



GAGAUZ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Hakan GÜLEÇ*
Fügen DURLU ÖZKAYA**

ÖZ

Mutfaklar, sosyal yaşamın önemli bir mekânı ve evlerin kalbidir. Aynı zamanda beslenmenin, yaşam biçiminin ve sosyal ilişkilerin simgesi ve toplumları anlamının en iyi yollarından biridir. Mutfak, günlük yemeklerden, doğum-düğün-ölüm gibi özel gün yemeklerine, kutlama ve ziyafet yemeklerinden, dinî yemeklere kadar toplumu bir araya getirirken aynı zamanda o toplumun kültürel kimliğini de oluşturur. Bu kültürel kimlik, kuşaktan kuşağa geçerken geleceğin mirası olma niteliğindedir. Günümüzde çoğunluğu Kuzey Batı Karadeniz bölgesinde yaşayan ve çok güçlü sözlü geleneğe sahip olan Ortodoks Hristiyan Gagauz halkının etnik kökleri hakkında birçok teori bulunmaktadır. Ancak genel kabul gören ve güçlü teori Selçuk, Kıpçak, Peçenek ve Uz gibi Türk kökenli oldukları, dillerinin ise Oğuz grubu içinde Oğuz-Türk (güneybatı kolu) alt grubuna dâhil ve Türkiye Türkçesi ve Azericeye benzer genetik ve tipolojik özelliklere sahip olduğu şeklindedir. Gagauz dili, günümüzde UNESCO tarafından kaybolmakta olan diller arasında kabul edilmektedir. Araştırma, Gagauz mutfak kültürü unsurlarını ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır. Bunun için Gagauz sözlü kültüründe yiyecek ve içeceklerle ilgili ifadelerle, yemekle ilgili folklor, gelenek ve göreneklere, özel gün, kutlama ve ziyafetlere, mutfak düzenine, mutfak araç ve gereçlerine, pişirme ve saklama yöntemlerine, yiyecek ve içecek örneklerine yer vermektedir.

Anahtar Kelimeler: Gagauz, Gagauz Kültürü, Mutfak Kültürü, Gagauz Mutfak Kültürü.

ON THE GAGAUZ CULINARY CULTURE

ABSTRACT

The kitchen serves as its heart and main hub of social activity of almost any home. By extension, cuisine is a symbol of both eating and living well, and of social relations, making of the ways to understand any society. Cuisine brings society together – from daily to celebratory meals for births, weddings, funerals, religious holidays... – and constitutes a key role in forming a society's cultural identity to be on from one generation to the next. Today, many theories regarding the ethnic origins of the Gagauz, an Orthodox Christian Turkic people. That said, they live in Eastern Europe around the Black Sea, and are known for their rich oral tradition. Many speculate that they hail from Seljuk, Kipchak, Pechenek, and even Uz roots. However, their language falls under Oghuz (southwestern) branch of the Turkic language family, alongside Modern Turkish and Azerbaijani. Alas, according to UNESCO, it is highly endangered. The study aims to examine Gagauz cuisine through the lens of language. In it, we will look at Gagauz food and drink, as well as how terminology related to cooking and food storing methods, festive meals (incl. banquets), kitchen layout, cooking utensils, food storage methods, alongside culinary customs as they exist in both the Gagauz oral tradition and folklore.

Keywords: Gagauz, Gagauz Culture, Culinary Culture, Gagauz Culinary Culture.

Araştırma Makalesi

Makale Gönderim Tarihi: 19.02.2022; Yayıma Kabul Tarihi: 15.05.2022

* Doktora Öğrencisi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ANKARA; ORCID: 0000-0002-3790-3911, E-posta: gulec.hakan@hbv.edu.tr

** Prof. Dr., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ANKARA; ORCID: 0000-0003-2893-9557, E-posta: fugen.ozkaya@hbv.edu.tr

Giriş

Gagauzlar, yaklaşık 400 yıl Osmanlı-Balkan idaresinde Türkçe konuşup, Müslümanlarla birlikte yaşamalarına rağmen Ortodoks Hristiyan olarak varlıklarını sürdürmüşlerdir (Bulgar, 2021). Slav olmadan günümüze kadar ulusal kimliklerini koruyabilmeleri, her yönden aydınlatılması zor bir konudur (Karpas, 1996).

Gagauzca Türk dilleri arasında Oğuz grubu içinde Oğuz-Türk (güneybatı kolu) alt grubuna dâhil olup, Türkiye Türkçesi ve Azericeye benzer genetik ve tipolojik özellikler gösterir (Johanson vd. 1998, s. 82). Gagauz dili gelişimi sırasında Bulgarca ve Kıpçakçadan bazı özellikler almış, ancak aynı zamanda Oğuz sözcük ve gramer yapısını korumuştur (Baskakov, 1952).

Çok güçlü sözlü geleneğe sahip olan Gagauz halkının 19. yüzyıl sonlarına kadar kendilerine ait yazılı kültür geliştirememeleri, bu halk hakkında zıt görüşlerin ortaya çıkmasına neden olmuştur (Korkmaz, 2021, s. 28).

Gagauzların etnik kökleri hakkında birçok teori bulunmaktadır. Bunlardan bazıları Oğuzların devamı, Proto-Bulgarların devamı, Kumanlardan gelme, Sultan II. İzzeddin Keykasun'un Balkanlarda Dobruca'ya yerleşen Selçuklu Türklerinden, Bulgar kavimlerinden, Yunanlılardan ve Türk boylarının karışımından olduğudur (Güngör, 1986; Iusiumbeli, 2008; Cebeci, 2008; Mutaf, 2013; Hatlas, 2016; Pancu, 2018; Özçelik, 2018; Saka, 2019; Korkmaz, 2021). Ancak genel kabul gören ve güçlü teori Gagauzların Selçuk, Kıpçak, Peçenek ve Uz gibi Türk kökenli oldukları yönündedir (Yoloğlu, 1996; Uçkun, 2003; Moşkov, 2004; Soroçanu, 2006; Bulgar, 2021).

Çakır (2005), "Besarabelâ Gagauzlarân İstorieasâ" çalışmasında Gagauzların köklerinin Türk-Uz ve Oğuzlardan geldiğini, gerçek Türk ailesine ait olduklarını belirtirken Kapalo (2011, s. 5), ana dilleri Türkçe olan bu azınlığın Ortodoks Hristiyan inancına sahip olduğunu söylemektedir.

Günümüzde Gagauzlar ağırlıklı olarak Beserabya olarak belirtilen Moldova'nın güney bölgesi ile Ukrayna'nın güneyindeki Odessa bölgesinde (İzmail ve çevresi) bulunmaktadır. Bulgaristan'ın Varna ve Deli Orman bölgeleriyle Romanya ve Yunanistanın Kumçiftliği'nde (Orestiada), yine Ukrayna'nın Azak denizi ve Kırım bölgelerinde de az sayıda Gagauz yaşamaktadır.

Moldova'da Otonom Gagauzya ("Gagauz Yeri"), başkenti Komrat ve Çadır-Lunga, Basarabeaska, Tarakliya ve Vulkanesti yerleşimlerini içerir. Moldova'daki Gagauzlar ve Ukrayna Odessa yerleşimcileri Beserabya Gagauzları olarak ta anılmakta olup (Kapalo, 2011, s. 5), tarihsel olarak ise bu yer Bucak olarak adlandırılmaktadır (Kopuşçu, 2016).

Bu bölgelerin dışında Gagauzlar dağınık olarak Rusya, Belarus, Kuzey Makedonya, Türkiye, Azerbaycan, Özbekistan ve Türkmenistan'da da yaşar (Iusiumbeli, 2008; Mutaf, 2013; Pancu, 2018; Özçelik, 2018; Gökbulut vd. 2019; Dağdeviren Kırmızı, 2020; Korkmaz, 2021), tüm dünyada toplam nüfusunun 2021'de yaklaşık 300,000 civarında olduğu öngörülmektedir.

Bu çalışmada, Gagauz mutfak kültürünü ortaya koymak için, toplumun kültürel birikimleri olan sözel kültürü, folkloru, gelenek ve görenekleri, özel günleri, kutlama ve ziyafetleri, ritüelleri, mutfak düzeni, mutfak araç gereçleri, yemek pişirme ve saklama yöntemleri incelenmiştir. Araştırma sonunda, yiyecek ve içecek örneklerine de yer verilerek, sonuç ve önerilerle araştırmacılara ve alan yazınına katkı sağlanmaya çalışılmıştır.

Gagauz Kültürü

Kültür, kapsamı geniş ve tanımlanması güç bir kavram olmakla birlikte, toplumların kazanımları olarak tanımlanabilir. Bu kazanımlar; gelecek kuşaklara miras kalacak, gelenek, görenek, ortak değerler, inançlar, felsefe, bilim ve sanat gibi toplumsal maddi ve manevi birikimlerdir. Toplumlara anlamının en iyi yolu ise onların kültürlerini incelemekten geçer.

Gagauzlar, bir yandan Hristiyanlık kültürlerini bir yandan da Türk-Şaman geleneklerini sürdüren bir topluluktur (Tanyıldız, 1996, s. 68; Soroçanu, 2006; Korkmaz, 2021, s. 51). Coxwell (1925, s. 401), Gagauz inancının Ortodoks Ruslara benzediğini ancak pagan öğeler de içerdiğini ifade ederken Eliade (1964, s. 161), Hristiyanlık öncesi Gagauz inanışlarında “kemiklerden yeniden doğmak” gibi şaman motiflerinin bulunduğunu ve bu şekilde Slav inancından ayrıştıklarını belirtmektedir. Gagauzlara göre evren; gökyüzü, yeryüzü ve yeraltı olan katları ile sürekli etkileşim içerisinde (Manov, 2001). Yine, yeni doğan bebeğin çenesine ve başına un sürülerek ak sakallı, ak saçlı oluncaya kadar yaşamasının dilenmesi, bazı ağaçlara dilek tutarak çaput, bez parçası bağlanarak, dileklerin kabul edilmesinin beklenmesi (Tanyıldız, 1996, s. 69-70), kurdun Gagauz inanışlarında Tanrı'nın temsilcisi, yol gösterici ve iyilik sembolü olması (Korkmaz, 2021, s. 51), Gagauz halk masallarının Anadolu masallarındaki gibi kadının iyi bir anne, saygı ve sevgi duyulan eş konumuyla benzerliği (Gökbulut vd. 2019) kadim Türk inanışlarının örnekleri arasında sayılabilir.

Türk topluluklarındaki Hıdırellez kavramı, Gagauzlar arasında da aynı isimle kutlanırken (Zanet, 2020) Hristiyan Ortodoks topluluklar arasında Aya Yorgi, Saint George olarak da bilinir. Bu, kıştan bahara ve yaza geçiş kutlamaları Anadolu ile benzerlikler göstermektedir.

Yemekle ilgili Folklor, Gelenek ve Görenekler

Yemek, bir toplumun beslenme ile ilgili hayat tarzını yansıtmaktadır. Yiyeceklerin üretimi, hazırlanması, tüketimi, tamamen kültürün öğelerinden olan gelenekler, inançlar ve tabularla bağlantı içindedir. İnsanların karın doyurmak için yemek yemesi fizyolojik bir ihtiyaç iken bu ihtiyacını gidermek için hangi yemeği tercih ettiği, ne zaman ve nasıl yediği ise kültürün meydana getirdiği bir özelliktir (Örnek, 2018, s. 31). Mutfak; beslenmenin, yaşam biçiminin ve sosyal ilişkilerin bir simgesi durumundadır. Toplumlara anlamının en iyi yollarından biri, yiyecek ve içeceklerini incelemekten geçer.

Çakır (2005), Gagauzların baş zanaatının çiftçilik olduğunu belirtir. Gagauz Yeri'nin ekonomik ve kültürel karakteristiği, evcil sığır yetiştiriciliği ve ekilebilir tarımın karışımı olarak görülebilir. Gagauzlar, hayvanlarını Anadolu, Azerbaycan ve Türkistan'da olduğu gibi dağlamak veya kulaklarına “en açmak” suretiyle işaretlerler, harman yapma biçimleri de Anadolu'ya benzer (Özkan, 1996). Gagauzların bazı yaygın kültürel öğeleri, yemekle ilgili ritüelleri ve simgeleri Tablo 1'de belirtilmiştir.

Tarımla uğraşan Gagauzlar, bütün meraları ikiye ayırarak, birinde buğday, arpa ve çavdar, diğerinde ise papşoy (kukuruza, mısır) ekerler (Petrovici, 2009; Balçık, 2018). Yine çiftçilik toplumda saygınlıktır, “Gagauzlar yeni doğan çocukları iyi birer çiftçi olsun diye, bebeklerin göbeklerine bir parça ekmek koyarlar, göbek bağını ise pulluğun üzerine bırakırlar” ritüeli ile bu saygınlık, anlamlı hâle gelir (Çakır, 2005).

