

Kırım Tatar Mutfağının Nitel Olarak Araştırılması: Cantık Böreği Örneği (Qualitative Research of Crimean Cuisine: An Example of Cantık Pastry-Börek)

* Alihan TUNCER ^a, Abdullah BADEM ^b

^a Karamanoğlu Mehmetbey University, The School of Applied Sciences, Karaman/Turkey

^b Karamanoğlu Mehmetbey University, Vocational School of Social Sciences, Department of Hotel, Restaurant and Catering, Karaman/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 05.08.2021

Kabul Tarihi: 08.11.2021

Anahtar Kelimeler

Cantik böreği

Kırım Tatar mutfağı

Geleneksel hamur işleri

Kültürel miras

Keywords

Cantik böreği

Crimean Tatar cuisine

Traditional pastries

Cultural heritage

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Ruslar tarafından zorlanan Türkiye'ye göçen Kırım Tatarları, Kırımdaki köy ve kasabalarında kullandıkları mutfak araç ve gereçleri de beraberlerinde getirerek Türkiye'de kullanmaya devam etmektedir. Bu çalışma ile Kırım Tatarlarının mutfak kültürünün daha çok tanınması ve unutulmaması için kayıt altına alınması amaçlanmıştır. Çalışma nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği ile hazırlanmış olup Ankara ve Konya'da ikamet eden, Kırım kökenli Kırım Tatarları ile görüşme gerçekleştirilmiştir. 15 kadından oluşan katılımcılar Kırım Tatarlarının sivil toplum kuruluşları ve mahalle muhtarları aracılığıyla amaçlı örnekleme yöntemiyle tespit edilmiştir. Çalışma ile cantık böreğinin halen Kırım Tatarları tarafından yapıldığı belirlenmiştir. Kırım Tatarlarının kendi mutfağına özgü mutfak gereçleri bulunduğu ve halen kullanıldığı ve cantık böreğinin birkaç çeşidinin olduğu görülmüştür. Cantık böreği un, tuz, tereyağı, maya ve su ile hazırlanan hamurdan yapılmaktadır. İç harcı ise kıyma, patates, soğan ve baharatlardan oluşmaktadır. Gündelik hayatta öğünlerde veya öğün aralarında tüketimi sağlanan cantık böreği, kadınların altın günlerinde, misafirlikte veya toplantı vb. tüketilmektedir. Kırım Tatarlarında olduğu gibi kendine özgü mutfaklarımızın yemek kültürleri hakkında daha fazla araştırma yapılması gerekli olduğu düşünülmektedir.

Abstract

Crimean Tatars, who migrated to Turkey forced by the Russians, continue to use them in Turkey, bringing with them the kitchen tools and utensils they use in their villages and towns in the Crimea. With this study, it is aimed to record the culinary culture of the Crimean Tatars in order to be recognized and not forgotten. The study was prepared with the interview technique, one of the qualitative research methods, and interviews were conducted with Crimean Tatars of Crimean origin residing in Ankara and Konya. The participants, consisting of 15 women, were determined by the purposeful sampling method through non-governmental organizations and neighborhood headmen of the Crimean Tatars. With the study, it was determined that cantık pastry is still made by the Crimean Tatars. It has been seen that the Crimean Tatars have and are still using kitchen utensils unique to their cuisine, and there are several types of cantık pastry. Cantık pastry is made from dough prepared with flour, salt, butter, yeast and water. The stuffing consists of minced meat, potatoes, onions and spices. Cantık pastry, which is consumed during meals or between meals in daily life, and in women's special days, guests or meetings, etc. is consumed. It is thought that it is necessary to do more research on the food cultures of our unique cuisines as in the Crimean Tatars.

* Sorumlu Yazar

E-posta: alihantuncer06@gmail.com (A. Tuncer)

DOI:10.21325/jotags.2021.938

GİRİŞ

Bir toplumun maddi ve manevi varlıkları o toplumun yaşayış tarzı ile iç içe geçmiştir. Kültür, coğrafya ile harmanlanarak bölgedeki yemek kültürünü meydana getirerek kendine özgü bir yemek kültürü oluşturur (Long, 2004). Beslenme kültürünü ve alışkanlıklarını etkileyen en önemli faktör yaşam biçimidir. Bu durum toplumlar ve yöreler arasında değişim göstermektedir (Şanlıer, Cömert & Durlu Özkaya, 2013; Şanlıer & Arıkan, 2001; Tekgül & Baykan, 1993; Baysal 1993). Birçok alt boyuttan oluşan kültür genel bir bütünlük şeklindedir. Yemek kültürü ise gastronomi bilim dalının bir unsurudur. Birey ve toplum açısından çeşitli etkileri olan bir kavramdır. İnsanoğlunun yaşamını idame ettirmesi için gerekli gördüğü yemek yeme isteği süregelen bir unsur halindedir. Yaşanılan coğrafya, çevre ve toplum insanlığın yemek kültürünü etkilemektedir (Çetin, 2006, s. 108). Toplumların göçebe veya yerleşik hayat biçimini seçmesi yemek kültürü oluşumunda belirleyici bir faktör olmaktadır (Beşirli, 2010, s. 161-162). Yemek ve yemek kültürüne etki eden en önemli faktörlerden bir diğeri ise coğrafyadır. İbn-i Haldun, Mukaddime isimli eserinde toplumun beslenme kültürünün vücudu, davranış tarzını, olaylar karşısında verilen tepkilere ve psikolojiyi oldukça etkilediğini yazmıştır. Verimsiz, kurak arazilerde yaşayan insanlar daha sert mizaçlı ve doğal etkilere dayanıklı iken verimli, sulak arazilerde yaşayan insanların daha sağlıklı ve neşeli olduğu, bunun yanında şehirde yaşayan insanların ise daha sakin bir hayat sürdüğü fakat stresli olduğu eserinde belirtilmiştir (Uludağ, 1988, s. 271-272).

Yerleşik hayata geçmiş toplulukların savaş veya coğrafi sebepler ile göçe zorlanması sonucunda kültürel hareketliliği yaşatmada sorunlar yaşadıkları belirtilmektedir. Savaş ve siyasi çekişme sonucunda göçe zorlanan topluluklar incelendiğinde bunlardan en önemlilerden birisinin Kafkasya’da yaşayan topluluklar olduğu bilinmektedir (Habiçoğlu, 1993, s. 67). Tatarlar da Kafkasya’daki milletlerden birisidir.

Tatarlara özgü bir lezzet olan Cantık böreğinin literatürde yer almaması ve unutulma tehlikesine sahip olması nedeni ile gerçekleştirilen araştırmada, böreğin kayıt altına alınarak toplumumuza yeniden kazandırılması ve alana katkı sağlaması amaçlanmaktadır. Cantık böreğinin Tatarlara özgü yapılan ve çok sevilen bir yemek olduğunun bilinmesi nedeniyle Kırım Tatarlarının mutfağından cantık böreği seçilmiştir.

Literatür Taraması

Türkler Orta Asya bozkırlarından Anadolu topraklarına gelirken beraberinde getirdikleri kültürel birikimlerini, etkileşim halinde oldukları toplumlarla birleştirmiş ve kültürel gelişimini devam ettirmiştir. Osmanlı İmparatorluğu ise yayıldığı topraklarda karşılaştığı uluslar ve kültürler ile etkileşerek sentez bir mutfak çıkartmıştır. Bu derece görkemli bir mutfak olması sentezin başarısından kaynaklanmaktadır. Bu bağlamda 20. yüzyılda kitleler halinde göçe zorlanan, Türkiye’nin çeşitli illerinde yaşamlarını sürdüren, Kırım vatandaşlarının mutfağı da Türk mutfağı ile özdeşleşmiştir (Berkok & Toygar, 1994).

