



**Türkiye Millî Komisyonu
ve
Makedonya Millî Komisyonu**

**Aynı Tadı Paylaşmak:
Türkiye ve Makedonya Geleneksel Ortak Mutfağı
Çalıştay Bildirileri**

**Споделување На Истиот Вкус
Традиционална Турска и Македонска Заедничка Кујна
Реферати од Работилницата**



Editörler : Mehmet Kalpaklı
Öcal Oğuz
Elizabeta Koneska
Neslihan Demirkol Sönmez

ISBN 978-975-94457-6-8

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

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

Önsöz

“Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye ve Makedonya Geleneksel Ortak Mutfak Kültürü”, UNESCO Türkiye Millî Komisyonu, Kültürel Koridorlar İhtisas Komitesi ile Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komiteleri ortaklığında, UNESCO Makedonya Millî Komisyonu, Kültürel Mirası Koruma Ofisi ve Makedonya Müzesi işbirliği ile gerçekleştirilmiş bir projedir. Elinizdeki kitap, bu projenin kalıcı bir sonucu olmak üzere yayımlanmıştır. Projenin amacı iki ülke arasında, geçmişten günümüze aktarılan ortak mutfak kültürünü kayıt altına alarak ortak değerlerin ön plana çıkarmak ve UNESCO felsefesine uygun olarak iki toplum arasında karşılıklı anlayış ve hoşgörünün geliştirilmesine katkı sağlamaktır.

Proje, UNESCO’nun Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi çerçevesinde hazırlanmıştır. Kaybolma tehlikesi altındaki kültürel mirasların korunması ve gelecek kuşaklara aktarılmasını öngören sözleşme kapsamında yapılan bu proje içeriğindeki, “ortak değerler” tanımlaması ile Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi’nin prensiplerine uygun olarak bir mirasın birden fazla ülkede bulunması durumunda korumanın ikili ve bölgesel işbirliği ile gerçekleştirilmesi düşünülmüştür. Proje sonunda ülkeler arasında UNESCO Millî Komisyonlarının ortak çalışma ilkelerine uygun bir işbirliği sergilemeleri somut olmayan kültürel mirasın korunması ve bu bağlamda bir kültür koridorunun oluşumuna hizmet edilmesi sağlanmıştır.

Proje başkanlığını, UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komitesi Başkanı M. Öcal Oğuz’un (Gazi Üniversitesi) desteği ile UNESCO Türkiye Millî Komisyonu adına Kültürel Koridorlar İhtisas Komitesi Başkanı Mehmet Kalpaklı (Bilkent Üniversitesi) yürütmüştür. Projenin saha çalışmaları 1-7 Nisan 2009 tarihleri arasında Makedonya’nın Bracino, Kratovo, Kumanovo, Bitola, Ohrid, Peştani, Stenye yerleşim yerlerinde, 23-29 Haziran 2009 tarihleri arasında Türkiye’nin İzmir (Çamdibi, Gültepe, Nergiz), Manisa (Tevfikiye), Aydın (Söke) yerleşim alanlarında yürütülmüştür. Saha çalışmaları sırasında Makedonya’da 27, Türkiye’de 28 olmak üzere toplam 55 kaynak kişi ile görüşme yapılmıştır. Bu görüşmelerde yaklaşık 70 soruluk bir anket kullanılarak kaynak kişilerin şifalı bitkilerden, sofrada adaptasyonlarına, yemek yeme saatlerinden kışlık hazırlıklarına kadar mutfak kültürlerine dair bilgiler toplanmıştır. Saha çalışmaları toplam sekiz kişilik bir ekip tarafından yürütülmüştür. Türkiye’den bu ekipte yer alanlar Nihal Çevik Kadioğlu (Kültür ve Turizm Bakanlığı), Neslihan Demirkol Sönmez (Bilkent Üniversitesi), Petek Ersoy (Gazi Üniversitesi) ve Selcan Gürçayır’dır (Gazi Üniversitesi). Makedonya adına çalışmalara Melahat Alievska (Millî Konzervasyon Merkezi), Sanja Dimovska (Makedonya Müzesi), Elizabeta Koneska (Makedonya Müzesi) ve Yasemin Nazım (Makedonya

Müzesi) katılmıştır. Projenin kapanış çalışmayı 17 Kasım 2009 tarihinde Üsküp'te yapılmış, sekiz araştırmacı saha çalışmalarından elde ettikleri veriler doğrultusunda hazırladıkları bildirimlerini bu çalıştayda sunmuştur. Elinizdeki kitap, çalıştayda sunulan bildirimlerden ve saha çalışmaları sırasında alınan bazı ortak yemek tariflerinden oluşmaktadır.

Bu projenin ortaya çıkmasındaki asıl aktörler, proje ekiplerine evlerini açıp her biri en az iki üç saat süren görüşmeler sırasında sabırla soruları cevaplayan ve soyut olmayan miraslarını paylaşabilmek için azami gayret gösteren kaynak kişilerdir. Adlarını burada tek tek anma imkânına sahip olmasak da hem iki ülkenin ortak mirasının ortaya konması hem de kültüre, barışa ve işbirliğine yaptıkları katkılar sebebiyle kendilere teşekkürü borç biliriz.

Ayrıca projenin gerçekleşmesinde ve bu kitabın yayımlanmasında emeği geçenlere, Genel Sekreter Lidija Topuzovska'nın şahsında UNESCO Makedonya Millî Komisyonu'na, Makedonya Kültürel Mirası Koruma Ofisi'ne ve Makedonya Müzesi'ne, UNESCO TMK Başkanı Prof. Dr. Arsin Aydınuraz'ın şahsında tüm UNESCO TMK'ya, Genel Sekreter Dr. Nihat Zal'a, TC Üsküp Büyükelçisi A. Hakan Okçal'ın şahsında Üsküp'te görev yapan Türk Büyükelçiliği görevlilerine, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Araştırma Eğitim Genel Müdürü Mahmut Evkuran'a, Kültür ve Turizm Müşaviri Ramazan Çokçevik'e, Manisa Makedonyalılar Derneği'ne ve Birol Vardar'a, Ege Balkan Göçmenleri Derneği'ne ve Hulusi Tanman'a, İzmir Makedonya Göçmenleri Kültür ve Dayanışma Derneği'ne ve Necat Yılmaz'a çok teşekkür ederiz.

Son olarak bu projeyi gerçekleştiren ve bu kitaba yazılarıyla katkıda bulunan Makedonya ve Türkiye proje ekiplerine ise ne kadar teşekkür etsek azdır.

Editörler

Предговор

Споделување на исти вкусови: Култура на исхраната - заеднички традиционални јадења од Турција и Македонија, UNESCO Национална комисија на Турција, Комитет за специјални културни коридори и Специјален комитет за нематеријално културно наследство, заеднички проект под покровителство на UNESCO реализиран во соработка со Националната комисија на Македонија, Управата за заштита на културното наследство на Македонија и Музејот на Македонија. Книгата претставува трајна материјална вредност на проектот. Целта на проектот е евидентирање на заедничките културни вредности на традиционалните јадења застапени во двете земји, пренесувани од минатото до денес, истакнување на ваквите заеднички вредности според филозофијата на UNESCO со што се придонесува за развивање и унапредување на заедничките односи и толеранцијата меѓу двете заедници.

Проектот е реализиран под покровителство на UNESCO во согласност со одредбите од Декларацијата за зачувување на нематеријалното културно наследство. Зачувувањето на оние културни наследства кои се во опасност од исчезнување, овозможува пренесување на тие вредности на новите генерации. Во рамките на проектот опфатени се заедничките вредности поради нивно евидентирање и презентирање на пошироката јавност како нематеријално културно наследство. Со принципите на заштита на нематеријалното културно наследство акцентот се става врз заедничките вредности, кои низ вековите опстојуваат во различни држави и нации. Заштитата и промовирањето на ваквите заеднички вредности несомнено придонесува за взаемна соработка на регионално ниво. Придонесот на овој многу важен проект, реализиран од страна на националните комисии на UNESCO од двете земји, е да се потврди успешната заедничка работа и соработка, а со тоа несомнено да се придонесе за сочувувањето на нематеријалното културно наследство. Проектот има битен придонес во воспоставувањето на културните коридори во регионот.

Проектот беше раководен од страна на Председателството на НКТ-UNESCO за нематеријално културно наследство, т.е. претседателот на Специјалниот Комитет М. Оџал Огуз (Гази Универзитет) како и НКТ - UNESCO со претседателот на Специјалниот комитет за културни коридори Мехмет Калпакли (Билкент Универзитет). Теренските истражувања на Проектот се реализираа од 1 до 7 април 2009 година во Македонија во: с.Брајчино, Кратово, Куманово, Битола, Охрид, Пештани, с.Стење; и од 23 до 29 јуни 2009 година во Турција: Измир (Чамдиби, Гултепе, Нергиз), Маниса (Тевфикије), Ајдин (Соке). Од теренските истражувања реализирани во Македонија беа опфатени вкупно 27 испитаника, а во Турција 28, така што беа реализирани средби со вкупно 55

испитаници. За време на теренските истражувања на испитаниците им беа поставени околу 70 најразлични анкетни прашања поврзани со исхраната. Од нив се добиени доста интересни податоци, како на пример, за лековитите билки, редоследот на јадењета, подготвување на зимници и многу други податоци од културата на исхрана. Теренските истражувања беа рализирани со учество на вкупно 8 истражувачи. Претставници на истражувачката екипа од Турција се: Нихал Чевик Кадиоглу (Министерство за култура и туризам), Неслихан Демиркол Сонмез (Универзитет Билкент), Петек Ерсој (Универзитет Гази) и Селџан Гулчајир (Универзитет Гази). Претставници на истражувачката екипа од Македонија; Меллахат Алиевска (Национален конзерваторски центар - Скопје), Сања Димовска (Музеј на Македонија), Елизабета Конеска (Музеј на Македонија) и Јасемин Назим (Музеј на Македонија).

Завршниот дел на проектот се рализира на 17 Ноември 2009 година во Скопје. На Работилницата со свои излагања учество земаа вкупно 8 истражувачи, при што детално ги презентираа добиените податоци од теренските истражувања. Во книгата се опфатени сите реферати како и рецепти на заедничките јадења, регистрирани за време на теренските истражувања.

Вистинските актери кои помогна во реализацијата на овој проект се всушност сите информатори кои срдечно ги пречекаа членовите на истражувачката екипа, со насмеано лице ги отворија своите порти и безрезервно одвоија неколку часа од своето драгоцено време. Со трпение даваа исцрпни одговори на сите поставени прашања, се со цел и желба да го споделат заедничкото нематеријално културно наследство. Бидејќи не сме во можност да ги именуваме сите информатори, им упатуваме огромна благодарност за укажаната помош во претставувањето на заедничките вредности како важен предуслов за мир и соработка меѓу народите.

Исто така, благодарност им изразуваме на сите кои придонесоа за реализацијата на проектот и објавувањето на оваа книга: Лидија Топузовска, генерален секретар на Национална комисија на УНЕСКО за Македонија, Управата за заштита на културното наследство на Македонија, Музејот на Македонија, претседателот на НКТ- УНЕСКО, проф. д-р Арсин Ајдинураз, генералниот секретар на НКТ - УНЕСКО д-р Нихат Зал, амбасадорот на Р. Турција во Скопје А. Хакан Окчал и надлежните во Амбасадата, генералниот директор за Истражување и образование во Министерството за култура и туризам на Р. Турција, Махмут Евкуран, аташето за култура и туризам Рамазан Чокчевик, Здружението на иселениците од Македонија доселени во Маниса и Бирол Вардар, Здружението на Егејско - Балканските иселенци - Хулуси Танман, Здружението за култура и поддршка на македонските иселеници од Измир - Неџат Јилмаз, и други, искрена благодарност до сите.

На крај, огромна благодарност до сите членови на турската и македонската истражувачка екипа, со чии текстови се овозможи да се објави оваа книга, како и за нивниот придонес за успешната реализација на проектот.

Уредник

Преведила Мелухат Алиевска

İÇİNDEKİLER

I. Açış Konuşmaları

13

Sunuş

Prof. Dr. Arsin AYDINURAZ

14

Makedonya–Türkiye Ortak Mutfak Kültürü Projesi

Mahmut Evkuran

16

Aynı Tadı Paylaşmak:

Türk ve Makedon Mutfaklarına Bir Kültürel Koridor Olarak Bakmak

Mehmet Kalpaklı

17

Somut Olmayan Kültürel Miras Bağlamında Türk–Makedon Mutfak Kültürü Projesi

M. Öcal Oğuz

20

Makedonya’da Somut Olmayan Mirasın Korunma Yöntemleri

Valentino Dimitrovski

23

II. Bildiriler

27

Proje Çalışmaları ve Sonuçları Hakkında Kısa Bir Değerlendirme

Elizabeta Koneska

28

Geleneksel Makedon ve Türk Mutfağında Aynı İsimdeki Yemekler

Melahat Alievska

39

Türkiye ve Makedonya’da Ritüellere Bağlı Kutlamalarda Yapılan Yemekler

Petek Ersoy

52

Türk ve Makedon Kültürlerinde Geçiş Ritüelleri ve Yemekler

Selcan Gürcayır

66

Türk-Makedon Mutfak Kültürü Etkileşiminde ve Mutfak Kültürünün Taşınmasında**Kadının Rolü**

Neslihan Demirkol Sönmez

74

Ortak Gelenekleriyle Türk ve Makedon Mutfak Kültürü

Nihal Çevik Kadioğlu

79

Yemek Kültürü Bağlamında Balkan-Anadolu İlişkileri: Makedonya ve Türkiye Mutfaklarında Aynı Tadı Paylaşma'ya Devam Etmeye Doğru

Yasemin Nazım

100

Hamur İşleri Yemekleri

Sanja Dimovska

123

III. Ortak Mutfaktan Ortak Yemek Tarifleri

131

IV. Fotoğraflar

149

Предговор

I. Воведни излагања

13

Презентер

Проф.Др. Арсин АЈДИНУРАЗ

14

Македонија -Турција Култура на Заедничко Кулинарство Проект

Махмут Евкуран

16

Споделување на исти вкусови:

Вреднување на турската и македонската традиционална кујна како културен

коридор

Мехмет Калпакли

17

Значењето на проектот за турската и македонската култура на исхрана како

нематеријално културно наследство

Мехмед Оџал Огуз

20

Мерките за заштита на нематеријалното културно наследство во Република

Македонија

Валентино Димитровски

23

II. Реферати

27

Кус преглед на истражувањата за проектот „Традиционална храна во Македонија и Турција,,

Елизабета Конеска

28

Јадења со исти називи од традиционалната турска и македонска кујна

Меллахат Алиевска

39

Јадења од Турција и Македонија кои се готват за обредите на премин

Петек Ерсој

52

Обредите на премин и јадењата во турската и македонската култура

Селџан Гурчајир

66

**Улогата на жената во пренесувањето на културата на исхраната и меѓусебните
влијанија на турската и македонската традиционална кујна**

Неслихан Демиркол Сонмез

74

Заеднички традиции од турската и македонската култура на исхрана

Нихал Чокчевик Кадиоглу

79

Балканско - анадолски релации во културата на исхраната -**Прилог кон следењето на континуитетот во споделувањето на заедничкиот вкус во
турската и македонската кујна**

Јасемин Назим

100

Јадења од тесто

Сања Димовска

123

III. Рецепти од заедничката кујна

131

IV. Фотографии

149



Çalıştay Bildirileri

I

Açış Konuşmaları Воведни излагања

Sunuş

Prof. Dr. Arsin Aydmuraz*

Türk Dil Kurumu'nun Büyük Türkçe Sözlüğü'nde "ikna" sözcüğü "bir konuda birinin inanmasını sağlama, inandırma" olarak betimleniyor. Bu anlam betimlemesinde ayrıca "kandırma" da var.

UNESCO'nun kuruluş nedeni olan, barış ve bunun için insanları aralarındaki tüm çatışmaları önlemek ve kafalarda barış siperleri oluşturma daveti için öngördüğü "diyalog", özünde "ikna etme"yi hedefliyor. Yani UNESCO, çok zor bu hedef için kolları sıvamış bir örgüt. Çünkü "ikna etmek" belki de en zor, en çetrefil, en sabır isteyen, en zaman alıcı bir uğraş, kimilerine göre. Bu hedef için UNESCO'nun ve bu kapsamda Birleşmiş Milletler'in birbiri ardına biçimlendirdiği sözgelimi Hoşgörü Yılı, Uluslararası Barış Kültürü Yılı, Uluslararası Yaşlı İnsanlar Yılı, Uluslararası Köleliğe Karşı Savaşım ve Köleliğin Ortadan Kaldırılması Yılı, örgütün üstlendiği söz konusu misyonun ne denli benimsendiğinin ve barışa uzanan yolda ilerlemenin ne denli özveri ve çaba gerektirdiğinin göstergeleridir. İçinde bulunduğumuz 2010 yılının Kültürlerin Yakınlaşması Yılı olarak ilan edilmesi bu çabanın hâlâ ne kadar önem taşıdığını ortaya koyar.

Ümidimiz, doğrudan bir uluslararası yıl içinde vurgu almasa da Güney Doğu Avrupa Ülkeleri için yukarıda değinilen barış ve bunun sürdürülebilir kılınması için gerekli diyalog arayışını belirlemek üzere yeni bir kavram olarak biçimlenen "Kültürel Koridorlar" betimlemesi ile başlatılan etkinliğin giderek daha fonksiyonel, daha sonuç verici, bölgedeki ülkelerin birbirine daha yakınlaşmasını sağlayan bir model olarak dikkati çektiğinin söylenmesinin yanılığın nitelenmemesidir. Bu nedenle "ikna" sözcüğünün Türk Dil Kurumu Sözlüğünde belirtilen son anlamı olan "kandırma"dan özenle kaçınılmalıdır. Aynı sözcüğün Makedonca'daki karşılığı için de bu söylenenler herhâlde geçerlidir. Bu dilek, tüm UNESCO çalışmaları bağlamında da aynı şekilde geçerli olmalıdır.

Güney Doğu Avrupa'da kültürel işbirliğinin arttırılması, hoşgörü ve ötekine saygı anlayışının yerleşmesi ve geliştirilmesi amacı ile 2003 yılında Ohrid (Makedonya) Konferansı ile başlayan süreç daha sonra Tiran (Arnavutluk), Varna (Bulgaristan), Opatija (Hırvatistan), Sibiu (Romanya), Atina (Yunanistan) ve Çetinje (Karadağ) toplantıları ile devam etmiştir.

Bilindiği gibi kültürel mirasın korunması, bir taraftan teknik ve mali bir konu iken, diğer taraftan sosyolojik ve tarihsel perspektifi bulunan çok taraflı ve karmaşık bir kavramdır. UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Avrupa'da ve özellikle Güney Doğu Avrupa'da

* UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Başkanı

toplumların barış içerisinde birbirlerine yakınlaştırılmaları, ötekine saygı ve hoşgörünün tesis edilmesi amacı ile Kültürel Koridorlar kapsamında Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunmasına öncelik verilmesinin daha etkin, kısa sürede uygulanabilir, düşük maliyetli ve toplumlararası güven oluşturan bir etkisinin bulunacağına inanmaktadır. Bu inancın dayanaklarından biri 2005 yılında Varna’da gerçekleştirilen “Bölgesel Forum” için UNESCO’ca hazırlanan “Kavramsal Çerçeve (Conceptual Framework)” belgesidir. Önümüzdeki haftalarda İstanbul’da gerçekleştirilecek Çetinje’den (Karadağ) sonraki ilk zirve toplantısının konusunun “Kültürel Diyalogun Metaforu Olarak Müzik” şeklinde saptanması ve zirveye katılacak ülkelerce de benimsenmesi Millî Komisyonumuzun söz konusu inancının bir başka dayanağıdır.

İşte bu nedenle insanların gündelik yaşamlarının bir parçası olan yemek, müzik gibi yaşayan kültürün kendiliğinden oluşmuş alışkanlıkları, evlendikten sonra bile anasının yaptığı yemeklerdeki ağız tadını arayan, kulağında anasının söylediği ezgileri duyunca bir başka haz alan ve bunları ötekilerle paylaşan doğal yaklaşma nedenlerini daha sistematik olarak incelemek üzere Makedon dostlarımızla bir proje eşliğinde yola koyulduk.

Nelerimiz ortakmış meğer!

Ve bu ortaklıkların farkına varınca nasıl da “vay canına!” denirmiş meğer!

İşte Makedonya ile birlikte yürüttüğümüz bu projenin çıktısı bu “vay canına!”.

Amaç da bu değil miydi zaten?

Emeği geçen herkese çok teşekkürler.

Makedonya–Türkiye Ortak Mutfak Kültürü Projesi

Mahmut Evkuran*

Kültürler arası etkileşimin en zengin örneklerine mutfak kültüründe rastlarız. İki veya daha çok toplumun tarihte nasıl etkileştikleri ve bir arada yaşamının nasıl ortak bir miras oluşturduğu mutfak geleneklerinde izlenebilir. Ortak mutfak kültürü diğer kültürel miras alanlarından daha zengin, daha görünür ve daha canlı ürün, araç, uygulamalar ve inanç unsurlarını kapsamaktadır. Bu yaklaşımdan hareketle Genel Müdürlüğümüzün yürüttüğü veya katılım sağladığı mutfak kültürü çalışmalarında, alan araştırmaları yoluyla elde edilen bilgi ve belgeler değerlendirilmekte, arşivlenmekte ve çeşitli basılı ve görsel ürünler aracılığıyla kamuoyuyla paylaşılmaktadır.

Bu kapsamda, Makedonya ve Türkiye UNESCO Millî Komisyonları tarafından iki ülke arasındaki kültürel alışverişi güçlendirmek ve ortak değerleri görünür kılmak amacıyla, Güneydoğu Avrupa Kültür Koridorları kapsamında yürütülen “Türkiye Makedonya Ortak Mutfak Kültürü” konulu projeye Bakanlığımız adına katılım sağlamaktan memnuniyet duymaktayız.

Türkiye ve Makedonya Kültür Bakanlıklarının destek ve katılımlarıyla ve iki ülkenin UNESCO Millî Komisyonları işbirliğiyle gerçekleştirilen çalışmaların, somut olmayan kültürün diğer ortak miras alanlarını da kapsayarak sürdürülmesi planlanmaktadır. Bu türden çalışmalar, “Türkiye Makedonya Ortak Mutfak Kültürü Projesi”nde olduğu gibi, her iki ülkenin kültürel hafızası için çok yararlı sonuçları ortaya koyacak, ortak değerlerimizi ve paylaştığımız tarihsel deneyimleri hatırlamamızı ve geleceğe taşımamızı sağlayacaktır. Başarılı bir işbirliği sergileyerek bu güzel eserin ortaya çıkmasında emeği geçenlere Bakanlığım adına teşekkür eder, bu özgün eserin yararlı olmasını dilerim.

* Kültür ve Turizm Bakanlığı, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürü

Aynı Tadı Paylaşmak: Türk ve Makedon Mutfaklarına Kültürel Bir Koridor olarak Bakmak

Dr. Mehmet Kalpaklı*

“Bilgi sofrasında ziyafet...” bugünkü bilimsel toplantımızı en iyi şekilde ifade eden sözdür. Bu ziyafet için Türk ve Makedon aşçılarımız, her iki ülkeden malzeme derlemiştir, yemeklerini pişirmişlerdir. Bugün burada bizler bu yemeklerin, yani bilginin, paylaşımına ortak olacağız. Bilgi sofrasında zihnimizi doyuracağız. Hepimize afiyet olsun!

Türk ve Makedon mutfak kültürünün ortak geleneksel değerlerini araştırmak ve bu kültürün günümüze aktarımını tespit edip sürdürülmesini sağlamak üzere UNESCO Türkiye Millî Komisyonu ile Makedonya UNESCO Millî Komisyonu’nun önderliğinde tasarlanan ve yürütülen proje, Türkiye Kültür ve Turizm Bakanlığı ile Makedonya Kültürel Mirasın Korunması Ofisi ve Makedonya Müzesi’nin de değerli katkılarıyla araştırma safhasını tamamlamıştır.

Medeniyetlerin beşiği olan bu iki ülkenin coğrafyasında tarihsel süreç içinde pek çok uygarlık doğmuş, gelişmiş ve sonra tarih sahnesinden çekilmiştir. İnsanlığın evrensel zekasına ve kültürüne pek çok ve kalıcı izler bırakan medeniyetlerin kültürel miraslarının bir kısmı, somut olan veya somut olmayan biçimlerde yaşamını yine bu iki ülkenin coğrafyasında sürdürmektedir.

Çağlar boyunca bilim ve teknolojide ilerlemeler gösteren insanlık, günlük hayatın her boyutunu ifade eden kültürde de canlı bir yapı olarak gelişimini sürdürmüştür. Müzik gibi, yemek gibi, dans gibi somut olmayan kültürel miras değerleri asırlar içinden süzülerek, değişerek, gelişerek ve güzelleşerek bugüne ulaşır.

Türk ve Makedon ortak geleneksel mutfak kültürünü incelemeyi ve mevcut bilgi birikimine katkıda bulunarak kültürün korunmasını ve sürdürülmesini sağlamayı amaçlayan bu proje, tarihsel bir sorumluluk taşımaktadır.

Geçmişten günümüze aktarılan ortak mutfak kültürünün kayıt altına alınarak, ortak değerlerin ön plana çıkarılması ve UNESCO felsefesi ile uyumlu olarak toplumlar arasında diyalogu, karşılıklı anlayışı ve hoşgörüyü geliştirmeyi amaçlayan bu projenin temel amacı, kaybolma tehlikesi altındaki kültürel mirasın korunması ve gelecek kuşaklara aktarılmasıdır. Projede yer alan “ortak değerler” tanımlaması, ikili ve bölgesel işbirliğinin sağlanması ve geliştirilmesi amacına gönderme yapmaktadır.

* UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yönetim Kurulu Üyesi ve Kültürel Koridorlar İhtisas Komitesi Başkanı; Bilkent Üniversitesi Tarih Bölümü Başkanı.

Proje ile hem iki ülke arasında UNESCO Millî Komisyonlarının ortak çalışma ilkelerine hem de somut olmayan kültürel mirasın korunması ve bu bağlamda bir kültür koridorunun oluşumuna hizmet edilmesi hedeflenmiştir.

Bugün burada Türk ve Makedon çok değerli araştırmacılardan bu projenin gerçekleşmesinde çok önemli rolleri olan ve her iki ülkede yaşayan kaynak kişilerden derledikleri bilgilerin ışığında kaleme aldıkları araştırma sonuçlarını dinleyeceğiz. Öncelikle, bu proje için emeği geçen herkese teşekkür ediyorum. Onlar sayesinde bilgi birikimize büyük ve önemli bir katkı sağlanacaktır.

Proje için öncelikle her iki ülkede mutfak kültürü üzerine mevcut çalışmalar gözden geçirilmiştir. Daha sonra, projenin alan araştırmaları, bugün bildiri sunacak değerli araştırmacılar tarafından 1-7 Nisan 2009 tarihlerinde Makedonya’da (Kumanova, Kratova, Resen, Ohrid, Bitola, Prespa’da) ve 23-28 Haziran 2009 tarihlerinde Türkiye’de (Aydın, Söke, İzmir, Manisa’da) gerçekleştirilmiştir. Bu alan araştırmalarında Makedonya’da 27, Türkiye’de 28 toplam 55 kaynak kişi ile uzun görüşmeler ve kayıtlar yapılmıştır. Yemekler, yemeklerde kullanılan malzemeler, yemek isimleri, yapılış ve sunuş teknikleri, ritüeller, ritüellerin zamanları, biçimleri, yemeklerin coğrafyaları, yayılma alanları, günümüzde nasıl uygulandıkları, geçmişte nasıl uygulandıkları gibi pek çok konuda bilgi toplanmıştır.

Mutfak ve yemekler gibi somut olmayan kültürel miras malzemesinin, iki ülke arasında kültürel bir koridor oluşturacak düzeyde ele alınması ve bu sayede kültürler arası diyalogun sağlanması, korunması ve geliştirilmesi amacıyla UNESCO’nun hedeflerine ve felsefesine uygun olarak sürdürülen bu projeye çok önemli katkıları olan her iki ülkenin resmî, akademik kurumlarına ve sivil toplum kuruluşlarına teşekkür ediyorum.

Bu bilimsel paylaşım yoluyla diyalog ve uzlaşma kültürünün bir örneği gerçekleştirilmiş oluyor. Bu “kültürel koridor” gelecekteki çalışmalarla güçlendirilecek ve geliştirilecektir.

Son yıllarda Güney-Doğu Avrupa Kültür Koridorları, UNESCO söyleminde önemli bir yer kazanmıştır. İlki 2003 yılında Makedonya, Ohrid’de yapılan ve her yıl bölge ülkelerinden birinde toplanmaya devam eden devlet başkanları zirvesi ile bu coğrafyadaki ülkeler arasında kültürel diyalogun sağlanması, güçlendirilmesi ve geliştirilmesi için önemli adımlar atılmaktadır. Nitekim, 2010 yılında yapılacak zirve toplantısı 2010 yılı için Avrupa Kültür Başkentlerinden biri olarak ilan edilen İstanbul’da yapılacak ve konusu yine somut olmayan kültürel mirasın bir ögesi olan: Müzik olacaktır. Zirvenin ana başlığı, “Kültürler arası Diyalogun Metaforu Olarak Müzik”tir.

UNESCO tarafından özellikle Güneydoğu Avrupa için geliştirilen “kültürel koridorlar” yaklaşımının asıl amacı bölgede ortak kültürel değerlere vurgu yapmaktır.

İşte bugün sonuçları üzeri bildirimler dinleyeceğimiz bu proje ile Türkiye ve Makedonya UNESCO Millî Komisyonları, iki dost ülke arasında geçmişten günümüze aktarılan ortak mutfak kültürünü kayıt altına almayı, iki taraf arasındaki ortak değerlerin ortaya çıkarılmasını hedeflemektedir. Projenin temel amaçları arasında her iki ülkenin 2003 yılında kabul edilen ve somut olmayan kültürel mirasın korunması ile ilgili UNESCO sözleşmesinin uygulama alanlarına bir örnek oluşturmaktır. Burada yapılan konuşmaların ve sunulan tebliğlerin basımı ile proje, daha geniş bir kitleye ulaşmış olacaktır. Bu uluslararası ölçekteki yayın projenin kalıcı olması için de özel bir önem taşımaktadır.

Bir Türk atasözü “yemeğin azından, sözün çoğundan Allah uzak etsin” der. Sözlerimi fazla uzatmadan hepinizi saygıyla selamlıyorum. Emeği geçen herkese bir kez daha çok teşekkür ediyorum.

Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi

ve

Türkiye Makedonya Ortak Mutfak Projesi

Prof. Dr. Öcal Oğuz²

Türkçe’de yemeğe davetin kalıplaşmış ifadesi “sofraya buyurun” şeklinde bir hitaptır. Bu hitap, anlam ve kapsam olarak her şeyin hazırlandığının, pişirilip kotarıldığının ve dostluk, sevgi, kardeşlik ve barış duyguları içinde bir sofranın etrafında buluşulacağına habercisidir. Sofra, Türkiye’de olduğu gibi Makedonya’da da bilinen ve aynı anlamda kullanılan bir kelimedir. Bu nedenle, Türkiye ve Makedonya ortak kültür miras alanlarından biri olan yemek kültürünü araştırırken sofranın metaforunun bir araya gelme, birlikte bir kültürü paylaşma ve bunu dostluk, kardeşlik ve barış duyguları içinde gerçekleştirmeyi anlatmak üzere kullanılması son derece yerindedir. Böyle bir çalışmanın planlanması ve yürütülmesi, UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi’nin öngördüğü karşılıklı yardımlaşma, paylaşma, birlikte koruma ve yaşatma ilkelerinin iki ülke tarafından hayata geçirilmesiyle mümkün olabilmektedir.

UNESCO, Somut Olmayan Kültürel Mirasın tarihî yapılar, sit alanları, bu alanlardaki heykeller ve doğal çevre mirası kadar önemli ve bunlar gibi korunması gereken bir miras olduğunu 1972 Sözleşmesine göre bir hayli geç fark etmiştir. İnsanlığın sözlü alanda oluşan, gelişen ve değişen binlerce yıllık deneyimleri, geleneksel bilgi sistemleri, sanatları ve edebiyatları, özellikle kentleşme, teknolojik gelişme ve bunlarla birlikte okunması gereken küreselleşme süreçlerinde yok olmaktadır. 2003 yılında UNESCO’nun kabul ettiği Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, bu yok oluşa karşı önlem almak, unutulmuş hatırlamak ve var olan kültürel mirasın kaybolmasını önlemek amaçlıdır.

Sözleşme, üye devlet sayısı 193 olan UNESCO’da 2009 yılı sonu itibariyle 118 devletin altı yıl gibi çok kısa bir dönemde taraf olmasıyla uluslararası alanda bir rekor elde etmiştir. Türkiye bu sözleşmeye 2006 yılında taraf olmuş, sözleşmenin yönetim kurulu niteliğindeki Hükümetlerarası Komite’ye seçilmiş ve 2008 yılında Hükümetlerarası Komite’nin 3. Olağan Toplantısına ev sahipliği yapmış ve İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi’ne önerilen dosyaları inceleyen Alt Organ’da 2008-2010 yılları arasında görev yapmış ve yüzlerce dosyanın incelenip karara bağlanmasına katkı sağlamıştır.

² UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yönetim Kurulu Üyesi ve Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komitesi Başkanı; Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Bölümü Başkanı.

Sözleşme, her taraf devletin kendi toprağı üzerindeki kültürel mirası korumasını istiyorsa da uluslararası işbirliğı ve yardımlaşma içinde, somut olmayan mirasın korunmasını, gelecek kuşaklara aktarılmasını ve karşılıklı değerbilirliğin, dostluk ve kardeşliğin güçlendirilmesi için çaba harcanmasını da teşvik etmektedir. Bu nedendir ki Sözleşme'nin icra organı olan Hükümetlerarası Komite her toplantısını ayrı bir taraf devlette yapmaktadır. Nitekim bugüne kadar Cezayir, Çin, Japonya, Bulgaristan, Türkiye ve Birleşik Arap Emirlikleri Komite'yi ağırlamış, Kenya ise 2010 toplantısına ev sahipliğı yapma kararı almıştır.

Öte yandan Türkiye ve Makedonya'nın içinde bulunduğu Güney Doğu Avrupa Ülkeleri, Somut Olmayan Kültürel Miras Bölgesel Seminerleri sistemini kurmuş ve Bulgaristan, Türkiye ve Hırvatistan'ın ev sahipliğinde üç bölgesel toplantı düzenlenmiş, 2010 yılında ise Romanya bu Seminere ev sahipliğı yapma kararı almıştır.

Türkiye aynı zamanda Türkçe Konuşan Ülkelerle de bu alanda işbirliğı yaparak bölgesel seminere öncülük etmiş, ilki Türkiye'nin başkenti Ankara'da ikincisi Kazakistan'ın Almaatı şehrinde olmak üzere iki bölgesel seminer düzenlenmiştir. 2010 yılında ise bu bölgesel seminerin Azerbaycan'ın başkenti Bakü'de gerçekleştirilmesi kararlaştırılmıştır.

Bütün bu toplantı ve seminerlerin amacı, öncelikle ülkeler arasında işbirliğı ve birlikte çalışma kültürü oluşturmak, diğer yandan somut olmayan kültürel mirasın korunması süreçlerine daha fazla toplumsal ve yönetsel duyarlılık sağlamak, uzmanlar arasında daha fazla bilgi akışını gerçekleştirmek ve nihayet dostluk, kardeşlik ve işbirliğı imkânlarını artırmada somut olmayan kültürel mirası önemli bir enstrüman olarak değerlendirmektir.

Nitekim, Sözleşmenin 19. maddesi Uluslararası İşbirliğinin önemini ve gereğini "uluslararası işbirliğı; diğerleri yanında bilgi ve tecrübe değış tokuşunu, ortak girişimleri, ve somut olmayan kültürel mirası koruma çabalarında Taraf Devletlere yardımcı olacak bir yardım mekanizmasını kurmayı içerir." cümlesiyle açıklamaktadır.

Türkiye ve Makedonya iki dost ve kardeş ülke olarak, Sözleşmenin bu yönünü ve ruhunu en iyi şekilde hayata geçiren başarılı iş ve projelere imza atmaktadır. UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nin ve Taraf Devletler Genel Kurulu ile Hükümetlerarası Komite gibi icra organlarının hassasiyetle üzerinde durduğu ve başta Fransa'nın Vitre şehrinde yapılanı olmak üzere kimi uzman toplantılarıyla Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerine ne şekilde başvurulacağını belirlemeye çalıştığı Mutfak Kültürü konusunda, Türkiye ve Makedonya'nın öncülük yapan bir yaklaşımla konuyu ele alması, ikili olduğu kadar uluslararası alanda da önemli bir adımdır.

Mutfak kültürü, gerek etrafında oluşan gelenekler, sanatlar, ritüeller gerekse doğa ve çevreyi deneyimlerle kültürel mekâna dönüştürme bakımından etkin yeri ile önemli bir somut olmayan kültürel miras alanıdır. Türkiye ve Makedonya yüzyıllardır karşılıklı göç, kültürel alış-veriş ve etkileşim içinde deneyimler paylaşmış iki ülkedir. Mutfak alanındaki karşılıklı etkileşimin biçim ve yönlerinin araştırıldığı bu proje, mevcut dostluk ve işbirliğinin güçlendirilmesinde bir araç olabileceği gibi, genç kuşaklar tarafından bilinmeyen ve gündendüne yok olma tehlikesi altına giren birikimlerin araştırılıp öğrenilmesi ve bunların karşılıklı olarak paylaşılıp korunması açısından da öncülük yapmaktadır.

UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komitesi ve Kültürel Koridorlar İhtisas Komitesi tarafından biçimlendirilen ve Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından desteklenen bu proje Makedonya Cumhuriyeti tarafından da büyük bir ilgi ve destek görmüştür. Bu çalışma gerek Makedonya’da gerekse Türkiye’de yapılan alan araştırmalarının ortaya koyduğu zengin veri ve yeni bulgularla hem UNESCO koruma yaklaşımları hem de bilimsel araştırma ölçütleri bakımından son derece başarılı olmuştur.

Gerek Makedonya’da gerekse Türkiye’de yapılan alan araştırmalarında, göl kıyısında, tarım havzasında veya dağlık kesimde yaşayan toplulukların mutfak kültürleri arasındaki farklara kadar ayrıntılı sorular sorulmuş, bu soruların izleri her iki ülkede ayrı ayrı takip edilmiştir. Karşılıklı göçlerin, yer değiştirmelerin, diğer kültürlerle temasın mutfak kültüründe yarattığı farklılıklar en ince ayrıntılarına kadar sorgulanmış ve kayda alınmıştır. Göçlerin ve yeni mekânlara gelmelerin yarattığı duygusal yönlerin mutfak kültürüne yansımaları bile araştırmanın kapsamı içinde yer almıştır.

Alanda yapılan araştırmalar sonunda büyük bir yekun oluşturan bilgiler, anketler, ses kayıtları değerlendirilerek bugün size takdim edilecek olan sunumlar oluşturulmuştur. Bu sunumlar, elde edilen sonsuz ve sınırsız veriye sorulmuş birkaç sorudan ibarettir. Eldeki verilerle bunlar gibi daha başka makalelerin yazılması mümkündür.

Başta bu projenin gerçekleşmesi için alan çalışmalarını yürüten Türk ve Makedon uzmanlar grubu olmak üzere emeği olan herkese Proje Yürütücüsü sayın Dr. Mehmet Kalpaklı’nın şahsında teşekkür ediyorum. UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi amaçlarına göre yürütülen bu örnek projenin diğer ikili veya çoklu somut olmayan kültürel miras derleme, araştırma ve koruma çalışmalarına öncülük etmesini diliyorum.

МЕРКИТЕ ЗА ЗАШТИТА НА НЕМАТЕРИЈАЛНОТО КУЛТУРНО НАСЛЕДСТВО ВО РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА

Валентино Димитровски³

Заштитата на нематеријалното културно наследство во Република Македонија до 2004 година не беше опфатена во системот на заштита на културното наследство. Ова наследство во Македонија беше истражувано и публикувано, но без соодветна правна рамка за обезбедување на неговата заштита и културна циркулација. Оваа состојба постапно почна да се менува со Законот за култура од 1998 година во којшто за првпат е предвидена заштитата на нематеријалното културно наследство. Во меѓувреме, беше донесен Законот за авторски права (1996) во којшто се регулира, покрај останатото, користењето на фолклорните добра и нивната соодветна заштита и Законот за употреба на македонскиот јазик (1998) во којшто македонскиот јазик се третира како духовно наследство од особено културно и историско значење.

Но, комплетната правна рамка за заштита на нематеријалното културно наследство беше обезбедена со Законот за заштита на културното наследство, донесен во 2004 година, а стапи на сила на 01 јануари, 2005 година. Со овој Закон нематеријалното наследство се инкорпорира во системот на заштитата на целокупното културно наследство и се поставија основи за стандардизација на неговиот третман. За вршење на управните, стручните и други работи од областа на заштитата на културното наследство формирана е Управа за заштита на културното наследство, како орган во состав на Министерството за култура (2005 година). За вршење работи на евидентирање, документирање, валоризација, категоризација, негување и други облици на стручна заштита на духовното наследство, определени се овластени субјекти – институции за заштита на овој вид културно наследство. Така, од 2005 година овластен субјект за заштита на фолклорните добра е Институтот за фолклор „Марко Цепенков“, а за јазикот и топонимите, Институтот за македонски јазик „Крсте Мисирков“. Од пред неколку месеци за втор овластен субјект за заштита на фолклорните добра е определен и НУ Музеј на Македонија.

³ Раководител на Одделението за движно и духовно културното наследство, Управа за заштитан на културното наследство, Министерство за култура на Р.Македонија

Заради следење, остварување и унапредување на заштитата и користењето на културното наследство основан е Национален совет за културното наследство како советодавно и координативно тело на Владата на Република Македонија. Во рамките на Националниот совет ќе дејствува и Одбор за заштита на нематеријалното културно наследство.

По конституирањето на Управата за заштита на културното наследство, се пристапи кон донесување на соодветни акти како подзаконски нормативи што треба да обезбедат имплементација на законските решенија и стручна стандардизација на процедурите за заштита на културното наследство:

- Национален регистар на културното наследство (2005);
- Национална класификација на културното наследство (2006);
- Правилник за валоризација, категоризација и ревалоризација на културното наследство (2005) и
- Правилник за заштитните евиденции на културното наследство (2008).

Во 2006 година со закон Македонија ја ратификуваше Конвенцијата на УНЕСКО за зачувување на нематеријалното културно наследство (Париз 2003).

Во меѓувреме отпочна процесот на воспоставување заштита на различните видови нематеријално културно наследство кај нас, при што, со одлуки на Владата на Република Македонија ова година за првпат се прогласени како нематеријални добра како културно наследство од особено значење: 16 добра (дијалекти и топонимијата во Република Македонија) и две фолклорни добра. Во тек е процедурата за воспоставување заштита на сите преостанати дијалекти на македонскиот и на дијалекти од другите јазици што се во употреба во Република Македонија, како и на уште десетина други фолклорни добра.

Но, во практиката на изготвувањето на елаборатите за валоризација на нематеријалните, а пред се за фолклорните добра, се наметнаа одредени слабости заради недоволното искуство во оваа нова област во заштитата на културното наследство, како и недоволното разбирање на темелните препораки од Конвенцијата на Унеско. Тргувајќи од базичната претпоставка дека ова наследство може да се зачува само доколку активно егзистира и се практикува, како и таксативната дефиниција на „заштитата“ (член 2 точка 3 од Конвенцијата) којашто означува мерки чија цел е да се обезбеди опстојување на нематеријалното културно наследство, утврдувањето на овој вид добра треба да се однесува исклучиво на *живојно наследство*. Тоа подразбира дека добрата првично треба да се идентификуваат на терен во нивната постојна состојба.