Ritüeller, Simgeler	Açıklaması
Fal	Moldova Komrat'ta “bogi çekmek” olarak söylenen mısır veya bakıyla yapılan (Petrovici, 2009) ve sayısı kırk bir olan, geleceği görmeyi amaçlayan bir ritüeldir. Falcı, mısırları avuçları içinde karıştırır ve sessizce bir şeyler söyler, masanın üzerine döker. Mısırların (veya baklanın) aldığı şekillere, birbirinden uzaklık, yakınlık durumlarına göre çeşitli

	yorumlar yapar. Mısırları (veya baklayı) masa üzerine üç kez serpererek devam eder. Kahve falı da bilinmesine rağmen günümüzde çok az kullanılır (Soroçanu, 2006).
Kurban	Her tür iş için kurban verilebilir (Çakır, 2005; Kvilinkova, 2015; Zanet, 2020). Hıdırellez kutlamalarında, dinî nikâh sırasında genç âile bir azizin gününe denk gelecek "kurban" gününü belirler ve her sene aynı gün kurban verilir (Petrovici, 2009). Kurban bulguru (Fotoğraf 1), özel gün kutlamalarında Hristiyanlık ve Hristiyanlık öncesi geleneklere uyum sağlamanın açık bir göstergesidir (Yoloğlu, 1996; Kopuşçu, 2014).
Meci (İmece)	Bir tür ortak yardımlaşmadır. Ev inşaatlarında kullanılan kerpiçlerin yapımı, düğün hazırlıkları ve cenaze törenlerindeki yardımlar bu adla anılır (Kotenko vd. 1992). Yardım alan aile, meciçilere günde üç öğün yemek pişirir ve şarap ikram eder. Hasat toplama ve mısır kazma gibi meciler de vardır (Petrovici, 2009).
Misafir ağırlama	Geçmişten günümüze devam eden âdetlerdendir (Kotenko vd. 1992). Gagauz ailesi, ne kadar fakir olsa da, Anadolu coğrafyasında benzerleri görüldüğü gibi misafirini en güzel yemeklerle (ve şarapla) ağırlar (Petrovici, 2009).
Oruç	Gagauzlar, dinî inançları gereği ibadetlerinde oruç tutarlar. Orucun insan ruhunu ve bedenini güçlendirdiğine inanılır. Oruç dönemlerinde günün her öğünü yenilmesine rağmen "yaalı imeklär" (yağlı yemekler) yenilmez. Yağlı yemekler olarak et, balık, süt ve süt ürünleri, hayvansal yağlar ve yumurta sayılmaktadır. Yemekler haricinde şarap, rakı, bira benzeri içecekler de tüketilmez (Petrovici, 2009). Oruç zamanında bitkisel gıdalar ve bitkisel yağlarla pişirilen yemekler yenir. Oruç yemekleri arasında laana, kartofı, fasülâ, pomana kolacı, koliva sayılabilir. İlk oruç haftası "piinir aftası" (peynir haftası) olarak anılır (Soroçanu, 2006).
Sıcak ekmek	Evde pişirilen ekmek, komşuyla paylaşılır, özellikle de mahallede hasta varsa fırından yeni çıkmış sıcak ekmekle hasta ziyaret edilir (Petrovici, 2009) ve bu bir komşuluk göstergesi olarak da ifade edilir (Kotenko vd. 1992). Tören yemekleri arasında "öleştirmek" adında erken yetişen meyve ve yemişleri akraba ve komşulara dağıtma âdetleri de vardır (Kotenko vd. 1992).
Toy merasimleri	Doğum, evlilik merasimi ve düğün gibi özel gün toplantılarını yiyecek ve içeceklerle birlikte kutlama, diğer Türk halkları (özellikle Azerbaycan ve Kazak) ile benzerlik gösterir (Yoloğlu, 1996).

Tablo 1: Gagauz yaygın kültürel öğeleri, yemekle ilgili ritüel ve simgeleri

Yemekle ilgili halk inanışlarından bazıları şöyle sıralanabilir (Petrovici, 2009):

- Sofradan yere kaşık veya çatal düştüyse, misafir gelecektir.
- Yıkanmamış ellerle ekmek tutmak günahdır.
- Tuz döküldüyse, kavga edilecek, demektir.
- Sofradan kalkarken artık, parça ekmek bırakılmamalıdır, aksi takdirde kısmetin bırakıldığına inanılır.
- Sofraya karşı gerilmek günahdır.
- Sofra başında herkes yemeğini bitirmeden sofraya kaldırılmaz.



Fotoğraf 1: Kurban bulguru (Kopuşçu, 2016, s. 122)

Gagauzlarda yemekler üzerinden gelecekle ilgili tahminde bulunma yönünde çeşitli ritüeller de vardır. Bunlardan biri Gagauz dilinde şöyle anlatılmaktadır: “*Suvan başını kesärmışlär oniki parçaya, her bir parça nişannarmış belli bir ay. O parçaları, tuzlayıp, bırakmışlar dursunnar bir gecä. Ertesi sabaa bakarmışlar, angı parçanın taa çok suyu çıkmış, ona görä annarmışlar, angı ay kurak olacek, angısı da yaamurlu*” (Soroçanu, 2006, s. 132).

Yemek kültürünü ortaya koyan faktörlerden biri de geçmişten bu güne gelen atasözleridir. Gagauz atasözlerinin içinde yemeğe ilişkin kelimelerin geçtiği veya doğrudan yeme-içme ile ilgili olan bazı atasözleri alfabetik olarak Tablo 2’de yer almaktadır:

Gagauz Atasözü	Kaynak
Aalemin tau kaz görünür (görünürmüş).	Acaroğlu, 1986; Zanet, 2010
Acı patlacanı kraa haşlamaz.	Acaroğlu, 1986; Zanet, 2010
Aç ayı (oyun) oynamaz.	Acaroğlu, 1986
Açlık ayıya o(y)un öğretir.	Acaroğlu, 1986
Aç tauk düşündä em görür.	Zanet, 2010; Diribaş, 2020
Alma fidanından irak düşmez.	Acaroğlu, 1986
Bal satan parmaanı da yalêêr.	Zanet, 2010
Beslä gargayı çıkarsın gözünü. Boboçları (tavukları) güzün sayarlar. Bulgur bulamaç olsun, gönül geniş olsun,	Acaroğlu, 1986
Can buazdan gelir.	Acaroğlu, 1986; Petrovici, 2009
Çok i’mä, çok işlä,	Kotenko vd. 1992
Çamur varsa, hamur da var. Çarşı ekme ile köpek doymaz. Ekme eldän, su göldän. Ekmein katı açlıktır.	Acaroğlu, 1986
En tatlı meci sofrası.	Kotenko vd. 1992
Her bir koyun kendi ayandan asılır. Kaz gelecek yerden tauu kiskanma.	Acaroğlu, 1986
Kendinä yavan etmek, musaafirä katık.	Kotenko vd. 1992
Keskin sirke kabına zarar. Kimse demez; “Benim yourdum ekşi”.	Acaroğlu, 1986
Komşunun tavuğu komşuya kaz görünürmüş.	Diribaş, 2020
Ne ekecen, onu da toplaycan. Sakla samanı gelir zamanı.	Acaroğlu, 1986
Sirkeyi sarımsau hesap edersen, çorbayı tatsız irsin. Su testisi su yolunda kırılırmış.	Diribaş, 2020
Süte maya koymadan yo(ğ)urt olmaz.	Acaroğlu, 1986

Şükürden tarla kazılmaz. Tok acı annamaz (hâlini bilmez). Tuznan ekmek – hazır imek. Ucuz etin çorbası tatsız olu. Uyku baldan taa tatlıdır. Yalpak kuzu, iki koyundan emer. Yımirtanın kulbunu arama.	
--	--

Tablo 2: Yemek kültürüyle ilgili bazı Gagauz atasözleri

Gagauz sözlü kültüründe önemli bir yer tutan türkülerde de Gagauz mutfağından örnekler bulmak mümkündür. Yaz (Nevruz) (Balçık, 2018) ve güz yortuları gibi çeşitli kutlamalarda söylenen türkülerden bir örnek, Gagauz dilinde şöyledir (Soroçanu, 2006):

*“Pipiruda gezerim-gezerim,
Allah’a da dua ederim.
Ver, Allah’ım, yaamurcuk,
Ambarlara boodaycık,

Teknelerä amurcuk,
Sergennerä somuncuk,
Babulara şarapçık,
Dädulara rakıcık.”*

Gagauz Mutfak Kültürü

Mutfaklar, evdeki yemeklerden doğum-düğün-ölüm gibi anma, kutlama ve dinî yemeklere kadar dayanışmayı ve birlikteliği gösterirken ortak kültürel kimliği de oluşturur (Tapper vd. 2000). Yöresel mutfaklar ise bir bölgenin veya yörenin sahip olduğu yiyecek ve içeceklerin yanı sıra bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasını, pişirilmesini, tüketilmesini, saklanmasını ve servis yöntemlerini, kullanılan araç ve gereçlerini, mutfağın konumunu, mimarisini ve geliştirilen inanç ve uygulamalarından oluşan kendine özgü kültürel yapıyı ifade eder (Akgöl, 2012, s. 45). Yerel mutfak kültürlerinin gelişiminde rol oynayan en önemli faktörler iklim ve coğrafya yanında, o bölgenin dili, dini ve yaşayan halklarının kültürel farklılıklarıdır (Uhri, 2016, s. 99). Bu unsurlar UNESCO’ya göre somut olmayan kültürel miras değerleri arasındadır (Çapar vd. 2016, s. 103; Örnek, 2018, s. 28).

Civitello (2019, s. 287), yemek örüntüleri üzerinden toplumları anlamaya çalışırken bu örüntüleri merkez (pirinç, buğday ve mısır gibi yüksek karbonhidrat içerikli gıdalar), kenar (baharatlanmış sebze veya balık karışımı) ve bakla (soya, fasulye benzeri baklagiller) üzerinden yorumlamaktadır. Gagauz halkı da tarım ve hayvancılık ağırlıklı bir topluluk olduğu için, mutfağında benzer örüntülere sahiptir.

Beslenme kültürel bir olgudur ve etnik halk kültürü hakkında bilgiler içerir. Gıda maddeleri, işleme yöntemleri, tarifleri, yemek türleri, yemek görgü kuralları ve ritüelleri, halkların etnik ve kültürel tarihini yansıtır.

Gagauz halk masallarında da kendine yer bulan Gagauz beslenme modelinin tahıl-et-süt-sebze şeklinde tarımsal ürün ağırlıklı olması, tarım toplumu olduklarını gösterir (Never, 2020). Gagauz halk masallarından biri olan Trakalı Öküz masalında bir çeşit börek olan kırma (kıvırma), kaurma (kavurma), süüş tauk (sögüş tavuk), beyaz ekmek (beyaz somun ekmek) (Soroçanu, 2020, s. 35) ve beyaz şarap (beyaz şarap) gibi yiyecek içecek adları geçmektedir. Bu masalda kadın kızına yiyip içmesi için tavuk, ekmek ve şarap

hazırlar. Özellikle şarabın burada yer alması; yaşanan topraklarda üzüm yetiştiriciliği ve şarap yapımının yaygın olması ve Hristiyanlık inancıyla açıklanabilir (Gökbulut vd. 2019).

Halk masallarında söz edilen bu tarımsal ürünler; Gagauz mutfağının tarla bitki yetiştiriciliği, bahçecilik, kavun yetiştiriciliği, bağcılık ve arıcılık gibi tarımsal faaliyetler etrafında şekillendiğini (Kotenko vd. 1992; Cotenko, 1994; Yolloğlu, 1996; Petrovici, 2009; Kopuşçu, 2016; Korkmaz, 2021) göstermektedir.

Gagauz mutfağında yemekle ilgili ifadeler, diğer Türkçe konuşan topluluklarla benzerlikler göstermektedir. Gagauz topluluğunda “aş”, yemeğin genel adıdır (Balkarca, Kumukça, Türkçe aş=yemek, Çuvaşça aş=et, Hakasça aş=tohum) (Kotenko vd. 1992). Gagauz mutfağında yemekler “katık” olarak adlandırılır. Katık; et, süt ve süt ürünlerinden, un ve bulgurdan, sebzelerden ve baklagillerden yapılan yemekleri ifade eder (Maruneviç, 1988, s. 159’dan aktaran; Petrovici, 2009, s. 139).