Ruslar tarafından 1783 yılında Kırım’ın işgal edilmesiyle birlikte, Kırım Tatarları için zor ve zorlu yıllar başlamıştır. Rusların zulüm ve eziyetlerine maruz kalmak istemeyen bölge insanı o yıllarda “Ak Topraklar” olarak bilinen Anadolu ve Osmanlının diğer bölgelerine gruplar halinde göç etmeye başlamıştır. Takip eden yıllarda ise Rus idarecilerin uygulamış oldukları politikalar ile birlikte Kırım’da bulunan Tatarlar önemli ölçüde göç etmişlerdir. Tahmin olarak 1783-1922 yılları arasında Osmanlı topraklarına göç ederek yerleşen Kırım Tatarlarının sayısının en az 1.800.000 olduğu belirtilmektedir (Kırımlı, 2017, s. 1). Tatarlar Türkiye’de ve dünyanın başka yerlerinde yerleşik

olup, Şimal Türkleri, Kuzey Türkleri, Türk-Tatarlar, Tatar Türkleri ve Kazan Türkleri gibi isimlerle anılmaktadır. Kendi halk adları olarak Kırım ve Kazan Tatarları olmak üzere iki boy olarak tanımlanmaktadır. Rus ihtilali (1917) sonrası Tatar adının tamamen yerleştiği ifade edilmektedir (Engin vd., 1976, s. 129). Osmanlı Rus savaşına kadar (1877) Kırım'dan göçen Türk-Tatarlar, o tarihte Osmanlı toprağı olan Dobruca ve Balkan ülkelerine yerleşmiştir. Bir kısmı ise doğrudan İstanbul'a ve Anadolu'nun ve sair yerlerine yerleşmiştir (Ülküsal, 1980, s. 142). Rusların Kırım'ı işgalinden dolayı Kırım'dan gelen Tatarlar ve Kazan'dan gelen Tatarlar, Batı Anadolu bölgesindeki illere (ağırlıklı Eskişehir ve Kütahya'ya olmak üzere) ve diğer illere yerleştirilmiştir (Saçılık vd., 2018, s. 306). Kırım Tatarları, günümüzde Türkiye, Romanya, Bulgaristan, Polonya, Litvanya, Rusya Federasyonu, ABD, Kanada ve Japonya'da yaşamlarını sürmektedir (Ersoy, 2018, s. 274).

Tatarlar eski çağlarda göçebe yaşamış ve bu durumdan dolayı sürekli hayvancılıkla uğraşmış ve hayvansal ürün kaynaklı bir yemek alışkanlığı ile günümüze kadar gelmişlerdir. Yerleşik hayata 13. yüzyılda geçmeyi tercih eden Kırım Tatarları denize doğru ilerledikçe farklı milletler ile karşılaşmış ve onların tarım konusundaki deneyimlerinden yararlanmışlardır (Dündar Arıkan, 2017, s. 2067, Kırimer, 2015, s. 1). Farklı yemekleri ile değişik millet ve kültürlerden etkilenmiş ve onları etkilemişlerdir.

Kırım Tatar mutfağını etkileyen bazı etkenler; yarımada'nın iklim şartları, tarımsal ürünlerinin çeşitliliği, yarımada'da yaşayan toplumların ve kültürlerinin zenginliği ve bu toplulukların birbirini etkilemesi, olarak sırlanabilir (Saçılık vd., 2018, s. 306, Kırimer, 2015, s. 1). Tarımsal faaliyetlerde başarılı olan Kırım Tatarları, yerleştikleri bölgelerde yerli halka birçok tarım tekniğini ve aletlerini öğretmişlerdir. Sahip oldukları mutfak kültürünün temelinde başarılı oldukları tarımsal faaliyetlerde etkili olmuştur. Kırım, bozkır ve deniz iklimi tarım ürünlerinde de etkili olmuştur. XVII yüzyılda Kırım'ı gezip dolaşan Evliya Çelebi orada limon, portakal, incir ve nar yetiştirdiğinden bahsetmektedir. Bu ürünlere ek olarak elma, armut, kayısı, kızılıçık, dut, erik, kiraz, fındık, ceviz, badem, şeftali, vişne ve çeşitli üzümlerde üretilmektedir. Hayvansal ve bitkisel gıdalar mutfak kültürlerinin temelini oluşturmaktadır. Yaz aylarında yetiştirdikleri yiyecekleri kışın tüketmek için olanca güçleri ile çaba sarf etmektedirler. Hazırladıkları ve ürettikleri ürünleri "azbara (kiler) adını verdikleri yerlerde depolayarak saklamaktadırlar. Bu depolarda etler kavrularak, balıklar tuzlanarak veya kurutularak, meyveler reçel ve hoşaf yapılarak sebzeler ise turşu salça veya konserve yapılarak saklanmaktadır (Kırimer, 2015, s. 1).

Kırım Tatar mutfağını oluşturan başlıca malzemeler et ve hamurdur (Kırimer, 2015, s. 1). Hamur ve tahıl ağırlıklı yemekler Tatar mutfağında önemli yer tutmaktadır. Kırım Tatarlarının yemekleri daha çok etsiz ve kıymasız olup hamur yemekleri, sebze yemekleri ve çorbaları daha çok bulunmaktadır. Yemeklerinde koyun ve sığır etini sıklıkla kullanmışlardır. Eti taze tükettikleri gibi bastırma, kakaç veya kurut (kurutulmuş et), ereşkik (sucuk) veya kazılık (at sucuğı) olarak veya salamura yapılarak tuzlanmış şekilde ağaçtan yapılmış fiçilerde saklamışlardır (Saçılık vd., 2018, s. 306, Kırimer, 2015, s. 1). Tatar mutfağında buğday ve un kullanımı yüksek olması birçok hamur işi üretilmesini sağlamış olup çibörek en bilinenidir (Saçılık vd., 2018, s. 306).

Eskişehir mutfağında Kırım Tatar kültürünün baskın etkisinin olduğu, birçok hamur işi çeşidinde görüldüğü ifade edilmektedir. "Eskişehir mutfağında önemli yeri olan diğer hamur işleri göbete/köbete, ağzı açık, cantık, dolama, haluja ve çaş, katlama böreğı, gözleme (haşhaşlı gözleme), kıyık, kömbe, kül hamursuz, hamursuz, pita, sarı burma, kırma (saraylı), toçına, yörük göbeklisi, yufkalı büryan, haşhaşı/haşhaşlı-cevizli ekmek, haşhaşlı bükme, pırasalı Arnavut böreğı, dızmana, kalakay, kıvrıma böreğıdir." (Dündar Arıkan, 2017, s. 2067).

Tatarlar, geçen uzun yıllara rağmen günümüze kadar mutfak kültürlerini kaybetmemişlerdir. Fakat yeni nesiller Tatar yemeklerinin yapımının zahmetli olması nedeniyle öğrenmek yerine lokanta ve restoranları tercih etmektedir (Baraz, 2001, s. 1).

Etin yanındaki ikinci ana unsur olan hamurlu yiyecekler “Tatar hamursuz duymaz (doymaz).” atasözünün de kaynağıdır. Yapılan yemeklerin bir bölümü günlük ihtiyaçlar için, bir diğer bölümü de özel günlerde adet olduğu için yapılmaktadır. Düğün evine gelecek misafirler için “yağlı kurabiye, baklava”, oğlunu evlendiren babaların sakal bırakmaları nedeniyle kutlamaya gelenlere ikram için “katlama” yapılır, ölüm yaşanan evde, kandil ve arife günlerinde mayalı hamurla “kıygaşa, ulkum” pişirilerek komşulara dağıtılmaktadır (Kırimer, 2015, s. 1). Kırım Tatarları düğün, nişan, sünnet, ölüm ve doğum gibi etkinliklere büyük önem veren bir toplumdur. Bu tip organizasyonlarda yeme-içme faaliyetlerine titizlikle yaklaşmaktadırlar. Her türlü ayrıntıyı detaylı bir şekilde takip etmektedirler. İmece usulü hazırladıkları etli ve hamurdan yapılan börek, kurabiye ve pastalarını misafirlerine ikram etmektedirler.

Kırım Tatarlarının Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler

Peş - Fırın

Önceden Kırım Tatarlarının evlerinde yaygın olan peş, günümüzde yok olmaya yüz tutmuştur. Peş, tuğla, kerpiç gibi malzemelerden yapılmaktadır. Peş evin içinde bir odanın duvarına bitişik olarak inşa edilmektedir veya evin dışında ayrı bir kısım olarak da yapılabilmektedir. Saman yakılarak kullanılan bu fırınlarda hamur işleri pişirilmektedir. Kışın ısınma aracı olarak da kullanılmaktadır. Ayrıca bazı peşlere sıcak su elde etmek için ilave bölümler de yapılmaktadır. (Baraz, 2001, s. 1). Peş görseli Resim 1’de verilmiştir.