Утврдувањето на предлозите за воспоставување на заштита и упис во Инвентарот на нематеријалните добра треба да е според критериумите за вреднување и селекција на добрата кои се во духот на препораките од УНЕСКО (Конвенцијата, програмата „Живи човечки ресурси“ и др.). Врз основа на генералните насоки од третото поглавје на Конвенцијата за заштита на нематеријалното културно наследство на национално ниво, мерките препорачани во *Насокиите на УНЕСКО за воспоставување на национални системи за „Живите човечки богатства“*, како и веќе етаблираните позитивни меѓународни искуства, треба да се програмираат системски мерки на заштитни режими за одржливо зачувување и негување на ова наследство.

Тргувајќи од наведените констатации, се изготвија измени и дополнување на Правилникот за валоризација, категоризација и ревалоризација на културното наследство кои се во процедура на донесување, со цел оптимално усогласување со критериумите и препораките

на Конвенцијата на Унеско и поцелисходно обмислување на заштитата на ова наследство.

Истражувањата реализирани за овој проект на македонската и турската комисија на УНЕСКО, како и презентациите на оваа средба во функција на научна елаборација и популаризацијата на кулинарството како сегмент од нематеријалното културно наследство, на најдобар начин ги исполнуваат целите на Конвенцијата. Во таа смисла, посакувам успех на оваа конференција и многу заеднички натамошни активности за заштита и зачувување на богатото нематеријалното нематеријално културно наследство на двете земји.



Çalıştay Bildirileri

II Bildiriler Реферати

КУС ПРЕГЛЕД НА ИСТРАЖУВАЊАТА ЗА ПРОЕКТОТ ТРАДИЦИОНАЛНА ХРАНА ВО МАКЕДОНИЈА И ТУРЦИЈА

Мр. Елизабета Конеска⁴

Уште на почетокот кога бев повикана да се вклучам во овој проект и кога ми беше соопштена замислата за реализирање на истиот, ми се наметнаа две констатации. Едната беше дека се работи за значајно и навистина големо поле за истражување, а другата пак дека проектот е замислен прилично амбициозно. И денес, по заокружувањето на проектот и неговото финализирање, сеуште ги имам овие согледувања.

Традиционалната храна во Македонија и Турција е извонредна тема од повеќе причини. Пред се, таа претставува многу значаен сегмент од традиционалното нематеријално културно наследство кое сеуште егзистира на нашиве простори. Потоа, тоа е малку истражена и особено малку публикувана област од етнолошките истражувања во Македонија. Не помалку важен е фактот на значителната испреплетеност помеѓу нашите две култури, како и традиционалните кулинарски вештини на еден заеднички простор, во еден долг период од повеќе векови. Теренските истражувања упатуваат на бројни примери за ова заедничко живеење.

Амбициозноста на проектот беше во замислата теренски да се совлада големо пространство во двете држави за кратко време, за една исклучително обемна тема. Осумчлениот тим поделен на четири групи, по два од секоја земја, со теренските информатори работеше според однапред подготвен прашалник. Сите групи собираа податоци како што налагаше добро конципираниот прашалник и, доколку истите се дополнат и квантитативно се прошират, можат да бидат одлично употребени за статистичка анализа. Прашалникот беше на македонски и на турски јазик, додека усните истражувања и пренесувањето на одговорите се преведуваа симултано, така да членот на групата домаќин преведуваше за гостинот и обратно. Оваа процедура одземаше доста време во текот на истражувањата.

Од друга страна, доколку тимовите работеха со однапред определени посебни теми за секоја група (на пример, еден тим да работеше само храна во посебни прилики - семејни и празници, друг тим тематски на одредени видови

⁴ Музеј на Македониј

јадења - млечна исхрана и тестенини, месо и риба, или зеленчук и овошје, преработка, сушење и сл.), сметам дека ќе се добиеше попрецизна и посодржајна слика за одредени области од традиционалната исхрана. Со применетиот начин на работа добивме статистички податоци со одговори на зададените прашања од прашалникот, но затоа пак имавме потешкотии во подвојувањето и подлабоко навлегување во темите.

И покрај овие констатации, сепак мислам дека во дадените услови направивме извонредна подлога за следните истражувачи кои неизоставно би требало да продолжат со натамошни истражувања во оваа област.

Како координатор на македонскиот истражувачки тим би кажала нешто за текот на истражувањата кои се одвиваа во три фази:

- прелиминарни истражувања во Република Македонија
- истражувања на комплетниот тим во Република Македонија
- истражувања на комплетниот тим во Република Турција

На првите прелиминарни истражувања што беа направени во Македонија, беа избрани локациите и обезбедени испитаници со кои подоцна ги реализиравме истражувањата. Изборот на испитаниците беше направен, главно, во соработка со колегите од музејските установи во градовите каде што се одвиваше истражувањето.

Како што беше договорено со координаторите на проектот, проф. Проф. Оџал Огуз и Др. Мехмед Калпакли, истражувањата се одвиваа во два региони во Македонија:

- на крајниот северозапад, во градовите Кратово и Куманово и
- крајниот југозапад, во охридско (Охрид и селото Пештани), во преспанскиот регион (во селата Стење и Брајчино) и во Битола.

Со ваквиот избор сметавме дека ќе биде застапена планиската, рамничарската и езерската исхрана во Македонија. Бидејќи целта беше да се испита традиционалната храна меѓу христијанското македонско население, од овие средини беа избрани и испитаниците.

Заради различните критериуми по кои беа избрани информаторите во двете земји, не беше можно да се користи истиот принцип на селекција на информатори при истражувањето.

Во Република Турција истражувањата се вршеа во западниот дел, во близина на егејското крајбрежје, во градовите Соке, Измир и Маниса. Изборот на испитаници беше направен меѓу генерацијата иселеници од Македонија

кои се доселиле главно од средината на 50. до средината 60-тите години од 20.тиот век, како и на нивните деца коишто во голем број се родени во Турција. Оваа популација е доселена од различни краишта од Македонија, а највеќе од дојранско-валандовскиот, струмичкиот, велешко-тиквешкиот и западниот рекански крај, главно од селата, што е и една од причините поради која го задржале традиционалниот начин на живот.

За разлика од Македонија, во Турција во домовите имаше секогаш повеќе е информатори. Освен повозрасни жени, искусни домаќинки, имаше и други членови на семејставата припадници на различни генерации, повозрасни мажи, но и помлади жени, главно домаќинки. Покрај тоа што податоците се собираа врз основа на подготвениот прашалник и беа дополнувани со карактеристични рецепти, беа собирани и други главно историско-културолошки информации. Овие информации се однесуваа на местото, времето и причините за нивното отселувања од Македонија и местата и условите за живеење при нивното доселувања во Турција, како и навиките кои ги задржале и промените кои настанале во начинот на нивната исхрана.

Додека во Македонија, информаторите главно сите беа жени, во Турција покрај жените учествуваа и мажи. (Во Маниса имавме и еден информатор полупрофесионален готвач, кој готвел за свадби). Информаторите во Македонија повеќето беа со средно и со високо образование. Беа застапени пензионерки, домаќинки, но и вработни лица. Во Турција информаторите повеќето беа домаќинки, иако имаше и пензионерки и пензионери. Традиционалните јадења овие информатори ги задржале до денес, а главно ги учеле од своите родители или од бабите и дедовците.

Уште една неизоставна забелешка на која би требало да се навратиме во врска со овој проект е функционирањето на тимот. Иако освен главните координатори, професорите од Анкара, Проф. Оџал Огуз и Др. Мехмед Калпакли, кои при истражувањата во двете земји беа присутни во првите два дена, остантите осум члена беа жени, (поделени по две во четири групи) работата функционираше во беспрекорна слога и извонредна динамика. Покрај тоа и соработката со локалните институции кои ни помогнаа во пронаоѓањето и изборот на информаторите, особено во Македонија, беше исто така главно со жени. Овој факт го изнесуваме во прилог на укажувањето на педантноста и посветеноста со која овој наш тим се носеше. Не со тенденција да го потцениме спротивниот пол, ами со гордост да ја истакнеме постигнатата соработка и хармонија на женскиот тим.

Општ впечаток што го добивме при истражувањата во посочените подрачја е дека, од една страна, силно е присутен процесот на глобализација со тенденција за унифицирање на исхраната, но од друга страна пак се повеќе е нагласена потребата за зачувување на одредени традиционални јадења и нивните карактеристики во функција на заштита на личниот или националниот идентитет. Додека за голем број од традиционалните јадење може да се забележи дека сеуште се подготвуваат, а дел од нив, и се обновуваат - ревитализираат, истото не може да се забележи во однос на навиките во врска со јадењето. Односно, обичаите и редот кој постоеле покрај трpezата се менуваат и скоро да не се практикуваат, како на пример, собирањето на семејството околу трpezата, започнување на јадењето на најстариот член, кажување или читање молитва пред јадење, или почитување на местата на членовите на семејството околу трpezата и слично. Исклучок во негување на традицијата за некои обичаи и правила околу трpezата представуваат посебните денови, семејните прослави или поголемите верски и други празници.

Друга општа констатација од истражувањата во двете земји се однесува на традиционалната кујна и на јадењата што сеуште ги подготвуваат нашите информатори, што главно се истите оние кои ги научиле од своите мајки и баби, иако во одредени случаи има и некои мали измени или поинакви финеси изразени во начинот на подготвување, во додатоците или во зачините. Сепак, во двете земји обележје на традиционална исхрана која, главно, сеуште се практикува на теренот се тестенините, односно продуктите од брашно. Од овие причини, истражувачките тимови собраа најмногу податоци за подготовка на тестенини.

РИБИТЕ ВО ТРАДИЦИОНАЛНАТА КУЈНА

Податоците што се презентираат за оваа тема главно се однесуваат на теренските истражувања направени во Македонија, што од една страна се заради фактот дека дел од истражувањата се одвиваа во охридско - преспанскиот регион, покрај двете езера, а од друга страна заради фактот дека кај христијанската популација јадењата од риби се значително застапени во деновите на постите. Во градските и селските средини во охридско - преспанскиот регион, рибата била еден од значајните прехранбени продукти, а риболовот една од стопанските активности. Истражувањата во овој регион се одвиваа во градот Охрид и во

рибарските села Пештани и Трпејца, како и во селата Стење и Брајчино во преспанскиот регион.

Јадењата од риба во Македонија се вбројуваат во видот на посни јадења. И покрај тоа што се конзумираат во текот на целата година, сепак најзастапени се во текот на постите кои ги има повеќепати во текот на годината. Се подготвуваат за време на семејни слави, имендени, свадби, крштекки, помени, но и во прилики на колективни одбележувања во некои цркви и манастири. За време на најдолгиот велигденски пост во празничните денови Цветници и Благовец рибата е дури обврзно да се јаде. Меѓу народот постои верување и изрека која вели дека доколку некој не може да јаде риба, треба барем да ги исчепка забите со коска од риба во овие денови.

Во посочениот регион во Македонија каде што се вршеа истражувањата, главно се користи езерска риба, а многу помалку речната. Исклучително малку податоци пак за оваа тема беа собрани во Измир, Маниса и Соке, во Турција, каде што рибата или ја немало во менито на традиционалната исхрана или пак била минимално застапена. Испитаниците од овие градови во Турција беа исклучиво со потекло од Македонија, доселени главно во педесеттите години од 20 век дојранско-валандовскиот, од тиквешкиот, велешкиот и од реканскиот регион во Македонија. Интересно е дека рибата воопшто не била застапена во исхраната кај припадниците на постарата генерација од овие доселеници во Турција. Рибата почнала да се користи дури од припадниците на помладата генерација, главно израсната или родена во Турција. Основната причина за незастапеност на рибата во традиционалната исхрана кај оваа популација се должи на фактот дека таа потекнува од планински и рурални подрачја во Македонија, а можно и од извесни религиозни забрани. Отстапување од оваа состојба има кај припадниците на доселениците од дојранските села (на пример, Дедели), кои посочија дека во нивните семејства повремено се јадело печен крап во фурна што го набавувале од Дојранското езеро. Сепак, може да се констатира дека кај испитаниците доселени од Македонија во Турција, освен спорадични примери, јадењата од риба не биле застапени во традиционалната исхрана. Во актуелната исхрана на оваа популација денес е застапена морската риба и други морски плодови.

Од консултираните пишани извори за оваа тема за Македонија, рибата во исхраната или воопшто не се споменува, или се споменува многу ретко.

Единствено повеќе податоци може да се најдат за значењето на езерата и езерскиот риболов, особено кога станува збор за Охридското езеро. Еден од тие податоци укажува дека покрај езерото биле правени рибници, наречни “струнги”, кои биле ловиштата и со тоа рибарите си го олеснувале рибарењето.⁵ Теофилакт, Охридскиот Архиепископ од ЦИИ век на великодостојник и владика во Цариград му испраќа посолена и печена риба од Охрид, со желба за негово побрзо оздравување и телесно закрепнување.⁶ Во османлискиот период некои од повидните Турци го земале езерото под закуп на неколку години, а тие го давале на користење на повеќе рибари од кои ја наплаќале услугата.⁷ По истиот принцип било давано и Преспанското езеро, при што се напоменува дека и него го работеле главно охридски рибари. Исто така, познато е дека охридските рибари подготвувале риба во саламура којашто била продавана во цела Бугарија и во Србија и во околните градови, Корча, Битола, Дебар,⁸ но и низ цела Турција, на што упатуваат повеќе податоци од патеписите. Во патеписите од средината на 19 век има повеќе податоци во врска со користењето на рибите. На едно место се вели: “Грунецот се соли, потоа се суши на сонце и се продава нанижан на долги врвки.” Потоа, од видовите риби во Охрид, покрај летницата се набројуваат И коран, чиста и кресница, потоа крапот за кој се вели дека достигнувал извонредна големина. Од другите риби се споменуваат скобустот, мрената, старфата, кленот и писата, како риби со средна големина, од ситните риби, галуница, скобале, моранец, плашица и грунец.⁹ Во патеписите се наведуваат и повеќе јадења од риба (на пример, супа подготвена од глава и икра од крап и од ситна белвица). Во еден цитат од патепис што потекнува меѓу 1864 и 1874, авторот раскажува за вечерата кај виден охридски граѓанин: “..целата беше составена од неколку јадења од различни риби. Оваа риба е чудесно вкусна, без оглед на тоа што многу лошо ја готват на дрвено масло (шарлаган) и ја послужуваат речиси ладна, како последица од навиката да се стават на масата сите јадења наеднаш, независно од тоа колку вида има. Посебно пријатен спомен ми остави една сорта охридска риба, доста крупна, нешто средно меѓу пастмка

5 Произведения на Теофилакт Охридски, Архиепископ Български, отнасящи се до българската история, Гръцки извори за българската история, ИЦ, Подготвени от Илия Г. Илиев, Българската Академия на Науките, София 1994, 93, 13; Охрид и охридско низ историјата, редактор Александар Стојановски, Институт за национална историја, Скопје 1985, 222; Виктор Плевнеш, Охрид - развисен занаетчиски центар во минатото, Лихнид 5, Охрид 1983, 145-157, 146.

6 Произведения на Теофилакт, 163.

7 Васил Кънчов, Избрани произведения, Том 1. Софија 1970, 436; Александар Стојановски, Градовите на Македонија од крајот на 14. до 17 век, Скопје 1981, 98.

8 Кънчов, 457.

9 Македонија во делата на странските Патописци 1889-1898, подготвил Александар Матковски, Скопје 2005, 58.

и лосос. ..”¹⁰ Покрај пастрмката, во патеписите се споменува јагулата меѓу особено вкусните риби кои биле сушени и носени низ тогашна Турција. Јагулата се споменува како риба која била застапена и во Преспанското езеро.¹¹ Се напоменува дека рибата од охридското езеро која била носена низ цела Турција била посебно конзумирана од православно население за време на постот. На друго место, конзумирањето на сушената риба за време на постот, се споменува како една од намирниците достапна за посиромашното население. Интересно е да се спомене забелешката на еден патеписец дека јадењата кај средниот слој на муслиманите и на христијаните не се разликува во ништо посебно освен во времето на постите кога христијаните меѓу останатото јадат и повеќе е сушена риба.¹² Додека во едни патепис има забелешка за не секогаш вкусно подготвената риба, заради маслото кое го користеле при подготвувањето, а во друга прилика се споменува дека рибата од охридското езеро секогаш била многу вкусна без разлика како била подготвувана, варена, пржена или печена. За Струга е забележано дека реката Дрим била целата наредена со ловишта од трска низ кои можела да мине само најситната риба.¹³ Интересно е дека во Струга се споменуваат и прекупи Албанци од Елбасан кои на пазарот доаѓале да купат сушени јагули и друга риба која ја носеле во Албанија, наменета за конзументите во посните денови за празникот Богородица.¹⁴

Рибата во традиционалната кујна што се практикува и денес,¹⁵ се користи пресна и конзервирана, односно посолена и сушена. Јадењата од риби се подготвуваат на три основни начини: **печење, пржење, варење**. Од неа се подготвуваат главни јадења

и предјадења (чорби и друг вид мезе).¹⁶

Печење

Најпознат начин за печење на риба е печењето на отворено, на метална решетка и на трска, потоа печење под вршник како најстар начин, во фурна и,

10 Македонија во делата на странските Патописци 1864 - 1874, подготвил Александар Матковски, Скопје 2000, 201.

11 Кънчов, 422.

12 Македонија, 1889-1898, 54, 57

13 Македонија, 1864 - 1874, 57

14 Исто, 134.

15 Марија Стефановска, Јадењата од риба во Охрид и охридските крајбрежни села, Етнолог 7-8, Скопје, 1997, 324-330.

16 Се благодариме на информаторите: Марија Паскали, правник, пензионерка, родена 1937г. во Охрид; Љуба и Трајче Симоновски, сопственици на ресторан, родени 1954 г. во Охрид; Ангелина Стојаноска, домаќинка, родена 1927 г. во с. Стење; Лиљана Стојаноска, медицинска сестра, родена 1958 г. во Битола; Севда Чо роловска, домаќинка, родена 1944 г. во с. Брајчино; Лилјана Христова, историчар на уметност, родена 1954 г. во Битола.

во поново време, во рерна. Маслото како и други течности се многу значајни во подготвувањето на рибата. Можеби од таму е и поговорката дека рибата плива три пати, освен во вода уште и во масло и во вино. При печење рибата неколкупати се премачкува со сончогледово или маслиново масло. Кога се пече во тава во маслото може да се додаде и вода и вино. Печената риба може да се подготви посебно, потоа само со кромид и магнонос, додека најчести додатоци кои се користат со печените јадења од риба се компир, морков и ориз.

Пржење

За пржената риба главно се пржи со растително масло, а многу ретко и со маслиново. Правило при пржењето е рибата секогаш да биде посолена и запрпелкана со брашно.

Варење

Варивата од риба претставуваат повеќе видови чорби, кои се подготвуваат од незините надворешни делови (глава, опашка, а понекогаш и со цели помали риби) и од внатрешни делови (млекца и икра). Скоро задолжително во рибјата чорба се и брашното, а зависно од видот се додаваат и други додатоци од кои најчести се: кромид, лук, црвена сува пиперка, домати, зелени сливи, како и зачини: лорбер, црн бибер, црвен пипер, лимон, лимонтус.

Од традиционалните начини за конзервирање на рибата најзастапени биле и се сушењето и чадењето, и тоа главно во преспанско, додека во охридско главно се исчезнати. Начинот на кој се вршело конзервирањето, односно чувањето на рибата, се одвивал со чистење и посолување со наизменично редење на риби и сол, после што се остава повеќе денови да стои во дрвена каца, како и со чистење и посолување на рибите после што се оставаат на низи да се сушат на отворено повеќе недели. Пред употреба посолената и исчадена риба треба добро да се измие. Вака конзервираната риба се користи за подготвување разни јадења, главно во зимскиот период.

Икрата, исто така, се конзервирала на истиот начин. Со поголема количина сол икрата се редела во каца или се сушела. Пред употреба икрата исто така добро се мие, а се подготвувала пржена во кофтиња или почесто се варела како чорба. Од сушените риби во охридско главно се подготвува тава со кромид или ориз, додека во преспанско и единствено таму на посебен начин се подготвуваа јадење од мали риби - *циронки*. Денес најчесто се сушат плашиците, кои во Преспа се нарекуваат белвици - *циронки*, додека воопшто не се суши пастрмаката и јагулата, кои некогаш исто така се сушеле.

Сите информатори од преспанско и охридско наведуваа дека рибата денес ја има многу малку и за тоа постојат повеќе причини: бесправно и неумерено ловење особено со >атомските мрежи< во текот на 90-години, потоа употребата на многу моторни чамци и други водни сообраќајни средства, заради што рибата е избегана или скриена во поголемите длабочини.

Одредени видови риби се подготвуваат главно во завасност од сезоната кога ги има повеќе. Рибите од Охридското и од Преспанското езеро се групираат на бели риби, во кои спаѓаат крапот, мрената, кленот, скобустот, писата и плашицата и на пастрмки (во кои влегува и белвицата), и јагули, со тоа што пастрмката и јагулата ги има исклучиво во Охридското езеро. Од речните риби најчесто се застапени: клен, пастрмка, крап, мренка.

Рибите главно ги има во текот на целата година, но има периоди кога ги има повеќе. Во времето на мрестење на рибите, ловењето е забрането, а традиционално овој период во охридско се нарекувал - татил (што на турски значи одмор). Пастрмаката во охридското како и крапот во преспанското езеро најмногу ги има од мај до октомври, иако ги има и во зимскиот период. Постои уверување кај локалното население дека рибата е највкусна на пролет и на есен, додека за летото важи дека е разводнета.

Во зависност од начинот на подготвување на рибите се користат и соодветни садови. Традиционалните садови кои служеле за подготовка се бакарните садови (тави, тепсии или тенџериња) и вршникот. На некои места овие традиционални садови се уште се во употреба. Во селото Пештани најпознатото охридско рибарско село се уште се практикува традиционален начин на подготовка на рибата, за што имавме можност и практично се увериме.

Употребата на рибата како култура на исхрана отсекогаш била повеќе застапена во градските отколку во селските средини. Оттаму, јадењата од риба биле секогаш покарактеристични во градот. Еден таков рецепт што се вбројува меѓу посебните и најстарите традиционални јадења на овие простори воопшто и кој е покарактеристичен за празничните денови во време на пости е јадењето - блага риба. Се подготвува од црвена пастрмка печена во реран, подготвена со многу кромид, со црни сливи и суво грозје и малку шеќер. Се подготвувала во некои поголеми градски центри но и во некои села, главно во централна и југозападна Македонија, во Битола, Прилеп, Велес, а некогаш и во Охрид и селото Пештани и тоа за посебни прилики главно за слави и имендени.

Карактеристични рецепти за подготовка на трите видови јадења од риби:

Ќе издвоиме неколку покарактеристични традиционални рецепти од риба од кои повеќето се од охридско - преспанскиот регион.

Риба на охридски начин е едно од најпознатите јадења од риба во Охрид што секогаш се спремало за најсвечани прилики и значајни гости, подготвено е од охридска пастрмка печена и полента со свеж кромид. Се препорачува да се прави од машка риба и се тврди дека е таа повкусна. Доколку се подготвува за поголем број конзументи, се практикувало да се јаде и како предјадење, после што се служело и парчиња друга пржена риба, но интересно е дека можело да се служи дури и да е потоа јадење подготвено од месо.

Риба на охридски начин

Рибата измиена, целосно, неисчистена се пече од двете страни. Се подпекува колку да омекни и да нема крв. Се става во тањир, се сече на стомакот од едната страна, вертикално, и се вадат непортебните внатрешнини и коските се отвора целосно. Во меѓувреме се подготвува ситно исецкан стар кромид и посолен се гмечи колку да омекне. Во тоа се додава дробен магдонос и бибер. Со оваа смеса се полни отворената риба и се исцедува еден лимон по целата површина. Со врело масло, 200-250 грама се потураат рибата и кромидот при што треба да се чуе звук, да процрори. Потоа се затвора рибата од двете страни и се преместува во садот во кој ќе биде сервирана. При сервирањето се врти од страната каде што е парчето цело, каде што не е сечена, при што може да се повтори постапката на потурањето со масло и лимон што ќе ги пушти рибата.¹⁷

Чорба од икра

Икрата со 2-3 лажици брашно се гмечи со толчник или со дрвена лажица во аван, дрвен или земјен сад, за да стане компактна маса. Во таа маса постепено се додава врела вода, и за да не се згрудчи смесата постојано се меша. На тоа се додава смеса од варени и исчистени 3-4 суви пиперки, малку масло, сол, луто пиперче, или буковска сол. Откога ќе се измеша убаво се вари на тивко уште 10 минути и постојано се меша со дрвена лажица. Во водата можат да се додадат и неколку живи поситни или покрупни парчиња од рибата. На крајот на врвот од мала лажичка, се додава лимонтуз и останува на оган уште 4-5 минути.¹⁸

¹⁷ Бидејќи најчесто се работи за поголемо парче риба, пастрмка, за да остане цела рибата при пренесувањето од еден во друг сад, потребно е то да го направат двајца.

¹⁸ Со лимонтусот се добива подобар вкус и чорбата станува малку побистра.

Циронки

Се подготвени сушени мали риби, (плашици или белвици).¹⁹

Исушените рибчиња прво се подпекуваат на 200 степени во рерна, само колку да пожелтат. Потоа се варат во тенџере со вода околу 30 мин. Оладени, се чистат од крлушките, главата и кожата.

Во топло масло, се става 1 до 2 лажици буковска пипер, се пропржуваат малку циронките и се додава 1 чаша со вода за да се изварат убаво. Пред да се извадат, се додава 1 главица сецкан лук, 1-2 лажици нане, 1 - 2 лажици винска киселина, откако малку ќе провријат се покриваат да се здушат.

Наместо варени во тенџере, циронките може да бидат подпечени и во рерна и во нив да се додадат домати и пиперки.

¹⁹ Рибите се сушат исчистени, посолени и нанижани на конопен конец.

Geleneksel Makedon ve Türk Mutfağında Türkçe Kökenli Ortak Yemek İsimleri

Melahat Alievska²⁰

Osmanlı Devleti'nin Balkanlar'daki hâkimiyeti yaklaşık 550 yıl sürmüştür. Bu uzun dönem boyunca Müslüman-Türk kültürüne ait zengin geleneksel yemek kültüründen bölgenin gayrimüslim halkları da faydalanmıştır. Osmanlı kültürünün bir başka mirasçısı sayılan Türk mutfağı da hem Balkan ve Ortadoğu mutfaklarını etkilemiş hem de bu mutfaklardan etkilenmiştir.

Türkler, 14. yüzyılın ortalarından itibaren Balkanlara damgalarını vurmuşlardır. Doğal olarak Balkanlar'daki yerli topluluklarla karşılıklı etkileşimler olmuştur. Georges Castellan, 14-18. yüzyıllar arasında Balkan halklarının dil ve dinlerini değiştirmeden Türk usulü yaşadıklarını belirtmiştir (Castellan, 148).

O dönemin seyyahları Balkan kentlerinin hatta Hıristiyan nüfusun çoğunlukta olduğu yerlerde bile yaşama biçiminin Türk karakterinde olduğunu belirtmişlerdir. Romen tarihçisi Beldiceanu, günümüzde hâlâ Türk kültürü damgasının yaşadığını şöyle anlatmıştır: “Gelenekler ve Osmanlı söz hazinesi Balkan halklarının dillerinde yaşamağa devam ediyor. Arnavutlar, Bulgarlar, Yunanlılar, Makedonyalılar, Boşnaklar, Sırlar ve Romenlerin miras aldıkları bu hazineye bir göz atılırsa Osmanlı uygarlığının ne derece kendini kabul ettirmeyi becerdiği ve Balkanlardaki yaşamın bazı yönlerini şekillendirdiği fark edilir” (Koloğlu, 7).

Geleneksel Makedon Mutfağı'nın genel temasına bakacak olursak et yemekleri, hamur işleri ve sebze yemeklerinden çeşitli çorbalar, salatalar ve tatlılardan oluşan bir mutfakla karşılaşmış oluruz. Makedonya'daki bunca yemek zenginliği, farklı Millîyetlere mensup olan yerli halkın çeşitliliğinden kaynaklanmaktadır. Yerel halk sayesinde bu zenginliğe kavuşan Makedonya mutfağı yapı itibari ile sadece Türk mutfağından değil, birçok milletin millî mutfak kültürlerinden de etkilenmiştir.

Makedonya'da yaşayan bütün Millîyetlerin ortaklaşa sevdikleri, yaptıkları ve yedikleri “Ayvar” Makedonya'nın millî yemeği sayılır. Uzun ve yorucu bir çabanın ürünü olan “Ayvarki” denilen kırmızı biberler tek tek közlenir ve soğumadan kabukları soyulur, gece, sularını bırakır, sabah makineden geçirilerek kıyılır. Zeytinyağı ve tuz eklenerek ateşte karıştırılarak kaynatılır. “Ayvar”, özel yapılmış sobalarda, özel kazanlarda, turuncuya yakın kırmızı renk alana kadar pişirilir. “Ayvar” sözcüğün kökeninin hangi dile ait olduğunu kimse bilmez. Ses değeri bakımından Rusça havvara benzerse de Slavca olduğu pek düşünülmez.

20 Millî Konzervasyon Merkezi

Fazla acı olmayan lezzetiyle, zeytinyağına karışmış biber tadıyla, Makedonya'ya has, özel bir Akdeniz yemeğidir. “Ayvar”, yapımındaki ortaklaşa çalışmayla, herkesçe sevilmesiyle bu topraklardaki tüm milletlerin bir ortak değeridir.

Makedon mutfağının ünlü yemeklerinden biri sayılan “gulaş”, “kul aş” sözcüğünden türemiş Türkçe bir kelimedir. Pek çok ülkenin mutfağında yer alan “şiş kebab” a Makedonlar da “şiş kebab” diyor. Son dönemlerde döner de Türk Mutfağı'nın bir etkisi olarak Makedon mutfağında yer almıştır. Bütün Balkanlar'da lokuma, lokum denir. Bunun aslı “rahatü'l hulkum”, yani “boğaz rahatı”dır. Makedonya Türkleri arasında aslı bozulmuşu olarak “latilokum” denilmektedir, Makedonlar ise sadece “lokum” derler. Türk beslenme sisteminde ve mutfağında sütün çok önemli yeri vardır. Yoğurt, tamamen bir Türk yiyeceğidir. Bugün bütün dünyada üretilen ve sofraların vazgeçilmez yiyeceği olan yoğurt, Makedonya'da Türkçe adıyla “yogurt” olarak bilinmektedir. “Türk kahvesi” Makedonya'da yaşayan tüm etnik topluluklar tarafınca benimsenmiştir. Dünyanın her yerinde çeşitli usullerle öğütülüp pişirilen kahvenin bir türüne Makedonca (Tursko kafe) Arnavutça (kafe Turke) “Türk Kahvesi” denilmektedir. “Türk usulü ile pişirilen kahve” daha sert olmakta ve bu nedenle küçük fincanlarla içilmektedir. Bu usulü, hatta kahveyi Avrupa'ya götüreren Türkler olmuştur. İlk kez Viyana Kuşatması ile götürülen bu kahve türü, Türk ulusunun Batıya etkilerinden sadece birisidir. Makedonların çokça tüketicleri bir içki olan rakıya, rakı sözcüğü, Arapça “arak” sözcüğünden Türkçe'ye dönüşmüş (üzüm suyunun damıtılmasından elde edilen rakı, çeşitli ülkelerde damıtık içkilere verilen ad), Türkçe adıyla başta Balkan ülkeleri olmak üzere, dünyanın birçok ülkesine yayılmıştır.

Makedonya Cumhuriyeti beş yüz elli yıl Osmanlı-Türk Devletinin egemenliği altında kalmış olan bir ülkedir. Dolayısıyla bugün bu ülkede 80 bin civarında Türk yaşamaktadır. Türk mutfağının Makedon mutfağına etkilerine baktığımızda şu yiyeceklerin de Türkçe adlarıyla bugün dahi kullanılmakta olduğunu görmekteyiz: Pastırma (pastırma), spanak (ispanak), praz (pırasa), vişna (vişne), kaysiya (kayısı), turşiya (turşu), turli tava (türlü tava), paşa köfte (Paşa köftesi), buryan (büryan), yaniya (yahni), yufka (yufka), zarzavat (zerzevat), emiş (yemiş), kaurma (kavurma), kebab (kebab), köfte (köfte), şiş kebab (şiş kebab), skara (ızkara), tas kebab (tas kebabı), şkeme cobra (işkembe çorbası), kompot (komposto), bamyra (bamyra), baklava (baklava), halva (helva), kadaif (kadayıf), revaniya (revani), revani (sütlu-aş veya sütlaç), gurabii (kurabie) tarana-(tarhana), sarma (sarma), dolmı (dolma) patlican (patlıcan), piperki (biber), bamyra (bamyra), güveç (güveç), pire (püre), pita (pide), burek (börek), kol burek (kol böreği), kosten (kestane), bubrek (böbrek), ciğer (ciğer) vb.

Türk mutfağı ile Makedon mutfağında birçok geleneksel ve özgün yemeklerin adlarının ortak olduğunu söyleyebiliriz. Tabii farklar da vardır. Örneğin “Musaka”nın

kökeni biz Türklerin bildiğimiz patlıcan musakkasıdır, ama Makedonlar bunu kıyma et ve patatesle üstüne süt, yumurta veya rendelenmiş kaşar peyniri katarak musakka hâline getirirler. “Dolma” ve “sarma” lar her iki milletin geleneksel mutfak kültüründe kıyma et, soğan ve az pirinci zeytinyağda kavurulup bu karışımın asma yaprağına veya turşu lahanaya yaprağına sarılmasıyla yapılır. Dolamalar ise dolmalık biber veya karapatlıcan, domates, soğan ve kabak ile yapılır.

Türkiye’de yapılan böreklerin çoğunu, Makedon hanımları da yapıyor. Kol börek / kol pita veya vitkana pita ile başka türlü pidelerin lahanalısı (özellikle turşu lahanadan), patateslisi, kıymalı soğanlısı, pırasalısı, ıspanaklısı, sade soğan kavurmalısı, kabaklısı, peynirlisi, çökelekli / ekşimekli olur. Makedon halkı Türklere kıyasla daha etoburdur. Izgara çeşitlerini, keçi, koyun, dana, domuz, tavuk, çeşitli balık ve yaban hayvanı etini fazlaca tüketir. Köfteler / koftinya da ortak bir yemek olarak aynı veya çok benzer usulde hazırlanır. Kıymanın ekmek içi, soğan ve çeşitli baharatlarla yoğrulup pişirilmesi yoluyla yapılır. Türk mutfağındaki et yemeklerinin çoğu kebablar, köfteler ve sulu et yemekleri sınıfındaki yemekler Makedonlar’da da benzer şekilde yapılır. Etler, ızgara, fırınlama, kızartma veya sulu yemek olarak yapılabilir. Sulu et yemekleri arasında güveç, çeşitli türlü yahniler, etli mancalar sayılabilir. Ayrıca Türk mutfağında olduğu gibi Makedon mutfağında da çok sayıda balık, tavuk ve sakatat yemekleri mevcuttur.

Makedonya’nın her yöresinde ve köylerinde kendine özgü yemekleri bulunmaktadır. Türk mutfağının Makedon ulusunun mutfağını etkilemiş olduğunu gösteren çok sayıda Türk kökenli yemek isimleri arasında özellikle Makedonya’nın Kumanova yöresine ait yöresel yemeklerden “Mezalık” başta gelir. Mezalık, yemek isminin kelime anlamına bakılırsa bir tür meze akla gelebilir, fakat bu yemeğin bildiğimiz herhangi bir mezeyle yakından uzaktan alakası yok. Kumanovalıların sembolü hâline gelmiş “Mezalık” yemeği sadece büyükbaş hayvan sakatatlarından yapılan oldukça yağlı ve ağır bir yemek türüdür.

Kumanova’da kaynak kişimiz Katerina Şutevska’dan derlemiş olduğumuz Türkçe kökenli “Sarma Bayıldı” yemek ismi de kelimenin asıl anlamı yani bildiğimiz sarma tarzıdır fakat sarma sarılmaz. Sebze soğan, dana kıyması ve kuzu kıyması ile kavrulur. Bu karışıma tuz ve biber de eklenir. Çok nadir domuz eti de kullanır. Bütün baharatlar (vejeta, kuru nane, karabiber, kırmızı pul biber, kekik ve tercihe göre diğer baharatlar) kıyma ve soğan karışımına eklendikten sonra patlıcanlar ayrı bir yerde yıkanır. Ortadan ikiye kesilir. Patlıcanın içi çıkarılır. İçi, kıymalı karışıma eklenir ve onunla kavrulur. Daha sonra bu iç patlıcanın ortasına yerleştirilir. Patlıcanlar toprak tavaya dizilir. Kıymanın kavrulduğu tencereye su konulur ve bu su toprak kaptaki patlıcanların üzerinde gezdirilir. Folyoya sarılır. 200 derece fırında pişirilir. Daha sonra folyo çıkarılır ve sonra tekrar fırına verilir.

Üzerine isteyen ekşi yoğurt koyabilir.

Ohri, Prespa ve Struga yöresine has bir diğer özel yiyecek Türkçesi “Gömleksiz” Makedoncası “ Gömleze” ya da “Turi potpeçi” (dök pişir) olan hamur işidir. Gömleze / Gömleksiz aypılırken 3 litre ılık su, göz kararı un, 3 çorba kaşığı tuz ile topaç olmayacak şekilde iyice karıştırılır. Un yavaş yavaş ilave edilir. Hamur, orta kıvamda yapılır. Sonunda hamurun içine bir tas taze yoğurt ilave edilir. Bu hamur işi genelde bahçede yapılır. 2 sac ve sacayağı gerekir. Önce tepsi yağlanır. Bir sıra harçtan dökülür. Tepsinin üstü önceden ısıtılmış sacla kapatılır. 1 kat piştikten sonra sac kaldırılır, ikinci sıra harç dökülür ve diğer tarafta ateşte ısınan sac üzerine örtülür ve hamurun tamamı bitene kadar bu süre böyle devam eder. En az 20 kat yapılır. Son katın üzerine yağ döküldükten sonra börek gibi olan hamur işi baklava dilimi şeklinde kesilir. Son katın üzeri yanmasın diye asma yaprağı konur. Yapraklar folyo görevi görür. Piştikten sonra peynir ve yoğurtla yenir. Makedonlar kışın bu pidenin üzerine *cimirinki* dedikleri (kızartılmış domuz eti) koyarlar. Bu hamur işinin adıyla ilgili yöre halkı arasında özel bir hikâye mevcuttur. Oldukça zahmetli ve sürekli ateş önünde pişirildiği için hava çok sıcak olur. Bu yüzden böreği pişiren hanım, gömleğini çıkarıp pideyi gömleksiz pişirmek zorunda kalmış. Bu nedenle gömleze / gömleksiz adını almış.

Makedonya’dan Türkiye’ye göç eden Makedon göçmenler, Makedonya’da yaptıkları yemeklerin aynısını Türkiye’de de yapmaktadırlar. Göçmenler, geleneksel ve özgün yemeklerinin çoğunu günümüzde de yaşlılardan öğrendikleri usule hazırladıklarını belirttiler. Makedonya’da baharatlardan sadece vegeta, kırmızı pul biber, karabiber, nane kullanırlar, kimyonu, kekiği, tarçını, hindistan cevizini Türkiye’de öğrenmişler. Göçmenler arasında etli ve hamur işi yemekler ağırlıktadır. Göçmenler sebzelerden en çok pırasa ve ıspanak kullanırlar, kerevizi, enginarı, karnıbaharı yemek olarak pişirmeyi Türkiye’de öğrenmişler.

Özel günlerde, özel yemekler pişirirler. Örnek olarak *maznitza* bayramda mutlaka yapılan bir hamur işidir. Tuz ve ılık su ile un yoğrulur. Küçük bezeler hâline getirilir. Küçük daireler hâlinde açılır. 15-20 tane beze üst üste konarken aralarına tereyağı sürülür. Bunlar sacda pişirilir. Daha sonra üzerine büyük bir yufka açılır. Sacda pişirilen hamurlar elde parçalanır, fırında pişirilir, üzerine tereyağlı su konur ve kare biçiminde kesilir. Yapılan hamur işi yiyecekler arasında bir çeşit katlı pide olan valangii / valanditi, koranik, kaçamak yufka, tarana, komat (pırasalı börek) bulunmaktadır. Bakırdanitza mısır unuyla yapılır. Buna “kaçamak” da denilir. Popara ve Roznitza da hamur işi olan aynı tür yiyeceklerdir. Bayram ekmeği (*pitarke*) arife gecelerinde yapıyorlar. Kısata pita (ekşi börek) pırasalı olur. Reçka pita ve Akıtma börek de göçmenler tarafından yapılır. Slepita / kör pide mısır unuyla ve

çökelek suyu ile yapıyorlar. Çökelek suyu tepsiye koyulur, üstüne un serpilir, sonra üstüne çökelek dökülür. Üzerine tekrar un dökülür. Bu işlem bittikten sonra pidenin üzerine tekrar biraz çökelek suyu serpilir. Fırına verilir. Fırından çıktıktan sonra üzerine yağlı su serpilir. Koranik / fasülyeli börek yapımında hamur tepsi büyüklüğünde açılır. Saç üstünde pişirilir. Kalan kaynatılmış kuru fasülyeler atılmasın diye böreğin arasına koyulur. Börek, 6-7 kat yapılır. Yağ, su ve tuz her kata serpiştirilir. En son kata da yağ ve su serpilir, fırında pişirilir.

Özel gün yemekleri arasında geleneksel düğün çorbası da yer alır. Bu çorba bulgurla yapılır. İçerisine ciğer, dana eti ya da bağırsak koyulur. Önce bulgur kaynatılır. Et biraz kaynatılır. Soğan, salça ve kırmızı biber bol yağda kavrulur. Bulgurun içerisine bol bol vegeta konur. Bir başka geleneksel yemek, babkadır. Soğan pembeleştirilir. İnek ciğeri küçük küçük doğranır. Kavrulur. Bir bardak pirince iki bardak su koyulur. Göz kararı tuz, vegeta ve kuru nane eklenir. Üzerine de tereyağı dökülür.

Etlili pirinç yemeğine özgün adıyla pirinç tepsiya veya büryan denir. Keşkek de yapılır. Tavuk ya da dana etli olabilir. Et ve sebzededen yapılan Presno zelye dedikleri yemeği, lahanadan ve kuzu etinden yapıyorlar. Çökelek (izvar) sloçka dedikleri yiyecek ise şöyle yapılır. Yoğurdun içine çiğ biber, tuz atılır, iki üç gün bekletildikten sonra yenir. Muharrem ayında aşure kaynatılır. Evlenince gelin yemeğe alınır. Pırvitçe (paça çorbası, babka (ciğerli pirinç) akıtma, sütlaç, soğanlı etli yemek hazırlanır. Kaymaçına tatlısı yapılır.

Makedonya'dan getirdikleri yayığa (butin) diyorlar. Makedonya'da çoğu Türk köylerinde yayığa Türkler de butin diyor.

Yemekler

1. Hamur işi yemekler: Pita çeşitleri (pideler), kaçamak, gevrek, somun, burek (börek), yufka, tarana (tarhana), turi potpeçi / dök pişir, gömleze-gömleksiz, mantii- (mantı böreği), kol burek - (kol böreği, simit poğaç) gibi yemeklerdir. Hamur işi yiyeceklerin çoğu her iki geleneksel mutfakta aynı veya benzer usulde yapılır. Bir tek Gömleze / gömleksiz adı verilen özel böreği Makedonyalı göçmenler aynı isimle tanımamalarına rağmen, benzer usulde yaparlar. Ama farklı adla bilirler. Bunlara koranik veya mazniça böreği derler.

Börekler hem evde hem de lokantalarda hazırlanır. Çok sayıda çeşidi olan börekler her iki ülkede de fırınlama veya kızartma yöntemleriyle hazırlanır. Kıyma, peynir, ıspanak, pırasa, turşu lahanası en yaygın börek içleri arasındadır. Evlerde hazırlanan börek hazır yufka veya undan açılan yufka kullanılarak hazırlanır.

