или миксером и развести холодной водой, добавить соль по вкусу и сок лимона (по желанию).

### **Питмес**

*Ингредиенты:* виноградный сок - 12-15л, тыква – 4кг, айва -2кг.

*Приготовление:* очистить от семян тыкву, нарезать ее кубиками вместе с коркой, помыть и очистить айву, нарезать ее тоже на кубики, уложить в металлическую кастрюлю с толстым дном, залить виноградным соком и варить 8-10 часов, пока варенье не станет густым, как мед. Затем разлить его по банкам или в глиняную посуду и хранить в темном прохладном месте.

### **Грозденица**

*Ингредиенты:* 5-6 кг целых гроздьев спелого (обычно белого) винограда, 3-4л виноградного сока, 3 корня хрена.

*Приготовление:* виноград хорошо очистить и промыть. Корень хрена помыть и натереть на терке или нарезать кружочками. Виноград уложить в глиняную посуду, залить виноградным соком, добавить измельченный хрен. Закрывать плотно крышкой и хранить в прохладном месте.

### **Туршия («Армея»)**

*Ингредиенты:* помидоры спелые и бурые, болгарский перец, мелкая свекла, морковь, мелкий лук, яблоки – всего 40- 45 кг овощей и фруктов; для рассола: вода -10л, соль – 2 стакана; сахар – 1 стакан, а также листья хрена, вишни и смородины, сельдерей, сухие зонтики укропа, лавровый лист, чеснок.

*Приготовление:* овощи очищают и тщательно промывают. Дно деревянной кадки выстилают вишневым и лавровым листом. Овощи и фрукты укладывают в кадку слоями и заливают рассолом. Каждый слой перекладывают чесноком, сельдереем и зонтиками укропа. Сверху ставят гнет.

### **Лютеница**

*Ингредиенты:* помидоры –3кг, гогошары - 1кг, можно яблоки - 0,5кг, перец горький (арнаушки) - 7-8шт., чеснок – 300г, масло растительное -200мл, соль – 2 ст. ложки.

*Приготовление:* очищенные и вымытые помидоры, гогошары и яблоки пропустить через мясорубку, варить 2 часа, добавить 2столовые ложки соли, 200мл подсолнечного масла и варить еще 2 часа. Через чеснокол пропустить 300граммов чеснока, положить в лютеницу и закатать. Можно лютеницу не варить, но в этом случае в каждую банку надо положить по 1 таблетке аспирина.

**фотографии**



**Фото 1:** Общий вид праздничного стола болгар Р Молдова.



**Фото 2:** Праздничный каравай.



**Фото 3:** Новогодняя баница (милина) с късмети.



**Фото 4:** Великденска пасха.

**Фото 5:** Пасхальный стол.



**Фото 6:** Великденско печено.

**Фото 7:** Великденска трапеза.



**Фото 8:** Холодец («Пача»).

**Фото 9:** Месяница («Тутманик»).



**Фото 10:** Хворост («Промушники»).



**Фото 11:** Приготовление домашней лапши.



**Фото 12:** Каварма.



**Фото 13:** Голубцы с виноградными листьями («Сарма със лозов лист»).



**Фото 14:** Голубцы с капустными листьями («Сарма със зелюв лист»).



**Фото 15:** Приготовление домашней колбасы.



**Фото 16:** Приготовление брынзы.

# Gagauzların Yiyecek - İçecek Saklama ve Paylaşma Kültüründe Bir Mekân Olarak Maaza (Mahzen)

Adem Koç\*

İlk çağdan günümüze yiyecek üretimi ve saklama teknikleri önemli bir kültürel birikimle birlikte yaşamın zorunlu alanını oluşturmaktadır. Üretilen yiyeceğin ve içeceğin tüketim biçimiyle birlikte uzun süre beslenme ihtiyacını karşılayabilmesi için saklanma zorunluluğu da doğmuştur. Bu nedenle saklama yöntemlerinin de uzun denemeler sonucunda kültürel bir birikimi oluşturduğu söylenebilir. Günümüzde buzdolapları yiyecekleri saklama konusunda en yaygın yöntem olarak karşımıza çıkmaktadır. Ancak buzdolapları çekirdek ailelerin belirli bir süre yiyecek saklamalarına müsaade etmektedir, yanı sıra ev tipi derin dondurucular da belirli yiyeceklerin sınırlı ölçüde saklanmasına hizmet etmektedir. Birçok coğrafyada geniş ailelerin birlikte yaşadığını düşündüğümüzde teknolojik aletlerin yeterli olduğu ya da olabileceğini söyleyemeyiz. İnsanlık tarihine bakıldığında teknolojik imkânlardan yoksunken de yiyecekleri korumak ve saklamak için bazı çözümler üretildiğini görebiliyoruz. İşte bu yöntemlerin birçoğu hem Türkiye’de hem de dünyanın değişik bölgelerinde geçmişten günümüze kadar kullanılmaktadır: “tütsüleme, tuzlama (salamura), kar ya da toprağa gömme, pişirme, kurutma, bal ya da zeytinyağı içinde saklama, konserve, dondurma, vakumlama vb.”

Mevsimsel değişimler, iklim, coğrafya, savaşlar, göçler, kentsel ve kırsal yaşam vb. sebeplerle yiyecek ve içeceklerin korunması -insan, hayvan, haşerata karşı vb.- ve uzun süre tüketime elverişli bir biçimde saklanması mutfak kültürünün farklı bir alanını oluşturmuştur. Bu bağlamda yiyeceklerin tüketim biçimleri aynı zamanda dayanıklı olarak saklanma biçimleriyle paralellik arz eder. Bunun yanı sıra yiyecek ve içeceklerin hazırlandığı ev içi bölmelerinden olan mutfakla birlikte yiyeceklerin saklanmak üzere depolanacağı ayrı bir mekânın oluşturulması zorunluluğu da doğmuştur. Mutfak kültürüne göre oluşan yiyecek-içeceklerin geniş aileleri uzun

\* Prof. Dr., Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, ademkoc@ogu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-8905-7542.

süre besleyebilecek bir alanda saklanması, gıdaya erişimin zorlaştığı mevsimlerde -özellikle kış aylarında- hayati öneme sahiptir. Bu bağlamda yiyecek-içecek üretimi, saklanması ve paylaşımı kültürel bir alanı da oluşturmuştur.

Türkçede yaygın olarak bilinen “mahzen”, Arapça “bir şeyi saklamak, biriktirmek” manasına gelen “hazn” kökünden mekân ismi olan kelimenin terim anlamında kullanılmaktadır. Doğu İslam devletlerinde de para, altın, mücevher gibi kıymetli eşyaların saklandığı “hazine” ve bunları koruyan, kaydını tutan “hazinedar” da yine bu kökten türemiştir. Aynı zamanda yiyeceklerin saklandığı ya da birlikte yeme-içme kültürünün geliştiği mekânlar olarak da karşımıza çıkmaktadır. Yiyecek-içecek saklama mekânı anlamında Baltık ülkelerinde “kiler” (källare, kelder, kellari vb.), Rusya’da “подвал” (padval), Romanya ve Moldova’da “beci/pivniță”; Moldova’da özerk bölge olan Gagauz Yeri’nde ise “maaza”<sup>1</sup> olarak kullanılmaktadır. Bu mekânların ortak noktası ise yer altına inşa edilmeleridir.

Bu çalışmanın ana konusunu oluşturan Gagauzların “maaza”sı yiyecek ve içeceklerin depolandığı ve saklandığı mekânlardan çok daha fazlasını bizlere sunmaktadır. “Ev”, yaşamı; “maaza” da yaşamın devamlılığını sağlayan bir alt dünyayı temsil etmektedir. Mekân tasarımı, sosyal statü göstergesi, yiyecek paylaşım kültürü vb. birçok konuyu içeren “maaza”, Gagauzlar arasında tarihi arka plana da sahiptir. “Maaza” mutfak kültürüyle birlikte halk edebiyatı türlerinden türkü, mâni, fıkra ve masallarda da yerini almıştır.<sup>2</sup>

*Maaza dibi taşlıdır  
Benim yauklum yaşlıdır  
Bän ona pek hızlanmam  
Alemden pek utanmam* (Özkan, 2017: 232)

Rus asker ve etnograf Valentin Aleksandroviç Moşkov, Bender İlinin Gagauzları (Гагаузы Бессарабского уезда) kitabını 1900’lerin başında Gagauz köylerinde yaptığı geziler ve misafir kaldığı yerlerden topladığı etnografik ve folklorik materyaller ve bilgilere dayanarak oluşturmuştur. Kitabında bilgi verdiği “Ev ve Avlu Yapısı” için özel bir bölüm de ayırmıştır. Gagauzların geleneksel ev mimari ve mahzenler hakkında bilgi elde edebildiğimiz en eski kaynak Moşkov’un eseridir. 1983 yılında S. Kuroglo ve M. V. Maruneviç de hazırladıkları eserde Gagauzların ev ve avlu yapıları hakkında çizimler eşliğinde bilgiler vermişlerdir. Moşkov, kendisinin gezisi sırasında misafir kaldığı Beşalma köyündeki Yancu Köse’nin Gagauz evi ve

<sup>1</sup> Maaza: Erin altında bulunan maasuz oda, neredâ fiçılar, şaraplan, meyvalar hem zarzavatlar durêrlar (Köksal, 2024: 165).

<sup>2</sup> Örnek metinler için bkz. (Sevinç, 2024: 718-724).

ek yapıları çerçevesinde özel bilgiler vermiştir. Zira bölgede evler ve avlu yapıları tekdüzelik göstermediğinden böyle bir örnekleme başvurduğunu da belirtir.

Yancu Köse'nin evi iki sokağın köşesinde yerleştirilmiştir. Avluda şunlar bulunmaktadır: ev, hayat, ön avlu, çitle çevrilmemiş mahzen, mutfak, dam, ambar, ön avlu ile arka avluyu birbirinden ayıran çit ve geçiş için kapı, samanlık, harman. Samanlıkla harman, başka hiçbir ek yapı bulunmayan, sadece çitle çevrilmiş arka avluda bulunmaktadır (Moşkov, 2021: 314).

Moşkov'un aktardığına göre Gagauz aileler kalabalık olmakla birlikte evlenen erkek çocuklar kendilerine ev açmak zorundadırlar. Aile ve sağdıç ekonomik durumlarına göre onlara yardım ederler, evlenen erkek çocuklar kendilerine köy kenarında tahsis edilen arazide mutfaktan başlayarak avlularını ve evlerini oluştururlar. Çalışkan ve tutumlu olan yeni aile mutfaktan sonra birkaç yıl içinde evini de inşa edebilmektedir. Ailede en şanslı çocuk en küçük erkek çocuktur ve kız verirken de en küçük erkek çocuğa denk gelmek şans olarak tanımlanır. Zira ev ve avludaki her şey bu erkek çocuğa miras kalmaktadır. O da anne ve babasıyla birlikte yaşamaya devam etmektedir ve yeniden ev kurmak zorunda kalmamaktadır.

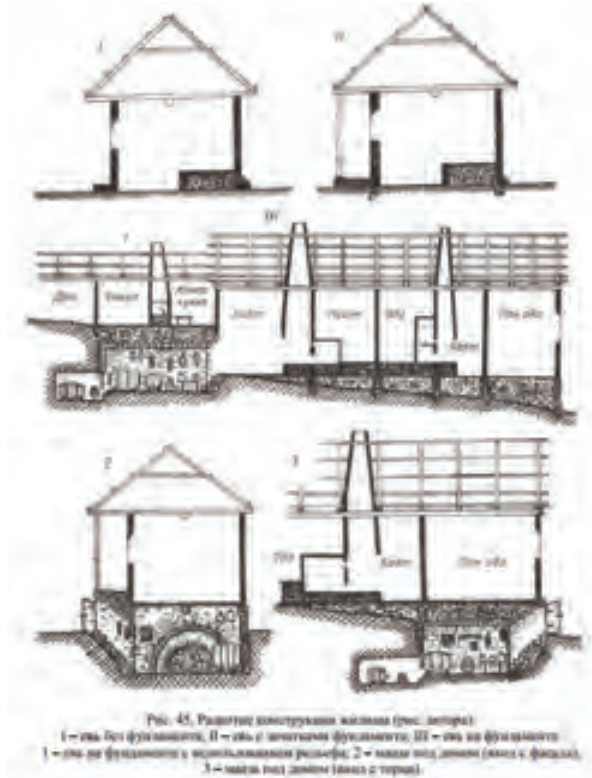
Moşkov, geleneksel olarak Gagauz evinin bulunduğu avludaki ek yapıları da şu şekilde sıralar:

1. Harmanlanmamış mısırların saklandığı ambar-çit
2. Diğer ekinlerin saklandığı ambar-ambar
3. Samanların saklandığı küçük bir yer-plevnik
4. Şarap mahzeni-maaza (Moşkov, 2021: 311)

Maaza (mahzen), evle birlikte Gagauzların en çok özen gösterdikleri yerdir. Bunu, maazaların da misafir evleri gibi, diğer bütün yapılar için aşırılık olarak görülen dışarıdan süslenmesinden anlayabiliyoruz. Maazalarda genelde girişler süslenir. Bazıları bu girişleri, çamurla sıvanmış ve kireçlenmiş yumuşak taşlardan üstü yuvarlak arklar şeklinde yaparlar. Bu arkların üst ve yan kısımlarında, yine aynı yumuşak taşlardan ya da kilden yapılmış ve onlar da kireç veya rengârenk boyalarla boyanmış küre veya küçük vazo benzeri süslemeler olur. Bazen bu arkların üzerinde sobalar ile evlerin dış duvarlarındaki gibi süs resimleri yer alabilmektedir (Moşkov, 2021: 312).

Maazaların içi, ev sahibinin durumuna bağlı olarak çok çeşitli olabilmektedir. En basit maaza şekli, toprağın içinde kazılmış dikdörtgen bir çukurdur (burada toprak killi çernozyon olduğundan bunu yapmak hiç de zor değildir). Çukurun üzerinde altı direk üzerinde tahtadan iki tarafa eğimli ya da yumuşak taşlardan yuvarlak çatı yapılır. Çatının tahtadan yapılması durumunda çukurun uzun kenarlarında altı tane direk yerleştirilir bir de kısa tarafların ortasına, üzerine çatının ibiğini oluşturan "zifti" yani kirişi tutan birer direk tahta konur. Daha sonra evlerde olduğu

gibi üç makasla lyatsalardan<sup>3</sup> oluşan bir çatı yapılır. Lyatsaların üzerine tahta çatı malzemesi ya da saz yerine mısır sapları yerleştirilir. Benzer bir çatı, maazaya inmek için kullanılan merdivenin (kırlek) üstüne de yapılır, sonra bunların hepsinin üstü toprakla örtülür. Ev sahibinde yumuşak taşlardan fazladan varsa maaza çukuru ile merdivenin üzerinde yarım daire şeklinde kalıplar yerleştirilerek tahtalar ile tutturulur ve hepsi çimento yerine kille tutturulan yumuşak taşlarla kaplanır. Bu şekilde ark kurduğunda kalıplarla tahtalar sökülür ve taştan yuvarlak çatı oluşmuş olur, onun da üzeri yine toprakla örtülür. Maazaya inmek için kullanılan merdivenin basamakları düz ve çok yüksek olmayacak şekilde topraktan yapılıp durumu iyi olanlar da yumuşak taşlar veya tahtalarla kaplanır. Maazanın girişi menteşeli ikili kapılarla kapatılır. Çok nadiren de olsa zaman zaman bu maazalar evlerin altında, genellikle "hayat"ın<sup>4</sup> altına denk gelen yerde yapılır. Bu durumlarda hayatın zemini, aynı zamanda mahzenin çatısı olarak tahtalardan yapılır (Moşkov, 2021: 312-313).



Şekil 1: M.V. Maruneviç'in Gagauz evi ve maaza çizimi, Романова, 2018: 344.

<sup>3</sup> lât: Tahtadan düz çita.

<sup>4</sup> Oda kapılarının açıldığı ortak alan.

Maazanın duvarları ile merdivenler genellikle içeriden çamurla dümdüz sıvanır ve kireçlenir. Bazı mahzenlerin arka duvarlarında mahzenin genelinden iki kat daha geniş ve üç kat daha derin bir niş (beç)<sup>5</sup> yapılıdır. Bu nişlerde yazları hava sıcaklığı mahzenin geri kalanına göre daha düşük olur, bu sayede de süt ve diğer çabuk bozulan malzemeleri saklamak için oldukça kullanışlı bir yer olur.

Bu maazalar çoğunlukla zemine yatırılan şarap fıçıları için kullanılmakla beraber kış için hazırlanan ve küçük varillerde, kil çömlleklerde ve çeşitli uygun kaplarda konservele saklanır. Tavana asılan çapa şeklinde demir kancalara (çengel) torba veya keselerle peynir, et vb. malzemeler asılır. Aynı yerde kış için arı kovanları da saklanır.

Üzümün bol olduğu yıllarda ev sahipleri çok miktarda şarap yapar, ama maazalar küçük olduğundan fıçılar oraya sığdıramazsa, fazla gelen fıçılar kış boyunca avluda bekler. Fakat bu durumlarda fıçıların kesinlikle yerinden oynatılmamasına, hatta hiç dokunulmamasına dikkat edilir, aksi takdirde bahar geldiğinde bu fıçılardaki şarap çok çabuk bozulmaya başlar. En iyi şaraba sahip olmak isteyenler bu durumu kendi lehine çevirirler. Avluda bırakarak donmasına izin verdikleri fıçıların dışı buz tutarken ortasında kalan şarap sertleşir ve donmaz. İşte bu donmamış olan ortadaki şarap, fıçılardan alınarak maazaya konur ve uzunca bir süre bozulmadan saklanabilir, oysa normalde şaraplar maazada uzun süre dayanmaz, ekşimeye başlar (Moşkov, 2021: 313).

Gagauz Yeri'nde Komrat, Çadır-Lunga ve Valkaneş gibi şehirlerle birlikte çeşitli köylerde yaptığımız saha çalışmalarına göre günümüzde Gagauzlarda da pişirme, kurutma, salamura-tuzlama, konserve gibi yiyecekleri koruma yöntemine başvurumaktadırlar. Meyve, sebze, turşu, kurutulmuş bitkiler, süt ürünleri, et ve balık, gibi yiyecekler, kaptop (hoşaf) maazalarda saklanmaktadır. Aynı zamanda şaraplar da maazalarda fıçı içinde bekletilmektedir.

Gagauz maazaları bahçede ve evin altında olmak üzere iki çeşittir. Bahçede bulunan maazalara düz bir kapıdan inilirken evlerin altında bulunan maazalara yatay biçimde bulunan kapıdan inilmektedir. Yatay kapılar genellikle iki kanatlı ve dar olmaktadır. Zira bu şekilde soğuk ve sıcaktan maazanın korunması sağlanmaktadır. (Foto 1-2).

Ailenin ekonomik durumuna göre çeşitli ölçülerde ve tasarımda olan maazalar 2 - 2,5 metre yüksekliğinde ve 20-30 m<sup>2</sup> genişliğinde olmaktadır. Maazalar yazın 10 - 15 C°, kışın ise ortalama 4 - 8 C° olmaktadır. Böylece hem yiyecekler korunmakta hem de eylül ayında hazırlanan ve meşe fıçılarda bekletilen şaraplar olgunlaşmaktadır. Ağaçtan ve metalden raflar üzerine, kimi zaman duvardaki nişlerin içine yiyecek

<sup>5</sup> Beç: Maazanın en derin eri, dibi (Köksal, 2024: 37).

kapları yerleştirilmekte, bazen de yere serilen örtü ve gazetelerin üzerine de meyve-sebzeler konulmaktadır. Bazı maazaların en arka bölümünde “beç” adı verilen daha derin bölmeler bulunmakta ve buralar daha serin olmaktadır. Beçlerde genellikle şarap bekletilmektedir. (Foto 3).

Maazalar aynı zamanda ailelerin ekonomik gücünün ve sosyal statüsünün de göstergesi olabilmektedir. Misafirperver olan Gagauzlar evlerine gelenleri hoş bir biçimde karşılamaktalar, yiyecek ve içeceklerini hiç tereddüt etmeden paylaşmaktadırlar. Özellikle evin reisi konumunda olan erkek (çorbacı) tarafından maazanın gösterilmesi aile için gurur kaynağıdır. İyi düzenlenmiş ve içinde bol miktarda yiyecek-içeceğin bulunduğu bir maaza, kadın ve erkeğin o yılki becerisinin göstergesidir. Erkeklerin maazada toplanıp eğlendiği sırada kadınlar sofrayı hazırlarlar ve kendi odalarına çekilirler, bu toplantılara genellikle katılmazlar. İvan Mardan (KK1), Komrat’ta önemli bir çiftçi ve geniş arazilere sahiptir. Önceden milletvekilliği de yapmıştır. İş görüşmelerini fabrikasında bulunan maazada yapmakta ve misafirlerini orada ağırlamaktadır. Çok fazla misafir ağırladığı için bu yöntemin çok faydalı olduğunu belirtir. Böylece iş görüşmeleri başarılı bir şekilde sonlanmaktadır. Daha yakın bulduğu kişileri ve aile dostlarını evinde bulunan verandada ve maazada ağırlamaktadır. İvan Mardan’ın özenle hazırlanmış iki maazasının duvarları da kendisine ve ailesine ait rölyefler, tablolar ve nişlerle süslenmiştir. İvan Mardan, zengin bir çiftçi olmasına rağmen bundan bahsetmez; ancak maazalarının tasarımı bu konumunu size açık hissettirmektedir. Maazalarını gezdirmekten çok mutlu olduğunu ve gurur duyduğunu da belirtir. (Foto 4-5).

Elizaveta Kvilinkova, Gagauz kültürü üzerine birçok çalışma yapmıştır. Moldova ve Belarus’ta yaşayan Gagauzlar için hazırladığı kitabında Moldovan bir iş adamının hatıralarına yer verir. İş adamı genellikle çalışanlarının evine misafir olmaz. Ancak dürüstlüğü ve çalışkanlığıyla güvenini kazanan bir Gagauz çalışanınin daveti üzerine evine misafir olur. Gagauz ailenin onu karşılaması ve sofraya hazırlamalarına hayran kalır. En çok da maazadaki yiyeceklerin çeşitliliği ve şarapların çokluğundan etkilenir. Daha sonraki yıllarda Gagauz misafirperverliğini kendine örnek alarak kendi misafirlerini Gagauz sofrası kurarak ağırlar (Kvilinkova, 2023: 232-256).

Gagauz misafirperverliğini göstermesi açısından aynı zamanda Gagauz Yeri’nde konumuzu ilgilendiren ve takvime bağlı özellikle iki önemli yortu vardır: Hederlez ve Kasım Yortusu. Hederlez (Aziz Georgy, 6 Mayıs) yazın başlangıcı ve Kasım Yortusu (Aziz Dimitri, 7 Kasım) kışın başlangıcıdır.<sup>6</sup> Bu iki önemli yortu hayvancılık ve tarım için yılı ikiye bölmektedir. Mayıs ayında hayvanlar çobanlara teslim edilmekte, kasım ayında ise teslim alınmakta ve çobanlarla hesaplaşmaktadır. Bu nedenle bolluk ve bereketin simgesi olarak bu dönemler önemli kutlamalara

sahne olmaktadır. Hederlez, Çadır-Lunga'da tüm köylerin katılımıyla yiyecek paylaşımı ve çeşitli yarışmalarla kutlanmaktadır. Yaz sonunda bağ bozumuyla maazalar doldurulmakta ve şaraplar kurulmaktadır. Kasım Yortusu'nda da kurbanlar kesilmekte ve paylaşılmaktadır. Günümüzde Gagauz Yeri'nin başkenti olan Komrat'ta Gagauz Şarap Yortusu adıyla her yıl kasım ayının ilk haftası ayrıca kutlamalar yapılmaktadır. Hederlez ve Kasım Yortuları bu nedenle aynı zamanda gastronomi ve turizm açısından Gagauz Yeri için öneme sahiptir. Yurt dışından gelen Gagauzlar haricinde Moldova içinden ve diğer ülkelerden kültür meraklıları da bu kutlamalara katılmaktadır.

Gagauz Yeri Kültür Müdürlüğü'nün çalışmalarıyla Gagauz maaza ve mutfak kültürü yurt içinde ve yurt dışında düzenlenen fuarlarda sergilenmektedir. Gagauz mutfağına ait farklı yemekler, turşular, peynirler ve şaraplar katılımcılar için dikkat çekici olmaktadır. (Foto-6).

Geleneksel Gagauz maazaları ve Gagauz misafirperverliği yeni mekân tasarımlarına da kaynaklık etmektedir. Gagauz Yeri'nde bulunan Vinuri de Comrat (Komrat), Gagauz Sofrası (Kongaz), Fiesta (Avdarma), Hakikat (Çadır-Lunga), Karagani (Valkaneş) gibi kuruluşlar kültürel miraslarını gastronomi, maaza ve turizm üçgeninde buluşturdukları mekânlarında yerli ve yabancı turistleri ağırlamakta ve iyi temsil örnekleri olarak Gagauz mutfak kültürünün farkındalığını artırmaktadırlar.

Buradan hareketle "Yeni kentlerin yeni maazaları olabilir mi?" sorusu akla gelmektedir. 21. yüzyılda köyden kente olan göçlerle kent sakinlerinin yaşam alanı daralmakta, dikey mimari yaygınlaşmakta, buzdolabı ve market arasında taşıma görevi gören kent sakini her geçen gün topraktan uzaklaşmakta ve hazır gıdaya bağımlılığı artmakta, doğal üretim zincirine katılamamaktadır. Uzun süreçte bu yaşam tarzı insanların gıdaya ulaşımını tehlikeye sokmaktadır. Dikey mimariden yatay mimariye geçişin kolaylaştırılması, yiyecek ve içecek üretiminde insanların sürece dâhil olmaları ve kriz anında (COVID-19, depresyon vb.) yönetimin kolaylaştırılması için geleneksel bilginin modern yaşama katkısı bağlamında maazalar iyi bir örnek olacaktır. Zira farklı ülkelerde gördüğümüz kiler kültürü de bu konuyu destekleyecek özelliktedir. Aynı zamanda Türkiye'de ve başka birçok ülkede görülen yer altında geniş depolama alanları ticari niteliğinin olmasına karşın bireylerin gıdaya erişim ve mutfak döngüsünün kolay yönetilebilirliği açısından yeterli değildir. Gıdaya erişim ve saklama gibi risklerin azaltılması için bireylerin kendi depolama alanları sürece dâhil edilmeli ve desteklenmelidir.

Bireysel gıda depolama alanı oluşturma sürecinde Hollanda'da yaşayan ve yer altına gıda saklama sistemi kurmak isteyenler; yeraltı suyu, inşaat ruhsatı gibi çeşitli güçlüklerle karşılaşmaktadırlar. Ancak bütün bunlar sanat yönetmeni ve tasarımcı Floris Schoonderbeek'e ilham olmuştur. Schoonderbeek bütün bu sorunları çözen, "Groundfridge" adını verdiği toprak altı mahzenini üretti (URL-

1). Geleneksel bilginin teknolojiyle buluştuğu bu yer altı dolabı kent yaşamına da kolayca uyum sağlayacak bir niteliğe de sahip olarak gözükmektedir. Benzer tasarımlarla oluşturulacak maaza ya da yer altı depolama teknikleri afetler, savaşlar, göçler, kıtlık, gıdaya erişim engeli, iklim değişiklikleri, kentleşme, dikey mimari gibi olumsuzluklarla mücadelede, “Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma 2030 Amaçları” için iyi uygulama örneği olarak önerilebilir.

UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi’nin tanımlar bölümünde bulunan “Doğa ve Evrenle İlgili Bilgi ve Uygulamalar” başlığı altında değerlendirebileceğimiz Gagauz mutfak kültürü ve paylaşım mekânı olarak maazalar, kültürel mirasın canlı örneklerini oluşturmaktadır. Geleneksel bilgi ve beceri donanımıyla Gagauz maazaları yiyecek-içecek saklama, sosyalleşme ve eğlence, yiyecek paylaşımı ve hediyeleşme, misafir ağırlama, kimlik ve sosyal statü göstergesi gibi işlevleri yanında modern kente ve yaşama uyarlandığı takdirde BM Sürdürülebilir Kalkınma 2030 Amaçlarına yönelik de çözüm üretme yeteneğine sahip mekânlar olarak gözükmektedir. Moldova ve özellikle Gagauz Yeri gastronomi, mutfak kültürü ve turizmi açısından da maazaların farkındalığının artırılması kültür ekonomisi bağlamında olumlu gözükmektedir.

#### **Kaynaklar**

Köksal, İvanna. *Gagauzca-Gagauzca Sözlük*. Ankara: 4 Renk Grup Matbaacılık, 2024.

Kuroglo, S. S. & Maruneviç, M. V. *Sotsialisticheskie preobrazovaniia v bytu i kulture gagauzskogo naseleniia MSSR*. Kişinev: Kishinev: Ştiintsă, 1983.

Квилинкова, Е. Н. *Гагаузы в Молдове и Беларуси: грани идентичности и стратегия Самосохранения*. Минск : Беларуская навука, 2023.

Moşkov, V. A. *Bender İlinin Gagauzları (Çev. Yuliana Bayram)*. Ankara: TİAV Yayınları, 2021.

Özkan, Nevzat. *Gagavuz Edebiyatı*. Bilge Kültür Sanat, İstanbul, 2017.

Романова, С. Я. *Мария Маруневич: Учёный, педагог, общественный деятель, Т.1, Гагаузия* : Научноисследовательский центр Гагаузии им. М. В. Маруневич, Tipografia Centrală, 2018.

Sevinç, Cem. *Gagauz Halk Edebiyatına Yansıyan Maddi Kültür Unsurları ve Sosyo-kültürel Açıldan Değerlendirilmesi*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı, 2024.

URL-1: <https://groundfridge.com/> Erişim Tarihi: 03.02.2023.

Zanet, Todur. *Gagauzların Kayıp Olan Dilinin Hem Kultura Adetlerinin Moldova’da Korunması: Gagauz Yortuları, Adetleri, Sıraları*. T.3, Kişinev: Tipografia Centrală, 2017.

#### **Kaynak Kişiler**

KK1: İvan Bardar, Çiftçi, Lisans (Hukuk), Komrat, 04.29.2023 tarihli görüşme.

## Fotoğraflar



**Fotoğraf 1-2:** KK1. İvan Mardan'ın (Başkalen) evinin altında ve fabrikada bulunan maazaların girişleri.



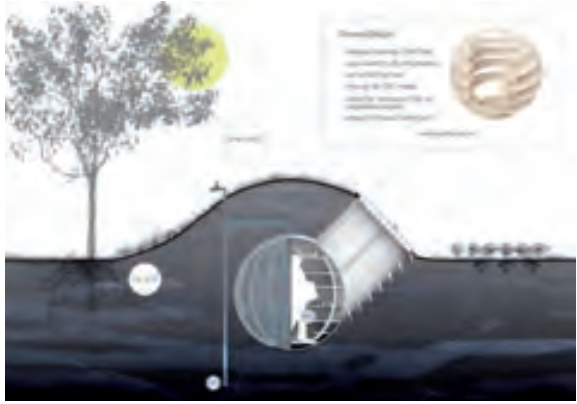
**Fotoğraf 3:** Gaydar köyünde bir maaza içi (panoramik)-2022.



**Fotoğraf 4-5:** İvan Mardan'ın evinin altındaki maazası.



**Fotoğraf 6:** Moldexpo-2018, Gagauz Maazası.



**Fotoğraf 7:** Floris Schoonderbeek, Groundfridge projesi.



**Fotoğraf 8:** Maaza önünde kurban ve misafir ağırlama-Beşalma Köyü, 2022.



**Fotoğraf 9:** Kıpçak köyünde bir maaza içi-2022.



**Fotoğraf 10:** Kriet-Lunga köyünde bir maaza içi-2023.



**Fotoğraf 11:** Gagauz Sofrası, Kongaz (Ana Statova ve UNESCO Türkiye Milli Komisyonu araştırmacı ekibi, 2022).

# Їжа Та Харчування Українського Населення Республіки Молдова

Катерина Кожухар\*

Віктор Кожухар \*\*

Їжа та харчування є важливою складовою народної культури, що відображає господарські, соціальні, релігійні та етнокультурні особливості спільноти. Відомості про традиційне харчування українців Республіки Молдова, зокрема про номенклатуру назв продуктів, страв, посуду й кухонного начиння, містяться в працях молдовських та українських дослідників (Артюх, 1987: 136-155; Фисун, 2001; Кожухар, 2019: 70-154; Кожухар, 2004: 89-97), однак комплексного узагальнення цього матеріалу з урахуванням новітніх польових даних досі бракує.

*Метою статті* є характеристика їжі та харчування українського населення Республіки Молдова, а також з'ясування ролі тюркського чинника у формуванні номенклатури назв продуктів і страв.

Джерельну базу дослідження становлять польові матеріали авторів, зібрані упродовж 1994–2023 рр. у 44 українських та українсько-молдовських селах республіки, а також опубліковані джерела й наукова література.

Розгляд порушеної проблематики потребує короткого ретроспективного огляду історії формування української етнічної спільноти на території сучасної Республіки Молдова та її багатовікових контактів із тюркськими народами. Дослідники сходяться на думці, що українське населення краю сформувалося з двох основних компонентів: нащадків слов'янського населення Пруто-Дністровського межиріччя та переселенців із «материкової» України, які в різні історичні періоди прибували до регіону під впливом соціально-економічних, політичних і релігійних чинників. Ці переселенці репрезентували кілька етнографічних груп: русинів із Галичини та Буковини, українців із Поділля й

---

\* Доцент д-р, Інститут культурної історії, Академія наук Молдови.

\*\* доц. Професор, доктор, Інститут історії культури Академії наук Молдови.

Волині, а також вихідців зі Слобожанщини (Зеленчук, 1979; Кожухар, 2008: 19-44; Несторовский, 1905; Степанов, 2001).