Resim 1: Peş fırını (Fotoğraf: Alihan Tuncer).

Sürgüş

Peş fırınının yakılması esnasında yakılacak samanı fırının içine atmak ve fırının içerisinden yanmış samanı çıkarmak için kullanılan bir gereçtir. Alet, 1,5 metre uzunluğunda olan bir sırığın ucuna geniş bir tahta parçasının geçirilmesi ile oluşmaktadır. (Baraz, 2001, s. 1).

Senek

Oşagk ve ötmeğ şası'nı peş fırınına yerleştirmek ve içinden çıkarmak için kullanılan bir tür çatala benzeyen ekipmandır (Baraz, 2001, s. 1).

Şiş

Fırının içinde yanan samanı alevlendirmek için samanın karıştırılıp havalanması sağlayan uzun bir demir çubuk şeklinde gereçtir (Baraz, 2001, s. 1).

Oşagk ve Ötmeğ şası

Üç tane ayağı olan bir çeşit saç ayağıdır. Fırın içinde ekmek ya da hamur işinin üzerine yerleştirildiği sac parçasıdır (Baraz, 2001, s. 1).

Kona (Hamur tahtası)

Üzerinde hamur yoğrulan veya açılan tahtadan yapılmış, kısa ayaklı yer masasıdır (Kk4).

Cantık Böreği

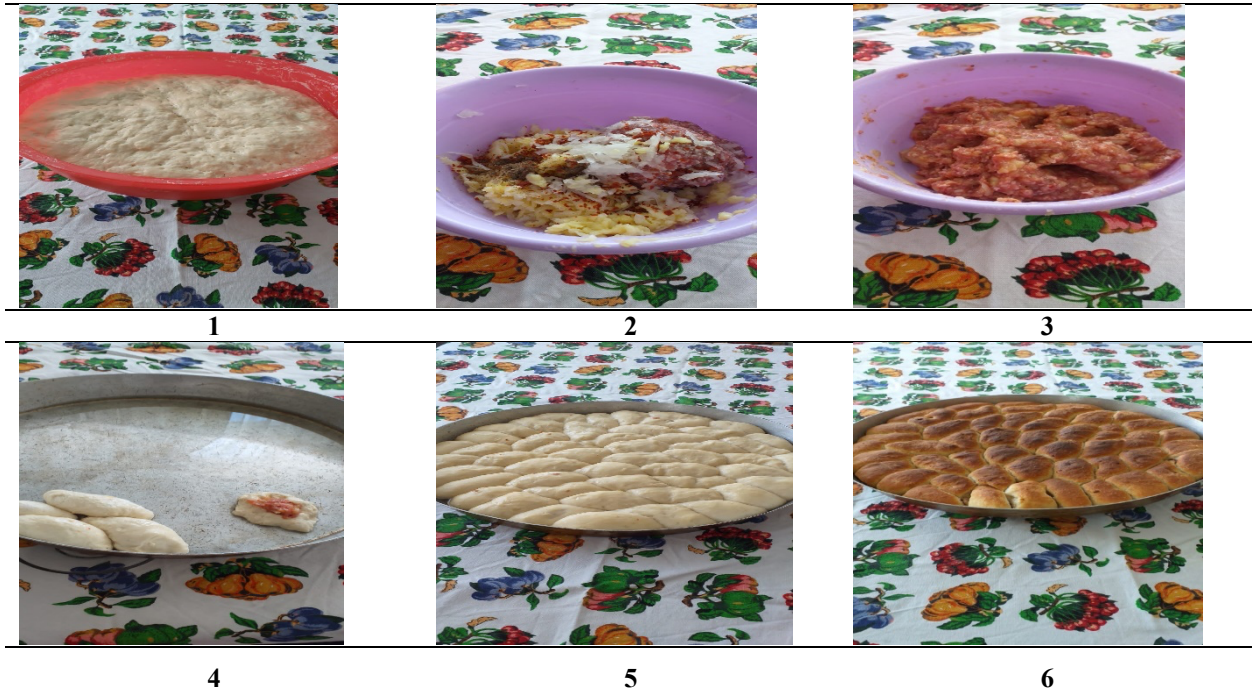
Cantık böreğinin farklı çeşitleri bulunmaktadır. Bazı çeşitleri “yatnık, tava, lokum” gibi isimlerle anılmaktadır. Yapımında kullanılan hamur ekmek hamuru ile benzer şekilde yapılmaktadır. Yapımında un, ılık su, tuz, tereyağı / kaymak ve maya kullanılmaktadır ki tüm malzeme karıştırılıp yoğrularak mayalama işlemine tabi tutulmaktadır (Aktaş, 1999, s. 45). Mayalanan hamur börek yapımı için hazır hale gelmiştir.

İç malzemesi için orta yağlı kıyma, rendelenmiş patates, tuz ve baharatlar karıştırılmaktadır. Küçük küçük parçalara bölünen hamurlar el ile açılmaktadır. Hamur açılırken eller yağlı olmalıdır. Cantıklar yağlı bir tepsiye kapatılan kısımlar altına gelecek şekilde dizilmektedir. Sürülen bol yağ hamur parçalarının birbirine yapışmasını önlemektedir. Fırından çıkmadan üzeri sertleştikten fakat kızarmadan önce üzerine yoğurt sürülerek daha iyi kızarması sağlanabilir (Aktaş, 1999, s. 46).

Farklı bir cantık türü olan “kıyık cantık” iç malzemesi bakımından “cantık böreği” iç malzemesi ile aynı olsa da dış görünüş bakımından farklılıkları bulunmaktadır. Aşağıda iki böreğin yapım şekli ve görselleri (Resim 2 ve Resim 3) verilmiştir.

Cantık Böreği Yapım Aşamaları

- 1.Cantık hamuru (un, su, tuz, tereyağı / kaymak ve maya ile) yoğrulur.
- 2.İç malzemesi (orta yağlı kıyma, rendelenmiş patates, tuz ve baharatlar ile) hazırlanır.
- 3.İç malzemeye bir miktar su katılarak homojen bir görünüm elde edilene kadar karıştırılır.
- 4.Bezeler elde edilen hamur iç malzemesi konularak yağa batırılır.
- 5.El ile şekil verildikten sonra yağa batırılan hamurlar tepsiye dizilir.
- 6.Tüm yüzeyi fırında kızarıp piştikten sonra börek servise hazır hale gelmiştir.



Resim 2: Cantık böreği yapım aşamaları (Fotoğraf: Alihan Tuncer).

Kıyık Cantık Böreği

Un, yağ (tereyağı veya kaymak), yoğurt ve tuz karıştırılarak yoğrulan hamur, 15-20 dakika dinlendirilmektedir. Hamur açılıp rulo hale getirilmektedir. Daha sonra iki tarafından toplanarak tekrar açılıp yeniden yağlanmaktadır. Son olarak yine rulo şekli verilmektedir. Ceviz büyüklüğünde kesilen hamurlar beze yapılarak oklava ile çay tabağı büyüklüğünde açılıp yarısına 1,5 çorba kaşığı iç konularak yayılmaktadır. Yuvarlak hamurun yarısı diğer yarı üzerine kapatılır, yarım daire şeklinde olan kısmın kenarları kıvrılarak yapıştırılır. Önceden ısıtılan fırında pişirilmektedir. 45-50 dakika içerisinde pişirilip servis edilir (Kırimer, 2015, s. 101).

Kıyık Cantık Böreği Yapım Aşamaları

1. Hamurdan bezeler alınarak açılır.
2. İç malzemesi içerisine konulur.
3. Kenarları katlanır ve kapatılır, yağlanmış tepsiye yerleştirilir.
4. Tüm yüzeyi iyi bir şekilde kızarana kadar pişirilir.





Resim 3: Kıyık cantık böreği yapım aşamaları (Fotoğraf: <http://> 2021).