“Kaurma” (et kavurma) (Fotoğraf 2), Gagauz gelenekleriyle yakından ilgilidir. Bulgar’ın Kaurma hikâyesinde baba evladına “Eğer “kadinca” dansı yapamaz ve kaurma pişiremezsen, gerçek Gagauz olamazsın.” (Cotenko, 1994) şeklinde seslenirken yemek üzerinden ulusal kimliğini tanımlamaktadır.



Fotoğraf 2: Kaurma, sıcak kaurma (İrina İusiumbeli arşivi, 2007)

Gagauz mutfağında beslenme alışkanlıkları incelendiğinde ise 19. yüzyılda, Gagauzlarda günde dört öğün yemek yenildiği ve bunların; “sabaa ekmää” (sabah gün doğumu), “üülen” (öğlen), “ikindi” (öğleden sonra) ve “avşam ekmää” (Moşkov, 1904, s. 35 ’ten aktaran; Petrovici, 2009, s. 149) olarak adlandırıldığı görülür. Yemekler genelde tek çeşit ve soğuk olup mamaliga, soğan, lahana turşusu suyu, ekşi süttten oluşmaktadır (Nikoglo, 2004, s. 104). Günümüzde ise sabah, öğlen ve akşam olmak üzere üç kez yenilen yemeklerde, sabah kahvaltısı, akşamdan kalan bazı yemekler dışında peynir veya kaymak kaşası, süt çorbası, yumurta, gaygana (omlet), ırmik maması, buğday, yulaf lapaları ve tereyağı, peynir, çökelek kaymak karışımı, reçel ve baldan oluşur. İçecek olarak genellikle çayın yanı sıra kefir, süt ve komposto tüketilmektedir (Petrovici, 2009).

Yemek kültüründe sebzeler laana (kelem), suvan (soğan), bakla, biber çeşidi, lobya (fasüla), kabak, kartofı (patates), patlıcan (pomidor), mor patlıcan, havuç, domates, graa/goroh (bezelye), kabak, kara turp, kereviz, çükündür (kırmızı, şeker, mor pancar) ve salatalık gibi sebzeler yer almaktadır (Kotenko vd. 1992; Yoloğlu, 1996; Petrovici, 2009; Korkmaz, 2021).

Yemek kültüründe geniş yere sahip olan meyveler ise kayısı, şefteli (şeftali), alma (elma), armut, ayva, erik, vişnä, kirez (kiraz), ahududu, çilek, karpuz, kaun (kavun), kıvılcık, üzüm, tatar üzümü, tatlı kabağı ve zerzeli (zerdali) şeklindedir (Yoloğlu, 1996, s. 22; Petrovici, 2009; Zanet, 2010; Korkmaz, 2021).

Halıcı (2009), Türk geleneksel halk mutfak bölümlerini; günlük öğünler (sabah, öğle, akşam ve yat geberlik), geçiş dönemleri (doğum, sünnet, düğün, ölüm benzeri), kutsal günler, neşeli günler (Hıdırellez, nevrüz benzeri), istek-dilek sofraları (Mevlid, Zekeriya sofrası benzeri) şeklinde inceler.

Işın (2010), eski toplulukların yemek kültürlerini anlamak için düzenledikleri ziyafetlere, yiyeceklerin işlenmesi, pişirme ve saklama yöntemlerine bakmaktadır. Nahya vd. (2012) ise, şehirlerin mutfak kültürünü kurutmalık tatlar, mutfakta misafir ağırlama ritüelleri, içecekler ve baharatlar üzerinden anlamlandırmaktadır.

Bu çalışma yukarıdaki bilgiler ışığında Gagauz mutfak kültürünü; özel günler, kutlama ve ziyafetler, mutfak düzeni ve araç gereçleri, pişirme ve saklama yöntemleri, yiyecek ve içecekler üzerinden incelemektedir.

Özel Günler, Kutlama ve Ziyafetler

Günlük hayatta “mamaliga”, “borç”, “manca” gibi yiyecekler yenilirken Hıdırellez’de (Soroçanu, 2006), büyük yaz yortusunda (Zanet, 2020), yılbaşı gibi bayramlarda, düğün, doğum ve ölüm gibi törenlerde “sarma”, “paça”, “bulgur”, “plaçinta”, “sucuk”, “sütleş”, “kozanak” gibi yemek çeşitleri hazırlanmaktadır (Petrovici, 2009). Ayrıca kurban “pişirilmiş kuzu” da vardır (Kotenko vd. 1992; Yoloğlu, 1996). Hıdırellez’de (Aya Yorgi) içi pirinç veya bulgur ile doldurulmuş bütün kuzu da pişirilir (Balçık, 2018) ve Allah’ın verdiği nimetler paylaşılır (Çimpoş, 2016). Birisi yemek yerken görüldüğünde “Bereketli olsun” denir, “Saa ol, buyur berekete” şeklinde cevap verilir (Zanet, 2010).

Noel yortularının vazgeçilmezi, Kaniska’dır (kaynatılmış tavuk ve hasır kolaç-ekmeği) (Kotenko vd. 1992). Doğumda anneye, düğünde damat evine gelen gençlere kaniska verilir (Yoloğlu, 1996). Ay takvimi kutlamaları, mani ve türkülerle süslenirken, Kraçun kolacı (Noel kolaç-ekmek/simit), Kolada kolacı, Noel zamanı evden eve gezmek esnasında örülü kolaç, sinida kolacı (Soroçanu, 2006) ve yeni yıl simitleri ön plandadır (Never, 2020).

Pazar günü ve bayramlarda “piruşka” olarak adlandırılan hamur işi yapılır. Piruşkalar aynı “makarina” ya da “kesmä çorba” gibi hazırlanır, sadece üzerine kızdırılmış yağ dökülmez (Petrovici, 2009).

Noelde, doğumda, çocuğun ilk adım yortusunda, gençlerin anne-baba, akraba ziyaretlerinde bir tür ekmek olan “kolaç” götürülür (Kotenko vd. 1992). Düğün için yumurtalı tatlı hamurdan “kolaç” ekmeği hazırlanır. Hamur, genellikle düğünden iki üç gün önceden ahşap “hamur teknesi”nde (Fotoğraf 3) (Soroçanu, 2020, s. 37) yoğrulup fırında pişirilir. Geçmişte ahşap olan bu hamur teknesi yerine günümüzde çelik kaplar kullanılmaktadır. Özel günlerde hazırlanan “kolaç” gelinin ve damadın “başında kırılır” (Kotenko vd. 1992; Petrovici, 2009) ve özel günlerin vazgeçilmezidir.



Fotoğraf 3: Hamur teknesi (sol altta), fırın (ateşlik ve bacası) (ortada), çaun (kap-tencere, sağ üstte) (İrina İusiumbeli arşivi, 2007)

Gagauzlarda genellikle doğum günleri, kumatriya (vaftiz sonrası şölenleri), düğünler, ölüm törenleri, bayramlar için yapılan tüm katı yemeklere “manca”, mezelere de “zakuska”, “salata” denir. Kadınlar bayram veya ziyafet için yapılan yemeklerin hazır olup olmadığını hazırlıkların arifesinde birbirine “Hazır mı mancalar?” şeklinde sorar (Petrovici, 2009).

Paça (hayvanların kafa ve ayaklarından); Yılbaşı, Paskalya, Kolada, Hey-hey bayramlarında; düğün, kumatriya (söz-nişan) gibi törenlerin yemeği sayılır. Domuz paçası, kuş (kanatlı) paçası, horoz paçası (Kopuşçu, 2014) ve tauk paçası (Never, 2020) gibi çeşitleri de vardır. Yine haşlanmış domuz kafasından ve et parçalarından “saltison” (Maruneviç, 1988, s. 164’ten aktaran; Petrovici, 2009, s. 146; Never, 2020), yılbaşı bayramı için hazırlanır (Petrovici, 2009).

Doğumla ilgili Gagauz âdetleri Türk boyları ile benzerlik gösterir. Hristiyan inancındaki çocuğun vaftizi, doğumunun kırkıncı gününde yapılır. Bu yönüyle tıpkı Anadolu’da bebeklerin kırklanmasına benzer nitelikte olup farklılığı bebeklerin tuzlu suyla yıkanmasıdır (Yeşil, 2014). Vaftiz töreninden sonraki eğlenceye “kumatriya” denir. Akşam düzenlenen bu etkinlikte, kolacın üstüne hediyeler konularak vaftiz annesine, babasına sunulur. Bu âdet, Moldova ve Bulgar halkları arasında da vardır.

Doğumdan sonra annenin evinde bir çeşit ekmek olan “pita” (ballı pita) (Iusiumbeli, 2008) pişirilir. Pitaya gelenler, lohusanın daha çabuk ayağa kalkması için pleçinta, akıtma, pişmiş piliç, şarap, yoğurt benzeri yemekler de getirir. Çocuğa isim verilme üzere baba, sağdıcmı rakı, çikolata ve pasta ile ziyarete gider (Petrovici, 2009).

Bebeği erkek olan Gagauz aileleri yılbaşı gecesi ve 3 Şubat’ta horoz keser ve bunu dağıtırlar (Yoloğlu,1999). Orestiada (Kumçifliği) ise “buanika” adıyla kek (portakal kabuğu, üzüm ve kayısı ile) pişirilir, gelenlere ikram edilir (Diribaş, 2020).

Dişi çıkan çocuğa buğdaydan “diş hediği” kaynatma âdeti, eski Türk inançlarından gelen ve günümüzde devam eden bir âdettir. Bu doğrultuda komşular hedik yemeye davet edilir. Bu âdet başta Gagauzlar’da ve Kuzey Irak Türkmenlerinde olmak üzere Türk boyları arasında çok yaygın bir uygulamadır (Gündüzöz, 2015).

Adını törende yer alan kuru üzüm, fındık ve cevizden alan Emiş (yemiş) töreni, söz-nişan ve düğün arasında yapılan en önemli törenlerdendir. Törenin gelenek içinde bilinen yerleşik ismi yemiş olmakla birlikte XX. yüzyılda anlaşma, nişan töreni ve hediye bohçaları anlamında “goda” ve şarabı koymak için kullanılan oyma işlemeli, tahta matara olan “çotra” (Fotoğraf 4) gibi isimlerle de adlandırılır (Iusiumbeli, 2008, s. 101; Perçemli, 2011, s. 86). Çotra düğüne davet için de kullanılır. At üzerindeki genç, bütün akrabalarını ziyaret ederken çotra ile şarap ikram eder ve düğüne çağırır (Güngör, 1986; Perçemli, 2011, s. 99).



Fotoğraf 4: Çotra

Düğün törenlerinin en önemli unsuru, çiçeklerle süslenmiş “düün kolacı”dır. Varaklı kolacı, “güvää (güvey) kolacı” ve “gelin kolacı” hep düğün törenleriyle ilgilidir (Never, 2020) ve aile, bereket, bolluk, iyi kader ve doğurganlık gibi kavramları sembolize eder (Soroçanu, 2020, s. 361).

Gagauz dilinde, düğün yemeği şöyle betimlenmektedir; “Düün tuttu üç gün, üç gecä, beni dä çaardılar, her bir çeşni mancalardan idim, hem evä dä verdilär bir çanak keş-keş mancası” (Güngör,1986). Gagauz halk hikâyelerinde düğün törenlerinde mutlaka yemekten bahsedilir (Yılmaz, 2017). Düğün yiyecekleri arasında pirinç veya buğday pilavı yapılır; biber dolması, sarma, kartofi (patates) mancası, tauk mancası, laana mancası bulunur (Perçemli, 2011, s. 97).

Ziyafet töreni olarak adlandırılan “Konuşka” ve düğün ziyafetlerinde, ziyafet masası kurulur ve menü hazırlanır. Menüye göre alışveriş yapılır. Gereken malzemeler önceden hazırlanıp törenin yemeklerini yapan “aşçıyka”ya verilir (Iusiumbeli, 2008, s. 154). Yine düğünlerde, çorba ikramı yapılmaz. Soğuk ve sıcak kaurma, sarma, dolma, söğüş piliç ikram edilir (Iusiumbeli, 2008, s. 154). Bir çeşit çörek olan kukla ve alma kolacı dağıtılır. Düğün için yapılan ve “hamur” adı verilen ilk ekmek, kiliseye götürülerek papaza okutulur (Perçemli, 2011).