Упродовж раннього середньовіччя та пізніших епох населення регіону перебувало в зоні активних міжетнічних контактів зі східними романцями та тюркськими кочовими й осілими спільнотами — гунами, печенігами, торками, половцями, монголами, а згодом і з османським населенням (Полевой, 1979; Хайдарлы, 2008; Хайдарлы, 2010; Postică, 2006;). Особливо інтенсивними такі взаємовпливи були в період перебування Молдовського князівства під владою Османської імперії (1538–1812), коли значна частина території між Прутом і Дністром входила до складу турецьких рай. На території між Прутом і Дністром розташовувалися Кілійська, Ізмаїльська, Аккерманська, Бендерська та Хотинська райі. Етнічну палітру рай складали молдовани, русини, малороси, вірмени та ін., зі «значною питомою вагою представників мусульманського турецького населення» (Хайдарлы, 2008: 384).

У середині XVIII ст. турецькі райі та буджацькі ногайці в Пруто-Дністровському межиріччі займали землі загальною площею 25 495 км<sup>2</sup>, або 55,7 % території (Хайдарлы, 2010: 58). Отже, українці упродовж століть активно контактували не лише з молдовським, а й із тюркським населенням.

Північні, центральні та окремі південні райони Республіки Молдова, а також Придністров'я і нині є зоною активних молдовсько-українських етнокультурних взаємовпливів, тоді як територія Буджака (АТО Гагаузія) та Тараклійський район — зоною гагаузько-болгарсько-українських контактів. Тривалі й різноспрямовані етнокультурні контакти зумовили специфіку матеріальної культури українців Молдови, зокрема й харчової традиції, у якій поєдналися загальноукраїнські риси з локальними нашаруваннями молдовського, болгарського, гагаузького та тюркського походження.<sup>1</sup>

Нині в Республіці Молдова проживає понад 442 тисячі етнічних українців: 282 тисячі (8,4 %) — на правому березі Дністра і близько 160 тисяч (28,8 %) — на лівому, у Придністров'ї (Демографические, национальные, языковые, культурные характеристики, 2006: 52-89).

### **Система харчування українців Республіки Молдова**

*Система харчування* — це сукупність ознак, що характеризують традиційно-побутову культуру етносу: відповідний конкретним природно-

<sup>1</sup> Українці проживають компактно в северных районах республики: Бричанском, Глодянском, Дрокиевском, Единецком, Окницком, Рышканском, Сынжерейском, Фалештском, Флорештском, а также в Приднестровье. В центральных районах и на юге – в АТО Гагаузия, Каларашском, Каушанском, Криулянском, Ново-Аненском, Оргеевском, Тараклийском и Штефан-Водском – дисперсно.

географічним умовам раціон харчування; типи страв; набір харчових продуктів і способи їх обробки для швидкого споживання та тривалого зберігання; харчові обмеження й заборони; харчові уподобання; режим харчування; правила звичаїв і ритуальної поведінки під час приготування та споживання їжі; повсякденна та ритуальна їжа (Арутюнов, 1981: 5).

**Режим і якість харчування** українців Молдови в XIX — на початку XX ст. залежали від рівня матеріального забезпечення населення, пори року, дотримання постів тощо. Їжа була відносно простою в приготуванні й не вирізнялася значною різноманітністю. Режим харчування, зокрема кратність прийому їжі протягом доби, визначався передусім сезонними чинниками. Пізньої осені та взимку для більшості українського, як і молдовського, населення було характерне триразове харчування. Чітко фіксованого часу прийому їжі зазвичай не існувало. Їжу споживали всією родиною; за столом не було прийнято голосно розмовляти, сміятися чи гриміти посудом; кожен член сім'ї мав визначене місце. Першим до трапези приступав батько. Під час постів селяни часто не снідали, обмежуючись обідом і вечерєю.

Навесні та влітку, коли світловий день був тривалішим, а сільськогосподарські роботи вимагали значних фізичних затрат, харчування, як правило, було чотириразовим. За свідченнями респондентів, заможніші селяни могли дозволити собі й п'ятиразовий режим харчування.

**Раціон харчування** залежав від виду трудової діяльності та пори року. **Харчові заборони й обмеження** мали переважно релігійний характер і були спільними як для українців, так і для молдован, між якими не існувало конфесійних відмінностей. Пости охоплювали майже половину календарного року: Великий піст перед Великоднем — *Ви<sup>ел</sup>л' 'ук' уј*, *Ви<sup>ел</sup>л' 'у' кодн' іј пост* (сім тижнів), Петрів піст — *Пи<sup>ет</sup>р' івск' уј* (чотири тижні), Успенський піст — *Успенск' уј*, *Снас' івск' уј* (два тижні) і Різдвяний — *Р' ізд' в' аниј*, *Рожд' д' еств' енск' уј* (шість тижнів). У період постів заборонялося вживати в їжу яйця, м'ясні, молочні та інші продукти.

**Основу системи харчування українців Республіки Молдова** становлять продукти традиційного землеробства й скотарства, що є характерним для землеробсько-скотарського типу господарювання, властивого як цьому регіону, так і українцям «материкової» України загалом. Такий тип господарювання був притаманний ще давньоруській добі (Артюх, 2014: 29-38). Археологічні пам'ятки слов'ян — антів і склавенів VI–VII ст., виявлені на території сучасної Республіки Молдова, свідчать про їхній осілий землеробський спосіб життя. Матеріали археологічних розкопок засвідчують, що обуглені зерна злакових культур — пшениці, проса, ячменю, жита та вівса — споживали як у цілому

вигляді, так і подрібненими (Тельнов, Степанов тощо, 2002: 13-28; Кожухар, 2008: 20-24).

Серед злакових культур, вирощуваних у господарствах, провідне місце в харчуванні посідає пшениця. Також культивують кукурудзу, картоплю, моркву, капусту, буряк, цибулю, часник, помідори, огірки, перець та інші овочеві культури. Важливе місце в раціоні належить бобовим. Тваринництво ґрунтується на розведенні свиней, великої та дрібної рогатої худоби, а також птиці. Найчастіше в їжу вживають м'ясо птиці та свинину, рідше — яловичину й баранину.

Із молочних продуктів споживають свіже коров'яче молоко, кисломолочні продукти (кефір, ряжанку, в останні десятиліття — йогурти з добавками або без них), а також сир, різноманітні сирні вироби та бринзу з овечого або коров'ячого молока. Традиційні садівництво й виноградарство істотно доповнюють і урізноманітнюють харчовий раціон.

До сьогодні на повсякденне харчування окремих категорій населення впливають допоміжні види господарської діяльності — мисливство, рибальство, бджільництво та збиральництво.

### **Хлібні та борошняні вироби**

Страви із зернових культур, зокрема з пшеничного борошна, посідають провідне місце в харчуванні українського населення Республіки Молдова. За твердженням Л. Артюх, у киеворуський період і пізніше головним продуктом, харчовим запасом та основою їжі був хліб (Артюх, 2013: 29-38), який людство споживає ще з часів збиральництва й раннього рільництва. У той період хліб був прісним; дріжджовий хліб почали виготовляти значно пізніше — після винайдення закваски.

Способи приготування хліба безпосередньо залежали від економічного становища господарства, традиційних видів і сортів вирощуваних зернових культур, а також від успадкованих локальних традицій. Як засвідчують давньоруські літописи, у добу Київської Русі перевагу надавали житньому хлібу. Ця традиція на досліджуваній території зберігалася майже до середини ХХ ст. За свідченнями інформаторів, до середини 1960-х рр. у повсякденному харчуванні частіше споживали хліб із кукурудзяного або житнього борошна (Кожухарь, 1997: 141, 142).

Поширення кукурудзяного хліба, який місцеві українці називають *ма'л' 'аї'* (із рум. *mălai*), *ма'л' 'аїч'ик*, *ку'руз'аній хл'іб(н)*, *пан'шоїний хл'іб(н)*, зумовлюється, з одного боку, впливом молдовської традиції, а з іншого — економічними

чинниками та особливостями господарської діяльності місцевого українського населення (Фото 1, 1а.). Із наукових джерел і свідчень респондентів відомо, що пшеничний хліб наприкінці XIX — на початку XX ст. споживали переважно заможні селяни. Інші випікали хліб із житнього борошна або зі суміші житнього й пшеничного борошна — *сур'жохи*. Пшеничний хліб випікали винятково до свят.

Зокрема, у кодровій зоні в довоєнний і повоєнний періоди більше засівали жито, ніж пшеницю, оскільки жито давало стабільніші врожаї. Тому, за словами місцевих жителів, частіше пекли житній хліб із пророщеного зерна — *пек'л'и же'т'ни'є'ї х'л'іб* // *'к'іл'ч'е'л'у'є' j'го*<sup>2</sup>. Подібні свідчення зафіксовано в усіх обстежених селах. Із кінця 1960-х — початку 1970-х рр. XX ст. селяни випікають переважно пшеничний хліб. (Фото 1а)

У багатьох українських селах Молдови до пшеничного борошна додавали висівки — *трис*, які, на думку селян, надавали хлібові особливого смаку. У деяких селах Єдинецького й Флорештського районів додавали варену картоплю, а в селах Ново-Аненського та Ришканського районів — варену картоплю і мамалигу. Такий хліб зберігався недовго, тому 3–4 сусідки за попередньою домовленістю випікали його по чергово й ділилися між собою, забезпечуючи родини свіжою випічкою<sup>3</sup>. Традиція випікання домашнього хліба зберігається й нині в багатьох українських / українсько-молдовських селах Молдови.

Оскільки фабричних дріжджів раніше не було, селяни виготовляли закваску самостійно — з решток попередньої закваски, виноградної вичавки, а також із хмелю, картоплі та цибулі.

Хліб — *хл'іб(н)* — випікали в печі у спеціальних формах. Окрім хліба, з того самого тіста в печі випікали *пампуш'ки* — невеликі (з кулак) хлібці у формі кульок: *ба'лабушки*, *'боханц'і*, *'боханц'і ч'есно'ч'ен'і с кар'тофл'ами*, *бо'ханч'уки*, *бухан'ц'і*, *пампуш'кі* / *пам'пушки*, *пе'р'єпички*, *шуф'л'анік'і*. (Фото 2) У деяких селах їх начиняли картоплею або іншою начинкою. Подавали такі вироби з підсмаженою на соняшниковій олії цибулею та муждеєм — соусом з потовченого часнику, солі, води з додаванням олії. Також на поду, інколи на капустиному листі, пекли так званий скороспілий хліб: *ба'лабушки*, *'вишкрабок*, *голуб'ки* / *голуби'є'н'ата*, *'зуси* / *'зуски* / *зуси'є'н'ата*, *'качку*, *пере'пичку*, *стру'гач'*, *'т'ут'ку*.

2 Записано від Ганни Павлівни Лаврентьєвої (Назарко), 1946 г. р., в 2013 р., в с. Максимівка Ново-Аненського р-ну.

3 Записано від Ганни Павлівни Лаврентьєвої (Назарко), 1946 г. р., в 2013 р., в с. Максимівка Ново-Аненського р-ну.

Поширеною стравою в харчуванні українського населення Республіки Молдова були й залишаються коржі — *коржі* — плоскі вироби круглої форми з прісного або кислого тіста, відомі в більшості обстежених населених пунктів. Вони представлені такими назвами: *корж*, *пісний корж*, *кор'ж'і з'руб'і*, *кор'ж'і маї з'руб'і*<sup>4</sup>, *кор'ж'і з мол'оком симе'н:им*<sup>5</sup> / *буга'јачим молоком*<sup>6</sup>, *кур'ж'і з жуф'о'ју* / *'с'імн'ам*, *ко'р'ж'і з жуф'лоју*<sup>8</sup>, *тон'к'і кор'ж'і з 'маком на 'ватр'і*, *ма'чалники* / *'мач'ал'ники*, *пл'ес'кач'*. (Фото 3).

Улюбленою стравою українців Молдови були й залишаються пироги з прісного тіста з різноманітною начинкою, що представлені такими номінаціями: пироги *вир'туда*, *вар'зар'*, *пал'а'ниці* / *пал'а'неч'ка*, *пир'і'жок*, *пла'цинта* / *пла'чинда*, *пл'а'цок*, *сала'р'ія*. (Фото 4, 5, 5а, 5б, 5в).

Прісні *пал'а'ниці*, *варза'р'і* та *пла'цинти* є запозиченням із традиційної молдовської кухні, де вони відомі під назвою *plăcintă*. Це, як правило, прісні або листові пироги круглої форми з різною начинкою. *Сала'р'ія* / *сара'л'ія* — різновид плацинди у вигляді незавершеної вісімки. У молдовській традиції *saraille* — рулет із медом і сухофруктами.

Як засвідчують польові матеріали, в жодному з обстежених українських сіл Молдови лексема *паляниця* (*пал'а'ниці*) не вживається у значенні 'хліб', як в українській літературній мові. У різних фонетичних варіантах це слово в українських селах Республіки Молдова використовується для позначення:

- 1) плоского круглого пирога з прісного тіста з різноманітною начинкою (з картоплі, сиру з яйцем, бринзи, капусти, гарбуза, варених яєць із зеленою цибулею, сиру / бринзи з кропом, цибулі-порей та ін.), який готували шляхом розкачування круглого тонкого коржа, викладання начинки в центр і защипування країв, розрізаних на 4–8 пелюсток; (Фото 6)
- 2) круглого пирога з дріжджового тіста з різноманітною начинкою; (Фото 7)
- 3) пирога з дріжджового тіста у вигляді рулету; (Фото 8)
- 4) пирога круглої форми зі скрученого джгута тіста. (Фото 9)

<sup>4</sup> *Кор'ж'і з'руб'і* готуються на кефірі чи кислому молоці.

<sup>5</sup> *Мол'око симе'н:е* – на півночі Молдови цією назвою позначали страву з розтертого насіння конопель, розведеного водою.

<sup>6</sup> *Буга'јаче молоко* – так називали розтерте насіння конопель, розведене водою, півдні республіки, в с. Мусаїт Тараклійського району.

<sup>7</sup> *Іжуфа*, *Іс'імн'а* – подрібнене насіння конопель (с. Голяни Єдинецького р-ну).

<sup>8</sup> *Іжуфла* – у селах Балцата, Долинне та Сагайдак Криулянського р-ну — суміш подрібненого круто звареного яйця з підсмаженою цибулею або ж сиру / бринзи з підсмаженою цибулею.

Навесні, з появою зелені, передусім зеленої цибулі та кропу, ці компоненти широко використовують як начинку.

Що стосується начинки, то вона вирізняється значною різноманітністю. Окрім зазначених, зафіксовано начинку з цукрового буряка — *солоткого бур'ака*, або *'сахарного бур'ака* з подрібненим волоським горіхом, яблук з горіхами, вишень та ін.

Різновидом вертут є *салар'іја / сарал'іја, к'руч'аєни* — вироби з прісного тіста, закручені з двох боків по спіралі.

Страва й назва *книш* відомі лише в населених пунктах Подністров'я та Кодрової зони Республіки Молдова. (Фото 10.).

*Варéники* — невеликі вироби з крутого прісного тіста, замішаного на воді або, рідше, на кислому молоці, з різноманітною начинкою (картопля, тушкована капуста, квашена капуста, сир, м'ясо, вишні або інші фрукти), зварені в крутому окропі. Назва *вареник (-и)* притаманна південним, лівобережним районам, а також окремим селам півночі. У північних і центральних районах більш поширеною є назва *пиріг*. Готові вареники заправляють підсмаженою на соняшниковій олії або салі цибулею, шкварками, зрідка — вершковим маслом і муждеєм; сметану подають окремо. Вареники зі з'єднаними кінцями (ріжками) у деяких селах називають *к'рапл'иками* (п. ф. – *к'рапл'ики*). (Фото 11, 11а, 11б, 11 в.).

Із залишків тіста на вареники або як окрему страву готують *вара'ниці'ї* — шматочки тонко розкачаного й нарізаного ромбами тіста завдовжки 4–5 см, які варять у крутому окропі та заправляють підсмаженою на соняшниковій олії або смальці цибулею, шкварками, а також приправляють часником: *вара'ниці'ї / лозаники / пал'анич'ки*. У такому разі говорять про *вара'ниці'ї до часни'ку*. Якщо ж до розтопленого вершкового масла додають сир або бринзу, отримують страву *лініві варéники*.

Українцям Молдови відомі також *галушкі* — страва з нарізаних або рваних шматочків прісного тіста, зварених у воді або молоці: *гал'уш'ки / гал'ушки, кл'еци / кл'оци*. У деяких селах галушки заправляють тертою бринзою та розтопленим вершковим маслом чи соняшниковою олією.

*Затірка* — страва з борошна, перетертого з водою до утворення дрібних кульок, зварених у воді або молоці: *'зат'ірка / 'затерка /зати'руха /зати'рушка / ск'рути'ї*. Назва походить від способу приготування: пальцями «скручують» невеликі грудочки тіста. Затірку споживали як першу страву або як кльоцки, заправляючи смаженою цибулею та тертою бринзою. В окремих селах

Бричанського, Єдинецького та Ришканського районів *'затерка* — це молоко з цукром, затерте тістом із борошна та яєць <sup>9</sup>.

Із виробів, приготовлених із рідкого тіста, найуживанішими є *оладки* та *налісники*. Оладки — *бл'и'ни / бл'е'не / бл'енч'ік'і / блинц'і / бл'инчики / мл'инц'і / м'л'инчики, о'лад'і / о'ладки / о'лад'жі / о'ладушки* — готують на кислому молоці або сироватці. *Налисники* — *блинчики / б'л'інч'ік'і / малісники / мал'існ'іки / на'л'есник'і / на'лісники / на'л'існик'і / пла'точки / сул'тани / сул'танчики* — це тонкі млинці, замішані на солодкому молоці з додаванням яєць (5–6 яєць на 1 л молока), які скручують у невеликі рулети з начинкою. Найпоширенішою начинкою є сир, приправлений ваніллю та родзинками, однак також використовують приправлене цибулею м'ясо, свинячу печінку або повидло. Традиційно налисники готують із пшеничного борошна вищого гатунку, проте в окремих селах додають і кукурудзяне борошно.

Надзвичайно популярним десертом є «*Шапка Гугуце*» <sup>10</sup> — тонкі млинці, начинені вишнями, які викладають шарами у вигляді шапки Гугуце й щедро змащують кожен шар збитою сметаною <sup>11</sup>.

У с. Ракарія Ришканського р-ну *мал'існик* — випічка з кукурудзяного борошна, замішана на молоці з невеликою домішкою пшеничного борошна. Тісто заливали в довгі форми і випікали разом із хлібом у печі. Влітку додавали подрібнену зелень, переважно кріп. Нині страва вийшла з ужитку. *Малісники* відомі й старожилам інших сіл, зокрема с. Максимівка Ново-Аненського р-ну, де вони побутують під назвою *на'лісник*.

У деяких обстежених селах (Волчинець, Кодряни Окницького р-ну, Ракарія Ришканського р-ну) випікають *б'л'інчики 'постн'і*. Їх подають як ритуальну страву на Святвечір. У с. Малиновське *б'л'інч'ік'і* готують із рідкого дріжджового тіста.

*Локшина* — виріб із прісного пшеничного тіста у вигляді тонких висушених смужок — представлена широким репертуаром назв: *'локшина, 'т'істо, 'к'істо, 'т'істо'р'ізане, до'маин'е'т'істо, до'маин'е'к'істо, на'р'ізане'т'істо; лап'ша; до'маин'а лап'ша, макарони*. (Фото 12.) Готують локшину на молоці, а також відварюють на воді і найчастіше заправляють підсмаженою цибулею, бринзою, сиром, вершковим маслом, а також подають із м'ясом. Крім того, домашня локшина є обов'язковим компонентом *'зами ('з'еми, 'дз'ами)* — національної

<sup>9</sup> Записано від Чебан Анжели в с. Слободка-Ширець Бричанського р-ну в 1996 р.

<sup>10</sup> Гугуце – герой казок молдовського письменника Спиридона Вангелі.

<sup>11</sup> Записано от Кицован Галини і Шибан Валентини в с. Ракарія Ришканського р-ну в 2014 р.

молдовської першої страви, приготовленої на курячому бульйоні та закисленої *бор'шом*.

Із домашньої локшини готують складну святкову страву — *ба́бу* (запечену з яйцями локшину): *'баба*, *'бабка*, *т'исто'ва 'баба*, *'б'іла 'баба* (біла баба), *'чорна 'баба* (чорна баба). *Білу бабу* подають зі смаженим м'ясом чи як солодку страву, тоді як *чорну бабу* винятково як солодкий делікатес. (Фото 13)

У деяких селах зафіксовано також страву *кне́длі* — *к'недл'і*, варені вироби з прісного тіста з начинкою зі шкварок і підсмаженої цибулі (Воронкове Рибницького р-ну). Поширеною є й складна страва *струдлі* — *шт'рудл'і* (Балцата Криулянського р-ну, Колбасна Рибницького р-ну, Максимівка Ново-Аненського р-ну), а також *кар'тошка з ст'рул'ами* (Воронкове Рибницького р-ну). Її готують із тонко розкачаних прісних коржів, приправлених подрібненою бринзою і скручених у рулет; рулети нарізають на невеликі шматочки й шарами, чергуючи з картоплею, підсмаженою цибулею та прянощами, укладають у чавунний казан (*чавун'ець*, *чау́н*). Підготовлені інгредієнти заливають водою і доводять до готовності.

У с. Тирново Єдинецького р-ну *ст'рудел'* — це рулет із прісного тіста, приготовлений на меду з начинкою з горіхів і повидла. У селах Волчинець і Кодрянка Окницького р-ну — штрудель готують зі здобного тіста з подрібненими горіхами та повидлом або з пелюстками троянд. У с. Малиновське Ришканського р-ну поширена страва *'м'асо с 'к'істом* (м'ясо тушкують із шматочками, тіста, яке тонко розкачують, змащують жиром і нарізають).

*Бу́блики* готували з різного тіста, переважно як святкову або ритуальну страву: *'бубл'і'чик* (множина – *'бубл'і'чки*), *'бубл'єки*, *о'баренок*, *о'бар'інок*, *уо'бар'анок*, *уо'барен'нок*, (*в*)*о'баренок*, *у'бар'інок*, *ка'лачики* (початкова форма – *ка'лачик*), *ко'л'ач'іки*, *ков'риг*.

Вироби з тіста, смажені у великій кількості олії, представлені такими номінаціями: *'пончики* (п. ф. – *'пончик*): 1) невеликі кулькоподібні вироби з борошна з додаванням яєць; 2) вироби з борошна, змішаного навіпіл із сиром або бринзою та яйцями, які смажать у великій кількості олії; *дзар'дзари'єки'є* (п. ф. – *дзар'дзари'єк*, Булаешти Орґеївського р-ну) що є результатом метонімічного перенесення назви з діалектного *'дзардзар'і* — абрикоси-дички. До цієї ж групи належать також *'сирники* — різновид пончиків, які готують із манної крупи та великої кількості яєць (10 штук на 1 кг борошна) (с. Мусаїт Тараклійського р-ну); *к'нишики* — вироби на відварі з картоплі або з вареної картоплі (Волчинець, Кодряни Окницького р-ну); *п'р'ан'ік'и на к'ішл'а'кови* — печиво ромбоподібної форми (с. Ракарія Ришканського р-ну); *призи'цежі / пражич'цежі* (Воронкове Рибницького р-ну); *хрус'ти / х'рустики* (у всіх населених пунктах), *х'рустим"є*

(с. Голяни Єдинецького р-ну) — вергуни, солодке фігурне печиво з тонко розкачаного дріжджового тіста. (Фото 14)

**Пряники** — вироби, випечені в печі (нині переважно в духовій шафі), — також представлені широким колом назв: 'мед'іўники / 'мед'івник'у, ме<sup>м</sup>'д'аники / ме<sup>м</sup>'д'авники / 'мед'аўники, квас'н'і / 'к'ісл'і 'мед'івник'у, з'добн'і 'мед'івник'у, п'раники, 'пран'іки, прижи'цеј, п'раники з 'тóгоч'ку і 'пудр'у (з вишнями та цукровою пудрою), п'раники / п'ран'іки, 'к'ісл'і п'ран'ік'у, прижи'тури, 'пал'ч'ики. У с. Іллічівка Флорештського р-ну готували 'мед'аўники двох видів — звичайні та глазуровані збитим білком<sup>12</sup>. Поширеним печивом були й залишаються рогалики: ро'гал' 'ики, ро'гал' 'іки 'к'ісл'і, ск'рутн'і.

### Крупи й овочі та їх уживання в їжу

Слід зазначити, що рослинні продукти, як і хліб, були основною щоденною їжею українського населення Республіки Молдова не лише через обмежені матеріальні можливості, а й унаслідок дотримання релігійних приписів. Значна частина населення регіону, зокрема й українці, упродовж тривалого часу і в меншій мірі сьогодні суворо дотримувалася постів, які, з огляду на те, що навіть у скромні періоди постили по середах і п'ятницях, охоплювали понад 27 тижнів календарного року.

Найпоширенішими в повсякденному харчуванні українських селян Молдови були страви з кукурудзяного борошна, різноманітні каші, а також страви з картоплі, капусти, буряка, квасолі, гороху, бобів, гарбуза, перцю, баклажанів, помідорів, огірків і редьки. Їх готували як окремі страви, так і в поєднанні з м'ясом, цибулею, морквою, зеленню та іншими приправами. Слід зауважити, що буряк, квасоля, картопля та кукурудза почали культивуватися в регіоні лише кілька століть тому, однак за цей час міцно ввійшли до харчового раціону місцевого населення (Фото 15).

Серед перших страв найпопулярнішим був і залишається **борщ**, який раніше готували з м'ясом винятково у святкові дні, тоді як у будні заправляли салом. Характерною локальною особливістю є спосіб заправки: сало підсмажують дрібними шматочками, на відміну від традиційної української кухні, де його зазвичай розтирають, та молдовської, у якій замість сала використовують соняшникову олію. Рецептура та назви борщу є надзвичайно різноманітні: *борщ чер'воний* (з червоним столовим буряком, морквою, картоплею, капустою, цибулею), *борщ із цук'ровим ('сахарним) бура'ком*, *борщ с фа'сул'ами* (із квасолею), *борщ зе'лениј* (із зеленню та яйцем), *борщ за'б'іл'аниј* (забілений

сироваткою зі збитим яйцем), *борщ з пап'шойними к'рупамі* (з кукурудзяною крупою, картоплею, капустою, часником і хрінном) (Фото 16, 17).

Не менш поширеною серед місцевого українського населення є *'зама* / *'з'ама* / *'з'ама* / *'дз'ама* — перша страва, запозичена з молдовської кухні, приготовлена на курячому бульйоні й заправлена домашньою локшиною або рисом. (Фото 18) Як і борщ, заму закислюють кислою закваскою з висівок — *бор'шом*. Для закислення борщу також використовують заквашений червоний буряк, свіжі й квашені помідори, томатну пасту.

Різноманітним є репертуар супів (п. ф. – *суп*). Їх готують на м'ясному або овочевому бульйоні, а також на сироватці з додаванням ячмінної, пшеничної, перлової, гречаної круп, рису, гороху, квасолі, локшини, грибів тощо. Як окрему страву готують курячий бульйон. Рибні супи — *у'ху*, *'жушк*у — варять переважно з прісноводної риби (коропа, карася, товстолоба, сома та інших видів).

Важливе місце в харчуванні українців Молдови посідають страви з круп і бобових культур. Найбільшого поширення набула молдовська *мамаліга* — *мама'л' 'ига* / *мама'л' 'ига*, *ма'л' 'ига* / *ма'л' 'ига*, *ма'л' 'ич'ка*. Популярними є каші з пшеничної крупи, передусім з арнаутки, ячмінної, гречаної, рисової, перлової круп, Широко вживають варений *горох*, *линту*, *нут*, квасолі різних сортів; менш поширеною є сочевиця. Із великої білої квасолі готують квасолеве пюре, заправлене підсмаженою цибулею — *фасол' 'ицу*; і страва, і її назва також запозичені з молдовської традиції.

Популярною є також традиційна українська страва *куліш* — *кул'іш* — густа круп'яна юшка або каша з пшеничної крупи, заправлена підсмаженим салом із цибулею. На півдні Молдови, у с. Мусаїт, куліш переважно готують з потрухами та пастою з червоного перцю (Nicoglo, 2012: 14-23).

Надзвичайно поширеними є страви з картоплі. У будні дні її споживають переважно варену («в мундирі»), у вигляді пюре, запеченою або смаженою. Важливе місце в раціоні посідають салати зі свіжих, квашених і маринованих овочів — капусти, кабачків, різних сортів перцю, баклажанів, а також грибів. — міцно ввійшли до раціону харчування місцевих українців. Значно більшою мірою, ніж в Україні, що також засвідчує вплив молдовської кулінарної традиції, українці Молдови вживають гострі приправи та соуси. Неможливо уявити меню місцевих українців без цибулі, часнику, червоного гострого перцю, солінь і пряних приправ.

### Ферментовані продукти

Ферментація як спосіб консервування та переробки харчових продуктів здавна посідала важливе місце в традиційній харчовій культурі українського

населення Республіки Молдова. Ферментовані продукти забезпечували тривале зберігання рослинної сировини, урізноманітнювали раціон у зимово-весняний період і відігравали значну роль у формуванні смакових уподобань населення.

Найпоширенішими ферментованими продуктами були квашені овочі, передусім капуста — *к'вашиена / квас'на / ки(е)сла ка'пуста*, яку заготовляли восени у великих дерев'яних діжках. Капусту квасили як у шаткуваному вигляді (різану на шатківницях або терту), так і цілими головками чи четвертинами (на крижалкі), з додаванням моркви, чорного перцю горошком, а іноді — насіння кропу, яблук або червоного буряка. Квашену капусту споживали як самостійну страву, так і як інгредієнт перших і других страв — борщу з кислотою капустою, тушкованої капусти, голубців, а також як начинку для вареників і пирогів.

Широко практикувалося квашення огірків — *в(w)огур'кіў*. Їх солили в діжках, гаван'сах або скляному посуді з додаванням часнику, кропу, листя хрону, а також листя вишні чи смородини. Навесні, коли огірки перекидали, розсіл зливали й замінювали відваром вареного червоного буряка, що надавало більшої гостроти та значно покращувало смак. Подібним чином ферментували помідори, солодкий і гіркий перець, кабачки, баклажани, а також кавуни й яблука. Перець і баклажани часто фарширували капустою з морквою або морквою з підсмаженою цибулею. Такі продукти слугували важливим джерелом вітамінів у холодну пору року (Фото 19, 20).

Окрему групу ферментованих продуктів становлять кисломолочні продукти, зокрема брінза з овечого, коров'ячого або козячого молока, а також різноманітні напої та закваски. Передусім до них належить кисле молоко — *киш'л'ак / киш'л'ак*, яке вживали як самостійний напій або використовували для приготування тіста. Для підкислення перших страв, зокрема борщу та з'ами, застосовували борш — кислу закваску з висівок, також широко поширену в молдовській кулінарній традиції, а також буряковий квас із червоного буряка.

До ферментованих продуктів належить і домашній квас, який готували з житнього хліба, фруктів або буряка і який у минулому був широко вживаним безалкогольним напоєм.

Ферментовані продукти відігравали важливу роль у системі харчових обмежень і пісного харчування, оскільки давали змогу урізноманітнювати пісний раціон без використання продуктів тваринного походження. Комплекс традиційних практик ферментації свідчить про високий рівень адаптації місцевого населення до природно-кліматичних умов і про багатовіковий досвід раціонального використання харчових ресурсів.

## Складні страви

До складних страв, приготування яких потребує більшої кількості продуктів і відповідних технологій приготування, насамперед слід віднести українській традиції **голубці** — 'голубц'і, галуш'к'и / гал'уш'к'е", гал'ус'і. Слід зауважити, що голубці вважають своєю національною стравою також молдовани, болгари, гагаузи й роми, що мешкають на території Республіки Молдова: у молдовській традиції *sar'male*, гагаузькій — *sar'ma*, болгарській — 'гуш'к'і, *сар'м'і*, у ромській — *sar'male*.

Українці готують як пісні, так і скромні голубці, загортаючи начинку в листя капусти (свіжої та квашеної), виноградне листя, листя мати-й-мачухи, молодого буряка тощо. Пісні голубці готують із рису з булгуром чи з кукурудзяною крупою, інколи лише з рису або з гречаної крупи, приправлених засмажкою з цибулі, моркви й помідорів або томатної пасти та пряних трав. У скромні періоди до начинки додають м'ясний фарш (частіше свинячий, рідше курячий, яловичий або змішаний). Подають голубці зі сметаною. За аналогічною технологією готують і фарширований перець. (Фото 21, 22).

Жоден святковий стіл не обходиться без **печені** — 'печен'а / жар'коже, яке готують із запеченої картоплі з м'ясом птиці, кролика, свинини тощо. У багатьох селах дуже популярним є м'ясний 'соус.

**Гнатина** — складна страв з овочів (картоплі, моркви, підсмаженої цибулі) з додаванням шматочків тіста.

**Тирба / бал'анда** — страв з кукурудзяного борошна, яєць, бринзи та шкварок.

**Ска'зут** — страв з вареної квашеної капусти з м'ясом (переважно з жирною свининою) або зі шкварками; іноді додають картоплю, трохи моркви та підсмажену цибулю. У піст цю страву готують на соняшниковій олії без м'яса.

Тушкована капуста з м'ясом — 'туше"на ка'пуста / 'б'ітус (солodka або квашена капуста, морква, цибуля й дрібно нарізане м'ясо).

**Токана** — складна страв з вареної картоплі та кропиви, заправлених підсмаженою на пісній олії цибулею і часником. Близькою за рецептурою є страв 'соус з кро'пиви: до злегка підсмаженого борошна додають картоплю, кропиви, свіжі помідори та зелень.

## М'ясні страви та м'ясні заготівлі

Наприкінці XIX — на початку XX ст. **м'ясні страви** в харчуванні українського населення Республіки Молдова споживали переважно у святкові дні. Це було зумовлено, по-перше, конфесійними обмеженнями та харчовими заборонами,

а по-друге — високою вартістю й обмеженою доступністю м'ясних продуктів. Перевагу надавали свинині. Свіже м'ясо здебільшого споживали в зимовий період, під час традиційного забою худоби.

М'ясні продукти заготовляли й про запас: їх солили, коптили, а також виготовляли різноманітні ковбасні вироби — *ковба'су, кров'анку, салт'ісон, жан'бон, д'і'док*. Нині м'ясо та м'ясні продукти споживають значно частіше й у більших обсягах.