Yöntem

Çalışmada hedeflenen amaçlara ulaşmak için nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Çalışma nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği ile hazırlanmıştır. Katılımcılarla soru-cevap şeklinde görüşme yapılarak birinci elden direkt bilgi alınması amaçlanmıştır. Duygu ve düşüncelerin net ve rahat bir şekilde aktarılabilmesi ve eksik kalan bilginin görüşmeyi yapan kişinin yönlendirmesi ile görüşme esnasında çözümlenebilmesi yarı yapılandırılmış soru formuyla yapılan görüşme tekniği ile mümkün olabilmektedir (Tekin, 2006, s. 101-102). Araştırmanın amacı Kırım Tatarlarının mutfak kültürüne ait cantık böreğinin detaylı bir şekilde incelemektir. Çalışma Mayıs-Haziran 2021 tarihleri arasında yürütülmüştür. Araştırmada mülakat yapılan kişiler, Ankara ve Konya illerinde ikamet eden ve 25 yaş üstü, gönüllü 15 kadından oluşmaktadır. Amaçlı örnekleme yöntemiyle seçilen bu kişiler, Kırım kökenli olup Kırım kültürünü yaşayan, Kırım Tatarlarının sivil toplum kuruluşlarına üye ve dilini konuşabilen kişilerinden seçilmiştir. Katılımcılar metin içerisinde “Kk” şeklinde gösterilmiştir. Araştırmaya dâhil olan katılımcıların demografik bilgileri Tablo 1’de verilmiştir. Bu kişilerin arasından sadece gönüllü olan kişilerin seçilmesi sınırlılık yaratmış ve çalışmanın daha doğrusal açıdan yaklaşmaya imkân sunmuştur. Katılımcıların en uygun oldukları gün ve saat belirlenerek randevu alınmış, belirlenen gün ve saatte görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler ortalama 15-20 dakika arasında gerçekleşmiştir. Çalışmada bulguların saptanması için kullanılan sorular daha önce yapılan benzer bir çalışmadan (Badem, 2021a) alınmıştır. Görüşmelerin tamamı yazılı ve sesli olarak kayıt altına alınmış ve sonrasında üzerinde çözümlemeler yapılmıştır. Bu çalışmada kullanılan verileri toplamak için gerekli olan etik kurul izin belgesi Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Etik Kurulu’ndan 26.04.2021 tarih ve 36 sayılı kararla alınmıştır.

Bulgular

Araştırmaya katılan 15 kişiye ait demografik bilgiler Tablo 1’de, görüşmede kullanılan soru Tablo 2’de verilmiştir. Araştırma sonucu elde edilen bulgular işlenerek ve katılımcı beyanını desteklemek için alıntı yapılarak aşağıda sunulmuştur. Yapımı çalışmada elde edilen bilgilere benzeyen ve farklı cantık böreği tarifleri verilmiştir.

Tablo 1: Katılımcıların Demografik Özellikleri

Kk	Adı Soyadı	Doğum yılı	Memleketi	Cinsiyet	Meslek
1	N. A.	1956	Ankara/ Polatlı/ Merkez	Kadın	Ev hanımı
2	R. N.	1955	Ankara/ Polatlı/ Karayavşan Köyü	Kadın	Ev hanımı
3	E. B.	1950	Ankara/ Polatlı/ Karakuyu Köyü	Kadın	Ev hanımı
4	K. O.	1956	Ankara/ Polatlı/ Merkez	Kadın	Ev hanımı
5	S. S.	1958	Ankara/ Polatlı/ Karayavşan Köyü	Kadın	Ev hanımı

Tablo 1: Katılımcıların Demografik Özellikleri (devamı)

6	A. A.	1981	Ankara/ Polatlı/ Tatlıkuyu Köyü	Kadın	Ev hanımı
7	M. T.	-	Konya/ Çumra/ Seçme Köyü	Kadın	Ev hanımı
8	Y. K.	1965	Konya/Akören/ Süleymaniye Köyü	Kadın	Ev hanımı
9	Z. D.	1975	Konya/ Çumra/ Seçme Köyü	Kadın	Ev hanımı
10	Z. S.	1959	Konya/ Merkez	Kadın	Ev hanımı
11	G. T.	1968	Ankara/ Haymana	Kadın	Ev hanımı
12	D. A.	1997	Konya/ Selçuklu	Kadın	Ev hanımı
13	A. S.	1964	Konya/ Çumra/ Seçme Köyü	Kadın	Ev hanımı
14	N. Y.	1985	Ankara/ Polatlı/ Merkez	Kadın	Ev hanımı
15	F. T.	1996	Ankara/ Polatlı/ Merkez	Kadın	Ev hanımı

Tablo 2: Görüşmede kullanılan soru formu

Demografik bilgiler: Mülakat yapılan kişinin Adı Soyadı: Doğum yeri: Doğum Tarihi: Mesleği: Eğitim Durumu:
Kaç yıldıryemeğini yapıyorsunuz?
Ne kadar sıklıkla ... Yemeğini yapıyorsunuz?
... Yemeğini hangi dönemde yaparsınız? Bu dönemin bir özelliği var mıdır?
... Yemeğinin yapılışını kimden/nerden öğrendiniz?
... Yemeği yapımında kullanılan araç gereçler nelerdir?
... Yemeğini yaparken hangi malzemeleri kullanırsınız? Malzemelerin ölçüsü hakkında bilgi verir misiniz?
... Yemeğini yapmak için kullandığınız malzemelerin kendine özgü özellikleri var mı?
... Yemeğinin yapım aşamalarını anlatır mısınız?
... Yemeği yapılırken istenilen renk, tat ve lezzet gibi özelliklerin sağlanabilmesi için nelere dikkat edilmesi gerekir?
... Yemeğini nasıl servis edersiniz? Kendine özgü bir servis şekli var mı?
... Yemeği muhafaza edilmeye uygun mudur? Nasıl muhafaza edilmelidir?
... Yemeğinin yörenizde ne zamandan beridir yapıldığı hakkında bilginiz var mı?
... Yemeğinin sizin yörenizde yöresel adı/başka bir adı var mı? ... Yemeğinin bir hikayesi/şarkısı/şiiiri/manisi vb. var mı?
...Yemeğinin sizin yörenizde yöresel adı/başka bir adı var mı? ... Yemeği ile ilgili bir hikâye var mı?

Kaç yıldır cantık yapıyorsunuz? sorusu ile ilgili bulgular aşağıda yer almaktadır:

Katılımcılar “40 yıldır” (Kk1), “45 yıldır” (Kk2), “55 yıldır” (Kk3), “30 yıldır” (Kk4), “43 yıldır” (Kk5), “20 yıldır” (Kk6, Kk11), “30 yıldır” (Kk7, Kk8), “25 yıldır” (Kk9), “48 yıldır” (Kk10), “12 yıldır” (Kk14), “5 yıldır” (Kk12), “35 yıldır”(Kk13), “10 yıldır” (Kk15) yaptıklarını bildirmişlerdir.

Ne kadar sıklıkla cantık yapıyorsunuz? sorusu ile ilgili bulgular aşağıda yer almaktadır:

Katılımcılar “15 günde bir” (Kk1), “15-20 günde bir yaparım” (Kk2, Kk10), “Yapılan altın günlerine bağlı.” (Kk3), “1-2 ayda bir” (Kk4), “30 günde bir” (Kk5, Kk14), “Ayda dört kez yaparım.” (Kk6), “6 ayda bir yaparım” (Kk7), “10 günde bir yaparım” (Kk8), “ 1 veya 2 ayda bir yapıyorum.” (Kk9, Kk13), “2 veya 3 ayda bir yaparım.” (Kk11), “3 veya 4 günde bir yapıyoruz. (Kk12) , “Kışın daha çok yaparız.” (Kk13) , “2 veya 4 haftada bir yaparız”(Kk15) şeklinde bilgi vermişlerdir.