Gagauzların özel günlerinden olan ölüm merasimlerinde de ölünün üçüncü, dokuzuncu ve kırkıncı günlerinde cemaate bir tabak yarma buğdayla yapılan bir çeşit tatlı olan “koliva” (Fotoğraf 5) ve “kolaç (ekmek)” dağıtılır (Yoloğlu, 1996; Tanyıldız, 1996, s. 71; Iusiumbeli, 2008; Perçemli, 2011, s. 181; Gündüzöz, 2015), Yunanistan’daki Gagauzlar arasında, koliva benzeri tatlı olan “Koliba Çançeni” ise ceviz ve bademle birlikte hazırlanır ve ölünün 40. günü kilisede şarap ile birlikte ikram edilir (Diribaş, 2020).



Fotoğraf 5: Koliva (Kopuşçu, 2016, s. 129)

İspas’tan (İsa’nın göğe çıkış günü) bir gün önce mezar ziyaretine gidilir, mezara su veya şarap dökülür, yemek bırakılır (Iusiumbeli, 2008). Ölülere anma törenleri için yine bir çeşit pirinç tatlısı olan “sütleş” (sütlaç) de hazırlanır. Ek olarak Paskalya, Küçük Paskalya ve başka birçok bayramda da hazırlanır (Petrovici, 2009). Dal kolaçı (ağaç dalı üzerinde şeker, bisküvi, elma) cenazeden sonra ölünün eşyaları ile birlikte dala asılır veya cenazeye katılanlara dağıtılır (Kotenko vd. 1992; Perçemli, 2011). Ölülere anmak üzere cenaze kolaçı ve merdiven kolaçı da hazırlanır (Never, 2020).

Pomana (ölü yemeği ve hediyeler), ölünün ruhunu memnun etmek için verilir. Burada sofraya kolaçı (büyük simit), koliva ve mum dağıtılır (Iusiumbeli, 2008, s. 227), dualar edilir, tavuk, kuzu gibi kurbanlar verilir, fakirlere onun canı için yardım edilir (Dinç, 2004; Iusiumbeli, 2008). Kurban, ölünün ruhuna ve yemek için (Yoloğlu, 1996) kesildiği gibi canlı olarak da bağışlanır (Soroçanu, 2006; Iusiumbeli, 2008, s. 228). Hristiyan inancında bir kural olmamasına rağmen Gagauzlar dinî veya geleneksel şekilde kurban kesmekte (Zajaczkowski, 1956; Güngör, 1986; Çakır, 2005; Balçık, 2018) ve etlerini fakirlere dağıtmaktadırlar (Nayır, 1999; Soroçanu, 2006). “Allahlık” adıyla kurban kesildiği (Özkan, 1996; Argunşah vd. 1998, s. 114) gibi yaz oruçları için kesilen kurbanlıklar da vardır (Zajaczkowski, 1956).

Hıdırellez’de, Gagauzlar ziyafet sofraları (ilk baharın ilk kuzusu) hazırlayarak aile dostları ve komşularıyla beraber yerler (Güngör, 1986). Kuzu kesilip pirinç veya bulgurla doldurularak pişirilmekte ve Allah’ın verdiği nimetler paylaşılmaktadır (Çimpoş, 2016).

Mutfak Düzeni, Araç ve Gereçleri

19. yüzyılın ilk yarısında, ev zeminleri dörtgen şeklinde olup içinde büyük “soba” olarak adlandırılan ocak ve soba birleşimi yapı, giriş kapısının sol duvarına yakın yapıldı. Çitten yapılan bu soba ve baca, çamurla sıvanırdı (Petrovici, 2009).

Evin dışarıdan girilen ilk bölümüne “hayat” denirdi. Evin diğer bölümleri ise “ev” (içer) olarak adlandırılırdı. Hayatın bir köşesinde “ateşlik”, ateşliğin üzerinde de “baca” (Fotoğraf 3) bulunurdu. Sobanın ağız ve ön duvarı hayata, sobanın kendisi ise “içer”e bakardı. Hayat içinde un dolabı olarak “unnuk”, raflar “sergen”, kovaları asmak için duvarın içinde “bakırlık” ve dolaplar bulunurdu. Erzak ve kap kacak için raflar ve dolaplar kullanılırdı. İnsanların yemek yediği sofraya hayatta bulunur, eve girişler dışarıdan hayata ve hayattan içeriye (ev odaları) şeklinde olurdu. Soba (fırın), ekmek pişirilmesi için ve ısıtma aracı olarak kullanılırdı (Moşkov, 2004, s. 364-365). Eskiden düğün masaları “U” şeklinde olur ve “hayat”ta kurulurdu (Perçemli, 2011, s. 99). Günümüzde evler, genellikle büyük baş (salon), kufnâ (mutfak), koridor ve odalardan oluşmaktadır (Petrovici, 2009).

Un şekline getirilmemiş tahıllar, çuvallar içinde tavan aralarında veya “özel pınar” denilen yerlerde (Petrovici, 2009) veya çardakta, içi kille kaplanmış kap veya küplerde korunurdu (Yoloğlu, 1996). Un, iki veya üç bölmeli ve ocağın yanında tahta “unluklar” içinde saklanırdı. Her çeşit un kullanılmadan önce eleklerden geçirilirdi. İnce öğütülmüş un çeşitleri için “sık elek” (ince elek), iri un (Yoloğlu, 1996) için ise “siirek elek” (iri elek) kullanılırdı. Eleme sırasında elekte kalan kepek “borç” (ekşi çorba) yapımında veya ekmek mayalamada kullanılırdı. Kabarmış hamurdan köfte şeklinde “butkali” (ev yapımı maya) ve “pitacık” (Zanet, 2010; Soroçanu, 2020, s. 37) yapılır, güneşte ya da sobanın üzerinde kurutulurdu. Kurutulmuş butkaliler (pitacık) uzun süre saklanabilir ve ufalanmış şekli ile hamur mayalanmasında kullanılırdı (Maruneviç, 1988, s. 156’den aktaran; Petrovici, 2009, s. 135).

Tahıl, üzüm ve diğer bazı meyvelerin ezilip, öğütülmesi için tahtadan oyulmuş dübekler kullanılır, un yapımı için değirmenden (kaya) (Fotoğraf 6) (Yoloğlu, 1996) faydalanılırdı. Baklagiller ayıklandıktan ve kurutulduktan sonra küplerin içinde, tavan arasında veya damda (çatı) saklanırdı (Petrovici, 2009).



Fotoğraf 6: Değirmen (Kaya) (İrina İusiumbeli arşivi, 2007)

Şarap, tahta fiçılarda ve “maaza” denen evin serin odasında saklanır, ayrıca burası kurutulmuş et, peynir, yağ, turşu ve meyve benzeri gıdalar için de kullanılırdı (Yoloğlu, 1996).

Yemekler genelde yer “sofra”sında yenilirdi. Sofra (masa), ağaçtan yuvarlak ve önceleri ayaksız iken sonraları alçak üç ayaklı olmuştur (Fotoğraf 7) (Yoloğlu, 1996; Soroçanu, 2006). Bu sofralara özel, küçük “skauncuklar” (sandaliye) (Fotoğraf 7) yapılırdı. Özellikle yaz aylarında yemek evin bahçesinde sofranın üzerinde yenirken, misafir geldiğinde ikramlar büyük masalara alınırdı (Petrovici, 2009).



Fotoğraf 7: Sofra, skauncuk, çölmekler (İrina İusiumbeli arşivi, 2007)

19. yüzyıl sonlarında, su çeşmeden omuzlarda taşınan “suacı”nın iki ucuna birer “kazan” takarak getirilirdi. O dönemde “kazan” a “bakır” denirdi. Bakırdan yapılan kovalar sadece zenginlerde varken köylülere “kofa” adıyla bilinen tahtadan yapılmış kovaları kullanırdı (Moşkov, 2004, s. 385). Anadolu’nun bazı yörelerinde benzer tencere türü “haranı -aranı” olarak kullanılmaktadır (Tanyıldız, 1996, s. 37).

Yemek yapımında topraktan “çölmek”ler, küpler, tencereler kullanılırken demirden yapılan kap ve tencerelere “çaun” (dökme demir) (Fotoğraf 3) adı verilirdi. Büyük çounlarda çamaşır için su ısıtılırken küçüklerde yemek pişirilirdi. Kızartmalar için çeşitli boyutlarda tavalar kullanılır, yemek yenilen kaplar (çanak, farfiri) topraktan, kaşıklar tahtadan yapılır, şarap, toprak veya cam “çölmek” içinde, ağaçtan veya “susak”tan yapılan “çotra”larda muhafaza edilirdi (Petrovici, 2009).

Pişirme ve Saklama Yöntemleri

Gagauz mutfağı pişirme yöntemleri açısından yaz fırını (Fotoğraf 3) ve sobalarda yapılan ekmek ve mayalı ürünleriyle, gaygana, gözleme, sızırma gibi kızartmalarla ve etli-etsiz manca, lahana dolma, baa (bağ) yaprak sarma gibi tencere yemekleriyle oldukça zengindir. Bulgur yemeğinde genellikle kuzu eti kullanılır ve dökme demir tencerelerde, fırında pişirilir. Eskiden yemekler dökme demir tencereler yerine topraktan yapılmış güveç kaplarında pişirilirdi (Petrovici, 2009). Yaz sebze yemekleri için kızartma tercih edilirken “laana”, “kapusnäk” fırında veya ocakta pişirilir (Petrovici, 2009), domuz etiyle “kapuska” yapılırdı (Diribaş, 2020). Buğday kırığı veya pirinçten “sarma” veya “biber dolması” yapılırken içine et, soğan, yağ ve çeşitli baharatlar katılarak tencere veya topraktan yapılmış güveç kaplarında, ocakta veya fırınlarda pişirilirdi (Kotenko vd. 1992).

Gagauz mutfağında, geleneksel gıda saklama yöntemi olan turşu, oldukça yaygındır. Armut, alma (elma), biber, domates, havuç, karpuz (Fotoğraf 8), kırmızı pancar (çükündür), laana (lahana), patlıcan (mor patlacan), salatalık ve soğan ayrı ayrı tuzlanır, fiçılara konur, salamura veya taze üzüm suyu dökülür ve bir kapakla kapatılır (Moşkov 2004, s. 392; Petrovici, 2009; Never, 2020). Paşiso (içi peynir doldurulmuş turşu) da tüketilir (Kaşıkçı, 2021, s. 249).



Fotoğraf 8: Karpuz turşusu (Kopuşçu, 2016, s. 126)

Biber sapları ipe dizilerek güneşte kurutulur, akabinde yağda kızartılır ve konserve şeklinde mahzenlerde saklanır. Meyvelerden reçel, komposto veya meyve suyu hazırlanarak kavanozlara doldurulur, ağzı hava almayacak şekilde kapatılarak mahzenlerde tutulur (Never, 2020). Kayısı, erik, üzüm gibi meyveler de güneş görmeyen yerlerde kurutularak “kurutma” yapılır. Elma, armut ve ayva ise kâğıt veya gazeteler sarılarak kolilere dizilir ve maaza denen mahzenlerde saklanır. Yine kavun, karpuz mahzenlerde yongalar içinde korunur. Ayçiçeği çekirdeği, soya ve mısır ezilerek yağı çıkarılır. Maydanoz, dereotu, kereviz yaprağı, fesleğen, kekik gibi baharatlar kurutularak, kuru yerlerde muhafaza edilir (Petrovici, 2009; Never, 2020). Kış zamanında taze meyve bulunmadığı için, yazdan hazırlanan hoşaf kavanozlara doldurularak sıkıca kapatıldıktan sonra mahzenlerde muhafaza edilir (Petrovici, 2009).

Sığır, koyun veya domuz kesildiğinde etleri ateşte kaynatılarak yağı ufak etlerden ayrılarak “sızırılır”. Yağ eridikten sonra “sızirmalar”ı çıkarılır ve kavanozlara doldurularak kapatılır. Bu kavanozlar bir yıla kadar mahzende saklanabilir. Etten kavurma, pastırma ve sucuk (baur) yapılır (Zanet, 2010; Perçemli, 2011, s. 98; Never, 2020). Etler kavanozlar içinde pişirilip kapakları ile kapatılarak “tuşonka” denilen konserve şeklinde muhafaza edilir (Petrovici, 2009).

Eti muhafaza etmenin bir başka yöntemi ise tuzlayıp gölgede kurutmaktır. Halk arasında “jambon” olarak bilinen kurutulmuş et için kuzu budu bolca tuzlandıktan sonra bir çengelle yüksek bir yere asılır ve ince beze sarılarak kurutulur (Kotenko vd. 1992; Nikoglo, 2004; Petrovici, 2009).

Soroçanu (2019a) çalışmasında, Gagauz ve Moldovalıların benzer ekmek hazırlama yöntemlerinin olduğunu belirtmektedir. Mısır ununun eklendiği malay/mısır, çatlak malay, tepsidâ malay, mamaliga, cızlı mamaliga, candra / jandra, plaçinta, turta, gogoloş / gogoş / gogoneli gibi bazı kutlama, özel gün ekmeklerinin Moldovalılardan

geçtiğini, galuşka çorbası, pampuşki gibi bazılarının ise Ukrayna kökenli olduğunu ifade eder.

