Kırklareli'de 'Kaçamak' Lezzeti

Göçmenlerin Kırklareli mutfağına taşıdığı, geçmişte “Pirjona”, günümüzde ise “Kaçamak” olarak bilinen yemek, tereyağının eşsiz kokusuyla damak tadı arayanların vazgeçilmezleri arasında yer alıyor. - *17.09.2018*

Göçmenlerin Kırklareli mutfağına taşıdığı, geçmişte “Pirjona”, günümüzde “Kaçamak” olarak bilinen yemek, tereyağının eşsiz kokusuyla damak tadı arayanların vazgeçilmezleri arasında yer alıyor.

İçerisinde eridiği tencerede mısır unuyla buluşan tereyağına katılan suyla aş halini alan “Kaçamak”, uzun süre tok tutması dolayısıyla tercih ediliyor.

Pekmez, şeker ve yoğurdun sos olarak kullanıldığı “Kaçamak”, Bulgaristan'dan Kırklareli'ne göçen, Rumeli'de Bulgarca konuşan Türk ve Müslüman topluluğu Pomakların göçle geldiği ve çokça yaşadığı Üsküp beldesinde kadınların haftalık buluşmalarında ana yemek olarak sofralara taşınıyor.

Kırklareli Kültür ve Turizm Müdürü Necmi Asan, AA muhabirine yaptığı açıklamada, Pomakların Kırklareli mutfağına armağanı olan “Kaçamak” yemeğinin lezzetinin kelimelerle anlatılmayacağını söyledi.

Özellikle Pomak kadınlarının kendi aralarındaki toplanmalarında ve komşularına ikramlarıyla gelenekselliğini koruyan yemeğin, ilişkileri kuvvetlendiren bir kültür unsuru haline geldiğini anlatan Asan, “Kaçamak, eski bir Pomak yemeğidir. Kaçamak, Pomakların yaşadığı bölgelerde ve gastronomi alanındaki yerini de almış durumdadır. Pomakların sahip çıkması ile günümüze taşınan Kaçamak, yerli ve yabancı turistlerin de beğenisini kazanıyor. Kaçamak, lezzetinin yanı sıra komşuluk ilişkilerine de katkı sağlıyor.” dedi.

“Lezzetimize sahip çıkıyoruz”

Yöre sakinlerinden Birgül Şık ise annesinden yapımını öğrendiği “Kaçamak” adlı yemeği

yaklaşık 30 yıldır yaptığını söyledi.

Çocuklarına da bu gelenek ve lezzeti aktardığını belirten Şık, yemeğin yapımının da lezzetinin de çok güzel olduğunu kaydetti.

Nasıl yapılır?

Elinin lezzeti çevredekilerin dilinden düşmeyen Birgül Şık, annesinden aldığı “Kaçamak” tarifini şu şekilde anlattı:

“1,5 litre su doldurulan tencere, kaynamaya bırakılır. Kaynayan suyun içine yemek kaşığı ile tuz, az miktarda tereyağı atılır. Daha sonra 400 gram mısır unu yavaş yavaş salınır. Bir yandan da tahta kaşıkla topak olmaması için hızlı olarak karıştırılır. Mısır unun tamamı konduktan sonra tahta kaşığın tersi ile mısır unu tencereye bastırılarak 5 dakika kaynatılır. Pişen 'Kaçamak' tepsiye konulur, kaşığın tersi 'kaçamağa' bastırılarak, üzerine yakılan tereyağ dökülür. Son olarak üzerine isteğe bağlı olarak pekmez, yoğurt ya da toz şeker dökülerek servis edilir.”

Telefon: +90 (312) 473 84 23
E-Posta: mts@mevzuattakip.com.tr
Adres: Çetin Emeç Bulvari Hürriyet Cad. No: 2/12 Çankaya ANKARA