Cantık böreğini hangi dönemde yaparsınız? Bu dönemin bir özelliği var mıdır? sorusu ile ilgili bulgular aşağıda yer almaktadır:

Katılımcılar “Öğünlerde yemek yerine de yapılır, misafir içinde yapılır.” (Kk1), “Hafta sonları yapmayı tercih ederim.” (Kk2), “Yazında kışında yapılır, ev halkının canı istediğinde yapılır.” (Kk3), “Çocuklarım geldiği zaman veya altın günümüz olduğunda yapıyorum.” (Kk4), “Her an her zaman yaparız, ne zaman canımız isterse o zaman yaparız.” (Kk5), “Her zaman yaparız, misafire de yapılır.” (Kk6), “Genellikle beş çayları için veya öğlen sonu toplantılarında tercih ederiz.” (Kk7), “Kış yaz fark etmez, her zaman yaparız” (Kk8), “Misafir geleceği zaman veya akşam yemeğinde yapıyoruz.” (Kk9), “Misafire daha çok yapılır.”(Kk10), “Toplu misafir olduğunda veya çocuklarım geldiğinde, altın günlerinde yaparım.” (Kk11), “Özel bir günü yoktur. Kış ağırlıklı tüketiriz. Özel misafirler geldiğinde.” (Kk12) , “Kendimiz için veya bir misafir geldiğinde yaparız.” (Kk13),” “Çocukların doğum gününde ve hafta sonları yaparım.” (Kk14), “Bereketli bir börek olduğu için, bayramlarda, misafir geldiğinde, aile toplantılarında yaparız.” (Kk15) yanıtlarını bildirmişlerdir.

Cantığın yapılışını kimden/nerden öğrendiniz? sorusu ile ilgili bulgular aşağıda yer almaktadır:

Katılımcılar “Annemden öğrendim” (Kk1-Kk8, Kk10, Kk12, Kk14), “Kayınvalidemden” (Kk9), “Komşumdan” (Kk11), “Annemden ve kayınvalidemden” (Kk13), “Annem ve ablamdan öğrendim.” (Kk15) yanıtlarını vermişlerdir.

Cantık yapımında kullanılan araç gereçler nelerdir? sorusu ile ilgili bulgular aşağıda yer almaktadır:

Katılımcılar “fırın tepsisi” (Kk1-Kk3, Kk5-Kk7, Kk11, Kk15), “hamur leğeni” (Kk1-Kk3, Kk5-Kk10, Kk12-Kk15), “fırın” (Kk2, Kk3, Kk6, Kk14, Kk15), “kona (yere koyulan hamur tahtası)” (Kk4, Kk10, Kk12, Kk13, Kk15),”küçük oklava” (Kk10, Kk15),”soba” (Kk15) gibi araç gereçlerin kullanıldığı yönünde bilgi alınmıştır.

Cantık yaparken hangi malzemeleri kullanırsınız? sorusu ile ilgili bulgular aşağıda yer almaktadır:

Katılımcılar “Un, su, tuz, tereyağı / kaymak, maya, şeker, ılık su, kıyma, patates, soğan, karabiber” (Kk1-Kk15) gibi malzemelerin kullanıldığı yönünde yanıtlar vermişlerdir.

Cantık yapmak için kullandığınız malzemelerin kendine özgü özellikleri var mı? sorusu ile ilgili bulgular aşağıda yer almaktadır:

Katılımcılar “iyi bir un, bol yağ” (Kk1, Kk2), “Çok fazla mayalandırmam, çok mayalandığında ekmek gibi oluyor.” (Kk3), “Kızarmasına ve iç malzemesinin pişmesine dikkat edilmeli, kıyma taze olması, unun güzel ve kaliteli olmalı.” (Kk4), “Yoktur.” (Kk5, Kk6, Kk8, Kk10), “Kaliteli un kullanırım.” (Kk7), “Ayçiçek yağı olmazsa olmaz.” (Kk9), “Normal bir kıyma olmalı. Unu da iyi bir un olmalı.” (Kk11), “Koyun sütünden yapılan kaymak tercihimiz.” (Kk12), “Haşlanmış patates olmalı. Yağa batırılmalı ve düzgün bir şekilde dizilmeli.” (Kk13), “Kıyması

orta yağlı olursa ve zeytinyağı kullanılırsa daha lezzetli olur, kıyması az yağlı olması tercihimdir, damak tadına göre değişir.” (Kk15) şeklinde görüş bildiriminde bulunmuşlardır.

Cantık yapım aşamalarını anlatır mısınız? sorusu ile ilgili bulgular aşağıda yer almaktadır:

Katılımcılar “Hamuru yoğurup mayası geldikten sonra küçük bezeler keser ve kıymalı harcımızı içine koyarak kapatırız, yağa bandırarak tepsiye sırt sırta dizeriz, fırına verimiz.” (Kk1, Kk13, Kk14), “Un, su, tuz, yağ ve maya karıştırılır, cıvık olmayacak şekilde yoğrulur ve 30-40 dakika mayalanır. Küçük küçük ceviz büyüklüğünde kesilir, içerisine malzemesi koyulur ve kapatılarak tepsiye dizilir. İstenilirse üzerine yoğurt ve yumurta sürülür veya piştikten sonra tereyağda sürülür.” (Kk2), “Hamuru yoğururum içine tuz ve maya atarım. Bir iki saat mayası gelir güzel bir şekilde şeklini verir, yağa bandırır, tepsiye dizerim ve pişiririm.” (Kk3), “Un, su, tuz, yağ ve maya koyularak mayalanır.1-2 saatte mayalanır. İç harcı hazırlanır. Maya olduktan sonra hamurlar cevizden büyükçe boyutlarda kesilir. İç harcı koyulur ve kapatılarak yağa bandırılarak tepsiye sırt sırta dizilir. Üzerine yoğurt ve yağ sürenler oluyor ama ben bir şey sürmüyorum.200°C fırında yavaş yavaş içini çeke çeke pişiriyorum.” (Kk4), “Leğene unu koyarız mayayı koyarız yoğururuz. 2 saat mayalanır. Mayalanırken iç harcını hazırlarız. Bir kâseye yağ koyarız. Hamur mayalandıktan sonra yumurta boyutunda parçalara iç harcımızı koyarız kapatırız. Kapattığımız kısım alt tarafa gelecek şekilde yerleştiririz. Önce 180°C, sonra 200°C’de pişiririz.” (Kk5), “Hamuru maya un ve tuz katarak yoğuruyoruz. Mayalandıktan sonra içine harcını koyup kapatıyoruz. Yağa bandırarak tepsiye diziyoruz. Sonra fırına veriyor pişiriyoruz.” (Kk6), “Hamuru yoğururuz, mayalarız ve içini hazırlarım, bir parça alırım ceviz büyüklüğünde parçalar alırım. İç harcını koyarım. Yağlayarak tepsiye dizilir. Yoğurt ve sıvı yağ sürerim susam atarım üzerine. Fırına veririm. 30-35 dak da pişiririm.” (Kk7), “Hamuru yoğrulur, mayalanırken içi hazırlanır, büyük bir parça alınarak silindir haline getirilir ceviz büyüklüğünde parçalar elde edilir. İç harcı koyulur. Yağlanır ve tepsiye dizilir. Yoğurt ve sıvı yağ sürülür üzerine. Ondan sonra fırına verilir. Yüksek ateşte kızarır, 30-35 dk da kızarır.” (Kk8), “Öncelikle un maya tuz ve su olarak hamuru yoğururuz, yarım saat bekleriz, mayalanırken iç harcı hazırlarız. Patates haşlanır içerisine kıyma rendelenmiş soğan, baharatları koyulur. Hamur bezelere ayrıldıktan sonra içerisine malzeme koyulur ve tepsiye sırt sırta dizilir, üzerine yoğurt ve sıvı yağ sürülür ve 200°C’de pişirilir.” (Kk9), “Unu eliyorum maya ve tuzu döküyorum. Yumuşak bir hamur tutuyorum. Mayalanır. Küçük küçük bezeler yapıyorum. Küçük bezelerin içine harcı koyulur. Tepsiye diziyorum. Üzerine kaymak sürerim. 200°C’de pişirilir.” (Kk10)” “Hamuru yoğuruyoruz. Küçük bezeler alıyoruz. Kapatılan tarafı alt tarafa gelecek şekilde dizeriz. Yoğurt ve yumurta sarısı sürülebilir. Yağlı tepsiye dizeriz. Tepside de mayalanması daha iyi oluyor.” (Kk11), “Unu eleriz maya ve tuzu ekleriz. Yumuşak bir hamur tutarız. Silindir şeklinde hamuru keseriz. Ceviz büyüklüğünde bezeler oluştururuz. İç harcını doldururuz ve D harfi şeklinde kapatarak sırt sırta dizeriz. Tepsiyi hafifçe eğerek sıvı yağ dökeriz. Börekleri yağa bandırıp tepsinin yukarisına çekeriz. Üzerine kaymak süreriz.” (Kk 12,), “Unu elersek daha iyi olur mayayı ve suyu koyarız, en son tuzunu atarız ve cıvık bir hamur elde ederiz. 40-45 dak mayalanır. Mayalandıktan sonra ellerimizi yağlarız. Hamuru elimizle lokma alır gibi bezeler alırız. Harcını koyar büküriz. Kâsede yağa batırıp öyle tepsiye dizeriz. Üzerine yumurta sarısı ve yoğurt karıştırıp sürüyorum. 200°C’de yarım saat pişiririm.” (Kk15) cevaplarını bildirilmiştir.