Сучасний асортимент м'ясних страв охоплює смажене, тушковане й варене м'ясо свинини, яловичини, баранини, а також м'ясо птиці, кролика, нутрії. Свинину, птицю та кролів коптять. Значно розширився репертуар святкових м'ясних страв, до якого входять як традиційні, так і запозичені з кухонь інших народів страви: холодець — *холодець<sup>(\*)</sup> / студенець*, запечена качка / курка / гуска / перепілка, м'ясо в соусі — *'соус*, котлети — *котл'ети*, чигирі — *чигир'і / щигир'і, гул'аш, биточки* та багато інших. Особливе місце в святковому меню посідають запечені м'ясні страви, приготвлені з використанням овочів, сиру та прянощів. Улюбеною стравою залишається *студенець*, який готують як зі свинини, так і з м'яса птиці. Поширені фаршировані м'ясні страви, зокрема фарширована курка, качка, м'ясні рулети, поєднані з різними видами борошняних виробів та овочів. (Фото 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)

### **Молочні та кисломолочні страви**

У системі харчування українського населення Республіки Молдова важливе місце посідають молочні та кисломолочні продукти. Перевагу надають стравам із коров'ячого молока, що зумовлено традиційною структурою тваринництва в регіоні. До найпоширеніших страв належать локшина на молоці, молочні супи та каші з додаванням молока.

Широко представлені й кисломолочні продукти, зокрема сир — *сир / бринза* кисле молоко — *кисл'ак / кишл'ак / 'кисле мол'о'ко*, ряжанка — *'р'ажанка* та інші. Сир і бринзу вживають як самостійні страви, так і як складники начинок для борошняних виробів або заправи для різних страв.

Завдяки розвиненому вівчарству в окремих районах Республіки Молдова значного поширення набули страви з овечого молока, насамперед *каш* та *бринза*. У сучасний період до раціону увійшли й новітні кисломолочні продукти промислового виробництва, зокрема різноманітні сирні пасти, тверді сири, йогурти — *'йогурт / 'йогурт*, які споживають як у натуральному вигляді, так і з фруктовими добавками.

### **Алкогольні та безалкогольні напої**

Алкогольні напої здавна посідали важливе місце в святковій культурі українського населення Республіки Молдова. Розвинуті виноградарство та

виноробство зумовили те, що основним алкогольним напоєм традиційно було вино. Менш заможні господарі, як правило, обмежувалися вином, тоді як заможніші ставили на стіл куповану горілку – *моно'пол'на го'р'івка, ка'з'онка*. *Само'гон*, що набув широкого поширення з середини 60-х рр. ХХ ст., раніше не виробляли й, відповідно, не вживали. Його поява пов'язана зі змінами в господарських практиках і доступності сировини.

Серед безалкогольних напоїв у минулому значне місце посідали фруктові та хлібні кваси — *квас*, які нині значно рідше виготовляють у власних господарствах: в широкому асортименті їх випускають на спеціалізованих підприємствах. Основними напоями останнім часом стали *чай* — як привізний натуральний, так і з місцевих лікарських рослин (звіробоя, м'яти, листя малини, гілок вишні тощо) та також *кава*.

Повсюдно поширені в минулому сухофрукти нині вживають значно рідше — їх замінили консервовані фруктові компоти, варення, джеми тощо.

### Ритуальні страви

Ритуальна їжа місцевого українського населення, попри неминучий вплив сучасних глобальних процесів, втрати й нівеляції важливих рис народної культури, зберегла чимало архаїчних елементів. Особливо багатим є репертуар страв, які традиційно готують до християнських свят — Різдва Христового та Великодня.

Напередодні Різдва, до трапези на Святий вечір (6 січня) традиційно готують 12 подекуди 9, 5 чи 3 пісні страви. Найпоширенішими з них є: *кутя* — *ку'т'а / ку'т'а із арна'утки* / *б'ілої, пше'ниці / пше'ниці / пше'нич'ка ва'рена, пше'нич'ка іс* / *маком, п'іхана пше'ниці, кол'иво / кол'ево / кол'ево с* / *медом / сахар'ом / маком і го'р'іхами* — варені пшеничні зерна, заправлені медом, родзинками, волоськими горіхами та тертим маком; *калач* — *кол'ач' / кол'аш' / кол'аш' пл'ечениј / кол'аш' у дв'і п'іл'устк'и / кол'ач' пл'еч'ениј уд'воје*; вареники — *пир'оги / ва'реники* з тушкованою капустою, картоплею, квашеною капустою й картоплею, вишнями; пироги з різноманітною начинкою — *пала'ниц'и, пи'р'іжк'и*, квасолію — *фа'сул'и, ба'бани*; коржі з маком — *мачаники / мачал'ники / кор'жі з маком / кор'жі тонк'і на ва'тр'и*; холодець із риби — *холодець / студе'нец з риби*; тушковану картоплю — *кар'тофл'и*, картоплю, тушену з оселедце, узвар — *уз'вар* тощо. (Фото 28)

Спеціальною випічкою — калачами, бубликами, кречунами — *кре'ч'ун / кра'ч'ун / хри'ш'ч'ун*, (Фото 29, 30) пряниками, печивом, ритуальними *грешниками, гол'убиками / гол'уп'ками / гол'упч'іками* та ін. — обдаровують колядників на Різдво. (Фото 31) У селах Малиновське Ришканського р-ну, Берлінці Бричанського р-ну та Нова Чокалівка Фалештського р-ну виготовляли

різдвяне деревце з гілок терну або сливи — *деревце / кра'ч'ок*, яке прикрашали цукерками, яблуками, горіхами. У с. Нова Чокалівка всі прикраси нанизували на нитку — *в'язку*, якою прикрашали і деревце, і *поману* (ритуальний дар у пам'ять про померлих). А в с. Малиновське головною окрасою слугувала випічка у вигляді ляльки — *л'ал'ка*.

Різдвяна трапеза вирізняється достатком м'ясних, складних і борошняних страв, а також маринадів і солінь. На святковому столі обов'язково присутні тушковане, копчене, запечене м'ясо; різноманітні ковбасні вироби, чигирі, котлети, холодець, риба, оселедець, голубці, налисники, різноманітні салати, торти, рулети тощо (Фото 32, 33).

Визначальними атрибутами великодньої трапези є випікання ритуального великоднього хліба — *паски, сирника*, розписаних і фарбованих яєць — *писанок, крашанок / гал'унок*, запеченого ягняти (Фото 34, 35, 36).

Ритуальна випічка — *ба'лабушки, ко'кош'и, голуб'к'и, драбин'к'и, кор'ж'и* з *маком, манд'рики, мач'ник'и, пала'ниц'и* з *яблуком* та ін. — готується до календарних свят «Катерини», «Андрія», «40 Святих», «Трійця», «Петра і Павла», «Спаса» та ін.

Етнічний колорит і архаїчні риси зберегли також ритуальні страви, характерні для родинної та поминальної обрядовості. До них належать весільні хліби — *ко'л' 'ач, коро'вај, жевна, хл'іб(н), шишики*; хліби, що використовуються в родинній обрядовості — *хл'іб(н), ко'л' 'ач, жевна, нупица*; поминальні хліби — *ко'л' 'ач, кре'ч'ун, переп'ич'ка, боханц'и, пала'ниц'и*, а також *коли'во* (різновид куті, що готується з варених цільних зерен пшениці, рідше ячменю чи рису, підсолоджених медом або цукровим сиропом) тощо (Фото 37).

### Тюркські запозичення

Серед зафіксованих нами назв їжі та харчування українців Молдови значне місце посідають східнороманські запозичення. Водночас численною є група запозичень тюркського походження, до якої належать як власне тюркізми, так і запозичення з перської та інших мов, що потрапили до українських говорів за посередництвом тюркських мов. Ці запозичення охоплюють найменування продуктів харчування, страв, напоїв, а також окремі кулінарні та господарські реалії.

### Назви рослин — фруктів, овочів, уживаних у їжу, і страв з них

*аличá* — *ал'и'ч'а* — сорт сливи ← з азерб. *alüça* 'алича, дрібна слива'; *баклажáн* — *бакл'а'жан / бакл'а'жан си'є'ніі* ← з тур. *patlikan* (пор. також *патл'а'жел'а* та ін.); *гарбу́з* — *бои'тан* ← з тур. *bostan* 'город'; *гар'буз* — кавун (в українській літературній мові лексема *гарбу́з* означає 'городню

сланку рослину родини гарбузових з великими плодами, а також сам її плід (жовтого, оранжевого або сірого кольору), що використовується у кулінарії»; пор.: рос. *арбуз* ‘кавун’, білор. *гарбуз*, пол. *harbuz* ‘кавун’, болг. *карбуз*, макед. *карпуз*, сербохорв. *кърпуз(а)* ‘гарбуз’) ← з тюркських мов: половецьке *харбуз*, *карбуз*, крим.-тат. *къарпуз*, тур. *karpuz*, гагауз. *karpuz* — кавун; *жар'дел'и* / *жер'дел'и*, *'зарзар'и* / *'зарзур'и* / *'дзардзур'и* / *'дзердзур'и* / *'зерзер'и* — абрикос-дичка (дерево і плід) ← з тур. *zerdali*, гагауз. *zerdeli*; *кабак* — гарбуз; *каба'ч'ок* ← з тюркських мов: тур., тат., чаг., гагауз. *kabak*; *ка'вун*, *ка'ун* — кавун ← з тюркських мов: тур. *kavun*, *kaun* — диня, тат. (казан.) *каун* — кавун; узб. *ковун*; ногай. *ковын*, чув. *кавун* — гарбуз; *ки'з'ил'*, *к'и'з'ил'* — кизил ← тур. *kizil* ‘червоний’, похідне від тур. *kiz* ‘червоніти, розпалюватися’; *патла'дж(')ел'а* / *патла'ж(')ел'а* / *патла'жан* — помідор (у мовленні людей старшого віку); *'син'а патла'дж(')ел'а* — баклажан ← з тур. *patlikan*.

### Назви борошняних продуктів і страв

*бул'гур* — 1) пшенична крупа; 2) каша для начинки голубців і перців ← з тюркських мов: тур., огуз., гагауз. *bulgur*; *зар'зарики* — пончики (похідне від *'зарзар'и*, утворене шляхом метонімічного перенесення значення за зовнішньою подібністю з абрикосом-дичкою — *'зарзар'ами*); *лап'ша*, *'локиша* ← з тюркських мов: півн.-тур. *lakša*; тат., уйг., казан. *лакча* ‘вермішель, дрібні шматочки тіста, зварені в бульйоні’.

### Назви тварин, риб, їх частин, м'ясних і рибних страв

*ба'лик* — копчене м'ясо ← з тюркських мов: крим.-тат. *balyk* — риба; тур., гагауз. *balik* — риба; кирг., казах., тат., якут. *балык*, узб. *балик* та ін.; *бу'зай* — племінний бик ← імовірно, давньоруське запозичення з тюркських мов: тат. *буга*, тур. *boğa*, азерб., каракалп. *буга*, узб., уйг. *бука*; *жан'бон* — копчений у димарі свинячий окіст ← з тюркських мов: тур. *iambas*, гагауз. *janbon*;

*ка'бан* ← з тюркських мов *kaban*; *кавар'ма* — баранина, приготовлена особливим способом ← з тюркських мов: гагауз., тур. *kavurma* — смажене м'ясо (пор. також *kavurmak* ‘смажити, підсмажувати’); *ковба'са* — ковбаса ← з тюркських мов: тур. *külbasti* — м'ясо, приготоване на решітці; смажені котлети; тат. *kolbasa* — ковбаса; *кур'д'ук* — жирове відкладення біля хвоста в овець; *кур'д'учний жир* ← з тюркських мов: тур. *kuuruk* — хвіст; каз. *құйрық*, кум. *кьуйрукъ*, тат., кирг. *куйрук*, тув. *кудурук* ‘хвіст; курдюк’, очевидно споріднене з монг. *gudurug* (худурук) ‘хвіст’.

### Назви молочних страв

*йогурт* / *'йогурт* — кисломолочний продукт, новітнє запозичення, імовірно за посередництвом російської мови ← з тюркських мов: тур. *yoğurt*, гагауз. *yurt* (пор. пол., чes. *jogurt*, рос. *йогурт*, болг. *йогурт*).

## Назви солодоців

*із'ум* ← з тюркських мов, найімовірніше з турецької: тур. *üzüm* ‘виноград’, споріднене з азерб. *züzüm*, крим.-тат. *jüzüm*, уйг. *özüm*, монг. *uzum*; *кураґа* — сушені абрикоси без кісточок ← з тюркських мов, очевидно через посередництво російської мови з кумицької: кумик. *kurägä* (або *kuraga*) ‘сушені абрикоси’; азерб. *курага* зводиться до тюрк. *kūr* ‘сухий’ (пор. огуз. *kur*, тур. *kuru* та ін.); *хал'ва* ← з перської мови через арабо-турецьке посередництво: тур. *helva*; азерб. *halva*; узб. *халво*; туркм. *халва*.

## Номінації спецій і приправ

*сал'маха* — соус до мамалиги чи боханців з пір'я молодого часнику, солі та соняшникової олії. Етимологія остаточно не з'ясована. Зафіксована в північнотюркських діалектах *solomat*, телеут. *salamat* ‘каша’, каз. *салма* ‘суп’.

Отже, їжа та харчування українського населення Республіки Молдова є важливою складовою їхньої традиційно-побутової культури, у якій чітко простежуються як загальноукраїнські риси, так і локальні особливості, зумовлені тривалим проживанням у поліетнічному середовищі та активними етнокультурними контактами з молдовським, болгарським, гагаузьким та іншими народами регіону.

Основу системи харчування українців Молдови, як і в українців «материкової» України, загалом становлять продукти землеробсько-скотарського типу господарювання. Водночас у харчовій традиції досліджуваної спільноти зафіксовано значну кількість запозичень, передусім східнороманського та тюркського походження, що виявляється як на рівні кулінарних технологій, так і в номенклатурі назв продуктів, страв і напоїв.

Попри багатоміжові зовнішні впливи, українське населення Республіки Молдова зберегло значну кількість архаїчних елементів у повсякденній, святковій і ритуальній їжі та харчуванні, що свідчить про високу стійкість традиційної культури. Особливо виразно це простежується в ритуальній сфері, зокрема в календарній і родинній обрядовості, де їжа виступає важливим маркером етнічної ідентичності та культурної спадкоємності.

Проаналізовані польові матеріали дають підстави розглядати систему харчування українців Молдови як складний багатошаровий феномен, сформований упродовж століть під впливом природно-географічних, соціально-економічних, історичних і культурних чинників. Подальше комплексне вивчення цієї проблематики є перспективним для розвитку етнології, етнографії, діалектології, етнолінгвістики та культурної антропології.

### Джерела

- Артюх, Л. Ф., Яровая В. А. Пища // Украинско-молдавские этнокультурные взаимосвязи в период социализма. К., 1987. С. 136-155.
- Арутюнов, С. Н. Введение // Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. Москва, 1981. С. 5.
- Артюх, Л. Ф. Україна у Європі. Етнокультурні паралелі (на матеріалах народного харчування) // Народна творчість та етнологія, 2014. № 2. С. 29–38. С. 32. ельнов Н., Степанов В., Руссев Н., Рабинович Р. И... разошлись славяне по земле... . Из истории Карпато-Днестровских земель VI – XIII вв. Кишинев: Бизнес-элита, 2002. С. 13-28.
- Зеленчук, В. С. Население Бессарабии и Поднестровья в XIX веке. Кишинев, 1979.
- Несторовский, П. Бессарабские русины (историко-этнографический очерк). Варшава, 1905.
- Перепись, населения 2004 г. Демографические, национальные, языковые, культурные характеристики. Статистический сборник – Т. 1. – Кишинев, 2006. С. 52–89.
- Степанов, В. Труды по этнографии населения Бессарабии XIX – начала XX вв. Кишинев, 2001.
- Кожухар, В. Г. Українці Молдови: сторінки історії // Українці Молдови. Історія і сучасність. (Наукові дослідження і матеріали). Кишинів, 2008. С. 19-44.
- Кожухар, В., Кожухар К., Головки О. Українці Молдови // Етнографічний образ України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів. Ч. I. Культура життєзабезпечення та традиційні соціонормативні практики [Гол ред. – Г. Крипник]. НАН України; ІМФЕ ім. М. Т. Рильського. Київ, 2019. 676 с. С. 70-154.
- Кожухар, В., Кожухар К. Матеріальна культура українців лівобережного Придністров'я (одяг, їжа і харчування). Ежегодник Института межэтнических исследований. Т. V. Кишинев, 2004. С. 89-97.
- Кожухарь, В. Материальная культура вчера и сегодня. // В земле наши корни. История, традиции и фольклор сел Дану, Николаевка и Каменкуца Глодянского района. Исследования и материалы. Кишинев, 1997. С. 132–148., с. 141-142.
- Кожухар, К. Традиції випікання хліба в українських селах Молдови // Științe. Educație. Cultura. Nauka. Cultura. Образование. Т. II. Лингвистика. История и культура. Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 25-й годовщине Комратского госуниверситета. 4 февраля 2016. Комрат. С. 472–478;
- Кожухар, К. Українсько-молдовські інтерференції в назвах повсякденних страв з борошна в українських говірках Республіки Молдова // Relațiile etnoculturale moldo-ucrainene. Simpozionul științific internațional: In memoriam Constantin Popovici = Міжнародні наукові читання пам'яті академіка Костянтина Поповича / V. 1: Relațiile etnoculturale moldo-ucrainene = Українсько-молдовські етнокультурні зв'язки. Chișinău: Elan Poligraf, 2015, с. 225-248.
- Крамаренко, И. Оглашены предварительные итоги приднестровской переписи населения // <http://www.olvia.idcnet.com/o137-09-05.htm>.
- Nicoglo, D. Unele particularități ale tradițiilor alimentare ale ucrainenilor din Republica Moldova (în baze investigațiilor de teren) // Revista de etnologie și culturologie. V. XI-XII. Chișinău, 2012. P. 14-23.

### Фотографии



**Фото 1:** Малай. С. Дану Глодянського р-ну.

**Фото 1а:** Домашній хліб. С. Іванча Оргеївського р-ну.



**Фото 2:** Боханці. С. Булаєшти Оргеївського р-ну.

**Фото 3:** Коржі грубі. С. Стольнічани Єдинецького р-ну.



**Фото 4:** Пиріжки з капустою. С. Унгри Окницького р-ну.  
**Фото 5:** Паланиці з вишнями. С. Голяни Єдинецького р-ну.



**Фото 5а:** Паланиці з картоплею та сиром з зеленню. С. Григорівка Каушанського р-ну.  
**Фото 5б:** Паланиці з вишнями. С. Голяни Єдинецького р-ну.



**Фото 5 в:** Паланички з маком. С. Вовчинець Окницького р-ну.  
**Фото 6:** Паланиці с. Унгри Окницького р-ну.



**Фото 7:** Паланиці з картоплею. С. Григорівка Каушанського р-ну. Паланички з маком. С. Вовчинець Окницького р-ну.

**Фото 8:** Паланиця. С. Унгри Окницького р-ну.



**Фото 9:** Вертути з сиром. С. Паскауци Ришканського р-ну.

**Фото 10:** Книшики з картопляною начинкою. С. Вовчинець Окницького р-ну.



**Фото 11:** Вареники з картоплею зі шкварками. С. Наславча Окницького р-ну.

**Фото 11 а:** Вареники з сиром. ???



**Фото 11б:** Краплики. С. Балцата Ново-Аненського р-ну.



**Фото 11 в:** Вареники з вишнями.



**Фото 12:** Домашня локшина. С. Алексєєвка Флорештського р-ну.



**Фото 13:** Баба біла і баба чорна. С. Білявинці Бричанського р-ну.



**Фото 14:** Святковий стіл до храму села Булаєшти Орґеївського р-ну).



**Фото 15:** Овочеве асорті. С. Нагоряни Ришканського р-ну.



**Фото 16:** Борщ з цукровим буряком. С. Стольнічани Єдинецького р-ну.



**Фото 17:** Червоний борщ. С. Наславча Окницького р-ну.



**Фото 18:** Зама. С. Голяни Єдинецького р-ну.



**Фото 19:** Мариновані гриби з зеленим горошком. С. Нагоряни Ришканського р-ну.



**Фото 20:** Квашений кавун з яблуками. С. Васілеуци Ришканського р-ну.



**Фото 21:** Голубці. С. Григорівка Каушанського р-ну.



**Фото 22:** Голубці. С. Стольнічани Єдинецького р-ну.

**Фото 23:** М'ясний рулет і биточки. С. Нагоряни Ришканського р-ну.



**Фото 24:** Холодець. С. Григорівка Калараського р-ну.

**Фото 25:** Холодець. С. Нагоряни Ришканського р-ну.

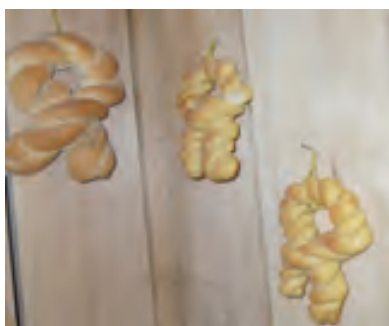


**Фото 26:** Биточки і котлети. С. Григорівка Каушанського р-ну.

**Фото 27:** М'ясо, запечене з овочами та сиром. С. Нагоряни Ришканського р-ну.



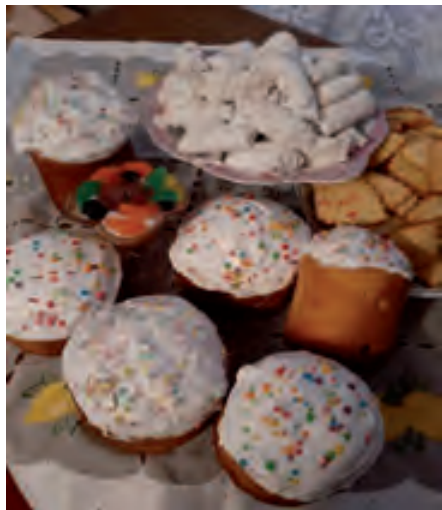
**Фото 28:** Кутя. С. Унгри Окницького р-ну.  
**Фото 29:** Кречун. С. Паланка Калараського р-ну.



**Фото 30:** Кречуни. С. Паланка Калараського р-ну.  
**Фото 31:** Голубки. С. Паланка Каларашського р-ну.



**Фото 32:** Святвечірній стіл. С. Тецкани Бричанського р-ну.  
**Фото 33:** Нагут з качкою. С. Воронкове Рибницького р-ну.



**Фото 34:** Паски. С. Алексеевка Флорештського р-ну.



**Фото 35:** Писанки. С. Паланка Калараського р-ну.



**Фото 36:** Великодній стіл. Кишинів.



**Фото 37:** Колачі за поману.



# Eşikte Kurulan Sofralar: Türkiye Moldova Örneğinde Geçiş Dönemleri ve Yemek İlişkisi

Tuna Yıldız\*

Geçiş dönemleri doğum, evlenme, ölüm başta olmak üzere hayatın her aşamasında karşımıza çıkan önemli eşiklerdir. Bu dönemler kişinin toplum içindeki konumunun belirginleştiği özel anlardır. Dolayısıyla ilk bakışta bireysel bir yeni statüye geçiş gibi görünse de aslında geçiş dönemleri tüm toplumu ilgilendiren ve etrafında çeşitli ritüellerin şekillendiği özel günlerdir. Türkiye ve Moldova, coğrafi uzaklıkları nedeniyle ayrı düşen iki ülke gibi görünse de sofralarında bir araya gelen lezzetler, zaman içinde ortak bir dil oluşturmuştur. Bu çalışma, bu ortak dilin izini sürerek, geçiş dönemlerindeki ritüellerin ve yemek kültürlerinin toplumsal bağlamdaki rolünü incelemeyi amaçlamaktadır. Bu yazıda, Türkiye ve Moldova kültüründe geçiş dönemlerinde yapılan mutfak ve yemekle ilgili ritüeller konu edinilmiştir. Çalışmanın çıkış noktası ise UNESCO Türkiye Millî Komisyonu ve UNESCO Moldova Cumhuriyeti Millî Komisyonu ortaklığında Türkiye Moldova ortak mutfak kültürünün tespiti için başlatılan projedir. Bu proje kapsamında 19 - 29 Eylül 2021 ve 22 - 28 Mayıs 2022 tarihlerinde alan araştırması yapılmıştır. 19 - 29 Eylül 2021 tarihleri arasında Türkiye’de gerçekleştirilen alan araştırmasında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na gastronomi alanında dâhil olan Afyonkarahisar, Gaziantep, Hatay başta olmak üzere Antalya ve İstanbul şehirleri Türkiye ve Moldova uzmanlarından oluşan alan araştırma ekibince ziyaret edilmiştir. İkinci aşamada ise, 22 Mayıs 2022 tarihinde başlayan alan araştırması Moldova’da gerçekleştirilmiştir. Komrat, Çadır-Lunga, Beşalma, Kongaz, Avdarma ve Palanca köylerinde gözlemlerde bulunulmuş ve araştırma 28 Mayıs 2022 tarihinde Taraclia’da tamamlanmıştır. Toplamda 88 kaynak kişi ile görüşülmüş, bunlardan 48’i Türkiye’den ve 40’i Moldova’dan katılımcılardan oluşmuştur. Bu yazıda da Türkiye ve Moldova ortak mutfak kültürü ve doğum, evlenme ve ölüm olmak üzere üç önemli geçiş dönemindeki yemeklerle

\* Doç. Dr., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Halk Bilimi Bölümü, Ankara/ Türkiye, tuna.yildiz@hbv.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-1100-9794.

ilgili benzerlikler öncelikle literatür taraması ardından da kaynak kişi verileri ile desteklenerek ele alınmıştır.

Geçiş dönemleri Sedat Veyis Örnek'e göre doğum, evlenme ve ölümden oluşur ancak kendi içinde pek çok alt başlığa ayrılır. Örnek, bu üç temel geçiş dönemi etrafında pek çok inanç, adet, töre, tören, ayin, dinsel ve büyüsel uygulamanın kümelendiğini söyler. Örnek'e göre bunların amacı ise kişinin bu geçiş dönemindeki yeni durumunu belirlemek, kutsamak, kutlamaktır (Örnek, 2000: 131). Dolayısıyla geçiş dönemlerinde kutlama ve kutsamanın yollarından biri de yemek ve yemek etrafında birleşen ritüeller ve uygulamalardır. Yemek ve ritüel arasında bu bakımdan derin bağlar bulunur. Yemek ve ritüel arasındaki derin bağlar, geçiş dönemlerindeki önemli olaylara anlam katmak ve bu olayları toplumsal bağlama yerleştirmek için kullanılır. Gülin Öğüt Eker'e göre yemek ve kimlik arasında yakın bir bağ vardır. Toplumdaki diğer insanlardan ayrılıp özel bir etkinlikte buluşanlar, yemek temelinde sosyal bir grup olma özelliği kazanırlar ve aitlik duygusunu yaşarlar. Ortak sofralardaki yemek ve mutfak kültürü, ait olunan grup içinde bireylerin sosyal rolünü de belirler (Öğüt Eker, 2018: 172). Dolayısıyla geçiş dönemlerinde aynı sofrada bir yemek etrafında buluşan insanlar hem o dönemin gereği olan kutlama ve kutsamayı hem de o topluluğa ait olma hissini gerçekleştirirler. Örneğin, doğum sonrası aile bireyleri ve yakın dostlar, bir araya gelerek yeni doğanın yaşamına hoş geldin demek amacıyla özel bir sofraya kurabilirler. Bu sofrada paylaşılan yemekler, bereketin simgesidir ve bu özel anın kutlanmasına katkıda bulunur. Evlenme dönemlerinde ise genç çiftlerin yeni bir yuva kurmalarını, aileyi simgeleyen yemekler yapılır. İki aile arasındaki yeni tanışmayı pekiştirmek adına paylaşılan yemekli buluşmalar, toplum içindeki bu yeni birlikteliği onaylama ve kutlama anlamına gelir. Gelinin veya damadın ailesinden gelen özel yemekler veya geleneksel tatlar, bu ritüelde özel bir yer tutar. Ölüm dönemlerinde ise yemekler, yakınlarını kaybedenler için bir anlam yaratma ve acılarını paylaşma aracıdır. Ölüm törenlerinde toplanan insanlar, birlikte yenilen yemekler aracılığıyla birbirlerine destek olurken kaybettikleri kişiyi anma sürecini de birlikte atlatırlar. Ölüm ardından üçü, beşi, yedisi, kırkı gibi belirli günlerde yapılan anmalar ve mevlütler ile bu günlerde yapılan özel yemekler ve ikramlar geçiş dönemleri ve yemek arasındaki ilişkiye örnektir.

Yemek ve ritüel arasındaki bu ilişki toplumun kendi içindeki dayanışmasını ve kimliğini güçlendirirken diğer yandan da diğer toplumlarla yakınlaşmanın da bir aracı hâline gelir. Yemek, sadece bireyin kendi topluluğuyla değil, aynı zamanda farklı kültürler arasında da köprüler kurar. Türkiye ve Moldova'nın ortak mutfak kültürü, coğrafi uzaklıklarına rağmen insanların benzer geçiş dönemlerinde benzer yemek ritüelleriyle buluşmalarına olanak tanır. Örneğin doğum öncesi, esnası ve sonrasında yemekle ilgili yapılan çeşitli pratikler bulunmaktadır. Doğum öncesi özellikle cinsiyet belirlemeyle ilgili inanışlarda çeşitli yiyeceklerin yenmesiyle

bebeğin cinsiyetinin seçileceği ya da belirli yiyecekler yenilince bebeğin fiziki görünümüne dair değişimlerin gerçekleşeceğine inanılır. Sedat Veyis Örnek de kitabında bu konuya değinir. Aşerme döneminde ekşi yiyeceklerin yenilmesiyle kız çocuğu, tatlı yiyeceklerin yenilmesiyle erkek çocuğu doğacağına dair inanışlardan söz edilmektedir (Örnek, 2000: 134). Kaynak kişilerden Natalia Gradinaru da (KK9) hamile kadının salyangoz yemesi durumunda dudaklarının kesik olacağı, ikiz kiraz yerlirse dilinin damağına yapışık olacağı inancının yaygın olduğunu söylemiştir. Dolayısıyla hayattaki ilk geçiş dönemi olan doğum öncesinde hem anne hem de bebeği ilgilendiren konularda yiyeceklerin ve çeşitli yemeklerin rolünün başladığı görülmektedir. Bu rolün fizyolojik boyutunun yanı sıra inanç boyutuyla da ilişkili olduğunu söylemek yanlış olmaz. Nitekim, Sedat Veyis Örnek bu tarz doğum öncesi uygulamaların analogik (benzetmeli) büyüünün etkisiyle de yapıldığını göz ardı etmemek gerektiğini vurgulamıştır (Örnek, 2000: 134).

Doğum öncesi kadar doğum sonrası da yemekle ilgili pek çok ritüelin görüldüğü zamanlardandır. Alan araştırması esnasında Afyonkarahisar'da görüşülen kaynak kişilerden Ayşe Öz (KK2) doğum sonrasında lohusaya güç, kuvvet versin diye bulamaç isimli yemeğin yapıldığından söz etmiştir. Moldova'da görüşülen kaynak kişilerden Natalia Gradinaru (KK9), doğumda kolac denilen bir ekme türü yani doğum kolacı yapıldığını anlatmıştır. Bunun çocuğa sağlık getireceği ve eve bereket vereceği için yapıldığını da eklemiştir. Benzer bir biçimde Valentina Perçemli de *Gagauz Türklerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm Âdetleri* isimli tez çalışmasında doğum sonrasında büyük pita ve küçük pita olmak üzere iki şölenin yapıldığını yazmıştır. Ebenin, kadını ve bebeği yıkadıktan sonra yerin süpürüldüğü etrafın temizlendikten sonra akrabalarla beraber üç yuvarlak ekme yani pitanın yapıldığını aktaran Perçemli, törene gelenlerin de yanlarında gevrek, tatlı ve farklı yiyecekler getirdiğini söylemektedir. Yapılan ekmeğin üzerine bal sürülerek ekme parçalara ayrılır ve şölene gelenlere dağıtılır (Perçemli, 2011: 33). Alan araştırması esnasında Taraclia şehrinde görüşülen ve kendisini Bulgar olarak tanıtan Olga Georgiva (KK10) isimli kaynak kişi de üst satırlarda bahsi geçen Gagavuzların doğum sonrası yaptığı şölenlere benzer bir şölen söz etmiştir. Kaynak kişinin aktardığına göre doğum sonrası üçüncü günde daha yakın akrabaların geldiği bir ziyarette malka pidesi yapılırken, birkaç hafta sonra ise herkesin katılımına açık olan bir ziyaret organize edilir ve yine pide yapılır. Bu ziyarette anne ve bebeğe ziyaretçiler tarafından şeker getirilir. Türkiye'de kimi yörelerde benzer bir biçimde lohusaya doğumunun ilk haftasında gözyağın, ikinci haftasında ise hatır sorma ziyaretleri yapılmaktadır. Bu ziyaretler esnasında sütlaç, süt, çorba, börek, tatlı, şeker, pilav, bal, lohusa şekeri veya şerbeti gibi yiyecekler götürülmektedir (Örnek, 2000: 144). Görüleceği üzere hem Moldova'da hem de Türkiye'de doğum sonrası hem anneyi hem de bebeği kutlamak ve kutsamak için başvuru ritüellerin ortak noktası yemeklerdir. Yapılan bu yemeklerin ve ikramların temel amacı annenin bir an

önce gücünü toparlaması, bebeğini beslemek için gereken fiziksel özellikleri en kısa sürede edinmesi, annenin bu geçiş dönemi esnasında yalnız bırakılmayarak destek olunması ve süreci kolaylıkla atlatması olarak özetlenebilir. Ayrıca doğum yapılan evde ekmeğin pişirilerek dağıtılması ise doğumun sembolik anlamını temsil eder ve bolluğun, bereketin, sevincin paylaşılması anlamına gelmektedir.

Alan araştırmalarından ve de literatürden verilerle doğum ve yemek ilişkisi hakkındaki örnekleri çoğaltmak mümkündür. Örneğin Ukrayna sınırına yakın bir yerde olan ve Ukrayna'dan çok eski dönemlerde gelerek buraya yerleşen insanların da yaşadığı Palanca isimli köye yapılan ziyaret esnasında bir kaynak kişi ile görüşülmüştür. Kaynak kişinin aktarımına göre doğum sonrası Palanca köyünde lohusaya zama çorbası götürülür, çorbanın yanında da ceviz veya ceviz tatlısı götürülerek kan kaybını telafi etme amaçlanmaktadır. Kongaz kasabasından kaynak kişi Kira Dragni (KK6) de doğum sonrası lohusaya sütü çok olsun diye sütlaç götürüldüğünü, doğal tavuk haşlandığını söylemiştir.