2. Etlili ve Sebzeli yemekler: Musaka (musakka), dolma, yaniya (yahni), sarma, turli (türülü), tava, guveç (güveç), pire (püre) bu yemek türleridir. Musakka haricinde bu yemeklerin tümü her iki ülkede de aynı şekilde hazırlanır. Sebzeler de aynı şekilde kızartılarak veya

ızgara yöntemiyle pişirilir. Patlıcan kızartma, kabak kızartma, biber, domates çok sevilen kızartma çeşitleri arasındadır. Makedon mutfağında baharat çeşitleri sayıca az olmakla birlikte standart baharat çeşitlerinin kullanım oranının fazlaştığını belirtmek gerekir. Etlı sebze yemekleri kıyma ve parça etin sebzelerin yanısıra pişirilmesi yoluyla benzer şekilde hazırlanırlar. Etlı fasulye, patlıcanlı ve patatesli musakka, etli kabak, etli bezelye, etli türlü, etli mercimek / leka, etli ıspanak, lahana ve pırasa dâhil çok sayıda yemekler her iki milletin ulusal mutfağında mevcuttur.

Sucuk, kevapçına (kebab), çifte-küfte (köfte), Elbasanska tava (Elbasan tava), sultanski biftek (sultan bifteği), paşino küfte (paşa köftesi), ormanski kevap (orman kebabı), papaz yaniya (papaz yahnisi) Makedon mutfağında başı çeken etli yemeklerdir. Türk mutfağında olduğu gibi et pişirilerek pilav, kızarmış patates veya sade pişmiş et olarak bol salata ve haşlanmış çeşitli sebzeyle birlikte yenilir.

4. Tatlılar: Gurabiye, lokum, baklava, revaniya (revani), şekerpare, halva (helva), tulumba, kadayıf, sutliyaç (sütlaç), reçel, pelte Makedon mutfağında Türk kökenli tatlıların başlıcalarıdır. Türk tatlıları çok geniş bir çeşitlilik gösterir. Baklava, kadayıf, lokma gibi hamurlu tatlılar, kazandibi gibi sütlü tatlılar, hoşaf ve kompostolar, revani, aşure ve kabak tatlısı gibi tatlılar geniş bir yelpazeye sahiptirler. Dolayısıyla Makedonyalı göçmenler de Makedonya'dan getirdikleri özgün tatlıların yanısıra Türkiye'de öğrendikleri çeşitli tatlıları da yaparlar.

5. Çorbalar: Tavuk, dana eti, balık çorbası, şehriye ve sebze çorbaları özellikle kış aylarında vazgeçilmez sıcak yemğidir. Çorbalar da her iki ülkenin geleneksel mutfağında benzer şekilde hazırlanır. Etler, sebzeler ve baklagiller genellikle çorbaların ana malzemeleridir. Et suyu, un, yoğurt ve şehriye bu malzemeleri çorba hâline getirmek için kullanılır. Makedon mutfağında yer alan Türkçe kökenli çorba olarak işkembe çorbasını anmak gerekir.

6. Salatalar: Makedonya'da da Türkiye'de de aynı şekilde yapılır. Çobanska salata (çoban salata), salata od marul (marul salatası), turşiya (turşu salatası) bunlardan bazılarıdır. Makedon mutfak kültüründe şopska salata (salatalık, domates, soğan karışımı) üzerine beyaz peynir rendelenir ve taze lahana salatası önemli bir yere sahiptir. Göçmenler Türkiye'de lahanayı salata olarak pek fazla tüketmezler.

7. İçecekler: Limonata, şıra, salep, boza, şerbet, Tursko kafe / Kafe Turke (Türk Kahvesi), Turski çay / Türk çayı, rakı, kırmızı ve beyaz şarap tüketilen içecekler arasında yer alır. Makedonlar, Türk çayı içmezler, daha çok ada çayı veya poşet çay tüketirler.

8. Meyya ve kuru yemişler: Kaysiya (kaysı), şeftalı, urma (hurma), vişna (vişne), badem, fstaci (fıstık), karpuz / (bostan), muşmula, leblebi Türkçe adıyla bilir. Yörede yetişen

tüm diğer meyveler, elma, armut, kiraz, şeftali, can eriği-canki, kara erik, sofralık üzüm yine tüketilen meyveler arasındadır.

9. Süt ve süt ürünleri: Makedonya’da cacık (taratur) da çok yenilir. Taratur, yoğurda doğranmış salatalık, nane, sarımsak ile hazırlanan soğuk bir yiyecektir. Yoğurtla hazırlanan diğer bir içecek de ayran (mateniça / maşteniça) dedikleri içecektir ve bu da yine Türk mutfağından alınmıştır.

Yemek araçları, kapkacak adları:

Tava, cezve, çiniya (çini), tepsiya (tepsi), filcan (fincan), tencere, kapak, kaşika (kaşık), çatal, saciyak (sacayağı), ocak, maşa, saç, siniya (sini), tas, kantar, furna (fırın), sofraya, ibrik, sukalo -oklagiye (oklava), leğen (yeğen), testiya (testi), gyum-gum (güğüm), bardak, maşkrapa (maşrapa), dibek, avan (havan) ortak kap kaçak adlarıdır.

Meslek Adları:

Aşçıya (aşçı-ahçı), burekçıya (börekçi), leblebiciya (leblebici), kasapın (kasap), furunciya (fırıncı), bozaciya (bozacı), şekericiya (şekerci), tatlıciya (tatlıcı), alvaciya (helvacı), pazarcıbaşıya (pazarcı başı), emişçıya (yemişçi), kahveciya (kahveci) ortak meslek adlarıdır.

Örneklerden de görüldüğü gibi Türk mutfağı Makedon mutfağını büyük ölçüde etkilemiştir. Verdiğimiz örnekleri çoğaltmak mümkündür. Ancak, bu kadarı bile, Türk mutfağının, Makedonya mutfağına etkisinin nedenli büyük olduğunu kanıtlamaktadır.

Sonuç

Türk mutfağı olduğu gibi Makedon mutfağı da halkın yaşadığı coğrafyaya göre çeşitlilik gösterir. Gelenek ve görenekler, dinî yapı mutfağı da etkilemektedir. Batı kültürüne açılma, hızlı sanayileşme ve kentleşme kadının çalışma hayatına atılması, eğitim düzeyinin yükselmesi, yemek alışkanlıklarının ve ona bağlı olarak lezzet alışkanlıklarının değişmesine neden olmuştur. Ayrıca ekonomik koşullar da geleneksel mutfağın değişimini hızlandırmıştır.

Yemek yemek bir kültürel alışkanlık olduğu gerçeğinden hareketle bir milletin kültürel alışkanlıkları sosyo-kültürel yapının gereği olarak ortaya çıktığını belirtmek gerekir. Bu kültür yılların birikimiyle tarihsel bir süreçte oluşur. Günümüzde birçok geleneksel yemek unutulmağa yüz tutarken birçok yemek bütün yörelere yayılıp yöresel olmaktan çıkmıştır. İnsanların ne yediği ekonomik ve coğrafi koşullara bağlı olsa da bunu belirleyen yine de yemek kültürüdür.

Makedonya insanı, tarihi süreç içerisinde değişik milletlerin çeşitli mutfak kültürlerinin etkisinde kalması hasebiyle özgün mutfağından kendi yetenekleriyle hazırladıkları yemeklerin bir sentezini yaparak kendi damak zevkine uygun özgün bir Makedon mutfağı oluşturmuştur. Yöresel topluluklar, yani belli bir bölgenin veya bir kentin ahalisi, bazı yöre yemekleri için “bizim” diyebilirler. Yemekte kullanılan malzemenin yöreye özgü olması, bu sahip çıkışa dayanak olabilir. Malzemenin işlenmesi, pişirme ve sunuştaki yöreye özgü geleneksel usuller de yemeğe “yöresellik” kazandırır. Makedonya’da, bölgeden bölgeye, hatta kentten kente farklılaşan yemek kültürleri görülmektedir. Örneğin Kumanova’da mezalık, Ohri ve Resne yöresinde gömleze / gömleksiz, Kıratova yöresinde pastırmaylı ve mantii, Kalkandelen’de kuru fasulye, Manastır’da işkembe çorbası çok tüketilmektedir. Bu nedenle bu yöreler bu yemeklerle anılır. Yöresel mutfak kültürü farklılıkları, öncelikle yörelerde yetişen ürünlerin farklılığına bağlıdır.

Makedonya malumunuz çok kültürlü ve çok dilli bir toplumdur. Tarih boyunca bu topraklarda yaşayan çeşitli etnik toplulukların mutfak kültürleri arasında etkileşim olmuştur. Bugün Makedonya’da yaşayan değişik Millî mensubiyete sahip halkların mutfaklarında, Osmanlı mutfağının etkisi açıkça görülür.

Makedon Mutfağında Derlediğimiz Beslenme Kültürüyle İlgili Türkçe Kökenli Kelimeler

Meyve, sebze ve baharatlar

Türkçe	Makedonca
Ananas	ananas
Limon	limon
portokal–narancie	portokal-pomaranca
Kivi	Kivi
Hurma	urma
Vişne	vişna
Muşmula	muşmula
Badem	badem
Fıstık	fistaci
Kestane	kosten
Nohut	naut
Leblebi	lebleii
Hurma	urma
Kayısı	kaysiya
Caneriği	canki
Hoşaf	oşaf
Yemiş	emiş
zerzevat	zarzavat
pirasa	praz
ıspanak	spanak
bamya	bamya
bulgur	bungur
koçan	koçan
biber	piper/piperka
patlıcan	patlican
domates	domat
arpacık	arpacik
marula	marula
nane	nane
kimyon	kimyon
susam	susam
maydonos	magdanos
çay	çay
kahve	kahve
pekmez	pekmez

Etler, etli ve sebze yemekler

Türkçe	Makedonca
gırtlak	gırklan
böbrek	bubreg
But	but
Pastırma	pastırma
Ciğer	ciger
işkembe çorbası	şkembe çorba
Izgara	skara
Köfte	kufte
Sucuk	sucuk
Kebab	kebab
çifte köfte	çifte kufte
elbasan tavası	elbasanska tava
sultan bifteği	sultanski biftek
paşa köftesi	paşa kufte
orman kebabı	ormanski kebab
Yahni	yaniya
papaz yahnisi	papaz yayaniya
Musakka	musaka
Dolma	dolma
Sarma	sarma
türlü tava	turlı tava
Güveç	guveç
Püre	pire
pilav – büryan	pilav – buryan

Hamur işi yiyecekler

Türkçe	Makedonca
pide	pita
kol böreği	kol burek
kaçamak	kaçamak
gevrek	gevrek
somun	somun
börek	börek
yufka	yufka
tarhana	tarana
dök pişir	turi peçi
gömleze-gömleksiz	gömleze
mantı böreği	mantii
simit poğaça	simit poğaça
nişeste	nişeste
koranik	koranik
somun	somun
ekşi pide	ekşi pide
valangii – valanditi	valangii
reçka pita	reçka pita
bakırdaniça	bakırdaniça
akıtma / sızdırma	akıtmi / sızdırmi

Süt ve süt mamülleri

taratur / cacık	taratur
Sütliaç	sütliaç
Kaymaçına	kaymaçına
Yoğurt	yogurt
çökelek / izvarka / urda	izvarka / urda
ayran/ maşteniça	maşteniça
Kaymak	kaymak
kaşar peyniri	kaşkaval
Tatlılar	Tatlii
Baklava	baklava
Kadayıf	kadayıf
Revani	revaniya
Kurabiye	gurabii
helva	alva
lokum	lokum
aşure	aşure

Salatalar

Türkçe	Makedonca
çoban salatası	
marul salatası	çobanska salata
lahana salatası	salata od marula
turşu salatası	salata od zelka
şopska salata	salata od turşiya
	şopska salata

Meslek adları

aşçı	aşçıya
bostan/bostancı	bostan/bostancıya
boza/bozacı	boza/bozacıya
börek/börekçi	burek/burekciya
dükân/dükâncı	dükkan/dükkanciya
fırın/fırıncı	fırın/fırıncı
leblebi/leblebici	leblebii/leblebiciya
kasap/ kasapçı	kasap/ kasapin
kazan/kazancı	kazan/kazancıya
kebab/kebabçı	kebab/kebabçıya
kahve /kahveci	kafe /kafeciya
meyhane	meyhane
şerbet/şerbetli	şerbet/şerbetçiya

Mutfak kap kacak adları

Türkçe	Makedonca	Türkçe	Makedonca
arani	araniya	kantar	kantar
ambar/anbar	ambar/anbar	Sofra	sofra
tava	tava	İbrik	ibrik
cezve	g/cezve	Oklava	oklagiya
çini	çiniya	Leğen	legen
tepsi	tepsiya	Gügüm	gügüm
fincan	fincan	Bardak	bardak
tencere	tencere	Maşrapa	maştraba
kapak	kapak	Dibek	dibek
kaşık	kaşika	Çömlek	çömlek
çatal	çatal	Avan	avan
ocak	ocak	Bıçak	biçak
maşa	maşa	Çakı	çakiya
sac	sac	Bayat	bayat
sini	siniya	Çerviş	çerviş
tas	tas	Çürük	çuruk

KAYNAKLAR

- Ago, Arif. “Makedon Halk Mutfağında Türk Yemeklerinin ve Türkçe’nin Etkisi”.
3. Milletler Arası Türk Folklor Kongresi Bildirileri 5 cilt. Ankara: Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1987.
- Artun, Erman. “Güney-Doğu Avrupa’da Osmanlı ve Osmanlı Sonrası Türk Uygarlıklarının Öteki Uygarlıklarla Halk Kültürü Yönündeki Karşılıklı Etkileşimi”.
4. Uluslararası Güneydoğu Avrupa Türkoloji Sempozyumu. Zagreb: 03-07 Aralık 2007
- Belge, Murat. *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınevi, 2008.
- Castellan, Georges. *Balkanların Tarihi*. Çev. Ayşegül Yaraman-Başbuğu. İstanbul: Millîyet Yayınları, 1995.
- Güvenç, Bozkurt. *İnsan ve Kültür*. İstanbul: Remzi Kitabevi, 1979.
- Hafız, Nimetullah. “Yugoslavya’da Yayınlanan Kitapların Bibliyografyası”. *Sesler Dergisi* 180 (1983). Üsküp: 133-155.
- İsen, Mustafa. “Balkanlar’da Türk Edebiyatı”. *Balkan Türkleri*. Ankara: Asam Yayınları, 2003.
- Kaya, Fahri. *Çağdaş Makedon Şairleri Antolojisi*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1993.
- Koloğlu, Orhan. “Mostar 2004”. *Gazete Pazar* 10 Ekim 1999.7.
- Ögel, Bahaeddin. “Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri”. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1982.
- Ögel, Bahaeddin. *Türk Kültür Tarihine Giriş* 9 Cilt. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları,

Kaynak Kişiler

Makedonya

1. Görüşmenin yapıldığı yer ve tarih: Kumanova - 1 Nisan 2009
Adı soyadı: Katerina Şutevska
Mesleği: Terzi (emekli) (lokanta ve market sahibi)
Doğum yeri: Drama 1941 (Ege makedonyası)
2. Görüşmenin yapıldığı yer ve tarih: Kratova Belediye Müzesi - 2 Nisan 2009
Adı soyadı: İlieva Elica
Mesleği: Sileks şirketinde hademe
Doğum yeri: Kratova 1944
3. Görüşmenin yapıldığı yer ve tarih: Ohri Arkeoloji Müzesi - 3 Nisan 2009
Adı soyadı: Karitanka Nauomova
Mesleği: Garson (Devlet enstitülerinde yemek servisi yapıyor)
Doğum yeri: Trebenişte Köyü - Ohri 1949
4. Görüşmenin yapıldığı yer ve tarih: 4 Nisan 2009 Ohri - Peştani
Adı soyadı: Gorgi Taneski
Mesleği: Balıkçı (Lokanta sahibi)
Doğum yeri: Peştani Köyü - Ohri 1960
5. Görüşmenin yapıldığı yer ve tarih: 5 Nisan 2009 Stenye Köyü Prespa Yöresi
Adı soyadı: Draga İvanoska
Mesleği: Konfeksiyoncu
Doğum yeri: 1965 Plake Köyü - Ohri
6. Görüşmenin yapıldığı yer ve tarih: 6 Nisan 2009 Brayçino Köyü Resne
Adı soyadı: Vera İakovska
Mesleği: Ev hanımı
Doğum yeri: 1948 Bukovo Köyü Manastır
7. Görüşmenin yapıldığı yer ve tarih: 7 Nisan 2009 Manastır
Adı soyadı: Vesna dayevska
Mesleği: Seramik temizleyici
Doğum yeri: 1959 Manastır

İzmir

1. Görüşmenin yapıldığı yer ve tarih: 23.06.2009 Yenidoğan/Söke/Aydın
Adı soyadı: Afize Çiçek
Mesleği: Ev hanımı
Doğum yeri: 1934 Durutlu Köyü / Valandova / Makedonya
Göç etme tarihi: 1956/56 yılında ailece göç etmişler.
2. Görüşmenin yapıldığı yer ve tarih: 24.06.2009 İzmir/Karşıyaka/Nergis Mahallesi
Adı soyadı: Hilmiye Zilan / Fazilet Kocamüminler Aksu
Mesleği: Ev hanımı - Terzi
Doğum yeri: 1953 Vranovça / Titov Velez / Köprülü / Makedonya
Göç etme tarihi: 1955 yılında ailece göç etmişler.
3. Görüşmenin yapıldığı yer ve tarih: 25.06.2009 İzmir / Gültepe

Adı soyadı: Tayyibe Mühim

Mesleği: Ev hanımı - Mobilyacı

Doğum yeri: 1958 (ikisi de) Dırjilovo Köyü / Üsküp / Makedonya

Göç etme tarihi: 1955 yılında ailece göç etmişler.

4. Görüşmenin yapıldığı yer ve tarih: 26.06.2009 İzmir / Çamdibi

Adı soyadı: Selda Kahya / Gülten Kahya

Mesleği: Ev hanımı - Terzi

Doğum yeri: 1926 Oraviça Köyü / İştıp / Makedonya

Göç etme tarihi: 1956 yılında ailece göç etmişler.

5. Görüşmenin yapıldığı yer ve tarih: 27.06.2009 İzmir / Manisa Tevfikiye Mahallesi

Adı soyadı: Naza Vardar

Mesleği: Ev hanımı

Doğum yeri: 1926 Viduşe Köyü / Debre / Makedonya

Göçetme tarihi: 1957 yılında ailece göç etmişler.

6. Görüşmenin yapıldığı yer ve tarih: 28 Haziran Pazar 2009 / Manisa Tevfikiye

Adı soyadı: Ramize Akşen

Mesleği: Ev hanımı

Doğum yeri: 1957 Viduşe Köyü / Debre / Makedonya

Göç etme tarihi: 1958 yılında ailece göç etmişler.

7. Görüşmenin yapıldığı yer ve tarih: 29 Haziran 2009 İzmir / Çamdibi

Adı soyadı: Fatma Coşkunbaş

Mesleği: Ev hanımı

Doğum yeri: 1963 Rostuşe Köyü / Debre / Makedonya

Göç etme tarihi: 1960 yılında ailece göç etmişler.

Türkiye ve Makedonya’da Ritüellere Bağlı Kutlamalarda Yapılan Yemekler

Petek Ersoy¹

Giriş

Bu bildiri de dinî inançlarından ötürü Makedon ve Türk halkının yaptığı çeşitli kutlamalar ve bu kutlamalardaki yeme-içme kültürü hakkında bilgiler verilecektir. Bunun yanı sıra Makedonlar’ın Paskalya ve Türkler’in Ramazan dönemleri, oruç tutma kültürü çerçevesinde karşılaştırılacaktır. Bu tarz bir karşılaştırma Gurgovden ve Hıdırellez hakkında da yapılacaktır. Bildiri, Makedonya’nın Kumanova², Kratova³, Ohri⁴, Prespa⁵ ve Bitola⁶ şehirleri ile Türkiye’nin İzmir⁷, Manisa⁸ ve Aydın-Söke⁹ şehirlerinde yapılan derlemelerden yola çıkılarak hazırlanmıştır.

Makedonya’da Yapılan Dinî Kutlamalar ve Yemek Kültürü

1. Vasilitza: Eski takvim olan Gregorien’e göre yeni yılın ilk günüdür ve 14 Ocak’ta kutlanır. Eskiden Kratova’da bu günde “ayı helvası” yapıldığı öğrenilmiştir. Yiyeyeğin

1 Gazi Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Türk Halkbilimi Bölümü doktora öğrencisi.

2 Derleyen: Petek Ersoy ve Yasemin Nazım. Kaynak kişi: Slobodanka Milenkovska, Emekli resim öğretmeni, 1932 Kumanova doğumlu.

Derleyen: Neslihan Demirkol Sönmez ve Sanja Dimovska. Kaynak kişi: Sonya (Sofia) Tasevska, Emekli, 1939 Kumanova doğumlu.

3 Derleyen: Petek Ersoy ve Yasemin Nazım. Kaynak kişi: Miryana Dimişkova, Emekli, 1934 Kumanova doğumlu.

Derleyen: Neslihan Demirkol Sönmez ve Sanja Dimovska. Kaynak kişi: Kate Maneva, Kıratıva Müzesi memuru, 1960 Kıratıva doğumlu.

4 Derleyen: Petek Ersoy ve Yasemin Nazım. Kaynak kişi: Vera Mitevka, Bankadan emekli, 1933 Ohri doğumlu.

Derleyen: Neslihan Demirkol Sönmez ve Sanja Dimovska. Kaynak kişi: Rosa Stefanovska, Ev hanımı, 1938 Bittola doğumlu.

5 (Stenye köyü) Derleyen: Petek Ersoy ve Yasemin Nazım. Kaynak kişi: Violtza İliyevska, Ev hanımı, 1983 Arnavutluk doğumlu.

Derleyen: Neslihan Demirkol Sönmez ve Sanja Dimovska. Kaynak kişi: Danisa Georgiyevska, Ev hanımı, 1941 Bittola doğumlu.

(Brayçino köyü) Derleyen: Petek Ersoy ve Yasemin Nazım. Kaynak kişi: Menka Kostovska, Çiftçi ve ev hanımı, 1935 Prespa doğumlu.

Derleyen: Neslihan Demirkol Sönmez ve Sanja Dimovska. Kaynak kişi: Milka Popiyanevska, Turizmeçi ve restoran işletmecisi, 1954 Brayçino doğumlu.

6 Derleyen: Petek Ersoy ve Yasemin Nazım. Kaynak kişi: Anitza Görgüevska, Arkeolog, 1958 Bittola doğumlu.

Derleyen: Neslihan Demirkol Sönmez ve Sanja Dimovska. Kaynak kişi: Lidya Dostovska, Sanat Tarihçisi, 1959 Bittola doğumlu.

7 Derleyen: Petek Ersoy ve Yasemin Nazım. Kaynak kişi: Türkân Kafes, SSK Emeklisi, 1965 İzmir doğumlu.

Derleyen: Selcan Gürçayır ve Melahat Alievska. Kaynak kişi: Sevgi Üney, Lise mezunu, 1965 İzmir doğumlu.

Derleyen: Selcan Gürçayır ve Melahat Alievska. Kaynak kişi: Fazilet Kocamüminler, Aksu 1943 Vranofça doğumlu.

8 Derleyen: Petek Ersoy ve Yasemin Nazım. Kaynak kişi: Nurişa Hocalar, Ev hanımı, 1946 Debre-Jirovnitza doğumlu.

Derleyen: Selcan Gürçayır ve Melahat Alievska. Kaynak kişi: Hatice Büyüктаş, Terzi, 1955 Viduşe doğumlu.

Derleyen: Selcan Gürçayır ve Melahat Alievska. Kaynak kişi: Vahide Güneş, Emekli, 1935 Boleten- Debre doğumlu.

9 Derleyen: Selcan Gürçayır ve Melahat Alievska. Kaynak kişi: Afize Çiçek, Ev hanımı, 1933 Valondova–Durutlu doğumlu.

böyle bir isim almasının sebebi kasabada “ayı mağarası” denen yere kasaba sakinlerinin bu helvayı bırakmaları, bu sayede helvayı yiyen ayıların kasabaya zarar vermeyeceğine inanmalarıdır. Ancak bu uygulama Kratova’da artık kalmamıştır. Kratova’da bugün için yapılan bir başka yiyecek Türkler’in revani, Makedonlar’ın *armik* dedikleri tatlıdır. Ohrid’ye bağlı Prespa vilayetinin Brayçino köyünde Vasilitza’ya “Aziz Basil Günü” denir. İçinde para olan pırasalı, peynirli *zelnik* pişirilir. Ailenin üyeleri arasında “1 dilim Tanrı için, 1 dilim ev için, gerisi ailenin her bir ferdi için” esasına bağlı olarak bölüştürülür. İçinde para olan kısmı bulan kişi şanslı sayılır. Bitola’da bu günü kutlamak için bir börek cinsi olan *peçivo* yapılır. Peçivo için öncelikle yufka açılır ve 18 tane yapıldıktan sonra her katı közlenir. Közlenen her kat yağlanır, üzerine pırasa ve lor peyniri konur. Lorun konulması şart değildir. Peçivo, ispanaklı ve kara lahanalı da yapılır.

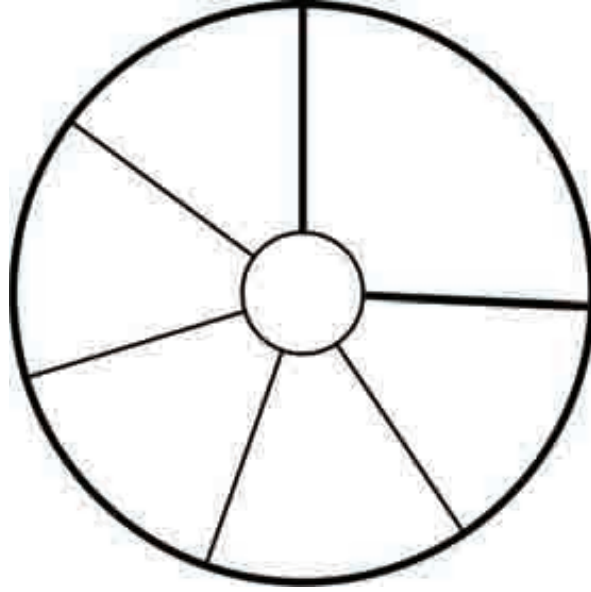


Kol böreği

Bitola’da Vasilitza kutlanırken bir tür hamur işi olan *zelnik* de yapılır. Zelnik hamurunun içine bir tane madenî para konur. Kime para çıkarsa, o yıl mutlu olacağına inanılır. Zelnikin yapılışı yörelere göre değişmektedir. Bitola’da zelnik yapımı için öncelikle tepsi boyutunda bir yufka açılır. Açılan yufkanın üzerine pırasa konur. Ardından da pırasanın üzerine bir yufka daha açılarak tepsi fırına verilir.

Kratova’da zelnikin yapılışı daha farklıdır: Kışın yapımında margarin ve domuzdan yapılmış yağ kullanılırken, yazın margarin ve ayçiçek yağı kullanılmaktadır. Un, çok az maya, ılık su ile orta kıvamda hazırlanmış hamurdan yapılır. Yapılışı için öncelikle yukarıda sayılan malzemeler karıştırılarak elde edilen hamur, ekmek gibi uzun bir hâle getirilir ve 8 parçaya ayrılır. Zelnikin yapılacağı tepsi yağlanır ve bu 8 parçanın tepsiye konularak 15 dakika dinlenmesi sağlanır. Masaya hamur açmak için un serpilir ve her bir toptan bir yufka açılır. Her bir yufkanın arasına orta kıvamda tereyağ sürülür ve tüm açılan yufkalar üst üste

konur. Hepsinin uçları birleştirilir ve sonuncu kata yağ konulmaz. Bu işlemlerin ardından 8 parça oklavayla tek parça hâlinde en ince olacak şekilde getirilir. Parmakla yufkanın ortası belirlenir ve bir tanesi diğerlerinden daha büyük olacak şekilde tam 6 parçaya bölünür.



En büyük parçayla hepsi kapatılır ve yine oklavayla açılarak tek parça hâline getirilir. Tepsiyeye biri büyük, diğeri küçük olmak üzere iki parça hâlinde konur. Tepsiyeye önce büyük parça ters çevrilerek konur ve kenarları biraz yukarı kaldırılır ki, içi dışarıya taşmasın. Küçük parça ise ters çevrilmeden olduğu gibi büyük parçanın üzerine konur. Alt parça ile üst parça bükülerek birleştirilir. Parmak yardımıyla üst tabaka ile malzeme birbirine yedirilir. Bunu yapmadaki amaç, süslü, dalgalı bir görünüm elde etmektir. 10 dakika 250 derecede pişirildikten ve zelnikin ortası kabardıktan sonra sırayla 200, 150 ve 100 derecede ısıtmaya devam ettirilir. Hamur tepside ayrılmaya başlamışsa, o zaman pişmiş demektir. Pişen hamurun üzerine su, tuz ve ayçiçek yağı serpilir ve 5 dakika daha bekletilir. Ardından zelnik fırından çıkarılır ve üstü bezle örtülür.

Ohrid'ye bağlı Stenye köyünde zelnik, fırına verilmeden bu şekildedir:



Zelnik

2. Proçka: Proçka, Paskalya orucunun birinci günüdür ve Paskalya'dan 41 gün öncedir. Paskalya'dan 7 hafta önceki Pazar günü kutlanmaktadır. Bu özel günde Kumanova'da aileler bir araya gelir, gençler yaptıkları yanlış şeylerden ötürü büyüklerinden af dilerler. Büyükler de bunu kabul eder, çünkü Proçka'nın kelime anlamı "af"tır. Bu günde genellikle gençler geleneksel köylü kıyafetlerini giyerler. Çok zengin bir öğlen yemeğinin hazırlandığı Proçka'da revani ve irmik helvası mutlaka olur. Bitola'da ise bu özel gün için mutlaka kaynamış yumurtadan salata yapılır. Ayrıca yemek masasında bir tane yumurta sallandırılır. Ağzıyla yumurtayı yakalayanın, o yıl mutlu olacağına inanılır. İçecek olarak rakı ve şarap tercih edilir. Ohrid'de bugün yemeklerde hiçbir yağ kullanılmaz. Pırasa çorbasının içilmesinin ardından kuru fasulye, biber turşusu ile beraber yenir. Proçka'dan bir hafta sonra balık yenmeye başlanır.

3. Duhovden: Ohrid'ye bağlı bir yerleşim yeri olan Prespa'nın Brayçino köyünde Paskalya'dan 6 hafta sonra ilkbaharda yapılan bu şenlik, hep Perşembe günleri olur. Paskalya gibi tarihi hep değişken olan Duhovden'in özelliği, ölümler için hazırlanmasıdır. Öncelikle, aile mezarlığına gidilir. Duhovden'in önemi, ölmüş aile büyüğü kaç taneyse o kadar sayıda torba hazırlanmasıdır. Bu torbalara şunlar konur: *Pupale* isminde küçük ekmekler, turta, buğday, börek, zelnik ve çeşitli meyveler.

4. Noel: Makedonya'dayaşayan Hıristiyanlar, Ortodoks mezhebine bağlı olduklarından Noel'i 6-7 Ocak'ta kutlarlar. Üsküp'e bağlı bir kasaba olan Kumanova'da Noel'den önceki son oruç akşamında bütün aile evde toplanır ve poğaça yapılır. Bir poğaçanın içine bozuk para konur ve kim o poğaçayı bulursa tüm yıl boyunca şanslı olacağına inanılır. Poğaçanın yanı sıra börek, zelnik, banitza, pırasa ve kuru fasulye hazırlanır. Tüm bunların yanında çeşitli

meyveler, ceviz, kestane gibi kuruyemişler ve şarap ikram edilir. Noel günü öğle yemeğinde tavada et hazırlanır ve masanın çok zengin olması için uğraşılır. Kumanova’da Noel’den bir gün önceki sabaha “Kolede” ya da “Badnik” denmektedir. Sabahleyin çocuklar ev ev gezer ve geleneksel şarkılar söylerler. Ev sahibi kapıyı açtığında çocuklara şeker, para, fındık ya da *koledashki* denilen farklı biçimler verilmiş ekmeklerden verir. Günümüzde koledashki, nâdiren yapılmaktaysa da kaynak kişi bu geleneği sürdürmektedir. “Badnik” akşamı için ayrıca özel bir akşam yemeği hazırlanır. Oruç günü olduğu için et ya da hayvansal ürün kullanılmaz. Kratova’da Noel için sarma, baklava ve kurabiyelerin yanı sıra *vanilitsi* adında kremalı bisküviye benzeyen bir tatlı yapılır. Vanilitsi şöyle hazırlanır: Öncelikle un, yağ ve yumurta ile hamur yapılır. Ardından hamur açılır ve bardakla yuvarlak biçimli küçük parçalara bölünür. Pişirilir, sonra iki parçanın arasına marmelat koyulup birleştirilir. Son olarak pudra ve vanilyaya bulanır. Ohrid’de 6 Ocak’ta tüm aile bir araya gelir ve hiçbir hayvansal ürün tüketilmez, sadece sebze ve balık yenebilir. 7 Ocak günü öğlen ya da akşam artık et yenebilir. Bir başka kaynaktan Ohrid’de Noel zamanı tatlı olarak baklava ya da kadayıf ikram edildiği öğrenilmiştir. Ohrid’ye bağlı bir yerleşim yeri olan Prespa’nın Stenye köyünde ise Noel’de özel olarak bir yemek hazırlanmaz, ancak Noel’den bir gün önce içinde bozuk para olan bir ekmek hazırlanır. Öncelikle herkes ekmeği çevirir, ardından sağlık, başarı ve uzun hayat dileğinde bulunulur. Ekmek bölündükten sonra paralı kısım kime düşerse yılın en şanslı kişisi olacağına inanılır. Prespa’nın Brayçino köyünde ise Noel günü öncelikle kiliseye gidilir. Ekmek yiyip şarap içilir, papaz dua okur. Ardından domuz eti yenir. Noel gününden önce fasulye, hoşaf, yumurtasız ve sütsüz cevizli torta yapılır. Maya ve nohut kullanılarak köklü bir gelenek hâline gelen *mayalnik* isimli bir tür ekmek hazırlanır. 6 Ocak’ta (Noel’den 1 gün önce) çocuklar evden eve gider ve yiyecek şeyler ister. Ceviz, leblebi, fındık, fıstık, elma, bon bon şeker gibi çocukların sevdiği şeyler toplanır.



Noel’de şeker toplayan çocuklar

Brayçino köyünde Noel'de ayrıca lahana turşusu ve etsiz sarma yapılır. Bitola'da Noel için mutlaka tavuk, hindi ya da kaz pişirilmelidir. Yemeğin ardından baklava, kadayıf gibi şerbetli tatlılar tercih edilir. Noel'in ikinci günü Bitola'da *kuzinyak* yapılıp mezarlığa gidilir. Kuzinyak saç örgüsü şeklinde yumurtalı, mayalı hamurdan yapılan bir yiyecektir. İçine kuru üzüm, ceviz ve marmelat konur.

5. Slava: Her ailenin yılda bir kere kutladığı bir aziz günü vardır. Buna “Slava” denir. Bu günü aile ya kendi seçer, ya da aileden (babadan oğula) gelen geleneği sürdürür. Bu aziz bir kadın da olabilir. Eğer Slava, oruçlu günlere denk gelirse sebze ya da balıklı yemekler yapılır. Etsiz, sütsüz ve yumurtasız olmak şartıyla hamur işleri de yapılabilir. Oruçsuz günlere denk geliyorsa, her şey sofrada bulunmalıdır. Slava'da yemek konusunda bir başka önemli ve mecburî olan özellik, buğdaylı yiyecek yapma zorunluluğudur. Ohrid'ye bağlı Prespa vilayetinin Brayçino köyünde ailelerin değil, köyün Slava'ları vardır. 17. yüzyıldan günümüze bu Slava'lar yapılmaktadır. Kış mevsiminde 2 tane Slava vardır. “Sveta Petka” (2 Kasım'da kutlanır.) ve “Sveti Arangel”. 7-8 Ağustos günü ise bir başka Slava yapılır. ABD, Kanada ve Avustralya'dan gurbetçiler gelir ve 7 Ağustos günü kilisede toplanılır ve akşam yemeği yenir. 8 Ağustos günü de dost ve akrabaların evinde öğle yemeği yenir, akşam konser olur.





Örneğin bu günde gelenekselleşmiş bir uygulama vardır, o da tişört yapmaktır. Herkes istediği rengi seçer ve Slava'nın kutlandığı yıl yazılır. Öte yandan, tişörtlere yıl yazma artık düzenli olarak yapılmamaktadır.



Bitola’da ise 8 Kasım, ailenin slavasıdır. Eve misafir çağırılır, ancak bu çağrı yapılırken her sene başka iki ailenin olmasına özen gösterilir. Kifle, salata ve rakı ikram edilir. Misafir ya 7 Kasım’da akşam yemeğine ya da 8 Kasım günü öğlen yemeğine gelir. Eğer akşam yemeğine gelirse, dana etinden yemekler yapılır. Fırında pişmiş patatesler ikram edilir. Şerbetli tatlılardan ise turta ve baklava hazırlanır, bolca şarap içilir. Yemeğin verildiği gün mutlaka kiliseye gidilir. Kiliseye gidilirken damgalı hamur olan *liturgiya* yapılır. Kaynak kişi liturgiyayı ya kendi yaptığını ya da satın aldığını ifade etmiştir. Önceki zamanlarda papaz, ölüler için dua ederken günümüzde yaşayanlar için dua etmektedir. Ekmeğin üzerine şarap dökülür, ekmeğin altına ekmek alınır eve götürülür, gelen misafirlere ikram edilir.

6. İmenden: Makedon Hıristiyanlar’ın “İmenden” adı verdikleri bir başka kutlama günleri daha vardır. Bu günün kutlanması için kişinin Nicholas (19 Aralık), George (6 Mayıs), John (20 Ocak), Peter (12 Haziran), Demeterius (8 Kasım) gibi dinî bir isminin olması gereklidir. Bu günlerde misafir beklenir. Yumurta ve süttten yapılan bir tür hamur olan ve bu gibi kutlamalarda ekmeğin yerini tutan kifleler yapılır. İmenden gününde Ohrid’de ordövr tabağı, salata gibi ikramların yanı sıra rakı, şarap, sodalı su, meyve suyu, kahve gibi içkiler de yer alır. Burada amaç, ailenin ekonomik durumuna göre hafif bir şeyler yapmaktır. Ohrid’ye bağlı Prespa vilayetinin Brayçino köyünde de benzer uygulamalar mevcuttur. Buradaki tek fark, türlü türlü tatlıların yapılması, özellikle baklava ve turtanın ikram edilmesidir. Bitola’daki kaynak kişinin hem kocasının hem de oğlunun İmenden’i bulunmaktadır. Kocasının ismi Naum’dur. Onun Slava’sında 60-80 kişi arasında değişen misafir yoğunluğu olur. Davet terasta verilir ve her ikramı kaynak kişi hazırlar. 7 tür kifle ve tatlı pişirir. Kocasının imendeni 3 Temmuz’da kutlanır. Hazırlananlar arasında ordövr tabağı, kaşar (Makedonca’da *kaşkaval*), Makedon salatası (kaynamış patates ve yumurta, peynir ve mayonez kullanılarak yapılır), Rus salatası, Fransız salatası, Çin salatası (pirinçle yapılır) vardır. Misafirlere fındık, fıstık, kuru üzüm gibi kuruyemişler ve içkiler ikram edilir. Kaynak kişinin oğlunun ismi Demeter olduğu için, onun İmenden’i 8 Kasım’dır. Gelecek misafirlere sadece kendi arkadaşlarıdır. Bitola’dan derlenen bilgiye göre Slava’da sofraya kurulur ve pek çok misafir davet edilir.

Türkiye’de ve Makedonya’da Ortak Bir Kültür: Oruç

Makedonya’da oruç tutulan döneme “Paskalya”, Türkiye’de ise “Ramazan” denir. Yapılan derlemeler sonucunda elde edilen bilgiler şöyledir:

Paskalya: Paskalya, Hıristiyanlar için en önemli dinî kutlama günüdür; çünkü bu günde Hz. İsa’nın yeniden dirileceğine inanılır. İnanca göre Hz. İsa, Cuma günü çarmıha gerilmiş, Pazar günüyse cennete gitmiştir. Bu nedenle Paskalya hep Pazar günleri

kutlanmaktadır. Her yıl Paskalya'nın tarihi değişmektedir ve 2009 yılında Paskalya 19 Nisan'da kutlanmıştır. Paskalya gününden 40 gün önce oruç tutulmaya başlanır. Bu dönemde hiçbir hayvansal ürün (et, süt, yumurta, yağ vb.) tüketilmez, sadece balık yenebilir. Ayrıca Çarşamba ve Cuma'ları da özel oruç günleridir. Makedonya'nın Kratova yöresinde ölümlerin anıldığı ölümün 3., 7., 9. ve 40. günü, altıncı ayı ve seneyi devriyesinde mutlaka yiyecek bir şeyler hazırlanıp mezara gitme geleneği vardır. Eğer bu özel günlerden biri oruç dönemine denk gelirse, mezarlıkta yemek üzere sadece tâhin helvası hazırlanır. Yine aynı yörede Paskalya orucu döneminde her Cuma kuru fasulye güveci pişirilir. Kumanova'da ise yumurtalar kırmızıya boyanır. Bunun yanında öğle yemeğinde çok çeşitli yemekler hazırlanır, küçük kekler ve turta servis edilir. Ohrid'ye bağlı bir yerleşim yeri olan Prespa'nın Stenye köyünde ise Paskalya'da hamur işi, kuru üzümle yapılır ve buna *kuzinyak* denir. Prespa'ya bağlı Brayçino köyünde ise Paskalya günü öncelikle kiliseye gidilir. Ekmek yiyip, şarap içilir, papaz dua okur. Kuzinyak adında hamurlu, saç örgüsü şeklinde bir tatlı yapılır. Yumurta, süt, şeker, yağ, kuru üzüm ve maya kullanılarak yapılır. Köyün ortasına gençler toplanır, kırmızı yumurta kırılır, yenir. Evde öğlen yemeği verilir. Fırında kuzu eti pişirilir ve yanında salata yenir. Hamurlu yemekler ve börekler yapılır. Tıpkı Noel'de olduğu gibi maya ve nohut kullanılmasıyla elde edilen *mayalnik* isimli bir tür ekmek hazırlanır. Brayçino köyünde Paskalya orucunun ilk Cuma'sında pikniğe de gidilir. Bitola'da ise bu özel gün için kimse çarşıdan hazır yiyecekler alıp yemez, çünkü bu günde el emeği olan yiyecekler makbuldür. Bu günde öncelikli pişen yemek, kuzu eti ya da dana etidir. Tatlı olaraksa turta ve baklava yapılır. Ohrid'de Paskalya için bir tür hamur işi olan kuzinyak, kuzu eti ve kokoreç çorbası hazırlanır. Tatlı olarak kadayıf ya da baklava ikram edilir.