Cantık yapılırken istenilen renk, tat ve lezzet gibi özelliklerin sağlanabilmesi için nelere dikkat edilmesi gerekir? sorusu ile ilgili bulgular aşağıda yer almaktadır:

Katılımcılar “Bol yağa bandırılarak tepsiye dizilmelidir. Parça parça kolay ayrılabilmesi için bu işlemi yaparız, pişmesine yakın yoğurt sürülürse daha iyi kızarıyor. Nar gibi kızarmalı, parça parça kopmalı.” (Kk1), “Yanmayacak şekilde kızarana kadar pişirilmelidir.” (Kk2), “Çok fazla mayalandırmam, çok mayalandığında ekmek gibi oluyor. Kabardığında ve kızardığı zaman fırını kapatıp kendi haline bırakırım.” (Kk3), “Ne çok kızaracak nede çok sıvı kalacak.” (Kk4), “Hamurun güzel bir şekilde mayalanması lazım, içinin iyi pişmesi lazım.” (Kk5), “İyi kızarması gerekiyor.” (Kk6), “Damak tadına göre değişir, acılı seven olur. Biraz daha fazla sıvı yağ kullanırsak daha lezzetli olur.” (Kk7), “Oklava kullanılmamalı el ile açılmalıdır. Tepsi biraz yüksek olmalı.” (Kk8), “Kızarması ve içinin pişmesi gerekir (Kk9),” Çok iyi dizilmeli ve kızarma aşaması da önemlidir.” (Kk10), “%20 patates, %80 kıyma karıştırılır, yoğururken iç harcına suda katılmalı.” (Kk11), “Sıkı bir şekilde dizilmelidir. Yağ bandırarak dizeriz.” (Kk12), “Tuzunu, yağını güzel bir şekilde koyulursa güzel olur. Yağ ve kaymakla daha lezzetli olur.” (Kk13), “Yanmayacak şekilde pişirilmeli, altı ve üstü tam pişmeli.” (Kk14), “Dizimine dikkat edilmeli, bol yağa batırılmalı istediğimiz görüntü elde edilmez. Hamurun içi çiğden koyulduğu için içinin pişmesine dikkat edilmeli. Altı ve üzerinin pişmesine dikkat ediliyor.” (Kk15) şeklinde yanıtlar alınmıştır.

Cantığı nasıl servis edersiniz? Kendine özgü bir servis şekli var mı? sorusu ile ilgili bulgular aşağıda yer almaktadır:

Katılımcılar “Ayrıla veya hoşafı, kompostoyla servis edilir, domates, salatalıkla servisi yapılabilir.” (Kk1), “Tek tek ayrıldığı için, servis tabağına koyularak servis edilir.” (Kk2), “Normal servis tabakalarında servisini yaparım.” (Kk3, Kk5), “Parçalar çıkartılarak servis tabağında servis edilir. Eskiden annem yaptığında hiç kopartmadan tepsiye, siniye koyar oradan kendimiz kopartarak yedik.” (Kk4), “Kompostoyla ayrıla servis ederiz.” (Kk6), “Servis tabağında çayla servis ederim.” (Kk7), “Büyükçe tepsinin içerisine kâğıt sereriz ve öylece dinlendiririz. Köy sofrasında ortaya koyulur ayrıla veya hoşafı yenilir.” (Kk8), “Piştikten sonra başka bir tepsiye ters çevirir, servis tabakalarına koyarak servis ederiz.” (Kk9), “Beş çayının yanına yapıldığı da olur. Büyük kayık tabaklara koyularak servis edilir.” (Kk10), “Fırından çıkınca dinlenir. Sıcak bir şekilde servis ediyoruz.” (Kk11), “Pişip soğuduktan sonra buzdolabında saklayabilir veya derin dondurucuda da saklanabilir, fakat tazesı daha makbul.” (Kk12), “Servis tabağı” (Kk13) “Oda ısısında ılıdıktan sonra ayrı bir tepsiye ters çevrilir ve parçalar halinde kopartılır.” (Kk14), “Büyük tabaklara veya tepsilere sofranın ortasına koyulur.” (Kk15) şeklinde yanıtlar alınmıştır.

Cantik muhafaza edilmeye uygun mudur? Nasıl muhafaza edilmelidir? sorusu ile ilgili bulgular aşağıda yer almaktadır:

Katılımcılar “Buzdolabında 3-4 gün saklanır. Buzlukta çok fazla güzel olmuyor özelliğini yitiriyor.” (Kk1), “Fazla olursa derin dondurucuya atılabilir. Sonrasında ısıtılıp yenilir.” (Kk2), “Dolapta saklanmalıdır. İçerisinde kıyma olduğu için dışarda beklerse bozulur.” (Kk3), “Uygundur, buzdolabında saklanabilir. Buzluktan çıkarıldıktan sonra ısıtılarak ikram edilebilir.” (Kk4), “Uygundur buzdolabında saklanır.” (Kk5), “Yapıldığı gün tüketilmesi daha iyi oluyor, fakat buzdolabında da saklanabilir.” (Kk6), “Bir tepsiye koyulup streçlenip dolapta saklanabilir. Derin dondurucuda da saklanabilir.” (Kk7), “Serin bir yerde bekletilmeli, buzdolabında 3-4 gün durabilir.” (Kk8), “Taze daha lezzetli oluyor. Buzdolabında 2 gün bekler.” (Kk9), “2-3 gün Buzdolabında muhafaza edilir.” (Kk10), “Pişip soğuduktan sonra buzdolabında saklayabilir veya derin dondurucuda da saklanabilir. Fakat tazesı daha makbul.” (Kk11), “En fazla 2 gün buzdolabında saklanılır.” (Kk12), “Dondurucuda yeni pişmiş gibi olmuyor. Genellikle günlük yapar yeriz.” (Kk13), “Fazla olursa derin dondurucuya koyulabilir.” (Kk14), “2-3 gün buzdolabında muhafaza

edilir. Ayrıca buzdolabı poşetine veya kapaklı kaplara koyarak buzlukta da saklarız.” (Kk15) şeklinde yanıtlar alınmıştır.

Cantık sizin kültürünüzde ne zamandan beridir yapıldığı hakkında bilginiz var mı? sorusu ile ilgili bulgular aşağıda yer almaktadır:

Katılımcılar “Annem 1932 doğumluydu, mutfığa girdiği zamandan beri yapardı.” (Kk1), “Çocukluğumuzdan beri yapılan bir börektir.” (Kk2), “Ben kendimi bildim bileli yapılır. Aynı bu şekilde Kırım’da da yapılır.” (Kk3), “Annemlerin zamanından bu yana pişirilir. Onlarında anneleri yapıyorlarmış.” (Kk4-Kk8, Kk11-Kk13), “Bilgim yok.” (Kk9), “Kesin bir tarih bilmiyorum.” (Kk10), “Çok uzun zamandan beri yapılıyor.” (Kk14), “Kırımdan bu tarafa yapılarak gelir.” (Kk15) şeklinde görüşler bildirilmiştir.