Türkiye ve Moldova'da yemek etrafında ritüellerin şekillendiği geçiş dönemlerinden bir de evliliğdir. Evlilikte tıpkı doğum gibi öncesi, esnası ve sonrasıyla birlikte ele alınması gereken bir geçiş dönemidir. Düğün öncesi Türkiye ve Moldova geleneklerinde benzer bir biçimde çeşitli yiyeceklerin etrafında bazı ritüellerin şekillendiği görülmektedir. Örneğin Moldova kültüründe düğünden önce emiş (yemiş) töreni ritüeli gerçekleştirilir. Bu tören genelde nişandan birkaç hafta sonra yapılır ve oğlan evinden kız evine hediyeler gönderilir. Hediyelerin arasına söz kolacı, haşlanmış tavuk, tatlı, ceviz, kuru üzüm konulur (Petrovici, 2002: 76). İrina Lusiumbeli *Gagavuz Yeri'nde Kadın* isimli doktora tezinde yemiş günü hakkında ayrıntılı bilgi vermiştir. Lusiumbeli'ye göre törenin gelenek içinde bilinen yerleşik ismi yemiş olmakla birlikte, XX. yüzyılda "goda", "çotra" gibi isimlerle de adlandırılmaya başlanmıştır. Törenin isimleri, törende kullanılan ve önemli yeri tutan yemişten, çotradan ve godadan gelmektedir. Yemiş; törende yer alan kuru üzüm, fındık, ceviz gibi kuruyemişlere denilmektedir. "Çotra", düğün törenlerinin birçoğunda şarabı koymak için kullanılan oymalı, tahta mataradır. "Goda" ise, "anlaşma töreni" anlamına gelen ve Bulgarca "godeş", "godej", "godyavane" gibi adlarla adlanan tören adından Gagauzcaya aktarılmıştır (Lusiumbeli, 2008: 101). Türkiye'de ise düğün öncesi hediye gönderme, gelin görme, okuntu dağıtma gibi adetlerin olduğu bilinmektedir. Örneğin gelin görme töreninde Moldova'daki yemiş törenine benzer bir biçimde damat tarafından nişanlı olan kız tarafına çeşitli hediyeler ile ziyarete gidilir. Hazırlanan hediyelerin içine kuruyemiş, meyve, şeker, çörek gibi yiyecekler de eklenir. Okuntu geleneğinde ise düğünden üç dört gün önce tüm yakınlarla ve komşulara okuyucu tarafından şeker dağıtılarak düğüne davet edilir. Moldova'da benzer bir biçimde ev ev gezilerek düğüne davet etme geleneği vardır. Bu gelenekte de çotra denilen ahşap mataradan bir yudum şarap ikram edilir ve sözlü bir şekilde

düğün tarihi söylenerek davet edilir (Petrovici, 2009: 216). Her iki kültürdeki bu uygulamalar bir nevi günümüzdeki davetiyelere benzemektedir. Her iki kültürde de evlilik öncesi kimi yemek ve yiyeceklerin önemli bir anlamı olduğu görülmektedir. Düğüne hazırlık aşaması olan bu törenlerin hazırlanan ya da dağıtılan yiyeceklerin etrafında oluşan anlamlarla şekillendiği söylenebilir. Özellikle şeker ve çerez kullanımı bolluk, bereketi sembolize etmektedir. “Birçok ritüelin varlığı meydana gelen yemekler etrafında şekillenmektedir. İnanç sisteminde icra edilen ritüellerde yiyecek ve içecekler yeni bir bağlam ve işlevde kutsalın bir parçası hatta kutsalın kendisi olarak karşımıza çıkmaktadır. Yemek de ritüelin ortak paylaşılan, sır edilen, hazmedilen hatta “zevk edilen” bir parçasıdır” (Ersal ve Görgülü, 2017: 145). Yemek ve ritüel arasındaki bu ilişki evliliğe hazırlık aşamasındaki, çeşitli yiyeceklerle bütünleşmiş ritüeller için de geçerlidir. Evlilik öncesindeki bu ritüeller, gelecekteki yaşamlarını birlikte sürdürecek kişilerin, birbirlerini ve ailelerini daha yakından tanımalarına yardımcı olur. Yemekler, bu süreçte birbirlerine olan sevgi, saygı ve anlayışlarını pekiştirmelerine olanak tanır. Bu nedenle, evlilik hazırlıkları sırasında gerçekleşen yemek ve ritüeller, sadece bir beslenme pratiği değil, aynı zamanda duygusal bağları güçlendiren anlamlı bir deneyim hâlini alır.

Evlilik sürecinde Türk ve Moldova kültürlerindeki benzer ritüellerden bir diğeri de düğün esnasında gerçekleşen yemek törenleridir. Moldova kültüründe kaynak kişilerin aktarımına göre düğün günü çeşitli yemekler sunulur. Maria İvanimakasap (KK8) isimli kaynak kişi Beşelma köyünde düğün zamanı bulgur, paça, lahana, tatlı pirinç, gevrek, sütlaç yapıldığını anlatmıştır. Avdarma köyünden kaynak kişi Tatiana Kazmalı (KK11) ise düğün günü paça, köfte, sucuk, kavurma, salata gibi yemeklerin yapıldığını görüşmeler esnasında aktarmıştır. Palanca köyünden Tatiana Popa (KK12) da düğünlerin Moldova’da genelde Ağustos ve Kasım ayları arasında yapıldığını, yemeklerin de bu aylarda bozulmayacak sarma, değişik sıcak yemekler, mantarlı ve etli sebzelerin güveç halinde sunulduğunu söylemiştir. Ayrıca çeşitli cevizli, değişik yemişli keklerin de düğün yemeklerinde masalara konulduğunu anlatmıştır. Elizayada Papova (KK3) da düğünlerde biber dolmasıyla sarma yapıldığını, erişte, haşlama söğüş tavuk, fırında patates ve kuzu lokması yapıldığını anlatmıştır. Türkiye sahasında ise yörelere göre düğünlerde yapılan yemeklerin çeşitlendiğini söylemek mümkündür. Örneğin Afyonkarahisar’da görüşülen kaynak kişilerden Ayşe Öz (KK2) düğün zamanı bamya yemeği, pilav, düğün çorbası ve salata yaptıklarını aktarmıştır. Antalya’da görüşülen kaynak kişiler ise düğünlerde keşkek yapıldığından söz etmişlerdir. Dolayısıyla düğün ritüellerinin hem Moldova’da hem de Türkiye’de önemli bir parçası yapılan yemeklerdir. Bu yemekler her iki kültürde de ailelerin misafirperverliğini ve cömertliğini ifade eder. Aynı zamanda, bu yemeklerle birlikte paylaşılan lezzetler, birlikteliğin ve topluluk olmanın simgesi olarak kabul edilir. Yemeklerin sunumu ve tüketimi, toplumsal ilişkilerin güçlenmesine ve bir araya gelen insanlar arasındaki bağların pekişmesine

katkıda bulunur. Bu ritüeller, sadece birer yemek sunumu olmanın ötesinde, toplumun bir araya gelme ve birbirini kutlama şekli olarak da değerlendirilmelidir.

Türkiye ve Moldova düğün geleneklerindeki benzer uygulamalardan biri de saç geleneğidir. Kaynak kişilerden Elizayada Papova'nın (KK3) anlatışına göre gelin eve geldiğinde dışarıya sandalye konulur ve gelin sandalyeye oturur ve eline gelin kolacı verilir. Papova, gelin kolacının süslü olduğunu, içine tatlı konulduğunu üstüne ise çiçek konulduğunu anlatmıştır. Gelin kolacı bölündükten sonra herkes yeni evlenen çiftin kısmeti açık olsun diye birer parça alır. Nina Petrovici de doktora tezinde bu konuya değinmiştir. Petrovici, düğün töreninin ekmek pişirilmesiyle başladığını yazmıştır. Hem gelin evinde hem damat evinde iki çeşit hamur yoğurulduğunu anlatan Petrovici düğün için yumurtalı tatlı hamurdan pişirilen ekmeğe Komrat'ta kolac denildiğini ve hamurun genellikle düğünden iki üç gün önceden yoğrulup fırında pişirildiğini aktarmıştır. Petrovici, kolacın gelinin ve damadın "kafasında kırılması" amacıyla pişirildiğinin altını çizmiştir (Petrovici, 2009: 216). Moldova'da gelin ve damat kısmetli olsun, düğün hayırlı ve bereketli olsun diye yapılan kolacı kırmak ve herkese bir parça dağıtma uygulamasının yanında Taraclia köyünden Galina Mitsiva (KK5) buğday tohumlarının tabağın içine koyup gelinle damadın üstüne bereket olsun diye saçıldığını anlatmıştır. Moldova'daki bu uygulamaların Türkiye'de gelin ve damadın üzerine saçılan çeşitli kuruyemiş, buğday ve şekerlerden oluşan saçıyla benzer olduğunu söylemek mümkündür. Saçı, olağanüstü güçlere sahip olduğuna inanılan iye ve ruhlara sunulan ve onlar adına onların rızasını ve yardımını kazanmak için dağıtılan cansız nesnelere verilen bir isim, öz itibarıyla bir cansız kurban ritüeli olarak bilinmektedir (Bekki, 1996: 22). Bu benzer gelenekler, farklı coğrafyalardan gelmelerine rağmen insanların evlilik ve mutluluk arayışındaki ortak temaları yansıtır. Aynı zamanda, bu ritüellerin kültürler arası ortaklığın ve benzer düşünce sistemlerinin bir sonucu olarak geliştiği ve bugüne kadar aktarıldığı görülmektedir.

Geçiş dönemlerinin sonuncusu olan ölüm ve etrafında şekillenen geleneklerde de çeşitli yemeklerin önemli bir yer tuttuğu görülür. Hem Türkiye'de hem de Moldova'da cenaze törenlerinin pek çok aşamasında yemekle ilgili ritüeller bulunmaktadır. Moldova'daki alan araştırması esnasındaki kaynak kişilerden biri cenaze evine yardım amacıyla etsiz sarma, sebze patates gibi yemekler götürüldüğünü anlatırken cenazeden sonraki üçüncü, yedinci, dokuzuncu, kırkıncı günler ve altıncı ay ile ölüm yıl dönümlerinin önemli olduğunu, bu günlerde çeşitli anmaların ve yemek ikramlarının yapıldığından söz etmiştir. Başka bir kaynak kişi de Moldova'da cenaze yemeklerinin etsiz yapıldığını sarma, sebze, fasulye gibi yemeklerin verildiğini söylemiştir. Beşelma köyünde görüşülen kaynak kişilerden Makukla Spanna (KK7) da ölünün ardından dokuzuncu günde koliva yapıp dağıtıldığından söz etmişlerdir. Taraclia köyünden Olga Georgiva da (KK10) cenazeden sonra unla

yapılan yağsız bir pidenin gelenlere dağıtıldığından söz etmiştir. Nina Petrovici de doktora tezinde ölünün ardından yapılanlara ayrıntılıca değinmiştir. Petrovici, ölünün ardından verilen yemek ritüeline “pomana” denildiğini ve ölünün üçüncü, dokuzuncu, yirminci, kırkıncı günlerinde, üç ay, altı ay, dokuz aylarında ve bir yılı ve ilerleyen yıllarda yapıldığını aktarır. Pomana günlerinde koliva, kolaç ve mevsime göre farklı yemeklerin olduğu bilinmektedir (Petrovici, 2009: 235). Moldova’da görüşülen kaynak kişilerden Anatoliy F. Orlioglo da (KK1) kolivanın ayrı bir sembolü olduğunu, sıcak olarak masaya koyularak yemeğin sıcak dumanlarının ölünün ruhuna benzetildiğinden söz etmiştir. Kaynak kişilerden Elizayada Papova da (KK3) cenazeden sonra en önemli yemeğin koliva olduğunu ve Türkiye’deki helva geleneğine benzediğini söylemiştir. Dolayısıyla Moldova’da cenazelerden sonra belirli günlerde anma ve kutsama amaçlı kimi yemekli ritüeller yapılmaktadır. Bu durum benzer bir biçimde Türkiye’de de sürdürülmektedir. Günümüzde ölünün ilk akşamı, üçü, yedisi, kırkı, elli ikisi, ilk cuması, ilk bayramı, yıl dönümü önemli günler olarak bilinmektedir. Bugünlerde ölü aşı denilen yemeklerin verildiği bilinmektedir (Ersoy, 2002: 100). Bu günlerden en bilinen ve belirgini kırkıncı gündür. Ölünün ardından kırkıncı günde “kırk yemeği” verilir. Bu yemekte helva, su dağıtılır, mevlüd okutulur ve kırk duası edilir (Örnek, 2000: 220). Türklere “yog/yuğ aşı” veya “ölü aşı” olarak bilinen ve Türk toplumunda ölenin ardından yapılan “yuğ” törenleri günümüzde de ölü yemeği olarak Anadolu’da devam etmektedir (Ermeçli, 2022: 95-96). Ölü yemeği yöreden yöreye farklı içeriklere sahiptir ve adı da değişmektedir. Kırk yemeği, kırk ekmeği, can helvası, ölü aşı, hayır yemeği gibi isimler ile bilinmektedir. Bu yemekler ölümün ilk akşamından başlayarak verilir (Örnek, 2000: 222). Ayrıca Türkiye’de de tıpkı Moldova’da olduğu gibi ölen kişinin evine komşuları tarafından yemekler getirilir. Genelde bir hafta kadar süren bu süreçte, cenaze yakınlarına destek olmak ve acılarını hafifletmek, onlara destek olmak amaçlanır.

Görüleceği üzere Türkiye ve Moldova arasında cenaze ritüellerinde yemeğin önemli bir yeri olduğu görülmektedir. Her iki kültürde de ölenin ardından belirli günlerde anma ve kutsama amaçlı çeşitli yemekli ritüeller gerçekleştirilmektedir. Moldova’da, ölünün üçüncü, dokuzuncu, kırkıncı günlerinde, altıncı ay ve ölüm yıl dönümlerinde çeşitli anmalar ve yemek ikramları yapıldığı görülmüştür. Türkiye’de ise cenaze sonrası önemli günler arasında ölünün ilk akşamı, üçü, yedisi, kırkı, elli ikisi, ilk cuması, ilk bayramı ve yıl dönümü bulunmaktadır. Bu günlerde de ölü aşı denilen yemeklerin verildiği ve komşuların cenaze yakınlarına yemekler getirdiği bilinmektedir. Her iki kültürde de ölüm sonrası yemeklerin, aileleri desteklemek ve acılarını paylaşmak amacıyla önemli bir rol oynadığı anlaşılmaktadır. Yemekler, ölenin ailesine yönelik komşuluk ve dostluk bağlarını güçlendirmenin yanı sıra, ölümlü başa çıkma sürecinde duygusal bir teselli kaynağı olarak da işlev görür. Yemeklerin paylaşılması, acıyı hafifletmek ve sevdiklerin kaybıyla baş etmek için bir araya gelen insanların arasında güçlü bir bağ oluşturmaktadır.

Bu çalışma, Türkiye ve Moldova'nın kültürel benzerliklerini ve bu benzerliklerin geçiş dönemlerindeki yemek ritüelleri üzerinden nasıl ifade edildiğini incelemeye çalışmıştır. Her iki ülkede de doğum, evlenme ve ölüm gibi önemli geçiş dönemlerinde yapılan yemek ritüellerinin, kültürel bağları güçlendiren ve toplumsal dayanışmayı destekleyen önemli unsurlar olduğu görülmüştür. Sonuç olarak, yemeklerin sadece fiziksel ihtiyaçları karşılamakla kalmayıp aynı zamanda toplumsal bağları güçlendiren, kültürleri birbirine yaklaştıran önemli bir araç olduğu ve kültürel sürekliliğin takibini yapmak için ipuçları verdiği anlaşılmıştır. Türkiye ve Moldova'nın ortak mutfak kültürü, coğrafi uzaklıklarına rağmen insanların aynı geçiş dönemlerinde benzer yemek ritüelleriyle buluşmalarına olanak tanımaktadır. Bu yazıda geçen pek çok uygulamanın günümüzde yok olmaya yüz tuttuğu, yeni kuşakların bu geleneksel uygulamaları terk etmeye başladığı kaynak kişilerce ifade edilmiştir. Alan araştırmaları gözlemlerinden hareketle yemeğin her iki kültür için de önemli bir kimlik ve sosyalleşme aracı olduğu söylenebilir. Yemek bir kutlamanın, anmanın parçası olmakla birlikte bireysel ya da toplumsal bir değişimin eşliğindeki insanlar için bir kolaylaştırıcı, kimi zaman bir dayanışma sembolü, kimi zaman da bir kimlik ifadesi olmuştur.

#### **Kaynaklar**

- Bekki, Selahaddin. "Türk Mitolojisinde Kurban" *Akademik Araştırmalar* 3, 1996: 16-28.
- Ersal, Mehmet; Görgülü, Ezgi Deyiş."Yemekten Ritüel Yaratmak: Alevi İnanç Sisteminde Yemek Kültü" *Alevilik-Bektaşilik Araştırmaları Dergisi* 16, 2017: 139-199.
- Ersoy, Ruhi. "Türklerde Ölüm ve Ölü ile İlgili Rit ve Ritüeller" *Millî Folklor* 52, 2002: 86-101.
- Lusumbeli, İrina. *Gagavuz Yeri'nde Kadın*. Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Türk Halkbilimi Bilim Dalı Doktora Tezi, Ankara, 2008.
- Öğüt Eker, Gülin. "Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü : Sınanma/Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri" *Millî Folklor* 120, 2018: 170-183.
- Örnek, Sedat Veyis. *Türk Halkbilimi*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000.
- Perçemli, Valentina. *Gagavuz Türklerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm Âdetleri*. Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, İzmir, 2011.
- Petrovici, Nina (2002). *Gagavuz Yeri'nde Özel Günler ve Bayramlar İle İlgili Uygulamaların Halk Bilimsel Değerlendirmesi*. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Halk Bilimi Bölümü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2011.
- Petrovici, Nina. *Komrat Kasabasının Monografisi*. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyat Anabilim Dalı Türk Halk Edebiyatı Bilim Dalı Doktora Tezi, Ankara, 2009.

#### **Kaynak Kişiler**

KK1: Anatoliy F. Orlioglo, 1971, Valkaneş.

KK2: Ayşe Öz, 1977, Afyonkarahisar

- KK3: Elizayada Papova, 1973, Komrat.  
KK4: Evdokia Soroceanu, 1954, Kişinev.  
KK5: Galina Mitsiva, 1970, Taraclia.  
KK6: Kira Dragni, 1975, Kongaz.  
KK7: Makukla Spanna, 1953, Beşelma  
KK8: Maria İvanimakasap, 1951, Beşelma.  
KK9: Natalia Gradinaru, 1979, Kişinev.  
KK10: Olga Georgiva, 1973, Taraclia.  
KK11: Tatiana Kazmalı, 1961, Avdarma.  
KK12: Tatiana Popa, 1942, Palanca.



# Alimentele-Medicament Consumate Cu Scop Profilactic În Cultura Culinară Tradițională Moldovenească Și Turcă

Natalia Grădinaru\*

Astăzi întreg mapamondul trăiește un amplu proces de tranziție spre o nouă civilizație globală. Actul alimentar, ca și multe alte aspecte ale vieții social-economice, reflectă procesul globalizării. Modul de alimentație este supus din ce în ce mai mult ritmului de la locul de muncă, iar apariția unui șir întreg de restaurante de tip fast-food distruge convivialitatea. În același timp, antreprenorii, în scopul conservării cât mai îndelungate a produselor alimentare și sporirii capacității lor de vânzare, le prelucrează cu diferite substanțe toxice, sporind astfel nocivitatea lor și perturbând întreg sistemul metabolic al consumatorului.

Potrivit OMS, în prezent o mare parte din bolile netransmisibile sunt cauzate de factori precum alimentele de proastă calitate și sedentarism. Totodată, acești factori determină creșterea tensiunii arteriale, creșterea nivelului de zahăr în sânge, tulburări ale lipidelor, greutatea corporală în exces, care, de cele mai multe ori, provoacă dezvoltarea unor boli cornice, boli cardiovasculare, cancer, diabet etc.

Lucrurile s-au schimbat și în plan cultural: chemarea spre consumarism se înlocuiește cu invitația de a ingera o hrană preponderent vegetală. Această alegere nu pornește de la valori moral-religioase, ci are ca scop motivații preponderent estetice sau utilitariste, fapt ce poate avea, din nou, urmări grave asupra sănătății umane, or unul și același produs poate fi medicament pentru unii oameni și element toxic pentru alții.

Toate aceste fapte ne-au motivat să inițiem această investigație, care își dorește să reflecte pe de o parte valoarea terapeutică a alimentației tradiționale, specifică spațiului Pruto-Nistrean, în profilaxia și vindecarea proceselor patologice și ca mecanism important de menținere a sănătății populației, nepretinzând, însă, la elucidarea completă a problemei. Pe de altă parte, articolul are ca scop identificarea

---

\* Dr., Academia de Științe a Moldovei.

alimentelor-medicament întrebuițate în scop profilactic și terapeutic în tradiția culturală a moldovenilor și turcilor.

Subiectul alimentației tradiționale în istoriografia din Republica Moldova a fost prezentat de-a lungul timpului de mai multe direcții de cercetare. Puțini dintre autori, însă, au fost cointeresați să releve preocuparea constantă a strămoșilor noștri pentru menținerea sănătății prin intermediul hranei și regimului alimentar. Din perspectivă istorică, alimentația a fost abordată de cele mai multe ori ca o temă aleatorie.

Cele mai timpurii izvoare ce relatează despre obiceiurile alimentare ale predecesorilor le regăsim încă în antichitate. Unele din ele (Columella, sec. I p. Chr, Ptolemaios) vorbesc despre geți ca de „o națiune necunosătoare de grâne, ...trăiesc din turme de oi”, altele (Ptolomeu, Criton) îi prezintă ca buni agricultori. Despre partea occidentală a Moldovei, relatea mai târziu și Dimitrie Cantemir – „locuitorii trăiesc numai din creșterea vitelor” (Cantemir, 1975), optând pentru ideea că datorită păstoritului s-au creat obiceiuri alimentare, privind prepararea cerealelor nepanificabile. Cert e că ambele ocupații au rezistat în timp, formând componenta de bază a hranei actuale.

Informații mai târzii despre obiceiul alimentar le avem de la Leyon Pierce Bathasar von Campenhausen, care menționa că „Țăranii din Basarabia și Moldova trăiesc de obicei cu un fel de mâncare zilnică, numită de ei mămăligă, făcută din făină de porumb, pe care o prepară împreună cu unt, slănină sau lapte. Ei îmbunătățesc acest fel de mâncare, adăugând mici gogoloașe de mei bine fiert (păsat moldovenesc) și-l numesc atunci mălai. Pâinea țăranului este din orz, moldovenește pită...” (Călători străini despre țările române, 2001, 863).

Din perspectivă medicală, alimentația tradițională a fost cercetată începând cu secolul al XIX-lea și mai profund la începutul secolului XX. Mai mulți medici români publică lucrări ce analizează calitatea alimentației țărănești și din spațiu vizat. Concluzia acestor cercetări medicale au argumentat existența unor carențe majore de proteine din pricina unei alimentații nesatisfăcătoare cu produse de origine animală, datorată lipsurilor remarcate la nivelul gospodăriilor țărănești, circumstanță agravată de perioadele lungi de post din timpul anului (Horvath 2017: 19).

Abordri etnologice a sistemul alimentar tradițional a populației locuitoare în spațiul Pruto-Nistrean aflăm în mai multe lucrări scrise de autori români. Începem prin a menționa contribuția lui Tudor Pamfle cu lucrarea *Industria casnică la români*, apărută la București, în 1910. Acest veritabil studiu pune în circulație un complex de informații despre obținerea și prelucrarea unor bunuri folositoare omului și despre hrana țărănească, alături de instrumentarul folosit la prepararea și păstrarea

alimentelor. Tudor Pamfle remarcă faptul că țăranul nu e mare consumator de carne și aceasta se datorește „numai sărăciei”; carnea de pasăre, spune el, era consumată arareori, la zile mari, iar cea de vită și mai rar, atunci când țăranul era nevoit de pe urma vreunei boli ori din pricina unor accidente, să își sacrifice animalul (Pamfle 1910: 22).

De aceeași părere era și medicul Ioan Claudian, care afirma că „până în secolul al XVIII-lea, fertura de mei și de ovăz (mai puțin de porumb), era împreună cu laptele, hrana de toate zilele a oamenilor de rând. Pâinea nu se cocea decât la Paște și Crăciun (Claudian 1939: 39). Se mai întrebuițau în alimentație și turtele nedospite din diferite tipuri de cereale: orz, grâu, secară, mei, porumb.

Studierea alimentației în spațiul supus analizei a fost făcută cel mai temeinic în cea de-a doua parte a secolului XX. Ofelia Văduvă a adus în peisajul etnologiei românești lucrări ce au tratat transformarea alimentului, prin mijlocirea imaginarii, în sensul estompării valențelor nutritive generatoare de forță fizică, în favoarea valențelor generatoare de forță spirituală (Văduvă 1996: 31). Autoarea analizează simbolistica alimentară ce vizează hrana ceremonială și festivă, precum și refuzul hranei sub consemnul postului.

Alimentația festivă în accepția dată de Ofelia Văduvă are două dimensiuni, cea ceremonială și cea rituală. Fiind considerat „o secvență ce reflectă credințele de mare vechime, ritul alimentar are la bază ideea simulării unor acte magice”, prin intermediul cărora se creează un sistem de comunicare cu divinitatea (Văduvă 1996: 21). Ofelia Văduvă analizează și alimentul transpus ca dar, cu rol de mediator între oameni sau între om și divinitate.

Alimentația tradițională din spațiul Prut-Nistean a fost abordată, pe de o parte, în lucrări de etnologie, monografice, și pe de altă parte, în articole publicate în reviste de specialitate, ce tratează alimentația ca subiect unic, punându-se accent pe modul de preparare și consum al alimentelor, precum și alimentația de ceremonială și rituală. Dimensiunea rituală a alimentației din Republica Moldova a fost abordată de către cercetători ce au perseverat în analiza pâinii ca hrană esențială, dar și tipologia și simbolismul pâinii de ritual. Cea mai reprezentativă lucrare la subiectul dat este semnată de Varvara Buzilă în volumul „Pâinea, aliment și simbol. Experiența sacralului” reprezintă un studiu etnologic aprofundat despre pâine și alături ritualice prezente în obiceiul de consum al moldovenilor.

Autoarea mai publică și diverse studii, ce analizează rolul alimentelor și a lichidelor în viața omului, eticheta tradițională, simbolismul pâinii de ritual (Pâinea de ritual în tradiția creștinismului popular; Obiceiul cinstirii vinului la moldoveni; Mecanisme de menținere a circuitului vieții în sistemul de valori propriu culturii tradiționale etc.).

Olga Luchianeț și Valentina Iarovoi, în studiul lor comun despre alimentația tradițională, relatează momente interesante despre hrana ocazională, de zi cu zi și cea din timpul postului (Luchianeț, Iarovoi 2001: 52-54). Date relevante cu referire la hrana și alimentele de ritual ale etniilor conlocuitoare din Republica Moldova se regăsesc în lucrările cercetătorilor: Diana Nicoglo, Eudochia Soroceanu, Ecaterina și Victor Cojuhari.

Faptul că în lucrările menționate în rândurile de mai sus abordează problema alimentației ca mecanism de menținere a sănătății și tartare a bolilor a fost dezbătută parțial, justifică necesitatea aprofundării acestui subiect, utilizând drept surse atât literatura de specialitate, la care s-a făcut referire, cât și informații din arhiva etnografică digitalizată.

Pornind de la postulatul mai puțin enunțat, potrivit căruia orice ființă vie este conectată cu mediul său natural prin fluxuri de materie, energie și informație, vom insista pentru început asupra dezvoltării mai aprofundate a acestui subiect.

Hrana tradițională, obiceiurile de sărbătoare inerente oamenilor – constituie rezultatul unei fuziuni uimitoare a biologicului, istoriei și culturii. Dacă alimentele pe care le ingerăm constituie principala sursă prin intermediu căreia energia și substanțele necesare procesului continuu de reînnoire celulară intră în corpul uman, bucătăria tradițională este și un sistem unic de reflectare a ecosistemului în care s-a format poporul nostru. Aceasta se datorează faptului că, de-a lungul timpului, actul alimentar a fost influențat, cu pondere diferită, de factori de mediu natural și de climă, de structura socioeconomică, dar mai ales, de nivelul dezvoltării culturale. Gradul de influență pe care îl are ecosistemul asupra alimentației este covârșitor, el se reflectă atât în alegerea resurselor disponibile pentru hrană, cât și în intensitatea procesului metabolic la locuitorii unei anumite regiuni. Astfel, specificul biotopic influențează apariția tradițiilor alimentare.

Cercetarea alimentației, include pe lângă aspectele ei materiale, de adaptare la mediu, și pe cele spirituale, fiind utilă nu numai cunoașterii culturii populare, dar mai ales, înțelegerii concepțiilor pe care s-a clădit în timp, un mod de viață specific, explicării comportamentului uman în numeroase circumstanțe și percepției resorturilor mentale ce stau la baza actului alimentar al oamenilor într-un moment sau altul al existenței lor (Văduvă 1996: 14).

Utilizarea moderată și optimizarea resurselor mediului i-a permis populației locale să se adapteze de-a lungul timpului anatomic și fiziologic la hrana pe care o consuma, fapt ce a determinat formarea tipului cultural-economic de organizare socială. În scopul diversificării hrăni s-au utilizat diferite tehnologii de prelucrare a alimentelor, constituindu-se, astfel, norme de comportament ecologic, care au rezultat într-o stabilă și echilibrată interacțiune dintre grupul uman și mediul lui.

Astfel, specificul actului alimentar tradițional constă în moderație și combinarea reușită a produselor alimentare, în așa fel, încât să nu dăuneze omului. Majoritatea autorilor care au cercetat regimul alimentar tradițional au fost de părere că vegetarianismul a fost specific țăranilor locului, iar consumarea zilnică a cărnii ca și a alcoolului este o invenție a „civilizației urbane”. Dezvoltarea culturilor agricole și pomicultura au oferit posibilitatea dezvoltării unei bogate tradiții culinare, bazate pe prelucrarea cerealelor, legumelor și fructelor. Creșterea animalelor a făcut posibil consumul de carne, lapte, lactate, produse din lapte și carne, specifice prin gustul, aromele folosite și prin tehnicile de elaborare.

Alimentația populației autohtone din spațiul pruto-nistean cuprinde atât bucate de zi cu zi, cât și preparate speciale de sărbătoare. Alimentele de bază au fost și rămân a fi mămliga și pâinea. În trecut, din făina albă se prepara doar pâinea rituală și cea de sărbători. În hrana cotidiană se utiliza pâinea neagră, care era preparată o dată pe săptămână. Hrana țăranului era preparată de obicei prin fierbere. Nu se serveau multe feluri de mâncare, dar sarea, ceapa și usturoiul erau nelipsite de pe masă.

Carnea a fost considerată un aliment prețios. Din carnea de porc se pregăteau și se pregătesc în continuare mai multe feluri de bucate: friptură, tocană, borș, zeamă, cârnați (chiște împlute), șighiri din maieră și plămâni, învelit în prăpurică. În bucătăria tradițională, un loc important îl ocupau jumerele (jumările), care se păstrau în gavanoase de lut. Carnea de vită și de oaie se folosea cu o frecvență mai redusă în alimentația moldovenilor. Mâncărurile din carne de oaie sunt preparate și consumate preponderent în zona de sud a țării, ai cărei locuitori sunt specializați în creșterea ovinelor. Mâncărurile tradiționale la sudul țării din carne de oaie sunt: cavarmaua, carnea prăjită în grăsime, după rețeta dacică. Carnea de oi era preferată și în bucătăria grupului etnic al găgăuzilor și bulgarilor (Marunevici, 2004). În satele din centrul și din nordul republicii carnea de miel este preparată și se consumă în special la sărbătorile pascale, iar carnea de oaie este consumată în cazuri aparte. Bucatele din carne de miel (miel prăjit cu usturoi și ceapă, fiert) sunt binevenite în sezonul de primăvară pentru că reprezintă o importantă sursă de niacină și de vitamine din complexul B-urilor: B1, B2, B6, B9, Biotină, B5, B12 și vitamine deosebit de importante pentru refacerea organismului după perioada de iarnă. Cea de vită era indicată mai mult copiilor și bătrânilor. Iepurele pregătit în mai multe feluri este consumat anul întreg, ca hrană ușoară.

Din carnea de găină se pregătește zeamă cu tocmăgei (Iarvoi, 2011), friptură, sos cu smântână și făină. Din cocoș se face borș, zeamă și răcitură. Din carnea de rață se prepară borș cu curechi de toamnă, zeamă, pârjoale, din cea de găscă – friptură. Curcanul este crescut pentru zeamă, pârjoale, friptură. Pentru prepararea

supelor dietetice se întrebuița în alimentație și carnea de hulubi de casă. Aceasta se mai prăjește sau se coace pe cărbuni.

Peștele era crescut sau pescuit. Se consuma prăjit cu făină de păpușoi, copt pe cărbune și dres cu mujdei. Din el se mai gătea zeamă și răcături.

Laptele de vacă se consumă crud, fiert și prins. Cel fiert se mânca cu lingura din strachină, unde se adaugău bucăți de mămăligă sau pâine. Un adevărat deliciu pentru copii era laptele proaspăt muls și cel fiert cu tocmași. Laptele de măgăriță este un remediu excelent, folosit atât de moldoveni, cât și de turci împotriva astmului și a bronșitei.

Brânza de vaci se consumă cu mămăligă, se folosește ca umplutură la prepararea plăcintelor, învârtitelor și colțunașilor. Smântâna este consumată cu mămăligă, pâine sau amestecată cu brânză. Untul se alege la cob și se consumă în stare naturală, în scrob sau topit cu mămăligă și brânză de oi. Aceasta se prepara din cașul dulce (derivatul laptelui de oaie încheșat) prin adăugarea sării. Pe timp de iarnă se păstra în butoaie cu saramură, care se acopereau cu un tifon și frunză de vie spălată bine. Din zerul de oaie se pregătea urda. În alimentația țărănilor se foloseau des și ouăle, care se consumau crude, fierte, prăjite, scrob.