Ramazan: Ramazan, Müslümanlar'ın bir ay boyunca oruç tuttıkları kutsal bir zaman dilimidir. Bu süre zarfında her gün güneş doğumundan batımına kadar hiçbir şey yenmez ve içilmez. "Sahur" gün doğumundan hemen önceki, "İftar" ise güneş battıktan sonraki zamana verilen isimdir. Sahur'da yemek yendikten sonra, oruç tutulmaya başlanır ve tutulan oruç sonrasında iftarda öncelikle su içilir. Ardından da yemeğe geçilir. İsteyen iftarda öncelikle hurma yer, çünkü Hz. Muhammed'in bu şekilde iftara başladığına dair bir inanç vardır. Ramazan bayramı ise, bir aylık oruçtan sonra ailecek bir araya gelinerek bol bol yeme-içmenin yapıldığı, aile büyüklerinin ziyaret edildiği, hediyeleşmenin olduğu, fakirlere fitrenin verildiği 3 gün süren bir bayramdır. Bu özel günlerin öncesinde evler temizlenir, herkes yeni kıyafetler giyinir. Bayramın ilk günü erkenden kalkılır ve erkekler namaza gider. Kadınlar da o arada sofrayı hazırlar, ailenin tüm bireyleri evde buluştuktan sonra hep beraber sofraya oturulur. Bayram süresince gelen misafirlere şeker veya tatlı

ikram edilir. Zaten bayramın bir başka ismi de “Şeker Bayramı”dır. Burada amaç, 30 gün boyunca sabırla tutulan orucun şeker yenerek yani ağızlar tatlanarak bayram aracılığıyla kutlanmasıdır. Şeker bayramında çocuklar kapı kapı gezerek kendilerine şeker toplarlar.



Türkiye’de Ramazan Bayramı’nda şeker toplayan çocuklar
Yani Makedonya’da çocukların Noel’de yaptığı, Türkiye’de Şeker Bayramı’nda yapılır.

İzmir’e göç eden Makedonlar arasında iftar ve sahur için daha Ramazan başlamadan çeşitli hazırlıklar yapılır. Bunlardan biri, erişte gibi yufkadan yapılan “pılav” isimli yiyecektir. Bunun yanı sıra çeşitli reçeller ve kompostolar hazırlanır. Közlenmiş kırmızı biberden “ayvar” isimli salça yapılır. Türkiye’de yörelere göre çok çeşitli isimler alan (bişi, pişi, cızlak,vb) hamur kızartması, Makedonlar mutfağında da vardır ve İzmir’in Çamdibi semtine göç edenler arasında *tiganisa* ismini alır. İftar ve sahur için hazırlanan diğer hamur işleri ise *zelnik* ve *leşçanik*dir. Ramazan bayramının ilk günü aile büyüğünün evinde toplanıp hep beraber yemek yenir. Yemek menüsü iki ülkede de aynıdır ve şu şekildedir: Tavuklu un çorbası, kuru fasulye, *horiznik* (fırında tavuklu veya etli pilav), *kora* (yoğurtlu mantı) ve cevizli ev baklavası yapılır. Bayramda yemek üzere mutlaka et yemeği de yapılır. Tatlı olarak sütlaç ikram edilir.

Manisa’ya yerleşen Makedon göçmenleri arasında sahurda kahvaltı yapılır. Makedonca’da *izvar* denilen çökelekli biber sahur sofrasında mutlaka yer alır. İftarda ise işkembe çorbası, pirinç ya da bulgur pilavı ve makarna yenir. Manisa’da Şeker bayramı için *maznitza* ve kolböreği yapılır.

Türkiye’de ve Makedonya’da Ortak Bir Kültür: Baharın Gelişi

Baharın gelişini kutlamak için Makedonlar “Gurgovden”, Türkler ise “Hıdırellez” yaparlar. İkisinin de kutlanma tarihi aynıdır.

Gurgovden: Türkler'in baharın gelişini kutlamak için 6 Mayıs'ta Hıdırellez'de yaptığı kutlamayı, Makedonlar St. George (Aziz George) için yaparlar. Ohrid'de bu günde mutlaka kuzu pişirilir. Bu özel günde Ohrid'de sarma ve biber dolmasının yanı sıra varsa kırmızı et, yoksa balık da ikram edilir. Çeşitli kurabiyeler ve damgalı ekmeğin (*proskura*) de hazırlanan yiyecekler arasındadır. Gurgovden'de yemeklerin ardından genellikle kahve içilir.

Hıdırellez: Aydın'ın Söke ilçesine yerleşen Makedon göçmenleri arasında Hıdırellez'i kutlamak için çökelek pidesi ve kuzu pişirilir. Mantı yapılır. Bunun için öncelikle yufka açılır ve kurutulmaya bırakılır. Ardından kuruyan yufka tereyağı ile haşlanır. Üzerine de yoğurt dökülür, kaşıkla yenir.

Makedonya'dayken Gurgovden'i süt içerek, yumurta kaynatıp yiyerek kutlayan İzmir'e yerleşen Makedon göçmenleri, bu geleneklerini Türkiye'de de devam ettirmişlerdir. Bunun yanı sıra Türkiye'de boyoz bu özel günde mutlaka yenir.



Boyoz

Köfte, sarma, dolma ve börek, bu özel günü kutlamak için göçmenlerin Türkiye'de öğrendikleri yemeklerdir. Hıdırellez'de erkekler erik rakısı içerken kadınlar içki içmez, ayran içer. Erik rakısını Makedonya'da herkes evinde kendi evinde yaparken, Türkiye'ye geldiğinden beri bu içecek Makedonya'dan getirilmektedir. Yemek kültürünün yanı sıra gün içinde yapılan bazı uygulamalar da Makedonya'dan doğrudan doğruya Türkiye'ye getirilmiştir. Örneğin Hıdırellez sabahı çocuklar sabah toplanan taze çiçeklerle dolu bir suyla banyo yaparlar. Ardından yemekler bir sepete konur ve parka gidilip kahvaltı yapılır. Ardından da salıncakta sallanırlar.

İzmir'in Karşıyaka semtinde oturan Makedon göçmenleri, Makedonya'da Gurgovolen'i kutlamak için çok çeşitli şeyler yapmışlardır. Örneğin bu özel gün için dağa

çıkıp yumurta boyamışlar, sonra da hepsini kırıp yemişlerdir. Ormandan getirdikleri otlarla kapılarını süslemişlerdir. Gazete kâğıtlarını para olsun diye kesip cüzdanlarına koymuşlar, bebeği olmayanlar için salıncak kurmuşlardır. Soğan büyürse zenginlik olur inancından hareketle taze soğan yapraklarına ip bağlamışlardır. Türkiye’de ise Hıdırellez’i kutlamak için sadece mısır (*çenka*) kaynatırlar.

Manisa’ya yerleşen Makedon göçmenlerinde ise Hıdırellez’de bolluk olsun diye çok çeşitli yemekler hazırlanır. Örneğin *maznisa* isimli bir börek yapılıdır. Böreğin hamuru sadece su, un ve tuzdan yapılır. Yaprak sarma ve sütlaç hazırlanır. Bunların yanı sıra külle darı kaynatılır. Zevke göre şekerli ya da tuzlu yenir.

Sonuç

Toplam 9 adet dînî kutlamanın yer aldığı bu bildiri de sonuç olarak şu tespitler söylenebilir:

1. Hamur işleri açısından bakıldığında, Makedonya bu konuda çok zengin bir içeriğe sahiptir. Zelnik, peçivo, poğaça, banitza ve kol böreği gibi pek çok türde ve değişik iç malzemelerin hazırlandığı yiyecekler yapılıdır. Bu yiyecekler, Vasilitza ve Noel’de bolca tüketilir. Makedonya ve Türkiye’de ortak olan hamur işlerinden biri, hamur kızartmasıdır. Türkiye’de buna “bişi”, “pişi”, “cızlak” gibi isimler verilirken, Makedonya’da “bişi” adını aldığı öğrenilmiştir. İzmir’e yerleşen Makedonlar arasında Ramazan’da hamur kızartması mutlaka yapılıdır. İki ülke arasında ortak olan hamur işlerinden bir başkası da kol böreğidir. Manisa’ya yerleşen göçmenlerde Şeker Bayramı’nda mutlaka kol böreği yapılıdır. Bir diğer ortak hamur işi ise poğaçadır. Vasilitza ve Noel kutlanırken yapılan poğaçaların içine bozuk para koyma geleneği varken Türkiye’ye göç eden Makedon göçmenlerinde buna rastlanmamıştır. Hıdırellez günü İzmir’e göç eden Makedonlar arasında bir hamur çeşidi olan “boyoz”, Manisa’da yaşayan Makedonlar arasında ise “maznisa”ya da “maznitza” isimli börek yapılıdır.

2. Baklava, hem Makedonlar’ın hem de Makedonya’dan göç etmiş Türkler’in mutfak kültürlerinde önemli bir yere sahiptir. Makedonya’da Paskalya, Slava ve Noel’de mutlaka ikram edilen bu tatlı, Türkiye’de ise Ramazan’ın vazgeçilmezidir.

3. Makedonya’da özellikle Noel, Slava, İmenden ve Paskalya’da sofrada bol çeşitli yiyecek ve içeceklerin olmasına dikkat edilir. Türkiye’de de Ramazan döneminde iftar sofraları ve bayram ikramları bu açıdan zengindir. Türkiye’de böyle zengin sofraya da ikramlara “Bir kuş sütü eksik” ya da “Padişah sofrası gibi” şeklinde sözler söylenirken, Makedonya’da ise eksiksiz sofraya “Bir tavuk sütü eksik” şeklinde tanımlanmaktadır.

Türk ve Makedon Kültürlerinde Geçiş Törenleri ve Yemekler

Selcan GÜRÇAYIR¹⁰

“Bana ne yediğini söyle sana kim olduğunu söyleyeyim.”

Jean Anthelme Brillat-Savarin

Yemek yeme eylemi, işlevsel bir bakış açısıyla bakıldığında biyolojik bir ihtiyaca verilen bir yanıt olarak görülebilir. İnsanlar acıkırlar ve karınlarını doyurmak için yemek pişirir ve yerler. C. Lévi Strauss’a göre insanlar gibi acıkan ve bu ihtiyaçlarını bir şeyler yiyerek gideren hayvanlar için yiyecek, “içgüdülerinin yenilebilir olarak tanımladığı şeyleri” yemekten ibarettir (*Kuramlar Kuramcılar* 205). İnsanların neleri yiyeceklerini belirleyen içgüdüleri yoktur. “Neyin yenilebilir, neyin yenilemez olduğunu, hangi durumlarda hangi tür yiyeceklerin yenileceğini kararlaştıran toplumun alışkanlıklarıdır.” (205). Toplumsal alışkanlıkların dışında insan doğaya karşı yarattığı kültür ile doğadaki çiğ yiyecekleri pişirerek dönüştürme potansiyeline sahiptir. C. Lévi Strauss’un ünlü mutfak üçgeni de doğa ve kültür arasındaki karşıtlığı göstermektedir. Doğa çiğ besinleri çürüterek dönüştürürken, kültür besinleri pişirerek dönüştürür. Ancak pişirme biçimleri arasında da birtakım farklılıklar vardır. C. Lévi Strauss’a göre, kaynatma ile kızartma arasında büyük farklılıklar bulunmaktadır. “Kaynatma bütün suları muhafaza etmeye olanak sağlaması açısından evrensel olarak plebyen, kızartma ise etin bir bölümünü yakarak israfa yol açtığı için hiyerarşik toplumlarda yüksek statülü insanlarla” ilişkilidir (Özbudun-Şafak 2005: 206).

Yemeğin kültürel ve simgesel anlamları üzerine çalışan bir diğer kültür bilimci Judith Goode’dır. Judith Goode, yarışan, çatışan sınıf ve etnik grupların ilişkilerinde yemek tercihlerinin ve yiyeceklerdeki kaçınımlarının belirgin olduğunu vurgular. Yemek, bireyin statüsünü ifade etmede, sosyal ve kültürel mesajların aktarılmasında birtakım işlevler üstlenmektedir. İnsanların bir araya gelmesinde, birlik beraberlik duygularının güçlendirilmesinde, sevinçlerin ve üzüntülerin paylaşılmasında yemeklerin önemi üzerinde durulmaktadır (Goode’dan aktaran Oğuz 2009: 375).

Yemek aynı zamanda güçlü bir kültürel işarettir, bu nedenle de kimliğin önemli bir parçasını oluşturduğu düşünülmektedir. Carol Delaney, *Investigating Culture* adlı kitabında Fransızların düşüncelerinin ve tavırlarının inceliğinin, mutfaklarının inceliğiyle, İngiliz

¹⁰ Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Halkbilim Bölümü doktora öğrencisi.

ihtiyatının, yaratıcı olmayan diyetleriyle, Almanların ağırkanlılıklarının çok fazla yemeleriyle, İtalyanların güvenilmezliğinin çok fazla şarap içmeleriyle ilişkilendirilebileceğini belirtir (Farb ve Armelagos'tan aktaran Delaney 275). Yenilen şeylerin o kültürün bireylerine ilişkin stereotipik yargılar üretilmesine sebep olmasının yanında, içinde doğdukları kültür tarafından biçimlendirildiğine de dikkat çekilmektedir. Murat Belge, *Tarih Boyunca Yemek Kültürü* adını verdiği kitabında Çinlilerin nesnelere özüne duydukları saygıdan dolayı yemeklerini fazla pişirmediklerini, çatalla bıçakla fazla didiklemediklerini, Japonların biçime ve yüzeye önem verme eğilimleri dolayısıyla, yemeklerin sofraya getirilişlerinin lezzet örgüsüne göre değil, renk ve biçim kombinasyonları doğrultusunda yapıldığını, Hint yemeklerinde aşırı baharat kullanımının da mihrace şatafatıyla ilişkilendirilebileceğini belirtir (Belge 2008: 16-17). Yani aslında yemekler, hazırlanışlarından sofraya getirilişlerine kadar içinde doğulan kültür tarafından biçimlenir ve aynı zamanda kültürü de biçimlendirirler. Yalnızca yemek pişirme biçimlerinin değil, damak zevkinin de kültür tarafından biçimlendirildiğine dikkat çeken Belge, “Bir çöl Arabının çekirgesini afiyetle yerken sümüklü böcek yiyen ve kaplumbağa çorbası içen gâvurları ayıplamasının nedenini” damak zevkinin de kültürelleşmesine bağlar (Belge 2008: 20).

Yemek ve kültür arasındaki yakın ilişkinin birbirinden farklı kültürlerin farklı mutfak kültürlerine sahip olması sonucunu da beraberinde getireceği muhakkaktır. Ancak birbirlerinden coğrafi ve kültürel alışkanlıklar bakımından son derece farklı ulusların yemek kültürlerinde görülen ayırt edici farklar, uzun yüzyıllar boyunca aynı coğrafyayı paylaşmış farklı kültürler söz konusu olduğunda farklı bir birleştiricilik boyutuna taşınır. Türkiye ve Makedonya birbirinden ayrı kültürlerle sahip iki ulus olsalar da uzun yüzyıllar bir imparatorluk çatısı altında beraber yaşamış olmalarından dolayı aralarındaki kültür alışverişi, yemek pişirme biçimlerinden sofrada adabına kadar birçok noktada benzerlikler göstermelerine sebep olmuştur. Her iki kültürde de evde ve bir arada yemek yeme alışkanlığı, sofraya birlikte oturma, sofrada duasının oluşu, tencere yemeklerinin yapılması, hamur işinin ağırlıklı olması, konserve ve reçel yapımı, sebze kurutma, turşu yapımı evde içki yapımı gibi özellikler ağır basmaktadır.

Bu çalışmada 1-7 Nisan 2009 tarihleri arasında Makedonya'nın Kumanovo, Kratova, Resen, Ohrid, Bitola, Prespa yöresinde yirmi yedi ve 23-28 Haziran 2009 tarihleri arasında Türkiye'nin Aydın (Söke), İzmir ve Manisa illerinde yirmi sekiz kaynak kişi ile yapılan alan çalışmasının sonuçlarından hareketle Makedonya'da yaşayan ve Makedonya'dan bizzat kendileri ya da aileleri göç etmiş kişilerin geçiş törenlerindeki yemek yeme alışkanlıkları incelenecektir. Oldukça sınırlı bir örneklemeden yola çıkılarak hazırlanmış bu çalışmadan çıkarılan sonuçlar elbette ki bütün Makedon ve Türk mutfağına genellenemez. Bunun yanı

sıra geçiş ritüelleri alan çalışması sırasında birebir gözlemlenmediği için çıkarılan sonuçlar, bağlamdan soyutlanmış verilere dayanmaktadır. Bu yönüyle de salt metinden hareketle yapılan bu çalışma Lutz Röhrich'in deyişiyle “sardalye konservesini inceleyerek balıkların denizdeki hayatı hakkında fikir yürütme”ye benzeyecek ve birtakım sorunları da beraberinde getirecektir. Ancak yine de her iki mutfak kültürünün geçiş törenlerinde yapılan yemekler hakkında genel bir fikir vereceği ve en azından iki ulusun ritüellerine bu bakış açısıyla da bakılabileceğine yönelik bir dikkat oluşturmasının da önem taşıdığı düşünülebilir.

Geçiş ritüellerinde yapılan yemeklere geçmeden önce geçiş ritüellerinden ne anlaşılması gerektiği konusu açıklığa kavuşturulmalıdır. Lauri Honko, “Ritüellerin Oluşum Süreci” başlıklı makalesinde geçiş ritüellerini, “kişilerin bir statüden diğer statüye geçtikleri toplum tarafından organize edilen geleneksel ritüeller” olarak tanımlar. Geçiş ritleri aracılığıyla “kişinin eski statüsünden ayrılarak, eski rolüne bir son vererek yeni bir statüye ve role kavuştuğuna” dikkat çeker. Geçiş ritüellerinin “kişinin hayatında meydana gelen değişikliğin farkına varmasını sağladığını, üstüne alması gereken yeri, görevleri ve hakları tanımladığını, bilgi aktarımı sağladığını ve kişinin yeterliliğini test ettiğini” ifade eder (Honko'dan aktaran Oğuz 2009: 206-207).

İnsanın yaşamsal döngüsü içerisinde birey için rol değişikliklerinin habercisi olan doğum, sünnet, kız isteme, söz, nişan, düğün, askere uğurlama ve ölüm gibi olaylar geçiş ritüelleri kapsamında değerlendirilmektedir. Bireyin yaşantısı için önemli olan bu günlerde insanlar toplanırlar ve birtakım uygulamalar gerçekleştirirler. Yemek de geçiş ritüellerinin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Aslında araştırmacılar yemek ile sosyalleşme arasında çok sıkı bir ilişkinin olduğunu ifade etmektedirler. Felipe Fernandez-Armesto, *Yemek İçin Yaşamak Yiyeceklerle Dünya Tarihi* başlıklı kitabında yemek pişirmenin -yani bir anlamda ateşin bulunuşunun- yiyeceklerin formunu dönüştürdüğü için değil, toplumu dönüştürdüğü için devrim yaratan en büyük buluşlardan biri olduğunu vurgular. Çünkü ateşle birlikte insanların ateş etrafında toplanıp bir arada yemek yemeleri yani bir sofraya etrafında belli zamanlarda toplanma biçiminde davranış kalıpları geliştirdikleri görülmeye başlanmıştır (Fernandez-Armesto 2007: 17). Yemek yeme tüm kültürlerde olmasa da kültürlerin pek çoğunda sosyalleştirici bir eylemdir ve genellikle bir araya gelinerek yapılır. Fernandez-Armesto, fastfood tarzı yemek tarzının bireyi “asosyalleştirerek” yemek yeme eyleminin sosyalleştirici etkisini yok ettiğini ifade etse de tencere yemeğinin saltanatını hâlen koruduğu Türk ve Makedon mutfağında yemeğin sosyalleştirici rolünün devam ettiği düşünülebilir.

İnsanların sevinç ve üzüntülerini kamuyla paylaştıkları geçiş ritüellerinde de yemek yeme ritüel sırasında gerçekleştirilen kolektif eylemlerden biridir. Beverly J. Stoeltje, ritüellerde insanların “belirli zamanlarda belirli yemekleri yiyerek grup kimliğini

doğruladıklarını, aynı zamanda yemekle birlikte aslında geleneklerini yediklerine” işaret eder (Stoeltje’den aktaran Oğuz 2009: 337). Geçiş ritüellerinde yemekler, çok da fazla simgesel anlam taşımazlar. Bu noktada da dinî ritüellerden ayrıldıkları görülür. Örneğin Müslüman Türkler için Kurban Bayramı’nda kesilen etin ve o etten yapılan yiyeceklerin simgesel anlamları vardır ya da dileklerin kabul edilmesi için kurulan Zekeriya Sofrası’ndaki kırk çeşit ateş görmemiş yiyecek simgesel birtakım anlamlar ifade eder. Geçiş ritüellerinin dinsel özelliklerinin dinî ritüellerdekiler kadar ağır basmamasından dolayı geçiş ritüellerinde yemek bir kutlama ya da yas için bir araya gelen insanların toplu bir biçimde karın doyurarak hem ritüele aktif bir biçimde katılmalarına hem de katıldıkları eylemi onaylamalarına yardımcı olur. Ritüelin bir parçası hâline gelen yemek toplu bir biçimde grup aidiyetinin hissedilmesini sağlar. Aynı ritüele katılan insanlar, imece usulüyle pişirdikleri, imece usulüyle hazırladıkları sofralarda birlikte oturarak aynı tencereden pişmiş yemekleri çoğu zaman aynı kaplardan yiyerek kendilerini ritüelin bir parçası olarak hissederler.

Doğum, kız isteme, nişan, düğün ve cenaze gibi geçiş ritüelleri Makedonlar ve Türkler arasında ortaktır, ancak Türkler İslamiyet’e inandıklarından Makedonyalılardan farklı olarak sünnet ritüeline sahiptirler; ayrıca Türkiye’de her Türk erkeği için “vatani görev” sayılan askere gitmeden önce de birtakım uygulamaların yapıldığı ve bu uygulamalar sırasında birtakım yiyeceklerin yenildiği görülmektedir. Bu iki ritüel dışında her iki ulus da geçiş ritüelleri sırasında bir araya gelmekte ve toplandıkları mekânlarda yiyecekler tüketmektedirler.

Her iki ulusta da “doğdu görmeye” gidildiğinde yenilen yemekler arasında ortak olarak sayılabilecek yemek *pişi* olarak adlandırılan hamur kızartmasıdır. Makedonyalılar poğaça, sütlaç, tiganitzi, krafni, peynir gibi yiyeceklerle birlikte şarap, meyve suyu, rakı gibi içecekleri konuklarına ikram ederlerken Türkler kaçamak, lokma, çorba, kuru fasulye, pilav gibi yiyecekleri konuklarına ikram etmektedirler. Makedon göçmeni Türkler arasında *kaçamak* özellikle “doğdu görmede” ancak hayırlı her işte özel bir yer tutmaktadır. İzmir’den Fatma Coşkunbaş ve Manisa’dan Naza ve Adile Vardar, “Kısmeti/nasibi kaynasın” diye her türlü hayırlı işte *kaçamak* yaptıklarını ifade etmişlerdir. Makedonya’da çocuk ayaklanıp yürümeye başladıktan sonra pişirilen *posturupka*, yiyeceklerle dileklerin dile getirilişine örnek olarak düşünülebilir. Krato’da Miryana Dimişkova, şekerli hamurun pişirilmesiyle oluşan *posturupkaların* üzerine annesi babası sağ olan bir çocuğun el izini bırakılmasıyla yeni doğmuş çocuğun da analı babalı yaşaması dileğinin ifade edildiğini belirtmişlerdir. Yiyeceklerin biçimi ile onu yiyenler arasında bir ortaklık kurma her iki kültürde de göze çarpmaktadır. Bitola’dan Anitza Görgüyeva, çocuğun ilk dişi çıktığında yapılan *turtanın* sert olmasının nedenini, dişi yeni çıkan çocuğun dişlerinin ileride sağlam ve sert olması

dileğine bağlamaktadır. İzmir’den Saliye Üçkardeşler, çocuğun ilk dişi çıktığında pişirilen ve çocuğun başının üstüne tepsi içine konulan pirinç pilavının, çocuğun dişleri de pirinç taneleri gibi bembeyaz olsun diye konulduğunu ifade etmiştir.

Türkiye’de ve Makedonya’da kız isteme sırasında götürülen yiyecekler farklılıklar gösterse de götürülen yiyeceklerin ikram edilmesinde aynı simgesel ortaklıklar görülmektedir. Kratova’dan İlieva Eliza ve Angelov Pavla, kız istemeye gelenlerin beraberlerinde getirdikleri rakının ikram edilmesinin kızı verecekleri anlamına geldiğini vurgulamışlardır. Eliza ve Pavla, hiçbir şey ikram edilmezse ya da sıradan şeyler ikram edilirse kızın verilmeyeceğinin anlatılmak istendiğini ifade etmişlerdir ki yiyeceklerin sunuluşundaki bu simgesel benzerlik Türkiye için de geçerlidir. İki kültür arasında kız isteme sırasında görülen bir diğer benzerlik de kızı istemeye gidenlerin beraberlerinde tatlı yiyecekler götürmeleridir. Prespa Yöresi Stenye Köyü’nden Slavka ve Draga Ivanovska, Resne Belediyesi Brayçino Köyü’nden Vera Lakovska kız istemeye gidilirken tatlı ya da lokum götürülmesinin gelenek haline geldiğini belirtmişlerdir. Türkiye’de ve alan çalışmasını yürüttüğümüz Makedon göçmenler arasında da tatlı yiyeceklerin götürülmesi söz konusudur. İki kültürdeki bu ortaklığın altında “tatlı yiyelim, tatlı konuşalım” ya da “işî tatlıya bağlayalım” düşüncesinin yattığı düşünülebilir. Ancak Manisa’dan Fikriye ve Gülseren Büyüктаş, kız verildikten sonra tülbentin üzerine konulan kesme şekerlerin “tatlı tatlı geçinmeleri” dileğinin simgesel olarak dile getirilişi olduğunu ifade etmiştir. Kız isteme ve düğün sırasında poğaçanın her iki kültürde de ayrıcalıklı bir yeri olduğu görülmektedir. Bitola’dan Vesna Dayevska, düğüne davet etmek amacıyla çok süslü poğaçaların yapıldığını belirtmiştir. Kratova’dan Kate Maneva, kız isteme sırasında erkek tarafının getirdiği poğaçaya ile kız tarafının yaptığı poğaçanın değiştirildikten sonra erkeğin ve kızın babalarının poğaçayı ikiye böldüklerini, poğaçanın büyük kısmı elinde kalanın evinin bereketli olacağına inanıldığını ifade etmiştir. Yine Kratova’dan Miryana Dimişkova, kız isteme sırasında poğaçanın bir ucunu erkeğin bir ucunu kızın tutarak böldüklerini, poğaçanın büyük kısmı kimin elinde kalırsa evde onun sözünün geçeceğine inanıldığını vurgulamıştır. İzmir’den Zeynep Şengül de kız isteme sırasında götürülen ekmeğin ve poğaçanın “bütün olalım, dağılmayalım” anlamını taşıdığına dikkat çekmiştir. Hamur işlerinin ağırlıklı olduğu kız istemenin aksine düğünde etin ve etli yemeklerin her iki kültürde de baskın olduğu görülmektedir. Makedonyalılar keçi, kuzu eti, etli fasulye ve manca yemeklerini düğünlerde yaparlarken Türkler de etli yemekleri düğünlerde tercih ediyorlar. Yine her iki kültürde pilavın düğünlerde ayrıcalıklı bir yeri olduğu görülüyor. Ancak her iki kültürde son dönemlerde salon düğünlerinin ön plana çıkmasıyla aşçı tutularak yapılan düğün yemekleri gittikçe azalıyor.

Gelinin eve girişi sırasında uygulanan ritüellerde de her iki kültür arasında ortaklıklar

olduğu görülmektedir. Ohrid’den Rosa Stefanovska, kaynananın gelin eve girmeden kolunun altına ekmek ve havlu koyduğunu dile getirmiştir. Ekmeğin doğurganlık dileğinin, havlunun da temiz olması yönündeki dileklerin sembolik ifadeleri olduğunu belirtmiştir. Stefenovska, gelin eve girdikten sonra mutfağa götürüldüğüne ve kaynananın gelin “evde kalsın, evinin hanımı olsun” diye başını ocağa vurduğuna dikkat çekmiştir. İzmir’den Meryem Dünşen ve Türkân Kafes, gelinin eve girerken bir koltuğunun altına Kur’an diğerinin altına ekmek konulduğunu, ardından gelinin “bereket olsun” diye mutfağa götürüldüğünü belirtmişlerdir. Her iki kültürde de bereket dileklerinin ekmek ile somutlaştırıldığı ve geleneksel kadından beklenen rollerin ev içi roller olduğu ve kadının özellikle mutfakla ilişkilendirildiği de bu uygulamadan çıkarılabilir.

Cenazede Makedonlar için ekmeğin ve buğdayın ritüelin vazgeçilmez yiyecekleri olduğu görülürken, Türkler için helvanın cenaze ritüeliyle ilk etapta ilişkilendirilebilecek yiyecek olarak karşımıza çıktığı görülmektedir. Ölünün defninden sonra her iki kültürde de farklı zaman aralıklarında yapılsa da yemek verildiği ve ölünün yemek yenilerek ve birtakım dinî pratikler yerine getirilerek anıldığı görülmektedir.

Yemeğin kimliğin bir parçası ve ait olunan kimliğin yansıtılma biçimlerinden biri olduğu araştırmalar tarafından da gösterilmiştir. Makedonya’dan göç etmiş Türkler de “memleket” olarak tanımladıkları ve bir biçimde hâlâ ilişkilerini sürdürdükleri topraklardaki yeme içme alışkanlıklarını Türkiye’ye taşımışlardır. “Memlekette” öğrendikleri yemeklerin onlar için, Türkiye’deki Türklerden farklılıklarını ya da başka topraklardan geldiklerini vurgulamanın bir yolu olduğu söylenebilir. Makedonya göçmenlerinin doğum sırasında pişirdikleri *çenka*, sünnette yaptıkları *ponada tatlısı* ve *oriznik*, düğünde pişirdikleri *parvitçe* (paça çorbası), askere uğurlama sırasında yaptıkları *erfene* ve son olarak cenaze evinde yaptıkları *maznitza* başka bir coğrafyada edinilen yemek kültürünün yansıması olduğu kadar kamuyla sevincin ya da hüznün paylaşıldığı ortamlarda ritüele katılanlara ait olduğu hissedilen kimliğin yemekle vurgulanması olarak da yorumlanabilir.

Makedonya göçmenleri alan çalışmasını yürüttüğümüz illerde (İzmir, Aydın ve Manisa) genelde bir arada yaşamaktadırlar. “Memlekete” duyulan özlemden olsa gerek yeni kuşakların, Makedonya’daki kültürleriyle kültürlenmesi konusunda son derece duyarlı oldukları görülmektedir. Yine de Türkiye’ye ilk geldikleri yıllardaki kadar muhafazakâr olmadıkları söylenebilir. Çünkü ilk geldikleri yıllarda Makedon göçmeni olmayanlarla evlilik yapmadıkları, şimdilerde ise bu evliliklerin arttığı gözlemlenmektedir. Ancak Makedon göçmenleri ilk yıllarda Makedon göçmenleri ile “yerliler” arasında evliliklerin olmayışını Makedonca konuşmayı bilen kaynana ile bilmeyen gelin arasında yaşanması muhtemel sorunları önlemek için bu tür evliliklerden kaçınıldığını ifade etmektedirler.

Makedon göçmenleri, yerlilerle evliliklerinde kendi kültürlerini eşlerine aktarmayı seçiyorlar. Bu gelenek aktarımında yemek de belirleyici bir rol oynuyor. Yemek kültürlerini Türkiye’den aldıkları “geline” öğretiyorlar. Ancak bu, yemeklerin aktarımında mutfak kültürlerinin farklılık göstermesinden dolayı yanlış anlaşılmalara sebep oluyor. İzmir’de bir kaynak kişimizin başından geçen bir olay, hem Makedon göçmeni ve yerliler arasında yapılan evliliklerde kültür farklılıklarının yemeğe yansımalarını hem de yemeğin kimliğin bir parçası olduğu fikrinin güçlendirilmesini sağlaması yönünden oldukça dikkat çekicidir. Makedonlar arasında gömleze ya da gömleksiz olarak bilinen, Makedon Türkleri arasında maznizta adıyla gördüğümüz hamur işi, aynı biçimde pişirilmelerine rağmen servis edilmiş biçimleri farklılık gösteriyor. Makedonyalılar gömlezeyi börek biçiminde keserek peynir ile yerken Makedonya’dan göç etmiş Türkler gömlezeyi elleriyle ya da çatalla parçalayarak servis ediyorlar. Mazniztanın bu biçimde sunumu, bu böreğin yapılışını bilmeyen Türkler için börek artığını çağrıştırıyor. İzmir’deki Makedon göçmeni kaynak kişimiz, gelinlerinin ailesine gönderdikleri bu hamurun “artık” olarak algılandığını, onlara bunun geleneksel yemeklerinden biri olduğunu açıkladıklarını ve şimdi gelininin bu hamur işini yaptığını ve çok sevdiğini ifade etmesi ve bununla gurur duyması kimliklerinin bir parçası hâline getirdikleri yemeklerinin başka bir yeme kültüründen gelen biri tarafından onaylanmasından duyulan memnuniyeti ifade ediyor. Makedon göçmenlerinin, “memleketlerini” unutmamak, bir zamanlar başka bir coğrafyada yaşadıkları bilgisini, kültürel belleklerinde canlı tutarak sonraki kuşaklara aktarmak amacıyla oraya ait yemekleri yapmayı sürdürdükleri ve o kültürden olmayanlara bu yemekleri öğretmek hem kimliklerini güçlendirmek hem de kişisel tarihlerini korumak istedikleri söylenebilir. Bu yemeklerin yapılıp diğer insanlarla paylaşılacağı uygun ortamlardan birinin de toplumsallığın sağlandığı geçiş ritüelleri olduğunu düşünmek oldukça doğaldır. Sevincin ve hüznün paylaşıldığı geçiş ritüellerinin kimliğin görünür kılınması için Makedon göçmenlerine ideal fırsatlar yarattığı söylenebilir.

Sonuç olarak Makedon ve Türk geçiş törenlerinde yapılan ve birlikte yenilen yemekler iki ulusun uzun yıllar bir arada yaşamasından dolayı benzerlik göstermektedir. Geçiş ritüellerinde yapılan ve yenilen yemeklerle birlikte her iki ulusun da ait oldukları topluluğu ve katıldıkları ritüeli onayladıkları, yiyecekleri yiyerek kendilerini bir gruba ait hissettikleri ifade edilebilir. Yiyeceklerin aidiyet hissi vermelerinin yanı sıra simgesel birtakım anlamlara ve çağrışımlara da sahip oldukları görülmektedir. Ritüellerde iletişimin bir kısmının da ritüel yemeklerine ve yiyeceklere yüklenen simgesel anlamlarla sağlandığı ifade edilebilir. Yiyeceklerin bu simgesel anlamları, özellikle doğum ve düğün gibi sevincin ve mutluluğun paylaşıldığı ritüellerde yeni bir hayata merhaba diyen çocuğa ve geline ilişkin iyi dileklerin ifade edilmesinde de sıklıkla kullanılmaktadır. Yemek ve kimlik arasındaki

ilişkinin en yerinde örneği, Makedon göçmenlerinin Türkiye’de yemek kültürlerini ve geleneksel yemeklerini sürdürmelerinde gözlenmektedir. Makedonya’dan göç eden Türklerin Makedonya’da yapageldikleri yemekleri başka bir coğrafyada devam ettirerek toplumsal hafızalarını canlı tuttukları düşünülebilir. Kimliklerinin ayrılmaz bir parçası olarak gördükleri bu yiyeceklerle birlikte ritüellerde ait oldukları kültürü görünür kıldıkları sonucu çıkarılabilir. Son olarak vakitlerini bize ayırarak “sonu gelmez” sorularımızı yanıtlama nezaketi gösteren kaynak kişilerinize ve yaptıkları görüşmeleri metin haline getirerek bu çalışmanın ortaya çıkmasını sağlayan alan çalışması arkadaşlarıma teşekkür ederim.

KAYNAKLAR

- Belge, Murat. *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları, 2008.
- Delaney, Carol. *Investigating Culture: An Experiential Introduction to Anthropology*. Blackwell Publishing, 2004.
- Fernandez-Armesto, Felipe. *Yemek İçin Yaşamak Yiyeceklerle Dünya Tarihi*. İstanbul: İletişim Yayınları, 2007.
- Goode, Judith. “Yemek.” Çev. Fatih Mormenekşe. *Halkbiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 3* (Ed. M. Öcal Oğuz vd.) Ankara: Geleneksel Yayınları, 2009: 375-382.
- Honko, Lauri. “Ritüellerin Oluşum Süreci.” Çev. Ruhi Ersoy. *Halkbiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 3* (Ed. M. Öcal Oğuz vd.) Ankara: Geleneksel Yayınları, 2009: 203-216.
- Özbudun, Sibel-Balkı Şafak. *Antropoloji: Kuramlar/Kuramcılar*. Ankara: Dipnot Yayınları, 2005.
- Stoeltje, Beverly J. “Festival.” Çev. Petek Ersoy. *Halkbiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 3* (Ed. M. Öcal Oğuz vd.) Ankara: Geleneksel Yayınları, 2009: 334-340

Türk-Makedon Mutfak Kültürü Etkileşiminde ve Mutfak Kültürünün Taşınmasında Kadının Rolü

Neslihan Demirkol Sönmez¹¹

Türkiye-Makedonya Ortak Mutfak Kültürü projesi iki ülke arasındaki ortak mutfak geleneklerini, ortak lezzetleri ortaya koymayı amaçlamıştır. Proje çerçevesinde mutfak hem somut olmayan kültürel miras olarak irdelenmiş hem de iki ülke arasında kültürel koridor oluşturan bir unsur olarak belirlenmiştir. Bu proje kapsamında benim üzerinde durmak istediğim nokta ise bu somut olmayan kültürel mirasın kuşaktan kuşağa aktarımında ve kültürler arasında taşınmasında kadının rolüdür.

Kadının rolünün incelemeye konu olması, kültür içerisinde kadının kendine has alanı, kendine has dili ve önemli bir aktarımcı görevi olan aktör konumunda olmasından kaynaklanmaktadır. Kadın, bir anlamda hane içinin biçimlendiricisidir. Kadın eğitiminin büyük bir kısmını informal bir eğitim ile hane içinde alıp hane içinin eğitimini de üstlenir. Oysa erkek hanenin daha ziyade dışında kalır ve formel eğitim sistemi içinde yetişerek kadından farklılaşır.

Barry Sanders, *Öküzün A'sı* adlı kitabında kadının kültür aktarımındaki konumunu ayrıntılı biçimde tartışır. Sanders'e göre, "Resmi retorik eğitimi almaları yasaklanan, yazıya ulaşmaları engellenen, önemli toplumsal, ticari ya da dinsel konumlara gelmelerine izin verilmeyen kadınlar, seslerini hemcinsleriyle yaptıkları mahrem ve özel sohbetlerde buldular" (99). Görüldüğü gibi toplumsal yaşam içinde sadece kadına özgü ve sadece kadınlardan oluşan, dışa kapalı, küçük bir alandan söz etmek mümkün görünmektedir. Bu alanda kadın kadınlara etkileşime girip onunla sözel alışverişte bulunmaktadır. Yazı ve erkek bu alanın dışında kalmaktadır.

Kültür aktarımı açısından da kadın en önemli figür olarak karşımıza çıkmaktadır. Sanders, kitabında kültür aktarımı meselesini daha ziyade anadilin öğretimi açısından ele alır. Buna göre anne-baba, ama özellikle anne ile bebek / çocuk arasında kurulan ilişki tek taraflı olmadığı gibi, çocuğun eğitiminin temelini, özellikle dil eğitiminin temelini de bu karşılıklı ilişki sağlamaktadır. Sanders'a göre,

Büyüme sürecinin en ilginç ve üzerinde en az konuşulan yanlarından biri evde kimsenin bebeğe dil öğretmemesidir. Bebek, dili seslerin art arda gelişini işiterek öğrenir. Annesinin kalbine yakın olan bebek en temel sesi duyma fırsatını elde eder. Annenin söylediği sözler, kurduğu cümleler

¹¹ Bilkent Üniversitesi, Türk Edebiyatı Bölümü doktora öğrencisi.

bebeğe nüfuz eder. Bebek yüz kaslarını hareket ettirerek, ilkel bazı mimikler yaparak annenin ağzından çıkan her sözü taklit eder ve sonunda kendi seslerini çıkarmaya başlar. 181-2

Burada da görüldüğü gibi bebek anadiline ait ilk bilgileri daha annesiyle kurduğu ilk ilişkiden itibaren almaya başlar. Bu ilk ilişki basit bir beslenme biçimi değil, bebeği biçimlendirme biçimidir aynı zamanda. Sanders şöyle der:

Demek ki annenin çocuğa meme vermesi yalnızca onun beslenmesi için gerekli değildir. [...] Elbette süt, çocuğun gelişimini başlatır ama daha da önemlisi çocuğun duygusal ve fiziksel yaşamını oluşturur. Bebek, annenin göğsünden akan ince bir bilinç ırmağını yudumlar. Ortaçağ'da kilise görevlileri ve keşişlerin *education proles* demekle kastettikleri şey budur (*educatio*: “yetiştirmek”, “büyütmek”, *proles*: “evlat”, “gelecek kuşak”). 182

Burada beslenmeyle yetiştirme arasında kurulan ilişki kadının rolünü anlamak açısından önemlidir. Bebeğin yetişmesinde babasının da payı olmasına rağmen bebeğin ilk bilinci edindiği kişi annedir. Dolayısıyla annenin bir sonraki kuşağa bilincin aktarılmasında önemli bir rolü vardır sonucuna ulaşılabilir.

Öcal Oğuz da *Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?* adlı kitabında dilin anneden öğrenilmesinin önemine vurgu yapar. Somut olmayan kültürel mirası “ ‘kulaktan kulağa’ veya ‘kuşaktan kuşağa’ aktarılarak üretilen ve yaşatılan ve gelecek kuşaklara devredilen canlı bir miras” (63) olarak tanımlayan Oğuz da anneyi bu kültür aktarımının ana figürü olarak kabul etmektedir. Anne, “zamana yayarak, düşe kalka, deneye yanıla ve göre dinleye atalarından doğal ve geleneksel kültür aktarım ortamlarında öğrendiği sözlü kültürü” (63) çocuklarına aktarmakla yükümlüdür. Oğuz, bu noktada günümüzün “çalışan anne” figürünün bu aktarımı sekteye uğrattığına, annelerin çocuklarıyla böyle bir aktarımı gerçekleştirecek kadar uzun süre bir arada kalmadıklarına dikkati çeker. Öyleyse annenin sözlü kültürün aktarımındaki hayati rolünden söz etmek mümkündür.

Bütün bunlar ışığında bu projede mutfak kültüründe kadının konumunun ne olduğu sorusu sorulabilir. Buna verilecek doğal yanıt kadının mutfığa, mutfığın da kadına ait olduğu yönünde olabilir elbette. Yine de değişen yaşam koşullarını göz önüne alarak somut veriler üzerinden konuşmanın daha yararlı olacağını düşünüyorum.