Yiyecek ve İçecek Örnekleri

Işın (2021), “Yemeğin Kültürel Tarihi” çalışmasında, gıda ürünlerini; etler, tahıllar, sebzeler, meyveler, baharatlar, süt ürünleri ve diğerleri şeklinde incelerken yemekleri ise genel hatları ile çorbalar, ekme (ve bağlı hamur işleri), et yemekleri, sebze yemekleri, salata, tatlı ve şekerlemeler, içecekler şeklinde sınıflandırmaktadır.

Yerasimos (2019) ise Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde Osmanlı yemek kültürünü mutfak araç gereçleri, yağlar, baharatlar, ekme ve unlu mamuller, et, tavuk ve diğer kanatlılar, çorbalar, pirinç, balık, sebzeler ve baklagiller, meyveler, tatlılar ve içecekler üzerinden incelemektedir.

Oral (2010), Antalya mutfak kültüründe yiyecekleri, çorbalar, sebzeler, etli ve otlı (sebzeli) yemekler ve deniz ürünleri şeklinde sınıflandırmaya gitmiştir.

Güzeller vd. (2016) ise geleneksel Adana yöresi yemeklerini, etli yemekler, çorbalar, tahıl ve bulgur yemekleri, baharatlar (tatlandırıcılar), kahvaltılıklar (ekme ve bağlı ürünler), tatlılar ve içecekler şeklinde incelemiştir.

Bu bağlamda, Gagauz mutfağı çorbalar, etli yemekler, sebzeli yemekler, ekme ve hamur işleri, tahıl ve baklagiller, süt ürünleri, baharatlar, sos ve mezeler, tatlılar ve içecekler şeklinde sınıflandırılarak incelenmiştir.

Çorbalar

Çorbaların yapımında hamur, et, süt, sebze ve meyve gibi gıda ürünleri kullanılmaktadır. Et olarak domuz, koyun, ördek veya tavuk kullanılabilir (Erden vd. 1999). Ekşi olmayan çorbalara “supa”, ekşi olanlara ise “borç” denir. Dana veya kuzu etinden yapılmış çorbalara “yanı borcu”, tavuktan olanlara “tauk borcu” (Erden vd. 1999; Petrovici, 2009) denir. Kuzu eti, kellesi, ayakları, bağırsaklarından geleneksel ekşi “borç” yapılır (Maruneviç, 1988, s. 163’den aktaran; Petrovici, 2009, s. 141). Çorbaların ekşiliği için kepek kullanılır; baharatlar, bayat ekme, kepek mayası kaynar su ile karıştırılarak küplere kurular ve “kvas” (borç) adını taşır (Petrovici, 2009). Gagauz mutfağında yer alan bazı çorbalar Tablo 3’te verilmiştir:

Çorbanın Adı	Açıklaması	Kaynak
Kesmä çorbası (Fotoğraf 9)	Mayasız hamurdan ve “makarina”dan yapılan geleneksel yemekler arasında sayılmaktadır. Kesmä çorba ve makarina, yufka şeklinde hazırlanmış ve erişte şeklinde kesilen hamurun suda pişirilmesi ile hazırlanır.	Kotenko vd. 1992; Petrovici, 2009, s. 138; Never, 2020
Uuma çorbası	Un ve su ile yapılır. Fakirliğin göstergesi olan bu çorba, çoğunlukla açlık yıllarında yapılmıştır. Umac çorbası adıyla Orestiada (Kumçiftliği) Gagauzlarında yumurta ve tereyağı eklendiği görülmektedir (Diribaş, 2020; Kaşıkçı, 2021). Anadolu’daki ovmaç çorbası ile benzerlikler gösterir.	Kotenko vd. 1992; Moşkov, 1904, s. 32’den aktaran; Petrovici, 2009, s. 141; Soroçanu, 2020, s. 47; Diribaş, 2020; Never, 2020; Kaşıkçı, 2021
Tarana-Tarkhana (tarhana)	Buğday unu sıcak su ile karıştırılarak üç gün ekşimesi için bekletilir. Akabinde su ilavesiyle hamur elde edilir. Hamur, küçük top parçacıkları şeklinde ayrılır ve kurutulur. Bu hamur topları çökelekle birlikte çorba yapımında kullanılır. Günümüzde bu çorba Moldova bölgesinde pek bilinmemektedir. Orestiada (Kumçiftliği) Gagauzlarında ise “tarhana” geleneksel çorbaların başında gelmekte olup (Diribaş, 2020; Kaşıkçı, 2021) mayalanması 3-7 gün sürmektedir.	Moşkov, 1904, s. 32’den aktaran; Petrovici, 2009, s. 141; Soroçanu, 2020, s. 270-271; Diribaş, 2020; Kaşıkçı, 2021

Tablo 3: Gagauz mutfağında yer alan bazı çorbalar

Kuzu çorbası, tauk çorbası, laana çorbası, balık çorbası, mantar / mantara çorbası, süt, şeker ve ev yapımı erişte-makarınadan (Petrovici, 2009, s. 142) veya pirinçle (Erden vd. 1999) yapılan süt çorbası, fasülâ (fasülye) çorbası (Kopuşçu, 2016), şkemba borcu (işkembe çorbası), yavan borcu (Zanet, 2010), mercimek (Never, 2020) ve tavuk suyu, havuç, patates ve haşlanmış kırmızı pancarla yapılan kırmızı çorba diğer çorbalar arasında sayılabilir.



Fotoğraf 9: Kesme Çorbası (Kopuşçu, 2016, s. 116)

Etli Yemekler

Et yemekleri, Gagauz toplumunda, tıpkı kadim Türk topluluklarında olduğu gibi, önemli bir yere sahiptir. Düğün, ölüm gibi özel günlerde, kutlamalarda ve ziyafetlerde sofralarda baş köşededir (Kopuşçu, 2016). Koyun, kuzu, dana, domuz, tavuk, kaz, ördek, hindi ve tavşan yemeklerde kullanılır.

Balık kültüründe turna, yayın, sazan bilinen balıklar arasındadır. Balıktan manca, paça, dolma, kavurma ve çorba yapılır. Ak balık, boboy, domuz balı, karas, kızılkanat, lin, som balı, suda ve tülka mutfakta kullanılan diğer balıklar arasındadır (Zanet, 2010). Günümüzde bu çeşitler tuzlu, iste pişmiş ve kurutulmuş şekilde de tüketilir (Kotenko vd. 1992; Yoloğlu, 1996; Petrovici, 2009; Never, 2020).

Tavuk, çorbaların yanında, bütün veya parça olarak çeşitli hamur işleri (kesme gibi) ile birlikte kızarmış veya haşlanmış olarak tüketilir (Erden vd. 1999). Gagauz mutfağında yer alan bazı etli yemekler Tablo 4'te verilmiştir.

Etli Yemek Adı	Açıklaması	Kaynak
Çevirmä	Odun/kömür ateşinde bütün kuzu (domuz) çevirme şeklinde hazırlanır.	Kotenko vd. 1992, s. 174
Çullama	Ukrayna'da Kotlovina (Bolboka) Gagauz köyünde sosla pişirilen ettir. Romen ve Moldovalılar arasında da yaygındır.	Nikoglo 2004, s. 77; Kopuşçu, 2014; Soroçanu, 2020, s. 51
Kaurma (Fotoğraf 2)	Et yemeklerinden en geleneksel ve yaygın olanıdır. Kuzu, koyun veya domuz etinden yapılır. Taze kesilmiş hayvan etinden yapıldığı gibi ciğer veya sakatattan da yapılır. Sıcak kaurma" (sıcak) (Kopuşçu, 2016) ve "don kaurma" (soğuk) olmak üzere iki çeşidi vardır (Petrovici, 2009). Soğuk kavurma, düğünlerde	Kotenko vd. 1992; Cotenko, 1994; Yoloğlu, 1996; Erden vd. 1999; Petrovici, 2009; Kopuşçu, 2014; Kopuşçu, 2016; Diribaş, 2020

	önemli bir iştah açıcıdır (Cotenko, 1994). Don kaurma bütün bir koyundan yapılabilir (Erden vd. 1999).	
Kızartma	Ayçiçeği yağında etin kızartılarak yanına yumurta, bazı ot ve baharatların eklenmesi ile hazırlanır. Türkiye’de ise yemeklerin pişirme yöntemine bu ad verilmektedir.	Nikoglo, 2004, s. 77; Kopusçu, 2016, s. 75
Kor bastı	Kömür ateşinde et, sebze ve mantarla hazırlanır.	Kotenko vd. 1992
Manca	Çeşitli sebzelerle (patlıcan, domates, biber) hazırlanan manca, sote etin pişirilmesiyle (örneğin soğanlı manca soğan, et yanına domates, kırmızı biber eklenmesiyle) de hazırlanır. Diğer mancalar arasında ise lokma mancasi, tauk mancasi, pipi mancasi, koyun mancasi, tavşan mancasi sayılabilir.	Erden vd. 1999; Kopusçu, 2014; Kopusçu, 2016; Never, 2020
Paça	Evcil hayvanların kafa ve ayaklarının kaynatılması ile yapılır.	Kopusçu, 2016; Never, 2020
Suanni	Bol salçalı, soğan ve sosla hazırlanan koyun veya domuz etidir.	Kotenko vd. 1992
Yaanı	Kavrulmuş yaanı (kızartılmış et), yanında koyun yaanısı, domuz yaanısı, pipi (hindi) yaanısı, tavşan yaanısı de yapılır. Yahni, epik destansı Dede Korkut’un Dirse Han Oğlu Buğaç Han hikâyesinde, Gagauz dilinde olduğu gibi kullanılmaktadır. Hikâyede, Bayundur Han bir şölen yapılmasını ister ve “... kara kέçe altına döşen, kara koyun yahnısından önine götürün” ifadeleri ile şölen hazırlanacak et yahnisine işaret eder (Kahraman, 2006).	Soroçanu, 2006; Kopusçu, 2014; Kopusçu, 2016
Zraza	Hayvanın ciğer iç zarı ve ciğerden yapılan bir çeşit köftedir.	Petrovici, 2009, s. 146

Tablo 4: Gagauz mutfağında yer alan bazı etli yemekler

Pastırma, diğer Türk topluluklarında benzer şekilde yapıldığı gibi etin kurutulması ile hazırlanır. Sucuk ise koyun, domuz bağırsaklarına koyun veya domuz kıyması, yağ, soğan, sarımsak, karabiber, kekik, kimyon ve tuz karışımı doldurularak yapılır (Yoloğlu, 1996; Kopusçu, 2014; Kopusçu, 2016).

Sebzeli Yemekler

Laana, alabaş laana, kartofi (patates), biber, yakıcı biber (çuşka), çukundur (pancar), hıyar (salatalık), patlıcan, mor patlıcan, domates, kabak (bal kabağı) yörede yetişen sebzeler arasındadır (Kotenko vd. 1992; Tanyıldız, 1996).

Gagauz halk mutfağında bilinen ve günümüzde de yapılmaya devam edilen sebzeli yemeklerden biri de “kallä”dir (Fotoğraf 10). Kallä hazırlanmasında soğan, lahanaya, bulgur veya pirinç kullanılır (Erden vd. 1999; Petrovici, 2009; Never, 2020).



Fotoğraf 10: Kallä (Kopuşçu, 2016, s. 118)

Yaz döneminde biber, kabak ve patlıcan gibi sebzelerden kızartma yapılır. Günlük hayatta veya özel günlerde yapılan sebze yemeklerinden biri “laana” veya “kapusnäk”tır (Petrovici, 2009). En çok kullanılan sebzelerden patlıcan, patates, etli veya etsiz “manca” (Fotoğraf 11) olarak tüketilir. Günlük yemek çeşitleri arasında haşlanmış patates olan “süş kartofi”, kabukları ile yağda pişmiş patates olan “mantarcık”, kızartılmış patates “kaurulmuş kartofi” sayılabilir (Kotenko vd. 1992; Petrovici, 2009). Domates ve soğan ile kızartılan kaurulmuş biber, diğer bir sebzeli yemektir (Never, 2020).