Dintre produse vegetale utilizate în alimentație cel mai des se consumau: legumele (varza, cartofii, ardeii, roșiile, castraveții, bostanul (dovleacul), vinetele), boboasele (mazărea, fasolea, năutul), rădăcinoasele (morcovul, sfecla roșie, ridichea, țelina, pătrunjelul), ierburile aromatice (mărarul, cimbrul, șofranul, coriandru).

Varza (curechiul) era utilizată în hrană anul întreg. Din ea se prepară borșul de post, în combinație cu alte legume, borșul cu carne de porc, rață sau cocoș. În stare prăjită, atât proaspătă cât și murată, poate deveni umplutură pentru plăcinte, învârtită și chiar pentru colțunași. În sezonul toamnă-iarnă sunt căutați chiperii (ardeii dulci) umpluți cu curechi. Frunzele proaspete și murate se folosesc la găluște.

Cartofii se consumau prăjiți, scăzuți, fierți cu coajă și curățați pentru salată cu usturoi sau ceapă, piure, copti în cenușă. Servesc la prepararea supelor și borșurilor de post, dar și ca umplutură pentru plăcinte, învârtită și colțunași. În nordul Republicii Moldova, în cadrul praznicelor de pomenire se mai prepara un fel de mâncare de cartofi cu ceapă prăjită și zahăr.

În calitate de medicament, cartoful se utiliza în special în uz extern. Prof. Dr. M. Öcal OĞUZ (15), Președintele Comisiei Naționale UNESCO al Turciei, în cadrul Conferinței Internaționale: Cultura culinară tradițională turcă și din Republica Moldova, a relatat despre faptul că în localitatea sa de baștină (Izdat) cartoful se tăia rondele și se aplica pe fruntea persoanei care suferea de dureri de cap. Asemenea

formă de tratare a durerilor de cap se întâlnește în mai multe sate din Republica Moldova.

Roșiile sunt consumate proaspete, murate, în borș, bulion (pastă). Pătlăgelele vinete se coceau pentru salata cu ceapă crudă și smântână sau se mănâncă prăjite cu chiperi. Pepenele (castravetele) proaspăt și murat constituia un adaus la principalele feluri de bucate. Chipărușii (ardeii grași) se consumă copti, prăjiți, în salate sau cu sos de pătlăgică (roșii).

Dovleacul (bostanul) avea un rol deosebit în alimentație datorită gustului deosebit pe care îl are. Este consumat fiert în lapte sau copt; din el se mai prepara umplutura plăcintelor.

Mazărea verde se mănâncă crudă, în borș de vară. Cea uscată se fierbe și se zdrobește, adaugându-i-se ceapă prăjită în ulei. Fasolea ocupă și ea un loc important în alimentație, în special în posturile de peste an. Se prepară fiartă, cu ceapă crudă și ulei; zdrobită, cu ceapă prăjită și cu usturoi; prăjită, în borș. Soia se consuma mai mult prăjită. Morcovul și sfecla roșie se utilizau la prepararea borșurilor și salatelor anul împrejur. Din ridichea de lună și de toamnă se pregătesc salatele cu ceapă, oțet și ulei.

Pătrunjelul (frunzele și rădăcina), mărarul, cimbrul, leușteanul dau un gust aparte bucatelor din carne și legume. Țelina se pune în murături. Din stejie (ștevie), lobodă verde și roșie se prepară borșurile de primăvară. Foarte căutate primăvara pentru conținutul bogat de vitamine erau urzicile. Din ele se prepara borșul verde și ciulamale. Constituind o excelentă sursă de proteine, fier și alte minerale esențiale pentru organism, dar și proprietăților antianemice, remineralizante, urzicile reușeau să satisfacă necesitățile organismului uman în perioada Postului Mare, cand hrana era săracă în nutrienți. În scopul eliminării viermilor intestinal, se recomandată să se consume urzicile sub formă de tincturi sau de ceai. Extern, urzicile au fost folosite pentru a face părul să fie mai strălucitor și mai puternic, intern – pentru a curăța sângele, în tratamentul artritei, tusei sau tuberculozei.

Din flora spontană o întrebuițare largă au avut-o ciupercile (hribii, zbârciogii, ciupercile albe și negre) și podbalul. Ciupercile se consumau prăjite cu usturoi, în ciulamale, în borș, murate și uscate. Fiind bogate în antioxidanți, vitamine și minerale, precum seleniu, vitamina D, vitamina B și cupru, ciupercile întăresc sistemului imunitar și protejează organismul împotriva infecțiilor și a bolilor. Consumul de podbal aducea beneficii în cazul afecțiunilor inflamatorii precum astmul și guta.

Fructele se consumă proaspete, fierte (chisăliță), uscate, în vârzări, sub formă de magiun și dulcețuri. Din unele se face rachiu. Fibrele din prunele uscate contribuie

la menținerea sănătății intestinale și la prevenirea constipației, motiv din care prunele uscate erau foarte căutate pentru prepararea bucatelor la sărbători.

Un rol important în alimentația moldovenilor l-au avut semințele și nucile. Ele constituiau un deliciu pentru copii, dar erau folosite și în calitate de medicament. Semințele de bostan sunt bune în combaterea viermilor intestinali, iar dulceața de nuci – în cazul colesterolului ridicat și pentru a întări imunitatea copiilor (Grădinaru, 2019: 109-113) etc.

Alimentația ceremonială constituie sistemul de bunuri și practici alimentare care contribuie la celebrarea unor momente cu implicații accentuate în relațiile sociale din comunitate (Ciocanu, 2005). Alimentația rituală se regăsește în planul spiritual al vieții tradiționale. La sărbătorile de familie și cele calendaristice se preparau mâncăruri deosebite de cele cotidiene prin modul de pregătire și semnificațiile lor. Bucatele pregătite la nașterea copilului (rodina, botezul, cumetria) comportă semnificații de recunoaștere și integrare a copilului în societate, ele devin cadrul obiceiurilor nupțiale reprezintă coeziunea socială a participanților. Petrecherile cu mâncare și băutură din perioada post-nupțială fac parte din seria de acte menite să integreze noua familie în rândurile gospodarilor și să faciliteze trecerea de la marea sărbătoare familială la viața cotidiană. Hrana preparată la înmormântare și la pomenirea morților semnifică separarea defunctului de lumea de aici, pregătirea trecerii în lumea de dincolo și integrarea în lumea cealaltă, restabilirea echilibrului social rupt prin plecarea celui mort, comunicarea celor vii cu strămoșii, grija celor vii pentru existența ulterioară a celor plecați, dar și un moment de solidaritate socială a satului (Iarvoiu, 2009).

Mesele consacrate marilor evenimente din viața omului (nașterea, nunta și înmormântarea) rămân a fi considerate cele mai prestigioase. Carnea este nelipsită de la mesele ceremoniale, cu excepția celor din post; mielul era tradițional pentru masa rituală de Paști; găina – se dă peste groapă, fiind considerată de bun ajutor sufletului pe ceea lume; peștele se mănâncă în post doar în zilele de dezlegare.

Pâinea era alimentul ritual și ceremonial dominant în obiceiurile populare, pentru că simbolizează fertilitatea, bunăstarea, rodnicia și sănătatea. Diversitatea formelor și a denumirilor pâinii de ritual este foarte mare: colacii (ca semne distinctiv la mesele de sărbătoare și rituale au o prezență constantă și o maximă diversitate), plăcintele, jemna, pupăza, sfințișorii, crăciunii, hulubașii etc. Alte alimente de ritual, des consumate în cadrul obiceiurilor calendaristice și familiale erau: mierea, fructele și nucile, oul, carnea de miel, usturoiul etc.

*Mâncărurile de post* sunt pregătite în timpul posturilor de peste an (postul Paștelui, Crăciunului, sf. Pavel și Petru, Adormirii Maicii Domnului) și în zilele de miercuri și vineri din cursul săptămânii. Preparatele principale pentru zilele de

post sunt cele pregătite din legume, crupe, boboase, uleiuri vegetale, fructe și pomușoare uscate etc. Dintre alimentele de post amintim fasolea zdrobită (fasole amestecată/făcăluită), cartofi prăjiți, fierți, copti, verze, plăcinte cu cartofi și varză, chiselița etc.

Preparate de post găsite pentru masa de Ajun la Crăciun sunt: grâu fiert, găluște cu crupe, vârzare, turte cu mac, prune fierte etc.), în speranța de a avea roade bogate în anul viitor.

Preparatele de sec din Postul Mare al Paștelui sunt bazate pe verdețuri proaspete, ce apar primăvara: urzica, ștevia, leurda, măcrișul. Mâncărurile de post din această perioadă a anului sunt: borșul cu urzici, tocană de urzici, sarmale de post învelite în foi de ștevie sau podbal, tocană de urzici cu nuci pisate, diferite prăjituri coapte, frământate cu borș de casă, sau moare de roșii.

Alimentația din timpul posturilor, devenind preponderent vegetală, era văzută de mulți autori ca săracă și incompletă (Știrbu, 1943, 45). Totuși, nu putem fi unanim de acord cu susținătorii acestei teorii, or, mâncarea vegetariană, lipsită de surplusuri de grăsimi și alcool nu putea să conducă la îmbolnăvire ci, constituia o metodă eficientă de profilaxie a multor maladii și o alternativă a celei copioase.

În scopuri profilactice se consumau așa numitele „plantele culese” (buruieni alimentare), precum și legumele, care constituiau principala sursă de nutriție în hrana de primăvară și vară sau în zilele de post. Pe lângă efectul profilactic, acestea mai posedă și importante calități terapeutice, numite fiind „alimente-medicament”. Unele dintre ele se consumă și astăzi, dar cu o frecvență mult mai redusă: *ștevia* este clasificată ca supraaliment, având capacitatea de a regla nivelul zahărului în sânge, înfrână pofta de dulciuri și temperează senzația acută de foame; este excelentă pentru stimularea energiei mentale și fizice, și poate chiar distruge bacteriile care provoacă cariile dentare. Din *păpădie* se pregăteau salate, miere, iar urzicile se mai întrebuințează și azi la prepararea sosurilor; *orzul verde*, care astăzi este considerat unul din cele mai puternice antioxidante ce poate vindeca o mulțime de boli, se mesteca în gură sau se pisa și se adăuga la bucate. Cercetările confirmă că în orz, mai ales în cel verde imediat după ce a răsărit (germenii), sunt anumite substanțe cu efecte vindecătoare uimitoare, chiar și în boli aparent fără leac: hepatite, cancer, pancreatite, diabet, tuberculoză, iar sucul din orz regenerează celulele și întârzie procesul de îmbătrânire. *Guliile*, se mâncău crude, coapte, fierte, mai puțin prăjite. Fiind o excelentă sursă de vitamine C, B6, sunt folosite de organism în metabolismul proteinelor acizilor grași, contribuind la formarea globulelor roșii, ajută la buna funcționare a sistemului imun. Lecuitorii din popor au cunoscut și efectele benefice ale *cătinei*, folosind sucul fructelor ca o băutură-medicament în cazurile de icter (hepatite), dându-se inclusiv și copiilor pentru a “crește sănătoși și tari” (12, Ghitmanenco Varvara, Baurci). Supraviețuirea acestui obicei străvechi

de a utiliza multe vegetale în alimentație, compensează, fără îndoială, aceeași insuficiență a cultivării zarzavaturilor, care conform datelor istoriografice, a început destul de târziu pe teritoriu țării noastre.

Ierburile erau consumate atât în stare crudă, cât și fierte (sub forma de ceaiuri, infuzii), macerate etc. Ceaiul de *tătăneasă*, de exemplu, se folosea adesea în cazul fracturilor, cu scop de vindecarea mai rapidă. Tătăneasă era unul din cele mai eficiente remedii contra herniei (vătmăturii) și durerilor de diferite etiologii. Dacă bolnavul voia să se tămăduiască repede, trebuia să mănânce turte din tărâțe amestecate cu rădăcini pisate de tătăneasă sau să se încingă cu o legătură făcută cu tătăneasă și pedicuță. Multiple întrebuițări avea și ceaiul din floare de salcâm, fiind băut atât în durerile de stomac, cât și în dereglările sistemului nervos și respirator; ceaiurile din cozi de cireșe și din mătase de porumb sunt alte două ceaiuri mult întrebuițate de către popor, recomandate în afecțiunile renale. Aceste ceaiuri au rol diuretic și sunt bune pentru cei cu pietre la rinichi (I4, Sofronie Ana, Nemirovca).

Oamenii care sufereau din cauza problemelor cu rinichii foloseau și ceaiul de *ienupăr*; iar ca purficator al ficatului se întreuința ceaiul de *păpădie*, care e un panaceu în tratarea tuturor organelor interne. Din cele mai vechi timpuri se cunosc ceaiurile antidiareice. Acestea puteau fi făcute din frunze de *dud*, de *afin* sau de *mentă*. Cel mai puternic ceai antidiareic era considerat cel de *scumpie* (*Rhus Cotinus*). Infuzia de *rozmarin* folosea la spălarea cavității bucale, pentru dezinfectarea și tonifierea gingiilor precum și pentru reîmprospătarea respirației; împotriva tuberculozei pulmonare se da, ca leac, ceai de floare de alun (Paveliuc-Moraru, 2004).

Cele mai reprezentative și utilizate alimente medicament au fost *usturoiul* și *ceapa*. Ele se puteau utiliza în tratarea atât bolilor interne cât și externe. Sucul de ceapă era folosit frecvent în cazurile de gripă și răceli. Se rădea puțină ceapă, se presa până ieșea sucul apoi se introducea în nas (I3, Scutelnic Evdochia, Glingeni). Sucul de ceapă se mai folosea pentru inhalații ale gâtului, întărirea imunității și în cazurile de ulcer stomacal.

Pentru vindecarea mai rapidă a fracturilor se recomanda de a mânca cât mai multă ceapă fiartă, iar persoanelor sensibile la schimbarea bruscă a vremii li se prescria să mănânce ceapa crudă cu pâine, aceasta întărind tonusul vaselor sanguine. Pentru suferinzi de tuberculoză, o cantitate de ceapă se tăia mărunt, se amesteca cu aceeași cantitate de zahăr și se cocea la cuptor acoperită cu capac. Când se răcea se tăia cuburi. Cu 9 zile înainte, se iau câteva ridichi de toamnă mari, se spală bine, se taie și se amestecă cu 2 litri de alcool. Se lasă 9 zile la întuneric. Dimineața pe nemâncate se lua 1 lingură de tinctură de ridiche, după care se mânca 1 cubuleț de ceapă coaptă. Se repeta de 3 ori pe zi, până se ameliora boala.

Ceapa coaptă este un alt remediu folosit atât de poporul turc, cât și de moldovenii în tratamentul furunculelor, pentru a grăbi procesul de “coacere” a bubelor. Usturoiul avea proprietăți profilactice, vermifuge, antiinflamatoare și constituia unul din cele mai bune alimente-medicament în tratarea timpurie a cancerului. Cepei, ca și usturoiului, i se atribuiau proprietăți magice și se mai utilizau cu scop de curățire a spațiului și redobândire a energiei pozitive (probabil datorită gustului iute și senzației de usturime pe care le posedă). Usturoiul se bea cu lapte pentru a scăpa de viermii intestinali sau cu apă împotriva tensiunii. În scop magic și profilactic, pentru a apăra casa de strigoii, moldovenii puneau la uși și ferestre usturoi, iar turcii un mănunchi de plante *Peganum harmala* împreună cu usturoi. Extern, usturoiul se aplica pe nigei, cancer de piele sau buboia.

Grâul fiert a fost și continuă să fie folosit pentru prepararea colivei. Boabele zdrobite se foloseau la prepararea găluștelor. Mai recent, se amestecă cu boabe de orez. Din făină de grâu se face aluatul dulce pentru plăcinte, colțunași, turte, tocmăgei. Din cel dospit se coace pâinea, plăcintele, învârtita. Tărăța se folosește la umplut borșul de casă.

Cerealele, legumele, fructele, nucile, leguminoasele au fost uzitate pe larg în tratamentul bolilor, dar și prevenirea lor.

Dintre cele mai frecvente utilizate cereale, se remarcă: grâul, mălaiul și orzul. Prin măcinarea grâului, se obțineau tărățele de grâu, aliment foarte uzitat atât în prepararea borșului acru, dar și în tratarea mai multor afecțiuni, cum ar fi: stări nervoase, diaree, constipație, dureri abdominale și reumatice, impotență etc. Rezultatele cercetărilor actuale demonstrează importanța pe care o au cerealele integrale, inclusiv tărățelor din grâu, în prevenirea îmbolnăvirilor. Tărățele posedă efect antimicrobian, antiinflamator, reglează digestia, emolient în special pentru stomac și intestine, laxativ, nutritiv, remineralizant. De asemenea, s-a stabilit că pot inactiva substanțele carcinogene și preveni cancerul. Grâul fiert a fost și continuă să fie folosit pentru prepararea colivei. Boabele zdrobite se foloseau la prepararea găluștelor. Mai recent, se amestecă cu boabe de orez. Din făină de grâu se face aluatul dulce pentru plăcinte, colțunași, turte, tocmăgei. Din cel dospit se coace pâinea, plăcintele, învârtita.

Păpușoiul crud (în lapte) este consumat fie copt pe cărbune, fie fiert. Din porumbul copt, prin măcinare, se obține făina. Ea era folosită la prepararea mămăligii, gendrei și celui mai popular desert – mălaiul (alivanca – la Zăicani, Varatic).

Încă din cele mai vechi timpuri, moldovenii din spațiul pruto-nistean au folosit *mămăliga* ca medicament. Mămăliga constituie fiertură de făină de porumb, cu sare; uneori poate avea adaosuri ca unt, brânză, în funcție de preparatul final

obținut. Ea era folosită foarte des în alimentația țăranilor agricultori și a crescătorilor de animale și înlocuia pâinea care în perioada preindustrială era obținută în gospodărie prin prelucrarea manuală. În scop profilactic, pentru a evita pelagra, este suficient consumul zilnic de mămăligă cu o jumătate de litru de lapte și un ou.

Studiile recente au scos în evidență faptul că consumul zilnic de mămăligă scade cu 60% riscul de boli psihice generate de disfuncții tiroidiene. De asemenea, consumul de mămăligă reglează concentrația de glucoză în sânge, fiind de folos diabeticilor. Reduce cantitatea de colesterol din sânge, scăzând astfel riscul de ateroscleroză și, implicit, de infarct. Mai mult, mămăliga revitalizează funcțiile sexuale, în special feminine. Rezultatele cercetărilor românești arată că 9% din femeile de peste 65 de ani au avut o activitate ovariană foarte intensă, manifestată și prin prelungirea vieții sexuale chiar și după vârsta de 72 de ani. De asemenea, consumul de mămăligă este răspunzător și de longevitate.

Mămăliga se aplica și extern, sub formă de cataplasme, în tratarea răcelii, „durerilor de gât” și pneumoniei. În acest scop, cataplasmele din mămăligă caldă se aplicau pe piept sau în jurul gâtului, „se ține 15 minute, după care se înlătură”. Cataplasma cu mămăligă caldă se întrebuința până la sfârșitul secolului XX și în bronșite, gripă, tuse cronicizată, tratarea colicilor renale și a nefritelor, ca remediu rapid pentru anexite și cistite.

Pentru durere în gât și răceală, se pun pe o tablă încinsă două linguri de mălai și se stă cu nasul deasupra fumului produs, amestecînd continuu. În plus, se bea seara înainte de culcare un terci, ca o mămăligă subțire, în care se pune o bucăciță de unt. A doua zi, vă veți simți infinit mai bine. În popor, unul din adjuvantele cu o eficiență incredibilă în pneumonie este tot faimoasa mămăligă românească.

Dintre produsele de origine animală în calitate de alimente-medicament se întrebuințau laptele și brânza. Acestea se puteau consuma în scop profilactic / terapeutic și în amestec cu alte produse de origine vegetală, sau chiar în stare primară. Astfel, durerile de stomac se tratau cu o băutură pregătită din piureul unui dovleac copt, amestecat cu lapte. Durerile insuportabile de dinți erau alinate de către bătrâni cu un pahar de lapte, în care se fierbeau timp de câteva minute, 2 linguri de stevie. Fiertura foarte fierbinte se ținea în gură în partea dintelui bolnav și se schimba după ce se răcea parțial. Prin aplicații compuse din brânză de vaci și ceapă, femeile care alăptau își tratau sânii tari și dureroși. Brânza amestecată cu câțiva căței de usturoi pisați, se încălzea și se aplica pe frunte, sub omoplați și pe partea de sus a plămânilor, inițial ungând spatele și pieptul cu ulei. După aceasta, copilul se înfășoară, ținându-se așa câteva ore. Brânză rece se aplica pe frunte în cazuri de insolație sau de șoc hipertemic.

Ouăle au jucat un rol important în actul alimentar traditional, fiind indicate în tratarea multor boli, în special în alimentația dietetică. Se recomanda să se consume în stare crudă copiilor mici sau celor bolnavi, pentru a le ridica vitalitatea, totodată fiind cel mai indicat aliment-medicament în cazurile de intoxicații alimentare. Coaja de ou a constituit cel mai străvechi mijloc terapeutic în lecuirea diatezei alergice la copii, precum și a schilodei. Acest mijloc terapeutic era foarte eficient și în tratarea ochilor sau rănilor. Intern, se dădea copiilor, femeilor însărcinate, bătrânilor, adică tuturor celorla cu insuficiență de calciu. Sub formă de pudră se adăuga în mâncare copiilor căroră nu le creșteau dinții la timp (11, Banari Elena, 1940). În cazuri de diaree sau pietre la rinichi se recomanda bolnavului să bea jumătate de linguriță de praf din coajă de ou cu vin sec. Căldura oului liniștește durerile, de aceea se întrebuința la tratarea bolilor "femeiești", sistemului respirator ș. a. Când copilul mic mânca prea mult și avea dureri de burtică, se fierbea un ou, se răcea, se testa în palmă dacă nu frige și se punea pe buricul copilului. Oul se folosea și în tratamentele magice.

Corectitudinea utilizării multor alimente este confirmată astăzi de cercetările moderne. Un exemplu în acest sens, poate servi tradiția alimentară a moldovenilor de a consuma preponderent produse de origine vegetală, care conform opiniei specialiștilor, trebuie să predomine în alimentația zilnică.

Percepând intuitiv sau rațional, pe calea observațiilor, rolul enorm pe care îl are alimentația asupra sănătății, oamenii și-au ales cu grijă hrana. Mai mult ca atât, văzută fiind ca parte componentă a omului (datorită contactului din interior), moldovenii i-au atribuit hranei o putere extraordinară, capabilă să influențeze sănătatea și viața umană. Totodată, se credea că hrana, potrivit credințelor populare, putea influența asupra organismului uman și negativ, în cazul în care „hrana putea fi blestemată sau vrăjită” în scopuri malefice. Pentru ca alimentele să capete efect terapeutic, dar și să asigure omul cu energia necesară existenței, moldovenii au ținut cont de un șir de norme de comportament valabile atât în dobândirea, păstrarea, prepararea, cât și în timpul consumării hrăni.

Încă Dimitrie Cantemir în „Descrierea Moldovei” relatează despre obiceiul femeilor de a mânca pe ascuns, nevăzute fiind de nimeni. Pe lângă faptul că, se considera inestetic ca să se vadă gura deschisă sau dinții femeii, se mai credea că văzută fiind putea fi ușor deochetată (Cantemir, 1975, 100). Până astăzi persistă credința că duhurile necurate pot „spurca” apa și alimentele, de aceea înainte de a consuma hrana e necesar de a face semnul crucii asupra bucatelor.

La fel, în scop profilactic și terapeutic, se recomanda (prescripția) sau interzicea (prohibiția) consumul anumitor alimente. De ex, unele fructe erau consumate numai după ce erau sfințite și date de pomană (cireșele la Duminica Mare, perele la Sântilie, merele și strugurii la Probajne, nucile se dau de pomană celor care umblă

cu uratul la Anul Nou). Ideea de interdicție sau prescripție a unui aliment există și funcționează în toate culturile, reprezentând o constantă culturală universală.

Iată doar câteva din mulțimea credințelor și recomandărilor populare: la Paști sau Crăciun, întâi să mănânci pește sau pasăre, ca să fii ușor ca pasărea și vioi ca peștele; bolnavul ce pătimizește de inimă se va lecui cu inima unui animal; când cineva se îmbolnăvește de cori i se dă să bea vin fiert. Acest tip de tratament este lămurit încă de Candrea, care citându-l pe doctorul danez Finsen (1860–1904), susține eficacitatea tratamentului cu lumina roșie a diferitor boli de piele, în special a variolei și lupusului (cromoterapia), în urma căruia pustulele se usucă repede. Doctorul Lauger n-a fost inspirat de experiențele lui Finsen, susținând că „babele tratează de mult pe la noi cu pânze de culoare roșie” (Lauger, 1925, 26). Prescripțiile alimentare prevedeau, așadar, recomandări de folosire a unui aliment în scop profilactic sau terapeutic, ținându-se cont de coordonate spațiale, temporale și cauzale. Interdicțiile, sunt după Van Gennepe tabuuri sau „rituri negative” pe care le definește ca „ordin de a nu face, de a nu se comporta într-un anumit fel” (Gennepe, 1996, 20). Încălcarea interdicțiilor potrivit mentalității populare, atrage după sine îmbolnăvirea sau încălcări grave în desfășurarea firească a lucrurilor. Potrivit teoriei lui Claude Riviere, care enunța că interdicțiile, se referă la variabile diferite: sex, vârsta, clase sociale, statut, grade diferite de inițiere religioasă, spațiu, timp (Riviere, 2000, 38), deosebim câteva tipuri de interdicții: 1) prohibiții sau interdicții religioase (nu se mănca dimineața până la euharistie, nu se mănâncă carne în posturi); 2) interdicțiile disciplinare (să nu mergi mâncând, să nu mănânci vorbind); 3) interdicțiile temporale. Acestea la rândul lor sunt de două tipuri: a) temporare (pe perioada gravidității / femeia gravidă să nu mănânce carne tăiată din frigare, că va face copilul cu limba prinsă), b) permanente (prohibiții alimentare la anumite sărbători (de sărbătoarea creștin-ortodoxă a Tăierii capului Sfântului Ioan Botezătorul, nu se mănâncă harbuji (pepene verde) sau alte fructe ori legume de formă rotundă (amintind capul) și nici de culoare roșie (simbolizând sângele), zile și ore în care anumite alimente sunt interzise; 4) interdicții ce țin de spațiu (nu se mănâncă în biserică, pe stradă); 5) interdicții în ceea ce privește statutul sau etnia. Și acestea se pot clasifica în două categorii distincte: a) apartenența etnică sau confesională interzicea consumul de carne de câine la ortodocși și a cârnii de porc la musulmani; b) interzicerea consumării alimentelor dăruite de străini; 6) interdicția de a mânca ceva străin, greșos sau scârbos.

Funcția cea mai importantă a interdicțiilor și prescripțiilor alimentare pare să fie aceea de a introduce distincții între: sacru/profan, inițiat/neinițiat. Încălcarea acestor interdicții antrenează efecte dezorganizate asupra comunității și individului. În unele cazuri atât interdicțiile cât și prescripțiile au la bază o justificare rațională legată de sănătate sau motive de ordin practic. Cu trecerea timpului obiceiurile

respective statornicindu-se devin tradiții pe care oamenii le urmează fără a mai căuta de fiecare dată explicația. Așa se face că cauzalitatea unor interdicții sau prescripții e ușor de descifrat, alte rămânând a fi considerate iraționale din cauza neînțelegerii codului ce a stat la baza creării lor și nu că ar fi într-adevăr lipsite de sens.

Un alt factor benefic pentru o alimentație sănătoasă, o constituie regularitatea luării meselor. Moldovenii din spațiul pruto-nistean aveau obiceiul să mănânce de trei ori pe zi: dimineața, la amiază și seara. Atitudinea deosebită față de hrană se face observată în toate normele de comportament și de alimentație: era indicat ca toți membrii familiei să ia masa împreună, nimeni nu se atingea de hrană până ce aceasta nu se binecuvânta, nu se acceptau întârzierile la masă, discuțiile aprinse, râsul, glumele. Toate acestea, desigur, aveau un rol igienico-sanitar. Mesele la care se mânca erau de obicei rotunde și joase, astfel încât în jurul ei se așezau toți membrii familiei.

Evaluând în ansamblu rația alimentară zilnică și festivă, remarcăm că aceasta, cu unele excepții, cauzate de factori climatici (secetă etc.), economici și sociali, asigura, de obicei, aportul complet de vitamine și minerale, necesare organismului, iar sistemul nutrițional tradițional reprezintă rezultatul unei fuziuni biologice, istorice și culturale aproape perfectă.

În concluzie, remarcăm că sistemele alimentare tradițional al populației din spațiul pruto-nistean și a popurului turc, care cuprinde dobândirea produselor alimentare, procedeele tehnice de preparare (hrana zilnică, de sărbători, sezonieră), consumul hranei, eticheta la masă – formează un sistem de valori menite să păstreze sănătatea oamenilor, principalele caracteristici fiind corectitudinea, echilibrul, raționalitatea, raportul perfect la mediul înconjurător (unitatea cu mediul), continuitatea.

### **Referințe bibliografice**

- Bandini, M. Codex. Vizitarea generală a tuturor Bisericilor Catolice de rit roman din Provincia Moldova 1646–1648. Iași, 2006.
- Benetato, Grigore. Anchetă asupra alimentației țăranului din munții Apuseni // Clujul Medical, 1936
- Braduel, F. 1995. Mediterana în epoca lui Filip al II-lea. Vol. II. București: Editura Meridiane.
- Butură, V. 1989. Străvechi mărturii de civilizație românească. București: Editura Științifică și Enciclopedică.
- Buzilă, V. 1999. Pâinea, aliment și simbol. Experiența sacralului. Chișinău: I.E.P. Știința.
- Buzilă, V. 2008. Pâinea de ritual în tradiția creștinismului popular În: Revista de Etnologie și Culturologie. Vol. 3, p. 37-49.

- Buzilă, V. 2006. Obiceiul cinstirii vinului la moldoveni. În: *Tyragetia: Anuar* 15. Vol. 15, p. 488-498.
- Buzilă, V. 2013. Mecanisme de menținere a circuitului vieții în sistemul de valori propriu culturii tradiționale. În: *Buletin științific. Revista de Etnografie, Științe ale naturii și Muzeologie*. Vol. 19 (32), p. 6-15.
- Călători Străini Despre Țările Române. V. X (partea a doua). București, 2001. Candrea I.-A. *Simbolismul în terapia populară*. București, 1940.
- Claudian I. 1939. Alimentația poporului român. București: Fundația pentru literatură și artă „Regele Carol II”.
- Ciocanu, M. 2005. Alimentația din satul Boldurești, Nisporeni. Contribuții etnografice la monografia satului. În: *Buletinul științific al Muzeului Național de Etnografie și Istorie Naturală a Moldovei*. Vol. 3 (16), p. 117-142.
- Сорочану, Е. 2020. Хлеб в народной культуре гагаузов. Кишинэу: Lexon-Prim. / Sorochanu E. 2020. Hleb v narodnoy kul'ture gagauzov. Kishineu: Lexon-Prim.
- Dolghi, A. 2022. Alimentația copiilor în orfelinatele din RSS Moldovenească (1944–1947). În: *Revista de Etnologie și Culturologie*. Vol. XXX, p. 21-28.
- Dunca, P. 2004. Repere în antropologia culturală a alimentației. Iași: Editura Fundației AXIS.
- Durkheim, E. *Formele elementare ale vieții spirituale*. Iași, 1995.
- Grădinaru, Natalia. Alimentația tradițională ca metodă de profilaxie și tratament. În: *Revista de Etnologie și culturologie*. Nr. 11-12, 2012. P. 109-113.
- Enescu, M., Radenschi A. Contribuții la studiul alimentației țaranului moldovean // *Revistă de Igienă Socială*. București, 1937.
- Evseev, I. *Dicționar de simboluri și arhetipuri culturale*. Timișoara, 1994.
- Iarovoi, V. *Sistemul alimentar – mijloc de păstrare a culturii tradiționale. Păstrarea patrimoniului cultural în țările europene*. Chișinău, 2009.
- Iarovoi, Valentina. *Cunoștințe privind alimentația tradițională. Capitolul VII. Registrul Patrimoniului Imaterial*. Chișinău, 2011.
- Никогло, Д. 2006. Эволюция традиций в системе питания гагаузов XIX – начала XX вв. În: *Revista de Etnologie și Culturologie*. Vol. I, p. 126-138. / Nikoglo D. 2006. Evolyutsiya traditsiy v sisteme pitaniya gagauzov XIX – nachala XX vv. In: *Revista de Etnologie și Culturologie*. Vol. I, p. 126-138.
- Никогло, Д. 2004. Система питания гагаузов в XIX – начале XX века. Кишинев: Штиинца. / Nikoglo D. 2004. Sistema pitaniya gagauzov v XIX – nachale XX veka. Kishinev: Shtiintsa.
- Horvath, S. 2017. Alimentația tradițională din Bihor între secolul al XVIII-lea și începutul secolului al XX-lea. Oradea: Editura Muzeului Țării Crișurilor.
- Кантемир, Д. *Дескриеря Молдовой*. Кишинэу, 1975.
- Кожухарь, Е., Кожухарь В. 2017. Украинцы Республики Молдова. În: *Valorificarea patrimoniului etnocultural al Republicii Moldova în educația tinerei generații. Compendiu*. Institutul Patrimoniului Cultural al Academiei de Științe a Moldovei. Chișinău: Notograf Prim, p. 11-71. / Kojuhar' E., Kojuhar' V. 2017. Ukrainsyi Respubliki

- Moldova. In: Valorificarea patrimoniului etnocultural al Republicii Moldova în educația tinerei generații. Compendiu. Institutul Patrimoniului Cultural al Academiei de Științe a Moldovei. Chisinau: Notograf Prim, p. 11-71.
- Laugier, Ch. Contribuțiuni la etnografia Medicală a Olteniei. Craiova, 1925.
- Le Roy Ladurie, E. 1970. Pour une histoire de l'environnement: la part du climat. În: A.E.S.C. Vol. 25, nr. 5, p. 1459.
- Leon, N. Istoria naturală medicală a poporului român. București, 1902.
- Luchianet, O., Iarovi V. Din istoria cercetării alimentației tradiționale a moldovenilor (prima jumătate a sec. XX) // Revista de Etnologie, 2001, nr. 1.
- Маруневич, М. Материальная культура гагаузов конца XIX – нач. XX вв. Кишинев, 1988; Никогло Д. Система питания гагаузов в XIX – нач. XX вв. Кишинев, 2004.
- Pamfle, T. 1913. Agricultura la români. București: Socec.
- Pamfile, T. Boli și leacuri la oameni, vite și păsări după datinile și credințele poporului român. București, 1911.
- Pamfle, T. 1910. Industria casnică la români. București: Socec.
- Pantzu, T. C. Plantele cunoscute de poporul român. București, 1906.
- Paveliuc-Olaru, A. Alunul. Botoșani, 2004. Riviere E. Socio-antropologia religiilor. Iași, 2000.
- Știrbu, T. Văleni. Un sat din stepa Basarabiei // 60 de sate românești. ISSR. București, 1943.
- Van Gennep, A. Riturile de trecere. Iași, 1996.
- Văduvă, O. 1996. Pași spre sacru. Din etnologia alimentației românești. București: Editura Enciclopedică.