Öncelikle mutfığın nasıl bir alan olduğunu tanımlamaya çalışacağım. Mutfığı bir alan olarak tanımlarken cevabını merak ettiğim soru mutfığın hâlâ bir sözel kültür alanı mı, yoksa yazılı kültür alanı mı olduğudur. Modern zamanla ortaya çıkan yemek kitaplarını, hatta daha yakın dönemi düşünürsek internetteki yemek sitelerini göz önüne aldığımızda mutfığın bir yazılı kültür alanına dönüşmüş olma ihtimali mevcut. Dolayısıyla bu bilgiyi

saha çalışmalarından elde edilen verilerden çıkarmaya çalışalım. Proje kapsamında Makedonya’da 27, Türkiye’de 28 olmak üzere toplam 55 kaynak kişi ile görüşme yapıldı. Görüşmelerde kaynak kişilerle yaklaşık 70 soruluk bir anket doldurularak mutfak kültürü mutfak aletlerinden şifalı bitkilere, bebek mamalarından tören yemeklerine, günlük sofraya alışkanlıklarından kışlık yiyecek hazırlıklarına kadar birçok alanda bilgi elde edildi. Bu görüşmelerin sadece birinde yemek tariflerini yazılı olarak ortaya koyan, tarifleri bir aşçıdan edindiğini söyleyen bir kaynak kişi ile karşılaşıldı. Makedonya Kumanovo’dan Sonya (Sofia) Tasevska, genel olarak farklı bir kaynak kişi profili çizdi. Hasta oğlu nedeniyle mutfağın son dönemlerde sağlık sektörü ile ilişkilendirilmesi ve sağlıklı yiyecek kavramıyla yakından ilgiliydi. Ayrıca kendini üst tabakadan biri olarak tanımlayıp yemek yapmayı öğrenme yöntemi olarak da farklı bir yöntemden söz etti. Tasevska, yemek yapmayı annesinden öğrendiğini belirtti. Ama şöyle bir fark vardı ki annesi ev idaresinin öğretildiği bir kız okuluna gitmişti ve burada öğretilen yemekler geleneksel yemeklerden oldukça farklı idi. Tasevska’nın elinde bu gelenek dışı tarifelerden oluşan bir tarif defteri vardı. Ayrıca gençliğinde profesyonel aşçılarla irtibat hâlinde olduğunu, onlardan da yemek yapmayı öğrendiğini ifade etti. Dolayısıyla bizim açımızdan mutfağa yazılı kültürün egemen olduğu yegane örnek olarak araştırmada yerini aldı. Araştırmada diğer kaynak kişiler yemek yapmayı ya annelerinden ya kayınvalidelerinden ya da ikisinden öğrendiklerini ifade ettiler ve hiçbir yazılı kaynaktan ya da resmî eğitimden söz etmediler. Demek ki Makedonya ve Türkiye’de mutfak hâlen bu projede de öngörüldüğü üzere bir somut olmayan kültürel miras alanıdır. Diğer bir ifade ile bilginin kulaktan kulağa, sözlü olarak aktarıldığı, yazının henüz egemenliğini kurmadığı sözlü kültür alanıdır mutfak.

Peki bu sözlü kültür alanının aktörleri kimlerdir? Gerek Türkiye gerekse Makedonya saha çalışmalarında kaynak kişilerin %99’unu kadınlar oluşturmaktaydı. Makedonya’nın Pestani köyündeki balıkçı restoranında çalışan karı-koca ve Türkiye’de İzmir’in Gültepe mahallesinde baldızıyla birlikte görüştüğümüz Ramiz Bey projenin istisnai erkek kaynak kişileri idi. Makedonya’daki kaynak kişimiz aktif olarak hâlen restoranında yemek yapıyordu. Ramiz Bey ise annesi çalıştığı için küçükken kendi yemeğini kendisinin hazırladığını anlattı.

Sorular arasında “Sadece erkeklerin yaptığı yemekler var mıdır?” sorusu bulunmasına rağmen sadece iki yerde bu soruya olumlu cevap alabildik. Makedonya’nın Stenye Köyü’nde kaynak kişi Danisa Georgiyevska’dan özel bir nedeni olmaksızın balığın sadece erkekler tarafından tuzlanıp kurutulduğu bilgisini edindik. Araştırmanın Türkiye ayağında Manisa’da kaynak kişi Nevin Öztürk’ten ve İzmir’in Çamdibi’nde Zeynep Şengül’den düğün zamanlarında kara helvanın sadece erkekler tarafından yapıldığını öğrendik. Bunun sebebi olarak kaynak kişiler kara helvanın büyük bir kazanda pişirilmesini ve kol gücü gerektirmesini gösterdiler.

Çalışan genç kadınlara da araştırma sırasında rastladık. Fakat gördük ki çalışma hayatı mutfaktaki iş bölümünü erkek-kadın olarak belirlemiyor. Çalışan genç kadınlar söz konusu olduğunda yardımcı kayınvalide, diğer bir ifade ile yine bir kadın oluyor. Genç kadının işte olduğu zamanlarda hem kendi ailesinin hem de gelinin ailesinin yemek ihtiyaçlarını karşılamayı kayınvalide üzerine alıyor ve böylece mutfaka yine erkek girmemiş oluyor. Sonuç olarak görülüyor ki mutfak Makedonya ve Türkiye’de hâlen baskın olarak kadınların egemenliğinde olan bir kültür alanıdır.

Makedonya’da mutfak bir sosyalleşme alanı olarak karşımıza çıkmadı. Makedonya’daki durumun mimari bir güçlükten kaynaklandığı da anlaşılmaktadır. Gidilen evlerin birçoğunda mutfağın küçük olduğu ve sadece yemek yapımına imkân tanıdığı görüldü. Türkiye’de ise mutfak aynı zamanda kadınların sosyalleştikleri bir alan olarak karşımıza çıktı. İmkânı olan ailelerin geniş mutfaklarına mutlaka bir masa, bazılarının televizyon ekledikleri görüldü. Örneğin Türkiye’de İzmir’in Nergiz mahallesinde görüşmeler mutfakta yapıldı. Konu komşu mutfakta bir araya toplandı ve Sanders’ın sözünü ettiği o kadınlara özgü, dışa kapalı alan yaratılmış oldu. İzmir’in Çamdibi ilçesinde Zeynep Şengül’le biz salonda görüşme yaparken ailenin geri kalan üyeleri—oğul, gelinler, torun—mutfakta toplandı.

Saha araştırmalarında mutfak kültürün aktarımı konusunda hâlâ kadınların aktif bir rol oynadığı görüldü. Kadının kültür aktarıcısı rolünü üstlenmediği yerlerden bu aktarım zincirinin koptuğu gözlemlendi. Örneğin Makedonya’daki saha çalışmasında ne kaynak kişi olan Danisa Georgiyevska’dan ne de gelininden gelenek açısından yeterli veri derlenemedi. Gelenele ilgili sorularımız genellikle cevapsız kaldı. Oysa Ohrid’deki kaynak kişi Rosa Stefanovska ve gelini, gelenek açısından son derece zengin bilgiler verdiler. Aynı şekilde Türkiye’de yapılan araştırmalarda da bazı kaynak kişilerden gelenele ilgili veri derlemek mümkün olmadı. Örneğin Söke’deki kaynak kişi Hediye Kurtas, esasen Yunan göçmeni bir ailenin kızıydı. Makedon göçmeni bir aileye gelin gelmişti. Kayınvalidesinden öğrendiği birkaç yemek olmakla birlikte kendini göçmen kimliğiyle tanımlamadığı, geleneği aktarma kaygısı taşımadığı görüldü. Gültepe’deki kaynak kişilerimiz Ramiz Bey ve Gönül Hanım da birçok sorumuza “annelerimiz yapardı, biz artık yapmıyoruz” biçiminde cevap verdi. Burada da mutfak kültürünün aktarılması açısından bir sorun yaşandığı anlaşılmaktadır. Oysa İzmir Nergiz mahallesinden Emina Hanım, göçmen aileleri olarak hep büyükleri, kayınvalideleri, kayınbabaları ile bir arada yaşadıklarını ve mutfak kültürü açısından da gelenek ve göreneği hâlen devam ettirdiklerini ifade etti. İzmir’in Çamdibi’ndeki kaynak kişimiz Zeynep Hanım, sadece kendi çocuklarına değil, aslında göçmen olmayan gelinlerine de mutfak geleneklerini hatta Makedonca’yı öğrettiğini ifade etti.

Proje sırasında kültürün taşındığı yerde yaşatılması ve kültürler arası etkileşim konusunda da kadının önemli bir rolü olduğu ortaya çıktı. Makedonya’da yapılan çalışmada Ohridd’deki kaynak kişi Rosa Stefanovska, patronunun Müslüman olduğunu ifade etti. Bu vesile ile karısının birçok kadınlar arası toplantılarına katılma fırsatı bulmuştu. Bu nedenle Türk mutfak kültürünü yakından tanıyor, benzerlikler ve farklılıklar hakkında konuşabiliyordu. Aynı şekilde Kratovo’daki kaynak kişi Kate Maneva da Türk mutfak kültürü hakkında son derece bilgiliydi. Bunu çok yakın zamanda kadar şehirlerinde Türk komşuları olmasına ve kadınlar arası ilişkilerin iyi olmasına bağlıyordu. Projenin Türkiye ayağında bir göç ve göçle taşınan kültür söz konusuydu. Az önce de değindiğim gibi Emina Hanım ve Zeynep Hanım gibi örnekler beraberinde getirilen kültürün yaşatılmasını ve kuşaktan kuşağa aktarılmasını sağlıyorlar. Örneğin Manisa’da Nevin Hanım sadece kendi ailesi içinde bunu yaşatmakla kalmayıp kurulan göçmen derneğinden de aktif rol olarak taşınan kültürün yeni coğrafyada sürdürülmesine katkıda bulunuyor.

Kısaca özetlemek gerekirse bu projenin sonunda hem Türkiye’de hem Makedonya’da mutfağın hâlen sözlü kültüre ait bir olan olduğu görüldü. Bu alan sözlü kültürün en etkin aktarımcısı olan kadınların elindedir. Kadının geleneği kimlik olarak benimsediği noktalarda bu geleneği en iyi biçimde aktardığı gözlemlendi. Kültürler arası etkileşimde yine başat olan kadınlar arası diyalogtur. Kadınlar kendilerine has o özel alana birbirilerini dahil ettiklerinde mutfak kültürleriyle ilgili bilgileri de birbirlerine aktarmaktadırlar. Göç eden toplulukların kültürlerini konuması da yine kadının sorumluluğu altındadır. Kadın göçmen sıfatıyla geldiği yerin kültürünü koruduğunda bunu hem yeni kuşaklara aktarmakta hem de vardıkları toplum içinde kendi özgün gelenekleri ile var olmaktadır. Sonuç olarak kadın mutfak kültürlerinin korunmasında, aktarılmasında ve etkileşiminde baş aktördür.

KAYNAKLAR

Oğuz, M. Öcal. *Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?*. Ankara: Geleneksel Yayıncılık, 2009.

Sanders, Barry. *Öküzün A’sı*. Çev. Şehnaz Tahir. İstanbul: Ayrıntı Yayınları, 1999.

Ortak Gelenekleriyle Türk ve Makedon Mutfak Kültürü¹²

Nihal Kadioğlu Çevik¹³

Mutfak kültürü kavramı, genel anlamda, beslenmeyi sağlayan ürünlerin elde edilme sürecini, besinlerin hazırlanma, pişirilme, sunum, tüketim ve korunma aşamalarını; buna bağlı mekan ve ekipmanı, bu yapıyla ilişkili ritüelleri, inanış ve uygulamaları içine alan kültürel yapıyı tanımlamaktadır.¹⁴

Bu çalışmada, mutfak kültürünü oluşturan ana kategorilerden yola çıkılarak, Türk ve Makedon mutfak kültürlerinin ortaklıkları üzerinde tespitlerde bulunulacaktır. Konunun ele alınışında ana eksenini oluşturan sınıflama Mutfak Kültüründe Bilgi Aktarımı ve Açıcılık, Mekan Olarak Mutfak, Mutfak Araç Gereçleri (Pişirme Araçları, Yemek Hazırlama ve Servis Gereçleri), Sofra ve Sofra Geleneği, Öğünler, Yemek ve Yiyecek Çeşitleri (Çorbalar, Et-Balık-Tavuk-Sebze-Bakliyat Yemekleri, Ekmek ve Hamur işleri, İçecekler ve Tatlılar), Kışlık Hazırlıklar, Özel Gün ve Durumlara Özgü Yiyecek-İçecekler, Yemek ve Yiyeceklere İlişkin İnanışlar ve Uygulamalar şeklindedir. Bu başlıklar altında ele alınacak çalışma, Türk ve Makedon mutfak kültürlerinin ana dinamiklerini bütünsel olarak betimlemeyi, bu yolla bir karşılaştırma zemini oluşturmayı amaçlamaktadır.

Bu çalışmaya kaynaklık eden veriler, Nisan 2009'da Makedonya'nın Kumanova, Kratova, Ohrid, Ohrid Peştani Köyü, Ohrid - Prespa ve Bitola yerleşim merkezlerinde; Haziran 2009'da Türkiye'de İzmir, Manisa ve Aydın-Söke'de yapılan yazılı ve görsel belgeleme çalışmalarına dayanmaktadır.

Türk ve Makedon kültürlerinin 500 yıllık bir sürece dayanan alışverişinde temellenen ortak mutfak geleneklerini betimlemeye, mutfağın yaratıcı bireylerinden, kadınlardan söz ederek başlayabiliriz.

Mutfak Kültüründe Bilgi Aktarımı ve Açıcılık:

Yemek yapma, Makedonya ve Türkiye genelinde toplumsal anlamda kadın cinsiyetiyle özdeşleşmiş bir kavram olarak, gerek gösterim gerekse anlatım yoluyla kuşaktan kuşağa aktarılan teknik bir bilgi ve deneyimdir. Bu beceri zamanla gelişerek öğrendikleri ölçüsünde kişiye göre şekillenir. Modern mutfakta yazılı ve görsel kaynaklar yoluyla da

¹² Çalışmada yer alan tüm görseller Kültür ve Turizm Bakanlığı, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, Halk Kültürü Bilgi ve Belge Merkezinde kayıtlıdır.

¹³ Kültür ve Turizm Bakanlığı, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, Maddi Kültür Şube Müdürü.

¹⁴ www.kultur.gov.tr (Kültür Bakanlığı İnternet sayfası, Türk Mutfak Kültürü içeriği) "Türk Mutfağı Giriş, Açıcılar Açıcılık, Mutfak, Öğünlerde Yenilen Yiyecek-İçecekler, Belirli Zamanlara Özgü Yiyecek İçecekler, Kışlık Yiyecek-İçecek Yapımı" (Hazırlayan: Nihal Kadioğlu Çevik)

gerçekleşen bu aktarım, geleneksel kesimde “anneden kıza, nineden toruna” taşınan, bu şekilde nesiller boyu sürekliliği olan bir birikime dönüşür.

Makedonya ve Türkiye’de gerçekleştirilen çalışmalarda, kaynak kişilerin yaşları, eğitimleri, ekonomik durumları, yaşadıkları coğrafi bölge özellikleri gibi mutfak kültürünü şekillendiren etkenlerin tespitinde elzem olan hayat hikâyeleri araştırma kapsamında ele alınan konulardan biri olmuştur. Makedonya’dan Türkiye’ye kır yerleşimlerinden göç eden ailelerde, göçle birlikte kadının tarım ve zirai üretimdeki sorumluluk alanı farklılaşmıştır. Türkiye’ye göç eden ve kentlere yerleşen kadınların fabrika ve mağazalarda çalışmış olmaları, mutfakla ilişkilerini de etkilemiştir. Bu değişim, kadının mutfağına yeni çeşitler eklemesi, pratik yemeklere yönelmesi ve Makedonya’da da yapılan ve yapımı uzun zaman alan yemeklerin biraz daha geri planda kalması gibi sonuçları beraberinde getirmiştir.

Makedonya’dan gelerek İzmir, Manisa ve Aydın-Söke’de yerleşen göçmenler çay, zeytin, yabani ot yemekleri gibi kendileri için nispeten yeni olan yiyecek ürünleri ve mutfak gelenekleriyle tanışmışlardır. Birçok aile Türkiye’ye göç ederken, *işporet* (kuzine), *çerepene* (toprak sac), ağaç tekne (kuskus yapmada, hamur yoğurmada kullanılan özel tekne), sofra ve bakır gereçlerini beraberinde getirmiştir. Günümüzde, oluşturmuş oldukları sivil toplum kuruluşlarında, canlı tutulmaya çalışılan kültürel unsurlar arasında mutfak geleneklerinin önemli yer tuttuğu görülmektedir¹⁵.

Kadınların birbirleri ile yardımlaşarak hazırladıkları özel gün yemekleri, kış hazırlıkları gibi faaliyetler, mutfağına ilişkin bilgi ve deneyimin yoğun olarak aktarıldığı ortamlar hazırlar. Bu işbirliği davranışının, Türk ve Makedon kültüründe ritüellere bağlı mutfak geleneklerinin nesilden nesile aktarımına katkı sağladığı gözlenmektedir.

Mekân Olarak Mutfak:

Yemeğin yapıldığı yer, ağırlıklı olarak, her iki toplumda da sosyal yaşamın geçtiği mekandır. Makedonya’dan Türkiye’ye göç etmiş olan ailelerden, Makedonya’da mutfağına “içeri” adının verildiğini, “mutfak” kavramının Türkiye’ye gelindikten sonra kullanıldığını bilgisi alınmıştır. Makedonya’da çalışma yapılan yerleşimler genelinde açık mutfak anlayışı

15 (İzmir-Şemikler Mahallesi anketleri – 24.06.2009)

Kaynak Kişiler:

Ayşe Yılmaz, 84 yaşında, Üsküp doğumlu, OY değil, 8 çocuklu, 60 ‘da göç etmiş, işçi emeklisi, Pakize Doyranlı, 74 yaşında, Dedeli doğumlu, 59 da göçmüş, ilkokul mezunu, emekli Süleyman Ceylan, Dedeli doğumlu, 61 de göçmüş, fabrikada çalışmış, Avusturya’da ikamet ediyor, emekli Hacer Yılmaz, Dedeli doğumlu, 59 da göçmüş, 51 yaş, ilkokul, emekli, evli Hatice Ceylan, 70 yaşında, Dedeli köyü doğumlu, 61 de göçmüş, fabrikada çalışmış, emekli Rabiye Yılmaz, 54 doğumlu, Virçe doğumlu, 56 da göçmüş, ilkokul, emekli Necat Yılmaz, 55 yaşında, Makedonya doğumlu, Makedonya Göçmenleri dernek başkanı Derleme: Nihal Kadioğlu Çevik, Elizabeta Koneska

hakimdir. Mutfak, ailece yemeklerin yenildiği, sohbet edilen, bir bölümünde yemek hazırlama, pişirme ve servis gereçlerinin konulduğu düzenlemelerin bulunduğu bir yaşam alanıdır.

Yiyecek-İçeceklerle İlgili Araç-Gereç ve Malzemeler:

Günümüzde yemek pişirmede yaygın olarak modern pişirme gereçleri kullanılmakla beraber, Türkiye'nin kuzeyinde veya göçmen kültürünün yaygın olduğu yerleşimlerde, pişirme gereci olarak kullanılan fırınlı sobalar kuzine, *peçka* ve Makedonya'daki söylemle ortak olarak *işporet* gibi adlar alırlar. Açık ateşte, üzerinde ekmek (yufka) pişirmek için kullanılan sac, göçer kültürün izlerini taşıyan pratik bir pişirme gerecidir. Hamur işlerinde ve gerektiğinde et yemeklerinde kullanılan sacların topraktan imal edilenleri, Makedonya'da kırmızı toprakla elle yoğrulmuş yapılan *çirepene* ile ortak bir forma sahiptir.



Mutfak gereçleri – Brayçino

Yemek hazırlama ve servis gereçleri içerisinde yer alan toprak tava ve tencerelerin kullanımı özellikle *davçe gravçe* (toprak kapta pişirilen kuru fasulye) yemeğinde olduğu gibi Makedonya mutfağında yaygınlığını korumaktadır. Her iki kültürde de geçmişte kalaylanmış bakır tas ve tabaklar kullanılırken, günümüzde bunların yerini sanayi ürünleri almıştır. Özellikle bakır mutfak gereçlerinde ortak adlandırmaların yaygın olduğu görülmektedir.

Sofra ve Sofra Geleneği:



Sofra düzeni – Kumanovo

Türk mutfak geleneğinde kutsallık yüklenen bir kavram olan “sofra”, büyük bir çoğunluk tarafından, ailenin bir araya toplandığı, saygı duyulması gereken özel bir ortam olarak kabul edilir. Yemeğin hazırlanması “sofra kurmak” olarak adlandırılır. Kırsal kesimde dışarıdan gelen konuklar için genellikle erkeklere ve kadınlara ayrı sofralar hazırlanır. Bunun dışında aile bireyleri yemeklerini kadın erkek birlikte yerler. Sofraya ilişkin hazırlıkları ve hizmetleri genellikle evin genç kızı ve gelinler üstlense de yemeğin içeriği ve dağıtımı anne tarafından belirlenir.

Sofra adabı kapsamında, Türk ve Makedon mutfak kültürlerinde yemekler çorba, ana yemek, tatlı sıralamasıyla sofraya gelir, yemeklerin yanında ekmek mutlaka yer alır. Makedon sofrta geleneğinde şarap ve salata da yer alır. Her iki kültürde de kemikli etler ve bazı balık türleri gibi istisnaların dışında ellerin doğrudan yemeğe temas etmesi şeklinde bir uygulama bulunmamaktadır. Yer sofrasında yemek yeme geleneği Türkiye’de belli oranda devam eden bir uygulamadır. Misafirin yemeğe davet edilmesindeki ısrarlı tutumlar ve yapılan ikramların tekrarlanması her iki toplumun sofrta geleneğinde de yer almaktadır.

Yemeğe başlamadan önce, daha çok özel toplantılarda okunan dua ya da şükür sözleri Türk ve Makedon kültürlerinde ortak bir tema etrafında birleşir. Yemeğin bolluğu-bereketi kadar, aynı sofrta etrafında birleşen ailenin bir arada ve sağlıklı bu yemeklerden

yiyebilmesi ortak temennidir.

Sofra adabı içerisinde önemli yer tutan diğer bir uygulama ise yemeğe evde yaşça büyük olan kişinin (çoğunlukla erkeğin) başlamasıdır. Bu uygulama her iki kültürde de değişime uğramıştır. Gençler ve çocuklar işe, okula erken gitme zorunlulukları gibi nedenlerle sofraya daha erken oturmaktadırlar. Sofradan karnı doyan kalkabilir.

Öğünler:

Osmanlı Devletinin son dönemlerine kadar öğünlerin kuşluk ve akşam olmak üzere günde iki kez olduğu bilinmektedir. Günümüz Türkiyesinde ise öğünler sabah, öğle, akşam şeklindedir. Kahvaltı olarak adlandırılan ve zeytin, peynir, ekmek ve çayın ağırlık taşıdığı sabah öğününde yörelere göre farklılık gösteren yiyecekler de yer alır. Öğle yemekleri mevsime göre hazırlanan tencere yemekleri, çorba ve salatadan oluşur. Çorba, ana yemek, salata ve tatlıdan oluşan menü genellikle akşam yemeğine özgüdür. Tarlada veya başka bir işte çalışan aile bireylerinin bir sofraya etrafında ancak akşam saatlerinde bir araya gelmeleri, bu öğünün daha zengin ve özenli olmasının başlıca nedenidir. Özellikle kış gecelerinde, “yatsılık, uykuluk” ya da şaka yollu bir söylemle “yat geber yemeği” olarak adlandırılan öğünlerde çay, kuruyemiş ve meyve gibi yiyecekler yenir.

Makedonya’da, akşam yemeğinin hafif yiyeceklerle geçiştirildiği, öğlen öğünlerinin ise en önemli öğün olmasının, geçmişteki iş çıkışı saatinden kaynaklandığı belirtilmektedir. Aileler öğle yemeğinde bir araya gelmeye çalışırlar. Et yemekleri, börek-çörek çeşitleri ve tatlılar diğer öğünlere nazaran öğle yemeğinde tercih edilirler.

Yemek ve Yiyecek Çeşitleri:

Türk ve Makedon mutfak kültürlerinde yeme içme geleneğine ilişkin ortaklıklar yemek çeşitlerinde somut örneklerle dönüşmektedir. Türk mutfağının zengin yemek çeşitlerinden olan çorbalar, sofrada ilk çeşit olarak yer alan sulu kıvamlı yemeklerdir. Makedonya’da *supa*, *çorba*, *manca* olarak adlandırılan çorba ve yemek çeşitleri yemeğin başında yenir.

Türk Mutfağında çorbalar yakın zamana kadar kırsal kesimde çoğu zaman sabah öğününü oluştururdu. Yerel farklılıklar taşımakla birlikte ana malzemesi yoğurt ve undan oluşan tarhana en yaygın çorba türüdür. Tarhanaya besin değerini artırmak ve lezzetine incelik kazandırmak için kimi zaman maydanoz, dereotu, nane, kişniş, domates, yeşil biber gibi sebze ve aromatik otlar; çeşitli baharatlar, yarma, süt, pişmiş nohut hatta ayva katılabilir. Bu karışım kurutulduktan sonra ufalanarak hazır bir çorbalık elde edilir. Gerek Makedonya’da gerekse Türkiye’ye göç eden ailelerde tarhana kültürü yoğun olarak devam

etmektedir. Her iki kültürde de sabah kahvaltılarında çorba içme alışkanlığı ise değişime uğramıştır¹⁶.

Et Yemekleri:

Hayvancılık Orta Asya'dan günümüze ekonomik bir uğraş olarak Türk toplumu için her zaman önemli olmuştur. Türk ve Makedon kültürlerinde, et yemeklerinin yoğun sos ya da tat verici kullanmadan, kendi lezzetini yansıtacak şekilde pişirilmeleri ortak bir yön oluşturur. Geleneksel pişirme tekniklerine ilişkin değerlendirmelerde, etin hangi yemekte hangi teknikle kullanılacağına verilen önemin, her iki kültürde de örtüştüğü görülmüştür. Özellikle Makedonya'da *gulaş*, *büryan*, *tava*, *yahni*, *kebab*, *paprıkas*, *pihtiya* gibi yemeklerde et seçimi çok belirgindir. İki kültürde de benzer içerikle yapılan ve Makedonya'da kebab olarak adlandırılan köfteler daha çok kent mutfağının popüler yemekleri arasındadır.



Mezalık – Kumanovo

Türk Mutfağında su ürünlerinin tüketimi, deniz ve akarsuların yeterliliğine rağmen düşüktür. Bu oran kıyı bölgelerinde doğal olarak yükselir. Tatlısu balıklarının Türkçe adları, balıkçılığın Anadolu'dan önce de Türkler tarafından bilindiğini göstermektedir (Emiroğlu ve diğerleri 121-2). Makedonya'da da benzer şekilde, göl balıkçılığının devam

16 (Makedonya Kratovo anketleri -02.04.2009)

Geçmişte Paça Çorbası gibi çorbalar kahvaltı öğününde yer alırdı. Kahvaltı için kadınlar sıcak rakı yapardı. Şeker, su ve rakı birleştirilir ve sabahları içilirdi. Ekmeğin üzerine ayvar veya marmelat sürülerek kahvaltıda yenir. Oruçlarda çaya ekme koyarak da yenabilir.

Kaynak Kişiler:

Anastasya Caşikova, 1930 - Krotovo doğumlu, evli, lise mezunu, emekli

Leniçe Miteva, 1966- Kratovo doğumlu, işçi

Derleme: Nihal Kadıoğlu Çevik, Elizabeta Koneska

ettiği yerleşimlerde¹⁷, balık yemeklerinin önemli yer tuttuğu görülmüştür. Türk mutfağında balıklar sade tekniklerle pişirilmekte, Makedonya’da ise balığın daha fazla işlemde geçtiği görülmektedir. Her iki ülkede de balık avının bereketli geçmesi için uğur ve bereket dilekleri içeren uygulamalarda bulunulur¹⁸.



Kurutulmuş balık – Stenye

Türk ve Makedon mutfaklarında, tavuk eti, kırmızı etin yanında ikincil değerde bir et olarak kabul görse de geçmişten günümüze çorbalardan tatlılara kadar uzanan bir yelpazede tavuk etinin sofralardan eksik olmadığı görülür. Bu kategoriye bir örnek olarak, Makedonya’da da bilinen, “tavuklu pilav” ya da “kapama” yemeklerinin, Makedonya göçmenleri tarafından titizlikle korunan törensel bir yemek olma özelliğini sürdürdüğünü söyleyebiliriz.

17 (Ohrid anketleri – 03.04.2009)

Maria Paskali, 1937- Ohrid doğumlu, Emekli Hukukçu, Üniversite Mezunu

Derleme: Nihal Kadioğlu Çevik, Elizabeta Koneska

Kırmızı veya beyaz benekli alabalık çok yetişiyor. Ohrid alabalığı temizlenip sudan geçirildikten sonra kömürlü veya elektrikli ızgarada pişirilir. Derisi biraz kırmızılaşır, kan çıkmamaya başladığında, büyük bir tepsiye alınıp karın bölgesi açılır. Baş ayrılmadan içindeki organları ve kılçıkları çıkarılır. İyi pişmişse bunları çıkarmak kolaylaşır. Başka bir yerde taze soğan (kuru soğan anlamında kullanılıyor, bildiğimiz taze soğan bizde de kullanılan yeşil soğan sözcüğüyle karşılanıyor), doğranmış olur. Soğan tuzla ovularak yumuşatılır, içine doğranmış maydanoz, karabiber konur. Bu karışım, üzerine limon sıkıldıktan sonra balığın içine konur. Bir cezvede çiçek yağı kızdırılır, balığın ve soğanın üzerine gezdirilir, “cız” sesi çıkar. Balığın karın tarafından değil de yan tarafından kesilip doldurmak önemlidir. Böylece, kapatılınca balık bütün gibi görünür. Yanında maydanozla servis yapılan bu Ohrid Usulü Alabalık özellikle yaşlılar tarafından çok yapılırdı. Ohrid’de alabalık büyük olur ve erkek balık yenir.

18 (Ohrid / Peštani anketleri – 04.04.2009)

Luba Simonovska - Trayçe Simonovski (balık lokantası işletmecileri)

Derleme: Nihal Kadioğlu Çevik, Elizabeta Koneska

Sebze Yemekleri:

Türkiye’de iklim koşullarının elverişliliği nedeniyle lezzet ve çeşitliliği dikkat çeken sebzeler, et ve / veya tahılla birleştirilerek Türk Mutfağının en önemli, fakat ülke dışında en az tanınan bölümü olan “tencere yemekleri”ni oluştururlar¹⁹. Mutfağımızda bölgesel farklılıklarla daha da zenginleşen sebze yemekleri; Bastı, Bayıldı, Kalye, Boranı, Kızartma, Dolma, Sarma, Silkme, Yoğurtlama ve Zeytinyağlı gibi adlar alır. (B.Oğuz:1976) Etlı sebze yemeklerinde, özellikle musakka, güveç, sarma, dolma gibi yemek çeşitlerinde gerek adlandırma ve gerekse yapım tekniğı yönünden, Türk ve Makedon kültürlerinde görülen ortaklıklar dikkat çekicidir. Bu yemek çeşitlerinden boranı, Arap yarımadasından Balkanlara, Osmanlı sarayından kır mutfaklarına kadar izlenen kültürel yolculuğı ile başlı başına bir inceleme konusudur.



Közlenmiş biber – Ohrid

Etlı veya zeytinyağlı olarak yapılan dolmalar, Türk ve Makedon toplumlarının ortak lezzet anlayışında birleşerek çoğı zaman tören yemeğine eşlik eden bir özellik sergiler.

Makedonya ve Türkiye’de salata, piyaz, turşu gibi yiyeceklerin içerikleri yaz ve kış dönemine göre şekillenir. Makedon mutfağında beyaz lahana, pırasa gibi sebzeler salata çeşitlerinde çiğ olarak bol miktarda kullanılırlar.

Yabani ot ve meyveler de yetiştikleri bölgelerde kullanım alanı bulmaktadır. Isırgan, ebegümeçi gibi şifalı otlar ve mantar çeşitleri her iki kültürde ekonomiye dönüşebilecek besinler olmalarına rağmen, mutfak geleneğine sınırlı ölçüde dahil edilirler.

19 www.kultur.gov.tr – adı geçen bölüm

Türk ve Makedon kültürlerinde, şimdilik, sebze ve meyvelerin mevsiminde bol, ekonomik ve lezzetli oldukları zamanları takip ederek, yemeklerin mevsimlerle ilişkisini bozmadan sürdüren bir anlayışın korunduğu görülmektedir.



Salata çeşitleri – Kratovo

Türk ve Makedon mutfaklarının ulusal yemek çağrışımını en çok hak eden kuru fasulye, Makedonya’da öğlen tarlada çalışmaya giderken bile bir çömlekte kaynatılmak üzere taşınacak kadar vazgeçilmezdir. Kuru fasulye varsa aç kalınmayacağını dile getiren “kuru fasulye evin efendisidir”²⁰ sözü bu yemeğin beslenme geleneğindeki yerini özetlemektedir. Toprak kaplarda pişirildiğinde *davçe gravçe* adı verilen kuru fasulyenin yanında domates, lahana salatası, taze soğan ve özellikle turşu yenir.²¹

Ekmek ve Hamur işleri:

Makedonya mutfak kültürünün zengin içeriğe sahip yönünü oluşturan hamur işleri, her iki kültürde gerek yapılma zamanları gerekse malzeme ve teknikleri yönünden ortaklıklar taşır. *Kaçamak, oğmaç, yufka, pişi ve kuskus* ön plana çıkan çeşitler arasındadır. Türkiye’de en eski ekmek türlerinden biri olan yufka ise Makedonya’da yalnız böreklik malzeme olarak tüketilir. Türkiye’deki Makedonya göçmenleri tarafından yufkaya yüklenen fonksiyon da bu şekildedir.

20 (Brayçino Köyü anketleri - 06.04.2009) Kaynak Kişi: Milka Popiyanevska, 1954 Brayçino doğumlu, evli, turizmci, köyde gelenekse Makedon yemekleri yapan bir restoran işletiyor. Derleme: Neslihan Demirkol Sönmez

21 (Kumanovo, 01.04.2009)

Kaynak Kişi: Yuliya Boykovska, 1944 – Viranye doğumlu, Emekli, Lise Mezunu
Derleme: Nihal Kadioğlu Çevik, Elizabeta Koneska



Kol böreği – İzmir

Makedonya’da *kaçamak* adı verilen hamur yemeği, farklı yapım tekniğiyle dikkati çeken bir yemek türü olarak aynı adla veya “bulamaç”, “köle hamuru”, “bezirgan aşısı”, “malay”, “pasta” gibi adlarla Türkiye genelinde yapılmaktadır. Kuskus, her iki kültürde de yarı-hazır besin ürünü ve yemek çeşidi olarak ortaklık taşır. Kuskus için bulgur, un, süt ve yumurta harmanlanarak bu karışımdan tanecikler oluşturulur. Bu iş için üretilen bir ağaç teknede ve yardımlaşılarak yapılır. Bu özel yiyecek Arap yarımadasından Akdeniz Havzası’na ve Balkanlara kadar yaygınlık gösterir.



Manti – Kratovo

Pratik olarak hazırlanabilen kızarmış mayalı hamurlar Türkiye’de pişi, Makedonya’da ise *pişiya* adını alır. Türkiye’de olduğu gibi gündelik sofralarda ve bayram, kandil gibi özel günlerde şekerli veya tuzlu yiyeceklerle yenir.

Her iki mutfakta da aynı adlarla yaygın olan pide, börek, poğaç gibi yiyeceklerin yanı sıra nohut mayasıyla yapılan ekmek, Makedonya’da *mayalnik* adıyla, ortak bir mutfak geleneği olarak aynen uygulanmaktadır. Yapım tekniği ve kullanılan malzemenin yanı

sıra, hazırlanması güç olan bu mayanın yapımındaki kaçınımların benzerlikleri, geleneğin muhafazasına ilişkin somut bir örnektir²².



Erişte ve ayran – Manisa

Pilavlar:

Makedonya’da daha çok soğan ve et eklenerek *kapama* olarak yapılan pilavın, Türk mutfağında, düğün yemekleri başta olmak üzere “yağmur duası”, “saya gezme” gibi ritüellerde, Hıdrellez, Nevruz gibi mevsimlik bayramlarda özel bir yeri vardır. Pilavlar her iki kültürde de pirinç kullanılarak yapılır, başlı başına bir yemek olarak da yenir. Türkiye’de yaygın olarak tüketilen bulgur pilavı, Makedonya’da görüşme yapılan aileler tarafından ismen bilinmekte ancak yapılmamaktadır.

22 (İzmir Bornova Çamdibi Mahallesi anketleri)

Kaynak Kişi:Fethiye Can, 72 yaşında, doğum yeri Orizari (Köprülüye bağlı), Okur Yazar değil, emekli. 1955 yılında göç etmiş.

Derleme: Nihal Kadioğlu Çevik, Elizabeta Koneska Kaynak Kişi: (Kumanovo, 01.04.2009)

Nohutlu ekme: Ramazan ve Kurban Bayramı sabahları için mutlaka yapılmaya devam ediyor. Bir avuç nohut havanda dövülür, ılık suyla karıştırılır, bir kaşık kadar un ve biraz tuz biraz şeker atılır içine. Küçük bir tencerede yapılır bu. Bu kap daha büyük ve içi sıcak su dolu başka bir tencerenin içine oturtulur. Tenceredeki su soğumaya başlayınca sıcak suyla değiştirilir. Üzeri örtülür. O mayalanır. Sabaha kadar kontrol edilir. Suyu ve unu ayrılırsa tekrar karıştırılır. İkisi birleşip köpürmeye başlayınca maya gelmiş demektir. Onunla dört beş tanelik ekme olur. Bir avuç alıp ılık suyla hamur tutulup tepsiye konur, tekrar bu bekletilir mayalanması için. O tepsilerde de kabartılır. İyice mayalanınca fırına konulur. İyi mayalanmazsa *presna* denirdi, yani olmamış anlamında. Bu mayanın dışarı verilmesi istenmez. Maya verilen kişinin yaptığı ekmekten bir parça getirmesi gerektiğine, getirmediği takdirde bir daha mayanın olmayacağına inanılır. Herkes karıştırır bu maya tutmaz şeklinde bir inanış da vardır. Maya hazırlanırken “gel kaşa, yetiş kaşa” denir sürekli. Sünger gibi bir ekme olur. bütün gece bununla uğraşılır. Sabaha karşı 4-5 gibi mayalanıyor. Sabah kahvaltısına kadar da tümü pişmiş olur. Sadece arife günleri yapılır. Memlekette de burada da yapılan bir ekme.

İçecekler:

Dünyanın belli başlı çay üreticilerinden olan Türkiye’de sabah kahvaltılarının vazgeçilmez içeceği olan çay kahvehanelerde, kurumlarda, evlerde yaygın bir çay geleneği oluşturmuştur. Ülkemizde 50’li yıllarda başlayan çay üretimi, Makedonya’dan Türkiye’ye yoğun göçlerin yaşandığı yıllara denk düşer. Buna koşut olarak Makedonya göçmenleriyle yapılan çalışmalarda, çay kavramıyla Türkiye’de tanışıldığı sıklıkla vurgulanmıştır.

Günümüzde çay kadar yaygın olarak tüketilmemekle birlikte, tarihi çok eskilere uzanan kahve kültürü yakın coğrafyayı etkileyen bir öneme sahiptir. Türk mutfağında kahvenin özel bir pişirme tekniği vardır. İçine konulacak şekerin durumuna göre sade, az şekerli, orta şekerli, şekerli olarak adlandırılan kahvenin bol köpüklü ve yoğun olması istenir. Sözlü kültür ürünlerimizde yaşayan “gönül ne kahve ister ne kahvehane, gönül sohbet ister kahve bahane” ifadesi ile kahve ve kahvehane kültüründen izler aktarırken kahve içme ile tatlı sohbetler arasında kurulan bağlantı dile getirilmiş olur. İki kültürün ortak mutfak temalarından biri olan kahve geleneği, salep ve boza ile birlikte, Makedonya’da yaygın bir şekilde güncelliğini korumaktadır.



Meyve likörleri – Brayçino

Makedonya’da bitki çaylarının sıcak içecekler olarak sıklıkla tüketildiği gözlenirken, bu içeceklerin Türkiye’de daha çok şifa beklentileri için kullanıldığı görülmektedir.

Soğuk içecekler kapsamında Türkiye’de, özellikle yaz sofralarında yer alan ve Makedon mutfağında da bilinen ayran, kebabların, et yemeklerinin ve çeşitli börek türlerinin başlıca tamamlayıcısıdır.

Türk mutfağında alkollü içeceklerden söz edildiğinde ilk akla gelen rakı, Makedonya’da “rakiya” olarak adlandırılır. Bu ortak içkinin ortamı, mezesi, hazırlanışı ile

kendine özgü bir geleneği vardır. Anadolu ve Akdeniz coğrafyasında geniş bir kültürel alanı kapsayan üzüm, şaraba dönüştüğünde, Türkiye’de dinsel etkenlerle sınırlı bir tüketim alanı bulur. Şarapçılığın geleneksel olarak devam ettiği yörelerimizde bu tüketim oranı doğal olarak artmaktadır. Makedon mutfak geleneklerinde şarabın gündelik yaşamla ilişkisinin ve başta ritüeller olmak üzere kutsallık atfedilen özelliğinin ise belirgin biçimde sürdürüldüğü görülmektedir.

Makedonya genelinde, sabahları küçük bardaklarla ve genellikle sıcak olarak, bazen içine bir miktar şeker katılarak içilen rakının sağlığa yararlı olduğu kabul edilir.²³

Tatlılar:

Tatlı kavramı birçok kültürde olumlu bir anlam ifade eder. Türk ve Makedon mutfak kültüründe, tatlının simgesel yönü özellikle kutlamalarda ve konuk ağırlamada ön plana çıkmaktadır. Baklava, helva, sütlaç, zerde ve *armık* (revani) özel tatlılardır.

Özel gün ve kutlamalarla simgeleşen ve her iki kültürde de popülerliğini sürdüren baklava Makedon mutfağında da aynı adla ve teknikle yapılmaktadır. Baklavanın kendine özgü “baklava” şekli verilerek kesilmesi, bu ortaklığın detaylarına örnek olarak verilebilir.



Slatko – Ohrid

Helva çeşitleri, Türk ve Makedon mutfaklarında aynı adlandırma ile özel gün tatlıları olarak öne çıkmaktadır. Türkiye’de, cenazelerde ilk yapılan yiyecek helvadır. Yağmur duasında, kandillerde de helvanın var olduğu görülür. Helva çekme ve helva sohbetleri belirli bölgelerde devam eden geleneklerdir.

²³ (Makedonya Kratovo anketleri - 02.04.2009)

Dünyanın önemli üzüm üreticisi ülkelerinden biri olan Türkiye’de üretilen üzümün bir bölümünden, tatlı gereksinimini önemli ölçüde karşılayan pekmez elde edilir. Makedon mutfağında tespit edilen *macun* yani pekmez, Türkiye’de bu adla da bilinmektedir.²⁴ Bağcılık üretimlerinin devam ettiği bölgelerde, her iki kültürün ortaklaştığı noktalardan biri, meyvelerin pekmeze pişirilerek, reçel türlerinin elde edilmesidir.

Türk mutfağında reçel, marmelat veya hoşaf gibi tatlı niteliği taşıyan çeşitler, kahvaltı veya yemeklere eşlik ederken, Makedonya’da *slatko* adı verilen koyu kıvamlı reçel türleri başlı başına tatlı olarak, zengin bir içerik ve zarif sunumlarla karşımıza çıkmaktadır.

Kışlık hazırlıklar:

Kışlık hazırlıkların yapımında sebze ve meyve kurutma, turşu, salamura dışında, kavurma ve tütsüleme yoluyla et ürünlerinin kış için hazırlanması gibi teknikler uygulanmaktadır. Tarhana, reçel, marmelat çeşitleri, kuskus, makarnalık gibi yarı hazır besin ürünlerinin yapımı her iki kültürde de devam etmektedir. Günümüzde bu tekniklerin yanında konserve veya derin dondurucu yönündeki eğilimler artmış olsa da Makedonya’da salamura tekniğinin yaygın olarak kullanıldığı görülmektedir.



Biberli çökelek – Manisa

24 (İzmir-Çamdibi Mahallesi 29.06.2009)

Sakine ORUÇ, 61 yaşında

Türkiye’ye göç eden kaynak kişi, Makedonya’da üzüm bağları çok olduğundan, “korta” denilen ağaç veya tahta teknelerde üzümün ezilerek imece yoluyla pekmezlerin kaynatıldığından söz etmiştir. Pekmez toprağı kullanılarak yapılan macunlar küplere alınacağı zaman fesleğenle kokulandırılır, “Yemişli” adı verilen reçel çeşitleri için ise, üzüm-kabak-erik-yemiş (incir)-kayısı-karpuz gibi meyveler, gerektiğinde kireçte işlem görüldükten sonra şıraya atılırdı. Türkiye’de, bağcılık kültürüyle beraber rakı yapıcılığının da gerilediğini belirten kaynak kişi, şarabın “daha çok” haram kabul edilmesi nedeniyle, muhafazakar olan ailelerin şarap yapmadıklarını anlatmıştır.