Cantığın sizin yörenizde yöresel adı/başka bir adı var mı? Cantık ile ilgili bir hikâye var mı? sorusu ile ilgili bulgular aşağıda yer almaktadır:

Katılımcılar “Yok bu şekilde söyleniyor. Hikâye veya manisini bilmiyorum.” (Kk1), “Cantık diye geçer. Bir hikâyesi yoktur.” (Kk2, Kk3), “Hiç bilmiyorum.” (Kk4, Kk7-Kk9, Kk11,Kk13), “Cantık olarak geçer.” (Kk5 ve Kk14), “Cantık, can başına kobantık diye bir söz vardır.” (Kk6), “Hiçbir bilgim yok, eski zamanlardan gelme bir lezzet Kırımdan bu yana yapılır.” (Kk10), “Kırımdan gelen arkadaşlar yantık olarak hitap ediyorlar.” (Kk12), “Cantık denmesinin sebebi yana yana dizilmesinden gelmektedir.” (Kk15) şeklinde yanıtlar verilmiştir.

Tartışma

Tatar mutfak kültüründe, Türk mutfak kültürü gibi hamur işi ağırlıklı tüketim yaygındır. Et ve hamur işinin iç içe geçtiği birçok lezzete örnek vermek mümkündür. Bu durumun temelinde iki kültürde de tarım ve hayvancılığın toplum ekonomisinin temelinde yer alması etkili olmuştur. Türk mutfığı ile aynı köklere sahip olan Tatar mutfığı pişirme teknikleri ve yemek çeşitleri olarak da benzerlik göstermektedir. Tatar ve Türk mutfığı birçok börek çeşidine sahiptir (Badem, 2021b, 732). Türk mutfığında yaygın olarak bilinen ve bir hamur kızartması olan pişi, Tatar mutfığında “kıygaşa böreği” veya farklı formda “kıyık, ulkum böreği” olarak karşımıza çıkmaktadır. Ankara’da evlerde sıklıkla yapılan “sarburma böreği”; peynirli, kıymalı, patatesli ve yumurtalı olarak yapılmaktadır, Tatar mutfığında ise “kartoplu (patatesli) sarburma” olarak bilinmektedir. Türk mutfığında olduğu gibi Tatar mutfığında da börekleri üç ana başlıkta incelenebilir: i) yağlı hamur börekleri, ii) yufka börekleri ve iii) serpme hamur börekleri. Türk mutfığındaki yağlı hamur böreklerinden olan “talaş böreği” ile Tatar mutfığında yağlı hamur böreklerinden olan “cantık böreği”, “kavurma börek” ve “samsa böreği” benzer özelliklere sahiplerdir. Yufka böreklerinde ise Türk mutfığındaki “su böreği”, “tepsi böreği” ve “sigara böreği” ile Tatar mutfığındaki “açma (cayma) göbete”, “kıрма (saraylı)”, “hindili / tavuklu yufka” ile benzer özellikleri taşımaktadırlar. Türk mutfığında serpme hamur böreklerine “muska böreği”, “kol böreği” gibi örnekler verilmektedir. Tatar mutfığında ise “kartoplu (patatesli) sarburma”, “kabaklı burma” gibi börek çeşitleri olduğu gözlemlenmiştir.

Kırım Tatar mutfığını pişirme şekilleri açısından incelendiğinde ise Türk mutfığında olduğu gibi köy fırınları, ev tipi elektrikli fırınlar ve derin yağda kızartma yöntemiyle pişirme tespit edilmiştir. Türk mutfığında yörelere göre farklı isimlere sahip köy fırınlarında pişen ekmek çeşitleri bulunmaktadır. Çorum’da “pıt-pıt”, Artvin’de “kakala”, Kastamonu’da “göbüt”, Kars’ta “kalın”, Konya’da “gömeç” isimlerinde ekmekler bulunmaktadır (Toygay,1994). Kırım Tatar mutfığında ise yukarıda bahsedilen peş isimli fırında pişen “kalakay ekmeği” bulunmaktadır.

Tatar mutfağında “çi börek, köbete, cantık, katlama, kırma, kırde, kıygaşa, kartoplu (patatesli) sarburma” gibi birçok börek bulunmaktadır. Bu böreklerin farklı şekillerde ve malzemelerle hazırlandığı araştırma sonucu belirlenmiştir. Ana bileşenleri un, su, tuz ve maya olarak sıklıkla ifade edilmiştir. “Çi börek, cantık, köbete böreği”nin ortak özelliği içerisinde kıyma bulunmasıdır. “Çi börek” ve “cantık böreği”nde kıyma hamurun içerisine çiğ olarak koyulurken, “köbete” de kıyma pişirilerek hazırlanmaktadır. “Kırma” ve “kırde böreği”nin iç malzemesi ise yağlı peynirdir. “Kartoplu sarburma”nın içerisinde ise patates bulunmaktadır. Bu Araştırmada cantık böreğinin tercih edilmesindeki etken halen Kırım Tatarlarının evlerinde geleneksel şekilde yapılarak tüketilmesi fakat toplumun diğer kesimleri tarafından varlığının çok fazla bilinmemesidir.

Sonuç

Kırım Tatarlarının tarihi sosyo-kültürel yapısı ve mutfak kültürleri üzerine yapılan bu çalışmada 18. yüzyılın son çeyreğinden itibaren politik ve siyasi meselelerden dolayı ana yurtlarından göçe zorlanmışlardır. Türkiye’deki Tatarların yeri diğer ülke ve bölgelerdekilere göre farklı olup Kırım Tatarları Anadolu insanını kendisine yakın hissetmektedirler. Osmanlı Devleti zamanında Osmanlı’yı, Türkiye Cumhuriyeti kurulmasından sonra da Türkiye’yi ikinci vatanları olarak kabul etmektedirler.

Mutfak kültürlerini gittikleri ve yerleştikleri topraklarda devam ettiren Kırım Tatarları, bozulmayan ve orijinalliğini koruyan bir mutfak kültürüne sahip olduğu bilinmektedir. Önemli bir diğer husus ise yemekleri 300 yıl önce Kırım topraklarında nasıl yapıldıysa, günümüzde de halen aynı tarz ve pişirme araçları veya ikame araçlar ile yapıldığıdır. Yapılan görüşmelerde elde edilen bulgular bu savı doğrular niteliktedir. Mülakatta edinilen bilgilere göre, bir katılımcı halen Kırım’da aynı böreklerin yapıldığını ifade etmiştir. Buradan cantık böreğinin Tatarlara özgü olduğu ve çok uzun süredir yapıldığı sonucu çıkarılabilmektedir. Ülkemizin dört bir yanında un, su, tuz ve maya ile birçok unlu mamuller yapılmaktadır. Her birinin kendine has damak tadı bulunmaktadır. Cantık böreği Tatarların kendine has yaptığı ülkemizdeki diğer böreklerden lezzet farkına sahip bir börek olarak nitelendirilebilir. Ayrıca Kırım Tatarlarına özgü değişik mutfak araç gereçlerinin olduğu ve halen kullanıldığı belirlenmiştir.

Ülkemizin çok kültürlü zengin bir topluma sahip olması, birçok ülke ve millet ile kültürel ve ekonomik bağının olması, çeşitli ve zengin mutfak yapısının oluşmasını sağlamıştır. Kırım Tatarları ve Türk yemeklerinin etkileşimi daha detaylı ve kapsamlı araştırılarak tespit edilmelidir. Yemeklerin tescillenmesi ve yok olmadan kayıt altına alınması gerekli olduğu ortadadır. Kırım Tatarları mutfağının detaylı incelenmesine yönelik seminer, sempozyum ve çalıştay vb. gerçekleştirilmeli, bu toprakların hazineleri ortaya çıkarılmalı, gastronomik unsur olarak turizm sektöründe kullanılmalıdır.