### **Informatorilor**

- I1: Banari Elena S. 1940, Coșnița.
- I2: Ghitmanenco Varvara G, 1934.
- I3: Scutelnic Evdochia V. 1952, Glingeni.
- I4: Sofronie Ana V. 1937, Nemirovca,
- I5: Prof. Dr. M. Öcal OĞUZ, Președintele Comisiei Naționale UNESCO al Turciei.



# Türkiye ve Gagauz Kültürlerinde Bayram Yemekleri

Gözde Tekin\*

Bayramlar, temelde bir kutlamayı ifade eden, insanların sevinç içinde eğlendiği ve kutladığı günlerdir. Dinî bayramlar ve mevsimlik bayramlar, toplulukların dinî inanışlarına ve yaşam biçimlerine, geçim kaynaklarına göre şekillenmiş gelenekler bütünüdür ve her birinin kendine özgü ritüel ve sembolik anlamları vardır. Bu ritüel ve sembolik anlamların içinde yemek de önemli bir yer tutar. Pişirme ve saklama yöntemleri, takvimsel olarak yapılma zamanları, yemeğe yüklenen sembolik anlamlar, sofrada adap ve kuralları gibi kültürel unsurlar yemeğin bir besin ihtiyacının ötesine geçer. Diğer bir deyişle yemeğin kültürel anlamı; yaşam biçimi, gelenekler ve inançlarla iç içedir. Bir sofrada toplanma ve eğlence işlevinin ise bayram ve kutlama gelenekleri için ayrı bir önemi vardır. Yani yemek, günlük hayatın ve geçiş dönemlerinin yanında dinî bayram ve törenlerin, mevsimlik bayramlar ve bereket ritüellerinin ayrılmaz bir parçası; toplulukların doğayla kurdukları ilişkinin ilk ve en önemli belirleyicilerindendir. Bu ilişki de kutlama ve şükür duygusuyla birtakım ritüellerin ve bayramların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Yani arkaik zamanlardan beri topluluklar, yeni bir mevsime erişmenin, hayatta kalmanın, ürünlerinin ve hayvanlarının hayatta kalmasının coşkusunu bu bayramlarla kutlamışlardır. Bu nedenle özellikle doğayla ilişkili bayramlar, mitolojik köklere sahiptir. Bayram, kutlama ve yemek ilişkisi bir sofrada toplanma, hayır işleme, bereketi artırma gibi sembolik anlamlarla karşımıza çıkar. Gagauzya ve Türkiye’de kutlanan bayramlara bakıldığında hem dinî bayramların hem de mevsimlik bayramların yemekle ilgili (bir yemek, yiyecek ya da içecek) ortaklıklar barındırdığı görülür. Bu yazıda da Türkiye’deki ve Gagauzya’daki bayramlarda ve kutlamalarda yemeğin yeri, anlamı ve iki kültürdeki benzerliklerine değinilecektir.

\* Doç. Dr., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Türk Halk Bilimi Bölümü Öğretim Üyesi, Ankara/Türkiye.  
gozde.tekin@hvbv.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-9068-0788.

Gagauz Türkleri bayram ve kutlamalarını yortu olarak adlandırırlar. Dinî ve mevsimlik yortuların yanı sıra azizler ve kutsal sayılan kişiler için de çok sayıda yortu düzenlenmektedir. Yeni yıl ve paskalya döneminde kutlanan Büyük ve Küçük Paskalya ve Kolada Yortusu dinî; Hıdırellez, Kasım Yortusu, Probajni Yortusu, Canavar Yortuları ise Gagauz bölgesinde kutlanan mevsimlik bayramlardan bazılarıdır. Türkiye’de ise Ramazan Bayramı ve Kurban Bayramı dinî; Nevruz, Hıdırellez, Çiğdem Günü, Koç Katımı mevsimlik bayramlardandır. Her iki kültüre bakıldığında bu bayram ve kutlamaların yemekle ilişkisi yönünden pek çok benzerlik gösterdiği söylenebilir.

Türkiye’de hem Ramazan hem de Kurban Bayramı, dinî işlevlerinin yanında insanları buluşturan günlerdir ve bir sofa etrafında toplanılan bu bayramlar yemek kültürüyle de yakından ilişkilidir. Özellikle oruç tutulan Ramazan ayı ve bu ayın sonunda kutlanan Ramazan Bayramı, bu aya ve bayrama özgü yemeklerle ve bu yemeklere ilişkin ritüellerle ön plana çıkmaktadır. Ramazan ayı boyunca sabah ezanı ile akşam ezanı arasında hiçbir şey yenilip içilmez. İftar adı verilen akşam ezanı vaktinde tüm aile kimi zaman komşu ve akrabalarla topluca yemek yenilmesi önemlidir. Yine otuz günlük sürenin sonunda bayramın birinci günü sabahı yapılan bayram kahvaltısı da tüm ailenin bir araya geldiği önemli sofralardandır. Ramazan Bayramı’ndan iki ay on gün sonra kutlanan Kurban Bayramı’nın temelinde de kurban kesilmesi ve kurban etinin komşu, akraba ve ihtiyacı olanlara dağıtılması ritüeli vardır. Bayramlarda yemek hazırlıkları bayramdan birkaç gün önce başlar. Bayram öncesinde bayram için yemek ve tatlıların hazırlanması olmazsa olmaz hazırlıklardan biridir. Bayramda yemek, sadece eve gelen misafirleri ağırlamak için değil, hayır için de önemlidir. Arife günü ya da bayram günlerinde yapılan mezarlık ziyaretlerinde çocuklara şeker, yiyecek dağıtılması; arife günü “pişi” gibi yiyeceklerin yapılması ve komşulara dağıtılması, bu hayırların aileden ölmüş olanların ruhlarına gideceği inancı ile yapılır. Bazı yörelerde topluca mezarlık ziyareti yapılır, mezarlığın en yüksek yerinde dualar edildikten sonra getirilen helva ve ekmek hep birlikte yenir. Bazı yörelerde arife günü mezarlığa gidilir, dua edilir ve mezarlara şeker bırakılır. Şeker bırakılmasının sebebi ölenlerin bayramının kutlanmasıdır ve bu şekerler çocuklar tarafından toplanır (Oğuz vd. 2011: 33, 42, 79, 84, 103). Bayramlarda tüm ailenin bir araya gelmesi ve özellikle bayram kahvaltılarının bir arada yapılması oldukça önemlidir. Yine bazı yörelerde tüm köyü ya da mahalleyi hatta çevre köyleri de kapsayacak genişlikte bir kahvaltı veya yemek sofrası kurularak “bayram yemeği” verildiği, özellikle de hâli vakti yerinde ailelerin kahvaltı veya yemek verdikleri görülür. Bazı yörelerde Ramazan ve Kurban Bayramı’nın ilk günü sabah bazı yörelerde de öğle namazından sonra mahallelinin, köylünün evlerinde hazırladıkları yemekler, köy odaları veya cami avlularına getirilerek birlikte yenir ve devamında bayramlaşma gerçekleşir (Oğuz vd., 2011: 13, 33, 48). Kısacası yemek hem hane içinde misafir ağırlamak için bayramın olmazsındandır hem

de topluluk için yani köylü ya da mahalleli için bir arada hazırlanan ve yenilen sosyal bir işleve sahiptir.

Bayram yemeği deyince yörelere göre farklılık gösterse de çorba, sarma, kavurma, pilav, börek gibi pek çok geleneksel yemek akla gelir ancak bayram tatlısının yeri ayrıdır. Bayram günü, erkenden kalkılır ve evin erkekleri bayram namazına gider. Bazı yörelerde namazdan önce tatlı yenilmesi bir gelenek hâline gelmiştir (Oğuz vd., 2011: 12). Bayramlarda tatlı yenmesi, tatlı/şeker ikram edilmesi, kutlanan bir gün olmasıyla ilişkilidir. Ramazan Bayramı'nda çocukların hep birlikte ev ev gezerek şeker toplaması, gelen misafirlere şeker ve tatlı ikram edilmesi gibi gelenekler dolayısıyla bu bayram Şeker Bayramı olarak da anılmaktadır. Bu nedenle tatlı özellikle de baklava gibi geleneksel tatlılar bayram ikramlarının önemli bir parçasıdır. Her iki bayramda da tatlının yanında çorba, sarma, börek gibi yiyecekler mutlaka olur. Kurban Bayramı'nda ise bu yemeklerin yanında kurban etinden kavurma olmazsa olmaz bayram yemeklerindedir.

Gagauzlar dinî ve geleneksel bayramlarına yortu adını verirler. Bayram kutlamak terimi yortu tutmak şeklinde kullanılır. Kutsal sayılan olayların ve azizlerin günlerinin her biri yortu olarak kutlanır ve sayıları oldukça fazladır. Bunlar arasında Kolada Yortusu ve Paskalya Yortusuna daha fazla önem verildiği ve büyük yortular olarak adlandırıldığı görülür. Bu iki yortudan önce de oruç tutulur: Kolada (yeni yıl) orucu ve Paskalya orucu. Yeni yıl kutlamaları Kolada orucu olarak adlandırılan ve yeni yıla girmeden önce tutulan kırk günlük bir orucun sonuna denk gelmektedir. Oruç zamanında et, hayvansal yağlar, süt ve süt ürünleri, yumurta, balık gibi ürünler yenilmemektedir. Oruç boyunca yiyeceklerin bitkisel ürünler olması gerekmektedir. Sadece orucun belirli günlerinde balık, süt ve süt ürünleri yenilebilir (KK1, KK2). Bu orucun sonu olan 6 Ocak tarihinde yani Kolada yortusunda İsa'nın doğum günü kutlanır. Yeni yıl kutlamaları, 2 Ocak tarihinde başlar ve bu gün "İgnat yortusu" olarak adlandırılır. Halk arasında "Tavuk Günü" ve "Poleznik" olarak da bilinen bu yortuda, toprağın daha verimli olması ve evcil hayvanların sayısının çoğalması için o gün evde buğday, mısır, koliva, pita ile ayinler yapılır. Koliva, buğday, ceviz, şeker ve kurum üzüm olan aşureye benzeyen bir tatlı; pita ise bazlamaya benzer pide türünden bir hamur işidir. Pita yapılırken içine madeni bir para ya da yüzük konur ve pişip dilimlendikten sonra bu para kimin payına düşerse onun o sene şanslı olacağına, yüzük kimin payına düşerse onun da o sene evleneceğine inanılır (Petroviç, 2002: 22). Yeni yıl hazırlıklarının başladığı 2 Ocak tarihinde eve gelen ilk misafire mutlaka sofraya kurulur, ağırlanır. O yıl bereketli olursa gelen kişinin uğurlu, bereketli olmazsa uğursuz olduğuna inanılır (Petrovici, 2009: 164). 6 Ocak gecesi düzenlenen kolada gezmesinde, yeni yıl zamanı gençlerin yaptığı hey hey gezmesinde, yeni yılın ilk gününde çocukların yaptığı surva gezmelerinde (hepsinde maniler, şarkılar eşliğinde ev ev gezilir) gezen kişilere simit şeklinde susamsız bir tür mayasız ekmek

olan (simit, gevrek) kovrik ikram edilir. Kovriğin daha çok özel günlerde yapılması onun bir ritüel ekmeği olarak bilinmesine neden olmuştur. Yeni yıl gecesi genç kızlar üçer sefer pınara gidip su getirirler ve getirdikleri su ile pita yaparlar. Yaptıkları pitaları eşiğe dizerler ve evin köpeği pitaları hangi sıra ile yerse genç kızların o sıra ile evleneceğine inanılır (Petrovici, 2009: 167).

Kolaç ve kovrik, yortularda dağıtılan ekmeğin türleri olarak ön plana çıkar. Yine tavuk, horoz ve domuz etinden yapılan paça yemeği bayramların tören yemeklerindedir (Petrovici, 2009: 145). Türkiye’de olduğu gibi Gagauz Türklerinin de bayramlarda mezarlık ziyareti yaptığı ve yemekle ilgili uygulamalar olduğu görülmektedir. Özellikle Paskalya’da mezarlığa gelenler yanlarında paskalya ekmeği ve renkli yumurtalar getirir ve orada yerler. İnanca göre ölmüşlerin ruhları da doyurulmaktadır. Paskalya günü paskalya ekmeği ve yumurta, komşulara ve akrabalara dağıtılmaktadır. Mezarların üstüne ölümlerin ruhları için paskalya ekmeği ve yumurta bırakılmaktadır (Perçemli, 2011: 184).

Sarma, manca, hamurdan yapılan çeşitli tatlılar, bulgur gibi yiyecekler yortuların en önemli yemekleri arasındadır. Yine Türkiye’deki sütlaça benzer “sütleş” adlı tatlı bayramlarda yapılmaktadır (Güleç ve Durlu Özkaya, 2022). Gagauzlar’da da kurban kesiminin farklı zamanları vardır. Gagauzlar, kurbanı ismini taşıdıkları Azizlerin gününde kesebilir; Hıdırellez, Kasım Bayramı gibi yortularda; bebek bir yaşına girince, evin inşaatı bitince veya hayvanlar sağlıklı olsun diye kesilebilir (Petrovici, 2009: 185). Kurban kesim gününde kurban kolacı yapılır. Kurban kolacı da kurban günlerinde yapılan bir ekmeğin çeşidi olup kurban etiyle birlikte dağıtılmaktadır (KK2). Türkiye’yle benzer şekilde Gagauz mutfağında ve ritüellerinde de kavurmanın olduğu görülür. Türkiye’dekinden farklı olarak Gagauzların Hristiyan olmaları sebebiyle kuzu, koyun eti dışında domuz etinden de kavurma yapılmaktadır. Don kaurma ve sıcak kaurma şeklinde adlandırılan ve iki türlü de tüketilen kavurma; düğün, eğlence ve yortularda yapılan bir tören yemeğidir (Güleç ve Durlu Özkaya, 2022).

Gagauzlarda yeni yıl kutlamaları etrafında gelişen yortuların yanında bir de Paskalya etrafında gelişen yortular ve bunlara bağlı ritüeller vardır. Paskalya bayramı kilise takvimine göre, Nisan ortası ile Mayısın başı arasında değişir (Petrovici, 2009: 170). Paskalya’da *kozanak* adı verilen paskalya ekmeği pişirilir. Paskalyanın dokuzuncu gününde küçük paskalya adı verilen bir yortu daha düzenlenir. Ölümlerin anıldığı bu gün de kuzu eti ve ciğerle bulgur, sütlaç pişirilir. Kozanak, yumurta, şarap, bulgur, şeker gibi yiyecekler alınır ve mezarlığa gidilir. Dualar edildikten sonra bu yemekler dağıtılır. Dağıtılırken “... olsun canı için” şeklinde isim eklenerek ölümlerin ruhuna gönderilir. Sonra sofraya kurulur ve hep birlikte yemek yenir (Petrovici, 2009: 171). Paskalya’da kolaç ekmeğinin üzerine tavuk ve yumurta konur. Yeniden doğumu ve uzun ömrü simgelediği için yumurta konur. Paskalya’da misafirlere aç

da olsa tok da olsa mutlaka sofraya kurulur (KK1). Yine bu bayramlarda “piruška”, yufka ve çeşitli malzemelerle yapılan “plaçinta” gibi hamur işleri yapılır (Petrovici, 2009: 138). Paça, hem Noel hem de Paskalya’da yapılan yemeklerdendir. Noel paçası uzun bir oruçtan sonra kışın enerji versin diye domuzdan, Paskalya paçası horozdan yapılır (KK3). Her iki bayramda da kilisede topluca dua edilmesinin ardından evlerde akraba ve komşuların katılımıyla toplu yemekler düzenlenir (Petroviç, 2002: 17).

Dinî bayramların yanında özellikle tarımla uğraşan topluluklarda mevsimlerin başlangıcı ve bitişi; tarımsal üretimin başlangıcı, doğanın canlanması, hasat zamanı gibi sembolik anlamlar taşır ve bu geçişler çeşitli ritüellerle kutlanır. Mevsimlik bayramların zamanları, doğanın döngüsüne ve halkın geleneksel takvim bilgisine göre oluşturulan halk takvimine dayanır. Halk takvimi, yılı “Kasım Günleri” ve “Hızır Günleri” olarak ikiye böler. Bu takvim, yılı Yaz ve Kış olarak iki mevsim olarak kabul eder. Kasım günleri 8 Kasım’da Hızır günleri ise 6 Mayıs’ta başlar (Oğuz, 2014: 186). Bu doğrultuda Hızır günlerinin ve Kasım günlerinin başlangıcında hem Türkiye’de hem de Gagauz Türkleri arasında kutlama ve ritüellerin yapıldığı görülür. Bu mevsimlik bayramlar tarım ve hayvancılık faaliyetlerine göre şekillenen ve bu faaliyetlere göre dönüm noktası niteliğindeki zamanlarda kutlanan günlerdir.

Türkiye’de mevsim döngülerini esas alan bayramlar Hıdırellez, Nevruz, Çiğdem Günü, Mayıs Yedisi (Rumi takvime göre kutlamaların yapıldığı zaman, Mayıs ayının 7’sine denk geldiği için, adlandırma “Mayıs Yedisi” olarak yapılmıştır) gibi bayramlardır. Bunlardan en bilineni ve diğer Türk toplulukları ile ortaklıklar barındıranı Hıdırellez’dir. Hıdırellez kutlamaları içinde yemeğin özel bir yeri vardır. Yörelere göre farklılık göstermekle birlikte Hıdırellez’den bir gün önce oruç tutulur ve Hıdırellez günü kurban kesilir. Hıdırellez’de kesilen kurbanların bolluk ve bereket getireceğine inanılır. Hıdırellez’in yemekle ilgili en önemli özelliklerinden biri topluca yenen yemeklerdir. Topluluğun her üyesini bir araya getiren sofraların kurulması, yemeklerin imce ile hazırlanması ve ortak kullanılan fırınlarda pişirilmesi, herkesin yaptığı yemekten komşusuna, akrabasına ikram etmesi yemek etrafından bir dayanışma ve hediyeleşme kültürünün de geliştiğini gösterir. Hıdırellez günü, bereket ve şifa getireceğine inanılan yemek odaklı uygulamalar vardır. Hıdırellez sabahı koyunun ilk sütü kapıya konulur. Bu süt akşama doğru mayalanırsa, süte Hızır’ın elinin değdiğine ve o yılın bolluk bereket içinde geçeceğine inanılır. Hıdırellez’de yeşil sebzelerin ve süt, yumurta, yoğurt gibi beyaz yiyeceklerin yenilmesine özen gösterilir. Kuzu eti ya da kuzu ciğeri yenilmesi uygulaması vardır. Baharın ilk kuzusu yenildiğinde sağlık ve şifa bulunacağına inanılır. Hıdırellez’de kırlardan çiçek veya ot toplayıp onları kaynattıktan sonra suyu içilirse bütün hastalıklara iyi geleceğine, bu su ile kırk gün yıkanılırsa gençleşip güzelleşeceğine inanılır. Hıdırellez günü yılın bereketli ve bolluk içinde geçmesi için yumurtalar boyanır ve tokuşturulur. Etli pilav, aşure, kesilen kurban etinden

yapılan et yemekleri ve kavurma, helva yapılır. Bazı yörelerde bereketi temsil eden buğdaydan hedik yapılır ve dağıtılır. Hıdırellez gecesi yiyecek, içecek kaplarının ağzı, Hızır gelip bereket versin diye açık bırakılır (Ocak 1999; Ölçer Özünel vd., 2017: 35, 53, 191).

Gagauzların da kutladığı en önemli mevsimlik bayramlardan olan Hıdırellez ile aynı gün Aziz Georgiy (=Saint Georges) günü kutlanır. Diğer coğrafyalarda olduğu gibi Gagauzlarda da Hıdırellez yazın başlangıcı sayılır ve Kasım'a kadar sürecektir bir canlanma dönemini müjdelere. Aynı zamanda Georgiy adını taşıyan erkekler ad gününü kutlar. Gagauzlar arasında Hıdırellez'de kurban kesilmesine önem gösterilmektedir. Gagauzlar, genellikle kuzu keserler. Kurban ritüelinden önce dualar okunur ve rahip tuzun üzerine okuyup üfler ve bu tuzla kuzunun dili tuzlanır. Kesilen kuzunun kanı atılmaz, bu kanla evin çeşitli yerlerine haç işareti çizilir. Böylece kötü ruhlardan korunacağına inanılır. Kesilen kuzunun işe yaramayan parçaları ve kalan kısımları ise avludaki bir çukura gömülür (Güngör ve Argunşah, 1991: 37). Hıdırellez'de, Gagauzlar ziyafet sofraları (ilk baharın ilk kuzusu) hazırlayarak aile dostları ve komşularıyla beraber yerler (Güleç ve Durlu Özkaya, 2022: 470-473). Kesilen kurbanın içi bulgurla doldurulur ve pişirilir. Bu yemek dağıtılır veya topluca yenir. Bulgur pilavı, dolma, sarma gibi ev yemekleri de pişirilir (KK4, KK5). Türkiye'de olduğu gibi bu gün toplanan bitkilerin şifalı olacağına inanılır (KK1).

Halk takviminde kışın başladığı Kasım günlerinin başlangıcı da hem Türkiye hem de Gagauzya'da kutlanır. Kasım günlerinin başında Koç Katımı Şenlikleri yapılır. Yaz boyunca koyunlardan ayrı tutulan ve beslenip bakılan koçlar, çoban tarafından özel boyalarla ve kendine özgü desenlerle boyanır ve davullu zurnalı şenliklerle koyun sürüsüne katılır. Koç katımının yapılacağı gün, sabah erkenden hazırlıklara başlanır. Sürülere katılacak koçlar, köyün gençleri tarafından boyanır ve süslenir. Kadınlar ise evlerde şenlik için börek, çörek, yufka, keşkek, kavurma gibi yiyecekleri hazırlarlar. Ayrıca koç katımının yapılacağı günün öncesinde, küçük bakraçlara yoğurt çalınır. Bütün bu hazırlıklar bittikten sonra herkes, koçuyla birlikte köyün meydanında toplanır. Köyün dedesi tarafından dualar okunur ve destur verildikten sonra, koçlar sürülere katılır. Daha sonra sürüler çobana emanet edilir (Oğuz vd., 2020: 180). Ayrıca döl zamanıyla ilgili de bazı inanış ve yasaklar vardır. O gün, evden komşulara tuz ve ateş vermek iyi değildir, dölden iki ay önceden başlayarak komşulara hamur mayası, tuz, ateş, yün tarağı vermek uğurlu sayılmaz ve verilirse hayvanlara zarar geleceğine inanılır. Bu nedenle de kuzular doğuncaya kadar bu yasaklar sürer (Boratav, 2015: 242, 246). Koç katımını takip eden 100. gün, kuzuların ana rahmine düşüşünün de 100. günüdür ve 100. günde "saya gezme" töreni yapılır. Saya kelimesinin Türkçesi yüz demektir. Saya Gezme, her yıl koyunların kuzulmasına elli gün kala, yani Şubat ayının 21'i ile 28'i arasında yapılmaktadır. Saya gezme töreni, çobanın öncülüğünde ve gece yapılan bir törendir. Bu törende koyunların

gebeliğinin 100. günü, “Geldik 100'e Çıktık Düze” atasözünün sevinciyle kutlanır. Saya Gezme geleneğindeki temel amaç bolluk ve bereket dilemektir (Oğuz, 2014: 187). Gagauzlarda da Kasım Yortusu ve Az. Dmitriy Günü olan 8 Kasım tarihi, tarım işlerinin sonu ve kış mevsiminin başlangıcıdır. Hıdırellezde yaylaya çıkan hayvanlar, kasımda geri gelirler. Kasım yortusunda da yine kurban kesilir (KK1, KK6). Yeniden tarımsal faaliyetlere başlanması için Kasım Bayramı'ndan sonra yüz gün sayılır ve “Yüz on, tarlanın başına kon” sözüyle yeniden ekim işlerine başlanır (Petroviç, 2002: 199. Kasım bayramında da Hıdırellez'de olduğu gibi kurban kesilir (KK1). Çünkü Kasım yortusunda hayvanlar yayladan döner ve bu yortuda kış döneminde hayvanların sağlığını korumak inancıyla kurban kesilir (Petrovici, 2009: 175). Bayramdan bir gün önce insanlar ev ekmeği, buğday, et, sebze gibi yemeklerle kilisede hazırlık yaparlar (Petroviç, 2002: 20). Bu mevsimlik kutlamalarda dinî yortularda yapılan yemeklerin yanında Gagauzlarda da Türkiye'de olduğu gibi sıcak kavurma, pita (pide), gözleme, kıvrırma ve bazlama gibi ürünlerin yapıldığı görülmektedir.

Heriki kültürde kutlanan bayramlara bakıldığında benzerlikler olduğu özellikle de halk takvimine bağlı geleneksel kutlamalarda kutlanış amacı ve zamanının benzerlik gösterdiği görülmektedir. Halk takvimine göre baharın gelişinin kutlanması, kış mevsiminin başlangıcında birtakım ritüeller gerçekleştirilmesi, hayvanlar ve ürünler bereketli olsun diye bazı uygulamalar gerçekleştirilmesi gibi pek çok örnek her iki topluluğun da temel ekonomik faaliyetlerinin tarım ve hayvancılığa dayanmasıyla ilgilidir. Ortak inanış ve yaşam biçimleri ortak ritüel ve uygulamaları ortaya çıkartmıştır. Hem dinî hem de mevsimlik bayramlardaki yemeklerin misafir ağırlama, bir sofraya etrafında toplanma, mutluluğu paylaşma, tanışma ve kaynaşma, dostluk, komşuluk ve akrabalık bağlarını pekiştirme, bir arada eğlenme, ölüleri veya hastaları ziyaret etme, yardımlaşma gibi önemli işlevlere sahip olduğu; topluluk bireylerinin bir araya gelip yemek yiyerek bu işlevleri benimsedikleri söylenebilir. Bu da bayram ve yemek ilişkisinin hem toplumsal işlevlerinin çeşitli olduğunu hem de sosyalleşmeye imkân sağlayan bir yönü olduğunu gösterir.

#### **Kaynaklar**

- Boratav, Pertev Naili. *100 Soruda Türk Folkloru*. Ankara: BilgeSu Yayıncılık, 2015.
- Güleç, Hakan, Fügen Durlu Özkaya. “Gagauz Mutfak Kültürü”. *Karadeniz Araştırmaları*. XIX/74, 2002: 463-491.
- Güngör, Harun, Mustafa Argunşah. *Gagauz Türkleri (Tarih-Dil-Folklor ve Halk Edebiyatı)*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1991.
- Ocak, Ahmet Yaşar. *İslâm-Türk İnançlarında Hızır Yahut Hızır İlyas Kültü*. Ankara: Türk Kültürünün Araştırma Enstitüsü Yayınları, 1999.
- Oğuz, M. Öcal, Mehmet Kösemek, Nihan Çiçekoğlu, Tuna Yıldız. *Türkiye'de 2011 Yılında Yaşayan Ramazan ve Kurban Bayramı Geleneksel Kutlamaları*. Ankara: THBMER Yayınları, 2011.
- Oğuz, M. Öcal. *Bozok Yazıları*. Ankara: Geleneksel Yayıncılık, 2014.

- Oğuz, M. Öcal, Erkan Aslan. *Türkiye'de Yaşayan Geleneksel Kutlamalar*. Ankara: THBMER Yayınları, 2020.
- Ölçer Özünel, Evrim, Özlem Arslan, Zeynep Safiye Baki Nalcıoğlu, Tuna Yıldız. *İlçelere Göre Ankara'nın Somut Olmayan Kültürel Mirası* (Ed. M. Öcal Oğuz). Ankara: Kalkınma Ajansı Yayınları, 2017.
- Perçemli, Valentina. *Gagauz Türklerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm Âdetleri*. Doktora Tezi., İzmir: Ege Üniversitesi, 2011.
- Petroviç, Nina. *Gagauz Yeri'nde Özel Günler ve Bayramlar ile İlgili Uygulamaların Halk Bilimsel Değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi, 2002.
- Petrovici, Nina. *Komrat Kasabasının Monografisi*. Doktora Tezi. Ankara: Gazi üniversitesi, 2009.

### **Kaynak Kişiler**

- KK1: Anna Statova, 1971, Valkaneş.
- KK2: Natalia Gradinaru, 1979, Kişinev.
- KK3: Tatyana Popa, 1942, Palanca.
- KK4: Alexandria Soy, 1979, Kungaz.
- KK5: Elizayada Papova, 1973, Komrat.
- KK6: Kapakliyov Dimitriç, 1954, Beşalma.

# Gastronomi Turizminde Kültürel Mekân: Türkiye ve Moldova Örneği

Zeynep Safiye Baki Nalcıoğlu\*

Gastronomi turizmi, yemek ve kültürü birleştiren bir turizm türü olarak karşımıza çıkmaktadır. Turistlerin yemek ve içmek amacıyla seyahat etmesi, aynı zamanda da seyahat edilen bölgenin geleneksel mutfak kültürünün tanınması ve deneyimin ön planda tutulması, gastronomi turizminin kültür turizminin alt dallarından biri olduğunu düşündürmektedir. Ancak günümüzde turistlerin yiyeceklerin ve içeceklerin tadına bakmak, üretim süreçlerini izlemek veya bu süreçlerde rol almak, geleneksel mutfak kültürünü tanımak, yiyecek ve içecek ile ilgili etkinliklere katılmak, yiyecekleriyle veya içecekleriyle tanınan yerel ya da ulusal işletmeleri ziyaret etmek gibi temelde yemek ve içmek motivasyonu ile yaptıkları seyahatler gastronomi turizminin kendi sınırlarını çizmektedir. Ayrıca yiyecek ve içeceklerin tadılması kadar bölgenin geleneksel mutfak kültürünün tanınması, kültürel bağlamına katılım sağlanması ve yemek ve içecek müzeleri gibi kurum veya kuruluşların görülmesi de bu turizm türünün farklı uygulamaları arasında yer almaktadır. Bu farklı alanlar gastronomi turizminin çok yönlü değerlendirmeye açık olduğunu da göstermektedir. Bunların başında yemek, tarih ve kültür ile ilgili anlatılar gelirken reklam ve pazarlama gibi geleneksel yemeklerin tanıtılmasına ve bölgenin kalkınmasına katkı sağlayacak uygulamaların, yiyecek ve içecek ile ilgili festival ya da etkinliklerin de ön plana çıktığı söylenebilir. Diğer yandan gastronomi turizmi aşçı, şef veya usta gibi kişilerin, bu kişileri yetiştiren okulların veya kişilerin ve geleneksel yemeklerin yapıldığı ya da sunulduğu işletmeler gibi mekânların da önemini göstermektedir. Mekânlar ise özellikle geleneksel mutfak kültürünün yaratılmasına, tanıtılmasına ve yaşatılmasına katkı sağlamaktadır. Bu çalışmada da öncelikle gastronomi turizminde geleneksel mutfak kültürünün rolüne dikkat

\* Dr. Öğr. Üyesi Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Türk Halk Bilimi Bölümü, Ankara/Türkiye, zeynep.nalcioğlu@hbv.edu.tr, ORCID ID: 0000-0003-3770-5103.

çekilecek ve gastronomi turizmine kültürel mekânların etkisi sorgulanacaktır. Daha sonra gastronomi müzeleri başta olmak üzere somut olmayan kültürel miras müzeleri, ekomüzeler ve gastronomi evleri, eğitim merkezleri veya yerel işletmeler gibi geleneksel mutfak kültürünün sunulduğu, deneyimletildiği ya da eğitimlerinin verildiği mekânların uygulamaları üzerinde durulacaktır. Bu kapsamda araştırmaya 20 Eylül ve 28 Eylül 2021 tarihleri arasında Türkiye’de ve 22 Mayıs ve 29 Mayıs 2022 tarihleri arasında Moldova’da gerçekleştirilen alan araştırmasında ziyaret edilen ve geleneksel mutfak kültürünün sergilendiği kültürel mekânlar dâhil edilecektir. Bu mekânlardaki aşçı, usta veya görevlilerle, ziyaretçilerle ve yerel halkla yapılan görüşmelerden elde edilen verilerden hareketle hem geleneksel mutfak kültürünün hem de gastronomi turizminin sürdürülebilirliği konusunda değerlendirme yapılacaktır. Son olarak gastronomi turizmi için kültürel mekân bağlamında Türkiye ve Moldova’da hayata geçirilebilecek uygulamalara yer verilecektir.