Özel Gün ve Durumlara Özgü Yiyecek-İçecekler:

Özel gün ve durumlarda hazırlanan yemek, yiyecek-içecek türleri, sembolik anlamlarla yüklü, hazırlanması gündelik yemeklere göre daha fazla zaman ve emek isteyen bir yapıya sahiptir. Nişan, düğün, sünnet, ölüm, dinî bayramlar, mevsimlik bayramlar, kişisel kutlamalar gibi gündelik yaşamdan daha farklı anlamların yüklendiği bu günlerde, ritüel için hazırlanan yemek türlerine büyük bir özen ve titizlikle yaklaşılr. Toplumsal katılım ve paylaşımın yoğunlaştığı bu gibi günlerde yapılan yemeklerin, sözlü gelenekte nesilden nesile aktarılması, tören yemeklerinin önemini artırmaktadır. Özel gün ve durumlar genel yapıda var olan konukseverliğin, ortak işgücü ve paylaşımın çok net görülebildiği ortamları oluştururlar.



Meyve tabağı – Stenye

Dünyaya gelişin ve annenin doğurganlığının tatlı ile kutlanması sembolik bir anlam taşır. Doğum ziyaretine gelenler her iki kültürde de beraberlerinde tatlı yiyecekler getirir. Doğumda olduğu gibi nişan ve söz kesme gibi geçiş dönemlerinde sonucun tatlıya bağlanmasına ithafla, başta şerbetli tatlılar olmak üzere bir tatlı ikramı yer alır.

Türkiye’de, çocuğun ilk dişinin çıkmasını kutlama töreni olan “diş hediği”²⁵, güncelliğini devam ettirmektedir. Bu tören için hazırlanan ikramlar iki kültür arasında farklılık göstermekle birlikte, çocuğun büyüme aşamasında geçirdiği evrelerden birini kutlama fikrinin, her iki kültürde de ortaklaştığını görüyoruz.

²⁵ Diş hediği, çocuğun ilk dişi çıktığında yapılan bir uygulamadır. Kaynatılmış buğdaya kuruyemiş, şeker eklenerek ‘hedik’ hazırlanır, tanıdıklar davet edilir. Çocuğun başından serpilerek hedik komşulara dağıtılır.



Diş hedîği – Manisa

Evlilik törenlerinin, araştırma alanlarımız dahilinde, bu törenler için ayrılmış mekanlara taşındığı görülmektedir. Bu duruma paralel olarak, evlerde akraba ve komşularla yardımlaşarak yapılan düğün ikramlarında değişimler yaşanmıştır. Türkiye’de geleneksel düğün törenlerinin menüsünde, et yemeğinin yanında pilav, mevsime bağlı olarak bir sebze yemeği, kuru fasulye veya nohut, hoşaf bulunur. Çorba olarak şehriye ve yoğurt çorbalarının yer aldığı düğün sofralarında; keşkek, pilav ve et yemeği; tatlı olarak helva, zerde, sütlaç veya baklava hemen her bölgede yaygındır. Makedonya’da da yahni, gulaş gibi bir et yemeği ve tatlı düğün sofrasının başlıca lezzetleridir. Makedonya’dan Türkiye’ye göç edenler tarafından, “gerçek bir göçmen düğününde” keşkek, helva ve pilavın mutlaka olması gerektiği belirtilmiştir.²⁶

Cenaze törenlerinde iki kültür arasında yemek gelenekleri farklılıklar göstermekle birlikte, özel günlere özgü yemeklerin, ölümün ardından gelen 3., 7., 40. gibi belirli günlerde yapılması geleneklerinde ortaklıklar görülmektedir.

Makedonya’da gerek mezar ziyaretlerinde, gerekse “Duhovden” gibi özel günlerde, buğday ve unlu hamurlu yiyecekler törenlere eşlik etmektedir. Paskalya, Noel, Vasilitza, Proçka, Slava gibi özel gün ve durumlarda da unlu hamurlu yiyeceklere, tatlı ve içki çeşitlerine tören sofralarının bolluk simgeleri olarak yer verilir.

Türk ve Makedon kültüründe, zengin mutfak gelenekleri ile örülü ritüellerde, ziyafetin merkezinde yer alan yemeklerin et, hamur işi ve tatlı ağırlıklı olduğu görülmektedir. Ülkemizde baharın gelişini simgeleyen Hıdrellez’de, Hızır-İlyas kültü ile bağlantısı kurulan

26 (Manisa anketleri – 27.06.2009)

Ramize Hocaoğlu, Jirovnitsa Kornovalo köyü doğumlu, 59 yılında Türkiye’ye geldi, Okur Yazar

Afız Çiçek, 59 doğumlu, Yüksekokul, memur emeklisi, Tevfikiye Mah. Muhtarı

Hilmi Hocaoğlu, 74 yaş, Jirovnitsa doğumlu, elektrikçi, emekli, elektrikle ilgili teknik bir okul bitirmiş

Derleme: Nihal Kadioğlu Çevik, Elizabeta Koneska

yeşil sebzelerin ve süt, yumurta, yoğurt gibi beyaz yiyeceklerin yenilmesine özen gösterilir. Makedon kültüründe Noel'den önce içine bozuk para konularak poğaça yapılması, Paskalya'da yumurtaların boyanması gibi âdetler, Türkiye'deki Hıdrellez uygulamalarında da yer alır. "Gurgovden"de yapılan kuzu dolmaları ile Türkiye'de yapılan kuzu ve oğlak dolmaları benzerlikler taşır. Makedonya'dan Türkiye'ye göç eden, Manisa ve çevresinde yerleşik aileler "memleket" olarak tanımladıkları Makedonya'da yapmış oldukları süt pideleri ve peynir tatlılarını, Hıdrellez kutlamalarında aynı şekilde devam ettiren göçmenler için Hıdrellez, kendi kültürel kimliklerinin önemli bir parçasıdır. Aydın Söke'de Hıdrellezin getirdiği kültürel hareketlilik şu cümlelerle anlatılmaktadır:

Hıdrellez günü hep salıncaklarda sallanırdık. Gecedен mani korduk çömleklere herkes bir şeyini koyacak. Çömleğe elini sokar. Gece gülün altına koyar. Hıdrellez günü dendi mi süt pideleri yaparız. İki üç tane yufkayı yazarsın. Sacın üzerinde pişirirsin. Ovalarsın (küçük parçalara ayırmak) tepsiye temiz onu. On tane yumurta kıracaksın sütün içine. Onu karıştıracaksın dökeceksin onun üzerine, kapatacağısın. Te böyle kabarr o. Süt pidesi deriz ona. İlle Hıdrellezde yapacağını onu orada. Buna şeker konmaz. Peynir tatlısı da yapardı annem. Akşama kadar herkes sallanırdı. Çocuklar kızlara bakardı...Hıdrellezde eline iğne alırsan o iğne senin ölülerini ziplermiş (batarmış) derlerdi. Yün eşyalarını çıkarıp tellere asacaksın güve yemesin diye. Yanıklar (yayık) vardı "mutun" derdik onları yağlardı, çok yağ olsun diye. Yapışkan otunu süt bakırlarının altına yapıştırırlardı, bereket olsun diye. Süt pidesi yapılmıyor burada artık.²⁷

Makedonya Kratovo'da, Noel gününde (7 Ocak) Affetme Günü anlamına gelen *proçka* yapılır. *Proçka*, aynı zamanda örgü şeklinde yapılan çöreğe verilen isimdir. Çörek sayısının iki tane olması önemlidir. "Proçka" Pazar günü olur. Paskalya ise Pazartesi günü başlar. 40 gün Paskalya orucu tutulur. "Ben seni affettim, Allah da seni affetsin" denilerek el öpmeye benzeyen jestlerle karşılıklı af dilenir. Baklava bu özel günde yapılan tatlıların başında gelmektedir.



Paskalya yumurtaları – Kratovo

*Proçka*da yapılan diğer bir önemli ve yaygın bir gelenek, yine yiyeceklerle ilgilidir. Haşlanmış bir yumurtaya kırmızı ve beyaz ipler dolandır. Ailedeki en yaşlı kişi bu yumurtayı çocuklara sallar. Çocuklar yumurtayı ve sonra ipe bağlanan balık vb. gibi yiyecekleri elleri arkada bağlı olarak ağızlarıyla yakalamaya çalışırlar.

27 Aydın – Söke, 23 Haziran 2009 Meryem Yaman 1930 doğumlu Ustrumca'ya bağlı Çepelli köyünden Ev hanımı eski Türkçe biliyor (Osmanlıca),

Bu hareketi önce evin yaşlısı daha sonra çocuklar uygular. Sallanan ip, “önce Allah için” denir ve yakılıp söndürülür. Ailedeki herkes için bu işlem tekrarlandıktan sonra kalan kırmızı ip kötü bakışı engelleyeceği, nazar değmesini önleyeceği düşüncesiyle hayvanlara, bereket dileği ile eve asılır.²⁸

Aziz Yovan 19 Ocak Bayramı çok önemli bir gün olarak yine yemek ve yiyeceklere dair uygulamalar barındırmaktadır. Bu özel günde yapılan ve yılda ilk defa bu bayramda pişirilen “Pihtiya” yemeği, çevresindeki inanışlarla örülü olarak şu şekilde anlatılmaktadır:

Hem domuz hem koyun, keçi (evde ne varsa) onlardan olur. Kesince, su kaynıyor bir yerde. Bir iki avuç kül atılır suya ve bekletilir. Bu su kullanılarak paça temizlenir. Beyaz oluncaya kadar bu işlem yapılır. İyi beyaz olması lazım. Temizlenemeyen yerleri jilette temizlenir. Bir-iki yerden kırıdıktan sonra ip veya tele asarak rüzgarlı bir yerde 24 saat kurutulur. 18 Ocak’ta yakılıp soğukta bırakılır. Taze olması pek tercih edilmez. (Biraz buz alsın onlara, buz yesin onları anlamına gelen bir deyim var). Tek tabak olması lazım. 19’unda yemeği yapılır. Çift olmaması lazım. Çift ölümler için, tek, canlılar için. Çift kötü olaylar için. Tek, bereket için. Ayakları, kulakları, kuyruğu bir arada koyulur soğuk suya. Bu su atılır. Başka bir tencerede 5-7 litrelik, 3 defa suyu kaynatarak çektilir. Buradaki üç de önemli. Bu da tek sayı. Pihtiya yapacağı için kilisedeki papazdan bir kazanla, pihtiya suyu diye biraz su alınır. O aziz sudan biraz koyuyor başlangıçta. Papaz bu suya dua okur. Kaynattığı zaman fesleğenden tadına göre koyuyor. Sarımsak (2-3 diş) kalenitsada (havan) dövülür. Bazıları iki baş koyar. Şehirdeki tüm Kratovolu aileler bunu yapar. Pihtiya tabaklara servis edilirken, tabağa –isteğe göre- dövülmüş sarımsak koyuyor. Eti kemiklerinden ayırıp didikleyerek servis yapılıyor, kemik olmuyor servis yaparken. Kadın, menüstrasyon döneminde ise bunu yapamaz. Böyle durumda yaparsa pihti olmayabilir çünkü. Pihti yapacak kişinin eşiyle birlikte olmamış ve temiz olması (çisto) gerekir., Bazıları yiyor ama bazıları âdet olsun diye (çok az) yiyor. Pihtiya yemeği (sofraya) koyunca “Haydi mutluluk olsun, Allah bereket versin, eniştelere gelsin (kızları olduğu için) diyerek yemeği soğutmadan servis ederken güzel sözler söylüyor.²⁹ (kaynak kişi anlatımının çevirisidir)

28 (Makedonya Kratovo anketleri - 02.04.2009)

29 (Makedonya Kratovo anketleri - 02.04.2009)

Yemek ve Yiyeceklere İlişkin İnanışlar ve Uygulamalar:

Türk toplumunun vazgeçilmez besini buğdayın mitolojik öyküsü Adem ve Havva'ya dayandırılmaktadır. Tarımsal yapının bir göstergesi olarak, Türk toplumunda ekmeğin kutsal bir yeri vardır. Buğdaya, özellikle un ve ekmek haline dönüştürüldüğünde sembolik anlamlar yüklenir. Birçok yörede “ekmek yemek” yemek yeme anlamına gelir. Ekmek “Tanrının insanlara verdiği en önemli nimet” olarak görüldüğünden yere atılması, yakılması, üzerine basılması hoş karşılanmaz. Makedonya’da “kutsal ekmek” kavramı, geçimi sağlayan buğdayın kutsallığının dinsel ve kültürel bir ifadesi olarak üstün bir değer taşımaktadır.

Törenselsel bir tatlı olan *Aşure*, mistik sembollerle yüklü bir yiyecektir. Türkiye’de aşurenin, Nuh Tufanından sonra geride kalan az miktardaki besinin bir araya getirilerek yapıldığı inancı yaygındır. Muharrem ayında yapıp dağıtılan aşurenin, kutsallığının ve bereketinin bozulmaması amacıyla, genel bir uygulama olarak kendisine aşure verilen kişi kabı yıkamadan iade eder. Makedon mutfak kültüründe aşure, Türklere ait bir yiyecek olarak tanınmakta ve kısmen uygulanmaktadır. Makedonya’da, “aşure” adıyla pişmiş buğday, şeker, vanilya, tarçın ve cevizden oluşan tatlı özel günlerde kısmen tüketilir.³⁰

Türk ve Makedon mutfak kültürü çevresinde gelişen inanışlarda her iki toplumun ortaklaştığı noktalar dikkat çekicidir. Makedonya’da, araştırma kapsamındaki yerleşimlerde; hamile kadının tavşan eti yemekten kaçınması, yiyecek çalan hamilelerin doğacak çocuğunda leke olacağına inanılması, kadının doğum yaptıktan sonra 40 güne kadar dışarı çıkmaması, sütü artıracığı düşüncesiyle lohusalara bol bol soğan yedirilmesi,³¹ sacayağının yağmur, dolu, kar dursun diye dışarı atılması³² gibi inanış ve uygulamalar, Türkiye’de de özellikle geleneksel kesimde geçerliliğini korumaktadır.

Mutfak kültüründe inanışa dayalı uygulamalar arasında Kumanovo’da olduğu gibi “maşallah” diyerek parmakları bir yere vurmaları, Türklere çok tanıdık gelen bir davranış olarak ortak geleneklerde yer almaktadır. Gelinin yeni dahil olduğu aileye katılımının ilk aşamasında, yeni yaşamında kolaylık ve bereket getireceğine inanılan uygulamalarda, her iki kültürde de ekmek, tuz ve su bulunmaktadır.

30 (Bitola anketleri- Heraklia Kazı Alanı- 07.04.2009)

Kaynak Kişi: Lilyana Hristava, , 1954, Bitola doğumlu, Sanat Tarihçi, Üniversite Mezunu

Derleme: Nihal Kadioğlu Çevik, Elizabeta Koneska

31 (Prespa Bölgesi- Stenye Köyü anketleri - 05.04.2009)

Kaynak Kişiler: Angelina Stayonoska, Ev Hanımı, 1927 Stenye Köyü, bu köyde evlenmiş, okur yazar

Nijana Stayonoska (Hemşire, 25 yıl önce Bitola’dan gelin gelmiş, 1958 doğumlu, lise mezunu)

Derleme: Nihal Kadioğlu Çevik, Elizabeta Koneska

32 (Ohrid anketleri – 03.04.2009)

Kaynak kişi: Gorgi Taneski, 49 yaşında 1960 doğumlu 7 yaşından beri balık avlamaya gidiyor.

Derleme: Selcan Gürçayır, Melahat Alievska

İslamiyetin bazı besinlere getirdiği yasak (domuz eti, alkollü içki yasağı, bazı deniz ürünlerinin mekruh kabul edilmesi gibi) özellikle domuz eti için geçerliliğini korumaktadır. Türkiye’ye İzmir’in Orizari (Köprülü) köyünden göç eden kaynak kişinin anlatımlarında, Alevi-Bektaşî geleneğine bağlı olmaları nedeniyle tavşan etinden uzak durdukları ifade edilmiştir³³.

Kadının, törensel yemekler başta olmak üzere, ekmek mayalama, turşu kurma gibi bazı yemekleri ve (Aziz Yovan 19 Ocak Bayramında Kratova’da yapılan pihtiya yemeğinde ve paskalya yumurtalarının boyanmasında olduğu gibi) yemek hazırlıklarını yaparken cinsel yönden “temiz” kabul edilen bir durumda olma gerekliliği, her iki kültürde de görülen ortak beklentilerdir.³⁴

Sonuç olarak, Türkiye ve Makedonya toplumlarında tarım, ziraat ve hayvancılık kültürünün, kısmen orman ve su kültürüyle kaynaştığı bir zemine dayalı bir besin üretimini şekillendirdiği ve gerek dinsel gerekse kültürel yapının getirdiği zenginliklerle beslenen mutfak geleneklerinin sürdürüldüğü görülmektedir.

Makedonya ve Türkiye’de gerçekleştirilen alan araştırmaları verilerinin bir yıl gibi bir süreçte elde edilen derlemelerden sağlanması, ele alınan örneklem dahilinde, kısmen dönemsel bir karşılaştırma imkânı vermiştir. Ancak, çalışmanın Türk ve Makedon mutfak kültüründeki ortak temalar üzerinde sınırlı bir değerlendirme olduğunu belirtmek gerekiyor. İki ülke kültürünün ortak mutfak geleneklerini anlayabilmek üzere farklı disiplinlerden bir araya gelen uzmanların çabasıyla elde edilen sonuçların, ilerideki çalışmalara kaynaklık etmesini, iki ülke arasında kurulan bu paylaşımın çok daha derinlikli çalışmalarla devam edebilmesini diliyorum.

KAYNAKLAR

- Ago, Arif. “Makedon Halk Mutfağında Türk Yemekleri ve Türkçe’nin Etkisi”. *1. Milletlerarası Yemek Kongresi*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1988. 21-30.
- Baysal Ayşe ve diğerleri haz. *Türk Mutfağından Örnekler (Samples From Turkish Cuisine)*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1993.
- Belge, Murat. *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları, 2001.
- Emiroğlu, Kudret, A. Cemal Saydam ve Nihal Kadioğlu Çevik. *Hamsi Kurban O Göze: Deniz, Tarih ve Mutfak Kültürü*. İstanbul: Heyamola Yayınları, 2008.

33 (İzmir Bornova Çamdibi Mahallesi anketleri)

34 (Brayçino Köyü anketleri - 06.04.2009)

Kaynak Kişi: Sevda Çorolovska, 1944, Brayçino doğumlu, Ev Hanımı, Lise Mezunu

Derleme: Nihal Kadioğlu Çevik, Elizabeta Koneska

- Koneska, Elizabeta. “Kırk Yıl Önce Pırlepe ve Pırlepe Yöresinin Düğün Yemekleri”. 3. *Milletlerarası Yemek Kongresi*. Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 1990. 99-106
- Koz, Sabri haz. *Yemek Kitabı (Tarih-Halkbilimi-Edebiyat)*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2002.
- Kut, Günay. *Et-Terkibat Fi Tabhi’l-Hulviyyat (Tatlı Pişirme Tarifleri)*. Ankara: Feryal Matbaası, 1986.
- Oğuz, Burhan. *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri: Giriş, Beslenme Teknikleri*. Cilt 1. İstanbul: İstanbul Matbaası, 1976.
- Piliçkova, Sevim. “Makedonya’da Yaşayan Türk Halkının Halk Hikayelerinde Söyleyici-Dinleyici Yönünden Türk Yemeklerinin Fonksiyonu ve Önemi”. *Halk Mutfağında Türk Yemekleri ve Türkçe’nin Etkisi 3. Milletlerarası Yemek Kongresi*. Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 1990. 53-58.
- Sefercioğlu, Nejat haz. *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi)*. Ankara: Feryal Basımevi, 1985.
- Şavkay, Tuğrul. *Tatlı Kitap: Türk ve Dünya Tatlıları*. İstanbul: Şekerbank Yayınları, 2000.
- Ünsal, Artun. *Nimet Geldi Ekine: Türkiye Ekmeklerinin Öyküsü*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2001.
- Zubaida, Sami ve Richard Tapper ed. *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000.

Балканско-анадолски релации во културата на исхраната - прилог кон следењето на континуитетот во споделувањето на заедничкиот вкус во турската и македонската кујна -

Јасемин Назим³⁵

Обидувајќи се историски да ја следиме употребата на пооделни продукти користени во исхраната на Македонците и Турците, не може да ги прескокнеме вековните традиции кои се негувале пред нивното доселување на Балканот и во Анадолија и пред тие да влезат во меѓусебни интеррелации со османлиските освојувања на Балканот во 14 век. И двата народа се населуваат на териториите на Византиското Царство, чија што култура е несомнено на поразвиено цивилизациско ниво од онаа на словенските и на турските народи. Иако и едните и другите стануваат етнички доминантни во новоосвоените територии, влијанијата на поразвиената византиска култура не може да се пренебрегнат. Од друга страна, византиската култура е изградена врз основа на старите класични култури на Грција и Рим, во чии рамки, исто како и на Византија, во одредени периоди влегуваат и териториите на современа Турција и Македонија, како и на старите култури од Левантот.

Меѓутоа, структурата на исхраната, т.е. на достапните диви и доместицирани видови на растенија и животни зависат пред се од поднебјето, т.е. климата, рељефот и хидрографијата. Од друга страна, врските помеѓу Македонија и Турција, т.е. Балканот и Анадолија треба да ги бараме уште во неолитот, во т.н. Балканско-Анадолски комплекс на неолитски култури од Источниот Медитеран. Според археолозите, неолитските заедници во Македонија ги формираат популации со анадолски традиции, меѓу кои секако спаѓа и доместикацијата на дел од растителниот и животинскиот свет. Во неолитските наоѓалишта во Македонија се најдени карбонизирани семиња од неколку видови пченица и јачмен, овес, леќа, како и семки од јаболка, црепа и диво грозје. Според зоо-остеолошкиот материјал, уште од неолитот доминираат доместицираната овца и коза, а по нив следат свињата и говедото. Паралелно со овие, бројни се и остатоците на диви ловени животни користени во исхраната. Истата структура на сточниот фонд, како и исхраната со житарки, зеленчук

³⁵ Музеј на Македониј

и овошје, со разбирливи осцилации низ историјата опстанува се до денес, што произлегува од карактеристиките на поднебјето: високите планини со летните пасишта и котлините со умерена медитеранска клима со зимските пасишта за ситната стока; полињата и богатството со води погодуваат за одгледување на житарките, а несомнено и овошките како јаболката, грозјето, црешите до денес успеваат во Македонија.

Исхраната на Балканот уште од класичниот период се базира на повеќе е групи на прехранбени продукти: житарки, зеленчук, овошје, животински продукти - месо, риби, мед, млеко и нивните преработки. Во стара Грција се јаделе леб и каши од пченица и јачмен, морски риби, многу малку месо, козјо млеко и сирење, боб, наут, леќа, репки, зелја, јаболки, круши, грозје, смокви, калинки, јаткасти овошки, маслинки, маслиново масло, вино, а од зачините орегано, кориандер, ким и мастикс. Во времето на Римјаните се сејат пченицата, јачменот, 'ржта и просото од кои се подготвуваат лебови и каши. Познати се бројни зеленчуци: зелката, кромидот, лукот, празот, бобот, леќата, репките, краставицата и разни зелја. Од овоштијата се користат јаболките, крушките, сливите, црешите, дуњите, праските, кајсиите, дињите и лубениците, калинките, смоквите, грозјето, костените, оревите, лешниците, бадемите. На разни начини се подготвува месото, најчесто свинското, јагнешкото, јарешкото, поретко телешкото, разни видови на живина и дивеч и бројни морски риби и плодови. Најчесто се конзумира козјото и овчо млеко, како и разни видови сирења. Од пијалоците најомилено е виното, но посиромашните слоеви пијат и пиво и медовина. Храната се зачинува со разновидни зачини. Овој богат репертоар на прехранбени продукти се базира пред се на намирниците кои се наоѓаат и успеваат на локалното тло, но постепено се збогатуваат и со нови видови кои се носат од подалечните римски провинции, или се шират преку трговските патишта, дури од Кина.

Во византинскиот период продолжува истиот начин на исхрана, во која и понатаму доминираат јачменот и пченицата, мешунките, рибата. На годишниот панаѓурот во Константинопол се носеле овци и говеда од Балканот, а бил ценет и балканскиот мед и сирењето кое го произведувале Власите сточари од Тесалија и Македонија. Сушената риба од Охридското езеро, како специјален дар за великодостојниците, стасувала до Константинопол. Од истокот пристигаат лимонот и портокалот, модриот патлиџан и многу нови зачини потребни да им дадат пикантен вкус јадењата и пијалоците подготвувани

за време на бројните православни пости, како рузмаринот, шафранот, морското оревче. Полнетите тиквички и витканите лозови лисја, слаткиот пудинг од ориз и многу други слатки биле омилени во Византија.

Податоците за прехранбените продукти користени во Македонија од Средниот век до денес, кои ќе ги презентираме во понатамошниот текст, групирани според видовите на намирници, потекнуваат од неколку видови на пишани извори. За средновековниот период користени се македонските црковнословенски текстови од 12 до 14 век, обработени и класифицирани во трудот на Лилјана Макаријоска “Лексиката на материјалната култура во македонските црковнословенски текстови”. За периодот на османлиското владеење во Македонија од 15 до почетокот на 20 век користени се повеќе турски извори објавени во превод на македонски јазик, како *вакафнами*, пописни *дефтиери*, судски *сицили*, како и голем број на патописи, собрани и редактирани од Александар Матковски. Податоците за продуктите во првата половина и средината на 20 век се потекнуваат од стручната етнологска литература за Македонија, додека современата состојба се следи врз основа на теренските истражувања од 2009 година, спроведени во рамките на заедничкиот македонско-турски проект “Делење на заедничкиот вкус”, финансиран и организиран од УНЕСКО како и од современите книги за готвење. Теренските истражувања во Македонија се одвиваа меѓу етничките Македонци во градовите Куманово, Кратово, Охрид и Битола и во преспанските села Стење и Брајчино. Во Турција истражувавме кај иселениците од Македонија во Турција во Измир, Маниса и Соке. Овие иселеници се доселиле во Турција во 50-те години на 20 век. Живеат групирани во одделни градови или квартави, заедно со своите соселани. Сите потекнуваат од селските средини во Македонија, но од различни краишта и етничко потекло. Меѓу испитаниците беа Турците од Радовишките села Оравица и Јарголица, Јуруците од с. Чепели, Струмичко, како и исламизираните Македонци од с. Црник, Пијанец, Источна Македонија и од селата Жировница, Видуше и Ростуше од Река во Западна Македонија.

Житарки

Житните култури претставувале основен продукт за прехрана кај сите Словени. Уште во 11 век бил познат голем асортиман на жита: пченица, просо, овес, ‘рж и јачмен, а основна храна им биле кашите од просо. Од 12 до 14 век лебовите во Македонија се подготвувале од разни мешавини на пченица, јачмен,

просо и ‘рж, а се додавало и брашно од боб и леќа. Лебовите, во форма на питу, биле квасни и бесквасни. По османлиските освојувања на Балканот, на крајот од 14 век, житарките и понатаму останале основна храна на населението. Во турските пописни *дефтер* од 15 и 16 век се забележани даночните давачки за секое населено место. Данокот за житарките се одредува поединечно за секој вид, изразен во број на товари, така што се добива преглед на застапеноста на одредени култури. Вообичаено пченицата е позастапена во рамнинските предели, а јачменот и ‘ржта во планинските. Покрај нив речиси редовно се даночи и овесот и просото. Поименично се споменува и еден вид на ситна пченица *кајлуца*, како и мешаното жито. Од *вакафнамийе* во кои се регулира функционирањето на *имаретийе* дознаваме дека од пченично брашно се пече леб, *фодул*, а се користи и тарана. Од лупена и толчена пченица, се подготвува чорба - *бујдај аши* и *ашуре*, а од оризот *чорба*, *џилав/дана џиринч* и *зерде*. Од занаетите поврзани со преработка на житарките се споменуваат воденици за мелење брашно, како и *фурнации*, *бурекчи* и *алвации*. Истите житарки се произведуваат и во 17 век, но нешто подетални податоци за нив се наоѓаат во *сицилийе* од Битола, како и кај патописците. Така, Евлиса Џелеби пишува дека во Бер се одгледуваат седум видови пченица. Според патописците, оризот е основна храна во кујната на Турците во Македонија, а во *сицилийе*, ценовниците од Битола разликуваат ориз од Египет, Драма, Бер и Пловдив. Брашното се продава на градските пазари во вреќи, а на мало во бакалниците. Се споменува и употребата на нишестето. Се печат лебови, *симийи*, *џийи*, *буреци*, *баклава*, се поготвува *џарана*.

Во втората половина на 18 век, за прв пат се појавува пченката, која потекнува од Средна Америка. Во архивите на венециското конзулство од пристанишниот град Драч во Албанија, од каде се одвивала трговијата со Венеција, не само од Албанија, туку и од Македонија и Бугарија, во 1779 година во еден од документите е запишано: “... низ околицата шетаат некои Грци, кои по секоја цена купуваат пченка и со карвани ја пренесуваат во Солун”. Во првата деценија на 19 век плодната рамнина кај Серес и брегот на езерото Малик, кај Корча се насадени пченка. Не случајно, пченката почнува да се одгледува најпрво во областите блиску до големите пристаништа како Драч и Солун, од каде преку европските трговци, или дури од Египет, стигнуваат новите култури од Америка. Турците пченката ја викаат *мисир*, или египетско жито. Во првата половина на 19 век производството на пченка со неверојатна

брзина се шири во Македонија. Патописците, покрај пченицата, среќаваат и купови пченка во Пелагонија. Во Воденско класјето пченка е високо до три и половина метри. Пченка се сади и во Охридско, Кресна, Аврет Хисар, а се продава и на скопскиот пазар. Поради обилниот род пченката станува омилена храна на сиромашните, а пченкарниот леб е основна храна на селаните, покрај грубо сомеленото воденично брашно од пченица и ‘рж, а некаде дури и од просо. Од пченката се прават и пуканки. Лебот од хелда, прв и единствен пат се споменува во 1817 година во едно сиромашно македонско село во Костурско. Во 19 век житарките: пченица, јачмен, ‘рж и пченка се основен извозен артикал од Македонија. Извозот се одвива преку пристаништето во Солун, а до таму освен со каравани, житото се транспортира и со сплавови по реката Вардар. Оризот се одгледува во повеќе области: Драма, Бер, Кочани, Скопје, Пазарцик, но се увезува и од Египет. Се продава и оризово брашно, нишесте од пченица, *бунгур*. Турчинките за зимница подготвуваат *џарана*, *кускус*, *јуфки*. Освен леб, во градовите се продаваат и *симийџи*, *буреци*, *алва*, *баклава*.

Житарките остануваат основен прехранбен продукт на населението во Македонија и во 20 век. Најмногу се одгледуваат пченицата, пченката, јачменот, ‘ржта и овесот. Во селските средини домашно месениот леб е основна храна. Поретко, најчесто за свечени пригоди, се подготвува чист пченичен леб или *џоџача*, а вообичаено се прават лебови од мешавини од два или три вида житарки. Пченката, јачменот и овесот се користат од посиромашните слоеви или во воени времиња, а најчесто се комбинираат ‘ржта, пченката и јачменот. Во некои планински предели во лебот се додавал и компир или грав. Во периодот меѓу двете светски војни во Скопје е забележана и употребата на леб од хелда. Во време на глад и сиромаштија се користеле и дабовите желади, кои се печат, се мелат и се прави леб, а буковиот желад за време на Првата Светска Војна се јадел пресен. Оризот повеќе се користел во градовите, а во селата, особено планинските, во многу мали количества. Освен лебот, се јаделе и кашпи, *качамак*, печени, варени и пржени теста и пити, кои биле најомилени јадења и кај градското и кај селското население. И испитаниците од нашето истражување во Македонија и Турција го потврдија континуитетот на житарките како базични прехранбени продукти. Во Македонија не се седнува на маса без леб, кој сега најчесто се купува во продавниците, но се меси и дома, особено кај посиромашното население. Во селото Брајчино, од 1991 година наваму белиот пченичен леб се купува во продавница, но во Стење во некои домаќинства се

уште се меси од бело купечко пченично брашно. Сега, за разлика од минатото, белиот пченичен леб е поомилен меѓу посиромашните слоеви, а црните интегрални лебови кај пообразованите и побогати слоеви. Треба да се спомене и континуитетот на спремање на обредната варена пченица за погребни, помени и слави. Домашно месените и купечки пити, *буреци* како и разни пецива се и понатаму меѓу најомилените јадења, корите и *џаранџија* се уште се спремаат, но особено е голема потрошувачката на готовите тестенини. Иселениците во Турција од Македонија ги задржале навиките за конзумирање на теста. По доселувањето во Турција во 50-те години на 20 век продолжиле, главно до 70-те години, дома да месат леб од мешано брашно: пченка, пченица, 'рж и јачмен, а домашните тестенини и пити и понатаму се нивна омилена храна, особено старите рецепти што ги донеле од татковината и ги пренесуваат и на новите генерации.

Мешунки

Мешунките, исто така, имаа долга традиција во прехраната на населението во Македонија. Бобот и леќата се подготвуваат уште во антиката, а во средновековните документи често се споменуваат варива од *бобец* и *сочиво/лаиџија*, а се мешаат и со просо и 'рж за месење на леб. Според пописните *дефтери* од 15 и 16 век бобот/*бакла* и леќата/*мерџумек*, се произведуваат во повеќе села, а посебно се споменува и *мерџумек* (*џрав љољак*, Латхурус сативас), што веројатно служи како сточна храна. Редовно се појавува и *уровџи* или *џраорџи*, кој што служи како сточна храна. Се споменува и наутот и *леблебиџија* - преработен наут. Во патеписите од 18 век забележано е дека гравот е омилена храна на населението, а ретко се забележува и употребата на грашокот, иако ова растение е од дамнина познато на европските простори. Во 19 век покрај бобот, т.е. *баклаџија*, нешто почесто е присутен и грашокот и сушениот грашок *џеџиас*, потоа, наутот, како и повеќе видови грав: ситен, крупен, долг. Дали во овој период, или во претходниот век, кај нас се одомаќени американските сорти на грав, не може со сигурност да се тврди врз основа на скудните податоци, но може со голема веројатност да се претпостави. Во првата половина на 20 век, па се до денес гравот е најчесто и најомилено јадење на населението во Македонија, особено што тој е основно јадење за време на бројните пости. Во некои краишта гравот се нарекува *фасуљ* или *боб*. Но, стариот вид на боб многу ретко се произведува и готви. Американските сорти на грав со голем успех се одгледуваат во Македонија, особено во тетовско,

и од нив постојат повеќе видови, но најомилен е крупниот бел *тештџовец*. Зелената леќа се користи помалку од гравот. Црвената леќа се појави на пазарот пред неколку години, како увоз од Турција. Грашокот и боранијата во првата половина на 20 век ретко се користат во селата, а повеќе во големите градови. Денес, грашокот и боранијата се спремаат и во селата. Интересни се податоците што ги добивме од преселниците од Македонија во Турција. Сите во Македонија користеле грав/куру *фасулсе*, и тоа некаде разликувале повеќ е видови: *боб*, *зелен боб*, *шарен боб* во Пијанец; *шекер фасулсеси*, *тркалезен*, *долг еден прст*, *sacı фасулсеси*, што ползи на пченка, *борулце фасулсаци*, вид ситен грав, *тшазе фасулсе*, *боранија*, во Радовишко; *џра*, *зелен џра*, *шарен џра* кај Торбешите од Река. Бобот во Македонија го знаеле само преселниците од Пијанец, но го нарекувале *баен боб*, оти го користеле само за баење на болни. Во Турција спремаат грав, но и боранија, грашок и бакла. Во Македонија зелена леќа спремале во Радовишко и Пијанец, а во Турција сите користат и зелена и црвена леќа. Наутот во Македонија како јадење го спремале етничките Турци, додека исламизираниите Македонци го јаделе како *леблебија*. Да спомнеме дека во Македонија, во Струмичко, се одгледуваат и кикирики кои се користеле во првата половина на 20 век, а се омили и ден денес.

Зеленчук

Зелката и зелјето, луковиците и репите во континуитет се користат во Македонија од антиката до денес. Во средниот век многу се користеле зелја, наречени: *зелие*, *зелје*, *зелие тревное*, *зелка*, како и грцизмот *лахана*. Од видовите зелени тревы се приготвувале *лобода*, *садок*, *шџавие/шџав*, *селин* (*целер*, грц.), *џорчица*, *којрива*, *ж'лџеница мечие* и *мелаџрин*. Во 15 и 16 век забележана е употребата на зелката и спанакот, кој во Европа се појавува во 15 век. Во 17 век се појавува и салатата. Во следните два века нема промени, но според документите, како и во претходниот период зелката наголемо се седи во градините на поедини села. Во 20 век продолжува употребата на зелката како пресна и кисела, жива и зготвена. Таа е најкористен зеленчук во зимскиот период како на село, така и во град, и во Македонија и во Турција. Во Турција нашите иселеници почнале да користат и црна зелка. На градските пазари во Македонија од поодамна се наоѓа карфиол, кел, келераба, а од поново време и брокулата, пупчестиот кел и кинеската зелка. Пролетното зелје кое се користи за питу, сарми, јадења или салати, диво или култивирано не прекинува да се употребува и во текот на 20 и 21 век. Разните видови и нивните називи делумно

се разликуваат во одредени предели. Во Македонија најмногу се употребуваат штавејот/*шџавел/шџавињак*, лободата и копривата, а спанаќот во градовите, но не и во сите села. Во етнолошката литература се спомнуваат и следниве зелја: *џеџељуџа*, листот од цвекло, *манџолда* - спанаќово цвекло, или блитва, *киселец/киселица*, *лошџика*, *шџир*, *мачиц*, *маслинце*, *к'лица*, *мачкини мусџаќи* и *џази*, кај Турците. Зелената салата повеќе се користи во градовите. Иселениците, пролетното зелје, коприва/ исирган, ебе гуменци, гелинчик, иџте, лабода, во Турција го заменуваат најчесто со спанаќ и со лозов лист, но користат и пази и семиз оту, а почнуваат да користат и марул салата и други зелени салати кои ги затекнуваат во Турција. Според информаторите, на пазарот се продаваат и треви од татковината. Лозовиот лист е омилен и кај македонското градско население, а кај селското поретко. Зелената салата, марулата и повеќе сродни нови видови како ендивија и рукола, сега обилно се користат во македонските градови.

Луковиците спаѓаат меѓу најстарите и најомилени зеленчуци во Македонија. Се јадат живи, приготвени во јадења и како зачин на јадењата и салатите. Во средновековните извори кромидот се среќава под називите *червениј лук* и грцизмот *кромид*, а лукот како *чеснолук/чесниц*, *чесџиновџок*, *чесновџ лук*. Називот на празот има грчко потекло. Во целиот турски период кромидот, лукот и празот се одгледуваат во градините и се омилена храна, особено на селското население, кое често јаде само леб и кромид. Лукот и кромидот се конзумираат и млади и со главици. И до ден денес, кромидот, и во македонската и во турската кујна, запржен или жив, е основен додаток на сите зготвени јадења и многу салати. Лукот, освен во одредени јадења се додава во многу салати, особено во оние со кисело млеко или оцет и вода, а празот се користи за подготвување на пити. Низите со главици лук и кромид, на почетокот на 20 век, како и денес се гледаат на пазарите и во оставите и во Македонија и во Турција. Во минатото се јаделе и диви луковици: тркалезни *лучки* и вретенести *млечни лучки*.

Репите спаѓаат во старите видови, користени во континуитет. Во црковнословенските ракописи се спомнуваат следниве видови репи: репка - *реџица*, ротквица - *р'д'ки/р'д'ква*, морков - *мрква*, рен- *хрен*, цвекло-*свек'л*. Чести се приказите на репи на средновековните фрески, обично при прикажувањето на Тајната вечера. Во турските документи и во патописите репите не се споменуваат, што не значи и дека не се употребувале. Во 18 век

на Атос патописецот забележал дека се садат два вида црвеникави репки, долгнавести и тркалезни, а и во имаретските кујни во Македонија се користел морковот. Во првата половина на 20 век на пазарите во Скопје и Прилеп се продаваат: репи, цвекло, трупки, ротквици, керевиз, пашканат и рен. Денес, тие масовно се користат за супи и се продаваат во спремни врзопи, како зелен за супа, а се користат и за салати и разни јадења. Турците и Торбешите, иселеници во Турција, допрва таму почнале да користат морков и керевиз, иако радовишките Турци и во Македонија користеле некој вид на репи *йируй*.

Во семејството тикви спаѓаат: тиквата, краставицата, како и дињата и лубеницата, кои збирно се нарекуваат *босџан*. Краставицата има многу долга употреба на Балканот, но не се споменува во нашите средновековни извори, додека во турските извори од 15 до 19 век краставицата се користи како зелена и кисела. Во првата половина на 20 век краставицата се сади во повеќето македонски села, но не и кај Торбешите во планинската Река. Денес, преку целата година, краставицата обилно се користи за салати, свежа и скиселена. Тиквите потекнуваат од Централна Америка и затоа збунува споменувањето на тикви во ракописите од 13 и 14 век и тиквички во вакафнамите од 15 и 16 век, како и во документите од 17 и 19 век. Ако и претпоставиме дека тиквичките веќе пристигнале кај нас во 16 век, тогаш, можеби, во претходниот период под називот тиква се подразбира нешто друго. Во 20 век се користат повеќе видови тикви: тиква печенка/кестане кабак, воловска тиква, жолта, белка, тиква за бише. Тиквата освен што се јаде печена и варена, се користи и како фил за пити и се вари во *маџун*, како слатко/ *реџел*. На пазарите и денес има повеќе видови тиква, а тиквичките масовно се користат за готвење. Во Турција, нашите иселеници почнале да ги користат тиквичките и прв пат се сретнале со минијатурните тиквички. Питомата лубеница потекнува од Азија и Североисточна Африка, а дињата од Азија. Во средновековниот период дињата и лубеницата не се споменуваат, но во турските документи од 15 до 19 век редовно се застапени. Во првата половина на 20 век дињата и лубеницата нашироко се користат, но не се одгледуваат во повисоките планински села. Некои од иселениците допрва во Турција почнале да јадат лубеници и дињи.

Пиперките, доматиите и компирите потекнуваат од Централна и Јужна Америка и иако нивното одгледување кај нас започнува релативно доцна, тие се денес најомилени зеленчуци во Македонија. Ова особено се однесува на пиперките и доматиите, кои се произведуваат во големи количества и за извоз,

а воедно претставуваат неизоставен дел од националната кујна. Доматите прв пат се споменуваат од еден патописец од 18 век, кој ги забележал на Света Гора, како се сушат, а во 19 и 20 век други патеписци споменуваат дека се прави сос од домати или се користат во јадењата. Познато е дека до многу доцна домати се јаделе само зелени и кај нас дошле преку Европа, поради што во Струмичко тие и денес се нарекуваат *френки*, а во Гевгелиско *френџки ѓаѓлицјајне*. Употребата на домати или црвените патлицани, изненадувачки бргу се раширила низ Македонија во првата половина на 20 век и речиси нема село каде не биле познати. Освен живи, се користеле и сушени, преработени во салца/*аѓда* и се подготвувале многу јадења. За зимница вообичаено се користат зелените домати.