Fotoğraf 11: Patlıcan mancası (Kopuşçu, 2016, s. 121)

Ekmek ve Hamur İşleri

Gagauzların tüm tarım halkları gibi geleneksel beslenmesinin merkezinde un ve tahıl bazlı ürünler bulunmaktadır (Kopuşçu, 2016). Gagauz dilinde ekmek ürünlerinin adları, Antik Türk ekmek ürünleri olarak (örneğin; un, ekmek, çörek, ekin, booday, bulgur, bulamaç, umaç, akıtma, kabartma, gözlemä, katlama, dizman ve gevrek) korunmuştur (Soroçanu, 2018; Soroçanu, 2020). Gagauz mutfağı ekmek ve hamur işlerine örnekler Tablo 5’de verilmiştir.

Kurak ve verimsiz yıllarda Gagauzlar haftada bir defa kepekli ekmeği pişirirlerdi. Booday (buğday), çavdar (Zanet, 2010), kepekli ekmeği ve özellikle açlık yıllarında mısır unundan malay ekmeği de yapılmıştır (Nikoglo, 2004, s. 105).

En eski ekmeği çeşidi "pita"dır. Pita dışında, ondan biraz daha küçük boyutlarda fırında yapılan ve çocukların tatlı niyetine yedikleri "turta" adlı ekmeği çeşidi de vardır (Moşkov, 2004, s. 387). Mısır unundan "bubata" denen ekmeği yapılır (Kaşıkçı, 2021). Ekmekler (beyaz somun, esmer, malagalı (mısırlı) vb.) odun ateşindeki fırınlarda pişirilir (Soroçanu, 2020, s. 39).

Gagauz ekmeği ritüelleri, "sabaa ekmää" (sabah ekmeği) ve "avşam ekmää" (akşam ekmeği) gibi çeşitli (Petrovici, 2009) doğum, düğün ve ölüm törenleri gibi kültürel yaşamın her aşamasında kullanılmakta ve kültürel bir miras olarak korunmaktadır. Ekmeği, toplumca kutsaldır, berekettir, sağlık ve ailelere iyi şans getirir (Perçemli, 2011, s. 100; Soroçanu, 2020). Şölenlerde misafirlere ekmeği ve tuzla karşılanır (Tanyıldız, 1996, s. 34; Soroçanu, 2020, s. 43-46). Unlar, tahıla ve kullanılacağı yere göre "ufak un" veya "iri un" şeklinde yapılır. Genellikle buğdaydan ince, mısırdan ise iri un hazırlanır (Petrovici, 2009).

Mayalı ekmeği mayanın hazırlanması, iri öğütülmüş mısır unu veya kepeğin içine üzüm cibresi, kimyon ve şerbetçi otunu ilave edilmesi şeklinde olurdu. Hamur, hamur teknesine (Fotoğraf 3) yerleştirdikten ve üzeri sıkıca örtüldükten sonra kabarması için bekletilirdi. Günümüzde, bir bardak ılık suya bir butkali konulur ve iyice karıştırılır. Hazırlanan karışım "plomodyala" olarak adlandırılır (Petrovici, 2009). Mayalı hamur sade hazırlandığı gibi elle açılıp içine peynir doldurularak bol yağda kızartılabilir.

Mayasız ekmekler arasında ise hamurlu olarak adlandırılan ve buğday, çavdar ve mısır unundan yapılan ekmekler vardır. Bu ekmeği çeşidi, insanlar tarlalarda çalışırken ekmeği pişirmeye vakit olmadığında tercih edilmiştir (Moşkov, 2004, s. 388).

Ekmeği, Hamur işi adı	Açıklaması	Kaynak
Gözlemä (Fotoğraf 14)	Buğday hamurunun içi boş bırakılarak kızartılır. Yağda pişirilen gözlemä içine peynir konularak piinirli gözlemä (peynirli) veya sade (gözlemä, boş gözlemä) şekilde tüketilir.	Kotenko vd. 1992; Petrovici, 2009; Kopuşçu, 2016; Soroçanu, 2020, s. 66
Kıvrıma (Fotoğraf 13)	Elde açılan yufkanın arasına inek peyniri, üzerine kaymak ve yumurta ile fırında pişirilir. Bulgaristan'daki Gagauzlar, bunu şerbet, helva ve bekmez (pekmez) ile tüketirler, içi şekerli kabakla da yapılır.	Yoloğlu, 1996; Kopuşçu, 2016
Kolaç-Kalaç ekmeği (Fotoğraf 12)	Mayalı, genelde buğdaydan somun ekmeği şeklinde içi sade, yuvarlak, değişik formlarda veya sekiz şeklinde hazırlanır. Birçok özel gün için yapılır.	Soroçanu, 2006; Kopuşçu, 2016; Soroçanu, 2020, s. 256-259
Kovrik	Buğday hamuruna süt, yumurta ve şeker ilave edilerek çember şekli verilir. Yeni yılda, Noel zamanı hazırlanan bir tür peksimet, gevrek simittir. Gagauz diline, Bulgar dilinden geçtiği düşünülmektedir.	Kotenko vd. 1992; Petrovici, 2009; Kopuşçu, 2016; Never, 2020
Kozanak	Paskalya bayramının vazgeçilmezidir. Tatlı hamuruna süt, tereyağı ve yumurta ilave edilir. Yapımında ekmeği yapımında da kullanılan "plomodyala" kullanılır. Orestiada (Kumçiftliği) Gagauzları paskalya çöreği içerisine badem, fındık, portakal kabuğu ve yer fıstığı da ekler.	Petrovici, 2009; Diribaş, 2020
Lokum (Gogoloş)	Mayalı ve mayasız hamurla, yağda kızartılarak veya Noel ekmeği (kozonak) şeklinde hazırlanır. Et ve tereyağı eklenerek "boursaki", "lokum", "lokma" adlarıyla Kazak, Başkurt, Nogay ve Türkler arasında da hazırlanır.	Soroçanu, 2019b; Never, 2020
Mamaliga (Fotoğraf 13)	Mısır unu ve tuzlu suyla hazırlanan bir çeşit ekmeği türüdür ve ipe kesilir. Çiftçilerde mamaliga, ekmeği ve başka hamur işleri	Yoloğlu, 1996; Maruneviç, 1988, s.

	yerine de tüketilirdi. Kepeğinden kvas (borç) veya maya yapılır. Geçmişte Gagauzların günlük gıdası olarak bilinir ve Moldovalılardan alınmıştır.	159'dan aktaran; Kopusçu, 2016, s. 52; Soroçanu, 2020, s. 36
Nalisniki	Mayasız hamurdan yapılır. Un, şeker, süt ve yumurta karıştırılarak üzerine biraz sıvı yağ eklenir. Yağsız tavada çift taraflı pişirilir, içine lor peyniri veya reçel doldurularak sarılır.	Petrovici, 2009
Pita (Fotoğraf 14)	Mayasız, buğday unundan hazırlanır. Hamuru su ile hazırlanır. İnce olarak açılır, ocakta veya açık ateşte pişirilir.	Moşkov, 2004; Kopusçu, 2016; Never, 2020
Plaçinta	Genellikle Pazar günlerinde veya bayramlarda pişirilir. "Pazi" adını taşıyan yufkalarla yapılır.	Yoloğlu, 1996; Petrovici, 2009; Maruneviç, 1988, s. 158'den aktaran; Kopusçu, 2016, s. 48

Tablo 5: Gagauz mutfağında yer alan bazı ekmek ve hamur işleri

Gagauz kültüründe "Kolaç-Kalaç" özel günde birçok formda karşımıza çıkan törensel bir ekmektir. Örnekleri arasında; kolada kolacı (Noel kutlamalarının bir parçası olarak Noel kolacı), krêçun kolacı (tamamlanmamış sekiz şeklinde Noel ekmeği), eni yıl kolacı (yeni yıl ekmeği), kırk meçik kolacı (sekiz şeklinde ve ölülerin kırkıncı gün anmalarında), cenaze kalacı (sekiz şeklinde ve ölüleri anmak üzere), yaş kolacı (yeni doğan bebeklerin ilk yaş kutlamasında), düün kolacı (düğün ekmeği olarak), söz kolacı veya goda kolacı (söz ekmeği olarak), proşka kolacı (söletmää kolacı olarak), aile büyüklerince yeni evliler için hazırlanan ekmek, prost olmak kolacı (genç ebeveynleri kutsamak için), gelin kolacı (gelinler için), güvää kolaçı (düğünde güveyleyler için), kayınna kolacı (kaynana ekmeği), kurban kolacı (kurban ekmeği olarak), üleştirmä / eleştirmä / ileştirmä kolacı (paylaşma ekmeği olarak), pomana kolacı (hediye, hatıra ekmeği olarak), tarla çörä (tarlada kırk ayoz gününde), Sinidä kolaçı (sinide kolaç veya örülü ekmek şeklinde), büyük koladalar (Soroçanu, 2006; Kopusçu, 2016; Soroçanu, 2020, s. 256-259) sayılabilir. Düğünler, ekmek için hamur yapma ritüeli ile başlar ve doğanın iyi gücünü sembolize eder. Cenazeler için merdiven kolacı, arangil kolacı, kapite, dal gibi çeşitli ekmekler yapılır (Kopusçu, 2016, s. 39; Never, 2020).



Fotoğraf 12: Karşılama kolacı, tuz ve ekmek (İrina İusiumbeli arşivi, 2020)

Ayrıca “Lazarev Cumartesi” için güvercin, kuş şeklinde (guguş) ekmek, paskalya ekmeği olarak kukla (Never, 2020) diğer ekmekler arasında sayılabilir. 13. yüzyıl Anadolu Selçuklularında da kuş formunda çöreklerle rastlanılmaktadır (Merçil, 2000, s. 132).

Gagauz mutfağında yapılan, pazlama, gözlemä ve pita (pide) (Fotoğraf 14) (Soroçanu, 2020, s. 30-33), kadim Türk toplumlarının en çok bilinen, mayasız yassı, düz ekmekleridir (Yoloğlu, 1996; Kopuşçu, 2016; Zanet, 2020; Korkmaz, 2021, s. 50).



Fotoğraf 13: Gagauz Sofrası, kıvrıma (solda), mamaliga (ortada), dolma (sağda)



Fotoğraf 14: Gözlemä (sol) ve pita (pide (sağ) (Kopuşçu, 2016, s. 131)

Düğünlerin vazgeçilmesi olan çörek, üzerine bal dökülerek ballı çörek ve ballı pita olarak gençlere dağıtılır (Yoloğlu, 1996) ve yeni doğum yapan kadınların lohusa dönemlerinde yapılır.

Gagauz mutfağında hamur işleri arasında dizman, gıımanı, kirde, kirdä (kirde otlı), makarına da sayılabilir. Bu ürünler beyaz peynir eklenerek lezzetlendirilebilir (Soroçanu, 2019b). Akıtma (bir çeşit gözleme, Oladyi), mayasız, yağlı yumurtalı hamur, sade veya peynirli olarak bazlama, Balkan ve Tuna bölgesinde yaygın, bir çeşit yumurtalı gözleme olan lalangı, kaynamış tel şehriye olarak “fida”, Noel ve yeni yıl için, ince açılmış yağda pişirilen tatlı hamur şeklinde “gevrek”, yağlı yumurtalı tatlı ekmek olan “pusurka” (Kotenko vd. 1992; Moşkov 2004, s. 389; Nikoglo 2004, s. 70; Perçemli, 2011, s. 99; Kopuşçu, 2016; Diribaş, 2020; Soroçanu, 2020) diğer hamur işleri arasında kabul edilir.

Tahıl ve Baklagiller

Pirinç, bulgur, mısır, papşoy (mısır kırığı), arpakaş (arpa kırığı), karabuğday tanesi, yulaf, darı, fasulye, mercimek, soya, grah (bezelye), barbunya, bakla (kara bakla) kullanımı yaygındır (Kotenko vd. 1992; Tanyıldız, 1996; Petrovici, 2009).

Bulgur, Gagauz yemeklerinde özel bir yere sahiptir. Anadolu ve diğer Türk coğrafyalarında olduğu gibi sade veya özel gün ve ziyafetlerde kuzu eti (kuzu bulguru, kurban bulguru) ile birlikte veya tavuk ve balık etleriyle beraber tüketilir (Nikoglo, 2004, s. 72; Petrovici, 2009; Diribaş, 2020). Vulkanneşti bölgesinde laana (lahana) ile birlikte yapılan bulgur yemekleri de vardır (Nikoglo, 2004, s. 74).

Mutfaklarda sıklıkla kullanılan baklagiller arasında fasülâ (fasulye) ve mercimek sayılabilir. Mevsimine göre domates, soğan ve otlarla pişirilir üzerine öğütülmüş acı kırmızı biber eklenir (Petrovici, 2009). Kallâ yemeğine, fırında güveçte etli veya etsiz olarak pişirilirken buğday irmiği de eklenebilir.