Bir bölgenin geleneksel mutfak kültürü, geleneksel yemeklerin ve içeceklerin yanı sıra pişirme tekniklerini, sunum şekillerini, sofrâ düzenlerini, özel günlerdeki üretimleri, mutfakta kullanılan araç ve gereçleri, mevsimsel saklama biçimlerini ve hatta bu süreçlerde üretilen sözlü kültür ürünlerini içermektedir. Bu açıdan da hem yiyecek ve içecek çeşitliliğini göstermekte hem de kendine özgü bağlamıyla turistlerin ilgisini çekmektedir. “What is food tourism?” başlıklı makalede de turizmin ev sahibi-misafir yapısı içerisinde farklı bakış açılarını temsil ettiğine yer verilmiş ve gastronomi turizminin yemeğin ev sahibinin kültüründeki yeri ile ilgili olduğu belirtilmiştir (Ellis vd., 2018: 252-253). Bu yaklaşım gastronomi turizmini doğrudan geleneksel mutfak kültürü ile ilişkilendirmektedir. Günümüzde yemek ve içmek motivasyonu ile seyahat eden, geleneksel mutfak kültürlerini merak eden ve deneyimleme isteği duyan turist sayısının her geçen gün artması mutfak turizmi, yemek turizmi, tadım turizmi, gurme turizmi veya lezzet turizmi gibi adlarla da anılan gastronomi turizminin yükselişe geçtiğini göstermektedir. Araştırmalar da gastronomi turizminin çağdaş turizm yönetimi içerisinde iyice belirginleştiğini, birçok politika ve endüstri stratejisinin ve gündeminin (özellikle Ortak Tarım Politikası, Avrupa Gastronomi Bölgesi ağı ve UNESCO’nun Gastronomi Şehirleri programı dâhil) temellerini oluşturmaya başladığını belirtmiştir (De Jong vd. 2018: 132). UNESCO’nun Yaratıcı Şehirler Ağı’nda Gastronomi alanının olması da yaratıcı bir yemek turizmi endüstrisine dikkat çekmekte, gıda ve mutfak kültürü ile gıda mirası gibi gıda varlıklarını hedeflemektedir. Bu ünvana sahip bir destinasyonda yerel halkın, yemek turizmi deneyimine yansıtacak olan yemek kültürü ve mirasını bir turizm ürünü olarak kullanma ve geliştirme fırsatının daha fazla farkında olması beklenmektedir (Park vd., 2023: 573). Bu yükseliş diğer yandan farklı uygulama örneklerini hayata geçirmekte ve bu turizm türüne yeni yaklaşımları da tartışmaya açmaktadır. Gastronomi turizmi önceleri sadece yemek yemek için yapılan seyahatleri kapsarken günümüzde kültürel bağlamı ve üretim süreçlerini dikkate

alan bir içerik sunmaktadır. Elena Ignatov ve Stephan Smith bölgesel olarak üretilen yiyecek ve içeceklerin, bir hikâye anlatmak veya ziyaret edilen bölgenin kültürünün bazı yönlerini aktarmak için kullanıldığında sağlayabileceği deneyimi ifade ettiğine yer vermiştir. Buna ek olarak ziyaret edilen yerin insanları, kültürü, gelenekleri ve kimliği hakkında da bilginin aktarılmasını sağladığına değinilmiştir (Ignatov ve Smith 2006: 238). Barbara Santich ise gastronomi turizminin giderek üretimi ön plana çıkardığını ve üretimin gerçeklerini deneyimlemelerine olanak tanıdığını ifade etmiştir (Santich, 2004: 21). Yeni alanlarıyla birlikte gastronomi turizmi deneyim, yaratıcılık, hikâye aktarımı ve üretim bağlamında yeniden düşünülmemekte ve kültürel özellikler de dikkate alınarak değerlendirilmektedir.

Bu yaklaşım ile ilişkilendirilen mekânlar ise yemekle iki açıdan bütünleşmektedir. Bunlardan ilki doğrudan yemeğin ait olduğu bölgedir. Bölgenin coğrafi konumu, iklim koşulları, o bölgede yetişen ürünler ve hatta yetiştirme biçimleri geleneksel yemeğin üretimini sağlamaktadır. Gastronomi turizminin temelini oluşturan bu ilişki mekânsal sürdürülebilirliğin önemine de işaret etmektedir. Ayrıca turistlerin üretim aşamalarını incelemesi ve bu süreçlere katılması için de alan açmaktadır. Colin Michael Hall ve Liz Sharples yemek turizmindeki kritik faktörlerden biri olarak ürünün mekânsal sabitliğine yer vermişlerdir. Turistlerin yereli tüketmeleri ve yemek turisti olabilmeleri için üretim yerlerine gitmeleri gerektiğini belirtmişler ve yemek turizminin tam anlamıyla yerelin tüketimi, mekânın tüketimi ve üretimi olduğuna dikkat çekmişlerdir (Hall ve Sharples, 2004: 5-6). Bu bütünleşmenin ikincisi ise doğrudan geleneksel yemek meraklılarına açılan veya onlar için üretilen kültürel mekânları kapsamaktadır. Öcal Oğuz başka kültür mekânlarında başka kültürel tutumlar içinde olan bireylerin, kültürel mekân olma özelliğini ve etkinliğini koruyan bu yerlerde, koruması amaçlanan kültüre kolaylıkla eklenilebilmekte ve geçici bir süre de olsa bu mekâna ait biri gibi davranmakta olduğunu dile getirmiştir (Oğuz, 2007: 32). Gastronomi müzeleri, somut olmayan kültürel miras müzelerinin ve ekomüzelerin geleneksel mutfak bölümleri, gastronomi evleri veya yerel işletmeler gibi geleneksel mutfak kültürünün sunulduğu, deneyimletildiği ya da eğitimlerinin verildiği alanlar bu kültürel mekânlara örnek olarak verilebilir. Bu alan araştırması kapsamında da kültürel mekân olarak Türkiye'den Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Türk Halk Bilimi Uygulama ve Araştırma Merkezine bağlı şekilde faaliyetlerini sürdüren Ankara Somut Olmayan Kültürel Miras Müzesi, Afyonkarahisar Gastronomi Konağı, Afyonkarahisar Gastronomi Müzesi, Gaziantep Fıstık Müzesi, Gaziantep Müsem Akademi, Gaziantep Mutfak Sanatları Merkezi, Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesi, Gaziantep Gastronomi ve Tarımsal Eğitim Merkezi, Hatay Gastronomi Evi ve Moldova'dan Eco-Resort Butuceni, Hanul Lui Hanganu, Casa Parinteasca, Vinuri de Komrat, Gagauz Sofrası ve Shashlychnaya değerlendirmeye alınmıştır.

Geleneksel mutfak kültürü ile ilgili bilgi veren ve tanıtım yapan mekânların başında gastronomi müzeleri gelmektedir. Nina Levent ve Irina Mihalache müzelerin gıda teşhirlerini, programlarını ve yemek yemeyi uygulamalarına entegre ederek halkın gıdaya olan mevcut ilgisine yanıt verdiğini belirtmişlerdir. Ayrıca bu yeni müze uygulamalarının giderek daha fazla izleyiciyi, yiyeceklerin ciddi bir müzeolojik ilgiye değer olduğuna ikna ettiğine dikkat çekmişlerdir (Levent ve Mihalache, 2017: 3). Gastronomi veya mutfak müzesi olarak adlandırılan bu müzelerde, bölgedeki yemek çeşitliliğinden içecek kültürüne, sofraya düzeninden mutfağa ait araç ve gereçlere, yemeklerin yapım aşamasından sofrada kullanılan sözlü kültür ürünlerine veya özel günlerdeki yemek âdetlerinden bölgenin mevsimsel yiyecek hazırlıklarına kadar farklı pek çok unsur genellikle canlandırmalarla sergilenmektedir. Ayrıca tek bir içeriğe odaklanan ve çikolata, fıstık, çay, dondurma, zeytinyağı gibi yiyeceklerin ve içeceklerin tarihleri, üretimleri ve kullanımları hakkında bilgi veren müzeler de gastronomi müzeleri kapsamında değerlendirilmektedir. Yağmur Savaşkan gastronomi müzelerinin gastronomi turizminin önemli araçları olduğunu ifade etmiştir (Savaşkan, 2021: 62). İpek İtir Can ve Hilal Ağcakaya da bu müzelerin yöreye ait yiyecek ve içeceklerin bir arada gözlemlenebileceği, reçetelerinin incelenebileceği, gastro-turistlere -yeni tatlar tatmak amacıyla seyahat eden kişilere- yönelik önemli bir gastronomi turizmi potansiyeli taşıdığına yer vermiştir (Can ve Ağcakaya, 2019: 793). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na Gastronomi alanında 2016 yılında dâhil olan Gaziantep'te ve 2019 yılında dâhil olan Afyonkarahisar'da bulunan müzeler bu bağlamda incelenebilir.

2008 yılında açılan Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesinde yöresel yiyecekler ve içecekler, pişirme teknikleri, kışa hazırlık uygulamaları, yemeklerde kullanılan baharatlar ve özel gün yemekleri sergilenmektedir. Ayrıca müze, aynı avluda bulunan ve kısa adı Musem Akademi olan Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi ile iş birliği hâlinde çalışmaktadır. 2018 yılında açılan fıstık şeklindeki mimarisıyla dikkat çeken Fıstık Müzesinde ise mekatronik heykeller ile fıstık yetiştirme ve hasadından sofradaki kullanımlarına ve Gaziantep mutfağındaki yerine odaklanılmaktadır. Antep fıstığı olarak bilinen fıstığın anlatıldığı bu müzenin, gastronomi turizmi bağlamında kente gelen kişilerin uğrak yeri olduğu belirtilmiştir (KK16). 2021 yılında açılan Afyonkarahisar Gastronomi Müzesinde ise balmumu heykellerle yapılan canlandırmalar bulunmaktadır (KK14). Bu müze haşhaştan yapılan ürünlerin ve yapım aşamalarının sergilendiği Haşhaş Odası, geçiş dönemlerinde ikram edilen sıra yemeklerinin yer sofrasında sunulduğu Günlük Yaşam Odası, Mahalle fırını, fırında pişirilen patatesli köy ekmeği, Yöresel Mutfak Odası, mutfakla ilgili araç gereçler, lokumun yapılışı Lokum Odası ve Sucuk Odasından oluşmaktadır. Bu müzelerdeki sergilemeler ve dönemsel etkinlikler hem kentte yaşayanların geleneksel mutfak kültürünü sürdürmesine hem de turistlerin bu kültürü tanımalarına fırsat yaratmaktadır. Kübranur Soruç da gastronomi müzelerinin mutfak kültürünün

sürdürülebilmesinde ve sonraki nesillere aktarılmasında önemli alanlardan biri olduğunu vurgulamıştır (Soruç, 2021: 22). Moldova’da ise gastronomi müzesi bulunmamakta ancak bu sunumlar müzelerin geleneksel mutfak bölümleri, yerel işletmeler veya otel, restoran ve müze gibi farklı tesisleri ve uygulamaları birleştiren kompleks yapılar tarafından karşılanmaktadır. Jeou-Shyan Horng ve Chen-Tsang Tsai mutfak turizmi destinasyonlarının tesisler, aktiviteler, etkinlikler ve kuruluşlar da dâhil olmak üzere kendi temel kaynakları içindeki heterojenlikten en iyi şekilde yararlanmaları gerektiğine dikkat çekmişlerdir (Horng ve Tsai, 2012: 52). Moldova’daki örnekler de bu çeşitliliği etkili bir şekilde yansıtmaktadır. Örneğin geleneksel mimariyi yansıtan Casa Parinteaska müze kompleksi, içerisinde pansiyonu ve el sanatları müzesi ile birlikte faaliyetlerini sürdürmektedir. Ayrıca Moldova’nın geleneksel yemeklerini hem ziyaretçilere restoranı aracılığıyla sunmakta hem de düzenlenen eğitimlerle yapım aşamalarını göstermektedir. Diğer yandan da yemek tariflerinin araştırılması ve toplanması konusunda da faaliyetlerini sürdürmektedir (KK5). Gagauz Sofrası ise etno köy ve etno-turist kompleksi olarak nitelendirilmekte ve ziyaretçilerin kendini köyün sakini gibi hissedeceği, Gagavuz kültürünü ve kırsal yaşamı deneyimleyebileceği bir bağlam sunmaktadır (KK8). Tesis içerisinde modern veya geleneksel tarzda döşenmiş odaları olan bir otel, Gagavuz mutfak kültürünün de anlatıldığı bir etnografya müzesi, şarap mahzeni, geleneksel Gagavuz mutfağı restoranı ve geleneksel düğünlerin yapıldığı bir düğün salonu bulunmaktadır. Tesiste geleneksel Gagavuz yemekleri sunulmakla birlikte misafir karşılamada tuz ekmek ikramı gibi ritüeller uygulamalı şekilde gösterilmekte ve geleneksel yemeklerle ilgili eğitimler de düzenlenmektedir.

Geleneksel mutfak kültürünün sergilendiği ve yaşatıldığı diğer müze türleri arasında somut olmayan kültürel miras müzeleri ve ekomüzeler de yer almaktadır. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Türk Halk Bilimi Uygulama ve Araştırma Merkezine bağlı Ankara Somut Olmayan Kültürel Miras Müzesinin Mutfak bölümünde kış hazırlıkları ve saklama kültürü anlatılmakta, mutfak ve sözlü kültür ilişkisi kurulmakta ve İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Miras Temsilî Listesi’ne Türkiye tarafından kaydedilen yiyecek ve içecekler hakkında bilgi verilmektedir. Ayrıca müzede dönemsel olarak gerçekleştirilen atölyelerle katılımcıların uygulamalı şekilde faaliyetlere katılması ve farklı kuşakların buluşması sağlanarak kültür aktarımı desteklenmektedir. Belli bir bölgeyi müze mekânı olarak kullanan ve yerel halkın aktif olarak yer aldığı ekomüzelerde de hem sergilemeler hem de eğitimler veya ürünlerin satışı gibi uygulamalarla geleneksel mutfak kültürü sürdürülmektedir. Kendisini ekomüze olarak tanımlamayan ancak yapısı, işletilme şekli, personeli ve içeriğiyle ekomüze benzeri şekilde faaliyetlerini sürdüren Eco Resort Butuceni de bu bağlamda incelenebilir. Restoran, otel, hayvanat bahçesi ve geleneksel mutfak kültürü ile eğitim alanlarından oluşan tesis dokümacılık ve geleneksel çocuk oyunlarının canlı bir şekilde yaşatıldığı, geleneksel mimarinin,

tarım ve hayvancılık kültürünün aktarıldığı bir bağlam sunmaktadır. Geleneksel tarzdaki fırın kullanılarak ekmek pişirme atölyesi, geleneksel börek hazırlama atölyesi, kurabiye atölyesi gerçekleştirilmekte ve çocuklar için geleneksel mutfak kültürü ile ilgili farklı yiyecek ve içecek atölyeleri düzenlenmektedir. Tesisin restoran kısmında ve düzenlenen atölyelerde ise sadece geleneksel yemeklere ve içeceklerle yer verildiği ve bunların ninelerden ve dedelerden öğrenildiği şekilde yapılmaya devam ettiği belirtilmektedir (KK2).

Müzelerin geleneksel yemekleri ve içecekleri sergilemesi, turistler tarafından bu yemeklerin aslına uygun şekilde pişirilmesi ve herhangi bir değişiklik yapılmadan müze içinde tadımının yaptırılması veya restoranlarında sunulması beklentisini yaratmaktadır. Bu beklenti geleneksel mutfak kültürüne sıkı sıkıya bağlı kalınması ve geleneksel tariflerin kullanmasını gerektirmektedir. Ayrıca geleneksel yemekleri yapan özel işletmeler de yöresel olarak sundukları yemeklerin özgün şeklini korumaya özen göstermektedir. Bu tutum geleneksel mutfak kültürü ile ilgili mekânların sürdürülebilirliğine de katkı vermektedir. Sangkyun Kim, Eerang Park ve Min Xu bir yemek müzesi restoranının kendisini diğer genel ve hatta yerel özel restoranlardan farklılaştırabilmesi için, restoranda sunulan yerel veya bölgesel mutfağın, tariflerin ve yemeklerin uyarlamalarını birleştirmek yerine, orijinal tadı, dokuyu ve görünümü temsil eden özgün olması gerektiğine dikkat çekmişlerdir (Kim vd., 2020: 8). Örneğin Eco Resort Butuceni’de eskiden geleneksel yemekler nasıl yapılıyorsa hâlâ aynı şekli ile yapılmakta (KK1) veya Casa Parinteaska Müzesinde de atalardan kalan yemeklerin reçeteleri toplanmakta ve bu reçetelere bağlı kalınmaktadır (KK5). Hanganus Konukevi’nde de turistler tarafından talep edildiğinde menüde yer almayan Moldova yemeklerinin yapılabildiği ancak bu yemeklerde değişiklik yapılmadığı ve geleneksel tariflerin kullanıldığı belirtilmektedir (KK3). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na Gastronomi alanında dâhil olan şehirlerin, Gaziantep örneğinde olduğu gibi, kurumlarında veya işletmelerinde de geleneksel mutfak kültürünün yaşatılmasına ve yemeklerin gelenekteki gibi yapılmasına daha çok dikkat edildiği belirtilmektedir (KK15). Hatta geleneksel yemeklerin yapımının standartlaşması gerektiğine dikkat çekilmektedir (KK13).

Gastronomi Evleri ve Geleneksel Mutfak Sanatları Merkezi gibi geleneksel mutfak kültüründen örneklerin sunulduğu işletmeler de tıpkı müzeler gibi yiyeceklerin ve içeceklerin özgün şekillerinin korunmasına özen göstermektedir. Örneğin 2019 yılında açılan Hatay Gastronomi Evi’nin menüsünde Hatay’a ait yemekler bulunmakta ve aynı zamanda geleneksel yemeklerin reçetelerinin araştırılıp aslına uygun şekilde yapılması ve menüye eklenmesi konusunda çalışmalarını sürdürmektedir. Ek olarak Aşçılık Okulları ile yeni aşçıların yetişmesini sağlamaktadır (KK18). 2021 yılında açılan Afyonkarahisar Gastronomi Konağı ise Afyonkarahisar ilinin geleneksel yemeklerini özgün şekilde sunmaktadır (KK14).

2017 yılında hizmet vermeye başlayan Gaziantep Mutfak Sanatları Merkezi de Gaziantep'e özgü lezzetlerin tanıtılması amacıyla faaliyetlerine devam etmekte ve yerli ürünlerin yerli halka ve turistlere tanıtılmasını sağlamak amacıyla işletilmektedir. "Ustaların Elllerinden" vurgusunu yapan merkez, mesleki personel yetiştirmek için de çalışmalar yapmaktadır (KK17). Diğer yandan özel işletmelerin yöresel ürünleri kullanarak yeni üretimler yapmaya açık oldukları da söylenebilir. Afyonkarahisar'da yerel bir işletme olan Şehr'i Frig tesisinde bölgeye ait olan haşhaş ile yeni ürünler tasarlanmakta ve haşhaşlı baklava, haşhaşlı oğmaç çorbası, haşhaş kreması olan Haşhaşella yapılmaktadır (KK12). Bu bağlamda gastronomi turizmi açısından yerel işletmelerin bölgeye özgü ürünlerle yeni yiyeceklerin ve içeceklerin üretilmesine daha açık olduğu ancak özellikle müzelerin ve gastronomi evlerinin yiyeceklerin ve içeceklerin geleneksel mutfak kültüründeki şekliyle üretimi amaçladığı söylenebilir.

Restoran hizmeti sunan gastronomi müzeleri başta olmak üzere gastronomi evleri, eğitim merkezleri veya yerel işletmeler gibi geleneksel mutfak kültürüyle ilişkili mekânlarda üretimin bu şekilde devam etmesini sağlayan en önemli unsurun aşçı, şef veya ustalar olduğu söylenebilir. Bu kişiler gastronomi turizmi bağlamında da turistleri geleneksel yemekler kadar çeken unsurların başında gelmektedir. Doğrudan aşçı, şef veya ustalar için planlanan tur örnekleri bulunmaktadır. Bu kişiler örgün eğitim sisteminde, mesleki kurslarda, usta-çırak ilişkisi içinde veya ailelerinden aldıkları geleneksel eğitim ile yetişmektedir. Örneğin Moldova'da geleneksel yemeklerin yapıldığı Hanganus Konukevi'nin aşçısı Galina Hanım annesinden ve ninelerinden öğrendiği bilgi ve yöntemlerle yemek pişirmektedir (KK4). Shashlychnaya Restaurant Aşçıları Maria Hanım ve Tatiana Hanım da yemeklerini annelerinden öğrendikleri şekilde pişirmektedir (KK10, KK11). Geleneksel yemekler de yapan Vinuri de Comrat'ın aşçısı Elizayada Papuva ise Kışinev'de üç yıl gastronomi okumuş ve geleneksel yemekler konusunda dersler almıştır (KK7). Gagauz Sofrasında aşçılık yapan Kira Dragni ise erken yaşta işe girerek mesleğini öğrenmiştir (KK9). Türkiye'de de Mutfak Sanatları Merkezinde şef olarak görev yapan Cuma Kaplan ve Profesyonel Aşçılar Derneği Başkanı Hamza Kalkan usta çırak ilişkisi içinde yetişmiştir (KK17, KK14). Şehr'i Frig'de Şef olarak görev yapan Nevzat Kalkan da usta çırak ilişkisi içinde yetişmiş ve kendisi de on iki çırak yetiştirmiştir (KK19). Hatay Gastronomi Evi'nde Mutfak Şefi olarak görev yapan Süleyman Demirel ise Aşçılık bölümünden mezun olmuş ve geleneksel yemekler konusunda da eğitimler almıştır (KK18). Musem Akademide Profesyonel Aşçılık Eğitmen Şefi Neslihan Yıldırım ise mesleğini babasından öğrenmiş ve daha sonra aldığı mesleki eğitimlerle kendini geliştirmiştir (KK20). Türkiye ve Moldova'daki geleneksel mutfak kültürünün yaşatıldığı mekânlarda hem okullarda aldıkları eğitim ile mesleklerini sürdüren hem mesleki kurslarda veya usta-çırak ilişkisi içinde yetişen hem de ailelerinden öğrendikleri şekilde işletmelerde yemek yapmaya

devam eden aşçı, şef veya ustalar bulunmaktadır. Bu kişiler ayrıca yeni aşçı, şef veya ustaların yetiştirilmesini sağlamaktadır.

Diğer yandan bu mekânlar geleneğin temsilcileri ile turistlerin buluşmasına da günlük eğitimler, atölye çalışmaları veya dönemlik kurslar aracılığıyla imkân yaratmaktadır. Söz konusu uygulamalar yabancı turistlerin kültürü tanınmasına ve deneyimlemesine fırsat verirken yerli turistlerin veya bölgede yaşayan halkın kültürlerini canlı bir şekilde yaşatmasını desteklemektedir. Bu uygulamalar gastronomi turizminin üretim ve kültürel bağlamla ilişkili yönünü ön plana çıkarmaktadır. Greg Richards da turistlerin giderek daha fazla öğrenmeye ve kültürel sermayelerini sadece tüketmek yerine yaratarak artırmaya istekli olduklarına dikkat çekmiştir. Gastronomi tatillerinin bu nedenle ortaya çıkan yaratıcı turizm sektörünün önemli bir yönü olduğunu çünkü turistlerin bu turizm türünde yemek yapmayı, kullanılan malzemeleri, bunların nasıl yetiştirildiğini öğrenebildiğini ve mutfak geleneklerinin nasıl ortaya çıktığını anlayabildiğini belirtmiştir (Richards, 2003: 16-17). Maria D. Alvarez ise bu açıdan kentlilere dikkat çekmiş kültür turizmi ürünlerinin artık sadece turistlere yönelik üretilip pazarlanması değil, aynı zamanda kentteki yaşam kalitesinin yükseltilmesini de içeren daha geniş bir bağlamda düşünülmesi gerektiğine değinmiştir (Alvarez, 2010: 172). Moldova'da ve Türkiye'de de müzelerde veya geleneksel mutfak kültürünün sunulduğu restoranlarda eğitimler, atölye çalışmaları veya kurslar planlanmakta, yerli ve yabancı turistler veya bölge halkı bu çalışmalara katılmaktadır. Örneğin Moldova'da Casa Parinteaska Müzesinde geleneksel mutfak kültürü ile ilgili verilen eğitimlere turistler kadar müzeye komşu köylerden de katılım sağlanmaktadır. Ayrıca bu köylerden eğitimlere katılan kişiler öğrendikleri yemekleri yapıp satarak bunu iş kolu hâline de getirebilmektedir (KK6). Gagauz Sofrasında düzenli olarak geleneksel mutfak eğitimleri verilmekte ve özellikle okul grupları, başka şehirlerde veya ülkelerde yaşayan Gagavuzlar ve turistler bu eğitimlere katılmaktadır (KK8). Hanganus Konukevi'nde de gelen ziyaretçilere geleneksel mutfak eğitimleri düzenlenmekte ve tesisin özelliğinin bu eğitimler olduğu belirtilmektedir (KK3). Türkiye'de de hem müzelerde hem gastronomi evlerinde hem de mutfak müzesi ile birlikte çalışan Musem Akademi gibi yalnızca mutfak eğitimi vermek amacıyla kurulmuş merkezler tarafından eğitimler verilmektedir. Örneğin Musem Akademi'de aşçılık ve pastacılık gibi profesyonel eğitimlerin yanı sıra Yöresel Gaziantep Mutfağı gibi geleneksel çorbaların, yemeklerin, salataların, mezelerin, sosların ve tatlıların yer aldığı eğitimler verilmektedir. Bu eğitimlere alanda uzmanlaşmak isteyen kişiler kadar bölge halkı da ilgi göstermektedir (KK20). Ankara Somut Olmayan Kültürel Miras Müzesinde de turşu kurma, erişte kesme, biber kurutma gibi mevsimsel hazırlıkların yapıldığı Kış Hazırlıkları Atölyesi veya nar, reyhan, tarçın şerbeti gibi şerbetlerin yapıldığı Geleneksel Şerbet Yapımı Atölyesi gibi atölyeler düzenlenmektedir. Bu atölyelere ise özellikle Ankaralılar veya Ankara'da yaşayan gençler katılmaktadır.

Sonuç olarak gastronomi turizminde yiyecekler ve içecekler kadar geleneksel mutfak kültürünün üretilmesine ve sürdürülmesine imkân tanıyan kültürel mekânların da önemli olduğu söylenebilir. Bu mekânlar ise mutfakları, yemek yeme alanlarını veya kış hazırlıklarının yapılabildiği, saklanabildiği, toplulukların bir araya gelerek geleneksel mutfak kültürlerine ait uygulamaları gerçekleştirebildiği doğal alanları kapsamaktadır. Ayrıca geleneksel yemek meraklılarının ziyaretine açılan veya onlar için üretilen kültürel alanlar da bu bağlamda değerlendirilmelidir. Üretilen bu alanlar turistler için yerel ya da ulusal işletmeler, düzenlenen yemek festivalleri veya etkinlikleri, satış alanları, yemek ve içecek müzeleri gibi kurumlar, gastronomi evleri ve eğitim veya atölye merkezleri olarak hizmet vermektedir. Günümüzde doğal alanların hızlı kentleşme gibi nedenlerle kaybolmaya başlaması ve genç kuşakların ailelerinden bu kültürü öğrenememesi gibi nedenler üretilen mekânları turistler kadar bölge halkı için de işlevsel hâle getirmektedir. Gastronomi müzeleri başta olmak üzere somut olmayan kültürel miras müzeleri, ekomüzeler ve gastronomi evleri veya yerel işletmeler de düzenledikleri eğitimler ve katılıma açık uygulamaları ile bu yönden ele alınabilir. Türkiye’de Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesi, Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi, Fıstık Müzesi, Afyonkarahisar Gastronomi Müzesi ve Gastronomi Evleri hem turistler hem de bölge halkı için geleneksel mutfak kültürünü sergileyen, yaşatan veya aktaran kurum ve kuruluşlardır. Moldova’da ise doğrudan gastronomi müzesi bulunmamakta ancak bu ihtiyaç müzelerin geleneksel mutfak bölümleri, yerel işletmeler veya Casa Parinteaska ve Gagauz Sofrası gibi otel, restoran ve müze gibi farklı tesisleri ve uygulamaları birleştiren kompleks yapılar tarafından karşılanmaktadır. Türkiye’de ve Moldova’da bu mekânlar ayrıca geleneksel yemeklerin ve içeceklerin özgün şekilde korunmasını sağlamakta ve malzemelerin, geleneksel üretim biçimlerinin ve çeşitliliğinin de korunmasını da desteklemektedir. Her iki ülkedeki müzelerde veya geleneksel mutfak kültürünün sunulduğu restoranlarda eğitimler, atölye çalışmaları veya kurslar planlanmakta, yerli ve yabancı turistler veya bölge halkı bu çalışmalara katılabilmektedir. Eğitim uygulamaları ile yeni aşçı, şef veya ustaların yetiştirilmesi için de imkân yaratılmaktadır. İşletmeler özelinde ise bölgeye özgü ürünlerle yeni yiyeceklerin ve içeceklerin üretilmesi de söz konusu olmaktadır. Bu uygulamaların yanı sıra Türkiye’de gastronomi müzelerinin, evlerinin ve eğitim merkezlerinin yanı sıra Gaziantep Gastronomi ve Tarımsal Eğitim Merkezi örneğinde olduğu gibi üretim süreçlerinin izlenebileceği, bu süreçlere katılım sağlanabileceği, eğitimlerin alınabileceği veya bölgesel ürün çeşitliliğini koruyacak tesislerin sayısının artırılması ve gastronomi rotalarının oluşturulması hem geleneksel mutfak çeşitliliğinin sürdürülmesine hem de gastronomi turizminin geliştirilmesine katkı sağlayabilir. Moldova’da ise kompleks yapılardaki müze örneklerinin ve yerel işletmelerin yanı sıra gastronomi müzelerinin ve evlerinin açılması geleneksel mutfak kültürü ile

İlgili kültürel mekânları nicelik ve nitelik olarak artırırken gastronomi turizmini canlandırabilir ve turist hareketliliğini destekleyebilir.

### Kaynaklar

- Alvarez, Maria D. "Creative cities and cultural spaces: new perspectives for city tourism." *International journal of culture, tourism and hospitality research* 4.3 2010: 171-175.
- Ashleigh Ellisa, Eerang Parkb, Sangkyun Kimc, Ian Yeomanb, Ellis, Ashleigh, vd. "What is food tourism?" *Tourism management* 68, 2018: 250-263.
- Can, İpek İtir & Ağcakaya, Hilal "Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği". *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, Special Issue For Iv. International Eastern Mediterranean Tourism Symposium, 2019: 788-804. [https://dergipark.org.tr/en/pub/gastoria/article/582778#article\\_cite](https://dergipark.org.tr/en/pub/gastoria/article/582778#article_cite), Erişim Tarihi: 17.11.2023.
- De Jong, Anna; Palladino, Monico vd. "Gastronomy tourism: An interdisciplinary literature review of research areas, disciplines, and dynamics." *Journal of Gastronomy and Tourism* 3.2 2018: 131-146. <https://www.ingentaconnect.com/content/cog/gat/2018/00000003/00000002/art00005>, Erişim Tarihi: 20.11.2023.
- Eerang Park, Kaewta Muangasame & Sangkyun Kim. 'We and our stories': constructing food experiences in a UNESCO gastronomy city, *Tourism Geographies*, 25: 2-3, 2023: 572-593.
- Hall, Colin Michael; Sharples, Liz. "The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste." *Food tourism around the world*. Routledge, 2004. 1-24.
- Hong, Jeou-Shyan; Tsai, Chen-Tsang (Simon). Culinary tourism strategic development: an Asia-Pacific perspective. *International journal of tourism research*, 14(1), 2012: 40-55.
- Ignatov, Elena; Smith, Stephen. "Segmenting Canadian Culinary Tourists", *Current Issues in Tourism*, 9:3, 2006: 235-255.
- Kim, Sangkyun; Park, Eerang; Xu, Min. "Beyond the authentic taste: The tourist experience at a food museum restaurant." *Tourism Management Perspectives* 36, 2020: 100749, 1-9.
- Levent, Nina; Mihalache, Irina D. "Introduction: Re-thinking Museums through Food (and Food through Museums)", *Foods and Museums*. Ed. Nina Levent and Irina D. Mihalache. Bloomsbury Publishing, Londorn, 2017: 1-17.
- Oğuz, M. Öcal. "Folklor ve Kültürel Mekân." *Millî Folklor* 19.76, 2007: 30-32.
- Richards, Greg. "Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?." *Tourism and gastronomy*. Routledge, 2003: 3-20.
- Santich, Barbara. "The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training." *International journal of hospitality management* 23.1, 2004: 15-24.
- Savaşkan, Yağmur. "Türkiye'deki Gastronomi Müzelerine Genel Bakış." *Turizm Çalışmaları Dergisi* 3.2, 2021: 61-78.
- Soruç, Kübranur. *Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliğinde Gastronomi Müzelerinin Rolü*. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, 2021.

### **Kaynak Kişiler**

- KK1: Natalia Gradinaru, 43 Yaşında, Kültür Mirası Enstitüsü Bilim Sekreteri, Moldova.
- KK2: Stella Hanım, 37 Yaşında, Eco Resort Butuceni Aşçıbaşı, Butuceni.
- KK3: Emilya Hanganus, 60 Yaşında, Hanganus Konukevi İşletmecisi ve Aşçıbaşı, Lalova Köyü.
- KK4: Galina Hanım, 60 Yaşında, Hanganus Aşçı, Lalova Köyü.
- KK5: Tatiana Popa, 81 Yaşında, Casa Parinteaska Müzesinin Kurucusu, Moldova.
- KK6: Tatyana Hanım, Emekli Anaokulu Öğretmeni, Palanka.
- KK7: Elizayada Papuva, 50 Yaşında, Aşçı, Komrat.
- KK8: Anna Statova, 59 Yaşında, Gagauz Sofrası Sahibi, Kongaz.
- KK9: Kira Dragni, 48 Yaşında, Gagauz Sofrasında Aşçı, Komrat.
- KK10: Maria Hanım, 62 Yaşında, Shashlychnaya Restaurant Aşçısı, Avdarma.
- KK11: Tatiana Kazmalı, 65 Yaşında, Shashlychnaya Restaurant Aşçısı, Avdarma.
- KK12: Süleyman Aşkın, 40 Yaşında, Şehr'i Frig Tesisinin Genel Müdür Yardımcısı, Afyon.
- KK13: Fatih Bıyıklı, 32 Yaşında, Öğretim Üyesi ve Belediye Başkanının Proje ve Gastronomi Danışmanı, Afyon.
- KK14: Hamza Kalkan, 40 Yaşında, Aşçı, Profesyonel Aşçılar Derneği Başkanı, Afyon.
- KK15: Mehmet Ünlü, 52 Yaşında, Ziraat mühendisi ve Gıda Şube Müdürü, Gaziantep.
- KK16: Mustafa Kalkan, 37 Yaşında, Fıstık Müzesi Tanıtım Rehberi, Gaziantep.
- KK17: Cuma Kaplan, 34 Yaşında, Mutfak Sanatları Merkezi Şefi, Gaziantep.
- KK18: Süleyman Demirel, 29 Yaşında, Hatay Gastronomi Evi Mutfak Şefi, Hatay.
- KK19: Nevzat Kalkan, 34 Yaşında, Şehr'i Frig'de Şef, Afyon.
- KK20: Neslihan Yıldırım, 44 Yaşında, Musem Akademi Profesyonel Aşçılık Eğitimci Şefi, Gaziantep.