Пиперките, веројатно, на почетокот се користеле како зачин. Во битолските *сиџили*, во 1830 година е одредена баждарина од 25 *ѓари* за товар црвен пипер, а во ценовникот од 1833 година 1 *ока* чини 44 *ѓари*. Во 1858 година патописецот Хахн пишува дека во Меглен пиперката го зазема првото место меѓу производите, бидејќи е омилен зачин и се сее за извоз. Во 1863 година големо количество пиперки е пренесено преку Србија во Унгарија. Меглен го снабдувал речиси целиот Балкан со овој производ, а доста се извезувало и во Франција и Египет. Во 1870 година патописците забележуваат дека долги низи на пиперки висат по дрвата во струмичките села и на пазарот во Битола, а на крајот на 19 и почетокот на 20 век тие, покрај лукот и кромидот, се најомилена храна на селаните кои се задоволуваат со парче пченкарен леб и неколку пиперки. Во 20 век пиперките стануваат, главно обележје на македонската кујна и можеби најомилен зеленчук кој се користи свеж, сув, толчен, мелен, конзервиран со сол или киселина, печен, пржен, полнет, преработен во националниот *ајвар*, *ѓинџур* и *луѓеница*. Речиси не постои јадење во кое не се додава пиперката, особено мелената пиперка. Покрај благите, многу се конзумираат и лути пиперки. Доселениците во Турција и таму продолжиле да си јадат како и дома: “Овде истото го тераат, *извар*, печени пиперки, цела зима печени пиперки” (Асун Река, родена 1974 во Маниса, нејзините 1956 доселени од Жировница). Наместо мелен црвен пипер, во Турција научиле да користат и дома да подготвуваат салца од пиперки. Подготвуваат и црвени пиперки во солило, или печени и лупени во замрзнувач, пиперки со *извар*. Омилената црвена сува везена пиперка, или како што ја викаат, *арнауѓка*, задолжително се спрема со грав. Семе од везените пиперки донел некој човек од Бергама и ги сади кај Измир и ги продава на

пазарот, па дури и тамошните Турци ги бендисале и ги земаат за грав.

Компирите, прв пат се споменуваат во 1868 година. Архиепископот од Кичево го гоштелевал патописецот со јадење од компири од неговата бавча. Компирот бил послужен како најголема реткост. Друг патописец од крајот на 19 век забележал дека компирот се уште не си го пробил патот во Македонија. Мис Стоне, во своите сеќавања од грабнувањето, 1901-2 година, запишува дека повремено со своите грабнувачи, во источниот дел на Македонија, јаделе компири печени во пепел. Веќе во првата половина на 20 век компирот станува дел од редовната прехрана во градот и селото. Во втората половина на 20 век и денес, компирот е еден од основните прехранбени артикли во Македонија и Турција.

Модриот патлиџан потекнува од Индија. На Балканот веројатно е пренесен од Турците. Прв пат се споменува во 18 век, на Света Гора, како сечен и сушен. Во 1833 се споменува во ценовниците издадени на еснафите во Битола. Употребата му е ограничена предимно на градовите. Се користел само во рамнинските села во Јужна Македонија. Иселениците во Турција научиле да спремаат јадења со патлиџан допрва во Турција.

Бамјата е стара култура пренесена од Средниот Исток. Во битолските *сицили* првпат се наведува во 1820 година, во списокот на продукти, т.н. тридневна следување, што од битолската *каза* му се давала на румелискиот *валија*. Во 20 век бамјата се користи главно во градовите или јужните приградски села, и тоа не во големи количества, главно како состојка на турли тавата. И ден денес на пазарите бамјата вообичаено се продава во мали купчиња. Доселениците од Македонија почнале да користат бамја во Турција.

Шумските печурки веројатно биле дел од исхраната од поодамна, но нашите први податоци се од патописците од 17 и 19 век, кои ги споменуваат подготвени во каша или испечени на оган. И во текот на 20 век печурките се користат во планинските села, дури се забележани и бројни труења. Сега собирачкото печуркарство, како дополнително занимање, и нивниот откуп за извоз, е доста раширено низ Македонија, како и индустриското одгледување и преработка на шампињони, буковки и шитаке.

Овошје

Во Средниот век во Македонија се споменуваат следниве овоштија: круша, оскоруша, јаболко, слива, грозје, капина, смоква, праска, *финик* - урма, цреши, малина и маслинка. Во 15 и 16 век покрај набројаните се среќаваат уште и: вишни, кајсии, дуњи, калинки, тринки, ореви, костени, лешници,

бадеми, лимони, портокали. Овошјето се користи и сушено, како и сварено во *ошави*. Постојат дури и мајстори *ошавци*. Од грозјето се подготвува *ѓекмез*. Ценовниците од 17 век, како и патописците, даваат повеќе детали за поединечните сорти овошје, или пак, нивното потекло. Во Битола можело да се купи црвено, црно или воденско грозје. Крушите биле првокласни, ситни, диви, костурски, охридски, кисрије или *шалгам армут*. Јаболки се: првокласни, слатки, кисели, охридски. Црешите можеле да бидат црвеникави, бели, воденски или охридски. Смоквите доаѓале од Сиде, а имало жолти и бадем инци. Костените се набавувале во Порече, маслинките од Елбасан, калинките од Бер, а имало и *кајсии-зерделии*, *праски-шефѓелии*, *сливи бардаклии*. Евлија Челеби по пат јадел и диво овошје: јагоди, рибизли, боровинки, диви цреши. *Ошавиѓе* биле многу ценети и Челеби напишал дека во Охрид пробал 26 различни компоти. Податоците од 19 век не се разликуваат многу од претходните. Вреди да се спомене дека грозјето се произведувало во огромни количества. Неговиот сок се варел во густа течност и се мешал со бадеми и ореви, но сепак најмногу се користело за вино и ракија. Планините, особено Шара, биле полни со костени, а имало и лешници, дренки, шипки, оскоруши. Познати биле тетовските јаболка кои се извезувале во Истанбул и Белград. Модрата слива од Малешево се извезувала и употребувала за ракија. Суво овошје се увезувало од Измир, а лимон и портокал од Кандија. Иако еден патописец забележал дека умешноста на хортикултурата овде е сосема непозната и дека овошните дрва ниту се одгледуваат ниту се обработуваат, сепак понудата на пазарот говори нешто сосема друго. Во 1870 година еден патописец забележува во Разлог калемени овошки. И во првата половина на 20 век изборот на овошки е ист, со тоа што во секој крај, зависно од климата и почвата, успеваат одделни видови овошки. Во планинските села најмногу се одгледувале јаболки, сливи, круши, ореви, а се јадело и шумско овошје, особено костени, а во пределите со потопла клима: грозје, смокви, калинки, мушмули, бадеми. Јужното овошје било достапно во градовите, а речиси непознато во селата. Меѓу иселениците во Турција само Турците од Радовишко користеле повеќе видови на овошје, додека останатите, по потекло од планинските села, допрва во Турција почнале да конзумираат јагоди, грозје, вишни, кајсии и сите видови на јужни овошки. За прв пат во Турција виделе маслинки, смокви, а портокалите во Македонија ги чувале за мирис под мишка. Во Турција маслинките им станале редовна и омилена храна. Во Македонија, јужните овошки помасовно почнуваат да се користат од 60-те

години на 20 век, а денес се конзумираат големи количества на разни видови, како и некои поегзотични, непознати до пред десетина години. Во јужните предели на Македонија се произведуваат киви, јапонски јаболка- и маслинки, а од дамнина се познати калинките и смоквите. Овошјето, освен свежо и сушено се конзумира и преработено во сокови, слатка, џемови, компоти.

Пијалаци

Освен водата, млекото, матеницата и расолницата, во Македонија се користат и други топли и ладни напитки, како и повеќе видови на алкохолни пијалаци. Во Средниот век од грозјето се произведувала *м'сѝ* - пресен гроздов сок, т.е. шира, и вино. Се споменуваат следниве видови вина: младо, кисело, оцетно, размешано, *озмирнено* (ароматизирано). Од 'рж, овес и јачмен, во повеќе комбинации, се правела *оловинаѝа* или *ол'*, пијалак сличен на пивото, а од ферментиран мед измешан со вода и зачини *медовина* или *мед*. Од просото се правел пијалок налик на *боза*, кој бедните го јаделе со леб, а со пелин се правела *ж'л'ч*, горчлив лековит пијалок.

Според пописните *дефѝери* од 15 и 16 век, во христијанските села редовно се собира *ушур* на шира и данок на вино. На Турците во Македонија, покрај ладната изворска вода, омилени им се и вода со шеќер и мед, *шербеѝ* од суво грозје и топла вода, како и *боза* од просо. Освен *бозациѝѝе*, во документите се споменуваат и мразарите, кои ги снабдувале градовите со мраз од планините, се до 19 век. Во 17 век виното се служи во христијанските *меани*. Во Скопско се произведува бело, црно и мускатно вино. *Шербеѝоѝ* се служи во големи порцелански чаши. Евлија Челеби запишал дека на гозбите се служи медовина со мирудии, *хардалија* (синап), *ѝелонија* (екстракт од пелин), малинов сок и слатко вино, шира. Медовина му била понудена и на едно планинско *бачило*.

Во 17 век во битолските ценовници се наведува и кафето кое е многу скапо и затоа можеле да си го дозволат само богатите Турци. Во оставината на Исмаил-бег од 1623 година има *ибрик* за кафе и порцелански филцани. Во 1633-35 година, 1 *ока* кафе чини 100 *акчиња*. За споредба 1 *ока* маслинки чини 5, а *кајмак* 20 *акчиња*. Во 1762 забележано е дека кафето се увезува од Египег.

Дестилацијата на алкохол во европските земји се проширила во 17 и 18 век. Во 1737 година патеписецот Поцкоцке прибележал дека испосниците на Света Гора правеле ракија за сопствена употреба. За време на своите патувања низ Македонија од 1805 до 1809 година Леаке регистрира дека ракијата се служи во ановите. Во Кратово ракијата била донесена од Велес, а казанот за варење ракија прв пат при крајот на 18 век.

Во 19 век вино и ракија пиеле сите, и христијаните и Турците. Познатите винарски центри биле во јужните македонски предели и во Повардарисето. Виното се извезувало низ цела Турција и Египет. Се произведувале повеќе видови на бело и црвено вино, кое се пиело чисто, со мраз и варено. Во Велес се произведувал и вињак. Се правела ракија анасонка и мастика, како и сливова ракија во Малешево. Се увезувале ликер и рум. На македонскиот пазар во 19 век може да се најде: западноиндиско кафе, мока, јеменско кафе, француско кафе. Но, сепак, кафето е повеќе привилегија на Турците. Посиромашните пијат имитации на кафе од јачмен. Чајот, *караças*, Турците го употребуваат малку, само за здравје. Се користат и чаеви од локални билки како нане и камилица. Во кафеаните се служи и *шербеї*, лимонада, *боза* - слатка и кисела од ферментирано просо, и *салей*. Забележана е и употребата на минерални, лековити води.

Во 20 век ракијата главно се подготвува дома, но се користи и купечка. Оние домаќинства што имале лозја правеле гроздова/комова ракија/*комовица* која може да биде зачинета со анис и мастика - *анасонка* и *масїиика*. Тие што немале лозја правеле ракија од разни овошја, кој како имал, но најчесто од црни сливи - сливова или од сливи *цанки*. И денес во селските домаќинства се пече ракија, а во градовите се купува грозје и во свои или изнајмени казани се подготвува. Често се пие и варена ракија со шеќер. Муслиманите иселеници во Турција сами си правеле гроздова, сливова или ракија од друго овошје во Македонија, а во Турција купуваат. Уште од почетокот на векот во кафеаните и продавниците се трошел и друг жесток увозен пијалок, како коњак, рум, вермут, ликер, виски, цин, вотка, текила. Ширата и виното редовно се правеле и пиеле секаде во Македонија, поретко само онаму каде немале лозја. Виното главно се дели на бело и црно, со тоа што црното се пие зиме, а белото лете. Постојат повеќе сорти вино, зависно од сортите на грозје што се користеле. И денес се прави домашно вино, особено во селата, но почесто се купува готово. Во првата половина на 20 век се уште понекаде се правел *їивоквас* и *аловина*, домашно пиво од ферментиран јачмен или овес. Првата пивара почнала да работи во Скопје во 70-те години на 19 век. Денес флашираното и точено пиво е еден од најомилените пијалоци, особено лете. Медовината е веќе изобичаена во 20 век, а нејзината употреба се споменува само во Кратовско, во минатото.

Во првата половина на 20 век увозното кафе било скапо и затоа се користеле сурогати од јачмен, 'рж, цикорија и слануток. Во селата, или воопшто не се пиело или се пиеле сурогати. Во градовите кафето се продавало

сурово, пржено, мелено, во екстракт или сурогат. Турците во Македонија во 50-те години пиеле кафе, но обично само постарите, а продолжиле да пијат и во Турција. Денес, во Македонија се пијат сите видови кафе, но најомилено е т.н. турско кафе, со кое неизоставно се започнува денот и се служат гостите во сите прилики. Социјалниот живот, дружењето е поврзано со заедничко пиење на кафе и со т.н. *кафе-муабетѝ*. Чаевите помалку се пијат. Билните чаеви се сметаат за лековити, и често се вели: “Не сум болен да пијам чај”. И во селата и во градовите се пиеле чаеви од разни локални планински треви, а меѓу најомилените биле од нане, камилица и липа. Црниот чај, кај нас наречен руски чај, се пиел ретко, бил увозен и многу скап. За називот и употребата на чајот можно е да имале влијание Русите белогардејци населени во Македонија по Првата Светска Војна. Од втората половина на 20 век чајот масовно се пие од муслиманското, повеќе е градско, население во Македонија, подготвен и послужен на ист начин како и во Турција. Тука веројатно влијание имале контактите со бројните иселеници во Турција по 50-те години на 20 век, па затоа сега чајот се нарекува и турски чај. Во местата и кварталите населени со муслимани, Турци и Албанци, има бројни *чајџилници*, кои ги посетуваат само мажите. Иселениците во Турција, сите по потекло од селските средини во Македонија, чајот научиле да го пијат во Турција. Од почеток се чуделе како на така топло време може да се пие врел чај. Од увозните пијалоци во 20 век почнува да се вари и какао. Од топлите пијалоци во градовите се продавал и *салей*, а од ладните, *бозациџиѝе* правеле *боза* од ферментирано просо, пченка или ориз, а меѓу двете светски војни се продавала и сода вода, *газога*, *клакер*, лимонада. *Шербетѝоѝ* од вода и шеќер или мед се пиел во некои села и градови. Од овошјето, повеќе во градовите, се подготвувале сокови и сирупи. Од 60-те години на 20 век почнуваат постепено, се повеќе и повеќе, да се трошат индустриски овошни сокови и газирани пијалоци. Минералната газирана вода, т.н. *кисела вода*, се пие во големи количества, а се меша и со бело вино, во популарниот *џириџер*. Последниве години се повеќе се троши и флаширана изворска вода. И во Турција индустриските безалкохолни пијалоци, наведени со збирно име *кола*, многу се трошат, особено за гости и за разни веселби.

Зачини

Од најстари времиња, солта е најважен додаток на јадењата. Редовно се споменува во сите извори во Македонија. Во 18 век соланите меѓу Солун и реката Струма ја снабдувале цела Македонија. Била значајна трговска стока,

а често и се шверцувала. Солта во комбинација со други зачини, брашно од пченка/пуканки, афион, суви пиперки, т.н. *шарена сол* многу се користи како зачин или само се мака со леб. До ден денес, веќе подготвена, се продава на пазарите. Втор по значење зачин е киселината или оцетот кој се приготвувал дома од грозје или друго овошје. Во 15 век јадењата се закиселувале и со зелено грозје, *јаџурида*, а од 19 век и со лимон. *Јаџуридаѿа*, зелените сливи и домати и во 20 век се користеле за закиселување. Во средниот век се користел копарот/*миродија*, нането/*вонелица/мјаѿа*, кимот/*кумин/кимин*. Во 15 и 16 век во имаретите јадењата се зачинувале и со црн бибер, ким, *саказ* -мастика, и шафран. Во 18 век се споменуваат и циметот, каранфилчето, морското оревче, темјанот, мастиката од Хиос. Шеќерот прв пат се споменува во 1579 година од патописецот Пинон, но допрва во 18 век имаме податоци за увоз на шеќер од Ливорно, во 1741 година, и од Египет. Шеќерот постепено ги заменува природните засладувачи, медот и сирупот од грозје - *маџун/ѿекмез*, кои се користат и на почетокот на 20 век. Во солунското пристаниште се увезувале и големи количества на црн пипер. Црвениот пипер, како што претходно кажавме, се користи од почетокот на 19 век, мелен или дробен, т.н *буковец*, благ или лут, и до денес е важен зачин на јадењата во Македонија. Во Турција, наместо мелениот пипер се користи и домашно подготвена салца од пиперки, која сега може да се најде и во продавниците во Македонија. Освен овие основни зачини, омилен во Македонија е и магданозот, кој прв пат е документиран во 18 век, ловоровиот лист, чубриката, циметот, ванилата, а од 60-те години и индустриската мешавина од зачини и ароматични тревки, која според првиот производ што се појави во Југославија се нарекува *веџеѿа*. *Веџеѿаѿа* се користи и во Турција, а се набавува од Македонија. Во продавниците сега се достапни разни видови на екзотични зачини и спремни мешавини за разни намени.

Месо

Производите од животинско потекло имаат значајно место во нашата исхрана. Во средновековниот период се употребувало месо/*мјасо* од јунци, овци, кози, свињи, зајаци, а веројатно и живинско месо, иако не се споменува во изворите. Се подготвувало печено или варено. Се преработувало во сланина и *к'лбаси*. Во 15 и 16 век само христијаните одгледуваат свињи и плаќаат посебен данок за нив, а во стадата имаат овци, јагниња, кози, волови, биволи. Турците најмногу користат овчо и кокошјо месо. Во занимањата на попишаните граѓани среќаваме и *касаѿи* и *кебаѿчи*. Во битолските ценовници за касапите

се наведуваат следниве видови месо: овче, јагнешко, овнешко, пастрма, козјо, говедско, јунешко. Патописците информираат дека се конзумираат кокошки и гуски, а богатите Турци со пушки ловат гулаби, пајки, штркови и крупен дивеч. Во 18 век патниците најчесто се послужувани во овчо, јагнешко и месо од кокошка. Овчото и козјото месо секогаш се наоѓале на битолските пазари во 19 век, јагнешкото напролет, зиме свинското, а говедското и телешкото послабо се продавале. Месото се преработувало во *џасџирма*, колбаси, а се конзервирало со солење и сушење. Овците и козите многу се одгледувале во планинските предели во Македонија, па затоа нивното месо најмногу се користеле во сточарските семејства. Освен кокошките и гуските се одгледувале и пајки и мисирки. Се ловеле диви птици: еребици, гулаби, грлици, тетреби, фазани, потполошки и крупен и ситен дивеч: елени, диви кози, свињи и зајаци.

Во македонските села во првата половина на 20 век јадењата со месо не биле толку присутни во секојдневната исхрана, но се подготвувале за празници и семејни веселби. Месото повеќе се конзумирало зиме, и се конзервирало со сушење, чадење, солење, саламура. Се правеле *џасџирма* и *с'здрма*, најчесто од овчо и јагнешко месо, но и од говедско и свинско. Христијаните свинското месо го преработувале во сланина, чварки, колбаси/*луканци*. Од свежото месо, *џреснина*, најмногу се трошело овчото, помалку говедското, а уште помалку козјото. На пролет се јадело јагнешко и јарешко, зиме свинско. Биволското главно не се јадело, но во одделни места се користело месото од млади биволи. Мелено месо се користело во градовите, а наместо мелење се толчело со секира. Јадења се приготвувале и од *шкембињалиа*, *ширдениџе*, цревцата, цигерите, коските, нозете и главите на животните. Живината дури и во градовите се чувала дома, се до 60-те години на 20 век. Најмногу се подготвувале кокошки, патки, гуски и мисирки. Од дивечот се ловеле еребици, фазани, грлици, врапци, врани, гаврани, ретко лебеди, диви патки и гуски, зајаци, диви свињи, срни, елени, диви кози. Во селата се јаделе и полжави, особено за време на пролетните пости. Во втората половина на 20 век и денес, месото станува се поприсутно на домашните трпези, како и во рестораните и бројните *кебајчилници*. Се подготвуваат сите видови месо, многу се користи меленото месо за разни *кофџиња*, *сарми*, *долми* и *мусаки*. Конзервираните месни производи се купуваат во продавници, иако се уште некаде се прават домашни колбаси, пушено месо, чварки, *џасџирма*. Многу се користи смрзнатото пилешко месо. Дивечот го нема во продавниците, а го спремаат само во ловџиските семејства и во специјализирани ресторани.

Иселениците во Турција, кои нормално не јадат свинско месо, најмногу спремаат јадења од мелено месо, а ги спремаат и другите меса што ги користеле и во Македонија. Во Турција започнале да користат *суџуџи*, додека *йастирмаџа* и *с'здрмаџа*, кои ги правеле во Македонија, не користат, поради топлата клима.

Јајца

Јајцата во средновековниот период најчесто се споменуваат пржени со кромид или нешто друго. Патеписците, особено оние од 19 век при своите престои во селските домови, ановите, кафеаните најчесто биле послужувани со јајца, варени или пржени. Употребата на јајцата за јадење и за приготвување на разни тестенини и слатки и до денес продолжува, само што сега се купуваат во продавниците од живинарските фарми. Ексклузивитет се селските јајца, од домашно хранети кокошки, како и јајцата од потполошки, па дури и од ној.

Риби

Речните и езерските риби се користеле во Средниот век како печени, солени и сушени. На почетокот од 12 век, Теофилакт Охридски праќал како подарок усолени или риби печени во тесто, до своите пријатели во Константинопол. Во 15 и 16 век рибата се продавала на скопскиот пазар. Во 17 век се споменуваат повеќе видови на преспанска и охридска риба. Патописците од 19 век забележале дека слатководната риба се лови на сите езера и реки. Особено голем пазар на риби имало во Охрид, каде се ловеле 13 видови риби. Рибата се солела и нанижана на врвки се сушела на сонце. Вреќи полни со сушени риби се продавале низ цела Македонија, Епир и Албанија, особено за време на постите. Морската риба била скапа и слабо се користела. Одделни патописци пишуваат и за ловење на ракови. Во првата половина на 20 век локалната речна и езерска риба доста се користи, особено за постите, а во градовите се купува од пазар. Во Гевгелиско рибите се сметаат за мрсно јадење, а *ајвероџи*, икрата, школките и раковите, за посни. Морската риба, како на пример, сувата харинга од Грција е ретко на јеловникот. Денес, езерската и речната риба ја има многу помалку, а најмногу се користи увозна смрзната морска риба и слатководна риба од рибници. Свежата морска риба е многу скапа, како и смрзнатите морски плодови, но сепак се користи од поимотните слоеви. Нашинците во Турција се навикнале да јадат секакви морски риби, иако во Македонија “не пара јаделе”. Од октоподи и школки “се грозет, ко бубалиња се”.

Млеко и млечни производи

Погодните услови за одгледување на стока, особено на овци и кози, обезбедуваат значајно производство на млеко во Македонија. Во црковнословенските ракописи, освен овчото и кравјото млеко се споменува и употребата на кобилечкото млеко. Млекото се преработувало во сирење - *сир*, *сирение*, *сирене*, *млади сир'и*. Во 15-16 век, Турците правеле кисело млеко и сирење, а пиеле и кисело млеко со студена вода. Во 17 век на пазарот во Битола се продавале варено и неварено млеко, пресно сирење, сирење, кисело млеко/јогурт во грне. На едно *бачило* меѓу Охрид и Ресен, Евлија Челеби јадел: *кајмак* /путер, јогурт, сирење *џелеме*, павлака (?), *ениз ѓојемез*, *хошмерад* (за мене непознати поими), биено млеко од жолтите кози - *сурутка*, и младо сирење. Во 19 век патописците пишуваат дека домашното сирење обично се наоѓа и во најмалото село. Освен сирењето, соленото сирење, козјото сирење, се споменува и јогуртот и матеницата. Во градовите има и специјализирани млекари и *јоѓурѓчи*.

Очигледно, податоците од 19 век не се доволно детални, бидејќи во првата половина на 20 век регистрирана е голема употреба на повеќе домашни млечни преработки, особено кај сточарското население, кои со општо име се нарекуваат *блаѓоѓа*. Се користело овчо, козјо, кравјо и поретко млеко од биволици. Во Скопско повеќе се чувале биволи за млеко, отколку крави. Пресното млеко се пиело варено и неварено. За зима се спремало солено *млеко/берено млеко*, варено со сол, и се чувало во садови полеано со растопено масло. Вака спремено стоело до пролет. Потквасеното млеко се вика уште и *кисело*, *файѓено*, *јаѓурѓ*. Некаде се пие и кисело млеко мешано со вода. Потквасеното млеко, измешано со пресно млеко, се мати во *буѓим*, се одделува маслото, а течноста што останува, *маѓеница/ муќеница/ биеница/ маѓиѓеница*, се пие. Некаде место матеница се пие и *сируѓкаѓа*, водата од исцеденото сирење. Со варење на пресна *маѓеница* се добива *изварок*. *Изваркаѓа* и *урдаѓа* се многу омилени и се јадат со леб или се ставаат во питите. Во разни краишта *урдаѓа* и *изваркаѓа* се прават на различни начини, но главно разликата е во тоа што *урдаѓа* се прави од полномасно потквасено млеко, а *изваркаѓа* почесто од *маѓеница* или процедената вода од сирењето, *сираѓка*. *Урдаѓа* за зима се става во купови со зелени пиперки, кои со време пожелтуваат и се поткиселуваат. Понекаде пиперки се ставаат и во кантите со сирење. Сирењето најмногу се произведува од овчо млеко, помалку од козјо, кравјо и мешано. Се јадело *младо/пресно* сирење и *ѓврдо/јако/ масно*

бело сирење. *Биеноџо* сирење се прави нешто поретко, а во Гевгелиско го викаат планинско или влашко. *Кашкавалот* се произведува во *бачилаџа*, повеќе за продажба. Него го правеле обучени мајстори, *кашкавалџии*, кои во минатото биле Грци или Евреи. Во Леринско *кашерот* го купувале од пазар. Во Скопје постоел т.н. *Sağ ĩazar* каде се продавале масло и кашкавал, а на *Џмлек ĩazar* млеко, *урда*, *маџеница* и кашкавал.

Теренските истражувања во 2009 година го потврдија континуитетот на употреба на млечните производи. Пресното млеко до 70-те година на 20 век се продаваше само стерилизирано. Прво се разнесувало во канти, потоа во стаклени шишиња, па во најлонски кесиња, а сега најмногу се троши пастеризираното млеко во тетрапак пакување, со различна масленост. Домашно поткиселеното млеко се помалку се приготвува, и во продавниците се купува кравјо и овчо кисело млеко во канчиња. Најмногу се троши јогуртот, кој е течен, но густ. Матеницата се поретко се прави во селата. Белото сирење е најомилено меѓу населението. Се купува на кило, во калапчиња на пазар или продавници, или пак се купуваат цели канти за зимница. Секој сточарски регион произведува сирење со специфичен вкус, па така се разликуваат: беровско, овчеполско, мавровско, галичко, шарпланинско и многу други сирења. Овчиот кашкавал е омилен, но доста е скап и поретко се користи. Повеќе се купува кравји или мешан кашкавал. Во продавниците се достапни и разни увозни сирења и кашкавали, а последните децении многу се троши и павлаката и разни топени и меки сирења за мачкање на леб. Истражувањата кај иселениците од Македонија ни ја потврдија омиленоста на млечните производи. Сите тие велеа дека израснале на млечни производи. Во Македонија, зависно од крајот од кој потекнуваат, самите произведувале млеко од овци, кози, крави, а во Радовишко зимно време и млеко од биволици. Самите правеле *кисело млеко/soğurtı*, *маџеница/asran*, *извар/улаџик*, *урда/нор*, *сирење/ıesnir*. Во Пијанец правеле и *жежено/биено* сирење, *сирење/сџриџле* и *урда* со пиперки. Торбешите од Река користеле и *сереј*, првото густо млеко од новоотелената крава. Тие во Македонија не јаделе сирење оти немале стока, биле сиромашни. Во Турција научиле да јадат сирење, *ııulum ıesnir*, *kaşar ıesnir* и *asran* со сол.

Масла

Најголемиот дел од јадењата се подготвуваат со масла, кои се користат и намачкани на леб. Во средновековните ракописи забележана е употребата на *лој* од јагне, козли, крави, јунци; *сало* - свинско, пресно, гушче, *џол* и *џук* - општ

назив за маснотија /лој/сало, како и масло од млеко. Во 15/16 век спомнато е само млечното масло, кое властите го земале од сточарите. Во ценовниците од 17 век се набројуваат: млечното масло како: чисто масло од *бакалийџе*, пресно масло и кајмак ; потоа животинскиот лој, овчи /*kosun sağı*, говедски/*дон sağı ciğir*; како и растителните масла: *şarlağan*, од сусам, *zesüün sağı*, од маслинки, и ореово масло. Во 19 век маслото е значајна трговска стока. Во Крушево има 8 лојарници - од 30. 000 овци и кози од околината, најдобрите се продаваат за месо, а преостанатите, од глава до нозе се претопуваат во лој. Годишно се извезуваат 1000 товари за Истанбул, Солун, Скопје, Битола. Најмногу се готви со биено млечно масло. Топеното масло чини 56, а нетопеното 50 *йари*. Се произведува и масло од ленено или конопено семе, *безир*, како и од сусам. Маслиновото масло веројатно се увезува.

Во првата половина на 20 век во селата најмногу се користи пресно масло од овчо, козјо и кравјо млеко, а во Скопје маслото од млеко од биволица се сметало за најдобро. Пресното масло се претопувало, се чистело од пена и се солело. Се викало *йојена масй*, *лејно масло*, *йревриено масло*. Она што останува од топената маст на дното од тенџерето, во долен Дримкол се викало *цмер*, кој се макал со леб. Христијаните многу користеле свинска маст. Топеното сало се викало и *йшук*. Топениот и стврднат лој се правел од добитокот, дивечот и живината. Во Гевгелиско *слеен лој* се варел од 3 *оки* лој и 1 *ока шарлаған*. *Шарлағаной*, или *дрвено масло* се правел од сусам или поневкусен од афион, и се користел за подготвување на посни јадења. Во градовите се готвело повеќе е со *шарлаған*. Маслиновото масло не се споменува. Денес во Македонија се готви најмногу на масло од сончоглед, а маслиновото и други ладно цедени масла се особено популарни кај пообразованите слоеви, како поздрава храна. За мачкање на леб и подготвување на теста и колачи повеќе се користи поевтиниот билен маргарин, а поретко путерот. Лојот е речиси изобичаен, а свинската маст се употребува се помалку. Во продавниците се наоѓаат и масла од пченка, палмино масло, ленено, сусамово итн. Иселениците во Турција, кои во 50-те години во Македонија главно користеле *масло/мас/йазе sağı/asvan sağı/kasmak*, а во Радовишко и *şarlağan*, *сусам/afşon sağı* и сало од опашките на животните - *сизмиş sağı*, во Турција најмногу користат за готвење сончогледово и поретко маслиново масло, како и путер.

Мед

Медот бил омилена храна на Старите Словени. Медот и саќето често се споменуваат во средновековните ракописи. Во 15 и 16 век мед се произведува во сите села, од кои се зема редовен *ушур* за улишта. Медот се продава на пазарот во Скопје, а се троши и во *имаретѝиѝе*, особено за послужување на гостите. Во документите од 17 век се споменуваат два вида мед: чист мед/асел и топен мед/мустаффа. Евлија Челеби во охридско бил послужен со кајмак со мед и кајгана со мед. Во 19 век во дуќаните се продава првокласен мед и мед во мевови, а се набавува за турската војска. Порано се користел цеден и топен, понеквалитетен мед. Со широката употреба на шеќерот, медот ја губи улогата на засладувач, но во 20 век е ценет како здрава и лековита намирница. Сега се произведува само центрифугиран мед. Во продавниците за здрава храна и во аптеките има повеќ е лековити екстракти од медот како што е прополисот. Нашинците во Турција не произведувале мед додека живееле во Македонија. Турците од Радовишко купувале од други, а Торбешите од Видуше мед земале од дрва во планината, во селото само едно семејство имало улишта.

Од праисторијата до денес, Балканот и Анадолија се во постојан близок контакт. Населението и културните влијанија се движат во двата правци, а големите цивилизации кои ги покриваат овие простори, како и интензивната трговија овозможиле културните придобивки, меѓу кои е и културата на исхраната полесно да се дистрибуираат и унифицираат.

Репертоарот на основните животни намирници од кои се состоела исхраната во Македонија не доживеал големи промени од класичниот антички период, со до првите векови од владеењето на Османлиите. Најмногу нови растителни видови се воведуваат во периодот од 17 до 19 век. Иновациите доаѓаат од два правца. Преку европските и левантински трговски центри и пристаништа од Средна и Јужна Америка пристигнуваат: пченката, гравот, компирот, пиперката, домотот и тиквата. Од Југоисточна Азија и Северна Африка се преземени оризот, сусамот, наутот, спанаќот, модрите патлицани, бамјата, цитрусите, шеќерот, биберот и други зачини, кафето, чајот. Од втората деценија на 20 век до денес, особено последните две-три децении и во Турција и во Македонија, глобалната трговија овозможува богат избор на намирници од целиот свет. Во изминатите векови, како и денес, во турската и македонската

кујна не постојат големи разлики во преференциите за одредени намирници. Разликите се нијансни и повеќе зависат од локалните климатски и географски услови, селската или градска припадност на населението, верските прописи, економската состојба, како и социјалниот и образовен статус на населението во двете земји.

ЈАДЕЊА ОД ТЕСТО

Сања Димовска³⁶

Проектот “Споделување на засаднички вкусови” опфати истражување на навиките и културата во исхраната кај две прилично различни групи испитаници. Во Македонија истражувавме во градови во Источниот (Куманово, Кратово) и во Западниот (Охрид, Ресен, Битола) дел на Македонија, а зафативме и неколку села од Охридско-преспанскиот регион (Стење, Брајчино). Сите испитаници беа Христијани. Во Турција истражувањето опфати неколку групи македонски иселеници и тоа македонци муслимани од Река, од Скопска торбешија, Јуруци од Радовишко и од Пехчевско. Сите тие се одселиле од Македонија во 50-те години од ЦД век и денес се населени во Измир, Маниса и Соке. Турските испитаници даваа прецизни податоци за нивните стари навики за јадење и за рецептите, давајќи јасна слика за тоа што се променило по нивното преселување.

Изобилството од информации на темата јадења од житарици, брашно и тестенини кај испитаниците од двете земји не зачудува, со оглед на тоа што тие потекнуваат од регион каде што овие јадења во минатото биле речиси единствената храна, за што сведочи рецентната етнолошка стручна литература. Од неа може да се согледа улогата на житариците, лебот и тестените јадења во секојдневниот но највеќе во ритуалниот односно обредниот живот на луѓето. Некои од обредните постапки, однесувања и верувања се слични и кај испитаничките групи со различна вероисповест што сведочи за нивната длабока старост и пагански корени. Големите избор пак на објавени готвачи со традиционални јадења сведочи за актуелноста на овој тип на јадења во современата кујна.

Овој труд се базира врз анализа на теренските белешки од истражуваниот примерок кај двете, прилично различни групи испитаници, кој може да се земе како репрезентативен, со оглед на тоа што во Македонија регионалните разлики во јадењата се огледаат во варијации и нијанси во рецептите и најчесто во локалните имиња на јадењата.

Информациите за тестените јадења и житариците ги класифицирам според видови и техники на приготвување. Покрај овие додадени се и информации за начинот и приликите за консумирање на овој вид храна.

³⁶ Музеј на Македониј

Леб, беше одговорот на прашањето што задолжително треба да се има во куќата и на масата за јадење. Символизирајќи го животот и благосостојбата на семејството, тој е основна храна кон која се има најголема почит. Не постојат други имиња за лебот освен кога тој се поврзува со житарицата од која е направен. Според сеќавањата на постарите испитаници, во минатото леб се правел од: пченично, пченкарно, ржано и јачменово брашно или од комбинација на овие житарици. Се замесувал од брашно, вода и маја-квасец што сами ја зафаќале од лебното тесто или ја земале од фурнаците. Користеле и маја од наут-слануток, којашто сами ја зафаќаат по традиционални рецепти и се уште ја користат за правење на некои обредни лебови. Леб печеле еднаш неделно или на две недели, во зависност од големината на фамилијата. Лебот го печеле под сач во подница или черепна, во фурна во селскиот двор или во маалските фурни во градските средини. Денес повеќето од испитаниците купуваат пченичен леб, но прават и домашен леб кога имаат време или за празници.

Најчест термин за празничен леб или леб што се подготвува за посебна пригода е погача, пуача, замесени како и лебот - од брашно, вода и малку сол. Во минатото обредните лебови биле бесквасни и можеле да бидат и од пченкарно брашно, иако пченичното бело брашно, како поретко и поскапоцено, се чувало специјално за овие прилики. Денес речиси сите погачи се замесуваат со квасец. За оние што се користат во циклусот на свадбените обичаи и се разменуваат во повеќе пригоди меѓу роднините на невестата и младоженецот, најважно е да се округли, *цели*, симболизирајќи го затворениот круг на животот во кој младоженците се заштитени. Такви се *кравајчетио*, вид блага погача без квас и *мајалникоѝ*, вид леб со наут, во минатото приготвуван и за слави.

Обредните лебови, погачи, *ѝроскури*, *лиѝурѝии* кои се користат за христијанските празници, семејните слави, како и оние што се носат на гробишта за погреб и задушници, се украсени со христијански симболи, направени со слободна рака или со печат проскурник. За Коледе се правеле *коледашки*, мали благи, кружни лепчиња што се раздавале на децата. Погача со париче се прави на Бадник, симитот со маја од наут за Велигден и Божик кога има и округли краваи со мед или шеќер. За здравје се меси погача и се носи в црква, а со неа се одбележува и раѓање на дете, неговото прво запче или проодувањето. Во најново време, од здравствени причини е почеста консумацијата на леб од интегрални житарици.

Пита е општо име за јадење подготвено од кори - со некаков фил помеѓу нив. Варијантите се многубројни зашто питите се омилено јадење. Затоа беше потребно да ги раздвојам информациите од Македонија и од Турција, за потоа во двата дела да разликувам пити од сучени кори, пити од пченкарно брашно, пити направени од течно тесто, и специфични видови како пастрмајлии, попарник и др.

Во Македонија пити со сукани кори се *комаѝ*, *ѝослано ѝечиво*, *кошмишиѝиде*, *кокмишка*, *млечник*, *зелник*, *манѝии*, “*сарм’саклии*” *чуреци*, *баница*, *ѝибаница*. Називи за пита од завиткани кори во спирална форма се: *сарајлии*, *виѝкано*, *колбурек*, *вијано*, *колѝиѝа*, *учкур ѝиѝа*, *ѝечиво* или *виено ѝечиво*. Сите овие се прават од пченично брашно, замесено со вода и сол. Кога во тестото се додава само сода бикарбона питите се некиснати - пресни пити, а кога се користи квасец тие се киснати - *идани* или *збувнаѝи*. Замесеното тесто се дели на помали парчиња “*каѝмерчиња*”, “*ѝуѝалиња*”, “*ѝоѝчиња*”. Групирани по три или повеќе, во зависност од рецептот, се мачкаат со масло и брашно и од нив се прави една кора. Корите се сукаат со сукало или се развлекуваат, на маса или на “*бљуѝ*”, локален назив за дрвена даска, еквивалент на турската софра. Некои пити се прават со потсушени и потпечени кори. Се филуваат со фил од праз, киселец, зеље, штавел, перја од млад кромид, спанаќ, изварка, сирење, јајца, тарана, ориз, мелено месо пржено со кромид, кисела или пржена зелка, тиква и др.

Питите за пост се без квасец, филувани со посен фил како на пример, праз пржен со вода и толчени ореви. Кај некои пити, како *млечникоѝ* и *ѝиѝпроње*, филот е течен - од јајца, млеко, кисела вода и се посипува преку секоја кора.

Во минатото питите се правеле со свинска и кравја маст, денес се најчесто со маргарин и зејтин.

Питите од пченкарно брашно - *ѝченкарница*, *мазник*, *ѝиѝа ѝисѝилиѝа* имаат и еден дел пченично брашно за да можат подобро да се размесат. Најчесто се некиснати, без квасец или само со сода бикарбона и повеќе личат на погачи. Филувани се со свежо зајре од штавел, спанаќ, коприви и искршени јуфки.

Ѓомлезеѝо или *ѝури-ѝечи* е посебен вид пита која се прави од течно тесто направено од пченично брашно, вода, масло и сол. Корите се печат една врз друга во тепсија на отворено огниште со сач. Ѓомлезето се прави во охридско-преспанскиот регион, а го викаат уште и *ѝури-ѝечи*.

Пиџулицѝ се друга варијанта на кори испечени од течно тесто, кои се печат една по една во тепсија во шпорет и се редат во друга тепсија. Се филуваат со изварка, со лук и оцет или со ореви и шеќер, а на крај се сечат на коцки.

Пастирмајлиѝе, коишто се прават во источниот дел на Македонија, се посебен вид пита од лебно тесто, растегнато во една кора, голема колку што е тепсијата и врз неа се става ситно исечкано месо. Порано ја правеле со пастрма, сега со суво свинско месо, а додавањето јајца и сирење се варијанти.

Во Турција информаторите со нескриена гордост кажува дека се уште ги прават истите пити како во родниот крај. И кај нив разликуваме неколку типа според техниката на приготвување. За сите овие видови пити информаторите користат и турски и македонски термини, во зависност од изгледот, филувањето или техниката на изработката.

За пити, на турски *ѝиде* со сукани кори, ги користат термините *кенарли ѝиде*, *бохча ѝиде*, *ѝрслама ѝиде*, *баниса*, *лешчарник*, *комаѝ*, *зелник*, *речка ѝиѝа*, *грав кораник*, *брзо ѝиѝиче*, *ена кора*, *ѝоѝарник* и др. *Пиде чокелек*, *колѝиде*, *колбурек* или *сарајлиѝ* се пити корите се завиткани во спирала во тепсијата. *Манѝиѝи* се прават исто како во Македонија - посипани со масло, кисело млеко и лук, но прават мантии по турски рецепт - како мали бовчички филувани со месо и кромид.

Филувањето во Турција се вика *зајре*, *масраф*, *харч* или *ич*. Најчесто се користи изварка, јајца, урда, супа од кокошка, пржен кромид, кускус, ориз, спанаќ, модар патлиѝан, домати, праз, зеље, коприва, лобода, мелено месо, варена и цедена леќа, сварен грав или ореви и шеќер.

Валанѝије е пита од кори од течно тесто, исто како ѓомлезето и питулиците. Во Македонија корите ги печеле под сач, а во Турција користат пиѝа-тава. *Валанѝије* прават и на *камен* како што го викаат големото округло парче лим. Помеѓу корите може да се стават ореви, а честопати не се става ништо. *Реканска мазница* се прави од истото тесто кое откако ќе се испече се вади од тепсијата и се кине на парчиња. *Поѝарник* е вид јадење од пченично брашно. Замесеното тесто се сплескува во тепсија како леб и откако ќе се испече во подница под вршник, се попарува со масло и *се коѝа*, иситнува на парчиња со вретено.

Освен за секојдневиот доручек и ручек, питите се приготвуваат за сите празници-бајрами, свадби и сунети. За Хидерлез и Летник, се прават сарајлије и валанѝије. За Хидерлез се прави и лешчарник. За умирачка - кината мазница.

Под поимот **Варено брашно и житарици** подразбираме група јадења коишто се подготвуваат со техниката на варење брашно, гриз или цели житарици (пченка, пченица, јачмен, ориз, булгур, кускус). Пропржено и варено брашно од пченица или од ориз е првата храна што му се дава на детето. Овие јадења се среќаваат кај испитаниците во обете земји.

Најчесто спомнуваното јадење е *качамак*, кој во Македонија се вика уште и *бакрдан*, *бакрданица* и *мазница*. Приготвувањето е секаде исто - пченкарното брашно се вари во солена вода со постојано мешање. Кај повеќето испитаници во Турција *качамак* се приготвува за новороденче, кога даваат збор за синот, за празниците *Хидирлез* и *Летник* (14 Март), за одење во војска, и за погреб.