Süt Ürünleri

Süt ürünleri olarak koyun, keçi, inek sütü, lor peyniri, üst (kaymak, krema), inek veya koyun peyniri, çökelek, piinir (beyaz peynir), tulum peyniri, nuur (kaynamış süttten tuzsuz tatlımsı lor peyniri), ekşi sütle yapılan uynuk tereyağı, kaymak (ekşi krema), kefir, yuurt (yoğurt) tüketilir (Kotenko vd. 1992; Yoloğlu, 1996; Petrovici, 2009; Never, 2020).

İnek veya koyun sütünden peynir yapılır ve salamura şeklinde muhafaza edilir. Moskhov'un verdiği bilgilere göre, 19. yüzyılda Gagauzlar peynir ve çökeleği "tulum"da muhafaza ederlerdi (Moşkov, 2004, s. 448). Yoğurt da mamaliga veya çörekle (ekmekle) yenirdi (Yoloğlu, 1996).

Un ve rendelenmiş peynirli "Peynir kaşa"sı ve yumurta kaymakla yapılan "kaynak kaşası", dökme demirden tencere veya tavada, kızdırılmış yağ ile yapılan yiyeceklerdendir (Petrovici, 2009).

Baharatlar

Maydanoz (petruşka), dereotu, defne yaprağı, karanfil (burcu karanfil), kırmızı toz ve kara biber (Erden vd. 1999), kekik ve reyhan (Kaşıkçı, 2021, s. 249), kereviz yaprağı, leuştân, nana (nane) (kara, yassı, tüülü), sarımsak, fesleğen (Kotenko vd. 1992; Yoloğlu, 1996; Petrovici, 2009) gibi baharatlar yemeklerde sıklıkla yer alır.

Çibrita, diş otu, hardal, ısırgan (kupriva), kenevir, labada (kuzu kulaa), leuştan, marar (kopar), paska otu, poy (boy) otu ve telina yemeklerde kullanılan otlar arasında sayılabilir (Zanet, 2010).

Sos ve Mezeler

"Manca" bir çeşit sos olarak adlandırılır. Soğan, un, sebze ve etten yapılırken, içine koyulan malzeme ile adı değişebilir. Örneğin; bol soğanlı manca-"suvanlı manca" (Maruneviç, 1988, s. 162'den aktaran; Petrovici, 2009, s. 142), bulamaçlı manca (Soroçanu, 2020, s. 48), et içeren manca, lokma mancası, kuzukulağından yapılan "labada mancası" (kuzu kulağı), patatesten yapılan "kartofı mancası", biber, domates, patlıcan ve soğandan yapılmış "patlıcan mancası" (Never, 2020), manca çeşitleri arasında sayılabilir. "Erik mancası" Nikoglo (2004) ve "balık mancası"ndan da (Petrovici, 2009) bahsedilmektedir.

Mevsim sebzelerinden çeşitli salatalar yapılır. Salatada en çok tercih edilen biber, domates, salatalık, lahana ve turp benzeri sebzelerdir. Salatalarda sos olarak sıvı yağ, sirke ve kaymak kullanılır. Baharat olarak ise dereotu, maydanoz ve nane tercih edilir (Petrovici, 2009).

Sızdırma (eritilmiş iç yağı), mısır unu ve süt ile fırında üstü kızartılarak yapılan “kortmaç” diğer mezeler arasında sayılabilir (Kotenko vd. 1992).

Gagauz mutfağında sarma, dolma biber (Fotoğraf 13), baa dolması veya kıymalı laana sarma (Never, 2020; Diribaş, 2020; Kaşıkçı, 2021) olarak yapılır. Hazırlanırken pirince et, soğan ve çeşitli baharatlarla iç harcı yapılır. Bu iç harç lahanaya, üzüm yaprağına sarılır veya dolma biber içine doldurulur. Özel kutlamalarda, ziyafetlerde sıklıkla yapılır (Kopuşçu, 2016).

Kıymanın, Gagauz sofralarında ayrı bir yeri vardır. Türk mutfağındaki kıyılmış etten farklı şekilde “Sauerkraut” (lahana turşusu) olarak bilinen bu yiyecek, kıyılmış soğan ve bitkisel yağ ile servis edilir (Kopuşçu, 2016).

Gaygana, pişmiş yımırta veya kaurulmuş yımırta olarak ifade edilir ve yumurtanın süzme veya beyaz peynirle çırpılarak tavada omlet benzeri pişirilmesi ile hazırlanır. Ayrıca özel günlerde (paskalya) bütün pişmiş yumurtalar rengârenk boyanarak sofraları süsler (Kopuşçu, 2016). Slanina, etin baharatlarla tuzlanarak uzun süre kurutulması ile hazırlanan önemli bir atıştırmalıktır (Yoloğlu, 1996; Kopuşçu, 2014).

Tatlılar

Gagauz mutfağında, buğday veya arpadan tatlandırılarak hazırlanan lapa şeklindeki kaynatılmış tatlı ilkyaz buğdayı “koliva”dır (Soroçanu, 2006). Koliva piştikten sonra kâselere konulup üzeri ceviz, kuru üzüm, kuru kayısı, çeşitli şekerler ile süslenir (Petrovici, 2009). Koliva aynı zamanda yeni yılda, ölüleri anmak gibi özel günlerde ve tüm yıl boyu hazırlanabilir (Soroçanu, 2006). Bu tatlının Gagauz diline Bulgarcadan geçtiği düşünülmektedir (Kopuşçu, 2016). Anadolu’da özel günlerde yapılan aşureyle benzerlikler göstermektedir.

Sütleş (sütlaç) (Fotoğraf 15), süt, şeker ve pirinçten yapılan bir tatlı türü olup (Zanet, 2010; Never, 2020), benzerleri Anadolu’da ve Balkanlar’da da vardır (Kopuşçu, 2016). Suda pişmiş çeşitli meyvelerden oluşan tatlı ise “hoşaf”tır (Never, 2020). Genel olarak vişne, kayısı, kiraz veya zerdaliden yapılır (Erden vd. 1999). Hoşaf, ekmeke veya mamaliga ile yenildiği gibi (Maruneviç, 1988, s. 162’den aktaran; Petrovici, 2009, s. 142) sıcakken tabaktan kaşıkla, peynir veya ekmeke üzerine sürülmüş tereyağı ile de yenilir (Petrovici, 2009).



Fotoğraf 15: Sütleş (sütlaç) (Kopuşçu, 2016, s.131)

Halvița, şeker ve su karıştırıldıktan sonra tavada kısık ateşte koyulaşana kadar pişirilir. Soğuduğunda kâğıt gibi açılır ve kalem şeklini alacak şekilde kıvrılır ve istenilen uzunluğa göre kesilir. Halviçalar genellikle beyaz ve pembe renktedir (Moşkov, 2004, s. 393; Never, 2020).

Yunanistan Gagauzları arasında ceviz, susam, yufka, yumurta, tereyağı ve beyaz bademden “Saray tatlısı” da yapılır (Diribaş, 2020).

Cevizli erik ise yeni yıl için kuru siyah erik, fındık, krema ve pudra şekerinden yapılır (Erden vd. 1999). Horozcuk, kauk (mısır patlağı), povidla ve şişik diğer tatlılar arasında sayılabilir (Zanet, 2010).

İçecekler

İçecek olarak en çok şarap ve rakı tüketilir. Moldova Gagauz yerinde en iyi şaraplar “kara topraklar” denilen Komrat’ın güneyindeki bağlardan üretilir (Erden vd. 1999).

“Cabernet”, “Chardonnay”, “Sauvignon” ve “Merlot” Moldova Gagauz Yerinde yetiştirilen üzüm çeşitleri arasındadır (Pancu, 2018). Yunanistan Gagauzlarının el yapımı sofralı şarapları ve kilise şarabı meşhurdur (Diribaş, 2020). Şarapların tahta fıçılarda muhafaza geleneği günümüzde devam etmektedir (Petrovici, 2009).

Üzüm veya erikten rakı ve votka yapılır. Tüm üzüm posasından cibre rakısı da yapılır (Erden vd. 1999; Kaşıkçı, 2021).

Kupadan veya bardaktan içilen hoşafa “kompot” denir (Petrovici, 2009, s. 142). Bal veya şekerle kaynatılıp soğutulmuş limon veya nar suyundan “şerbet”, tatlı su (limonata), kara su (mineral suyu), üzümün öz suyundan “şıra”, komka (tören şarabı), survatka ve turşu suyu halkın tükettiği içecekler arasındadır (Kotenko vd. 1992; Zanet, 2010).

Eskiden mısır veya buğday unundan hazırlanan “boza (buza)” içkisi de tüketilirken (Çakır, 2005, s. 35; Never, 2020) günümüzde süt ürünlerinden mayalanan “kefir” tercih edilmektedir (Petrovici, 2009, s. 148).

Tüm bunlara ek olarak Gagauz mutfağının ayrılmaz parçası olan yağlar ise oloy (bitkisel yağ), saayaa (tereyağı), içyaa, zeytinyaa, ardam oloyu (hardal yağı), soya oloyu, ceviz oloyu şeklinde sıralanabilir (Kotenko vd. 1992, s. 173).

Sonuç

Gagauz mutfağı, bölgede yaşayan komşu Rus, Moldovan, Bulgar, Romen, Ukrayna halklarıyla etkileşim içindedir (Erden vd. 1999). Mutfağın Bulgarlar, Moldovalılar, Romanya’nın güneydoğusu ve Ukrayna bozkırının güneyi, güney ve doğu Slav (Kotenko vd. 1992; Kopuşçu, 2016) gibi komşu halklarla etkileşim sonucu dönüşüm yaşamaları kaçınılmaz olmuştur.

Bu etkileşim sonucu, hamur mayalama ve ekmek yapım yöntem ve şekilleri Slav halkları ile benzeşmiştir, Mamaliga ve buna bağlı ürünler Ukrayna ve Moldova toplulukları üzerinden koliva ve kovrik Bulgar halkları üzerinden Gagauz mutfağına girmiştir.

Bununla birlikte çoğu Türk halkında görülen kurban ve kurban bulguru, sıcak kavurma, pita (pide), gözleme, kıvrma ve bazlama gibi ürünlerin çeşitli kutlama ve ziyafetlerde kullanımı devam etmektedir.

Halk masalları, efsane ve hikâyeler, atasözleri gibi sözlü kültürün yanısıra meci veya günümüz Anadolu topraklarındaki imece, misafir ağırlama, hayvan işaretleme ve toprağı işleme yöntemleri gibi çok çeşitli alanlardaki âdet, gelenek ve görenekler de, eskisi gibi devam etmektedir. Gagauzlar, doğum, düğün ve ölüm gibi özel günlerde, yeni yıl

kutlamaları, Noel ve Paskalyalarda ekmek veya kolaç, aşure veya koliva, bulgurlu kavurma ve kıvrma üzerinden kendi kimliklerini korumaya çalışmaktadır.

Eskiden yemiş töreni ile Özdeş söz, nişan törenleri, Slav goda törenlerine veya Moldova, Bulgar etkisindeki vaftiz törenleri sonrası kumatriya şölenleri de Gagauz halkının gelenekleri üzerindeki dönüşümü göstermektedir. Ancak goda veya yemiş törenlerinde, yine diğer Türk topluluklarında benzer olduğu gibi yeni evleneceklerin bohçaları görülmektedir. Allaha ibadet için sunulan kurban eti, yine benzer şekilde komşularla, akrabalarla ve yoksullarla paylaşılmaktadır.

Ancak günümüzde, Balkan coğrafyasında ve Besarabya bölgesindeki Gagauz halkı, kendisini Slav ve Roman etnik izolasyonu içinde bulmakta ve bu durum geleneksel kültürünün sürdürülebilmesini güçleştirmektedir. UNESCO'ya göre Gagauz dili, kaybolmakta olan diller arasında sayılmaktadır. Gagauzların kendi varlıklarını devam ettirebilmeleri, bunu sonraki kuşaklarına miras bırakabilmeleri için başta dil olmak üzere âdetlerine, geleneklerine, göreneklerine ve mutfaklarına sahip çıkmaları gerekmektedir.

Gagauz mutfak kültürü, genelde sözlü kültüre dayanmaktadır, alan yazın ile ilgili çalışmalar oldukça sınırlı ve genelde Slav halkları tarafından ve Rusça yapılmaktadır. Bu bağlamda Gagauz aydınlarının özgün çalışmaları olsa da kendi dillerine sahip çıkma noktasında, daha fazla ve kapsamlı Gagauzca yayın yapmaları önemli görülmektedir.

Bu çalışma Türk ve Slav dünyasındaki sosyo-kültürel çalışmalara, araştırmacılara ve alan yazına katkı sağlayacağı öngörülmektedir.