# Türkiye ve Moldova'nın Ortak Mutfak Kültürü ve Yaratıcı Şehirler Ağı Perspektifi

Bilge Tüzel Ergin\*

Şehirlerin kendi yetenek ve enerjilerini yönlendirmesine fırsat sunan UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı (UCCN), dünya çapında farkındalık yaratan, dönüşümü teşvik eden ve yenilikçi yaklaşımları destekleyen küresel bir programdır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında yürütülen farkındalık çalışmaları, kültürel mirasın korunması, yaratıcı endüstrilerin desteklenmesi ve toplumda kültürel katılımın artırılması amacıyla hem yerel hem de uluslararası düzeyde çeşitli yollarla gerçekleştirilmektedir. UNESCO'nun 2004 yılında başlattığı bu program, çeşitli ülkelerden farklı gelir, kapasite, zenginlik ve nüfusa sahip şehirleri bir araya getirmektedir. Bu şehirler edebiyat, film, müzik, zanaat ve halk sanatları, tasarım, gastronomi ve medya sanatları alanlarından birinde belirlenmektedir. Dünyada 2023 yılında son eklenenlerle; edebiyat 52, Tasarım 49, gastronomi 56, film 26, müzik 75, zanaat ve halk sanatları 66, medya sanatları alanında ise 26 şehir olmak üzere 350 şehre ulaşmıştır.<sup>1</sup> Türkiye'den UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na kayıtlı 8 şehir bulunmaktadır. Bunlardan 3'ü gastronomi, 2'si müzik, 2'si zanaat ve halk sanatları, 1'i tasarım alanındadır (URL-1). Kentler müzik, zanaat ve halk sanatları alanından sonra en çok gastronomi alanında unsur kaydettirmiştir. Yeme ve içmenin temel gereksinimlerden biri olması ve bu sebeple neredeyse her kültürdeki varlığı ve zenginliği; gastronomi kenti olmanın kazandırdığı yerel ürün ve üretimi destekleme, kültürel zenginliği yansıtırma, kentsel alanları canlandırma, turizm ve marka değeri sağlama gibi yönleri sebebiyle kentler gastronomi alanında Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil olma isteği göstermektedir. Gastronomi alanının Yaratıcı Şehirler Ağı'nın bir alanı olarak yer almasının sebepleri düşünüldüğünde programın, kültürel ve yaratıcı endüstrilerinin kentlerin sürdürülebilir kalkınmasında oynadığı

\* Dr., UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Sektör Uzman Yardımcısı, Ankara/Türkiye, bilgetuzel@unesco.org.tr ORCID ID: 0000-0002-4288-1315.

<sup>1</sup> Bu çalışmadaki veriler, 2021 - 2023 yılları arasında gerçekleştirilen alan araştırmasına ve yazarın gözlemlerine dayanmaktadır. Sayısal veriler zaman içinde güncellenebilmektedir.

role odaklanmasının etkili olduğu söylenebilir. Gastronominin kapsadığı yemek pişirme teknikleri, malzemelerin seçimi, sunum şekilleriyle restoranların, şeflerin ve aşçıların yaratıcılıklarını kullanarak yeme içme deneyimi sağlaması kentin ekonomisini canlandırmaktadır. Kaynak kişi geleneksel mutfakla inovasyonun birleştirilmesinin mutfak kültürünü geliştirici olduğunu vurgulamaktadır: “Özüne özündeki değerini kaybetmediği sürece biz inovatif ürünlerin gastronomi işinde daha hızlı yol almamızı sağlayacağını düşünüyorum ki bunu sadece biz değil Antep’te yapıyor. Biz kendi aramızda bunun tartışmalarını yapıyoruz... Biz biraz da inovasyon katılması taraftarıyız.” (KK7).

Türkiye’den Gaziantep (2015), Hatay (2017) ve Afyonkarahisar (2019) gastronomi alanında Yaratıcı Şehirler Ağı’na kayıtlı şehirlerdir. Moldova Cumhuriyeti’nin ise Yaratıcı Şehirler Ağı programına dâhil olan şehri bulunmamakla birlikte 2020 yılında Kişinev, Öğrenen Şehirler Ağı’na dâhil olmuştur (URL-2). Gagauz ve Türkiye’nin mutfak kültürlerindeki ortaklıklar, Gagauz mutfak kültürünün gastronomi alanında Yaratıcı Şehirler Ağı’na dâhil olma potansiyelini göstermektedir. Bu çalışmada Türkiye’nin gastronomi kentlerinin ağa dâhil olma süreci, etkisi ve sonrasındaki gelişmeleri gösterilerek Gagauz ile Türkiye arasındaki ortak mutfak kültürü unsurlarının yaratıcı kent imgesini oluşturmadaki rolü incelenmektedir. Bu çalışmada kullanılan veriler 19 - 29 Eylül 2021 tarihleri arasında Türkiye’de (Afyonkarahisar, Ankara, Antalya, Gaziantep, Hatay, İstanbul) ve 22 - 26 Mayıs 2022 tarihleri arasında Moldova’da (Avdarma, Beşalma, Çadır-Lunga, Komrat, Kongaz) gerçekleştirilen alan araştırması çalışmalarından elde edilmiştir. Yaratıcı Şehirler Ağı programının temel amacı, yaratıcılığı destekleme ve uluslararası iş birliğini teşvik etmektir.

Yaratıcı Şehirler Ağı’nın her yıl gerçekleştirilen toplantılarında yaratıcı kentlerle kültür ilişkisi gündeme gelmektedir. 2015 yılındaki toplantıda üye şehirlerin, UNESCO’ya sürdürülebilir kentsel kalkınmada kültürün rolünün vurgulandığı projeler, uygulamalar veya politikalar hakkında ilgili vaka çalışmaları, veriler ve analizler sağlaması; Kültür ve Sürdürülebilir Kentsel Gelişim Küresel Raporunun hazırlanmasına mümkün olduğunca etkili bir şekilde katkıda bulunması görüşülmüştür. 16 Eylül 2016 tarihinde İsveç’teki yıllık toplantıda da gelecek yıllarda kültürel ve yaratıcı sektörlerdeki sanatçı hareketliliğini artırmak ve yaratıcılığı sürdürülebilir kentsel kalkınmanın önemli bir kolu hâline getirmek için üye şehirler arasında değişim, etkileşim ve iş birliğinin geliştirilmesine odaklanacağı ifade edilmiştir. Bu toplantı gündemlerinden de anlaşılacağı üzere Yaratıcı Şehirler, kültürel mirasın korunmasını temel alarak özgün kimliklerini inşa etme, güçlendirme ve iş birliğini geliştirme yönünde ilerlemektedir.

Yıllık toplantılarda doğrudan kültürel mirasla ilgili dikkat, koronavirüs küresel salgınından sonra gerçekleştirilen 2022 yılındaki toplantıda daha belirgin olarak ifade edilmiştir. UNESCO tarafından koronavirüs küresel salgını sürecinde somut

olmayan kültürel mirasın iyileştirici rolü, Yaratıcı Şehirler Ağı programı kapsamında öne çıkmaktadır (URL-3).

Yaratıcı Şehirler Ağı programına gastronomi alanında dâhil olmak için, sağlıklı ve doğal ürünlerin kullanılması, şef ve zanaatkârlar ile iş birliği, geleneksel yemek pişirme teknikleri, atölyelerin kurulması, istihdam sağlanması, kentin gastronomi alanında kalkınmaya etkisinin ortaya konulması, şehrin tarihî ve kültürel gelişiminde gastronomi rolü, festival, kongre vb. etkinliklerin gerçekleştirilmesi, örgün, yaygın ve sargın eğitimle bilgi ve becerilerin aktarılması gibi etkenler önemlidir. Bu kriterlerin yanıtları Cheng Xiaomin'in ifade ettiği gibi gastronomi şehrin ne olduğunu anlatır; gastronomi şehrinin nasıl inşa edileceğini söylemez (2017: 55-67). Bu çalışmada, Türkiye'nin gastronomi alanındaki yaratıcı şehirlerinin örnek uygulamaları ele alınmakta; Gagauz kültürünün zenginliği ile Türkiye ile ortak mutfak unsurlarının, gastronomi şehri imgesinin oluşturulmasında oynayacağı rol üzerinde durulmaktadır. Kriterlere bakıldığında şehrin tanıtımında ve turizmin gelişmesinde en etkili faaliyetlerden birinin gastronomi festivalleri olduğu görülmektedir. Gagauz Yerinde Kasım ayının ilk 2 haftası boyunca "Şarap Yortusu" yapılmaktadır. Gagauz Yerinin her köyünden kişilerin katıldığı bu festivalde yemekler ve içecekler katılımcılar tarafından getirilmektedir. Hıdırellez kadar katılımın fazla olduğu ve en az 15 yıldır gerçekleştirilen Şarap Yortusu, Gagauz Yerinde taze şarapların yapıldığı dönem olması sebebiyle 4 - 8 Kasım tarihleri arasında kutlanmaktadır. Yalnızca içecekler değil yemekler de burada tanıtılmaktadır. Şarap fabrikalarının yanı sıra yortunun gerçekleştiği köylerde oturan kişiler oraya özgü yemekleri evlerinde yapıp getirmektedirler. Örneğin, Avdarma'da yapılıyorsa halk genellikle avdarma kuzusu yapıp getirmekte ve katılımcılara ikram edilmektedir (KK11).

2003 yılında Moldova Cumhuriyeti hükümeti kararıyla "Ulusal Şarap Günü" kutlamalarının resmî olarak ilan edilmesi ve kutlanması için bir komisyon kurulmuştur. Bu komisyonun çalışmalarıyla her yıl 13 Ocak Ulusal Şarap Günü olarak kutlanmaktadır (KK4). İlki 2012 yılında gerçekleştirilen Etno-Gastronomi Festivali, Moldova'da her yıl Eylül ayında balkabağı, geleneksel yemekler ve çiftçileri tanıtmak için yapılmaktadır. Gastronomiyle ilişkili Çilek Festivali (KK11), Etno-Gastronomi Festivali ve Elma Festivali gibi kutlamaların gerçekleştirilmesi ve sürdürülmesi Yaratıcı Şehirler Ağı için önemli bir değerlendirme unsurudur. Türkiye'den Yaratıcı Şehirler Ağı'na kayıtlı Afyonkarahisar'da 2018 yılından beri gerçekleştirilen Gastro Afyon Uluslararası Turizm ve Lezzet Festivali'nin hem ulusal hem de uluslararası iş birliğini ve kentin gastronomi alanındaki görünürlüğünü güçlendirmedeki etkisi şehrin Yaratıcı Şehirler Ağı'na kaydedilmesinde belirleyici olmuştur. Hamza Kalkan'ın (KK7) aktardığına göre Afyonkarahisar'ın Yaratıcı Şehir ünvanı aldıktan sonra bu festivalin katılımcı ağı gelişmiş ve gelecek festivale katılım için farklı ülkelerden ağa kayıtlı 35 şehre davet gönderilmiştir (KK7). Diğer bir Yaratıcı Şehir

Hatay'da Künefe Bayramı (21 - 23 Temmuz), Payas Kervansarayı Festivali (1 Eylül), İskenderun Balık Ekmek Festivali (28 Mart), Uluslararası Erzin Narenciye Festivali (Kasım), Erzin Zeytin ve Zeytinyağı Festivali (15-16 Ekim), Hatay Su Piresi Festivali (14-16 Ekim), Akçalı Yumurta Festivali (30 Mart), Yöresel Ürünler Fuarı (18-23 Nisan), Kırıkhan Ciğer Festivali (14 Mayıs) ve Dört Yol Yemek Festivali periyodik takvimlerle gerçekleştirilmektedir. Ayrıca Yöresel Meze Yarışması (2013, 2017), Altın Şapka Yarışması (balık temalı, 2016), Yöresel Tatlılar Yarışması (2017) ve Yöresel Çorbalar Yarışması (2017) düzenlenmektedir (UNESCO Creative Cities Network 2017 Call For Applications, 2017: 7-8). Hatay'da kültür, gastronomi, tarih, endemik ve tıbbi aromatik bitkiler temasıyla gerçekleştirilen Expo'da farklı ülkelerden uzmanlar bir araya gelmektedir. Hatay/Antakya'da ve İskenderun'da iki Expo alanı bulunmaktadır. Bu alanlarda Türkiye dışından gelen uzmanlar kendi şehirlerinin mutfaklarını tanıtmaktadır. Bu alanlar içerisinde gastronomi köyü ve gastronomi akademisi kapsamında şef eğitimleri ve deneyimleme alanları oluşturulmaktadır (KK6). Gözde Tekin'in ifade ettiği gibi imge sadece kültürel veya tarihî bir kişi mekân, nesne, müzik, yemek değil, kentle özdeşleşmiş bir festival, şenlik, bayram veya gösteri de olabilir (2020: 155). Bu bağlamda Gagauz Yerinde kent imgesinin geliştirilmesinde Şarap Yortuları önemli bir potansiyel taşımaktadır.

Gagauz kültüründe şarap gündelik hayatın, geçiş dönemlerinin ve ritüellerine önemli bir parçasıdır. "İspas'tan (İsa'nın göğe yükseliş günü) bir gün önce mezar ziyaretine gidilir, mezara su veya şarap dökülür, yemek bırakılır" (Iusumbeli, 2008: 238). Şarap, tahta fiçilerde ve "maaza" denen evin serin odasında saklanır, ayrıca burası kurutulmuş et, peynir, yağ, turşu ve meyve benzeri gıdalar için de kullanılır (Yoloğlu, 1996). Ayrıca dünyanın en büyük şarap mahzenleri olan Mileştii Mici ve Cricova Moldova'da bulunmaktadır (KK4). Gagauz Yerinde en iyi şaraplar "kara topraklar" denilen Komrat'ın güneyindeki bağlardan üretilir (Erden vd. 1999). Ana-Maria Pancu ve Hava Selçuk'un aktardığına göre Gagauz Yeri şarap yapımı ve şarap kaliteleriyle bilinmektedir ve bu başarısı uluslararası platformlarda çeşitli ödüllerle ispatlanmıştır (2023: 210). Şarap üretiminin yapıldığı ve saklandığı mahzenler sadece ticari amaçlar gütmeyiz. Günümüzde Gagauz köylerinde her ev sahibinin bir mahzeni olur ve sonbaharlar bağ bozumunun ardından kendi şaraplarını yaparlar (Pancu ve Selçuk, 2023: 219). Şarapları muhafaza etmek için "çölmek" veya ağaçtan yapılan "çotra"lar kullanılmaktadır (Petrovici, 2009). Şarapların hâlâ bu doğal ahşap ürünlerde ikram edilmesi Yaratıcı Şehirler Ağı programına kayıt için "doğal hammadde kullanımı" kriterini karşılamaktadır. Gagauz Yerinde şarap üretimi doğal üretim biçimiyle üzüm yetiştiriciliğini bir sonucu olarak varlığını sürdürmektedir. Gagauzlarda şarap ikramı misafirlikte, yardımlaşmada, ölüm ve doğum gibi geçiş dönemlerinde yapılmaktadır (Petrovici, 2009). Gagauzlar, dinî inançları gereği ibadetlerinde oruç tutarlar. Orucun insan ruhunu ve bedenini güçlendirdiğine inanılır. Oruç dönemlerinde günün her öğünü yenilmesine rağmen

“yaalı imeklär” (yağlı yemekler) yenilmez. Yağlı yemekler olarak et, balık, süt ve süt ürünleri, hayvansal yağlar ve yumurta sayılmaktadır. Yemekler haricinde şarap, rakı, bira benzeri içecekler de tüketilmez (Petrovici, 2009). Oruç zamanında bitkisel gıdalar ve bitkisel yağlarla pişirilen yemekler yenir. Oruç yemekleri arasında laana, kartofı, fasülâ, pomana kolacı, koliva sayılabilir. İlk oruç haftası “piinir aftası” (peynir haftası) olarak anılır (Soroçanu, 2006; KK1, KK11) Doğumdan sonra annenin evinde bir çeşit ekmek olan “pita” (ballı pita) pişirilir (Iusumbeli, 2008). Pitaya gelenler, lohusanın daha çabuk ayağa kalkması için pleçinta, akıtma, pişmiş piliç, şarap, yoğurt benzeri yemekler de getirir. Çocuğa isim verilmek üzere baba, sağdıcinı rakı, çikolata ve pasta ile ziyarete gitmektedir (Petrovici, 2009). Misafirlikte şarap ikram edilmesi misafire çok değer verildiğini göstermektedir. Şarap dışında nane, salkım çiçeği gibi içecekler tercih edilmektedir (KK13). Kişiler özellikle soğuk algınlığı gibi hastalıklar yaşayınca sıcak şarap içine karabiber, defneyaprağı koyarak içerler ve böyle tedavi olurlar (KK13).

Şarapların sergilendiği, muhafaza edildiği veya tüketildiği mekânların çokluğu ve bağlamı da zengin bir şarap kültürünün ve geleneksel bir bağcılık geleneğine sahip olduğunu kanıtlar niteliktedir. Cricova’daki mahzen dünyanın birçok ülkesine ihracat yapılan ve ziyaret etmek isteyen yerli ve yabancı turistler için tur güzergâhlarından biridir. Burada üretim makinelerle değil; el emeğiyle gerçekleştirilmektedir. Örneğin, üreticiler üzümleri tek tek eliyle seçmekte bu aşamada makine kullanılmamaktadır. Burası hem üretim ve saklamanın yapıldığı bir şarap üretim mekânı hem de turistik bir deneyim yeridir (KK4). Mileştii Mici’deki mahzende 2007 yılında 1.500.000 adet şarap vardır ve bu da Guinness rekorlar kitabına kaydedilmesini sağlamıştır. Rekorlar kitabına girdiği diğer bir yemek ise Mamaliga’dır. Mamaliga 500 tencere yapılmış Guinness rekoru kırılmıştır (KK11). Moldova’da kent ve kentin imgesi bağlamında düşünüldüğünde Milestii ve Purcari şarabıyla ünlü şehirlerdir. Şaraplar, Gagauz Yerinin her tarafında yapılmaktadır ancak bu iki şehrin şaraplarının lezzeti, kalitesi ve fiyatları farklılık göstermektedir (KK11).

Gagauz mutfağında şarap üretiminin kent imgesinin gelişmesinde önemli bir rol oynaması ve örneklerde belirtildiği üzere kültürel mekânlar ile ritüellerin oluşması, bölgenin Yaratıcı Şehirler Ağ’ına dâhil olma konusunda önemli bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir. Örneğin, 2015 yılında Gastronomi alanında Yaratıcı Şehirler Ağ’ına dâhil olan Meksika’nın Ensenada şehri balıkçılık ve deniz ürünleri yetiştiriciliği için ideal bir yer olmasının yanı sıra, 500’den fazla marka ve 50 şarap imalathanesinde ülke şarabının %90’ını üreten, bölgedeki en büyük şarap üreticisi konumunda olması kentin Yaratıcı Şehirler Ağ’ına dâhil olması sürecini kolaylaştırmıştır (URL-4).

Gagauz mutfağında içeceğin güçlü bir koruma ve sürdürülebilir örneği olmasının yanı sıra diğer gastronomi unsurları bakımından da zenginlik göstermektedir. Özellikle unun çeşitli alanlarda kullanımları, ekmeğin birçok çeşidi ve güçlü kültürel kodları bulunmaktadır. Un ile sudan yapılan Uuma Çorbası, Türkiye’de ovmaç çorbasına benzemektedir (Güleç ve Durlu Özkaya, 2022: 477). Manca adı verilen sosun da unlu bir çeşidi bulunmaktadır (KK4, KK9, KK15). Gagauz dilinde ekmeğin ürünlerinin adları, Türk ekmeğin ürünleri olarak (örneğin; un, ekmeğin, çörek, ekin, booday, bulgur, bulamaç, umaç, akıtma, kabartma, gözlemâ, katlama, dizman, pite, kabaklı, döşeme ve gevrek) korunmuştur (Soroçanu, 2020; KK8, KK10, KK14). Unun gündelik hayatta bu derece kullanımı halkın ritüellerinde de yer almasına sebep olmuştur. Örneğin, yeni doğan bebeğin çenesine ve başına un sürülerek aksakallı, ak saçlı oluncaya kadar yaşaması dilenmektedir (Tanyıldız, 1996: 69-70). En eski tatlılardan birisi buğday unundan yapılmış olan pideler fırında kızartılmakta üzerine de üzümün şirasının kaynadığı köpükler kullanılmaktadır (KK11). Nalisniki, kırma/kıvırma, gevrek, gözleme, kolaç ekmeği unla yapılan yemek çeşitlerinden bazılarıdır. Kolaç, “doğum kolaç” bereket getirsin diye çocuk sağlıklı olsun diye yapılmaktadır. Düğün kolaç, vaftiz kolaç, cenaze kolaç gibi çeşitleri bulunmaktadır. Düğün kolaç, diğer kolaçlardan farklı olarak iki hamurun sarılmasıyla gelinin ve damadın ailesini sembolize etmektedir. Düğünde evlenecek gençlerin masasında bulunmaktadır. Kolaçın üstünde bal bulunur. Gelinin annesi damadın ağzına bal verir; gelini aldatmasın ve üzmesin diye olur. Kolaçın üzerinde bir çanağın içerisinde un bulunur. Kaynana damada yanık taraflarını üzerine un koyarak verir. Unun bereket getirdiğine inanılır (KK9). Gelin ve damada düğünde şarap verilmektedir. Gelin ve damat şarabı içtikleri bardakları ömürleri boyunca saklarlar (KK4). Gagauz mutfağı et ve hamur ağırlıklıdır. Mamaliga, patatesli, lahanalı ve peynirli börekler Gagauz mutfağının imgesel yemekleridir (KK13).

Yaratıcı Şehirler Ağı programına dâhil olan şehirlerin gastronomi zenginliği ve çeşitliliğinin yanı sıra şehrin genel tanımı, kültürel ve sosyal etkileşim tarihi önemli bir kriterdir. Türkiye ile birçok ortak yemek, içecek unsuru ve kültürel etkileşimi olan Gagauz mutfağının gelişiminde Türkiye dışında diğer kültürlerinde etkileşimi olmuştur. Romanya, Bulgaristan ve Ukrayna mutfaklarıyla yaşanan etkileşim de Gagauz mutfağının zenginleşmesine katkı sağlamıştır (KK9, KK4).

Afyonkarahisar’da Yaratıcı Şehirler Ağı’na kayıt süreci bir alan araştırması, literatür taraması ve listeleme süreciyle başlamıştır. Afyonkarahisar’da altı aylık bir çalışma sonucunda gastronomi unsurlarını tespit etmek amacıyla otel şeflerinden, sivil toplum kuruluşu üyelerinden ve akademisyenlerden oluşan heyetle alan araştırması gerçekleştirilmiştir (KK7). Gaziantep’te de benzer biçimde bir komisyon kurulmuş ve çalışmalara araştırmalarla başlanmıştır. Ardından Gaziantep mutfağının standart reçetesi çıkartılmıştır. Bu aşamada, kişiden kişiye ve evden

eve değişen yapım teknikleri olmasına rağmen alan araştırmasında çoğunluğun ifade ettiği reçeteler esas alınmıştır (KK3). Bu reçeteler restoranların mutfaklarına girmiştir: “Gastronomi şehri seçildikten sonra eski annelerimizin, teyzelerimizin yemeklerini lokantalarda restoranlarda daha çok sunulduğunu gördük. Patlıcan böreği, hamur işlerimiz, ovmaç çorbası (içine haşhaş katıyorlar), haşhaşlı baklava, bu ürünleri nerede kullanabiliriz lokantalarda nasıl kullanabiliriz onu arıyoruz.” (KK12). Benzer bir çalışma Gagauz Yeri için de düşünülerek Yaratıcı Şehirler Ağı’na dâhil olma süreci başlatılabilir. Afyonkarahisar, Gaziantep ve Hatay’ın gastronomi şehri ilan edildikten sonra kazanımları ve karşılaştıkları sorunlar Gagauzların mutfak kültürünün bu programa dâhiliyeti için hazırlık sürecini geliştirici olabilir.

Başvuru formunda; şehrin gelen tanımı, şehrin karşılaştığı fırsatlar ve zorluklar, üyeliğin şehrin sürdürülebilir kalkınma amaçlarının gerçekleştirilmesine katkısı, rakamsal istatistikler; planlar, programlar ve projeler gibi konu başlıklarına ilişkin bilgi verilmesi beklenmektedir.

Bu formdan anlaşıldığı üzere şehrin başvuru için belirli kriterleri karşılaması gerekmektedir ancak formda belirtilen çalışmaların ivme kazanarak gerçekleştirilmesi ve yenilerinin eklenmesi programda şehrin varlığını korumasını sağlarken kentin de gelişimine katkıda bulunacaktır. Afyonkarahisar, Gaziantep ve Hatay’ın ağa kaydından sonra turizmde belirgin bir artış olduğu gözlemlenmiştir (KK3, KK12). Yerli ve yabancı turistler, bu şehirleri ziyaret ederek yemekleri ve kültürel unsurları deneyimleme fırsatı bulmuşlardır. Metin Eroğlu, *UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na Dâhil Olan Gaziantep İlindeki Gastronomi Girişimcilerinin Kişilik Özellikleri ve Yenilikçiliğe Bakış Açıları Üzerine Bir Araştırma* adlı çalışmasında katılımcılara yönelttiği “Gaziantep’in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na katılması sonrasında gastronomi açısından işletmenize gelen turist sayısında bir artış oldu mu?” sorusuna gelen yanıtlarda katılımcılar, %53,9’unun turist sayısında artış olduğu, %29,9’unun kararsız olduğu ve %16,1’inin artış olmadığını ifade etmektedir (2020: 128-129). Gastronomi şehri ilan edilmesinden sonra Hatay’da halkın gastronomiye bakış açısının olumlu olarak değiştiği, halkın bu alanda eğitim almaya hevesinin arttığı ve bilimsel bir alan olarak görme ve koruma farkındalıklarının arttığı ifade edilmiştir (KK5).

Kentlerin gastronomi alanındaki görünürlüğü, kentin de sürdürülebilir olarak gelişimini sağlamaktadır. Afyonkarahisar, Gaziantep ve Hatay’ın sokaklarında, restoranlarında, otellerinde gastronomi kültürünün izlerini bulmak mümkündür. Kültürel mekânlar ve/veya mekânlarda kültürel miras kurgusu, şehrin imgesini güçlendirirken geleneksel mutfak bilgisinin korunması ve aktarılmasını da desteklemektedir. Hatay’daki Gastronomi Evi, Gaziantep’teki Gastronomi Mutfak Merkezi ve Afyonkarahisar’daki Gastronomi Konağı halkın gündelik hayatta uyguladığı yapım ve sunum tekniklerine sadık kalarak üretim sağlarken

Gaziantep'teki MUSEM Akademi aşçı yetiştirme sürecinde geleneksel bilgi ve deneyimin aktarıldığı mekânlarından biri olmuştur. Komrat'taki Gagauz Sofrası adlı işletme geleneksel yemeklerin yapıldığı bir restoran, yemeklerle birlikte geleneklerin de deneyimlendiği bir otel ve eko-müze örneğidir. Bünyesinde bulundurduğu şarap mahzeni ve kilerde Gagauz Yerinin tüm şarap imalathanelerinden şaraplar bulunmaktadır. Burası Gagauz kültüründe misafirlerin ağırlandığı, önemli konuların görüşüldüğü bir sohbet mekânı özelliği göstermektedir. Ziyaretçiler burada şarapları tatma ve sohbet etme imkânı bulmaktadır. Bu işletmeler yerel halkın istihdam edilmesini sağlamış ve şehrin ekonomik kalkınma gücünü artırmıştır. Afyonkarahisar, Hatay ve Gaziantep'te görüşülen işletmeler geleneksel yemekleri kendileri ürettiği gibi işletmede üretim araçlarının sınırlı olmasında veya mekânsal uygunluğu olmamasından dolayı bazı ürünleri anlaşmalı oldukları işletmelerden temin ederek istihdam alanını genişletmektedir. Örneğin, Gaziantep Mutfak Sanatları Merkezinde bal ve peynir için yeterli donanımın olmamasından dolayı merkeze bağlı aşçıların reçeteleri doğrultusunda farklı bir firmada üretilmektedir (KK2).

Sonuç olarak Gagauz mutfağında içecekler arasında şarapların yemekler içerisinde ise özellikle unla yapılan yiyeceklerin zengin ve çeşitli olduğu görülmüştür. Bölgenin tarihsel ve kültürel etkileşimler sonucunda şekillenen mutfak kültürü; tahıl ürünleri, et yemekleri, hamur işleri ve fermente gıdalar gibi birçok ortak lezzeti barındırmaktadır. Bu durum, Gagauz mutfağının hem özgün kimliğini korumasına hem de daha geniş bir coğrafyada tanınırlık kazanmasına olanak sağlamaktadır. Bu yeme-içme kültürü etrafında oluşan mekânlar, inanışlar ve toplumsal uygulamaların Türkiye'yle benzerliği Türkiye'nin Yaratıcı Şehirler Ağı programındaki başarısının, Gagauz kültürüyle de gerçekleştirilebileceği imkânının düşündürmektedir. Alan araştırmasında tespit edilen Türk ve Gagauz mutfağındaki ortaklıklar ve Gagauz mutfağının zenginliği Gagauz Yerinin Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil olma potansiyelini göstermiştir. Bu potansiyelin kullanılması kentin kültürel, sosyal ve ekonomik gelişimine katkı sunarken ortak mutfak kültürünün korunmasını ve kuşaktan kuşağa aktarılmasını teşvik edici olabilir.

### **Kaynaklar**

Erden, Atilla vd., *Gagauz Halk Kültürü (Güney Moldova-Gagauz Yeri)*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 1999.

Eroğlu, Metin. *UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na Dâhil Olan Gaziantep İlindeki Gastronomi Girişimcilerinin Kişilik Özellikleri ve Yenilikçiliğe Bakış Açılıarı Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, 2020.

Güleç, Hakan; Durlu Özkaya, Fügen. "Gagauz Mutfak Kültürü". *Karadeniz Araştırmaları*. XIX/74, 2022: 463-491.

Iusumbeli, İrina. *Gagauz Yeri'nde Kadın*. Doktora Tezi. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 2008.

- Pancu, Ana-Maria; Selçuk Hava. "Moldova Cumhuriyeti'nde Yaşayan Gagauzların Yöresel Yemekleri". *Kültür Araştırmaları Dergisi*, 17, 2023: 208-222.
- Petrovici, Nina. *Komrat Kasabasının Monografisi*. Doktora Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi, 2009.
- Soroçanu, Evdokiya. *Gagauzların Kalendar Âdetleri*. Comrat: Academy of Sciences of the Republic of Moldova. Institute for Interethnic Research. TİKA, 2006.
- Soroçanu, Evdokiya. *Bread in the Gagauz Culture: Ethnolinguistic Research*. Kishinev: Publishing house Lexon-Prim, 2020.
- Tanyıldız, Ali. *Gagauzlarla*. Isparta: Isparta Kent Klavuzu, 1996.
- Tekin, Gözde. *Tasarlanmış Mekânlarda Kültürel Miras Aktarımı ve Yeniden Canlandırma: Hamamönü ve Çevresi*. Doktora Tezi. Ankara: Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, 2020.
- UNESCO. UNESCO Creative Cities Network 2017 Call For Applications, 2017.
- URL-1: <https://en.unesco.org/creative-cities/creative-cities-map> (E.T. 28.12.2023).
- URL-2: <https://www.uil.unesco.org/en/learning-cities?hub=38> (E.T. 28.12.2023).
- URL-3: <https://en.unesco.org/creative-cities/content/management-documents> (E.T. 28.12.2023).
- URL-4: <https://en.unesco.org/creative-cities/ensenada> (E.T. 1.01.2024).
- Xiaomin, Cheng. "City of Gastronomy" of UNESCO Creative Cities Network: From International Criteria to Local Practice. *Social Systems Studies*, 7, 2017: 55-67.
- Yoloğlu, Güllü. *Qaqouzlar*. Bakı: Azərbaycan Dövlət Neşriyyatı, 1996.
- Kaynak Kişiler**
- KK1: Anna Statova, 1971, Valkaneş.
- KK2: Cuma Kaplan, 1986, mutfak sanatları merkezi şefi, Gaziantep/Merkez.
- KK3: Doğa Çitçi, 1981, belediye sosyal tesislerinde koordinatör ve aşçı, Gaziantep.
- KK4: Evdokiya Soroçanu, 1954, akademisyen, Kişinev.
- KK5: Fatih Bıyıklı, 1989, akademisyen, belediye başkanlığı proje danışmanı, Afyonkarahisar.
- KK6: Fatih Yıldırım, 1993, akademisyen, Hatay.
- KK7: Hamza Kalkan, 1981, aşçı ve profesyonel aşçılar derneği başkanı, Afyonkarahisar.
- KK8: Maria Kızıldaş, 1959, ev hanımı, Ankara.
- KK9: Nadejdo Moldovean, 1973, ev hanımı, Antalya.
- KK10: Nacejda Koçak, 1979, aşçı, Ankara.
- KK11: Natalia Gradinaru, 1979, Kişinev.
- KK12: Nevzat Kalkan, 1987, aşçı, Afyonkarahisar.
- KK13: Nina Erdemir, 1982, ev hanımı, Moldova/Tırşitei.
- KK14: Tatiana Karapınarlı, 1972, gündelikçi, Ankara.
- KK15: Vladimir Moldovean, 1974, Antalya.



**Fotoğraflar**  
**Fotografii**  
**фотографии**  
**Photographs**







Kaynak Kişiler / Persoane Resursă / источники / Informants







## Atölyeler / Ateliere / Мастер-классы / Workshops