Алваџа се приготвува од запржен гриз во масло што се вари со вода и шеќер. На истиот начин таа се прави и од брашно и од нишесте. Во Турција алвата се приготвува на истиот начин за сите *кандили*, за свадба, за сунет, за свршувачка. Се раздава на погребни и при одбележувањето на 3, 7, 40, и 52 ден од смртта. Алва прават секогаш кога “*душа ќе ѝи ѝосака*“ и таа е дел од понадиците за свечени денови.

Варената пченица во Македонија е поврзана со христијанските обреди по повод домашните слави, погребите, помените и задушниците. Се прави варена во вода, толчена или мелена и се служи со шеќер, ореви и зачини.

Во Турција *бунџуроѝ* е варена и крупно мелена пченица. Нашите испитаници го користеле и во Македонија, каде што самите го мелеле на камен, додека денес купуваат готов, користејќи го во редовна исхрана. На истиот начин го користат и *кускусоѝ* кој се прави од ситен бунгур.

Варена пченка во двете земји се подготвува на ист начин. Се вари во вода со пепел од дрва; ја тријат со раце за да испаднат луските; ја мијат пепелта и пак ставаат вода да се вари додека не се отворат зрната како цвет од тиква. Се јаде со шеќер, хашхаш-афионово семе, маџун и толчени ореви. Во Маниса, за *Летник* варат пченка со пепел за целиот град, како и за *Хидерлез*, кога ја служат на гости. Обичајот да се вари пченка за првите заби на детето, кога се собира целото семејството, веќе се заменува со славење на првиот роденден.

Варен ориз во редовната исхрана за моштво различни јадења се употребува и во Македонија и во Турција. Во минатото, недостатокот од ориз во Македонија се заменува со булгур.

Ашуреѝо е муслиманско ритуално јадење кое се приготвува за денот на Ашуре. Тогаш се раздава на роднини, пријатели и комшии. Се прави од 41 раз-

лична состојка, разнвидни житарици и суво овошје. Денес во продавниците во Турција може да се купат однапред подготвени состојки за ашуре. Некои од информаторите во Турција ашурето почнале да го прават откако се преселиле.

Пржени тестенини се прават од киснато тесто, од кое мали делчиња се вадат со лажица или со рака и се пржат во тава со масло. Стандарден состав на ова тесто е пченично брашно, вода, квасец, сол, но во истражувањето се појавија варијанти во кои тестото се замесува со млеко, кисело млеко, се додаваат јајца, или само жолчки, кора од лимон, рум, ракија или оцет. Пржените тестенини имаат различни имиња: *йиџулицы, йиџаницы, крофны, йиџулы, локумчиња, мафшы, мекицы, йалачинкы, йирошки*. Кај испитаниците во Турција се користат термините *йишы* и *локма*. Пишиите, според дадените рецепти, се идентични со питулиците и тиганиците. Во Соке, на пример, «*бишы*» се пишии без јајца со сув квасец превиткувани како пирешки, полнети со патлиџан и друг зеленчук.

Најчеста употреба на овој вид тестенина е по повод раѓањето или проодувањето на дете. Овој податок ми го дадоа речиси на секое место на истражување. Кај испитаниците од Турција пишии се подготвуваат и за *кандил*, како и за седмиот ден од смртта, кога во куќата на починатиот се служат локми.

Освен за посебните прилики, тие редовно се прават за доручек и вечера во Македонија и во Турција. Нивни понови типови или варијанти се палачинките и пирешките.

Јуфките и тараната се видови тестенини што се подготвуваат за зимница. Јуфките имаат различни локални имиња: *џубы* во охридско-преспанскиот регион, *јуфке, макарна* кај иселениците во Турција, кои разликуваат и сечени јуфки што ги нарекуваат *ершы* и кршени јуфки што ги викаат *јуфкы*. Тие се прават од тврдо тесто замесено од пченично брашно, јајца, млеко и малку сол. Варијации постојат кај различни испитаници во однос на количините, но рецептот е еднаков и во Македонија и во Турција. Во Турција, и покрај тоа што децата повеќе ги сакаат купечките макарони и спагети, сепак, за празници како Рамазан се јадат домашни јуфки.

Тараната има исто име и во Турција и во Македонија, но голема е разликата во нејзиното подготвување. Во Македонија таа се прави од истиот тип тесто како јуфките - со брашно, јајца, пресно млеко и малку сол, кое откако ќе се подели на помали парчиња што се потсушуваат, се ренда на *сиџо*.

Иселениците во Турција наишле на сосема различен начин на подготвување тарана кој подоцна го усвоиле. Имено, турскиот рецепт се состои од

кромид, домати и црвени пиперки, кои сварени и исцедени се замесуваат со млеко или кисело млеко и тоа одстојува неколку дена. Замесено со пченично брашно и неколку пати премесувано, тестото се суши на чаршав, се дроба и се сее со сито.

Ширењето на западната кујна влијае на намаленото конзумирање јуфки и тарана, така што нивна своевидна замена се италијански пасти - шпагети, макарони и др.

Од многубројните добиени податоци за **слатки јадења од тесто**, издвојувам неколку традиционални рецепти што информаторите ги поврзаа со одредени пригоди. Во Македонија, за секој поголем празник се прави “поголемо благо” и тоа најчесто е *баклава*, *кадаиф*, *раванија*, но и *џурабиш*, *шеќер ѓаре*, *ванилици*, *шаралојчиња* (слично на *џурабиш*), *суџлијач*, *козињак*, *локуми*.

Баклава од сучени кори со ореви се прави за свадба, именден, слава, Божик, Велигден и Нова Година. Порано ја правеле со кравја маст, а денес само со зејтин. За истите прилики се прави и *кадаиф*. *Раванија* попарена со шербет специјално се прави за Прочка (во Кратово), *козињаџи* за Божик и за Велигден. Во Битола за втор ден Велигден ги носат на гробишта. Тогаш се прават и разновидни ситни суви колачиња, како што се *ванилици со свинска мас*, *локуми*, *џурабиш*. За Бадник се прават посни слатки. *Турџие* е слатка тврда торта од една кора со шеќер која се прави за прв заб на дете.

Слични податоци добивме и во Турција. За бајрами, свадба, свршувачка или сунет се прави баклава, раванија, тел кадаиф. За гости се прави раванија, сутлијач, зерде, алва, пелте од нишесте, асуде (со нишесте), шеќер паре, тулумба, сарајлија со ореви, парени сарајлии со шербет. Во Маниса, информаторите од с. Жировница за баклава научиле кога дошле во Турција.

Надвор од оваа класификација остануваат податоците кои ни говораат за постепено менување на навиките при исхраната и во двете земји.

Современиот начин на живеење и глобализацијата ги менуваат традициите поврзани со исхраната во семејството, обичаите и обредите. Повеќето од семејните прослави денес се одвиваат во изнајмени ресторани, каде што храната оди во пакет со другите ресторантски услуги. Храната што се приготвува за календарските празници, или е крајно редуцирана или е дополнета со нови рецепти. Ова повеќе беше воочливо во Македонија, во градските средини, каде што, помалку или повеќе, се загубени значењето и улогата на одредени јадења.

Ритмот на секојдневниот живот остава малку време за приготвување

традиционални јадења, поготово јадења од тесто, така што тие се на менито во деновите на викендот или на годишниот одмор. Меѓутоа, сметам дека овие промени не се суштински, туку дека богатата понуда и безбројните нови варијанти на старите рецепти, ја прават сликата замаглена. Имено, во Македонија се уште е многу популарно да се послужиwa некое традиционално јадење. Во Турција пак порано не сакале да се разликуваат од локалното население, но сега го нагласуваат своето потекло поготово преку традиционалните јадења.

Во прилог на ова говори огромната понуда на готови или полуготови тестени јадења од индустриско и занаетчиско производство, како и од жени што ги произведуваат во домашни услови. Денес домаќинките можат да нарачаат и да купат речиси се, се купува дури и обреден леб со париче, нашаран со проскурник. Секако, многу од овие производи се достапни само на средните и повисоките слоеви на општеството. Но, токму оваа, навистина голема понуда и побарувачка, говори за тоа дека културата и навиката за консумирање на јадењата од тесто не е изменета.

Сепак, некои од традиционалните јадења може да се најдат само во домашната кујна.

III

Ortak Mutfaktan Ortak Yemek Tarifleri

Рецепти од заедничката кујна

Tsironki

1 kg. kurutulmuş balık (plaşitsa ya da belvitsa)

1 fincan ayçiçek yağı

1 bardak su

1-2 kaşık pul biber

1-2 kaşık üzüm sirkesi

1 baş sarımsak

1-2 kaşık nane

Kurutulmuş tsironka balıklar 200 derece ısı fırında rengi dönene kadar kızartılır. Ardından bir tencereye alınıp 30 dakika su içinde kaynatılır. Soğuması için kenara alınır. Soğutulduktan sonra balıkların pulları, başı ve derisi temizlenir. Kızgın yağa pul biber ilave edilir, tsironkalar yağda kızartılır. Ardından tavaya bir bardak su ilave edilir. Ateşten indirilmeden önce, doğranmış sarımsak, nane ve sirke ilave edilip kaynatılmaya devam edilir. Ardından, balıkların buğulaması için tavanın kapağı kapatılır. Arzu edilirse tsironkalar tava yerine fırında pişirilebilir. Servisten önce domates ve biber ilave edilir.

Çeviren Mehmed Yonuz

Циронки

сушени мали риби (плашици или белвици)

1кг. суви риби

1 филџан масло

1 чаша вода

1 - 2 лажици буковска пипер

1 - 2 лажици винска киселина

1 главица лук

1 - 2 лажици нане

Сувите рипчиња-циронки се подпекуваат на 200 степени во рерна, само колку да се пожелтат. Потоа се варат во тенџере со вода околу 30 мин. Оладени, се чистат од крлушките, главата и кожата.

На стоплено масло, се додава буковската пипер, се пропржуваат циронките и веднаш се додава водата за да се изварат убаво. Предвадење, се додава сецканиот лук, нането и винската киселина, откако малку ќе проврие, се покрива за да се здушат. Наместо варени во тенџере циронките е може да бидат и потпечени и во рерна и во нив да се додаде домати и пиперки.

Lukajntsi (sosis)

10 kg. karışık et (dana ve domuz).

30 adet pırasa

Karabiber

Kırmızı biber

Doğranmış kurutulmuş acı biber

Lukajnci, Prespa bölgesine has sosis türüdür. Küçük küçük doğranmış pırasa tuzla ezilir ve küçük küçük kesilmiş etle karıştırılır. Çeşni olarak kırmızı biber, karabiber ve kurutulmuş acı biber doğranarak ilave edilir. Bu şekilde hazırlanmış karışım bağırsaklara doldurulur. Sosisler kilerde soğuk ortamda saklanır.

Çeviren Mehmed Yonuz

Лукајнци - колбаси

Мешано месо (телешко/јунешко и свинско), 10 кг.

Праз, 30 страка

Црн бибер

Црвен пипер

Дробена лута сува пиперка

Лукајнци се колбаси карактеристични за преспанскиот крај. Ситно исечениот праз се гмечи со сол и се помешува со ситно сеченото месо. Се зачинува со црвен пипер, црн бибер и дробена лута пиперка. Подготвената смеса се полни во црева. Се чуваат на студено во керал.

Soğanda Balık

- 2-3 kg. Ohrid ala balığı
- 2 kg soğan
- 1 demet maydanoz
- Auçiçek yağı
- 1 adet kurutulmuş ya da taze kırmızı biber
- Pul biber
- Tuz



Soğan küçük küçük doğranır. Pembeleşinceye kadar yumuşana kadar kurutulmuş veya taze kırmızı biberle birlikte yağda kavrulur. Kırmızı toz biber veya pul biber ilave edilir. Arzu edilirse biraz su ilave edilebilir. Soğanlar kavrulduktan sonra bir demet maydanoz ince ince doğranarak eklenir. Temizlenmiş balık enlemesine kesilir, tuzlanır ve toprak kap içine alınan soğanın üzerine konulur. Altta kalan soğanlı sosa iyice bulanmaları için balıklar kabın dibine doğru bastırılır. Fırında 30 dakika pişirilir. Balığın altı haşlanmış, üzeri ise kızarmış olmalıdır.

Çeviren Mehmed Yonuz

Риба на кромид

- Охридска пастрмка, 2-3 кг
- Кромид, 2 кг
- Магдоноз, 1 киска
- Масло од сончоглед
- Црвена пиперка, сува или свежа, 1
- Црвен пипер
- Сол

Кромидот се дроби ситно и се запржува на масло со сува, а може и свежа црвена пиперка, колку да омекне кромидот. Се додава црвен пипер или буквка (за да не се препржи, може да се додаде и малку вода). Во кромидот на крај од пржењето може да се здроби една киска магдонос. Исчистената риба се сече надолжно и потоа попречно, се посолува и се става во земјена тава врз кромидот. Парчињата риба малку се притискаат за да пропаднат во кромидот. Се пече во рерна 30 минути. При печењето кромидот може малку и да се промешува. Рибата треба долу да е варена, а одгоре потпечена.

Yağsız Sarma (Posna sarma)

1 kg. pirinç - 5 adet kalın saplı pırasa
 Yarım litre ayçiçek yağı - Beyaz lahana
 10 gr. karabiber - 2 çorba kaşığı kırmızı biber
 2 çorba kaşığı pul biber
 4 çorba kaşığı kuru nane
 1 çorba kaşığı kekik
 Lahana turşusu suyu



Pirinç, ince ince doğranmış pırasa, ayçiçek yağı ve baharatlar kıvamlı bir karışım haline gelinceye kadar güzelce karıştırılır. Ekşi lahana yaprakları gereken büyüklükte kesilir ve damarcıkları çıkartılır. 4-5 sm uzunluğunda minik sarmalar sarılır, tencerenin içine dizilir. Üzerlerine lahana turşusu suyu dökülür, çok tuzluysa sarmaların iki parmak üzerinde olmak kaydıyla tencereye su da ilave edilir. Bastırılmak için lahanaların üzerine ters çevrilmiş bir tabak kapanır. Ocak üzerinde 2-3 saat kaynatılır. Piştikten sonra arzu edilirse biraz fırınlanabilir. Sarma kışın oruç zamanı pişirilir. Yağsız oruç günlerinde, özellikle 19 Aralıkta kutlanan Aziz Nikola yortusunda ikram edilir.

Çeviren Mehmed Yonuz

Посни сарми

Ориз, 1 кг - Праз, 5 дебели страка
 Масло од сончоглед, 1/2 л. - Кисела зелка
 Црн пипер, 10 гр. - Црвен пипер, 2 супени лажици
 Буковец, 2 супени лажици - Суво нане, 4 супени лажици
 Чубрица, 1 супена лажица
 Расолница

Оризот, ситно издробениот праз, зејтинот и зачините убаво се мешаат во компактна смеса. Листовите кисела зелка се сечат на потребната големина и се чистат од жилите. Се виткаат ситни сарми, 4-5 см должина, се редат во тенџере. Се полеваат со расолницата, ако е многу солена се додава и вода, да биде 2 прста над сармите. Се поклопуваат со чинија свртена наопаку, за да се притиснат. Се варат на шпорет 2-3 часа. Откако се сварени може да се потпечат во рерна.

Сармите се подготвуваат зимно време, за време на постите, а често се служат на посните слави, особено за св. Никола на 19 декември.

Toprak Tavada Kuru Fasülye (Tavçe Gravçe)

500 gr. Kuru fasülye. - Su

250 gr. soğan - Birkaç diş sarımsak

50 ml. ayçiçek yağı - 1 çorba kaşığı tuz

1 çorba kaşığı un - 1 çorba kaşığı kırmızı biber

1/2 çay kaşığı karabiber

1 adet kurutulmuş kırmızı biber,

1 çorba kaşığı kuru nane, - 1 çorba kaşığı kurutulmuş maydanoz

Fasülye yıkanır, üzerine soğuk su dökülür ve gece boyunca su suda bekletilir. Ertesi gün bir tencereye alınır. Birkaç dakika kaynatılır ve sızdırılır. Sıcak su ilave edilir ve suyun daha büyük bölümü buharlanıncaya, taneler de bütünlüğünü koruyup içleri yumuşayıncaya kadar iki, iki buçuk saat ağır ateşte kaynatılır. Soğan ufak ufak doğranır ve pembeleşinceye kadar sıvı yağda kavrulur. Sonunda kırmızı biber ilave edilerek kuru fasülye ile karıştırılır. Karabiber, sarımsak, tuz, nane, maydanoz ve bir de kurutulmuş kırmızı biber ilave edilir. Toprak tavaya dökülür, üzerine un serpilir ve yarım saat 200-250 derece sıcak fırında, üzeri kabuk tutuncaya kadar pişirilir. Fasülyenin suyunu çekmemesi için yeterince suyun kalmasına dikkat edilir. Fasülye Makedonya'da gözde yemektir. Özellikle yağsız oruç günlerinde hazırlanır. Çeviren Mehmed Yonuz

Тавче гравче

Бел грав, 500 гр. - Вода

Кромид, 250 гр. - Лук, неколку чесниња

Масло од сончоглед, 50 мл. - Сол, 1 супена лажица

Брашно, 1 супена лажица - Црвен пипер, 1 супена лажица

Мелен црн пипер, 1/2 кафена лажичка - Сува пиперка, 1

Суво нане, 1 супена лажица - Сув магданоз, 1 супена лажица

Гравот се мие, се полива со ладна вода и се остава да отстои преку ноќ. Се вари неколку минути и се процедува. Се додава топла вода и се вари 2 - 2 1/2 часа, додека поголемиот дел од водата не испари, а зрната да останат цели, а внатре меки. Кромидот ситно се сече и се пропржува во маслото додека не пожелти. На крај се додава црвениот пипер и се промешува со гравот. Се додава и црн пипер, лук, сол, нане и магданоз и една сува црвена пиперка. Се пресишува во земјана тава, се посипува одозгора со брашното и се потпечува во загреана рерна на 200-250 С околу половина час, додека не фати коричка. Внимавајте да остане доволно вода, да не биде суво. Гравот е најомилено јадење во Македонија. Се подготвува особено за посните денови.



Zelnik (Pazı böreği)

Hamuru için

1 kg. un - 40 gr. ya da 1 küp yaş maya

1 ufak kaşık tuz - 150 ml ayçiçek yağı - Su

Harcı için

1/2 kg pazı, - 2 çorba kaşığı tuz

3 adet yumurta - 250 gr. çökelek

Harç, pazının sadece suyunu salıvermesi için yağsız kuru tavada kavrulmasıyla hazırlanır. Ardından pazıya yumurta ve çökelek ilave edilir, tuzlanır ve iyice karıştırılır. Maya 250 gramlık ılık suda eritilir. Unun ortasında bir delik açılır, içine tuz, maya ve biraz sıvı yağ dökülür. Gerektiğinde su ilave edilir ve kulak memesi kıvamında gereken hamur yoğrulur. Hamur iyice yoğrulduktan sonra dinlenmesi için bekletilir. Ondan sonra üç parçaya ayrılır. Her parça daha küçük 3-5 topak şeklinde parçaya ayrılır. Her hamur topağı oklava ile açılır ve küçük yufka hâline getirilir. Küçük yufkalar ayçiçek yağı ile yağlanır ve birbiri üzerine dizilir. Yalnız son yufkanın üzeri yağlanmaz. Bu üç hamur topağından üç daha büyük yufka açılır. Alta döşenecek yufka tavadan biraz büyük olmalı. Bu yufka yağlanmış tavanın dibine serilir ve üzerine yağ serpilir. Ondan sonra harç, ardından da üstüne diğer yufka konular ve sarmalama yapılır. Tekrar yağla serpilir. En üste üçüncü yufka konular ve yine sarmalama yapılır. Üzerine ayçiçek yağı sürülür ve dinlenmek üzere 15 dakika bekletilir. 200 derece sıcaklığında fırın içinde yaklaşık yarım saat pişirilir. Bu, Prespe yöresinden Stenye köyüne özgü bir pazı böreği türüdür.

Çeviren Mehmed Yonuz

Зелник

Тесто:

Брашно, 1кг. - Свеж квасец- 40г. 1коцка - Сол, 1 лажиче - Масло од сончоглед, 150 мл - Вода

Фил:

Штавел, 1/2 кг. - Сол, 2 лажичи супени - Јајца, 3 - Изварок, 250 гр.

Филот се подготвува со пропржување на штавелот во сува тава без зејтин, само да пушти вода. Потоа во него се додаваат јајцата и изварокот, се посолува и добро се размешува. Квасецот се раствора во 250 мл. млека вода. Во брашното се прави дупка во која се истура солта, квасецот и малку зејтин. Се додава вода по потреба и се замесува тесто кое не треба да биде многу тврдо. Тестото убаво се измесува и се остава да стаса. Потоа се дели на три дела. Секој дел се дели на уште 3-5 мали топчиња. Секое топче од тесто се отвара во мала кора со сукало. Малите кори се мачкаат со зејтин и се редат една врз друга. Само последната кора не се мачка. Од овие три купчиња се отвараат три поголеми кори. Долната кора треба да е малку поголема од тавчето. Се става на дното на подмачканата тава и се попрскува со масло. Потоа се става филот, па горната кора и се прави витка. Повторно се попрскува со масло. Најгоре се става третата кора и повторно се прави витка. Се полива со масло и се остава да стаса 15 минути. Се пече во загреана рерна на 200 С околу половина саат. Ова е варијанта на приготвување на зелник од с. Стење, Преспа.



Dana mezalığı (Teleški meزالık) - Kumanova

Yarım kilo toynaklı dana dizaltı

Yarım kilo akciğer

Bir kilo temizlenmiş işkembe

200-300 gr. yürek

Yarım kilo bağırsak

1 adet defne yaprağı

1 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı kırmızı biber

Tuz

Karabiber

Ауçіçek yağı

Bağırsaklar bir sopa ile çevrilerek soğuk tazyikli suda iyice yıkanır. Onlardan 4-5 örme kuyruk yapılır. İşkembe daha büyük kareler halinde kesilir. Ciğer, yürek ve dana dizaltıları daha iri parçalar halinde kesilir. Normal tencerede yaklaşık 6 saat veya düdüklü tencerede 2-3 saat kaynatılır. Et kaynadıktan sonra toprak tavaya aktarılır. Suyundan üzerine biraz ilave edilir. Tuz ve yeterince karabiber, defne yaprağı ilave edilir. Yağda un ve kırmızı biber kavrulur ve toprak tavaya alınan etlerin üzerinde gezdirilir. Tava 200 derece ısı fırına konulur ve 180 derecede yaklaşık 1 saat pişirilir. Suyunu tamamen çekmemesine dikkat edilir.

Çeviren Mehmed Yonuz

Телешки мезел'к -Куманово

Телешки потколеници заедно со папците 1/2 кг. - Бел цигер 1/2 кг.

Шкембиња исчистени 1 кг. - Срце 200-300 гр.

Цревца 1/2 кг. - Ловоров лист 1

Брашно 1 супена лажица - Црвен пипер 1 супена лажица

Сол - Црн бибер - Масло од сончоглед

Цревцата се превртуваат со стапче и се мијат добро под млаз ладна вода. Од нив се плетат 4-5 плетенки. Шкембињата се сечат на поголеми квадрати, цигерот, срцето и потколениците се сечат на покрупни парчиња. Се варат во вода околу 6 часа или во експрес лонец 2-3 часа. Кога ќе се свари месото се префрлува во земјана тава, се сипа малку од водата, се додава сол и доста црн бибер, ловоровиот лист, а на маслото се запржува брашното и црвениот пипер и се додаваат во тавата. Се става во загреана рерна на 200 С и се крчка околу 1 час на 180 С. Водата не треба цела да изврие.



Каумаçина

1 litre süt

10 adet yumurta

10 çorba kaşığı şeker

Yumurtalar derin bir kabın içine birer birer kırılır, şeker ilave edilir. Ardından kaşıkla veya telle (karıştırıcıyla değil) şeker eriyinceye kadar çırpılır. Bu karışıma soğuk süt yavaş yavaş ilave edilir. Karışım yavaş yavaş yağlanmamış, 32 numaralı tepsinin içine dökülür. 100 derecede fırında karışım kaynayana kadar pişirilir, sonra ısı 50 dereceye düşürülür. En önemli olan karışımın kaynaması değil, az ateşte yoğunlaşmasıdır. Soğumuş puding gibi sıkı, yoğun kıvamlı hâle geldiği zaman olmuş sayılır. Fırından çıkarılır, üstü ıslak bezle örtülür, soğuyunca buzdolabına konulur.

Çeviren Mehmed Yonuz

Кажмачина

Млеко, 1 л.

Јајца, 10

Шеќер, 10 супени лажици

Јајцата се кршат во подлабок сад едно по едно, се додава шеќерот и се мати со лажица или со жица (не со миксер) додека шеќерот не се подрастопа и потоа постепено мешајќи се додава ладното млеко, за да се соедини. Смесата полека се сипа во неподмачкана тепсија бр. 32 и се пече во загреана рерна на 100 С додека не сезагрее смесата, па потоа се намалува на 50 С. Најважно е смесата да не врие туку да се стегне на тивок оган. Готова е кога е стегната како оладен пудинг. Потоа се вади од рерната, се прекрива со влажна крпа, кога ќе се олади се става во фрижидер.

Gömleze

2,5 kg. un , Su, Tuz

Un ve su, krep hamuruna benzer yoğunlukta sulu hamur hâline getirinceye kadar karıştırılır. Damak tadına göre tuzlanır. Gömleze, açık havada ateş üzerinde hazırlanır. Yapılışı 2-3 saat sürer. Üstü külle örtülü sac, yakılan ateş üzerinde ısıtılır. Diğer yanda ayak üzerine içine ayçiçek yağı dökülmüş büyük bir yuvarlak bakır

tepsi konulur. Tava ve yağın kızması için ısıtılmış tepsi sacla örtülür. Ardından tepsinin bütün yüzeyi ince bir katmanla kaplanıncaya kadar kepçe ile hamurdan dökülür. Tepsinin üstü ısıtılmış sacla örtülür. İnce katman hamurun pişmesi beklenir. Bu arada ateşte ikinci sac ısıtılır. Kabuk pişince üstüne ayçiçek yağı serpilir. Pişen hamurun üzerine ikinci katman dökülür. Isıtılan diğer sac tepsinin üzerine kapatılır. Hazırlanan hamur bitinceye kadar süreç tekrarlanır. Sonunda elde edilen katman baklava şeklinde büyükçe parçalara kesilir ve üstlerine yağ serpilir. Tepsi kor ateşin üzerine alınır, üstüne ısıtılmış sacla örtülür ve bir saat daha pişirilir. Gömleze fırında da hazırlanabilir, şöyle ki hamur katmanlarının kat kat hazırlanışı sırasında fırının sadece üst ısıtıcısının, sonunda ise alt ısıtıcısının da çalıştırılması gerekir.

Çeviren Mehmed Yonuz

Ѓомлезе

Брашно, 2,5 кг., Вода, Сол

Од брашното и водата се мати течно тесто, густината да биде како тесто за палачинки. Се посолува по вкус. Се подготвува на отворено. На запален оган се загрева сачот кој е одозгора покриен со пепел. Се пече со два или три сача наизменично. На страна, на пирустија се става голема тркалезна бакарна тепсија во која се сипа зејтин, се покрива со загреаниот сач за да се загреат тавата и зејтинот. Потоа со црпалка се сипа од тестото така да се покрие целата површина на тепсијата со тенок слој од тестото. Се покрива со загреаниот сач и се пече. Во меѓувреме на огнот се загрева другиот сач. Кога кората е испечена се попрскува со зејтин и се сипа следниот слој од тестото и се покрива со другиот загреан сач. Процесот се повторува додека не се потроши тестото. На крај корите се сечат на крупни ромбови-баклави и се попрскуваат со масло. Под тавата се наредува жар а одозгора се покрива со загреан сач и се пече уште еден саат. Ѓомлезето може да се подготви и во рерна, така што при првото печење на корите да се вклучи само грејачот на горниот дел, а на крајот да с вклучи и долниот грејач.



Ayvar

25 kg. iri kırmızı biber

10 adet patlıcan

2 litre ayçiçek yağı

Tuz

Biberler pişirilir, soyulur ve tohumları temizlenerek suyunu iyice sızdırması için kenara alınır. Patlıcanlar pişirilir ve soyulur. Hep birlikte kıyma makinesinde öğütüldükten sonra geniş bir tencereye konularak odunlu ocakta kavrulur. Sıvı yağ yavaş yavaş ilave edilir. Damak tadına göre tuzlanır. Ayvar 2-3 saat pişer, bütün suyunu çekinceye ve orta kıvama gelinceye kadar devamlı karıştırılır. Sıcak ayvar ısıtılmış kavanozlara doldurulur ve metal kapakla hava almamak şartıyla kapatılır. Her kavanoz ayrı ayrı gazete kağıtlarına sarılır, büyük bir kabın içine konulur ve battaniye ile örtülür. Tamamen soğuyuncaya kadar öylece durur. Ayvar turşu olarak saklanır ve çoğunlukla ekmek ve peynirle birlikte veya salata olarak yenir. Damak tadına göre ayvara acılı biber de ilave edilebilir.

Çeviren Mehmed Yonuz

Ајвар

Пиперки, крупни, црвени 25 кг.

Црни патлиџани, 10 парчиња

Сончогледово масло, 2 л.

Сол

Пиперките се печат, се лупат и чистат од семето и се оставаат да се исцедат добро. Црните патлиџани, се печат и се лупат. Се заедно се меле на машина за мелење месо и се истура во широко тенџере во кое се пржи на кумбе на дрва. Маслото се додава постепено. Се посолува по вкус. Ајварот се пржи 2-3 саати, постојано се меша, додека не испари сета течност и не се добие средно сува маса. Топлиот ајвар се полни во загреани тегли и херметички се затвора со метален капак. Секоја тегла посебно се витка во хартија од весници, се става во голем сад и се покрива со ќебе. Стои така додека сосема не се излади. Ајварот се чува како зимница и се јаде најчесто со леб и сирење, или како салата. По вкус во ајварот може да се додадат и лути пиперки.



Taze ısırganotlu Çorba

- 500 gr. taze ısırganotu
- 1 baş soğan
- 1 çorba kaşığı un
- 2 adet yumurta
- Tuz
- 1 kase yoğurt
- 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- Dana/tavuk suyu veya sadece su (bulyon ilave edilebilir)



Taze ısırganotları yıkanır ve haşlanır. Biraz kaynadıktan sonra suyu süzülür ve ufak ufak doğranırlar. Küçük küçük doğranmış soğan yağda kavrulur. Un, ısırganotları ilave edilir, birlikte biraz daha kavrulur. Bu karışıma dana veya tavuk suyu ya da sadece ılık su katılır. Çorba 20 dakika kaynatılır. 1 kase yoğurt ve tuzla karıştırılan yumurtalarla terbiyelenir.

Çeviren Mehmed Yonuz

Чорба од млади коприви

- Млади коприви, 500 гр.
- Кромид, 1 главица
- Брашно, 1 супена лажица
- Јајца, 2
- Сол
- Кисело млеко, 2 дл.
- Масло од сончоглед, 2 супени лажици
- Говедска/пилешка супа или само вода (може да се стави супа од коцка)

Младите коприви се мијат и се попаруваат со врела вода. Малку повриваат, се цедат и ситно се сецкаат. На масло се пропржува ситно исечениот кромид, се додава брашното, копривите, заедно се пропржуваат и се додава говедска или пилешка супа или само млека вода. Чорбата се вари 20 минути и потоа се зачинува со јајцата измешани со киселото млеко и сол.

Türlü tava

1,5 kg karışık et (kuzu, domuz, dana)

250 gr. taze fasulye

50 adet bamya

2 adet orta büyüklükte patlıcan

1 adet orta büyüklükte kabak

Yarım kilo lahana - Yarım kilo yeşil biber

Yarım kilo domates - Yarım kilo patates

Yarım kilo soğan - 250 gr. havuç

200 gr. sıvı yağ - Tuz - Kırmızı biber



Parça parça kesilmiş et sıvı yağda biraz pişirilir. Sebze temizlenip parçalara kesildikten sonra toprak tavaya konulur. Güzelce karıştırılır ve damak tadına göre tuz katılır. Sebzelerin üzerine et parçaları dizilir. Kırmızı ve karabiber serpilir. Üzerine sıvı yağ gezdirilir ve biraz su ilave edilir. Fırında 200 C derece sıcaklıkta 2-3 saat pişirilir. Patatesler, yemek yarım pişmiş hâlde iken ilave edilir. Bu yemek birçok tarzda yapılır, şöyle ki katılan sebze oranı değişir, hatta pirinç ve maydanoz da konulabilir. Et önceden kaynatılabilir.

Çeviren Mehmed Yonuz

Турли тава

Мешано месо, јагнешко, свинско, телешко 1,5 кг - Боранија, 250 г.

Бамја, 50 парчиња - Црн патлиџан, 2 средна големина

Тиквичка, 1, средна големина - Зелка, 1/2 кг.

Зелени пиперки, 1/2 кг. - Домати, 1/2 кг.

Компири, 1/2кг. - Кромид, 1/2 кг. - Моркови 250 г. - Масло 200 гр.

Сол - Црвен пипер

Месото исечено на парчиња се продинстува на масло. Зеленчукот се чисти и сече на парчиња и се става во земјана тава. Убаво се меша и се соли по вкус. Преку зарзаватот се редат парчињата месо. Се попрскува со црвен и црн пипер, се прелива со масло и малку вода и се пече во рерна на 200 C 2-3 часа.

Компирите можат да се додадат кога јадењето е напола печено. Ова јадење се подготвува во повеќе варијанти со тоа што се менува соодносот на зеленчукот, а може да се стави и ориз и магданос. Месото може претходно да се свари.

Makalo

1 baş sarımsak
Tuz
5 çorba kaşığı ayçiçek yağı
3 çorba kaşığı sirke,
400 ml. ılık su,
2-3 adet cin biber
Arzuya göre maydanoz



Sarımsak temizlenir ve yıkanır. Tuzla birlikte mayonez gibi bir karışım elde edilinceye kadar ahşap havanda dövülür. Bu karışıma sürekli karıştırılarak yavaşça ayçiçek yağı, sirke ve su ilave edilir. Sonunda acı biberler ve maydanoz eklenir. Makalo, çoğunlukla balık ve etin yanında sos olarak ya da ekmek bandırarak yenir.

Çeviren Mehmed Yonuz

Макало

Лук, 1 главица
Сол
Масло од сончоглед, 5 супени лажици
Оцет, 3 супени лажици
Млака вода, 400 мл.
Мали лути пиперки, 2-3
Магдоноз по желба

Лукот се чисти и мие. Се толчи во дрвен аван со солта додека не се добие воедначена смеса како мајонез. Во оваа смеса пополека се додава маслото, оцетот и водата со постојано мешање. На крај се ставаат лутите пиперки и магдонозот. Макалото се јаде најчесто како додакот со риба и месо или само се мака со леб.

Manca

3 adet patlıcan(tercihen bostan patlıcanı)
 5-6 adet çarliton biber
 4 diş sarmısak
 2 adet orta boy domates
 1 çay bardağı zeytinyağı
 Tuz



Patlıcan ve biberler tercihen mangal ateşinde közlenir.kabukları soyularak doğranır. Sarmısaklar bir miktar tuzla dövülür. Közlenmiş biber ve patlıcanlara ilave edilerek dövülmeye devam edilir. Kızdırılmış zeytinyağı içine kabukları soyulup küp doğranmış domatesler iave edilip suyunu çekene ve özlü bir karışım olana kadar pişirilir. İyice ezilen patlıcan ve biberlerin üzerine domates karışımı ilave edilir. Kalan yağ iyice kızdırılıp üzerlerine dökülür ve yağ içine alana kadar karıştırılır.

Манца

3 модри патлицани (пожелно е бостански модри патлицани)
 5-6 пиперки / чарлистон
 4 чешни лук
 2 домати / средна големина
 1 мала чаша зејтин / чаша за чај
 Сол

Модрите патлицани и доматиите, пожелно е да се испечат на скара со жар, откако добро ќе се испечат се лупат и ситно се сецкаат. Лукот се толчи со малку сол, се додава во смесата, добро се маша и повторно се толчи. Во претходно зовриен зејтин се додаваат доматиите / претходно се чисти кората се динста се додека не испари водата. Со врелиот доматиен сос се посипува пре дходно добро столчената смеса од лук и модри патлицан, пиперки. Врелиот зејтин исто така се посипува се меша за добро се изедначи со манцата.

Преведила Меллахат Алиевска

Üsküp Böreği

5 adet yufka - 250 gr. tereyağı yada margarin

2 adet yumurta - 3 çorba kaşığı yoğurt

3 diş sarmısak - 3 çorba kaşığı un

1 tatlı kaşığı limon suyu

1/2 kg. haşlamalık kuşbaşı et (süt danası veya koyun eti)

Eti haşlayıp ısıtılmış basınçlı tencereye aktaralım. Üzerini 3 parmak geçecek kadar kaynar su ilave edelim. Etin daha lezzetli olması için tencereye doğranmış şekilde 1 havuç, 1 soğan ve bir defne yaprağı ekleyelim. Tuzunu ekleyip et yumuşayana dek haşlalayalım.

Yufkaları yağlanmış fırın tepsisine buruşturarak serelim. Her yufkanın arasına eritilmiş yağ sürelim. Son katına da yağı sürüp yufkaları kare dilimler hâlinde kesip 230 derecede ısıtılmış fırında pişirmeye bırakalım. Bu arada sosu hazırlamaya başlayalım. 3 çorba kaşığı yoğurda, 3 çorba kaşığı un ve 2 adet yumurta ekleyelim. 3 diş sarmısak ve limon suyunu da ilave edip mikserle karıştıralım. Sonra 1,5-2 su bardağı su ekleyip kısık ateşte sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Koyu muhallebi kıvamına gelen sosu ateşten alalım. Altı üstü kızarana dek pişen yufkaları fırından alalım. Etlerin haşlandığı suyu soğutarak yufkaların üzerine 2-3 kepçe gezdirelim. Haşlanan etleri böreğin üzerine yayalım. Sosu da böreğin üstüne yayıp üzerini düzeltelim. 1 kaşık tereyağını eritip toz kırmızı biber ekleyelim. Kırmızı biberli yağı sos üzerine gezdirip tepsiyi tekrar fırına sürelim. 5-10 dk daha pişirip fırından alalım. Ilık olarak servis yapalım.

Скопски Бурек

5 готови јуфки / кори - 259 гр. маргарин или маслац - 2 јајца - 3 лажици за супа јогурт

3 чешни лук - 3 лажици за супа брашно - 1 лажица лимонов сок - 1 / 2 ситно сецкано месо (јунешко или овчко месо)

Предходно добро попржено месо го поливаме со врела вода три прсти над месото. За да месото биде повкусно во тенџерето се додава 1 морков, 1 главица кромид и лаворов лист. Се додава сол и добро се вари.

Готовите кори во изгужвана форма ги редиме во предходно со маргарин прмеачкана тепсија. Секоја јуфка / кора се посипува со топен путер или маргарин. Последната кора исто така се посипува со топен маргарин. Вака приготвените кори се сечат во форма на коцки, се пече во рерна на 230 степени.

Додека се печат корите го приготвуваме сосот. Во 3 супени лажици јогурт се додава 3 лажици брашно, и 2 јајца. Потоа се додава сокот од лимон и истолчениот лук. Смесата се мати со миксер. На тоа се додава уште 1,5-2 чаши вода и се вари на тивок оган, при што постојано се меша се додека не згусне смесата.

Добро испечените кори се вадат од рерна. Кората се попрскува со 2-3 кутлачи вода од вареното месо. Предходно приготвеното месо се става врз испечената пита. Се топи 1 лажица путер се додава црвен пипер / буковец се попрскува питата и повторно се става во рерна. Се пече уште 5 -10 мин. Се сервира не многу ладно.

Преведила Меллахат Алиевска



Petla

U

1 bardak su

1 kg. yoğurt

4-5 diş sarımsak

4-5 yemek kaşığı sıvı yağ

1-2 tatlı kaşığı tuz



Önce sarımsaklar bir kap içinde dövülür, daha sonra yoğurt içine ilave ederek sarımsaklı yoğurt elde edilir. Unun içine su ve tuz katarak boza kıvamında bir hamur hazırlanır. Daha sonra bu karışım kepçe yardımı ile yağlanmış bir teflon tavaya ince bir tabaka halinde dökülür. İki tarafı da pişirilir. Bütün karışım aynı şekilde pişirilir. Başka bir tepsiye pişen hamurlar tek tek konulup dizilir. Her katın üzeri sıvı yağ ile yağlanır ve üzerine sarımsaklı yoğurt konulur. 10-15 kat bu biçimde hazırlandıktan sonra en üstteki hamura az miktarda yağ ve sarımsaklı yoğurt konulur. Kareler halinde kesilerek sıcak fırında bir saat kadar pişirilip sıcak olarak servis yapılır.

Петла

Брашно

1 чаша вода

1 кг. јогурт

4-5 чешни лук

4-5 лажици зејтин

1-2 лажици сол

Лукот се толчи, добро истолчениот лук се додава во јогуртот. Во брашното се додава вода и сол, се меси тесто во вид на боза. На предходно помачкано со маст тefлонска тава со кутлача се посипува еден слој од смесата/тестото. Се пече од двете страни. Целото тесто се пече на ист начин / кора по кора.

Печените кори една врз друга се редат во друга тепсија. Секоја кора се попрскува со зејтин и врз кората се става јогурт со лук. 10-15 кори се редат на ист начин и на горната кора се става јогурт со лук и се попрскува со зејтин. Вака приготвените кори се сечат во форма на коцка и се пече во рерна окулу еден час, се сервира топла.

Преведила Меллахат Алиевска

Makedonya Yahnisi

- 1 kg iri parçalanmış kemiksiz kuzu eti
- 3 baş kuru soğan (iri doğranmış)
- 5 diş sarmısak
- 5 adet çarliston biber (iri doğranmış)
- 5-6 adet kuru defne yaprağı
- 5 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı kırmızı şarap
- 1 su bardağı sıcak su
- 7-8 yaprak kalın doğranmış marul
- Tuz, karabiber

Geniş bir tencereye zeytinyağı koyulur ve etler ilave edilerek kavurmaya başlanır. Etlerin rengi dönünce soğan, sarmısak ve biberler ilave edilip 7-8 dakika daha pişirilir. Etin üzerine defne yaprakları, tuz, karabiberi eklenir. Kırmızı şarap da eklenerek birkaç dakika daha soteleme işlemine devam edilir. En son aşamada içine doğranmış marullar ve 1 su bardağı sıcak su ilave edilerek tencerenin altı kısılır. 10-15 dakika kadar etlerin iyice yumuşaması beklenir. Servis edilir.

Јанија од Македонија

- 1 кг. Јагнешко месо без коски
- 3 главички сув кромид (крупно сецкано)
- 5 чешни лук
- 5 пиперки / чарлистон (крупно сецкано)
- 5-6 листа лоровов лист
- 5 лажици зејтин
- 3 лажици црвено вино
- 1 чаши топла вода
- 7-8 крупни листови од марула крупно сецкано
- Сол, црн бибер

Во длабоко и широко тенџере ситно исецканото месо добро се пржи. Се додава кромидот, пиперките и лукот сето тоа се пропржува уште 7-8 минути. Се додава сол, лоровов лист, црн бибер и црвено вино. Се остава да се динста уште неколку мин. На карј се додава една чаша топла вода и марулата. Јанијата се вари на тивок оган уште 10-15 мин. Не мора месото да преврие, така се сервира.

Преведила Мелакат Алиевска

IV

Fotoğraflar

Фотографии

Ayvar nasıl pişilir?
Како се готви ајвар ?



Gömleze nasıl pişirilir?
 Како се готви Гомлезе ?



Maznitsa nasıl servis edilir?
Како се сервира Мазница ?



Saha çalışmasından görüntüler
Фотографии од теренските истражувања



Çalıştay Bildirileri