KAYNAKÇA

- ACAROĞLU, M. T. (1986). *Gagauz Atasözleri ve Deyimleri*. Ankara: Türk Folkloru Araştırmaları: 25-54.
- AKGÖL, Y. (2012). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi*. Mersin: Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- ARGUNŞAH, M. - H. GÜNGÖR (1998). *Gagauzlar: Gagauz Türklerin Etnik Yapısı, Nüfusu, Dili, Dini, Folkloru Hakkında bir Araştırma*. İstanbul: Ötüken Yayınları.
- BALÇIK, İ. (2018). *1931-1938 Arası Türk Basınında Gagavuzlar*. Çanakkale: 18 Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. (Yayımlanmamış Doktora Tezi).
- BASKAKOV, N. A. (1952). "To the Question of the Classification of Turkic Languages". *News of the USSR Academy of Sciences. Department of Literature and Language*. ka. - T. XI. 2. - M: 121-134.
- BULGAR, S. (2021). *Gagauzların İstoriyası Orta Asirlardan Bünkü Gnä Kadar*. Birinci pay. M. V. Komrat: Maruneviç Adına Bilim-Araştırma Merkezi.
- ÇAKIR, M. (2005). *Besarabiealâ Gagauzlarân İstorieasâ, 1934*. (ed. Peter Çebotar). Kişinöv.
- ÇAPAR, G. - U. YENİPİNAR (2016). "Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 4: 100-115.
- CEBECİ, A. H. (2008). *XVI. Yüzyıl Osmanlı Tahrir Defterlerine Göre Gagauzlar*. Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. (Yayımlanmamış Doktora Tezi).

- ÇIMPOEŞ, L. (2016). "Gagavuz Kültüründe Hidrellez (Gagavuz Kültürasında Hederlez)". *Hamdullah Suphi ve Gagavuzlar*. (ed. M. Şahingöz-A. Alp). Ankara: Türk Yurdu Yayınları.
- CIVITELLO, L. (2019). *Mutfak ve Kültür. İnsanın Beslenme Tarihi*. Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- COTENKO, V. (1994). "Gagavuz Kavurması". *V. Milletlerarası Yemek Kongresi (1-3 Eylül 1994)*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları: 56-57.
- COXWELL, C. F. (1925). *Siberian and Other Folk-Tales*. London: The C.W. Daniel Company.
- DAĞDEVİREN KIRMIZI, G. (2020). "Emotional and Functional Speaker Attitudes towards Gagauz as an Endangered Language". *Bilig - Journal of Social Sciences of the Turkic World*. 93: 203-222.
- DİNÇ, A. (2004). "Gagavuz Folklorunda Ölüm". *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*. Erzurum. 25: 89-106.
- DİRİBAŞ, O. (2020). *Yunanistan Evros (Meriç) Bölgesi Orestiada (Kumçiftliği) Kazası Gagauzları Halk Edebiyatı ve Folkloru*. Edirne: Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- ELIADE, M. (1964). *Shamanism: Archaic Techniques of Ecstasy*. USA: Bollingen Foundation Published by Princeton University Press.
- ERDEN, A. vd. (1999). *Gagauz Halk Kültürü (Güney Moldova-Gagauz Yeri) Gagauz Folk Culture (South Moldova-Gagauz Country)*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- GÖKBULUT, B. vd. (2019). "Türk Halk Masallarındaki Kadın Kahramanlar ve Sosyo-Kültürel Roller". *Balkan Araştırma Enstitüsü Dergisi*. VIII/1: 61-83.
- GÜNDÜZÖZ, G. (2015). "Günümüzde Nevşehir'de Yaşayan Bazı Gelenek ve Kabullere Bir Bakış". *FSM İlmî Araştırmalar. İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*. 6: 123-150.
- GÜNGÖR, H. (1986). "Gagauzlarda Kurban Kültü". *X. Türk Tarih Kongresi (22-26 Eylül 1986)*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları: 743-748.
- GÜZELLER, N. vd. (2016). "The Culinary Culture and Traditional Foods of Adana Province". *Journal of Agricultural Faculty of Uludag University*. 30: 538-545.
- HALICI, N. (2009). *Türk Mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- HATLAS, J. (2016). "Gagauz in Bulgaria, Moldova and Ukraine - Selected Aspects". *Balkanica Posnaniensia. Acta et Studia*. XXII/2: 101-116.
- IŞIN, P. M. (2021). *Avcılıktan Gurmeliye Yemeğinin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- IUSIUMBELI, I. (2008). *Gagauz Yeri'nde Kadın*. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. (Yayımlanmamış Doktora Tezi).
- JOHANSON, L. – E. A. CSATÓ (1998). "The History of Turkic". *The Turkic Languages*. (ed. L. Johanson-E. A. Csató). New York: Routledge.
- KAHRAMAN, A. (2006). *Dede Korkut Hikayeleri. Dirse Han Oğlu Buğaç Han*. İstanbul: Bilge Kültür Sanat Yayınları.
- KAPALO, J. A. (2011). *Text, Context, and Performance : Gagauz Folk Religion in Discourse and Practice*. The Netherlands: Koninklijke Brill NY, Leiden.

- KARPAT, K. H. (1996). "Gagauzlar". *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*. İstanbul. 13: 288-291.
- KAŞIKCI, E. (2021). *Yunanistan Kumçiftliği (Orestiada) Gagauzları (Tarih, Dil ve Kültür)*. Edirne: Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. (Yayımlanmamış Doktora Tezi).
- KOPUŞÇU, V. (2014). *Traditional Meat Dishes in Turkish and Gagauz Languages*. Comrat: Research Center of Gagauzia.
- KOPUŞÇU, V. (2016). *Gastronomic Vocabulary in the Gagauz Language: Names of Traditional Dishes*. Komrat: Cultural and Educational Public Association.
- KORKMAZ, A. (2021). *20. Yüzyılın İlk Yarısında Besarabya'da Gagauz Türklerinin Tarihi ve Kimliği*. Edirne: Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. (Yayımlanmamış Doktora Tezi).
- KOTENKO, V. - G. GAYDARLI (1992). "Gagauz Aşçılığının Terimleri". *IV. Milletlerarası Yemek Kongresi* (3-6 Eylül 1992). Konya: Kombassan Yayınları: 171-176.
- KVILINKOVA, E. (2015). "Varieties of the Rite Kurban among the Gagauz and Methods of its Preparation". *Journal of Ethnology and Culturology*. XVI: 64-70.
- MANOV, A. (2001). *Gagavuzlar (Hıristiyan Türkler)*. (çev. M. Türker Acaroğlu). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- MARUNEVIÇ, M. V. (1988). *Material Culture of the Gagauz Con. 19-th - Early. 20th Century*. Chisinau.
- MERÇİL, E. (2000). *Türkiye Selçuklularının Meslekleri*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- MOŞKOV, V. A. (1904). *Besarabya Gagauzlarının Ağızı (Nareçiya Bessarabskih Gagauzov)*. W. Radloff, Proben der Volkslitteratur der Türkischen Stämme. Sankt-Peterburg: Tipografya Ğmperatorskoy Akademii Nauk, X. Thell.
- MOŞKOV, V. A. (2004). *Bender Bölgesi Gagauzları. Gagauzı Benderskogo Uezda*. (Etnografik Makaleler ve Materyaller). Chisinau: Prodg. Segigaa.
- MUTAF, S. (2013). *Gagauzların Tanınma Mücadelesi ve Gagauz Yeri Özerk Bölgesinin Oluşum Süreci*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- NAHYA, Z. N. - P. YILMAZ (2012). "Şehrin Mutfacı: Mutfak Kültürü, Gaziantep ve Antalya". *Şehir ve Mutfak Kültürü*. (ed. Z. N. Nahya). Ankara: Ürün Yayınları: 7-16.
- NAYIR, Y. N. (1999). *Balkanlar ve Türklük*. İstanbul: Cumhuriyet Gazetesi Yayınları.
- NIKOGLO, D. (2004). *The Food System of the Gagauz People in the XIX - Early XX Century*. Chisinau.
- ORAL, M. (2010). "Antalya Mutfak Kültürü. Dünden Bugüne Antalya". Antalya: Antalya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. II: 438-451.
- ÖRNEK, E. (2018). *Bithynia'dan Prusias'a Osmanlı'dan Günümüze Bursa Yöresi Mutfak Ürünleri: Otel Menülerinde Kullanım Düzeyi Üzerine Bir Araştırma*. İstanbul: İstanbul Arel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- ÖZÇELİK, M. E. (2018). *Gagauzların Menşei Meselesi*. Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).

- ÖZKAN, N. (1996). "Gagauz Türklerinin Gelenekleri ve Folkloru". *Gagauz Türkçesi Grameri*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları: 30-36.
- PANCU, A. (2018). *1991 Sonrası Gagauz Yeri Özerk Bölgesi ile Türkiye Cumhuriyeti Devleri Arasındaki İlişkilerin Kurulması ve Gelişmesi*. Kayseri: Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- PERÇEMLİ, V. (2011). *Gagauz Türklerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm Adetleri*. İzmir: Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. (Yayımlanmamış Doktora Tezi).
- PETROVICI, N. (2009). *Komrat Kasabasının Monografisi*. Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. (Yayımlanmamış Doktora Tezi).
- SAKA, S. A. (2019). *The Origin of Gagauzes in the Early Historical Periods*. İstanbul: Yeditepe University Institute of Social Science. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- SOROÇANU, E. C. (2006). *Gagauzların Kalendar Âdetleri. Gagauz Calendar Rituals*. Comrat: Academy of Sciences of the Republic of Moldova. Institute for Interethnic Reseach. Tika.
- SOROÇANU, E. (2018). "Turkic Names of Bread and Flour Products in the Traditional Culture of Gagauz". *2nd Internation Symposium on Euroasion Studies. Oriental and Turkic Studies in Euroasia Region (4-6 Temmuz 2018)*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırma Vakfı: 66-67.
- SOROÇANU, E. (2019a). "Influence of Moldovan Tradition on the Evolution of Gagauz Ritual Bread Products". *Symposium Cultural Studies. Vol1 (26 September 2019)*. Kishinev, Moldova: 221-228.
- SOROÇANU, E. (2019b). "Traditional Gagauz Flour Products Lokum, Dizman, Şird and: Ethymological Notes". *International Scientific and Practical Conference. Science, Education, Culture: 78-81*.
- SOROÇANU, E. (2020). *Bread in the Gagauz Culture: Ethnolinguistic Research*. Kishinev: Publishing house Lexon-Prim.
- TANYILDIZ, A. (1996). *Gagauzlarla*. Isparta: Isparta Kent Klavuzu.
- TAPPER, R. - S. ZUBAİADA (2000). *Orta Doğu Mutfak Kültürleri*. (ed. S. Zubaida- R. Tapper). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- UÇKUN, R. (2003). *Gagauz Masallarının Tip ve Motif Yapısı Bakımından İncelenmesi*. İzmir: Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. (Yayımlanmamış Doktora Tezi).
- UHRI, A. (2016). *Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri*. İstanbul: Ege Yayınları.
- YERASIMOS, M. (2019). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- YEŞİL, Y. (2014). "Türk Dünyası'nda Geçiş Dönemi Ritüelleri Üzerine Tespitler". *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum*. 3: 117-136.
- YILMAZ, O. (2017). *Gagauz ve Kaskay Hikayelerinde Düğün Merasimi*. Giresun: Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- YOLOĞLU, G. (1996). *Qaqouzlar*. Bakı: Azərbavcan Dövlət Neşriyyatı.
- YOLOĞLU, G. (1999). *Türklerde Merasimler*. (çev. Dildar Atmaca). Şirzat, Ankara: AKM Yayınları.
- ZAJACZKOWSKI, W. (1956). "Works for the Gagauz Ethnography (Pryczynki do etnografii Gagauzkow)". *Orientalistic Yearly, Rocznik Orientalistyczny*. XX. Warszawa: 354-360.

ZANET, T. (2010). *Gagauzluk: Kùltura, Ruh, Adeltar Gagauz Folkloru*. Kişinev: Moldova Bilimler Akademisi Filoloji Enstitüsü.

İnternet Kaynakları

NEVER, D. (2020). "Traditional Gagauz Food. Register of the Intangible Cultural Heritage of the Gagauz". *Main Department of Culture Gagauzia*. Chisinau. Erişim Tarihi: 10.11.2021.

<http://kultura-ge.md/index.php?newsid=1464>

ZANET, T. (2020). "Holidays, Customs, and Riuel. Register of the Intangible Cultural Heritage of the Gagauz". *Main Department of Culture Gagauzia*. Chisinau. Erişim Tarihi: 15.11.2021.

<http://kultura-ge.md/index.php?newsid=1464>