KAYNAKÇA

- Aktaş, Ö. (1999). Cantık. *Geleneksel Kırım-Türk Yemeklerinin Örnekleri*, içinde Ankara: Siyasal Kitabevi. 45-46.
- Badem, A. (2021a). Traditional Turkish sweet bread discovered in famine: pear bread. *Van Yüzüncü Yıl University the Journal of Social Sciences Institute*, 53, 11-30.
- Badem, A. (2021b). Traditional turnip meals of Konya. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9 (2), 725-743.
- Baraz, N. (2001). *Tatar yemekleri*. [http://tataryemekleri.blogspot.com/2007/07/] Erişim tarihi: 02.10.2021

- Baysal, A. (1993). Türk yemek kültüründe değişimler, beslenme ve sağlık yönünden değerlendirme, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (Cilt 3) içinde. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayını.
- Berkok, N., & Toygar, K. (1994). *Kuzey Kafkas mutfak kültürü ve yemekleri*. Ankara: Birlik Matbaacılık.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22, 87, 159-169.
- Çetin, A. (2006). Memluk devletinde yemek kültürüne genel bir bakış. *Milli Folklor*, 72, 107-117.
- Dündar Arıkan, A. (2017). Eskişehir'deki yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde Eskişehir mutfağının yeri. *Journal of Human Sciences*, 14, 2, 2061-2077. doi:10.14687/jhs.v14i2.4646
- Engin, M., Agi, F., Devlet, N. & Akış, A. (1976). *Kazak ve Tatar Türkleri*. İstanbul: Boğaziçi Yayınları.
- Ersoy, İ. (2018). Kırım Tatar kültürel kimliğinin müzik aracılığıyla görünümü: Derviza ritüeli ekseninde Kırım ansamblı performans analiz. *Bilig*, 84, 273-299.
- Habiçoğlu, B. (1993). *Kafkasya'dan Anadolu'ya göçler*. İstanbul: Nart Yayıncılık.
- Http, (2021). *Kırım ve Nogay Tatar yemekleri*. Alınan Yer: [http://tataryemekleri.blogspot.com/2010/12/kiyik-cantik.html] Erişim tarihi: 13.07.2021
- Kırimer, H. (2015). *Kırım Tatar mutfağı*, Eskişehir: Emek Ofset Matbaacılık, ISBN: 978-605-85143-0-0
- Kırımlı, H. (2017). *Kırım Tatarları Kimdir?* [http://www.kirimdernegi.org.tr/temel-bilgiler/kirim-tatarlari-kimdir] Erişim tarihi:02.10.2021
- Long, L. M. (2004). *Culinary tourism*. Kentucky: The University Press of Kentucky.
- Saçılık, M.Y. Çevik, S., & Toptaş, A. (2018). Geçmişin mutfağından gelecekteki sofralara: Bandırma-Erdek yöresinin gastronomik mirası. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 300, 319.
- Şanlıer, N. Ve Arıkan, B., (2001). Elazığ mutfağından unutulmak üzere olan birkaç yemek, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, içinde. Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. Yayın no:29, 167-175.
- Şanlıer, N., Cömert, M., Durlu Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk mutfağına bakış açısı. *Milli Folklor*, 94, 152-161.
- Tekgül, N. ve Baykan, S., (1993). Evlerimizde pişirilen pilav çeşitleri, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, içinde. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, No:3, 1-11, Ankara.
- Tekin H. H. (2006) Nitel araştırma yönteminin bir veri toplama tekniği olarak derinlemesine görüşme, *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3, 13, 101-116.
- Uludağ, S. (1988). *İbn-i Haldun Mukaddime*. (Düzenleyen: S. Uludağ) İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Ülküsal, M. (1980). *Kırım Türk Tatarları dünü-bugünü-yarını*. İstanbul: Baha Matbaası.

A Qualitative Research of The Crimean Tatar Cuisine: A Sample of Cantık Börek**Alihan TUNCER**

Karamanoğlu Mehmetbey University, Vocational School of Applied Sciences, Karaman/Turkey

Abdullah BADEM

Karamanoğlu Mehmetbey University, Vocational School of Social Sciences, Karaman/Turkey

Extensive Summary

People have interacted with each other throughout their lives. Influenced by the geography they live in, they have formed their food culture in the course of time. This culture is shaped by the main livelihoods of societies, the nations they encounter and socio-cultural events. Societies have to leave their lands due to historical wars and migrations, and they have sought a new homeland. The Crimean Tatars were also forced to migrate to the effective Russian lands in the airborne lands. The Crimean Tatars, who made their living from agriculture and animal husbandry, did not change their culinary culture during the migration. The Crimean Tatars, who were settled in various settlements in Anatolia, continued agriculture and animal husbandry and contributed to the development of agriculture in our country by introducing the tools and equipment they used to the local people. They continued to cook their ancestors' meals, pastries and desserts with the same order and discipline. They continued to cook the food they prepared on special occasions such as weddings, births and deaths. They brought with them the kitchen tools and utensils they used in the villages and towns of the Crimea and continued to use them.

The main ingredients of the Crimean Tatar cuisine are meat and dough. Dough and grain-based dishes have an important place in Tatar cuisine. Meatless or ground meatless dough dishes, vegetable dishes and soups are rarely encountered in the Crimean Tatar cuisine. They frequently used and consumed sheep and beef. As well as consuming the meat fresh, it also uses it in the form of bastırma, kakaç, kurut (dried meat), ereşkik (sausage), kazık (horse sausage) and salted meat.

Crimean Tatars are a society that attaches great importance to events such as weddings, engagement, circumcision, death and birth. In this type of organizations, they approach the food and beverage activities meticulously. They serve their pies, cookies and cakes made from meat and dough, which they prepare in a collaborative fashion.

The tools and equipment used in the kitchens of the Crimean Tatars are as follows: Peş; an oven that can be built adjacent to the wall of a room inside the house or that can be built in a separate part outside the house. Sürgüş is the equipment used to throw the straw into the furnace during the burning of the furnace and to remove the burnt straw from the furnace. Senek is a kind of fork-like equipment used to place oşagk and ötmeğ şası in the oven and remove it from it. Skewer is a long iron rod used to ignite the burning straw in the oven. Oşagk is a kind of hair foot. It has three legs. Ötmeğ şası is the piece of metal sheet on which the bread or pastry given to the oven is placed. Kona is a kind of floor table with short legs, made of wood on which dough is kneaded or rolled out.

In this study, cantık pastry, which belongs to the culinary use of the Crimean Tatars, was recorded. Cantık pastry is made with flour, salt, yeast and water. The filling consists of minced meat, potatoes, onions and spices. The dough, which is cut in the size of a walnut, is closed by putting the inner mortar inside after the palm is opened. It will be cooked by arranging it back to back so that the part that is closed by immersing in oil is on the bottom side. Cantık

pastry is consumed at meals, on special occasions, in guests. Today, the tools used for the production of cantik are expressed as kona, baking tray, dough bowl, oven, small rolling pin and stove. It is stated that the reason why it is called cantik "comes from being lined up side by side". In Tatar cuisine, there are many pastries such as "çi börek", "köbete", "cantik", "katlama-folding", "kırde", kırma", "kıygaşa", "kartoplu (potato) sarburma". As a result of our research, it has been seen that these pastries are prepared in different shapes and materials. Its main ingredients are flour, water, salt, and yeast. The common feature of çi börek, cantik and köbete pastry is that it contains ground beef. While the minced meat is put into the dough as raw in çi börek and cantik pastry, it is prepared by cooking minced meat in köbete. The inner material of kırma and kırde pastry is oily cheese. Kartoplu sarburman contains potatoes. In this study, it is aimed not to forget the cantik pastry. Interviews were conducted with the Crimean Tatars from the Crimea in Ankara and Konya, which was made from the qualitative research method/prepared with the interview design. The study was carried out between May and June 2021. It was created through the civil society practices of the Crimean Tatars, consisting of 15 women, and the neighborhood headmen. All of the interviews were recorded in written and audio form with permission, and then analyzes were made on them. The tools and methods used in making cantik pastry were determined.

As a result of the study, it was understood that more research on the food cultures of the Crimean Tatars should be done and examined in depth and in detail. Community gastronomy and promotions related to the program related to the registration and promotion of these dishes should not be made. It is recommended to promote and sell products such as cantik pastry in the regions where the Crimean Tatars reside and in other touristic destinations, and to introduce this traditional pastry to people.